

CASATIELLO E PASTIERA, PASQUA PARTENOPEA ALL'AQUILA CON CASA SCIUÈ



L'AQUILA - Torta salata di recupero, tradizionalmente realizzata con gli avanzi della cucina, lievitato tipico partenopeo non può mancare a tavola nel giorno di Pasqua. Parliamo naturalmente del Casatiello, proposto anche fuori dai confini campani.

Come all'Aquila, dove la pasticceria Casa Sciuè, che poche settimane fa ha aperto in via Nizza (nei pressi della Fontana luminosa), lo prepara insieme alla pastiera, altro simbolo della

gastronomia napoletana.

Realizzato a partire da una perfetta lievitazione dell'impasto, "con l'utilizzo del magnifico strutto, che a Napoli chiamiamo sugna, in modo che venga molto più friabile" dice fiero **Francesco Marassi**, uno dei titolari, il casatiello, dalla morbidezza unica e il gusto inconfondibile, è un pane salato a base di formaggio, salame, ciccioli e uova. L'impasto viene lavorato a forma di ciambella, riposto in uno stampo e fatto lievitare a lungo.

Il casatiello, a differenza di prodotti analoghi come il tòrtano, è tipico della Pasqua, dalla quale mutua la simbologia: le strisce di pane a ingabbiare le uova semi-sommerse nell'impasto rappresentano la croce su cui morì Gesù, mentre l'aspetto anulare è un richiamo alla ciclicità insita nella risurrezione pasquale.

La pastiera, fortemente evocativa le cui strisce simboleggiano i 7 decumani della città di Napoli, è invece il dolce simbolo, non solo della Pasqua. Casa Sciuè la realizza con grano, ricotta e frutta candita, "senza crema gialla ma secondo l'antica e autentica ricetta".

Già grandissima la richiesta di entrambi i prodotti, che è possibile prenotare al numero 344-0650307.