

LA PASTIERA NAPOLETANA, UNA RICETTA DI FAMIGLIA PER LO CHEF DANIELE D'ALBERTO

7 Aprile 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – La pastiera e non la colomba, in occasione della Santa Pasqua. È una tradizione di famiglia, da parte di madre napoletana, quella che lo chef **Daniele D'Alberto**, del Ristorante “Nole” di Pescara, si porta dietro da sempre, anzi da quando ha cominciato a cucinare sia nei locali abruzzesi che altrove, in modo particolare quando ha avuto la possibilità di stare accanto a **Gianfranco Vissani**.

“La colomba ormai viene preparata quasi ovunque, anche qui in Abruzzo e a Pescara in

particolare. Con l'idea di differenziare ho deciso di proporre, a Nole, dal 2019, anno di apertura, una ricetta che mi porto dietro da tempo e che è sempre piaciuta a tutti i cuochi con i quali ho collaborato. Vissani, per esempio, la voleva sempre", racconta D'Alberto. "Preparo le pastiere sia per il ristorante, aperto a pranzo nel giorno di Pasqua, che per i clienti che le ordinano per l'asporto".

"La ricetta è tendenzialmente quella classica, ma così come il nostro panettone, che si contraddistingue per la nota fortemente agrumata, anche la pastiera rispecchia un po' la stessa linea", dice.

Grano, uova, ricotta e canditi preparati dallo stesso chef, tra gli ingredienti principali.

La pastiera napoletana è il dolce che Daniele D'Alberto associa ai ricordi dell'infanzia: "Mia madre e mia nonna la preparavano per regalarla, nel periodo pasquale, a parenti e ad amici stretti. Era un gesto di affetto, legato a vecchie tradizioni che fanno parte di me. In realtà mia madre le regala ancora. Quest'anno ne fa una quindicina, per poi donarle alle persone più care".

D'Alberto conferma, così come riscontrato da molti pasticceri che hanno preparato le colombe, l'aumento dei prezzi per le materie prime di qualità: "Noi cerchiamo di non stravolgere i costi finali, anche se inevitabilmente vengono incrementati, in base alla reale spesa effettuata. Il prezzo delle pastiere, al chilo, è di 38 euro. Può oscillare se si acquistano più confezioni".

A Pasqua e a Pasquetta, da Nole, sarà possibile assaggiare la pastiera anche a colazione, assieme alle altre specialità dolci e salate, già presenti nel menu.