



UN NAPOLETANO A MILANO, CON “MADRE IN BOTTEGA” A PESCARA IL CASATIELLO SI TRAVESTE DA PANETTONE

8 Marzo 2021 

PESCARA – Un casatiello travestito da panettone e arricchito in alcuni casi da ingredienti abruzzesissimi. È un incrocio di sapori, un viaggio da nord a sud quello che **Simone Mirra**, chef e titolare del ristorante Madre, ha deciso di percorrere nel progetto “Un napoletano a Milano”.

Con i ristoranti chiusi e costretti a lavorare solo con asporto e delivery, è sempre più necessario trovare vie alternative e spiragli di attività pensando a progetti nuovi. Ecco che sotto Natale praticamente tutti gli chef si sono riadattati e convertiti alle produzioni di torroni e panettoni. Lo stesso sta accadendo in vista della Pasqua con le classiche colombe o con prodotti alternativi.

Partendo dalle sue origini campane, Simone, che viene da Torre del Greco (Napoli) e che da dicembre 2019 ha aperto a Pescara il ristorante Madre, lungo viale Regina Margherita (in principio con altri soci e ora unico titolare), ha spinto il piede sull’acceleratore per lanciare il laboratorio Madre in Bottega, un’idea nell’aria da un po’ su cui il Covid ha di fatto accorciato i tempi.

“Il mercato dell’asporto è saturo di prodotti come sushi, pizza, hamburger, e per noi ristoranti è davvero difficile ritagliarci un po’ di spazio – confessa Mirra a *Virtù Quotidiane* -. Abbiamo quindi pensato di proseguire il progetto iniziale di Madre, con il concetto dei panificati, del lievito madre e abbiamo iniziato a produrre focacce, taralli, plumcake. Preparazioni che abbiamo cominciato a distribuire in alcune botteghe selezionate di Pescara. Ora per il periodo pasquale ci siamo inventati un nuovo prodotto che abbiamo chiamato ‘Un Napoletano a Milano’, in maniera simbolica”.

Il prodotto base è il casatiello, un pane salato tipico napoletano della tradizione pasquale che in questo caso viene lavorato e cotto come un panettone, nel suo stampo. Le varianti pensate da Simone sono tre. La prima è la classica con pecorino romano, salamino umbro, sugna di maialino nero nostrano, parmigiano reggiano 36 mesi; la seconda è con mortadella e pistacchio; infine la terza è la più abruzzese di tutte, con ferfellone, ventricina teramana e pecorino. Il Napoletano a Milano, omaggio alla celebre pellicola cinematografica, viene distribuito nelle botteghe di Pescara con l’obiettivo, con il tempo, di coprire la più ampia area metropolitana.



“Stiamo lavorando anche sulle colombe, per proporre anche in questo caso un prodotto nuovo, con forma e gusti della colomba, ma una lievitazione personalizzata”, anticipa Simone.

