



“Re Casatiello”, a Monte di Procida la gara che riscopre la tradizione dell’antico lievito pasquale

27 Marzo 2026 

MONTE DI PROCIDA – Domani, sabato 28 marzo alle 17,00, al “Laboratorio delle Arti” di via Torrione a Monte di Procida (Napoli), torna “Re Casatiello”, una simpatica manifestazione in cui pasticciieri dilettanti si sfideranno nella preparazione del “casatiello dolce montese”. Il tradizionale dolce pasquale, che il Comune di Monte di Procida ha ritenuto meritevole del riconoscimento della De. Co. (Denominazione Comunale), è stato inserito dalla Regione Campania nell’Inventario del Patrimonio Immateriale.

La rassegna è organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune, della Condotta Campi Flegrei di Slow Food, di Malazè, dell’Unione delle Pro Loco d’Italia (Unpli) ed è inserita nel Cartellone degli eventi della Città Metropolitana di Napoli.

Ad assegnare l’ambito premio sarà una giuria qualificata, composta da tecnici come il professor **Vincenzo Peretti**, della Federico II, ideatore della De.Co. “Casatiello Dolce Montese” ed estensore del relativo disciplinare, e **Giuseppe Daddio**, chef e patron della scuola di cucina “Dolce&Salato” di Maddaloni. Ad affiancarli, per il mondo enogastronomico flegreo, **Cosimo Orlacchio**, fiduciario “Slow Food Campi Flegrei”, **Rosario Mattera** di “Malazè” e **Ciro Lubrano** di “Flegrea Food Lovers”. A completare la giuria, appassionati di storia delle tradizioni locali e, in rappresentanza delle istituzioni, **Luisa Scotto di Frega**, presidente del Consiglio comunale di Monte di Procida, e **Luigi Carbone**, consigliere comunale di Napoli e della Città Metropolitana.

Scopo della manifestazione è preservare la tradizione che vuole le famiglie di Monte di Procida raccolte nella preparazione di questo dolce fortemente identitario, che prevede fasi elaborate e tanta passione, e trasmettere alle nuove generazioni la conoscenza non solo del dolce ma del forte legame che la sua preparazione da sempre crea nella comunità montese.

Nasce proprio per questo “Re Casatiello Junior”, un premio che verrà assegnato per la prima volta da una giuria di giovanissimi, che sceglieranno il casatiello dolce meglio rispondente all’evoluzione del gusto. E lo scontro con le vestali della tradizione si preannuncia duro!

E proprio di tradizione domestica e di produzioni professionali dei lievitati, e in particolar modo del casatiello montese, parleranno due esperti di caratura nazionale quali **Aniello di Caprio**, vincitore del Panettone World Championship, co-fondatore della scuola “Dolce & Salato” di Maddaloni e membro dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre, e **Gaetano**



Mignano, epigono di quattro generazioni di pasticceri montesi, vincitore della Coppa del Mondo di Gelateria, membro dell'Accademia dei Maestri Pasticcieri Italiani e giudice in competizioni internazionali. Ad intervistarli la giornalista **Floriana Schiano Moriello**, cui toccherà guidare l'approfondimento tecnico alla scoperta dei segreti della lievitazione e di similitudini e differenze tra casatiello dolce montese e altri lievitati simili prodotti in Campania.

Il casatiello dolce è infatti un derivato del pane, conosciuto come “pigna” nel resto della Campania e con presenze significative anche oltre regione. Le caratteristiche che lo accomunano agli altri tipi di pigna sono l'uso del criscito, il lievito di riporto associato alla Pasqua per le originali caratteristiche e per i presunti poteri taumaturgici, e la lunga e laboriosa procedura di lievitazione e lavorazione, articolata in diversi giorni e, simbolicamente, in tre rinfreschi del criscito, chiaro riferimento alla resurrezione del Signore.

A distinguere però il casatiello montese dagli altri casatielli dolci e dalle pigne è la inderogabile assenza di latte, che non ne consentirebbe la lunga conservazione, l'uso esclusivo della sugna come grasso e, infine, l'assenza di aromi e canditi vari al di fuori di cannella, spremuta di arancia, scorza di limone e, negli ultimi cento anni, del liquore Strega. Tutte caratteristiche che ne segnano l'aspetto e il gusto, rendendolo un dolce “divisivo”, ostico per tanti ma amato da chi, nel caratteristico rituale che ne segna la preparazione, ritrova quei sapori senza tempo che emergono inconfondibili alla vista, all'olfatto e al gusto.

Ad accompagnare il casatiello dolce, offerto in degustazione a tutti gli spettatori, sarà il Piediroso dei Campi Flegrei Dop di “Cantine del Mare”, azienda vinicola di Monte di Procida. Ulteriore dimostrazione della eccezionalità del casatiello montese: raro caso di un dolce per il quale si consiglia l'abbinamento con un vino rosso.

Ad allietare la serata, gli interventi musicali della “Corale Flegrea Swing Ensemble”, diretta dalla Maestra Diana Schiano, con un allegro repertorio swing italiano ed internazionale.

Nato nel 2016, “Re Casatiello” ha contribuito a far rinascere l'attaccamento a questo dolce e alle tradizioni familiari che ad esso sono legate. Nelle case di Monte di Procida si è tornati a prepararlo per Pasqua mentre pasticcerie e panetterie stanno promuovendo una destagionalizzazione del prodotto: è ora disponibile quasi tutto l'anno e sta diventando ambasciatore di Monte di Procida oltre le mura cittadine. Merito anche della Pro Loco, che negli ultimi anni ha promosso corsi di formazione e ha persino esportato “Re Casatiello” negli Stati Uniti, con una edizione che ha coinvolto la folta comunità montese d'oltreoceano.