

Scritto da Donato Liotto
Giovedì 28 Marzo 2013 20:07



di Donato Liotto - Pasqua per i Napoletani e quindi anche per noi "acquisiti" è una festa che si distingue soprattutto per le tradizioni, i riti religiosi: Via Crucis, messe, etc, ma soprattutto si distingue per il cibo. Le ricette storiche "nostrane" in questi giorni la fanno da padrone in ogni casa. Le casalinghe e non solo sono tutte impegnate e con le mani impiastricciate le vediamo intente a preparare la "vera bomba" di Pasqua, altro che uovo di cioccolato, stamme parlanne del "Turtaniello" o "Casatiello". Di versioni c'è ne sono tante, noi, cercheremo di farlo, di provare a prepararlo assieme a voi, almeno ci proviamo. Dunque, prima cosa la farina, diciamo 500 grammi, poi la n'zogna (sugna) 150 o 220 grammi, un po' di lievito di birra, acqua tiepida, sale e pepe. Questi sono gli ingredienti principali, per cominciare a impiastricciarci le mani..verimmo che c'è ne esce? Sciogliere il lievito, farlo diluire con un pochino di acqua tiepida e na' n'tecchia di sale..facitele affugà! Subito dopo, iniziate a mettere la farina "nu poche a vote", procedete così, farina e acqua, questo è il momento di fare ginnastica. Le mani devono sbattere, e sbattere a più non posso. Consiglio: facite cunte che, state pigliando a schiaffi qualcuno che tenite n'coppe ò stommaco! Vedrete, l'impasto diventa compatto, e siete pure soddisfatti per esservi tolto anche se con la fantasia, lo sfizio di aver preso a schiaffi a qualcuno che overe schifate! Ora fate una bella forma rotonda (A



pagnuttella) se vi piace..e facitele arrupusà. Chiaramente pure voi, approfittate e mentre "ò guaglione" cresce, una meritata pausa caffè. Pausa breve però, massimo mezz'ora, e riprendiamo il lavoro. Riprendete l'impasto e mettete sugna e pepe, stennitele (stendetelo) allargatelo, e appena prende forma, pusatelo (deponetelo) nel ruoto. Mò vene ò bello? Il momento del ripieno che, anzitempo, avete tagliato a dadini eccolo: Salame, Prosciutto cotto, Formaggi misti (Provolone, piccante e ddoce - Formaggio romano e formaggio che avete nel frigo, chelle che v'è pare? Nun zè jette niente!) Ora lo dobbiamo chiudere mettendoci sopra lo strato di impasto, facite attenzione..chiurite b'buone tutti i lati e aggiungete la n'zogna. (sugna) Alla fine, metteteci 4 uova sode. Mò basta però, avite fernnute (finito) fatelo riprendere ciato (fiato) e pure vuje..facite ò stesso. Tre o quattro ore che dite? Si passa a nuttata meglio ancora. A primma matine, appicciate ò furne (forno) pigliate ò turtanielle e mettetelo a cuocere. Sinceramente ciavimmo pruvate a farlo, e non sappiamo cosa ne esce fuori. Ma se vogliamo che, le tradizioni non finiscano nel dimenticatoio, sapite che facimmo? Nù cunsiglje a mammà, o a nonna, il risultato sarà garantito. La tradizione di pasqua è soprattutto questa, i nostri amati genitori, le nostre mogli intente a creare nella casa uno spirito di comunione e serenità..da non credere, basta davvero poco. Assieme a i nostri "cari" proviamo a fare il casatiello. Se poi, il casatiello o il tortaniello non venisse come ci si aspettava, che ci importa! Ci importa e conta per noi aver condiviso un bellissimo momento con la nostra famiglia. Buona Pasqua a tutti!