

Dario Attanasio ci apre le porte della sua pasticceria

di Monica De Santis

La pastiera napoletana è un dolce della pasticceria napoletana tipico del periodo pasquale. Ha avuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale campano. La leggenda, che vuole la sirena Partenope creatrice di questa delizia, deriva probabilmente dalle feste pagane e dalle offerte votive del periodo primaverile. L'invenzione della Pastiera risale al XVI secolo. La prima ricetta scritta è datata 1693 e compare nel trattato di cucina *Lo scalco alla moderna* da Antonio Latini, scritto e pubblicato nel 1693 a Napoli, dove l'autore lavorò al servizio del primo ministro del viceré Francisco de Benavides. Si trattava di una torta a metà tra il rustico e il dolce in cui, oltre a grano e ricotta, erano previsti il formaggio Parmigiano grattato, pepe, sale, pistacchi in acqua rosa muschiata, latte di pistacchi, tutto raccolto in pasta di marzapane stemperata con altri aromi antichi. Nelle pasticcerie campane è un prodotto che lo si trova disponibile da ottobre a maggio, ma il periodo in cui viene prodotta maggiormente è senza dubbio il periodo di Pasqua. E così il tipo odore della pastiera napoletana da una settimana a questa parte lo si può sentire passando davanti alle pasticcerie di Salerno e provincia. Proprio come accade passando davanti alla Pasticceria Lia di via Poseidonia 100/102 a Salerno, dove Dario Attanasio, 38enne titolare porta avanti le tradizioni di famiglia... "Questa pasticceria è stata aperta da mia madre, Lia De Angelis, circa 30 anni. Adesso la gestisco insieme a lei e a mio padre Ciro". Ci stiamo avvicinando a Pasqua e quest'anno a differenza dello scorso anno potete rimanere aperti... "Sicuramente, anche se però la vendita è comunque diminuita rispetto agli anni addietro. Le persone non potendo uscire, non vanno neanche a far visita ad amici e parenti e quindi

acquistano i dolci solo per consumarli in famiglia". Che tipo di pastiere realizzate nella vostra pasticceria? "La classica napoletana e quella di riso" E che prodotti utilizzate? "Tutti prodotti freschi, nulla di preparato o di confezionato". Ad esempio cosa utilizzate per la pastiera classica napoletana? "In primi la ricotta di pecora, poi il latte fresco non quello a lunga conservazione e o surrogato. Ovviamente il grano cotto, ed anche in questo caso non lo acquistiamo già cotto, bensì prendiamo il grano secco e lo cuociamo noi. Ci sono poi i canditi che sono di produzione locale e senza conservanti, e naturalmente uova, farina e zucchero". Quella di riso? "Gli ingredienti sono gli stessi solo che al posto del grano utilizziamo il riso" Producite anche pastiere con crema pasticciera? "No, è capitato qualche volta su richiesta dei clienti ma molto di raro" E le colombe? "Anche queste sono di produzione artigianale. Dalla classica fino a quella con le albicocche del Vesuvio e i fichi del Cilento. La scelta è ampia e la qualità è garantita".