

PROVA AUTENTICA

In occasione della festività della Pasqua, tua madre ha deciso di regalare ad amici residenti a Londra un dolce tipico della nostra regione: la "Pastiera napoletana"; vuole, però, confezionarla con un'etichetta che riporti le origini del dolce e gli ingredienti occorrenti per realizzare una confezione per 7 persone. Non avendo molto tempo a disposizione, chiede a te di preparare le informazioni da riportare sull'etichetta con le quantità occorrenti per le porzioni richieste.

Etichetta, parte frontale.

Origini del dolce

Etichetta, parte retrostante.

Pastiera napoletana, dosi per 7 persone

PER LA PASTA FROLLA:

- farina =
- burro o strutto =
- zucchero =
- uova intere =
- scorza di arancia =

PER IL RIPIENO:

- ricotta vaccina =
- zucchero =
- grano precotto =
- latte =
- uova intere =
- tuorlo =
- canditi (cedro e arancia) =
- cucchiaini di acqua di fiori d'arancio =
- scorza di arancia =
- scorza di limone =
- sale =

Il Materiale a tua disposizione

Pastiera napoletana: storia, origini, leggenda

STORIA

Si racconta che Maria Teresa D'Austria, consorte del re Ferdinando II° di Borbone, soprannominata dai soldati "la Regina che non sorride mai", cedendo alle insistenze del marito buontempone, famoso per la sua ghiottoneria, avesse acconsentito ad assaggiare una fetta di Pastiera lasciandosi sfuggire un sorriso nel gustare la specialità napoletana; pare che a questo punto il Re esclamasse: "Per far sorridere mia moglie ci voleva la Pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo".

ORIGINI

La pastiera, forse, sia pure in forma rudimentale, accompagnò le feste pagane celebranti il ritorno della primavera durante le quali le sacerdotesse di Cerere portavano in processione l'uovo, simbolo di vita nascente. Il grano o il farro, misto alla morbida crema di ricotta, potrebbe derivare dal pane di farro delle nozze romane, dette appunto "confarreatio". Un'altra ipotesi la fa risalire alle focacce rituali, diffuse all'epoca di Costantino il Grande, che i catecumeni ricevevano nella sacra notte di Pasqua, al termine della cerimonia battesimale.

Nell'attuale versione, fu inventata probabilmente nella pace segreta di un monastero napoletano. Un'ignota suora volle che in quel dolce, simbolo della Resurrezione, si unisse il profumo dei fiori dell'arancio del giardino conventuale. Alla bianca ricotta mescolò una manciata di grano, che, sepolto nella bruna terra, germoglia e risorge splendente come oro; aggiunse poi le uova, simbolo di nuova vita, l'acqua di mille fiori odorosa come la primavera, il cedro e le aromatiche spezie venute dall'Asia.

È certo che le suore dell'antichissimo convento di San Gregorio Armeno erano reputate maestre nella complessa manipolazione della pastiera e, nel periodo pasquale, ne confezionavano in gran numero per le mense delle dimore patrizie e della ricca borghesia. Ogni brava massaia napoletana si ritiene detentrica dell'autentica, o della migliore, ricetta della pastiera e due sono le varianti ad essa: la più antica insegna a mescolare alla ricotta semplici uova sbattute; la seconda, decisamente innovatrice, raccomanda di mescolarvi una densa crema pasticciera che la rende più leggera e morbida, innovazione dovuta al dolciere-lattaio Starace con bottega in un angolo della Piazza Municipio non più esistente.

La pastiera va confezionata con un certo anticipo, non oltre il Giovedì o il Venerdì Santo, per dare modo agli aromi, di cui è intrisa, di bene amalgamarsi in un unico e inconfondibile sapore. Appositi "ruoti" di ferro stagnato sono destinati a contenere la pastiera che in essi viene venduta e anche servita.

LEGGENDA

Ancora più leggendaria e mitologica la storia della sirena Partenope che, incantata dalla bellezza del golfo disteso tra Posillipo e il Vesuvio, aveva fissato la sua dimora in quelle acque dalle quali, ogni primavera, emergeva per salutare le genti felici che popolavano il golfo, allietandole con canti d'amore e di gioia. Una volta, la sua voce fu così melodiosa e soave che tutti gli abitanti rimasero affascinati e commossi dalla dolcezza del canto e dalle parole d'amore che la sirena aveva loro dedicato. Per ringraziarla di un così grande diletto, decisero allora di offrirle, per mano di sette fanciulle, quanto di più prezioso avessero: la farina, forza e ricchezza della campagna; la ricotta, omaggio di pastori e pecorelle; le uova, simbolo della vita che sempre si rinnova; il grano cotto nel latte, a simboleggiare la fusione di regno animale e vegetale; l'acqua di fiori d'arancio, profumo della terra campana; le spezie, in rappresentanza dei popoli più lontani del mondo; infine lo zucchero, per esprimere l'ineffabile dolcezza profusa dal canto di Partenope.

La sirena, felice per

INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA:

- PER IL RIPIENO:**

- 350 g di ricotta vaccina
- 250 g di zucchero
- 300 g di grano precotto
- 200 ml di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 175 g di canditi (cedro e arancia)
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
- scorza di 2 arance
- scorza di 1 limone
- 1 pizzico di sale

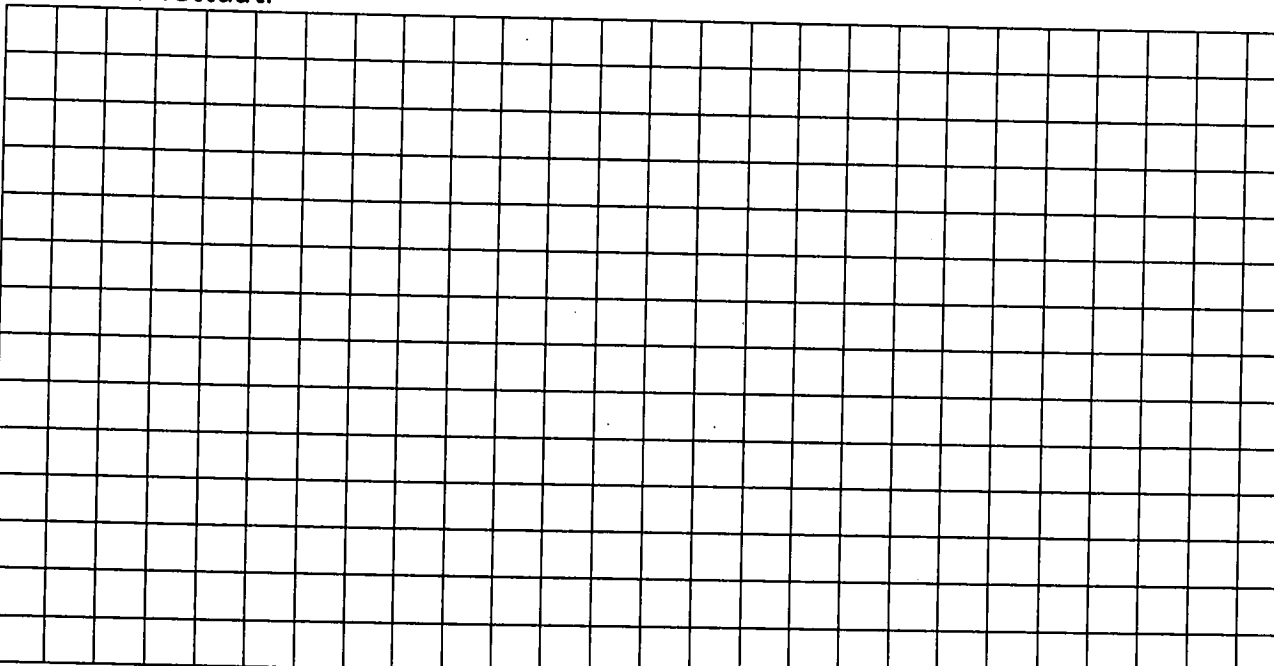
[illegible]

Calcolate le dosi è arrivato il momento di fare la spesa. In casa hai la pubblicità di due supermercati che propongono le seguenti offerte

Supermercato **SpendiBene** offre uno sconto di 3 euro per ogni 25 euro di spesa
Supermercato **SoloiMeglio** offre uno sconto di 7 euro per ogni 40 euro di spesa

Basandosi solo sulle due precedenti informazioni, in quale dei due conviene andare per effettuare la spesa? Giustifica la risposta.

Calcoli effettuati

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 15 rows of squares, intended for drawing a picture.

Adesso considera la seguente tabella ed il relativo prezzario uguale per i due supermarket.

Prodotto	Prezzo	N° pezzi che ti occorrono	Prodotto	Prezzo	N° pezzi che ti occorrono
Farina (1 Kg)	€ 0,50		Ricotta (200 g)	€ 2,50	
Zucchero (1Kg)	€ 2,75		Acqua di fiori d'arancia (10 ml)	€ 0,50	
Uova (confezione da 4 uova)	€ 1,20		Grano precotto (250 g)	€ 1,60	
Latte (0,5 l)	€ 0,50		Burro (panetto da 250 g)	€ 2,60	
Arancia (sacchetto da 0,5 Kg)	€ 0,75		Limone (sacchetto da 0,5 Kg)	€ 0,75	
Cedro candito (50 g)	€ 3,00		Arancia candita (50 g)	€ 3,00	

Calcoli effettuati

A full-page view of a blank sheet of graph paper. The grid consists of small squares formed by thin black lines. There are approximately 20 columns and 20 rows of squares. The paper has a slightly off-white or cream color.

Sharon, your mother's English friend, wants to advertise this Italian cake in the local newspaper and she needs your help. After reading the information about the *Neapolitan pastiera*, write a short description of this delicious cake.

The Neapolitan pastiera

Lis la recette et répond aux questions.

- 1) Est-ce une recette sucrée ou salée ?
- 2) Combien de temps faut-il pour la réaliser ?
- 3) Quels sont ses ingrédients principaux ?
- 4) C'est une recette facile ou non ?
- 5) Quelle est l'origine de ce gâteau ?
- 6) En quelle période de l'année on le prépare ?
- 7) Tu aimes manger ce gâteau ?

Sharon, your mother's English friend, wants to advertise this Italian cake in the local newspaper and she needs your help. After reading the information about the *Neapolitan pastiera*, write a short description of this delicious cake.

The Neapolitan pastiera

La Pastiera napolitana

Contesta:

- 1) ¿La "Pastiera napolitana" es una receta dulce o salada?
- 2) ¿Cuáles son los principales ingredientes?
- 3) ¿Se trata de una receta fácil?
- 4) ¿Cuál es el origen de este postre?
- 5) ¿En qué período del año se prepara?
- 6) Y a tí... ¿te gusta la pastiera?