

**Stanislao Porzio**



# La pastiera

La vera ricetta  
è quella di casa mia!



Guido Tommasi Editore

## TI PIACE LA PASTIERA?

La risposta a questa domanda sul celebre dolce pasquale napoletano è semplice solo se è negativa. No, non mi piace. Il senso è chiaro. Non mi piace la pastiera, ovvero non mi piace nessuna di quelle che ho assaggiato. Le cose si complicano se la risposta è positiva. Sì, mi piace. Alla risposta positiva segue fatalmente un ma. *Ma* quella che trovo come dessert nella mia pizzeria preferita. *Ma* quella che compro sempre alla pasticceria all'angolo in piazza. *Ma* quella che ho mangiato durante la prima Pasqua di cui ho ricordo, che è quella che fa da sempre mia zia, secondo la ricetta della nonna. *Ma* quella che...

È un destino comune a tutti i grandi dolci di tradizione, che dico, a tutti i grandi *piatti* di tradizione, soprattutto a quelli realizzabili anche in casa, perché alla definizione *pastiera* non corrisponde una realtà univoca, ma una serie di possibilità, una contigua all'altra. Ma se le metete in fila, la prima sarà abissalmente diversa dall'ultima. Il fatto è che per realizzare un dolce non codificato da un brevetto o da un disciplinare di legge, di solito s'impiega una gamma d'ingredienti fissata dall'uso, ma le proporzioni di ciascuno sono quanto mai variabili. È come se i nostri ingredienti fossero un arcipelago d'isole dal nome ben identificato, i cui perimetri, tuttavia, sono mobili. Si espandono e si restringono. Talvolta, però, dalle acque ribollenti del mare spunta una nuova isola, mentre un'altra viene inghiottita dai flutti, perché neanche della fissità degli ingredienti ci si può fidare. È per questo che ci si attacca a tutto, pur di identificare una costante, un elemento discriminatorio, quella cosa che

ci dica infallibilmente *questa è una pastiera*. Ci teniamo tanto, che siamo disposti anche a credere alle favole.

L'ultima è recente. Uno degli attributi unanimemente accettati della pastiera è il disegno a griglia creato dalle strisce di pasta frolla adagiate sul suo ripieno. Negli ultimi anni sul web si è diffusa la voce che dovessero essere obbligatoriamente sette, non una di più e non una di meno. Mezza città ci ha creduto acriticamente. Pochi si sono domandati il perché. Il web, a dir la verità, è pieno d'illazioni sul motivo di quest'obbligo. Un primo *perché* è che gli ingredienti sono sette. Vero fino a un certo punto: alcune ricette superano i quindici ingredienti. Un altro *perché*: il numero si riferisce alla somma delle virtù teologali più le virtù cardinali. Vero, ma indimostrabile che questo sia il motivo. Ancora un *perché*: il loro decoro ripeterebbe il disegno dei *plateai* decumani e degli *stenopoi*/cardi della Napoli greca, che sono sette. Falso, perché i *plateai* sono tre ma gli *stenopoi* sono molti di più. E falsa tutta la storia delle sette strisce, che è stata inventata di sana pianta dai PR di una pasticceria del centro di Napoli nel 2016, come ci svelano diverse fonti web dedicate a Napoli.

Furbi, comunque, quelli che hanno scelto questo numero. Uno, perché è plausibile dal punto di vista dell'architettura del dolce. Due, perché il numero sette è uno dei più carichi di simbologie, dai giorni della settimana ai bracci del candelabro biblico, dalle sfere celesti ai mari; non solo nella nostra cultura giudaico-cristiana, ma anche nell'Islam, sette è il numero della perfezione. Tre, perché sette è un numero e, come tale, non è contestabile, non è approssimato, è una certezza inoppugnabile. Per chi ci crede.

Il fatto che ci sia cascata mezza città non si spiega solo con la rapidità con la quale le bufale – *fake news*, secondo l'anglovolgata recente – si diffondono in rete grazie

ai social network, assetati di contenuti da clonare. Il motivo vero è che pretendiamo certezze, quando si tratta di elementi identitari come una ricetta tradizionale. Vogliamo possedere il verbo. Vogliamo dimostrare agli altri che noi *sappiamo*. E vogliamo poterli bacchettare con la nostra superiore conoscenza. Così ci appigliamo a qualsiasi nozione ci sembri possedere una certa coerenza. Se è plausibile, allora è vero. La fonte? Bazzecole, quisquillie, pinzellacchere.

Questo libro ha come obiettivo il contrario. Cercare di illuminare la realtà plurale raccolta sotto il nome di pastiera senza la pretesa di ridurla a unità. Indagarla dal punto di vista della sua forma concreta – il dolce e la sua ricetta – della sua fortuna – gli estimatori, le occasioni di consumo, i detrattori – delle idee collegate – i simboli che vi convergono e che si dipartono da esse. Tutto ciò consultando fonti attendibili e tracciate per quanto riguarda il passato e testimoni autorevoli per il presente. Con grande amore per l'oggetto d'indagine e un occhio di riguardo per il contesto: Napoli, la sua cultura gastronomica e il resto.

Le sue pagine si concludono con l'ambizione, chimerica, di proporre per la pastiera un disciplinare, pensato naturalmente per i professionisti della pasticceria e della ristorazione. No, non è un paradosso. Lungi dal contraddire la molteplicità connessa al concetto di questo dolce, il disciplinare vorrebbe solo rendere espliciti e ufficializzare i paletti che già sono accettati (vedi cap. *Facciamo il punto*, par. *Concordia discors*), creando un campo di gioco in cui chiunque possa gareggiare liberamente con la propria creatività, senza che vengano meno né i parametri del dolce oggi condivisi, né la qualità degli ingredienti, né le tecniche artigianali della sua produzione. Un punto di arrivo di secoli di storia, che

allo stesso tempo sarebbe un punto di partenza uguale per tutti. Il vantaggio? Difendere la cultura di un dolce artigianale che sta diventando ogni giorno più popolare, quindi ogni giorno più vulnerabile agli attacchi della contraffazione. E se la cosa, pur con tutti i limiti dei disciplinari contenuti nel D.M. del 22-07-2005, ha un senso per il panettone, il pandoro, la colomba e gli amaretti, altri pezzi da novanta della pasticceria italiana, forse c'è qualche speranza anche per la loro cugina partenopea.

### *Avvertenze*

#### **Microglossario pastiera**

<i>Cocozzàta</i>	Zucca candita
<i>Péttola</i>	Sfoglia di pasta. Nel nostro caso farà riferimento alla pasta frolla, ma il termine riguarda qualsiasi tipo di pasta
<i>Ruóto</i>	Teglia rotonda. Quella usata per la pastiera è di alluminio leggero, con il bordo svasato
<i>Scafaréa</i>	Contenitore emisferico in ceramica; ciotola, zuppiera
Sugna	Strutto. La parola, in realtà, è italiana, ma nelle regioni settentrionali è poco usata, quindi pressoché ignota. L'equivalente napoletano è <i>'nzogna</i>

#### **Nota fonetica**

L'autore ha approfittato della recente disponibilità sulla tastiera della ə (vocale indistinta detta schwa in yiddish, ma molto presente nel dialetto napoletano), per utilizzare nella trascrizione delle parole napoletane che la pre-

vedono una grafica più vicina alla loro fonetica.

Nel caso di testi o parole in dialetto napoletano citati da altre fonti, è stata mantenuta la grafia dell'originale anche in presenza di vocali indistinte.

### Tabella di conversione delle antiche misure di peso napoletane dal 1480 al 1840

Unità di misura napoletana	Può suddividersi in	Equivale a (sistema decimale)
1 cantaro	100 rotoli	89,0997 kg
1 rotolo	1.000 trappesi o 33,3 once	0,890997 kg
1 libbra	12 once	0,320759 kg
1 oncia	30 trappesi	0,026730 kg
1 trappeso	–	0,890997 g

### Tabella di conversione delle antiche misure di capacità napoletane (per gli aridi) dal 1480 al 1840

Unità di misura napoletana	Può suddividersi in	Equivale a (sistema decimale)
1 tomolo	24 misure	55,553189 l
1 misura	–	2,314716 l

Per le antiche misure di peso napoletane qui mostrate, ma anche per quelle dell'antica Roma, della Roma papale e della Ferrara dei Gonzaga, l'autore si è affidato a Wikipedia e al sito web [www.nuovomonitorenapoletano.it/](http://www.nuovomonitorenapoletano.it/), incrociando le dita.

### Premessa

#### La vera pastiera è quella di casa mia

Anni fa mi sono cimentato in una monografia dedicata al panettone. Mi servo brevemente del panettone come *sparring partner* solo per mettere in evidenza alcune peculiarità della lontana parente partenopea. Ci sono affinità tra il celebre dolce milanese e la pastiera. Sono entrambi specialità identitarie, nelle quali le cittadinanze delle rispettive città d'origine, tranne sparute minoranze, si riconoscono con orgoglio. Inoltre sono entrambi dolci di ricorrenza, legati l'uno al Natale, l'altra alla Pasqua. Infine si possono trovare, soprattutto il primo, anche fuori dalla città d'origine. E qui le somiglianze finiscono.

Uno è un dolce lievitato, elastico, alto, a cupola; l'altra è una torta, soffice, densa, piatta, che non sempre arriva ai cinque centimetri di spessore. Un'altra differenza importante sta nel fatto che il panettone è un dolce prodotto quasi esclusivamente da professionisti, mentre la pastiera viene realizzata sia dai professionisti, sia in casa; anzi, per molte famiglie a Pasqua la sua preparazione è un rito imprescindibile.

Siccome il panettone, per la sua origine di prodotto di fornaio, nonché per la lunghezza e la complessità delle sue fasi di lavorazione, è il regno dei professionisti, la domanda essenziale che ci poniamo è: *Qual è il più buono?*, con il corollario *Chi è il più bravo a farlo?*. Il mondo del panettone ideale, infatti, si divide nettamente

in produttori, alcuni, e consumatori, tanti; gli uni da una parte, gli altri dall'altra.

Diverso il discorso per la pastiera. La domanda cruciale non è: *Qual è la più buona?*, ma *Qual è quella vera?*. Il mondo della pastiera ideale, infatti, tende a tener fuori i pur bravi produttori professionisti, quindi non è diviso in due categorie, ma in tante consorzierie che coincidono più o meno con i gruppi familiari, ma talvolta sono anche più estese; non saprei definirle meglio che clan. Ognuno di questi contiene diversi consumatori e uno o più produttrici/-tori, che gestiscono una ricetta, spesso tramandata da precedenti generazioni. Consumatrici/-tori e produttrici/-tori, come accade in questi casi, nutrono fra loro rapporti di stretta solidarietà. Ne deriva che ogni clan è convinto di detenere il verbo, per cui la risposta alla domanda è (quasi) sempre: *La vera pastiera è quella di casa mia!* Questa certezza è spesso corroborata da un altro rito, quello dello scambio: io regalo la mia pastiera a te, tu la tua a me. Lo scambio dà origine anche al confronto, che talvolta avviene nel chiuso di casa propria con commenti che non varcheranno mai le pareti di casa, talaltra è pubblico, e allora non si sa se è meglio che prevalga la sincerità o l'ipocrisia; ma quel che è certo, è che il confronto nella maggior parte dei casi sarà viziato dal preconetto, quindi solitamente ciascuno resterà sulla posizione di partenza. *La vera pastiera è quella di casa mia* è un'affermazione vissuta come vera e plausibile, da chi la proferisce, ma in realtà assurda, perché presupporrebbe che la verità fosse una sola. Il fatto è che la ricetta della pastiera è uno di quei casi in cui la pretesa assurda è proprio che la verità sia una sola.

### **Concordia discors**

Quasi ogni pastiera è diversa dall'altra, l'abbiamo detto e ripetuto. Ciononostante, esistono anche nel frammentato

insieme di tutte le pastiere possibili alcuni elementi definitivi oggi accettati più o meno da tutti i clan.

Partiamo dalla funzione: la pastiera è considerata a Napoli e dintorni il dolce pasquale per eccellenza. Fin qui concordano tutti, anche se negli ultimi decenni – almeno dal secondo dopoguerra – il dolce ha cominciato a diffondersi nei ristoranti e nelle pasticcerie anche fuori stagione e fuori dalla Campania. Non è un controsenso: benché fuori casa si possa trovare più o meno sempre, la pastiera rimane il dolce pasquale per antonomasia, prova ne sia che la preparazione casalinga, ancora frequentissima, rimane invece strettamente legata alla ricorrenza.

Veniamo alla morfologia: il dolce in questione è rotondo ed è costituito da un guscio di pasta che contiene un ripieno cremoso, sul quale vengono disposte a griglia non ortogonale strisce della stessa pasta usata per il guscio inferiore e laterale; su questo non ci piove.

Anche riguardo all'ingredientistica esistono alcuni punti fermi: l'involucro è di pasta frolla e il ripieno a base di grano, ricotta, zucchero, uova, frutta candita e aromi.

Queste le costanti.

Quanto a come fare la frolla e con quali ingredienti; quando, quanto a lungo e soprattutto in che liquido cuocere il grano; che tipo di ricotta utilizzare; quante uova/ quanti tuorli/ quanti albumi; quanto zucchero; quanti e quali canditi; se usare acqua di rose, millefiori o fior d'arancio o essenza di neroli; vanillina o vera vaniglia; cannella sì, cannella no; quante strisce di pasta: sette, sei, otto, dieci, nove... Su questi e altri argomenti i pareri sono molteplici. Per non parlare delle antiche ricette che prevedevano parmigiano o provolone, e delle varianti ancora praticate: la sostituzione del grano col riso, o addirittura con pasta lunga, con o senza uovo, per arrivare

alla più recente pastiera con il cioccolato. Le peculiarità delle ricette storiche saranno esaminate nel capitolo relativo, che verrà preceduto da quello sugli ingredienti, la cui analisi metterà in evidenza interessanti implicazioni storiche e simboliche.

### Si dice in giro

Prima di affrontare gli ingredienti, mi sembra utile riportare le storie che ricorrono più di frequente sulla pubblicistica e sui siti internet a proposito delle origini, mitiche e storiche, della pastiera e altri aneddoti a suo proposito. Hanno il valore che hanno, avremo comunque modo di riparlare di alcune di esse più avanti nella trattazione.

**1. Partenope.** La leggenda più citata è senz'altro quella legata alla sirena indicata nel mito come la fondatrice della città. La divinità era solita mostrarsi agli abitanti ogni primavera, per incantarli con la sua voce melodiosa. Una volta i napoletani furono così deliziati dalle note che sgorgavano dalla sua gola, che decisero di portarle in dono quanto di più prezioso produceva la loro terra. Sette fanciulle recarono allora al mare sette prodotti della terra campana: la farina, indizio di ricchezza, la ricotta, emblema dell'abbondanza, le uova, simbolo della fertilità, il grano cotto nel latte, fusione tra il mondo animale e quello vegetale, l'acqua di fiori d'arancio, aroma della terra campana, le spezie, omaggio di popoli lontani, e lo zucchero, che celebra con un'analogia la dolcezza del canto di Partenope. La risposta della dea, toccata da questo gesto di affetto e ammirazione, non si fece attendere: il giorno dopo lasciò nello stesso punto in cui i napoletani le avevano portato i loro doni le ineffabili melodie del suo canto miste agli ingredienti offerti dai napoletani condensati in un dolce, che da quel momento divenne una delle più amate specialità partenopee. L'o-

rigine di questa storia non si perde nella notte dei tempi: per una volta conosciamo il nome dell'inventore (era un giornalista) e la data di pubblicazione<sup>1</sup>.

**2. Le mogli dei pescatori.** Anche in questa storia c'entra il mare, ma non ne è lo sfondo, bensì il protagonista. Un gruppo di donne, mogli di pescatori, ben sapendo quanto i flutti possano essere pericolosi, decidono una sera, accompagnando i loro mariti alle imbarcazioni, di lasciare sulla spiaggia offerte propiziatorie. Sono alimenti per loro preziosi: ricotta, frutta candita, grano, uova e fiori d'arancio. La mattina, quando vanno ad accogliere gli uomini di ritorno dalla pesca, trovano al posto delle loro offerte una torta. Il mare, nella notte, li aveva mescolati a puntino, per ringraziarle.

**3. I pescatori.** Ad alcuni pescatori capita la sventura di dover restare in mare un giorno e una notte, a causa del maltempo. Quando finalmente ritornano, viene chiesto loro come abbiano fatto a resistere così a lungo conservando le forze per governare le loro imbarcazioni. Loro rispondono che hanno potuto mangiare la pasta del giorno precedente, condita con ricotta, uova, grano e aromi. Questa leggenda sulle origini comprende anche un'ipotesi etimologica: la parola pastiera sarebbe derivata dall'espressione *pasta di ieri*.

**4. Feste pagane.** Passiamo alle ipotesi sulle origini storiche. Secondo alcuni, la pastiera sarebbe stata inventata in occasione di feste pagane che celebravano il ritorno della primavera.

---

<sup>1</sup> Francesco Stocchetti, "La 'pastiera'", in *Acquerelli napoletani*, Società Editrice Internazionale, Torino, 1955, pp. 238-240

**5. Cerere.** Secondo altri, sarebbe legata più specificamente al culto di Cerere, la dea romana delle messi, la cui sacerdotessa avrebbero portato in processione l'uovo, simbolo di vita nascente, e ai Cerialia, feste a lei dedicate.

**6. Confarreatio.** Le nozze romane sarebbero state così definite, perché vi venivano serviti dei pani di farro; da questi potrebbe derivare il dolce.

**7. Costantino.** Altre sue ascendenti potrebbero essere le focacce rituali a base di latte e miele, che al tempo di Costantino i catecumeni avrebbero ricevuto nella notte di Pasqua.

**8. Monastero di San Gregorio Armeno.** Un altro filone attribuisce non tanto l'origine storica, quanto la codificazione definitiva della ricetta, in un periodo compreso fra il XVI e il XVIII secolo, alle suore del monastero di San Gregorio Armeno, in Napoli.


**9. Numero delle strisce di pasta frolla.** Questa diceria riguarda non l'origine, ma una caratteristica che ogni pastiera correttamente realizzata dovrebbe avere. Le strisce di pasta frolla sulla sua superficie dovrebbero essere non più e non meno di sette, quanti sono i *plateai* e gli *stenopoi* (decumani e cardì) della Neapolis greca secondo alcuni, quanti sono i suoi ingredienti secondo altri. Sulla veridicità di questa storia abbiamo già ampiamente discusso nell'introduzione.

**10. Maria Teresa d'Asburgo Teschen.** La serie si conclude con un aneddoto, che evidenzia quanto apprezzati la pastiera anche chi non è napoletano e che in un certo qual modo auspica la destagionalizzazione del


dolce. Ferdinando II di Borbone, re di Napoli dal 1830 al 1859, dopo la morte della moglie Maria Cristina di Savoia, sposa in seconde nozze Maria Teresa d'Asburgo Teschen, austriaca di nascita e, a quanto si legge, poco socievole e radicalmente incapace di ridere. Il re, infatti, rimane sorpreso quando lei, dopo aver assaggiato il primo boccone di pastiera, accenna un sorriso ed esprime immediatamente il proposito di far preparare dal suo cuoco la pastiera più spesso che solo a Pasqua. A questo aneddoto si associano un detto napoletano e una poesia anonima. Il detto è *Magnatèllə 'na risata*. Si utilizza per esortare a ridere i musoni, anche se non è ben chiaro perché quell'imperativo (*magnatèllə = mangiatela*) debba alludere proprio al morso di pastiera di Maria Teresa. La rima, riportata pressoché identica in tanti testi a stampa e in tanti siti web, è la seguente:

*A Napulə regnava Ferdinando  
 Ca passava e' jurnatə zompattiantə;  
 Mentr' invece a' mugliera, 'Onna Teresa,  
 Steva sempə arraggiata. A' faccia appesa  
 O' musso luongo, nun rədeva maje,  
 Comm'avessə passatə tanta guajə.  
 Nù bellu juorno Amelia, a' camməriera  
 Le dicettə: "Maestà, chest'è a' Pastiera.  
 Piacə e' femmene, all'uommənə e e' creaturə:  
 Uova, ricotta, grano, e acqua re ciurə,  
 'Mpastata insieme o' zuccheru e a' farina  
 A può purtə nnanz o'Rre: e pur' a Rigina".  
 Maria Teresa facett a' faccia brutta:  
 Mastəcanno, riceva: "E' o' Paravisə!"  
 E le scappava purə o' pizz'a risə.  
 Allora o' Rre dicettə: "E che marina!  
 Pe fa ridərə a tte, ce vò a Pastiera?  
 Moglie mia, vien'accà, dammə n'abbraccio!"*






Che cos'è una pastiera? Difficile definire univocamente il dolce partenopeo. Ma c'è chi si attacca a tutto pur di identificare una costante che dica: «Questa è una pastiera, questa no!». E ci tiene così tanto, che è disposto anche a credere alle favole.



L'ultima riguarda la griglia disegnata dalle strisce di pasta frolla sul ripieno del dolce. Da qualche anno sul web si è diffusa la voce che dovessero essere sette. Mezza città ha abboccato. Il perché più gettonato è che ripeterebbero numero e tracciati dei plateai/stenopoi (decumani/cardi) della Napoli greca. Falso, perché i plateai sono tre ma gli stenopoi sono molti più di quattro. E falsa tutta la storia del numero obbligato, inventata nel 2016, come ci svelano diverse fonti web dedicate a Napoli. Il motivo della nostra credulità è che, quando si tratta della nostra identità culturale, pretendiamo certezze. Vogliamo sapere chi siamo. E vogliamo dimostrare a chi condivide le nostre origini che su quelle ne sappiamo più di lui. Così accettiamo qualsiasi nozione sembri coerente. La fonte? Bazzecole, quisquiglie, pinzellacchere.



Guido Tommasi Editore



9 788867 533480

