

Centopertose

Perché Centopertose...

Perché Centopertose?

Perché la potenzialità naturalistica, ambientale e storica è la "pietra miliare" per la creazione di un primo percorso "ecomuseale" sul nostro territorio; un percorso dove pannelli didattici accompagneranno chi vorrà passeggiare e "ricordarsi" di quel luogo, facendolo conoscere ed apprezzare soprattutto alle giovani generazioni; Il Convento di San Giovanni, la juta a Centopertose, il lunedì dell'Angelo, le cave di tufo e quelle di pietra, hanno accompagnato intere generazioni e pensiamo che quelle future possano assorbirle e tramandarle, ripristinando così la storia e l'ambiente.

Una giornata ecologica

7 novembre 2016

Un grazie a quelle mamme e a tutti i volontari della Pro Loco che hanno reso, per adesso, Centopertose un pò più pulita. Ma ricordate: Centopertose è di tutti e va condivisa, conservata e valorizzata. Senza comunità Centopertose non serve.





La strada che si snoda ai piedi della montagna

Panorama mutilato dalla cava





I terrazzamenti su i resti della cava

La casetta dell'eremita

La casetta dell'eremita...



Convento di S.Giovanni

Il convento di S.Giovanni, si trovava al confine tra Casapulla e Casagiove. Nel 1655 venne soppresso e nel 1837, i suoi resti vennero utilizzati come luogo di sepoltura per i casapullesi morti di colera. Inoltre si recavano in processione presso il cenobio di S.Giovanni a Gaiano portandovi la statua di S.Elpidio.

Oggi le strutture sono molto deteriorate, ma conservano notevoli resti di affreschi. I resti del convento attualmente visibili sono seminascosti da un fitto groviglio di vegetazione.



AFFRESCO DEL CRISTO FRA DUE ANGELI

Che prelibatezza!!

La **Pigna**, chiamata anche casatiello, è uno dei dolci pasquali per eccellenza della tradizione casapullese. La pigna è un dolce lievitato, è tanto adorata dai bambini perché, oltre ad essere eccezionale, è decorata con zuccherini e confettini colorati. In Campania non è Pasqua senza pigna!!!

Che prelibatezza!!



Ma come si prepara??

Per il “criscito”:

50g di Farina

30g di Acqua

70ml di latte scremato

20g di zucchero

Un cubetto di lievito di birra fresco.

Per l’impasto:

120g di farina

7 uova

230 di zucchero

120g di burro fuso

3 bustine di vanillina

65g di rum scuro

80g di liquore anice

Buccia grattugiata di un arancia e di un limone q.b.

Un pizzico di sale

Per decorare:

200g di zucchero a velo

2 cucchiaini di succo di limone

3-4 cucchiaini di liquore Strega

Confettini colorati q.b

Un'altra delizia!!

Il tortano è un tipico rustico napoletano che si prepara durante il periodo di Pasqua. È molto simile al casatiello dal quale si differenzia per la disposizione delle uova che anziché messe intere e crude ricoperte con delle striscioline di pasta, vanno messe già cotte, tagliuzzate e messe all'interno insieme agli affettati e ai formaggi.

Procedimento:

Come fare Tortano...

Su una spianatoia infarinata disporre la farina a fontana con al centro il lievito disciolto in un pò d'acqua tiepida.

Iniziare ad impastare per far assorbire man mano l'acqua alla farina.

Aggiungere il sale, una manciata di pepe e la sugna e continuare a lavorare l'impasto.

Un' altra delizia!!

Continuare a lavorare l'impasto del tortano in modo energetico aggiungendo man mano la sugna, il pepe e i 3/4 del pecorino.

Lavorare l'impasto fino a che sarà diventando morbido e elastico

Formare una palla con l'impasto, disporlo su una spianatoia e fate lievitare l'impasto del casatiello per 1 ora circa. Nel frattempo tagliare i salumi e i formaggi a dadini e far bollire le uova in un pentolino fino a renderle sode. Fatele raffreddare, sgusciatele e tenetele da parte.

Riprendere l'impasto e stenderlo delicatamente su una spianatoia con lo spessore di 5mm

Disponete su tutta la superficie della pasta ,lasciando liberi i bordi, i salumi e i formaggi tagliati a dadini e le uova sode e spolverizzate con il restante pecorino.

Arrotolate il tortano con delicatezza il più strettamente possibile.

Ungete lo stampo del casatiello con abbondante strutto, disponetevi il rotolo di pasta a ciambella, unendone bene le estremità.

Spalmare altra sugna sul casatiello e far lievitare al caldo con sopra un canovaccio per 2 ore circa o meglio ancora, per tutta una notte. Infornare il tortano napoletano in forno preriscaldato a 160° e cuocere per un'oretta.



Salviamo la nostra Montagna!!!



SALVIAMO I MONTI TIFATINI

PER UNO SVILUPPO ECOSOSTENIBILE

Appello al Presidente della Repubblica





Il powerpoint della 3D



Work in progress....