

BENI IMMATERIALI

- A) Localizzazione geografica amministrativa (provincia, comune, quartiere, strada, piazza...)
MADDALONI E VALLE DI MADDALONI – CE, LIMATOLA E SANT’AGATA DEI GOTI - BN
.....
B) Provincia o comune originari - nuovo quartiere - trasformazione della strada - altro
.....
- Denominazione
CASATIELLO CASERTANO
.....
- Periodo di riferimento
XIX Sec.
.....
- Autore - Artista/artigiano - Scuola locale/regionale
IGNOTO
.....
- Tipologia: opera artigianale, tecnica artigianale, tecnica di produzione agricola, rito della cultura contadina, ballo, festa, cerimonia religiosa, preghiera, detto, filastrocca, ricetta gastronomica, ricetta medicamentosa, pianta, animale, minerale, altro
GASTRONOMIA LOCALE
.....
- Descrizione del bene (fisica, storico-stilistica)
Il “casatiello casertano” si differenzia dal “casatiello napoletano”, in quanto quest’ultimo si presenta come un pasto rustico, mentre quello di pertinenza casertana risulta essere un dolce.
Il termine “casatiello” nell’ambito napoletano deriva dal termine “caso” (formaggio), dove la tradizione vuole che con l’arrivo della primavera, in un’epoca in cui i prodotti non si potevano conservare in appositi elettrodomestici, quale il frigo, questi prodotti venivano tutti utilizzati in questo impasto.
Totalmente contraria è la tradizione del “casatiello casertano”. Questo dolce vuole l’origine del termine da “casa”, cioè un prodotto fatto in casa, basti pensare ai soli tempi di lavorazione. Infatti, tale prodotto implica dai tre a quattro giorni di lavorazione e non meno di quattro lievitazioni. Purtroppo ad oggi non è possibile poter datare l’origine della ricetta, anche se una serie di ricette ereditate da madre in figlia, e gli ingredienti utilizzati, sembrano condurre questo dolce alla metà del XIX sec. Successivamente, verso i primi decenni dell’900, viene aggiunto, sulla glassa di albume, la decorazione in confetti colorati. Di particolare importanza è la tradizione legata a questo dolce pasquale. Essa racconta che questo dolce non doveva essere tagliato prima della venuta del parroco per la benedizione pasquale della casa, in caso contrario dall’interno del dolce sarebbe fuoriuscito un serpente, il quale avrebbe quindi mandato a male l’intero dolce. Questa tradizione mostra come si doveva tenere a bada i bambini della casa, che, in effetti, per loro il dolce non era un cibo quotidiano.
Il casatiello casertano prende nomi differenti nel gergo a seconda della buona riuscita dell’impasto: quando questo risulta abbastanza morbido viene definito “casatiello a

colomba”; quando, invece si presenta abbastanza compatto nella sua consistenza viene definito “casatiello a pigna”. Il primo modello è tipico dell’area dei comuni beneventani, mentre il secondo o si riscontra presso l’area casertana.

L’area geografica a cui questa ricetta risulta ascrivibile è la zona dei Monti Tifatini meridionali. Ancora oggi questo dolce, anche se in forma minore, è presente nei comuni di Maddaloni, Valle di Maddaloni (area casertana), Limatola e S. Agata dei Goti (area beneventana). Ancora incerta, invece, risulta essere la presenza di questo dolce presso il comune Bosco Trecase, in provincia di Napoli, dove, come detto in precedenza, in questa area è molto radicata la produzione del Casatiello come rustico. Il “Casatiello” presenta nella sua realizzazione un notevole impegno, soprattutto forza fisica. La lavorazione si concludeva con l’aggregazione delle “donne di casa” o, avvolte, del quartiere, interpretato indirettamente come un rito pre-pasquale, in cui i bambini venivano tenuti lontano, sia per permettere al dolce di poter lievitare sia per sicurezza, in quanto veniva poi cotto presso i forni a legna, privati o pubblici.

Oggi questo dolce viene prodotto sempre meno. La sua complessa lavorazione, una disposizione di dolci ormai quotidiana e industriale, ha segnato il “tramonto” del casatiello casertano, che a sua volta, oltre ad avere un gusto propriamente suo, contiene ciò che sono i profumi, gli odori, la memoria di un rito da compiere, dove ogni singolo gesto nell’impastarlo si è tramandato da madre in figlia.

Ricetta del casatiello:

1Kg di farina, 10 uova, 400 gr. Zucchero, 100 gr. Sugna, 100 gr. Burro, 400 gr. Lievito naturale un bicchierino di rum o anice, un pizzico di sale, un limone grattugiato.

La sera antecedente si prepara 100 gr di farina con il lievito naturale bianco, prima lievitazione; aggiungere il giorno successivo 400 gr di farina con le uova e lievito, seconda lievitazione; poi si aggiunge il restante degli ingredienti, terza lievitazione; infine si inserisce l’impasto nelle forme per la quarta lievitazione ed infine a lievitazione ottenuta viene tutto infornato.

.....

- Opinione soggettiva e affettiva

DOLCE PRODOTTO IN OCCASIONE DELLA PASQUA

.....

- Fonte orale: testimonianze dirette del bene di riferimento

LA RICETTA E’ STATA TRAMANDATA DA GENERAZIONE IN GENERAZIONE

.....

- Origine etimologica: dal dialetto o da altra lingua

LA RICETTA TRAE ORIGINI LOCALI

.....

- Antiche e nuove modalità di produzione/realizzazione

IL DOLCE VIENE PRODOTTO QUALE TRADIZIONE LOCALE

.....

- Ricerca e ricostruzione storico-cronologica

LA RICOSTRUZIONE STORICO – CRONOLOGICA E’ STATA POSSIBILE GRAZIE AGLI INGREDIENTI UTILIZZATI

.....

- Fonti documentali e fondi consultati

FONTI ORALI LOCALI

.....

- Bibliografia, Sitografia, Videografia

.....

- Fonti iconografiche e documenti di riferimento: pittura, mappa, illustrazione libro, filmato documentario, registrazione audio, analogia con altre culture, altro

FOTO E RICETTE LOCALI

.....

%

- Documentazione allegata (foto, audio, video, file, altro; indicare il tipo file: doc, docx, pdf, raw, jpg, Mp3, Mp4, ecc.)

FOTO in formato jpg

- Compilazione scheda (Scuola, Classe, Associazione, Tutor, data)

**“GRUPP VALLE” - Italia Caradonna, Rosanna Di Stora, Maria Grazia Giuliano,
Ernesto Izzo, Mariangela Pascarella**

.....

- Recapito mail del compilatore

ernesto.izzo@hotmail.it

.....