Pastiera: Viaggio Goloso da Napoli al Cuore del Cilento

scritto da goditilavita.it | 30 Marzo 2024



Scrivere di dolci, soprattutto quando si parla della leggendaria Pastiera, è immergersi in un viaggio sensoriale che affonda le radici nella tradizione e nella storia.

CLICCA e PRENOTA

Oggi, cari lettori, vi porto con me in un esplorativo confronto tra due versioni di questo dolce simbolo della Pasqua: la Pastiera di Napoli e quella della zona di Paestum, gioiello nascosto nel cuore del Cilento.

La Pastiera Napoletana: Un Classico

Immortale

Iniziamo dalla città di Napoli, culla di cultura, storia e, naturalmente, di gastronomia eccellente. La Pastiera Napoletana è più di un semplice dolce; è un’opera d’arte culinaria che racchiude in sé i sapori e i profumi della Campania. Gli ingredienti sono un inno alla primavera: grano cotto nel latte, ricotta freschissima, uova, zucchero, e un mix di aromi come cannella, vaniglia e il prezioso fiore d’arancio. La magia si compie in forno, dove questi componenti si fondono in un abbraccio dolce e confortante.

La Pastiera del Cilento: Un Tesoro Nascosto

Viaggiando verso il sud, nel territorio del Cilento, la Pastiera assume sfumature diverse. Paestum, famosa per i suoi templi antichi e i paesaggi mozzafiato, offre una versione della Pastiera che si distingue per l’utilizzo generoso di ingredienti locali, simbolo dell’attaccamento a questa terra rigogliosa. Qui, la ricotta si fa più protagonista, arricchita talvolta da panna di bufala per una cremosità senza pari. Il grano, sempre cotto nel latte, si sposa con il miele di castagno del Cilento, aggiungendo una nota rustica e profondamente legata al territorio.

Le Ricette a Confronto

Pastiera Napoletana:

- Grano cotto: 300g
- Ricotta di pecora: 500g
- Zucchero: 350g
- Uova: 4 (3 intere e 1 tuorlo)
- Fiore d’arancio: 2 cucchiai
- Cannella: 1 cucchiaino
- Vaniglia: 1 bacca

- Canditi d’arancia: 100g

Pastiera del Cilento (Paestum):

- Grano cotto: 300g
- Ricotta (preferibilmente di bufala): 600g
- Zucchero: 300g
- Uova: 4 (3 intere e 1 tuorlo)
- Miele di castagno: 3 cucchiai
- Panna di bufala: 100g (opzionale)
- Limone grattugiato: la scorza di 1 limone
- Vaniglia: 1 bacca

Il Territorio: Il Cilento, Un Tesoro da Scoprire

Il Cilento non è solo la terra che dà vita alla variante locale della Pastiera; è un territorio ricco di storia, cultura e paesaggi naturali che lasciano senza fiato. Visitarlo significa immergersi in un ambiente dove ogni pietra, ogni piatto, racconta una storia millenaria. Da non perdere, oltre a Paestum, sono le spiagge incantevoli, i piccoli borghi arroccati e l’incomparabile ospitalità della gente del posto.

In conclusione, cari lettori, che siate inclini al classicismo della Pastiera Napoletana o curiosi della variante cilentana, vi invito a sperimentare entrambe. Oltre a godere di queste prelibatezze, scoprirete angoli di Italia dal fascino inesauribile, storie di ingredienti e tradizioni che rendono il nostro patrimonio culinario unico al mondo. E per chi sta per visitare il Cilento, preparatevi a un’esperienza che delizierà non solo il palato, ma anche l’anima. Buon viaggio nel mondo dei sapori, alla scoperta della Pastiera e delle meraviglie del Cilento!

dal 3 al 6 maggio 2024

Vieni a vivere un weekend con me: i Giornalisti, i Blogger e gli Agenti di Viaggio.



Scopri come gli specialisti della comunicazione trovano spunti fotografici e testuali, come e cosa si valuta con l'occhio dell'agente di viaggio che costruisce con la sua esperienza i pacchetti per le agenzie, un esperienza per i nostri viaggiatori ma anche per i miei curiosi amici.

200,00 euro per persona

La quota comprende:

soggiorno presso l'hotel Resort Petrasia in pensione completa

Visita guidate e transfert per tutta la durata del tour

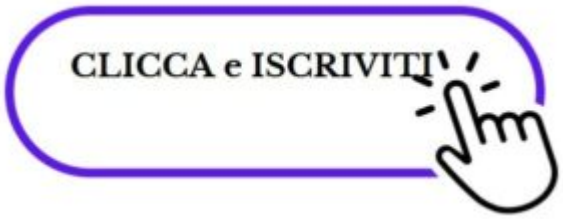
Il Tour parte dalla stazione di Paestum alle ore 15:00 di venerdì 3 maggio e termina alla stazione di Sapri lunedì 6 maggio alle 13:00

La quota NON comprende:

tutto ciò che non è nominato alla voce: "La quota Comprende"



Contributo in liberalità annuale per l’scrizione al Club di Gaudenzio (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it