



Storia della Pastiera tra mito e realtà

La Pastiera è un tipico dolce napoletano preparato durante il periodo pasquale, diffuso probabilmente intorno al 1600

Oggi gli amanti della gustosissima pastiera, affascinati dal lungo processo di preparazione che va ovviamente rispettato, si sono moltiplicati e ogni pasticcere ha la sua ricetta segreta che custodisce gelosamente.

17 doni per Partenope

La leggenda narra che la sirena Partenope sia la creatrice di questo dolce; in primavera durante il suo soggiorno nel Golfo di Napoli, allietava il popolo con i suoi canti e la gente del posto per ringraziarla inviò 7 giovani fanciulle

con i doni provenienti dalla terra:

ricotta: simbolo di abbondanza

farina: simbolo di ricchezza

uova: simbolo di fertilità

grano nel latte: simbolo della fusione tra animali e vegetali

zucchero: per celebrare il dolce canto della sirena

spezie: omaggio di tutti i popoli

fiori di arancio: profumo della terra campana

La sirena portò questi doni agli dei che mescolarono tutti gli ingredienti creando la Pastiera. Partenope fu incaricata

dagli dei di tornare dove aveva ricevuto i doni e farne

omaggio.

Si narra anche che la Pastiera fece sorridere Maria Teresa d'Austria, la regina che non sorrideva mai. Moglie di re Ferdinando II di Borbone, sorrise per la prima volta quando assaggiò la Pastiera, tanto che il re esclamò: ci voleva la Pastiera per far sorridere mia moglie ora dovrò aspettare un' altra Pasqua per vederla sorridere di nuovo!



Le operose monache di San Gregorio Armeno

In realtà la Pastiera è stata creata dalle monache di clausura del convento di San Gregorio Armeno. Bravissime pasticciere mescolavano gli ingredienti simbolo della resurrezione e i fiori d' arancio del giardino del convento. Avevano una personalissima maniera di preparare la pasta: le suore con le natiche e i fianchi più prosperosi si sedevano dimenandosi sopra l' impasto che era posto sui sedili di marmo del chiostro, sussurrando preghiere.

Le preparavano e le confezionavano per i nobili e l' alta borghesia napoletana. Quando i servitori andavano a ritirare le pastiere per conto dei propri padroni, aprendo il portone facevano fuoriuscire un profumo che si estendeva in tutti i vicioletti consolando i meno fortunati.

La tradizione vuole che la Pastiera, simbolo di pace, si prepari il Giovedì Santo

Alessandra e Federica le hanno preparate per voi consegnamo a domicilio

La Pastiera si conserva per almeno 10 giorni Euro 35,00 al kg.