

## Natale 2014. I dolci della tradizione

Non ho una conoscenza né storica, né scientifica della tradizione culinaria napoletana, compresa quella dei dolci. Ma mi resta il ricordo vivo dei miei Natali dell'infanzia, per cui mi sono rimasti ben fissi nella memoria colori, sapori, emozioni, legate anche a quei dolci che la mamma ci metteva a tavola; ma era papà a portarli a casa, a parte gli struffoli che in casa si facevano spesso senza dover aspettare per forza il Natale. Perciò non chiedetemi di darvene la ricette, perché – esclusi gli struffoli – erano tutti acquistati: prodotti dalla rinomata *Pasticceria Di Francesco* di Torre Annunziata. Tuttavia mi piace elencarvi, descriverli; per il resto i nome stessi tra chi li ha visti e li ha provati avranno il loro potere evocativo.



Prof. Luigi Casale

**Pasta reale:** dolcetti di varie forme geometriche compresa la mezzaluna, fatti di pasta di mandorle o marzapane, ricoperti di glassa di colori vivaci.

**Mostaccioli:** biscotti abbastanza grandi, a forma di rombo, ricoperti di glassa di cioccolato fuso. All'origine erano preparati con mosto, da cui il nome.

**Susamielli:** biscotti a forma di esse (S), di pasta dura contenente nocciole intere, il cui nome, *sesamelli*, ricorda ancora di quando erano fatti di pan di spezie.

**Roccocò:** biscotto dello stesso impasto dei "susamielli", a forma circolare però, col buco al centro (tarallo). Oltre alla, la variante era anche negli ingredienti, per cui si presentavano più duri da rosicchiare.

**Raffioli:** dolci giganti, più grandi della cassatina, preparati solo in occasione delle feste natalizie, con la stessa tecnica della *cassatina*, tanto da essere chiamati *raffioli alla cassata*. Base di pandispagna ricoperto da spesso strato di crema di ricotta, con pezzi di frutta candita e cioccolato; il tutto rivestito da un consistente strato di glassa al pistacchio.

**Cassatine:** uno dei numerosi formati di *paste* della pasticceria napoletana, che si producevano tutto l'anno; forse il più ricercato dai consumatori. A Natale, però, andavano i *raffioli*.

**Struffoli:** gnocchetti di pasta dolce cotti in olio bollente. Si servivano in un unico piatto, oppure a porzioni individuali, ricoperti di "codette e palline".

colorate" (che da noi chiamiamo i *cunfettielli*), ed erano cosparsi di  
abbondante miele. Gli unici che si preparano in casa senza difficoltà.

**Luigi Casale**