



Progetto: "Sapere e sapori"

La casata pontecorvese

A.S 2020/2021 classe 1B

STORIA DELLA CASATA

La casata pontecorvese pare sia nata in occasione della visita al paese di un pontefice, essendo stata Pontecorvo un'enclave pontificia dal 10 dicembre 1463 fino alla occupazione da parte del Regno d'Italia avvenuta il 7 dicembre 1860; tale dolce, all'inizio senza cioccolato perché ancora non conosciuto, riproduce i colori della bandiera dello Stato Pontificio: il bianco del formaggio e il giallo dell'uovo. Il dolce viene realizzato in occasione della Pasqua, ma anche per la festa del Patrono di Pontecorvo 'San Giovanni Battista' e il suo nome deriva dall'ingrediente base: gliu case cioè il formaggio.

Quando si prepara e com'è

“S’ha capata la casata”? A Pasqua oltre ai saluti e agli auguri la domanda di rito è proprio questa che ci si pone e che indica la corretta riuscita di questo dolce cioè dal modo in cui i diversi ingredienti durante la cottura si stratificano: il marrone del cioccolato e il bianco del formaggio che rimangono insieme in superficie da quello giallo delle uova che invece si deposita sul fondo dando il classico aspetto alla casata.

Com'è la casata

Un'esplosione di sapori e profumi tradizionali, un dolce che nei colori e nella forma rimanda ad una storia antica che si tramanda di generazione in generazione e dove, diciamolo, si ritrova un po' della dolcezza dei pontecorvesi.





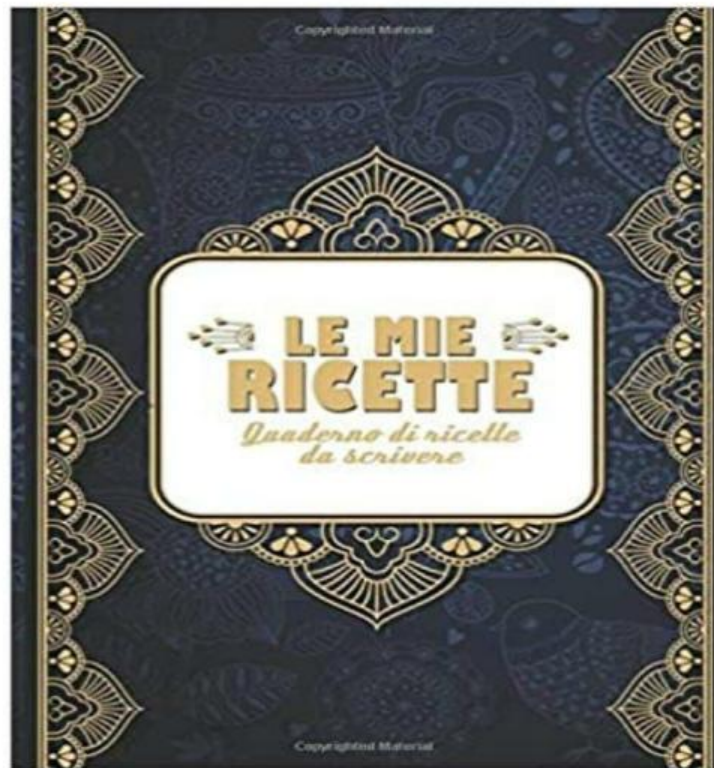
“La casata s’è capata”



Ecco a voi un'espressione della nostra cultura pontecorvese: è più di un dolce... è una storia popolare, una tradizione, una nostalgia, il simbolo di una comunità e un equilibrio di ingredienti e gusti che si traduce in una rara delizia gastronomica!



LA RICETTA



La nostra ricetta
è proprio quella
che le nostre
mamme, nonne ,
zie e vicine di
casa usano per
cucinare questo
buonissimo
dolce

LA RICETTA

- 30 UOVA DA ALLEVAMENTI LOCALI
- MEZZO kg DI FORMAGGIO FRESCO
- MEZZO kg DI ZUCCHERO
- 2 MATTONCINI INTERI DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 1 BUSTINA DI VANIGLIA
- 1 BUSTINA DI CANNELLA
- 1 PEZZO DI CEDRO CANDITO



Procedimento e cottura della casata

Procedimento: Preparare la sfoglia e metterla in una teglia alta infarinata ed imburrata o oleata.

Preparare a parte il ripieno nel seguente modo: passare il formaggio, sbattere poco le uova (4 – 5 la volta) aggiungere il formaggio, il cioccolato, il cedro (tagliato a cubetti), la cannella, la “Strega” (liquore) e lo zucchero.

Mischiare preferibilmente con le mani e mettere nella sfoglia. Tagliare successivamente delle strisciole di pasta e si copre a guarnire la Casata.

La cottura

Infornare nel forno pre-riscaldato per 1 ora a 180° e una successiva ora a 100°. A fine cottura infilare uno stecchino lungo, se esce asciutto la Casata è cotta e si lascia riposare nel forno per una notte, poi si sforma, e si mantiene in frigo per diversi giorni.

Il vostro dolce è pronto da gustare.

Fonte della ricetta: Gruppo Fb La casata di Pontecorvo

Negli anni, la ricetta è stata modificata secondo i propri gusti riducendo le quantità degli ingredienti.

Ecco la ricetta:

25 uova
Cacao
300 g. di zucchero
500 g. formaggio
500 g. cioccolato, extra





*Il procedimento della
casata modificata*

Ecco il risultato



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Grazie!

GRAZIE PER
L'ATTENZIONE

GRAZIE
A TUTTI PER
L'ATTENZIONE

