



IL CASATIELLO

Verde Corrado
Buiano Giovanni
Cinquegrani Maria Vittoria

LA SUA STORIA

Si presume che il suo nome derivi dalla parola napoletana caso (cioè cacio, da cui casatiello), ingrediente che fa parte del suo impasto.

L'esistenza del casatiello, al pari di quella della pastiera, altro prodotto pasquale partenopeo, è attestata almeno a partire dal Seicento.

Una conferma indiretta proviene dalla favola *La Gatta Cenerentola* di Giambattista Basile, scrittore Napoletano vissuto a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, nel passo dove vengono descritti i festeggiamenti dati dal re per trovare la fanciulla che aveva perso la scarpetta:

*«E, venuto lo juorno destenato, oh bene mio:
che mazzecatorio e che bazzara che se facette!
Da dove vennero tante pastiere e casatielle?
Dove li sottestate e le porpette? Dove li
maccarune e graviuole? Tanto che 'nce poteva
magnare n'assereto formato.»*



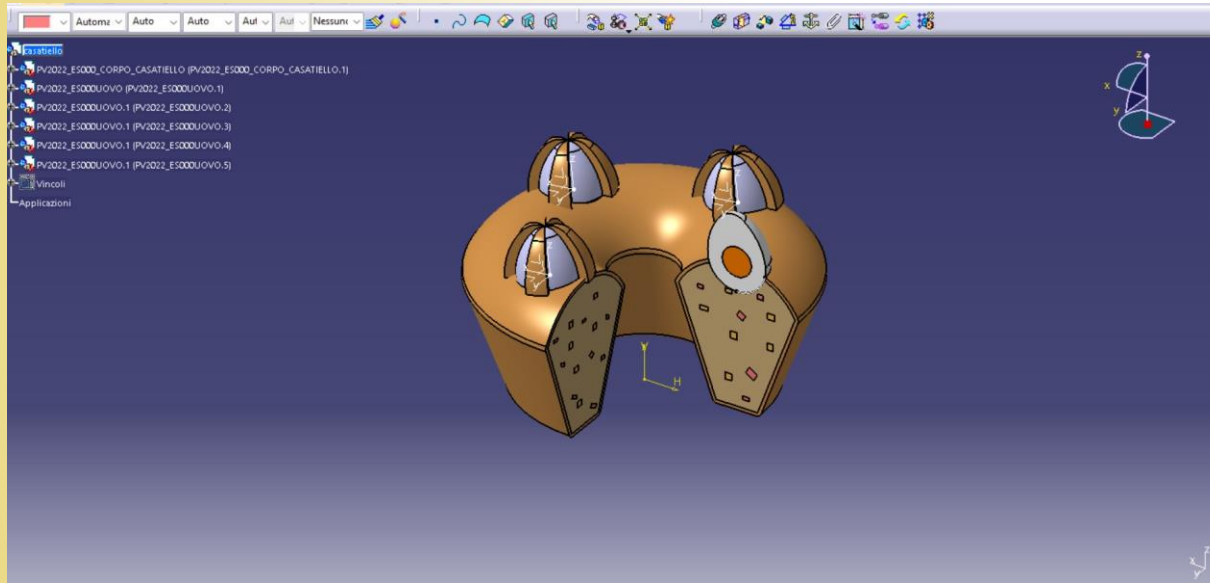
Ma quali sono le caratteristiche di un casatiello perfetto?

C'è da dire che la perfezione in nessun ambito può essere raggiunta e non fa eccezione la preparazione del casatiello, date le innumerevoli varianti e rivisitazioni che questa antica preparazione ha subito nel corso delle generazioni. Da una serie di interviste e sondaggi somministrati all'interno di diversi nuclei familiari di Napoli e provincia, è stato possibile estrapolare una serie di caratteristiche che il casatiello napoletano dovrà possedere, al fine di soddisfare le aspettative dei cittadini:

- Fragranza
- Abbondanza di condimento (con una collocazione dei vari ingredienti il più assortita possibile, tra cui provolone, salame, cicoli, coppa, pecorino etc.)
- Qualità degli ingredienti
- Portabilità (La tipica forma rotonda e dimensioni in altezza e diametro appropriate, garantiscono una migliore consumazione del prodotto, in vista della tipica gita fuori porta della giornata di Pasquetta)
- Le Uova (Posizionate sulla superficie del casatiello e che ne rappresentano l'elemento che lo distingue dal tortano)
- Pasto sostanzioso



Dalle Specifiche alle Funzioni



Per poter soddisfare i requisiti, il casatiello dovrà essere realizzato in modo tale da poter garantire ciascuna delle richieste provenienti dalla popolazione, scegliendo la giusta grandezza del ruoto su cui infornarlo, con diametro del foro di circa **6 cm**, spessore del casatiello di almeno **8 cm** e un'altezza di circa **9 cm**. Per rendere realistico il processo di lievitazione, il casatiello dovrà avere delle 'feature' di raccordo sui bordi e le uova dovranno essere posizionate in modo tale da circondare tutta la superficie del casatiello, secondo un pattern regolare. Il condimento interno dovrà essere posizionato non seguendo un particolare pattern, con elementi tagliati in modo differente e che possano riempire in modo randomico l'interno del casatiello (sfortunatamente si potranno anche prendere fette con poco condimento, a causa di una disomogeneità nel posizionamento)

Integrazione, Verifica e Validazione

Individuate le specifiche tecniche, si può procedere nella preparazione del tanto atteso casatiello, facendo molta attenzione ai tempi di lievitazione (intorno alle 4 ore) che richiede il famoso pane salato napoletano. Dopo averlo farcito e posizionate le uova, si può procedere alla cottura in forno (a legna preferibilmente) per poi poter finalmente verificare che l'aspetto estetico sia quello richiesto. Infine non resta che servirlo a tavola il giorno di Pasqua come antipasto o come seconda portata dopo il primo, assaporandone il contenuto e conservarne eventualmente qualche fetta in vista di Pasquetta!!



Modello 3D in CATIA V5

