

Il “Dolce con Naspro” di Spinoso, un PAT che raccoglie influssi arabi e iberici

Un tempo realizzato per i matrimoni, oggi accompagna i giorni festivi per l'intero anno



Il “Dolce con Naspro” di Spinoso .

Data: 06 ago 2021

Con la 21° edizione pubblicata il 3 marzo di quest’anno, il “Dolce con Naspro di Spinoso” è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT).

Il termine dialettale spinosese è “U rolic cu' naspr”. Un tempo veniva realizzato nelle occasioni matrimoniali, infatti è anche conosciuto come il “dolce degli sposi”. Poi, con l’arrivo del benessere economico del secondo dopoguerra, si è diffuso alle altre occasioni di festività (battesimi, comunioni, cresime) fino a comprendere i giorni festivi dell’intero anno.

Il bianco candido della glassa rappresenta la purezza della sposa, il rosso della ciliegia l'amore ardente, il cuore dorato della crema la ricchezza che si augura alla nuova famiglia.

Studi sulle origini di questo dolce suggeriscono l'influenza delle culture araba e spagnola. Infatti, l'aspetto è molto simile a quello delle cassatine siciliane di chiara matrice araba, mentre la presenza di pan di spagna e crema pasticciera è molto comune nella pasticceria iberica.

Ecco la lista degli ingredienti. Per il Pan di Spagna: uova, zucchero, farina; per la Crema pasticciera: tuorli, zucchero, latte, farina, estratto di vaniglia; per il Naspro: zucchero, acqua.

Il procedimento è alquanto semplice. Per il pan di spagna: montare i tuorli con lo zucchero, a parte montare gli albumi, incorporare le due montate con la farina. Con l'aiuto di una sac a poche distribuire l'impasto su una teglia formando delle cupolette. Infornare e far raffreddare.

Per la crema: mescolare tuorli, zucchero, farina ed estratto di vaniglia. Aggiungere il latte tiepido mescolando bene, e continuando a mescolare far cuocere fino ad addensamento. Farla raffreddare dopo averla coperta.

Per il naspro: sciogliere lo zucchero in una pentola di rame. Versare il composto su un piano di lavoro in marmo e lavorarlo con spatole di acciaio fino a quando risulterà denso e di colore bianco.

Assemblaggio: accoppiare le cupole di pan di spagna farcendole con la crema. Ricoprire le cupolette con il naspo sciolto, lasciarle sgocciolare su una griglia e decorare con ciliegie candite o confettini o zuccherini. Lasciare asciugare i dolci.

Si conserva per qualche giorno in ambiente fresco o in frigorifero.

Maria Assunta Lombardi

Funzionario ALSIA

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile: Sergio Gallo
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it