

# Nocera Superiore: il “Dolce di San Pasquale” di Giuseppe e Pasquale Bevilacqua conserva i sapori di un tempo

Amare il proprio territorio significa anche promuoverlo quotidianamente. È questo il motto di Pasquale Bevilacqua, giovane pasticciere. Insieme al papà Giuseppe a cui deve la passione per l'arte del dolce sono gli animatori della pasticceria “Mamma Grazia” in via Vincenzo Russo a Nocera Superiore.

Per questo artigiano entusiasta mai nome più profetico. Infatti, quando lo chiami ti ricolleggi subito al suo paese, dove è forte il culto per San Pasquale Baylon la cui festività ricorre il 17 maggio e trasforma Nocera Superiore nel centro del mondo. Per il 2017, i festeggiamenti termineranno lunedì 22 maggio.

Il santo è protettore di cuochi, pasticceri e donne. Con queste premesse, è facile comprendere il motivo per cui padre e figlio, a un certo punto, hanno deciso di omaggiare il santo e il loro luogo del cuore.

È nato così il “Dolce di San Pasquale”. Da qualche anno è diventato la golosità che non può mancare sulla tavola del dì di festa.



D'altronde nasconde un sapore antico amplificato dai protagonisti della ricetta: pan di Spagna, zabaione, ciliegia, pasta frolla. All'assaggio si palesa subito il ricordo del tempo che fu, della lentezza dei pomeriggi domenicali trascorsi in famiglia quando la festività veniva onorata solo con la presenza del dolce che mancava negli altri giorni della settimana.



Pasquale e Giuseppe sono stati davvero bravi. Per onorare il santo del cuore hanno scelto la via della tradizione che forse è più scomoda, ma è l'unica che permette di tenere salde le proprie radici.

Ne volete sapere di più? Leggete la ricetta scritta di seguito.



## **Dolce di San Pasquale**

### **Ingredienti**

#### **Per la pasta frolla**

1 kg di farina 00

500 g di zucchero

500 g di burro

250 g di uova intere

ciliegie tipo Amarasca

mandorle affettate

Lavorate lo zucchero con il burro, unite le uova e, infine, la farina. Stendete la pasta frolla e

foderate la teglia. Create uno strato di zabaione, unite le ciliegie tipo Amarasca, sovrapponete un disco di Pan di Spagna, inzuppate con una bagna neutra e formate uno strato di glassa. Decorate con mandorle affettate. Infornate a 180° per 45 minuti.

#### **Per il Pan di Spagna**

10 uova

250 g di farina

250 g di zucchero

50 g di farina di mandorle

Per la glassa

1 kg di mandorle

1,5 kg di zucchero

700 g di albumi

vaniglia q.b.

Lavorate lo zucchero con il burro, unite le uova e, infine, la farina. Stendete la pasta frolla e foderate la teglia. Create uno strato di zabaione, unite le ciliegie tipo Amarasca, sovrapponetene un disco di Pan di Spagna, inzuppate con una bagna neutra e formate uno strato di glassa. Decorate con mandorle affettate. Infornate a 180° per 45 minuti.

### **Per lo zabaione**

500 g di zucchero

150 g di farina

200 g di tuorli

1 litro di marsala

Unite prima la farina e lo zucchero. Dopo inserite i tuorli. Infine, completate con il liquore marsala e continuate a lavorare a fuoco medio finché il composto non si addensa come una crema.