

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**



PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

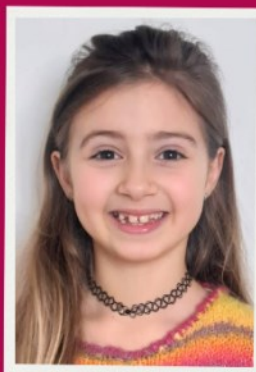
- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00



c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Giulia Santoro**  
di anni 7  
di Orria (Sa)

Lavoro finalista  
del Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2025  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
→ [segreteria@wigwam.it](mailto:segreteria@wigwam.it)



Con il patrocinio del  
Comune di Orria (Sa)



La Comunità Locale  
Wigwam del Cilento

## SAPORI DI ORRIA: “A PIZZA ROCE” DI GIULIA SANTORO E LA SIGNORA MARIA

*Un dolce tipico dei giorni di festa della tradizione cilentana, preparato a quattro mani: quelle avite e sapienti con le giovanissime per il futuro*

**I dolci prodotti nel Cilento sono dolci freschi, fatti a mano, con materie prime, con tecniche antiche, ma soprattutto sono frutto di una terra ancora naturale e incontaminata. La grande varietà di dolci di questo territorio ha spesso un legame diretto con feste patronali, popolari e vari eventi come i matrimoni. Un tipico dolce cilentano, ancora oggi molto diffuso e che ricorda non solo le antiche tradizioni del passato, ma anche avvenimenti importanti che coinvolgono e riunivano la comunità locale, è la “pizza roce” o “torta con il naspro”.**

Qualche anno fa, io e la mia mam-

ma dal Piemonte ci siamo trasferite a Orria, dove vive il mio papà. Qui abbiamo conosciuto e fatto amicizia con la signora Maria e suo marito. Lei, avendo la campagna, prepara tante specialità culinarie e le condivide con noi, in particolare nei giorni di festa ci porta sempre un pezzo di torta che chiama “pizza roce”. A me piace molto non solo il sapore del dolce, ma anche il modo in cui, quando bussava alla nostra porta, dice: “Ho preparato a’ pizza roce perché oggi è festa!”.

**Mi ha spiegato, infatti, che un tempo il dolce preferito della festa era proprio la pizza roce, un dolce che la riporta sempre indietro nel**

*Un dolce tipico  
dei giorni di festa*



*Con Ricetta*



**A PIZZA ROCE**





*Giulia con la Signora Maria preparano la torta*

**tempo quando le mamme o le nonne impastavano il pan di spagna a mano e lo cuocevano nel forno a legna. Oggi, invece, per preparare i dolci in casa si usano planetarie e forni elettrici, ma la bontà della torta col naspro, mi conferma la signora Maria, rimane sempre la stessa.**

Lei continua a fare questo dolce seguendo la ricetta che le ha insegnato sua mamma, usando come unità di misura il cucchiaino e utilizzando alcuni ingredienti prodotti da lei, come le uova e i limoni. Ribadisce che questa era la torta con cui i nonni festeggiavano i compleanni, i matrimoni e le festività, perché le pasticcerie erano ancora un miraggio nei nostri piccoli borghi e le donne allora si industriavano in casa con le poche materie prime che avevano a disposizione per arricchire i pranzi di festa con le tante dolci leccornie della tradizione, come questa. Anzi, la pizza roce rientrava proprio tra le pietan-

ze del menu nuziale tradizionale: tutti gli inviati non vedevano l'ora di poterla assaggiare e degustare, per poi portarne un pezzo ai parenti che erano rimasti a casa.

**Questa torta simboleggia, ancora oggi, la fedeltà ai costumi, agli usi, e l'attaccamento alla memoria del passato. La signora Maria ricorda che la si preparava con cura e attenzione per offrirla ai propri cari e il solo vederla riempiva loro il cuore di gioia. La si chiamava torta con il naspro per via della glassa con la quale si ricopriva, fatta con acqua e zucchero cotti insieme. Il suo interno veniva farcito con due creme, perché la torta doveva essere di tre piani: l'una gialla, simile alla nostra crema pasticcera, e l'altra al cioccolato, per la quale si usava il cacao Pe-**



*Giulia e la Signora Maria raccolgono le uova fresche*

**rugina, perché allora non c'era la Nutella.**

Inoltre, si preparavano due versioni della torta: una per i bambini, con una bagna a base di acqua e zucchero, e un'altra per i gran-





di, che prevedeva rigorosamente il vermut bianco. Alla signora Maria, mentre parla, viene ancora l'acquolina in bocca! Uova, farina, zucchero, confettini colorati e ciliegie candite per la decorazione sono ingredienti facilmente reperibili ancora oggi nelle nostre cucine, che rendono questa torta facile da fare, 'povera' ma ricca nella sostanza. La sua preparazione, mi dice la signora Maria, la riporta sempre indietro nel tempo, a quando la sua mamma preparava questo dolce, ma soprattutto a quando bastava veramente

poco per portare in tavola la felicità.

**Io, come ho detto all'inizio, ho la fortuna di deliziarmi il palato con la pizza roce della signora Maria, che da quando sono arrivata qui me la prepara ogni anno per il giorno del mio compleanno e devo dire che ha ragione lei quando dice che nei sapori, nei profumi e nei colori di questa torta sono racchiuse tutta la bellezza e la tradizione del nostro bel Cilento ■**

© Riproduzione riservata



Finalmente il momento dell'assaggio



Il disegno di Giulia. A pizza roce: la vera protagonista dei matrimoni cilentani di una volta. Matite colorate



Le ricette delle Comunità Locali Wigwam



“ A PIZZA ROCE ”

**INGREDIENTI**

**Per il pan di spagna**

- 10 uova
- 10 cucchiaini di zucchero
- 10 cucchiaini di farina
- Buccia grattugiata di un limone
- 1 bustina di lievito per dolci a piacere

**Per la crema gialla**

- 1 litro di latte
- 8 uova
- 8 cucchiaini di zucchero
- 8 cucchiaini di farina
- Buccia di limone

**Per la crema al cioccolato**

- cacao amaro q.b.

**Per il naspro**

- Acqua q.b.
- 300 gr di zucchero a velo

**Per la bagna**

- 200 ml di acqua
- 100 gr di zucchero
- Buccia di limone
- Vermut bianco o liquore a piacere

**PROCEDIMENTO**

In una pentola versare l'acqua e lo zucchero e con una spatola di legno mescolare finchè lo zucchero non sarà completamente sciolto. Il naspro sarà pronto quando, prendendo una goccia tra il pollice e l'indice, prendoli si formerà un filo.

Far bollire sul fuoco acqua, buccia di limone e zucchero. Una volta raffreddata unire il vermut. Sbattere i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina un cucchiaino alla volta e a piacere il lievito per dolci, mescolando sempre dalla stesso verso. A parte montare a neve gli albumi e incorporarli poco alla volta nell'impasto, girando dal basso verso l'alto per non smontarlo.

**Versare il composto in una teglia unta con l'olio e rivestita con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 50 minuti circa.**

In una terrina sbattere energicamente con un cucchiaino di legno i tuorli con lo zucchero. Aggiungere la farina poco alla volta, per non creare grumi e poi versare il latte tiepido. Mettere il composto in una pentola e trasferirlo sul fuoco a fiamma moderata. Lasciare addensare continuando a mescolare. Dividere la crema a metà e metterla in due recipienti diversi. A una metà aggiungere il cacao amaro. Far raffreddare il tutto.

**Quando il pan di spagna è freddo, tagliarlo in tre dischi e irrorarli con la bagna. Spalmare sul primo disco la crema bianca e sul secondo a crema al cioccolato. Chiudere con il terzo disco, sul quale far colare il naspro. Decorare infine, a piacimento, con confettini colorati e ciliegine candite.**