Voglia di pastiera: il webinar di Annamaria Chirico per farla in casa

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS

Martedì 7 Aprile 2020 di Cristina Cennamo

Sa di buono, ma non solo. Sa di dolce, di calore di casa, di condivisione, di mani che lavorano… insieme. Questi ingredienti, mescolati con quelli del dolce forse più amato dagli italiani, sicuramente dai **napoletani**, hanno dato spunto all'iniziativa #PASTIERACHIRICOCHALLENGE.

Dolce partenopeo per eccellenza ma sdoganato nei forni di tutta Italia e proposto come re indiscusso della tavola nel giorno di **Pasqua**, la **pastiera** è protagonista di un challenge dai contorni sociali più che social, nato con l'intento di cogliere l'occasione di questa ritrovata intimità familiare, all'interno del calore domestico raccogliendo la sfida di eseguire la ricetta con prodotti Chirico e partendo già con un vantaggio: se preparata con il kit preparato Chirico la ricetta diventa ancora più semplice e facile da eseguire, senza pericolo di cadere nell'errore per via delle voci fuorvianti «un pizzico di», «quanto basta» etc.

Del resto a garantirne il successo del #PASTIERACHIRICOCHALLENGE ci ha pensato la sua più autorevole autrice, la signora Annnamaria Chirico in persona. Muniti di mestolo e ciotola, chiunque è invitato a partecipare e a far entrare Chirico all'interno della propria cucina avviando un network che permette di restare a casa ma insieme, cimentandosi nella propria personale interpretazione della ricetta a pochi giorni dalla Pasqua 2020, senza nessun vincolo se non il rispetto ossequioso della tradizione, come spiegato sulla latta di grano cotto. Un'iniziativa che ha raccolto entusiasmo e intrattenimento, fattori divenuti prioritari oggi, e che documenta anche la trasversalità generazionale attorno a cui ruota questo dolce, impastato nelle cucine fumose delle nonne e in viaggio nel tempo fino ad oggi, sfornato in spazi moderni e hi-tech dove giovani esecutrici o esecutori si rivelano nuovi adepti della pastiera.

Determinante è poi il risvolto simbolico che da sempre caratterizza questo dolce e che oggi assume un valore speciale, il concetto di rinascita e

SAPORI DELLA CAMPANIA

Cuori di Sfogliatella riapre: mille colombe di Pasqua per i poveri alla Mostra d'Oltremare

«Manoamano», nasce a Napoli la piattaforma per sostenere la ristorazione

Pasqua a casa, De Luca lancia la ricetta per la focaccia della tradizione

New York, Caputo e Kestè cuore grande di Napoli: una pizza contro il coronavirus

di Luca Marfé

Wine Lovers in quarantena: messaggi speciali da Maurizio De Giovanni a Gino Sorbillo

IL MATTINO TV

Coronavirus a Napoli, i suggerimenti

Coronavirus, l'omaggio del premier Conte all'agente della scorta scomparso

VIDEO PIU VISTO

L'impressionante titolo professionale di Meghan Markle sul certificato di nascita di Archie sconcerta

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

speranza proprio della Festa a cui viene da sempre abbinato: la Pasqua cristiana. Così per ciascun partecipante al challenge la formula sarà: #iorestoacasa e preparo la pastiera mettendoci tutto l'amore possibile.
A conclusione del #PASTIERACHIRICOCHALLENGE e a dare ancor di più una connotazione sociale all'iniziativa lanciata dall'azienda Chirico, il 10 aprile verrà proposto un Webinar sulla piattaforma della scuola di cucina Toffini Academy dove sarà possibile assistere live dalle ore 16.30 alla preparazione della pastiera seguendo tutti i passaggi svolti dalle abili mani di Annamaria Chirico così da poterne rubare i segreti e provare a farla insieme a lei. Su IG @granochirico e sulla pagina Facebook aggiornamento e spiegazioni per battere il record della ricetta più popolosa del mondo, quella con più persone coinvolte.
Alle creazioni sarà dato ancora maggior risonanza attraverso la piattaforma di ricette professionali www.MYSOCIALRECIPE.COM, dove ciascun utente potrà registrare la ricetta della propria Pastiera realizzata con Grano Chirico per certificare la propria capacità e condividere la propria tradizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTA

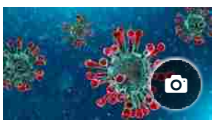
ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI 0 di 0 commenti presenti

tutti

LE PIÚ CONDIVISE

Coronavirus, nel Napoletano la macelleria-focolaio: è positiva la famiglia del proprietario

di Pino Neri 8051



Coronavirus, scoperta nuova via con cui invade l'organismo: è recettore sensibile a farmaci anti-diabete

1621

Coronavirus: Padova-Napoli, applausi e bandiere per i tir che trasportano il nuovo covid center

15205

GUIDA ALLO SHOPPING

Ecco i migliori prodotti per eliminare la polvere da tutte le superfici in pochi minuti

Casa
ilmessaggerocasa.it

Nuova Villa,

3.900.000 €

146240

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.