

# Weekend a Sorrento alla scoperta del casatiello dolce

L'origine delle **processioni dei Bianchi e dei Neri** risale al 1200 quando un corteo di confratelli era solito attraversare le strade della città portando una semplice croce di legno e recitando salmi penitenziali. Con il tempo, le processioni si sono arricchite di elementi scenografici e religiosi, soprattutto durante la dominazione spagnola. Risale a questo periodo infatti l'introduzione dei "**cappucci**" e dei simboli della Passione di Cristo: la lanterna, la borsa (che ricorda quella che conteneva i trenta denari di Giuda), il gallo (che cantò tre volte dopo che Pietro mentì), il bacile (che ricorda il gesto di Ponzio Pilato di lavarsi le mani), la colonna e flagello, la veste rossa e la corona, il martello e i chiodi, il sudario, la spugna e la lancia. Le processioni prendono il nome dal colore dei sai indossati dagli "incappucciati". La processione Bianca si svolge nella notte tra Giovedì e Venerdì Santo ed è organizzata dalla **Venerabile Arciconfraternita di Santa Monica**, che ha sede nella Chiesa della SS Annunziata. Rappresenta il peregrinare della Vergine Maria alla ricerca del figlio. La processione Nera invece si svolge alle ore 21 del Venerdì Santo ed è organizzata dall'**Arciconfraternita della Morte e Orazione**, che ha sede nella Chiesa dei Servi di Maria. Gli incappucciati trasportano una splendida statua lignea settecentesca del Cristo Morto, seguita dalla statua della Vergine Addolorata. Il tutto accompagnato dai tradizionali canti della Passione, tra cui le marce funebri eseguite dalla banda e il Miserere, il salmo di Davide eseguito da duecento cantori.

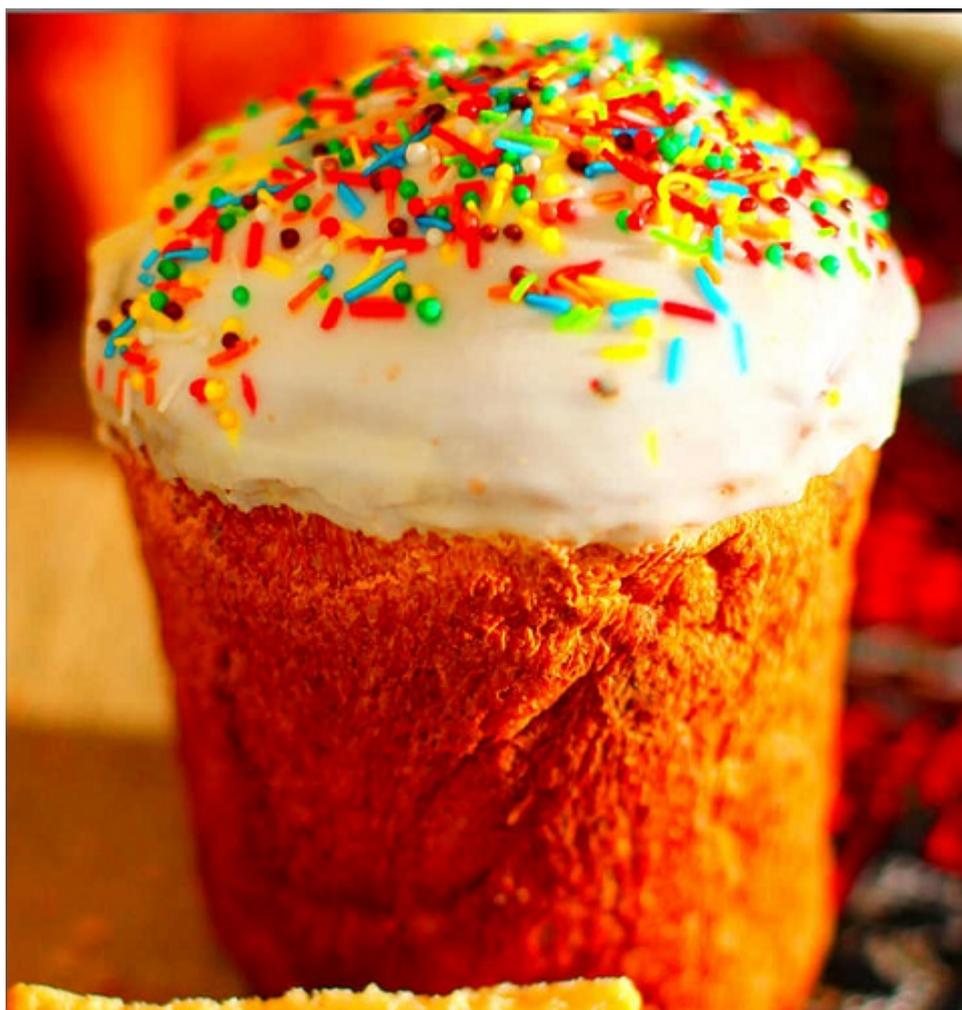
**Sorrento in weekend**



Si parte dalla moderna Piazza Lauro e si prosegue lungo Corso Italia fino a Piazza Tasso, la principale della città, dedicata all'autore della Gerusalemme Liberata. Da qui si devia verso Viale Caruso per ammirare il panorama sul Vallone dei Mulini. Si riprende poi lungo Corso Italia, e ci si sposta per visitare la **Cattedrale** ([www.cattedralesorrento.it](http://www.cattedralesorrento.it)) dedicata ai Santi Filippo e Giacomo, con la bella facciata neogotica. A lato della piazza si trova il **Museo Correale di Terranova** ([www.museocorreale.it](http://www.museocorreale.it)) che conserva dipinti, porcellane e oggetti dal XVI al XIX secolo. All'interno del settecentesco **Palazzo Pomarici Santomasi** ha sede il Museo della Tarsia Ligna ([www.museomuta.it](http://www.museomuta.it)) che conserva mobili intagliati, pale e oggetti dal design contemporaneo. Prendendo via San Cesareo e scendendo lungo via Giuliani si incontra la bella Chiesa di San Francesco con il suo splendido chiostro trecentesco. Da non perdere una passeggiata nella Villa Comunale per ammirare il panorama della costiera amalfitana con il cono del **Vesuvio** sullo sfondo. Da qui si scende nella zona del porto, oppure si prosegue fino a **Piazza Vittoria**,

altro punto panoramico, per continuare fino al borgo di Marina Grande e ci si ferma per il pranzo o la cena, gustando una delle specialità locali: dai celebri gnocchi alla sorrentina ai cannelloni con ricotta, il caciocavallo dolce e le famose sfogliatelle.

## **CASATIELLO DOLCE**



### **Ingredienti**

- 500 gr di farina 00
- 4 uova + 1 albume montato a neve
- 220 gr di zucchero
- 150 gr di lievito madre
- 50 gr di strutto
- 50 gr di burro

- 30 ml di limoncello
- 30 ml di liquore Strega
- 125 gr di zucchero a velo
- confetti colorati per decorare

## **Preparazione**

In una ciotola montare le uova con lo zucchero e unire la farina e il lievito madre. Aggiungere il burro ammorbidito, lo strutto, il liquore Strega e il limoncello ed impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Disporre l'impasto in un recipiente imburrato e infarinato. Livellarlo e coprire il recipiente con un canovaccio umido e lasciare riposare in un posto asciutto dalle 12 alle 24 ore successive (il tempo è variabile a seconda della forza del lievito). L'impasto sarà pronto quando raggiungerà i bordi della teglia. A questo punto cuocere il casatiello per 50 minuti/1 ora a 170°. Per decorarlo preparare una glassa con l'albume montato a neve con lo zucchero a velo. Una volta che il dolce si sarà cotto, lasciarlo raffreddare e aggiungere la glasse e decorare con i confetti colorati.