2025-2026

Portico DI CASERTA

PRESENTATO DA

ETS Pro Loco di Portico di Caserta

STORIA E CULTURA | **TRADIZIONI E COMUNITA'** | **NATURA E SPAZI SOCIALI**

INDICE *dei* CONTENUTI

Portico di Caserta 01

Storia e territorio

Luoghi da visitare 06

Esplorando il paese

ETS Pro Loco 16

Ente Terzo Settore in Loco

Ricettario Portichese 42

I nostri piatti tipici

Info Point 51

Dove trovarci, Diventa Socio

PORTICO DI CASERTA

Il nostro territorio



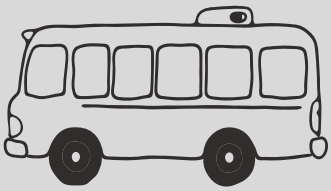
Foto di Anna Cusano

Nel cuore della fertile pianura campana, un tempo conosciuta come "Leboriae terrae" da Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia, si trova Portico di Caserta. Questo affascinante borgo, le cui origini risalgono all' XI secolo come Casale di Capua, ha attraversato secoli di storia, lasciando un'impronta indelebile nel paesaggio e nella cultura locale. Nel XVIII secolo, con la costruzione della maestosa Reggia di Caserta, il Casale conobbe una significativa espansione edilizia. Numerose e illustri famiglie scelsero di stabilirsi qui, contribuendo alla crescita socio-economica e culturale del territorio. Il 1° gennaio 1929, a seguito della soppressione della provincia di Terra di Lavoro, Portico di Caserta fu aggregata al vicino comune di Macerata Campania, formando il comune unico di Casalba. Tuttavia, nel 1946, grazie al Decreto Legislativo Luogotenenziale n. 192 del 29 marzo, Portico riacquistò la sua autonomia amministrativa, tornando a essere un comune indipendente. Oggi, Portico di Caserta è un luogo dove storia, tradizione e cultura si intrecciano, offrendo ai visitatori un'esperienza unica alla scoperta delle sue radici e della sua identità. Pietro Mauro Piccirillo, uno dei valenti figli di Portico, è un autorevole mentore storico e ricercatore, dalle cui opere è stato tratto uno stralcio della cartina di Rizzi Zannoni G.A.



1. Foto: cartina Rizzi Zannoni G.A., “Carta geografica delle reali cacce in Terra di Lavoro, e loro adiacenze”, Napoli 1784
2. Per ulteriori dettagli storici e informazioni aggiornate, visita il sito ufficiale del Comune di Portico di Caserta: www.comune.porticodicaserta.ce.it

STORIA DI *un Casale* RURALE



Portico di Caserta si trova a soli 4 km dal capoluogo casertano, nel suggestivo quadrante sud-ovest della città, all'interno della storica area della "Terra di Lavoro."

Per scoprire itinerari, agricoltura locale
e collegamenti del territorio, puoi visitare:
www.comune.porticodicaserta.ce.it
www.campaniaturismo.it

Il centro cittadino gode di un clima mite e gradevole, ideale per la coltivazione di prodotti locali come pomodori, tabacco e altre colture pregiate, grazie a temperature raramente sotto lo 0 °C e in quasi assenza di nevicate. La posizione strategica del paese lo rende facilmente accessibile grazie alla vicinanza all'autostrada A1 (caselli di Caserta Nord e Sud), alle stazioni ferroviare di Recale e Marcianise e all'aeroporto di Capodichino che permette collegamenti rapidi e agevoli, favorendo scambi commerciali e visite turistiche. Nonostante la superficie limitata di appena 191 ettari (1,91 km²), gran parte destinata all'agricoltura; Portico di Caserta vanta una vivace zona industriale e un tessuto commerciale variegato, dall'agroalimentare al metal-meccanico.

Il paese si distingue anche per la sua offerta educativa: scuole dall'infanzia alla secondaria di primo grado, accompagnano la formazione di numerosi giovani talenti, molti dei quali oggi operano in ruoli dirigenziali in istituzioni statali, nel terziario e in società multinazionali di respiro europeo e mondiale. Portico di Caserta si conferma così centro innovativo e stimolante, dove tradizione e formazione si incontrano.







- Monumento ai Caduti (foto a dx): dettaglio della stele commemorativa ai Caduti
- Area sportiva (foto a sx): situata in via Chinale, Portico di Caserta, l'area sportiva è il cuore pulsante del tempo libero. Un luogo di incontro dove sport, socialità e natura si intrecciano.
- Monumento ai Caduti (foto centrale): Celebra i figli del paese caduti durante le guerre, simbolo di memoria e comunità.

"La memoria dei luoghi è memoria delle persone che li hanno abitati. Portico di Caserta custodisce storie, cultura e identità che trascendono nel tempo."

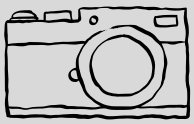
Dal cuore del centro, tra vicoli e piazze che custodiscono storie secolari, Portico di Caserta svela la sua anima più autentica. Monumenti, chiese ed edifici storici non sono solo elementi architettonici, ma testimonianze di memoria, fede e dedizione civica.

Proseguendo il percorso, il visitatore viene guidato tra luoghi di spiritualità, arte e cultura, scoprendo angoli che raccontano tradizioni, creatività e impegno della comunità. Ogni dettaglio invita a fermarsi, osservare e sentire la storia viva di un territorio che continua a intrecciare passato e presente.

ESPLORANDO



IL PAESE



Per saperne di più sui beni culturali
di Portico di Caserta: catalogo.beniculturali.it

Tra storia e natura, un respiro di comunità

Passeggiare per Portico di Caserta significa incontrare il dialogo tra il verde che abbraccia il paese e la vita quotidiana che lo anima. Strade, piazze e scorci si intrecciano in un mosaico di memorie, paesaggio e socialità, dove ogni passo racconta l'appartenenza a una comunità viva.

LUOGHI DA VISITARE

Monumenti e luoghi d'interesse
a Portico di Caserta

Chiesa di San Pietro Apostolo

01

Uno degli esempi e testimonianza storico-architettonica presente nel capoluogo comunale è la Chiesa intitolata, e nel tempo consacrata di fatto, a San Pietro Apostolo, punto di riferimento e luogo di culto, fede e arte.



Chiesa di San Marcello Martire – Musicile

02

Altra testimonianza architettonica è data dalla Chiesa di San Marcello Martire Centurione in Musicile, località periferica all'abitato definita frazione di Portico di Caserta. Di particolare valore è il sacello cinquecentesco posto al lato della navata.



Distilleria Berolà

03

A ridosso della piazza principale, la Distilleria Berolà sorge in un antico casale dell'Ottocento, rinnovato con passione da Antonio Di Mattia. L'azienda valorizza vecchie colture di frutti locali, trasformandole in distillati esclusivi. Visite guidate e degustazioni offrono un'esperienza sensoriale unica.



Casa Comunale

04

La Casa Comunale è stata per decenni laboratorio culturale e sede di una biblioteca pubblica e scuole. Rappresenta uno degli esempi più significativi dell'urbanistica del tempo.



Piazza Rimembranza

05

Piazza Rimembranza - la principale del paese - si apre come moderna agorà, cuore sociale e culturale del paese, ospitando il Comune e uno dei monumenti più importanti del nostro paese, ovvero il Monumento ai caduti in guerra.







San Pietro APOSTOLO

Chiesa di San Pietro Apostolo

PAGINA FACEBOOK

Non perderti eventi e attività!

SITO WEB

Per approfondire...

La Chiesa di San Pietro Apostolo rappresenta il cuore spirituale e storico di Portico di Caserta. Questo luogo di culto, pur nella sua sobrietà, custodisce secoli di fede, arte e tradizione.



Costruita nel Seicento, presenta tratti di tardo neoclassicismo e ha subito diversi restauri nel corso dei secoli. Il terremoto del 26 luglio 1799 arrecò danni all'edificio, che furono riparati entro il 1815. Nel 1874, l'architetto Agostino Russo progettò un ampliamento della chiesa, che fu completato nel 1879. L'edificio presenta una facciata semplice, elegante, con un portale in legno e una finestra superiore con vetrata colorata. Accanto sorge un campanile a base quadrata, costruito nel 1953, che ospita una statua in bronzo di San Giovanni Paolo II, posta in occasione della visita pastorale del Santo Padre alla Diocesi di Capua nel 1992.

Luogo di fede e devozione, custodisce la memoria di pastori d'anime che hanno lasciato un'impronta indelebile, come don Giovanni Palmieri, il canonico Luigi Piccirillo, monsignor Antonio Iodice, monsignor Antonio Vassallo, monsignor Umberto Piccirillo, parroco per ben 56 anni e il monsignor Carlo Di Carluccio. Le opere storiche e scrittorie di Pietro Mauro Piccirillo e Giovanni Antonio Gravina hanno contribuito a preservare il ricordo del loro apostolato, rendendo la chiesa un punto di riferimento culturale e spirituale ancora oggi.

All'interno, la chiesa presenta una navata centrale con sei altari e due cappelle laterali. Tra le opere di pregio, si segnala la statua di San Michele Arcangelo, e la tela raffigurante la Madonna che salva le anime del Purgatorio.

Una statua di San Generoso Martire, intagliata e dipinta da Giacomo Antonio Calicci, arricchisce ulteriormente il patrimonio artistico dell'edificio.



Facciata esterna e campanile della
Chiesa di San Pietro Apostolo









La Chiesa di San Marcello Martire Centurione si trova a Musicile, oggi frazione di Portico di Caserta ma storicamente estesa anche a Recale e Capodrise, parte dell'antico Casale di Capua. Il toponimo potrebbe derivare da un villaggio romano dedicato alle Muse (Pago Musicilium), anche se studi recenti lo collegano a culti oschi e sanniti. La zona è citata già nel XIV secolo come sede della domus de villa Musicili, che ospitava un convento-ospedale dei Gerosolimitani di Malta, poi distrutto nel Trecento. La chiesa, dedicata a San Marcello Martire, santo capuano che secondo la tradizione transitò qui durante il suo viaggio verso il martirio in Puglia, conserva un impianto architettonico antico: i muri perimetrali ricalcherebbero le fondamenta di un tempio romano. L'aspetto attuale risale alla ristrutturazione ottocentesca voluta dal parroco Pasquale Gravina. All'interno si trovano opere di grande valore artistico e devozionale: una statua seicentesca del santo, una pala d'altare con la Vergine e i Santi Antonio Abate e Francesco d'Assisi, un lavabo marmoreo del 1595 e un raro paliotto cinquecentesco in marmi intarsiati. Un autentico scrigno di arte sacra e memoria storica, la chiesa è punto di riferimento spirituale e identitario per la comunità e per i visitatori interessati al patrimonio religioso campano.

Per aggiornamenti sulle attività della parrocchia, è possibile seguire la pagina Facebook "Parrocchia San Marcello Martire di Musicile".

Distilleria BEROLA'

sito web: beroladistillati.it
indirizzo: Corso Vittoria 3, 81050
Portico di Caserta (CE)
telefono: +39 327 542 6730
email: info@beroladistillati.it
pagina facebook: Berolà Distillati



Situata all'interno di una suggestiva corte ottocentesca, nel cuore di Portico di Caserta e a pochi passi da Piazza Rimembranza, la Distilleria Berolà rappresenta un esempio virtuoso di come la tradizione familiare possa fondersi con l'innovazione. Questo antico casale dell'800, eredità di famiglia, è stato recuperato e trasformato con passione e dedizione da Antonio Di Mattia, dando vita a un progetto ambizioso volto a valorizzare il territorio casertano. L'azienda si distingue per la sua filosofia produttiva: attraverso la ricerca e il recupero di alberi da frutto un tempo diffusi, ma oggi in disuso o quasi scomparsi, vengono riportate in vita antiche colture rurali che diventano materia prima per la realizzazione di distillati esclusivi. Le acquaviti di Berolà non sono soltanto prodotti enogastronomici, ma raccontano una storia fatta di radici, memoria e autenticità. Visitare la distilleria significa vivere un'esperienza sensoriale unica: dalla possibilità di osservare da vicino il processo di distillazione alla degustazione delle raffinate acquaviti. Ogni momento diventa un viaggio tra saperi antichi e nuove prospettive di gusto.

Tra i prodotti principali prodotti da Berolà è doveroso menzionare il B-Rum, rum bianco da puro succo, e il **Bottarum** (pagina 22), rum invecchiato in botti di ex vino e grappa di Pallagrello Nero. Ogni fase della produzione avviene a Portico di Caserta, rafforzando la filiera corta e l'identità territoriale.

La distilleria non è soltanto un luogo di produzione, ma anche uno spazio culturale e conviviale. All'interno, infatti, si trova una sala meeting capace di ospitare fino a 40 persone, pensata per eventi, incontri, degustazioni guidate e momenti di condivisione che rafforzano il legame tra territorio e comunità.



Founder: Antonio di Mattia



“La città è la memoria collettiva degli uomini.” — Aldo Rossi

Non si può raccontare Portico di Caserta senza soffermarsi su due luoghi che, più di altri, custodiscono il legame profondo tra comunità, memoria e identità civica: la Casa Comunale e la Piazza Rimembranza. Questi spazi, ancora oggi fulcro della vita cittadina, intrecciano passato e presente, narrando la storia collettiva e le aspirazioni di intere generazioni. La sede della Casa Comunale di Portico di Caserta - simbolo della vita amministrativa cittadina - nonostante la sua edificazione risalga ai primi anni del XX secolo, questo edificio ha rappresentato per decenni un centro pulsante della comunità: fino agli inizi degli anni Sessanta ha infatti accolto una ricca biblioteca civica e ospitato numerose aule scolastiche di diverso ordine e grado, svolgendo il ruolo di autentico “laboratorio alchemico culturale” in grado di fecondare e formare le giovani menti dell’epoca. Con il suo sviluppo a pianta quadrangolare con cortile interno, la Casa Comunale si presenta in linea con le tendenze urbanistiche e funzionali del tempo, divenendo oggi silenzioso testimone della memoria collettiva e punto fermo di saggezza e coerenza nelle scelte, talvolta difficili, che la comunità ha dovuto affrontare. L’edificio si affaccia su Piazza Rimembranza, spazio urbano di grande valore simbolico, che balza agli occhi del visitatore per la sua ampiezza e per la visione prospettica voluta da talentuosi figli del paese. Piazza e corso Vittoria, insieme alle strade che dal nucleo storico si diramano verso le moderne periferie, costituiscono un sistema urbanistico, frutto di una progettualità consapevole e lungimirante, maturata con fatica e determinazione, ma capace di concretizzare una vera e propria visione cittadina condivisa.



MONUMENTO *ai suoi* CADUTI

"Un popolo che ignora il proprio passato non saprà mai nulla del proprio presente."
— Indro Montanelli

Nell'ampia piazza, a memoria dei tanti figli di Portico caduti nei conflitti del Novecento, è stato ricavato uno spazio monumentale dedicato ai caduti, testimonianza dolorosa ma necessaria della follia della guerra, eretto come monito per le future generazioni affinché non si ripetano più simili orrori.

Piazza Rimembranza si configura dunque come una moderna agorà, luogo di incontro e scambio artistico-culturale, capace di alimentare nuove speranze e aperture verso una dimensione globale, senza mai smarrire il legame con la tradizione spirituale locale.

ETS PRO LOCO

Portico di Caserta



Festa S. Antonio Abate



TRA *Cultura e* TRADIZIONI

Pro Loco: custode delle tradizioni, promotrice del territorio.

La Pro Loco è attivamente coinvolta in numerose iniziative culturali, educative e sociali, tra cui:

- Organizzazione di eventi folkloristici e tradizionali
- Promozione di prodotti tipici locali
- Collaborazioni con scuole e istituzioni per attività educative
- Partecipazione a kermesse regionali e nazionali

Fondata con l'intento di valorizzare e promuovere la cultura, la storia e le tradizioni del borgo, la Pro Loco di Portico di Caserta è un'Associazione di Promozione Sociale (APS) ed Ente del Terzo Settore (ETS). Rappresenta un punto di riferimento per residenti e visitatori, contribuendo attivamente alla tutela e alla diffusione del patrimonio culturale e identitario del paese.



L'ETS Pro Loco di Portico di Caserta opera nel territorio con una profonda attenzione alla salvaguardia e valorizzazione di tutte le forme di cultura locali. Il turismo nella provincia di Caserta è oggi una componente essenziale dell'economia e la cultura dell'accoglienza rappresenta il suo vero motore. Il/la turista che sceglierà il nostro casale troverà accoglienza attenta e disponibile, informazioni chiare, aggiornate e complete e l'opportunità di vivere appieno storia, tradizioni e peculiarità del territorio.

La Pro Loco punta a:

- Migliorare le attività culturali, adattandole a eventuali emergenze
- Potenziare la comunicazione sul sito web e su Facebook
- Incentivare l'uso dei social e delle tecnologie digitali per ottimizzare tempi e ridurre costi

Con orgoglio, la Pro Loco partecipa agli eventi di qualità promossi dall'UNPLI, valorizzando le eccellenze locali e promuovendo la crescita culturale e turistica di Portico di Caserta.

Il patrimonio culturale, storico e folklorico è ricco e variegato, testimoniato dalle numerose iniziative ed eventi che animano Portico di Caserta durante tutto l'anno.

Foto dalla pagina Facebook “Carri, ritmi e pastellessa”



S. ANTONIO ABATE

Portico di Caserta è nota, in particolare, per la famosissima e secolare festa di Sant'Antonio Abate. Il culto e la festa di Sant’Antonio Abate sono ancora oggi presenti in numerosi centri italiani, testimoniando una tradizione secolare e profondamente radicata. Nonostante i cambiamenti sociali e culturali, la celebrazione conserva una sorprendente vitalità.

La data del 17 gennaio cade in un periodo ricco di significati simbolici e rituali, intrecciando elementi religiosi e agrari: dal solstizio d’inverno al Carnevale, dal Capodanno al ciclo natalizio. Nel corso dei secoli, la festa ha assorbito riti e pratiche di origini diverse, trasformandosi in un fenomeno culturale stratificato, che unisce spiritualità e tradizione contadina.



La manifestazione “Carri, Cippi e Pastellessa” rappresenta il cuore dei festeggiamenti locali in onore di Sant’Antonio Abate. Articolata in tre giornate, la festa fonde spiritualità, identità e appartenenza popolare. L’inizio dei festeggiamenti locali avviene il venerdì, sabato e domenica successivi alla settimana del 17 gennaio.

La festa è candidata al riconoscimento come Evento di Qualità UNPLI, marchio che valorizza prodotti tipici, tradizioni e patrimonio culturale. Elemento centrale della manifestazione è la processione del Santo attraverso le contrade del paese. La partecipazione è corale: i fedeli offrono spontaneamente prodotti della terra, animali da cortile e oggetti artigianali. Si svolge, poi, la benedizione in onore del Santo protettore in Piazza Rimembranza per augurare e donare fecondità a tutti gli animali, che in tempi antichi erano utili per svolgere il lavoro sui campi e per consentire la sopravvivenza di una famiglia contadina. I festeggiamenti in piazza si concludono con i tradizionali fuochi d’artificio, noti come La Signora, Il Maiale, L’Asino di Fuoco e La Scala.

A rendere ancora più speciale questa festa, un personaggio unico: il venditore dello "zuccariello", uno zucchero filato che viene lavorato a mano e venduto per la gioia di bambini e adulti.

foto dalla pagina Facebook “Carri, ritmi e pastellessa”

La festa di Sant'Antuono è un evento che unisce cultura, musica e gastronomia.

Tra le iniziative più attese, il concorso "Arte dei Carri, Cippi e Pastellessa" coinvolge studenti e cittadini nella realizzazione di carri in miniatura e opere pittoriche. I lavori vengono esposti nella Casa Comunale e premiati in Aula Consiliare, valorizzando creatività e simboli della tradizione.

La mostra fotografica, curata dalla Pro Loco con il supporto dell'UNPLI e del Comune, documenta le edizioni passate, trasmettendo memoria storica e valori alle nuove generazioni attraverso un approccio educativo e sociale.







IL RUM «BOTTARUM»

I carri dei bottari, simili a vascelli, percorrono le strade accompagnati da suoni e canti, mentre i mascheroni sul fronte e sul retro dei carri, decorati con foglie, legni e canapa, mostrano la creatività degli artigiani locali e cambiano di anno in anno. Questa tradizione secolare ha ispirato anche il nome e l'etichetta del rum invecchiato "Bottarum", un prodotto che richiama i sapori e i profumi della festa. Al naso e al gusto convivono le note erbacee del rum bianco di partenza e le morbide sfumature del legno, in un equilibrio elegante e armonico.

Caratteristiche del rum Bottarum:

- Gradazione alcolica: 45% – Bottiglia da 500 ml
- Doppia distillazione a bagnomaria, metodo discontinuo
- Fermentazione da puro succo di canna da zucchero
- Affinamento in botti di legno ex vino e grappa di Pallagrello Nero per 2 anni
- Temperatura ideale di servizio: 14–16°C



Un legame perfetto tra tradizione popolare e artigianato enologico, che rende omaggio alla festa e al territorio di Portico di Caserta.

L'EVOLUZIONE DEI CARRI E I SUONI DELLA TRADIZIONE

Nel corso degli anni, i carri della festa di Sant'Antuono si sono evoluti, diventando sempre più elaborati e introducendo elementi innovativi come l'amplificazione degli strumenti e l'inserimento di strumenti musicali elettrici, come chitarre e mandolini. Nonostante queste modifiche, il cuore della festa resta immutato: la competizione tra i rioni per la creazione del carro più bello e sonoro. I carri rappresentano simboli della vita rurale e agricola e utilizzano strumenti della terra, scelti sia per la facilità di reperimento sia per la loro valenza simbolica. Botti e tini richiamano il vino, falci e altri utensili il grano, evocando gli alimenti principali dell'antica società contadina. La festa si colloca in un periodo significativo, tra la fine della fermentazione del vino e la preparazione dei terreni per le colure del nuovo anno. Il suono praticato dai bottari, detto "musica di pastellessa", è scandito in tre tempi principali:

- Tempo di morte – Forma lenta e silenziosa, utilizzata all'inizio della sfilata.
- Tempo di confusione – Momento caotico in cui, guidati dal fischietto del capoparanza, i bottari percuotono disordinatamente i loro strumenti.
- Tempo di pastellessa – Il ritmo vero e proprio dei carri, che prende avvio dal gesto del capoparanza e dal grido collettivo di "Ohì".

Questo ritmo, unico e travolgente, mantiene viva la tradizione dei bottari, unendo musica, simboli e partecipazione della comunità in una festa che è al tempo stesso culturale e sociale.







La sfilata dei carri folkloristici percorre le vie del paese al ritmo della Pastellessa, con performance dei bottari e partecipazione attiva della comunità. Ogni carro è animato principalmente da giovani uomini, mentre le donne suonano strumenti moderni.

L'evento si conclude in piazza con spettacolo pirotecnico, tra degustazioni di Past'e llesse, vino fragolino e applausi, trasformando Portico di Caserta in un vero palcoscenico di cultura popolare.

La festa non è solo rito: è un progetto sociale che coinvolge scuole, associazioni, famiglie e istituzioni, facendo di cibo, musica e tradizione strumenti di coesione e identità per tutta la comunità.

TRADIZIONI MUSICALI

A Portico di Caserta la musica popolare è un filo conduttore che unisce generazioni e comunità, e diversi gruppi locali si impegnano nella sua valorizzazione e trasmissione:



Il **Portetnic@ Group**, fondato nel 2007 da Pietro Gravina, si dedica alla ricerca dei canti e degli usi della tradizione contadina della Terra di Lavoro. Il gruppo raccoglie brani direttamente dagli anziani del territorio, li conserva in un archivio e li rielabora per le esecuzioni dal vivo. Attraverso racconti e musica, i Portetnic@ trasformano le canzoni popolari in protagoniste della memoria storica della comunità, mantenendo viva la cultura locale.



I **Bottari di Portico** portano i ritmi arcaici di botti, tini e falci anche al cinema e nella world music. Coinvolti in spot e film come “Io speriamo che me la cavo” di Paolo Villaggio, e in seguito nella band di **Enzo Avitabile,** da ormai più di dieci anni cittadino onorario di Portico, hanno contribuito a far conoscere i suoni tradizionali della canapa a un pubblico più ampio. Il 30 gennaio 2022 il consiglio comunale ha ufficialmente riconosciuto Portico di Caserta come “Paese dei Bottari”, omaggiando la costanza e la devozione della comunità verso la festa di Sant’Antonio Abate.



Bottarte Tharumbò, fondato nel 1978 da Franco Barzetti, mantiene viva la musica folk locale attraverso strumenti agricoli usati come percussioni: botti, tini e falci scandiscono ritmi tradizionali come “Il passo della morte”, “Ritmo Pastellessa” e “Tarantella”. Il gruppo, vincitore di premi come il «Mia Martini» 2019 e il Castle Fondi Music Festival, ha collaborato con numerosi artisti napoletani e beneventani, portando la tradizione popolare a dialogare con la scena musicale contemporanea.

Pur essendo gruppi diversi, Portetnic@, i Bottari di Portico e Bottarte Tharumbò condividono lo stesso obiettivo: preservare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni le radici musicali e culturali di Portico di Caserta.



CONCORSO "CRISTO NASCE NELLE CASE"

Ogni anno, durante il periodo natalizio, Portico di Caserta ospita il tradizionale **Concorso di Presepi,** evento che coinvolge l'intera comunità. Questo concorso rappresenta una delle manifestazioni più attese dell'anno, celebrando la tradizione del presepe in tutte le sue forme artistiche e culturali. I partecipanti, sia adulti che bambini, si cimentano nella realizzazione di presepi che uniscono la devozione religiosa con la creatività. Ogni presepe racconta una storia, un'emozione, una tradizione, portando alla luce l'amore per la propria terra e per il Natale. L'atmosfera che si respira durante il concorso è unica, un mix di gioia, calore familiare e rispetto per le radici culturali. Il concorso, che culmina con la premiazione del miglior lavoro, non è solo una gara, ma una vera e propria festa che unisce le generazioni, mantenendo viva una tradizione che affonda le sue radici nel cuore della comunità di Portico di Caserta.



FESTA DELL'EPIFANIA

A Portico di Caserta, il 6 gennaio non rappresenta soltanto la conclusione delle festività natalizie, ma è un giorno profondamente atteso, ricco di significato e partecipazione collettiva. Dopo la celebrazione della Santa Messa presso la Chiesa di San Pietro Apostolo, la comunità si ritrova unita per vivere insieme la magia dell'Epifania, in un clima che mescola fede, tradizione e gioia condivisa. L'evento, organizzato in collaborazione con la Pro Loco, è caratterizzato dalla distribuzione di doni e dolciumi, tra cui il carbone zuccherato e lo zucchero filato, che riportano all'atmosfera festosa dell'infanzia. Particolare attenzione viene riservata alle famiglie in difficoltà, che attraverso questo gesto ricevono un segno concreto di vicinanza e solidarietà. L'iniziativa non è soltanto una celebrazione religiosa, ma anche un momento di comunità che rinnova i valori dello spirito natalizio, rafforza i legami tra generazioni e custodisce un'usanza che, anno dopo anno, continua a rendere speciale il giorno dell'Epifania.



CONCORSO "LO STRUFFOLO D'ORO"

Tra i dolci più amati della tradizione natalizia portichese spicca senza dubbio lo struffolo, piccolo capolavoro di dolcezza che racchiude in sé il sapore della festa e il calore della convivialità. Ogni anno, questo dolce tipico campano diventa protagonista del concorso "Struffolo d'Oro", un appuntamento molto sentito in cui panifici, pasticceri e appassionati si sfidano con estro e maestria a colpi di palline dorate immerse nel miele. L'iniziativa va oltre la competizione gastronomica: essa diventa un'occasione di incontro, di riscoperta dei sapori autentici della tradizione e di valorizzazione del patrimonio culturale locale. Ogni creazione racconta la cura artigianale e la passione di chi tramanda questa ricetta da generazioni. Il concorso, unisce gusto e memoria, trasformando lo struffolo in simbolo di identità e radici. Così la comunità celebra il Natale con un tocco unico, capace di fondere sapore, tradizione e spirito di appartenenza.



IL CARNEVALE

Per mantenere viva la tradizione del Carnevale e offrire un momento di festa e leggerezza all'interno della comunità, la Pro Loco di Portico, in collaborazione con diverse associazioni locali, promuove ogni anno l'iniziativa "Carnevale a Portico". L'evento è pensato per coinvolgere tutti i cittadini nelle attività socio-culturali del territorio, trasformando le strade e le piazze in spazi di gioco e creatività condivisa. Grandi e piccoli hanno l'opportunità di impersonare personaggi storici, figure fantastiche, protagonisti televisivi o caricature comiche. È un'occasione unica di divertimento e di espressione artistica, capace di avvicinare generazioni diverse e creare momenti di spensieratezza. Tra i momenti più attesi spicca la tradizionale "Zeza", una scenetta in forma di dialogo cantato, animata dal ritmo del trombone e della grancassa, che affonda le sue radici nella cultura popolare campana.



LA FESTA DELLA MAMMA

La Festa della Mamma rappresenta un'occasione speciale per celebrare una delle figure più importanti nella vita di ciascuno: la madre, simbolo di amore incondizionato, forza e dedizione quotidiana. A Portico di Caserta, questa ricorrenza viene celebrata con grande partecipazione ogni anno, grazie all'impegno e al coinvolgimento delle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado. Gli studenti diventano protagonisti di un concorso compositivo, un invito a esprimere attraverso l'arte e la creatività i propri sentimenti e il verso la figura materna. Poesie, lettere e opere artistiche raccontano storie personali, emozioni e momenti condivisi, creando un mosaico di esperienze che unisce la comunità nel riconoscere l'importanza e il valore delle madri. L'evento non è solo un'occasione di celebrazione, ma anche un modo per trasmettere alle nuove generazioni la gratitudine, il rispetto e la cura verso chi quotidianamente sostiene, educa e protegge, mantenendo viva una tradizione affettiva che rafforza i legami familiari e sociali.



GIORNATA NAZIONALE PRO LOCO

Resta impressa nella memoria collettiva la straordinaria partecipazione della comunità di Portico di Caserta alla Giornata Nazionale delle Pro Loco, celebrata ogni anno, diventata un momento simbolico di cultura e aggregazione. Durante la manifestazione, uno degli appuntamenti più attesi è la presentazione di libri, iniziativa culturale significativa che testimonia la crescita sociale e intellettuale della comunità. Questa occasione è un un simbolo di resilienza e forza, poiché in anni particolarmente difficili, come durante la pandemia di Covid-19, l'evento ha continuato a svolgersi con grande partecipazione e entusiasmo. Tra i volumi presentati spiccano "L'Ombra del Cavaliere", "L'Eredità di Medusa", "Il Vento" e "L'Araldo Divino" dell'autore Giovanni Antonio Gravina che hanno riscosso ampio interesse. La giornata diventa così non solo un momento di divulgazione letteraria, ma anche un'occasione per stimolare la curiosità culturale e celebrare l'impegno delle Pro Loco nel promuovere la conoscenza, l'arte e la memoria collettiva di Portico di Caserta.

La FESTA PATRONALE
San Pietro Apostolo

Il Santo Patrono che protegge e guida la comunità portichese è San Pietro Apostolo, uno dei dodici apostoli di Gesù e considerato il primo Papa dalla Chiesa cattolica. Durante il suo pontificato rafforzò la comunità cristiana, subì la prigionia durante la persecuzione di Nerone e venne crocifisso a testa in giù, secondo la sua stessa richiesta. Il momento più atteso della **festa patronale**, che cade il **29 luglio**, è la **processione di San Pietro Apostolo**, quando le strade di Portico si animano di devozione e fede. Nel pomeriggio, il Santo viene portato in spalla dai cosiddetti "accollatori" lungo le vie del paese, tra preghiere e canti che creano un'atmosfera di intensa sacralità e comunione spirituale. L'arrivo in piazza è uno dei momenti più emozionanti: la statua del Patrono viene "fatta ballare", accolta dal calore della folla. La processione si conclude con il suggestivo **spettacolo pirotecnico**, i cui fuochi d'artificio illuminano il cielo notturno, simbolo della luce della fede che guida e protegge la comunità. Accanto alla dimensione religiosa, la festa è anche occasione di gioia e divertimento grazie alla tradizionale fiera di paese: giostre colorate che portano allegria ai più piccoli e un pizzico di nostalgia ai più grandi, bancarelle con prodotti artigianali, dolci e specialità locali che esaltano le eccellenze del territorio. Spettacoli di musica, danza e teatro arricchiscono il programma, insieme alla presenza di **ospiti di spicco**, tra cui negli ultimi anni il comico **Biagio Izzo** e il cantante **Franco Ricciardi**, che rendono la festa ancora più coinvolgente e memorabile



LA PROCESSIONE *del Calvario*



Tra gli appuntamenti più sentiti dell'anno religioso a Portico di Caserta c'è la Processione del Calvario, un momento di intensa spiritualità che coinvolge l'intera comunità. La processione, che affonda le sue radici in antiche tradizioni popolari, rappresenta un cammino di preghiera e devozione che culmina nel suggestivo luogo sacro del Calvario, simbolo del sacrificio di Cristo e della fede dei portichesi. Ogni anno, i fedeli si riuniscono presso la Chiesa di San Pietro Apostolo per dare inizio al corteo religioso. L'immagine sacra, portata in processione per le vie del paese, è accompagnata da canti, preghiere e momenti di raccoglimento, in un clima di profonda emozione e partecipazione collettiva. Le strade si riempiono di silenzio e rispetto, illuminate solo dai lumi e dalle candele che i fedeli portano con sé lungo il percorso.





Giunti al Calvario, la processione raggiunge il suo momento più toccante: la comunità si ferma in preghiera, rivivendo i momenti della Passione e Morte di Gesù Cristo. È un rito che unisce fede e memoria, ma anche un'occasione per riflettere sul valore del sacrificio, della speranza e della rinascita spirituale.



La Processione del Calvario non è solo un evento religioso, ma anche un segno profondo di identità per il paese. Ogni anno, adulti, giovani e bambini partecipano con lo stesso spirito di devozione, mantenendo viva una tradizione che da generazioni accompagna la storia e l'anima di Portico di Caserta.

LA MADONNA *dell'Arco*

Ogni anno, la comunità di Portico di Caserta si raccoglie in un momento di intensa fede e partecipazione per la processione della Madonna dell'Arco, una tradizione che unisce generazioni e cuori nel segno della devozione mariana. Il culto della Madonna dell'Arco affonda le sue radici nel XVI secolo, quando, secondo la leggenda, un giovane colpì con un pallone un'immagine della Vergine dipinta su un muro nei pressi di un arco, provocando una miracolosa fuoriuscita di sangue. Da quell'evento nacque uno dei più amati santuari della Campania, situato a Sant'Anastasia, ai piedi del Vesuvio, e una delle feste religiose più sentite dal popolo. A Portico, la devozione verso la Madonna dell'Arco si rinnova ogni anno con grande partecipazione presso la Chiesa di San Pietro Apostolo. Il paese si veste a festa, le strade si illuminano e, tra canti, preghiere e tamburi, i fedeli accompagnano l'immagine sacra in pellegrinaggio partendo dalle vie del paese fino ad arrivare al Santuario della Madonna dell'Arco a Sant'Anastasia. È un momento di profonda spiritualità, ma anche di identità collettiva: la Madonna dell'Arco rappresenta per molti la Madonna del popolo, la madre che ascolta, consola e protegge. Durante la processione, non mancano i segni della tradizione: i fedeli che camminano scalzi per devozione, i "fujenti" che offrono il loro impegno come atto di fede, e le famiglie che espongono drappi e immagini sacre ai balconi in segno di rispetto e amore verso la Vergine. La celebrazione si conclude tra emozione e raccoglimento, lasciando nel cuore dei partecipanti un senso di pace e appartenenza. La Madonna dell'Arco continua così a essere, anno dopo anno, il simbolo più autentico della fede semplice e profonda del nostro territorio.









IL CENTRO ESTIVO





L'ETS Pro Loco di Portico di Caserta ha da sempre la missione di ideare e organizzare attività a beneficio dei giovani e dell'intera comunità, ispirandosi a valori come solidarietà, aiuto reciproco e senso di appartenenza. Ogni anno la Pro Loco propone il **centro estivo**, un'occasione di socialità e creatività per ragazze e ragazzi. Tra le iniziative più significative, il centro estivo "Rallegrarsi con Musica e Moda PRO LOCO 2021", con la partecipazione straordinaria di **Miss Caterina Di Fuccia**, ha offerto momenti di gioco, laboratori espressivi e attività creative. Per i giovani, questi eventi sono un'opportunità unica: uscire dalla routine, condividere esperienze, scoprire talenti e crescere in un **ambiente educativo** che valorizza sia il gruppo sia la singola persona. In tempi di pressioni quotidiane, il centro estivo rappresenta un momento prezioso di svago e riequilibrio mentale, fisico ed emotivo.

LEGALITÀ E VIOLENZA SULLE DONNE

La Pro Loco di Portico di Caserta considera la **legalità** un valore imprescindibile da diffondere, soprattutto tra i più giovani. Per questo, in collaborazione con le scuole, ogni anno vengono organizzati momenti di incontro e convegni che vedono la presenza di ospiti importanti, con particolare attenzione alla figura di **Don Peppino Diana**, esempio di coraggio e di impegno civile che continua a ispirare la nostra comunità. Allo stesso modo, la Pro Loco sente forte la responsabilità di sensibilizzare i cittadini in occasione della **Giornata Internazionale della Donna**: l'8 marzo non è una festa, ma un'occasione di riflessione sulla condizione femminile e sulla **parità di genere,** tema ancora troppo trascurato oggi. Queste iniziative rappresentano un invito a pensare, a confrontarsi e a crescere insieme, costruendo una società più giusta e consapevole.

«PRO LOCO IN BELVEDERE» 2023



L'ETS Pro Loco di Portico di Caserta ha preso parte con entusiasmo alla kermesse "Pro Loco in Belvedere", organizzata dall'UNPLI Caserta – Pro Loco d'Italia – con il patrocinio del Comune di Caserta. L'evento, svoltosi dal 7 al 9 luglio 2023 presso il suggestivo Complesso Monumentale del Belvedere di San Leucio, ha rappresentato un'importante vetrina per le eccellenze della nostra provincia: enogastronomia, cultura, tradizioni popolari, artigianato, folklore, arte e storia. L'iniziativa rientra nel più ampio programma dell'Unpli Day, evento nazionale che coinvolge tutte le Pro Loco d'Italia in un'unica grande celebrazione del territorio. A dare il via alla manifestazione è stato il convegno "Le Pro Loco della provincia di Caserta: uno sguardo al futuro", con la partecipazione del Sindaco di Caserta, Carlo Marino, e delle principali istituzioni locali, in un momento di confronto costruttivo sul ruolo delle Pro Loco nella promozione e valorizzazione del patrimonio culturale. Durante le tre giornate, i visitatori hanno potuto immergersi in un ricco programma fatto di stand espositivi ed enogastronomici, visite guidate al Real Sito di San Leucio, laboratori per bambini con animazione teatrale, mostre d'arte e musica dal vivo. Tra gli appuntamenti più significativi, anche la mostra itinerante dedicata a Luigi Vanvitelli, in occasione del 250° anniversario della sua morte, che ha reso omaggio al grande architetto della Reggia di Caserta. Una manifestazione che ha unito passato e presente, facendo risplendere l'identità del nostro territorio attraverso le sue mille sfumature.

PRO LOCO «LA CANAPA... IERI, OGGI E DOMANI» 2025





Il 29 marzo 2025 si è svolta la kermesse «La canapa... ieri, oggi e domani», un evento dedicato alla valorizzazione dei canti e delle tradizioni legate alla lavorazione della canapa, pilastro della cultura della Terra di Lavoro. L'associazione ha partecipato con un evento ricco di storia e tradizione dal titolo "Portetnic@, canti e suoni della terra". A partire dalle ore 12:00, dopo il convegno sulla canapa, ci sono stati i canti, rappresentati dalla preziosa raccolta di Pietro Gravina, da oltre cinquant'anni impegnato nel recupero e nella valorizzazione delle tradizioni popolari del nostro territorio. Tali canti sono stati accompagnati dai ritmi magistralmente eseguiti da Nicola Cicala e dalla sua battuglia de "I Bottari di Portico". L'evento, che si inserisce nell'ambito della valorizzazione delle tradizioni locali, ha offerto un'opportunità unica di approfondire la storia e la cultura della canapa, non solo come prodotto agricolo ma anche come parte integrante del nostro patrimonio immateriale.





Fibre del tempo: LA CANAPA

Foto dell'archivio della Pro Loco di Portico di Caserta

La canapa (Cannabis sativa L., 1753) appartiene alla famiglia delle Cannabaceae ed è stata utilizzata nei secoli in medicina, edilizia, tessitura e produzione della carta. Le sue origini risalgono alle prime società agricole dell'Asia Centrale, da dove si diffuse in Europa.



PATRIMONIO



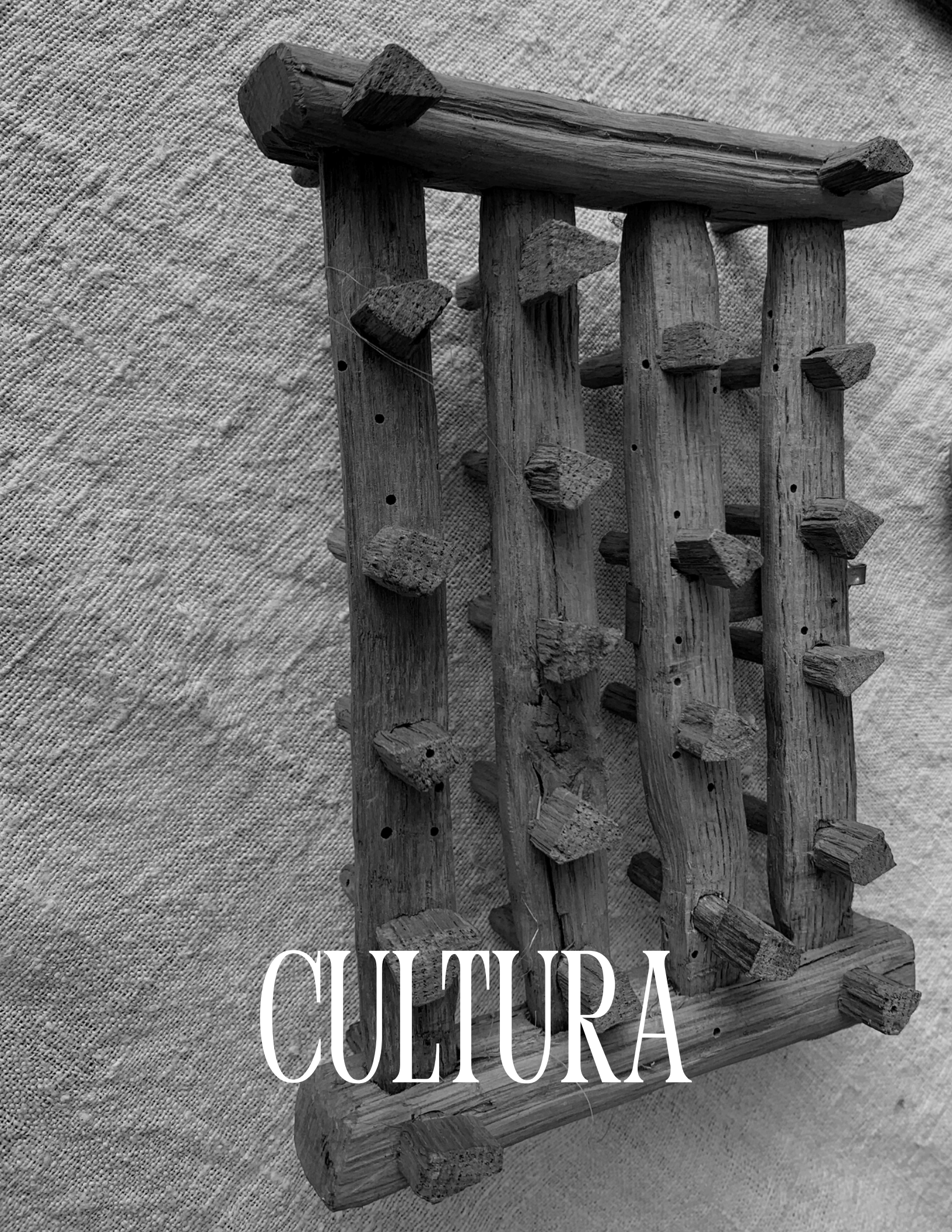




L’Italia ha rappresentato per secoli un punto di riferimento nella coltivazione di questa pianta, grazie al clima favorevole e alla sua capacità di crescere anche su terreni difficili. Le tele, i vestiti e le corde per le navi realizzate con la canapa italiana erano considerati di pregio e costituivano una merce di grande valore commerciale.

Negli anni ’40 e ’50 del Novecento, l’Italia era il secondo paese al mondo per produzione di canapa, con circa 100.000 ettari coltivati. Con il boom economico, l’arrivo delle fibre sintetiche, la legge Cossiga del 1975 e le campagne internazionali contro gli stupefacenti, la coltivazione declinò drasticamente.

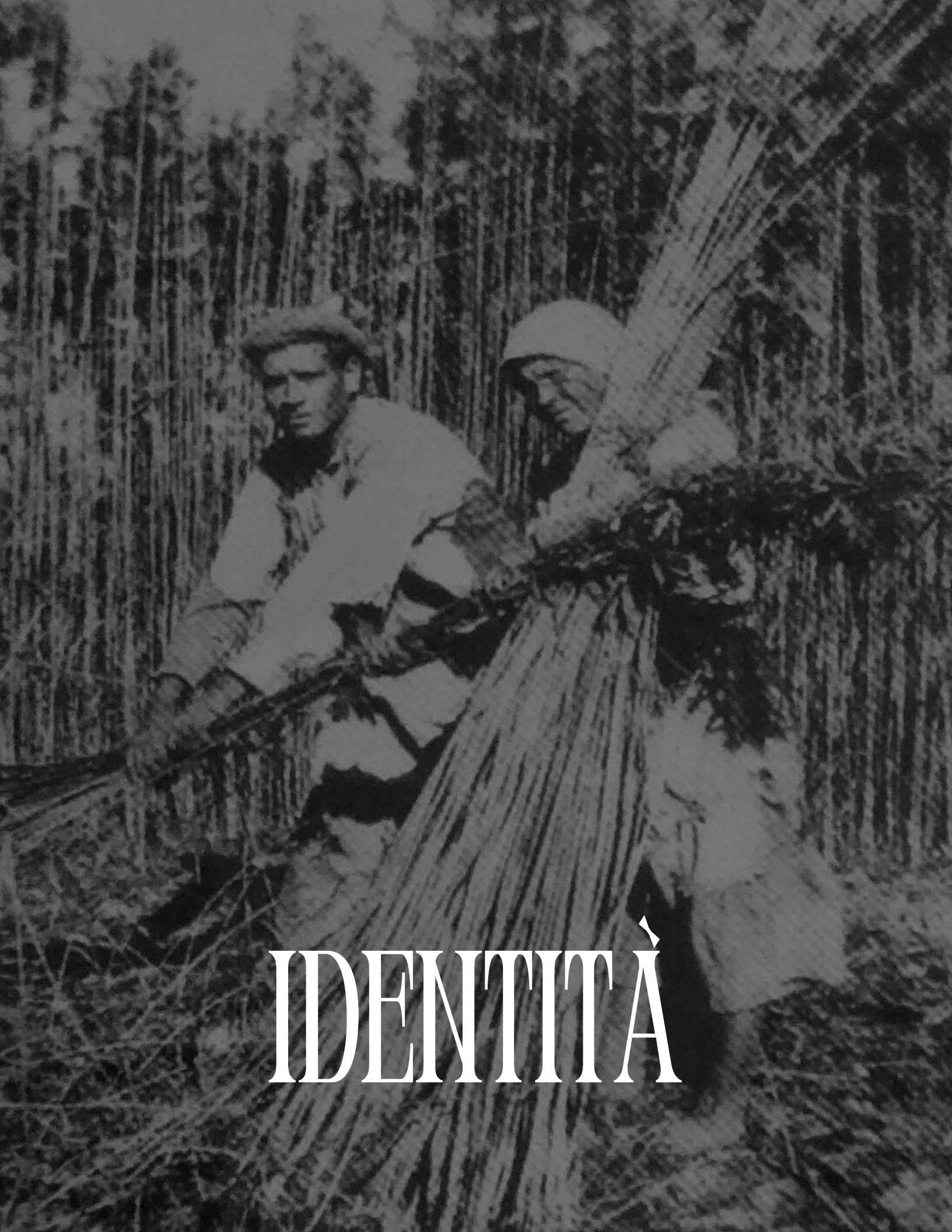
Dal 2013 al 2020, la coltivazione di canapa ha conosciuto una vera rinascita, coinvolgendo più di 10.000 persone e riportando in vita una tradizione millenaria che intreccia natura, lavoro e comunità.


CULTURA



LA LAVORAZIONE DELLA CANAPA

Verso la metà di luglio, quando la canapa giungeva a maturazione, i suoi steli lunghi e sottili mostravano ciuffi di foglie verdi seghettate. Iniziava la “scavatura”: gli steli venivano estirpati a mano, raccolti in mattule e stesi sul terreno ad asciugare, prima di essere legati in fasci con filo di canapa. Dopo qualche giorno, si procedeva alla “sciriata”, pulendo le mattule e rimuovendo le radici. Il passo successivo era la macerazione, nelle vasche d’acqua per 5-6 giorni, con fasci tenuti sott’acqua da cumuli di pietre. Terminata la macerazione, i fasci venivano stesi al sole “a cuoppolo” per asciugare, quindi le fibre venivano separate dai fusti tramite la “spatuliatura”. I filamenti grezzi, lucidati, venivano raccolti in mattule e pronti per la vendita, mentre i cannauccioli servivano per riscaldare le case in inverno. Nei borghi di Portico e dintorni, le madri spesso avvolgevano i bambini in fasce e li posizionavano nel “miulo”, un grosso ceppo cavo. Qui i piccoli trascorrevano gran parte della giornata, mentre le madri lavoravano la canapa, intrecciando così vite, tradizioni e comunità attorno a questa pianta preziosa.



IDENTITÀ

RICETTARIO



PORTICHESE

I NOSTRI PIATTI



Queste ricette sono più di semplici pietanze: sono memorie di famiglia, profumi di feste e sapori di un tempo, tramandati di generazione in generazione nella Campania Felix. Dal calore dei fagioli e pettole alle dolci note di miele degli struffoli, dalla rustica past' e 'llessa alla saporita pizza di scarole, fino alla ricchezza pasquale della menestra 'mmaretata, ogni piatto racconta una storia.

Preparare questi piatti significa ricreare legami, riscoprire gesti antichi e condividere con chi amiamo l'autenticità della cucina popolare.

Buon appetito!

“Past’e llesse”

Ingredienti

- castagne lesse
- pasta corta
- pancetta
- aglio
- sale
- peperoncino
- olio d’oliva extravergine



Procedimento:

Si soffriggono aglio e peperoncino in olio d’oliva, si aggiunge la pancetta a dadini fino a doratura e poi le castagne lesse, lasciando insaporire a fuoco lento. A parte, si cuoce la pasta corta e, scolata al dente, si salta in padella con il condimento. Si serve subito, fumante e profumata.

Il termine “pastellessa” deriva da un piatto della cucina povera: la past’ e ‘llessa, ovvero pasta con castagne lesse. Un tempo, nelle zone montane dove il grano scarseggiava, la castagna era l’alimento principale: essiccata e conservata, poteva essere lessata e garantire sostentamento durante l’inverno. Non sorprende quindi chela past’ e ‘llessa sia divenuta il piatto tipico della Festa di Sant’Antuono, celebrata proprio in inverno.

“Pettole e fagioli”

Ingredienti

- passata di pomodoro
- fagioli
- vino bianco
- aglio
- peperoncino
- origano
- basilico
- sale
- sugna
- pettole



Procedimento:

La preparazione inizia con le pettole, ottenute da un impasto di farina, semola, acqua, olio e sale, poi steso e tagliato. Nel frattempo si prepara il condimento: in padella si soffriggono aglio, peperoncino e un pezzo di carne di maiale con un po’ di sugna; si aggiunge la passata di pomodoro, l’origano, un goccio di vino bianco e i fagioli già cotti. Dopo circa dieci minuti di cottura lenta, le pettole vengono lessate in acqua salata con un filo d’olio (bastano tre minuti) e poi saltate nel sugo. Una foglia di basilico completa il piatto, pronto da servire fumante.

Le pettole e fagioli sono un piatto simbolo della Campania Felix, nato come pasto povero ma nutriente nel dopoguerra, quando i contadini dovevano arrangiarsi con ingredienti semplici. L’elemento principale sono le pettole, sottili strisce di pasta fresca che, abbinate ai fagioli e a un sugo rustico, danno vita a un piatto dal sapore intenso e genuino.

“Pizza di scarole”

Ingredienti

- pasta di pane
- scarole
- olive nere di Gaeta
- aglio
- capperi
- sugna



Procedimento:

il cuore di questa pizza è la scarola, lessata per pochi minuti, ben strizzata e poi ripassata in padella con olio, aglio, olive di Gaeta, capperi e piccoli tocchetti di acciughe di Cetara. Una volta pronto il ripieno, si stendono due sfoglie di pasta di pane: una come base, l’altra come copertura. La pizza, ben sigillata, viene infine cotta in forno fino a doratura, sprigionando tutto il profumo della tradizione natalizia campana.

La pizza di scarole è un piatto simbolo della vigilia di Natale in Campania, legato alla cucina popolare e alle sue radici umili. Un tempo la ricetta prevedeva una versione fritta e spolverata di zucchero o miele; oggi, invece, si prepara come torta salata, cotta in forno, con un ripieno ricco e saporito.

“Menestra ‘mmaretata”

Ingredienti

- scarolelle
- cicorielle
- borragine
- cavolo
- verza
- cime di broccoli
- pettola di spalla
- osso di prosciutto
- mezza gallina
- salsiccia secca
- carota
- gambo di sedano



Procedimento:

La preparazione inizia con un ricco brodo a base di carni miste e odori. Le verdure – scarolelle, cicorielle, borragine, cavolo, verza e cime di broccoli – vengono scottate separatamente in acqua salata, scolate, strizzate e poi unite al brodo filtrato. Le carni, private di ossa e grasso e tagliate a pezzi, vengono aggiunte di nuovo al brodo insieme alle verdure, lasciando cuocere a lungo per amalgamare sapori e consistenze. Il risultato è un piatto rustico e sostanzioso, capace di unire la freschezza dell’orto con la ricchezza della carne.

La menestra ‘mmaretata è un piatto pasquale tipico della Campania Felix, il cui nome deriva dal “matrimonio” tra verdure e carni, un’unione armoniosa di sapori che racconta la cucina contadina. Tradizionalmente preparata per il lunedì di Pasquetta, oggi viene servita già dalla domenica di Pasqua, come simbolo di abbondanza e festa.

“Struffolo d’oro”

Ingredienti

- farina
- uova
- scorza d’arancia
- burro fuso o sugna*
- un pizzico sale
- olio di semi di arachide (per la frittura)
- miele
- zucchero a velo
- confettini colorati
- canditi (facoltativi)

*sugna = strutto



Procedimento:

La ricetta prevede un impasto con farina, uova, burro fuso e scorza d’arancia. Una volta lavorato e fatto riposare, si formano piccoli cilindri e si tagliano in pezzetti, poi fritti in olio di arachidi fino a doratura. Dopo averli scolati su carta assorbente, si glassano con miele sciolto insieme a zucchero a velo, arricchendo con confettini colorati e, a piacere, canditi. Ancora caldi, si dispongono sul piatto dando la forma desiderata: una corona, una cupola o piccole monoporzioni.

Tra i dolci più amati della nostra tradizione c’è lo struffolo, protagonista in particolare del concorso annuale dello “Struffolo d’Oro”, dove panifici e appassionati si sfidano a colpi di palline dorate immerse nel miele. Ogni famiglia custodisce un segreto nella preparazione, ma il risultato è sempre lo stesso: profumo d’arancia, miele caldo e tanta tanta allegria.



Ricetta BONUS

“Zeppoline di Natale”

Ingredienti

- acqua
- farina
- un pizzico di sale
- vaniglia
- zucchero
- liquore dolce



Procedimento:

Si inizia portando a bollore l’acqua con un pizzico di sale. Una volta raggiunta l’ebollizione, si spegne il fornello e si versa la farina nella pentola, mescolando velocemente fino a ottenere un impasto compatto. L’impasto va poi trasferito sul piano di lavoro, dove si aggiungono la vaniglia e il liquore dolce, continuando a lavorarlo fino a formare un panetto omogeneo. Dal panetto si ricavano piccole porzioni, modellandole fino a esaurire tutto l’impasto. Le zeppoline vengono quindi fritte in olio caldo e, una volta dorate, scolate e cosparse con una manciata di zucchero.

Le zeppoline di Natale sono piccole delizie che riportano in tavola il calore delle feste. Fritte al momento e subito passate nello zucchero, queste zeppoline dorate diventano protagoniste di pomeriggi allegri e profumati, in cui grandi e piccoli si riuniscono intorno a un piatto fumante. Simbolo di festa e convivialità, racchiudono l’essenza del Natale portichese: semplice, autentico e pieno di gioia.



Ricetta BONUS

“Pigna cresciuta”

Ingredienti

- lievito naturale (“criscito”)
- uova
- sugna
- zucchero
- anice
- rum
- limoni grattugiati
- un pizzico di sale
- vanillina
- zucchero a velo
- confettini
- ovetti (facoltativi)



Procedimento:

Mettere a crescere il lievito naturale per circa 12 ore insieme a metà delle uova previste. Una volta raddoppiato di volume, si aggiungono le restanti uova, la sugna, la farina, le scorze di limone grattugiate, un pizzico di sale, la vanillina, mezzo bicchiere di anice e mezzo bicchiere di rum. L’impasto va lavorato a mano energicamente e senza interruzioni per circa mezz’ora. Terminata la lavorazione, si riempiono gli appositi ruoti (più alti rispetto a quelli comuni), precedentemente unti con sugna e infarinati, versando l’impasto solo fino a metà altezza: in questo modo avrà lo spazio necessario per crescere. È fondamentale che i ruoti con l’impasto vengano posti in un luogo caldo e riparato, sorvegliandoli costantemente. Non appena l’impasto sarà arrivato al bordo, le pigne vanno subito infornate a 250 gradi. Una volta cotte e leggermente raffreddate, possono essere guarnite con una glassa di zucchero a velo sciolto con succo di limone. Prima che la glassa si solidifichi, si decorano con confettini colorati e, a piacere, con piccoli ovetti di cioccolato.

Tra i dolci simbolo della Pasqua portichese spicca la Pigna “cresciuta” che si differenzia da quella “sbattuta” per la mancanza del criscito. Nonna Maria insegna che non è solo un dolce, ma un gesto di affetto: ogni pigna, infatti, viene donata ai familiari e agli amici più cari come segno di vicinanza e augurio di speranza. Preparata con attenzione e amore secondo la tradizione tramandata di generazione in generazione, la pigna rappresenta ancora oggi il valore della condivisione.

IL NOSTRO LOGO:



DOVE TROVARCI

Via Principe di Piemonte, 2 – 81050 Portico di Caserta (CE)
0823695219 / 3295447722
prolocoportico@libero.it
www.prolocoporticodicaserta.it

DIVENTA SOCIO

Sostenere la Pro Loco significa contribuire alla crescita e alla valorizzazione del nostro territorio.
Le iscrizioni per l'anno 2025/2026 sono aperte!
Diventa Socio:
www.prolocoporticodicaserta.it/diventa-socio/
Oppure inquadra il QR CODE: →

IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

Oltre alle attività associative, la Pro Loco accoglie ogni anno giovani volontari impegnati nel Servizio Civile Universale. A partire dal biennio 2023-2024, l'esperienza è stata confermata anche per gli anni 2024-2025 e 2025-2026. Per il periodo 2026-2027 è già stata presentata la richiesta di accoglienza di nuovi volontari. Il Servizio Civile rappresenta un'opportunità universale per i giovani:

- crescita personale e professionale,
- impegno nella promozione culturale e nella tutela del patrimonio,
- attività di educazione, sport, turismo sostenibile e sociale.

Un'esperienza formativa che arricchisce il percorso dei ragazzi e contribuisce al progresso culturale e sociale dell'intera comunità.

PARTNERSHIP

- **ISTRUZIONE**

- **SANITARI**

- **COMMERCIALI**



ETS PRO LOCO PORTICO DI CASERTA – C.F. 93004040619
nr. Repertorio 42156 iscritto nel Registro del Terzo Settore

ETS PRO LOCO
PORTICO DI CASERTA



ETS PRO LOCO
PORTICO DI CASERTA

Magazine realizzato dalle operatrici volontarie del Servizio Civile Universale 2025/2026 di Portico di Caserta
Maria Rosaria Carnevale e Anna Cusano
sotto la guida dell'OLP Giuseppe Cicala

EDIZIONE
2025/2026

Pro Loco PORTICO DI CASERTA

