

### PARTE III (N59 – N65)

Leggere il brano e scegliere fra VERO (a) o FALSO (b) sul “FOGLIO RISPOSTE”.

Quando si cammina per Napoli è facile restare rapiti e inebriati da un profumo dolce e avvolgente, quello della 'sfogliatella', uno dei dolci più conosciuti della tradizione dolciaria napoletana. Non tutti sanno però che questo dolce è nato in un monastero, quello di Santa Rosa, sulla costiera amalfitana. Si trattava di un convento di clausura, un convento, cioè, da cui le monache non potevano uscire, oggi diventato uno splendido hotel a cinque stelle. Quelle monache si dedicavano, fra l'altro, alla cura dell'orto e della vigna presenti all'interno del monastero, cuocevano il pane ogni due settimane e nella bella stagione preparavano marmellate, conserve e liquori da usare durante l'inverno.

Un giorno di 400 anni fa la suora addetta alla cucina si accorge che è avanzata un po' di semola cotta nel latte. Ci aggiunge un po' di frutta secca, dello zucchero e del liquore di limone. Poi chiude questo impasto in due sfoglie di pasta, dando a quella superiore la forma di un cappuccio da monaco, e inforna tutto. A questo dolce viene messo il nome della santa a cui era dedicato il convento. La 'santarosa' ci mette però circa 150 anni per percorrere i 60 chilometri che separano Amalfi da Napoli, città in cui arriva solo nell'Ottocento per merito dell'oste Pasquale Pintauro. Sì, oste, perché in questo periodo Pintauro, che diventerà poi uno dei più famosi pasticceri di Napoli, è solo il padrone di una piccola osteria, in via Toledo. Rimarrà osteria fino al 1818, anno in cui Pintauro entra in possesso, non si sa bene come, della ricetta originale della 'santarosa'. Lui però non si limita a produrre e a vendere lo squisito dolce, ma ne modifica un po' la forma e la ricetta. Ecco così la 'sfogliatella riccia', come oggi si può assaggiare in tutte le pasticcerie partenopee.

		<b>VERO</b>	<b>FALSO</b>
<b>N59</b>	La 'sfogliatella' è nata a Napoli	a	b
<b>N60</b>	La 'sfogliatella' è nata nel 1400	a	b
<b>N61</b>	Il monastero di Santa Rosa oggi è diventato un albergo di lusso	a	b
<b>N62</b>	Prima la 'sfogliatella' si chiamava 'santarosa'	a	b
<b>N63</b>	La 'sfogliatella' arriva ad Amalfi 150 anni dopo	a	b
<b>N64</b>	Pasquale Pintauro ha sempre fatto il pasticciere	a	b
<b>N65</b>	Pasquale Pintauro ha cambiato la ricetta della sfogliatella	a	b

## PARTE IV

N 66

"Ieri mattina Giorgio..." Guardate le illustrazioni e continuate la storia. (Dalle 80 alle 100 parole)

