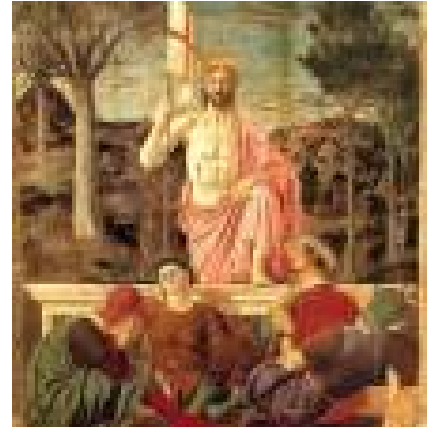


Buona Pasqua!!

Pasqua di rinascita.

Pasqua, la più antica ed importante delle feste cristiane, è mobile e cade nella domenica successiva al primo plenilunio successivo all'Equinozio di Primavera (il 21 marzo). Questo sistema di computo venne fissato definitivamente nel IV sec, ma anche prima della nascita di Cristo occupava un posto centrale nella religione ebraica. *Gli ebrei, infatti, la celebravano e la celebrano tuttora per ricordare l'esodo del popolo d'Israele dall'Egitto sotto la guida di*



Mosè, che dettò la scelta degli alimenti e la loro preparazione. L'agnello maschio (d'età inferiore all'anno) arrostito intero, con testa e viscere, il pane senza lievito e le erbe amare. Per i cristiani, invece a Pasqua si festeggia la Resurrezione di Cristo tre giorni dopo la morte per crocifissione, e vengono conservati come simboli l'[agnello](#) e il pane, aggiungendovi il lievito nella farina, ma rinunciando alle erbe. Le due tradizioni coincidono nel ricordo dell'ultima cena. Infatti era la cena pasquale ebraica quella durante la quale, desinando con i dodici apostoli, Gesù



preannunciò il tradimento di Giuda e istituì l'Eucarestia.

Oltre all'aspetto religioso vogliamo segnalare anche quello agricolo, è infatti in questo periodo dell'anno che la natura manifesta in pieno i segni della propria "resurrezione".

In certe località nell'imbandire le tavole si privilegia la tinta gialla, perché è di questo colore il tuorlo dell' [uovo](#) che contiene il mistero della vita, simbolo della resurrezione della natura.

Fra tutti gli alimenti tipici della Pasqua, quello che più identifica il corpo di Cristo è il pane. Da sempre viene realizzato con diversi metodi a seconda dell'identità territoriale; a Roma si mangia la [focaccia](#) con semi di finocchio, nel contado toscano è invece tipico il pane di ramerino, impastato con farina, olio, rosmarino e uva passa. In entrambi il simbolismo pasquale emerge grazie a finocchio e rosmarino che ricordano gli oli aromatici con i quali le donne unsero il corpo del Cristo deposto dalla croce.

Pasquetta di festa

Pasquetta, detta *Lunedì dell'Angelo*, identifica invece una festività non di precetto per i cristiani, ma un giorno di riposo lavorativo introdotto nel dopoguerra dallo Stato italiano per allungare la festa di Pasqua.

Secondo la tradizione, la giornata si dovrebbe trascorre in compagnia di parenti o amici, facendo una scampagnata con attività all'aperto e un picnic sull'erba.

Per una interpretazione religiosa legata allo spirito pasquale, la giornata fuori porta nascerebbe anche per rievocare il viaggio dei due discepoli di Cristo diretti a Emmaus, a circa undici chilometri da Gerusalemme, durante il quale il messia risorto apparve loro. Differenti sono le tradizioni di festa sviluppatesi nelle diverse realtà regionali. Dalle sagre alle benedizioni di mezzi meccanici, dalle iniziative artistiche alle gare di mangiatori di cibo. Ispirate all'antica tradizione contadina sono le feste con le uova sode. Ad esempio a Fiorenzuola d'Arda (PC) viene fatto un gioco di abilità in cui i due contendenti devono tentare di rompere l'uovo dell'avversario colpendolo con la punta del proprio, che invece deve restare intatto. A Ferentillo (TR) lo stesso gioco si chiama "Lu ciuccittu", e nasce dalla vecchia tradizione contadina della raccolta delle uova per preparare le tradizionali focacce di Pasqua. Per rendere speciale la scampagnata con la famiglia o in compagnia di amici, il segreto è il menu: colorato, gustoso, ricco e leggero, dove ingrediente essenziale sono le uova. Piatti freddi, frittatine, tortini, insalate, salumi e formaggi sono le vivande con cui riempire il cestino di vimini. Non devono mancare un buon vino e un dolce tradizionale.



Tradizioni, riti e feste religiose a Pasqua in Italia

Dopo la lunga preparazione alla Quaresima, il ritmo dei riti evocativi della Passione si intensifica e raggiunge il vertice il Venerdì Santo. Con la Pasqua la comunità dei fedeli vive un giorno di lutto universale, espresso attraverso diverse forme di partecipazione popolare.

I simboli della Pasqua

Il coniglietto pasquale

Tra i diversi richiami pasquali che fanno bella mostra di sé nelle vetrine dei negozi compare anche un simpatico coniglietto che porta delle uova. La sua presenza non è casuale ma si richiama alla lepre che sin dai primi tempi del cristianesimo era presa a simbolo di Cristo. Inoltre, la lepre, con la caratteristica del suo manto che cambia colore secondo la stagione, venne indicata da sant'Ambrogio come simbolo della risurrezione.



Le uova di Pasqua



Apparentemente la tradizione dell'uovo pasquale sembra non avere niente a che fare con la tradizione cristiana della Pasqua, ma questa - come vedremo - è una convinzione errata.

Fin dagli albori della storia umana l'uovo è considerato la **rappresentazione della vita e della rigenerazione**. Questo lo possiamo vedere dall'uso simbolo che molte culture antiche

facevano di esso. I primi ad usare l'uovo come oggetto benaugurante sono stati i Persiani che festeggiavano l'arrivo della primavera con lo scambio di uova di gallina. Anche nella **antica Roma** erano, esistevano tradizioni legate al simbolo delle uova. I Romani erano soliti sotterrare nei campi un uovo dipinto di rosso, simbolo di fecondità e quindi propizio per il raccolto. Ed è proprio con il significato di vita che l'uovo entrò a far parte della tradizione cristiana, richiamando alla vita eterna. Nella cultura cristiana questa usanza risale al 1176, quando il capo dell'Abbazia di St. Germain-des-Près donò a re Luigi VII, appena rientrato a Parigi dalla II crociata, prodotti delle sue terre, incluse uova in gran quantità. L'uso di regalare uova è collegato al fatto che la Pasqua è festa della primavera, dunque anche della fecondità e del rifiorire della natura. L'uovo è appunto simbolo della vita che si rinnova ed auspicio di fecondità.

Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione, il suo guscio rappresenta la tomba dalla quale esce un essere vivente.

Secondo il paganesimo, invece, l'uovo è simbolo di fertilità: dell'eterno ritorno della vita.

Dipingere e decorare le uova durante il periodo pasquale risale a quest'ultimo periodo: donarne una colorata era sinonimo di auguri e buoni auspici.

L'uovo rappresenta la Pasqua nel mondo

intero e come simbolo ha subito ogni genere di manipolazione estetica: è stato dipinto, intagliato, ricoperto; la sua forma è stata riprodotta con elementi diversi: da quelli commestibili come il cioccolato e lo zucchero, a quelli più duraturi come la terracotta o la carta pesta.

Ma mentre le uova di cartone o di cioccolato sono di origine recente, quelle vere, colorate o dorate hanno un'origine che pesca nel lontano passato.

Le uova, infatti, forse anche per la loro forma e sostanza molto particolare, hanno sempre rivestito un ruolo unico, quello del simbolo della vita in sé, ma anche del mistero, quasi della sacralità.

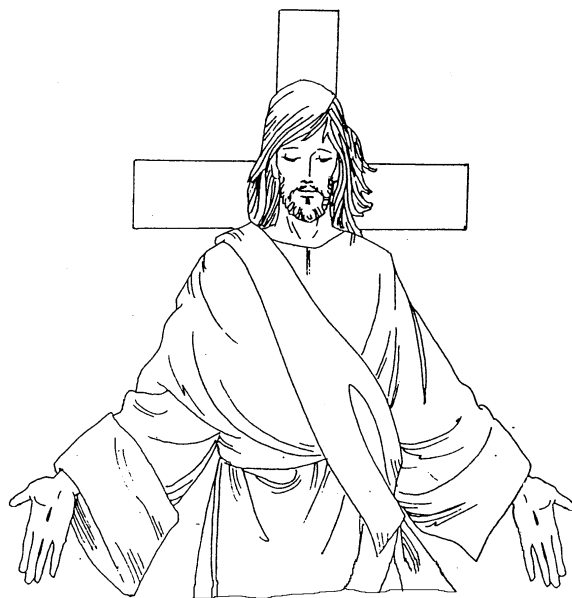
Già al tempo del paganesimo in alcune credenze il Cielo e la terra erano ritenuti due metà dello stesso uovo, e le uova erano il simbolo del ritorno della vita.

Gli uccelli infatti si preparavano il nido d'amore e lo riempivano di uova: a quel punto tutti sapevano che l'inverno ed il freddo erano ormai passati.

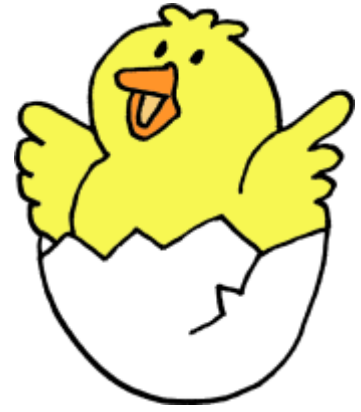
I Greci, i Cinesi ed i Persiani se li scambiavano come dono per le feste Primaverili, così come nell'antico Egitto le uova decorate erano scambiate all'equinozio di primavera, data di inizio del "nuovo anno", quando ancora l'anno si basava sulle stagioni. L'uovo era visto come simbolo di fertilità e quasi magia, a causa dell'allora inspiegabile nascita di un essere vivente da un oggetto così particolare.

E le uova venivano pertanto considerate oggetti dai poteri speciali, ed erano interrate sotto le fondamenta degli edifici per tenere lontano il male, portate in grembo dalle donne in stato interessante per scoprire il sesso del nascituro e le spose vi passavano sopra prima di entrare nella loro nuova casa.

Le uova, associate alla primavera per secoli, con l'avvento del Cristianesimo divennero simbolo della rinascita non della natura ma dell'uomo stesso, della resurrezione del Cristo: come un pulcino esce dall'uovo, oggetto a prima vista inerte, Cristo uscì vivo dalla sua tomba.



Nella simbologia, le uova colorate con colori brillanti rappresentano i colori della primavera e la luce del sole. Quelle colorate di rosso scuro sono invece simbolo del sangue del Cristo. Anche nel Medioevo le uova venivano donate, insieme ad altri oggetti, a bambini e servitù per festeggiare il giorno della Resurrezione.



L'usanza di donare uova decorate con elementi preziosi va molto indietro nel tempo e già nei libri contabili di Edoardo I di Inghilterra risulta segnata una spesa di 18p. per 450 uova rivestite d'oro e decorate da donare come regalo di Pasqua. Ma le uova più famose furono indubbiamente quelle di un maestro orafo, Peter Carl Fabergé, che nel 1883 ricevette dallo zar Alessandro, la commissione per la creazione di un dono speciale per la zarina Maria. Il primo Fabergé fu un uovo di platino smaltato bianco che si apriva per rivelare un uovo d'oro che a sua volta conteneva un piccolo pulcino d'oro ed una miniatura della corona imperiale. Gli zar ne furono così entusiasti che ordinarono a Fabergé di preparare tutta una serie di uova da donare tutti gli anni. E la tradizione continuò anche con lo zar Nicola II, figlio di Alessandro, fino ad un totale di 57 uova.

Ma come si fa l'uovo di cioccolato?



Il cioccolato, mantenuto fuso in grossi contenitori con intercapedini contenenti acqua calda, viene distribuito in stampi ovali.

Gli stampi sono montati su un macchinario dotato di lunghe braccia che girano a 360 gradi, facendo contemporaneamente girare su se stesso l'uovo.

Così, per effetto della grande forza centrifuga, il cioccolato si spande sulle pareti prendendo l'inconfondibile forma ovale.

Ancora molto morbido, praticamente allo stato semisolido, l'uovo viene aperto per inserirvi la sorpresa e inviato a un altro reparto di produzione, per essere raffreddato e quindi solidificato. A questo punto il prodotto per essere confezionato.

Perché a Pasqua si decorano le uova?



A Pasqua c'è la tradizione di colorare e decorare le uova. Forse una leggenda può spiegarci il perché...

Maria Maddalena era una delle donne che erano andate al sepolcro di Gesù, ma l'aveva trovato vuoto. Allora corse alla casa nella quale erano i discepoli, entrò tutta trafelata e annunciò la straordinaria novità.

Pietro, uno dei discepoli, la guardò incredulo e poi disse: "Crederò a quello che dici solo se le uova contenute in quel cestello diverranno rosse." E subito le uova si colorarono di un rosso intenso!

Ogni cultura ha sviluppato un proprio modo di decorare le uova. A volte si usano le uova sode, colorate con colori vegetali e alimentari se si intende mangiarle. Oppure si svuotano facendo un forellino con un ago ad ogni estremo dell'uovo, così si usa soltanto il guscio.

In Grecia si usa scambiarsi uova rosse in onore del sangue di Cristo. In Germania e Austria si regalano uova verdi il Giovedì Santo. In Armenia si usa dipingere le uova con immagini di Gesù, della Madonna o con scene della Passione. Nei paesi dell'Europa orientale si utilizzano motivi stilizzati geometrici bicolore: blu e bianco, rosso e bianco...

Una tecnica antica per decorare le uova consiste nell'attaccare piccole piante e foglie intorno alle uova e nel bollirle con colori vegetali. Staccando le piante, sul guscio rimangono delle impronte più chiare.

Preparazione delle uova

1. Mettere le uova in una pentola coperte d'acqua
2. Aggiungere un cucchiaino di aceto.
3. Aggiungere i componenti coloranti a seconda della quantità di uova (vedi sotto coloranti naturali). La tonalità dipenderà dal rapporto colore/numero di uova.
4. Far bollire le uova per circa 15 minuti a fuoco basso.
5. Togliere le uova dalla tintura e metterle in un piatto. Se si desidera una tintura più scura, si può mettere la pentola con le uova e il colorante in frigo per una notte.
6. Perchè risultino brillanti passare con un batuffolo di ovatta imbevuto d'olio di oliva tutte le uova e lucidarle con un panno morbido.

E' possibile anche usare il **metodo a freddo**. Dopo aver cotto le uova, le si immerge nella tintura per alimenti, assolutamente fredda. Questo evita eventuali rotture del guscio e che il colore possa penetrare all'interno dell'uovo. Il guscio d'uovo per natura non è una superficie porosa, e quindi se si vogliono consumare le uova dopo averle dipinte è meglio che usare coloranti naturali e mangiarle nell'arco di breve tempo.

Coloranti naturali



Per colorare le uova di Pasqua in casa con semplici e naturali ingredienti da cucina senza l'aggiunta di componenti chimici si può!

Per avere uova tinte di:

Rosso pallido: barbabietole rosse fresche oppure mirtilli

Arancio: bucce di cipolla bionda

Giallo tenue: bucce d'arancia o limone, ciuffi di carota, radice di comino.

Giallo: radice di curcuma o tè

Verde chiaro: foglie di spinaci

Verde - oro: bucce di mele verdi

Blu: foglie di cavolo rosso

Beige o marrone: caffè forte

Cibi e ricette della Pasqua

La festa della Pasqua, oltre alle radicate motivazioni religiose, è legata al primo risvegliarsi della natura. Fin dalle lontane origini l'evento ha risonanze agresti e nasce come motivo di ringraziamento e d'offerta sacrale delle primizie del campo e dell'orto.

Oggi, come allora, ritroviamo sulle tavole le spighe del grano tramutate in pane, le erbe, le uova, l'agnello, irrinunciabili e caratteristici alimenti di questa festa. La presenza del pane sulla tavola ha significato votivo, nel ricordo della discendenza dal sovrannaturale, prodigio della germinazione del grano, ricordo del pane azzimo (il pane senza lievito consumato dagli ebrei in occasione della fuga dall'Egitto).

L'uovo fa parte integrante della ricorrenza: per il popolo la Pasqua di Resurrezione è infatti la "Pasqua d'ovo" perché questo alimento è il simbolo della vita che si rinnova, un auspicio di fecondità. All'uovo e al pane si ispirano le torte salate e le torte verdi: come la torta pasqualina, antico piatto genovese, la torta di Pasqua al formaggio di origine umbra, la crescia di Pasqua marchigiana e le pizze al formaggio campane ripiene di uova, pecorino fresco, farina e olio d'oliva.

Una particolarità della Pasqua italiana risiede anche nella sua cucina. Tutte le regioni italiane si preparano, infatti, ai festeggiamenti con piatti tipici.

Menù di Pasqua consigliato da Pellegrino Artusi

- *Minestra in brodo all'uso di Romagna oppure minestra del Paradiso;*
- *fritto di carciofi, animelle e bocconi di pane ripieni;*
- *manicaretto di piccioni;*
- *soufflé di farina di patate oppure gnocchi alla romana;*
- *agnello arrosto con insalata;*
- *dolce al latte e stacciata alla livornese.*



Un po' di ricette...

INSALATA PASQUALINA (Veneto)

Per otto persone:

- 1 kg di asparagi
- 250 g di code di gamberetti già lessate e sgusciate
- 120 g di olio extra vergine d'oliva
- 16 uova di quaglia
- 1 uovo sodo
- 1 cuore di lattuga
- olive verdi snocciolate
- prezzemolo
- maggiorana
- aceto
- vino bianco secco
- sale
- pepe nero in grani



PREPARAZIONE

Pelare gli asparagi raschiando i gambi ed eliminando la parte più legnosa. Lavarli, raccogliarli a mazzetto, lessarli in poca acqua bollente salata, scolarli al dente, quindi tagliare le punte con un pezzetto di. Far rassodare le uova di quaglia, inizialmente in acqua fredda e lasciandole cuocere per 4 minuti dall'inizio del bollore; passarli subito dopo a raffreddare e sgusciateli. Lavate e sgocciolate molto bene il cuore di lattuga, tagliatelo a striscette sottili, che disporrete in un mucchietto al centro di un piatto da portata ovale, piuttosto capiente. Sopra mettete le code di gamberetti e rondelle di uova (saranno sufficienti 4); intorno al piatto disponete le punte d'asparago tagliate per il lungo a fettine con un coltellino affilatissimo con lama molto sottile. Tra gli asparagi e l'insieme al centro del piatto, mettete gli ovetti rimasti, tagliati a metà, sistemandoli tutti in giro. Al momento di servire, preparate una salsina frullando il tuorlo dell'uovo sodo insieme con l'olio, una decina di olive verdi, una cucchiata d'aceto, una di vino, tre di acqua fredda, sale e una generosa macinata di pepe. Aromatizzate la salsina con un trito di prezzemolo e maggiorana quindi versatela a filo sull'insalata che porterete immediatamente in tavola, mescolandola in presenza dei commensali.

UOVA CON LE UOVA (Toscana)

- 6 uova
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di salvia
- 20 gr di burro
- ½ bicchiere di latte
- ½ bicchiere di panna fresca
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiaini di grana padano grattugiato
- 1 pizzico di cannella



PREPARAZIONE

Rassodare 4 uova. Far fondere il burro in un tegame e soffriggervi la cipolla sbucciata e tritata insieme alla salvia. Quando la cipolla diviene trasparente, versare il latte e la panna. Disporre nel tegame le uova sode, tagliare a metà, e far restringere la salsa. Dopo pochi minuti, versare i tuorli delle uova rimaste, frullati con il prezzemolo, il formaggio grattugiato e la cannella. Cuocere le uova, strapazzandole con un cucchiaino di legno facendo attenzione a non rompere quelle sode. Servire caldo.

COLOMBA PASQUALE DI VERONA

Ingredienti:

600 gr di farina bianca;
250 gr di burro;
150 gr di scorze di cedro candite;
160 gr di zucchero semolato;
100 gr di latte;
25 gr di lievito di birra;
50 gr di mandorle;
30 gr di zucchero a grana grossa;
5 uova (1 intero e 4 tuorli);
1 limone;
sale.

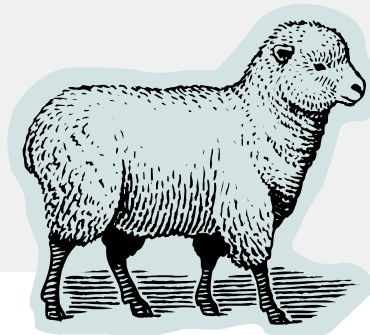
Preparazione:

Impastate 200 gr di farina con il lievito sciolto in acqua tiepida e formate un panetto di giusta consistenza. Immergetelo in un recipiente di acqua tiepida dopo avervi effettuato due tagli a croce con un coltello affilato. Coprite con un coperchio finché il panetto, lievitando, verrà a galla. Versate sulla spianatoia 300 gr di farina, mezzo cucchiaino di sale e la scorza grattugiata del limone. Mescolate bene, fate la fontana e ponete al centro 150 gr di zucchero semolato, 4 tuorli, 125 gr di burro ammorbidito. Impastate il tutto aggiungendo latte tiepido. Quando la pasta sarà soda, amalgamatevi il panetto lievitato e scolato. Lavorate il tutto, fatene una palla che metterete a lievitare in una ciotola infarinata. Quando sarà aumentata di un terzo, rovesciatela sulla spianatoia, amalgamatevi 40 gr di burro ammorbidito e lavoratela per 10 minuti. Rimettete ancora la pasta a lievitare finché non avrà raddoppiato il volume. Lavoratela di nuovo aggiungendo altro burro e pezzetti di cedro candito, sbattendo energicamente la pasta per 10 minuti. Dividetela quindi in due parti: una per il corpo della colomba, l'altra per le ali. Coprite la pasta con un telo infarinato e lasciatela lievitare di nuovo. Una volta pronta e modellata mettetela sulla placca da forno, spennellatela con l'uovo sbattuto, aggiungete le mandorle e lo zucchero in granella.

Infornate a 190° ma dopo 10 minuti scendete a 180° coprendo la pasta con un foglio di carta pergamena imburrato. Lasciate cuocere per 20 minuti, togliete dal forno e fate freddare.

La storia: La colomba fu creata a Verona, alla fine dell'Ottocento. La sua origine risale ai pani plastici della tradizione egiziana e greca, che continuò poi con quella romana e avevano funzioni magiche ed votive. Queste tradizioni, mutate nei significati, si mantennero col Cristianesimo ed assunsero, nelle varie regioni e province, forme e significati diversi. Nel periodo pasquale, centro del Credo Cristiano, questa manifestazione a Verona è continuata con la formazione di pani dolci che, nella seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione del lievito di birra in sostituzione del lievito naturale ed il progresso della tecnica molitoria (1830 comparsa dei mulini a cilindri), andò sempre più raffinandosi creando delle vere e proprie attività di fine pasticceria con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita, come la nostra Colomba Pasquale. Oltre che espressione d'un alto livello di pasticceria artigianale la Colomba Pasquale rappresenta un'importante specializzazione agroalimentare dell'industria veronese.

COLOMBA PASQUALE tra storie e leggende



La colomba, intesa come dolce, sembrerebbe abbia profonde radici nell'epoca medioevale, quando [Re Alboino](#) calò in Italia con le sue orde barbariche ed assalì Pavia. Si narra che dopo un assedio di tre anni, arso da un forte desiderio di vendetta, finalmente Alboino riuscì ad entrare in città, alla vigilia della Pasqua del 572 (?).

Il sovrano, prima di dare alle fiamme la città e passare gli abitanti di spada, ricevette in segno di sottomissione vari regali fra i quali anche dodici meravigliose fanciulle che avrebbero dovuto deliziare le sue notti. Mentre stava decidendo sul destino di Pavia, davanti al suo trono, ubicato nel sagrato della basilica, si presentò a parlare un vecchio artigiano con dei pani dolci a forma di colomba: "Sire, io ti porgo queste colombe quale tributo di pace nel giorno di Pasqua". All'assaggio i pani risultarono così buoni da spingere il sovrano ad una promessa: "In onore di queste colombe, rispetterò la città e i suoi abitanti". Quei doni presentati ad Alboino nascondevano però un sottile inganno. Infatti, quando il re prese ad interrogare le

fanciulle che gli erano state regalate, domandando a ciascuna il proprio nome, scoprì che rispondevano tutte a quello di "Colomba". Alboino comprese l'arguto raggio che gli era stato giocato, ma rispettò lo stesso la promessa di salvare sia le "Colombe" che Pavia.

La creazione della colomba pasquale è legata però anche ad un'altra leggenda, fatta risalire al tempo della battaglia di Legnano (1176), vinta della Lega dei Comuni lombardi contro Federico Barbarossa.

L'idea del dolce sarebbe nata ad un condottiero del Carroccio, che avrebbe fatto confezionare dei pani a forma di colomba in omaggio ai tre volatili bianchi, simbolo di protezione suprema, che durante la battaglia si erano posati sopra alle insegne lombarde.

I primi ingredienti di questo dolce pasquale erano molto semplici: uova, farina e lievito.

La colomba diventò il dolce simbolo della Pasqua italiana nei primi decenni del Novecento, quando l'azienda Motta decise di lanciare sul mercato un dolce simile al panettone d'uvetta e canditi, dalla forma di una colomba ricoperta con una glassa a base di zucchero, pasta di mandorle ed amaretto.

La grande popolarità arrivò nel 1930, quando l'azienda milanese commissionò a Cassandre, artista specializzato in manifesti pubblicitari, un disegno sulla colomba che riportava lo slogan: "colomba pasquale Motta, il dolce che sa di primavera". Da allora sono fiorite moltissime varianti di questo dolce, arricchite di creme e farciture varie, o impoverite di mandorle e canditi.

Pinza Pasquale Alla Triestina

Ingredienti:

1 kg di farina
6 uova e 2 albumi
350 g di zucchero
250 g di burro
100 g di lievito di birra
1/2 litro di latte
Rhum
vaniglia



Preparazione:

Impastare il lievito con un po' di latte tiepido e di farina, lavorare con un cucchiaio di legno finché la pastella sia della giusta consistenza e lasciare lievitare in un luogo tiepido.

Nel frattempo, preparare sulla tavola gli altri ingredienti, farina, uova, un pizzico di sale stemperato in acqua appena calda, lo zucchero ammorbidito in un po' di latte tiepido, ed il burro sciolto.

Mescolare con un po' di vaniglia ed un bicchierino di Rhum. Quando il panetto di lievito sarà cresciuto abbastanza, unirlo al resto, e mano a mano che si lavora la pasta, aggiungere se serve, del latte.

Quando la pasta è pronta, farla lievitare nuovamente, e poi passare al forno caldo.

LA GUBANA FRIULANA



Dal 1600 la Gubana è il dolce tipico delle Valli del Natisone e simboleggia la tradizione e l'ospitalità dei friulani. La Gubana delle Valli del Natisone è anche il dolce tradizionale preparato in molte famiglie del Friuli, con ricette derivanti dal prodotto

tradizionale. Fatto con pasta sfoglia, dolce, ripiena di frutta secca e spezie, canditi amalgamati con rosso d'uovo e montati a neve con albume. Molte le varianti : in alcune troviamo il cioccolato, in realtà ogni famiglia tramandava una particolare ricetta ... e ne creava delle varianti.

TORTA PASQUALINA

ingredienti per 6 persone:

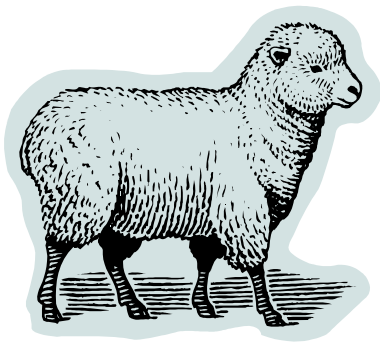
- 1 Kg. di farina,
- 1 Kg. di erbette,
- gr. 600 di ricotta
- gr. 100 di burro
- 10 uova
- olio extravergine d'oliva
- maggiorana
- mollica di 2 panini spugnati nel latte
- parmigiano grattugiato
- sale, pepe.



Tempo di preparazione: 3 ore e 15 minuti

COME SI PREPARA: Mescolate alla farina una generosa presa di sale, fate la fontana sulla spianatoia ed al centro versate 4 cucchiai d'olio. Impastate unendo l'acqua che occorre per avere una pasta di giusta consistenza. Dividetela in 33 pezzetti che allineerete sulla spianatoia e coprirete con un tovagliolo. Lasciateli riposare per un'ora. Intanto mondate accuratamente le erbette lavandole ripetutamente sotto l'acqua corrente per togliere ogni residuo di terra; lessatele quindi nella sola acqua rimasta attaccata dopo il lavaggio. Salatele, scolatele, strizzatele bene e allargatele su un piatto: spolveratele di sale e parmigiano e distribuite qua e là qualche foglia di maggiorana. In una terrina sbattete 4 uova intere con 3 cucchiai di parmigiano. Unite la mollica ben strizzata del latte, le erbette e la ricotta passata al setaccio. Mescolate a lungo col cucchiaio di legno dopo l'aggiunta di ogni ingrediente. Trascorso il periodo di riposo della pasta, tirate ogni pezzetto in una sfoglia il più sottile possibile. Disponetene 10 in una tortiera unta d'olio, sovrapponendole e unendo d'olio ogni sfoglia. Sull'ultima sfoglia versate il ripieno di ricotta ed erbette ed in esso fate 6 fossette regolarmente distanziate. In ogni fossetta versate gr.10 di burro fuso e rompetevi un uovo, cospargendolo di formaggio grattugiato, sale e pepe. Sistemate sul ripieno le rimanenti sfoglie, ungendole d'olio e distribuendo su ognuna piccoli pezzetti di burro. Rigitate verso l'interno i bordi di pasta che fuoriescono dalla tortiera. Bucherellate la superficie con una forchetta e mettete a cuocere la torta in forno caldo a 190' per 45 minuti circa.

COME SI PRESENTA: Servite la torta pasqualina tiepida o fredda. Questa è la ricetta classica, che può essere semplificata riducendo a 15/18 il numero delle sfoglie.



AGNELLO PASQUALE

(abbacchio romano)

La tradizione culinaria "impone" sulle tavole italiane, per il giorno di Pasqua, l'agnello, detto abbacchio a Roma, simbolo sacrificale per antonomasia a cui fu accostato il sacrificio di Gesù.

Abbacchio indica il tipo di carne con cui si prepara, quella o dell'agnello da latte che non ha ancora iniziato a brucare l'erba. L'animale, che non può superare i 4 kg di peso, fino a poco tempo fa veniva percosso ripetutamente con un bastone prima di essere sgozzato: da qui il nome. La carne d'agnello "abbacchiato" è particolarmente indicata per la cottura al forno; ma esiste anche la versione alla cacciatora, cioè in padella con un intingolo di aglio, rosmarino, acciuga, peperoncino e vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cosciotto d'agnello (abbacchio romano)
- 3 bei rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio,
- 2 limoni
- 50 gr di strutto, olio extravergine d'oliva, aceto (o 2 limoni), sale e pepe macinato

Utensili necessari

Recipiente per [marinatura](#), teglia da forno, forno.

Preparazione

- 1- **Sbattere bene con una forchetta** olio, sale, pepe, poco aceto (o succo di limone) e le foglioline di due rametti di rosmarino.
- 2- **Praticare 4 fori** nel cosciotto d'agnello con un coltellino e inserire in ognuno 1/4 di spicchio d'aglio e un ciuffetto di rosmarino, e metterlo a marinare in un recipiente con la salsa preparata per un paio d'ore (anche per una notte in frigorifero, volendo).
- 3- **Scolarlo** dalla salsa e cospargerlo di foglioline di rosmarino.
- 4- **Ungere** una teglia da forno con lo strutto e posarci il cosciotto con un rametto di rosmarino sopra.
- 5- **Cuocere** in forno già caldo per circa 1 ora bagnandolo ogni 15 minuti. Il cosciotto deve raggiungere la giusta doratura ma non si deve asciugare troppo.

Con un contorno a piacere o con le classiche patate arrosto.

Attenzione: servono almeno 2 ore per marinare la carne e circa 1 ora di cottura. Medio. A Pasqua il prezzo dell'agnello sale!



Modi di dire

Nel linguaggio comune ricorrono "modi di dire" che trovano la loro origine nelle letture evangeliche del periodo quaresimale -pasquale, o comunque che sono collegate con la liturgia e tradizione cristiana di tale periodo.

"LUNGO COME UNA QUARESIMA": si dice di una persona o di una cosa prolissa, noiosa, insistente.

"HA SCIUPATO TUTTO ADESSO E FA QUARESIMA": si riferisce a chi ha sperperato i propri beni, le proprie ricchezze e adesso fa digiuno, vive in povertà.

"PORTARE LA PROPRIA CROCE": questo modo di dire trae la sua origine dalla salita al calvario di Gesù Cristo ed è da intendersi come la capacità di sopportare e accettare i momenti dolorosi della vita, così come il Figlio di Dio ha accettato e sopportato la dura prova del martirio in croce, senza cedimenti pur nella sofferenza di quei drammatici eventi. Collegato all'episodio della salita al Calvario di Gesù carico della croce c'è un ulteriore modo di esprimersi usato per indicare una dura sofferenza: **"LA SUA VITA E' UN CALVARIO"**. Così come: **"STARE IN CROCE"** (Stare in pena) e **"CHE CROCE!"** sono espressioni che ribadiscono e sottolineano la gravità di una situazione particolarmente penosa.

"GETTARE LA CROCE ADDOSSO A QUALCUNO": cioè addossare la responsabilità di un fatto ad un'altra persona, per biasimarla.

"LA CROCE CHE CI SI FA DA SOLI E' LA PIU' PESANTE": il modo di dire vuol significare che, quando siamo noi stessi a costruirci delle croci, cioè a commettere delle azioni di cui in seguito ci pentiamo e che inoltre si ritorcono contro di noi, dovremo sopportarne il peso (le conseguenze) che sarà sicuramente più gravoso, rispetto a quando è imputabile invece a cause

esterne, dato che in questo caso siamo noi stessi gli artefici del danno provocato.

"ESSERE FELICI COME UNA PASQUA": riferito a chi manifesta una grande felicità, proprio perché il giorno di Pasqua è un giorno di grande gioia.

"PASQUA ALTA": si ricorre a questa espressione quando la festa di Pasqua è in ritardo rispetto al tempo in cui ricorre normalmente, mentre si dice:

"PASQUA BASSA" quando è in anticipo.

"VENIRE LA PASQUA IN DOMENICA": per indicare ciò che si verifica al momento opportuno, che arriva a proposito.

"ESSERE COME SAN TOMMASO": la locuzione viene usata per indicare un'ostinata incredulità verso una notizia o un fatto, proprio come l'apostolo Tommaso che si rifiutò di credere ai compagni che gli riferivano l'apparizione di Gesù risorto.

