

Tradizioni culinarie

È in arrivo la settimana Santa e la Pasqua, festività importante del calendario liturgico cristiano. Essa



celebra la Resurrezione di Gesù che secondo la Bibbia sarebbe avvenuta il terzo giorno successivo alla sua morte in croce. E' una settimana molto impegnativa sia sotto il profilo religioso che quello culinario. E' una ghiotta occasione per realizzare sorprendenti ricette con le varie primizie che ci offre la natura e con le carni, le uova e i dolci tradizionali pasquali. Durante il periodo pasquale si possono gustare i vari ortaggi di stagione, la cicoriella e i cardoncelli da cuocere in brodo con la carne di agnello e tutto amalgamato con uova sbattute insieme al formaggio grattugiato. L'uovo è diventato parte integrante della tradizione cristiana legata alla Pasqua. Già nell'antichità era diffusa la tradizione dello scambio di semplici uova di gallina e venivano consumate proprio per celebrare l'arrivo della primavera, come simbolo di rinascita e rinnovamento. Le uova pasquali venivano bollite in acqua e sale e in alcuni casi anche colorate. Sulle origini dell'uovo ricoperto di cioccolato ci sono svariate interpretazioni. La più conosciuta vede la nascita dell'uovo di cioccolato dalle corti di Luigi XIV°, per poi estendersi in Francia e Germania già dai primi decenni dell'ottocento. Mentre la produzione industriale si è affermata durante il 900' con un boom a partire dal secondo dopoguerra. Grazie al sapiente lavoro dei cioccolatieri francesi e svizzeri giunge ai giorni nostri. I passaggi sono molti e complessi da sintetizzare, ma la prima produzione industriale di uova di cioccolato sembra essere infine merito di John Cadbury nel 1875. Oggi l'uovo di cioccolato fondente o al latte con o senza sorpresa è diventato il dolce tipico di questa festività. Un altro dolce diffuso in tutte le regioni è la colomba. Secondo la leggenda, a cuocere un pane a forma di colomba sarebbe stato un pasticciere di Pavia, il giorno di Pasqua del 750 d. C. in segno di pace al Re longobardo Alboino, che minacciava di distruggere la città. Un gesto che forse anche per la bontà del dolce, avrebbe convinto Alboino a non infierire sugli abitanti. Tornando molto indietro nel tempo, la storia della cucina dice che in quel periodo le materie prime scarseggiavano, le

Dolce Pasqua

Scritto da Netta Paoella
Lunedì 07 Marzo 2016 23:29

pasticcerie e i dessert non esistevano o erano riservati alle occasioni speciali, biscotti e torte venivano realizzate solo da persone religiose o da cuochi di mense blasonate. Ma oggi il dolce è una parte fondamentale dei nostri menù e ogni regione ha un suo dolce tipico. I dolci tradizionali pugliesi di questo periodo sono: le trecce pasquali, i taralli, i biscotti a base di mandorle, torte con la ricotta dolce e salata e le scarcelle (dolci di varie forme ricoperte con glassa colorata e granella di zucchero) ecc. In questo periodo tanto atteso è bello vedere sulle tavole imbandite, tante pietanze e diversi dolci pasquali e tutti intorno alla tavola la famiglia e gli amici, per gustare tutti insieme il menù pasquale preparato secondo le tradizioni tipiche locali.