



Le feste tra cucina e tradizioni

LA PASQUA A TAVOLA

Di cioccolato fondente, al latte, alle nocciole, in tutte le varianti possibili, decorato o avvolto in carta coloratissima l'uovo di cioccolato in Italia si regala ai bambini e contiene una sorpresa o un piccolo gioco. Si mangia insieme alla **colomba**, che con l'**uovo di Pasqua** fa parte della tradizione gastronomica pasquale dell'Italia intera e si trova su tutte le tavole da nord a sud, insieme all'**agnello**.



L'**agnello** non manca mai nella tavola del pranzo di Pasqua, perché ha un valore simbolico, rappresenta per la religione cristiana la vittima sacrificale, cioè il Cristo che a Pasqua muore per l'umanità. Preparato in moltissime varianti regionali, l'agnello si può cuocere al forno o servire solo le costole cotte alla brace, alla griglia o impanate e fritte.



Le origini della **colomba** vanno ricercate verso la metà del VI secolo quando, durante l'assedio di Pavia da parte di Re Alboino, egli si vide offrire un dolce a forma di colomba in segno di pace. La colomba è un dolce simile al panettone, ma con un aspetto decisamente legato alla Pasqua di cui è uno dei simboli: è un morbido dolce lievitato, con canditi e una croccante ricopertura di glassa di zucchero e mandorle.



Casatiello e Pastiera - Campania

Il **casatiello** è una saporitissima torta salata tipica della Campania e in particolare della zona di Napoli, che viene preparata nel periodo pasquale. Viene decorata con uova trattenute da strisce di impasto disposte a croce. Ha un abbondante ripieno di formaggio, salame e pancetta. È un piatto sostanzioso ottimo sia caldo che freddo e ideale da servire durante le scampagnate pasquali.



La **pastiera** è una torta di pasta frolla ripiena di un impasto formato da ricotta, grano bollito, uova, spezie e canditi. La frolla della pastiera è croccante, mentre il suo ripieno è morbido di un colore giallo oro molto intenso, il profumo è di cannella e acqua di fiori d'arancio. Questo dolce anticamente si preparava per celebrare l'arrivo della primavera; nel tempo è diventato un dolce pasquale.



La torta Pasqualina - Liguria

È una torta salata ripiena di spinaci o erbe, ricotta e uova, racchiusa in sfoglie di pasta sottili: è l'ideale per essere gustata nelle gite fuori porta del giorno di Pasquetta (Lunedì dell'Angelo), perché si prepara in precedenza, e può essere mangiata fredda. È uno dei piatti simbolo della cucina ligure, ma è diffusa e apprezzata in tutta Italia. Le sue origini sono molto antiche, veniva preparata nel 1400, e già allora era strettamente legata al periodo pasquale, da cui prende il nome.

