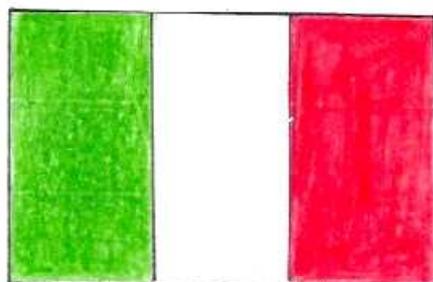
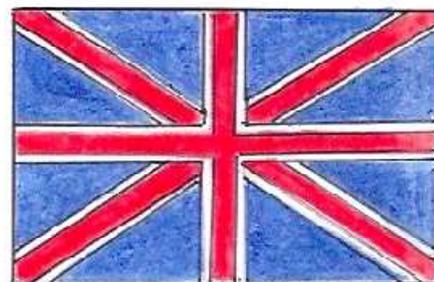


TRADIZIONI TRADITIONS



Attività del curriculum locale

AREA LINGUISTICO-ANTROPOLOGICA

A.S. 2014/2015



Classe II L

Prof.sse Finocchiaro-Musmeci-Padalino

Nell'ambito delle attività del curriculum locale (in linea con la Legge Regionale n.9/2011 "Inserimento della lingua e della cultura siciliana nelle scuole") la classe seconda L, come progettato a inizio di anno scolastico in area linguistico - antropologica, ha affrontato il tema dell'**intercultura**, intesa come promozione e valorizzazione del patrimonio culturale e territoriale.

Attraverso un approccio iniziale di tipo linguistico delle altre culture oltre che della propria, si è proceduto man mano ad attuare un confronto tra le stesse per giungere all'obiettivo di riuscire a comprendere come il contrassegno dell'identità non risieda soltanto nel dato linguistico, ma anche e soprattutto in quello culturale e tradizionale. Sono stati appunto per questo scelti determinati nuclei tematici su cui avviare una riflessione in grado non soltanto di cogliere gli elementi di similarità o di diversità, ma di percepire negli stessi i nessi che saldano gli eventi storici e i fatti culturali e tradizionali.

Si è inteso promuovere, principalmente, la conoscenza del patrimonio valoriale, storico, linguistico e più ampiamente culturale, legata alle tradizioni religiose o gastronomiche del nostro territorio, soffermandosi

anche su arte, musica, salute e abbigliamento nostri e dei paesi di cui i ragazzi studiano la lingua, vale a dire i paesi di lingua tedesca e il Regno Unito. Non sono mancati gli approfondimenti su città italiane come Venezia o nazioni più lontane come l'Argentina, in quanto luoghi di provenienza di genitori di alcuni alunni della classe stessa.

La ricaduta di tale confronto potrà sicuramente attuarsi nel maturare, da parte della classe, la considerazione che esiste un valore simbolico che lega alcune pratiche alimentari alle feste del calendario tradizionale, quali la Vendemmia, la Festa dei Morti, il Natale, il Carnevale, la Pasqua o altri riti.

Alla fine di tal entusiastica ricerca pluridisciplinare, i ragazzi saranno portati a vedere nelle persone appartenenti a mondi linguistici diversi una vera e propria costellazione d'identità, in una prospettiva di apertura e giammai di chiusura al cosiddetto 'diverso'. La realizzazione del presente opuscolo dovrebbe un po' avallare e propugnare l'importanza di un'educazione disciplinare plurilingue.

La vendemmia: ai tempi dei nostri nonni

In Sicilia al tempo dei nostri nonni la vendemmia era una festa; quando arrivava settembre i bambini non vedevano l'ora che i grappoli d' uva nelle vigne diventassero maturi per andare a vendemmiare. La vendemmia avveniva tra il mese di settembre ed ottobre; si partiva all'alba con un carro trainato da un cavallo o da un asino, dove veniva posto il tino e le ceste. A quest'evento tanto atteso vi partecipavano tutti i familiari anche i bambini che le mamme si portavano appresso. Chi aveva più di una vigna cercava dei manovali per tagliare l'uva con le forbici o la roncola. Nei cesti ancora vuoti riponevano i fagotti con il pane e il formaggio, da mangiare la mattina, una brocca d'acqua per bere e per lavarsi le mani e un bel fiasco di vino. Arrivati alla vigna tutti si avviavano tra i filari della vigna e cominciavano a tagliare l'uva. Le donne lavoravano e cantavano allegramente e si raccontavano "cuntus" storie e barzellette perché per loro la vendemmia era una festa piena di gioia, allegria e divertimento. Quando i cesti erano pieni, le donne le portavano sulla testa verso il punto di raccolta dell'uva direttamente nel tino. Nel tardo pomeriggio quando il tino era bello pieno, gli uomini e le donne rientravano in paese, dove nelle cantine delle case si lavorava l'uva che doveva diventare vino. Nella cantina era già pronto un tino grande dove si scaricava l'uva.

Nella pausa pranzo il menù per la vendemmia potrebbe essere il seguente:

- **Olive schiacciate**
- **Pane cunzatu**
- **Salsiccia arrostita sul fuoco**
- **Frittelle di uva fragola**

Nel pomeriggio il contadino (su mustadori) nel grande tino schiacciava l'uva con i piedi; poi il liquido ancora misto a impurità fuoriusciva da un foro del tino tenuto chiuso con un bastone, la parte più densa, cioè le vinacce restavano nel tino e venivano raccolte per ultimo per essere poi schiacciate nel torchio (sa pressa). Per raccogliere un po' di mosto si usava una mezza zucca (croccoriga) come mestolo. Il mosto quindi veniva versato con un imbuto (imbudu) dentro le botti, si usava calcolare con una brocca di latta (su decalitrù) la quantità di liquido versata dentro e di volta in volta si segnava nella botte una breve linea (sa tacca). Alla vinaccia ben schiacciata si versava una certa percentuale di acqua e la si lasciava raffinare per un paio di giorni, poi nuovamente pressata e il suo liquido (su piricciò) veniva lasciato decantare ancora per un paio di settimane, infine bevuto prima che fosse pronto il vino "buono". Con la sansa, l'ultimo prodotto di scarto della vendemmia veniva prodotta l'acquavite. L'augurio dopo queste operazioni era quasi sempre: "A sa bona salludi e a du gustai cun prascei atturusu annus!" oppure "Atturusu annusu cun salludi!".

Con il mosto appena prodotto le donne preparavano vari piatti quali:

- **Pizza al mosto cotto**
- **Pollo all'uva**
- **Sugoli**
- **Sbriciolata di mosto**

II L

Sbriciolata di mosto

Ingredienti:

PER LA FROLLA

- 300 gr di farina bianca
- 100 gr di burro ammorbidito
- 100 gr di zucchero semolato + un cucchiaio
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 uovo

PER IL RIPIENO

- 200 gr di mosto d' uva



PREPARAZIONE: In un robot versate farina, zucchero, burro, uova e lievito e lavorare a media velocità. Dovete ottenere un composto molto sbricioloso. Rivestite con carta forno una tortiera e poi versate circa 2/3 dell'impasto. Spalmate il mosto d'uva e poi cospargete il resto dell'impasto. Infornate a 180° per 30/35 min. Cospargete la torta con il cucchiaio di zucchero e lasciate in forno spento per 5/7 min. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

Sveva Scandurra

"Festa dei morti" una ricorrenza prettamente siciliana

I ragazzi della II L scoprono e rivivono nei racconti dei loro cari, la tradizionale festa siciliana dei morti confrontandola con le ricorrenze dei defunti vissuti dai loro compagni di classe nei loro paesi d'origine. La commemorazione dei defunti è una festa molto antica, per noi siciliani ha un significato molto profondo, oltre quello religioso, è molto sentita perché manifesta il legame, l'affetto profondo che lega le persone con il defunto, soprattutto con i bambini, infatti nasce come festa per non far dimenticare ai piccoli i familiari scomparsi. I nostri genitori raccontano che la sera prima andavano a letto dopo aver preparato una tovaglia dove poggiavano della frutta da offrire ai morti per rifocillarsi dopo il lungo viaggio o un grande cesto dove avrebbero lasciato i doni. Nella trepidante attesa aspettavano il mattino successivo per poter scoprire i giocattoli che "i morti" avevano lasciato sotto il letto o nelle vicinanze. Talvolta, si svegliavano durante la notte nella speranza o nel timore di vedere nel buio, l'anima di qualche parente defunto mentre depositava i giocattoli nella stanza. La mattina seguente c'era una grande festa: un'esplosione di gioia nel trovare giocattoli che spesso avevano desiderato durante l'anno, perché i bambini di una volta ricevevano regali solo in questa ricorrenza. Durante la giornata si incontravano con i loro amici e mostravano i doni ricevuti e trascorrevano gran parte della giornata e i giorni successivi a giocare con bambole, macchinine, fucili a piombini questo per i più benestanti, mentre per gli altri meno fortunati o bambole di pezza dove dentro c'era frutta secca e noci o carrettini di legno o palle di stoffa. I dolci tradizionali erano le cossi dette "ossa di morto" dolci impastati di miele e decorati con l'albume d'uovo che rappresentavano nella forma delle ossa umane. Poi i bambini si recavano al cimitero con i propri familiari per ringraziare i defunti portando qualche fiorellino e la sera andavano a letto stanchi ma felici. Ancora oggi si cerca di tenere in piedi questa bella tradizione che vede uniti varie generazioni.

II L

Il giorno dei morti

Il 2 novembre è la ricorrenza dei nostri cari defunti; nel Veneto quel giorno non è occasione di festa ma di tristezza.

A differenza della Sicilia, nel paese di mia madre non c'è nessuna fiera, nessuna bancarella, nessun regalo per i più piccoli; ci si reca solo al cimitero per assistere alla Santa Messa. E' una giornata molto triste e mia mamma ricorda solo sguardi pieni di lacrime e fazzoletti bagnati. Tutto inizia di solito una decina di giorni prima; i parenti più stretti del defunto puliscono



la tomba dallo sporco o dalle erbacce cresciute durante l'anno, controllano che ci siano i lumini accesi e la adornano di crisantemi recisi o in vaso. I fiorai di ogni paese si dispongono davanti le entrate dei cimiteri vendendo crisantemi di tutte le forme e colore; e nel cimitero in quei giorni sembra tornare un po' più di serenità, soprattutto in quelle tombe abbandonate durante tutto il resto dell'anno.

Arriva poi il giorno della ricorrenza e tutta la famiglia si reca davanti alla tomba o si divide davanti a più lapidi, per assistere alla messa. E' l'occasione per rivedere anche parenti alla lontana, visto che ci si trattiene di più in quei luoghi o si passa da un cimitero di un paese ad un altro dove è sepolto magari qualche altro familiare o un amico.

Si torna poi a casa e la serata trascorre con un vuoto nel cuore restando nel silenzio.

Giulia Salvadori

IL NATALE

I nonni ricordano... la suggestiva atmosfera natalizia

In passato il Natale era una delle ricorrenze più importanti dell'anno che veniva celebrato sia in famiglia sia in pubblico. La più sentita tradizione natalizia era l'allestimento del presepe che veniva preparato da giorno 13 dicembre in poi: in ogni casa veniva sistemata una grotta con la "spina pulici" (un asparago selvatico che si lavorava piegandolo ad arco ed intrecciandolo), dentro questa grotta verde, su un prato di muschio fresco raccolto nei boschi, veniva posta la capanna con la Madonna, San Giuseppe e il Bambinello riscaldato e dal bue e dall'asino; attorno alla capanna venivano disposti i pastori che rappresentavano i mestieri più diffusi nel paese. Inoltre spesso erano presenti figure tipiche della tradizione siciliana "u zu innaru" (un uomo anziano ed infreddolito che si scaldava presso un focolare) o "u spaventato" (un uomo in atteggiamento di meraviglia per la nascita di Gesù). Il presepe, oltre che con la "spina pulici" e il muschio, veniva addobbato con frutti di stagione, soprattutto i mandarini. Attorno al presepe, la sera, veniva recitato il Rosario e si cantavano canti natalizi. La novena invece era una preghiera mattutina che si faceva in chiesa prima di andare al lavoro.

La notte di Natale davanti ad ogni chiesa, come per riscaldare Gesù bambino infreddolito, si appiccava il fuoco ad un ceppo che rimaneva acceso tutta la notte. Proprio la notte di Natale i bambini aspettavano i doni portati da Gesù. Altri simboli natalizi che servivano a addobbare le case erano il vischio, il pungitopo e l'agrifoglio, mentre solo di recente accanto al presepe è stato posto l'albero di Natale. Durante il periodo natalizio era usanza riunirsi con parenti e amici per giocare a tombola, al gioco dell'oca, a poni o a carte. La vigilia di Natale era tradizione cenare con broccoli bolliti e baccalà fritto, mentre per il pranzo del 25 dicembre le massaie preparavano il sugo di carne per condire maccheroni o pasta fresca, il secondo era costituito da falsomagro o polpettone; i dolci tipici erano i "mastazzoli", alla fine del pranzo si mangiava frutta secca: noci, nocciole, fichi, datteri. L'alunno Amaro intervistando la propria nonna ci racconta che quando lei era piccola l'atmosfera natalizia era completamente differente da quella attuale. Infatti, questo importante periodo dell'anno si viveva unicamente con il vero spirito religioso. Ogni mattina all'alba, suonava la campana e tutti andavano ad ascoltare la messa, anche se c'era freddo e buio; quando ritornavano a casa i bambini facevano colazione ed andavano subito a scuola. Nel pomeriggio si andava a preparare il presepe e si cercava il muschio, i rami secchi, i legni, la carta stagnola ed i sugheri. Si preparavano i pastori con l'impasto del pane, dopo avergli dato la forma stabilita, si facevano essiccare al sole e una volta induriti si coloravano.

La sera era obbligo ed anche piacere andare in chiesa per la novena di Natale dove si pregava e si cantavano canzoni tipiche natalizie e dialettali. Il giorno di Natale la funzione religiosa era suggestiva e lei ricorda che suo zio, che era parroco di Agira, suo paese natale, portava in processione un Gesù Bambino fatto di cera, mentre tutti i fedeli con le mani giunte in preghiera si inginocchiavano. Il pranzo di Natale era costituito da cibi semplici, ma gustosi ed era tradizione preparare dolci squisiti fatti in casa come "i cassateddi", fatti con farina di ceci e cacao oppure "i nfasciateddi" fatti con miele ed uva passa. Nelle sere di festa era tipico giocare a tombola. Ascoltando il racconto dei nostri nonni tutti noi dovremmo ritornare indietro nel tempo per riscoprire il significato del Natale, perché a quei tempi non si scambiavano regali e non si addobbava l'albero di Natale perché l'usanza non c'era ancora, ma si regalavano dolci e prodotti della terra. Il Natale era la festa religiosa per eccellenza e quindi al contrario di adesso non c'era l'ansia di comprare i regali e di desiderare sempre di più. Tutto ciò ci conduce verso il consumismo sfrenato e ci fa dimenticare i veri valori della vita. Qui di seguito riportiamo lo stralcio di una nenia di Natale che veniva cantata davanti al presepe.

Si partéru di Nazzarétti
San Gnuseppi ccu Maria
e tri ghiòrna camminàru
ppi li munti e ppi la via.
RIT. E susi, pastùri, non dòrmiri cchiù!
no vidi ch'è natu 'u Bamminu Gesù?

La riscoperta della tradizione del presepe nell' hinterland Jonico-Etneo

Manca poco al Natale. Ormai tutto intorno a noi parla dell'imminente festività: le vetrine dei negozi, le luminarie per le strade, i grandi alberi nelle piazze... Natale significa gioia, allegria, regali e tradizioni, ma soprattutto pace e amore. Sono questi i sentimenti e le riflessioni che dovrebbero accompagnare le nostre feste. In tutto il mondo Natale è augurio di bontà, serenità e felicità da condividere con "Tutti gli uomini di buona volontà". Con questo augurio vogliamo raccontarvi come il Natale era vissuto dai nostri nonni, soprattutto nella riscoperta della tradizione del presepe molto sentito nell'hinterland Jonico Etneo Pastori, cartapesta, luci multicolori, arance e fichidindia, muschio (u lippu), pungitopo (spinapulici): al tempo dei miei nonni si costruiva in ogni casa il presepe dinanzi a cui, per nove sere consecutive, si recitavano e si cantavano le litanie in latino e le nenie natalizie. Le donne dicevano il rosario sedute attorno al braciere rosso di fuoco "a conca", dove si metteva un po' d'incenso o un pizzico di zucchero per profumare l'ambiente. C'era un presepe in ogni casa, piccolo o grande, esso aveva un compito importante riunire la famiglia e diffondere l'armonia e la gioia del Natale. I presepi erano costruiti con materiali semplici e i pastori erano fatti di terracotta o di legno. La preparazione del presepe era come un rito che ogni famiglia affrontava con gioia, dove tutti i familiari si prodigavano per reperire i materiali idonei per la sua realizzazione: "u' lippu", il cotone rappresentava la neve, la sparacogna era il sostegno della grotta ed infine i vari frutti di stagione, quali arance, limoni e mandarini erano utilizzati per decorare e dare colore alla composizione. I mottetti natalizi che venivano cantati attorno al presepe erano pezzi di ammirevole bravura: "Sta calannu la susanedda/sta scinnennu di li muntagni/cu la cufinedda 'ntesta/di nuciddi e di castagni". La "susanedda" era la contadinella che scendeva dai monti col cesto ritto sulla testa, zeppo di nocciole e castagne. Il pecoraio portava al Bambino latte, caciocavallo e formaggio fresco. Meritava anch'egli il suo mottetto: "C'era un poviru picuraru/nenti avia cchi ci purtari / porta latti 'nta la cisca / cosicavaddu e tuma frisca". Un altro pecoraio portava al collo "un picureddu ppi ghiucari lu Bammineddu". La cantata dei mottetti era preceduta dalla rievocazione del lungo peregrinare di Giuseppe e Maria alla ricerca di ospitalità. Battono a tutte le porte, ma ricevono scortesemente rifiuti. "Bonsignuri e cavalieri/pi quantu amati a Diu /rizzittati a dui straneri/ca lu friddu è troppu riu!" Il padrone di casa non esita a cacciare i due "stranieri" esortando il garzone a sciogliere i cani: "Assiatichi li cani/o stafferi unni siti-ni mannati a ssi viddani/ ca su tantu marchiati!" Solo in una grotta Giuseppe e Maria trovano ristoro nella gelida notte: "Ni mancaunu palazzi/a lu Re di la natura/vosi nasciri 'nte strapazzi/ 'nta na povira mangiatura!" Si faceva tardi la sera davanti al presepe e i bambini cascavano dal sonno. L'indomani bisognava saltar presto dal letto per l'appuntamento mattutino in chiesa. I miei nonni raccontano che in paese "a matinata" della novena era un'occasione di festa. La facevano a gara le categorie dei lavoratori più numerose per solennizzare il proprio turno. Le chiese erano stipate di folla, malgrado il freddo intenso. Le sedie non bastavano e la gente se le portava da casa. Artigiani, muratori, commercianti, studenti, professionisti, impiegati, "mastri di festa" di ogni parrocchia, le donne di azione cattolica, patrocinavano ciascuna categoria la propria "matinata". Zufolo e ciaramella erano gli strumenti principali: lo zampognaro e il pecoraio davano alla liturgia il dono della povera musica natalizia.

Fuori dalla chiesa banda e bombe. L'addobbo della chiesa era diverso da una mattinata all'altra. Stesse nenie accompagnate da zampognari, da cori o da orchestre di gran nome: "Susi pasturi/non

dormiri chiù/vidi ch'è natu u Bamminu Gesù! "Erano delle ore di spensierata allegria in onore del Signore, e tutti si ritrovavano vicini. I negozi aprivano all'alba perché la vita si movimentava proprio per la novena. Non c'era però l'assalto ai negozi stracolmi di regali, mancava nelle gelide mattinate lo scarico velenoso delle macchine e l'albero verde, segno del benessere, non era ancora apparso in molte case. Poi, la vigilia di Natale, tutta la famiglia allargata a parenti e amici, si riuniva attorno al presepe per solennizzare la venuta del Redentore. Si giocava a carte e a tombola, il caratteristico gioco, gradito a bimbi e adulti. Dopo la tradizionale tombola, si cenava. La cena della notte di Natale consisteva per lo più in una minestra di broccoli e in una frittura di baccalà. Poi il buon vino, le arance e gli immancabili "mastazzoli", il dolce natalizio di farina, miele, vino cotto e nocciole. Dopo la cena, nasceva nei presepi il Bambinello osannato da canti":

E nasciu lu Bammineddu/'nta la rutta du puureddu/e cci misuru 'u nomu beddu/ Sabbaturi lu picciriddu". Seguiva quindi la ninna nanna : "La oooh, la oooh/la ninna e la oooh/dormi Gesù e fai la oooh/n; autru Gesù nasciri non ppò/dormi Gesù e fai la oooh..."

I regali che ricevevano i bambini, con grande gioia e amore, erano dei biscottini fatti in casa con mandorle, fichi secchi e uvetta lasciata appesa dal periodo della vendemmia. Anche le noccioline erano le protagoniste della festa. Con esse si giocava a "fossetta": i bambini facevano un buco nel terreno, dove a distanza dovevano imbucare più noccioline possibili. Si faceva tardi e si scappava in chiesa per la messa di mezzanotte, mentre fuori, in tutti i quartieri, si accendeva "u zuccu", modesto davanti alle abitazioni private, imponente in piazza. I ragazzi di ogni quartiere, nelle settimane precedenti la Vigilia di Natale, andavano in giro alla ricerca di legna che accumulavano. Alla mezzanotte la catasta di legna veniva accesa in un grande falò e le persone del quartiere si riunivano attorno al fuoco per scambiarsi gli auguri, chiacchierare e in alcuni posti anche mangiare e bere tutti insieme. Dalle nostre parti, "a zuccata" è una devozione natalizia che si ricollega al desiderio di far luce col fuoco al Bambino e di aiutare la Madonna ad asciugarne i panni. A mezzanotte in chiesa si ripeteva, come oggi ancora avviene, la liturgia della Natività, tra il melodioso concerto di tante cornamuse. All'uscita di chiesa la cornamusa faceva il giro delle "zuccate", seguita da tantissimi ragazzi che si scaldavano al fuoco. Poi tutti a nanna. Mentre il giorno di Natale era la festa per tutte le famiglie e a pranzo si era soliti cucinare maccheroni con il sugo di carne, tacchino e infine come dolci "mostaccioli", "zeppole" e vari tipi di torte. Per Natale c'era un detto che diceva: "Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi" mentre un altro recitava: "Doppu Natali u friddu e a fami". Infatti, alla gioia del giorno più bello dell'anno, si sovrapponeva il presentimento delle imminenti angustie, quasi che la cenere, ormai spenta dell'ultimo ceppo, lasciasse presagire le future amarezze.

II L

Natale tra tradizioni e cucina in Veneto

Il Veneto vanta antichissime tradizioni natalizie che si manifestano nelle rappresentazioni sacre dei presepi, alcuni anche viventi, e in quelle più profane, ma non meno magiche, dei mercatini dell'Avvento; il tutto culmina nella notte dell'Epifania con la "piroea paroea" ossia "il rogo della vecia". Da dicembre a gennaio dal mare alla montagna, il folclore e le antiche leggende di origine mitteleuropea, rivivono nelle piazze e negli angoli più caratteristici della regione, in un tripudio di tradizioni, vin brulé e mandorlato. Tra i mercatini delle città, sulle bancarelle si trovano dolci, giocattoli, oggetti d'artigianato e idee regalo per tutto il mese di dicembre: tipici sono i presepi di legno a Cortina D'Ampezzo, le candele fatte a mano nel veronese e, in Laguna, gli stand con prelibatezze gastronomiche nel "Campiello dei golosi" a Venezia.

(Accanto: la cometa di legno luminoso che esce dall'Arena di Verona in Piazza Bra').

I festeggiamenti iniziano a Santa Lucia, santa alla quale i veneziani sono molto devoti, il 13 dicembre e terminano con la "piroea paroea" il 6 gennaio.

Dalla prima domenica d'Avvento (l'ultima del mese di novembre) alla festa dell'Epifania, in Veneto è tradizione appendere sopra il camino o dietro la porta d'ingresso delle abitazioni, un rametto di vischio simbolo della vita dell'albero

stesso che mostra di essere in letargo ma non morto, assopito e pronto a risvegliarsi ai primi segnali della primavera. Era ed è tradizione per simboleggiare il conto alla rovescia fino al Natale, appendere alle porte delle case corone confezionate con rami d'abete, 4 candele a ricordo delle quattro stagioni, arricchendola con frutta secca e strenne natalizie. Ogni candela viene accesa e poi spenta alla sera di ogni domenica dell'Avvento.

Accanto ai riti religiosi come la Santa Messa celebrata a mezzanotte la vigilia di Natale e a quelli più comuni ai vari paesi d'Italia, come la preparazione in ogni casa del Presepe su un letto di muschio raccolto in tramontana dietro casa e all'addobbo dell'Albero di Natale, la tradizione vuole che ogni famiglia continui la festa e si riunisca in casa attorno a tavole riccamente imbandite.

È bello sottolineare come per la tavola delle feste natalizie il Veneto abbia saputo conservare dei piatti che possono essere definiti storici, essendo presenti da secoli nelle case, pur nella varietà delle tradizioni che caratterizza le diverse aree della regione. Immancabili i tortellini in brodo di cappone come primo piatto o il risotto di cape (vongole) e tra le pietanze di pesce il baccalà mantecato o alla vicentina e l'anguilla in umido; il cappone farcito e poi lessato (il brodo si usa per i tortellini) o la tacchinella arrosto. Queste prelibatezze sono accompagnate dalla piccante dolcezza della mostarda con frutta a pezzetti e dal radicchio rosso di Treviso e Castelfranco che si scioglie tra i denti come un fiore.



A concludere il pranzo di Natale in passato c'era la *pinza* (nella prima foto) il pane dolce di Natale poi relegato all'Epifania con l'arrivo del pandoro e del mandorlato al miele rigorosamente durissimo (seconda foto). E per i vini? Moscato Fior d' Arancio, Recioto Spumante e Prosecco Dry.

Dalla festa cristiana del Natale, ad un rito che affonda le origini nella tradizione pagana: “ la piroea paroea”, il falò simbolico con sulla cima un fantoccio di vecchietta, sul quale vengono ancora oggi distrutte le sfortune dell'anno passato e dal quale, seguendo la direzione di fumo e faville, si possono trarre gli auspici per quello che ha in serbo il nuovo anno; il 6 gennaio l'attenzione di tutti si volge verso la grande catasta di legna: l'accensione del fuoco viene accompagnata dalla distribuzione di pinza e vin brulé per tutti.



Intervista con il nonno

Mio nonno è nato nel 1933 in un paesino della pianura veneta, vicino a Venezia; quando finì la prima guerra mondiale lui era ancora un bambino e i tempi erano molto duri. Era difficile distinguere le giornate di festa dal quotidiano, perché la povertà era ovunque e a volte non c'era nemmeno il necessario e di sicuro non il superfluo.

Si capiva che era giunto Natale perché lui e i numerosi fratelli si recavano a piedi, accompagnati dalla nonna (la famiglia era molto numerosa), alla funzione della prima Santa Messa il mattino di Natale e si visitava l'unico presepe che c'era in paese, nella sacrestia. Intanto sua madre cucinava qualche piatto di carne che non si consumava da tempo; molto spesso era il cotechino (detto musetto) o qualche altra parte del maiale che si era macellato qualche giorno prima nell'aia della casa coloniale. Non esisteva l'abete di natale e lo scambio dei regali. Ma all'Epifania

suo nonno gli dava un soldino se durante l'anno si era comportato bene. Per i fratelli più monelli c'era un sacchetto con vero carbone!

Quando poi mio nonno mise su famiglia ed ebbe un buon lavoro, le cose cambiarono un po': iniziò il periodo del consumismo. Si cominciò a preparare l'Albero di Natale in casa adornandolo con preziose palline di vetro, oggi introvabili, il Presepe spruzzato di farina a simboleggiare la neve che ricopriva lo strato di muschio appena raccolto e la fabbrica per cui lui lavorava donava i regali per i suoi bambini, fatti ritrovare sotto l'albero la mattina del giorno di Natale. Tutti poi insieme si andava in chiesa ad ascoltare la Santa Messa, mettendosi anche un vestito nuovo per l'occasione. Al ritorno si pranzava insieme ai parenti più stretti e si aspettava la visita di qualche familiare che passava per gli auguri, giocando alla tombola. Sulla tavola non mancavano mai accanto alle lasagne di radicchio, al cappone ripieno e alle patate arrosto, i nuovi dolci del periodo, come il panettone e il pandoro, la pinza e la frutta secca. Il clima di gioia, fratellanza e amore era vivo e lo scambio degli auguri era vero; si aspettava l'arrivo di amici e parenti per far festa in compagnia.

Ora i suoi figli sono cresciuti e sono lontani e il periodo delle feste è per tanti anziani, come mio nonno, un momento in cui i pensieri vanno a tempi lontani, ad altri pranzi di Natale, quando sedeva vicino a persone che non ci sono più. Per fortuna che ci siamo noi bambini a portare gioia e conforto nei cuori degli adulti.

Oggi il consumismo è sfrenato e si è perso il senso religioso della nascita del Salvatore che invece dovrebbe venire al primo posto nei nostri pensieri. Si pensa più a cosa regalare agli amici o a cosa mangiare di ricercato al cenone della Vigilia.

Mio nonno dice sempre che si stava meglio prima, quando si stava peggio.....e forse ha un po' di ragione.

Giulia Salvadori

IL CARNEVALE

Com'era il Carnevale dei nostri nonni

Con l'aiuto dei nostri nonni abbiamo ricercato le tradizioni del carnevale siciliano e da queste interviste sono uscite queste nostre relazioni che vogliamo farvi conoscere perché le tradizioni del passato non vengano dimenticate... Il Carnevale in Sicilia è sempre stato il periodo più divertente dell'anno, compreso tra l'Epifania e la quaresima, difatti prima si festeggiava per circa un mese, però dopo il terremoto dell'11/01/1643 il festeggiamento si ridusse a una settimana. Il termine "Carnevale" significa levare la carne, cioè il divieto di mangiare carne, dopo questo periodo. I cittadini siciliani a Carnevale potevano assistere a diverse danze come, la più famosa quella "degli schiavi", che erano, persone travestite con costumi particolari che si esibivano nelle strade comunali. Un'altra usanza dell'antico Carnevale, era quella di tirare gli agrumi, però fu vietata, a causa di feriti, morti e danneggiamenti alle cose. Le maschere più usate erano quelle di persone civili, cioè di tutti i giorni come: dottore, barone, abate, sacerdoti ecc. Quelle più antiche tradizionali furono: i "Jardinara"(giardinieri), i "Briganti" e i "Varca". Si può ricordare la maschera della "Vecchia di fusa". Si faceva anche un tipo di spettacolo, con un vecchietto che era vestito male, che stava sopra un asino, e per questo veniva soprannominato "u nannu". Tra le tante feste e giochi organizzati, apparivano anche i Callà, gruppi di ragazzi che andavano in cerca di persone a fare scherzi e battute come "Cerco moglie anche usata". Il cibo tradizionale del Carnevale è: maccheroni al ragù, minestrone del giovedì grasso, salsiccia, e come dolce le Teste di Turco, le Pignoccate e le Chiacchiere. Oggi uno dei luoghi più famosi della festa di Carnevale è Acireale. Nel 1800 ad Acireale ci furono le prime sfilate di carri infiorati. Oggi oltre questi, ci sono quelli di carta pesta. Questi rappresentano delle creature mostruose o personaggi famosi. Nel 1929 la festa diventò più completa, perché si svolsero tanti giochi popolari che attirarono molto i turisti e abitanti della città. Il Carnevale è una festa di origine remota. La Sicilia trascorreva il Carnevale in modo allegro.

Nei piccoli centri il Carnevale, veniva prolungato per circa un mese, con banchetti lussuosi e gite. Il Carnevale si festeggiava in tutte le strade e si rideva in tutti i paesi, per sciogliere la monotonia di tutti i giorni. Quando non si conosceva televisione e radio, il Carnevale si festeggiava lussuosamente. Il Carnevale di una volta si divideva in tre Giovedì: il primo degli amici, il secondo dei compari e il terzo dei lardalori. Il cibo caratteristico del Carnevale era: la pasta di Carnevale al ragù, salsiccia grassa e piccante e come dolci, le chiacchiere. Una volta il Carnevale veniva definito la sagra della risata. Nei tempi di una volta c'erano i "peddi", che erano degli scherzi rimati. Poi c'erano i "callà", cioè un gruppo di giovani che giravano il paese alla ricerca di persone a cui fare scherzi. Un obbligo a Carnevale era ballare nelle case. Una volta i costumi erano semplici si svoltavano le giacche si coloravano di colori diversi e i bambini si travestivano con delle vesti cucite dalle loro madri, e i bambini poveri neanche si vestivano. Un'altra usanza era che i bambini travestiti, bussavano nelle porte dei vicini, questi li ospitavano e gli regalavano dei dolciumi.

Il Carnevale è sempre stato il sinonimo del divertimento, dello svago, del travestimento e della tavola. Anticamente i festeggiamenti legati a questa festa duravano più di un mese, a partire dal giorno seguente dell'Epifania fino alla Quaresima, ma dopo il terremoto dell'11/01/1643 la durata della festa venne ridotta a una settimana. Le origini della festa sono antichissime: le prime notizie storiche certe sul Carnevale risalgono al 1600. Anticamente in Sicilia si poteva assistere a dei balli particolari come quella degli schiavi. Le maschere più importanti del periodo erano quelle dei Jardinara, cavallacciu, vecchia di li fusa. Il giovedì grasso si mangiano maccheroni al ragù, cinghiale ripieno, frittelle allo zucchero e vari dolci. I ragazzi travestiti giocano degli scherzi a dei poveri passanti ignari come: cerco moglie usata, sono un asino ecc. Alla fine dei festeggiamenti veniva bruciato un maiale di pezza. Tra gli antichi proverbi in siciliano riguardanti il carnevale ricordiamo:

Dopu u Battisimu 'n cumincia u buffunisimu.

Sant'Antoni maschera e soni.

II L

Il Carnevale a Venezia

Il **Carnevale di Venezia** è uno dei più conosciuti ed apprezzati carnevali del mondo. Le sue origini sono antichissime: la prima testimonianza risale al 1904, dove il termine Carnevale viene usato per la prima volta. In quest'epoca, e per molti secoli che si succedettero, il Carnevale durava sei settimane, dal 26 dicembre al **Mercoledì delle Ceneri**, anche se i festeggiamenti talvolta venivano fatti cominciare già i primi giorni di ottobre. I cittadini indossano maschere e costumi, è possibile celare totalmente la propria identità e si annulla in questo modo ogni forma di appartenenza personale a classi sociali, sesso, religione. Ognuno può stabilire atteggiamenti e comportamenti in base ai nuovi costumi e alle mutate sembianze. Per questo motivo, il saluto che risuonava di continuo nell'atto di incrociare un nuovo "personaggio" era semplicemente "Buongiorno signora maschera". Si faceva tutti parte di un grande palcoscenico mascherato, in cui attori e spettatori si fondevano in un unico e immenso corteo di figure e colori. Uno dei travestimenti più comuni nel Carnevale antico, soprattutto a partire dal XVIII secolo, rimasto in voga ed indossato anche nel Carnevale moderno, è sicuramente la **Bauta**.



Questa figura, prettamente veneziana ed indossata sia dagli uomini che dalle donne, è costituita da una particolare maschera bianca denominata larva sotto un tricorno nero e completata da un avvolgente mantello scuro chiamato tabarro. La bauta era utilizzata diffusamente durante il periodo del Carnevale, ma anche a teatro, in altre feste. Un altro costume tipico di quei tempi era la **Gnaga**, semplice travestimento da donna per gli uomini, facile da realizzare e d'uso piuttosto comune. Era costituito da indumenti femminili di uso comune e da una maschera con le sembianze da gatta, accompagnati da una cesta al braccio che solitamente conteneva un gattino. Il personaggio si atteggiava da donnina popolana, emettendo suoni striduli e miagolii beffardi. Interpretava talvolta le vesti di balia, accompagnata da altri uomini a loro volta vestiti da bambini. Molte donne invece, indossavano un travestimento chiamato **Moretta**, costituito da una piccola maschera di velluto scuro, indossata con un delicato cappellino e con degli indumenti e delle velature raffinate. La Moretta era un travestimento muto, poiché la maschera doveva reggersi sul volto tenendo in bocca un bottone interno. Durante il Carnevale le attività e gli affari dei veneziani passavano in secondo piano, ed essi concedevano molto del loro tempo a festeggiamenti, burle, divertimenti e spettacoli che venivano allestiti in tutta la città, soprattutto in Piazza San Marco, lungo la Riva degli Schiavoni e in tutti i maggiori campi di Venezia.



Vi erano attrazioni di ogni genere: giocolieri, acrobati, musicisti, danzatori, spettacoli con animali e varie altre esibizioni, che intrattenevano un variopinto pubblico di ogni età e classe sociale, con i costumi più fantasiosi e disparati. I venditori ambulanti vendevano ogni genere di mercanzia, dalla frutta di stagione ai ricchi tessuti, dalle spezie ai cibi provenienti da paesi lontani, specialmente dall'oriente.

In un'edizione del Carnevale verso la metà del Cinquecento, tra le varie manifestazioni e spettacoli organizzati in città, fu realizzato un evento straordinario che fece molto scalpore: un giovane acrobata turco riuscì, con il solo ausilio di un bilanciante, ad arrivare alla cella campanaria del campanile di San Marco camminando, nel frastuono della folla sottostante in delirio, sopra una lunghissima corda che partiva da una barca ancorata sul molo della Piazzetta. Nella discesa, invece, raggiunse la balconata del Palazzo Ducale, porgendo gli omaggi al Doge. Dopo il successo di questa spettacolare impresa, subito denominata *Svolo del turco*, l'evento, che solitamente si svolgeva il **Giovedì Grasso**, fu richiesto e programmato come cerimonia ufficiale anche per le successive edizioni, con tecniche simili e con forme che con gli anni subirono numerose varianti.

Per molti anni lo spettacolo, mantenendo lo stesso nome, vide esibirsi solo funamboli di professione, finché nel 1759, l'esibizione finì in tragedia: ad un certo punto, l'acrobata si schiantò al suolo tra la folla inorridita. Probabilmente a causa di questo grave incidente, l'evento, svolto con queste modalità, fu vietato. Da questo momento il programma si svolse sostituendo l'acrobata con una grande colomba di legno che nel suo tragitto, partendo sempre dal campanile, liberava sulla folla fiori e coriandoli. Dalla prima di queste edizioni, il nome di *Volo dell'Angelo* divenne quindi *Volo della Colombina*.

Le Ricette

L'**origine delle ricette** del Carnevale di Venezia è antichissima e le numerose varianti presenti al giorno d'oggi rappresentano un'affascinante testimonianza delle **diverse tradizioni** che hanno seguito nei secoli le ricette originali di Carnevale.

La ricetta di Carnevale che offre il maggior numero di varianti è la **frittella**: frittelle fritte, frittelle al forno, frittelle alla crema, frittelle allo zabaione, con o senza uvetta... ma le **originali frittelle di Venezia** sono prive di aggiunte superflue che ne altererebbero l'originale sapore: le frittelle veneziane sono **soffici, delicate** e, come si dice per le ciliegie, una tira l'altra.

Tra i dolci di Carnevale, i **cenci** (crostoli o galani) sono i più semplici da realizzare anche in casa: galani al forno o galani fritti, **profumo e friabilità** li rendono una delle più apprezzate ricette tradizionali di Carnevale. Tra le ricette di Carnevale venete spiccano anche le **castagnole**, piccole e compatte possono essere **fritte o fatte al forno**...

Le Castagnole

400gr farina bianca

50gr zucchero

80gr burro

2 uova

un pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito vanigliato

buccia di limone grattugiata

olio per friggere

Zucchero a velo

Le Castagnole, ricetta di Carnevale semplice e deliziosa, si preparano in pochissimo tempo: in una ciotola ammorbidire il **burro** e incorporare **zucchero** e **uova**. Mescolare, aggiungendo la **buccia grattugiata del limone**, un pizzico di **sale**, **farina** e **lievito**. Con un cucchiaino fare delle **palline grandi come una noce** e **friggerle** in olio bollente. Appena la pallina assume un colore dorato, scolarla su carta assorbente. Servire le castagnole di Carnevale con una **spolverata di zucchero a velo**.



Giulia Salvadori

LA PASQUA

Ricerca e intervista ai nonni sulle tradizioni pasquali in Sicilia

Se il Natale è la festività che raccoglie la famiglia, riunisce i parenti lontani, fa sentire il calore di una casa, degli affetti familiari, condividendoli anche con chi è solo, nello struggente ricordo del Dio Bambino; la Pasqua invece è la festa della gioia, dell'esplosione della natura che rifiorisce in Primavera, ma soprattutto del sollievo, del gaudio che si prova, come dopo il passare di un dolore e di una mestizia che creava angoscia, perché per noi cristiani questa è la Pasqua, la dimostrazione reale che la Resurrezione di Gesù non era una vana " che significa passaggio. E' una festa religiosa del mondo ebraico e del mondo cristiano. I nostri nonni ricordano... che un momento tanto atteso nelle chiese era l'arrivo del "quaresimalista" che, a cominciare dal mercoledì delle ceneri, per quaranta giorni, doveva impegnarsi a fare il predicatore. Il Giovedì Santo doveva illustrare con molta abilità ai fedeli la passione e morte di Gesù, mentre il sabato della settimana di passione doveva far rivivere la parabola evangelica del "Figliol Prodigio". Attorno al predicatore vi era l'attenzione di tutta la comunità e spesso era ospite a pranzo delle famiglie più benestanti. Il giorno di Pasquetta, a termine della predicazione, il quaresimalista lasciava la comunità con un discorso di lode intestato al Santo protettore della città per ringraziarlo. Non era raro che venisse accompagnato alla stazione da una folla di ammiratori, con banda, fiori e qualche lacrimuccia. Nel periodo che precedeva la Pasqua, nelle case c'era un gran fermento: le donne erano molto indaffarate per le pulizie di primavera, si lavavano le tende, si imbiancavano le pareti, la casa doveva essere linda e profumata in attesa della Resurrezione di Cristo. In cucina si bollivano grosse quantità di uova perché si preparavano le famose "cudduri ccu l'ovi" un tipico dolce croccante, delizioso e ricco di uova sode e frutta martorana. Le "cantate paesane, un tempo, facevano rivivere il clima drammatico della settimana dedicata alla passione e morte di Cristo. I nonni ricordano... che il Giovedì Santo, in chiesa, prima che si legassero le campane, si recitava quest'inno: "Lu giovi santu, lu giovi matinu, la bedda Matri si misi ncaminu, cci 'ncuntrau San Giovanni ppi la via e ci dissi :- "C'aviti o matri mia ca chianciti?"- "Vaiu circannu lu caru mo Figghiu ca lu pirdii e non nu 'ncatinatu". "Tuppi, tuppi! cu é ddocu d'arri?"- "Sugnu la to Matruzza addulurata". "O cara matri non vi pozzu apriri ca li Giudei mi tennu 'ncatinatu". "Va, iti nta li mastri di li chiova, vi li faciti fari longhi e grossi, ma non tantu longhi e non tantu pungenti c'ana pirciari sti carnuzzi santi "La Matri Santa iu da lu Giudeo malfatturi e ci dissi: - "Mi faciti "mparu di chiova non tanti rossi non tanti spuntini c;ana pirciari li carnuzzi fini?"- Rispunniu lu Giudeo malfatturi: Rossi e spuntati li sapemu fari!. La Matri Santa sintennu stu duluri fici trimari cielu, terra e mari". Dopo la S. Messa e la legatura delle campane chiuse sino al sabato, ci si recava a visitare i Sepolcri per tutta la notte del giovedì fino alla mattina del venerdì. I sacerdoti preparavano con molta arte il sepolcro, mettendo grappoli d'uva, profumati fiori primaverili e arricchendolo con il verde frumento. Il Venerdì Santo si osservava il digiuno, non si rideva non si cantava, i cinema chiudevano non si ascoltava la radio, e la sera c'era la solenne processione del Cristo morto e di Maria addolorata. E al corteo dei fedeli si aggiungevano gli Apostoli e tutti insieme cantavano: "Gesù mio, perdon pietà..." accompagnati dal corpo bandistico. Ai tempi dei miei nonni, inoltre, la messa di Resurrezione veniva celebrata alle undici del Sabato Santo. Per far recare in chiesa i fedeli, la mattina del sabato, i ragazzi andavano in giro per il paese con i "troccoli" che sostituivano le campane. "A sciugghiuta di campani", poi, era segno che Gesù era Risorto. Così tra fumi d'incenso, Cristo usciva dal sepolcro con la bandiera bianca a benedire il suo popolo. E intanto tutti si scambiavano il segno della pace con abbracci e baci. Tornava la pace tra tutti, anche tra i nemici. Poi, nello stesso pomeriggio del sabato, il parroco iniziava il giro di benedizione delle case rese pulite dalle donnine con la faticosa "pulizia di Pasqua". La Domenica di Pasqua, poi, si preparava un bel banchetto ed era tradizione cucinare maccheroni preparati con il sugo di casa, l'agnello e il *cuccidatu* di pane cioè la ciambella del pane spaccata a metà è riempita di uova. Si addobbava la tavola con uova dipinte.

Il lunedì dell'Angelo, invece, era il giorno della scampagnata e, tra gli alberi fioriti, si consumava qualche costicina d'agnello o una fettina di colomba che erano rimasti il giorno prima.

Mentre ora la Pasqua é la festa dell'uovo di cioccolata, grosso e pieno di sorprese, una volta, invece, la Pasqua era la festa della *cuddura ccu l'ova*. Anche allora, però, non mancava la tradizionale colomba pasquale e l'agnellino di pasta reale. D'altronde, l'agnello è simbolo della vittima immolata, l'uovo è simbolo della vita che nasce e la colomba é simbolo della pace.

II L

La Santa Pasqua in Veneto Le tradizioni all'epoca dei miei nonni

Nella festa della Pasqua si sovrappongono e si intrecciano tradizioni ebraiche - la Pasqua ebraica ricorda infatti la liberazione del popolo d'Israele dalla schiavitù dell'Egitto - e antichi riti pagani, fra cui la celebrazione dell'arrivo della primavera, quando la natura si riveste di verde e di fiori, gli animali vivono la stagione degli amori e anche noi sentiamo una nuova voglia di stare all'aria aperta. In tutta la Settimana Santa, dai riti più solenni alle cose più piccole, vi è sempre stato un legame tra la freschezza della primavera e la vittoria liturgica della vita sulla morte.

La Pasqua, cadendo sempre all'inizio di primavera, invogliava ad uscire.

Le abitudini degli anziani erano legate a molti proverbi o detti veneti, tra cui si ricorda come comportamenti da tenere il giorno di Pasqua, il divieto di mettere piede per tutto l'arco del giorno nell'orto, perché si sarebbe così evitato che durante l'anno questo venisse attaccato o invaso da formiche e insetti nocivi.

Per il tempo meteorologico che ci si doveva aspettare in quei giorni, vigeva il proverbio “ Se piove sue palme, no piove sui vovi” (se piove la domenica delle Palme, non piove a Pasqua, giorno di scambio delle uova).Ricordo quando mia nonna mi spiegava che se “i calli mordono e le cicatrici fanno male”, questo era segno di cattivo tempo.

Il tema pasquale a Venezia

Il giorno di Pasqua, ci si recava tutti a messa con il vestito “buono” della festa (molte volte rattoppato, ma pulito e da usare solo poche volte l'anno). Si partecipava con fervore alla celebrazione cantando insieme alla corale del paese. Le chiese erano addobbate con i paramenti più belli e preziosi. Alla fine dell'eucarestia, si andava nel cortile della canonica, dove veniva distribuito un ramo d'ulivo ciascuno. Tenendolo bene in alto, il sacerdote lo benediva e così tutti portavano a casa il simbolo della Pace e della Resurrezione, da tenere sempre ben esposto in cucina.

La nonna di mio nonno, che aveva partecipato alla prima Messa all'alba, era già in cucina a preparare il misero, ma più abbondante pranzo per la festa. I ragazzini giocavano fuori all'aria aperta nell'attesa. Le porte e le finestre di stalle, pollai, porcilaie restavano aperte perché entrasse la benedizione del Signore risorto.

Ben diversa era la situazione nella ricca città di Venezia; nelle chiese, e soprattutto nella Basilica di San Marco, i cerimoniali raggiungevano quasi la magnificenza, con musiche, fiori, addobbi di ogni tipo, gli splendori della Pala d'oro e l'esposizione dell'intero tesoro del Doge, che nel pomeriggio indossava, solo per questo giorno, il ricchissimo Corno dogale ingioiellato, usato per l'incoronazione.



Il corno dogale

L'usanza dell'uovo

Nel Veneto il Cristianesimo è arrivato prestissimo, già in epoca apostolica, da Alessandria con gli scambi commerciali nel Mediterraneo. Fece proprie così, alcune tradizioni orientali, come il pane dolce di Pasqua, "la fugasa" e le uova sode ("vovi duri") che diventavano oggetto di dono se se ne disponeva in abbondanza, anche se subito dopo il dopoguerra era difficile che avvenisse, perché la fame era tanta e le bocche da sfamare numerose. Ma quando si poteva, offrire il dono dei più modesti animali da cortile, si arricchiva allora di molti significati perché l'uovo è considerato la rappresentazione della vita e della rigenerazione. «A Pasqua xe trista se la polastra che no la fa el vovo». Usciti da poco dalla guerra, non erano molti gli ingredienti di cui si disponeva in quel periodo, ma in ogni casa razzolavano per l'aia le galline, qualche anatra, i più fortunati avevano una mucca che dava latte fresco e quindi il burro fatto in casa e qualche verdura nell'orto o raccolta nei campi (tipici della primavera sono i bruscandoi, cioè il luppolo selvatico con cui si preparava una specie di focaccia salata etc.).

Le uova erano quindi l'ingrediente base per preparare le tagliatelle e servivano anche per fare la colomba e la focaccia pasquale veneziana, che richiamano l'episodio del diluvio universale, quando la colomba ritornò da Noè tenendo nel becco un ramoscello d'ulivo come messaggio di pace. La focaccia, con la sua rotondità, richiama l'immagine del sole che torna a dare la vita. A Venezia si dice che senza focaccia o senza colomba non è Pasqua. Un detto valido per tutto il Veneto. Un tempo era abitudine inzupparla nel vino dolce per assaporarne meglio il profumo. Oggi si opta più frequentemente per l'abbinamento con la crema o lo zabaione.

È da ricordare anche la focaccia pasquale di Este – Padova-, conosciuta anche in Vaticano, dove viene inviata ogni anno al Santo Padre, proprio in occasione della Pasqua.

Il Lunedì dell'Angelo

Quando mio nonno era ragazzo questo giorno si festeggiava con una passeggiata o una scampagnata fuori paese in bicicletta, a consumare le uova sode e le prime verdure della stagione (asparagi, bruscandoli, insalatina novella) su una tovaglia stesa in un prato. E la felicità e l'allegria stava proprio nella semplicità della scampagnata, quando accadeva che si bucarono le ruote o si rompevano i freni delle bici e si finiva nel fosso già all'andata.....mia nonna riderà ancora!!

Focaccia pasquale veneziana “la fugasa”



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di farina 00
150 g di burro
200 g di zucchero
6 uova
25 g di lievito di birra
la scorza di 1 arancia
1 pezzetto di cannella

2 chiodi di garofano
1 bustina di vaniglia
1 bicchierino di marsala
acqua
1 pizzico di sale

Per la decorazione: 30 g di mandorle e 3 cucchiaini di granella di zucchero

PREPARAZIONE

Mettere a macerare per un giorno la scorza d'arancia tagliata a pezzetti nel marsala, assieme ai pezzetti di cannella e ai chiodi di garofano.

Impastare 150 g di farina con il lievito sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida, fino ad ottenere un impasto morbido.

Lasciare lievitare in un luogo tiepido coperto da un tovagliolo, fino a che non raggiunge il doppio del suo volume.

Su una spianatoia o su un tavolo di marmo impastare metà della farina rimasta con metà zucchero e metà burro, 3 uova e un pizzico di sale e unire, se necessario, un po' d'acqua tiepida in maniera da garantire morbidezza all'impasto.

Unire la pasta precedentemente lievitata e lavorare il tutto molto a lungo per ottenere un composto consistente.

Rimettere l'impasto in una terrina coprendolo con un tovagliolo e lo lasciare lievitare per altre due ore.

Passato il tempo preposto alla lievitazione, prendere la pasta e ripetere il medesimo procedimento incorporando mano a mano gli ingredienti rimasti.

Alla fine unire la fusione di spezie filtrata. Impastare il tutto con le mani fino a quando la pasta non si attacca più alle dita.

Rimettere nella terrina e lasciare lievitare ancora per due o tre ore.

A lievitazione avvenuta, disporre la pasta su una teglia rotonda, con i bordi alti, rivestita da carta da forno, cospargere con le mandorle, precedentemente pelate e tagliate a metà nel senso della lunghezza, la granella di zucchero e un po' di zucchero a velo.

Mettere la focaccia in forno non molto caldo, 180 ° C, per circa 30 minuti affinché la colomba pasquale mantenga la sua morbidezza e leggerezza primaverile.

Togliere dal forno e lascio raffreddare.

È consigliabile aspettare uno o due giorni per poter gustarla meglio.

Giulia Salvadori