



Pasqua, usi e cibi della tradizione

I dolci In occasione della festa in tutti i paesi della provincia si preparano ciambelloni, biscotti, pizze, pastiere e casatielli

A TAVOLA

Pasta, pane, polenta, ortaggi, minestrini, zuppe di legumi e farinate di fagioli. Durante la Quaresima i cristiani consumavano questi cibi perché dovevano astenersi dalle pietanze più golose. Per quaranta giorni insomma, dalla fine di Carnevale alla Pasqua della Resurrezione, si cibano solo di pasti magri. Potevano poi consumare anche il pesce, fresco o salato, essiccato o affumicato, come l'aringa. Aringa, dal sapore forte, stuzzicante, stringata, economica, che «doveva solitamente bastarne una sola per tutta la famiglia, sia che toccasse affumicata o ravigliata ai ferri». Sui Monti Lepini le famiglie più povere la tenevano appesa penzoloni ai legni del soffitto, ad altezza d'uomo, per sfregarla sopra il pane perché questo prendesse un po' di sapore. Guai dunque a mangiare i dolci prima di Pasqua: in genere venivano consumati il giorno di Pasquetta, nella tradizionale scampagnata, dove nei paesi dello stesso comprensorio lepino alle uova sode non rinunciavano mai. E se a Bassiano le merende che accompagnavano gli abitanti nel tradizionale pellegrinaggio al Santuario del Crocifisso di Selvascura, distante quattro chilometri dal paese, erano quasi tutte a base di panini con guanciale o pancetta, a Sezze, per esempio, si faceva colazione con il «tortolo». Un dolce, questo, che



ancora oggi si prepara soltanto a Pasqua e che durante la festa si trova in quasi tutti i forni locali. Ha la forma di una piccola pagnotta di pane e il suo sapore non è proprio dolce: ecco perché c'è chi ora lo consuma insieme alla corallina, tipico salame romano. Più o meno si prepara come il pane. E come il pane si taglia a fette. Un altro tipico dolce pasquale di Sezze è la «caciata», che si prepara anche a Bassiano e a Roccaseca del Volsci, in cui viene chiamata rispettivamente «pizza casata» e «caciarella». E' un dolce a base di ricotta. Questi gli altri ingredienti: ricotta, uova, zucchero, cannella e buccia di limone. Ecco come viene preparata: si fa prima una sorta di crema con cui viene

riempita una sfoglia fatta di farina e uova, poi si spolvera con zucchero e cannella e si guarnisce con strisce della stessa sfoglia e infine s'inforna. Un altro dolce pasquale di Roccaseca del Volsci è la «ciambella cresciuta», che è tipica anche di Priverno e qui si trova ormai tutto l'anno. Gli ingredienti con cui si prepara sono le uova, il latte, lo zucchero e il liquore. Si chiama così perché viene lasciata lievitare per ventiquattro ore prima di essere infornata. Due altri dolci tipici pasquali dell'area lepina sono il «ciambellone» e la «pizza sbattuta». Il primo si prepara con farina, uova, zucchero, buccia di limone o di arancia, mezzo bicchiere di olio extravergine, un bicchiere di latte e lievito;



LA RICETTA
Agnello con patate

● **Ingredienti**
 -1 cosciotto di agnello di circa un paio di chili
 -2 Kg di patate
 -1 cipolla
 - rosmarino
 -olio extravergine d'oliva
 -sale
 -pepe

L'usanza di regalare uova colorate



pagina a cura di ROBERTO CAMPAGNA



Sulle tavole dei pontini, il giorno di Pasqua, è tornato a spadroneggiare l'agnello. Agnello che verrà cotto con la tipica ricetta pasquale: al forno con patate e rosmarino. Si lava un cosciotto, si taglia a pezzi e si condisce con olio, cipolla, rosmarino, sale e pepe. Dopodiché s'inforna e si lascia cuocere per un'ora e mezza. Nel frattempo, si puliscono le patate (meglio se novelle) e si aggiungono a metà cottura. L'agnello pasquale nell'Antico Testamento è il memoriale della liberazione del popolo di Israele dalla schiavitù d'Egitto.

Perché a Pasqua si regalano uova colorate? Dicono che siano beneaugurati. La tradizione di colorarle pare che risalga all'epoca romana come rivelato da Plinio. La prima tinta adoperata fu il rosso, il colore del sangue di Cristo. Un racconto narra che quando Maria di Magdala annunciò la resurrezione del Messia, Pietro rispose: «Ci crederò quando le uova nasceranno rosse». Allora Maria scoprì il canestro che portava al braccio e mostrò le sue uova: erano tutte rosse. Nel Medioevo, durante la Quaresima, era vietato mangiare le uova perché cibo di origine animale, così si affermò l'uso di colorarle durante la settimana santa con disegni geometrici in prevalenza dai toni rossi e azzurri. Queste uova nel giorno del Venerdì o del Sabato Santo venivano poi portate in chiesa per essere benedette al fine di diventare sia un simbolo da consumare o regalare ai poveri, sia un premio per i giochi casalinghi fatti tra grandi e piccini. Comunque, dipinte, intagliate, di cioccolato, di terracotta o di carta pasta: le uova rappresentano la Pasqua nel mondo. Non solo, ma forse per la loro forma e per la loro sostanza, 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. Se le uova di cioccolato e di cartapesta hanno origini recenti, quelle colorate e decorate si perdono nella notte dei tempi, così come l'usanza di regalarle. ●

il secondo è pan di Spagna. Invece il tipico dolce pasquale di Ponza è il «casatiello» (farina uova, zucchero, strutto e lievito), mentre quello di Gaeta e Castelforte è «la pastiera». Tipico dolce, questo, della Campania (proprio per la vicinanza con questo territorio è dovuta l'usanza), tranne qualche piccola differenza, si prepara come quella napoletana: farina, burro, zucchero, due uova e vino bianco, con un ripieno a base di ricotta, zucchero, uova, latte, un po' di farina, frutta candidata, buccia di limone, cannella e zucchero a velo. A Formia infine si preparava «la pigna». A forma di treccia, si realizzava con un impasto di uova, farina e zucchero, molto lavorato e abbastanza lievitato. ●