

# Paese che vai, Pasqua che trovi: la rinascita sulla tavole del mondo

*Dalla Croazia alla Spagna, dalla Grecia alla Germania: andiamo alla scoperta delle ricette tipiche che arricchiscono le festività pasquali*

Paese che vai, tradizioni, ricette e (soprattutto) menu che trovi. Le abitudini degli europei in tavola nella settimana di Pasqua non fanno certo eccezione: ognuno ha le sue e, a voler vedere, come ci si sposta di latitudine, sanno modificarsi in modo così radicale che in certi casi si fa persino fatica a raccogliercle tutte. Eppure, ci sono almeno un paio di capisaldi della tradizione che sono comuni a tanti Stati del Vecchio Continente. L'agnello, per esempio, ma specialmente le uova – seppure preparate in modi anche diversissimi da un Paese all'altro – potrebbero farci sentire un po' più a casa se, in occasione della Pasqua, dovessimo trovarci seduti a tavola in qualsiasi altro posto in Europa, lontano dall'Italia. Dall'Osterlamm tedesco al Gigot d'Agneau alla francese, fino allo stufato portoghese, il piatto forte della tradizione pasquale in Francia, in Germania e in Portogallo è senz'altro l'agnello che – attenzione – nei Lander tedeschi è declinato anche nella versione da dessert.

Da quelle bollite a quelle decorate a mano, proposte alla fine del pranzo oppure, come in Croazia e in Polonia, fin dalla prima colazione, le uova sono senz'altro le protagoniste della Pasqua non solo in Italia e in Europa, ma un po' in tutto il mondo, e il perché è presto spiegato: associate spesso alla fecondità della primavera, le uova – anche per la loro forma molto particolare – hanno sempre rivestito un ruolo unico, quello del simbolo della vita in sé, ma anche del mistero,

quasi della sacralità. Nell'iconografia cristiana, l'uovo è il simbolo della Resurrezione (leggi, della Pasqua), dove il guscio rappresenta la "tomba" dalla quale esce un essere vivente, mentre per i pagani l'uovo è il simbolo della fertilità e dell'eterno ritorno alla vita.

Ma torniamo alla tavola e alle tante specialità che arricchiscono dalla notte dei tempi i banchetti delle famiglie europee: c'è chi, come in Russia, festeggia con il porcellino al forno e chi invece, come greci, rumeni e spagnoli, si prepara ad abbuffate (anche di dolci) con zuppe dai mille, caratteristici, sapori. Vale la pena, dunque, iniziare una sorta di rapido viaggio per l'Europa, immaginando di salire su un moderno Orient Express, che ad ogni fermata ci fa visitare un Paese diverso e conoscere alcune delle sue specialità.

## **Spagna**

Immaginiamo di partire a ovest del Vecchio Continente, e di cominciare a indagare tra le specialità della caliente Spagna. Qui ci si prepara alla Pasqua durante la Settimana Santa che, per rispettare la tradizione di magro (i giorni che precedono la Pasqua fanno pur sempre parte della quaresima), concede alla tavola zuppe all'aglio o alle cipolle, con pane raffermo e paprika e una speciale "zuppa della vigilia" con baccalà, ceci e spinaci. Protagonista dei giorni che precedono la festa, il baccalà è spesso cucinato anche sotto forma di crocchette o in frittelle ed è presente anche nel Pa torrat del Venerdì Santo, un pane tostato al forno, con olio, aglio e formaggio, oppure con acciughe fritte e cipolle. Un po' meno magro, è invece l'Hornazo castigliano, una torta di pane ripiena di uova, lombo di maiale e prosciutto, di cui c'è anche una versione dolce a base di mandorle, zucchero, anice e uova. Sempre in Castiglia la specialità è il Cochinillo asado, un maialino di 6 settimane preparato al forno.

E non c'è pranzo delle feste che non si concluda con uno o più dolci della tradizione. La Mona è una torta tipica catalana

decorata con nocciole e uova colorate, ci sono poi le Torrijas, fette di pane fritto spolverate di zucchero e cannella, le Flores de Semana Santa, dolci croccanti a forma di fiori fritti in olio; i Bartolillos, ravioli fritti ripieni di crema pasticciera, le Rosquillas (ciambelle fritte aromatizzate all'anice), il Pestiños, dolce di origine araba tagliato a quadrato con due lembi ripiegati e bagnato con miele. E ancora: i Buñuelos, simili alle nostre frittelle e la Leche frita, crema frita tagliata a pezzetti.

## **Francia**

Dalla Penisola iberica ai cugini francesi, per trovare il classico Gigot d'Agneau, che altro non è che il nostro cosciotto d'agnello che viene marinato nell'aglio, sale, pepe e olio d'oliva e poi arrostito al forno. È servito tradizionalmente con fagiolini e patate stufate e, in Provenza soprattutto, è insaporito con le classiche spezie locali. Arrosto, in crosta, allo spiedo e stufato, a Pasqua l'agnello in Francia è un piatto che si declina in tante ricette, anche a mo' di spiedino (le tipiche brochettes d'agneau).

E se in Italia spopola la Torta pasqualina, ad accompagnare l'agnello Oltralpe c'è il Pâté de Pâques, una sorta di timballo ripieno di carne e uova, anche questo declinato in molteplici varianti. Uova e agnello sono così popolari in Francia, che li ritroviamo anche nei dolci. In Alsazia, in particolare, si preparano anche dei biscotti a forma di agnello.

## **Germania**

Prossima fermata Germania, dove l'agnello pasquale è così tradizionale che lo si ritrova anche alla fine del pasto. L'Osterlamm (letteralmente, appunto, agnello di Pasqua) è un tipico dolce, preparato in molte varianti diverse. A parte i piatti tipici come l'Hefezopf (un tipo di brioche) e le uova bollite e colorate a mano, le tradizioni moderne si sono spostate da qualche tempo a questa parte verso il cosiddetto

brunch, dove non possono mancare omelette e uova in salsa verde. Un'altra tradizione riguarda invece il giovedì santo, giorno in cui c'è l'abitudine di servire in tavola una zuppa di cerfoglio.



Osterlamm

## **Inghilterra**

Prima di proseguire verso Est, immaginiamo di continuare il nostro viaggio puntando a Nord. E così dalla Germania ci trasferiamo in Inghilterra, dove l'agnello arrosto tradizionale è senz'altro il piatto più tipico delle feste pasquali. Gli amanti del cioccolato non possono sfuggire ai Brownies con le uova di cioccolato cremoso. Gli Hot cross buns sono invece dei panini al latte aromatizzati con cannella o chiodi di garofano, arricchiti con uvette e con una croce di pastafrolla in superficie. Ha invece un richiamo più religioso la Simnel cake, una torta la cui decorazione richiama i 12 apostoli: è un dolce arricchito da due strati di marzapane, ripieno di bucce di limone candite e di frutta secca.

## **Finlandia**

Una delle tradizioni più popolari in Finlandia è mangiare il Mämmi, un budino al malto servito con panna o gelato alla vaniglia. Il piatto viene di solito consumato durante il venerdì Santo e, in generale, durante il periodo di digiuno, di certo molto più che nel resto dell'anno.

Tra i piatti tipici della festa il Pasha, a base di formaggio simile al quark, analogo alla Pashka russa e alla Pasca rumena, di forma circolare con al centro una croce di pasta, e il Mammi, un budino di farina di segale condito con melassa che si consuma freddo con panna e zucchero.

## **Russia**

Dal Nord ci spostiamo verso est e più precisamente nella sconfinata Russia, dove la Pasqua è sinonimo soprattutto di dolci. In tavola, al posto del coniglio, non può mancare il porcellino al forno, fatto marinare con succo di limone, pepe e alloro, quindi salato, imburrito e cotto in forno. Ma è appunto al termine del pranzo che le famiglie russe danno il meglio di sé. Il dolce principe dai monti Urali al confine con la Cina è senz'altro il kulish o koulich, un grosso muffin lievitato coperto con glassa di zucchero o zucchero a velo.

## **Polonia**

Dalla Russia torniamo a spostarci di nuovo verso ovest e ci fermiamo in Polonia, un Paese prevalentemente cattolico, in cui piatti tipici come la Pasha, simile alla Paska russa, e il Mazurek, sono serviti di solito nei giorni di festa. Il Mazurek è una torta sottile realizzata con uno strato di frolla e uno di una pasta diversa, più morbida. Il dolce può essere guarnito con marmellata, cioccolato o con altre creme. Le uova sono invece le protagoniste della mattina di Pasqua: accanto a loro, per una colazione-pranzo molto ricchi, compaiono prosciutto cotto e salsicce, un po' come avviene in Croazia.



Mazurek

### **Romania**

In Romania a Pasqua si cucina il Kozunak, una sorta di panettone preparato in diverse varianti, la più comune sembra essere quella con i semi di papavero. Un'altra specialità molto diffusa è la Ciorba, una zuppa acida cui vengono accostati generalmente arrostiti di manzo e sformati di agnello. Il dolce tipico di Pasqua è la Pasca, una torta al formaggio.

### **Croazia**

Il nostro viaggio in giro per l'Europa volge quasi al termine, ma prima del capolinea è d'obbligo una fermata in Croazia dove, come in gran parte del Nord Europa, le uova bollite e decorate a mano non mancano mai. Con una variante del tutto particolare: ogni commensale ha un uovo nella mano e deve colpire l'uovo dell'avversario per vedere quale dei due ha il guscio più duro. Vince chi possiede l'uovo che resiste meglio all'urto. Durante la Pasqua, tra i cibi più utilizzati ci sono

il prosciutto cotto, le cipolline dolci, il radicchio e il rafano. Ma il piatto davvero tipico è il Pinca, un tipo di pane dolce, simile al Hefezopf tedesco.

## **Grecia**

L'ultima fermata del nostro immaginario Orient Express ci porta in Grecia, dove si festeggia la Pasqua ortodossa con la zuppa Maghiritsa, preparata con interiora di agnello tagliate finissime e lessate con cipolla, aneto, riso. Accompagna tutto una salsa a base di uovo e di limone. Le interiora d'agnello possono essere gustate anche allo spiedo (il piatto si chiama Kokoretsi), mentre il dessert tipico si chiama Tsoureki ed è un pane dolce lievitato, aromatizzato con semi di ciliegio selvatico e decorato con uova sode. Il pandolce è tipico anche in Olanda, dove prende il nome di Paasbrod: è arricchito all'interno con uva passa e ribes, ed è morbido come una ciambella.

---

# **“Originale”, il bergamasco Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”**

*Il titolare di “In Croissanteria Lab” in gara nella categoria migliore colomba creativa del concorso nazionale per pasticceri lievitolisti in programma il 4 marzo a Torino*

Il bergamasco Italo Vezzoli gareggia a “Una Mole di colombe”, il concorso nazionale per pasticceri lievitolisti (giunto alla terza edizione) ospitato a Torino, presso l'Hotel Principi di Piemonte, in programma giovedì 4 marzo. A causa dell'emergenza

sanitaria, la manifestazione sarà dedicata alle attività del concorso, senza degustazioni e presentazioni in pubblico.

I dolci proposti sono tutti artigianali, prodotti con lievito madre, senza conservanti, coloranti o aromi di sintesi, mono e di gliceridi, semi lavorati. Vezzoli, titolare di “In Croissanteria Lab” a Carobbio degli Angeli, gareggerà nella categoria migliore colomba creativa.

Al concorso presenterà “Originale”. Invece di aggiungere ha preferito sottrarre per valorizzare l’impasto: la sua colomba è liscia con gocce di limone che si sciolgono, conferendo un aroma “agrumato”.

La giuria del concorso sarà presieduta da Giovanni dell’Agnese, erede di una dinastia di pasticceri, vicepresidente dell’Associazione pasticceri di Torino e provincia, Fabrizio Galla, eletto pasticcere dell’anno nel 2020 dall’Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Atenaide Arpone, responsabile di Italian Gourmet, il giornalista Leo Rieser, responsabile eventi per Slow Food Piemonte e Valle d’Aosta, Andrea Maffia, responsabile ricerca e sviluppo Molino Casillo e Alessandra Giovanile, food & travel blogger per Ricettedicultura.com.

Il format “Una Mole di”, declinato negli anni in panettoni, colombe, pane e olio, è stato ideato nel 2012 da Laura Severi e Matilde Sclopis di Selerano.