

COSA SI MANGIA A PASQUA IN ABRUZZO? VINCE LA TRADIZIONE: UOVA, FIADONI E MAZZARELLE

1 Aprile 2018



L'AQUILA - La cucina e le sue tradizioni legate alle feste comandate sono in continua evoluzione, ma in Abruzzo, anche a Pasqua, come a Natale non si discute.

E dal capoluogo a Pescara dalla colazione pasquale al pranzo è ancora la tradizione a comandare, con gli stessi piatti, cucinati "come una volta", con le ricette, sempre le stesse, tramandate di generazione in generazione.

Per quanto riguarda il capoluogo d'Abruzzo uno dei custodi delle tradizioni culinarie è Demetrio Moretti, giornalista e responsabile della delegazione aquilana dell'Accademia italiana della cucina.

"All'Aquila - spiega ad *AbruzzoWeb* - ancora sopravvive ed è molto diffuso il rito della colazione, che rompe il digiuno del venerdì santo e vede riuniti allo stesso desco amici e parenti".

Una colazione da sempre molto ricca, tra "pizze di Pasqua, salumi nostrani, mortadelle di Campotosto, coratella d'agnello e uova sode".

Un pasto che potrebbe sembrare un brunch ma che in realtà anticipa un ricco pranzo.

"Anche a Pasqua, come a Natale è sempre presente un brodo di carne ad esempio con le polpettine, poi lasagna o pasta fresca con il ragù classico. E poi ancora agnello cacio e ova, quindi molto primaverile, vista anche la stagione, o fritto dorato".

Anche per i dolci c'è una tradizione consolidata

"La pizza dolce, che preparavano anche le nostre nonne, ovvero il classico pan di spagna bagnato con l'alkermes e farcito con crema pasticcera o al cioccolato, e ancora la pizza di Pasqua, con pezzi di uova di cioccolato", conclude Moretti.

Nel Chietino, la colazione di Pasqua è andata un po' a scomparire, ma sul pranzo le ricette e gli usi sono sempre gli stessi.

A raccontare questo giorno di festa è Mimmo D'Alessio, originario di Chieti, coordinatore regionale dell'Accademia italiana e membro del direttivo nazionale.

"Nelle nostre zone è ancora molto diffuso il digiuno, a partire dal venerdì santo. Anche le macellerie, in quei giorni, appendono gli agnelli con le bandierine del Cristo risorto a simboleggiare la resurrezione".

"La tradizione nel Chietino - spiega quindi D'Alessio - è molto simile a quella nel Pescara. A tavola, questi due territori sembrano riunirsi durante le feste. Pescara, negli anni, ha aggiunto il pesce, in tante varianti, grazie alla lunga tradizione

marinara”.

E la domenica mattina, sciolte le campane, rimaste mute per due giorni in segno di lutto per la morte di Cristo, si incomincia, molto presto, a lavorare per il pranzo.

Un pranzo in cui l’antipasto ricorda molto la classica colazione, “non manca mai il fiadone salato, che viene preparato così come si faceva una volta. Oggi si trovano i fiadoncini, in realtà, l’originale è una specie di pagnotta molto grande, profumata dai formaggi misti, nel quale, prima della cottura, vengono infilate le palmette della Domenica delle Palme a simboleggiare una torta della pace per rafforzare i buoni sentimenti”.

E insieme al fiadone ci sono i salumi, “i migliori – aggiunge D’Alessio – perché sono i primi, preparati a gennaio, e quindi maturi nel periodo pasquale. E ancora le uova sode, tagliate a metà e condite con il prezzemolo fresco, le alici arrotolate con i capperi e il burro e qualche fetta di formaggio primaverile”.

E poi si passa ai primi, “il timballo realizzato con la sfoglia e non con le crepes, condito con un sugo di carne sfilacciata e intramezzato da fettine di uovo sodo e piselli”.

Non può mancare l’agnello, arrosto o sulla brace.

E per concludere “il fiadone dolce, con zucchero e cannella, la pizza dolce e le uova di cioccolato. Prima, si utilizzavano le uova sode dipinte dai bambini, che poi venivano consumate anche il giorno dopo, durante la classica scampagnata di Pasquetta”.

Anche a Teramo è molto importante il rito della colazione di Pasqua, che anticipa un pranzo tradizionalissimo.

A raccontarli, Claudio D’Archivio, delegato per Teramo dell’Accademia della cucina.

“Nel nostro territorio, la vera tradizione è ancora quella della colazione, che chiude l’astinenza dei giorni precedenti. Si va a messa la notte di sabato e la domenica, di buon mattino, a campane sciolte, ci si ritrova tutti insieme”.

E oltre alle uova sode benedette, un piatto tipico ed elaborato, sono le “mazzarelle”.

“Si tratta di interiora di agnellino – illustra D’Archivio – cuore, fegato e polmone legati con delle erbe aromatiche di campo che in questo periodo dell’anno sono eccezionali, hanno il sapore della primavera. Vengono aggiunti pezzetti di uova o pancetta, avvolte da una foglia di bietola o scarola, legate con le budelline e lessate in acqua calda bollente per qualche minuto. Poi cotte con un sughetto bianco con alloro e aglio fresco o con il pomodoro per fare una deliziosa scarpetta con una fetta di pizza pasquale”.

E poi ancora salumi vari, diverse torte sia dolci che salate pizza e l’uovo pasquale, “per una colazione che potrebbe valere come pasto per tutta la giornata, e invece no, perché a ora di pranzo, le nostre mamme e le nostre nonne hanno rispolverato le antiche ricette”.

Anche il pranzo di Pasqua nel Teramano ricorda molto quello di Natale, ma non c’è il brodo.

Ci sono però “spaghetti alla chitarra o timballo con le polpettine e per chi ce la fa l’agnello al forno o alla brace e per finire la pizza dolce, che ricorda un po’, nella forma, il panettone”, conclude.