L’AQUILA: LA PIZZA DI PASQUA DI NONNA MILENA RIVIVE OGNI ANNO GRAZIE AL NIPOTE MARINO

31 Marzo 2018



L’AQUILA – Sulle tavole degli aquilani a Pasqua non può mancare la tradizionale pizza che accompagna durante la tipica colazione, le uova soda, i salumi e, per i palati più esigenti, le interiora di agnello.

Una tradizione a cui non rinuncia Marino De Cesaris, proprietario della pizzeria Cherry a Paganica, frazione dell’Aquila, mche ancora oggi, utilizza la ricetta di nonna Milena Ianni, classe 1923, che a Sant’Antimo, alle Vasche di Tempera, produceva questa pizza nel forno a legna di famiglia.

Pizza che poi scambiava con altri contadini con i prodotti del territorio.

“Questa ricetta – ricorda Marino ad *AbruzzoWeb* – ce la portiamo avanti da quasi cento anni, Dopo mia nonna, morta poco dopo il terremoto del 2009, mia mamma Rita ha continuato ad utilizzarla e dal 1996 la faccio nella mia pizzeria. Durante il periodo pasquale va letteralmente a ruba, insieme ai salumi sempre di nostra produzione”.

Una ricetta semplice, fatta di pochi ingredienti, ma messi insieme con tanto amore e devozione.

“Allora, fino a qualche anno fa, mi prendevo la briga di farle a mano, Poi, vista la grande richiesta, ho comprato un’impastatrice, ma non dimenticherò mai le mani operose di nonna Milena e delle altre donne del paese che lavoravano ore sull’impasto, chiacchierando e trascorrendo buon tempo”.

Si incomincia quindi con la biga, “che altro non è che il lievito madre. Un lievito che ho con me dal 1980 e che rinfresco di volta in volta. Nella zona ci sono lieviti che hanno anche 150 anni, è una sorta di amuleto, sempre lo stesso, che consente la buona riuscita del panetto”.

La biga va fatta rinfrescare per un giorno interno, dopo il quale comincia il lavoro.

“Preparo quindi il primo impasto, mettendo nell’impastatrice il latte, il lievito madre e le uova precedentemente sbattute con zucchero, arancia, limone e cannella”.

E poi il segreto che consentirà alla pizza pasquale di durare anche per parecchi giorni.

“Le patate lesse, sbucciate e a pezzetti, come si faceva con il pane una volta. Si fa andare l’impastatrice e una volta incordati gli ingredienti, si aggiunge poco alla volta la farina”.

A questo punto, comincia la lievitazione.

“Si fanno delle palline e si lasciano riposare per sei o sette ore, poi si riprendono, si lavorano e si lasciano lievitare di nuovo, per un totale di quindici ore”.

E il giorno dopo, per Marino, arriva “il momento più bello”, quello della cottura.

“È uno spettacolo vederla crescere in forno, mia nonna ovviamente le metteva nel forno a legna, io uso quello a gas, a 170 gradi, per circa mezz’ora, con la prova stecchino per non sbagliare”.

Per finire, una spennellata di acqua e zucchero e lo spargimento delle codettine colorate.

“È molto semplice, ci vuole solo un po’ di pazienza, ma per me farla ha un simbolismo particolare, è come celebrare ogni anni mia nonna, portando avanti il ricordo di una tradizione che a lei era molto cara. Una tradizione che oggi sta andando un po’ scomparendo. E io farò il possibile perché questi ricordi, ricchi della nostra cultura, non vadano a morire!”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli