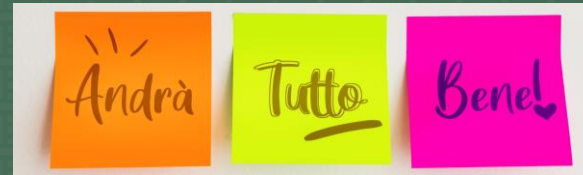


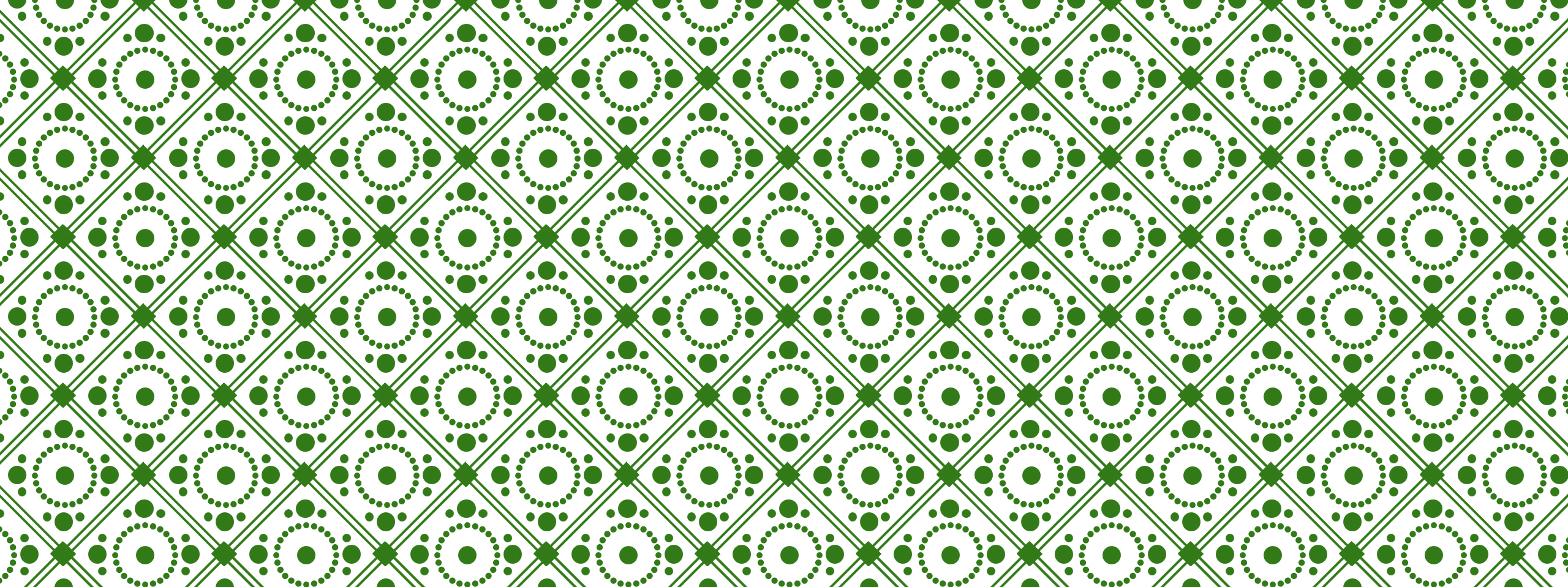
INTRODUZIONE

In questo volumetto ho raccolto le principali tradizioni pasquali degli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado dopo aver ricevuto tanti racconti tramite le varie piattaforme attivate. Invece di usare la parola SCUOLA nel titolo ho inserito la parola CASA perché in fondo la scuola è la seconda casa di tutti gli insegnanti e gli alunni e più che mai in questo momento di disorientamento è il nostro faro. Riunire i vostri contributi è un modo per sentirci uniti, distanti ma vicini... come se stessimo tutti alla stessa tavola! Le tradizioni sono degli alunni ma le ricette che ho inserito sono dei professori! Le immagini provengono dal web ma presto anche noi potremmo iniziare a fotografare la «nostra Pasqua». Questa raccolta è un modo per scoprire che le principali tradizioni pasquali e ricette di piatti tipici delle nostre case affondano le radici in tempi remoti e hanno un legame forte con il sacro. È un modo per condividere e ricordarci che il modo giusto per affrontare la sospensione didattica è restare «insieme» seppur virtualmente.



Prof.ssa Giulia Dattilo

«Come i discepoli del Vangelo siamo stati presi alla sprovvista da una tempesta inaspettata e furiosa. Ci siamo resi conto di trovarci sulla stessa barca, tutti fragili e disorientati, ma nello stesso tempo importanti e necessari, tutti chiamati a remare insieme, tutti bisognosi di confortarci a vicenda. Su questa barca... ci siamo tutti. Come quei discepoli, che parlano a una sola voce e nell'angoscia dicono: «Siamo perduti», così anche noi ci siamo accorti che non possiamo andare avanti ciascuno per conto suo, ma solo insieme.»



DAI VOSTRI RACCONTI: LE PRINCIPALI TRADIZIONI PASQUALI

La colazione pasquale

La caccia alle uova

La partecipazione alle
celebrazioni

La palma «fai da te»

LA COLAZIONE PASQUALE

La colazione di Pasqua è una delle cose che più vi unisce!!!

È una tradizione antica che assume caratteristiche e forme diverse in base al territorio in cui ci troviamo. Nelle tradizioni locali ogni colazione possiede le sue peculiarità.

Alcuni prodotti hanno un alto valore simbolico, sono un segno che si lega alla tradizione cristiana. La Pasqua nel calendario liturgico cade sempre a Primavera, quando la natura si sta risvegliando in tutto il suo vigore, diventando segno di rinascita. L'Uovo è l'ingrediente per eccellenza (sodo o di cioccolata).

Poi abbiamo il Pane, Il chicco di grano se non muore non genera frutto. Evidente quindi il richiamo alla morte e resurrezione. E' il simbolo dell'Eucaristia, il pane spezzato dell'Ultima Cena. Per il pane abbiamo molte varianti sia per cottura, sia per eventuali ingredienti aggiunti nella lievitazione o nella forma. Così da avere prodotti unici nel gusto e nell'aspetto, da essere tramandati fino ai giorni nostri (Torte di formaggio, pastiere... che prediligono i colore bianco della risurrezione)

La grande varietà di ricette locali ci porta a trovare lo stesso prodotto realizzato dolce o salato, alto o basso, con ingredienti in più o in meno, e questa diversità la si può riscontrare anche tra località limitrofe.

Nelle tradizioni locali, riscopriamo la storia, i simboli e la passione tramandata da famiglia a famiglia. Una identità unica, tutta da scoprire attraverso i luoghi e i sapori.

Tra le ricette scoprirete quelli presenti sulle nostre tavole!!!



LA CACCIA ALLE UOVA

La tradizione della **Caccia alle Uova di Pasqua** arriva dal **Nord Europa e dagli USA**, ma negli ultimi anni si è diffusa molto anche da noi. Molti di voi già la conoscono ma i più esperti suggeriscono che più sono piccole le uova e più è divertente!!! Tradizionalmente si pensa che sia il dispettoso coniglio di Pasqua ad averle nascoste in casa o all'aperto!!!

Il **simbolo del coniglio di Pasqua** ha origine nei miti dell'Europa occidentale; infatti la parola inglese Pasqua, Easter, deriva da un'antica divinità nordica, Eostre, la Venere dei popoli del nord. Le antiche tradizioni collegano questa dea a **miti legati alla primavera**, al cui centro vi è l'idea di un sacrificio a cui succede una rinascita. Per il culto dei celti, quindi, questa dea era legata alla **fertilità dei campi**, tanto che chiamavano l'equinozio di primavera: "Eostur-Monath" e successivamente "Ostara". Alla dea Eostre era **devota la lepre** (spesso la dea stessa era raffigurata con la testa di lepre), perché anche questo animale è **simbolo di fertilità e di vita** per via della sua spiccata propensione alla proliferazione. La lepre che accompagnava Eostre, e che deponiva l'uovo della nuova vita per proclamare la rinascita del nuovo anno, divenne poi la nota icona del **coniglio di Pasqua** che porta in dono le **uova**, altro **simbolo di fertilità e di vita**.

Secondo la tradizione il ruolo cruciale nell'associazione **lepre – Pasqua** nella religione cattolica lo ebbe **Sant'Ambrogio**. Sembrerebbe, infatti, che fu proprio il santo di Milano a indicare la lepre come **simbolo di resurrezione**, in quanto il **manto** di quest'animale ha la caratteristica di **mutare colore** con il cambiare delle stagioni. Questo suo variare a seconda del ritmo della natura fu collegato al concetto di **rinascita** e quindi a quello della **Resurrezione**.



Cosa vuol dire sei
troppo grande per
l'uovo di Pasqua?

Mica devo starci
dentro!!



LA PARTECIPAZIONE ALLE CELEBRAZIONI

Le celebrazioni religiose della Pasqua sono forse quelle più seguite in assoluto leggendo i vostri racconti. Raccontate soprattutto della Domenica delle Palme, della celebrazione della «Lavanda dei piedi» del Giovedì Santo e della Via Crucis del Venerdì Santo. Chi di voi solitamente si sposta da Roma mi ha descritto delle celebrazioni molto ricche di simboli!!!



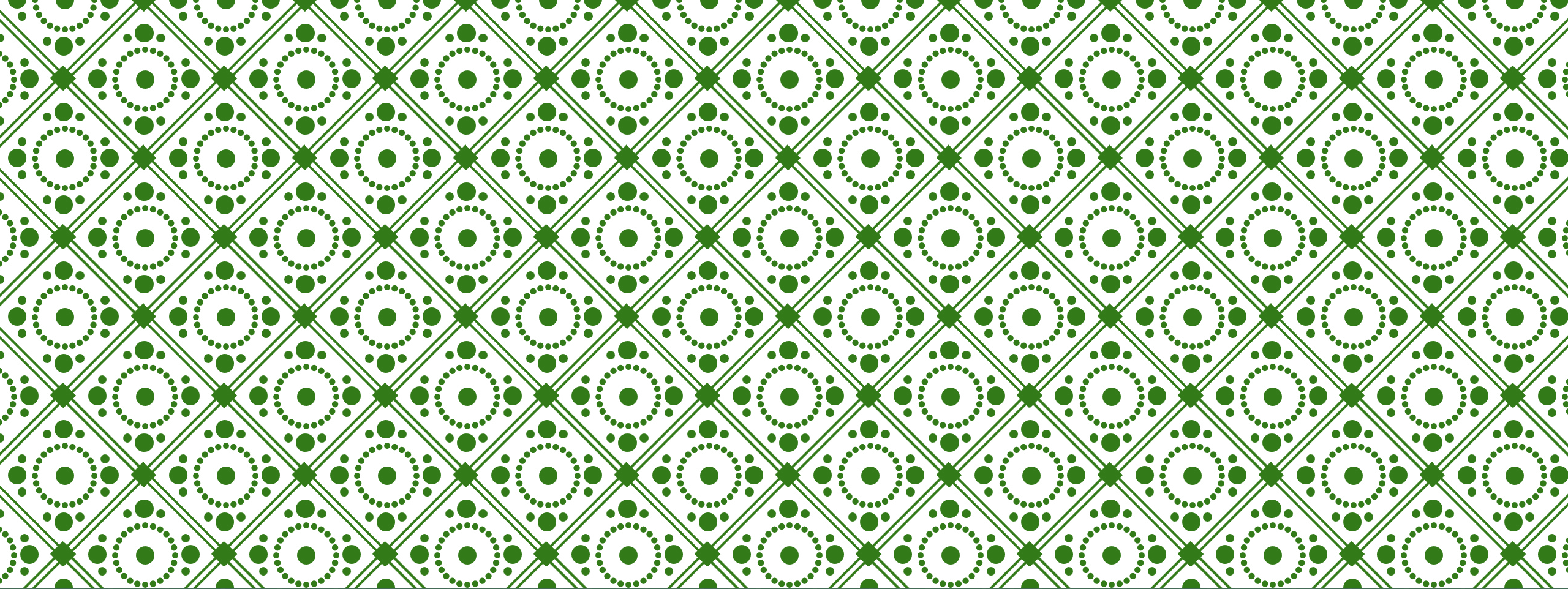
Quest'anno chi ha questa tradizione religiosa noterà dei grandi cambiamenti. Le celebrazioni non sono permesse nella loro forma abituale e verranno proposte al popolo cristiano tramite la TV, i social e siti web. Alcuni gesti non verranno fatti tra cui il ricevere un ramoscello d'ulivo il giorno della Domenica delle Palme ma «andrà tutto bene»!!! Possiamo provare a realizzare noi una palma!



LA PALMA «FAI DA TE»

La **Palma fai da te** si ricava dall'intreccio delle foglie di palma o di ulivo: per la **Domenica delle Palme**, in molte regioni intrecciano gli steli per ricavare una croce o fare delle composizioni più complesse, con trecce e costruzioni che richiamano un cuore o una ghirlanda. Le stesse composizioni le possiamo fare anche con la carta.





I CIBI TRADIZIONALI

SCOPRI LE ORIGINI DEI CIBI E
DELLE TRADIZIONI PASQUALI
CHE AVETE CONDIVISO!!!

LA CORALLINA



La Corallina è un salame di origine umbra, molto conosciuto a Roma, e sin dall'antichità è un prodotto legato alla tradizione Pasquale: la mattina del giorno di festa infatti, gli abitanti della città capitolina, come da tradizione, la mangiano accompagnata con la tipica pizza al formaggio, uova sode e anche del buon vino.

Composto da tre parti di carne magra di prima scelta come la spalla e le rifilature del prosciutto finemente macine, più una parte di grasso tagliato a dadini. Il nome deriva dal corallo budello gentile, ovvero il primo tratto del colon del suino, l'elemento che contiene il salame e che permette all'impasto di carne di conservarsi naturalmente a lungo senza alterarne le qualità organolettiche. Caratteristica di questo salame è la distanza fra i cubetti di grasso, di dimensioni piuttosto grandi, distribuiti in modo da non toccarsi mai tra di loro.

Tradizionalmente alcuni affermano che il bianco colore simbolico della luce della Risurrezione che risalta rispetto al rosso è forse il motivo per cui è stato scelto tra i tanti salami che abbiamo nella nostra penisola.

LA TORTA DI FORMAGGIO



Fra le torte salate, protagonista assoluta della colazione è la **torta** (o **pizza** o **crescia**) **al formaggio**, un grande lievitato soffice e saporito tipico dell'Italia centrale, in particolare di Umbria, Marche e Toscana. Parmigiano e pecorino sono i due latticini immancabili nella preparazione, ma sono tanti altri i formaggi che possono essere aggiunti all'impasto, da quelli a pasta morbida ai più stagionati, a seconda del gusto personale e delle tradizioni del territorio in cui viene realizzata la ricetta, quel ricco impasto che si gonfia durante la lavorazione, il termine dialettale *crescia* – infatti – fa riferimento alla grande crescita dell'impasto durante la lievitazione e la cottura in forno.

È una sorta di panettone salato la cui produzione è un vero e proprio rito, con varianti a seconda della latitudine, ma che ha anche delle costanti: uova, farina, strutto, formaggio, pecorino, pepe e sale. La torta va consumata la mattina di Pasqua nell'abbondante colazione spesso accompagnata anche dal capocollo.

IL CASATIELLO

Originario della Campania ma ormai diffuso in tutta la Penisola, un posto d'onore sulla tavola pasquale è riservato al **casatiello**, tipica torta rustica della cucina napoletana. La sua nascita risale al Seicento, e a darne testimonianza è la favola *“La gatta cenerentola”* di **Giambattista Basile**, che descrive la tavola imbandita del re: Molti, però, ritengono che questo ciambellone salato sia nato ben prima del Diciassettesimo secolo, e che il suo nome faccia riferimento alla parola “casa”, che in dialetto napoletano significa formaggio. Si tratta, infatti, di una pasta lievitata ripiena di formaggio e salumi e cotta in forno con tanto di uova intere con guscio sulla superficie, una ricetta che riprende tutti gli elementi tipici della primavera – formaggi e uova – e li unisce in una golosa e soffice torta salata. Simile, ma non identico, il tortano, in cui cambia la disposizione delle uova, che invece di essere intere e poste in superficie, sono inserite – sode e a pezzetti – nel ripieno, insieme a formaggi e salame.

Più che mangiato, va gustato, perché è nota la sua pesantezza, da cui il modo di dire napoletano “l' che casatiello!”, parlando di una persona pesante nel senso di pedante, noiosa.





DALLA PROF.SSA SPINA: IL CASATIELLO NAPOLETANO



Ingredienti Acqua, farina 00 650 g, Lievito di birra fresco 10 g, Sale fino 15 g, Pepe nero q.b., Strutto 25 g, Olio extra vergine d'oliva 25 g

Per il ripieno: Salame napoletano 150 g Pecorino 150 g

Per la decorazione: 4 uova

La preparazione

Mescola in ordine lievito di birra, acqua, olio, sale e strutto e poi unisci la farina. Dai una forma sferica. Lascia riposare l'impasto sul piano di lavoro mentre prepari il ripieno. Taglia il pecorino e il salame a cubetti e uniscili successivamente all'impasto. Riprendete l'impasto, prelevatene un pezzetto (circa 100 grammi senza ripieno) e tenetelo da parte: vi servirà per sigillare a croce le uova sul casatiello. Una volta terminato coprite il casatiello con un canovaccio pulito e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti d'aria per circa 1 ora, 1 ora e mezza. Una volta che il volume sarà quasi raddoppiato cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per 75 minuti, nel ripiano più basso del forno.



DALLA PROF.SSA LANZA: IL CASATIELLO DOLCE



INGREDIENTI

1 kg di farina 00, 300 g di “criscito” -lievito madre rinfrescato, 9-10 uova, 500 g di zucchero semolato, un bicchierino di liquore Strega, liquore Anice q.b (facoltativo), 60 g di cedro e arance candite (se non trovate le arance candite, usate buccia di arancia), 170 g di margarina, due cucchiaini di estratto di vaniglia (in alternativa vanillina), buccia di un limone grattugiato e metà del suo succo, 2 fiale di aroma millefiori.

PER LA GLASSA:1 albume d'uovo grande, 160 g di zucchero a velo, Succo di mezzo limone, diavolilli in napoletano sono le codette colorate

PREPARAZIONE

In una ciotola abbastanza capiente aggiungere il “criscito” il lievito madre, aggiungere 5 uova, 2 cucchiai di zucchero e scioglierlo con le mani. Aggiungere 400 g di farina poco per volta ed impastare il tutto. Amalgamate tutto per bene, coprite con pellicola, praticate 3-4 buchetti al centro con uno stuzzicante e coprite con un panno da cucina. Riponete in forno spento oppure in un posto tiepido a temperatura ambiente fino al giorno successivo.

Il vostro impasto sarà raddoppiato e bisognerà aggiungere tutti gli ingredienti restanti. Incorporate per bene tutti gli ingredienti e formate un composto privo di grumi. Ungete due teglie e ponete l'impasto all'interno di ognuna riempiendo fino a metà altezza. Coprite con pellicola bucherellata e panno da cucina e mettete a lievitare per un altro giorno.

Cuocete in forno statico e già caldo a 180° per circa 45-50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, estraete il vostro casatiello dolce lasciando ancora il forno acceso. Preparate la glassa per la copertura e rinfornate per altri 6-8 minuti a 180 g solo con la resistenza superiore.

LA TORTA PASQUALINA



Altra regione, altra ricetta ormai consumata in ogni dove. E soprattutto, altre uova. Tipica di tutta la Liguria, ma in particolare della zona di Genova, la **torta Pasqualina** è un grande classico che celebra l'arrivo della primavera. I due ingredienti principali sono le uova e il formaggio, quelli che tradizionalmente in passato erano riservati alle grandi occasioni, e che insieme a biette, ricotta, spinaci ed erbe di campo varie, compongono il ripieno di questo guscio di pasta sottile. Un prodotto che conserva un forte legame con la liturgia: una leggenda popolare narra che in passato le massaie fossero solite sovrapporre ben 33 strati di sfoglia, numero scelto per omaggiare l'età di Cristo. Una torta rustica antica, descritta già nel "Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano et si bevano" di **Ortensio Lando**, un testo del 1548, quando la ricetta era ancora nota con il nome di *gattafura*, perché le gatte "*volentieri le furano et vaghe ne sono*". E anche lo stesso scrittore ne era ghiotto: "*A me piacquero più che all'orso il miele*".

O' SQUAJO

Una bevanda dolce presente in alcune delle vostre tavole pasquali realizzata con qualche cucchiaino di cacao amaro disciolto in latte caldo a volontà, zuccherata a piacere e, se volete, sormontata da una spruzzatina di panna montata. Il nome è in dialetto romano che in italiano si traduce in “lo squaglio” dal verbo squagliare, sciogliere.

Ingredienti: 5 g di cacao amaro per ogni tazza, acqua bollente a volontà, zucchero e panna montata (opzionale). La procedura è molto semplice, fate bollire l'acqua, versatela nelle tazze dove scioglierete il cacao. Zuccherare a piacere e se siete molto golosi, guarnire con panna montata.



LE UOVA SODE

Tra gli elementi più importanti della Pasqua ci sono le uova, emblema della **rinascita**, ma anche della **protezione**, da sempre uno dei doni più utilizzati dai popoli antichi (i persiani, per esempio, li consideravano **un segno di benvenuto** alla stagione primaverile, celebrata con riti per la fecondità. Per gli antichi egizi l'uovo era invece l'origine di tutto e il fulcro dei quattro elementi: aria, acqua, terra e fuoco). Pegno d'amore tra coppie e trofeo per gli sportivi nel Medioevo, bisogna attendere il Trecento perché le uova, rivestite da una foglia d'oro, diventino un regalo tipico della Pasqua, come si legge nei libri contabili di Edoardo I di Inghilterra. Fin dall'antichità aveva un forte valore simbolico (l'uovo cosmico, legato ai **miti della creazione** del mondo e dell'Universo), **nella tradizione cristiana è il segno della Resurrezione**. Il suo guscio rappresenta il sepolcro, da cui Cristo resusciterà, l'interno dell'uovo è segno di forza, di potenza, della nuova vita. Dipinte o immerse in coloranti alimentari o naturali (si consiglia gli spinaci per il verde, della barbabietola per il rosso, del succo d'uva o del vino per il rosa/rosso, dei mirtilli freschi per il blu/viola e della curcuma per il giallo) le vostre uova sode colorate saranno perfettamente commestibili.

Dipingere le uova di rosso è tipico della **tradizione ortodossa** (la Pasqua Ortodossa non coincide quasi mai con la Pasqua Cattolica poiché gli ortodossi non seguono il calendario gregoriano, ma quello giuliano) ed è un rituale rappresentante il sacrificio di Cristo: il rosso richiama il sangue, e le uova anche in questa tradizione sono l'emblema della fertilità congiunto in quest'occasione anche alla resurrezione.



L'ABBACCHIO

Chiamato così dai romani, l'agnello è fra i simboli della Pasqua più significativi, buono sia al forno che panato che a «scottadito». Il suo legame con la festività è descritto nella Bibbia, in particolare nel racconto della liberazione degli ebrei dalla schiavitù egizia. Prima di mettersi in viaggio verso la Terra Promessa, ogni famiglia di ebrei dovette sacrificare un agnello, segnando con il sangue dell'animale le imposte della propria casa, così che l'Angelo del Signore, giunto nella notte per fare giustizia uccidendo tutti i primogeniti degli egizi, potesse riconoscere le loro abitazioni e risparmiare i figli degli innocenti. “Non lo mangerete crudo, né bollito nell'acqua, ma solo arrostito al fuoco con la testa, le gambe e le viscere. Non ne dovete far avanzare fino al mattino: quello che al mattino sarà avanzato lo brucerete nel fuoco. Ecco in qual modo mangerete: con i fianchi cinti, i sandali ai piedi, il bastone in mano; lo mangerete in fretta. È la pasqua del Signore!”. È l'Agnus Dei, l'agnello di Dio della liturgia che per il Cristianesimo rappresenta il figlio di Gesù Cristo, pronto a sacrificarsi per la redenzione dei peccati dell'umanità.





DALLA PROF.SSA SMITH: ABBACCHIO AL FORNO



Gli ingredienti

1 cosciotto da 1 kg di agnello da latte a pezzi, 3 acciughe sotto sale, 1 bicchiere di vino bianco secco, mezzo bicchiere di aceto di vino bianco, 2 spicchi d'aglio, salvia, rosmarino, 3 cucchiari di olio, sale, pepe, farina.

La preparazione

Tagliate o fate tagliare a pezzi il cosciotto e infarinateli. In una larga teglia scaldate l'olio e rosolatevi l'agnello a fuoco vivo per circa 10 minuti. Salate e pepate.

Unite i rametti di rosmarino e cospargete con la salvia e l'aglio tritati. Girate più volte i pezzi perché insaporiscano bene. Versate il vino mescolato con l'aceto e fate evaporare quasi completamente.

Aggiungete ora un mestolo di acqua bollente, coprite e mettete in forno preriscaldato a 180° per mezz'ora abbondante. Se il sugo si riducesse troppo allungatelo con acqua calda mista ad aceto.

Mentre l'agnello finisce di cuocere, trasferite due o tre cucchiari del suo sugo di cottura in un tegamino e stemperatevi a fuoco basso tre acciughe diliscate. Quando sono completamente sciolte, mescolate bene e versate la salsa sulla carne. Lasciate insaporire per un momento. Passate l'abbacchio alla romana sul piatto da portata caldo e servite.

LA CORATELLA CON I CARCIOFI

Un piatto saporito spesso presente sulle vostre tavole, una delle tante ricette capoline basate sul quinto quarto, ovvero le interiora degli animali, scarto della macelleria che i romani hanno saputo valorizzare al meglio. In principio furono i “vaccinari” del mattatoio di Testaccio, addetti allo scuoiamento dei bovini, a iniziare a cucinare questi sottoprodotti: il quinto quarto, infatti, era la loro paga, la ricompensa per il duro lavoro svolto in mattatoio. Nascono come piatti di recupero, per non sprecare queste parti meno pregiate, tanti grandi classici della cucina laziale, dalla coda alla vaccinara alla trippa. La coratella è l'insieme delle interiora di abbacchio.

La coratella spesso viene servita con i carciofi. Interessante è sapere che nell'iconografia cristiana i pittori presentano spesso il cardo e il carciofo con lo stesso significato: simbolo del peccato originale e della Passione di Cristo ma il suo simbolismo ha origini antichissime.

Nella mitologia greca è l'incarnazione di Cynara, una ninfa cara a Zeus. Cynara era bellissima e Zeus se ne invaghì. Era bella, ma anche volubile e capricciosa e perciò il dio geloso la trasformò in ortaggio, verde e spinoso. Il colore ricorderebbe infatti gli occhi di Cynara e le sue spine le tante pene che il dio patì per la gelosia. Quest'ortaggio ha però un cuore dolce come quello della fanciulla che inizialmente lo aveva incantato.





DALLA PROF.SSA SMITH: LA CORATELLA DI ABBACCHIO CON I CARCIOFI

Gli ingredienti

1000 gr agnello frattaglie, 4 carciofo romanesco, 1 cipolla, 1 succo di limone, 1 mazzetto prezzemolo, 2 dl vino bianco, 4 cucchiari olio di oliva extravergine, q.b. pepe, q.b. sale

Preparazione

- 1) Pulite accuratamente 1 kg di coratella mista di abbacchio (polmone, cuore, fegato, animelle, milza) eliminando dalle interiora le nervature, il grasso in eccesso e l'eventuale sangue raggrumato, quindi private il fegato della sacchetta contenente il fiele. A questo punto lavate bene la coratella sotto acqua corrente, asciugatela tamponandola con un canovaccio e tagliatela a tocchetti grossolani di circa 2 cm di lato.
- 2) Mondate 4 carciofi romani privandoli delle foglie esterne più dure, rifilando quelle interne ed eliminando l'eventuale peluria interna e metà del gambo; tagliateli quindi a spicchi che metterete a bagno in un recipiente pieno di acqua acidulata con il succo di 1 limone.
- 3) Scaldate 4 cucchiari di olio extravergine d'oliva in una casseruola e soffriggetevi 1 grossa cipolla sbucciata e tagliata a pezzetti; dopo 5 minuti, quando si sarà perfettamente imbiondita, aggiungete la dadolata di coratella e lasciatela rosolare a fuoco vivace per altri 5 minuti, mescolando continuamente, poi inaffiate con 2 dl di vino bianco secco e lasciate sfumare; unite a questo punto gli spicchi di carciofo.
- 4) Aggiustate di sale e pepe, cospargete con 1 ciuffo di prezzemolo tritato, aggiungete 2 dl di acqua calda e portate a cottura il tutto a fuoco medio per circa 30 minuti. Una volta che sia i carciofi sia la coratella risulteranno teneri, spegnete il fornello e servite subito il piatto in tavola a cucchiaiate, irrorando con la salsa ben fluida.





DALLA PROF.SSA ORTOLANI: LA CORATELLA CON CIPOLLE



UNA RICETTA TIPICA DELL'ABRUZZO

Pulire le interiora dal grasso di troppo, si lavano bene sotto l'acqua, lasciandole a bagno per 2 ore circa con acqua fredda, aceto bianco e foglie d'alloro. Dopo le 2 ore, si sciacquano di nuovo e si tagliano a piccoli cubetti: meglio separare le parti come polmone e cuore dalle altre, per farle cuocere meglio.

In una padella grande, si aggiunge olio , cipolla tagliata a fettine e mezzo bicchiere d'acqua. Si aggiunge sale e pepe, cuocere a fuoco lento e coprire tutto con il coperchio. Appena la cipolla è morbida, unite il cuore, poi polmoni, e le altre parti, amalgamando tutto per bene.

Mescolare con cura, se serve aggiungere sale e pepe, sfumare con vino bianco, far cuocere per mezz'ora all'incirca.

A metà della cottura, per chi ama un po' di piccante, si aggiunge il peperoncino.

E il piatto è pronto!

LA COLOMBA



Non c'è Pasqua senza uova, ma neanche senza colomba: il lievitato lombardo a base di farina di frumento, zucchero, uova, scorze di agrumi canditi, lievito e sale è la conclusione perfetta per la colazione (o pranzo) della festa. Pace e salvezza: questi i significati religiosi legati alla colomba, ripresi ancora una volta da un racconto biblico, il ritorno della colomba all'arca di Noè con un ramoscello di ulivo, segno della fine del diluvio universale. Diverse le storie all'origine della ricetta: fra le più famose, quella di Re Alboino, che nel 572 salvò la città di Pavia dal saccheggio proprio nel giorno della vigilia di Pasqua, mosso a commozione in seguito all'assaggio di un pane dolce squisito a forma di colomba.

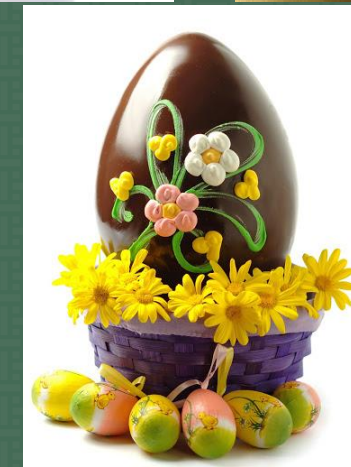
Un'altra leggenda popolare vuole invece che il lievitato sia nato a Legnano, in seguito alla battaglia del 1176 vinta dalla Lega dei comuni lombardi contro Federico Barbarossa: per celebrare la vittoria, il condottiero fece confezionare dei pani speciali in omaggio alle tre colombe che avevano sorvegliato le insegne lombarde. Col tempo, sono nate tante versioni della colomba, arricchite con cioccolato, creme, confetture e frutta secca, ma tutte accomunate dalla stessa singolare forma e dall'impasto base.

LE UOVA DI CIOCCOLATA

Una delle ipotesi più accreditate sulle origini delle uova di cioccolato vuole che sia stato Luigi XIV il primo a realizzarle, una teoria plausibile considerando che fu proprio lui a concedere a David Chailou, primo maître chocolatier francese, il diritto esclusivo di vendere cioccolato a Parigi; ma c'è chi sostiene che l'idea provenga invece dall'America Latina, paese d'origine della pianta del cacao.

Quale sia la loro storia, un dato è certo: le prime uova di cioccolato iniziano a comparire in Francia e Germania attorno all'Ottocento, ma senza la sorpresa interna: le creazioni, infatti, non erano vuote, ma interamente ripiene di cioccolato.

A raffinare l'arte della decorazione, Peter Carl Fabergé, orafo alla corte dei Romanov che, su ordine dello zar Alessandro III di Russia, nel 1887 creò delle uova dipinte con smalti e abbellite con pietre preziose, con un gioiello all'interno, diventate poi oggetto di collezionismo.





DALLA PROF.SSA LA TORRE: IL SALAME DI CIOCCOLATO



Ingredienti per 10 persone:

300 gr di biscotti secchi tipo Oro Saiwa 150 gr di burro 200 gr di cioccolato fondente 2 uova 100 gr di zucchero a velo qb

Preparazione

Per iniziare a preparare il salame al cioccolato sbriciolate grossolanamente i biscotti secchi. Effettuate questo procedimento con le mani e non con il frullatore, poiché i pezzi si dovranno sentire all'interno del salame. Mettete a sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Mentre il cioccolato si scioglie, montate il burro a crema. Per fare questa operazione, il burro deve essere già sufficientemente morbido, tanto da poter essere lavorato con una spatola di silicone. Aggiungete lo zucchero e dopo le uova. Amalgamate bene fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Riprendete la cioccolata fusa intiepidita e unitela al composto di burro e uova. Impastate fino a far diventare perfettamente omogeneo l'impasto del salame al cioccolato, quindi unite i biscotti spezzettati e amalgamate.

Ponete il composto su un foglio di carta da forno e cercate di dargli una forma cilindrica quanto più regolare possibile, aiutandovi con le mani e con una spatola. Una volta che gli avrete dato la forma, arrotolatelo nella carta forno fino a formare una grossa caramella cilindrica. Stringete bene ai lati e quindi arrotolatelo alla stessa maniera anche in un foglio di alluminio. Mettetelo a riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

Una volta che si sarà indurito, tiratelo fuori dal frigo, eliminate l'alluminio e la carta da forno e rotolatelo nello zucchero a velo. Servite il salame al cioccolato a fettine, proprio come fosse un salame vero. Se volete rendere ancora più ricco e gustoso il vostro dolce potete aggiungere delle nocciole tritate e della frutta candita, eliminando il corrispondente peso di biscotti secchi.



DALLA PROF.SSA ROMERO: COME RICICLARE IL CIOCCOLATO DELLE UOVA



ONE EASY WAY TO “RECYCLE” LEFTOVER EASTER EGG CHOCOLATE: CHOCOLATE CORNFLAKES COOKIES RECIPE

Have you got some leftover Easter egg chocolate? Great! Here's one of my favourite cookie recipes because it's really easy to make, you don't need an oven and everyone loves them!

INGREDIENTS:

Leftover Easter egg chocolate (You can use dark chocolate or milk chocolate for this recipe), Cornflakes (1 cup of cornflakes every 100 grams of chocolate)

HOW TO MAKE THEM:

Cover one large or two smaller baking sheets or plates with baking paper (make sure they fit in your fridge). Melt the chocolate in the microwave or in a stainless steel bowl over a pot of simmering water. When chocolate is melted take off heat and stir in the remaining chocolate until it's completely melted. Pour over the cornflakes and carefully stir with a rubber spatula or a spoon until everything is coated. Use two teaspoons to make little heaps on the baking sheet until you use up all the mixture. Chill them in the fridge for about 30 minutes or in a cold and dry place for about 3 hours until chocolate has completely dried. (Do not leave them in the fridge too long. If they get too cold, condensation will form on them when they are removed from the fridge due to the difference in temperature between the cold chocolate and the warm air. This will cause the chocolate to turn white. This doesn't affect the taste but it ruins the appearance) Now they're ready, enjoy them! Yummy! If there are any left, store them in an airtight container in a dry and cool place.

LA PASTIERA



Nata in Campania ma ormai preparata in tutta Italia, la pastiera napoletana è un dolce sempre presente nel capoluogo durante questi giorni di festa. Un dolce che nasconde tante storie sulla sua origine, a cominciare da quella della sirena Partenope, simbolo della città e protagonista della fontana di Piazza Sannazzaro. Secondo la leggenda, la figura mitologica emergeva ogni primavera dalle acque per offrire canti alle popolazioni locali, che per ringraziarla incaricarono sette tra le più belle ragazze dei villaggi intorno al golfo di consegnarle alcuni doni: grano, farina, ricotta, uova, acqua di fiori d'arancio, zucchero e spezie. La sirena portò le specialità agli dei, che le mescolarono insieme ottenendo una torta. Un altro racconto narra invece che la pastiera sia nata per caso, dopo che le mogli dei pescatori avevano lasciato durante la notte delle ceste con ricotta, frutta candita, grano, uova e fiori d'arancio come offerta per il Mare, affinché facesse tornare i loro mariti sani e salvi a casa. C'è poi la storia della "Regina che non sorride mai", soprannome di Maria Teresa d'Austria, moglie del re Ferdinando I di Borbone: goloso di natura, il re convinse la consorte ad assaggiare questa torta di primavera, che riuscì a strapparle il suo primo sorriso. La versione attuale della pastiera, comunque, sembra sia stata messa a punto nella cucina della Chiesa di San Gregorio Armeno. Un dolce che, ancora una volta, racchiude tutti i simboli primaverili per antonomasia, il grano – il ciclo delle rinascite – l'uovo, la nuova vita, e l'acqua di fiori d'arancio, l'annuncio della primavera.



DALLA PROF.SSA LANZA: LA PASTIERA NAPOLETANA



PER LA PASTA FROLLA: 300 FARINA 150 ZUCCHERO 150 BURRO 2 UOVA (TUORLO) UN PIZZICO DI SALE UNA BUSTINA DI LIEVITO BUCCIA DI LIMONE. Consigli per la preparazione: lasciare riposare l'impasto in un canovaccio o in carta argentata almeno 1 ora.

PRIMO RIPIENO DA PREPARARE IL GIORNO PRECEDENTE : BARATTOLO DI GRANO PRECOTTO 300 G DI LATTE BUCCIA DI ARANCIA 30 G DI BURRO O SUGNA BUCCIA DI ARANCIA UN CUCCHIAIO DI ZUCCHERO. Consigli per la preparazione: Cuocere a fuoco lento fino a che l'impasto diventerà cremoso, mescolando continuamente. Raffreddare il ripieno e conservare in frigorifero.

SECONDO RIPIENO: 500 G DI RICOTTA 400 DI ZUCCHERO 5 UOVA INTERE 1 BUSTINA DI CANNELLA 2 FIALETTE DI ACQUA DI FIORI D'ARANCIO 2 BUSTINE DI VANILLINA 150 G DI CANDITI 1 PIZZICO DI SALE ZUCCHERO A VELO. Consigli per la preparazione: montare i bianchi a neve ben ferma, mescolare e unire gli ingredienti tagliando finemente i canditi.

PREPARAZIONE

Unire il primo ripieno con il secondo e mescolare bene. Stendere una parte di pasta frolla e versare tutto il ripieno. Con il rimanente della pasta frolla formare delle strisce e disporle incrociate sull'impasto. Cuocere per 1 ora a 180/200 gradi, lasciarla dentro il forno a raffreddare per un'altra ora. Spolverare di zucchero a velo.



DALLA PROF.SSA FAGO: I FIADONI, UNA RICETTA PASQUALE ABRUZZESE

Gli ingredienti

Farina 600 g, Lievito 1 bustina, Zucchero 100 g, Sale un pizzico, Uova 6, Latte 200 ml, Olio 200 ml. / Formaggio 700 g grattugiato, di capra, pecora e vacca Uova 7 Lievito 2 bustine Sale q.b.

La preparazione

Per l'impasto

Mescolare la farina, la bustina di lievito, lo zucchero, un pizzico di sale, uova, latte e olio.

Lavorare la pasta fino a quando non sarà omogenea e lasciar lievitare per un'ora.

Per il ripieno

Prendere tre diverse qualità di formaggio: di capra, di pecora e di vacca, grattugiatene in tutto 700 g e mescolate con le uova, le bustine di lievito e un pizzico di sale.

Stendere la pasta e ricavare dei cerchi, riempirli con il ripieno e ripiegarli a mezzaluna chiudendo i bordi. Spennellare con uovo sbattuto e passate in forno a 180°C per 20 minuti.





ALTRE RICETTE SIMILI TRA LORO!!

La Picciddata o picceddat è' un pane, sia salato che dolce, tipico della tradizione pasquale fatto con le uova sode, diffuso con tutte le sue varianti in Sicilia, Calabria, Lazio, parte della Puglia, Basilicata e Campania. A Matera questo dolce viene chiamato "pannaredda", in Puglia si chiama "scarcella" o "scarcédde" (sul libro "La cucina pugliese" di Luigi Sada è riportato che : "Il significato etimologico della parola lo si può forse cercare nel verbo "scarcerare" che, riferito al battesimo, stava ad indicare che l'uomo veniva "scarcerato" dal peccato originale.

In altre regioni, come la Calabria, questo dolce viene chiamato “ Cuddura”, termine che deriva dal greco antico κολλύρα (kollura) che significa corona “La cuddura ha al centro un uovo sodo col guscio, come simbolo della fecondità e della rinascita; con questo termine i greci indicavano particolari focacce offerte alle divinità per ricevere da loro benevolenza e prosperità. Di derivazione ortodossa, probabilmente introdotta dai greci-bizantini, quest’antica tipicità, con la sua forma circolare, simboleggia anche il cerchio del tempo che si rinnova e ricorda l’iconografia medievale del serpente che si morde la coda”.



Di solito il pane/dolce veniva donato ai bambini, ma anche le giovani donne lo preparavano con la forma di cuore per regalarlo ai fidanzati nel giorno di Pasqua; oppure il dolce veniva modellato a forma di galletto da dare ai maschietti, di bambolina per le bambine, di “panarieddhu” (cestino) per augurare abbondanza, di colomba per augurare pace. L'importante è che le uova col guscio incorporate fossero in numero dispari perché secondo la tradizione, i numeri dispari hanno virtù propiziatrici.





DALLA PROF.SSA MAZZATENTA: LA TOSA, UNA RICETTA TIPICA LAZIALE

Dolce tipico pasquale che presenta la tradizionale forma di bambola (definita la pupa) per le femmine e forma di ciambella (ju campanaro) per i maschi. La forma per i bambini poteva anche essere un cavallo con un uovo al centro. la bambola e la ciambella o cavalluccio si preparava in casa il Giovedì Santo e si regalava ai bambini il giorno di pasqua, dopo essere stata benedetta in chiesa. Questa tradizione risale al 1900 quando la farina e lo zucchero è ancora un bene di lusso. Si potrebbe ricollegare a quei “pani rituali”. Secondo la tradizione cristiana della Pasqua e della Resurrezione l’origine di questi dolci andrebbe ricondotta all’ultima cena, quando Cristo spezzò il pane e lo distribuì agli apostoli. La rottura del dolce, in questo caso simboleggerebbe lo stesso gesto di amore e di solidarietà dell’evento cristiano. L’uovo sodo, incastonato nella forma, rappresenterebbe il simbolo della rinascita e del perdurare della vita.

Gli ingredienti

Zucchero, farina, latte, uova, olio vergine di oliva, semi di anice, sale, sambuca, vaniglia e lievito (o 20 g di bicarbonato o 40 g di cremore di tartaro).

La preparazione

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia e mettere al centro tutti gli ingredienti per lavorarli a mano. L’impasto suddiviso in più pani viene lavorato a mano fino a dare la forma caratteristica di bambola e/o di ciambella. La cottura avviene in forno a 350°C fino a che il dolce diventa color d’oro scuro.





DALLA PROF.SSA AMBROSIO: IL "PICCIDDAT", UNA RICETTA PASQUALE DELLA BASILICATA



Ingredienti

Mezzo kg di farina di tipo 0, mezzo kg di farina di tipo 00, 10 uova, 100 gr di strutto, 250 gr di zucchero, 50 gr di lievito madre in polvere, 5 gr di lievito di birra in polvere, mezzo bicchiere di latte

Preparazione:

Mescolare le farine con lo zucchero e i lieviti e formare la fontana in cui versare le uova, il latte e un po' di scorza di limone. Impastare e, poco a poco, aggiungere lo strutto. Quando l'impasto è compatto, riporlo in un contenitore e coprirlo con un panno umido. Far riposare per due ore. Trascorse le due ore, stenderlo su una superficie piana infarinata e modellarlo a forma di palla. Far lievitare per 8 ore e poi lasciarlo in frigorifero per altre 4 ore.

Trascorso il tempo necessario, dividerlo in quattro spicchi, e ricavare, da ognuno di questi, un rotolino allungato.

Per dargli la forma di "pagnotta" bisogna intrecciare due rotolini.

Una volta spennellati con olio di semi e lasciati lievitare per 5 ore, cospargerli di un composto fatto di uova, latte e zucchero.

Cottura e degustazione:

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Servire il giorno dopo.



DALLA PROF.SSA FAGO: LA SCARCELLA, RICETTA PASQUALE PUGLIESE



Gli ingredienti

500 grammi di farina, 1/2 bustina di lievito per dolci, 100 grammi di zucchero, 1 pizzico di ammoniaca, 70 ml di olio extra vergine di oliva, 1 bustina di vaniglia, 2 uova, glassa

La preparazione

Seguendo questi brevi suggerimenti, riuscirete a preparare una scarcella impeccabile. Mettete la farina a corona sul tavolo da lavoro. Nel centro mettete lo zucchero, le uova e impastate. Aggiungete la bustina di vaniglia, l'olio, il lievito per dolci, l'ammoniaca e amalgamate il tutto servendovi, se necessario, di un po' di latte. Ungete una teglia con olio e spolveratela con la farina. Prendete l'impasto con le mani unte d'olio e posizionate nella teglia dandogli la forma desiderata. Infornate e, a cottura ultimata, ricoprite il dolce con la glassa.

Prima di infornare il dolce è tipico di alcune zone, porre sullo stesso uno o più uova sode fermate con due fascettine della medesima pasta, creando una croce. Per fare ciò, utilizzate un tuorlo d'uovo cospargendo la superficie della pasta e decorando la scarcella anche con piccoli confetti colorati all'anice.



DALLA PROF.SSA MARINARI: LA SPORTELLA DELL'ISOLA D'ELBA



La sportella è un dolce tipico del versante orientale dell'isola d'Elba a forma di ciambella incrociata, preparata specialmente nel periodo di Pasqua, veniva regalata fra i giovani innamorati come dichiarazione d'amore, il detto dice che la mattina della domenica delle palme il ragazzo innamorato faceva pervenire alla sua amata un paniere decorato di fiori con un dolce detto il cerimito, se la ragazza gradiva il regalo e quindi la dichiarazione d'amore, la domenica di Pasqua contraccambiava facendogli recapitare una sportella infiocchettata e benedetta.

Questa usanza ormai è scomparsa da tempo, rimane solo la preparazione della sportella come dolce tradizione Pasquale.

Ingredienti: kg 1 di farina, 500 g di zucchero, 100 g di burro, 5 uova medie intere, 2 bustine di lievito per dolci, mezzo bicchiere di latte, scorza di un limone grattugiata, una manciata di semi di anice, granella di zucchero colorata q .b

Preparazione

Sbattere bene le uova con lo zucchero e la scorza del limone. Aggiungere la farina piano piano, il burro fuso, il latte e fare incorporare bene unendo anche il lievito. Con la pasta ottenuta formare una palla infarinarla, lasciare riposare l'impasto per circa un'ora. Dopo il riposo della pasta dividere l'impasto in sei parti uguali. Formare dei cilindri allungati, dando loro una forma di un ferro di cavallo con le estremità incrociate. Mettere in una teglia con carta da forno. Appiattire leggermente. Spennellare la superficie con un rosso d'uovo sbattuto con un pò d'acqua e cospargere i granelli di zucchero colorati. Cuocere in forno statico già caldo 180° per circa 30 minuti.



DALLA PROF.SSA MIGLIACCIO: I CUCCUREDDI CALABRESI

Morbidi e gustosi, la fine del mondo se serviti caldi sono le ciambelle fritte di patate calabresi. Si preparano solitamente sia per Natale che per Pasqua. Queste ciambelle possono prendere nomi diversi a seconda delle zone!

Ingredienti per 25 ciambelle persone

1 kg di farina 00

300 gr di patate

Lievito

20 gr di sale fino

1 uovo

Olio d'oliva per friggere



PREPARAZIONE

Lessare le patate e in seguito impastare con gli altri ingredienti fino a quando si ottiene una massa compatta. Poi fare delle ciambelle o dei bastoncini e friggere con olio ben caldo. Se si vogliono dolci aggiungere zucchero all'esterno



PER CONCLUDERE...UN SONETTO ROMANESCO DALLA PROF.SSA MAZZATENTA

Gioachino Belli – Sonetti romaneschi – Volume
IV (1886)

LA SANTA PASQUA

Ecchesce a Ppasqua. Ggià lo vedi, Nino:

*La tavola è infiorata sana sana
D'erba-santa-maria, menta romana,
Sarvia, perza, viöle e ttrosmarino.*

*Ggià ssò ppronti dall'antra sittimana
Diesci fiaschetti e un bon baril de vino.
Ggià ppe ggrazzia de Ddio fuma er cammino
Pe ccelebbrà sta festa a la cristiana.*

*Cristo è risuscitato: alegramente!
In sta ggiornata nun z'abbadi a spesa*

E nun ze penzi a gguai un accidente. ³

*Brodetto, ova, salame, zuppa ingresa,
Carciofoli, granelli e 'r rimanente,
Tutto a la grolia de la Santa Cchiesa.*

19 aprile 1835

La Santa Pasqua.

Eccoci a Pasqua.

Già lo vedi, Nino, la tavola è tutta quanta
infiorata d'erba di S.Maria, menta romana,
salvia, maggiorana, viole e rosmarino.

Già sono pronti da una settimana dieci
fiaschetti di vino di qualità e un buon barile di
vino comune.

Già per grazia di Dio il camino fuma, per
celebrare questa festività alla cristiana. Cristo
è risorto, allegrìa! In questa giornata non si
badi a spese, e non si pensi per niente ai guai.
Brodetto, uova, salame, zuppa inglese, carciofi,
granelli, e il resto. Tutto in gloria della Santa
Chiesa.

Serena Pasqua a tutti!



A TUTTI GLI ALUNNI E PROFESSORESSE CHE HANNO
COLLABORATO E CONDIVISO LE PROPRIE TRADIZIONI E
RICETTE AUGURO UNA SERENA PASQUA!!!

PROF.SSA GIULIA DATTILO