

LA PASQUA ALL' ISOLA D'ELBA

una tradizione gastronomica condita di sacro e di profano

di Alvaro Claudi

La fine della Quaresima segna la fine delle penitenze del freddo invernale e dell'astinenza alimentare che ha, o meglio aveva, lo scopo di mortificare il corpo per recuperare con la riflessione e la preghiera, i valori dello spirito come cura dell'anima.

Con la domenica delle Palme comincia la Settimana Santa ed è una giornata dedicata alla pace, che commemora l'ingresso di Gesù in Gerusalemme, osannato dalla folla festante che lo saluta agitando foglie di palma in segno di vittoria e di giubilo. Ancora oggi le palme decorano le Chiese e i fedeli si dotano di foglie di palme intrecciate a forma di croce o di altri simulacri sacrali.

Nell'Italia del centro-nord alle palme si sostituisce l'olivo, simbolo della pace, i cui rametti si portano in chiesa per essere benedetti e conservati in casa per annuale benedizione. I contadini li mettevano nelle stalle e nelle cantine a protezione dei raccolti che costituivano tutto il loro capitale.

La Settimana Santa è una settimana intensa di preghiera, di rappresentazioni e di riti religiosi molte volte con origini pagane, che si perdono nella notte dei tempi, ma che nel corso dei secoli sono stati inglobati nella tradizione cristiana.

Anche all'Elba, la Pasqua è una delle feste "grosse" particolarmente sentita, che va al di là della tradizione liturgica anche se rispettata, perché è una festa che si celebra in concomitanza con il risveglio della natura.

Ai tempi della Roma imperiale all'inizio della primavera, che coincide con l'attuale periodo pasquale, agli dei per ingraziarsi si offrivano doni: primizie dell'orto, uova, spighe di grano, scongiurando così periodi di carestia e di miseria. Pani e focacce erano considerati cibi sacri, preferiti dalle divinità e per questo curati nella forma e nella composizione.

Anche oggi la casa, nel giorno di Pasqua, profuma di pane e la presenza del pane sulla tavola pasquale ha un significato votivo, arcano prodigio della germinazione del grano, ricordo del pane azzimo, perpetuato dalla cristianità.

Mangiare pane è segno di devozione, dà il senso della pace che scende tra gli uomini di buona volontà.

Il pane non si spreca, non si nega a chi ha fame. Il pane è sacro!

Anticamente il pane delle feste era aromatizzato con anice, finocchio o addizionato con uvetta, pinoli, fichi secchi, ecc., tanto per differenziarlo dal "pane quotidiano" e veniva anche modellato in forme e fogge diverse. Successivamente ai suddetti ingredienti si aggiunse anche il miele che poi a sua volta, grazie ad un graduale miglioramento del tenore di vita, fu sostituito dallo zucchero.

Anche all'Isola d'Elba permane questa tradizione. Notevole interesse suscita il **pane con gli uccelli**, detto anche **pane ferettato** che si produce a San Piero in questo periodo dell'anno. Un tipo di pane azzimo di probabile provenienza araba, decorato con uccelli o smerli successivamente integrati con i simboli della religione cattolica. Gli uccelli di contorno all'uovo sodo stanno a significare l'inizio della stagione della fertilità: "omne vivum ex ovo". Nel versante orientale, nei comuni di Rio nell'Elba e di Rio Marina i pani pasquali sono rappresentati dalla **sportella** e il **cerimito** che raffigurano i simboli sessuali. Questi pani, edulcorati con miele e profumati di semi di anice, venivano usati come dichiarazione d'amore fra i giovani che si "guardavano".

Il giovanotto, la mattina della Domenica delle Palme faceva pervenire alla ragazza desiderata un paniere adorno di fiori con il cerimito (da Cerere dea dell'agricoltura e della fertilità), se la ragazza gradiva il regalo, inteso come dichiarazione d'amore, il giorno di Pasqua contraccambiava facendogli recapitare una sportella infiocchettata e



La sportella, il corollo, la schiaccia briaca ed il "pane con gli uccelli" in una foto di Mario Monge

benedetta allo sciogliersi delle campane. Al contrario, mandava parenti e amici a recapitare al giovanotto..... una scarica di legnate!

Di questi pani solo la sportella è sopravvissuta al tempo, rivisitata e arricchita con zucchero, burro e chicchini colorati, mentre del cerimito o cirimitolo se n'è persa pressoché la traccia.

La **cacciebbora** di origine antichissima, il cui nome deriva probabilmente da caccialepre, era uno di quei pani, di fattura simile alla sportella, ma con un uovo al centro, rappresentanti il sesso femminile (cheis), che venivano offerti alla dea Cerere protettrice dell'agricoltura affinché favorisse una stagione fertile e abbondante.

In tutta l'Isola si prepara il **corollo** una ciambella dolce di pasta fina lievitata, ricca di uova (una volta era il periodo di maggiore abbondanza e disponibilità) che si può mangiare asciutto o intinto nel moscato.

La **schiaaccia di Pasqua**, non è molto dissimile da

Schiacciate (di Pasqua)
Zucchero grammi 100 per ogni
uovo non di più
Lievito di pane e olio di semi
anice - estratti di liquore
a piacere e no liquore con
alcool - cedro - ecc
Impastato tutto assieme in una
sola volta e ~~far~~ e messo
nelle teglie quando sono lievitato
messo nel forno a cuocere
per lievitare ci vuole circa
100 ore
1 Aprile 1834

Ricetta della schiaaccia di Pasqua di Ranieri Pisani, padre di Antonio, mitico istruttore della scuola alberghiera dell'Elba

quella che si trova nell'entroterra toscano, anche se la caratteristica di quella elbana è che si deve lasciare lievitare 100 ore. Si comincia a prepararla il martedì della Settimana Santa con un pugno di farina, acqua e lievito, per ciascun commensale che sarà presente il giorno del banchetto pasquale. La sera dopo si aggiunge ancora un pugno di farina per ogni persona, si rimpasta e così di seguito fino al Venerdì Santo. Quella sera di ritorno dalla Processione del Cristo Morto si preparano i pani che si lasceranno lievitare fino alla mattina successiva, fino al momento di cuocerli nel forno a legna.

Si mangia il giorno della **Santa Pasqua di Resurrezione** al posto del pane quotidiano.

In un paese lontanissimo dal mio dove la religione, i costumi e la cultura sono molto diversi, ho risentito quei profumi: l'anice, il lievito, la frutta secca e per un momento ho creduto di essere tornato bambino nella pace della festa: Pasqua. La festa della pace!

PROSPETTO della Popolazione dell' Elba nel 1839

	POPOLAZIONE				REPARTIZIONE degli abitanti nelle diverse classi				NUMERO MEDIO ANNUO delle Nascite, Matrimonj e Morti			
	Abi- tanti	Ma- schi	Fem- mine	Fami- glie	Proprie- tari	Agri- cultori	Arti- giani	Pove- ri	NASCITE			
									legittimi	illegittimi	Matri- moni	Mort
Comune di Portoferr.	4194	2079	2115	946	369	946	247	453	135	5	24	114
» di Marciana	6480	3221	3259	1355	934	998	420	516	239	2	40	175
» di Longone	3010	1543	1467	650	297	494	107	267	120	3	30	84
» di Rio . . .	3726	1919	1807	280	897	300	40	200	130	1	28	77
TOTALI . . N.	17410 (1)	8762	8648	3231	2497 (2)	2738	814	1436	624	11	122	450

(1) Nel totale sono compresi 12 Eterodossi, cioè 7 Ebrei e 5 Protestanti e 90 Condannati.

(2) Fra i proprietari sono compresi gli esercenti professioni e arti liberali. Il rimanente della popolazione non decifrata, la compongono donne e fanciulli in età infantile che non possono dirsi appartenere a veruna delle indicate classi.

Tratto da "Monografia Agraria del circondario dell'isola d'Elba" di Giulio Pullè - Portoferraio 1879

AUTORI ELBANI

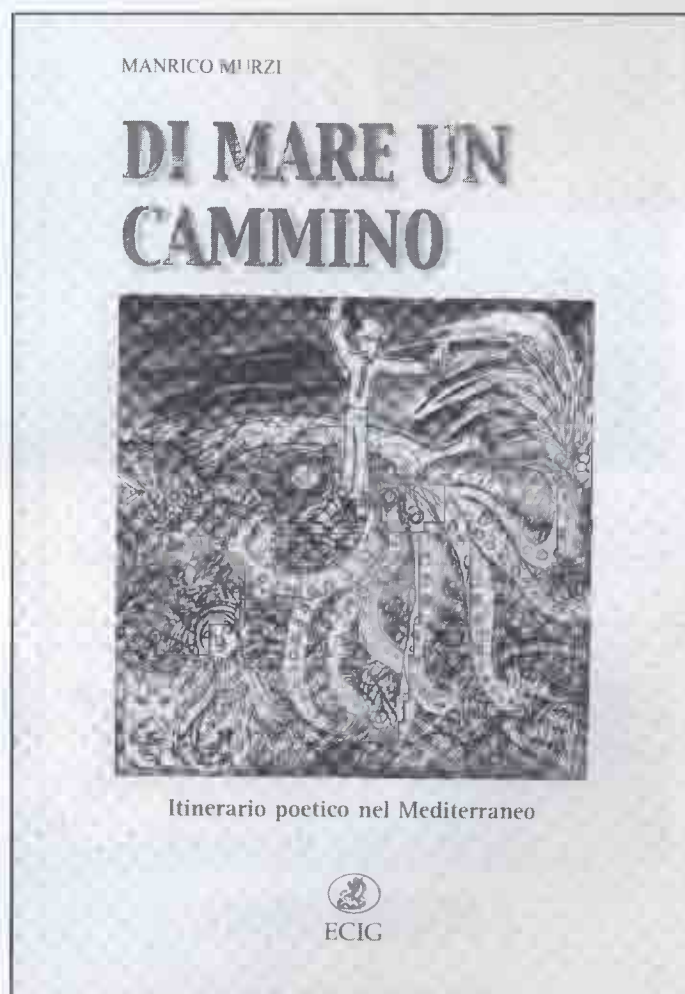
a cura di Alessandra Palombo

Che gli elbani scrivano, si sa, che gli elbani leggono si sa, che gli elbani leggano gli scrittori e i poeti elbani non ne sono sicura e quindi continuo a presentare gli autori isolani, indigeni e adottivi..

In questo numero : Manrico Murzi, elbano doc, marciante della marina che ha avuto riconoscimenti in Italia e all'estero e che per due volte, nel 1965 e nel 1974 ha ricevuto il Premio della Cultura della Presidenza del Consiglio. Troppo lungo sarebbe riepilogare il suo ricco percorso personale e poetico per il quale si rimanda al sito www.manricomurzi.com.

...l'assenza di una donna dà la vertigine del vacuum:

E' il tuo vuoto vestito
Bandiera ammainata
Al sole delle canne
E al vento dell'acqua.
Ne esce la tua voce
e non ci sei,
ne sorte il tuo profumo
e sei lontana.
Nell'onda del tuo canto
Si è messa la mia barca
Per viaggi in caldo mare
Con sotto un fondo di cristallo
E sopra una calotta di sereno pensiero.
Sulla pietra che per ultima
Mi metteranno addosso
Giri la ruota di una gonna alzata,
carrozza dei piaceri
da dove il guidatore è ormai smontato.
I tacchi fini di una femmina
Mossa da ritmo di danza
Traccino le parole
Del mio saluto al mondo.
E i passi di un temprato marinaio
Mi camminino sopra,
vita che succede, e si farà succedere.
E intanto venga un gatto
A smuovere il buio con occhi di luce.
Torna indietro, ti aspetto,
voce dell'amico che talvolta
il marmo trapassi.
Torna indietro, ti aspetto,
risata di giovani in amore
che qualche volta mi trapani
il legno che mi chiude.



Da Manrico Murzi "Di mare un Cammino" Genova, Ecig, II edizione 2002 pp.102-103