

Elba a tavola

Pasqua tra Sacro e Profano

di Alvaro Claudi

La parola Pasqua deriva dall'ebraico "pesach" che vuol dire passaggio e sta a ricordare la liberazione del popolo d'Israele dall'oppressione egiziana avvenuta con l'attraversamento del Mar Rosso.

La Pasqua è indubbiamente la festa più "grossa" per i cristiani: con la Resurrezione di Gesù si consente il "passaggio" dallo stato di peccato e di morte a quello della remissione delle colpe e della rinascita.

La Pasqua come festa obbligatoria per i cristiani fu istituita nel 325 dal Concilio di Nicea e la sua data viene stabilita calcolando la domenica successiva al plenilunio che si palesa dopo l'equinozio di primavera. Quindi la data oscilla tra il 22 marzo e il 25 aprile.

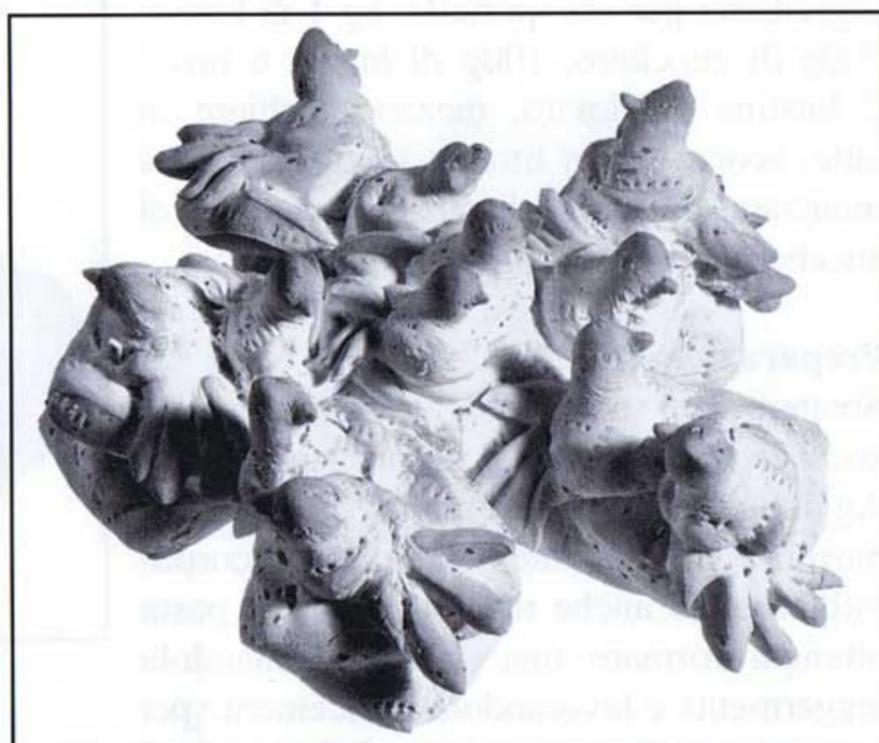
Durante la Settimana Santa che precede la Pasqua i fedeli sono chiamati a ripercorrere le vicende della Passione fino alla veglia in attesa della Risurrezione di Cristo. Il Giovedì Santo si celebra il rito della lavanda dei piedi. La funzione si conclude con la distribuzione ai fedeli dei panini benedetti, rigorosamente di farina bianca e aromatizzati con i semi di anice, che all'Elba si chiamano "panitelli" o "panuccioli".

Una volta erano fatti preparare dalle "Compagnie religiose" perché ogni devoto, anche il più povero, potesse mangiare almeno il giorno di Pasqua del pane bianco, per la gioia dello spirito e del corpo. Durante questa settimana la cucina si mantiene sobria e leggera, anche per chi non osserva le astinenze e i digiuni prescritti per la Quaresima.

Una forma di prevenzione e di preparazione al giorno festivo. La domenica di Pasqua è il gran giorno. Si fa festa a cominciare dalla colazione a base di uova sode benedette, più o meno colorate o vestite a festa. L'uovo come simbolo della vita che si rinnova e auspicio di fecondità: "Omne vivum ex ovo". Il popolo la chiama anche "pasqua d'uovo" per distinguerla dalla "pasquarosa" ossia la Pentecoste. La colazione continua poi con il pane benedetto e la schiaccia pasquale che dovrà essere ben lievitata per distinguerla da quella che preparano gli ebrei che invece sarà azzima. E non potranno mancare i salumi e gli affettati, la ricotta, i formaggi stagionati o freschi da mangiare con i baccelli. Poi per i golosi ci sarà il cioccolato in tazza. Mentre i più piccini romperanno l'uovo di cioccolata per scoprire la sorpresa.

A pranzo si comincia con l'antipasto di pesce, i salumi e gli insaccati, i crostini di fegatini o con le acciughe, torte salate ripiene di erbe o verdure dell'orto che sono primizie in questa stagione. I Primi saranno conditi con salse di pesci o di crostacei, o a base di pasta pasticciata oppure ripiena. Tra i secondi non mancheranno il pesce al forno, il roast beef, l'agnello o il capretto cotto nel forno con le patate. I contorni saranno abbondanti e assortiti: cicorie amare rifatte in padella, frittiture di carciofi, finocchi e altre verdure di stagione. Ogni famiglia ha i propri piatti, tramandati da generazioni che spesso ne svelano l'origine e la provenienza. I dolci sono prescelti tra quelli della tradizione locale e nazionale. Le bevande comprenderanno i vini e gli spumanti migliori "serbati" apposta per la festa.

Insomma il grande pranzo pasquale è, o almeno lo era una volta, una specie di rivincita sulle rinunce e le privazioni della Quaresima. Bisogna festeggiare in compagnia, in allegria ed essere contenti: "contenti come una Pasqua".



Il pane ferettato di San Piero

Sportella e Cerimito

Sono la rappresentazione dei simboli sessuali. Anticamente questi pani venivano realizzati con un impasto simile a quello della schiaccia pasquale e 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, se la ragazza gradiva il regalo e quindi la dichiarazione d'amore, il giorno di Pasqua contraccambiava facendogli recapitare una sportella infiocchettata e benedetta. Al contrario. "una scarica di legnate!".

Questa usanza ormai è scomparsa da tempo, così come è quasi scomparsa l'usanza di preparare il cerimito o "cerimitolo". Rimane invece la sportella come dolce tradizionale delle feste pasquali. La ricetta però è stata modificata e adattata ai gusti moderni.

Sportella

Ingredienti per sei sportelle: kg 1 di farina, 500g di zucchero, 100g di burro, 6 uova, 2 bustine di lievito, mezzo bicchiere di latte, scorza di un limone grattugiata, una manciata di semi di anaci, granella di zucchero colorata q.b.

Preparazione:

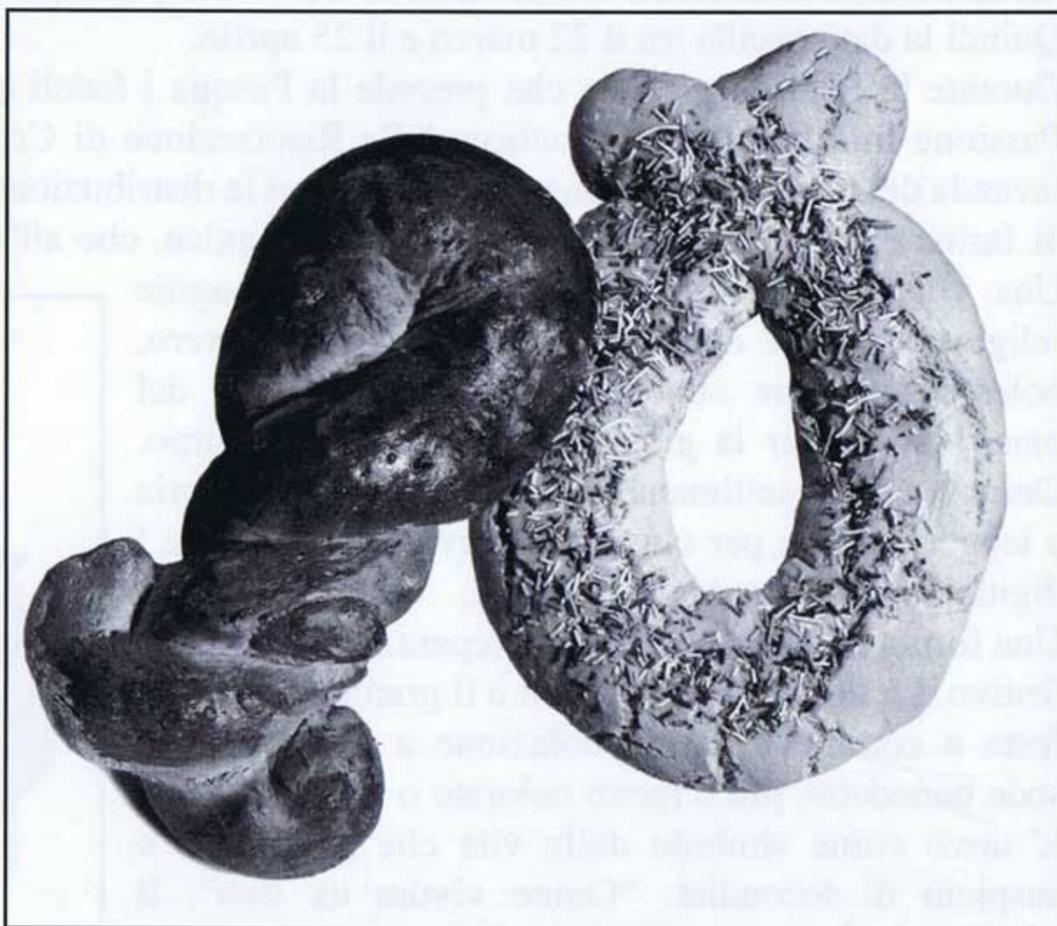
Sbattere con una frusta le uova con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Aggiungere la farina piano piano ed il burro fuso precedentemente e fare incorporare, unendo anche il lievito. Con la pasta ottenuta formare una palla infarinandola leggermente e lavorandola velocemente per poco tempo per non "bruciarla". Lasciarla riposare per almeno un'ora e dividerla in sei parti uguali. Formare dei cilindri allungati, dando loro la forma di un ferro di cavallo con le estremità incrociate. Appiattire leggermente. Spennellare la superficie con rosso d'uovo sbattuto con un po' d'acqua e cospargere con i confettini di granella colorata e cuocere a 180°.

Ingredienti per sei cerimiti: kg 1 di farina, 200 g di noci, 5 cucchiaini di olio d'oliva, 4 cucchiaini di zucchero o miele, 2 cucchiaini di semi d'anice, la buccia grattugiata di due arance, 3 uova, 25g di lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida, una presa di pepe, sale.

Preparazione:

Disporre la farina a fontana e aggiungere mano mano tutti gli ingredienti poi impastare come si fa per il pane. Lasciar lievitare per circa due ore e con la pasta, formare dei cilindri lunghi 40 cm con un diametro di 2,5 cm. Prendere le estremità dei cilindri e dopo averle allineate avvolgerle su se stesse tre o quattro volte avendo cura di lasciare sulla cima un grosso occhiello. Arrotolare infine le due estremità in modo da rappresentare un simbolo fallico stilizzato. Alcuni lo presentavano sottoforma di lumaca

Il ricettario completo di Alvaro Claudi è pubblicato nel volume "Elba con gusto" edito dalla Comunità Montana dell'arcipelago toscano nel 2008 (Bacchetta editore-Albenga)



Il cerimito e la sportella