

Una quindicina di varianti del biscotto con l'uovo, simbolo dei primi cristiani
Poi il tripudio della cassata araba

Anche il cibo è cultura: in Sicilia radici secolari

La colomba artigianale e i prodotti regionali di cioccolato. La Cna: li scelgono 8 famiglie su 10

I

Il mantenimento delle tradizioni è importante per la storia di una regione come la Sicilia. E la Pasqua ha una sua tradizione tutta particolare che anche al tempo del Covid non viene meno. Bar e pasticcerie, per quanto limitate all'asporto e al domicilio, in questi giorni mostrano in bella vista ogni delizia. Se la frutta di martorana (riproduzioni di frutta, per l'appunto, con farina di mandorle e zucchero) non ci sorprende se non per i suoi eccessi calorici e glicemici, ci lasciano di stucco le «dita di apostolo», ovvero delle superbe crepes arrotolate e ripiene di ricotta, tipiche della pasticceria palermitana.

Cestini di frutti di martorana, frutta secca, pupatelli, mustazzuola e taralli invadono le vetrine delle

pasticcerie e completano la scena. In Sicilia si dice *cosi ruci*, sinonimo di dolciumi, zucchero e in particolare di ricotta che in questi giorni di primavera vive il suo trionfo e il «pieno» del suo sapore. Alle antiche origini, dunque, sono legati alcuni dolci della Pasqua e nonostante le innovazioni ne abbiano cambiato l'aspetto, non riescono a nascondere le differenti stratificazioni culturali e gli originari significati: all'iconografia cristiana sembrano rinviare infatti pecorelle e i dolci a forma di colomba. E c'è poi la radice araba della cassata siciliana (ormai conosciuta in tutto il mondo e, bontà della gola, pronta da gustare tutto l'anno), le cassatelle con la ricotta, fritte o al forno, i picureddi, pecorelle di pasta reale.

E ancora i biscotti con l'uovo che, nelle diverse aree di produzione della Sicilia si caratterizzano per un tipo lessicale prevalente. Hanno infatti nomi diversi: dal campanaru (chiamato così nella zona della Valle del Belice) al cannatuni (a Trapani), al cannateddu, al ciciu, al ciliu, al pupu cull'ovu (nel Palermitano), al cannileri, al panareddu, all'aceddu, ai varati, alla caddura cull'ova, alla palummedda. Un esercizio linguistico che sintetizza come l'uovo e la farina siano il simbolo della Pasqua e della primavera in Sicilia.

L'uovo è certamente il simbolo degli auguri per la Pasqua maggiormente rappresentativo per

tutte le famiglie. E nelle pasticcerie e nei bar c'è davvero l'imbarazzo della scelta come tipologia di cioccolato ma soprattutto come sorprese per bambini (e non). In Sicilia infatti resiste la tradizione che vuole i fidanzati (ma anche i mariti) impegnati nel dono dell'uovo alla propria dolce metà.

Ma come nasce la tradizione delle uova pasquali? L'uso delle uova come augurio risale a tempi antichissimi, addirittura precedenti al Cristianesimo. Per quanto riguarda la tradizione di donare uova, infatti si hanno documentazioni dai tempi degli antichi Persiani, che erano soliti scambiarsi le uova di gallina (a volte sommariamente decorate a mano) al principio della primavera. Quindi l'uovo, seguendo un filo conduttore logico, rappresenta dapprima la vita, poi la primavera e dunque la rinascita, andando poi a delinearsi, con l'avvento del cristianesimo, come simbolo della risurrezione di Cristo, appunto della rinascita dell'Uomo.

La tradizione balcanica e quella greco ortodossa prevedono la



preparazione dell'uovo (rassodamento e decorazione con il colore rosso) durante il giovedì santo ed il suo consumo durante il giorno di Pasqua. Ma è l'uovo di cioccolata quello che ha avuto la sua maggiore diffusione, soprattutto a partire dal XX secolo, e vanta il maggior consumo durante il periodo pasquale. E l'aggiunta, al suo interno, di un regalo è stata probabilmente la molla che ha fatto incrementare la sua popolarità in ambito commerciale, in particolar modo tra i più piccoli. Adesso è anche

possibile optare per differenti tipi di cioccolata, sempre più soggetta ad inchieste di marketing, come quella di soia, quella aromatizzata alla frutta, quella al peperoncino e tanti altri tipi, oltre ovviamente al classico binomio fondente – al latte.

Naturalmente occorre affidarsi alla pasticceria di fiducia per non incappare in prodotti scadenti. Soprattutto se si propongono colombe artigianali, da preferire a quelle industriali. E per Pasqua in particolare arriva anche il vademecum per scegliere una colomba di qualità. Tra le

raccomandazioni della ricerca c'è quella di leggere l'etichetta per valutare la lista degli ingredienti, la consistenza della colomba, il processo di lievitazione e la qualità della crosta. Sulla tavola di Pasqua torna a farsi largo d'altronde la qualità artigianale. Anche per quanto riguarda i dolci: colombe, uova di cioccolato, prodotti regionali, a partire dalla pastiera di grano. A rilevarlo una indagine condotta da **CNA** Agroalimentare tra i propri iscritti di tutta Italia. A Pasqua si prevede che su otto tavole italiane ogni dieci venga servito un dolce.



Uova. Di cioccolato o dentro al «canestro» di biscotto: il simbolo di Pasqua