

Tradizioni gastronomiche d'Italia : dolci pasquali

Autor(en): **Galanti, Bianca Maria**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **53 (1957)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-115165>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

pianura; a Gradisca di Spilimbergo si colpiscono le uova con soldi e la seconda festa di Pasqua si lanciano lungo i pendii erbosi; a S. Odorico si lanciano da un pendio od anche in aria; a Rodeano si fanno rotolare; a Cisterna si colpiscono con soldi; a Carpacco si lanciano dai pendii; a Baseglia di Spilimbergo si colpiscono con soldi; a Pravisdomini si scava una larga fossa a forma di uovo nel cui interno si fanno correre le uova, sia la fossa che il gioco prendono il nome di *vovera*; a Valeriano l'uso di giocare con le uova va perdendosi.

A Billerio l'uso di colorire le uova e di giocare con le stesse mi viene segnalato dall'amico O. Muzzolini; l'usanza dei giochi va però scomparendo.

I nuovi dati confermano l'esistenza di una zona positiva e di una zona negativa per le due usanze di colorire le uova e dei giochi. Gli stessi dati mettono in rilievo che l'uso dei giochi con le uova pasquali è in declino ed in qualche paese è scomparso; fatti già segnalati per Alnico e per Latisana¹.

Tradizioni gastronomiche d'Italia: dolci pasquali

Di *Bianca Maria Galanti*, Roma

In Italia è tradizione che nel giorno di Pasqua, ci sia in ogni casa, la caratteristica torta pasquale. La tradizione è talmente diffusa che si può dire che non ci sia regione che non abbia la sua torta tradizionale, detta comunemente, nell'Italia centro-meridionale, anche «pizza», come quella di Civitavecchia ed anche di Roma, nota anche come «ricresciuta».

Nella Liguria² è nota la «torta pasqualina», quello squisito dolce tradizionale che fece dire al poeta genovese Martin Piaggio: «Benedetta e ribenedetta quella manina che sa far bene una torta pasqualina.» È composta di verdura, latte cagliato o ricotta, il tutto racchiuso in molteplici sfoglie di pasta sottili come carta. Secondo la tradizione le sfoglie dovrebbero essere trentatrè come gli anni di Gesù, ma in pratica se ne mettono, per lo più, dieci o dodici. Nel Bergamasco il dolce tradizionale era una focaccia, detta «schissada», cioè schiacciata, «colombina» se ha l'uovo, «smeassa» (Valle Seriana superiore), o anche con termini locali «chissöla», fogassa» ecc.³. A Trieste e dintorni

¹ Morossi, op. cit. (nota 1 p. 144).

² P. Scotti, Tradizioni del ciclo pasquale nel folklore della Liguria occidentale, in: Atti del Congresso di Studi etnografici italiani (Napoli 1952) 584.

³ A. Tiraboschi, Usi pasquali nel Bergamasco, in: Archivio per lo studio delle tradizioni popolari 1 (Palermo 1882) 445.

i dolci di prammatica sono le «pinze» o «fugasse», preparate il venerdì santo¹. In Romagna, per Pasqua, «si costuma ... che ogni famiglia faccia il biscotto»². Nella provincia di Macerata³ si preparano ciambelle fatte con farina, zucchero ed uova e la tradizionale colomba pasquale. Ad Offagna, in provincia di Ancona⁴, primeggiano le pizze, dette «cresce», tanto famose che in ogni luogo della provincia si conosce il detto: «Offagna magna crescia». Sono formate di uova, farina, spezie e si distinguono in pizze di formaggio e pizze dolci.

Anche in Umbria, a Perugia, la cosiddetta «torta» è fatta col formaggio⁵, mentre a Città di Castello predomina una pizza dolce detta «ceramiglia», adornata, nella parte superiore da alcuni disegni, come la croce, le iniziali del pater familias o l'augurio di «Buona Pasqua»⁶. A Fondi, provincia di Latina, per la famiglia si prepara «i tort», composto di uova, farina, zucchero, cannella, liquore, buccia di limone, latte lievito, e la «pup» per le bambine. A Sora⁷ tradizionali sono «i calasciune», dolci ripieni di formaggio ed uova battuti insieme. A Itri, provincia di Littoria⁸, fin dalla sera del mercoledì santo alle porte dei panettieri fanno bella mostra di sè i «tortene», cioè grandi ciambelle di pasta di pane, recanti rustiche forme di rose e rami. Non c'è famiglia che non l'acquisti, però vengono mangiate solo una volta benedette, e v'è anche chi, prima di addentarle, le bacia recitando con devozione un «credo» o «Pater noster». Caratteristiche sono anche le «pupate», cioè pupattole di pasta dolce con vernice di zucchero e confettini e «le pizze cu le iete», una focaccia rustica ripiena di bietole bollite, cioè «le iete». In Abruzzo la tradizione dei cibi rituali è fiorentissima, secondo motivi tramandati attraverso i secoli. A Sulmona, dolce pasquale è il «fiadone», un composto di uova, zucchero e farina insieme con intriso di formaggio fresco e uova⁹. A Pettorano sul Gizio, in provincia di Aquila, la fidanzata regala al promesso sposo «iù peccellate» (= ciambellone), mentre alle bambine si dona «la balescetta», un dolce a forma di borsa col manico intrecciato e guarnito di confettini e con le iniziali del nome della piccola¹⁰. Ad Atesa,

¹ F. Babudri, *La domenica uliva e Pasqua fioriva*, in: *Il popolo di Trieste*, 5 aprile 1925, p. 3.

² «Romagna tradizionale» (Bologna 1952) 124.

³ *Informatrice Margherita Scoto*, 1943.

⁴ *Informatore Mario Marchegiani*, 1950.

⁵ *Informatrice A. Pampanelli*, 1944.

⁶ *Informatrice Giulia Torrioli*, 1950.

⁷ *Informatrice Jole Panella*, 1955.

⁸ Riferito da *Mario Squizzaro*, 1940.

⁹ *Informatrice Maria Lilla*.

¹⁰ *Informatrice Alba Di Giacomo*, 1952.

in provincia di Chieti, caratteristici sono i «castelli». Sono di due tipi, uno più semplice da consumare nei giorni non festivi e da offrire ai dipendenti, l'altro più fine da offrire in dono a persone di riguardo. I migliori sono di pasta frolla, i più scadenti di pasta lievitata. Per le spose ed i fidanzati si preparano dolci a forma di «pupe», cuori, agnelli; un tempo si adornavano con uova, fino a sei per dolce, oggi la costumanza è scomparsa¹. Tradizionali della Pasqua a Pescocostanzo sono le «scarselle». Sono di pasta dolce; la particolarità consiste nella loro forma che viene ricavata da cartoni disegnati ed intagliati in precedenza. Possono raffigurare cuori, agnelli, pupe ecc. e sono colorate con marmellata, cioccolato, formaggio con uovo battuto, e tempestate di confettini argentati². Nella Marsica comuni sono «la pizza per terra», di pasta dolce con uva passa e i ben noti «fiadoni». Nel circondario di Napoli e di Caserta³, a Pasqua si usano un'infinità di cibi e di dolci tradizionali, ma il dolce pasquale prettamente napoletano è la famosa «pastiera». È a base di ricotta unita ora a grano ed ora a riso. Il grano che deve servire a preparare la pastiera deve essere messo a bagno quaranta giorni prima, cambiando acqua tutti i giorni. Gli elementi che compongono la pastiera fanno di essa uno di quei cibi che hanno la funzione di attirare fertilità ed abbondanza alla famiglia. Diffusissimi sono anche i «casatelli» dolci o rustici a forma circolare con uova dure inserite. A Piedimonte d'Alife si usa, per Pasqua, il «caniscione», un tipo di pizza rustica mentre a Torre del Greco tipico è il «salame», un dolce così chiamato per la sua forma e composto da un torrone con aromi dolci.

Lungo il litorale della Calabria⁴ i dolci pasquali vengono preparati il lunedì, il martedì ed il mercoledì santo. Lungo tutta la zona caratteristiche sono le «cuzzupe», lavorate in diverse forme indicate con termini dialettali come «guccellati», «pupiceddi», «ocedduzzi» e «u core ppe lu quattranu». In Puglia il dolce tradizionale è la «pudhica», di pasta frolla e adorna di uova e confetti; nel Salento, per darle una nota di vivacità, viene adornata anche con pezzettini di panno di vario colore⁵. Nella provincia di Foggia, a Lucera, tradizionali sono la «farrata», torta di riso o grano e «u pizze palumme», cioè la ben nota colomba ricoperta di zucchero e confettini⁶. In Sicilia, mentre si regalavano, per la Pasqua, ai bambini i «cannatuni», gli adulti pre-

¹ Informatrice Mirella De Marco, 1952.

² Informatrice Elena Gualtieri, 1951.

³ Informatrice Ada Steyr, 1955.

⁴ Informatrice Concetta Basile, 1952.

⁵ S. La Sorsa, Usi, costumi e feste del popolo pugliese, 183.

⁶ Informatrice Giuseppina Bellucci, 1952.

ferivano la «cassatedda», dolce di pasta e ricotta fritto nell'olio¹. In Sardegna, nel secolo scorso, erano molto diffuse schiacciatine di formaggio fresco, rivestite di pasta e con intrecci o ghirigori di rosso d'uovo o di pasta². Oggi si preferiscono torte di pasta dolce adorne di rudimentali colombe e fiori. In Corsica i dolci tradizionali sono i «migliacci» e i «canestrelli» con uova colorate³.

I dolci pasquali sono anche una gradita o doverosa ragione di regali tra consanguinei, fidanzati od amici. La tradizione è molto diffusa; ci soffermeremo brevemente sulle costumanze più significative. Nel Maceratese, nel pomeriggio del giorno di Pasqua, si vanno a trovare i congiunti che non hanno partecipato al grande pranzo in casa, e si recano loro in dono pizze, ciambelle, «piconi», cioè dolci di ricotta; la visita si chiama «andare a parenti»⁴. Anche nella provincia di Ancona si «va in parente», con l'offerta dei consueti doni⁵. In provincia di Chieti, ad Atessa⁶ lo scambio dei doni pasquali tra fidanzati ricorda un lontano residuo di «confarreatio», una delle tre forme legali del matrimonio romano, in cui gli sposi spezzavano e mangiavano insieme una focaccia di farro mescolato con «mola salsa». Il fidanzato invia in dono alla ragazza una «pupa» di pasta di mandorle. La donna che ha portato il dono riceve «cumplimènte», cioè regali, per sè e la famiglia dello sposo. I doni consistono in un «agnello» o in un «cavallo», sempre di pasta di mandorle e in «castelli» per la sua famiglia. Il giorno di Pasqua la sposa ed i suoi parenti mangiano una parte dei dolci ricevuti ed inviano in dono, per «assaggio», l'altra metà al fidanzato ed alla sua famiglia. Nel circondario i contadini usano preparare due «cuori» di pasta di mandorle uniti per mezzo di una treccia della stessa pasta che poi dividono a metà per inviare l'«assaggio» ai futuri parenti. Anche in Puglia vige l'usanza di regalare ad amici e dipendenti il dolce tradizionale: «pudhica», «scarcédde» o «cuddura»⁷.

I dolci pasquali infine non sono esenti da credenze superstiziose o da vane osservanze. La concezione più diffusa consiste nel ritenere grave peccato mangiar i dolci prima della benedizione da parte del sacerdote. A Fondi si ritiene che usciranno vermi dai dolci non benedetti⁸. A Itri

¹ G. Pitre, *Spettacoli e feste popolari Siciliane* (Palermo 1881) 225.

² G. Calvia, *Pane e dolci tradizionali della Sardegna*, in: *Rivista delle tradizioni popolari italiane* 1 (1893) 482-484.

³ *Usanze, costumi, detti popolari*, in: «*Corsica antica e moderna*», luglio/agosto 1933, 177.

⁴ *Informatrice Margherita Scoto*, 1943.

⁵ *Informatore Mario Marchegiani*, 1950.

⁶ *Informatrice Mirella De Marco*, 1952.

⁷ S. La Sorsa op. cit. (nota 5 p. 149) 183.

⁸ *Informatrice Jole Panella*, 1955.

si crede che il sacerdote che va a benedire le case, muri, per punizione, la bocca con la calce al goloso che ha già toccato i cibi, cioè «gli am-mure la òcche!»¹. Anche nel Napoletano i dolci non possono essere toccati prima della benedizione. Il popolo crede che prima di tale pratica religiosa si nasconda negli alimenti un vermicciattolo maligno (basilisco), che viene fuori solo quando si cosparge la tavola con acqua benedetta². Ricordiamo ancora che in Puglia se il dolce tradizionale, la «pudhica», non è coperto di giulebbe, è segno di cattivo augurio e significherà miseria per tutta la famiglia³. In fine a Mesuraca⁴, nel circondario di Crotone, le donne del luogo preparano, per la domenica di Pasqua, pani a forma di croce; uno di questi viene appeso al muro come portafortuna ed in tal modo è conservato fin all'anno successivo.

Da tutto questo complesso di varie e gentili costumanze, che costituiscono la base lieta e festosa delle nostre mense pasquali si rivelano le qualità di pazienza, d'industriosa iniziativa e di gusto della nostra umile gente che vuole imprimere un'impronta di semplice grazia anche al cibo festivo, conservando intatta, nel tempo, la poesia della casa.

«Folares» et œufs de Pâques au Portugal

Par *Ernesto Veiga de Oliveira*, Porto

Pâques est, en Portugal, une époque caractéristique de cadeaux cérémoniaux, notamment de nature alimentaire, et les cadeaux de Pâques portent le nom générique de «folares» (pl. de «folar»). Le mot, cependant, dans une acception restreinte et plus précise, désigne un certain type de gâteau, spécifique du cycle pascal, qui est ou peut ne pas être, selon les cas, l'objet de ces cadeaux; nous verrons que sa généralisation à tous les cadeaux cérémoniaux de cette festivité, quelle que soit leur nature, aura eu lieu à partir de sa signification alimentaire.

Comme gâteau de Pâques, il existe en Portugal différents types de «folares»; le plus courant et répandu est celui d'un gâteau en pâte sèche, douce et liée, faite avec de la farine de blé, des œufs, du lait, d'huile d'olive, du saindoux, du sucre et du levain, et assaisonnée de cannelle ou d'herbes aromatiques – une sorte de grand pain brioché ou de fouace, surmonté, d'accord avec sa taille, d'un ou de plusieurs

¹ Informatore Mario Squizzaro, 1940.

² Informatrice Ada Steyr, 1955.

³ S. La Sorsa, op. cit. (nota 5 p. 149) 182.

⁴ Informatrice Leda Cosentino, 1948.