

## LA COLAZIONE DI PASQUA IN ABRUZZO, MENO 7 GIORNI A UN AUTENTICO RITO



L'AQUILA - Meno sette giorni a Pasqua e già si pensa alla sfida culinaria che in Abruzzo, come in gran parte dell'Italia centrale, ruota attorno più alla colazione che al pranzo. Un autentico rito che in alcune famiglie parte di buonora, trasformandosi in un convivio che si dilunga finendo per diventare un tutt'uno con il pasto delle 13.

Il Covid e le restrizioni in atto limiteranno il numero dei commensali ma non delle portate.

Rigorosamente salata, ma con qualche strappo alla regola (non scritta), la colazione del giorno della Resurrezione non è tale senza coratella di agnello: interiora, generalmente cuore, rognone e gargarozzo, condite con sottaceti, sono il protagonista della tavola. Dopo

aver pulito per bene la coratella di agnello – indica l'Accademia italiana della cucina – va tagliata a piccoli pezzi. Si fa saltare in padella con uno spicchio d'aglio e il peperoncino. Si sala. Si aggiungono i sottaceti, si continua la cottura per cinque minuti.

Per alcuni, la colazione di Pasqua è un momento atteso sin dal Natale. Il motivo è presto spiegato: tra i protagonisti ci sono i salumi, che in molte comunità vengono messi a stagionare a Natale.

Il formaggio e alcune sue prelibate derivazioni, sono altri elementi che in pochi fanno mancare. Paese che vai, prodotto che trovi: dal canestrato di Castel del Monte al pecorino di Farindola, in Abruzzo ogni zona ha il suo. Filo conduttore sono i fiadoni: ravioli salati ripieni di formaggi (solo pecorino, secondo l'Aic), hanno varie declinazioni ma la stessa origine. E c'è chi aggiunge la pizza al formaggio.

Mentre è d'obbligo la pizza di Pasqua, tecnicamente un dolce, anche se accompagna i salumi: nella ricetta autentica abruzzese (sempre secondo l'Accademia della cucina) infatti ci sono uova, farina, zucchero, semini d'anice e uva passa, cedro candito.

Immancabili al centro della tavola, infine, le uova sode, simbolo della Resurrezione. L'oggetto apparentemente animato che prende vita, proprio come Gesù nel sepolcro.

Da non dimenticare l'impronta data alla colazione di Pasqua nel teramano con le mazzarelle, involtini di coratella avvolti con foglie di indivia e legati con del budellino, cotte al forno o col pomodoro.