

PIZZE DI PASQUA, DA NORD A SUD PAESE CHE VAI USANZA CHE TROVI



TERAMO - Dovete sapere che la pizza di Pasqua è una delle preparazioni più diffuse in Italia, ne abbiamo per tutti i gusti, dalle dolci alle salate, sapori che sanno di casa; vi racconto questo viaggio attraverso le tradizioni made in Italy.

La leggenda narra che la pizza di Pasqua sia nata nel Medioevo dalle monache del convento di Santa Maria Maddalena a Serra de' Conti, in provincia di Ancona, uno dei luoghi dove a Pasqua non manca mai, e dico mai, la pizza salata di Pasqua, come da noi, a Teramo, non manca mai la pizza di Pasqua dolce.

Le testimonianze scritte arrivano però dopo, compare in alcuni ricettari ai primi del '900 e la

particolarità della preparazione era che doveva contenere solo 40 uova, si avete letto bene, 40 uova perché 40 sono i giorni di Quaresima, rigorosamente fatta in casa e benedetta durante la messa della notte della Vigilia, mai assaggiarla senza prima fare un segno della croce (ovviamente per i cattolici!).

Di pizze di Pasqua ne abbiamo censite un numero importante ma di principalmente sono elaborazioni di una quindicina di varianti regionali, chiamate con nomi diversi e con qualche ingrediente in aggiunta o sottratto.

Partiamo da sud con la Sguta calabrese, questa volta dolce con al centro delle uova sode a seconda della dimensione della torta. Pare che dietro il numero di uova si celasse un messaggio in codice, tipicamente questa pizza veniva regalata dalla suocera regalava al genero... occhio!

Saliamo in Campania, dove abbiamo due versioni, il Casatiello che pare sia il più antico, riportato già nel '600 su alcuni ricettari, formaggio e salumi come salame napoletano a cubetti all'interno e uova sode sopra, fermate da una croce di pasta che riportano alla crocifissione con dentro l'uovo, simbolo di rinascita, simbologia cattolica della Pasqua. La seconda pizza si chiama Tortano, a differenza del Casatiello, qui le uova sode vengono sbriciolate all'interno dell'impasto e poi attorcigliato per simboleggiare la corona di spine di Gesù.

Entriamo nel Lazio, dove addirittura troviamo diverse versioni.

La Pizza di Civitavecchia, qui troviamo delle contaminazioni con la ricotta di pecora, il vino o il vermouth ed i semi di anice, c'è anche la versione cioccolato fondente. Come in Abruzzo, viene consumata la mattina di Pasqua con coratella e le uova sode ma con l'aggiunta di carciofi, tipici da quelle parti e salame come in Campania, viene preparata la domenica delle palme.

La famosa Pizza Cresciuta Romana, pizza tendente alla dolcezza (un po' come la nostra!), spesso con semi di anice all'interno, si abbina un po' con tutto, dolce e salato. Per tradizione,

a Roma la mattina di Pasqua, viene consumata con la corallina, un salame importato dall'Umbria, molto apprezzato da quelle parti, tradizionalmente viene preparata il Venerdì Santo.

Finalmente arriviamo da noi in Abruzzo, dove troviamo 2 tipologie di pizze di Pasqua, la Pizza di Pasqua e la Pizzacola.

La Pizza di Pasqua è dolce della tradizione teramana, viene preparata durante la settimana Santa, al suo interno troviamo solo semi di anice, anche se nel tempo è stata arricchita con uvetta, canditi ed anche del cioccolato, ognuno la prepara come preferisce. Questa preparazione è diffusa in tutta la regione con decine di varianti.

La forma della Pizza di Pasqua ricorda quella del panettone ed è simile al famoso dolce natalizio anche per la lunga durata della sua lievitazione.

La tradizione vuole che la Pizza di Pasqua, assieme alle uova sode, venga portata in chiesa la sera della Vigilia per farle benedire e gustata il giorno seguente.

Ogni mattina di Pasqua, in Abruzzo si celebra il "sacro" rito dello Sdijuno, l'abbondante pasto di metà mattinata dei contadini abruzzesi, quello più importante, fatto con prodotti caserecci e vino al seguito, per noi abruzzesi, un vero e proprio stile di vita!

La Pizzacola è il dolce della tradizione preparato per i bimbi, ne veniva preparata una versione piccolina con all'interno un uovo e veniva loro donata la mattina di Pasqua, l'antica versione dell'odierno uovo di Pasqua che simboleggia la rinascita, un dono per la festa di tempi, periodi e meno prosperi ma ugualmente felici!

Arriviamo alla Crescia di Pasqua, la pizza di Pasqua salata più diffusa in Italia, nasce nelle Marche ma la troviamo in tutto il Centro Italia ed oltre nel periodo pasquale, Lazio, Umbria, Abruzzo, Molise, quest'ultima regione ne ha una versione tutta sua, ma ci arriviamo.

Si chiama Crescia perché il suo impasto raddoppia, storicamente gustata sia a Pasqua che Pasquetta sul litorale o nella zona dei castelli per la gita fuori porta, in questo aso

l'abbinamento è prettamente salato, si abbina alle uova sode, ad un salume, ovviamente nelle Marche al buonissimo ciauscolo ed immancabile, un bicchiere di buon vino rosso!

Come accennato poc'anzi, il Molise (una regione reale e non inventata!), ha una pizza tutta sua, la Pigna di Pasqua molisana, chiamata anche panettone vista la sua dimensione che lo ricorda, ma solo per la forma. Nell'impasto vengono utilizzate le patate lessate e schiacciate con semi di anice o addirittura del liquore, sopra è coperta da una glassa e addobbata come una torta delle feste. Non è raro trovarne anche in Abruzzo, Umbria e Marche con anche canditi al suo interno, di varianti ce ne sono a centinaia.

Saliamo in Toscana dove troviamo di nuovo 2 versioni, ma stavolta entrambe dolci: la pizza dolce della Tuscia e Schiacciata dolce.

La pizza dolce della Tuscia sembra un grande fungo giallo, impasto decisamente interessante, troviamo agrumi, cannella e liquori di quelle parti, il tutto fa esprimere a questa pizza delle sfumature che si abbinano molto bene alle uova di cioccolato. Si dice che anticamente nella Tuscia, che oggi è la zona del viterbese, veniva aggiunto del pecorino grattugiato (Bono!) per rendere il tutto più saporito.

La Schiacciata dolce, che per convesso al nome, non ha forma schiacciata, è nata per sopperire ad una necessità della vita contadina, dovete sapere che nel periodo primaverile, le galline producono molte uova e per non farle andare a male (o mangiare sempre uova!), si preparava questa sorta di ciambellone. Ogni famiglia ha la propria ricetta e da buoni toscani, il giorno di Pasqua la gustano inzippata nel vin Santo, come con i cantucci.

Arriviamo in Emilia-Romagna con la Pagnotta dolce, anche qui ci perdiamo nelle diverse versioni, una delle più note però è quella di Sarsina, celebrata alla Sagra della Pagnotta che si tiene nelle due domeniche prima di Pasqua (Ovviamente non negli ultimi due anni!) nella zona di Forlì-Cesena. Pizza poco dolce a base di strutto ed uvetta che come da noi ed in altre regioni, tradizionalmente si gusta per lo Sdijuno di Pasqua con uova sode benedette e salame.

Ultima tappa è a nord-est, ci troviamo a Trieste, città di confine con influenze “balcaniche”, la prima pizza si chiama Pinza triestina, pane dolce di forma tonda contesa con la vicina Gorizia ed il Presnitz con forma ad anello che simboleggia la corona di Cristo, diversi regione e l’impasto, stessi concetti celebrativi radicati nella tradizione.

Arriviamo a 3 tipologia di Pizza di Pasqua non lievitata, questa volta torniamo indietro, da nord a sud:

Partiamo con la Liguria e la sua famosissima Torta Pasqualina, preparata con uova, formaggio, erbe, cipolline nuove, maggiorana, ecc, un tempo presenti in ogni orto ligure. Veniva preparata nelle grandi ricorrenze ed era l’apoteosi dell’abilità delle donne liguri per il pranzo di Pasqua, si dice che riuscissero a sovrapporre sino a 33 strati di sfoglia in ogni torta, per omaggiare agli anni di Cristo.

Torniamo indietro e ci fermiamo in Puglia ed in Sicilia, in cui non si trovano pizze di Pasqua lievitate e nemmeno di pasta sfoglia, ma parliamo in entrambi i casi di pasta frolla.

La pasta frolla è alla base della “pizza” pugliese, la Scarcella , molto simile ad una pasta biscotto, a forma di una ciambella e molto ricca di decorazioni e finiamo il nostro tour dello stivale toccando la Sicilia, dove la Cuddura, simile alla Scarcella pugliese, è anche lui un dolce fatto con pasta biscotto arricchito con uova intere e decori in genere.

Grandi o piccole, dolci o salate, le Pizze di Pasqua fanno parte del nostro Dna, della nostra tradizione, quella tradizione che domenica mattina ci farà sorridere.

Mi raccomando, non dimenticate lo sdijuno... così, per dire! **Giancarlo Pierannunzi**