

Ogni anno a Pasqua a Roma e in tutta Italia ci si riunisce ancora intorno al tavolo per onorare la resurrezione di Gesù. La festa di Pasqua è un misto di sacro e profano, di grande partecipazione dei fedeli alle funzioni religiose e di riunioni familiari per mangiare insieme tante specialità. Ora immaginiamo di essere invitati a trascorrere il giorno di Pasqua in una famiglia romana tradizionale, dove nonni, figli e nipoti si riuniscono insieme...

Una tipica giornata di Pasqua in famiglia inizia la mattina presto. Ognuno ha un suo ruolo e contribuisce alla preparazione delle specialità pasquali, secondo la propria età e abilità. Chi ha più esperienza si mette a cucinare ai fornelli, chi è meno bravo riceve compiti più facili come tagliare o preparare semplici ingredienti. Nessuno è escluso e anche i più piccoli partecipano aiutando i genitori o le nonne a preparare, ad esempio, l'impasto per la pasta all'uovo da mangiare a pranzo. In mattinata si preparano e condividono golose fette di salame corallina accompagnate da uova sode e da diverse varietà di pizza, da quella cresciuta o al formaggio a quella dolce profumata all'anice. Si mangia il salame perchè già dai tempi degli antichi romani, il maiale è un simbolo di abbondanza e fecondità e oggi viene usato esattamente con la stessa funzione simbolica. Si mangiano frittate condite con verdure amare (come la cicoria, gli asparagi o le puntarelle) per ricordare la amarezza della morte di Cristo. Nel frattempo, mentre ancora si gustano le pizze e il salame, in cucina si inizia il rito della frittura. Questo è un rito molto importante, spesso riservato alle persone più esperte: le nonne. Costolette di agnello con pane grattato e, se si possiede la bravura e la capacità, croccanti carciofi "alla Giudia". Questi sono chiamati così perchè le donne ebraiche di Roma li preparavano in questo modo, in particolare alla fine del periodo di digiuno chiamato Kippur, o Festa dell'Espiazione. Niente paura però: se non si possiede l'abilità per prepararli vanno bene anche quelli alla romana: carciofi al tegame con aglio, mentuccia, limone e prezzemolo.

Dopo la colazione è ora di una passeggiata digestiva. Qualcuno fa due passi, qualcuno va a messa, qualcuno è in casa per preparare tutte le altre portate che costituiscono il pranzo di Pasqua. Il pranzo inizia ovviamente con la pasta: fettuccine all'uovo, lasagne o tortellini di carne in brodo. Ogni famiglia ha la sua preferenza e la scelta di pasta è vastissima. In ogni caso la pasta è sempre fatta in casa! Nella mia famiglia ricordo ancora come una cerimonia la preparazione dei tortellini. Mia madre fa la sfoglia che poi viene appoggiata su un panno ad asciugare un po', mio padre decide la quantità e qualità delle carni per il ripieno. Mio cugino piccolo fa i dischetti con un bicchiere, un altro si occupa di inserire il ripieno ed infine il più bravo dà la forma ai tortellini. Il risultato è sempre ottimo. Finita la pasta arriva il secondo: l'agnello. L'agnello, animale completamente bianco e indifeso, è simbolo dell'innocenza. Per i cristiani diventa il simbolo di Cristo innocente condannato ingiustamente a morire in croce. Quindi mangiando l'agnello si ricorda anche a tavola il significato più vero e profondo della Pasqua: la morte di Gesù e l'inizio di una nuova era. Molti accompagnano l'agnello con del vino rosso dei castelli romani, come la Romanella, per trovarsi in sintonia con l'antica tradizione romana. Altri scelgono altri tipi di vini. L'unica regola da rispettare è che il vino deve essere rosso perchè si mangia carne.

Subito dopo l'agnello ci si rinfresca la bocca con le puntarelle: puntine di cicoria rigorosamente lavorate a mano e ridotte in strisce sottili. Guai a usare moderni utensili per rendere l'operazione più veloce! Tutto deve essere fatto con il coltello e una buona dose di pazienza. Come condimento, uno spicchio d'aglio e alici senza sale, olio e aceto. Arrivati a questo punto si è sicuramente già pieni...se però ora pensate che il pranzo sia finito vi sbagliate! Mancano infatti ancora i dolci. Parliamo della colomba e dell'uovo di Pasqua. La colomba ha, come l'agnello, un significato simbolico ed è legata alla pace. Perchè? Secondo la Bibbia, alla fine del diluvio universale, Dio manda una colomba a Noè in segno di pace. Inizia una nuova era e questa nuova era ricorda quella iniziata dopo la morte di Gesù e la liberazione dell'uomo dal peccato. La colomba tradizionale è una specie di torta che ha la forma di una colomba ed è ricoperta con zucchero e mandorle. Infine, a chiusura del pasto, si mangia l'uovo di cioccolato. Simbolo antico di rinascita e dell'inizio di una nuova vita, l'uovo di cioccolata chiude il pranzo lasciando ai romani e agli italiani una buonissima sensazione di dolce. La Pasqua finisce e inizia ora una lunghissima digestione!