

Pasqua, Coldiretti: Colomba batte uovo, ma è fai da te in 41% delle case



La colomba batte le uova di cioccolato e si classifica come dolce preferito delle feste anche se in più di quattro famiglie su 10 (41%) si preparano quest'anno in casa i dolci tipici della Pasqua, anche per effetto del caro prezzi scatenato dalla guerra in Ucraina.

È quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixe' sulla Pasqua degli italiani in cui si evidenzia che la colomba è presente nel 71% delle tavole, cinque punti percentuali in più rispetto all'uovo di cioccolata che non mancherà nel 66% delle case.

Se negli acquisti pasquali in tempo di guerra si verifica dunque una preferenza per la colomba simbolo della pace, una novità – sottolinea la Coldiretti – è rappresentata anche dal ritorno della cucina casalinga fai da te con la riscoperta dei dolci della tradizione. Una tendenza spinta dal caro prezzi che non ha risparmiato i prodotti di pasticceria, legato soprattutto agli aumenti dei costi energetici. Nelle famiglie si è così tornati ai fornelli recuperando antiche ricette, a partire da quelle della tradizione contadina.

Se in Abruzzo ci sono gli scenografici cavalli e pupe, biscotti a base di pasta frolla arricchita con un uovo sodo, in Basilicata troviamo le pannarelle, che sono delle preparazioni pasquali spesso a forma di treccia o cuore chiuse

a cerchio con un uovo al centro per evocare l'idea di un cestino pieno di dolci per i bambini.

In Calabria – spiega Coldiretti – ci sono i cuculi, tipici dolci pasquali fatti con una pasta di pane piuttosto zuccherata, aggiungendo qualche goccia di anice e di scorza di limone per dargli una caratteristica nota di sapore.

In Campania non può mancare sulle tavole pasquali la pastiera e i quaresimali caratterizzati da una grande quantità di mandorle all'interno dell'impasto. Dall'Emilia arriva il Bensone che è tra i più antichi dolci prodotti nel territorio di Modena – sottolinea Coldiretti – dalla forma ovalizzata, con la farcitura di marmellata di prugne e amarene.

Il Friuli regala invece la pinza, un dolce – spiega Coldiretti – di antica tradizione che si presenta come una pagnotta arrotondata sulla quale viene incisa una croce a simboleggiare il martirio di Cristo.

E dalla pinza friulana si passa alla pizza dolce del Lazio tipica di Roma, un dolce a forma di panettone molto profumato e molto gustoso mentre la Pigna di Pasqua è tipica della Ciociaria ricco di uvetta, canditi, vaniglia, cannella, anice.

E se in Liguria troviamo i canestrelli pasquali, cestini intrecciati di pasta frolla, con al centro o sui bordi delle uova talvolta colorate, dalla Lombardia – evidenzia Coldiretti – arriva la classica colomba di Pasqua a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una glassatura alle mandorle e nelle Marche non si può rinunciare alle ciambelle pasquali, squisiti biscotti preparati secondo una ricetta antica e perfezionata dalle cosiddette “vergare” le donne di casa marchigiane che iniziano ad impastare le ciambelle il Venerdì Santo per farle riposare e poi cuocerle il giorno di Pasqua.

In Molise, tradizionalmente, per Pasqua, si prepara la pigna, che è una sorta di ciambella a base di farina e uova.

In Piemonte invece abbiamo lo squisito salame del Papa, un goloso salame di cioccolato e i tirà minuscole pagnottelle che i bambini intingono volentieri nel latte ed i grandi in un vino dolce.

In Puglia immancabili sono le scarcelle biscotti di frolla con zucchero, farina, uova, olio, scorza di limone, talvolta latte. In Sardegna troviamo le Pardulas a base di formaggio o ricotta e l'Aranzada nugoresa finissimi fili di buccia d'arancia cotti lentamente nel miele e arricchiti da filetti di mandorle tostate.

In Toscana invece abbiamo la Schiacciata Pisana un pane dolce dall'inconfondibile aroma di anice che viene accompagnato dal vin santo. In Trentino Alto Adige troviamo la corona pasquale, una treccia dolce lievitata e anche il fochaz-osterbrot, un pane dolce piatto di farina di grano, generalmente a forma di coniglietto.

In Umbria invece abbiamo la Ciaramicola, un dolce tipico di Pasqua con alchermes, meringa e zuccherini colorati. In Val d'Aosta, in occasione della festività – evidenzia Coldiretti – la tradizione prevedeva la preparazione della flantse o flantson, pani di segale appiattiti, di solito a forma rotonda, a cui si aggiungevano un po' di zucchero, magari un po' di burro, uvetta, mandorle e canditi per rendere ancora più speciale il regalo.

In Veneto invece il dolce della tradizione contadina si chiama fugassa e vanta origini molto antiche. La tradizione racconta che la focaccia veneta fu ideata da un fornaio trevigiano che in occasione della Pasqua aggiunse all'impasto del pane altri ingredienti, come uova, burro e zucchero, tutto in quantità moderata dati i costi, ottenendo così un pane soffice e dolce, da regalare ai suoi clienti.

In Sicilia – conclude Coldiretti – troviamo la cuddura cu l'ova, che è un impasto dolce, simile ad una pasta frolla, che

contiene uova sode intere, impasto che viene poi decorato con
zuccherini colorati, cotto in forno e, a volte, completato
successivamente con glassa bianca.