

Cibi della Tradizione Pasquale

PASQUA - La più antica ed importante delle feste cristiane, è mobile e cade nella domenica successiva al primo plenilunio successivo all'Equinozio di Primavera (il 21 marzo). Questo sistema di computo venne fissato definitivamente nel IV sec. Questa festa occupava un posto centrale nella religione ebraica. Gli ebrei, infatti, la celebravano e la celebrano tuttora per ricordare l'esodo del popolo d'Israele dall'Egitto sotto la guida di Mosè, che dettò la scelta degli alimenti e la loro preparazione. **L'agnello** maschio (d'età inferiore all'anno) arrostito intero, con testa e viscere, il pane senza lievito e le erbe amare. **Da noi invece si usa preferibilmente il capretto, di sapore molto più delicato.** Per i cristiani, invece a Pasqua si festeggia la Resurrezione di Cristo tre giorni dopo la morte per crocifissione, e vengono conservati come simboli l'agnello e il pane, aggiungendovi il lievito nella farina, ma rinunciando alle erbe. Le due tradizioni coincidono nel ricordo dell'ultima cena. Infatti era la cena pasquale ebraica quella durante la quale, desinando con i dodici apostoli, Gesù preannunciò il tradimento di Giuda e istituì l'Eucarestia. Oltre all'aspetto religioso vogliamo segnalare anche quello agricolo, è infatti in questo periodo dell'anno che la natura manifesta in pieno i segni della propria "resurrezione".

In certe località nell'imbandire le tavole si privilegia la tinta gialla, perché è di questo colore il tuorlo dell'uovo che contiene il mistero della vita, simbolo della resurrezione della natura.



Macelleria Magri Bruno
di Magri Fabio