



Progetto a cura di
Piceno Promozione
Camera di Commercio di Ascoli Piceno



Ideazione e realizzazione grafica
Associazione culturale
Giovane Europa

Testi
Tommaso Lucchetti

Collezione ceramiche
Gianni Brandozzi - AP

Stampato presso la tipografia
Pressup - Ladispoli (RM)
Aprile 2014

La mensa di Pasqua

Riti e piatti della tradizione marchigiana

A cura di Tommaso Lucchetti
e Maria Brandozzi



La mensa di Pasqua nelle Marche
tra riti, cibi, simboli e credenze

Un breve percorso tra storia, memorie e
tradizioni

di Tommaso Lucchetti

La Settimana Santa

L'ultima domenica prima di Pasqua, chiamata “delle palme” apriva virtualmente la Settimana Santa, con la distribuzione dei ramoscelli di ulivo benedetto che ogni famiglia devotamente prendeva per la casa, da appoggiare o appendere negli angoli di raccoglimento spirituale, sull'immaginetta sacra in cucina, l'effigie della Vergine ed il Bambino sopra il letto matrimoniale, il santino di Sant'Antonio nella stalla, le croci che contrassegnavano i campi di grano. Era un auspicio di benedizioni per tutti i luoghi del ciclo della vita e dei campi, garanzia di sostentamento materiale e spirituale, cibo per il corpo e ristoro per l'anima. Era una settimana di preparativi domestici importanti, dalle pulizie maniacali nel rimuovere ogni minima traccia di sporco (l'acqua “santa” della canonica benedizione pasquale del sacerdote aspersa per le case non doveva toccare nulla d'impuro), ai laboriosi e lunghi lavori di cucina per i pranzi festivi e colazioni e merende rituali. Ma questi rituali domestici avevano il loro corrispet-

tivo nelle importanti celebrazioni liturgiche di questa settimana: le pulizie di casa (ed anche il rinnovamento di qualche capo di bestiario, la “metatura”¹) rimandavano al rito della lavanda dei piedi, e i lavori di cucina per ricordare L'Ultima Cena, rievocata invece con la celebrazione del sacramento eucaristico nell'apparato cerimoniale dei “Sepolcri”.

Il Giovedì Santo prevedeva infatti la funzione della lavanda dei piedi, che ricorda questo gesto (nel passato pratica di cura e cortesia in onore degli ospiti, si veda nel vangelo l'episodio della Maddalena nella cena in casa del Fariseo), e che Gesù officiò a tutti gli apostoli prima dell'Ultima Cena: nel nuovo ciclo di rinnovamento aperto ogni anno dalla Pasqua era importante anche dare nuova cura alla casa, “rinfrescando” quindi se stessi ed i propri spazi, suggellando il tutto con il passaggio del parroco per l'aspersione annuale con l'acqua santa². Nel passare per le varie abitazioni probabilmente il prete coglieva l'occasione, come ricorda qualcuno, per farsi “prestare dai paesani dei bei vasi di piante e fiori” per ornare al meglio gli altari per l'ostensione dei “Sepolcri”. In tutta la regione Marche c'era poi l'usanza di creare nelle proprie case delle apposite e speciali piante simbolicamente e ritualmente ornamentali per gli allestimenti delle chiese del Giovedì Santo: nelle cantine o negli angoli di dispensa

¹ *Folklore Piceno: : dalla montagna di Ascoli al mare di San Benedetto : miti, leggende, riti, superstizioni, tradizioni, consuetudini, costumi*, [S. Balena], Ascoli Piceno, Edit-Edizioni Turistiche, 1986, p. 81.

² [T. Lucchetti – O. Zanini De Vita], *L'aratro, l'arola, l'aia: storie e memorie di colture, cucine, feste, tradizioni tra Metauro e Cesano, Pergola, Gal Flaminia- Cesano*, 2008, p. 169. Testimonianza di Bruna (Cagli, 1944).



più oscuri “dove venivano fatti nascere semi di vecchia, ceci, cicerchia, lenticchia, cresciuti al buio. così rimanevano “bianchi”, oppure “trocche con piantata la cicerchia che facevano solo verdura, queste erano il fiore della passione”, o anche “con grano e fagioli, tenute riparate sotto una mastella ³”. Così raccontano molte testimonianze orali nelle vallate del Metauro, del Cesano e dell’Esino ⁴, ma anche attestano i folkloristi nel territorio piceno, dove ugualmente si ricreava nelle chiese questa “scenografia altamente suggestiva di piatti nei quali era stato deposto il grano (o orzo e lenticchie) che, senza terra e con frequenti bagnature, veniva fatto germogliare nelle cantine, al riparo dell’azione clorofilliana”, con l’effetto di “fasci di erbe sclerotiche, ripiegate e quindi luttuose, che tuttavia stavano a significare come anche lontano dal sole si potesse nascere ⁵”. Questo rito cerimoniale di portare questi semi fatti germogliare nelle case durante tutta la quaresima (c’era chi li invasava il mercoledì delle Ceneri) è diffuso un po’ in tutta Italia (specialmente nel Meridione): si alludeva così, con una ritualità di matrice pagana (i “giardini di Adone” dedicati alla rinascita di questo semidio), al processo di risveglio della natura e preparazione alla vita rappresentato dalla qua-

3 Ivi, p. 277. Testimonianze di Rosanna (Montalfoglio di San Lorenzo, 1938); Antoniana (Pergola, 1937): “seminato nei vasi e tenuto al buio per farlo crescere bianco”Mariella (Montesecco di Pergola, 1942); Giuseppa (Mondavio, 1919).

4 Per le memorie raccolte in particolare nel territorio di Maiolati Spontini si fa riferimento ad un’imminente pubblicazione, prevista entro il 2014.

5 *Folklore Piceno*, cit., 1986, p. 79:

resima stessa, ed ovviamente vi insisteva anche tutta la ricca e complessa simbologia legata alla resurrezione di Gesù.

Oltre alla visita ai cosiddetti “sepolcri” il Giovedì Santo era occasione di particolari riunioni conviviali che in un certo senso richiamavano l’immagine ed il ricordo dell’ultima cena: tra corporazioni di artigiani e mestieranti vari ci si riuniva infatti per un pranzo o cena augurale in osteria molto frugale con pane, pesce conservato e vino, ed in genere chiamato pertanto “sardellata” o “stoccafissata ⁶”.

Tra le pratiche della devozione una volta si praticava la consuetudine di legare le campane dal venerdì pomeriggio fino al sabato mattino, e quindi di sostituire gli squilli consueti che regolavano la vita ordinaria (non solo nel culto) con il suono maldestro ed improvvisato di “baldracole” o “raganelle”, sorta di strumenti meccanici ed a percussione affidati ai bambini e ragazzi. Nel pesarese qualcuno ricorda come i contadini in una sorta di devota emulazione con i campanari fossero soliti legare invece gli alberi da frutto ⁷.

Il Venerdì Santo era poi il giorno delle sacre rappresentazioni, come le “tre ore di agonia”, talvolta con il commento illustre di predicatori forestieri ⁸, o il rito della *via crucis* più o meno accuratamente rievocato, o ancora il “compianto del Cristo Morto”, oppure “della Madonna Ad-

6 Ibidem.

7 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 168.

8 Ivi, p. 169

dolorata ⁹. Ad Ascoli era particolarmente cupa la processione nota come “della Vergine che cerca il figlio”, con la statua scura della Vergine Addolorata preceduta dallo sfilare degli incapucciati della Confraternita della Buona Morte, ed una croce con appesi gli strumenti del supplizio di Cristo: la scala, la lancia, i chiodi, la sfera, la corona di spine, i martelli ¹⁰.

Ovunque, ai bambini anche in casa si raccontava un catechismo pasquale domestico, in grado di sintetizzare la Settimana Santa attraverso le gesta e soprattutto le sofferenze di Cristo.

Il momento fatidico dello scioglimento delle campane era vissuto con grandissima gioia ed un pizzico di solenne senso del magico: ad esempio una credenza pesarese sosteneva che quell’annuncio celebrativo della resurrezione di Cristo fosse il momento propizio ed ottimale per coltivare il prezzemolo, mentre c’erano madri che esattamente in quei minuti provavano ad avviare i bimbi piccolissimi ai loro primi passi. Fino a non molti anni fa, nelle famiglie cristiane osservanti, quando venivano sciolte le campane per l’Alleluja, era consuetudine aprire i rubinetti dell’acqua, rinfrescarsi il viso e far poi colazione con uova sode o in frittata, salame, pizza col formaggio e vino buono; i bambini, dopo le rituali capriole (per non aver mal di pancia durante l’anno), divoravano fette di

9 *Folklore Piceno*, cit., p. 80. L’autore ricorda in particolare le manifestazioni di trisungo, Offida, Ripatransone, Montalto, e per il particolare realismo rievocativo la rappresentazione di Grottammare. A Francavilla d’Ete la processione del Cireneo si teneva al Giovedì Santo.

10 Ibidem.

questa crescita rustica impastata con fior di cacio ¹¹. I bambini facevano capriole sui prati, mentre quelli più piccoli erano capovolti sul letto dalle mamme, perché si pensava che questa credenza allontanasse il mal di stomaco. E (è il residuo dell’antichissimo rito di rotolare sulla terra (la Grande Madre) i neonati, quando la terra sembrava rinascere e rinnovare la forza del suo ciclo vitale con l’avvio della stagione primaverile¹² .

Il Venerdì Santo era giorno di strettissimo magro, eppure la tradizione celebra con dolci rituali (del resto nei secoli scorsi lo zucchero era visto non come golosità voluttuaria ma come una delle spezie più impiegabili come farmaco e ristorativo, come ad esempio nel trattato del medico dei papi Paolo Zacchia ¹³): se in Puglia ad esempio vi sono da tempo immemore le “coroncine” del Cristo Morto (anelli di meringa con lamelle di mandorle come finte spine), nelle Marche i folkloristi ricordano in questa giornata le ciambelle all’anice, fatte con l’olio, ideale per i giorni “di magro”. Ed appunto il Venerdì Santo era giorno “di strettissimo magro”, quando ossia oltre alla carne era bandito ogni suo “frutto”, quindi le uova ed i latticini, concedendo pertanto solo pesci e vegetali. I golosi ricorrevano all’acquisto dell’anguilla per la cena; la mattina molti digiunavano, a pranzo si preparava la pasta da condire con il merluzzo, o persino più austeramente

11 N. Mazzara Morresi, *La cucina marchigiana tra storia e folklore*, Ancona, Canonici, 1978, p. 350.

12 *Folklore piceno*, cit., p. 81

13 P. Zacchia, *Il Vito quaresimale*, Roma, 1636, cap.V: “E’ costume sul primo de l mangiare ne’ digiuni, prendere alcune cose condite con miele o anche col zucchero”.

una minestra di ceci o anche fagioli, con pasta di sola farina ed acqua ed insalata. Nei paesi tra entroterra pesarese ed anconetano c'è chi ricorda un classico “piatto di magro” tipico di tutte le vigilie, ossia gli spaghetti con tonno, alici e pomodoro, o ancora il baccalà in salsa (fatta di olio, aglio, alici ed erba persichina, ossia maggiorana), le alici salate e il tonno con pane, e come pietanza di contorno cavolfiori, oppure verdura e patate ¹⁴.

Ma per quanto si mangiasse poco, ed appunto in regime di astinenza, il Venerdì Santo era momento invece di fervidi ed intensi preparativi in cucina, così laboriosi che nell'immaginario popolare sono quasi sinonimo di faticaccia immane non solo nell'esperienza marchigiana ma anche nelle tradizioni della vicina Umbria ¹⁵ (un esempio divertente sono i monologhi dell'attrice comica Anna Marchesini, nel personaggio della Sora Flo, loquacissima popolana del vecchio borgo di Orvieto ¹⁶). Nelle case infatti le donne iniziavano la faccenda pasquale forse più sentita, la preparazione di pizze e focacce, cresce e ciambelle, sia bruschette al formaggio sia dolci con uvette, canditi e glasse zuccherine, in quantità tali che non solo saziavano la famiglia, restando in dispensa per settimane, ma che consentivano

¹⁴ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 180.

¹⁵ La preparazione della “crescia con il formaggio” è una specialità tradizionale che abbraccia tutto il territorio umbro-marchigiano (sconfina anche in quello romagnolo, come testimonia ad esempio il ricettario manoscritto ottocentesco della famiglia Albini di Saludecio, in provincia di Rimini). Cfr. Il codice di cucina, a cura di I. Bartolotti, Rimini, Panozzo, 1993.

¹⁶ Cfr. A. Marchesini, *Che siccome che sono cecata*, Milano, Mondadori, 2000.

anche di fare scambievoli doni (con relativo rito di reciproco assaggio con commenti) a parenti e vicini di casa, in una sentita celebrazione dell'amicizia e della solidarietà, alimentata dallo spirito lieto della festività pasquale.

Questo momento di felice ed eccitato affacciarsi (l'equivalente pasquale del simile rito natalizio condiviso della preparazione collettiva dei cappelletti al 24 dicembre) avveniva pertanto paradossalmente nella giornata più funerea e mestamente plumbea della Settimana Santa.

La maggior parte delle famiglie sceglieva infatti il venerdì come “giorno scelto per fare la crescia al formaggio o dolce”; così si legge in una testimonianza raccolta a Pergola: “Il Venerdì Santo lo ricordo come un giorno di grande festa, non perché si andasse a messa o a qualsiasi altra funzione, semplicemente perché in casa mia si preparava la famosa crescia con il formaggio che si poteva, però, mangiare solo il giorno di Pasqua. Ricordo che in casa, quel giorno, si rompevano tante uova: la mamma e la nonna si alzavano prestissimo e in un gran recipiente rompevano fino a cento uova. Si utilizzava non un misto di formaggi, quali pecorino fresco, stagionato, parmigiano. La mamma utilizzava solo quello di pecora prodotto in casa dalle nostre pecore. Il sapore era comunque molto buono ¹⁷”.

C'era anche chi naturalmente avviava i lavori anche il giorno prima: “Dal Giovedì Santo si iniziava a far le cresce, tutto a occhio (formaggio grattugiato, farina, uova, lievito del pane);

¹⁷ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 172. Testimonianza di Elvira (Pergola, 1938).



la sera si faceva il lievutino del pane nel tegamino, la mattina lo guastavi e ci aggiungevi le uova battute, la farina, un po' d'olio (lo strutto no perché le gela), sale, pepe e formaggio, poi si mettono a lievitare nel letto col prete e la monaca¹⁸; le teglie venivano messe dentro il letto dopo che era stato riscaldato si toglieva la monaca, e poi quando erano ben lievitate si portavano al forno¹⁹”.

In tanti ricordano questo espediente per raggiungere, nonostante un clima ancora rigido, una lievitazione ottimale, mettendo appunto su di un asse tutti allineati gli stampi riempiti con l'impasto ancora crudo, ed adagiando questo ripiano sotto le coltri di un letto riscaldato con “il prete con la monaca”, ossia un sostegno con assi di legno con al suo interno una ciotola piena di braci ardenti, che serviva a scaldare il letto tenendo le coperte sopra ben sollevate²⁰. Questo sistema nei periodi più freddi dell'anno era impiegato anche per far crescere le pagnotte di pane.

Il senso del magico, anche un po' pagano, che l'immaginario popolare e rurale riconosceva al “miracolo” quotidiano della lievitazione, si intrecciava così con l'atmosfera solenne e sacrale della Settimana Santa, e questa religiosità si av-

vertiva molto al momento di infornare le cresce al formaggio ed i vari tipi di dolci pasquali, esprimendosi nel rituale diffuso di farsi tre volte il segno della croce.

L'importanza di questa estenuante pratica di cucina e forno era percepita per importanza ed impegno alla pari delle grandi “opere” agrarie annuali, come la mietitura e battitura, la scarrocciatura del granturco, l'uccisione del maiale, o la vendemmia. Si maturava pertanto spontaneamente tra le famiglie un clima generalizzato e comunitario di mutua solidarietà nella condivisione reciproca di questo lavoro (oltre che della legna e del forno stesso, che in città si andava anche a prenotare per alcune ore esclusive al forno pubblico, mentre quelli della campagna in genere l'avevano in casa²¹); si formavano gruppi solidali e collaborativi tra donne, con forte senso di identificazione al femminile²² di questa faccenda al tempo stesso domestica e rituale, materiale e spirituale. In questi collettivi matriarcali tra famiglie vicine l'autorità indiscussa nella direzione e supervisione del lavoro era riconosciuta alla donna più vecchia e quindi esperta, che ad esempio valutava tempi e modi nella delicata gestione del forno. Tra tutte le famiglie che riunitesi collaboravano alla cottura delle cresce nelle “tigelle di coccio” (ma anche se capitava nei barattoli di latta riciclati

o nei vecchi tegami di alluminio) c'era sempre una donna anziana che per conclamata esperienza s'intendeva di più delle altre del forno e del suo progressivo riscaldamento: guardava il cielo in muratura sopra dentro l'imboccatura, e quando era bianco al punto giusto secondo i suoi criteri di valutazione, allora diceva che era giusto per la cottura, e dopo aver infornato le cresce ed i dolci passava mezz'oretta prima di guardare dentro, e metteva le foglie d'erba sopra la carta stesa a ricoprire le cresce, perché altrimenti si bruciavano. Una volta iniziato ad infornare sembrava quasi che non si dovesse finire più, cuocendo a ritmo industriale, poiché di cresce se ne facevano tante, “delle canestre piene”, considerando come unità di misura e di riferimento la quantità di uova. Nicola Mazzara Morresi, autentica pioniera nello studio e nella ricerca delle antiche tradizioni gastronomiche marchigiane, osserva come il numero evocativo e suggestivo della quaresima, ricorreva anche nella preparazione di queste pizze o cresce di formaggio, sia per la quantità degli ingredienti ossia 40 uova, sia nei tempi di cottura (due ore senza mai controllare prima dei primi 40 minuti²³). In ogni casa erano così numerose che si tesaurizzavano in dispensa, prolungando la loro presenza ben oltre la Pasqua, praticamente fino a maggio, ed anche se rafferme rinvenute con acqua e vino (“duravano per molto tempo e si finiva di mangiarle che erano dure come

sassi!²⁴”). A quel punto scaturivano appositi accorgimenti di dispensa: “la mamma per farle mantenere prima le metteva nella carta, poi nel sacchetto di stoffa a spendolone perché si manteneva meglio, e soprattutto perché noialtri monelli non c'arrivavamo a prenderla²⁵”. La disponibilità perdurava appunto fino alle festività post-pasquali quali l'Ascensione o la Pentecoste; del resto le pizze o cresce di formaggio anche se rafferme erano consumate rinvenute ed ammolate per zuppe in brodo o nella minestra²⁶. Nell'area dell'Alta Valle dell'Esino le pizze “brusche” di Pasqua si preparano con la stessa dose di parmigiano e pecorino grattugiati e pecorino fresco a pezzetti²⁷. Del resto un manuale di cucina anonimo stampato a Loreto nel 1864 dà appunto la ricetta della “Focaccia, Pizza o Crescia” raccomandando di impiegare “una libbra²⁸ di formaggio nostrale o meglio parmigiano grattugiato e mezza libbra di formaggio fresco tagliato a scacchetti dell'ertezza e larghezza di un'oncia²⁹”.

Una successiva variante della “Crescia di for-

18 Un sostegno di legno per tenere sollevate le lenzuola d'inverno, ed un braciere di coccio per tenerle calde.

19 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 162. Testimonianza (raccolta da L. Straccini) a due voci di Giuseppa (Frontone, 1915) e Pierina (Frontone, 1919)

20 Nelle case “l'unica fonte di riscaldamento era il camino; in tutte le altre stanze della casa non c'era nessun altro tipo di riscaldamento” (Maria, Frontone, 1934).

21 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 167. Testimonianza di Viridiana (Montemaggiore, 1928)

22 Cfr. G. Castellani – G. Tritini, *La preparazione e il consumo delle torte pasquali nell'area nord-occidentale nella Provincia di Terni*, in *Le opere e i santi: tradizioni alimentare e festività rituale in provincia di Terni*, a cura di G. Baronti, Terni, Provincia di Terni, s.d., pp. 119-137.

23 N. Mazzara Morresi, *La cucina marchigiana tra storia e folklore*, Ancona, Canonici, 1978, p. 350.

24 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 167. Testimonianza di Teodolinda (Cagli, 1928).

25 Ibidem. Testimonianza di Rina (Orciano, 1936)

26 Ivi, p. 170. In proposito tra le ricette manoscritte delle clarisse di Serra de' Conti si registra la crescita di Pentecoste, decisamente simile a quella confezionata generalmente a Pasqua (T. Lucchetti, *La cucina delle monache: i ricettari delle clarisse di Serra de' Conti*, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 2012, p. 50)

27 *Antologia della cucina popolare*, a cura di P. Angelini, A. C. Balilla Beltrame, N. Lipparoni, G. Picchi, A. Trecciola, prefazione di C. Barberis, Fabriano, Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, 1993, p. 103.

28 Circa un terzo di chilogrammo.

29 *Il cuoco delle Marche*, Loreto, Tipografia di Pacifico de' Rossi, 1864, p. 64.

maggio” è nel ricettario anonimo “Il cuoco perfetto marchigiano”, stampato a Loreto nel 1891: “Si pone il lievito con 4 libbre di farina e questo alla mattina; alla sera poi s’impasta con 12 uova, una libbra di formaggio, pepe dolce e forte, si fa lievitare, e la mattina appresso mandasi a cuocere al forno³⁰”.

Come già osservato queste focacce avanzate si consumavano anche nei mesi immediatamente successivi alla Pasqua, ed anche la loro commercializzazione aveva un periodo più esteso rispetto alla diretta festività di riferimento: si ricorda un pasticciere di Jesi che la confezionava tra l’Epifania e l’Ascensione considerando questo come il periodo ottimale per la ricotta di capra ed il pecorino fresco, ingredienti irrinunciabili nella sua formula³¹.

Ma del resto essendo l’arrivo di primavera celebrato ugualmente dalla Pasqua (la cui domenica cade ogni anno subito dopo il primo plenilunio successivo al 21 marzo) la mensa di questa festività non può dimenticare di celebrare la pratica casearia imminente, annunciata dai nuovi pascoli germoglianti. Oltre alle crescie sono molte le ricette pasquali con protagonista assoluto ed indiscusso il formaggio: nell’ascolano, nel comprensorio di Acquisanta, la “pellicciara” è preparata con il medesimo impasto delle pizze, ma steso e poi cosperso di formaggio per essere poi arrotolato ed infine avvolto orizzontalmente

30 Il cuoco perfetto marchigiano, a cura di E. Faccioli, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 1982, p. 72.

31 N. Mazzara Morresi, *La cucina marchigiana tra storia e folklore*, Ancona, Canonici, 1978, p. 350.

a spirale³². Tra le altre specialità del Piceno i “caciù col formaggio”, sono pasticcetti di sfoglia con le uova, farciti con un composto pastoso di uova e pecorino, e poi cotti al forno, non prima di essere dorati con tuorlo d’uovo e decorati con tagli a forma di croce³³; la variante di Montegiorgio (“caciù de cascio”) prevede l’aggiunta di odore di limone alla farcitura e l’involucro di pasta frolla³⁴, simili ai “calcioni” di Serra San Quirico nell’anconetano, con il ripieno di zucchero, zafferano, buccia di limone e cacio, con echi rinascimentali in questo sapore in bilico tra dolce e salato³⁵.

Le uova: simbolo e presenza, ornamentale e gastronomica, nella mensa pasquale

Un proverbio auspicava “Gni trista pollastra fa ‘l oe anche a Pasqua³⁶”. Anche perché “Pasqua de resurreziò / Se magna l’ovu per devoziò”, così ancora sentenza la saggezza popolare marchigiana perpetuata da queste sintesi di sapere orale; come commentava lo studioso Giovanni Crocioni “l’uovo è il simbolo della Pasqua: se ne vende, se ne regala, se ne mangia a profusione;

32 Si ringrazia per l’informazione Emanuela Impiccini, direttrice della Biblioteca Comunale di Ancona “Luciano Benincasa e già direttrice della Biblioteca Comunale Gabrielli di Ascoli Piceno.

33 Così si mangiava a Castignano e dintorni. Ricettario di cucina popolare, a cura delle sede Archeoclub di Castignano, “Archeopiceno”, ottobre – dicembre 1994 / gennaio – marzo 1995, n. 8-9, (III), p. 46.

34 M. Liberati, *Cucina popolare montegiorgese*, “Archeopiceno”, ottobre – dicembre 1994 / gennaio – marzo 1995, n. 8-9, (III), p. 52.

35 G. Picchi, *Terra e cibo della Marca di Ancona*, Ancona, Provincia di Ancona 2002, p.129.

36 G. Ginobili, *Costumanze marchigiane, 2° raccolta*, cit., p.13.

fatto sodo, variamente colorato, si presta a un gradito generale divertimento: la *pizzetta*, *coc-cetta* o *scocchetta*, e anche un altro, la *cutulella*, che consiste nel far rotolare (*cutulà*) a gara, giù un pendio, gli uovi, riuscendo vincitore quello che arrivi più lontano dal comune punti di partenza³⁷.

Come si è visto le uova erano di fondamentale importanza tra le provviste irrinunciabili per la celebrazione pasquale: si adoperavano anche a centinaia per cresce e dolci, iniziandole a mettere da parte anche durante la quaresima. Non a caso l’importanza e la centralità delle uova a Pasqua è ribadita dai contratti mezzadrili: ad esempio nel contratto del 23 dicembre 1923 a Isola del Piano, tra il contadino Getullio Gerolomoni ed il marchese Giuseppe Malaspina, si stabilisce all’articolo 8 che tra il “pollame in genere che il colono alleva” al “padrone” vanno corrisposte ogni anno venti “uova di Pasqua”³⁸; o ancora nel contratto stipulato sempre negli anni ’20 a Cagli tra il locatore Lorenzo Mochi e il mezzadro Pietro Santini, all’articolo 24 si disciplina per Pasqua varie regalie tra cui due canestre di uova fresche di 15 chili l’una.³⁹ Le uova sode sono poi presenza fondamentale ed irrinunciabile nella mensa pasquale, caratte-

37 G. Crocioni, *La gente marchigiana nelle sue tradizioni*, Milano, Corticelli, 1951, p. 66.

38 G. Girolomoni, *Ritorna la vita sulle colline: l’esperienza della cooperativa Alce Nero – 1973/1980. Con una postfazione dell’autore 30 anni dopo*, prefazione di G. Darpetti, Fossombrone 2004, p. 103.

39 M. Carafòli, *L’alimentazione delle famiglie abbienti marchigiane negli anni venti: l’area miseno-metaurense*, in *Storia dell’alimentazione marchigiana*, cit., p. 73.

rizzandone la tavola con espressioni di arte conviviale che dal piano gastronomico si spostano anche su quello estetico e simbolico. E’ evidente la similitudine tra il guscio ed il sepolcro, l’involucro calcareo che racchiude una vita che nasce aprendosi all’esterno, esattamente come Cristo che rompe la barriera della pietra tombale, e pertanto il senso della nascita di una nuova vita dietro la resurrezione. Il folklorista Mannocchi aveva scritto ad inizio del Novecento: “L’uovo pasquale deve essere dunque spiegato, almeno nella sua origine, come un emblema di speranza che i cristiani sentono certo più viva nei giorni in cui festeggiano la risurrezione del divino Redentore⁴⁰”. Le uova servite ed offerte nell’imbandizione pasquale dovevano pertanto avere un loro carattere speciale, e prima di essere benedette andavano vestite a festa, e quindi si è codificato da tempo immemore la consuetudine, capillarmente diffusa, di decorarle. Riguardo alle campagne picene scrive ancora il Mannocchi che la tinta più ricorrente fosse il giallo (“perché il colore che costa meno, e che si ottiene mettendole a bollire fra le cortecce di cipolla”), ma svariate potevano essere le essenze vegetali adoperate, fiori, erbe, bacche, ortaggi⁴¹ per conferire tinte unite. Tra le memorie raccolte nel pesarese, tra le vallate del Metauro e del Cesano, si ricordano tanti espedienti e non solo per ottenere colora-

40 L. Mannocchi, *Feste e costumanze popolari: Le uova pasquali e il “cavallo di fuoco” a Ripatransone*, <Rivista Marchigiana Illustrata>, maggio 1912, IX, 5, p. 112.

41 Ibidem: “tinte preferibilmente in giallo, perché il colore che costa meno, e che si ottiene mettendole a bollire fra le cortecce di cipolla”.



zioni uniformi ma anche decorazioni più raffinate, anche a penna o a carboncino per scritte o disegni, usando non solo sostanze tintorie vegetali ma anche involti di stoffa o carta velina colorata, impiegando persino diversi recipienti. A Serrungarina c'è chi ricorda un'erba magica: “Mia suocera aveva trovato un'erba in campagna che faceva bollire con le uova; quelle benedette non si coloravano quelle non benedette sì, era un'erba tipo prezzemolo, se la ritrovo voglio riprovarci anch'io a mettere insieme quelle benedette e non; venivano tutte colorate, sfumate di verde, si mangiavano, ma bisognava stare attenti a non buttare via le cocciole di quelle benedette, perché si dovevano bruciare; i nostri genitori ci hanno insegnato così, guai se buttavi via le cocce per terra o in giro, si dovevano mettere in un pezzettino di carta e poi la mamma le bruciava, era un rituale. Io le faccio sempre tutti gli anni anche qui al ristorante; prima le faccio benedire da Don Mario, poi le do alla gente che viene qui a mangiare il giorno di Pasqua e infine brucio le cocce; i bambini andavano a fare una passeggiata e si portavano le uova sode da mangiare⁴².”

I trucchi per rendere stupefacenti questi ornamenti delle uova pasquali erano diversi ed alcuni davvero curiosi, custoditi gelosamente come “segreti”: nell'anconetano, ad esempio, è documentato un espediente originale nel monastero delle clarisse di Santa Maria Maddalena di Serra de' Conti, dove, tra le carte manoscritte, oltre a

42 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, p. 170. Testimonianza di Luisa (Serrungarina, 1949).

leggere che il giorno della vigilia “si intostano le uova per pingerle”⁴³, si ritrova la descrizione di un procedimento per far comparire le scritte sull'albume rassodato, senza lasciare però traccia esterna sul guscio⁴⁴. Ancora su maceratese e piceno di varia natura erano gli espedienti ornamentali ricordati dal folklorista Giovanni Ginobili: le uova potevano essere bollite dopo averle avvolte strettamente in un panno con foglie e fiorellini dalle fogge particolari; tramite il filtro intermedio di carta colorata, si poteva dare al guscio la decorazione a sovrimpressione di questi motivi vegetali e floreali prescelti⁴⁵, con le loro sagome lasciate così impresse nell'effetto finale di tintura. Ogni territorio, ogni paese o borgo, ogni famiglia, aveva le sue modalità, le sue consuetudini radicate nel tempo⁴⁶.

43 T. Lucchetti, *La cucina delle monache*, cit., p. 28.

44 Ibidem. “Per scrivere una lettera dentro un ovo, che non si potrà leggere se non si leva la scorza”. Questa è la trascrizione di questo segreto: “Piglia un Ovo, poi distempra alume di rocco con un poco d'aceto; scriverai con questo liquore sopra la crosta dell'ovo quello che ti piace, e fallo stare al sole gagliardo, che si seccaranno le lettere, poi metti l'ovo in acqua salsa per due giorni, alla fine levalo fuori, e lascia, che si asciughi all'ombra et asciutto fallo cuocere in acqua, tanto che venga duro, e le lettere saranno penetrate dentro del bianco dell'ovo, che si potranno leggere”. L'allume di rocca, con cui si tracciavano le iscrizioni ed i disegni segreti (da scoprire giocosamente a tavola man mano che si sbucciavano i gusci) era l'allume di potassio, sostanza usata in tintoria per la conciatura delle pelli, e per la chiarificazione delle acque. Una volta decorate con i vari trucchi, le uova venivano generalmente poi messe dentro panieri, e portate ad essere benedette nella messa della mattina di Pasqua, per essere infine mangiate nella colazione, altra usanza diffusa in tutta Italia.

45 G. Ginobili, *Costumanze marchigiane (2ª raccolta)*, cit. p. 14

46 Queste ad esempio le tradizioni emerse dalle memorie raccolte nel territorio tra le vallate del Cesano e del Metauro: “Le uova benedette venivano colorate tutte con un unico colore per riconoscerle dalle altre, qualcun altro invece le decorava a penna; c'era invece chi le bolliva con le foglie delle palme per tingerle di verde, qualcun altro impiegava verdure e viole. Con molta fantasia ed ottenendo effetti policromi qualcuno le faceva bollire avvolgendoli in stoffa o carta velina colorata, separando le differenti

La confezione delle “uova pinte” era affidata in genere ai bambini, ma vedeva spesso anche felicemente coinvolti tutti i familiari, in un giorno della Settimana Santa: con questi gusci colorati e decorati erano disposte ad arte in un cestino sulla tavola apparecchiata per la Pasqua, e sarebbero state benedette dal prete alla vigilia, per poi venire regalate ai piccini la Domenica mattina, e quindi anche portate in dono ai parenti il Lunedì dell'Angelo.

Il dono delle uova in questa domenica molto speciale ha pertanto radici perse nel tempo. Queste uova sode artistiche erano le antenate dei successivi capolavori di pasticceria in zucchero e cioccolata: erano l'emblema della festività pasquale, e ad esempio anche nell'universale ricettario di Artusi si trova la definizione di Pasqua d'Uovo, a differenza della Pasqua di Rosa, la Pentecoste⁴⁷. Spesso le uova sode decorate venivano nascoste per creare una sorta di caccia al tesoro e protagoniste di giochi per i bambini, tra cui quello tradizionale delle nostre campagne, ricordato come “scoccetta”, che consisteva nello scontrare tra loro i gusci per vedere quale “coccia” (guscio) avrebbe ceduto per prima crepandosi. Tanti folkloristi ricordano questo passatempo delle giornate festive pasquali⁴⁸, ma tra tutti val la pena riportare

tinte in distinti recipienti; qualcuno usava il carbone per decorarle. Infatti si ricorda come tra le tante uova preparate sode per la prima colazione pasquale molte si facevano “pitturate con le erbe o con il carbone”, dopo sode, ci si scriveva o disegnava” (da T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 172).

47 P. Artusi, cit., p. 728.

48 L. Mannocchi, cit., p. 112:: “L'uovo pasquale deve essere dun-

la testimonianza illustre di Giacomo Leopardi, che raccomanda ai suoi familiari in una lettera di “non strapazzare troppo quelle povere uova toste⁴⁹”.

Questa invece la colorita descrizione nella penna già citata di Luigi Mannocchi: “Eccolo là difatti, a piccoli o grandi gruppi, che si pigiano, si urtano, gridano, schiamazzano attorno a due di loro che fanno con le uova a cocchetta, a spessi e piccoli colpi, cima su cima, finché un cric non si lasci sentire e non provochi un applauso dei vincitori della scommessa. L'uovo rotto viene intascato, altre sfide si seguono, altre uova si intascano o vanno a finire tra le mani rapaci, pronte all'assalto in quella folla maiuscola, di qualche monello ghiotto o azzardoso. Non di rado il divertimento degenera in diverbio, quando cioè si scopre che l'uovo vincitore è...di pietra o è un guscio riempito di piombo! Volano allora i ceffoni, qualche calcio raggiunge il temerario, applausi da una parte, accenti d'ira dall'altra; tutto va in iscompiglio, e le uova, or difese ed or lasciate libere, cadono sul selciato, ruzzolano, si spappolano sotto i piedi, ovvero dopo lunga contesa, vanno a finire nella gola dei più svelti. Ma non così avviene in quell'altro gruppo che gioca lassù, in quel pianerottolo a leggera pendenza. Essi fanno le cose allo scoperto mettendo due uova, pari pari, alla corsa. Un piccolo urto

que spiegato, almeno nella sua origine, come un emblema di speranza che i cristiani sentono certo più viva nei giorni in cui festeggiano la risurrezione del divino Redentore”.

49 Cfr. T. Lucchetti, *Il Poeta e la sua mensa: memorie e sapori nell'opera di Giacomo Leopardi*, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 2012.

e quelle corrono ballonzolando lungo il pendio. Vince quella che giunge alla meta fissata, e la compagna passa nella tasca e nella gola del vincitore ⁵⁰”.

Del resto fino a non pochi decenni fa alla stragrande maggioranza dei bambini non veniva fatto alcun regalo, anche se le memorie raccolte fanno sempre emergere quei pochi fortunati che riuscivano a godere del dono di un uovo di cioccolato, magari grazie al privilegio di avere mamma e nonna proprietarie e gestrici di un bar. Nella maggioranza delle case agiate per i

50 L. Mannocchi, cit., p. 112

bambini non c'erano le uova di cioccolato, ma qualche dolcetto come paste e biscottini, o le ciambelline con il buco; nel dono di questi dolcetti casalinghi ricorreva anche una tortina di pasta dolce, con incastonato dietro una croce di pasta un uovo sodo, tema e presenza che tornano ancora, e questa leccornia giocosa era chiamato “castelletto” o “pizzacocca⁵¹”.

E' curioso comunque il confronto tra uova pasquali di ieri e di oggi “l'uovo sodo sostituiva l'uovo di cioccolato di oggi, per noi bambini era

51 Si ringrazia ancora una volta per questa testimonianza Emanuela Impiccini.



un premio, se ne cocevano sette o otto per uno [qualcuno ricorda dieci a testa]; e poi prendevamo ognuno la parte sua; i vecchi, ossia i genitori facevano le parti, li mangiavamo e li nascondevamo ma a volte mancavano e dicevano “chi m’ha fregato l’ovo?”; si faceva anche a gara a resistere, la mamma ci dava quattro o cinque uova benedette per uno e noi figli facevamo a chi li teneva di più”.⁵²

Il rito della colazione di Pasqua

Era un pasto rituale molto sentito nelle famiglie, condiviso con particolare spirito, ricorrente con partecipazione affettuosa nelle memorie raccolte da persone di età differenti. Un po' ovunque nella regione si apparecchiava con cura per questa colazione speciale, che spezzava festosamente il lungo digiuno virtualmente iniziato con la Quaresima: sulla tovaglia ricamata il cestino con le uova sode colorate, le cresce o pizze, il salame, il vino, l'acqua, il pane ⁵³. Durante la mattinata, andando in chiesa per la Messa e le altre funzioni della Settimana qualcuno portava a far benedire il cestino delle uova, se non era stato il parroco a passare in casa. Quando giungeva nelle famiglie per la benedizione delle abitazioni al sacerdote veniva fatto un dono, solitamente in natura, in pochi usavano dare

52 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 302. Testimonianza di Lodovina (Barchi, 1924).

53 Antologia della cucina popolare, a cura di P. Angelini, A. C. Balilla Beltrame, N. Lipparoni, G. Picchi, A. Trecciola, prefazione di C. Barberis, Fabriano, Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, 1993, p. 103.

un'offerta in denaro come si usa ai giorni nostri. Quando veniva officiato il rito pasquale e purificatorio dell'acquasanta aspersa nelle stanze della propria dimora tutti facevano trovare per una speciale benedizione già imbandita ad arte la tavola per la colazione pasquale, con queste speciali leccornie del bello e del buono già preparate per tempo. Le gocce dell'aspersorio avevano così consacrato l'altare domestico già allestito per il rito familiare della prima colazione pasquale, ancora circondata di una speciale atmosfera anche in ricordi più recenti.

Così una testimonianza raccolta nel fabrianese: “Sul tavolo apparecchiato di bianco ci sono le uova sode benedette, decorate dai più piccoli, la pizza con il formaggio, la pizza dolce con gli zuccherini colorati spolverati, il salame tipo Fabriano e il salame con i “cigoli” (grasso a tocchetti), anch'essi benedetti dal prete quando passa per la benedizione pasquale della casa. Le uova di cioccolata sono davanti ad ogni bambino. Si beve vino. Quando siamo tutti riuniti, la più anziana della famiglia, oggi mia madre, recita la preghiera ricordando i nostri cari che non ci sono più. Si comincia con l'aprire le uova di cioccolata con una tecnica raffinata: si incidono con il coltello lungo la congiunzione, si estrae la sorpresa e si richiudono o si mangiano. Con la pizza dolce si mangia il salame o le uova sode. Queste ultime sono oggetto di commento vivace per le decorazioni più o meno riuscite. Il “rito” dura anche un'ora. Naturalmente il pranzo scorre verso le due del pomeriggio; dopo una lunga

e digestiva passeggiata ⁵⁴”.

Qualcuno andava a messa molto presto, per poi assaporarsi a casa una speciale ed unica prima colazione che simbolicamente spezzava la risicata continenza quaresimale. Ed appunto una volta tutti seduti, in molti dopo aver recitato il *Pater Noster* si faceva una colazione diversa dal solito.

Il cibo principale erano naturalmente le uova sode benedette, certamente propiziatorie per la loro nota simbologia pasquale e per il senso di risveglio della primavera e delle stagioni dai raccolti abbondanti. Si ricordano però anche credenze e superstizioni di diversa matrice magica e pagana: qualcuno ricorda che mangiarle “prima del levare del sole”, ti avrebbe protetto perché “quando camminavi a piedi in campagna non incontravi le bisce”⁵⁵. Il salame e la crescita di formaggio erano i due alimenti che irrinunciabilmente affiancavano le uova sode: non a caso accanto al simbolo della rinascita pasquale e primaverile si affiancano così due provviste emblematiche delle due stagioni che stanno per avvicinarsi in un cambio di testimone suggellato appunto dalla Pasqua; la provvista salata suina (finalmente il primo ritorno ai cibi carnei dopo la lunga astinenza quaresimale) si riferisce all’inverno appena alle spalle, e la caratteristica pizza allude alla caseificazione,

⁵⁴ Testimonianza di Manuela Castellucci di Monerosso di Sassoferrato, da Ceci, *cice’, fagioli e pule’: Saggezza rurale nel panorama gastronomico della provincia di Ancona*, testi di M. Fabiano, s.l. [Ancona], s.d. [2006], p. 38.

⁵⁵ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 302. Testimonianza di Clara (Piagge, 1933)

pratica dei tepori più tardivi ma imminenti, in un ideale passaggio di consegne tra momenti del ciclo agrario annuale. Di certo tra gli insaccati il salame risulta quello più genericamente ricorrente, ma nella provincia di Ancona per molti era questo il momento ideale per l’assaggio della lonza, mentre nel pesarese c’è chi cita il lombetto di maiale (conosciuto anche come lonzino, ossia un taglio di carne pregiatissima e solo magra); nell’ascolano nella colazione pasquale ricorreva anche il ciauscolo.

Assieme alla crescita di formaggio come si è visto era contemplata anche la versione dolce.

Il trionfo simbolico delle uova proseguiva anche con la frittata, altra tradizione antichissima marchigiana (una ricetta di “frittata pasquale” è presente nel ricettario settecentesco “Il cuoco maceratese” di Antonio Nebbia), preparata anche con ricotta fatta in casa, o con le erbe di campo, presenti anche “bollite e ripassate nella padellina, non solo perché preparazione consueta, ma perché similmente si riferiscono alla natura germogliante in questo inizio di primavera. Infinite le varianti di ricette, anche con tocchi soprannaturali, come nella frittata con la mentuccia a Serra San Quirico, dove aggiungono un po’ d’acqua benedetta ⁵⁶.

Tra gli ingredienti delle frittate pasquale si impiegava ciò che la natura metteva a disposizione: nell’anconetano e nel pesarese c’è chi puntualizza che “se la Pasqua cadeva nel mese d’aprile si faceva la frittata con gli asparagi e le vi-

⁵⁶ *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 103.

talbe, e i primi funghi che si trovavano sul monte, ossia “gli spugnoli”, che si mangiavano sia cotti che crudi”⁵⁷.

I marchigiani sono sempre stati maestri nelle “misticanze” d’erbe, in particolare le contadine, esperte in materia, come segnalava già, nel tardo Cinquecento, il medico e botanico Costanzo Felici da Piobbico⁵⁸. Nello jesino, sin dai giorni che precedono la Pasqua, i negozi di verdura mettono in vendita mazzetti di vari tipi di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, basilico, menta, prezzemolo, maggiorana, borragine, aglio e cipolla freschi), che trovano gustoso connubio con le uova battute. In gergo questi mazzetti vengono appunto chiamate “frittate”⁵⁹.

A disgelo avvenuto i primi tepori primaverili più o meno prossimi alla Pasqua regalavano nei campi e nei boschi piccole golose primizie, erbe che spuntavano timidamente, e che, raccolte sapientemente arrivavano appunto a caratterizzare le frittate ⁶⁰, alla borragine (chiamata inequivocabilmente nel maceratese “erba dell’oe”, ossia “delle uova ⁶¹”), al “mentastro”, o “coi viticchi”, tradizionalmente ricorrenti in tutta la valle dell’Esino. Tra le ricette di frittate pasquali più prelibate ricorre poi fra i *gourmets*

⁵⁷ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 301.

⁵⁸ C. Felici, *Lettera sulle insalate*, Urbino, Quattroventi, 1986, p. 35.

⁵⁹ N. Mazzara Morresi, cit., p. 91.

⁶⁰ Sul repertorio delle erbe selvatiche e dei loro impieghi tradizionali, alimentari e non, nelle Marche si rimanda a F. Taffetani, Grugni, *speragne e crispigne : piante spontanee negli usi e nelle tradizioni del territorio maceratese*, Macerata, Fondazione Cassa di risparmio della Provincia di Macerata, 2005, o anche G. Picchi, *Atlante dei prodotti tipici: Le erbe*, Roma, Eri/Insor, 2005.

⁶¹ G. Ginobili, *Costumanze marchigiane (2° raccolta)*, cit., p.15

l’apprezzamento per l’aggiunta caratterizzante non di un’erba ma di un ortaggio tra i più raffinati, tra l’altro eccellenza marchigiana. Come ricorda in una delle sue poesie la graffiante (ed al tempo stesso toccante) poetessa di San Severino Marche Mariella Scattolini: “Pròa pure a fa’ ‘a frittata / co’ i carciofi e a’ coratella /licherai pure ‘a padella Pasqua de Risurreziò ⁶²”.

Infatti la frittata si faceva anche aggiungendovi un altro caratteristico protagonista della mensa pasquale: alle uova sbattute si incorporavano le interiora d’agnello, e del resto tutte le rimanenze del sacrificio pasquale figuravano nella colazione mattutina. Le testimonianze raccolte tra pesarese ed anconetano riferiscono infatti variamente della “coradella” (“con i budellini e i sanguetti di mezzo”, anche “cotta in padella con un sughetto” oppure con le verdure), e del fritto d’agnello (“Mi ricordo che per la colazione il nonno cucinava in padella sopra il fornello a carbone un fritto di frattaglie di agnello con una spruzzata di vino e aglio”); qualcuno ricorda i cilicchi (“quando il babbo ammazzava l’agnello puliva bene bene i budelli prima di andare alla messa perché ci si alzava presto e li tritava fini fini conditi con sale e pepe e infine cotti in padella si beveva un bel bicchier di vino”), ed anche “la testa d’agnello con un poco di pomodoro” ⁶³.

Nell’urbinate, ad Apecchio, durante la colazione pasquale la tradizionale ciaccia, focaccia peculiare del posto, veniva accompagnata con

⁶² M. Scattolini, *Fiuri de zucca*, Loreto, Controvento, 2013, p. 21.

⁶³ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 310. Testimonianze varie citate nel testo.



il “guazzetto”, ossia fegato di agnello cucinato con vino bianco e trito di odori (carota, cipolla e sedano)⁶⁴ . Nel maceratese, a Matelica, nella “corata d’agnello si metteva anche la “testarella”⁶⁵ d’agnello, si cucinava nel forno a legno non molto caldo cosparse con un battuto di lardo con aglio, maggiorana, rosmarino e salvia⁶⁶ , la coratella con rosmarino, cipolla e succo di limone⁶⁷ . A Castignano, la coratella era il cosiddetto “fegato d’agnello” (polmone e budella dette treccine), il tutto ben pulito e lessato, tagliato a pezzettini molto piccoli, rosolati in tegame con olio, sale e pepe, ed appena son cotti arricchiti con uova sbattute e limone, ed infine con il prezzemolo tritato⁶⁸. Riguardo invece alla testa d’agnello queste le istruzioni (ed i suggerimenti non solo gastronomici) del celebre cuoco e poeta Ermete Buldorini di Macerata: “mettila in tavola calla, calla con una bottiglia di vino bono bianco e rosso, te e tuo marito, spillucchela, succhiata con calma, faje gli occhi dolci e poi...subito a letto⁶⁹”.

Il pranzo della Domenica di Pasqua

La Pasqua era finalmente arrivata, e con essa

⁶⁴ V. Valentini, *Tutti a tavola: le ricette della provincia pesarese*, Fano, Grapho 5, 2005, p. 112.

⁶⁵ *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 103.

⁶⁶ Ivi, p. 99.

⁶⁷ Ivi, p. 98.

⁶⁸ *Così si mangiava a Castignano e dintorni. Ricettario di cucina popolare*, a cura delle sede Archeoclub di Castignano, “Archeopiceno”, ottobre – dicembre 1994 / gennaio – marzo 1995, n. 8-9, (III), p. 44.

⁶⁹ Cfr. M. Buldorini, *Le ricette di Ermete*, Macerata, 1985.

terminavano in un colpo tutte le privazioni alimentari. Come si è appena accennato per imbandire il pranzo di questo giorno di festa toccava all’agnello di immolarsi, a ricordo simbolico del sacrificio di Gesù nell’esperienza cristiana, ed ancora più a ritroso, in un sovrapporsi di tradizioni, nella memoria ebraica dell’agnello ucciso la sera prima della fuga in Egitto, come narrato nell’ “Esodo”, secondo libro della Bibbia. Somiglianze e differenze si incontrano infatti nel pranzo della Pesah⁷⁰ del rituale ebraico⁷¹ . Le uova erano comuni con la loro portata simbolica universale a tutte le mense pasquali, con particolare valenza cerimoniale nella tradizione cristiana ortodossa, come nel repertorio artistico documentano splendidamente le uova di Fabergé, dono ufficiale per la Domenica di Resurrezione alla corte dei Romanov. Tra Pesah ebraica e Pasqua cristiana nei cibi e nella mensa le somiglianze (ad esempio la trasmutazione dell’agnello, seppur con significati simbolici diversi) si affiancavano alle differenziazioni: i pani azzimi rispetto alla lievitazione significativa delle cresce (o “pizze”) nostrali, le salse di erbe amare e lo *charosset* (composta di mele, allusiva della malta per costruire da schiavi le pira-

⁷⁰ Su alcune suppellettili e stoviglie rituali della mensa pasquale si è fatto riferimento a *Alimentazione e ritualità: produrre, consumare, comunicare*, a cura di S. Bonfilii, Roma, Artemide edizioni, 2003.

⁷¹ Tra le memorie di tradizioni alimentari e conviviali delle comunità ebraiche marchigiane: G. Sonnino, *La tradizione alimentare ebraica anconetana*, in *Le Marche a tavola: La tradizione gastronomica regionale*, a cura di R. Novelli, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 1987; F. Di Segni Russi (a cura di), *Sulle ali della memoria: ricette tradizionali ebraiche*, Ancona, Affinità Elettive, 2007; M. L. Moscati Benigni, *Saperi e sapori: la cucina della tradizione ebraica*, Urbino, 2005.

midi), pientanze evocatrici della memoria della sudditanza in Egitto, lasciano il posto alle erbe gentili delle primizie e dei germogli nelle frittate, ed alle provviste salate del maiale (animale “impuro” e quindi interdetto agli ebrei oltre che ai musulmani) della colazione mattutina.

In effetti spesso la prima colazione pasquale era considerata un po’ il pasto caratterizzante di questa festività, per il suo carattere speciale, e nelle memorie ricorre in effetti come il momento più emozionante e suggestivo, con questa lauta abbondanza informale di prima mattina, che accantonava un po’ e spingeva sempre più tardi nella giornata il momento cruciale del pranzo seduti attorno alla mensa ritualmente apparecchiata. I ricordi infatti sono generalmente unanimi nel fatto che quella colazione episodica “speciale, ricca, una colazione da signori, il giorno di Pasqua si schioppava” (qualcuno ricorda anche l’ “l’agnello tutto cotto nella teglia”, persino conserve sott’olio e sottaceti), e quindi quasi un pasto intero, con il pranzo successivo non così significativo, perché appunto “sostituito dalla colazione”.

Per il pranzo comunque la tavola veniva imbandita con la cura consueta delle ricorrenze importanti. Si onorava l’obbligo “cerimoniale” della tovaglia bianca non si rinunciava dal tirar fuori dalla credenza certi bicchieri (“quelli più belli”), le posate migliori, e l’atmosfera delle grandi imbandigioni è resa perfettamente da chi rimarca l’eccezionalità del mettere “due piatti a testa”.

Nell’entroterra anconetano il pranzo pasquale si distingueva dal pasto dei giorni ordinari; persino nelle più umili e dimesse famiglie contadine un semplice particolare rivelava già il carattere di un pranzo eccezionale: per l’occasione si consentivano infatti “il pane della festa” impastato con la sola bianca farina di grano, al posto della consueta crescita gialla di granturco⁷².

In proposito va ricordata la “pagnotta di Pasqua” della tradizione pesarese: è un pane speciale, arricchito con tanto lardo (macinato, soffritto e colato, per un quinto circa della quantità di farina), zafferano, sale e pepe, poi inciso sul dorso con una croce; accompagnava le uova sode (esistevano anche le varianti dolci con zucchero, uova, buccia di limone ed anche pecorino)⁷³.

Riguardo al bere durante questa festività vigeva una differenziazione, consueta e comprensibile, per età: “i grandi si facevano anche un bel bicchierozzo di vino, ai bambini veniva servito il caffè d’orzo fatto bollire in un pentolino con l’acqua e poi filtrato”⁷⁴. Nella zona di Genga, nell’entroterra anconetano si accompagnavano i pasti con vino di uva fragola⁷⁵.

La composizione del pranzo, nei suoi servizi di portate, variava secondo le disponibilità di casa, e naturalmente assecondando le predilezioni di ciascuno, ma di certo si registra l’irrinunciabili-

⁷² *Ceci, cice’, fagioli e pule’*: *Saggezza rurale nel panorama gastronomico della provincia di Ancona*, testi di M. Fabiano, s.l. [Ancona], s.d. [2006], pp. 38-39.

⁷³ V. Valentini, *Tutti a tavola: le ricette della provincia pesarese*, Fano, Grapho 5, 2005, p. 26.

⁷⁴ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 315.

⁷⁵ *Ceci, cice’, fagioli e pule’*, cit., p. 39.

tà e la ricorrenza di determinati cibi e pietanze, per la loro portata simbolica e celebrativa, e la conseguente forza con cui si sono inevitabilmente radicati e codificati nella tradizione.

La ricerca di documenti e testi può restituire il carattere di alcuni antichi menù pasquali, ad esempio nelle carte manoscritte conservate negli archivi dei monasteri e dei conventi. Ad esempio il registro di dispensa ottocentesco della clarisse di Serra de' Conti attesta il pranzo di Pasqua imbandito con “lesso, minestra, coratella d'agnello fritta, frittata con testa d'agnello”⁷⁶.

In questo monastero, come in altri, era febbrile l'attività in cucina durante la Settimana Santa, con la confezione di pizze e dolci pasquali da regalare ai personaggi eminenti vicini alla Comunità. Spostandosi dall'anconetano al macedone le clarisse del monastero di San Giuseppe di Pollenza conservano tra le antiche carte la documentazione delle note di spesa e di procedimento per le crescie di Pasqua cotte nel 1886 (“alla sera del Venerdì Santo si comincia a sciogliere detto lievito di pane con 3 o 4 uova per volta”⁷⁷); riguardo invece alle consuetudini in refettorio nella domenica di Pasqua la “Memoria per le dispensiere di tutto ciò che si passa in tavola nelle solennità dell'anno” a Pasqua contemplava per colazione “2 pagnottine ciascuna”; per il pranzo refettoriera e dispensiera “avanti al posto di ciascuna monaca” mettevano “la ciam-bella, l'uovo sodo, una fettina di pane e sopra si

76 T. Lucchetti, *La cucina delle monache*, cit., p. 37.

77 S. Papa, cit., p. 33

appoggiava tre fettine di salametto per ciascuna, un pezzo di crescia, questo tutto benedetto, in più se c'è qualche altra cosa venuta per carità si passa; si dà anche il vino benedetto e la gazzosa”; il pranzo di Pasqua prevedeva invece minestra reale, agnello arrosto con insalata, “per dolce la Zuppa Inglese, frutta una bella mela o un portogallo”, ed infine un bicchierino di liquore; la cena pasquale garantiva “minestra, per pietanza si passa un po' di mortadella a chi la vuole, oppure qualche altra qualità di salato”⁷⁸.

Questi erano appunto esempi di pranzi monastici, abbondanti e lietamente celebrativi, ma comunque approntati ad una certa austera essenzialità. Nelle case comuni tutti ricordano come si trattasse di un pranzo eccezionale rispetto agli *standard* della quotidianità, imbandendo un'abbondanza complessiva trascinante rispetto a pasti ordinari, anche se compatibilmente con le disponibilità economiche ed anche di dispensa. Anche nelle famiglie più comuni di campagna e di città nell'occasione per rispettare la tradizione di pizze e cresce ci si era avventurati ad usare dopo tanto tempo il forno (sia quello comune di paese sia quello proprio, spesso esterno alle case coloniche), adoperato durante l'inverno solo per le periodiche infornate di pane, e quindi le portate arrosto erano protagoniste del pranzo, rispetto ad esempio al modello del pranzo di Natale. Ma secondo una prassi nella scansione dei grandi banchetti, risalente fino al Medioevo, si cercava di affiancare tipologie di

78 Ivi, p. 40.

cotture diverse, quindi anche un po' di bollito, il cui brodo garantiva la minestra d'apertura, oltre all'arrosto (di prammatica l'agnello) anticipato da teglie di paste al forno; chi poteva e voleva aggiungeva anche piatti d'umido e soprattutto di fritto, in particolare ad Ascoli, dove il vassoio di frittura si associa all'idea stessa del pranzo festivo, e quindi oltre all'irrinunciabilità di olive ripiene, cremini anche le costole d'agnello, e tra le verdure impastellate la golosa stagionalità dei carciofi. Gli studiosi delle tradizioni rurali della valle Esina hanno codificato il pranzo pasquale con l'apertura del brodo di gallina o d'agnello, oppure con tagliatelle con sugo di carne, quindi lesso o la carne stessa del sugo, poi le pizze di Pasqua⁷⁹; la minestra in brodo era con straccetti o passatelli, e dopo la pastasciutta con il sugo, il lesso e l'umido, o anche arrosto e fritto, e poi contorno di patate o erbe di campo, prima dei dolci finali⁸⁰.

Inevitabilmente in alcune famiglie più agiate e cittadine si tendeva ad optare anche per variazioni di menù più raffinate per quanto di certo più convenzionali, assecondando la maniera dei ricettari borghesi, con un assortimento impensabile nelle campagne, che partiva dall'antipasto (crostini con interiora di pollo⁸¹), per aprire con una pietanza di pasta farcita particolare (“agnellotti”, fatti a mano ripieni con carne

79 *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 103.

80 *Ceci, cice, fagioli e pule: Saggezza rurale nel panorama gastronomico della provincia di Ancona*, testi di M. Fabiano, s.l. [Ancona], s.d. [2006], pp. 38-39.

81 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 168. Testimonianza di Rossana (Pergola, 1933)

e verdura) condita con sugo di agnello, e con al centro l'agnello cotto allo spiedo, accompagnato con carciofi alla giudea, e zuppa inglese come dolce conclusivo⁸². In proposito si può ricordare cosa propone Pellegrino Artusi nel suo diffusissimo (quasi imprescindibile in moltissime case) ricettario “La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene”: come Minestra in brodo la “Panata” (di origine medioevale, con pangrattato, uova, parmigiano e noce moscata, “con cui si solennizza in Romagna la Pasqua d'Uovo”⁸³) o “Minestra del Paradiso” (identica negli ingredienti alla “panata, ma con le uova montate a neve in modo da versare il composto a cucchiainate nel brodo bollente”⁸⁴) come Fritto i carciofi, animelle e “Bocconi di pane ripieni” (con rigaglie di pollo ed interiora di agnello cucinati con cipolla e prosciutto e legato con uovo⁸⁵), per Umido il “Manicaretto di piccioni” (cucinati con aromi e prosciutto, funghi o tartufi, bagnati con vino bianco e brodo, ed il fondo di cottura legato con farina, ed infine spruzzato di limone⁸⁶), come Tramesso il “Soufflet di farina di patate” o gli “Gnocchi alla romana” (impastati con farina, burro, latte, uova, “cacio gruiere”), come Arrosto l'agnello con insalata, e per Dolci il “Latte alla portoghese” (l'equivalente del marchigiano “lattarolo” o “lattacciolo”, una sorta di budino al latte⁸⁷) e la “Stiacciata alla livornese” (caratteri-

82 Ibidem.

83 P. Artusi, cit., p. 53.

84 Ivi, cit., p. 59.

85 Ivi, cit., pp. 219-220.

86 Ivi, cit., pp. 269-270

87 Ivi, cit., p. 616

stica focaccia pasquale lievitata con cura rituale ed inzuccherata ⁸⁸). Tornando invece alla specifica e localizzata tradizione marchigiana, e quindi anche a ricette che nel tempo sono andate un po' dissolvendosi, tra le minestre l' "acquacotta" pasquale era fatta con il brodo di agnello, arricchito con uova fresche sbattute, parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, e si serviva con l'accorgimento scenografico e rituale delle "crocette", ossia con quattro fette di pane benedette dal prete e disposte a croce sopra il piatto ⁸⁹. Del resto la tradizione rurale contemplava preparazioni d'apertura (anche laboriose) con la base sostanziosa, e come si è già visto molto apprezzata, rappresentata dal brodo. Caratteristico un po' di tutte le Marche era una zuppa di brodo e pane arricchito. Nel pesarese si chiamava il "pan moll t'el brod", ossia fette di pane inzuppate nel brodo: "Si metteva uno strato di pane, un po' d'uovo sbattuto e dei pezzettini di lardo battuto e il prezzemolo tritato, tutto a strati, così ne venivano cinque o sei, poi nella teglia di coccio allungato, con il brodo di cappone che doveva coprire il tutto, man mano che bolliva e si ritirava si aggiungeva ancora brodo ⁹⁰". Questa "zuppa pasquale" così montata, strato su strato, nella migliore terrina di casa veniva poi cucinata "con fuoco sopra e sotto"⁹¹ ". C'è chi lo chiama

88 Ivi, cit., p. 519, e p. 728.
89 *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 99.
90 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 177. Testimonianza di Iride (Montevecchio di Pergola, 1928)
91 Ibidem. Anche V. Valentini, cit., p. 49.

"panbollito", con uova sbattute, formaggio grattugiato e sugo di agnello (Nicla Mazzara Morresi lo identifica con gli odori di timo serpillio e noce moscata nel ragù di agnello ⁹²). C'era anche chi preparava questo pancotto pasquale con la zucca d'inverno, quella gialla ("si poteva fare anche con il sugo di carne ma noi lo facevamo con la zucca perché non avevamo niente" ⁹³). Qualcuno definisce appunto il pancotto "il piatto forte", "con il sugo rosso di agnello, vaccina, pollo e se c'era anche la salsiccia", particolarmente ricco e sostanzioso, "si poteva fare anche con le fave quando era periodo, piccole e tenere, cotte a parte perché scurisce il sugo ⁹⁴". Del resto anche Giovanni Ginobili nei suoi studi di folklore riferiti invece al territorio piceno ricorda appunto che "A Pasqua si usava fare una minestra di brodo di gallina con fette di pane indorate con uovo battuto e cosparse di formaggio ⁹⁵."

Il brodo era comunque una presenza spesso caratteristica delle feste, e qualcuno ricorda come quello speciale di Pasqua era spesso preparato aggiungendovi un ginocchio di agnello per ottenere l'indulgenza ⁹⁶: vi si cuocevano semplicemente tagliolini o "quadrucchi" (o "quadrettini") o anche quelle laboriose e ricche preparazioni già incontrate, riconosciute come protagoniste

92 N. Mazzara Morresi, cit., p. 129.
93 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 177. Testimonianza di Rina (Orciano, 1936) che ricorda "Il pancotto l'ho fatto lo scorso anno per me sola, ma è un piatto perduto"(intervista di L. Straccini).
94 Ibidem. Testimonianza di Assunta (Sant'Ippolito, 1938).
95 G. Ginobili, *Costumanze marchigiane*, 3° raccolta, Macerata, Tipografia maceratese, [1949] p. 20.
96 *I tanti sapori di una volta*, a cura della Scuola Elementare Romeo Dezi di Saltara, Saltara 1998, p. 56.

delle minestre delle feste di queste zone, ossia i cappelletti o i passatelli, ammanniti in brodo di tacchina o gallina (magari insaporito con "un sughettino a parte con le interiora, il dentro"). Tra le antiche ricette di pastasciutta tradizionali della Pasqua vanno ricordate nella Valle Esina le "cannacce", che erano rettangoli di sfoglia arrotolati con dentro una farcitura di fegato d'agnello cucinato in lardo e tritato con corata, e poi cosparsi di sugo e pecorino grattugiato. ⁹⁷ Tra questi primi piatti non mancavano anche le canoniche tagliatelle fatte in casa con le uova (condite ad esempio con carne di pollo o coniglio, ma anche con la stessa carne d'agnello). Di questo pranzo pasquale ("molto abbondante") qualcuno ricorda i vincisgrassi preparati il giorno prima, oppure anche la mattina di Pasqua, dopo la Messa (solitamente era nelle prime ore del mattino), nel forno a legna assieme magari all'agnello arrosto ⁹⁸.

L'agnello: la carne rituale di Pasqua

L'agnello era l'animale sacrificale di questa festività, rituale nel suo immenso bagaglio di simbologie, che sposavano la dimensione spirituale ed intellettuale. Come si vedrà anche l'arte dolciaria si approprierà di questo vessillo pasquale, con le sue numerose declinazioni iconografiche e citazioni letterarie (bibliche e non solo), ma anche con i suoi prosaici riferimenti all'essenziale patrimonio di cognizioni agronomiche

97 *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 100.
98 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 171.

(l'inizio di primavera come momento ottimale della macellazione rispetto alla gestione complessiva degli ovini, e della ottimizzazione della produzione casearia). Nel repertorio antico della letteratura gastronomica italiana la più antica ricetta di agnello pasquale è presente nel ricettario manoscritto quattrocentesco (ancora redatto in latino) di Giovanni Bockenheimer, cuoco personale di papa Martino V ⁹⁹). Venendo invece ad una più recente (ed ugualmente poco conosciuta) ricetta ottocentesca di ambito marchigiano, può essere citata una preparazione riscontrata nelle antiche carte manoscritte del monastero di Santa Maria delle Rose a Sant'Angelo in Pontano, dove le religiose custodiscono un ricettario manoscritto datato al 1809 e intitolato La cuoca di Maria Corvatta, dove è descritto l' "Agnello in umido", cucinato con un battuto di lardo, cipolle e maggiorana, e poi con vino, e quindi conserva di pomodoro, due sardelle pestate, sugo e scorza di limone e l'aroma di cannella¹⁰⁰ .

Il recupero delle tradizioni nei vari territori rurali ha fatto naturalmente emergere vari modi di cucinare l'agnello: nell'Alta Valle dell'Esino c'era la versione del cosciotto arrostito allo spiedo, ma prima tenuto per ore a marinare (in una soluzione bollita con vino bianco, aceto, acqua, rosmarino, timo, santoreggia, salvia, alloro, chiodi di garofano, aglio a spicchi, scorza di limone), e

99 G. Bockenheimer, *La cucina di papa Martino V*, a cura di G. Bonardi, Milano, Arnoldo Mondadori, 1995, p. 29.
100 Ivi, p. 103.

poi il “fruscè d’agnello”, tipico di Genga, con il magro a pezzetti cucinato in padella con strutto, aglio, mentuccia, poi bagnato con vino bianco ed a fine cottura cosparso con uova sbattute ¹⁰¹. Ad Offida si segnala “L’agnello in salsa alla moda”, rosolato con olio e lardo, con vino bianco, aglio e rosmarino, e poi un battuto di mezz’etto di sottaceti misti, prezzemolo, aglio, mezz’etto di tonno, pepe in grani, un paio di alici sotto sale ed alcuni capperi ¹⁰². Ad Ascoli ma non solo, la classica carne pasquale veniva spesso sontuosamente gustata fritta impanata (c’è chi ricorda “le cotolette impanate con pane grattugiato e uovo e poi fritte con strutto fresco¹⁰³”). Nel territorio pesarese possono essere ricordate ricette particolari quale l’agnello con la fava, ora particolarmente valorizzato a Fratte Rosa, con gli spinaci, attestato a Novafeltria, ed “in Gagiotto”, ossia cotto in soluzione di aceto, aglio, pepe, sale e rosmarino, preparazione tradizionale di Piandimeleto ¹⁰⁴.

La scrittrice e studiosa Adele Rondini scrive così riguardo ai modi di cucinarlo caratteristici della sua città (tra cui la particolare ricetta con i piselli): “Credo che l’agnello che si mangia a Fossombrone sia veramente diverso da tutti gli altri...forse perché è legato alla mia infanzia? Mi sembra ancora di sentire, di buon mattino, gli agnelli che belavano in cima al vicolo

del Teatro, mentre Ottavio Giorgetti stringeva il contratto con il contadino. “Bèè...bé...”. E alla dolce vocina l’aria sembrava tremare vibrante di passione...e, con il cuore stretto, giuravo di non mangiare più, mai più, carne di agnello... Ma poi, quando mamma Oriunda la preparava, dimentica di tutte le promesse, chi resisteva?... Ed ancor oggi, quando ne mangio, mi sento una spergiura! ¹⁰⁵”.

La carne di agnello era solo alla portata di chi allevava pecore, e pertanto chi non ne aveva in casa doveva comprarlo; chi teneva invece dei capi ovini aveva anche modo di farci qualche soldo: “l’avevamo di casa, una pacca la vendevamo e l’altra era per noi; ne condivo una pacca con aglio, rosmarino e lardo messo in una teglia lunga a cuocere al forno¹⁰⁶”. Ma costituiva anche la base per molte preparazioni, da quelle già citate per la colazione mattutina al sugo per la pasta (mescolato anche con macinato di carne vaccina)¹⁰⁷.

Del resto l’agnello finiva anche combinato con altri carni per il brodo, e questi tagli erano poi serviti come portata di bollito, talvolta semplicemente conditi con olio, sale e pepe. Comunque non tutti, come si è accennato, potevano permettersi l’agnello (“non c’erano i soldi per comprarlo, e anche per questo non venivano fatti regali ai bambini ¹⁰⁸”). C’era pertanto chi pre-

parava il pollo bollito o arrosto, o il coniglio in porchetta, e l’oca al forno con le patate, oppure il lesso con la verza o in genere arrosto misto (a Pesaro anche la tradizionale “pasticciata”).

Come contorno del pranzo pasquale c’è chi ricorda l’immane “erba di campagna”, ed in particolare la cicoria raccolta e mangiata cruda, oppure cucinata in padella con le patate, oltre naturalmente a insalate e verdure cotte (anche quelle spontanee, raccolte per campi, “c’erano i grugni, i crespigni”).

L’arte dolciaria della Pasqua

I dolci tipici pasquali costituivano piccoli manufatti di orgogliosa arte pasticciera. Nel chiuso dei conventi le suore modellavano la pasta di mandorle nel dolce a forma di agnello (cosparso vivacemente di confettini colorati ed argentati ¹⁰⁹), mentre nelle cucine comuni si confezionavano ciambelle all’anice, “ciaramille” (ciambella con croce al centro, tipica dell’Urbinate e dell’Arcevese, documentata già a fine ‘500), o addirittura “palomme”, dolce a forma di colomba riportato dal marchigianista Giovanni Ginobili ¹¹⁰.

Come si è visto, del resto, non erano solo le cresce al formaggio ad essere preparate con così tanta buona lena; si confezionavano anche dol-

101 *Antologia della cucina popolare*, cit., p. 101.

102 *Ivi*, pp. 94-95.

103 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 178. Testimonianze di Angela (Pergola, 1928) e Elvira (Pergola, 1927).

104 V. Valentini, cit., pp. 99-100.

105 A. Rondini, cit., p. 239.

106 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. 178. Testimonianza di Luigia (Saltara, 1917).

107 *Ibidem*. Testimonianza di Maria Pia (Pergola, 1935).

108 *Ibidem*. Testimonianza di Elda (Barchi, 1931).

109 L’agnello di marzapane era una leccornia documentata tra le ricette manoscritte delle clarisse di Serra de’ Conti (T. Lucchetti, *La cucina delle monache*, cit., p. 38). Tuttora viene confezionata da molte comunità religiose, tra cui le benedettine di Offida.

110 G. Ginobili, *Costumanze marchigiane, 2° raccolta*, cit., p. 14.



ci e biscotti vari tradizionali per la festività pasquale. Del resto le stesse pizze salate (o dette anche “brusche”) con il cacio grattato avevano la loro stessa omologa e corrispondente variante dolce, ed infatti venivano spesso infornate assieme nei medesimi stampi a forma troncoconica. Non a caso esiste un antico ricettario anonimo, stampato a Loreto 150 anni fa, che riporta le due varianti dal sapore contrapposto nella medesima ricetta: infatti ne “Il cuoco delle Marche, nel testo della “Focaccia, Pizza o Crescia” dopo aver illustrato la variante con il formaggio l’autore scrive: “Si può far dolce togliendo affatto il formaggio, e mettendovi circa 10 once di zucchero, ed una libbra di mandorle pestate fine ed aromi a piacere: si opera nella stessa maniera di sopra, e quando sarà cotta vi si mette sopra una sostanza fatta come al n.° 160¹¹¹” (ossia una meringa, illustrata nella ricetta delle “spume”, cioè “si prende una chiara d’uovo, si sbatte e se ne forma la fiocca, vi si aggiunge mezza libbra di zucchero polvarizzato, ed alcune gocce di limone, allorché il tutto è ben mischiato si dispone con cucchiaino sopra stampine, o cassetine di carta, e si cuoce al forno¹¹²”). Quasi una trentina d’anni dopo, nel ricettario anonimo “Il cuoco perfetto marchigiano”, ugualmente stampato a Loreto nel 1891, vi sono le due ricette della “crescia dolce” (profumata qui alla cannella) e di una “crescia di mandorle: “A due libbre di pasta di pane si uniscono 6

tuorli d’uovo, 6 once di zucchero, 3 di distrutto, odore di limone e di cannella, un bicchierino di rhum e poche mandorle abbrustolite e peste. S’impasta ben bene il tutto, si pone in una teglia si lascia lievitare e si manda al forno¹¹³”. Queste cresce dolci pasquali, ricorrenti in tutte le case con varianti soggettive con personalizzazioni anche minime (Rolando Ramoscelli, ristoratore “dialettale” di San Costanzo, ha pubblicato la ricetta di sua mamma¹¹⁴), erano profumate con liquori speciali, in certe zone appositamente confezionati dai farmacisti di paese: ad esempio a Pergola la si ricorda “ricca di canditi, uva passa ed un liquore aromatico preparato dal droghiere, in particolare qualcuno segnala il “liquore segreto di Mario Balducci Lazzari e Secondo Camilletti¹¹⁵”. C’è chi considera questa focaccia tipica pasquale come la maggiore squisitezza del periodo. Naturalmente poi la crescita dolce di Pasqua poteva essere la base di preparazioni ben più raffinate, di una pasticceria sapiente, certamente occhieggiata tra vetrine di negozi e ricettari di impronta borghese; in una famiglia benestante del pesarese, ad esempio, in decenni più recenti si erano adottate nuove consuetudini di guarnire questa crescita dolce, “alta come un panettone con dentro i canditi e l’uva passa,

113 *Il cuoco perfetto marchigiano*, a cura di E. Faccioli, Ancona, Il Lavoro Editoriale, 1982, p. 74.

114 La ricetta della crescita dolce è riportata anche da Rolando Ramoscelli nel volume dove sono trascritte le ricette manoscritte di sua nonna Luigia Capodagli (G. Centanni – R. Ramoscelli, *Le ricette di Nonna Felice: nostalgie gastronomiche marchigiane*, Marzocca di Senigallia 2004, p. 203).

115 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita. Testimonianza di Maria Concetta (Frontone, 1938).



111 *Il Cuoco delle Marche*, cit., p. 65.

112 Ivi, pp. 62-63.

e dopo la Guerra abbiamo imparato a farcirli a strati con crema al limone, al cioccolato e crema normale, poi a volte uno strato di mele a fettine cotte nello zucchero e cannella; le mettevamo dentro una teglia grande per non sovrapporle e aggiungevamo metà latte e metà acqua insieme allo zucchero e alla cannella che dopo si toglieva, le mele così cotte si mettevano dentro lo strato della crescita dolce a palettate ¹¹⁶”.

Come si è già visto la lavorazione delle cresce era una manifattura del periodo che richiedeva intenso lavoro ed impegno nella vita ciclica annuale delle comunità di religiose: a Jesi, le clarisse urbaniste del monastero della Santissima Annunziata hanno tra le loro antiche carte di cucina, la ricetta della “Pizza dolce di Pasqua”, con la pasta che viene profumata con parecchie gocce di cannella e limone, con “odore di vaniglia”, ed arricchita con abbondanti canditi, prima di essere messa nei “testi” (stampi) e poi fatta lì lievitare per ore fino “a 3 o 4 ore secondo la stagione¹¹⁷”.

Le clarisse del monastero di Santa Maria Madalena di Serra de’ Conti, stando a quanto attestano le carte dell’archivio (dai ricettari ai regolamenti di dispensa), dedicavano Il Mercoledì Santo a preparare le classiche focacce di Pasqua, le cresce dolci arricchite con mandorle, e quelle invece salate al formaggio; ma in quel giorno nel monastero si facevano anche altri dolci, destinati ad essere regalati: oltre alle cialde ed alle “spighette”, si preparavano i “cappi”, forse delle

116 Ibidem. Testimonianza di Wilma (Mondavio, 1920).

117 Ivi, p. 144.

frittelle di cordoncini di pasta annodata (preparati con “farina, vino e zafferano e si danno a piacimento con zucchero e miele”), e soprattutto si confezionava l’ “Agnelletto buono”, un dolce a forma di agnello preparato secondo la carta di dispensa con “aromi, pepe, olio, zucchero, mandorle, farina e lievito”. Tra i tanti dolci a forma di agnello, tra cui in ambito monastico tuttora eccelle la versione delle benedettine di Offida, va ricordata la variante di Falerone, con base di pan di Spagna, bagnato nel liquore, e con farcitura sontuosa di crema, cioccolato e mandorle, e poi ornato con una copertura di ricci di zucchero filato ad emulare il vello candido della bestiola, ed il tocco finale di un nastro colorato a legare le zampette ¹¹⁸.

Sempre in ambito monastico il corposo ricettario manoscritto delle clarisse del monastero di Santa Chiara a Montegiorgio (ora soppresso, da pochi anni) riporta la ricetta dei “calcioni”, una sfoglia di farina, uova ed olio ed un ripieno di formaggio mescolato (tre parti freschissimo e dolce, una parte secco e grattugiato), zucchero, cannella, limone ed uova per legare; importante è, una volta composti i dischi farciti, “che alla sommità del calcione si praticino con le forbici due tagli a croce che col calore si apriranno come petali ¹¹⁹”.

Nella tradizione di Castignano si ricordano le “Ciambelle toste di Pasqua”, prima lessate in acqua e poi cotte al forno (per dieci uova, un cucchio di zucchero, uno di olio, uno di mistrà,

118 N. Mazzara Morresi, cit., p. 351.

119 Ivi, p. 169.

un pizzico di bicarbonato e la farina necessaria per assemblare ed impastare il tutto) ¹²⁰.

Sempre nel Piceno ed ancora a Montegiorgio erano ricorrenti nella festività pasquale i “caciunitti”, sorta di ravioli fritti con sfoglia di sola acqua e farina, e con ripieno di ceci lessati e passati in purea incorporati con zucchero, cacao, liquore a piacere ¹²¹. Della tradizione montegiorgese sono anche le “Ciammelle strozzose”, con uova, zucchero, farina, scottate nell’acqua bollente e poi cotte al forno ¹²². Tra le ciambelle ascolane pasquali si ritrovano le varianti (profumate di cannella e buccia di limone) prima bollite e poi ricotte al forno, dopo essere spennellate con tuorlo battuto e con pinoli ¹²³. Tradizionali del Giovedì Santo ancora dell’ascolano ma anche del maceratese le ciambellette con gli anici, con vino bianco nell’impasto.

Si è già ricordato il “castelletto ¹²⁴”, dolce con al centro incastonato un uovo sodo, che si ritrova con altri nomi anche in alcune zone della Vallesina (rimanda anche ad una tradizione greca ¹²⁵), ma tra i dolci pasquali più antichi, ormai assolutamente in dissolvenza, e quasi afferrati al volo nell’ultimo tempo utile dagli studiosi

120 Così si mangiava a Castignano e dintorni. Ricettario di cucina popolare, a cura delle sede Archeoclub di Castignano, “Archeopiceno”, ottobre – dicembre 1994 / gennaio – marzo 1995, n. 8-9, (III), p. 47.

121 N. Mazzara Morresi, cit., p. 357.

122 M. Liberati, *Cucina popolare montegiorgese*, “Archeopiceno”, ottobre – dicembre 1994 / gennaio – marzo 1995, n. 8-9, (III), p. 52.

123 N. Mazzara Morresi, cit., p.353.

124 G. Ginobili, *Folklore marchigiano. Costumanze. Blasoni popolari. Proverbi e detti. Pregiudizi e superstizioni. Leggende*, Macerata, Tipolintypia Maceratese, 1963, pp. 40-41.

125 B. Muzi – A. Evans, *La cucina picena*, Padova, Muzzio, 1991, p. 140.

di folklore, si ricorda la “Récina” di Camerino, focaccia zuccherina a forma di panettone, profumata di cannella, mistrà ed alchermes, e poi ricoperta da una glassa ¹²⁶, ricordata già come remota dall’illustre marchigianista Giovanni Crocioni negli anni ’50 del secolo scorso ¹²⁷.

Nell’Alta Valle dell’Esino vi erano le ciambelle di Pasqua (una volta modellate messe prima a lessare poi incise tutte intorno e rimesse a cuocere al forno dopo almeno dieci ore, ed infine glassate con albumi montati a neve con zucchero e succo di limone), la pizza dolce con canditi, uvetta, il rosolio, le scorze grattugiate di limone ed arancia, e la glassa profumata con rosolio e cosparsa di confettini colorati ¹²⁸. La cosiddetta ciambella lessa viene chiamata anche “frastagliata” nell’entroterra anconetano ¹²⁹.

Tra entroterra marchigiano (Arcevia, ma anche Morro d’Alba) e l’urbinate era tradizionale la ciaramella o “ciaramicola”, documentata fin dal Cinquecento ¹³⁰. Nell’anconetano era in genere preparata il Venerdì Santo, e la colorazione rossa data dal liquore Alchermes nell’impasto alludeva al sangue del sacrificio di Cristo, mentre ad Urbino e nel pesarese aveva sopra la solita

126 N. Mazzara Morresi, cit., p.356. “Di questo dolce si ritrovano solo notizie frammentarie e un po’ confuse.

127 G. Crocioni, cit., p. 79.

128 *Antologia della cucina popolare*, cit., pp. 102-103.

129 *Ceci, cice’, fagioli e pule’: Saggezza rurale nel panorama gastronomico della provincia di Ancona*, testi di M. Fabiano, s.l. [Ancona], s.d. [2006], p. 42.

130 Citata da C. Felici (cit., p. 46) e con il nome di “ciaramicola” nel ricettario di fine cinquecento della suora perugina Maria Vittoria Della Verde (G. Casagrande, *Gola e preghiera nella clausura del ’500*, versione e note etimologiche di G. Moretti, Perugia, Edizioni dell’Arquata, 1988, p. 101).

glassa bianca di zucchero con i confettini colorati (allusione al disgelo primaverile, alla neve bucata dai primi fiori), e sopra, modellata con due budellini di pasta, “una croce a inferriata per chiudere il buco centrale, la croce di Cristo sulla vanità del mondo ¹³¹”, come scriveva la scrittrice e storica delle tradizioni popolari di Fossombrone Adele Rondini.

Sempre nel pesarese erano ben più rustici e assai poco dolci “i biscotti che si facevano solo a Pasqua, erano tutt’ovvi e farina, si lessavano e si facevano grossi da un uovo l’uno, e poi dopo essere stati lessati nell’acqua bollente con un po’ di sale nell’acqua si spaccavano, e dopo venivano messi al forno, sbocciavano e diventavano molto alti. Mezz’ora senza aprire sennò s’archiudeva, quando venivano su dal bollore lessati si cavavano e si mettevano in una tovaglia, e si coprivano, poi dopo spaccati si passavano nel forno; la spaccatura serviva per farne due pacche, erano strozzati al centro ¹³²”. Ricorrono spesso descrizioni di biscotti di questo tipo: “Si facevano anche i biscotti con uovo e olio erano grossi si lessavo poi si tagliavano orizzontalmente con un coltello, e venivano belli duri; ancora adesso nel forno di Villanova si trovano; mi ricordo che si facevano con uova, farina, mezza cucchiata d’olio per uovo e senza zucchero, si prolessavano nell’acqua e per farli sbocciare alti e belli si incidevano intorno come una strozzatura, e poi passati al forno; se ne facevano cane-

131 A. Rondini, *S’larola*, Roma, Le Rondini, 1993, p. 352.

132 T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. Testimonianza di Lodovina (Barchi, 1924).

stre di biscotti”; venivano magari ingentiliti ed aromatizzati con anici o qualche cucchiata di mistrà ¹³³.

C’è addirittura chi ricorda “la gran quantità di dolci che venivano consumati per tutto il restante anno, anche preparazioni convenzionali, e non necessariamente riferibili alla Pasqua. Queste leccornie consistevano nei dolci convenzionali delle campagne e delle tradizioni ormai codificate come popolari, ossia ciambelloni, crostate con marmellata (di casa ma anche comprata, molti non disponevano né di frutta né di soldi per lo zucchero sufficiente), “maritozzi con la glassa bianca”, le pastarelle all’ammoniaca (ossia con il carbonato d’ammonio come lievito), i biscotti al mistrà (“liquore tenuto in soffitta”), ed anche dei fichi secchi messi da parte. Dalle testimonianze raccolte ovunque emerge l’antico e vivo desiderio, disponibilità economiche permettendo, di solennizzare la Pasqua con piccole prelibatezze dolci raramente immaginabili durante l’anno, anche a costo di prepararli in maniera fortunosa: “A Pasqua si facevano le pastarelle con l’ammoniaca, il ciambellone e i biscotti solo con l’uovo, oppure quelli dolci con lo zucchero, lo strutto, il latte, gli anici, non si lessavano come gli altri ma si passavano al forno, facevi dei pezzettini, li allargavi, facevi il bughetto poi sopra ci davi il rosso dell’ovo col pennellino e un pochino di zucchero, questi non si facevano solo per Pasqua, ma si facevano anche in altre occa-

sioni; non si usavano le teglie per cuocerli, ma si

133 Ibidem. Testimonianze di Irma (Ostra Vetere, 1920) e di Clara (Piagge, 1933).

tagliavano dei grossi barattoli di latta messi in piano oppure si prendevano le canale di lamiera del tetto, si tagliava della misura giusta e si appoggiavano lì sopra dopo aver spolverato con la farina ¹³⁴”.

Scampagnata di Pasquetta

Un’usanza antica, codificata nel tempo, prevedeva che questa giornata fosse dedicata ad andare a trovare i parenti, portando loro crescie di Pasqua e dolci, che si usava scambiare vicendevolmente “per senti comm’era nuta ¹³⁵”. Consuetudine tradizionale era anche la scampagnata, e questa sorta di lieto rituale aveva come suo riferimento evangelico il breve viaggio che Cristo fece, subito dopo la Risurrezione, con due pellegrini fino ad Emmaus, dove in un osteria finalmente venne riconosciuto dai due viandanti per il suo inconfondibile modo di spezzare e condividere il pane, sparendo a quel punto nel nulla. A Monsampietrangeli la scampagnata rituale del Lunedì di Pasquetta aveva come meta il poggio di San Biagio, e non a caso riferendosi all’episodio evangelico questa destinazione era chiamata appunto “in Mamamussu”, corruzione ingenua e dialettale di Emmaus: sull’altare del Santo si deponevano ciambelle, salami, calcioni, pizze, uova sode, cavallucci di pasta dolce, o in pellegrinaggio a Casteldimezzo, al Crocifisso venuto dal mare, andando per prati con i cestini

134 Ibidem. Testimonianze di Giuseppa (Foce di Frontone, 1915) e Pierina (Foce di Frontone, 1919), raccolte da Lorena Straccini.

135 Ivi, p. 180.

pieni delle consuete vettovaglie dell’occasione, ossia cresce, salame, ciambelle ¹³⁶. Nell’ascolano la meta ideale per questa giornata poteva essere il Colle San Marco, ma in particolare San Salvatore di Sotto, dove secondo tradizione Sant’Emidio avrebbe fondato un oratorio appena giunto nel territorio ¹³⁷. Ad Offida invece era giornata di danze intrecciate dalle ragazze nella piazza principale della città, come festeggiamento per il ritorno della primavera ¹³⁸. Nel pesarese la destinazione delle gite di Pasquetta era il Colle San Bartolo. Ad Osimo ed in zone limitrofe maceratesi per occasioni come queste le venditrici ambulanti (dette “spiazzine” o “spazzine” perché attive presso gli spiazzi davanti alle chiese) smerciavano le ciambelle per l’occasione infilate in un bastone come anelli, e poi lupini, semi di zucca, fave abbrustolite, carrube e castagne secche ¹³⁹.

Nel Piceno nel rispettare questa consuetudine serena e piacevole si diceva di andare a “passar l’acqua”, dizione che probabilmente rimanda alla dimensione ebraica della Pasqua ¹⁴⁰, nel senso effettivo e fisico dell’attraversamento del Mar Rosso da parte del popolo Ebraico capeggiato da Mosè, come narrato nell’Antico Testamento nel libro de “L’Esodo”.

Le famiglie andavano a mangiare nei prati pane con formaggio e salame, ma si ricordano anche

136 N. Mazzara Morresi, cit., p. 352.

137 Folklore Piceno, cit., p. 84.

138 Ibidem.

139 N. Mazzara Morresi, cit., p. 352.

140 Folklore Piceno, cit., p. 83.

frittate con le vitalbe, e naturalmente le cresce con il formaggio avanzate. Per queste scampagnate del lunedì dell'Angelo si ricordano anche le frittate con i primi asparagi selvatici, la crescita, le ciambelle, i semi di zucca, la fava abbrustolita, i lupini, le uova sode, le pizze di Pasqua, i cavallucci e le bambole di pasta all'uovo zuccherati per i bambini ¹⁴¹.

La prima scampagnata di primavera era anche un momento buono per assaggiare il vino nuovo con la crescita di formaggio ¹⁴².

L'atmosfera era festosa ed informale: "Si apparecchiava per terra con una gran tovaglia e le persone ci si mettevano sedute tutt'intorno raccontandosi delle barzellette. Era l'occasione per giocare, ad esempio a bocce ¹⁴³".

Qualcuno poi ricorda anche per questa giornata il rituale della questua: "Il pomeriggio era rallegrato da ragazzi di ogni età che con la fisarmonica andavano per le case e le osterie a suonare la Pasquetta in cambio di piccole offerte in cibo o denaro ¹⁴⁴". Altro gioco tradizionale era la ruzzola¹⁴⁵, chiamato nel Piceno "ruzzica"¹⁴⁶, consistente in una specie di corsa con le forme di formaggio (poi anche ruote di legno), da far rotolare lungo una discesa per raggiungere un

traguardo per primi senza romperle (chi vinceva faceva man bassa di tutto il cacio altrui).

Anche questo era un passatempo, riscontrato dal Nord al Sud delle Marche, con una sua valenza augurale e propiziatoria per le imminenti produzioni agrarie. Era del resto lo spirito stesso che aleggiava in questa festività vissuta con una gioia unica ed irripetibile per tutto l'anno.



¹⁴¹ Ceci, cice', fagioli e pule': *Saggezza rurale nel panorama gastronomico della provincia di Ancona*, testi di M. Fabiano, s.l. [Ancona], s.d. [2006], p. 42.

¹⁴² R. Ramoscelli – G. Centanni, *Viaggio enogastronomico nella provincia di Pesaro e Urbino*, Marzocca, 2001, p. 18.

¹⁴³ T. Lucchetti – O. Zanini De Vita, cit., p. Testimonianza di Teodolinda (Cagli, 1928).

¹⁴⁴ Ibidem. Testimonianza di Elvira (Pergola, 1932).

¹⁴⁵ Ibidem. Testimonianza di Teresa (Serra Sant'Abbondio, 1947).

¹⁴⁶ *Folklore Piceno*, cit., p. 83.



Alessandra Gasparroni

L'occhio, il santo, la rosa...
Simboli, colori, significanze nella ceramica popolare

La ceramica popolare nelle sue multiformi espressioni ha affascinato, dai secoli passati ad oggi, per simboli e profili su di essa rappresentati. Sui manufatti regionali si possono cogliere segni che rimandano a concetti riguardanti il mito nelle sue svariate rappresentazioni, tratti che interessano la storia delle tradizioni locali, indicazioni che investono la ritualità religiosa legata a figure di santi protettori. E ancora aspetti della natura: frutti, fiori, animali e paesaggi che si collegano strettamente alle esigenze della realtà nella quale l'artista operava. Occasionalmente venivano adottati simboli e figure presenti nella ceramica più nobile, naturalmente semplificati e reinterpretati in chiave popolare.

Così boccali, piatti, vasi, brocche, bottiglie e mattonelle, solo per elencarne alcuni, si arricchiscono, attraverso il decoro, di valori aggiunti che rendono quanto mai significative le pennellate dell'artista sulle terrecotte.

Percorrendo i sentieri fin qui delineati, la lettura simbolica conduce ad un'analisi più profonda del rapporto forma-funzione, un'altra se ne aggiunge di uguale importanza: la funzione del

tratto pittorico come testimonianza del patrimonio della cultura popolare. Lasciamo ad altri esperti il compito di renderci edotti sulla storia dell'arte ceramica, sulle sue matrici materiali, tecniche e funzionali, sulle identità

e differenze dei luoghi di massima produzione; in questa sede lo studio antropologico suggerirà spunti e significati diversi.

Il bagaglio culturale che ogni operatore conservava si traduceva nella scelta di particolari soggetti che spesso erano riprodotti, anche se si era perduto il significato arcaico a favore di un più immediato aspetto decorativo.

Mazzi o fiori solitari rientrano tra le tematiche più classiche, il fiore si presta ad un'esaltante gamma cromatica e non è casuale la descrizione delle tipologie nelle sue più segrete espressioni. La rosa è presente in molti casi, dall'arte castellana in poi, e ne riassume molte: da quelle mitologiche come fiore sacro a Venere, legata al culto dei morti presso i Romani che celebravano la sua festa: Rosalia, con riferimento alle pene del martirio collegata alla puntura delle sue spine nella tradizione cristiana, nella stessa consuetudine fiore dedicato alla Madonna. Il tulipano spesso è rappresentato nella versione del *Tulipa silvestris* facilmente reperibile come fiore campestre, secondo alcuni poteva essere interpretato come segno dell'amore divino dal momento che

sfiorisce se lontano dal sole. Sin dall'antichità il fiore è legato alla bellezza, splendida ed effimera, al senso dell'olfatto che arricchisce il vaso o il piatto su cui è impresso di ulteriori aspetti legati ai cinque sensi, quasi si potesse cogliere il profumo di essi oltre a godere con gli occhi dei multicolori trionfi decorativi.

L'edera, la palma, la quercia, l'ulivo si sviluppano nella gamma cromatica del verde. L'edera insieme alla vite è attribuito di Bacco e la si trova infatti anche su brocche e boccali. Per la sua capacità di intrecciarsi in natura, questa pianta ha ispirato accenni all'amore, all'amicizia e alla fedeltà. La palma, che per la disposizione naturale delle foglie simili a raggi si collega al mito del sole ricorda, nella tradizione cristiana, la vittoria sulla morte attraverso il martirio. La quercia, immagine del vigore fisico, simboleggia l'albero della vita. L'ulivo, emblema della pace in ogni paese del Mediterraneo, si raffigura in molte terrecotte del meridione italiano collegandosi non solo per il suo significato, ma soprattutto per la produzione, l'uso e la sua conservazione in otri se spremuto e in vasi se frutto. Tra le caratteristiche dei vasi, nella vasta gamma degli utensili preposti alla preparazione dei cibi, vi era quella della conservazione. La varietà a corpo cilindrico con coperchio a chiusura serviva per contenere olive in salamoia, cibi sott'olio come formaggi o salsicce o conserva di pomodoro, essi erano decorati con trionfi e ghirlande di frutta e fiori.

L'immagine dell'uva e della vite torna, di fre-

quente, come motivo decorativo di sicura matrice biblica e si trasforma, nell'arte popolare, in sinonimo di abbondanza e di allegrezza nel momento in cui decora boccali e brocche per il vino.

Non mancano, come si accennava, gli animali. L'uccellino al centro del dipinto, il gallo, il cigno, il cane, il cervo, il cavallo, solo per citarne alcuni. In diversi casi essi diventano firma di scuola della tradizione ceramica come per l'uccellino castellano e il gallo pugliese. Questi volatili rappresentano l'emblema dell'anima il primo e il simbolo solare dovuto alla sua prerogativa di annunciare il sorgere del giorno il secondo. Il cigno, uccello regale, rimanda al mito di Giove che si trasformò così per sedurre Leda ma in contrapposizione al suo bianco piumaggio possiede una carne scura ed è sinonimo di ipocrisia. Se il cane rappresenta la fedeltà e la devozione, il cervo, con la sua mansuetudine, ricorda nel significato cristiano l'immagine del bene e della prudenza. Il cavallo è sinonimo anch'esso di devozione all'uomo e non è un caso che questi animali venissero spesso rappresentati sulle fiasche da pellegrino che lo accompagnavano fedelmente durante il lungo cammino, contenendo acqua da bere. La fantasia del pittore però non si soffermava alla sola descrizione del vero, ecco sopraggiungere animali mostruosi come il drago di sapore diabolico solitamente affiancato a San Giorgio e come la reinterpretazione della figura zoomorfa che diviene contenitore di liquidi mantenendo la forma di pesce o di uccello.

L'immagine del pesce si connette soprattutto al simbolismo religioso poiché, ai primordi della cristianità, era il segno di riconoscimento dei primi neofiti.

L'uomo si rappresenta come personaggio di sfondo nei paesaggi i quali, in alcuni casi, sono determinanti per capire la provenienza delle ceramiche come i castelli e i trulli. L'antropomorfizzazione di alcuni utensili, come bottiglie, propone spunti interessanti. Alla pittura si unisce il modellato: le forme maschili e femminili vengono decorate nei particolari dell'abito e dell'acconciatura, le braccia e le mani sui fianchi delle donne in costume divengono le anse del vaso utili per afferrarlo, se le braccia-anse sono rivolte verso l'alto sollevano una brocca o una conca. Tutti questi particolari risultano importanti per analizzare il costume tradizionale di una località o l'abito elegante legato ad un'epoca.

Proverbi e motti in uso nella cultura popolare: "Bevi bene" "Bevi molto", "Vin bon", "Bevi poco", "Amore", "Bevi cara", venivano e vengono riportati sui boccali e le brocche e, inneggiando all'amicizia e all'amore, invitano alla consumazione del vino.

Di derivazione arcaica era la diffusa usanza di sconfiggere il malocchio, l'invidia. Sentimento serpeggiante nel popolo che poteva "attaccare" persone e cose. L'occhio cattivo della persona invidiosa si contrastava, per il principio logico associativo, con un altro occhio carico di energia positiva che annientava la negatività trasmessa.

Le antiche civiltà del Mediterraneo utilizzavano la figura dell'occhio sulla prua delle navi per avere una buona navigazione e i nostri pescatori hanno ereditato tale abitudine. Occhi di smalto divenivano ciondoli indossati dai bambini di chiara valenza apotropaica e il simbolo cristiano dell'occhio di Dio si accosta al solco della tradizione più prosaica.

Sui boccali pugliesi, l'uso di dipingere due occhi ai lati del versatoio (che sembra diventare un naso) ne stabilisce l'immagine antropomorfizzata e, nello stesso tempo, rimanda al mittente un eventuale influsso maligno.

Tratti più espliciti di derivazione religiosa vengono dipinti sulla ceramica: la croce, le due braccia incrociate come simbolo francescano, l'immagine di Cristo, le iscrizioni cristiane tipiche della devozione e le figure dei santi. Sono molte le testimonianze della devozione popolare legate alla protezione e trasposte sulla ceramica più povera, sia plasmate come piccole statue, sia dipinte.

San Rocco, il santo pellegrino con la sua fiasca per l'acqua portata a tracolla e la conchiglia dell'errante sul mantello, è considerato un forte protettore a cui tutte le popolazioni si sono rivolte per essere preservate dalla peste e, in seguito, per l'adeguamento del culto a più impellenti morbidità, dalle malattie della pelle. La sua diffusione in Abruzzo, oltre all'aspetto culturale, si dipana attraverso il lavoro degli operatori di Rapino (CH) ma non solo. L'immagine del Santo decora boccali e brocche in quella zona

e nel vastese vi sono campanelle vendute ancora oggi durante i festeggiamenti del 16 agosto. Sant'Antonio Abate proteggeva gli animali nelle stalle e, con la ritualità invernale alla quale si lega, rallegrava con la questua a lui dedicata il rigore dell'inverno contadino. Piccole statue in ceramica, piatti e boccali, erano presenti anche nelle cucine per ricordarlo con una preghiera e trattarlo con i dovuti onori dal momento che, nella credenza popolare, questo santo parlava con gli animali che avrebbero potuto riferirgli eventuali maltrattamenti da parte dei padroni. Stretto legame con questo Antonio (che da lui mutuò il nome) aveva Sant'Antonio da Padova. Molto pregato nelle campagne era presente anch'egli nelle stalle (quando non si aveva l'immagine dell'Abate) e nelle case. La sua piccola statua, a volte, era ricoverata in una nicchia fuori della porta a chiaro segno protettivo. Le due figure contrassegnavano diversi percorsi stagionali cadenzati anche dal titolo che veniva ad ambedue attribuito: Sant'Antonio del porco (17 gennaio) e Sant'Antonio del giglio (13 giugno), il maiale per le provviste dell'inverno e il fiore simbolo della primavera avanzata. La protezione per le avverse condizioni metereologiche era appannaggio di San Vincenzo Ferreri la cui benedizione dei campi, il 5 aprile, vedeva la sua statua portata in processione direttamente sui terreni da preservare. Il suo patronato era esteso alle tempeste e alla grandinate, a tutto ciò che metteva in serio pericolo i futuri raccolti. I ceramisti, oltre alle citate statuette, dipingeva-

no mattoni e tavolette in terracotta con l'immagine del Santo e i suoi simboli: la tromba come richiamo al Giudizio Universale, le ali come Angelo dell'Apocalisse, il fuoco sulla testa come tocco dello Spirito Santo, il libro della predica-zione e il braccio con il dito rivolto verso l'alto. Forse il decoratore era all'oscuro dei significati reconditi di questa simbologia ma ripeteva tratti e colori cari alla tradizione che ne aveva fatto una figura alla quale riferirsi durante i pericoli, murata vicino allo stipite della porta d'ingresso. L'elenco si presenta ricco di profili taumaturgici a cui il popolo si è sempre rivolto con devozione, non manchiamo di citare San Gabriele dell'Addolorata la cui figura, che lo ricorda santo dei giovani, santo del sorriso e al cui Santuario ancora oggi si può arrivare a piedi nel più genuino dei pellegrinaggi, viene riportata non solo sui santini ma anche sulla ceramica popolare. E così il percorso tra simboli e significanze potrebbe continuare all'infinito perché infinita è stata ed è la gamma degli stimoli che ogni aspetto della cultura tradizionale ha donato all'artista, per noi è importante che le tracce restino visibili nel tempo.



L'immagine dell'uva e della vite torna, di frequente, come motivo decorativo di sicura matrice biblica e si trasforma, nell'arte popolare, in sinonimo di abbondanza e di allegrezza nel momento in cui decora boccali e brocche per il vino.



Il tulipano spesso è rappresentato nella versione del *Tulipa silvestris* facilmente reperibile come fiore campestre, secondo alcuni poteva essere interpretato come segno dell'amore divino dal momento che sfiorisce se lontano dal sole.



Mazzi o fiori solitari rientrano tra le tematiche più classiche. La rosa è presente in molti casi e ne riassume molte: da quelle mitologiche come fiore sacro a Venere, legata al culto dei morti presso i Romani che celebravano la sua festa: Rosalia, con riferimento alle pene del martirio collegata alla puntura delle sue spine nella tradizione cristiana, nella stessa consuetudine fiore dedicato alla Madonna.



L'edera insieme alla vite è attributo di Bacco e la si trova infatti anche su brocche e boccali. Per la sua capacità di intrecciarsi in natura, questa pianta ha ispirato accenni all'amore, all'amicizia e alla fedeltà. La palma, che per la disposizione naturale delle foglie simili a raggi si collega al mito del sole ricorda, nella tradizione cristiana, la vittoria sulla morte attraverso il martirio. La quercia, immagine del vigore fisico, simboleggia l'albero della vita.



Tratti più espliciti di derivazione religiosa vengono dipinti sulla ceramica: la croce, le due braccia incrociate come simbolo francescano, l'immagine di Cristo, le iscrizioni cristiane tipiche della devozione e le figure dei santi. Sono molte le testimonianze della devozione popolare legate alla protezione e trasposte sulla ceramica più povera, sia plasmate come piccole statue, sia dipinte.



L'immagine del pesce si connette soprattutto al simbolismo religioso poiché, ai primordi della cristianità, era il segno di riconoscimento dei primi neofiti.



L'uomo si rappresenta come personaggio di sfondo nei paesaggi i quali, in alcuni casi, sono determinanti per capire la provenienza delle ceramiche come i castelli e i trulli.



Proverbi e motti in uso nella cultura popolare: "Bevi bene" "Bevi molto", "Vin bon", Bevi poco", "Amore", "Bevi cara", venivano e vengono riportati sui boccali e le brocche e, inneggiando all'amicizia e all'amore, invitano alla consumazione del vino.



L'antropomorfizzazione di alcuni utensili, come bottiglie, propone spunti interessanti. Alla pittura si unisce il modellato: le forme maschili e femminili vengono decorate nei particolari dell'abito e dell'acconciatura, le braccia e le mani sui fianchi delle donne in costume divengono le anse del vaso utili per afferrarlo, se le braccia-anse sono rivolte verso l'alto sollevano una brocca o una conca.



Di derivazione arcaica era la diffusa usanza di sconfiggere il malocchio, l'invidia. Occhi di smalto divenivano ciondoli indossati dai bambini di chiara valenza apotropaica e il simbolo cristiano dell'occhio di Dio si accosta al solco della tradizione più prosaica. Sui boccali pugliesi, l'uso di dipingere due occhi ai lati del versatoio (che sembra diventare un naso) ne stabilisce l'immagine antropomorfizzata e, nello stesso tempo, rimanda al mittente un eventuale influsso maligno.



Sant'Antonio Abate proteggeva gli animali nelle stalle e, con la ritualità invernale alla quale si lega, rallegrava con la questua a lui dedicata il rigore dell'inverno contadino. Piccole statue in ceramica, piatti e boccali, erano presenti anche nelle cucine per ricordarlo con una preghiera e trattarlo con i dovuti onori dal momento che, nella credenza popolare, questo santo parlava con gli animali che avrebbero potuto riferirgli eventuali maltrattamenti da parte dei padroni.



La condizione principale perché un oggetto di ceramica possa dirsi popolare è che sia in uso tra il popolo. Accanto alla caratteristica fondamentale dell'uso ve ne sono altre non meno importanti, come la funzionalità e la semplicità di forme e di decorazione, che costituiscono spesso la motivazione dell'uso stesso. Connessi con le tradizioni popolari, poi, sono anche gli aspetti della vita tradizionale del popolo, rispecchiati nella decorazione delle ceramiche non solo popolari ma anche illustri, e il mestiere stesso del figulino, con le sue tecniche e le sue usanze che si tramandano ab antiquo da una generazione all'altra.



Se il cane rappresenta la fedeltà e la devozione, il cervo, con la sua mansuetudine, ricorda nel significato cristiano l'immagine del bene e della prudenza.



