

今回の Curiosità は日伊学院東京校講師、Castrese Cacciapuoti 先生が出身地 Napoli の Pasqua(復活祭)の様子や想いを語ってくれました。イタリア人にとって Pasqua は Natale と並ぶとても大きな典礼行事です。Pasqua は「春分の日後の最初の満月の次の日曜日」となっているため、毎年変動します。今年の復活祭は 4 月 12 日です。さあ、イタリア人にとっての Pasqua の意味、Napoli の各家庭ではどんな風にお祝いするのか、一緒に覗いてみましょう!



Pasqua a Napoli

Castrese Cacciapuoti

L'allegria per l'inizio delle vacanze cedeva il posto a un inspiegabile senso di oppressione, dovuto al tempo nuvoloso che, *il Giovedì Santo, subentrava al sole già incerto del mercoledì precedente. Quando ero bambino, immancabilmente, il Giovedì e *il Venerdì Santi erano caratterizzati da un tempo cupo e minaccioso. Sembrava che anche il cielo partecipasse al lutto per la morte di Cristo. Il venerdì santo è tradizione visitare le chiese, addobbate come ai funerali, per ricordare la morte di Cristo. Anche le campane delle chiese il venerdì e il sabato non suonano durante il giorno. Non bisogna pensare, però, che durante *la Settimana Santa regni un atmosfera tetra e malinconica. Di ritorno dalla visita al *"sepolcro di Cristo", nelle case napoletane iniziano con allegro fervore i preparativi per il grande evento della Pasqua: si preparano una serie di leccornie che allieranno la tavola della domenica, come il rustico *casatiello e la profumatissima *pastiera.

Pastiera



Casatiello

Per la verità io non considero il casatiello una vera e propria pietanza, ma piuttosto un insieme di simboli appartenenti sia alla tradizione cristiana che a quella pagana: infatti esso è essenzialmente una ciambella salata, imbottita di formaggio pecorino, che allude a Cristo "agnello di Dio", e di pezzi di salame, simbolo di prosperità, ed è decorato con quattro uova sode, simboli di resurrezione.

Il casatiello è molto buono ma piuttosto difficile da digerire, e potete capire perché. A Napoli di una persona “pesante”, cioè noiosae pedante, si dice “è un casatiello.”



Ingredienti di Pastiera

Diverso è il discorso per la pastiera
(un dolce fatto con grano, ricotta e acqua di aranci).

La pastiera è uno dei dolci più squisiti della tradizione pasticceria napoletana. E' l'omaggio che i napoletani fanno alla propria terra, così ricca di doni per i suoi abitanti, ed è il dolce di Pasqua per eccellenza. E' l'inno alla gioia per la Resurrezione.

Si dice che la consorte di re Ferdinando di Borbone,
la severa regina austriaca Maria Teresa,
non sorridesse mai.
Allora il re, che da buon napoletano era un buontempone,
le fece assaggiare un fetta di pastiera.
La regina fu così contenta di mangiare un dolce così buono
che le scappò un sorriso.



re Ferdinando di Borbone

Pare che quella volta il sovrano abbia esclamato:
“ Peccato che Pasqua venga solo una volta l'anno.

Per vedere sorridere di nuovo mia moglie dovrò aspettare l'anno venturo”.

La Pasqua però non è soltanto tradizioni culinarie, ma è anche e soprattutto una delle più importanti ricorrenze cristiane, tanto che il rito non si conclude con la sola Messa ma continua nelle case: infatti in ogni famiglia la domenica di Resurrezione, di ritorno dalla chiesa, prima di iniziare il pranzo, davanti alla famiglia riunita, il capofamiglia con l'acqua santa e un ramo di palma, ricevute in chiesa, benedice la tavola riccamente imbandita, in segno di riconoscenza verso il Signore per la grazia e i doni ricevuti.



- *la settimana santa 復活祭の前の聖なる一週間
- *il giovedì santo イエス・キリストと使徒たちの最後の晩餐を記念する日
- *il venerdì santo イエス・キリストの受難の日
- *Sepolcro di Cristo 教会に仮に作られるキリストの墓
- *Casatiello ナポリの伝統的な復活祭の食べ物
- *Pastiera 小麦粉・リコッタチーズ・オレンジエッセンスで作られるナポリの伝統的なお菓子
- *Formaggio pecorino 羊の乳から作られるイタリアの代表的なチーズ

Buona Pasqua a tutti!

