

LES PRINCIPALES TRADITIONS de PÂQUES en ITALIE

Antiques Manifestations et idées originales : voici comment fêter Pâques.

Pâques est une des **Fêtes les plus importantes pour la communauté chrétienne**. En dehors de la signification religieuse, pour beaucoup d'Italiens c'est aussi **l'occasion de fêter l'arrivée de la belle saison**, en mangeant les **gâteaux traditionnels**, comme la **Colomba** et la **Focaccia sucrée**.

Aux enfants, on offre en général, des **oeufs au chocolat** (chocolat au lait, blanc, fondant, ou aux noisettes) avec une surprise à l'intérieur.

Au dimanche de **Pâques**, suit le **Lundi de l'Ange**, dit **Pasquetta**, un prolongement de la pause festive.

Comment fête t'on Pâques en Italie ?

Les traditions de Pâques locales sont nombreuses. Par exemple a **Cividale del Friuli (Udine)** a lieu **il "Gioco del Truc"** : les concurrents essaient de toucher entre eux des oeufs de couleur qui roulent au fond d'une bassine inclinée pleine de sable, dans l'enthousiasme de tous ceux qui participent étant supporters de l'une ou l'autre équipe adverse.

En **Emilie Romagne, a Fiorenzuola d'Ada (Piacenza)**, il existe une autre manifestation intéressante : il **"Pont e cul"**, une difficile preuve d'adresse qui a lieu après la Messe dominicale.

Cette expression se réfère **aux extrémités des oeufs** : la "ponta" est le haut et il "cull" est la base. L'objectif consiste à briser l'extrémité des oeufs des adversaires en utilisant des oeufs durs.

Enfin, pour qui est curieux de connaître **une tradition plus spirituelle**, on peut s'immerger dans l'atmosphère des **Pouilles de Francavilla Fontana (Brindisi)**, où la **Semaine Sainte** est vécue en une profonde émotion. La congrégation de l'Eglise du Carminé, encapuchonnés, nu pieds et avec un bâton, commencent un **Pèlerinage sacré et antique** parmi les lieux de culte de la ville.

Que mange t'on pour Pâques ?

Les Traditions liées à Pâques sont nombreuses, même en **cuisine**. Chaque **région italienne possède une coutûme spécifique** en ce qui concerne les **mets de Pâques**. Sur beaucoup de tables, en cette période de l'année on trouve les **produits de saisons**, comme les asperges cuites servies au beurre et avec du Parmesan,

La majeure partie des **recettes de Pâques** sont à base de :

- **Agneau.** Cet animal représente, depuis **l'Ancien Testament**, le **sacrifice**. Pour les chrétiens, donc, il devient symbole de l'immolation du Christ. Autrefois, la viande, très chère, était consommée seulement dans les occasions spéciales et donc, **l'agneau à table** signifiait qu'il y avait une fête à célébrer. Aujourd'hui on peut le déguster dans de **nombreuses recettes**, des plus typiques **côtelettes au four**, au fameux **tajine arabe**.

- **Oeuf.** Ce produit symbolise la **renaissance** et le **passage de l'hiver au printemps**, déjà dans la culture paëenne. Avec l'avènement du Christianisme, il devient l'image de la Résurrection. **L'oeuf le plus typique** à déguster à **Pâques**, est **l'oeuf dur**, à la limite accompagné de **salade**. On peut cependant imaginer d'autres façons originales de l'offrir, par exemple, avec une sauce savoureuse.

- **Chocolat.** Le dessert par excellence après le repas pascal, c'est **l'oeuf de chocolat**, apprécié par les adultes et les enfants pour son goût sucré et pour les surprises qu'il contient. Aujourd'hui il y a de nombreuses versions (avec amandes, praliné, décorations...) adaptées à tous les goûts.

Comment se fête la Pasquetta ?

Pour de nombreux Italiens le "**Lunedì dell'Angelo**" est l'occasion idéale pour passer du temps avec les amis. Habituellement ils organisent une excursion ou un repas à la campagne. On peut innover de nombreuses façons pour partager la **Pasquetta** avec ceux que nous aimons.

On peut choisir de programmer un **pic-nic**, en emmenant les restes du riche repas de la veille, ou bien préparer de délicieux mets pour l'occasion.

Parmi les plats classiques de la **Pasquetta** nous trouvons la **Tarte de Pâques** typique de **Ligurie**, avec l'oeuf et des épinards, ou bien des **panini** (sandwich) farcis et des oeufs durs.

Si vous ne voulez pas renoncer à la **viande grillée**, vous pourrez utiliser une poêle à gril et préparer des côtelettes, des saucisses, et des légumes.

Le principali tradizioni pasquali in Italia

Antiche manifestazioni e idee originali: ecco come festeggiare la Pasqua

La **Pasqua** è una delle **ricorrenze più importanti per la comunità cristiana**. Oltre al significato religioso, per tanti è anche **l'occasione per festeggiare l'arrivo della bella stagione**, mangiando i **dolci tradizionali**, come la colomba o la focaccia dolce. Ai più piccoli vengono di solito regalate le **uova di cioccolato**: al latte, bianco, fondente o con le nocciole, con la sorpresa all'interno. Alla **domenica di Pasqua** segue il **lunedì dell'Angelo**, detta **Pasquetta**, un prolungamento della pausa festiva dalla routine.

Come si festeggia la Pasqua in Italia

Sono numerose le tradizioni pasquali locali. Ad esempio a **Cividale del Friuli** (Udine) è presente il **"Gioco del Truc"**: i concorrenti cercano di far toccare tra loro delle uova colorate che rotolano sul fondo di un catino inclinato pieno di sabbia, tra l'entusiasmo di tutti coloro che partecipano tifando per uno o l'altro contendente.

In Emilia Romagna, a Fiorenzuola d'Arda (Piacenza), esiste un'altra **manifestazione molto coinvolgente**: il **"Pont e Cul"**, una **difficile prova di abilità** che ha luogo di solito dopo la messa domenicale. Il **nome si riferisce alle estremità delle uova**: la "ponta" è la sommità e "l'cul" è il fondo. L'obiettivo è rompere le estremità delle uova degli avversari servendosi di uova sode.

Infine, per chi è curioso di conoscere **una tradizione più spirituale**, ci si può immergere nell'atmosfera pugliese di **Francavilla Fontana** (Brindisi), dove la **Settimana Santa** viene vissuta con profonda devozione. I confratelli della chiesa del Carmine, incappucciati, scalzi e con un bastone in mano iniziano un **sacro e antichissimo pellegrinaggio** tra i luoghi di culto della città.

Cosa si mangia a Pasqua

Le **tradizioni legate alla Pasqua** sono tantissime anche **in cucina**. Ogni **regione italiana possiede un'usanza specifica** per quanto riguarda i **cibi pasquali**. Su molte tavole in questo periodo dell'anno ci sono i **prodotti stagionali**, come gli asparagi, serviti bolliti al burro e parmigiano.

La maggior parte delle **ricette pasquali** sono a base di:

- **Agnello**. L'animale rappresenta, sin dall'Antico Testamento, il **sacrificio**. Per i cristiani, dunque, diventa simbolo dell'immolazione di Cristo. In passato la carne, molto costosa, veniva consumata solo in occasioni speciali e quindi **l'agnello in tavola significava** che c'era una **ricorrenza da celebrare**. Oggi lo si può gustare in **tante ricette**, dalle più tipiche **costolette al forno**, alla rivisitazione dell'arabo tajine.

- **Uova.** Questo prodotto simboleggia la **rinascita** e il **passaggio dall'inverno alla primavera** già nella cultura pagana. Con l'avvento del Cristianesimo, diventa immagine della Resurrezione. **L'uovo più tipico** da gustare a Pasqua è quello **sodo**, magari accompagnato da qualche verdura. Si possono però trovare altri modi originali di riproporlo, ad esempio con qualche salsina sfiziosa.

- **Cioccolato.** Il dessert per eccellenza dopo il pranzo pasquale è l'**uovo di cioccolato, amato da adulti e bambini** per la sua dolcezza e per le sorprese che contiene. Oggi si trovano innumerevoli versioni (con mandorle, praline, decorazioni...) adatte a tutti i gusti.

Come si festeggia la Pasquetta

Per tanti italiani il **Lunedì dell'Angelo** è l'**occasione perfetta per passare del tempo con gli amici**. Di solito si organizza una gita o un pranzo all'aperto, ma si possono sperimentare modi nuovi per condividere la Pasquetta con chi amiamo.

Si può scegliere di programmare un bel **pic-nic**, portando gli avanzi del ricco pranzo del giorno prima oppure gustosi piatti preparati per l'occasione. Tra i classici di Pasquetta troviamo la **torta pasqualina** tipica della **Liguria**, con uovo e spinaci, oppure **panini farciti** e **uova sode**. Se non volete rinunciare alla **carne grigliata**, potete usare una pentola a griglia e preparare **costine, salsicce, bracioline** e **verdure**.