

# La Pasqua romana, dai "maritozzi" alla celebre colazione

La colazione di **Pasqua** nelle tavole **romane** e di tutto il Lazio è per **tradizione** molto ricca e prevede un gran numero di pietanze, dal dolce al salato: salumi ed insaccati di ogni tipo, tra cui la tipica Corallina, uova sode, torte salate, pane casareccio caldo o abbrustolito e la famosa pizza sbattuta.



## L'antica storia del maritozzo, il più buono tra i dolci di Roma

Abbiamo conosciuto un nuovo dolce, ma non lo abbiamo mai assaggiato: il **MARITOZZO**, tra i dolci più famosi e caratteristici della regione Lazio. Ce lo ha presentato la nostra maestra.

Di cosa si tratta? Ha l'aspetto di una **pagnotta aperta** a metà e ripiena di tanta ghiotta **panna montata**. Dietro al suo nome si nasconde una storia antichissima, che farebbe risalire questo dolce tipico all'epoca romana. Già nell'antichità esistevano particolarissime pagnotte preparate con un impasto di uova, farina, burro e un pizzico di sale, addolcite con l'aggiunta di qualche cucchiaino di miele. Queste dovevano essere le antenate del maritozzo, dolci profumati e fragranti, apprezzatissimi dagli abitanti dell'antica capitale dell'impero. Ma fu soprattutto **durante il Medioevo che il**

**maritozzo divenne celebre.** In questo periodo veniva preparato soprattutto nel periodo della **Quaresima**.

Tra la seconda metà dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, cuochi e massaie cominciarono a preparare con una certa frequenza queste deliziose pagnottelle morbide, poiché erano apprezzate da tutti: uomini, ragazzi e bambini ne andavano letteralmente ghiotti.

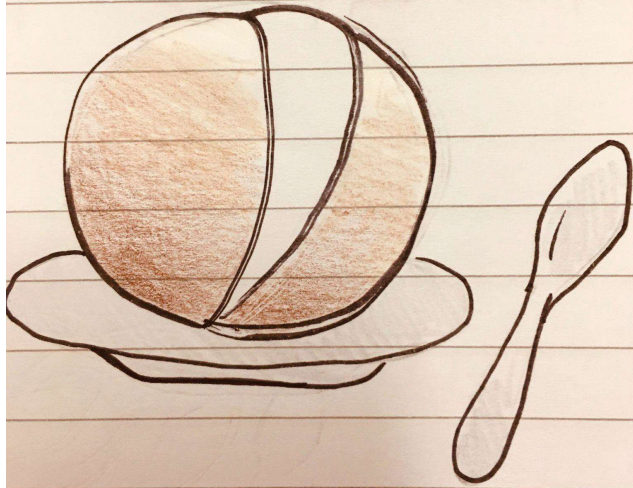
Inizialmente, erano caratterizzate da dimensioni leggermente più grandi di quelle attuali; dopo averle preparate, le mogli erano solite sistemarle nelle bisacce degli uomini che al mattino si recavano nei campi a lavorare la terra.

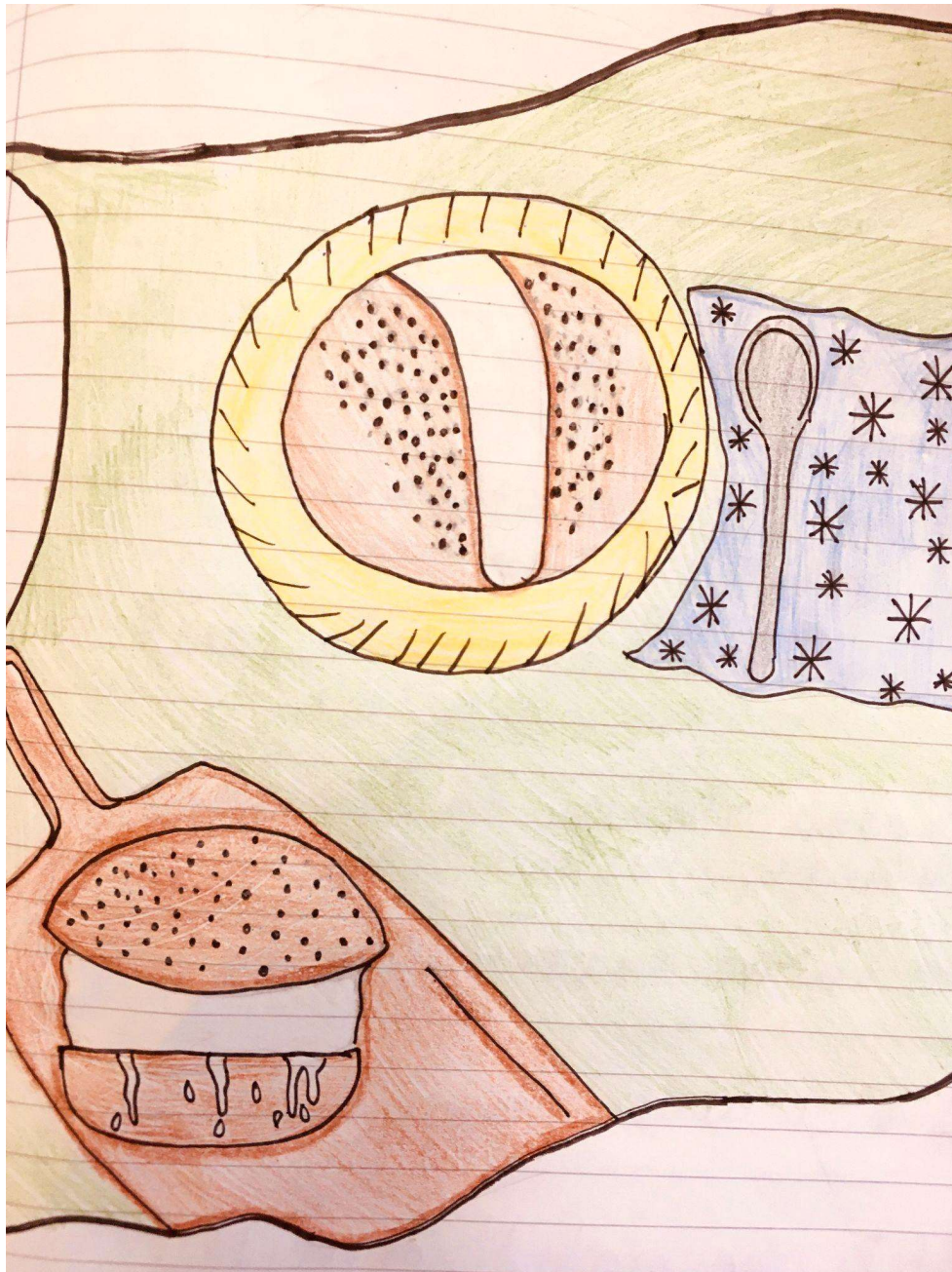
Questo pan dolce **rappresentava il pasto principale dei contadini**, perché ricco di calorie e in grado di garantire un buon apporto energetico per tutto il corso della giornata.

La parola **maritozzo** sarebbe una storpiatura del termine "marito" e fu attribuito al dolce in questione in seguito ad un'usanza molto particolare: durante il primo venerdì del mese di marzo (che al tempo corrispondeva all'odierna ricorrenza di San Valentino), il futuro marito doveva donarne uno alla sua promessa sposa.



carrito davvero  
sposa.





**Pèsach** o Pesah (ebraico פסח), a volte detta anche erroneamente Pasqua ebraica, è una festività ebraica che dura otto giorni (sette nel solo Israele) e che ricorda la liberazione del popolo ebraico dall'Egitto e il suo esodo verso la Terra Promessa.

Durante **Pesach** è vietato possedere e mangiare prodotti lievitati, mentre si consuma il matzà, un pane azzimo e scondito. Non è obbligatorio mangiare le azzime, ma cibarsi volontariamente di cibi lievitati (chamez) è assolutamente proibito durante tutta la Pasqua Ebraica e farlo comporta un grave danno per l'anima.



## LE TRADUZIONI PASQUALI

Una delle cerimonie più belle della pasqua e quella ortodossa. Si sodano le uova e si colorano di rosso, oggi con coloranti alimentari, un tempo con bucce di cipolla e barbabietola.

Il rosso rimanda alla Passione e al Sangue di Gesù; secondo la tradizione, Maria si recò sotto la croce portando delle uova; il sangue che cadeva dai piedi di Gesù le impregnò del proprio colore.

L'uovo di Pasqua è una dichiarazione della Resurrezione; il guscio simboleggia la tomba sigillata, la sua rottura la



Resurrezione.



