

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.

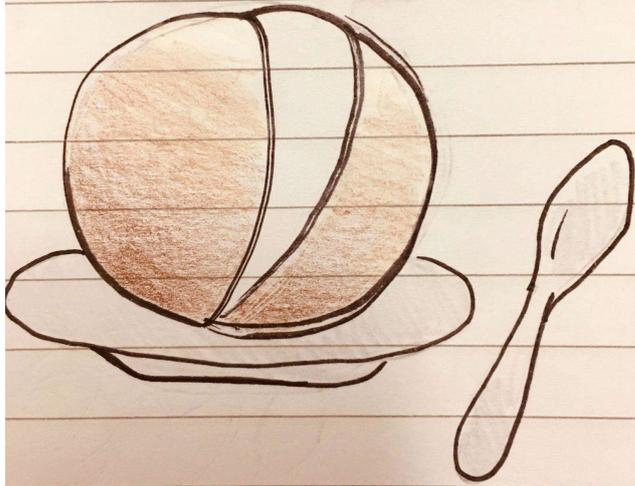
Inizialmente, erano caratterizzate da dimensioni leggermente più grandi di quelle attuali; dopo averle preparate, le mogli erano solite sistemarle nelle bisacce degli uomini che al mattino si recavano nei campi a lavorare la terra.

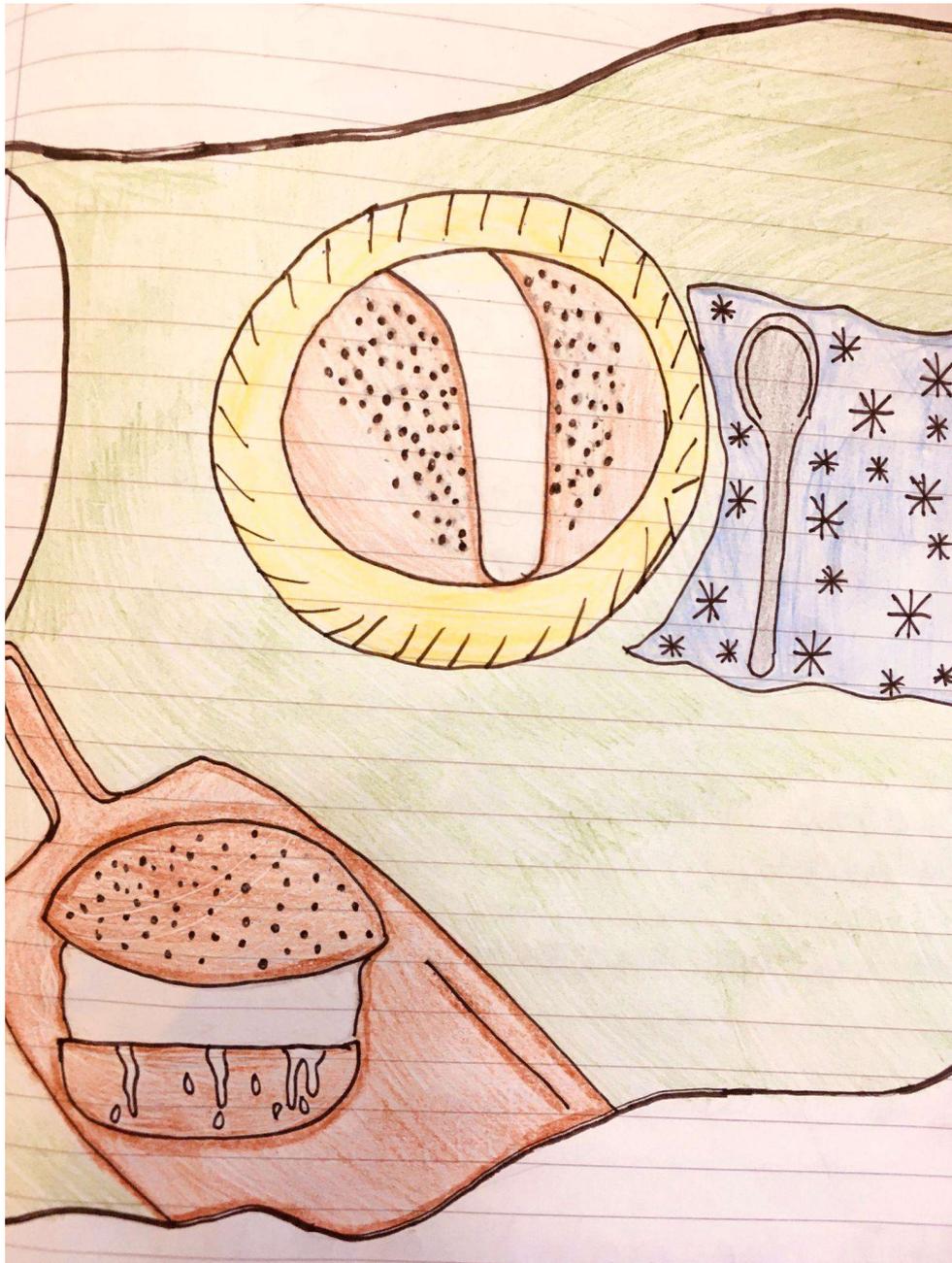
Questo pan dolce **rappresentava il pasto principale dei contadini**, perché ricco di calorie e in grado di garantire un buon apporto energetico per tutto il corso della giornata.

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.

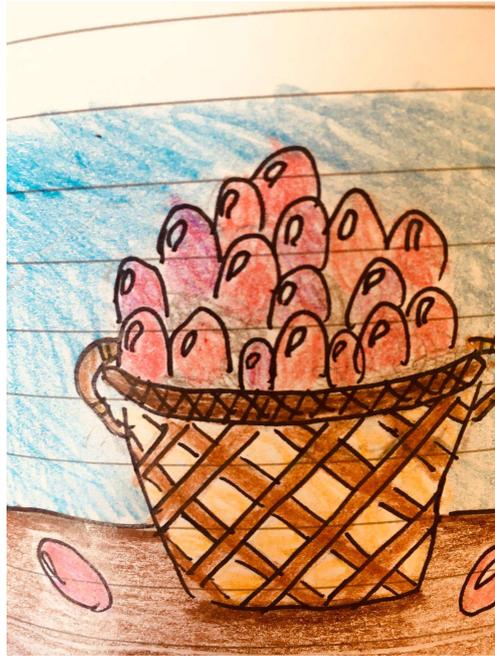


LE TRADUZIONI PASQUALI

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.



