**A Húsvét az olasz étkezési hagyományokban**

A Húsvét, mérföldkő a keresztény liturgikus évben, amely 2000 éve szabolyáozza sok egyéb ünnep esedékességét, a karnevál időszakától a Nagybőjtig, a Pünkösdtől az Úrnapjáig stb.- vallási ünnepként tartalmaz ősi, kereszténység előtti rítusokat is, azokat a pásztori gesztusokat, amit megszoktuk tél elbúcsúztatására és a tavasz köszöntetésére. Elmúltak azok az idők, amikor a vallási parancsokat szigorúan betartották és úgy étkeztek különböző ünnepek alkalmából, ahogy az Egyház előírt. Manapság csak a hagyományok tartják össze az olaszokat az asztal körül az időszaknak tipikus ételekkel ünnepelve, természetesen nagy eltéréssel egy régióról a másikra, de egy közös vonással: a tavaszi életerő megünneplése.

**Piemonte** és la **Valle d’Aosta** tartományban sok zöldfűszert használnak, s ezek a rántottában köznek ki: a *frittata rognosa* -ba, amellyel faluban szalámival és kolbásszal, majdnem mindenhol a *Uova alla bela Rosin* -el veszi kezdetét a húsvéti ebéd. Ez utóbbi Rosa Vercellana, Vittorio Emanuele II király gyönyörű szeretőjének nevét viseli, aki kitalálta.

Nagyon sok régióban, ahol a húsvéti vasárnapon bárányt vagy tejesgidát fogyasztanak, elkezdik az étkezést az állat legkevésbé fontos részeivel.

Így például **Liguriában** a Szent Szombatot a bensőségekkel kezdik. A Húsvéti asztalon szép számban jelennek meg a töltelékek: töltött fejessaláta, ebben az időszakban bőségesen termő articsókával töltött *Torta Pasqualina*, és a “*cima*”-nak nevezetű töltött marha, amely a magyar “dagadó” - hoz hasonlít.

**Lombardiában** is bárányt esznek, de **Bergamoban**, **Vatellinoban** és azokon a tájakon, ahol előnybe részesítik a zöld leveleket és fűszernővényeket köretnek, inkább tejesgidát.

Természetesen nagy teret adnak mindenhol a tojásnak, az újjászületés szimbólumának (amelyet az ipar csokira tolmácsolta!) és végül az új salátáknak. Tipikus húsvéti édesség a vanília krémmel vagy tejszínhabbal töltött levelestésztás bárány. **Paviában**, ahol az a hagyomány létezett, hogy az utolsó tyúkot vagy kakast kell feláldozni a rizsleveshez, dicsekednek azzal, hogy ott lett meg az első feltámadás és felmentés szimbólum, a *Colomba*, édesség, amely manapság az egész országban terjedt el.

**Trentino-Alto Adige** tartományra nem a bárány, hanem a tejesgida jellemző. Úgyszintén még olyan völgyes részeken is, ahol a gidahús evés a Gebildbrote nevezetű hagyománnyal párosul. A hagyomány abból áll, hogy keresztapák ajándékba adnak kereztgyermekeiknek az ún.Fochaz-t, egy tyúk formájú, templomban szentelt kenyeret.

**Veneto** nem tér el nagyon ezektől a hagyományoktól: olajjal és zöldfűszerekkel sütőben készült bárány vagy tejesgida kerül a húsvéti asztalra. Nem hiányzik a piros tojás sem. A pirostojásokat hosszú élet és bőséget kívánva adják egymásnak. A sós, spárgával töltött tészta erre az országrészre is jellemző. A spárga igen népszerű Venetoban.

**Friuli-Venezia-Giulia** tartományban, főleg **Triesztében** egy olyan hagyománycsokorral találkozunk, amely vallási sokszínűségből fakad. Az ortodox ünneplés szerint a Húsvét a teljes családot hívja össze, és sokszor barátokkal egészül ki a társaság. A Húsvét azért is van, hogy kimenjenek a szabadba és készítsék el a bárányt nyárson, faszén fölött. Ilyenkor olyan rokonnál van megszervezve az összejövetel, amelynek van vidéki háza, vagy legalább egy udvara. **Triesztében** és **Goriziában** a feltámadási mise után már reggeli órákban jön össze a család a húsvéti “úzsonnára” (villás reggelire). Ilyenor meleg sertés hússzeleteket vagy sonkát fogyasztanak *cren* szósszal, **Carsoban** vad édeskömény virágokkal is, pirostojást, aszpikos tojást, mindez a tipikus *pinza* (egyfajta édes kenyér) kíséretében. A **Goriziai** villásreggelire jellemző a *lis fulis* vagy *fulje* vagy *fule* nevezetű furcsa édesség, amit középkorból öröklődött és amely összevegyít édeset és sósat: kenyérfasirt, amely tésztájába tojást, cukrot, sajtot, citrusgyümölcsök reszelt héját, medvehagymát sertés húslevessel bedolgozva raknak bele a tésztába. Magyarországon is van ilyen hagyomány, amely összevegyít édeset sóssal, a kalácsot ugyanis sonkával fogyasszuk.

Ezer módja van annak, hogy a kenyérből és *focacce*-ből édességet varázsoljuk. **Ez Emilia-Romagna**-ban is így van, itt is találkozunk a *pagnota Pasquale*-vel – húsvéti cipó -, amit szentelt kemény tojással és házi szalámival fogyasztják. A sok házitészta közül a legnépszerűbb a tavaszi időszakban és a húsvéti ünnepeknél a zöld *lasagne*. Második fogásként a bárány érkezik sok család asztalára (zöldborsóval *romagnola* módra vagy édesköménnyel, és nem felejtkeznek el a balzsamecetben marinált báránymájról sem), de errefelé sokszor kiszorul a bárány a nyúl miatt, amit vadász módra vagy “*in porchetta*” módra készítik el.

**Toszkánában** a bárány igen népszerű a tavaszi időszakban, megtörténik az is hogy még a Nagybőjt ideje alatt is készítenek bárányt, persze, ez csak a mai időkben történhet, a hagyomány szerint nem.

**Lazioban, Rómában** az élőétel csakis articsóka lehet, *giudia* vagy *romana* módra elkészítve, mindkét főzési mód jellemző a fővárosi gasztronómiára. A régióra nagyon jellemzők: a levestésztás levesek (a stracciatella tipikus Húsvét hétfőre), a sült articsóka, a római galuska, a bárány (abbacchio) burgonyával és articsókával, a felvágottak, a sós *ricotta* (friss sajt) és a kemény tojás.

A legendáris nagylelkűség és a bőség jegyeiben ülnek ünnepet a Campania lakói is. Tipikus itt a *tortano napoletano*, amit nem szabad összekeverni a *casatielloval*: kuglóf formájú felvágottal tojással, sajttal, tepertővel töltött rusztikus kenyérrel, amely hagyomány szerint az ünnepi étkezés előétele volt. Maga a *tortano*-t is keménytojással, felvágottal és sós *ricottával* szolgálták fel.

Mit jellemzi a **pugliai** ünnepi asztalt? A “ Benedetto barese”. Azért hívják így, mert a családfő áldást ad rá, majd szétosztja az asztal körül ülőknek. Ezt úgy teszi, hogy egy Domenica delle Palme ünnepén szentelt és erre a célra őrzött olivafa ágacskát használ az áldási gesztushoz. Ezzel az ágacskával áldja meg az ételt és az italt evés előtt.

**Calabria** inkább az édességekben ékeskedik. Tipikusak a piskótás *agnellini*, a kuglóf formájú kalácsok, amelyekben úgy töltenek be egész tojást, hogy az jól látszódjék, és persze, *pastiera* is van itt is, nem csak Nápolyban.

**Sziciliában** nagy ünneplésre méltó a Nagybőjt korlátozásainak megszűnése. A bárány mindenhol van jelen a húsvéti teljes időszakában. Egyszerű módon készítik, sütőben, burgonyával. A bárányhús az alapja számos más receptnek is. Talán semmi sem fejezi ki jóbban a húsvéti ünnep vidám hangulatát, mint a sziciliai cukrászat. A húsvéti édességek sok színűek és formájúak, sokféle alapanyagot szükségeltetik, a bőséget és életkedvet szimbolizálva. A tipikus húsvéti bárány, amit marcipánból készítenek és pisztácia krémmel töltenek nem hiányzik egy asztalról sem. De a legnépszerűbb szicíliai édesség mégis a felülmúlhatatlan *cassata*, és eléggé nagy baj, ha a *cannoli* is hiányoznak a húsvéti asztalról.

És végül **Szardinia**, ahol igen egyszerű a menü, általában juhhús alapú (kivéve néhány partvidék, ahol bottargás - sózott, szárított és préselt halikra - spaghettit esznek).