

Il giorno di Pasqua, festa della rinascita e del rinnovamento identificati nella vittoria di Cristo sulla morte, i fidanzati regalavano alle loro ragazze i grandi fazzoletti a fiori che esse portavano sulle spalle. A loro volta ricambiavano il dono con calze colorate a fasce circolari, fatte da loro, o con camicie. Era anche quello un modo concreto per ricordare ed augurare quel mutamento insito nella festività dalla quale, tra l'altro, non era lontano il simbolismo della primavera e della rinascita della natura. Allo stesso modo si usava, al di là degli eventuali doni ben auguranti, rinnovare il vestito o almeno qualche indumento.

L'uovo era - ed è - il simbolo della Pasqua perché rappresenta il Cristo risorto quale simbolo di nascita ma anche di resurrezione; lo si considerava, infatti, alla stregua di un sepolcro dove riposava il germe della vita. È proprio da questo simbolismo che deriva l'usanza dell'uovo pasquale, soprattutto come dono augurale la cui tradizione sembra risalire almeno al sec. XII. Si era soliti, infatti, regalare uova benedette il sabato santo; poi, dall'uovo vero, si passò a quello costituito da vari materiali anche pregiati. L'usanza, propria dei ceti elevati, ebbe il culmine al tempo del Re Sole quando si rafforzò la consuetudine di donare uova fatte di elementi preziosi. Già da tempo, tuttavia, si nascondeva all'interno dell'uovo una sorpresa, anche di notevole valore, che simboleggiava, in qualche modo, la meraviglia e lo stupore per la vita nascosta nell'uovo stesso.

Forse per analogia con tali usanze, forse in modo autonomo, nelle nostre campagne regnava l'abitudine di dipingere le uova in vari modi per renderle adeguate alla circostanza pasquale ed al suo significato. Si facevano aderire all'uovo delle foglioline e dei fiori; il tutto si avvolgeva poi con un velo di cipolla che dava un colore giallastro oppure in carta colorata. Fasciato con ritagli di stoffa, l'uovo veniva fatto bollire cosicché i fiori e la carta depositavano i loro colori sul guscio con effetti, spesso, molto gradevoli. Le uova sode, naturalmente, venivano poi mangiate il giorno di Pasqua. Anche Giacomo Leopardi era affezionato alle uova sode del giorno di Pasqua perché rispettavano una tradizione antichissima e ben radicata nella regione. Il 17 marzo 1826 scriveva alla sorella Paolina: "Salutami il curato e Don Vincenzo, e dà loro a mio nome la buona Pasqua, che io passerò senza uovi tosti, senza crescita, senza un segno di solennità." (*Epist.*, IV, 67).

E a dimostrare quanto fosse legato alla consuetudine, il 31 marzo 1828 scriveva ancora: "A proposito di Pasqua, vi raccomando quelle povere uova toste, che non le strapazziate quest'anno: mangiatevele senza farle patire, e non siano tante." (*Epist.*, V, 11).

Oltre al suo significato liturgico, la Pasqua, con i suoi tre giorni di festa, si identificava anche con il trionfo della mensa che costituiva un necessario ristoro - non solo fisico - dopo il lungo digiuno della Quaresima. Agnello, uova e formaggio erano i cibi che caratterizzavano la circostanza. Il giorno di Pasqua, soprattutto in campagna, si usava far colazione con la coratella dell'agnello cotta insieme con le uova. Ma molti erano quelli che spalmavano sulla pizza dolce, la *crescia de Pasqua*, il *ciauscolo*. Il pranzo, particolarmente ricco, iniziava in questa occasione eccezionalmente con l'antipasto costituito ancora dal *ciauscolo*: in genere si terminava quello

dell'anno precedente e si iniziava quello nuovo. Il primo piatto consisteva in tagliolini in brodo oppure in una minestra di fette di pane indorate nell'uovo, fritte e immerse in brodo di gallina.

Il piatto forte era l'agnello, preparato in vari modi, che rispondeva, inoltre, al simbolismo del rito liturgico. Si accompagnava con la frittata - anche l'uovo, come si è visto, rivestiva un profondo significato rituale - con la mentuccia o con la borragine.

Tra i dolci, quelle chiamate dal Leopardi *cresce*, oggi indicate più semplicemente come "pizze", dolci o al formaggio. Le prime contengono pezzettini di frutta candita e sono cosparse, nella parte superiore, di una glassa costituita prevalentemente da albume e zucchero; le seconde, essendo a base di formaggio, hanno un gusto particolare e molto forte. La *crescia* cui allude il Leopardi, conferma l'editore Moroncini, è "una torta pasquale di cui si fanno a Recanati" - ma aggiungerei noi, in tutto il Maceratese - "due specie: una dolce e una più caratteristica, infarcita di cacio pecorino e pepe; gustosa, è vero, ma per mandarla giù bisogna innaffiarla con qualche boccale di vino." (*Epist.*, III, 752)

Nel lunedì dopo Pasqua *se va a paréndi*, cioè si andava a far visita ai congiunti portando loro in dono, per un assaggio, le specialità pasquali di cui ogni massaia o ogni famiglia erano gelose custodi. Si tramandava che questa usanza derivasse dall'avvenimento evangelico secondo cui Gesù, nel terzo giorno dopo la sua resurrezione, mentre andava ad Emmaus come sconosciuto pellegrino, incontrò lungo il cammino due suoi discepoli che non lo riconobbero e dei quali fu ospite alla loro umile mensa (*Lc*, 24, 13).

Naturalmente tale usanza ha abbandonato la sua origine religiosa ed ha assunto, come, d'altro canto, la gita fuori porta del martedì, un esclusivo carattere di scampagnata che si concludeva, in tempi più lontani, con il salterello, accompagnato dal suono dell'organetto.