

The background is a light blue-grey surface decorated with various Easter-themed items. There are several nests made of straw, some containing speckled eggs. Scattered around are various flowers, including white and pink carnations, yellow and white roses, and blue hydrangeas. There are also several speckled eggs in various colors (orange, blue, green, white) scattered across the surface. A green ribbon is draped across the bottom right. The overall composition is festive and celebratory.

la Voce del popolo 
www.lavoce.hr

~ PASQUA ~

Anno XIV / n.2 / sabato, 9 aprile 2022

*La più felice
delle feste*



*Buona
Pasqua*

Sretan Uskrs

*Vesele
velikonočne
praznike*

**UNIONE ITALIANA
TALIJANSKA UNIJA
ITALIJANSKA UNIJA**

A TAVOLA Ecco le ricette tratte dalle Sacre Scritture

Un pranzo di Pasqua... con un menù biblico

A volte capita che, nell'intento di trovare una soluzione innovativa e originale, la strada da intraprendere sia proprio quella del ritorno alle origini. Chi desidera arricchire di creatività e originalità il proprio menù di Pasqua, rispettando al contempo le tradizioni cristiane, quest'anno potrà scegliere di ispirarsi proprio alla Bibbia. Stando a quanto sostenuto dall'iniziativa "Un attimo di pace", promossa dall'Ufficio di Pastorale della comunicazione della diocesi di Padova, la festa della Pasqua è l'occasione perfetta per degustare prelibatezze bibliche, che si rifanno a specifici passi delle Sacre Scritture.

Minestra di lenticchie di Esaù o "del desiderio e della fame"

Ingredienti per 4 persone:

250 grammi di lenticchie rosse secche
2 litri d'acqua
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
125 grammi di zucca
1/2 cucchiaino di cumino
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
sale q.b.

Il primo piatto del pranzo di Pasqua rimanda al noto episodio biblico narrato nella Genesi, in cui Giacobbe offre della minestra al fratello Esaù in cambio della sua primogenitura, al che quest'ultimo, stanco e affamato, la cede. Come spiegato sul sito di "Un attimo di pace", si tratta di un piatto che "ci interroga su cosa saremmo disposti a



Spezzatino di vitello, maggiorana e zucca o "dell'accoglienza generosa"

aggiungere l'olio extravergine d'oliva a crudo.

Spezzatino di vitello, maggiorana e zucca o "dell'accoglienza generosa"

Ingredienti per 4 persone:

800 grammi di spezzatino di vitello
500 grammi di zucca tagliata a pezzi
2 cipolle
1 porro
2 spicchi d'aglio



Macedonia di Gioele o "della pace e della guerra"

quanto non sarebbe stato possibile conservarlo. Inoltre, lo stufato rimanda a un altro animale ucciso per celebrare l'incontro e l'accoglienza, ovvero il vitello grasso della parabola del padre misericordioso.

Per cucinare il piatto "dell'accoglienza generosa", bisogna iniziare facendo soffriggere nell'olio extravergine d'oliva la cipolla, l'aglio e il porro tritati. Una volta imbiandite le verdure, al soffritto va aggiunta la carne che, appena

colorita, va salata e insaporita con la maggiorana. Il tutto viene poi coperto con il brodo e il vino, e portato a ebollizione. A questo punto, bisogna abbassare il fuoco e lasciare sobbollire lo stufato per circa un'ora, controllando che il sugo non si restringa troppo e allungandolo eventualmente con altra acqua. Infine, viene aggiunta la zucca, che va fatta bollire per altri trenta minuti circa, fino a quando non risulti perfettamente cotta.



Minestra di lenticchie di Esaù o "del desiderio e della fame"

sacrificare pur di soddisfare i nostri bisogni".

Per preparare la minestra "del desiderio e della fame", è necessario innanzitutto lavare le lenticchie rosse secche, versarle in una pentola con abbondante acqua fredda e portare il tutto a ebollizione. In seguito, vanno aggiunti la cipolla e lo spicchio d'aglio tritati, la zucca tagliata a pezzi, nonché le spezie e il sale. La minestra va fatta bollire per circa trenta minuti, schiacciando i pezzetti di zucca con una forchetta se si preferisce una consistenza più densa. Prima di servire il piatto, si consiglia di

1 litro di brodo di carne
1/2 litro di vino rosso
100 millilitri d'olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di maggiorana
sale q.b.

"Un attimo di pace" consiglia di proseguire il pasto con un secondo a base di vitello, una carne che "ci ricorda la vicenda di Abramo che riceve nella sua tenda tre personaggi misteriosi per i quali fa preparare un pranzo sovrabbondante". Il piatto descritto nel capitolo 18 della Genesi sarebbe stato un vitello intero che, una volta macellato, andava consumato subito, in



Pane azzimo o "della libertà e della schiavitù"

Pane azzimo o "della libertà e della schiavitù"

Ingredienti per 4 persone:

400 grammi di farina di grano duro
200 millilitri d'acqua
Secondo la celebrazione della Pasqua che viene descritta da Dio a Mosè e Aronne, la preparazione del pane avviene senza il processo di lievitazione. Nella concezione ebraica, la fermentazione rappresenta una corruzione del cibo, che pertanto deve essere cucinato prima di venire "rovinato" da qualche procedimento chimico. La ricetta del pane "della libertà e della schiavitù" si rifà al capitolo 12 dell'Esodo, in cui viene sottolineato l'aspetto memoriale della Pasqua, ovvero il ricordo dell'esperienza della salvezza. Per preparare un buon pane azzimo bisogna innanzitutto impastare l'acqua e la farina fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Affinché la pasta non fermenti (e quindi lieviti naturalmente), è necessario che dal momento dell'impasto a quello della cottura non trascorrono più di 18 minuti. I pani vanno formati staccando piccoli pezzi di pasta che vengono stesi prima con le mani e poi con un matterello fino ad ottenere una sfoglia finissima. Questi vanno successivamente bucherellati con una forchetta e cotti in forno a 220 gradi Celsius per circa 6-8 minuti. Si consiglia di lasciar raffreddare i pani prima di consumarli.

Macedonia di Gioele o "della pace e della guerra"

Ingredienti per 4 persone:

2 mele
200 grammi d'uva
6 datteri
6 fichi
100 grammi di miele millefiori
1 cedro
80 grammi d'orzo
80 grammi di grano
1/2 melograno
cannella in polvere q.b.
qualche gheriglio di noce,
mandorle e pistacchi

Il menù biblico proposto da "Un attimo di pace" si conclude con una bella macedonia di frutta. Gli ingredienti del piatto si rifanno ai sette sapori in base ai quali nel Deuteronomio è descritta la terra promessa. In questo senso, la promessa di Dio riguarda la pienezza di sapore. Utilizzo dei sapori appare anche nella descrizione di Gioele della guerra, nella quale indica i prodotti della terra che, a causa del conflitto, vengono a mancare. Pertanto, la macedonia illustrata nel Libro di Gioele è simbolo di pace, in quanto addolcisce la vita. La preparazione del piatto "della pace e della guerra" è molto semplice. Dopo aver lavato la frutta, bisogna privare dei semi e tagliare a pezzetti la mela e il melograno. Gli acini di uva vanno tagliati a metà, eliminando eventuali semi, mentre i fichi e i datteri vanno divisi in quattro. In seguito, la frutta viene messa in una ciotola, alla quale vengono aggiunti i gherigli di noci, le mandorle e i pistacchi. Il piatto va addolcito con il miele, seguito dal succo di cedro spremuto. Si consiglia di lasciare riposare la macedonia prima di servirla, rimastando il tutto di tanto in tanto.

laVoce

PASQUA

La più felice delle feste

4 sabato, 9 aprile 2022

CONSIGLI IN CUCINA

Carne d'agnello

A ogni taglio la sua cottura

Oltre a simboleggiare il sacrificio nella concezione cristiana, l'ovino rappresenta una carne pregiata nelle tradizioni gastronomiche mediterranee

In Croazia, le pecore sono state allevate per secoli, a partire dagli Illiri (famosi per la pastorizia su questi territori) fino a oggi. La conferma della loro presenza secolare nell'area sono le ossa di pecora scoperte sulle isole di Lesina (Hvar) e Sant'Andrea in Pelago (Svetac) risalenti al 7.000 a.C.

Le religioni monoteiste

L'agnello che si consuma da tradizione nel periodo di Pasqua è simbolo del sacrificio. L'importanza simbolica della carne ovina attraversa tutte le culture mediterranee, dalla Mesopotamia alla Spagna, passando per Grecia e Italia. Il sacrificio dell'agnello è infatti presente nella dottrina delle tre grandi religioni monoteiste: ebraica, cristiana, musulmana. Con il suo manto bianco e candido, e la sua marcata mansuetudine, è usato come simbolo dell'innocenza e della mitezza presso tutti i popoli dediti alla pastorizia. È legato

due rametti di rosmarino, bacche di ginepro, salvia e pepe in grani, e un po' di sale: la carne va immersa nella marinatura e lasciata riposare per una notte intera. La marinatura permetterà di alleviare l'odore selvatico insaporendo la carne. Per quanto riguarda la scelta del taglio, il cosciotto d'agnello è quello più pregiato: intero o disossato, il cosciotto permette di ottenere arrostiti sublimi. Tolto il cosciotto dalla marinatura, questo va lavato sotto acqua fredda corrente e asciugato; quindi si passa a massaggiarlo usando un mix di sale, olio evo, pepe e spezie tritate, facendo in modo che le spezie si leghino alla carne. I tempi di cottura di un cosciotto ben cotto si aggirano sui 20 minuti per ogni 500 grammi di carne pesata a crudo. Affinché non si secchi, la carne in cottura va bagnata con del vino bianco che va fatto evaporare in cottura. Alla fine della cottura, gustare la carne è il modo migliore per capire se è pronta, prima di



La marezzatura di grasso dona al carrè d'agnello un gusto unico



Il cosciotto è il taglio più pregiato dell'agnello

anche agli episodi biblici dell'offerta di Abele che incontra il favore di Dio rispetto ai "magri frutti" di Caino, come anche a quella di Abramo pronto a immolare suo figlio Isacco. Un significato nuovo viene introdotto invece dai profeti: l'agnello mansueto, condotto al macello senza che osi alzare la voce, è il giusto che si lascia umiliare, senza protestare. Nel Nuovo Testamento, la metafora è usata in riferimento al Cristo.

Cosciotto d'agnello in padella

Si raccomanda sempre di lavare la carne di agnello prima di cucinarla. Un suggerimento potrebbe essere preparare una marinatura a base di acqua e vino, qualche spicchio d'aglio,

lasciarla riposare. Nel frattempo si può procedere alla preparazione del contorno. Dopo aver tagliato a pezzi delle patate novelle, della cipolla e delle carote, queste vanno sistemate su una teglia da cottura precedentemente unta. Le verdure vanno cotte fino a risultare morbide. In seguito, si consiglia di rimuovere le patate dalla teglia e conservarle, mentre il resto (grassi, cipolla e carote) va frullato: il sugo ottenuto può essere passato sull'agnello o servito insieme al piatto. In aggiunta, si possono preparare dei piselli e degli spinaci da burro da servire come contorno.

Una guida ai tagli

Oltre al cosciotto, l'agnello presenta altri tagli più economici.

Uno di questi è il collo, la parte immediatamente sottostante alla testa, molto saporita. Dana la sua consistenza, la carne del collo può diventare tenera e succosa con una lenta e lunga cottura. Per questo motivo, si tratta del taglio perfetto per spezzatini, brasati e – se tagliato a fette molto sottili – ideale per creare rotoli farciti molto gustosi. Un altro taglio consigliabile è la spalla, che viene spesso venduta collegata allo stinco. Per cucinare al meglio la spalla d'agnello, si raccomanda di preparare un arrosto. Le cartilagini, sciogliendosi in cottura, daranno al piatto un sapore unico, rendendo le carni molto morbide. Chiamato anche lombata, il carrè d'agnello si trova invece

nella parte superiore del dorso dell'animale e comprende le costole e il filetto. Con due o più carrè interi, i grandi chef creano le cosiddette "corone" o "guardie d'onore". Più che il sapore della carne, a cambiare è l'effetto scenografico, dato che i due carrè vengono sovrapposti come due file di spade incrociate. Una volta disossato, il carrè d'agnello si trasforma in una grande bistecca da servire anche a fette sottili. La marezzatura di questo taglio, che ne garantisce tenerezza e gusto unico. La sella è un taglio che si trova fra le ultime costole del carrè e l'attaccatura del cosciotto. È una parte molto carnosa e si presta particolarmente a essere arrostita o brasata. La sella comprende anche i due filetti dalla carne tenerissima. Questi ultimi, tagliati a fette piuttosto spesse, formano dei medaglioni e sono ottimi da cuocere alla griglia oppure in padella con salsine delicate. Il petto si trova nella parte inferiore del corpo dell'agnello. È un taglio ricco di grasso con ossa larghe che vanno eliminate prima di utilizzarlo come carne da rotolo, perfetta per gli arrostiti. Si può anche usare come materia prima di base per le farciture. Ha una struttura dura e gelatinosa: per questo richiede una cottura lunga e lenta sia in forno, sia in tegame. La cucina dell'Istria e del Quarnero presenta l'agnello anche nelle versioni al cucchiaino, brodo, o zuppa, mentre è molto apprezzato il bollito d'agnello.



La spalla d'agnello è ottima per gli arrostiti

CURIOSITÀ

Simbolo pasquale nell'araldica

La simbologia cristiana legata all'innocenza e alla mansuetudine è stata ampiamente utilizzata anche nell'arte del blasone



Lo stemma del Comune francese di Rouen



Lo stemma del Comune di Mansù



Lo stemma del Comune di Avellino



Lo stemma del Comune di Odalengo Piccolo

L'agnello è una delle figure ampiamente utilizzate nell'araldica, nell'ambito della quale appare come simbolo di innocenza e mansuetudine. L'allegoria paleocristiana d'innocenza si riferisce a Gesù nel suo ruolo di vittima sacrificale per la redenzione dei peccati dell'umanità. Nel Vangelo, "agnello" è l'appellativo dato da Giovanni Battista a Gesù, mentre nel Libro dell'Apocalisse si rappresenta Cristo come agnello vittorioso sulla

morte che comparirà sulla vetta del monte Sion a Gerusalemme. Nella maggior parte dei casi, l'agnello appare sui blasoni nell'atto di avanzare, con la zampa anteriore destra sollevata e piegata. Si tratta di un'immagine che figura in numerosi stemmi di Comuni italiani, tra cui quelli di Avellino, Diso, Greve in Chianti, Odalengo Piccolo e Mansù, nonché in diversi stemmi francesi, come ad esempio in quelli dei Comuni di Mèze, Lannion, Carcassonne,

Rouen, Saint-Félix-de-Lodez e Tolosa. Nell'arte del blasone, la figura viene definita "agnello pasquale" nei casi in cui l'agnello sia seduto sul "libro dei sette suggelli" e tenga una banderuola crociata, oppure quando è in atteggiamento passante con lo stendardo. Il simbolo è noto anche come "Agnus Dei", ovvero "agnello di Dio". L'espressione evangelica in latino si riferisce a una particolare immagine della simbologia dell'arte ecclesiastica:

un agnello che porta una croce – e che, quindi, rappresenta il Cristo –, tenendo con la zampa anteriore destra una banderuola – che diventa simbolo di vittoria – d'argento o bianca, caricata da una croce di rosso (si tratta della cosiddetta "bandiera di Cristo" o "bandiera di Resurrezione" poiché rappresentata nelle figure del Cristo Risorto e nelle immagini dell'Agnus Dei). Il libro sul quale è adagiato l'agnello è pertanto simbolo di erudizione, rispetto

della legge e scienza. Quando è raffigurato chiuso, il libro rappresenta la Bibbia o il Vangelo (il "libro dei sette suggelli"). L'agnello pasquale fu preso come emblema dell'Arte della Lana, una delle sette Arti Maggiori delle corporazioni di arti e mestieri di Firenze, istituita nel 1317 e attiva fino al 1770, quando fu soppressa insieme a tutte le altre corporazioni con decreto del granduca Pietro Leopoldo di Lorena.



Organic from Istria.

VERALDA



Web: www.veralda.hr
E-mail: info@veralda.hr

Telefono: +385 52 774 111
Indirizzo: Kršini 4, 52 474 Brtonigla (Verteneglio)

laVoce

PASQUA

La più felice delle feste

6 sabato, 9 aprile 2022

UN VIAGGIO GASTRONOMICO

Dal Veneto alla Dalmazia

La riscoperta dei bussolai

Si tratta di una delle ultime (ri)scoperte delle ricche gastronomie dell'Istria e di Venezia, influenzate da più parti nel corso della storia



Lbussolai sono gli storici biscotti della tradizione veneziana, fatti con tuorli d'uovo, farina e burro. Una specialità antichissima, presente sulle tavole veneziane sin dal Cinquecento. Possiamo ritrovare i bussolai anche in alcuni quadri del Settecento che riproducono scene di vita quotidiana, come "La cioccolata del mattino" di Pietro Longhi, del 1775, oppure l'affresco di Giovanni Antonio Fasolo a Villa Caldogno, a Vicenza, che ritrae degli aristocratici mentre si rilassano mangiando i tradizionali biscotti veneziani. Seppur originari del Veneto, grazie all'espansione della Serenissima i bussolai sono stati adottati da Istria, Dalmazia e Trieste. Nel Quarnero, ad esempio, i bussolai di Buccari sono duri, da intingere e ammorbidire nel caffè latte, mentre in Istria sono morbidi e vanno fatti intingere in un bicchiere di un buon moscato. Sono ciambelle preparate con varie ricette e ingredienti, legate tutte ad antiche tradizioni secondo le quali erano ritenute, per la loro forma, segno propiziatorio di prosperità economica. Erano presenti in abbondanza in tutte le feste: Natale, Capodanno, Pasqua e Carnevale. In istria viene ricordata la Festa di San Biagio, il 3 febbraio, patrono di Grisignana) in cui, in passato (e forse da qualcuno ancora oggi), venivano preparati questi meravigliosi e soffici dolci. A Trieste, in Istria e in Dalmazia si usa preparare i bussolai con lo stesso impasto della pinza.

Le due varianti

Nel corso degli anni, il tradizionale bussolai veneziano cambiò forma, passando da quella ad anello a quella a "esse" per essere più "inzuppabile", diventata poi una specialità dell'isola di Burano. Tuttavia, i bussolai originali sono proprio quelli a forma di ciambella, come viene confermato dallo stesso nome del biscotto che deriva appunto da "buso", cioè "buco". In passato, questi biscotti venivano preparati dalle mogli dei pescatori e dei marinai in grandissime quantità poiché erano nutrienti ma, soprattutto, si conservavano a lungo restando sempre morbidi anche con il passare del tempo.



I bussolai buranelli con la tipica forma a "esse"

Eusanza di andare in mare portandosi dietro i biscotti a lunga conservazione divenne sempre più diffusa, tantoché tra gli abitanti di Burano alcune donne iniziarono a prepararli in grandi quantità diventando, così, non solo i dolci dei pescatori, ma dei veri e propri sfizi per tutti gli abitanti della città. Si racconta perfino che nel XVI secolo le suore del convento di San Maggio vennero richiamate perché spendevano troppi soldi per l'acquisto dei bussolai. Resistere, per loro, era difficile visto che abitavano proprio nell'isoletta di Mazzorbo, collegata a Burano, dove si producevano i buonissimi biscotti che, aromatizzati alla vaniglia, venivano usati anche come profumatori di biancheria nei cassetti.

I buranelli

I bussolai più noti, oggi, sono quelli a forma di "esse", nata per un'esigenza particolare. Secondo la leggenda, infatti, un noto ristoratore di Burano avrebbe chiesto a un pasticciere locale di preparargli questa tipologia di dolce per offrirlo ai propri clienti come dessert da accompagnare a un bicchiere di vino dolce. Inzuppate, però, nel vino un dolce a forma di anello risultava difficoltoso e fu così che questo pasticciere pensò di cambiare la

Burano una volta all'anno, nei giorni immediatamente antecedenti a Pasqua. L'impasto per i biscotti veniva portato inu no dei quattro panifici della città per cuocerlo nei forni, che a casa non c'erano. I bussolai venivano poi conservati e consumati la domenica di Pasqua. Da biscotto di famiglie di pescatori, il bussolà è diventato un dolce a disposizione di tutti. Da una tradizione tipicamente pasquale, questa frolla alla vaniglia è diventata parte di un'abitudine quotidiana portandosi dietro lo stesso gusto di sempre e quella stessa consistenza fragrante che lascia in bocca il sapore di Burano e della sua storia.

La ricetta originale

Un tempo dolci tipici di un solo periodo dell'anno, oggi, biscotti realizzati giornalmente e presenti sugli scaffali di quasi tutti gli store veneziani e regionali, i bussolai, che siano tondi o a forma di esse, che siano semplici come da tradizione o ripieni, come si usa fare oggi, piacciono a tutti e portano il sapore

di Venezia in qualsiasi punto del mondo si trovi chi li assaggia. Possono essere di dimensioni più grandi o più piccole, ma la ricetta originale di questi biscotti è ancora la stessa di tanti anni fa. La base è semplice: si parte da una pasta frolla molto grassa con tanto burro, tuorli d'uovo, zucchero, farina e un po' di aroma di vaniglia. Un chilo di farina prevede 12 tuorli, 6 etti di zucchero e 3 etti di burro. Il composto viene impastato senza acqua, all'asciutto. Poi, una volta ben amalgamato, vengono arrotolate piccole parti di impasto e poi unite per formare un cerchio (nel caso si voglia fare il bussolà rotondo), o deformate (fino ad assumere la forma di "esse"). I biscotti vanno poi distribuiti su una teglia foderata con carta da forno e infornati in forno già caldo a 170°C per 15 minuti, facendo attenzione a non farli scurire troppo. A cottura ultimata, i bussolai vanno tolti dal forno e lasciati raffreddare prima di essere serviti. In alternativa possono essere aromatizzati con limone, anice e altre spezie.



Il quadro di Pietro Longhi in cui è possibile scorgere i tradizionali biscotti veneziani



I "bussolai" di Buccari

IL NETTARE DEGLI DEI

Vino. L'abbinamento perfetto per il menù di Pasqua

la Voce

PASQUA

La più felice delle feste

7 sabato 9 aprile 2022

La tradizione gastronomica italiana abbonda di ricette gustose per la preparazione del pranzo di Pasqua. Tuttavia, per creare un pasto completo ed equilibrato è importante saper scegliere con attenzione i giusti vini da abbinare a ogni piatto e portata. Nella Sacra Scrittura, la parola "vino" viene citata ben 278 volte in 258 versetti, mentre la parola "vite" ricorre 141 volte in 135 versetti. Oltre a simboleggiare il sangue di Cristo nell'Ultima Cena, le fonti cristiane citano il vino anche come elemento rappresentante la gioia di vivere. Lo stesso Gesù non disdegna di berlo, e il primo miracolo che compie è la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana.

Se il pranzo di Pasqua si apre con un aperitivo, è sempre consigliabile scegliere un vino spumante, come il Prosecco, oppure un vino bianco fresco e leggero, a base di uve Riesling. Proseguendo con le prime portate, si arriva a piatti dal sapore gustoso, denso e invitante, che richiedono perciò un vino rigorosamente rosso, di buona struttura e con una marcata acidità, dal finale lungo e persistente. Tra le scelte ideali vi è il Vino Nobile di Montepulciano o il Montefalco Rosso, oppure il Lambrusco. Per quanto riguarda l'abbinamento del vino al piatto a base d'agnello, che non può mancare dalle tradizionali tavole pasquali, si consigliano vini rossi dal gusto morbido, caldo e avvolgente. Se cotto in umido, l'agnello

predilige l'Aglianico del Vulture, il Barbaresco o un vino siciliano intenso. A scottadito, invece, si abbina perfettamente a un Cabernet Sauvignon dell'Alto Adige, a un Bolgheri o a un Cannonau. Chi invece preferisce cucinare un pranzo vegetariano, a base di formaggi e verdura di stagione, potrà optare per vini bianchi caratterizzati da una buona acidità, come il Pouilly-Fumé o un Pinot Bianco altoatesino, mentre la scelta migliore per un piatto di legumi potrebbe essere l'Erbaluce di Caluso. Il vino può essere felicemente abbinato anche ai dolci pasquali, in special modo all'uovo di cioccolato. In questo caso bisogna prestare attenzione alla quantità di cacao nel cioccolato. Un cioccolato fondente dal gusto intenso e deciso richiederà un vino dolce, come il Barolo Chinato o un Marsala Superiore Riserva, mentre il cioccolato al latte, più delicato e meno aromatico, prediligerà un Recioto della Valpolicella. Se l'ultima portata del pranzo è invece la colomba pasquale, l'abbinamento perfetto è il Moscato d'Asti, che esalta il piacevole gusto del dolce grazie a un'aromatica ed elegante effervescenza, mentre è consigliato anche il Recioto di Soave. Per altri dolci tradizionali l'abbinamento giusto potrebbe essere dato dai vini dolci, tra cui il Vin Santo e il Sauternes. Per finire si potrebbe scegliere una bollicina, come uno champagne, un Franciacorta o un Trento Doc.



Per i piatti a base d'agnello si consigliano vini rossi dal gusto morbido e caldo

A large photograph of a roasted lamb on a stand. In the foreground, there is a basket of bread, eggs, and vegetables. The background is white with a logo and text.

JELENIĆ

BUONA Pasqua

Tel. +385 91 420 49 99

www.istarskiprsut.hr

la Voce

PASQUA

La più felice delle feste

8 sabato, 9 aprile 2022

UN SIMBOLO DELLA PASQUA

Alla scoperta delle

Dall'uovo cosmico al Cristianesimo per arrivare alle tradizioni
I significati: rinascita, prosperità e abbondanza

Potrebbe sembrare blasfemo, ma la storia dell'uovo di Pasqua è molto simile alla storia del Multiverso di Star Wars. Spieghiamo meglio: c'è una linea temporale unica, che unisce l'uovo di Pasqua dei popoli più antichi all'uovo di cioccolato che ci regaliamo noi, ma in mezzo a questi 5.000 anni ci sono tantissime altre storie che si intrecciano l'un l'altra, insieme a re e imperatori. È affascinante, perché è probabilmente l'unico dono della storia dell'uomo che ha attraversato continenti, oceani, millenni diversi. L'unico regalo che è stato accettato da tutte le culture e che si è evoluto nel tempo, pur mantenendo immutato il suo simbolo. La tradizione del classico uovo di cioccolato è relativamente recente ma il dono di uova vere, decorate con qualsiasi tipo di disegno o di dedica, è davvero molto antico. L'uovo in sé ha tratti simbolici arcaici, ha spesso rivestito il ruolo della vita stessa e della sacralità. Secondo alcune credenze mitologiche, il cielo e la Terra sono considerati due emisferi che vanno a creare un unico uovo. Gli Egizi, ad esempio, hanno racchiuso i quattro elementi dell'universo proprio all'interno di un uovo nella loro mitologia.

Un archetipo ricorrente

In tantissime culture si parla dell'uovo cosmico, un archetipo molto ricorrente nelle civiltà antiche. I primi riscontri risalgono addirittura ad Assiri e Babilonesi, ma reperti riguardanti l'uovo cosmico si trovano anche in India, Egitto, Grecia, Cina, nelle regioni celtiche e nelle tribù dei Bambara, la principale etnia ancora oggi presente in Mali. Tra le religioni che esistono tutt'ora, è quella induista la prima ad aver adottato l'uovo come simbolo, proprio l'uovo cosmico tra l'altro: si tratta del "grembo d'oro", identificato come l'anima del mondo, un nucleo universale galleggiante nell'oceano primordiale e avvolto dall'oscurità della non-esistenza. Proprio la schiusa dell'uovo ha permesso la creazione della Terra: la metà superiore del guscio, fatta d'oro, ha creato il cielo, la metà inferiore, d'argento, ha creato il pianeta.

Il primo contatto col Cristianesimo c'è intorno al I secolo a.C. grazie al dio Mitra, la divinità pre-cristiana più simile al Dio e al Gesù come li conosciamo oggi. Tantissimi sono i riti in comune tra le due religioni, perché è stata molto in voga tra i soldati romani in giro per l'Impero. Si presume che il mitraismo sia scomparso come pratica religiosa solo in seguito al decreto Teodosiano del 391 d.C., che ha messo al bando tutti i riti pagani. Oltre alla componente religiosa e mitologica, tutto ciò che abbiamo descritto è stato accompagnato dalla tradizione del dono delle uova giunta fino a noi. Uno dei più grandi antropologi e teologi del '900, Mircea

Eliade, ha scritto che "la tradizione del dono di uova è documentata già tra i Persiani che si scambiavano semplici uova di gallina in Primavera. Gli Egizi hanno acquisito questa usanza e consideravano il cambio di stagione come una sorta di primo dell'anno. I Greci e i Cinesi hanno invece cominciato a decorare a mano le uova con i primi cosmetici". Lo studioso spiega che "l'uovo rappresenta la ripetizione della nascita esemplare



L'uovo cosmico del tempio indiano Chennakeshava



Uova colorate di rosso



Uova di Fabergé

del Cosmo". È stato così fino all'arrivo di Gesù Cristo che, come in molti ambiti, ha cambiato per sempre la storia dell'uomo.

Una tradizione ripresa

Il Cristianesimo, così come molte altre religioni, ha preso a piene mani dalle tradizioni passate. L'usanza delle uova di Pasqua legate alla morte e alla resurrezione di Gesù nasce, non a caso, in Mesopotamia, dove i primi Cristiani macchiavano le uova con un colorante rosso, in ricordo del sangue di Cristo versato alla sua crocifissione. Emblema della rinascita, ma anche della protezione, le uova a Pasqua sono immancabili. Sode e colorate da posizionare

al centro della tavola oppure dolci di cioccolato con una sorpresa all'interno: almeno, questo è quello che accade in Italia. Come le fanno nel resto del mondo? Prima di scoprire tradizioni e rituali dall'estero, qualche accenno storico sulla loro origine. Pegno d'amore tra coppie e trofeo per gli sportivi nel Medioevo, bisogna attendere il Trecento perché le uova, rivestite da una foglia d'oro, diventano un regalo tipico della Pasqua, come si legge nei libri contabili di Edoardo I d'Inghilterra. A raffinare l'arte della decorazione, Peter Carl Fabergé, orafino alla corte dei Romanov che, su ordine dello zar Alessandro III di Russia, nel 1887 creò delle uova dipinte con smalti e abbellite con pietre preziose, con meccanismi sorprendenti e un gioiello all'interno, diventate poi oggetto di collezionismo.

Più incerte, invece, le origini di quelle al cioccolato: una delle ipotesi più accreditate vuole che sia stato Luigi XIV il primo a realizzarle, una teoria plausibile considerando che fu proprio lui a concedere a David Chailou, primo maître chocolatier francese, il diritto esclusivo di vendere cioccolato a Parigi. Ma quali sono le abitudini che ruotano attorno a questo prodotto? Ecco qualche curiosità dal mondo.

Il rosso dell'Italia e dei Balcani

Nella tradizione balcanica e ortodossa, ad esempio, l'uovo di gallina viene cucinato sodo e poi colorato, tradizionalmente di rosso come i primi cristiani in Mesopotamia, e consumato il giorno di Pasqua. Questa usanza è tenuta in vita anche in Italia.

La «caccia» in Inghilterra

Fra i rituali più originali merita un posto d'onore quello inglese della caccia alle uova: l'Easter Egg Hunt è una tradizione nata in

epoca vittoriana per iniziativa dell'azienda Cadbury e dedicata ai più piccoli. La domenica di Pasqua i bambini vanno a caccia di uova per parchi e giardini, circondati da persone mascherate da coniglio pasquale: solo chi trova le uova nascoste dai familiari potrà ricevere la sorpresa portata dal coniglio. Un evento molto atteso che quest'anno sarà celebrato online con il Worldwide Hide: chiunque può "nascondere" digitalmente un uovo in qualsiasi parte del mondo, che i bambini dovranno cercare usando Google Maps. Caccia o meno, le uova della Cadbury sono le preferite di tutti gli abitanti del Regno Unito: l'azienda è infatti molto amata da grandi e piccini, nata nel 1824 per volontà di John Cadbury, che aprì una bottega a Birmingham che vendeva, fra le varie specialità, cacao e cioccolato da bere. Oggi ha sede a Uxbridge, Londra, ed è la seconda realtà al mondo per produzione di dolci, dal 2010 parte della multinazionale Mondelez International. Prodotto di punta nel periodo pasquale sono le Creme Egg, uova di cioccolato al latte con un morbido ripieno bianco e giallo che ricorda tuorlo e albume.

Il cestino benedetto in Polonia

A segnare l'inizio delle feste in Polonia è la swieconka, la benedizione del cestino pasquale in segno di gratitudine verso il Signore. Tradizionalmente il cestino decorato con nastri e fiori colorati viene portato in chiesa il sabato mattina, per essere benedetto dal prete. Il cibo viene poi tenuto da parte e conservato fino alla colazione della domenica. Ma cosa si trova al suo interno? Il maslo, il burro a forma di agnello o croce, il chrzan, il rafano simbolo della Passione di Cristo, la kielbasa, la tipica salsiccia est europea, e poi le uova decorate. Si chiamano pisanki e vengono abbellite con simboli di nascita e prosperità, in ricordo della Resurrezione: sono semplici uova di gallina sode, ma dipinte in maniera davvero originale, presenti nel Paese fin dal XIII secolo, come attesta il ritrovamento di un antico manufatto a Ostówek. Tecnica classica per dipingerle è la batik, ovvero l'uso della cera, ma c'è anche chi le colora in maniera naturale avvalendosi dell'aiuto della cipolla a buccia gialla, per arricchirle poi con fili di lana colorata.

Easter Egg Roll alla Casa Bianca

Negli Stati Uniti è il presidente in persona a divertirsi con le uova: l'annuale White House Easter Egg Roll è nato per la prima volta il 22 aprile 1878, dopo che il presidente Rutherford B. Hayes decise di aprire il parco della Casa Bianca il lunedì di Pasquetta per tutti i bambini che volevano far rotolare le loro



Gli alberi di uova tipici in Germania

e origini

ni diverse ma sempre vicine



Le uova cascarones dell'America centrale e latina

uova. Un gioco di origini antiche che consiste nel far scivolare le uova sull'erba il più a lungo a possibile senza romperle: è proprio così che si fa ancora oggi anche alla Casa Bianca, dove è possibile imbattersi in personalità illustri nei panni del coniglio pasquale.

Svizzera: il pestaggio

Anche in Svizzera arriva il coniglio pasquale, portatore di uova di cioccolato e sorprese che, durante la notte, nasconde i doni nel giardino di casa, dove i bambini dovranno poi cercarli lanciandosi in una divertente caccia al tesoro. A Rougemont, invece, ogni anno vengono esposte 12 uova di cioccolato gigante decorate a tema, proprio come fossero delle sculture, mentre nella Svizzera tedesca si svolge l'eierrutschen (letteralmente, "pestaggio delle uova"), una sfida casalinga che consiste nel rompere con la punta di un uovo sodo il guscio delle uova degli avversari. Una tradizione che a Berna diventa evento pubblico, con tanto di gara a punti in scena ogni anno in pieno centro storico.

L'uovo gigante in Argentina

Non è solo la Svizzera ad avere un debole per le uova di grandi dimensioni: in Argentina la tradizione dell'uovo di Pasqua è molto sentita, tanto che ogni anno a Bariloche viene scoperto un gigantesco uovo di cioccolato. Per intenderci, si tratta di un uovo di più di 8mila chilogrammi per 10 metri d'altezza: per realizzarlo, occorre il lavoro di 70 pasticceri professionisti, che alle prime luci dell'alba iniziano a regalare la cioccolata in pezzi alle persone in fila. Quante? Negli anni passati il numero totale si aggirava attorno ai 50mila!

L'omelette gigante in Francia

Ormai si è capito, la parola d'ordine nel giorno di Pasqua è abbondanza. Lo sanno bene anche i francesi, che per l'occasione preparano una delle loro specialità in versione maxi: certo, non sono proprio uova pasquali, ma per preparare l'omelette gigante servono decisamente molte uova! Accade ad Haux, dove ogni anno viene servita questa enorme frittata nella piazza principale della città, preparata con oltre 4.500 uova e in grado di sfamare più di un migliaio di persone. A iniziare questa tradizione secondo la leggenda fu Napoleone, che si innamorò così tanto dell'omelette assaggiata nella cittadina che chiese agli abitanti di radunare tutte le loro uova e prepararne una gigante.

Coriandoli colorati in Messico

Ancora in Sud America, un rituale allegro e insolito, quello de los cascarones. Ovvero i gusci delle uova svuotati del loro contenuto naturale e riempiti di coriandoli colorati. Per tenere insieme l'involucro si usano dei fogli di velina, ma non preoccupatevi se il risultato non è preciso: le uova finiranno comunque, come da tradizione, rotte sulla testa di amici e parenti in segno di buon auspicio. Niente proteste: sembra che si tratti di un'usanza portata da Marco Polo dalla Cina, dove i gusci venivano riempiti con le spezie.

Campionato di uova dipinte in Romania

I rumeni normalmente festeggiano la Pasqua con la famiglia. Se mai vi capiterà di essere invitati a un pranzo di Pasqua in Romania, potrà ricordarvi il giorno del Ringraziamento

in America. Il menù tradizionale è composto da 4 o 5 piatti e comprende normalmente una zuppa acida chiamata "ciorba", insalata, sottaceti, agnello al forno, una torta fatta di carne di fegato d'agnello e molto prezzemolo, chiamata "drob" e infine molte uova dipinte. Qui, la tradizione pasquale più sentita è senza dubbio la "battaglia delle uova", un campionato al quale tutta la famiglia e gli amici prendono parte. Il gioco consiste nel colpire due uova sode una contro l'altra: l'uovo con il guscio più duro vince, e il perdente deve mangiarsi tutte le uova che vengono rotte! Il mattino di Pasqua poi, la tradizione vuole che ci si lavi la faccia con l'acqua nella quale sono stati messi a mollo un uovo dipinto di rosso e una moneta d'argento: l'uovo rosso simbolizza la salute e la moneta la purezza.

Alberi colorati in Germania

Qui le celebrazioni pasquali cominciano il giovedì santo, chiamato "Gründonnerstag", quando è tradizione mangiare solo cose verdi. Il piatto più rappresentativo è la zuppa alle sette erbe, che contiene crescione, dente di leone, erba cipollina, prezzemolo, porro verde, acetosa e spinaci. Per dessert, non troverete le famose uova di cioccolato bensì l'Osterlamm, una torta a forma di agnello spolverata con zucchero a velo, tradizionalmente cucinata in uno stampo di argilla che le conferisce un leggero profumo. Questo dessert è popolare anche in Alsazia. I tedeschi decorano i loro alberi con uova colorate dando vita a vere e proprie piante pasquali, o "Osterstrauch", che riempiono le strade e i giardini di colori annunciando l'arrivo della primavera.



L'Easter Egg Roll sul prato della Casa Bianca



Restaurant
since 1988

Buona Pasqua!

tel. +385 52 445 197

O. M. Tita 1a – 52450 Vrsar (Orsera)

info@restoran-trost.hr

Parcheggio assicurato

www.restoran-trost.hr



laVoce

PASQUA

La più felice delle feste

10 sabato, 9 aprile 2022

DECORAZIONI

Tante idee per una Pasqua fai da te

Proposte facili per una tavola allegra e festiva



L'arrivo della Pasqua è ormai alle porte. Nei negozi ci sono già in bella mostra dolciumi tipici della festività per la gioia in particolar modo dei più piccoli. Ed è proprio con i bambini che possiamo sbizzarrirci per rendere la casa più festosa e allegra, sistemando in varie parti alcuni dei simboli della Pasqua. Se ancora non avete deciso come addobbare la vostra tavola pasquale qui trovate un bel po' di idee e dritte utili.

Quello che senz'altro non deve mancare su una tavola pasquale è il colore, come il giallo, azzurro, lilla, rosa verde. L'atmosfera pasquale deve essere gioiosa, divertente e deve infondere un senso generale di beatitudine e felicità. Quindi si a segnaposti colorati e divertenti, soprattutto laddove ci siano bambini, a fiori freschi, alle erbe aromatiche, alle uova colorate e ai coniglietti di cioccolato. Per una tavola più sobria è possibile giocare sull'effetto cromatico dei colori pastello, senza tralasciare l'eleganza ed il profumo dei fiori appena raccolti. Dai rami di pesco decorati o meno ai rami di ulivo da utilizzare anche come segnaposto, tantissime le idee per festeggiare la Pasqua in tavola.

Originalità e fantasia

Per chi ama il fai da te sono tante le realizzazioni possibili da creare con la giusta dose di originalità e fantasia. Vediamo nello specifico qualche interessante idea. Il simbolo pasquale per eccellenza è sicuramente l'uovo, in quanto simboleggia la rinascita. Già anticamente l'uovo veniva legato al significato di rinascita, fertilità; in seguito, il cristianesimo ha ripreso questa simbologia collegandola al significato stesso della Santa Pasqua, in cui si celebra la risurrezione di Gesù. Tantissime le idee dalle quali attingere per creare simpatiche ed originali decorazioni con le uova pasquali: dalle uova svuotate e ripiene di piante e fiori alle uova utilizzate per decorare contenitori e vasi.

Ghirlanda

Per realizzare ghirlande pasquali non c'è che l'imbarazzo della scelta. In pratica potrete usare uno qualunque o anche



Un mazzo di fiori può essere usato come centrotavola

tutti gli elementi descritti in precedenza. Per chi ama il verde in tavola, una corona di vimini e fiori freschi sarà l'ideale. Una ghirlanda facilmente realizzabile in compagnia dei bambini è in feltro, con inserti in rilievo. Ancora, potrete realizzarne una con una base di polistirolo alla quale andrete ad aggiungere coniglietti e uova colorate.

Piante e fiori

La venuta di Pasqua coincide sempre con quella della primavera, quindi piante e fiori sono nel pieno del loro splendore. Ecco perché un'idea semplice, ma d'effetto, è quella di utilizzare un vaso come centrotavola pasquale. Le scelte più indicate sono le fessie, i ranuncoli, i giacinti, i tulipani oppure una bella azalea. L'idea in più è quella di riempire il vaso con piccole uova colorate oppure aggiungerne in piccoli cestini posti lateralmente. L'unico fattore a cui prestare attenzione quando si scelgono piante o fiori come centrotavola è il profumo forte che potrebbe disturbare chi sta mangiando; inoltre, accertati che nessuno dei tuoi ospiti sia allergico. Un'altra trovata molto originale è quella di aggiungere nel vaso anche delle carote. Che ne pensate di una composizione con le margherite?



Dalle tavole pasquali non possono mancare i colori

Inutile sottolineare che l'elemento essenziale è un vaso trasparente.

Segnaposti

Se il simbolo di Pasqua per eccellenza è l'uovo, da poter realizzare in diversi modi, per i segnaposti possono essere impiegati anche i fiori, i rami d'ulivo, il grano, gli asparagi ed i simpatici coniglietti. E per i più audaci è possibile creare dei segnaposti commestibili, cestini di cioccolata, da poter sgranocchiare a fine pasto. Tante sono le idee da poter realizzare per donare allegria, spensieratezza e gioia alla tavola di pasqua.

Un'idea molto originale è costituita dalle uova che devono essere aperte all'estremità, svuotate e riempite con della cera dentro alla quale introducete lo stoppino. Quando la cera è ben asciutta avrete delle candele a forma di uovo molto graziose che potete poggiare su un piattino sul quale potete disporre dei petali di rosa. Date sfogo alla fantasia e iniziate a realizzare i vostri centrotavola pasquali da esporre in salotto o in cucina!

Albero

L'albero di Pasqua è una tradizione molto diffusa in Germania, il che non vuol dire che non possiamo prendere 'in prestito' questa simpatica idea. È davvero semplice da realizzare, ma lascerà i tuoi ospiti piacevolmente colpiti. Vi servono dei rametti (veri o finti) a cui appendere degli ovetti colorati. L'ideale sarebbe dipingerli in casa, così potrete coinvolgere tutti e potrete scegliere i colori che meglio si addicono al resto della casa.



laVoce
PASQUA

Anno XIV / n.2 / sabato, 9 aprile 2022
GLI SPECIALI DE "LA VOCE DEL POPOLO"
a cura di Errol Superina

Edizione PASQUA 2022

Direttore
Errol Superina

Caporedattore responsabile
Christiana Babić

Marketing
Iva Superina (caposettore) e Monica Ivančić

Collaboratori
Virna Baraba, Viviana Car, Patrizia Chiepolo,
Fabio Sfiligoi

Redattore esecutivo
Oretta Bressan

Redattore grafico
Zeljka Kovacic

Foto
Shutterstock, Roni Brmalj e archivio

BELLEZZE NATURALI

Isola di Pasqua Un meraviglioso lembo di terra cileno



Il vulcano Rano Kau

Ammettetelo, cari lettori, quanti di voi si saranno posti la domanda: Perché l'isola di Pasqua si chiama proprio così? Se ci pensate bene, non è così difficile da intuire. Ha a che fare con la più grande festività cristiana in quanto il primo esploratore europeo ad arrivare sulle coste dell'isola, il navigatore olandese Jakob Roggeveen, vi sbarcò il 5 aprile 1722, che proprio quell'anno era la domenica di Pasqua. E ciò accadde 300 anni fa. Nel 1888 il Cile impose la propria sovranità sull'isola di Pasqua che nel 1935 venne dichiarata Parco nazionale e nel 1995 Patrimonio dell'umanità da parte dell'Unesco. Abbiamo scelto di compiere un "giro in versione cartacea" dell'isola vista l'attinenza del suo nome con la festività che ci apprestiamo a celebrare.

La Isla de Pascua (per dirla alla spagnola), nota anche con il nome di Rapa Nui (che tradotto in italiano significa Grande Roccia o Isola), si trova nell'Oceano Pacifico, a largo delle coste del Cile. Viene considerata uno dei luoghi più isolati al mondo visto che è distante sia dalle coste cilene che da altre isole abitate del Pacifico. L'isola ha un'origine vulcanica. Sono ben 4 i vulcani presenti sui suoi 163 chilometri quadrati: Poike, Rano Kau, Rano Raraku e Terevaka.

Le statue: cosa sono e la loro origine

Si chiamano Moai e sono le enormi statue realizzate in pietra vulcanica che rendono l'isola di Pasqua particolarmente famosa. Si pensa che Rapa Nui sia abitata fin dal V secolo d.C. ma non è ancora certo chi fossero e da dove arrivassero i primi abitanti. L'ipotesi più accreditata è che si tratti di polinesiani, come l'attuale popolazione. Tra il XII e il XVII secolo gli abitanti dell'isola costruirono centinaia di enormi statue di pietra vulcanica costituite da una grande testa umana e un busto stilizzato che sorregge il capo. Il monolite più alto viene chiamato Paro, ha un'altezza di circa 10 metri dal suolo ed è senza torso. I 150 Moai più famosi sono sepolti fino alle spalle sul fianco di un vulcano. Alcuni pesano circa 80 tonnellate. È stato stimato che per costruire una statua si impiegava un anno a scolpirla e 180 uomini erano richiesti per trasportarla. Si pensa rappresentino gli antichi sovrani anche se l'ipotesi più accreditata è che si tratti di simulacri di divinità. I monoliti sarebbero stati portatori di benessere e prosperità nelle direzioni in cui volgono lo sguardo. E molte statue sono rivolte verso il mare in quanto proprio l'oceano era la prima fonte di sostentamento degli isolani che vivevano principalmente di pesca. E dopo 150 anni una statua Moai viene

restituita all'isola di Pasqua. La notizia è stata pubblicata lo scorso febbraio quando si è venuti a sapere che la scultura dal 1870 si trovava nel Museo di storia naturale di Santiago del Cile ed era giunto il momento di farla tornare a casa.

Lo sapevate che anche in Italia ci sono due statue Moai? Una si trova a Vitorchiano, un comune nei pressi di Roma. È stata realizzata da 11 maori della famiglia Atan che da Rapa Nui arrivarono in Italia agli inizi degli anni Novanta per diffondere informazione e sensibilizzazione sul restauro delle numerose statue presenti sull'isola di Pasqua. La seconda scultura invece si trova a Chiuduno, in provincia di Bergamo. È opera di 14 maori polinesiani che la crearono durante il XV Festival internazionale de "Lo spirito del pianeta" realizzato per celebrare le culture indigene e tribali del mondo.

Hanga Roa, l'unico centro abitato

L'isola di Pasqua è un lembo di terra brullo dove non si trovano molti animali se non cavalli, pecore, mucche e maiali. È una meta apprezzata da chi ama il trekking e l'escursionismo.

L'unico centro abitato è Hanga Roa che conta circa 3mila abitanti. La sua via principale è l'Avenida Policarpo Toro lungo la quale si trovano negozi, alberghi, ristoranti e l'unica farmacia dell'isola. Ci sono poi un museo e la chiesa cattolica, un luogo di ritrovo spirituale che funge pure da sala riunioni per la cittadinanza. Negli ultimi anni sono stati aperti diversi internet café con il centro abitato che dispone pure di un bancomat. La gente del posto vende in modo informale pesce, carne e verdure e l'empanada di tonno è lo spuntino che dovete assaggiare magari mentre vi godete il sole sulla spiaggia di Anakena ricoperta di sabbia bianca. Il villaggio cerimoniale di Orongo, invece, offre uno dei paesaggi più incredibili di tutto il Sud Pacifico. Le case danno l'impressione di essere parzialmente sotterrate.

Per gli amanti delle passeggiate vi sono alcuni sentieri che si prestano magnificamente alle escursioni a piedi mentre chi predilige la bicicletta dovrà fare senz'altro il percorso ad anello che fa il giro dell'isola ed è lungo 48 chilometri. Le immersioni subacquee, invece, sono un'attività sempre più diffusa sull'isola di Pasqua e ciò si deve alla trasparenza dell'acqua, all'assenza di grandi folle, agli spettacolari fondali sottomarini e alle formazioni coralline. La fauna marina, invece, è alquanto scarsa. Per quanto riguarda la temperatura dell'acqua, questa va dai 20°C in inverno ai 26°C in estate.



La spiaggia Anakena

pavlomir.hr

VINSKA KUĆA

Pavlo mir

Il vigneto ha bisogno di un servo,
il vino di un padrone...

Vinska kuća Pavlo mir / Pavlo mir 2, Novi Vinodolski

Orario d'apertura
lunedì-sabato: 8.00 - 22.00
domenica: 12.00 - 18.00

Konoba Feral
di Marino Anić
M. Gubec 5b, Rijeka (Fiume)
Tel. +385 51 212 274

www.konoba-feral.com

Buona Pasqua!

Le nostre specialità

- Brodetto • risotto al nero di seppia • baccalà in brodetto
- pasta ai frutti di mare • cozze in busara • acciughe
- brodo di pesce • calamari fritti / alla griglia • palamita affettata
- razza, asial • insalata di polpi • scampi (griglia, busara)

...e tanto altro ancora

Il pescato dei nostri pescatori quarnerini

I MAESTRI

Pasqua nell'arte visiva

Dai capolavori del Rinascimento a quelli delle avanguardie novecentesche, ecco le più belle opere d'arte ispirate agli ultimi giorni di Gesù Cristo

Nel corso dei secoli, la figura del Cristo e il sacro mistero rappresentato dalla sua esistenza sono stati alcuni dei temi principali a cui si sono interessati i più grandi interpreti dell'arte occidentale. A illustrare gli ultimi giorni di Gesù sono infatti alcune delle più belle opere della storia dell'arte europea, tra i quali spiccano, in particolare, i capolavori dell'arte rinascimentale.

La vita di Gesù in splendidi affreschi

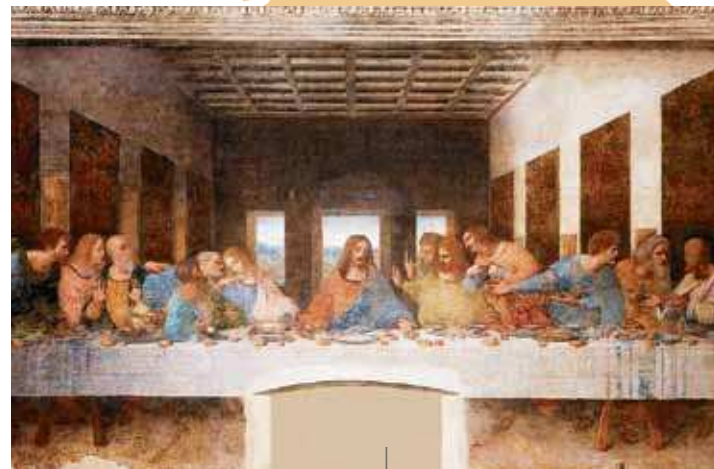
È impossibile parlare di arte cristiana senza fare riferimento a Giotto di Bondone e, soprattutto, a uno dei suoi cicli più noti, vale a dire quello realizzato nella cappella degli Scrovegni di Padova nei primi anni del Trecento. Una delle opere più significative del ciclo, compresa nelle "Storie di Gesù", è l'"Ingresso a Gerusalemme", dipinto tra il 1303 e il 1305, raffigurante Gesù che, procedendo verso le porte di Gerusalemme cavalcando un asino, incontra insieme agli apostoli una folla incuriosita. Un altro celebre affresco incentrato sulla figura di Cristo è la "Santissima Trinità", con la Vergine Maria e San Giovanni e i donatori" di Tommaso di Mone Cassai, detto Masaccio, ritenuto uno degli iniziatori del Rinascimento a Firenze. Realizzata nella basilica di Santa Maria Novella del capoluogo toscano probabilmente tra il 1425 e il 1428, l'imponente - le dimensioni dell'affresco superano i sei metri di altezza e i tre metri di larghezza - "Trinità" è l'ultima opera conosciuta di Masaccio. L'affresco continua ad attirare l'interesse degli studiosi anche al giorno d'oggi soprattutto per due particolarità, ovvero la prospettiva della volta a botte cassettona dietro il Cristo in croce, e la presenza di Dio padre raffigurato alle spalle del figlio.

L'immagine della flagellazione

La rappresentazione del mistero della vita di Gesù ha costituito per molti autori rinascimentali la massima realizzazione artistica, come nel caso di Donato di Angelo di Pascuccio, detto il Bramante, il "Cristo alla colonna", considerato la migliore opera pittorica di Donato Bramante, è un olio su tavola databile intorno al 1490 e conservato nella Pinacoteca di Brera di Milano. Lo splendido dipinto, che colpisce per la vicinanza del soggetto ritratto, mostra il Cristo legato alla colonna immediatamente prima della flagellazione. È interessante notare che i flagellanti sono del tutto assenti dalla scena per lasciare spazio alla figura di Gesù, il che aumenta l'intensità del quadro. Il più grande capolavoro dell'arte occidentale incentrato sull'Ultima Cena è indubbiamente



Il "Cristo velato" di Sanmartino si trova nella cappella Sansevero di Napoli



L'"Ultima cena" del grande Leonardo da Vinci



"La pietà" di Michelangelo è una delle più grandi opere d'arte della storia europea

l'omonimo dipinto parietale di Leonardo da Vinci, realizzato tra il 1494 e il 1498 nel refettorio del convento adiacente al santuario di Santa Maria delle Grazie di Milano. L'opera, di 460 centimetri di altezza e 880 centimetri di larghezza, è tuttora al centro degli studi sulla prospettiva e la composizione pittorica rinascimentale.

Il capolavoro di Michelangelo

Gli episodi finali della vita terrena di Cristo sono stati brillantemente raffigurati nel corso dei secoli anche per il tramite della scultura. La "Pietà di San Pietro" di Michelangelo Buonarroti, conservata nella basilica di San Pietro in Vaticano, viene unanimemente considerata una delle maggiori opere d'arte in assoluto della storia dell'Occidente. Realizzata in marmo bianco di Carrara tra il 1497 e il 1499, la scultura mostra la Madonna che culla tra le braccia il corpo senza vita di Gesù, appena depresso dalla croce. La "Pietà" è ritenuta, inoltre, il primo capolavoro di Michelangelo, ed è l'unica opera che riporta la firma dell'artista: sulla fascia a tracolla che sostiene il manto della Vergine, figura la scritta "Michelangelvs Bonarotvs florentinvs faciebat" ("Io fece il fiorentino Michelangelo Buonarroti"). Il momento più alto del mistero dell'esistenza terrena di Gesù Cristo, la Resurrezione, è invece al centro di una delle opere giovanili di Raffaello Sanzio da Urbino, oggi conservata nel Museo d'Arte di San Paolo, in Brasile. Nella "Resurrezione di Cristo" di Raffaello, databile al 1501-1502, è possibile riconoscere l'influenza di Perugino e del Pinturicchio. Tuttavia, a differenza di quest'ultimo, Raffaello dona una maggiore plasticità alle figure,



"Cristo di San Giovanni della Croce" di Salvador Dalí

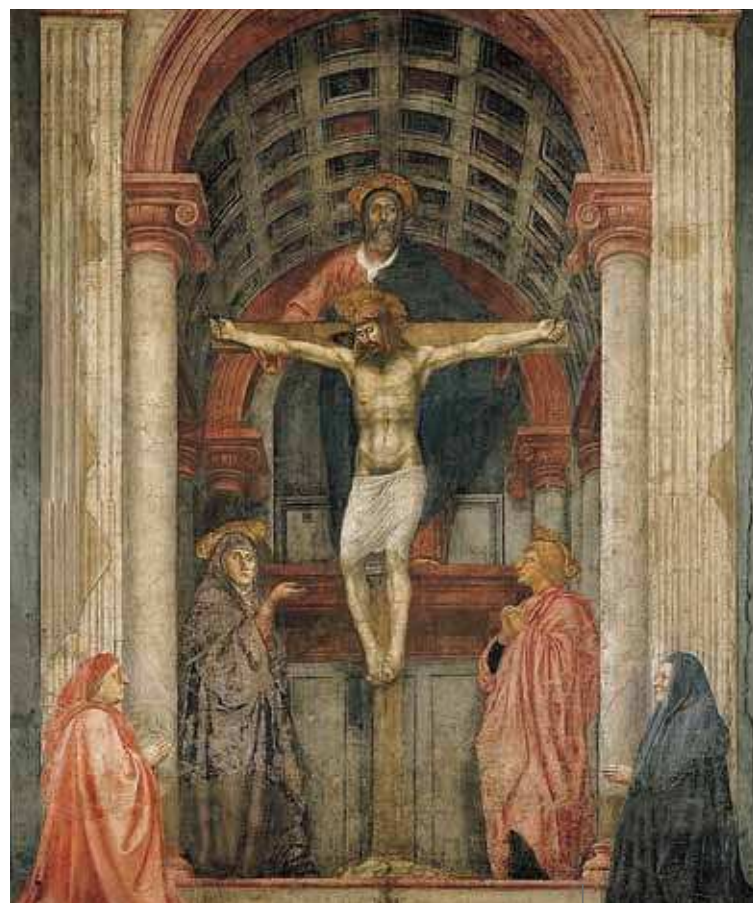
con gesti più vivi, realistici e naturali.

Opere del maestro del chiaroscuro

Particolarmente affascinanti sono le rappresentazioni degli ultimi giorni di Gesù firmate da Caravaggio, pseudonimo di Michelangelo Merisi. In particolare, nell'"Incredulità di san Tommaso" - dipinto con colori a olio su tela tra il 1600 e il 1601, e conservato oggi nella Bildergalerie di Potsdam, in Germania - spiccano l'estremo realismo e l'illuminazione tipicamente caravaggesche. L'unica fonte luminosa della scena, proveniente da sinistra, mette in risalto l'"inserimento" del dito di san Tommaso nel corpo di Cristo. Un altro capolavoro di Caravaggio, maestro del chiaroscuro, è la "Flagellazione di Cristo", realizzata tra il 1607 e il 1608, ora parte della collezione del Museo nazionale di Capodimonte di Napoli. A differenza del "Cristo alla colonna" di Bramante, nel



Caravaggio viene considerato il maestro del chiaroscuro



La "Trinità" di Masaccio

lavoro di Caravaggio l'intensità dell'opera è data dal gioco di luci e ombre che caratterizza la figura di Gesù e quelle dei tre torturatori.

Le avanguardie del Novecento

Sempre a Napoli, presso la cappella Sansevero, è possibile visitare una stupenda scultura marmorea di Giuseppe Sanmartino. Il "Cristo velato", completato nel 1753, mostra il corpo senza vita di Gesù ricoperto da un velo sottilissimo, attraverso il quale è possibile intravedere i segni del martirio. Nell'evocazione drammatica di Sanmartino, la sofferenza del Cristo diventa simbolo del destino e del riscatto dell'intera umanità. L'interesse nei confronti

della raffigurazione pittorica della Passione di Gesù prosegue anche nel Novecento e trova spazio in opere di artisti di ambiti diversi. Concludiamo questa breve rassegna, perciò, con un quadro del maggiore esponente del surrealismo, una delle principali correnti artistiche d'avanguardia del secolo scorso. Il "Cristo di San Giovanni della Croce" di Salvador Dalí, realizzato nel 1951 e conservato nel Kelvingrove Art Gallery and Museum di Glasgow, in Scozia, mostra la crocifissione di Gesù eliminando dalla scena, tuttavia, i chiodi, il sangue e la corona di spine. Il titolo dell'opera rimanda a un dipinto del Cristo firmato dal santo spagnolo Juan de la Cruz, a cui Dalí si ispirò.



PAR



CORSO DI LAUREA DUALE IN MANAGEMENT

- Management aziendale
- Management nel settore della gastronomia e della ristorazione
- Management finanziario
- Management delle piccole e medie imprese
- Management dello sport



Buona Pasqua



Visoka poslovna škola PAR

Trg Riječke rezolucije 4, Rijeka (Fiume)

Tel.: +385 (0)51 327-037

E-mail: upisi@par.hr

www.par.hr



Buona Pasqua!

**RESPONSABILE DELLA
PROTEZIONE DEI DATI
PERSONALI (RPD)**

www.feralis.hr



**EUROPEAN FEDERATION
OF DATA PROTECTION OFFICERS**



The background is a light blue wooden plank surface. In the top left, there are pink daisies and a sprig of yellow flowers. In the top right, there are several decorated Easter eggs: one with green and white stripes, one with yellow and white stripes, and one with a blue star. In the bottom left, there are more green eggs. In the bottom right, there are yellow and pink flowers.

Buona Pasqua

*Sretan Uskrs
Vesele velikonočne praznike*

 **EDIT**

Ente giornalistico-editoriale, Fiume



LIBURNIA
HOTELS & VILLAS

www.liburnia.hr

Pasqua sulla Riviera abbaziana



I raggi di sole primaverili ci annunciano il risveglio dal torpore invernale e il luogo migliore è in riva al mare. La primavera è il momento ideale per una vacanza rinvigorente e la Riviera abbaziana rappresenta lo scenario perfetto per provare un'esperienza del genere. Il periodo della primavera è ricco di eventi sportivi, di intrattenimento e gastronomici. I parchi meravigliosi e il bellissimo Lungomare sono pieni di angoli nascosti che aspettano di essere scoperti!

Trascorrete in pieno relax le vacanze pasquali sulla Riviera abbaziana, godetevi il tepore del sole mentre passeggiate in riva al mare. Se siete amanti della natura, vi proponiamo una vacanza attiva con camminate nordiche attraverso la storia di quest'area e scoprite i più pittoreschi sentieri escursionistici. Se volete scoprire l'unicità del Monte Maggiore, che dista soltanto mezz'ora dalla Riviera, lo potrete fare percorrendo gli affascinanti sentieri di montagna, per poi assaggiare, nei momenti di riposo, le prelibatezze gastronomiche locali a base di asparagi selvatici, i messaggeri della primavera.

Mentre state andando alla scoperta della Riviera abbaziana, apprezzate la comodità garantita da Liburnia Hotels & Villas, che ha preparato per voi un'offerta pasquale veramente speciale.

Godetevi le linee moderne dell'Hotel Ambassador***** di Abbazia, l'ambiente idilliaco dell'Hotel Excelsior**** di Laurana, oppure il family hotel Marina**** a Draga di Moschiena. Iniziate la vostra vacanza con una dolce sorpresa, per poi proseguire con le delizie culinarie e workshop di circostanza. Assaggiate la ricca colazione pasquale preparata con ingredienti tradizionali e poi il pranzo pasquale con 3 o 4 portate. Il divertimento è garantito per tutta la famiglia grazie ai laboratori creativi di origami, oppure per decorare le uova di Pasqua e giochi vari, come ad esempio la ricerca delle uova. Gli amanti del benessere avranno a disposizione una piscina coperta con acqua di mare riscaldata e una riccamente attrezzata area SPA con tanto di saune.

L'offerta speciale si riferisce al periodo compreso tra il 14 e il 19 aprile 2022 e garantisce una vacanza piena di contenuti nei Liburnia Hotels & Villas. Gli elevatissimi standard igienico-sanitari rappresentano una garanzia di sicurezza per tutti gli ospiti. Pianificate la vostra vacanza dei sogni e prenotate già oggi! Per maggiori informazioni sulle offerte e sui contenuti degli alberghi visitate il sito www.liburnia.hr, oppure chiamate il centro prenotazioni Liburnia Hotels & Villas al numero +385 51 710 444.



**Istarska
Kreditna
Banka**
Umag d.d.



Buona Pasqua!

BONIFICI ISTANTANEI

bonifici
in kune
in meno
di 10 secondi*



*Oltre alla Istarska kreditna banka Umag d.d., attualmente fanno parte del sistema NKSInst Addiko Banka d.d., BKS BANK AG - filiale centrale per la Croazia, Hrvatska poštanska banka d.d., Partner banka d.d., Privredna banka Zagreb d.d. e Zagrebačka banka d.d.

www.ikb.hr