

del popolo   
**la Voce**  
[www.lavoce.hr](http://www.lavoce.hr)

# PASQUA

Anno XVI / n.2 / sabato, 23 marzo 2024

*Una nuova vita*

# VERALDA

WINES FULL OF NATURE

*Buona*

*Pasqua*



*wines full of nature*

Veralda p.o. di Luciano Visintin  
Kršín 4, 52474 Brtonigla (Verteneglio) • +385 (0)52 774 111 • info@veralda.hr

[www.veralda.hr](http://www.veralda.hr)

A differenza degli scorsi anni, Pasqua 2024 sarà bassa. La celebriamo, infatti, il 31 marzo. Nel 2025, invece, cadrà il 20 aprile e l'anno successivo il 5 aprile

# Aspettando

la Voce  
**PASQUA**  
Una nuova  
vita  
3 sabato,  
23 marzo  
2024

Nel comunicato della Santa Sede non viene precisato se Francesco eseguirà la consueta lavanda dei piedi, a imitazione del passo evangelico.

Il giorno seguente, chi si recherà nella Basilica di San Pietro potrà assistere alla Celebrazione della Passione del Signore a partire dalle ore 17. Successivamente, alle 21.15, il Papa presiederà la Via Crucis nel Colosseo a Roma. Il Sabato Santo, la Veglia Pasquale si svolgerà nella Notte Santa alle 19.30 nella Basilica di San Pietro. Poche ore dopo, il 31 marzo alle 10, Papa Francesco celebrerà la Messa della Domenica di Pasqua nella piazza principale del Vaticano. Per concludere la Settimana Santa 2024, alle 12 il Pontefice impartirà la benedizione "Urbi et Orbi" ("alla città - sottinteso di Roma - e al mondo") dalla loggia centrale della Basilica di San Pietro. È quella benedizione che il Santo Padre impartisce in alcune occasioni particolari, le più importanti delle quali sono il giorno della sua elezione e i giorni di Natale e Pasqua. La locuzione evidenzia il presupposto di Roma al centro del mondo. È una formula che viene utilizzata anche in particolari documenti religiosi (bolle e altri documenti pontifici ecc.). È riportata in medaglie, monete e memorie del pontificato. È rivolta ai fedeli riuniti in Piazza San Pietro (Urbi), ma si apre all'universalità (Orbi).

Al di fuori dell'ambito religioso, l'espressione è utilizzata nel linguaggio comune con intenti ironici e scherzosi come sinonimo di espressioni quali "a tutti", "a chiunque", "a ognuno"; ha quindi lo stesso significato di un altro modo di dire: "sbandierare qualcosa ai quattro venti"; di seguito due esempi: *Tizio sta dicendo Urbi et Orbi che sta per cambiare lavoro. È risaputo Urbi et Orbi.*

Alla benedizione Urbi et Orbi è associata la cosiddetta indulgenza plenaria, un istituto proprio della fede cattolica che consiste, con le dovute condizioni, nella remissione di fronte a Dio delle pene dovute per i peccati di coloro che ricevono la benedizione, sia che siano presenti fisicamente in Piazza San Pietro sia virtualmente grazie ai mezzi di comunicazione sociale (radio, televisione, Internet). La benedizione è preceduta dall'annuncio dell'indulgenza fatto da un cardinale (di solito il cardinale protodiacono) in italiano:

"Il Santo Padre N., a tutti i fedeli presenti e a quelli che ricevono la sua benedizione a mezzo della radio, della televisione e delle nuove tecnologie di comunicazione, concede l'indulgenza plenaria nella forma stabilita dalla Chiesa. Preghiamo Dio Onnipotente perché conservi a lungo il papa a guida della Chiesa e conceda pace e unità alla Chiesa in tutto il mondo". La benedizione contiene una formula che fa riferimento alla remissione dei peccati e all'indulgenza. Va notato che la formula di remissione dei peccati non ha valore di assoluzione, ma impetratorio. La benedizione viene pronunciata in latino, i fedeli alle singole invocazioni rispondono "Amen".

Il giorno di Pasqua, come si sa, non cade mai lo stesso giorno e quest'anno si celebra il 31 marzo. Il 14 febbraio, come sempre, è San Valentino, ma quest'anno nella stessa data si è avuta anche un'altra ricorrenza. È stato, infatti, il mercoledì delle Ceneri, il giorno che ha segnato l'inizio della Quaresima, ossia del periodo di 40 giorni che precede la Pasqua. Questa festività, che celebra la Resurrezione di Gesù, è detta mobile: a differenza di quelle fisse come il Natale (che è sempre il 25 dicembre), il giorno di Pasqua varia di anno in anno. Nel 2024, Pasqua è, dunque, domenica 31 marzo e si tratta quindi di Pasqua bassa. La Pasqua può essere classificata come bassa, media o alta a seconda della sua collocazione nel calendario. La denominazione "bassa" è attribuita quando la festività cade tra il 22 marzo e il 2 aprile. È considerata "media" se si colloca tra il 3 e il 13 aprile e viene definita "alta" se cade tra il 14 e il 25 aprile. È importante notare che queste date possono variare e influenzano anche la Pasqua ortodossa, che segue un calendario differente da quello cristiano.

## Pasqua a maggio? Impossibile

Sappiamo che le fasi lunari si ripetono in media ogni 29 giorni, quindi la Pasqua non può cadere oltre un certo periodo. Per questo motivo, come riporta ilmeteo.net, anche se la domenica di Pasqua oscilla lo fa sempre tra due date "limite". La Pasqua non cade mai prima del 22 marzo (del resto, per convenzione il calcolo si fa a partire dal 21 marzo), mentre verso l'"alto" non succede mai che cade oltre il 25 aprile. Così ad esempio, nel 2025 avremo una Pasqua abbastanza tardiva (il 20 aprile), nel 2027 sarà anticipata (28 marzo) e nel 2030 nuovamente tardiva (il 21 aprile).

## Il via alla Settimana Santa

Papa Francesco presiederà una serie di celebrazioni liturgiche durante la Settimana Santa. Lo ha annunciato il Vaticano attraverso il Maestro delle Celebrazioni Liturgiche Pontificie, monsignor Diego Ravelli.

Le celebrazioni inizieranno domani, 24 marzo, con la Domenica delle Palme, quando il Pontefice celebrerà la Santa Messa alle 10 in Piazza San Pietro. Questo giorno ricorda l'ingresso di Cristo a Gerusalemme e l'adorazione del popolo.

Il Triduo pasquale comincerà Giovedì Santo, 28 marzo. Il Papa presiederà la Messa crismale alle 9.30 nella Basilica di San Pietro.



la Voce  
**PASQUA**

Anno XVI / n.2 / sabato, 23 marzo 2024  
GLI SPECIALI DE "LA VOCE DEL POPOLO"

Edizione TUTTO PASQUA 2024

Direttore  
Christiana Babić

Caporedattore responsabile  
Ivo Vidotto

Marketing  
Iva Superina (caposettore) e Monica Ivančić

Collaboratori  
Luka Kik

Redattore esecutivo  
Vilma Baraba

Redattori grafici  
Sanjin Mačar, Vanja Dubravčić

Foto  
Shutterstock e archivio

la Voce  
**PASQUA**  
Una nuova  
vita  
4 sabato,  
23 marzo  
2024

Come si festeggia la Pasqua in Svezia?

Per saperlo, abbiamo intervistato la cantante connazionale Nevja Rigutto che vive a Stoccolma da alcuni decenni e ha avuto modo di conoscere, grazie a figlie e nipoti, la cultura e le tradizioni svedesi che in molti aspetti si presentano piuttosto diverse da quelli che sono gli usi dell'Istria e del Quarnero. "Siccome le mie figlie sono nate in Svezia, e poi anche la mia nipotina, ho conosciuto tramite loro le abitudini svedesi. Incontrando i loro compagni e amici di scuola, e in seguito i parenti, piano piano ho imparato come si festeggia la Pasqua in Svezia. Ho anche lavorato per un periodo in asilo. Quando le mie figlie erano piccole, facevo come si fanno da noi a Fiume i siseri, le pinze, ecc. Era anche una cosa interessante da mostrare agli amichetti svedesi delle mie figlie. Mi piace però come fanno gli svedesi, è un modo molto più semplice di festeggiare la Pasqua", ci ha raccontato Rigutto.

"La Pasqua, o Påsk si festeggia in Svezia, assolutamente. È una festività che rallegra molto i bambini perché durante la settimana di Pasqua non ci sono lezioni a scuola, c'è il 'påsklov', ovvero la pausa vacanze per quest'occasione", ci ha spiegato la cantante fiumana facendo notare che in Svezia l'uovo di Pasqua si fa di cartone ed è di diverse dimensioni. "Le uova vengono poi decorate con vari motivi tipici come pulcini o agnellini e talvolta colorate. All'interno vengono riempite con caramelle e cioccolatini, cioè quelle leccornie che piacciono particolarmente ai bambini", ha aggiunto Rigutto. In Svezia è tradizione non dare da mangiare dolci ai bambini ogni giorno ma esclusivamente per il fine settimana, specialmente il sabato. Esiste proprio per questo il termine "lördagsgodis", cioè "dolciumi del sabato", ci ha detto la connazionale aggiungendo che durante la settimana di Pasqua, viene permesso ai piccoli di mangiare caramelle, dolcetti e cioccolata ogni giorno. "Questo è un ulteriore motivo di gioia per i bambini, che sanno di poter prendere ogni giorno qualcosa di dolce. Si cantano pure delle canzoncine. È abitudine regalare le uova di cartone tra amici, parenti e perfino in ambiti lavorativi tra colleghi, già una decina di giorni prima della festività. Durante questo periodo, pertanto, ci sono uova di Pasqua dappertutto", ha affermato Rigutto.

I bambini, se vogliono, possono divertirsi con la realizzazione di queste uova di cartone. Gli asili e le scuole fanno dei laboratori oppure si fanno a casa con i genitori, se hanno voglia e tempo. "Come da noi, non c'è ormai troppa pazienza per lavorare su queste cose e per questo motivo le uova di cartone si possono acquistare già pronte nei negozi - ci ha raccontato la cantante fiumana -. La celebrazione della Pasqua non è particolarmente legata alla credenza cristiana originaria ma è più un modo per incontrarsi, per stare in compagnia. È legata piuttosto al piacere di stare in famiglia, specialmente perché in Svezia le famiglie non si incontrano così spesso come da noi".

Un altro aspetto interessante, di cui siamo venuti a conoscenza durante la piacevole chiacchierata con Nevja Rigutto, è che il giovedì della Settimana Santa, quello che da noi è conosciuto come il Giovedì santo ("Skärtorsdag"), i bambini si dipingono il viso con colori e si vestono per assomigliare a delle streghe ("påskkärring"). Vanno poi per le case e gli appartamenti del vicinato, presso le abitazioni di persone che magari si conoscono e bussano sulla porta, esclamando "bus eller godis?" ("dolcetto o scherzetto?"). La gente offre loro caramelle o anche del denaro. È un'usanza piuttosto simile a quella che viene praticata dalle nostre parti durante il periodo di carnevale, oppure in occasione dell'americano Halloween.

La Pasqua  
in Svezia...

Buona Pasqua  
in svedese

GLAD PÅSK!



## Una grande gioia per i bambini



Due bimbe mascherate



La cantante connazionale Nevja Rigutto

### Festa alla vigilia

La grande festa di famiglia e il pranzo di Pasqua si svolge il sabato. Dunque la vera festa è, come per il Natale, alla vigilia. Anche l'augurio di Buona Pasqua ("Glad Påsk") si fa di solito il giorno prima ma si può augurare anche qualche giorno dopo la domenica di Pasqua. "Inizialmente ero un po' impacciata in questo senso perché non sapevo fino a quanti giorni dopo si potesse augurare a qualcuno Buona Pasqua", ci ha svelato ancora Rigutto. Nell'organizzare il pranzo di famiglia, per esempio dai nonni, una persona non prepara tutto ma ognuno porta qualcosa. Di solito i familiari e gli amici si mettono d'accordo. Le pietanze del pranzo sono pure diverse: si mangiano salmone, insalate, caviale, uova condite, tanta verdura fresca o cucinata e le torte. "Non ci sono le pinze o i dolci come quelli nostri. Particolare è la torta di Pasqua (påsktårta), fatta con albicocca e panna. E poi si beve il "påskmust", che è una bibita dolce e frizzante condita con erbe aromatiche", ha aggiunto la nostra interlocutrice. Durante il Påskafton (Sabato Santo) viene regalato il grande uovo di Pasqua, quello "principale". È tradizione in alcune famiglie nascondere in qualche luogo. Si recita poi ai bambini che "è venuta la lepre di Pasqua che lo ha nascosto e bisogna cercarlo". I bambini vengono poi incitati a cercarlo. Per il giorno di Pasqua, propriamente, se fa bel tempo si va un po' fuori. I più anziani, in particolar modo, vanno in chiesa, ci fa svelato ancora la cantante che in Svezia ha lavorato come educatrice all'asilo.



Oltre alle uova di cartone, sono particolari i "påskris", ovvero dei ramoscelli con piccoli germogli, di dimensioni simili a quelli che da noi si preparano in occasione della festa di San Nicolò, ma che in questo caso non vengono colorati. Su di essi vengono appesi i menzionati ovetto di cartone, piccoli pupazzetti con raffigurati pulcini, streghe o quant'altro. Di solito si tengono in casa. "Negozio e supermercati vendono ora anche prodotti italiani e di altri Paesi ed è dunque possibile trovare anche le colombe o il prosciutto di Pasqua. In questo modo l'offerta si è adattata in parte anche alla numerosa popolazione proveniente da altri Paesi o per chi è anche nato in Svezia ma ha tradizioni diverse", ha concluso Nevja Rigutto la sua storia sulle tradizioni pasquali nel Paese scandinavo.

Luka Kik



Un uovo di cartone ripieno di dolcetti



Rami decorati con le uova

La Pasqua norvegese, piuttosto laica rispetto ad altre nazioni, è all'insegna dello sport, dell'amicizia e della famiglia e... dei romanzi gialli: grazie al clima piuttosto freddo, in Norvegia a Pasqua (Påske) si può ancora sciare e godere allo stesso tempo – se si è fortunati – di lunghe giornate di sole, scrive bussoladario.com.



Celebrare la Pasqua sulla neve

...e nel resto della penisola scandinava

la Voce  
**PASQUA**  
Una nuova vita  
5 sabato, 23 marzo 2024



In Norvegia in occasione della Pasqua si va in montagna a godersi l'ultima opportunità della stagione di farsi una bella sciata...

E dopo aver trascorso qualche ora sugli sci, tutti davanti al camino acceso per chiacchierare e fare un brindisi! Anche qui l'agnello è uno dei piatti tipici della festa e ci si scambiano uova di cioccolata, coniglietti dolci e grandi uova di cartone decorato riempite di dolcetti e cioccolata.

La colazione della domenica di Pasqua è abbondante, nella tavola si potrà trovare: salumi e soprattutto uova – (anche uova di pesce) sode, strapazzate, fritte. Il tradizionale pranzo norvegese è composto da patate bollite e verdure con carne di agnello, accompagnati da birra di Pasqua, scrive lacuocaignorante.altervista.org. Ma la vera particolarità è che da qualche anno le feste pasquali sono diventate l'occasione per leggere romanzi gialli o vedere serie gialle alla tv: esistono veri e propri Påskekrim, gialli editi appositamente per Pasqua!

#### Celebrare l'arrivo della primavera

Le tradizioni della Pasqua finlandese non sono strettamente legate al significato cristiano. Infatti, il 75 per cento della popolazione appartiene alla chiesa



Mercatino pasquale a Kragero

evangelica luterana. La Pasqua in Finlandia celebra più di ogni altra cosa l'arrivo della primavera. I giorni di festa nazionale sono la domenica di Pasqua (Pääsiäispäivä) e il lunedì di Pasquetta (toinen Pääsiäispäivä), scrive bellavite.it.

#### Il virvonta

La festa pasquale è una mescolanza tra tradizioni religiose e pagane. Alcune tracce di paganesimo le ritroviamo nelle leggende sulle streghe. Un'usanza della Domenica delle Palme (palmusunnuntai) è il virvonta: i bambini, travestiti da streghe, bussano alle porte dei vicini donando rametti di salice decorati e augurando salute e benessere, in cambio ricevono dolcetti.

Un'altra tradizione pagana è il falò di Pasqua. Secondo la leggenda, quando Gesù morì venne a mancare l'effetto protettivo di Dio, così le persone iniziarono a credere che il fumo e le scintille del falò tengano lontano streghe e spiriti maligni.



#### Un falò

A differenza del detto "Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi", nella tradizione finlandese il giorno di Pasqua è dedicato alla famiglia. Solitamente questa giornata viene trascorsa con i parenti, intrattenendosi con diverse attività ludiche, tra cui la caccia all'uovo e la creazione di uova colorate.



Caccia all'uovo in casa...

Dopo colazione si partecipa all'immane sauna e poi si pranza insieme (il menu tipico comprende prosciutto al forno o agnello, spesso con purè di patate e salsa di funghi). Durante il pranzo pasquale, si mangiano il "pasha" (anche noto come pascha, paska e paskha) a base di formaggio e il "mämmi", il tradizionale budino pasquale di segale. I finlandesi lo mangiano freddo accompagnato a panna e zucchero, salsa alla vaniglia o gelato.



...e all'aperto



**SANMAURO**  
**Buona Pasqua**

San Mauro 157, 52462 Momjan (Momiano) • +385 (0)52 779 033 • info@sanmauro.hr

[www.sanmauro.hr](http://www.sanmauro.hr)



# Buona Pasqua

O. M. Tita 1a, 52450 Vrsar (Orsera)

+385 52 445 197

info@restoran-trost.hr

[www.restoran-trost.hr](http://www.restoran-trost.hr)

Restaurant  
since 1988

Parcheggio assicurato



# BUONA PASQUA!

CANTINA DEGRASSI

Via delle Cantine 3,

Bassania

52475 Salvore



DEGRASSI

[www.degrassi.hr](http://www.degrassi.hr)

info@degrassi.hr

+385 (0)52 759 250

Bašanija - Podrumarska 3, Savudrija



# LA «SPALETA» DI DIGNANO: STAR INCONTRASTATA DELLA RICCA TRADIZIONE GASTRONOMICA PASQUALE DI DIGNANO

È giunta l'ora di ritornare a viaggiare, a conoscere e a scoprire nuove destinazioni oppure ritrovare paesaggi e persone da noi già scoperti e amati.

La primavera che esplose, il cielo sereno e i giorni di festa e di riposo della Pasqua sono un invito a venire a Dignano. Per rendere più semplice la vostra decisione, vi presentiamo la ricca tradizione gastronomica che troverete sulla tavola pasquale di Dignano. Vi sveleremo qualche ricetta, anche quello che è il nostro asso nella manica, nonché un valido motivo per venire a Dignano proprio il lunedì di Pasqua.

A Stanzia Buršić di Dignano, infatti, si terrà un evento intitolato "Spaleta dignanese", che vi offrirà l'opportunità di assaggiare la famosa e apprezzata prelibatezza istriana di carne stagionata: la "spaleta giravolta".

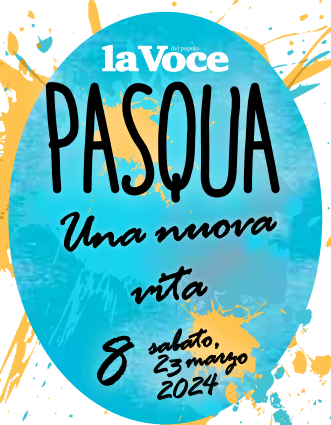
## «SPALETA GIRAVOLTA» – IL MOTIVO PER RAGGIUNGERE DIGNANO E STANZIA BURŠIĆ

Esternamente verde smeraldo scuro dovuto alla muffa e al pepe, ma al primo taglio col coltello ci fa scoprire il suo autentico colore rosso rubino che risalta ancora di più in contrasto con le bianche venature di grasso. Deve il suo nome al taglio di carne del quarto anteriore, ovvero alla spalla di maiale che viene messa nel sale, ricoperta di pepe nero e dopo tre mesi di esposizione al vento di bora, in soffitta viene trasferita in cantina. Si differenzia dal prosciutto istriano perché viene stagionata assieme alla pelle.

La "spaleta" è entrata nella tradizione culinaria quale prezioso elemento del menù pasquale, sempre presente sulle tavole delle famiglie dignanesi. Grazie alla Stanzia e prosciuttificio Buršić, questa tradizione è stata gelosamente conservata per far gustare ai dignanesi e agli ospiti, soprattutto a Pasquetta, la "spaleta giravolta" che semi-stagionata viene tagliata col coltello a fette un po' più spesse di quelle del prosciutto, che poi vengono scottate nell'olio d'oliva caldo, aggiungendovi alla fine un po' di malvasia istriana o di terrano.

**Lunedì 1° aprile, dalle ore 11, invitiamo tutti a partecipare a questo evento speciale e ad approfittare della bella giornata per conoscere Dignano e i suoi dintorni.**





Una Pasqua senza uova è impensabile. Di seguito ci occuperemo di un fenomeno molto raro, ovvero delle uova con il doppio tuorlo. Quando ci si imbatte in uova contenenti due tuorli, spesso si rimane sorpresi e alcuni potrebbero essere dubbiosi riguardo alla loro commestibilità. Tuttavia perché si formano due tuorli in un unico uovo? Cosa implica questo fenomeno? È sicuro mangiare queste uova o ci sono precauzioni da prendere prima della consumazione? Vi sveleremo tutte le informazioni fondamentali sull'uovo con due tuorli.

#### Quali sono le cause

Le uova contenenti due tuorli, come rileva il sito [wineandfoodtour.it](http://wineandfoodtour.it), sono un fenomeno estremamente raro: dopo aver rotto mille uova, sareste in grado di individuarne solamente uno con al suo interno due tuorli. Questo avviene principalmente con le uova di grandi dimensioni, generalmente classificate come XL e con un peso superiore a 76 grammi.

Analogamente a quanto accade con i gemelli durante una gravidanza, le galline – soprattutto quelle più giovani e che godono di buona salute – sono capaci di far sviluppare contemporaneamente o a breve distanza due ovuli fecondati.

Di conseguenza, può capitare che due o più uova riescano a percorrere l'intero apparato riproduttivo. Quando le galline iniziano a deporre le uova, l'ovaio contiene diversi tuorli che dovrebbero scendere uno per volta nella sacca vitellina, dove si formano sia l'albume che il guscio.

Tuttavia, talvolta due tuorli riescono ad arrivare contemporaneamente nella sacca invece di uno solo. In questa circostanza, alla fine del ciclo otterremo un uovo con doppio tuorlo.

Una gallina produce un tuorlo ogni 25-27 ore, approssimativamente una volta al giorno. Successivamente, il tuorlo segue un percorso attraverso il suo sistema riproduttivo chiamato tuba di falloppio: un tubo lungo e sottile che collega l'ovaio all'ovidotto.

# Il fenomeno del doppio tuorlo



qualcosa interferisce con il normale ritmo del sistema riproduttivo della gallina.

Con il passare del tempo, mentre le galline crescono, il loro ovaio si stabilizza e la deposizione di uova doppie diventa meno frequente. La formazione di un tuorlo doppio può essere influenzata da diversi fattori, tra cui: problemi ormonali: alterazioni nel sistema riproduttivo delle galline possono causare la produzione di due ovociti contemporaneamente, portando alla formazione di un tuorlo doppio; interferenze nel processo di ovulazione: se il processo di ovulazione viene interrotto o alterato, potrebbe verificarsi la rilascio simultaneo di due ovociti, che si trasformeranno in tuorli doppi; età della gallina: le galline

Qui, l'ovocita può incontrare lo spermatozoo e avviare la fecondazione. Se la fecondazione avviene, si forma un uovo fecondato. È importante notare che la formazione di un uovo richiede tempo e che il processo può essere influenzato da vari fattori come l'età della gallina, la sua alimentazione, la salute generale e le condizioni ambientali. I tuorli doppi nelle uova sono il risultato della presenza di due tuorli anziché uno all'interno dell'uovo. Questo fenomeno può verificarsi nelle galline, ma è relativamente raro. Di solito, si verifica quando

Tuttavia, a causa delle dimensioni più grandi dei tuorli, possono contenere un po' più di colesterolo rispetto alle uova con un solo tuorlo.

Se hai a disposizione delle uova con doppio tuorlo e ti piacciono, puoi consumarle come faresti con qualsiasi altro uovo. Puoi cucinarle come preferisci: bollite, fritte, alla coque, in omelette, ecc. Assicurati di manipolare e cucinare le uova in modo corretto per prevenire eventuali malattie alimentari, come la salmonella.

#### Superstizioni

Puoi trovare storie e miti su quasi tutto e le uova a doppio tuorlo non fanno eccezione! Abbiamo trovato su [webgallina.it](http://webgallina.it) alcuni dei significati e delle superstizioni che si possono trovare in tutto il mondo alla scoperta di uova a doppio tuorlo includono: significa che un evento accadrà due volte; simboleggia la rigenerazione e il risveglio; alcuni credono che potrebbe effettivamente essere un avvertimento di pericolo; alcune persone pensano che potrebbe significare che hai perso un gemello molto tempo fa!

#### La rarità a Caldonazzo

Si tratta di un uovo eccezionale e raro quello che una gallina, in un pollaio di Caldonazzo, ha regalato ai suoi proprietari: un uovo da ben 110 grammi, ben al di sopra della media anche per la pezzatura XL, e che al suo interno conteneva ben tre tuorli. Lo riporta il portale [ladige.it](http://ladige.it). La scoperta è stata fatta quando l'uovo è stato rotto per cucinarlo, anche se già il suo aspetto faceva presupporre una produzione eccezionale ed insolito. Un fatto, si diceva, raro quando un uovo contiene due tuorli, ancora di più quando i tuorli, come in questo caso, sono tre, paragonabile nelle percentuali ad un parto trigemellare per una donna.

più giovani sono più inclini a produrre tuorli doppi rispetto a quelle più anziane. Man mano che le galline maturano, il loro sistema riproduttivo tende a stabilizzarsi, riducendo la probabilità di tuorli doppi. Se una gallina produce un uovo con un tuorlo doppio, ciò non influisce sulla sua salubrità o sul suo valore nutrizionale. Tuttavia, le uova con tuorli doppi possono essere leggermente più grandi rispetto alle uova normali.

#### Si possono consumare?

Sì, è sicuro mangiare uova con doppio tuorlo. Le uova con doppio tuorlo sono il risultato di un'anomalia nel processo di formazione dell'uovo, in cui vengono rilasciati due tuorli invece di uno singolo. Questo può accadere più frequentemente nelle giovani galline, ma può verificarsi anche in quelle più anziane. Dal punto di vista nutrizionale, le uova con doppio tuorlo non sono diverse dalle uova normali. Contengono proteine di alta qualità, vitamine, minerali e grassi sani.





# Piacere, mi chiamo Pasquale

La Voce  
**PASQUA**  
Una nuova vita  
9 sabato, 23 marzo 2024



Pasquale Squitieri



Lino Banfi



Pasquale Festa Campanile



Luke Pasqualino

**I**l nome Pasquale è un nome di grande significato e valore, che porta con sé una ricca storia e una profonda simbologia. Derivato dal termine latino "Paschalis", il nome Pasquale è strettamente associato alla celebrazione religiosa della Pasqua, che rappresenta la resurrezione di Gesù Cristo.

## Origine

Il nome Pasquale è comunemente attribuito ai bambini nati durante il periodo pasquale, che comprende la domenica di Pasqua e le settimane che la precedono e la seguono. Questa festività cristiana è uno dei momenti più importanti dell'anno liturgico, che celebra la vita, la morte e la resurrezione di Cristo. Di conseguenza, il nome Pasquale evoca un senso di rinascita, speranza e spiritualità.

L'origine del nome Pasquale risale all'antica Roma, dove era usato per riferirsi alla Pasqua e alle festività ad essa associate. Nel corso del tempo, il nome si è diffuso in diverse culture e Paesi, mantenendo il suo significato originale legato alla Pasqua.

## Onomastico

L'onomastico del nome Pasquale viene tradizionalmente festeggiato il 17 aprile. Questo giorno rappresenta un momento di gioia e festa, sia dal punto di vista religioso che culturale, e coloro che portano il nome Pasquale possono festeggiare il loro compleanno in un'atmosfera di allegria e rinnovamento. Santa Pascasia viene invece celebrata il 9 gennaio e San Pascasio il 22 febbraio.

## Caratteristiche

Le caratteristiche associate al nome Pasquale includono la determinazione, la resilienza e la fede. Essendo legato alla Pasqua, il nome evoca valori come la speranza, la pace e la spiritualità. Le persone di nome Pasquale sono spesso considerate come individui forti e perseveranti, capaci di superare le sfide e affrontare le difficoltà con coraggio. Sono anche conosciute per la loro fede e la loro connessione spirituale, trovando conforto e ispirazione nella loro religione.

## Numero e colore

In termini di numerologia, il nome Pasquale è associato al numero 6. Questo numero rappresenta l'equilibrio, l'armonia e la responsabilità familiare. Le persone con il nome Pasquale sono spesso considerate dei pilastri di sostegno per la loro famiglia e amici, dimostrando un grande senso di responsabilità e dedizione verso coloro che amano. Per quanto riguarda il colore associato al nome Pasquale, il bianco è tradizionalmente considerato il colore simbolico della Pasqua e rappresenta la purezza, la pace e la spiritualità. Il bianco è anche associato alla luce e alla rinascita, richiamando l'immagine della resurrezione di Cristo.

## In Italia e all'estero

Le varianti italiane del nome da prendere in considerazione sono al maschile: Pasqualino, Pasquino, Pascasio, Pascuccio. Quelle straniere invece sono: Pascal, Pasquin (francese), Pascal (inglese), Pascual (spagnolo), Paschal, Pascal (tedesco) e Paskalo (esperanto).

## Curiosità

Fra i quattro papi omonimi, uno è stato fatto santo: Pasquale I (festa il 14 maggio). Fra gli altri Santi: l'abate benedettino Pascasio Radberto (festa il 26 aprile), il quale scrisse un noto trattato sull'eucaristia, "Il corpo e il sangue di Cristo".

Si narra che, come si legge su nostrofoglio.it, San Pasquale Baylon sia stato l'inventore dello zabaione, un ricostituente a base di uova sbattute con vino o liquore: lo consigliava alle donne che si lamentavano dei mariti troppo secondo loro assai deboli... Forse per questo il santo protegge pasticceri, cuochi e donne. Del resto è nota la famosa filastrocca: "San Pasquale di Baylonne, protettore delle donne..." La storia e la cronaca ricordano alcuni statisti, scienziati e artisti omonimi fra cui: l'eroe corso Pasquale Paoli (diede alla Corsica una nuova costituzione).

Fra gli altri degni di nota: il filosofo Pasquale Galluppi; i registi Pasquale Festa Campanile e Pasquale Squitieri; le attrici Pascale Petit e Pascale Audret e l'attore italiano Lino Banfi (nome d'arte di Pasquale Zagaria). Fra le composizioni letterarie, musicali e cinematografiche dai titoli affini: il dramma "Pasqua" di August Strindberg; l'opera lirica "Don Pasquale" di Gaetano Donizetti; il film "Pasqualino Settebellezze" diretto da Lina Wertmüller e interpretato da Giancarlo Giannini. Infine varie canzonette hanno nel titolo o per protagonista Pasquale: fra esse "Pasqualino maraja" di Domenico Modugno interpretata con successo pure da Renato Carosone.

## Il mio nome è Pasqualino

Il nome Pasqualino è relativamente conosciuto e diffuso in Italia, ma la maggior parte delle persone forse non sa che esiste un significato nascosto dietro questa scelta di nome. In effetti, come riporta dal sito venere.it, il nome Pasqualino deriva dal latino "Paschalis", che significa "relativo alla Pasqua", da qui l'idea del "natale a Pasqua", riferito a Cristo. Il nome rivela quindi un forte legame con la religione cristiana e le celebrazioni pasquali. Tuttavia, durante la storia, il nome Pasqualino è stato attribuito non solo a coloro che sono nati durante il periodo pasquale, in quanto i genitori lo hanno scelto anche come simbolo di rinascita e rinnovamento, o per esprimere la loro fede.

Il nome ha le sue radici nel Medioevo, quando era comune scegliere nomi legati a figure religiose o a eventi cristiani. Per quanto riguarda la diffusione, Pasqualino è un nome piuttosto raro in questi giorni. Nonostante ciò, in alcune regioni dell'Italia meridionale, come la Sicilia e la Calabria, è ancora piuttosto popolare. Ci sono diversi personaggi famosi che portano il nome di

Pasqualino. Per esempio, Pasqualino De Santis è stato uno dei più famosi direttori della fotografia italiani, vincitore dell'Oscar nel 1970. Un altro esempio è l'attore britannico Luke Pasqualino, conosciuto per i suoi ruoli in serie TV come Skins e The Musketeers.

Un'ultima curiosità sul nome Pasqualino: in Italia, esistono alcune festività locali dedicate a San Pasquale, il santo patrono dei cuochi e dei pastori, che potrebbero aver contribuito alla diffusione del nome. Anzi, persino nel linguaggio comune, a volte, il termine "pasqualino" viene utilizzato per indicare i dolci tipici del periodo pasquale.

Quindi, la prossima volta che incontrerete un Pasqualino, ricordatevi che il suo nome nasconde un affascinante mondo di significati e storie.

## Le varianti al femminile

Il nome Pasqualina, femminile di Pasquale o Pasqualino, è molto diffuso specialmente nel Sud Italia e deriva dal latino Paschalis, che significa "relativo alla Pasqua". Presente nella tradizione cristiana, il nome evoca la resurrezione di Cristo e la storia della salvezza. Un nome ricco di significato e storia, che è nato dal cuore popolare e religioso, scrive ancora il sito venere.it.

Pasqua, altra variante femminile di Pasquale, è un nome desueto ma dal bellissimo significato. Ha origine ebraica e greco-latina e si riferisce alla Pasqua e all'ebraico "pasah" che significa passaggio, con riferimento al passaggio del Mar Rosso del popolo d'Israele, liberato dalla schiavitù d'Egitto. È un nome diffuso soprattutto in Sardegna e in altre aree d'Italia.

In Spagna, ad esempio, si può trovare la variante Pascuala, mentre in Portogallo è comune la forma Pascoela.

Interessante è la diffusione del nome Pasqualina negli Stati Uniti. Dopo l'ampio flusso migratorio dall'Italia verso l'America tra il 1880 e il 1920, molti nomi italiani sono diventati comuni tra gli americani d'origine italiana, tra questi anche Pasqualina. Una curiosità: nel 1924 era tra i primi 1.000 nomi femminili più utilizzati negli Stati Uniti.

## Forte e coraggiosa

Chi porta il nome Pasqualina è una persona forte e coraggiosa. Se incontra una difficoltà, tende ad affrontarla senza girarci intorno. Mai avara di sorrisi e ottima compagna di vita, ama circondarsi di persone sempre nuove. Adora l'ambiente familiare e non si tira mai indietro pur di accontentare i suoi cari. Il numero portafortuna è il 7 e l'arancione è il suo colore mentre il berillo la pietra simbolo.

## Personalità famose

Molte donne di nome Pasqualina si sono distinte in vari campi, dalla musica all'arte, dal cinema alla letteratura. Un esempio è Pasqualina Napoletano, politica italiana.





# Buona Pasqua

Sretan Uskrs / Vesele velikonočne praznike



**UNIONE ITALIANA**  
TALIJANSKA UNIJA - ITALIJANSKA UNIJA

[www.unione-italiana.eu](http://www.unione-italiana.eu)

# 16. LOŠINJ FOOD FESTIVAL



La Festa della cucina lussignana si terrà in Piazza della Repubblica di Croazia (Trg Republike Hrvatske) a Lussinpiccolo il 25 aprile 2024.

Durante la Festa della cucina lussignana, numerosi ristoratori proporranno due menù (uno di mare, l'altro di terra) con specialità nostrane, ispirato al tema della cucina lussignana.

Prenota il tuo tavolo e goditi le specialità dei menù ispirati alla cucina lussignana!

25/4  
- 31/5  
2024

CHE LA FESTA  
ABBIAMMO INIZIO!

LOŠINJ   
ISLAND OF VITALITY

#visitlosinj  
visitlosinj.hr



CROATIA  
Full of life



KVARNER  
Diversity is beautiful

#LosinjFoodFestival

la Voce  
**PASQUA**  
Una nuova  
vita  
12 sabato,  
23 marzo  
2024

**È** nata a Napoli ma è un dolce che durante il periodo pasquale non manca sulle tavole di tutta Italia. Ci riferiamo alla pastiera, cremosa, profumata e irresistibile. Frolla, ricotta, grano cotto, canditi e aroma di fiori d'arancio: questi gli ingredienti ma ogni pastiera è diversa dalle altre, più o meno soffice, compatta o aromatizzata, il gusto cambia a seconda dei canditi usati – mai come in questo caso, la qualità fa la differenza – della tipologia di ricotta (di pecora, secondo la tradizione) e della proporzione tra la frolla – fatta con strutto o burro a seconda delle variazioni locali – e crema di ricotta. Ognuno ha la sua versione, ma quel che è certo è che ogni ingrediente ha un suo significato. Le uova, per esempio, fondamentali sia nel guscio che nel ripieno, sono emblema della rinascita e della protezione, e poi la ricotta, latticino simbolo della primavera, il grano che nasce in questa stagione e che a sua volta racchiude in sé il significato di una nuova vita.

#### La sirena Partenope

Proprio attorno a questi ingredienti ruota una delle più famose leggende circa l'origine del dolce pasquale. Come pubblicato sul portale [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it), è la storia di Partenope, la sirena di Napoli protagonista della fontana di Piazza Sannazzaro, figura mitologica che ogni primavera emergeva dalle acque per offrire canti alle popolazioni locali. Per ringraziarla, gli abitanti incaricarono sette tra le più belle ragazze dei villaggi attorno al golfo di consegnarle alcuni doni. Grano, per l'appunto, e poi farina, ricotta, uova, acqua di fiori d'arancio, zucchero e spezie: Partenope ringraziò e portò le specialità agli dei, che le mescolarono insieme creando una torta deliziosa. Ma le storie che riguardano il dolce di Pasqua sono tantissime. C'è, per esempio, quella della "regina che non sorride mai", soprannome di Maria Teresa d'Austria, moglie di re Ferdinando I di Borbone. Goloso di natura, il re convinse la consorte ad assaggiare la torta di primavera, che riuscì a strapparle il suo primo sorriso. Già, ma come è nata? Secondo molti furono le mogli dei pescatori a crearla per sbaglio, lasciando durante la notte ceste cariche di ricotta, frutta candita, grano, uova e fiori d'arancio, come offerta per il Mare affinché facesse tornare i loro mariti sani e salvi.

#### Leggende e certezze

Tante leggende, ma anche molte certezze: i simboli della festività ci sono tutti e non sono casuali. La versione attuale della pastiera, comunque, sembra essere stata messa a punto nella cucina della Chiesa di San Gregorio Armeno nel corso del Cinquecento. Una teoria piuttosto plausibile considerando che moltissime specialità dolciarie italiane – napoletane in primis – hanno avuto origine nei conventi: si narra che in



# La pastiera napoletana Il dolce di Pasqua per eccellenza

*È un dolce che non manca sulle tavole di tutta Italia. Nella sua preparazione si richiede un po' di pazienza, ripagata dal gusto impareggiabile*

questo caso l'intuizione fu di una suora che voleva unire i simboli cristiani per eccellenza con le spezie provenienti dall'Asia, profumando il tutto con i fiori d'arancio del bel giardino conventuale. Erano famose, le pastiere di San Gregorio Armeno, e durante la Settimana Santa venivano offerte ai signori dell'alta borghesia dalle suore stesse, che ne preparavano in grande quantità per poter soddisfare il desiderio di tutti. Un dolce, dunque, inizialmente accessibile solo alle famiglie più in vista, ma col tempo diventato simbolo e orgoglio di tutta Napoli.

#### La ricetta

La preparazione della pastiera richiede un pochino di pazienza – specialmente se si sceglie di utilizzare il grano crudo da cuocere in casa – ma l'attesa verrà ripagata dal gusto impareggiabile della torta. È importante servire la pastiera una volta che si è raffreddata per bene, ancora meglio se preparata con un giorno o due di anticipo: per sprigionare al massimo tutti i suoi profumi, gli ingredienti hanno bisogno di riposare e amalgamarsi per bene.

#### Ingredienti

**Per la frolla:**  
300 g farina  
150 g burro  
150 g zucchero  
2 uova  
1 pizzico di sale  
**Per il ripieno:**  
1 scatola da 400 g di grano cotto  
500 g ricotta di pecora  
½ bicchiere di latte  
200 g zucchero  
3 uova intere  
3 o 4 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio  
100 g scorza d'arancia candita  
Sale  
Cannella  
Scorza d'arancia  
Burro e farina per la tortiera

Iniziate dalla frolla. Setacciate la farina con un pizzico di sale in una ciotola larga, fate la fontana e mettetevi il burro morbido a pezzetti. Amalgamate burro e farina sfregandoli con la punta delle dita fino ad ottenere delle grosse briciole. Fate nuovamente la fontana, metteteci i tuorli e lo zucchero e impastate rapidamente, quel tanto che basta per ottenere un impasto omogeneo. Raccoglietelo a palla, avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare nella parte meno fredda del frigorifero per almeno un'ora. Passate ora alla crema. Fate bollire il latte in una piccola casseruola quindi, fuori dal fuoco, unitevi il grano e lavoratelo un po'

con la forchetta per scioglierlo e ammorbidirlo (aumentate leggermente la dose di latte se necessario). Aggiungete anche lo zucchero e mescolate bene. Passate la ricotta al setaccio lasciandola cadere in una ciotola. Unitevi il composto di grano ormai freddo, le uova intere, l'acqua di fiori d'arancio, il candito tagliato a dadini e la scorza grattugiata di mezza arancia. Amalgamate il tutto con cura. Imburrate e infarinate la tortiera. Stendete i due terzi della pasta frolla a uno spessore di circa mezzo centimetro e foderate la tortiera, ritagliando l'eccesso di pasta tutto intorno. Versatevi il ripieno, quindi stendete il resto della pasta e, con la rotella dentata, ritagliate delle strisce larghe un paio di centimetri che disporrete a griglia sulla torta, formando dei rombi. Mettete la pastiera nel forno precedentemente scaldato a 180° lasciandola cuocere per circa un'ora, fino a quando il ripieno sarà rassodato. Sforinate e lasciate raffreddare la torta senza toglierla dallo stampo. Preparatela con un giorno o due di anticipo, conservandola in frigorifero e servitela nello stesso recipiente di cottura. Buon appetito!



**P**asqua si avvicina ed è giunto il momento di pensare a come decorare al meglio la tua tavola. Se vuoi stupire i tuoi ospiti con una mise en place particolare, quale sorpresa migliore di un centrotavola interamente realizzato a mano?

Inoltre, mettendo in pratica alcuni consigli, si può creare l'occasione giusta per riunire tutta la famiglia, compresi i più piccoli, e realizzare bellissimi centrotavola pasquali fai da te. Dai più tradizionali ai più moderni, che contengano o meno i simboli classici della Pasqua, ovetti e coniglietti, una decorazione a centro tavola accoglie i commensali e rende la tavola più piacevole alla vista. Se prediligi uno stile in particolare oppure hai arredato tutta la casa seguendo un determinato tema, potresti decidere di ripeterlo anche apparecchiando, seguendo il fil rouge di stoviglie e tessuti a tua disposizione.

Non ti resta che continuare a leggere e scegliere l'idea che fa al caso tuo, su proposta di pianetadesign.it!



#### Candele

Chi l'ha detto che le candele si possono accendere solo con il buio? Quando appaerchi la tavola la domenica di Pasqua puoi tranquillamente aggiungere dei lumini. Anche qui vale la stessa regola dei fiori, attenzione ai profumi troppo forti.

la Voce

PASQUA

Una nuova vita

13 sabato, 23 marzo 2024

# Portare un po' di brio a tavola



#### 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 fresie, 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.

#### Ghirlanda

Per realizzare ghirlande pasquali non c'è che l'imbarazzo della scelta. In pratica potrai usare uno qualunque o anche 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, potresti realizzarne una con una base di polistirolo alla quale andrai ad aggiungere coniglietti e uova colorate.



#### Da mangiare

Per i più golosi non c'è idea più adatta di un centrotavola pasquale tutto da mangiare. Potresti realizzare tu stesso il cestino e aggiungere cioccolatini e caramelle. Se non hai tanto tempo a disposizione, è possibile acquistare ovetti di cioccolato o coniglietti e comporre una decorazione in un cesto con caramelle in gel colorate.



**PAR**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES  
VELEUČILIŠTE

## Buona Pasqua



## 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

Veleučilište PAR

Trg Riječke rezolucije 4, Rijeka (Fiume)  
Tel: +385(0)51 327-037  
E-mail: upisi@par.hr

www.par.hr

# A1

Veloce. Stabile. A1

**Confermato:  
la miglior  
rete.**



**OPENSIGNAL  
AWARD**

Opensignal Awards - Croatia Fixed Broadband Experience, febbraio 2024



ENTE PER IL TURISMO DELLA REGIONE DEL  
**QUARNARO**  
*La diversità è bella*



S. Turiba

# Buona Pasqua



H. Horv



N. Crnc



K. Kraljic



R. Karopuzo



I. Trnava



ENTE PER IL TURISMO DELLA REGIONE DEL QUARNARO  
HR-51410 OPATIJA, NIKOLE TESLE 2  
T +385 (0)51 623 333, 272 988  
E KVARNER@KVARNER.HR  
[WWW.KVARNER.HR](http://WWW.KVARNER.HR)

**CROAZIA**  
*Piena di vita*

# CREDITI IN CONTANTI



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

## ESEMPIO DI MUTUO:

valuta del mutuo  
importo limite richiesto  
termine di rimborso  
indennizzo per l'elaborazione della richiesta mutuo  
tasso d'interesse fisso  
tasso d'interesse effettivo  
ammontare dall'annualità mensile  
ammontare complessivo al rimborso

EUR	EUR
10.000,00	10.000,00
120 mesi	120 mesi
0,00	0,00
5,90%	5,40%
6,40%	6,92%
110,32	113,04
13.267,18	13.564,76

**TASSO D'INTERESSE  
DA 5,90% A 6,40% (TAEG DA 6,19%)**

# Buona Pasqua!

