

Eleganza, Educazione e Stile... per essere **PERFETTI**

Celebriamo la Pasqua con gioia

di Liliana Terranova



La Pasqua - dal greco "pascha" e dall'aramaico "pasah" - significa "passare oltre". La Pasqua è la festa religiosa della Resurrezione per i Cristiani e della Liberazione dalla schiavitù per gli Ebrei. Ma è anche una festa familiare che viene celebrata con cene, pranzi e scambio di doni.

Questa festa religiosa non si celebra in una data precisa, come avviene per il Natale: ogni anno varia poiché segue il calendario lunare. Cade infatti la domenica successiva al primo plenilunio di primavera e, come dice la tradizione, indica il passaggio dal buio che domina l'inverno alla luce che caratterizza la primavera. In particolare, si festeggia in una domenica compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile. Quest'anno, come si usa dire, "cade alta", ovvero il 20 aprile.

Una delle tradizioni più diffuse, oltre a quelle religiose, è quella delle uova di Pasqua che rappresentano il simbolo della vita e la rinascita. Le uova vengono decorate con colori vivaci e motivi simbolici, come fiori, croci e disegni geometrici e vengono donate ad amici e familiari.

Vi è una narrazione sull'origine dell'uovo: si racconta che nel Settecento, alla corte del Re Sole, nacque l'usanza dell'uovo di cioccolato. Luigi XIV, tanto per confermare la sua originalità, commissionò al pasticciere di corte le uova di crema di cacao per sorprendere i suoi invitati nel giorno di Pasqua.

Nella storia dell'uovo di Pasqua, il primo a creare le uova con sorpresa pare sia stato l'orafo russo Fabergé, celebre per le sue uova tipo matrioska. Queste preziosità, realizzate con materiali pregiati come l'oro o il platino smaltato, contenevano al loro interno doni altrettanto preziosi come gioielli, diamanti e orologi.

Altri sostengono che già nel Settecento i pasticciere piemontesi, nella splendida Torino, avevano l'abitudine di inserire piccoli doni all'interno delle uova di cioccolato.

La tradizione vuole che, come per il Natale, ci si prepari a celebrare questa festa decorando la tavola con eleganza e buon gusto.

Come insegniamo nei corsi all'Accademia del Cerimoniale, una tavo-

la ben apparecchiata trasmette un immediato senso di accoglienza nei confronti dei propri ospiti. Una tavola elegante può essere anche una tavola semplice, ma ricca di armonia e di classe.

Per una tavola pasquale classica, sceglieremo una tovaglia di lino candido, o color guscio d'uovo, accompagnata da un servizio di piatti dipinto con motivi pasquali, piccoli fiori o decori. Il centrotavola potrà essere di fiori freschi, tipici del periodo primaverile, come i ranuncoli, i tulipani, i narcisi o i rami di ciliegio che ricordano un'atmosfera campestre. Li disporremo al centro della tavola in vasi bassi intervallati da piccole candele a forma di uovo. Potremo aggiungere una nota di colore con sotto piatti dalle tinte tenui in nuance con i piatti, giocando con morbide sfumature come il giallo canarino, il verde salvia o il glicine, e decorare con un nastrino di raso il tovagliolo.

Infine, una curiosità: la colomba, tipico dolce che allietta la fine del pranzo pasquale ha una storia interessante. L'idea nacque nel 1930 ad un pubblicitario che lavorava per una nota industria dolciaria milanese che lanciò sul mercato questo dolce "riciclando" l'impatto utilizzato per produrre i panettoni.

Questo lungimirante uomo pensò di riutilizzare i macchinari impiegati per la preparazione del tipico dolce natalizio, che dopo la loro produzione avrebbero cessato di operare fino al Natale successivo. Aggiunse sulla superficie di questa delizia una "supergolosa" glassa di zucchero, amaretto e mandorla e ne cambiò la forma, dando così vita alla colomba.

Liliana Terranova
Socio Fondatore e Docente



Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com