

## L'uovo di Pasqua

L'uovo di Pasqua è un oggetto tradizionale, divenuto nel tempo uno dei simboli della stessa festività cristiana, assieme alla colomba.

La tradizione del dono di uova è documentata già fra gli antichi Persiani dove era diffusa la tradizione dello scambio di semplici uova di gallina all'inizio della stagione primaverile.

Il Cattolicesimo riprese la tradizione che vedeva nell'uovo un simbolo della vita. L'uovo infatti somiglia a un sasso e appare privo di vita, così come il sepolcro di pietra nel quale era stato sepolto Gesù. Dentro l'uovo c'è però una nuova vita pronta a sbocciare da ciò che sembrava morto. In questo modo, l'uovo diventa quindi un simbolo di risurrezione.

Nel Medioevo, le uova venivano bollite avvolte con delle foglie, o insieme a dei fiori, in modo da prendere un colore dorato.

La tradizione dell'uovo decorato è però nata con l'orafo Peter Carl Fabergé, che nel 1883 ricevette dallo zar il compito di preparare un dono speciale per la zarina Maria.

L'orafo creò così il primo uovo Fabergé, un uovo di platino smaltato di bianco contenente un

ulteriore uovo in oro, il

quale conteneva a sua volta due doni: una riproduzione della corona imperiale ed un pulcino d'oro.



La fama che ebbe il primo uovo di Fabergé contribuì anche a diffondere la tradizione del dono interno all'uovo.

A Versailles Luigi XIV, stanco di regalare uova d'oro, chiese ai suoi pasticciieri di realizzare delle uova di cioccolato, al tempo molto prezioso.

Anche a Torino nel 1700 divenne di moda la fabbricazione di uova di cioccolato elegantemente decorate.

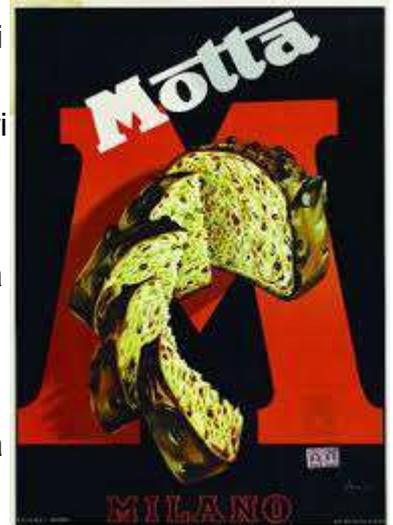
In Italia nel XX secolo è stata ripresa quella moda ed è quindi tradizione a Pasqua di regalare ai bambini uova di cioccolato con all'interno giochi, ed alle donne con doni più preziosi.



### La colomba pasquale

Dino Villani, direttore pubblicità della ditta milanese Motta, celebre per i suoi panettoni natalizi, negli anni trenta del 1900 per far lavorare le fabbriche anche nel periodo primaverile e sfruttare gli stessi macchinari e la stessa pasta utilizzati per i panettoni, inventò un dolce simile, ma destinato alla festa della Pasqua.

L'impasto originale era a base di farina, burro, uova, zucchero e buccia d'arancia candita, con una ricca glassatura alle mandorle.



Per questo dolce fu scelta la forma della colomba, per collegarsi alla tradizione cristiana: la colomba è infatti un animale che ricorre spesso nelle sacre scritture. Dall'Arca di Noè alla Risurrezione di Cristo, la colomba nella religione cristiana è il simbolo dello Spirito Santo, della speranza e della salvezza. Inoltre in moltissimi paesi del mondo la colomba è il simbolo della pace e della prosperità.

Come sempre sono nate delle leggende per dare un'origine nobile a questa storia industriale. Una di queste racconta che nel 600 San Colombano, un abate di Pavia, venne invitato alla corte della regina longobarda Teodolinda. La regina, in onore del santo uomo, fece preparare un pasto ricco di carni e selvaggina. Ma Colombano, per rispetto alla Pasqua ed alla resurrezione di Cristo, dopo aver chiesto il permesso alla regina, trasformò tutti quei volatili in colombe di pane.

Comunque sia, la colomba pasquale fu un grosso successo e da Milano si è rapidamente diffusa sulle tavole di tutti gli italiani, e anche ben oltre i confini dell'Italia.