


Una Pasqua a chilometri zero

Pubblicato: Giovedì 5 Aprile 2012

 **Calano uova di cioccolato e colombe, crescono le uova “ruspanti”:** quelle di gallina, per intenderci, con vendite record che toccano quota 400 milioni a livello nazionale.

Queste le stime di Coldiretti che, nell'approssimarsi della Pasqua, rileva come le abitudini degli italiani siano cambiate e si indirizzino sempre più alla riscoperta di tradizioni e tipicità.

Le uova fresche “a chilometro zero”, raccolte nella provincia di Varese, saranno protagoniste di dolci e piatti della tradizione, preparati in casa in occasione della Pasqua.

Quelle decorate, saranno invece utilizzate per comporre festosi centro-tavola o come dono agli amici e familiari invitati a pranzo: si rispetta così la tradizione che fa risalire l'usanza di considerare l'uovo come simbolo di rinascita e buon augurio in Occidente al 1176, quando re Luigi VII rientrò a Parigi dopo la II crociata e per festeggiarlo – ricorda la Coldiretti – il capo dell'Abbazia di St. Germain des Près gli donò metà dei prodotti delle sue terre, incluse un gran numero di uova che furono poi dipinte e distribuite al popolo. Una usanza tramandata dai persiani che, già cinquemila anni fa, festeggiavano l'arrivo della primavera con lo scambio delle uova "portabene" contro pestilenze e carestie secondo un rito che resiste ancora oggi.

La preparazione casalinga dei piatti tradizionali è – sostiene la Coldiretti varesina – una attività tornata ad essere gratificante per uomini e donne e in molte mura domestiche si svolge in questi giorni il rito della preparazione e del consumo di specialità alimentari caratteristiche della Pasqua e destinate spesso a rimanere solo un piacevole ricordo per tutto il restante periodo dell'anno.

Una tendenza confermata anche dal successo registrato dai Mercati e dai Punti di Campagna Amica in provincia di Varese, il cui elenco si può trovare sui siti web [HYPERLINK "http://www.varese.coldiretti.it"](http://www.varese.coldiretti.it) www.varese.coldiretti.it e [HYPERLINK "http://www.campagnamica.it"](http://www.campagnamica.it) www.campagnamica.it.

Gli ultimi acquisti al Mercato di Campagna Amica di Varese possono essere fatti domani, in piazzale De Gasperi a Varese (prossimità stadio) ove i produttori saranno presenti, come sempre, domani dalle ore 8 alle ore 14.

“Sono oltre 120, invece, le aziende e di Varese che effettuano vendita diretta al pubblico dei propri prodotti, tra cui miele e derivati, piccoli frutti, carni e salumi, ortaggi, latte e formaggi, patate e pesci d'acquacoltura. E, ovviamente, le classiche uova di cui si è prima fatto cenno” sottolineano Fernando Fiori e Francesco Renzoni, presidente e direttore di Coldiretti Varese. “E una Pasqua speciale la trascorreranno anche a Cantello, dove in molti festeggeranno la nuova Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.) che da questa settimana distingue il tipico asparago...”.

Ma, ovviamente, a Pasqua (e tantomeno il lunedì di Pasquetta) non si pranza solo a casa: se tra parenti e amici non c'è più chi custodisce e prepara i sapori dell'antica tradizione, una alternativa coerente è rappresentata dai molti agriturismi presenti sul territorio della provincia di Varese: gli aderenti a Terranostra-Coldiretti sono addirittura una trentina (elenco completo sul sito [HYPERLINK "http://www.terranostra.it"](http://www.terranostra.it) www.terranostra.it, selezionando “Lombardia” e la provincia di Varese)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

