



La forma è sempre sostanza

LA PASQUA A TAVOLA TRA SPIRITUALITÀ E TRADIZIONI

di Liliana **Terranova** | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

Il termine "Pasqua" trae la sua origine dalla parola ebraica "pesah", che significa "passare oltre".

A differenza delle altre ricorrenze religiose, la Pasqua - che quest'anno sarà il 31 marzo - non si celebra in una data precisa: varia ogni anno poiché segue il calendario lunare, cade la domenica successiva al primo plenilunio di primavera e indica il passaggio dal buio che domina l'inverno alla luce che caratterizza la primavera. L'unica cosa certa è che si festeggia in una domenica compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile. La Pasqua, oltre ad essere una festa religiosa, è anche una festa familiare che viene celebrata con cene, pranzi e scambio di doni. Una delle tradizioni più diffuse 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 scambiate come regalo tra amici e familiari.

A proposito di uova, si narra che nel Settecento, alla corte del Re Sole, nacque l'usanza dell'uovo di cioccolato. Luigi XIV commissiona al pasticciere di corte delle uova in crema di cacao per sorprendere i suoi invitati. Ma la leggenda vuole che a quell'epoca a Torino fossero già prodotte le uova di cioccolato con la tradizione di inserire un dono al loro interno.

Ed ora, come per il Natale, sarà importante prepararsi a celebrare questa festa decorando la nostra tavola con eleganza e buon gusto.

Infatti, come insegniamo nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, una tavola ben apparecchiata trasmette un immediato senso di accoglienza nei confronti dei propri ospiti: una tavola elegante può essere anche una tavola semplice ma di classe.



Se vorremo optare per una tavola pasquale classica, sceglieremo una tovaglia in lino candida, o color guscio d'uovo, accompagnata da un servizio di piatti dipinto con motivi pasquali, piccoli fiori o decori. Il centrotavola sarà composto da 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 sottopiatte 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 nastro di raso il tovagliolo. Se vorremo invece un effetto country-chic, potremo optare per i "runner", una fascia di stoffa rettangolare che viene utilizzata come validissima alternativa alla tradizionale tovaglia, quel particolare accessorio "minimal", utilizzato sia sul tavolo nudo o aggiunto e sovrapposto alla tovaglia, preferibilmente in tinta unita, per definire le postazioni dei commensali.

Una curiosità... La colomba, tipico dolce che allietta la fine del pranzo pasquale ha una sua storia interessante. Pare, infatti, che l'idea nacque nel 1930 ad un pubblicitario che lavorava per una nota industria dolciaria milanese che lanciò sul mercato questo dolce "riciclando" l'impasto 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 - aggiungendo sulla superficie del nuovo dolce una "supergolosa" glassa di amaretto e mandorla e cambiandone la forma, dando vita alla... colomba.