



LA RESURREZIONE

FARE A MENO DI AGNELLO E INSACCATI SI PUÒ: L'ALTERNATIVA ARRIVA DAL **MONDO VEGETARIANO**



C'è una vignetta che torna ogni anno nel periodo pasquale, con un maialino che dice a un agnellino "Buona Pasqua!" e riceve in risposta un meritato insulto. Un modo spiritoso per ricordare un tema che non fa ridere, anzi. Per evitare la strage degli innocenti (in questo caso quadrupedi), i vegetariani e molti onnivori non hanno dubbi: bisogna bandire dai menu agnelli e capretti (come fa Elio Sironi, chef di Ceresio 7, nei piatti che ci consiglia). Non è difficile, anche perché per i cristiani la Pasqua supera il sacrificio dell'Agnello divino con la Resurrezione, il passaggio a una nuova vita. E il simbolo perfetto è l'uovo, non a caso onnipresente nei piatti di queste feste, dall'inizio alla fine del menu, protagonista di giochi (i bambini cercano le uova nascoste dagli adulti) e

riti sociali ("cantare le uova" è una tradizione pasquale piemontese per far ripartire i rapporti interpersonali dopo l'inverno), centrale nelle vetrine delle pasticcerie. Le uova entrano in preparazioni di origini antichissime, focacce o torte con verdure, formaggi e uova intere dentro l'impasto. La torta pasqualina, tipica ligure, da anni adottata anche in Lombardia, gustosa e

leggera. Le uova con gli asparagi sono un classico. Le frittate sono un must nel cestino del picnic di Pasquetta. Le uova servono per confezionare la colomba, con un impasto simile a quello del panettone. E sono tra gli ingredienti della pastiera, dolce pasquale della tradizione campana, che a Milano viene sempre più apprezzato. Tanto che Stanislao Porzio, napoletano ideatore del primo

concorso nazionale di panettoni, ha organizzato giorni fa una gara di colombe e di pastiere. A sorpresa, fra le prime tre classificate c'è la pastiera della milanese Clivati (viale Coni Zugna 57, tel. 02.8322591), che ha battuto concorrenti di Napoli e dintorni. Insomma, l'uovo, che ha sedotto artisti di tutte le epoche (da Piero della Francesca a Fontana, Dali o Warhol), affascina anche in cucina. A



RAPE, FETA &...

...lamponi. "Come un carpaccio" assomiglia a un piatto di carne, ma carne non ce n'è. Tagliare a fette sottili delle barbabietole cotte, e spennellarle con una salsa di olio, succo di limone, senape e poco aceto di lamponi. Sopra, feta sbriciolata e lamponi sgranati, una specie di caviale rosso.

TATIN DI...

...carciofi e pastinache. Preparare una tarte Tatin in versione salata con carciofi e pastinache o carote (tagliare le verdure e saltarle con olio e poca ricotta), cuocerla in forno, quando è pronta rovesciarla sul piatto, guarnire con fettine sottili di limone o piccoli spicchi, bel contrasto alla dolcezza del ripieno.



DELLE VERDURE

E CI AIUTA A SCOPRIRLA ELIO SIRONI. SENZA DIMENTICARE FOCACCE, UOVA E...LA PASTIERA

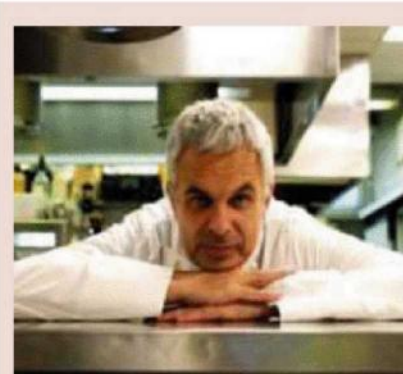


Nella foto grande, il Mercato della Terra; qui sotto il pecorino con caglio vegetale del caseificio Il Fiorino; qui accanto, le patate croccanti di Eataly



Pasqua si dipingono uova per decorare la tavola. Ancora meglio le uova di The Garda Egg: colorate naturalmente perché di galline di razze particolari, azzurrine, verdognole, marroni... Ordinabili sul sito kuccagnamarket.it assieme ad altre specialità e o menu pasquali del ristorante La Kuccagna, di Dovera (Crema).

Per chi non ama l'idea che per il formaggio serve il caglio, il pecorino con caglio vegetale del caseificio Il Fiorino (Grosseto) si ordina su ilfiorinoshop.it o si compra da Miracolo a Milano, via Stendhal 47, tel. 02.42293325. Divertente la versione "alcolica" della colomba della pasticceria Bonci, di Montevarchi (Arezzo), imbevuta di passito, da ordinare online. E dall'Oltrepò, le proposte di Torrevilla (torrevilla.it): Sanguè di Giuda e Moscato da abbinare a torta di mandorle o praline Oltreciocc. ◆



— Pietro Leemann —
LEONARDO DIXIT

Nel mondo vegetariano la Pasqua ci lega alla Natura e abbraccia una cucina che si allontana dai prodotti che comportino il sacrificio di animali. Perché gli animali non sono ingredienti, ma esseri senzienti che come noi condividono il diritto alla vita. Leonardo da Vinci scriveva: "Verrà un giorno in cui l'uccisione di un animale sarà considerata come l'uccisione di un uomo", ricordando che non solo noi siamo quello che mangiamo, ma diventiamo quello che mangiamo. La Pasqua è simbolo di resurrezione e rinascita e celebra l'arrivo della Primavera, stagione ricca di vegetali nobili come asparagi, carciofi e fragole. E di erbe spontanee come il tarasaco e la silene; o l'aglio orsino. E' un aglio selvatico, in questo periodo amo raccogliarlo per poi congelarlo e consumarlo in altri mesi dell'anno: al Joia facciamo molti piatti di pesto grazie alla mia raccolta primaverile. A Pasqua si inizia con verdure come carciofi e asparagi, poi c'è il primo, una lasagna o una pasta ripiena, magari di ricotta ed erbe, ma al Joia anche con legumi o con un formaggio vegetale a base di frutta secca (mandorle o anacardi). Il dolce è la colomba, cui io aggiungo fragole e salsa inglese. La colomba nasce già vegetariana. Le fragole sono condite, in un'assonanza perfetta, con il succo delle ultime arance che, prima di uscire di scena, donano il meglio di sé in dolcezza. La crema inglese è una calibrata sintesi del gusto del latte, vaccino o vegetale, della vaniglia e del limone. Il colore giallo è dato da un pizzico di curcuma o qualche filo di zafferano. ◆

MELANZANA AL...

...pepe verde. Tagliare la melanzana (meglio bianca) a fette spesse 3/4 cm, metterle in padella con aglio, basilico e pomodorini gialli tagliati a metà. Coprire e stufare, se serve aggiungere acqua. Frullare la salsa con pepe verde metterla sul piatto, appoggiarvi le melanzane e finire con foglioline di menta.

