Pasqua da leccarsi i baffi: i piatti più buoni d’Italia da Nord a Sud

torta-pasqualina-ligure-20d1af7e

Pronti per l’abbuffata di **Pasqua**? Se ogni scusa è buona per leccarsi i baffi, quella della Settimana Santa è certamente la migliore. Ogni anno, per l’occasione, si assiste a un dispiegarsi di **tradizioni gastronomiche** che, da Nord a Sud, incantano il palato degli italiani. Tradizioni che variano da regione a regione, dando alla festa sfaccettature differenti e tutte da assaporare.

Oltre alle classiche uova di cioccolato e all’intramontabile colomba, simboli universali della tradizione pasquale, sono tanti i piatti tipici che un viaggiatore può scoprire in giro per l’Italia. **Hundredrooms** ha deciso per questo di consigliare le prelibatezze più buone in assoluto, guidando il turista in un itinerario del gusto imperdibile.

[caption id="attachment_120669" align="alignleft" width="300"]
Ggubana friulana (da Vagabondiinitalia.it) Ggubana friulana (da Vagabondiinitalia.it)[/caption]

Gubana friulana: emblema di una sana contaminazione con la confinante cultura slovena, la gubana è un dolce buonissimo dalla caratteristica forma a chiocciola. La pasta è ripiena di noci, uvetta, grappa, zucchero e pinoli. Ottima da mangiare sia calda che fredda in occasione delle più importanti festività dell’anno, primo fra tutti Natale e Pasqua.

Fugassa veneta: si tratta di un pane dolce e soffice, che può assumere anche la forma di colomba, arricchito con uova, zucchero e burro. La leggenda racconta che fu inventata da un fornaio trevigiano, che regalava questa delizia ai suoi clienti durante le celebrazioni pasquali.

Torta pasqualina ligure: una torta salata, semplice negli ingredienti e nella preparazione, ma non per questo meno gustosa. Uova e formaggio sono i principali componenti del piatto che sembra avere una storia antichissima. È infatti citata in un catalogo risalente XV secolo, quando era conosciuta col nome di “gattafura”.

Tardura romagnola: una tradizione un po’ in disuso, che ha origini contadine e che non sarebbe male recuperare. La tardura (che in dialetto romagnolo significa “tiratura”) è una squisita minestra in brodo che piace proprio a tutti. Il sapore è molto simile a quello dei passatelli romagnoli, dato che si prepara con uova sbattute, parmigiano reggiano grattugiato, sale e noce moscata.

Pasimata toscana: dolce tipico, conosciuto anche con il nome di “schiaccia”, perché si prepara schiacciando decine di uova alla fine della Quaresima. Alle origini si trattava di un semplice pane, nel tempo arricchito con zucchero e strutto, ma anche con semi di anice e scorza d’arancia, che conferiscono alla pietanza un sapore dolce e gustoso.

“Strozzose” marchigiane: una ricetta che richiede del tempo, ma vale la pena armarsi di pazienza se poi si possono gustare queste ciambelle davvero squisite, preparate un tempo dalle “vergare”, cioè dalle donne di casa. L’impasto, infatti, ha bisogno di riposare per qualche giorno: viene preparato il Venerdì Santo per essere infornato la domenica di Pasqua.

Abbacchio a scottadito: ricetta tipica del Lazio, dove le tenere e saporite costolette d’agnello vengono mangiate caldissime. Da qui il nome “a scottadito”. Un piatto semplice e rapido da preparare, ideale per chi ha fretta di soddisfare il palato: basta condire le costolette e lasciarle marinare per circa mezz’ora, per poi cucinarle alla brace accompagnandole con un po’ di limone.

Casatiello napoletano: famosa torta rustica in cui vengono fissate delle uova con delle croci di pasta. Buono da mangiare sia caldo che freddo, è sicuramente la pietanza a cui nessun campano può rinunciare. Secondo la tradizione, viene preparato la sera del Venerdì Santo, fatto lievitare per tutta la notte e infornato il giorno seguente.

[caption id="attachment_120670" align="alignright" width="300"]Scarcelle pugliesi Scarcelle pugliesi[/caption]

Scarcella pugliese: la sua semplicità nasconde in realtà un sapore intenso: si tratta di una ciambella di pasta frolla decorata e cotta al forno finché non diviene dorata. È piacevole per gli occhi e ancor più per il palato. Farina, lievito, uova, latte, zucchero e olio extravergine di oliva sono gli ingredienti di cui si compone questa tipica pietanza pugliese, in un dolce connubio di genuinità e tradizione.

Truscello messinese: meglio noto come “sciusceddu”, è un piatto tipico della città dello Stretto. Di origine francese, il truscello è una ghiotta combinazione di ricotta e polpette di carne, da mangiare con gusto dopo il lungo digiuno quaresimale. Solitamente si accompagna a una ricca insalata a base di pomodori, olive nere, cipolle e capperi di Pantelleria.

Cos’è Hundredrooms - Hundredrooms.it è un **comparatore online di alloggi turistici**. La start up è nata nel 2014 come risposta all’aumento esponenziale della domanda di alloggi alternativi alle strutture tradizionali. L’obiettivo è rendere la vita più facile ai consumatori, che con un’unica ricerca accedono a tutte le offerte disponibili, comparando i prezzi di una stessa proprietà presente in diverse piattaforme.