



I CIBI DELLA TRADIZIONE PASQUALE IN CARINZIA PROSCIUTTO RAFANO OSTERPINZE SEMI DI PAPAVERO

La Pasqua è una festa di usanze e tradizioni sacre e profane. In Carinzia è un momento particolarmente sentito e atteso, da vivere in famiglia e in comunità, con un grande rispetto per le consuetudini rituali e culinarie. Nel periodo di Quaresima si mangiano pietanze “verdi”, soprattutto spinaci: ridotti in purea con un po’ di panna o saltati in padella. Nelle zone rurali, al posto degli spinaci si usano i germogli dell’ortica preparati quasi allo stesso modo. Secondo l’antica credenza precristiana, in questo modo la forza della primavera viene assorbita per tutto l’anno attraverso le erbe della terra.

Il Venerdì Santo è il giorno del pesce dei fiumi carinziani: trote affumicate, trote salmionate al vapore, salmerini fritti, carpe e storioni.

Il tradizionale prosciutto di Pasqua, piuttosto grasso e stagionato per cinque settimane, viene affumicato su legno di faggio prima di essere cotto. È servito freddo tagliato a fette piuttosto grosse con del rafano grattugiato. Il rafano fresco grattugiato è un must della tavola di Pasqua. Con la sua piccantezza, completa la combinazione di sapori del pane bianco dolce e della carne affumicata. Anche le uova sode vengono mescolate con rafano, panna acida e una

mela finemente grattugiata per ottenere una crema che aggiunge una nota dolce e salata al pranzo pasquale.

Da sottolineare che il cibo per il pranzo della domenica di Pasqua deve essere posto in un cestino coperto da una tovaglia ricamata e consacrato durante la benedizione della Santa Messa.

Immane il Reindling, dolce ripieno di zucchero, cannella e uva sultanina che sostituisce il pane a tavola. Le fette di Reindling sono accompagnate da prosciutto, guarnite con un pizzico di rafano e spalmate con burro ai semi di papavero. Vi spieghiamo come preparare questo burro dal sapore speciale. I semi di papavero vengono macinati con uva sultanina, cannella, rum, vaniglia e miele e poi spalmati su uno strato di burro steso sottile. Lo strato di burro viene arrotolato e raffreddato in frigorifero. Prima di servirlo, si tagliano delle fette dal rotolo in modo che il burro riveli all’interno il suo disegno a spirale. In alternativa al Reindling ci sono le Osterpinze, un dolce sferico a base di pasta lievitata, parente stretto della pinza triestina. L’agnello dolce di Pasqua, insieme all’uovo di Pasqua e al coniglietto pasquale, fa parte della triade iconica delle celebrazioni della festa.

