



Włoskie menu wielkanocne

Włoska kuchnia od lat jest w Polsce niezwykle popularna. Zajadamy się pizzą, spaghetti czy lasagne – zarówno w restauracjach, jak i we własnych domach. Potrawy kuchni włoskiej towarzyszą nam na co dzień, jak i przy specjalnych okazjach. Jednak w okresach świątecznych na naszych stołach w dalszym ciągu niepodzielnie króluje wyłącznie polska tradycja kulinarna. A gdyby tak zrobić wyjątek i w tym roku zaskoczyć rodzinę oraz przyjaciół tradycyjnym wielkanocnym menu... włoskim? Podpowiadamy, jak przygotować Wielkanoc w prawdziwie włoskim stylu.

Włoska tradycja wielkanocna różni się od polskiej pod wieloma względami. Począwszy od sposobu jej spędzania, a na zawartości talerzy skończywszy. „Natale con i tuoi, Pasqua con chi vuoi” – Boże Narodzenie z rodziną, a Wielkanoc z kim chcesz. To słynne włoskie powiedzenie najlepiej opisuje charakter świąt w tym kraju. O ile Boże Narodzenie obchodzone jest w domu, wyłącznie w gronie najbliższych, to już Wielkanoc jest dla Włochów okazją do wyjazdów i spędzania czasu z przyjaciółmi, podczas radosnego biesiadowania.

Najważniejszy jest obiad

Bazując na własnej tradycji, nam Polakom mogłoby się wydawać, że najważniejszym kulinarnym punktem obchodów świąt wielkanocnych jest uroczyste śniadanie. Marek Bik, szef kuchni krakowskiej restauracji „Da Pietro”, od dwudziestu lat serwującej dania kuchni włoskiej, tłumaczy podstawową różnicę między naszymi tradycjami: We Włoszech to nie śniadanie, a obiad wielkanocny jest tym, na co czeka się najbardziej oraz czemu poświęca się najwięcej uwagi i przygotowań. I w sumie ciężko się temu dziwić, bo potrawy, jakimi Włosi raczą się podczas świątecznego obiadu, to prawdziwa rozkosz dla podniebienia – zapewnia Marek Bik. Prawdziwy włoski wielkanocny obiad rozpoczyna się od Minestra di Pasqua – zupy przyrządzanej na bazie białego wina i kilku rodzajów mięs. Danie to jest obowiązkową pozycją wielkanocnego menu zwłaszcza w okolicach Neapolu. Choć włoskie menu wielkanocne jest niezwykle bogate i zróżnicowane w zależności od danego regionu, prawdziwy świąteczny obiad nie może obyć się bez dania głównego w postaci baraniny lub jagnięciny (opcjonalnie koziny lub cielęciny). Marek Bik z „Da Pietro” tłumaczy, jak Włosi przyrządzają danie mięsne na tę okazję: Sposobów przygotowania wielkanocnej baraniny czy jagnięciny jest tak naprawdę bardzo wiele. Jedną z bardziej popularnych form, którą będziemy serwować w naszej restauracji w okresie wielkanocnym, jest np. jagnięcina z czosnkiem i z rozmarynem, podawana w towarzystwie młodych ziemniaków i smażonych karczochów.

Włoskie symbole

Przywiązanie do baraniny i jagnięciny na świątecznym stole ma swoje mocne powiązanie z wielkanocną tradycją Włochów. W przeciwieństwie do Polski, najważniejszym symbolem nie są tutaj jajka, a właśnie baranek. Stąd, oprócz wspomnianych mięs, bardzo często na stole pojawia się w tym czasie także tłusty, barani rosół. Jajka co prawda również mają swój istotny udział we włoskiej tradycji wielkanocnej, jednak w zgoła innej formie, niż w Polsce. Nie ma bowiem pisanek i święconek – włoskie jaja wielkanocne są czekoladowe, ogromne i skrywają w sobie zabawki oraz innego rodzaju prezenty, a obdarowywane są nimi zarówno dzieci, jak i dorośli.

A jeśli już jesteśmy przy słodkościach, nie sposób nie wspomnieć o Colombie – tradycyjnym włoskim cieście w kształcie gołębic. Jest to puszysta babka, nadziewana bakaliami, migdałami i czekoladą, przypominająca w smaku dobrze nam znane ciasto, różniące się jednak charakterystycznym kształtem, jak i swoją długą historią, sięgającą VI wieku. Mieszkańcy Pawii, uważanej za kolebkę Colomby, wysyłali to ciasto na znak pokoju królowi Longobardów Albionowi, który oblegał wówczas ich miasto. Od tamtego czasu babka w kształcie gołębic niezmienne co roku ląduje na włoskich stołach, choć dziś prawie nikt nie piecze jej już w domu, tak samo, jak w jej wnętrzu nie umieszcza się już ziarenka bobu, które miało przynosić szczęście temu, kto na nie trafił.

Skoro tak bardzo lubimy i cenimy włoską kuchnię na co dzień, dlaczego by nie zrobić dla niej miejsca także na naszych wielkanocnych stołach? Menu na tę okazję jest na tyle bogate i różnorodne, że z pewnością żaden z gości nie będzie miał do nas żalu o to, jeśli w tym roku tradycję polską zastąpimy włoską.

