

# TORNA LA PASQUA IN CAMPANIA

Le sue origini, i piatti tipici della cucina nostrana, le processioni più rappresentative e le tradizioni del Giovedì Santo e del "Martedì di Monte Coppola"



## Повертається Пасха в Кампанію

Пасхальні традиції, великодні страви місцевої кухні, найцікавіші процесії та традиції проведення Великого четверга і "Вівторка Монте Коппола"

# PASQUA: STORIA E ORIGINI

Con la primavera ormai inoltrata si inizia a sentire il profumo di Pasqua. Uova di cioccolato, fiori e pulcini invadono le case degli italiani, mentre i giorni del calendario vengono scanditi da riti religiosi e processioni. Gli antichi erano soliti celebrare l'arrivo della primavera con balli propiziatori, canti e sacrifici agli Dei. Si pregava per un raccolto abbondante, una terra fertile e un buon inizio nel nuovo anno. La maggior parte dei nostri rituali pasquali affondano le radici nella cultura cristiana. I giorni che scandiscono la Settimana Santa vengono riportati nelle Sacre Scritture e ripercorrono gli ultimi momenti della vita di Gesù, dal tradimento di Giuda fino alla Resurrezione.

La Settimana Santa entra nel vivo con il Giovedì Santo: è il giorno che segna l'inizio del Triduo pasquale. Il ricordo corre all'Ultima Cena e al bacio con cui Giuda consegna Gesù ai romani, decretandone di fatto la morte. Ancora oggi si richiama alla mente questo momento con il rituale della "lavanda dei piedi", con cui si rivive l'atto di umiltà di Gesù che lava i piedi ai dodici Apostoli.

Nel Venerdì di Pasqua, nel primo pomeriggio iniziano messe e commemorazioni della Passione e morte di Gesù. In molte città italiane hanno luogo suggestive rievocazioni che ricordano il percorso verso il Golgota. Il Sabato di Pasqua è un giorno di riflessione, calma e silenzio. Le Chiese rimangono buie, spoglie di ornamenti e spesso prive di crocefisso. Alle 22 inizia la Veglia Pasquale che si conclude verso mezzanotte con l'annuncio della resurrezione di Cristo. Per sottolineare la solennità del momento, le chiese suonano le campane a festa.

Nella Domenica di Pasqua i festeggiamenti raggiungono finalmente il loro culmine. Passeggiate all'aria aperta, pranzi succulenti e attività con amici e parenti scandiscono la domenica delle famiglie italiane. Di mattina ci si reca in chiesa per la messa che celebra la Resurrezione di Cristo.

Nel Lunedì dell'Angelo (più noto come Pasquetta) si ricorda tra le pie donne, dirette al sepolcro di Gesù, e l'angelo che annuncia loro che Cristo è risorto.



## ВЕЛИКДЕНЬ: ЙОГО ПОХОДЖЕННЯ

З надходженням весни, в якійсь мірі уже пізньої, починає відчуватися запах Великодня. Шоколадні яйця, квіти і курчатка вторгаються в будинки італійців, а кожен день на календарі відзначається релігійними обрядами та процесіями. В стародавні часи люди святкували прихід весни танцями, піснями та жертвоприношеннями богам. Так всі молили їх про рясний урожай, родючу землю та гарний початок нового року. Більшість італійських пасхальних обрядів мають свої коріння в християнській культурі. Дні, що відзначають Страсний тиждень описані у Святому Письмі та відслідковують останні моменти життя Ісуса, від зради Юди до самого Воскресіння.

Страсний тиждень починається з Великим четвергом: це день, який знаменує початок Пасхального Тридууму. Згадується Тайна вечерея та поцілунок, яким Юда передав Ісуса римлянам, де-факто приречивши його на смерть. В наші дні цей момент згадується ритуалом «омивання ніг», ним підкреслюється скромність Ісуса, який помив ноги дванадцятьом апостолам.

У Великодню (Страсну) п'ятницю після обіду відбуваються меси та спомин Страстей і смерті Ісуса. У багатьох італійських містах відбуваються захоплюючі постановки, які нагадують подорож до Голгофи. Великодня субота – це день роздумів, спокою та тиші. Церкви залишаються без освітлення, без прикрас і часто без хрестів з розп'яттям. О 22:00 починається Великодне богослужіння, яке закінчується близько півночі з сповіщенням про Воскресіння Христове. Щоб підкреслити урочистість моменту, всі церкви разом дзвонять у святкові дзвони.

У Великодню неділю святкування нарешті досягають кульмінації. Таку неділю італійські сім'ї проводять прогулянками на свіжому повітрі, за щедрими обідами та різного типу заходами з друзями та родичами. Зранку всі сім'ями йдуть до церкви на месу в честь Воскресіння Христового.

У Великодній понеділок (більш відомий як Паскуетта) згадують благочестивих жінок, які пішли до гробу Ісуса, та янгола, який сповістив їм про те, що Христос воскрес.

# PASQUA A TAVOLA: I CONSIGLI



I Tanti sono gli spunti per organizzare la tavola di Pasqua. Proviamo a scegliere i piatti più indicati per trascorrere un pranzo di Pasqua nel segno della tradizione campana.

**GLI ANTIPASTI.** Ad inaugurare il pranzo di Pasqua, ci pensa la “fellata”, un ricco antipasto di salumi, uova sode e formaggi. In molti si limitano ad utilizzare per questo antipasto, il pregiatissimo Salame di Napoli, le uova sode tagliate a spicchi e la ricotta salata. Per chi è ghiotto di insaccati, suggeriamo un assaggio della salsiccia rossa di Castelpoto del Sannio e perché no, anche della squisita soppressata Gioi di origine cilentana. Per i formaggi invece, se ne avete l’occasione, non fatevi mancare il provolone del monaco.

**IL CASATIELLO.** Ad accompagnare l’antipasto, in questi giorni dell’anno, sono due torte rustiche. La prima è il casatiello con la sugna e con il pepe e la seconda è il tortano. L’impasto e gli ingredienti utilizzati per le due torte sono molto simili, dallo strutto ai cicoli. Quello che li differenzia è che il casatiello, nella sua composizione, prevede delle uova sode poste sulla superficie e tenute ferme dalle strisce di pasta sistemate a forma di croce.

**FRITTATA DI PASTA.** Insieme al ricco antipasto e alle torte rustiche, sulle tavole campane non mancano in

queste giornate le frittate di pasta e le pizze. Pietanze che solitamente vengono preparate al venerdì santo, così da lasciarle riposare bene e da poterle consumare o portare con se anche nelle gite fuori porta, magari il giorno di pasquetta.

**LA MINISTRA MARITATA.** Come primo piatto, la tradizione napoletana vuole che si cucini anche per la santa pasqua la minestra maritata, che in molti associano alle festività natalizie. Per chi non dovesse gradire questa soluzione o seguire la tradizione alla lettera, vista la stagione favorevole, si potrebbe pensare di preparare, stuzzicando un po’ la fantasia, un bel primo piatto con le fave, oppure un primo di pasta a vostra scelta.

**I CARCIOFI.** A questo punto, magari dopo una “meritata” pausa, non vi resta che mangiare un carciofo arrostito. Noi preferiamo il violetto di Schito. In questo caso, se non lo avete ancora fatto: sporcatevi obbligatoriamente le mani.

**I DOLCI.** Certi che ci sia ancora spazio per il dolce, è giunta l’ora della pastiera. La pasta frolla color giallo oro è sicuramente uno dei dolci più amati della tradizione. Se non dovesse soddisfarvi a pieno questa prelibatezza, vi proponiamo la cassata infornata, una variante di quella siciliana. Non può mancare il casatiello nella sua variante dolce. Per i più piccoli, ma anche per i più grandi, è questo il momento di scartare l’uovo di Pasqua, quella sfera di cioccolato per cui non si ha età.

**I DIGESTIVI.** Dopo tanta abbondanza, non resta che scegliere il digestivo giusto. Potete optare per il liquore strega beneventano a base di erbe e dal colore giallognolo. Se siete dei veri tradizionalisti, sceglierete sicuramente di condividere con amici e parenti, un ottimo limoncello.

# Великдень за столом: поради, яких слід дотримуватися



Є багато ідей щодо організації великоднього столу.

**ЗАКУСКИ.** Відкриття великоднього обіду розпочинається з «Феллата» - багата закуска з холодної нарізки, варених яєць і сиру. Багато хто для цієї закуски обмежується використанням високоцінного неаполітанського саламі, варених яєць і солоної рикотти. Для тих, хто любить сиров'ялені вироби з м'яса пропонуємо скуштувати червону ковбасу Кастельпото дель Санніо і, чому б і ні, вишукану сопресату Джой виготовленої в Чіленто (історична назва однієї з частин регіону Кампанія). З сирів, по можливості, не пропустіть provolone del monaco.

**КАЗАТІЕЛЛО.** До закусок у ці дні року йдуть два пирога. Перший – це казатіелло зі смальцем і перцем, а другий – тортано. Інгредієнти на тісто, які використовуються для обох пирогів, дуже схожі – в т.ч. смалець та шкварки. Їх відмінність полягає в тому, що до складу casatiello входять варені яйця, розміщені на поверхні, які утримуються смужками тіста накладеними навхрест.

**ЗАПІКАНКА З ПАСТИ.** Поряд із багатими закусками та солоними пирогами, у ці дні на столах Кампанії не бракує макаронних запіканок та піци. Ці страви зазвичай готують у Страсну п'ятницю, щоб дати їм добре відпочити перед

споживанням, або щоб брати з собою на пікнік у Великодній понеділок.

**ЗЕЛЕНИЙ СУП МІНЕСТРА МАРІТАТА.** В якості першої страви за неаполітанською традицією готується зелений суп, хоча у багатьох він асоціюється з різдвяними святами. Для тих, кого не зваблює ця страва або просто хоче дотримуватися традицій, враховуючи сприятливий сезон, можна приготувати перше блюдо з бобів або з макаронів на будь-який смак.

**АРТИШОКИ.** У цей момент, можливо після обов'язкової перерви між стравами, вам просто треба з'їсти смажений на грилі артишок. Ми віддаємо перевагу фіолетовому Schito. Якщо ви ще його не спробували, обов'язково зробіть це.

**СОЛОДОЦІ.** Якщо ще є місце для десерту, то настав час для пастієри. Золотисто-жовте пісочне тісто, безумовно, робить пастієру одним із найпопулярніших традиційних солодоців. Якщо цей делікатес вас не задовольняє повністю, пропонуємо вам запечену кассату, варіант сицилійської. Касатіелло в його солодкому варіанті також не може бути відсутнім в Пасхальному меню. Для найменших, хоча так само і для старших, це ще й момент для того, щоб розгорнути пасхальне яйце.

**ДИГЕСТИВИ.** Після такої кількості їжі залишається лише вибрати правильний дигестив. Ви можете вибрати лікер Strega з Беневенто, який виготовлений на основі трав і має специфічний жовтуватий колір. Якщо ви справжній традиціоналіст, то напевно вирішите посмакувати з друзями та родиною чудовим лімончелло.



# NON E' PASQUA SENZA LE PROCESSIONI

I riti della Settimana Santa hanno radici molto profonde in Campania, con le processioni dedicate alla Via della Croce, riti sacri che riescono a cogliere la vera essenza di questa festività.

Con la fine dello stato di emergenza pandemica il 31 marzo 2022, quest'anno dopo due anni di stop potremmo ritornare ad assistere ad alcune processioni del Venerdì Santo.

Nei comuni del vesuviano i sindaci hanno preferito evitare le rappresentazioni in strada. Diverso sarà in Penisola Sorrentina. Da Vico Equense a Massa Lubrense, da Sorrento a Sant'Angello, sono oltre venti le processioni che caratterizzano la Settimana Santa. Pietà religiosa e folclore locale. Sono questi i due elementi principali delle processioni del Venerdì Santo di Sorrento, dove si tengono due processioni quella dei Bianchi e quella dei Neri entrambe prendono il nome dal colore del saio indossato dagli incappucciati.

A Gragnano due elementi rinfrescano la tradizione. Sono due gli appuntamenti da segnare in calendario. Dopo due anni di fermo a causa della pandemia torna la processione degli "incappucciati", nella notte tra giovedì 14 e venerdì 15 aprile, per la sua 36esima edizione. Un corteo penitenziale storico in piena notte (ora d'inizio 3.30) che ripercorre le ultime ore di Cristo. Altro appuntamento storico sarà la "Via del Calvario", un evento che parte da lontano, già da qualche mese prima della sua realizzazione. La rappresentazione storica partirà da via Castellammare alle ore 20.00 per toccare varie sozne della città fino al culmine della "Crocifissione" in via Carmine, sul sagrato della Chiesa del Carmine. Al termine della manifestazione si svolgerà un momento di preghiera nella chiesa del Corpus Domini a cura dell'Unità Pastorale di Gragnano.

Infine a Castellammare di Stabia ritorna la via Crucis che percorrerà il lungomare fino all'arrivo in Cattedrale.



# Таємниці, обряди та процесії в Кампанії

Великий піст в Кампанії, час роздумів і Via Crucis (Хресна дорога) - як завжди в нашому регіоні, зуміли поєднати сакральне послання свого значення з красою місць і мальовничими уявленнями, які часто стають справжніми виставами на відкритому повітрі.

У муніципалітетах, які розташовані навколо Везувію (так звані *paesi vesuviani*), мери вирішили не організовувати вуличних процесій. Але в районі півострову Сорренто буде інакше. Від Віко-Екуенсе до Массе-Лубренсе, від Сорренто до Сант-Аньєлло, існує понад двадцять процесій, які характеризують Страсний тиждень. Серед алей та історичних центрів-перлин півострова можна буде знову побачити чарівність стародавніх обрядів, які цього року будуть втілені в життя через низку захоплюючих унікальних подій організованих братствами, що розкидані по різних муніципалітетах, і простими віруючими. Релігійна побожність і місцевий фольклор. Це два основних елементи процесії Страсної п'ятниці в Сорренто, де проводяться дві процесії, білих і чорних монахів, які отримали свою назву від кольору одягу з капюшоном, який вони носять.

У Граньяно два елементи оновлюють традицію. У календарі потрібно відзначити дві зустрічі. Після двох років ув'язнення через пандемію, хода «капюшонів» повертається, у ніч з четверга 14 на п'ятницю 15 квітня, для свого 36-го випуску. Історична процесія покаяння посеред ночі (початок о 3.30), яка відтворює останні години життя Христа (натисніть тут, щоб переглянути відео). Ще однією історичною подією стане «Via del Calvario», подія, яка починається за кілька місяців до її виконання. Історичне представлення розпочнеться з вулиці Кастелламаре о 20:00, а потім прибуде приблизно о 21:00 на площу Росаріо на «Condanna di Pilato». О 21.15 процесія вирушить до «La via della Croce» з площі Росаріо, пройшовши через вулицю Санта-Катерина, через вулицю Рома, через вулицю Паскуале-Настро та Пьяцца-Обрі. О 22.00 кульмінація з «Розп'яттям» на вулиці Карміне, на подвір'ї церкви К'еза дель Карміне. Наприкінці заходу відбудеться молитва в церкві Corpus Domini завдяки Пасторальному об'єднанню м. Граньяно. Накінець, Via Crucis повертається до Кастелламаре-ді-Стабія вздовж набережної та закінчується прибуттям до собору.







# LA TRADIZIONE DEL GIOVEDÌ SANTO: LA ZUPPA DI COZZE

La zuppa di cozze è il piatto immancabile del giovedì Santo. La sua preparazione risale al periodo di Ferdinando I di Borbone. Questo monarca, golosissimo di pesce e particolarmente delle cozze, soleva farle cucinare in maniera piuttosto sontuosa con una ricetta di sua invenzione (cozzeche dint'a connola), a ridosso del periodo pasquale, volle accettare l'ammonimento del padre domenicano Gregorio Maria Rocco, molto noto sia tra il popolo che a corte, che si prodigava a Napoli e provincia in opere di assistenza e di apostolato per alleviare la sofferenza di poveri ed emarginati e per combattere il vizio in tutte le sue forme. Il monarca allora accettò l'ammonimento del frate che gli consigliava di non eccedere almeno nella Settimana Santa. Furbescamente, però, ordinò ai cuochi di cucinargli, il giovedì santo, prima di recarsi a via Toledo per lo struscio di rito, i mitili con una preparazione meno sontuosa e si fece servire la zuppa di cozze. La notizia uscì dalle cucine di palazzo e si diffuse per la città e da quel giorno non vi fu più, dapprima fra la borghesia e poi tra tutto il popolo, chi seguendo l'esempio del re si facesse mancare quella gustosa zuppa. Successivamente il popolo basso sostituì le costose cozze con le più economiche lumache e si accontentò di una zuppa di lumache (ciammarruche), preparata con il medesimo sugo. La tradizione va rispettata ed ogni anno il rituale si ripete identico, struscio, santa messa e zuppa di cozze.

Le ricette differiscono per qualche dettaglio: c'è chi la fa esclusivamente con le cozze, chi aggiunge vongole e "purpitielli", chi la fa strapiccante, chi invece pensa al fegato e lascia il forte nella credenza. C'è addirittura chi ci aggiunge le lumache bollite. Curiosità: nei mercati della ferrovia il forte viene conservato e venduto nelle bottigliette del "sanbitter": il colore è lo stesso rosso acceso, le conseguenze per le fauci affamate possono differire.

E se vogliamo scegliere un vino perfetto per l'occasione, le cozze si sposano con i bianchi secchi, spumanti ma anche rossi di medio corpo.



## Традиція Страсного четверга: суп з мідій

Суп з мідій – страва, яку не можна пропустити у Великий (Чистий) четвер. Його виготовлення відноситься до періоду Фердинанда I Бурбонського. Цей монарх був дуже жадібний до риби, а особливо до мідій, які готував досить розкішним способом за рецептом власного винаходу (*cozze-che dint'a coppola*). Перед Великоднем монарх прийняв заклик, який полягав у боротьбі з пороком у всіх його формах, від домініканського Отця Грегоріо Марія Рокко, відомим як у народі, так і при дворі, який працював у Неаполі та провінції у справах апостольства та допомагав полегшити страждання бідних та маргіналізованих. Тоді монарх прийняв застереження монаха, який порадив йому не перевищувати принаймні в Страсний тиждень. Проте, лукаво, монарх наказав кухарям приготувати для нього у Великий четвер, перед тим як відправитися на вулицю Толедо на ритуальну прогулянку, мідії з менш розкішним приготуванням і йому подали суп із мідій. Звістка вийшла з палацових кухонь і розлетілася по місту, і з того дня вже не було, спочатку серед міщан, а потім і всього народу, людей які, за прикладом короля, могли б обійтися без того смачного супу. Згодом бідніші люди замінили дорогі мідії дешевшими равликами і створили суп із равликів (*ciammarruche*), який був приготованим з таким самим соусом. Традиції всі поважають і щороку повторюється цей ідентичний ритуал – прогулянка, свята меса і юшка з мідій. Рецепти відрізняються в деяких деталях: є ті, хто готує його виключно з мідіями, ті, хто додає молюсків і маленьких восьминогів (*"purpitielli"*), ті, хто робить його дуже гострим, ті, хто турбується про печінку і не додає гострих приправ. Є навіть ті, хто додає варених равликів. Цікавинка: на залізничних ринках гостра приправа зберігається і продається у пляшках з-під напою *"sanbitter"*: колір той же яскраво-червоний, наслідки для споживачів можуть відрізнятись. І якщо хочемо вибрати ідеальне вино для цієї нагоди, то мідії добре поєднуються з сухими білими, ігристими винами, а також з червоними середньої міцності.



# LA TRADIZIONE TUTTA STABIESE IL MARTEDÌ DI MONTE COPPOLA



Il martedì di Monte Coppola. Una tradizionale festa che, nel corso degli ultimi decenni, ha perso gran parte della suo fascino. Il tutto nacque circa duemila anni fa quando, in una sorta di Pasquetta prolungata, cittadini stabiesi, uniti ai vicini cugini gragnanesi e pimontesi, davano vita a pic-nic, balli e canti che vanno sotto il nome di “tammurriata”.

Una tradizione portata avanti per secoli, scemata poi con gli anni delle faide tra le cosche stabiesi e quelle dei Monti Lattari che impedirono a queste tradizioni di proseguire il loro allegro svolgimento. Solo da qualche anno si assiste a qualche timido tentativo di rinvigorire questa tradizione. Si inizia, quindi, con alcuni appuntamenti questo pomeriggio proprio sul Monte Coppola, dove si organizzano feste a base di “tammurriata”.

La tradizione voleva che si trascorresse un'altra giornata all'aria aperta. Gli stabiesi, percorrendo sentieri di montagna, da Quisisana si ritrovavano su Monte Coppola, a confine con Pimonte, tra prodotti nostrani e buon vino.

# Традиції Кастелламаре

## Вівторок у Монте-Коппола



Вівторок у Монте-Коппола - традиційне свято, яке за останні кілька десятиліть значно втратило свою чарівність. Це свято зародилося близько двох тисяч років тому, коли в такий собі затишній Великодній понеділок жителі Стабії разом зі своїми сусідами з Граньяно та П'ємонту започаткували пікніки з танцями і піснями, які отримали назву «таммурріата». Ця традиція тривала століттями, а потім ослабла під час довгих років ворожнечі між кланами Стабія та кланами Латтарських гір, що й перебило їй свій щасливий розвиток. Лише кілька років тому були неспівливі спроби відновити цю традицію. Тому, все розпочинається з сьогоднішнього дня зустрічами на Монте-Коппола, де організуються вечірки, для яких за основу взяли «таммурріату».

За традицією треба було провести день на свіжому повітрі. Жителі Стабії, ідучи гірськими стежками з Квізісани опинялися на горі Monte Coppola, на кордоні з Півномте, серед місцевих продуктів і хорошого вина.





# loStrillone TV

Supplemento a [www.lostrillone.tv](http://www.lostrillone.tv)

**Editore**  
Medina Società Coop. Giornalistica arl  
Via Cipresso 14 - Torre Annunziata (Na)  
Partita Iva: 07697721210

**Direttore Responsabile - Catello Germano**

Testata giornalistica on line registrata al Tribunale  
di Torre Annunziata n.1 del 27 gennaio 2011.

Iscritto al Registro Operatori di Comunicazione  
(ROC) al num. 25003