

Agnello, prosciutto e cren Così i menu pasquali omaggiano la tradizione

*Ecco le proposte di alcuni ristoranti in provincia
Ma c'è anche chi non rinuncia alle sperimentazioni*

di Angelo Carrillo

BOLZANO. Che il meteo sia bello o brutto, a Pasqua è tempo di gite fuori porta. E sono molti i ristoranti, le osterie o i semplici Büschenschänke che si attrezzano per festeggiare degnamente la fe-

Raccolta nei prati intorno ai masi, questa radice viene grattugiata e mescolata con aceto, pane grattugiato e altri ingredienti secondo le numerose ricette di famiglia per ottenerne una crema con cui accompagnare i classici salumi pasquali, in particolare l'Osterschinken, il prosciutto cotto e affumicato in casa o dai vari macellai di paese. Tra quelli più golosi, forse per la sua coloritura aromatica più intensa, secondo tradizione pusterese segnaliamo quello di casa Mayr del ristorante «Dürnwald» in val Casies. Qui il prosciutto di Pasqua viene accompagnato con asparagi

italiani (quelli di Terlano arriveranno nei prossimi giorni). Il menù pasquale prevede poi canederli di ortica salsa di Graukase, e naturalmente l'agnello della valle con patate di un maso di Tesido.

Un altro ingrediente fondamentale della Pasqua ce lo suggerisce il «Patscheiderhof», benemerita osteria di Renon dove al tradizionale capretto al forno con patate, asparagi e altre leccornie di stagione si abbina il focaz con cren e uova sode. Come suggerisce il nome, questa focaccia dolce, di antichissima tradizione il cui nome affonda le sue radici probabilmente



L'Osterschinken, il tradizionale prosciutto pasquale sudtirolese

te nel periodo romano, è un pane dolce profumato dai semi di anice o di cumino. A Bolzano è rotondo, ma nei paesi altoatesini ha forma di gallina o coniglio e si chiama Osterbrot. In alcuni casi accoglie anche un uovo colorato.

Nella accogliente osteria «Lerchner's in Runggen» a San Lorenzo di Sebato la Pasqua è una festa particolare: mentre sentita. Il menù dei prossimi giorni prevede insolita tiepida di asparagi e un insolito prosciutto di agnello di Luffago. Inoltre una zuppa di rapanelli rossi un cestino di carote con profumo di vaniglia, raviolo aperto

IN BREVE

DIOCESI

Celebrazioni col vescovo

Ieri il vescovo Ivo Muser ha presieduto la Liturgia del Venerdì Santo nel Duomo di Bolzano. Questa sera terrà alle 20.30 nel Duomo di Bressanone la Veglia pasquale, celebrazione segnata dal simbolo della luce e da canti di lode. In tante parrocchie, davanti alla chiesa, sarà acceso un fuoco con il quale poi si accende il cenero pasquale, simbolo di Gesù Cristo «Luce del Mondo». Durante la Veglia pasquale viene benedetta l'acqua nel fonte battesimale; stasera due adulti riceveranno il battesimo, la cresima e si accosteranno per la prima volta alla Comunione. Domani, domenica di Pasqua, alle 10 in Duomo a Bolzano celebrazione della risurrezione. Il solenne pontificale di Pasqua sarà trasmesso in diretta dalle emittenti diocesane «Radio Grüne Welle» e «Radio Sacra Famiglia».

Ieri intanto nelle chiese della Diocesi si è tenuta anche la «Quaresima di fraternità», una raccolta di fondi in segno di solidarietà verso i poveri. L'anno scorso l'iniziativa ha permesso di raccogliere 500 mila euro destinati poi a finanziare quaranta progetti sociali, per lo più rivolti ad aiutare i bambini in difficoltà nelle aree povere del mondo e nelle grandi metropoli.



La celebrazione di ieri

passaggio al nuovo sistema pasquale.

Margheri: strada più sicura

Aslago, arrivano i lavori alla salita

Rifiuti, il Comitato inquinini Ipes protesta. E non è l'unico

Ponte: il progetto di capo bidoncino

BOLZANO. La nuova organizzazione ventilata dalla Seab nell'ambito della rivolta.