



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRRXXX



Gian Paolo Girelli
Wigwam Correspondent
Trieste

DALLA COMUNITÀ DI TRIESTE LA DOLCE PASQUA ASBURGICA

Trieste da sempre Comunità Locale multi-etnica, dove anche a tavola, la Mitteleuropa si fonde con la cucina italiana e slava

La forma allungata ricorda i chiodi usati nella crocifissione di Gesù, mentre le uova rosse rappresentano i sassi del Calvario macchiati dal sangue della croce

Il gusto della tradizione si esalta nei dolci arrotolati tipici della origine austroungarica: il presnitz e la putizza e poi la pinza. Tutto il classico e genuino sapore della frutta secca, del burro e delle uova in dolci antichi e sempre nuovi.

Le ricette tradizio-

nali con l'introduzione dei segreti di famiglia, tramandati dalle nonne. Ogni anno, in occasione delle festività, tornano sulle tavole della Venezia Giulia questi dolci tipici. Ma una classica protagonista della Pasqua triestina e anche friulana è la pinza.

Non manca mai

sul tavolo di ogni casa. Simbolicamente rappresenta la spugna con la quale un centurione diede da bere aceto a Gesù. E poi si fa in cima un taglio a croce col coltello. Le nonne un tempo la preparavano in casa. Impastavano a mano, incominciando la lavorazione alle prime luci



**La Wigwam
Local Community
Trieste - Italy**



La tradizione asburgica nei dolci pasquali triestini





IL PRESTNIZ



LA PUTIZZA TRIESTINA

del mattino del sabato santo perché la fretta è nemica di una buona pinza.

La putizza invece si ottiene avvolgendo noci, uva sultanina, scorze di arancio e cedro candite, pinoli e cacao in una soffice pasta lievitata profumata di rum.

Il ripieno viene steso sulla pasta stesa che poi viene avvolta nel senso della larghezza, ripiegati i bordi e arrotolata; il cilindro così ottenuto diviene simile a una spirale. Il presnitz è il dolce della tradizione triestina per eccellenza, ricco di frutta secca e candita (noci, uva sultanina, mandorle, scorze d'arancia candite, pinoli) poi cioccolato grattugiato, zucchero, can-

nella, chiodo di garofano il tutto profumato con rum. Questo ricco impasto poi viene avvolto in uno strato sottile di pasta sfoglia e infornato.

Il presnitz simbolicamente rappresenta la corona di spine di Gesù. Nacque a metà del 1800 e l'aneddotica vuole che venne creato quando Sissi, imperatrice di Austria e Ungheria, si recò a Trieste in visita al castello di Miramare. Si racconta, che per l'occasione, si indissero concorsi e gare per la creazione di oggetti d'arte e prodotti di gastronomia e di pasticceria, con l'assegnazione di un premio particolare alla torta più originale dedicata all'Imperatrice. In una pasticceria apparve per la pri-

ma volta questo dolce circolare o a spirale con la scritta "Se giri il mondo ritorna qui!".

Fu premiato con il titolo di "Preis Prinzessin" (Premio Principessa) e ben presto i triestini lo chiamarono sbrigativamente e amorevolmente presnitz. Ma altre fonti dicono che il presnitz fu creato ben cinque anni prima che Sissi nascesse. Ma a noi piace credere invece alla storia classica del dolce creato in onore dell'imperatrice.

Un dolce dedicato dunque alla principessa Sissi. Ecco infine un altro dolce tipico della tradizione di Pasqua: le titole. Con la medesima pasta delle pinze si fanno le titole, dolcetti a forma di treccia contenenti un uovo sodo rosso, che deriva, questo, dalla tradizione greca e ricorda la Passione di Cristo.

La forma allungata ricorda i chiodi usati nella crocifissione di Gesù, mentre le uova rosse rappresentano i sassi del Calvario macchiati dal sangue della croce ■

© Riproduzione riservata



LE TITOLE TRIESTINE

La Pinza Triestina

IL PAN DOLCE PASQUALE DELLA TRADIZIONE FRIULANA



Per fare una buona pinza pasquale preparate prima il lievitrino: intiepidite il latte 100 ml e fate sciogliere il lievito di birra, 20 grammi, assieme a 30 grammi di zucchero. Aggiungete la farina, 100 grammi, mescolate e coprite con una pellicola. Fate lievitare a temperatura ambiente, al riparo da correnti d'aria per almeno 12 ore. Preparate ora l'impasto della pinza: versate la farina manitoba, 400 grammi, in una ciotola. Sciogliete nel lievitrino, preparato 12 ore prima, lo zucchero, 160 grammi. Versate il composto sulla farina e incominciate a impastare. Aggiungete la scorza di limone e di arancia, la vaniglia in polvere o meglio in bacca, il rum e i 4 tuorli, uno alla volta. terminate aggiungendo il sale e il burro, un etto, anch'esso poco per volta. Lavorate l'impasto per almeno 10 minuti. Formate poi una palla, riponetela in una ciotola e fatela lievitare per almeno 2 ore, fino al raddoppio di volume. Una volta lievitato l'impasto, rivoltatelo sulla tavola e dategli una forma a palla. Riponetelo su una teglia rivestita di carta forno. Coprite l'impasto e fatelo lievitare per altre 2 ore. Scaldate il forno a 200° C. Praticate il taglio a croce sulla pinza pasquale ormai lievitata, spennellatela con l'albume leggermente sbattuto e infornate a forno caldo. Cuocete la pinza pasquale per 10 minuti a 200 gradi, poi proseguite la cottura per altri 30 minuti a 180 gradi. Se volete, sarebbe opportuno mettere un pentolino d'acqua nel forno per creare un po' di umidità. Coprite il dolce con un foglio di alluminio se si dovesse scurire troppo in cottura. Una volta pronta, fate raffreddare la pinza completamente prima di gustarla. Curiosità, la pinza può essere gustata anche assieme al prosciutto di Praga.



RETE WIGWAM®



Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS—Piove di Sacco (Pd)



ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*

Introduce e coordina

MARINA MENEGUZZI - Giornalista, componente del Direttivo di ARGAV

Interverranno

CARMEN LOSASSO

Responsabile del Laboratorio di Ecologia Microbica e Genomica dei microrganismi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)

"L'AMR, una questione ecologica"

FABRIZIO AGNOLETTI

Medico veterinario, direttore del Dipartimento di patologia animale e sanità pubblica e della struttura complessa SCT4 – Friuli Venezia Giulia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)

"Il problema delle resistenza batterica agli antimicrobici: utilizzo degli antibiotici negli animali e rischio di trasmissione di batteri multiresistenti all'uomo"

La aziende/esperienze che si presenteranno e animeranno il post serata

**Birrificio Artigianale B20 | Frikho | Consorzio I Buoni Convivi
Agriturismo con alloggio Corte delle Giugiole**

*Al termine, come di consueto, ci sarà il "buon convivio",
Preparato dello staff del Circolo di Campagna Wigwam di Arzerello APS*

Partecipazione con accettazione fino a capienza delle sale a:

arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555

Diretta streaming dalla Pagina di FB @wigwam.circuit