

Tradiciones gastronómicas en Pascua

En el calendario es momento de Pascua, una fecha que trae consigo una serie de ritos y costumbres, muchos de los cuales se perdieron en la memoria de sus creyentes y otros que siguen arraigados al corazón de sus feligreses.

Texto: Rose Galfione ¹
Fotos: Rosario Lanusse

¹ **Rose Galfione** es Licenciada en Relaciones Públicas, Profesional Gastronómico (IAG) y Sommelier (EAS). Combinando las tres carreras, crea estilos y sabores sobre mesas que abarcan toda la gama de formalismos. Además, dicta cursos de Ceremonial.

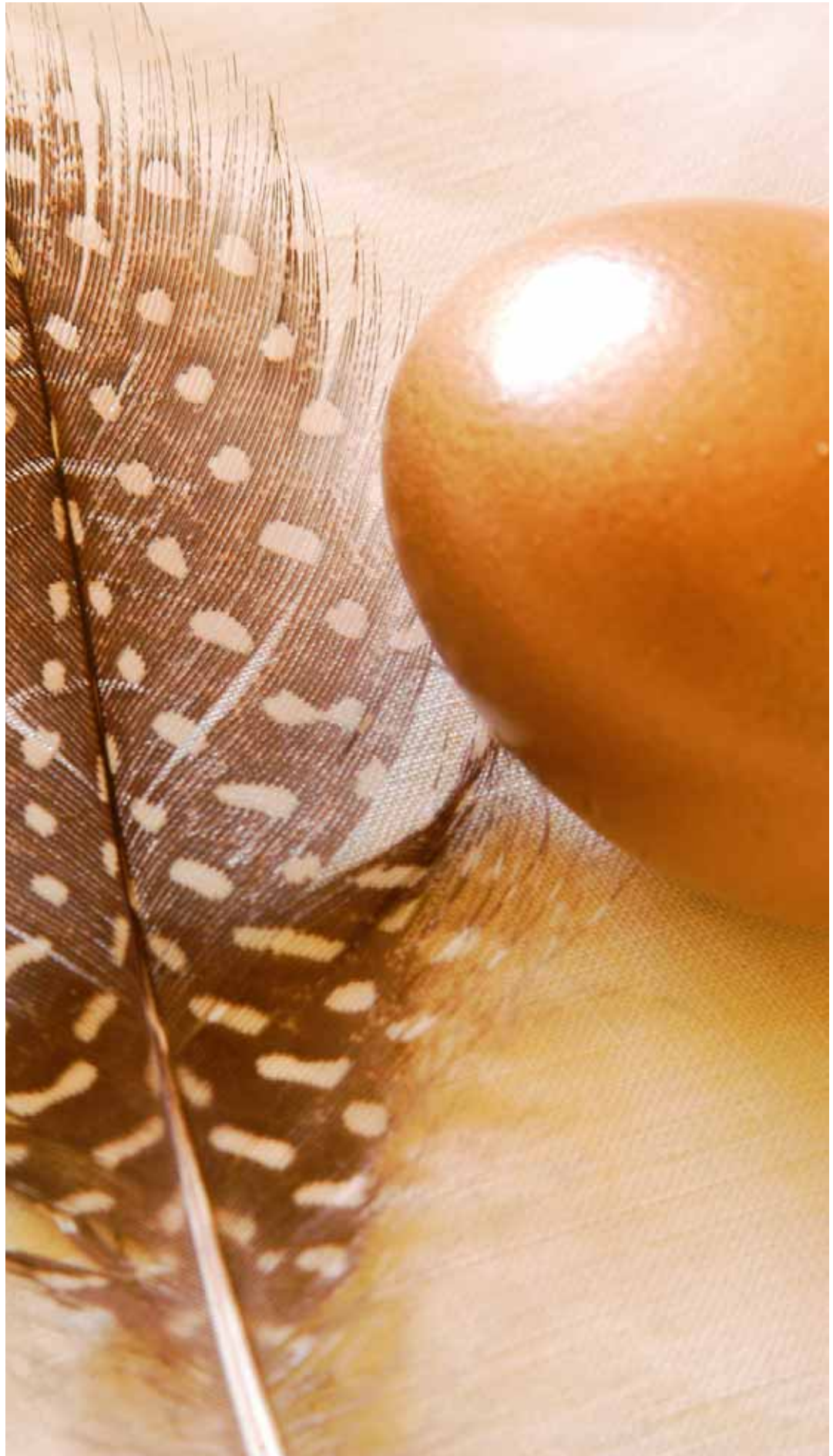
Sumándose a los otros rituales que ofrece la fecha más importante de la comunidad cristiana, la comida ofrece tradiciones entre las que se incluyen la abstinencia, el ayuno y el deleite final con el ancestral cordero pascual y los tan populares huevos de chocolate.

El domingo de Resurrección se celebra con el clásico cordero pascual, que antiguamente era escogido por cada familia y debía ser un macho cabrío, sano y de un año de edad. Hoy en día es suficiente con que sea cordero para rendir culto a la tradición.

¿Por qué huevos de Pascua?

Sin duda, de todas las costumbres pascales en lo que a gastronomía se refiere, la más popular es la de los huevos de Pascua. Durante mucho tiempo, en la Cuaresma no sólo estaba prohibido comer carne sino también huevos, y no precisamente los de chocolate. Esta prohibición se efectivizó mediante el concilio de Aquisgrán en el año 836. Lo que no pudo lograr este Concilio fue que las gallinas siguieran empollando. Para conservarlos se los guardaba dentro de barriles con grasa y se ofrecían como regalo el domingo de Pascuas, ritual casi necesario para agotar la sobreproducción de huevos que se acumulaba. Durante el Imperio Napoleónico, las cáscaras empezaron a decorarse y sus interiores a rellenarse con cremas y dulces hasta que el chocolate los consagró como manjar y tradición de Pascuas por excelencia.

Aún en la actualidad, el emblemático huevo de Pascuas se hace rogar hasta el domingo, fecha en la cual se inmolaba al romperse para permitir el nacimiento a la vida, que celebra la resurrección de Cristo tras su sacrificio en la Cruz.





Rosca de Pascua rellena

Dentro de las tradicionales preparaciones, la rosca de Pascua termina siendo otro clásico a la hora del té.

- 250 g de harina
- 25 g de levadura
- 50 g de azúcar
- 50 g de manteca
- 1 huevo
- Ralladura de 1/2 limón
- 1/2 cucharadita de sal
- Leche tibia

Relleno:

- 60 g de azúcar
- 30 g de manteca derretida
- 2 yemas
- 3 cdas. de crema de leche
- 100 g de almendra rallada
- 25 g de bizcocho dulce molido
- 50 de cáscara abrillantada (opcional)
- Glacé de limón

Procedimiento:

Poner la harina en un bol, ahuecar y volcar en el centro la levadura previamente disuelta en agua tibia. Dejar fermentar y agregar el azúcar, el huevo, la ralladura, la manteca blanda y la sal. Unir todo hasta obtener una masa y reservar.

Mezclar aparte el azúcar con la manteca derretida, las yemas, la crema de leche, hasta que quede cremoso. Agregar la almendra rallada, los bizcochos molidos y la cáscara abrillantada y mezclar. Estirar la masa en forma rectangular. Distribuir el relleno y arrollar. Acomodar en una placa para horno y darle forma de rosca. Hornear a fuego moderado 35 minutos. Retirar, enfriar y cubrir con el glacé de limón. Se pueden decorar con huevos frescos antes de llevar al horno. ☉

Significados pascuales

- La Pascua es Nacimiento.
- La rosca simboliza la eternidad.
- El huevo es símbolo de fertilidad y nueva vida.

En la TV

Junto a Ennio Carotta, especialista en gastronomía igual que ella, Rose Galfione estrena en abril **"Bajo la lupa"**, el primer reality que se dedicará a develar los misterios más ocultos de los restaurantes más reconocidos de Buenos Aires (Novecento, Azul Profundo, Filo, Tocatoro, Dashi, Le Biblo, y Rodizio, entre otros). Entre los dos, y sin pelos en la lengua, pondrán **bajo la lupa** al restaurante perfecto.

Dónde:
Utilísima.

Cuándo:
Los lunes, a las 13.30 y a las 23.00 hs; los jueves a las 22.00 hs y los sábados a las 21.30.

