

La Quaresima e il mangiar di magro



La Quaresima segna i giorni che passano dalla fine del Carnevale alla Pasqua.

Quaranta è il numero che ricorre sistematicamente nella storia biblica e la Quaresima è dedicata dai Cristiani all'emulazione dei quaranta giorni di digiuno, passione e morte di Cristo. In questa parte dell'anno l'obbligo religioso prevede l'astensione dai cibi più golosi, e per questo i nostri nonni impersonavano la Quaresima con una vecchia donna ossuta e vestita di nero.

Fino a solo cinquant'anni fa in Quaresima era imperativo mangiare di magro, la lista di cosa portare in tavola non lasciava grande scelta. Oltre alla peccaminosa carne, si doveva rinunciare al lardo, allo strutto, ai grassi animali, ed anche i latticini per lo più non erano permessi. Restavano perciò: pane comune, polenta, ortaggi, minestroni, zuppe di magro fatte di sole erbe, farinate di fagioli e pasta.

In Quaresima era ammesso il pesce fresco o conservato per mezzo di salagione, essiccazione, affumicatura e marinatura. Vero "companion" della povera gente era l'umilissima aringa: arida e secca, ma forte di sapore e di odore, stuzzicante, stringata, economica.

Oggi questo tipo di restrizioni sono state spazzate via dalla cultura globale e del *sempre pronto*. Non c'è più l'obbligo del mangiar di magro, ma molte delle gustose ricette di pesce o di verdure della Quaresima sono rimaste sulle nostre tavole come piatti tradizionali d'innegabile bontà e dieteticità.

Quindi nel sottile filo della storia, che tanto ha legato Ivrea al suo Carnevale, trova spazio la celebrazione dell'inizio della Quaresima attraverso il mangiare *ancora insieme* polenta e merluzzo; e dalla fine della Seconda Guerra Mondiale il Comitato della Croazia, nell'antico quartiere del Borghetto, segna l'atto finale della Festa.