

LA PIZZA DI PASQUA

Si racconta che in un paesino del Lazio viveva un fornaio molto avaro.

Secondo un'antica usanza, la domenica di Pasqua i paesani salivano al convento dei frati francescani con piccoli doni: uova, galline, frutta, verdura, che i frati distribuivano poi ai poveri.

L'unico che non dava mai nulla era il fornaio, che anzi era molto seccato da tutto quel via vai di gente allegra e felice.

Arrivò la sera e tutti si chiusero in casa per cenare e così fece anche il fornaio al quale però la sua casa parve fredda e solitaria: egli sentiva un gran vuoto nel suo cuore.

Cercò di distrarsi, andò a letto per dormire e dimenticare la sua solitudine, ma non ci riuscì.

Allora si alzò, prese farina, zucchero e uova in gran quantità e impastò, maneggiò, infornò tanti pani. Lavorò tutta la notte e al mattino sul tavolo c'era una fila enorme di piccole, semplici pagnotte, calde calde.

Il fornaio caricò tutto sul suo asino e passando regalò le sue "pizze pasquali" ai compaesani. Poi salì al convento e consegnò il resto dei pani ai frati che lo ringraziarono e benedirono.

Da allora, per tradizione, nel Lazio il giorno di Pasqua si fanno i pani dolci, chiamati appunto "pizze di Pasqua".

AA.VV. *Tutti insieme*

LEGGI E CAPISCO

- Osserva i disegni e indica con una **X** il disegno intruso.

