

# IL PANE DI PASQUA

WRITER: TIZIANA PISANI & GIANMARIO GENTINI | PHOTO: ROBERTO RIDI

---

## SCHIACCIA PASQUALE CON UCCELLINI DI SAN PIERO

**P**oche donne intorno a un tavolo basso. Pezzi di impasto, farina, calore. Le mani lavorano attente, i gesti sono precisi, innati, fluidi. Le decorazioni sono pronte, una ad una, le delicate composizioni vengono posate sulle assi in attesa di entrare in forno. A San Piero prima di Pasqua è questo il rituale tradizionale: la preparazione della Schiaccia Pasquale con gli uccellini.

La schiaccia pasquale con gli uccellini vanta un'antica tradizione. Questo prodotto è stato ed è tutt'oggi elaborato solo durante le festività pasquali e solo ed esclusivamente nel paese di San Piero. L'arte di preparazione del prodotto e la modalità con cui devono essere eseguite le decorazioni è stata tramandata di generazione in generazione. Secondo le testimonianze orali raccolte, questa consuetudine risale almeno a cento anni fa. E' tradizione benedire la schiaccia con gli uccellini durante la celebrazione della Santa Messa pasquale.

La schiaccia pasquale è un prodotto da forno a base di pasta di pane ed anice. Presenta una forma molto particolare costituita da una base circolare suddivisa in 4 o 5 spicchi (rispettivamente tipologia piccola o grande) ed una decorazione superficiale, costituita da uccellini preparati artigianalmente in numero minimo di 5 e massimo di 13 a seconda se la schiaccia è piccola o grande. Dopo la cottura il prodotto assume esternamente un colore dorato chiaro ed una consistenza piuttosto dura; internamente la pasta è bianca, arricchita con i semi di anice. Gradevole è il sapore ed il profumo di anice, piuttosto intenso.

La preparazione di questo prodotto avviene solo presso l'unico panificio sito nel paese di San Piero, che ne produce 500 pezzi durante la settimana santa, venduti tutti a livello locale.

## EASTER SCHIACCIA WITH BIRDS OF SAN PIERO

**A** few women around a low table. Pieces of dough, flour, heat. The hands work attentively, the gestures are precise, innate, fluid. The decorations are ready, one by one, the delicate compositions are laid on the boards waiting to enter the oven. In San Piero before Easter this is the traditional ritual: the preparation of the Easter Schiaccia with the birds.

The Easter schiaccia with birds has an ancient tradition. This product has been and is still processed only during the Easter holidays and only in the town of San Piero. The art of preparing the product and the way the decorations must be performed has been passed down from generation to generation. According to oral testimony collected, this custom date back at least a hundred years ago. It is tradition to bless the schiaccia with the birds during the celebration of the Holy Easter Mass.

The Easter schiaccia is a bakery product based on bread dough and anise. It has a very particular shape consisting of a circular base divided into 4 or 5 slices (respectively small or large) and a surface decoration, made up of birds prepared by hand in a minimum number of 5 and a maximum of 13 depending on whether the crush is small or great. After cooking, the product externally assumes a light golden colour and a rather hard consistency; internally the pasta is white, enriched with anise seeds. The taste and aroma of anise is quite pleasant.

The preparation of this product takes place only at the only bakery located in the village of San Piero, which produces 500 pieces during the holy week, all sold locally.



## OSTERKUCHEN MIT VÖGELN - SPEZIALITÄT AUS SAN PIERO

**E**in paar Frauen um einen niedrigen Tisch herum, Teigstücke, Mehl, Hitze. Die Hände arbeiten aufmerksam, die Gesten sind präzise, natürlich, fließend. Die Dekorationen sind fertig, eins nach dem anderen werden die zarten Kompositionen auf die Backbleche gelegt, die nur darauf warten in den Ofen zu gelangen. Dies ist das traditionelle Osteritual in San Piero: die Zubereitung der Osterkuchen mit Vögeln dekoriert.

Der Osterkuchen mit Vögeln hat eine lange Tradition. Er wurde und wird auch noch heute nur zur Osterzeit und nur in San Piero gebacken. Die Kunst der Kuchenherstellung und auf welche Art und Weise die Dekorationen fertiggestellt werden, wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Laut mündlicher Überlieferung gibt es diesen Brauch schon seit mindestens einhundert Jahren. Laut Tradition wird der Osterkuchen mit Vögeln dann während der hl. Ostermesse gesegnet.

Der Osterkuchen mit Vögeln ist ein Backprodukt aus Brotteig und Anis. Er hat eine ganz besondere Form. Je nach Größe hat er eine kreisförmige Basis mit 4 oder 5 Flügeln die mit mindestens fünf und maximal dreizehn, handgefertigten Vögelehen dekoriert werden, je nach Größe des Osterkuchens. Nach dem Backen hat der Kuchen äußerlich eine hellgoldene Farbe und ist von ziemlich harter Konsistenz; im Inneren ist der Teig weiß und mit Anissamen angereichert. Der intensive Duft nach Anis und sein Geschmack sind sehr angenehm.

Der Osterkuchen wird laut Tradition nur in der einzigen Bäckerei im Dorf von San Piero gebacken. Während der Karwoche werden dort ca. 500 Stück produziert und alle vor Ort verkauft.



