Festa dei Morti Messicana: Una Celebrata Danza tra Storia, Maschere e Tradizioni

scritto da goditilavita.it | 30 Ottobre 2023

Il Dia de los Muertos, o il “Giorno dei Morti”, è una festa messicana ricca di colori, tradizioni e un’affascinante miscela di storia. Questa celebrazione unica è un momento in cui si onorano gli antenati e si celebra il ciclo della vita e della morte in un modo distintamente vivace e festoso.

Storia e Significato della Festa

Questa commemorazione ha radici profonde che risalgono all’epoca degli Aztechi, che celebravano la dea Mictecacihuatl, signora del regno dei morti. Con l’arrivo del cristianesimo in Messico, la festa si è sincronizzata con il giorno di Ognissanti, il 1° novembre, e il 2 novembre, dedicato alle anime dei bambini (Día de los Inocentes) e degli

adulti (Día de los Muertos).

La filosofia alla base di questa festività è unica: non è un momento di tristezza o dolore, ma piuttosto un’occasione per onorare i defunti attraverso la celebrazione della loro vita. Gli altari, ornati con fiori, cibi preferiti, candele e fotografie dei cari defunti, sono il fulcro di questa commemorazione.

La Maschera Principale: Calavera

Una delle rappresentazioni più iconiche del Dia de los Muertos è la “calavera”, una maschera colorata e decorata, spesso indossata durante le celebrazioni. Le calaveras rappresentano scheletri felici e vivaci, simboleggiano l’idea che la morte fa parte del ciclo della vita e non dovrebbe essere temuta, ma accettata con gioia e leggerezza.

Il Legame tra la Zucca e il Dia de los Muertos

La zucca, altro elemento iconico del periodo autunnale, ha un legame affascinante con questa festa. Durante il Dia de los Muertos, le zucche vengono scolpite e illuminate con candele, svolgendo un ruolo simile a quello delle lanterne di Halloween. Le zucche intagliate rappresentano le anime dei defunti che tornano sulla terra per visitare i loro cari durante questa festa.

Risotto alla Zucca: Un Gustoso Tributo alla Tradizione

Per rendere omaggio a questa festa unica, ecco una deliziosa ricetta ispirata al Dia de los Muertos: il Risotto alla Zucca, consigliato da Geco Gaudenzio.

Ingredienti:

- 350g di riso Carnaroli
- 500g di zucca tagliata a cubetti
- 1 cipolla tritata
- 2 spicchi d’aglio tritati
- 1 litro di brodo vegetale
- 120ml di vino bianco secco
- 50g di burro
- 50g di formaggio grattugiato
- Olio d’oliva
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo fresco tritato

Istruzioni:

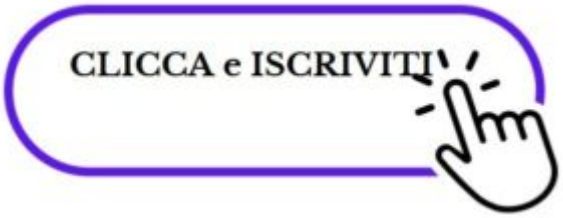
1. In una pentola, rosola la cipolla e l’aglio con un po’ d’olio d’oliva.
2. Aggiungi la zucca e cuoci finché sarà morbida. Schiaccia la zucca con una forchetta.
3. Aggiungi il riso e falli tostare per un paio di minuti, poi sfuma con il vino bianco.

4. Aggiungi gradualmente il brodo vegetale caldo al riso, mescolando costantemente finché il riso sarà cotto al punto giusto.
5. Aggiungi il burro e il formaggio grattugiato, mescola bene e aggiusta di sale e pepe.
6. Servi il risotto caldo, se vuoi usa la stessa zucca come zuppiera

La festa dei morti messicana è un'occasione straordinaria che unisce gioia, tradizione e un'affermazione unica della vita. Il Dia de los Muertos è una celebrazione vibrante che merita di essere conosciuta e celebrata per la sua bellezza e il suo significato unico. E il Risotto alla Zucca di Geco Gaudenzio è un modo delizioso per rendere omaggio a questa festività così speciale.

Articolo redatto da: Maria Grazia Sartirana (La Bipede)

Contributo in liberalità annuale (pari a 50,00 euro per nucleo famigliare – oppure 25,00 euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione?

Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it