

Artos: il pane della Pasqua

Una spiegazione illustrata, con foto e video
di Vladimir Jeshtokin
[Russian Faith](#), 6 maggio 2021



Durante la Settimana Luminosa, i visitatori delle chiese ortodosse noteranno una grande prosfora posta su un tavolo di fronte alle porte sante, il luogo più importante della chiesa. La grande prosfora è chiamata artos. L'artos è un pane lievitato, con una raffigurazione della Croce o della Risurrezione di Cristo su di esso. Artos è una parola greca, tradotta letteralmente come "pane lievitato".



La tradizione di usare l'artos nel culto esiste dall'era degli apostoli. Quando Gesù Cristo ascese al cielo il quarantesimo giorno dopo la sua morte, i suoi seguaci trovarono consolazione nei ricordi del loro maestro, delle sue parole e delle sue azioni. Quando si riunivano per la preghiera comune, ricordavano l'Ultima Cena e ricevevano il corpo e il sangue di Gesù Cristo. Durante il pasto condiviso, i suoi discepoli tradizionalmente riservavano il posto d'onore a tavola al loro maestro, che era invisibilmente presente tra loro, e vi ponevano davanti un pane.

Seguendo questa tradizione apostolica, i primi pastori nella Chiesa stabilirono l'usanza di mettere il pane in chiesa nel giorno della festa della risurrezione di Cristo come riconoscimento visibile del nostro Salvatore che ha sofferto ed è morto per noi come pane della vita. I monasteri ortodossi hanno mantenuto quasi intatta questa tradizione. Per tutta la settimana luminosa, l'artós è collocato su un tavolo separato condiviso tra tutti. Oggi, l'artós è ancora un simbolo della presenza invisibile di Cristo nelle nostre vite.

La preparazione dell'artós



Come regola generale, si inizia a creare l'artós intorno all'inizio della Grande Quaresima. Il numero dei pani da preparare è la considerazione più decisiva. Nelle chiese parrocchiali, dove è necessario solo un piccolo numero, il processo può richiedere circa una settimana, mentre nei monasteri più grandi, che necessitano di migliaia di pani, potrebbe iniziare ben prima della Grande Quaresima.



Sebbene abbastanza simile alla cottura di una proscifora, la cottura di un artos richiede molto più tempo e lavoro. Per esempio, un artos deve essere tenuto in forno per più di quattro ore. Questo non include la miscelazione dell'impasto e il raffreddamento.



L'intero ciclo di produzione potrebbe facilmente richiedere quasi ventiquattro ore. L'artos è cotto in lattine di alluminio oliate con cera. Per valutare se un artos è pronto, si guarda al suo colore. La pagnotta finita è bianca con una leggera sfumatura di giallo.





I pani finiti vengono conservati in un luogo designato fino a Pasqua. L'artos fatto a regola d'arte può essere conservato in magazzino per diversi mesi senza perdere nessuna delle sue proprietà.

Infine, arriva la luminosa e santa Pasqua. Dopo la Liturgia pasquale, l'artos è portato in chiesa e posto davanti alle porte sante. Si compie il rito della consacrazione dell'artos. Il sacerdote dice le preghiere e cosparge il pane con acqua santa.



L'artos santificato viene posto su un tavolo davanti alle porte sante ed esposto durante la Settimana Luminosa. Ogni giorno, dopo la Liturgia, l'Artos è portato in processione solenne all'esterno della Chiesa e poi rimesso al suo posto originale.

La distribuzione dell'artos



Il sabato luminoso, dopo la Divina Liturgia, l'artos è portato per l'ultima volta in una processione della Croce ed è poi spezzato e distribuito alla congregazione. Il prete recita

una preghiera sull'artos e lo divide in pezzi.



In alcune delle parrocchie più grandi con un gran numero di fedeli, [l'artos si spezza alla vigilia della Liturgia del sabato](#), così che ci siano abbastanza pezzi per tutti.

Con la benedizione del sacerdote, le donne volontarie svolgono il lavoro quasi come un mistero mentre cantano le preghiere.



Al pari dell'acqua santa, l'artos possiede proprietà mistiche ed è trattato come un oggetto sacro nella Chiesa ortodossa. Mangiare l'artos rigenera le energie fisiche e spirituali dei fedeli ortodossi.



Come tutti gli altri oggetti sacri, l'artos dovrebbe essere trattato con soggezione e pietà per timore che sia infestato da muffe come il pane ordinario. Per la conservazione a lungo termine, l'artos viene tagliato in pezzi più piccoli, asciugato e messo in un contenitore di vetro. L'artos va mangiato a stomaco vuoto, con acqua santa.

Rispettate la santità dell'artos e abbiate cura di voi stessi.

Cristo è Risorto!