

Gli editoriali.

Halloween in Italia: come cambia la tradizione tra feste e tavola

Scopri come si è evoluta in Italia la festa di Halloween, sia nei festeggiamenti che nelle ricette tipiche.

Negli ultimi anni **Halloween** è uscito dai film americani e si è seduto alla nostra tavola. In Italia la ricorrenza ha incrociato Ognissanti (1° novembre) e la Commemorazione dei defunti (2 novembre), assorbendo linguaggi pop e mantenendo un legame con le consuetudini locali d'autunno. Il risultato è un calendario di feste, cortei in costume, visite guidate "misteriose" e menù di stagione, in cui zucca, castagne e dolci dei Morti continuano a dire la loro. Ecco come si celebra oggi, con quali nuove tradizioni e quali piatti portare in tavola.

H2: Dal Samhain al calendario italiano: come cambia la tradizione di Halloween

L'eco celtica di Halloween (Samhain) si è innestata in Italia su un tessuto forte di riti familiari e comunitari. Tradizionalmente il **Samhain celtico** è una celebrazione di fine raccolto, durante cui si credeva che si riducesse il confine tra vivi e spiriti, con una [lunga storia alle spalle](#).

Le date restano quelle del calendario cattolico, e il tono cambia da luogo a luogo. Nei centri urbani prevalgono feste, serate a tema e "dolcetto o scherzetto"; nei borghi si riscoprono fiere della zucca, falò e appuntamenti legati al ricordo dei defunti. La linea comune è la stagione: l'autunno porta con sé ingredienti, colori e profumi che finiscono nel piatto e nelle decorazioni.



Come si festeggia Halloween in Italia

Oggi la ricorrenza è molto radicata in Italia, con il **64% delle famiglie che celebrano Halloween**. Il **31 ottobre** è diventato un piccolo rito italiano, in cui si vedono:

- **Feste in maschera** in case, locali, scuole, oratori e teatri, spesso con concorsi per il [costume](#) più creativo.
- **Trick-or-treat (dolcetto o scherzetto)** adattato al contesto: bambini accompagnati da adulti bussano a porte amiche o ai negozi del quartiere che espongono il classico simbolo della zucca.
- **Eventi culturali e tour**: musei che aprono in notturna, visite tra leggende cittadine, escape room a tema.
- **Piazze e centri commerciali** allestiti con zucche intagliate, ragnatele finte, luci arancioni e musica dark-pop.
- **Home décor sostenibile e zucche intagliate**: ghirlande di foglie, zucche ornamentali locali, candele vegetali riempiono le case, mentre al centro tavola, una zucca intagliata—anche piccola—fa da faro.

Accanto al 31 ottobre, continuano le **tradizioni del 1° e 2 novembre**: visite ai cimiteri, giornate in famiglia, dolci legati alla memoria dei defunti. L'equilibrio tra divertimento e raccoglimento è la cifra italiana.

Le tradizioni di Halloween “all’italiana”

L’Italia non ha copiato e incollato: ha tradotto Halloween nella propria lingua culturale. Fra le reinterpretazioni più diffuse ci sono sicuramente **cortei e notti delle streghe** con spettacoli e performance teatrali tra le piazze e i vicoli, ma anche **feste della zucca**, con mercatini, intagli dal vivo, street food di stagione e laboratori per bambini.

Ci sono però anche **riti e consuetudini locali** che dialogano con Halloween:

- In **Sicilia**, la “**Festa dei Morti**” intreccia memorie familiari e dono di dolci ai bambini; sulle tavole compaiono **frutta martorana** e **pupi di zucchero**.
- In **Sardegna**, le questue dei piccoli nelle “**Animeddas**” (o “*Is Animeddas*”) richiamano l’idea del “dolcetto” con un fondamento comunitario antico.
- In **Puglia**, falò e zucche illuminate in alcuni borghi diventano occasione di feste di strada.
- In **Toscana** e **Lombardia**, pane speziato e biscotti dei Morti danno sostanza al periodo, tra mercatini e sagre.

Queste pratiche non sostituiscono Halloween: lo radicano. Il travestimento resta, ma intorno ci sono castagne, vino novello, racconti di nonni e nonne, e ricette tramandate.

I dolci e i pani dei Morti: i dolci italiani del periodo di Halloween

Tra i [dolci di Halloween](#), la pasticceria italiana di Ognissanti e dei Defunti è un patrimonio che merita un capitolo a parte. Qualche classico:

- **Pane dei Morti** (Lombardia): impasto scuro, morbido e speziato con uvetta, fichi secchi, frutta secca e talvolta cacao. È un “pane” di rito, nutriente e profumato.
- **Fave dei Morti** (Centro-Nord): piccoli biscotti di pasta di mandorle, croccanti fuori e morbidi dentro; prendono il nome dai semi simbolo di passaggio tra mondi.
- **Ossa dei Morti** (molte regioni): biscotti duri e bianchi, spesso glassati o aromatizzati alla cannella; la forma allungata ricorda appunto le “ossa”.
- **Frutta martorana** (Sicilia): capolavoro di mandorla e zucchero plasmato in frutti perfetti, colorati e lucidi.
- **Pupi di zucchero** (Sicilia): figure variopinte, un tempo dono dei defunti ai bambini; oggi tornano come oggetti dolci e simbolici.
- **Rame di Napoli** (area etnea): biscotti morbidi al cacao (dalla forma tondeggiante), glassati e farciti in molte varianti.
- **Tetù e teio** (Palermo): biscotti speziati ricoperti di glassa bianca o al cacao, diffusissimi nel periodo dei Morti.
- **Torrone dei Morti** (Napoli): stecche di torrone morbido, spesso bicolore e farcite (nocciole, gianduia, pistacchio).
- **Pan coi Santi / Pan co’ Santi** (Siena e dintorni): pane dolce con noci, uvetta, pepe e spezie: l’autunno in una fetta.
- **Castagnaccio** (Toscana e Liguria): schiacciata dolce di farina di castagne con pinoli, uvetta e rosmarino; povera, schietta, stagionale.

Questi dolci raccontano l’Italia meglio di mille costumi: sono la “**memoria commestibile**” del periodo e, portati su una tavola di Halloween, danno un’impronta identitaria immediata.

In tavola tra tradizione d’autunno e mood “spooky”

Se Halloween è l’occasione, l’autunno è la dispensa. Un menù italiano di fine ottobre può unire comfort food e scenografia: a fare da protagonista c’è sicuramente la zucca, ma anche tutti i prodotti stagionali autunnali, come funghi, castagne, cavoli e cavolfiori, legumi e formaggi, ma anche arrosti e sformati.

Da bere, poi c'è il **vino novello** (quando esce), rossi giovani e fragranti, **vin brulé** nelle sere più fredde, tisane di mela e cannella per i più piccoli.

Piccola guida alle zucche di Halloween (per cucinare e decorare)

Quali sono le migliori [zucche di Halloween](#)? Vediamo le più versatili:

- **Delica**: la regina del forno e del risotto, dalla polpa asciutta e dolce.
- **Mantovana**: perfetta per tortelli e gnocchi, è saporita e consistente.
- **Butternut** (o violina): vellutata e versatile, ottima per creme e dolci.
- **Decorative** (turban, bianche, bitorzolute): durevoli per il centro tavola, meno adatte in cucina.

Un ponte tra memoria e festa

La forza dell'“Halloween all'italiana” sta nell'incontro tra **memoria** e **festa**. Il 31 ottobre è la scintilla, ma il cuore batte tra il 1° e il 2 novembre, quando si ricordano i propri cari e la cucina riscopre gesti antichi. Portare sulla tavola **Pane dei Morti, Fave dei Morti, frutta martorana, pan coi Santi, castagnaccio** accanto a un risotto di zucca e a un calice di rosso giovane significa dare forma a una tradizione viva, capace di parlare ai bambini in maschera e agli adulti che accendono una candela.

In Italia Halloween non è soltanto travestimenti: è **stagione**. È il profumo di legna e cannella, il sapore di zucca e castagne, la luce tiepida che filtra dalle finestre. È un tempo breve che ci invita a giocare con l'immaginario, senza dimenticare l'intreccio, tutto nostro, fra la convivialità e il ricordo. E, soprattutto, è **un'ottima scusa per riunirsi**: tra una zuppa fumante, una risata un po' spooky e un vassoio di dolci dei Morti, la tradizione continua a rinnovarsi—anno dopo anno—alla maniera italiana.

www.bennet.com