



Ogni anno tra il primo e il due novembre nelle pasticcerie venete si espongono le colorate “fave dei morti”, dolcetti (visibili a lato) che affondano le proprie origini nell’antica tradizione di consumare fave arrostate per celebrare la ricorrenza dei morti; usanza che tra l’altro potrebbe aver contribuito a dare il nome a “calle della fava” a Venezia.

Questa pratica pare abbia origini molto antiche tanto che già nel VII-VI secolo a.C nell’area del Mediterraneo le fave erano legate al mondo dei morti; gli storici non concordano sul motivo preciso, ma secondo alcuni ciò è dovuto prettamente per motivi estetici: il fiore della



fava, visibile nella foto accanto, è bianco (simbolo di purezza) e macchiato al centro di nero (simbolo di morte), inoltre se le fave secche vengono lasciate in bagno in acqua tendono a tingersi di rosso (ricordando così il sangue). Con l’avvento del cristianesimo il legame tra fave e morti non venne perso, si usava infatti mettere sul davanzale e sugli angoli delle strade ciotole colme di fave.

Oggi le fave naturali sono state sostituite dai dolcetti “fave dei morti” le cui colorazioni sono sempre identiche e codificate: il bianco simboleggerebbe la nascita, il rosa la vita e il marrone la morte.

Ad essa si associa anche una leggenda, di cui ci siamo [già occupati in passato](#).

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)

- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)