



Ancora due giorni ed arriverà la notte più attesa dell'anno

Il sapore ed il calore delle cose antiche nella notte di Capodanno

La magia degli animali che parlano. La riscoperta della sacralità del lavoro. La voglia di riunirsi, di aspettare insieme, tra chiacchiere, canti, giochi. Le tradizioni della cucina e della tavola

di Renzo Vismara

Continua il nostro affascinante viaggio nelle tradizioni popolari, legate alle festività. Giungiamo con entusiasmo al Capodanno e alla sua ricca ritualità. Nostro Virgilio sarà come sempre la prof.ssa Domenica Terrusi, squisita esperta e raffinata conoscitrice del mondo del passato. "Il giorno di Capodanno era consuetudine popolare D' TUCCUE' TUTT' L'ART, ossia dedicare qualche minuto del proprio tempo all' esercizio di tutte le attività lavorative, in senso lato, che si svolgevano normalmente nel corso dell'anno intero. Le donne usavano, quindi, cucire, ricamare, impastare il pane e via via tutte le attività casalinghe; i contadini si recavano nelle loro campagne e accennavano le attività agricole; gli artigiani aprivano bottega e, anch'essi, si dedicavano ai consueti esercizi. Una sorta di sacralizzazione del lavoro che ognuno svolgeva abitualmente, in una simbologia atta all'invocazione su di esso della Benedizione divina". "Vi era poi la credenza", continua la Terrusi, "che durante la notte di Capodanno gli animali parlassero tra loro, scorrendo su quanto accaduto nel corso dell'anno. Era, però, severamente precluso agli uomini captare i loro colloqui, pena la morte fulminea. Una leggenda narrava, infatti, che un bovaro origliava il chiacchiericcio dei bovini in una stalla ed era stato trovato morto in virtù del suo osare. La magia era una componente presentissima nel mondo contadino. Tornando all'interno delle sale di casa, era consuetudine, la vigilia di Capodanno, completato il cenone, scovare nelle cantine e nei vari angoli delle abitazioni, depositi al deposito delle derrate alimentari, gli ultimi frutti conservati, in modo che nove cose non passate dal fuoco fossero consumate durante il pranzo del giorno festivo, quindi uva, pere, mele cotogne, melegrane, da sempre simboleggianti, per la grossa quantità d'acini, l'abbondanza; e ancora nespole, sorbe, meloni, fichi d'india, frutta secca e ogni frutto che maturasse tra la paglia. Un rituale devozionale e benaugurante, utilizzando alimenti crudi, non passati al fuoco e semplici da reperire. Erano messi insieme la sera della vigilia, in modo da, eventualmente, sopperire all'assenza di qualcuno di essi tramite scambio con vicini o parenti; l'importante era che i nove assaggi fossero presenti in tavola nel pranzo di Capodanno. Come per il Natale, ci si riuniva per aspettare il sorgere del nuovo anno, annunciato dalle campane delle chiese, intrattenendosi con chiacchiere,

canti e giochi, specie il gioco dell'oca. Accanto ai camini si osservava l'andamento delle fiamme: se la legna scoppiettava, ciò era segno di buon augurio per l'anno nuovo; altrimenti, in caso di fiamma debole, le previsioni erano meno promettenti". Terminiamo la carrellata di tradizioni popolari sedendoci a tavola: "Il pranzo di Capodanno", racconta Domenica Terrusi, "iniziava ed era intervallato dal SUPATAV'L, costituito da piccole leccornie, quali frutta secca, gambi di sedano, finocchi e quant'altro potesse impegnare lo stomaco tra una portata e l'altra; quindi piatti di pasta fatta in casa, specie orecchiette e tagliatelle, condite di profumato ragù di carne, di solito pollame allevato nei pressi della casa; solo i più ricchi compravano carne dai macellai. Per secondo, carni varie, soprattutto maiale, macellato per l'occasione proprio nei giorni natalizi. Tutti quanti i familiari, anche i parenti venuti da lontano, partecipavano alla preparazione dei salumi e alla conservazione delle carni da consumare nel corso dell'anno. Ed infine, attesissimi da adulti e piccini, tutti i buoni dolci tipici del periodo, a cominciare dall'immane sanguinaccio, ottenuto dal sangue del suino, colato e messo a cuocere con cioccolato, mandorle, bucce d'agrumi, latte e qualche goccia di liquore preparato in casa; il tutto era cotto fino ad assumere la consistenza di una dolce crema. Non mancavano cartellate di pasta frolla passate nel miele o nel vin cotto, purcedduzze (gnocchetti ricavati dalla stessa pasta delle cartellate e ricoperti di confettini), torrone e, specie nelle famiglie

più abbienti, dolcetti di pasta reale. Squisiti anche i cosiddetti PESCKARADDE, biscottini di mandorle, farina, zucchero e cannella. Il tutto inaffiato di saporoso vino locale, in grado di sollevare i toni delle conversazioni". Un mondo antico

ricco di simbologia e dai tratti magici, molto devoto, che spesso oggi è ricordato e valorizzato per fini meramente commerciali. Ma ben venga qualsiasi scopo, purché possano rivivere sapori e usi in grado di suscitare emozioni e armonia. Ben

custodite da persone così capaci e attente quali la prof.ssa Domenica Terrusi, cui va il nostro sentito ringraziamento. Auguri a tutti voi, nella speranza di trarre dal passato genuini valori e principi necessari ad un roseo futuro.

i sogni i segni e la terra del mito

mostra sul mito del cinema Rodolfo Valentino

DAL 22 DICEMBRE AL 13 GENNAIO

CASTELLANETA

C/O : EX CONVENTO DI SANTA CHIARA

APERTURA ORE: 17.00 ALLE 20.30

CON IL PATROCINIO

COMUNE DI CASTELLANETA PROVINCIA DI TRIGARATE

PROGETTO COFINANZIATO DA

FAIRNESS UFFICIALE

UNICOM