



L'individualismo e la comunione dei riti Il senso religioso della festa e le tradizioni culinarie. Le privazioni imposte dalla chiesa

Molti dei riti mutuati da Taranto. La Resurrezione e le usanze della rinascita

di Michele Annese

Con la domenica delle Palme si entra nel vivo della Settimana Santa. I cristiani celebrano la Passione, Morte e Resurrezione di Gesù Cristo, seguendo le tradizioni che cambiano di luogo in luogo. I riti più popolari e significativi sono quelli che si celebrano a Taranto, ma in molti comuni non mancano suggestive devozioni che sottolineano il significato della Pasqua. Crispiano ha mutuato molti dei suoi riti pasquali dalla stessa città di Taranto, ma vanta variegati tradizioni culinarie a motivo dell'eterogeneità della sua popolazione, formatasi a seguito dell'autonomia comunale conquistata nel 1919. Il senso religioso della festa veniva rispettato con maggiore

devozione e tante erano le privazioni che le regole della Chiesa "imponivano": si evitavano le carni, i formaggi, le grattugie venivano riposte nelle dispense; niente dolci e qualche penitenza in più. Questa Pasqua sarà ancora più difficile celebrarla con spirito cristiano, tenuto conto che coincide con l'avvio della campagna elettorale per le elezioni politiche e amministrative, ma andando ai ricordi di ciò che avveniva sino agli anni '50, nelle campagne e nelle masserie in particolare, si attendeva mezzogiorno del Sabato Santo per iniziare la festa. Si sentivano le campane annunciare la Resurrezione, alle quali si univano i contadini e le massaie a far rumore con gli oggetti più svariati.

Chi sapeva suonare anche modestamente uno strumento musicale, andava in giro con i compagni d'avventura, a "cantà all'ov" (un rito di suoni e canti finalizzato a farsi una scorta di uova, salsicce e formaggio). Le donne prenotavano o attivavano il loro forno per fare bella mostra dei dolci (taralli di Pasqua, pasticcini di mandorle e zucchero, spezzoni e l'immane "palomma" o "scarcella" ad una, tre o più uova, che doveva essere inderogabilmente consumata il giorno di "calzunidd" - Pasquetta). Nessuno doveva cedere alla tentazione, data dal profumo e dalla bontà delle specialità, di consumare prima della festa le golosità preparate. Il dolce particolare, immancabile sulla tavola delle nostre famiglie, erano i taralli glassati, la cui

riuscita costituiva l'orgoglio della massaia. Il banchetto pasquale veniva consumato in famiglia, portando direttamente in tavola grandi tegami di cocchio pieni di ingredienti vari, sistemati a strati e portati a cottura in un grande camino che fungeva da cucina. Facevano parte della nostra tradizione culinaria le cicorie selvatiche, la rucola, i lampascioni, i funghi cardoncelli, gli asparagi, i cardi e i finocchi selvatici. Molte carni portate in tavola provenivano da animali da cortile, come polli, conigli e galline, pecore, agnelli, capretti e vitelli, allevati nelle stalle delle masserie.

Il giorno più significativo della Settimana Santa iniziavano con la "Cena domini" al termine della quale venivano "spogliati gli altari", ricoperti i simulacri in segno di lutto; la Madonna Addolorata usciva dalla parrocchia di San Francesco la sera del giovedì santo e la mattina del venerdì, dalla chiesa madre, per poi congiungersi, nel pomeriggio, nella suggestiva processione dei Misteri, che, ancora oggi, vede la partecipazione di tutte le associazioni e di numerosissimi fedeli. Per molti anni la Via Crucis, è stata celebrata nelle grotte del paese.

doverose almeno tre visite ai Sepolcri, allora considerati veri e propri catafalchi, non l'esposizione solenne del Santissimo. Ai piedi venivano posti i caratteristici piatti ricolmi di leguminose fatte germogliare al buio. I confratelli erano vestiti con il sacco, presenziavano tutta la notte e si preoccupavano di raccogliere l'olio per tenere accese le lampade.

Gli auguri venivano scambiati incontrandosi o facendo visita

alle case. Era l'occasione per rivedersi e per rinnovare i sentimenti di amicizia e di stima fra parenti e amici.

Non mancavano, durante questo periodo particolare, i giochi in ogni angolo delle strade (le famose "puzzédd", "a'reng", "i bottoni", "testa o croce", "u scavaddet" e persino "l'azzicca lucertola" le cui bestioline poi però, ritrovavano la libertà). Da lontano giungevano cartoline di auguri o arrivavano direttamente familiari emigrati col desiderio di riabbracciare i propri cari e di vivere la festa nel clima tipico rimasto nel ricordo di ognuno.

Il lunedì di Pasqua si organizzavano, con i mezzi a disposizione e anche a piedi, scampagnate nella splendida campagna murgesa, godendo del primo sole di primavera tra partite di calcio e giochi improvvisati.

Molte di queste tradizioni resistono al progressivo deterioramento dei rapporti sociali, alla laicizzazione della società e al materialismo crescente, anche se il weekend festivo fa trascorrere questa circostanza, molto spesso, lontano dalla famiglia tradizionale e la globalizzazione distrugge la tipicità dei prodotti tradizionali.

Dalle antiche ricette della signora crispanese Cosima De Rosa, che ha curato una raccolta pubblicata dal Comune di Crispiano con lo scopo di riscoprire e non dimenticare la cultura della gastronomia locale, estrapoliamo gli ingredienti e la preparazione dei mitici "taralli scellippati" (glassati), che vengono preparati e consumati tradizionalmente in occasione della Pasqua:

Sbattere le uova in una coppa,

aggiungere l'olio e il sale. Versare la farina sulla spianatoia, aggiungere le uova e impastare amalgamando bene gli ingredienti, lavorare molto bene la pasta. Formare un cordone, tagliarlo a pezzi un po' grossi, formare dei taralli, come delle ciambelle, farli riposare per due ore. Mettere sul fuoco una pentola con l'acqua, quando bolle immergere i taralli poco per volta, quando salgono a gala, tirarli e metterli ad asciugare su un panno. Il giorno dopo, informarli possibilmente in forno a legna. Dopo cotti, passarli in una glassa fatta con lo zucchero a velo, con il bianco dell'uovo e succo di limone, farli asciugare bene, prima di servirli.

Preparazione della glassa:

500 gr. di zucchero
acqua q.b.
2 albumi
limone

Mettete lo zucchero in un tegame e ricopritelo di acqua. Fate cuocere a fuoco lento continuando sempre a girare. Quando giunge ad ebollizione, con un cucchiaino di legno, prendete un po' di liquido e posatelo su un piatto: se il liquido non si spande, la glassa è pronta. A parte montate a neve gli albumi e aggiungeteli un po' per volta al composto continuando a girare. Spruzzate un po' di limone per ottenere dei riflessi. Togliete dal fuoco e ponete la glassa in una insalatiera di vetro o ceramica continuando a girare finché non si rassetta. (La glassa si può preparare anche senza l'aggiunta degli albumi e del limone).



MARUGGIO

Il circolo del P D chiede all'Amministrazione Comunale il sorteggio degli scrutatori al posto della nomina

Viene dal circolo del Partito Democratico di Maruggio la proposta di procedere al sorteggio degli scrutatori (anziché per nomina da parte dei politici), per le prossime elezioni politiche. La proposta è stata inoltrata al Sindaco e ai componenti la commissione elettorale che dovranno pronunciarsi a breve.

Nel 2006, ricordiamo, che simile proposta, lanciata dai Democratici di Sinistra, non venne accolta dalla commissione elettorale che preferì lottizzare gli scrutatori in base alle segnalazioni dei consiglieri comunali, di maggioranza e d'opposizione.

Va evidenziato che la legge 270 del 21 dicembre 2005 assegna alle commissioni elettorali

comunalmente la facoltà di nomina degli scrutatori. Le commissioni sono costituite da consiglieri comunali di maggioranza e di minoranza che, solitamente, si mettono d'accordo sulle percentuali e si dividono il numero di scrutatori da nominare. In definitiva i singoli consiglieri fanno pervenire ai componenti la commissione i propri elenchi con le persone da nominare. I Democratici di Maruggio chiedono, pertanto, in nome della trasparenza, che alla nomina degli scrutatori si proceda con il sorteggio pubblico, un metodo sicuramente più democratico che pone fine a favoritismi e clientele.

Teodora Olive

Subito fino a:

€ 80.000

Il prestito tutta polpa



**anche in presenza di protesti,
pignoramenti, altri finanziamenti in corso o disguidi bancari.**

Cogli l'occasione!

NUMERO VERDE

800 90.46.47



Business Partner
ISTITUTO BANCARIO DEL LAVORO S.p.A.



IBL Banca
DIAM. PIÙ CREDIT. AL TU. STIPENDI.

Direzione Commerciale e Sede Legale Via D'Aquino, 30/32/34 (Piazza Garibaldi) - 74100 Taranto - Tel. 099.4528065 (6 linee r.a.) - Fax 099.4528072

Filiale di Brindisi Via F. Consiglio, 56/B - 72100 Brindisi - Tel. 0831.521210 (4 linee r.a.) - Fax 0831.591011

Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 19.30