

Alessandra Gasparroni

Dispense per lezioni del corso

**Storia dell'enogastronomia nel contesto territoriale**

**a.a. 2023-2024**

Gasparroni A.

**LA DIETA NELLA STORIA DEI POPOLI. E' LA DIETA ESPRESSIONE DELLA CULTURA DI UN POPOLO?**

**CIVILTA' CONTADINA E CULTURA TRADIZIONALE: RADICI PER IL FUTURO.**

**SAN BIAGIO TRA CULTO E LEGGENDA: RIFLESSIONI SUL PANE SACRO IN ABRUZZO.**

**QUESTUA E FESTA. TRACCE RITUALI DI RIDISTRUBUZIONE ALIMENTARE NELL'ABRUZZO DI OGGI.**

**IL CIBO DELLA MEMORIA, ALIMENTAZIONE E TERZA ETA'.**

**LA CAMPANIA FELIX E IL MONDO CONTADINO DI VIRGILIO FRA ATTUALITA' E MASCHERE.**

**IL VINO NELLA STORIA E NELLE TRADIZIONI ABRUZZESI.**

## Alessandra Gasparroni. **La dieta nella storia dei popoli. E' la dieta espressione della cultura di un popolo?**

in *Intolleranze ed Alleanze alimentari*, Atti del Convegno, Accademia Italiana della cucina, Delegazione di Teramo, 2010

Marc Augè nel suo lavoro “L’antropologia del mondo contemporaneo” afferma che: *L’epoca attuale conferma l’evoluzione dell’antropologia, che è passata progressivamente dallo studio dei popoli a quello dei temi*; la tematica dell’alimentazione ha, da sempre, rappresentato la spina dorsale nella storia dell’umanità. Brevi riferimenti consentiranno di focalizzare il giro di boa che l’uomo fece passando da un’economia di sussistenza, basata sulla caccia e raccolta, ad un’economia produttiva con caratteri di sedentarizzazione che ebbero come conseguenza i primi tentativi di orticoltura. L’arrivo del viaggio può considerarsi la scoperta dell’agricoltura in tutto il mondo da parte dei cacciatori raccoglitori, che non fu repentina casuale o provvisoria. Nel corso dei loro spostamenti i popoli contribuirono alla propagazione di alcune piante e la continua raccolta di vegetali selvatici produsse effetti di selezione e ibridazione che consentirono un più facile addomesticamento dei coltigni principali. L’agricoltura prevedeva la tecnica del taglia-brucia (il disboscamento rotativo della foresta per la coltivazione), l’irrigazione, la scelta di terreni fertili e insediamenti stabili. Inoltre, nel tempo, le diverse condizioni geografiche e climatiche contribuirono alla selezione prima naturale, poi guidata dall’uomo, delle varietà di piante e di animali da consumare. A tutto questo, in alcuni casi, si aggiunsero distinzioni di carattere comportamentale, influenze religiose, situazioni storico-sociali che definirono le linee principali di ogni dieta dei singoli popoli. Molte piante, attraverso la coltivazione umana, persero la loro crescita naturale e si assoggettarono alle tecniche strumentali; si addomesticarono, così come iniziava l’allevamento di animali commestibili e di quelli che coadiuvavano l’agricoltore nelle sue diverse mansioni.

Le variabili dietetiche si definirono anche in relazione ai periodi storici e ai relativi sviluppi demografici che, nella storia, hanno avuto oscillazioni a causa di carestie, alluvioni, pandemie. Purtroppo il problema della “fame nel mondo” è una piaga ancora aperta e sanguinante soprattutto nel sud della terra.

Importante fu anche la “cultura del cibo” comprendente ritmi e cerimoniali presenti presso quasi tutte le civiltà in maniera più o meno marcata. La civiltà Maia, ad esempio, e le popolazioni che da essa derivano non avevano e non hanno il gusto del piacere a tavola, il cibo viene considerato solo come sostentamento. Diverso atteggiamento nei riguardi del cibo lo ebbero i Romani con i loro “simposi”, e le popolazioni del nord Europa ed altre ancora per le quali le cerimonie dei pasti erano considerate, per tutte le classi sociali, momenti importanti. Banchetti festivi dalle numerose portate o il semplice desinare giornaliero erano situazioni rilevanti nella vita dell’uomo che, ieri come oggi, rappresentano il “convivio”, il piacere della condivisione dei pasti comunitari. Caterina Schiavon, nel suo studio sul cibo, sottolinea il concetto che la condivisione di uno stesso piatto porta ineluttabilmente alla condivisione di modalità esistenziali, e che, attraverso la spartizione di uno stesso cibo si sono celebrate alleanze, perpetuati miti, rinarrati momenti cruciali della storia dell’umanità. Tante nostre relazioni trovano la loro elaborazione intorno alla tavola, dalle occasioni più intime e familiari, alle più mondane ed ufficiali.

La dieta europea subì una grande scossa con i prodotti importati a seguito della scoperta dell’America. Non tutti furono inseriti subito nella cultura alimentare dei popoli d’occidente ma, pian piano,

modificarono equilibri e tendenze e influirono in modo definitivo sulle abitudini agricole e quindi sulla cucina di queste genti.

Oltre al grano, i cereali minori come orzo, panico, miglio e sorgo erano coltivati su vasti spazi. Prima delle “sorprese” che Colombo portò dalla nuova terra circolavano alimenti “stranieri” che erano pervenuti in Europa da località asiatiche e africane come le spezie considerate preziose poiché non si riusciva a coltivarle nelle zone più fredde ma che erano utilizzate nelle ricette fin dal tempo dei romani che, con la loro dominazione, le avevano importate. Il riso, introdotto dai viaggiatori veneziani, si inserì perfettamente nella coltivazione italiana della zona padana dal 1400 in poi, divenendo il simbolo dell'alimentazione di quelle località mentre la pasta di grano “i maccheroni” lo divenne per il sud d'Italia che non aveva condizioni climatiche adatte per la sua coltivazione. Prodotti che circolarono dunque, assumendo valenze diverse nel loro incontro con le popolazioni. E' noto come alcuni alimenti, il the ad esempio, fu sempre coltivato altrove ma divenne ed è ancora la bevanda principale della Gran Bretagna, molto lontana dai paesi della sua produzione ma vicina, una volta con le Compagnie di esportazione nate in seguito alle colonizzazioni, e poi rimasta legata al the anche dopo l'indipendenza di quei paesi.

Da tutto ciò si evince che la dieta in una società non nasce da un accostamento casuale di alimenti ma è frutto di un sistema globale composto da situazioni in rapporto con altre. Così le abitudini alimentari di un popolo si relazionarono con altri aspetti culturali che, a volte, determinarono la rapida o più lenta accettazione di un cambiamento riguardo al gradimento di un nuovo alimento.

Importante è il ruolo della memoria umana che, come suggerisce Luigi Lombardi Satriani: *conserva tracce di eventi decisivi e straordinari, di azioni della quotidianità, di grandi eventi storici come di modalità meno rilevanti, per mezzo delle quali si sviluppa l'esistenza di ogni singolo individuo e quindi dell'insieme dei gruppi sociali.*

L'immissione del mais nella coltura e cultura europea non fu rapida, la sua presenza, oscillante all'inizio, fu determinata da periodi di crisi nell'agricoltura e carestie e la scoperta della sua resistenza rispetto ai cereali minori di cui si accennava prima (tanto che inizialmente veniva chiamato “sorgo turco” e poi “grano turco” per definire turco come forestiero) ne definì la sua totale accettazione rappresentando questo cereale l'altro piatto della bilancia nel cui doppio si collocava il grano. Gli amerindi ne mangiavano i chicchi bolliti o ne bevevano il succo ricavato dalla sua fermentazione, in Europa la farina di mais, cotta e condita in molti modi, ha rappresentato per molto tempo il cibo della tradizione contadina entrando prepotentemente nelle abitudini alimentari come unico cibo per sfamarsi. E' curioso notare che se in Sud America il mais era divinizzato per tutte le sue caratteristiche di pianta solare e abbondante, riflessi del suo mito legato alla fertilità si ravvisavano in Italia dove, una volta, il “saccone” (il materasso) era confezionato con le foglie di granturco ed era simbolo del luogo, il giaciglio, dove venivano procreati i figli dei contadini.

Di pari passo la patata, accettata anch'essa con lentezza, corresse l'asse alimentare delle popolazioni europee del nord.

Alcuni alimenti, al contrario, vennero subito graditi e, anche qui, gli aspetti culturali della società che li accoglieva si modificarono. Al cioccolato, la Chiesa riconobbe la virtù di non infrangere il digiuno e il tacchino, prediletto dai Gesuiti, divenne nella nostra cultura il piatto della tradizione del Natale.

Il modo di preparare i cibi e la scelta degli alimenti rappresentano dei buoni punti di osservazione per focalizzare passaggi, nuovi incontri, un rinnovato modo di dialogare. Ecco quindi che le abitudini alimentari diventano elementi che influenzano in maniera positiva o negativa l'insieme culturale di

un popolo creando contrasti (laddove il consumo di un determinato cibo è vietato per motivi religiosi, come il maiale per i popoli islamici) ma anche comunicazione e scambi come Vito Teti ci suggerisce a proposito del peperoncino che, apprezzato dall'etnia turca come dai nostri calabresi, è stato un elemento che ha unito i due gruppi emigrati in Germania.

Il peperoncino americano e il pomodoro (alimenti che si mossero al seguito della scoperta di Colombo insieme a tutta una serie di tratti culturali esotici) per il concetto appena espresso intorno alla commistione e comunicazione, si sono inseriti a pieno titolo nella cucina italiana. Partendo da quella partenopea che ne ha immortalato l'uso nei testi settecenteschi e ottocenteschi di Ippolito Cavalcanti e Vincenzo Corrado.

La cucina popolare può definirsi ovunque il dizionario della cultura alimentare che quella società rappresenta. Se infatti, in terra italiana, si conservarono ricette che utilizzavano gli ingredienti classici del luogo, quasi tutto quello che venne da fuori fu assimilato nei piatti fino a far divenire alcuni prodotti di importazione gli alimenti "principe" della dieta mediterranea.

La cultura di un popolo si esprime quindi utilizzando anche note e ritmi che partono dal cibo. La pizza a Napoli non può prescindere dal pomodoro che viene da lontano. I peperoni entrano nei piatti siciliani della tradizione e vengono d'oltre oceano. Il risotto alla milanese, senza i contatti con la Cina, non sarebbe diventato il piatto tradizionale di quella parte d'Italia.

E la combinazione e contaminazione tra la tipicità antica e l'introduzione dei "nuovi" prodotti ne ha creato la tradizione: si parla di piatti mediterranei, di dieta mediterranea, ma preparati con alimenti non autoctoni.

E' inoltre importante notare come l'aspetto alimentare di una società diventi simbolo di benessere o malessere a seconda del periodo storico e sociale nel quali si vive. Nei secoli passati attraversati da guerre, pandemie come la peste e carestie, avere la pancia, essere florido o grasso era sinonimo di benessere non solo per la propria figura ma anche per le condizioni sociali alle quali si apparteneva. Il bambino grasso era coccolato, vezzeggiato, superalimentato dalla famiglia e, quasi inconsciamente, rappresentava un riscatto dalla povertà se proveniva da un ceto meno abbiente. Le nuove ricerche sulla salute hanno invece dimostrato il contrario ed oggi viviamo in una società che tende a contrastare l'obesità, presente soprattutto nella società americana ma con avvisaglie anche presso di noi. Così la pancia diviene un nemico da combattere. Si è passati dal modello della grassezza al mito della magrezza, mutuando questo concetto dall'antropologo Vito Teti che ha dedicato molti studi alle abitudini alimentari.

In questo percorso tanti ancora potrebbero essere gli spunti da proporre per rispondere alla domanda del tema iniziale. Nella nostra società dove mondi virtuali si intrecciano con quello reale, cosa dire se domani potessimo gustare cibi irreali e quindi consumare senza mangiare?

## Bibliografia di riferimento

AA.VV., *La cucina europea prima e dopo Cristoforo Colombo*, Accademia Italiana della Cucina, Atti del XII Convegno sulla Civiltà della tavola, Grafica Giorgetti, Roma, 1991

Augè M., Colleyn J.P., *L'antropologia del modo contemporaneo*, Elèuthera, Milano, 2006

Gasparroni A., *Fame di ricordi. Percorsi alimentari nella memoria degli anziani*, in E. Di Renzo (a cura di) *Strategie del cibo*, Bulzoni Editore, Roma, 2005

Gasparroni A., *La cultura alimentare di una famiglia abruzzese nell'800 tra storia, lettere e ricette*, in *Il cibo. Aspetti etici, nutrizionali, tradizionali*, Casa editrice Tinari, Bucchianico (CH), 1996

Imbrighi G., *Bartolomeo Las Casas*, Japatre Editore, L'Aquila, 1972

Lombardi Satriani L.M., *Il progetto*, in *Il mangiare di una volta, Le perle della memoria*, 50&Più Editore, Roma, 1990

Schiavon C. *La parola al cibo*, in *Al sangue o ben cotto*, Meltemi Editore, Roma, 2001

Semino P., *Santifica la feste a tavola!*, Ancora Editrice, Milano, 2004

Teti V., *Il colore del cibo*, Meltemi Editore, Roma, 1999

Weeber K.W., *Vita quotidiana nell'antica Roma*, Newton Compton Editori, Roma, 2003

Alessandra Gasparroni **Civiltà contadina e cultura tradizionale: radici per il futuro.**

da “*Civiltà contadina e cultura tradizionale*” in M. Piccari (a cura di) “*Tradizioni e cultura contadina*”, Onegroup Edizioni, L’Aquila, 2009

Soffermarsi attentamente ad analizzare il vissuto delle nostre società agro-pastorali ci obbliga ad un'immediata riflessione: quando si perdono gli usi e i costumi del passato ci si accorge di provare una sensazione di vuoto e d'assenza perchè ciò che è appartenuto ai nostri padri può essere cancellato per sempre.

Il mondo cambia ed è necessario progredire per sempre nuove conquiste sociali, ma tutto questo non può tendere ad allontanarci dalle nostre radici perchè "un presente senza passato è un presente senza futuro".

L'impatto del progresso industriale e delle "nuove culture" è stato abbastanza violento sulla cultura tradizionale tanto che molte delle sue manifestazioni non sono che dei remotissimi ricordi. Ognuno di noi, anche il più "cittadino" conserverà nella propria memoria qualche episodio legato agli usi e ai costumi della propria tradizione. Questo non vuole essere un discorso nostalgico, di rifugio in un'epoca che fu, ma è la constatazione di una perdita che avviene a mano a mano nel tempo e di un recupero importante da fare.

Il progresso è necessario, ma le ultime generazioni della nostra società non conoscono già più quel che è stato il patrimonio della cultura agro-pastorale intesa come cultura materiale e tradizione orale dei nostri costumi. La vita nelle campagne, la scansione dell'anno attraverso solstizi ed equinozi, le feste patronali, i riti ed i miti del mondo contadino sono incompresi dalle generazioni emergenti, molto più interessate ad essere "cittadini del mondo", in altre parole massificati da stereotipi che sono divulgati dai media. Si avverte un maggiore senso di solitudine che, una volta, non esisteva. Credo sia fortemente necessario sensibilizzare i giovani a quelle che sono le radici dalle quali noi proveniamo: le nostre antiche tracce.

Guardando indietro emerge con evidenza l'odierna mancanza di quella solidarietà che invece fu uno degli elementi che fece del mondo di ieri "una società a misura d'uomo".

In Abruzzo possiamo leggere il territorio attraverso la presenza delle diverse tipologie abitative che vedono utilizzati differenti materiali molti dei quali facilmente reperibili nelle zone circostanti. Le abitazioni nei luoghi di montagna erano costruite con pietre spesso trasportate da vicine cave e i loro tetti spioventi facilitavano lo scivolamento della neve; erano case strette e alte, a più piani, con la porta d'entrata al primo piano (vi si accedeva per una ripida scala) funzionale alla quantità di neve che si raccoglieva sugli spazi antistanti alle case stesse. Tanti paesi dell'aquilano conservano ancora questa particolare architettura e molto materiale proveniente da archivi fotografici testimonia le copiose neviccate di un tempo ora sconosciute.

Largamente diffuse in tutto il territorio regionale, con particolare riferimento alle zone di pianura e di costa, erano le *pinciare* (casa di terra). La casa di terra rappresentava e rappresenta un sistema costruttivo molto antico, diffuso in tutte le aree del mondo, dove la presenza dell'argilla o del fango ed un'adeguata situazione meteorologica ne assicurava la conservazione. Dalle zone sahariane a

quelle turche, da quelle costiere del Mediterraneo all' Iran, dall' Arabia alle zone del centro America, anche se con soluzioni costruttive leggermente diverse, si sono costruite nei secoli e, come si diceva, in alcuni casi si continuano a costruire case con mura costituite da impasti di argilla e paglia. Il fenomeno è nelle nostre zone scomparso; restano ancora visibili *pinciare* bellissime ad uno o più piani che, una volta, rappresentavano un economico sistema edilizio il cui declino, tra gli anni cinquanta e sessanta del secolo passato coincise con la crescente deruralizzazione.

Più diffuse e meglio conservate in campagna restano le grandi case che accoglievano i nonni, gli zii e tanti cugini: la famiglia estesa. Qui l'interazione era scandita da regole di rispetto dei costumi e dell'anzianità. I lavori erano divisi ed ognuno partecipava con ordine per assolvere ai propri compiti. La casa contadina aveva con l'ambiente naturale un rapporto di reciprocità; l'unità abitativa prevedeva la convivenza degli uomini con gli animali ai quali erano destinati alcuni spazi attigui alla casa. Stalla, cantina, cucina si aprivano sull'aia dove, in un angolo tranquillo, la donna poneva la *crinella* (cestino di vimini rovesciato) per la chioccia ed i suoi pulcini. Il contadino divideva il suo tempo tra i lavori di campagna e tutte quelle altre mansioni necessarie al nucleo familiare e alla casa: eccolo diventare contadino muratore, fabbro e falegname. Il suo senso pratico si manifestava attraverso l'originalità delle soluzioni precarie inventate per rappezzare, ricostruire, utilizzare senza sprecare spazio. L'arredo domestico era l'insieme degli strumenti che servivano ad affrontare la sopravvivenza. Solo in occasioni di cerimonia e di festa ci si concedeva qualche abbellimento nella preparazione della tavola come negli abiti popolari.

La cucina era il centro della casa. Un gran camino, sempre acceso, era il cuore pulsante di questa stanza. Attorno al fuoco la famiglia si riuniva per consumare i cibi, parlare, riscaldarsi, recitare il rosario e raccontare fatti o aneddoti occorsi a qualche vicino. Ai lati del camino, costruite con l'ausilio di mattoni e piccole griglie di ferro, vi erano *li furnacell* (la fornacelle) che, alimentate con la brace, servivano ad un diverso tipo di cottura. Appesi al muro si trovavano tutti gli utensili necessari alla preparazione dei cibi alcuni dei quali, quelli in rame, erano portati in dote dalla donna e posti in allineamento decrescente. Mestoli, cucchiali, forchettoni, padelle dal lungo manico, lo scolapasta di vimini erano posti secondo un ordine noto alla padrona di casa che possedeva anche tegami in terracotta per la cottura e la conservazione delle vivande.

Poichè non esisteva l'acqua corrente, le conche costituivano il deposito d'acqua per la giornata; esse erano sistemate al muro mediante anelli metallici che fungevano da base. Dei bacili in metallo erano utilizzati per il lavaggio delle stoviglie che poi erano appoggiate su uno scolapiatti rudimentale ricavato da piccole mensole. Alcuni vani erano ricavati nelle pareti e servivano da credenza per custodire gli alimenti. La madia era lo scrigno prezioso per accogliere le file di pane che, settimanalmente, la donna preparava nel forno attiguo alla cucina o in quello del paese; al centro della cucina era il tavolo rettangolare di lunghezza proporzionale al numero dei membri della famiglia contornato da sedie impagliate e qualche panca.

Dal soffitto pendevano anelli metallici ai quali con l'ausilio di piccole corde catenelle erano sospese delle assi di legno sulle quali si appoggiavano forme di formaggio, prodotto dallo stesso gruppo familiare e anche degli insaccati che dovevano essere asciugati con il calore del fuoco.

Un ben definito sistema di protezione della casa, che affiancava ideologie e ritualità d'ordine religioso e superstizioso, si manifestava attraverso la presenza d'oggetti che servivano a difendere l'abitazione e chi vi alloggiava. Sul tetto della casa venivano apposte delle tegole sulle quali erano tracciati disegni e scritte di stile esoterico o religioso; in cucina, dietro alla porta, era infisso un ferro di cavallo insieme alla candela della "Candelora", all'immagine del santo protettore e alla scopa di saggina che,

appoggiata al contrario, serviva da deterrente all'entrata d'ipotetiche streghe nell'abitazione per effetto della "perdita" della valenza negativa una volta che queste si fossero soffermate a contare i fili della scopa stessa.

La commistione di sacro e profano era profondamente radicata nella comunità stessa; anche se poi all'interno delle singole famiglie vi era chi propendeva in misura maggiore per l'uno o l'altro tipico sistema di protezione. E' importante rilevare però, che spesso l'equilibrio tra le due scelte era perfettamente in sintonia con le conoscenze delle persone cresciute da sempre con quei modelli comportamentali.

La camera da letto matrimoniale, posta solitamente al piano superiore, presentava un letto di legno o in ferro sul quale si appoggiava un saccone di foglie secche, in genere di granturco. Quattro aperture sulla superficie della tela permettevano di sprimacciarlo giornalmente poichè non poteva essere girato. La futura sposa confezionava il saccone per tempo, la richiesta delle foglie tenere di granturco ai vicini avveniva anticipatamente alla raccolta del mais e rappresentava una raffinatezza rispetto alla durezza di altri tipi di giacigli. Una sedia, il lavandino di ferro con la brocca e il catino, il vaso da notte posto all'interno di un semplice comodino, la cassapanca dotale erano, insieme con una cassettera, gli elementi che componevano la stanza. Il corredo della sposa era confezionato in casa e molte famiglie tessevano le tele per lenzuola e tovaglie perchè le abitazioni erano provviste di telaio; alle fidanzate e alle altre donne di casa e del vicinato spettava il compito di ricamare parte del corredo. La lana di pecora più soffice e raffinata era utilizzata per la confezione della tipica "imbottita" che riscaldava durante i rigidi inverni. Il corredo comprendeva tutta una serie di accessori che accompagnavano non solo la vita della coppia ma anche gli eventuali e desiderati figli. Fasce per i neonati, trine lavorate all'uncinetto per ornare abitini e piccole coperte rientravano nel repertorio dotale che, una volta, era tangibilmente redatto presso il *notaro* (notaio) che elencava puntigliosamente ogni oggetto dalle stoviglie alle coperte, dalle gonne ai piccoli gioielli portati "in dote" dalla sposa.

Tipico dono nuziale della zona teramana era la collana di corallo, veniva donata dalla suocera alla nuora e non poteva essere venduta fino a che questa era in vita. Il prestigio e la ricchezza della famiglia contadina che donava il gioiello alla futura sposa era dato dalla grandezza della collana nella sua parte centrale; più grande era il "casco" vale a dire la sfera di centro e più preziosa essa era. Il colore rosso e lo stesso corallo segnalavano, dall'antichità, una valenza apotropaica: attraverso questa pietra il male poteva essere allontanato. Inoltre la credenza popolare voleva che il corallo assorbisse i mali del corpo e avesse una funzione galattofora, costituendo il latte materno l'unico alimento per il neonato di allora. Si spiega così l'importanza di questo gioiello nella vita delle nostre donne. Fino a qualche decennio fa era possibile incontrare qualche anziana donna vestita di nero che indossava la collana di corallo: ultima traccia del costume tradizionale.

Nella stanza, a volte, un secondo letto ospitava i figli non ancora adolescenti, le culle per neonati erano costruite in legno e fatte in casa, immagini sacre e palme benedette erano apposte sul muro al quale era appoggiato il letto e, spesso, un paio di forbici con le lame aperte veniva custodito nel cassetto del comodino perchè l'invidia ed il malocchio erano così "tagliati" e perdevano l'influenza nefasta. Se questi colpivano allora esistevano preghiere e giaculatorie pronunziate sottovoce, affinché non si potessero capire, sul capo di chi si sottoponeva al rito delle tre gocce d'olio nel piatto pieno d'acqua per eliminare del tutto il gravoso mal di testa causato dal malefizio. A riprova del già citato legame tra sacro e profano le preghiere taumaturgiche non potevano essere rivelate al neofita se non durante la magica notte di Natale.

La casa si componeva, oltre che dei vani già citati, della cantina e della stalla. Nella prima erano riposte le botti di vino e tutta una serie di utensili per i lavori in campagna e per le tecniche di lavorazione e conservazione dell'uva, del latte e di quant'altro serviva all'economia del nucleo familiare. Al soffitto erano sospesi dei ganci sui quali erano appese varie specie d'insaccati prodotti dalla famiglia. Tra il gancio e l'alimento era infilato un piatto, quest'accorgimento serviva a tenere lontani i roditori ai quali era difficile poter attaccare in questo modo salami o prosciutti. Altri uncini tenevano sospesi i sacchi nei quali era riposta la lana raccolta dal *caroso* (taglio della lana) delle pecore, per evitare il contatto con la terra e l'eventuale umidità.

La stalla era il ricovero dei bovini e degli ovini, spesso localizzati in due settori, ma era anche un luogo nel quale, durante l'inverno, ci si raccoglieva per sentir raccontare leggende e vecchie storie dagli anziani della famiglia. I sistemi di protezione della stalla erano analoghi a quelli della casa: l'immagine di S. Antonio Abate (santo molto presente nella devozione popolare abruzzese) protettore degli animali domestici si accompagnava alle corna di bue che con la loro punta allontanavano spiriti e malocchio.

I rapporti parentali e di comparatico costituivano la fitta trama che teneva compatta l'unità delle contrade e dei paesi. Lo *scagnajut* (scambio dell'aiuto), durante i periodi di maggior lavoro nei campi, era dettato da leggi non formalizzate ma altrettanto osservate. In luglio la mietitura e la trebbiatura del grano radunavano schiere di contadini che collaboravano al raccolto e alla pulitura delle spighe con i *crivelli* (setacci), prima dell'avvento della meccanizzazione. In quelle occasioni le donne erano preposte alla preparazione dei rituali pasti giornalieri che oscillavano tra cinque o sei scanditi da nomi ed orari diversi.

Il calendario contadino era segnato principalmente dai cicli di coltivazione e di raccolti: quello del grano, quello del granturco, l'uva, le olive. Importanti erano i proverbi che interessavano le situazioni meteorologiche, antichi presagi sul tempo ne avevano fatto scaturire motti che, in qualche modo, aiutavano l'uomo a regolarsi nei suoi compiti. I momenti di pausa, dopo il lavoro servivano per alleggerire la fatica del giorno; bastava un *ddu botte* (piccola fisarmonica) per rendere irresistibile la voglia di ballare sull'aia dopo la trebbiatura o la vendemmia e per ogni momento d'allegria. Battesimi e matrimoni erano festeggiati nelle case con la preparazione di piatti tradizionali le cui ricette, ancora oggi, rappresentano un patrimonio importante per la storia della cucina regionale.

Compari e commari erano individuati con cura dalle famiglie perchè allora si attribuiva molta più importanza a questo tipo di parentela acquisita. Se si scambiava il comparaggio di battesimo, cresima e matrimonio tra due gruppi familiari si diventava proprio parenti con un piccolo cerimoniale che consisteva nella consegna alla persona prescelta di un mazzetto di fiori il giorno di S. Giovanni, 24 giugno, e la riconsegna di un altro omaggio floreale da parte di chi aveva accettato il comparatico nel giorno di S. Pietro e Paolo, 29 giugno. Lo scambio simbolico dei fiori era segno dell'avvenuto legame che si ridefiniva durante le cerimonie festive delle famiglie (compare a S. Giovanni).

La nascita di un bambino segnava un momento molto importante sia nella famiglia stessa che nell'insieme del gruppo sociale. Quando il bimbo era portato dai genitori a far visita alle altre famiglie riceveva da uno dei membri *la pace*: del pane per l'abbondanza, un uovo per la pienezza, del sale per l'intelligenza. La simbologia sottesa a questi oggetti rappresentava il segno tangibile, da parte degli altri elementi della comunità, della presa d'atto di una nuova presenza in seno al gruppo e di futuro aiuto nel lavoro. In campagna, infatti, la concezione del periodo dell'infanzia era diversa rispetto ai tempi più moderni; nel momento in cui il bambino dimostrava autonomia ed un minimo di responsabilità (per augurargli un linguaggio senza impedimenti gli si dava da mangiare un piccolo

cuore di rondine che legava la velocità e la leggerezza del volo dell'uccello al parlato sciolto) aveva il compito di far pascolare capre ed ovini nelle vicinanze della casa d'appartenenza.

Gli eventi funebri, le morti, rappresentavano un momento di coesione nella comunità contadina; si partecipava con dolore ma anche con la praticità: le donne facevano in modo che a casa del defunto non si cucinasse. Tutto era portato dalle altre abitazioni: si trattava de *lu consol* (il consolo cioè la consolazione).

La civiltà contadina dettava le sue norme anche nel campo della medicina; una volta era difficile potersi curare come oggi e ogni donna aveva acquisito oralmente una serie d'informazioni sull'utilizzo dei rimedi naturali che oggi sono diventati tipicamente alternativi alla medicina ufficiale mentre allora erano l'unica possibilità per molti abitanti delle nostre zone. Alcuni malanni si curavano con ciò che si conosceva delle erbe, dei fiori, e di quello che era noto al nostro mondo contadino. Febbri, raffreddori, mal di denti, dolori addominali erano curati con la malva utilizzata come decotto o infuso; la stessa erba bruciata ed aspirata calmava e sedava. Un chiodo di garofano posato sulla carie dentale aveva un effetto antidolorifico. I noccioli di pesca fatti bruciare e poi immersi in un bicchiere di vino da bere decongestionavano chi aveva preso un forte raffreddore. Per le distorsioni *la chiarat* (chiarata, il bianco dell'uovo apposto sulla parte dolorante), per i vermi dei bambini ruta e aglio fatti masticare; questi alcuni degli innumerevoli rimedi della medicina popolare i cui dettami erano custoditi soprattutto dalle persone più anziane della casa.

Se c'era qualcuno malato in famiglia, oltre alle cure mediche la fede religiosa regnava sovrana ed era facile incontrare per le vie "compagnie" che a piedi si spostavano anche da lontano per recarsi a chiedere la grazia al santo protettore e guaritore: una volta arrivati si lasciava nella chiesa il voto e si tornava a casa con la speranza.

Le feste patronali e i pellegrinaggi ai santuari vicini o lontani raccoglievano folti gruppi di popolazione che in quei momenti più che in altri si trovavano accomunati da una stessa necessità di richiesta di grazie. Il raccoglimento in preghiera scandiva i ritmi del quotidiano come quello della recita del Rosario, a sera nella grande cucina o durante le funzioni del mese di maggio. A S. Antonio Abate, caro alla tradizione, si ricorreva per le malattie degli animali. Gli stessi erano segnati, nel mese di maggio per il giorno della Santa Croce, da un segno di croce tagliato sui peli del dorso chiaro esempio di commistione tra religione (la festa santa) e religiosità (sacro segno su un animale). Per le infezioni cutanee e altre sintomatologie morbose della pelle note, alla popolazione contadina, si ricorreva a S.Rocco. In pericolo potevano essere anche i campi coltivati che erano protetti da un ramo d'olivo benedetto portato, in occasione della Pasqua, al centro dei poderi e lì piantato perché fosse simbolo della benedizione divina. In alcune occasioni annuali o settimanali, ci s' incontrava in quegli straordinari momenti di festa e socializzazione rappresentati dai mercati e dalle fiere. Gli scambi si svolgevano nella fitta rete di contatti che erano le scansioni calendariali delle vendite ambulanti; i contadini stessi, oltre ad acquistare merci, potevano venderne, le donne intessevano amicizie e nascevano situazioni amorose fra i giovani. Gli usi e costumi della vita familiare, la condivisione degli spazi, la superstizione e la devozione religiosa, i rimedi naturali, i riti di passaggio del ciclo dell'uomo, la scansione dei ritmi agro-pastorali hanno così cadenzato la nostra civiltà contadina. Alcune forme tradizionali permangono, anche se, le mutate condizioni sociali hanno contribuito all'alienazione delle stesse. Il recupero e la valorizzazione delle nostre radici devono essere inseriti nell'odierno cammino dell'uomo.

Alessandra Gasparroni. **San Biagio tra culto e leggenda: riflessioni sul pane sacro in Abruzzo**

in Cipriani R. e Lombardi Satriani L.M. (a cura di) *Il Cibo e il Sacro*, Armando Editore, Roma, 2013. Atti del Convegno Internazionale *Cibo e Sacro. Culture a confronto*. Università Roma Tre e Università La Sapienza, 2011

Nelle culture tradizionali molti sono i santi alla cui celebrazione calendariale è fortemente legata la produzione e la consumazione di un alimento. Il tempo e il progresso hanno relativamente cancellato la consueta preparazione ad uso delle famiglie per trovare allocazione in forni o negozi specializzati, in alcuni casi l'usanza si è perduta, rimanendo esclusivo ricordo degli anziani, in altri si è modificata incontrando le nuove esigenze della comunità e favorendone la continuazione. Il panorama odierno rileva la persistenza, in Italia, di zone dove la maggiore incidenza architettonica di chiese dedicate ad un particolare santo ne hanno protetto il culto e la celebrazione della festa; le località più isolate hanno subito meno contaminazioni e preservato il completo ciclo celebrativo compresa la particolare confezione di cibi da far benedire, da riportare a casa o da consumare in maniera comunitaria. L'Abruzzo è terra che raccoglie nel suo grembo ancora molte usanze legate ai cibi sacri disseminate nell'arco dell'anno, rinnovando rituali antichi e arcaiche ricette culinarie.

La devozione rivolta a San Biagio ne rappresenta uno dei cicli celebrativi collegati alla preparazione di pani e dolci a lui dedicati e presente in tutta la regione. Biagio fu vescovo di Sebaste in Armenia e forse anche medico, il suo martirio risalirebbe al 316. La leggenda narra della sua persecuzione nel 314, da cristiano, ad opera di Licinio che lo costrinse a rifugiarsi in una grotta sul monte Argeo per poter guidare, anche da lontano, i fedeli cristiani in quel periodo così doloroso. Davanti alla spelonca si raccoglievano animali feroci, anche feriti, che aspettavano la sua benedizione. La sua dimora tra i monti durò circa un anno quando i pretoriani giunsero alla grotta e gli imposero di scendere a Sebaste; durante il cammino una madre gli condusse il figlio che stava per soffocare a causa di una lisca di pesce che gli si era fermata in gola e, dopo la benedizione del Santo, ne fu liberato. Prima di giungere in città, Biagio incontrò una donna che era sconsolata poiché un lupo le aveva rubato un porcello. Lui proferì solo alcune esortazioni di fiducia e il lupo apparve ridonando la preda. Dopo vari interrogatori e altri tipi di torture da parte del prefetto, fu sottoposto alla scarnificazione mediante pettini di ferro che lo portarono alla morte nonostante la cronaca leggendaria della sua vita e del suo martirio rivelino la sua resistenza ad altre innumerevoli prove prima della fine che avvenne il 3 febbraio 316.

Le presenze degli animali addomesticati e delle figure del lupo e del maiale vollero questo santo collegato al patronato sugli animali:

<<Questo episodio, rappresentato da vari pittori fra cui Sano di Pietro (XV secolo) in un pannello di predella ora alla Pinacoteca di Siena, ha ispirato o meglio giustificato, insieme con la leggenda delle bestie che aspettavano la benedizione all'entrata della grotta, il suo patronato sugli animali. In realtà questo patronato, non diversamente da quello sugli agricoltori [...] riflette riti precristiani di purificazione dei campi e del bestiame durante l'inverno..>><sup>i</sup>

Nelle sue note agiografiche si possono ravvisare analogie con un altro santo dell'inverno: Sant'Antonio Abate, ambedue conservano nelle loro protezioni quella riguardante gli animali da cortile e il maiale, utilizzato in seguito per il suo grasso dai frati antoniani. In Abruzzo, in entrambe le celebrazioni venivano dati da mangiare pani sacri alle bestie che svolgevano un ruolo importante nell'ambito dell'economia contadina.

Le reliquie di San Biagio approdarono in Italia portate da un gruppo di cristiani armeni che le avevano prelevate dalla basilica di Sebaste, dove erano state custodite, per poterle salvare dal furore iconoclasta. Mentre l'imbarcazione viaggiava alla volta di Roma, una calamità marina li portò ad approdare su uno scoglio di fronte a Maratea, nella zona potentina e, comune a molte leggende di fondazione dei santuari, i fuggiaschi insieme agli abitanti locali stabilirono quello essere un segno divino per l'edificazione di un tempio dedicato al santo. Chiese, cappelle, altari a lui intitolati si snodano per tutta la nostra nazione. Dal nord al sud della penisola i riti legati alla benedizione della gola, del pane che guarisce e delle processioni in suo onore hanno visto e vedono ancora tanti fedeli ritrovarsi il 3 febbraio per la sua festa. Roma, che nel periodo medioevale contava più di quindici chiese a lui dedicate, è ricordata per la chiesa armena di San Biagio della Pagnotta lungo la via Giulia; come si evince dal titolo è ancora viva la tradizione della distribuzione dei pani benedetti. A Napoli la chiesa di San Biagio dei Librai, oltre a segnalare una delle zone partenopee più caratteristiche (si incrocia con Via San Gregorio Armeno famosa come la via dei presepi), si collegava all'operosità di questi artigiani che utilizzavano un pettine di ferro per districare e purificare gli stracci per produrre la carta. Il pettine era simile, nella forma e nella funzione, all'attrezzo con il quale il santo fu martirizzato, i librai lo designarono perciò come loro protettore. La venerazione a lui attribuita è stata molto sentita in Germania con il Monastero di Sankt Blasien nella Foresta Nera e con la chiesa di Sveti Vlaho a Ragusa l'odierna Dubrovnik sulla costa oltre Adriatico, che le fece meritare il titolo di Repubblica di San Biagio per la devozione dei suoi abitanti.

In Abruzzo, terra che si connotava in gran parte per il mondo pastorale, il culto di San Biagio iniziò ad avere ampia diffusione nel momento in cui l'Arte della Lana con le sue corporazioni si muoveva, sul territorio regionale, per i diversi segmenti della sua lavorazione e smercio. La cardatura della lana veniva effettuata con lo scardasso: pettine di ferro che liberava i fiocchi di lana dai nodi e dalle impurità, un oggetto simile era stato l'arma del martirio del santo che divenne il protettore dei lanaioli. Un altro elemento legato alla sua vita era il miracolo del bambino salvato dalla lisca di pesce in gola. Per estensione San Biagio divenne protettore di tutte le malattie legate alla gola e, in Abruzzo, l'impegno del mondo contadino e di quello pastorale portava i lavoratori a trascorrere molto tempo all'aperto con relativi rischi di morbilità soprattutto nel periodo invernale. Il santo quindi dilata la sua protezione a tutto l'ambiente regionale e la devozione a lui attribuita percorrerà le vie di comunicazione più utilizzate come quelle dei tratturi. Lungo le strade verdi sorsero cappelle e nelle chiese dei centri abitati sono ancora custoditi cicli pittorici e pale d'altare nonché busti, statue e reliquiari di San Biagio. La sua presenza insiste nelle zone centrali della regione e si spinge verso la zona costiera, Biagio santo d'Oriente ebbe pian piano presa anche nel mondo occidentale poiché era vicino al popolo e alle sue necessità.

La Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico per L'Abruzzo ha editato, nel 2007, un volume sulla presenza di San Biagio nella regione evidenziando gli aspetti storici, artistici e tradizionali.<sup>ii</sup> Chi scrive ha collaborato con detta Soprintendenza per la ricerca bibliografica nell'area etnoantropologica. Gli autori, corrispondenti dei vari presidii regionali, hanno rilevato i vari aspetti richiesti segnalando anche tracce sommerse e forme di culto decadute, fornendo l'occasione a studiosi di poter approfondire e riflettere sui vari ambiti della ricerca.

Numerose sono le reliquie di San Biagio sparse in territorio abruzzese. Il ciclo rituale più diffuso prevede, ancora oggi, la messa a lui dedicata il 3 febbraio, giorno della ricorrenza della morte. Durante la funzione religiosa il sacerdote, dopo aver ricordato il miracolo a lui attribuito e recitato una preghiera specifica si dispone davanti ai fedeli che sfilano in silenzio in attesa della benedizione delle proprie gole. Terminata la benedizione dei fedeli segue la benedizione dei pani che, come si dirà, vengono disposti davanti all'altare o davanti ai banchi nei quali si trovano i devoti. In alcuni centri il

ciclo festivo non si esaurisce con questa liturgia ma, conclusa la funzione, si appresta una processione più o meno corposa (a seconda dei paesi) con la statua di San Biagio che procede secondo il copione previsto. La tradizione di altre località abruzzesi invece sposta la processione alla domenica successiva per permettere ai paesani di partecipare più numerosi nel giorno festivo.

Analizzando i vari aspetti del ciclo rituale risulta importante soffermarsi sul rapporto gola - cura della malattia - benedizione - consumo di pane sacro. Si è detto del timore dei contadini e dei pastori intorno alla possibilità di ammalarsi durante il loro lavoro invernale all'aperto ma, per estensione, tutti quelli che cadevano malati per un problema legato alla gola, soprattutto i bambini, ricorrevano a rimedi della medicina popolare abruzzese insieme ai rituali devozionali di San Biagio. Diffusa era l'abitudine di batter piccoli colpi sulla parte alta della schiena ed invocare in dialetto il nome del santo, quando al bambino andava di traverso un boccone. Antonio De Nino registrò, durante le sue ampie ricerche sul territorio, alcune pratiche sanatorie che intrecciavano elementi della medicina povera a quelli taumaturgici del santo quasi che lo stesso operatore, mentre applicava la cura, fosse investito delle capacità miracolose peculiari del personaggio sacro; l'autore ne parla sia nella raccolta delle sacre leggende che in quella dedicata a malattie e rimedi. La figura del santo era umanizzata, nel racconto si narra di lui come di un uomo, molto caritatevole che in chiesa dialogava con Gesù chiedendogli come poter aiutare la povera gente. Il 3 febbraio, dopo aver recitato le preghiere, gli comparve Gesù che stese la mano e allungò l'indice strisciandoglielo sulla gola per poi scomparire. Questa capacità gli permise, tornando a casa, di salvare una bambina affetta da un mal di gola che la stava soffocando ma, aggiunge De Nino, ogni persona devota a San Biagio poteva diventare a sua volta medico e salvatore, come lui era stato, prendendo il polso della mano destra del malato e strisciando su e giù con l'indice e il pollice della mano propria, doveva invitarlo ad inghiottire alternando i gesti dello strisciare a quelli del formare un segno di croce, sempre sul polso. Tutta la terapia era accompagnata dalla recita di questa preghiera: << *Sante Biasce, de nove fratele, E de nove remaste a otto, E de otto remaste a sette, E de sette remaste a sei, E de sei remaste a cinche, E de cinche remaste a quattre, E de quattre remaste a tre, E de tre remaste a du', E de du' remaste a une: Sante Biage, squaglie ste cagliune!* [ganglii] >>. Tutto il rito doveva essere ripetuto per nove volte e si concludeva con la frase: " *Ji te segne e Die te sane*".<sup>iii</sup> E se De Nino aggiungeva che il pollice della mano dell'operatore doveva essere bagnato di bava o di olio prima dello strofinamento del polso,<sup>iv</sup> Gennaro Finamore rilevava un'altra tecnica che accomunava la cura praticata dal popolo al rito operato nella celebrazione del santo, ieri come oggi. Lo studioso, evidenziava che il metodo della frizione fino all'arrossamento nasceva dalla convinzione che i ganglii dei polsi si ingrossassero insieme a quelli della gola e, oltre a citare l'esortazione a San Biagio, registrava anche l'unzione del collo con grasso di lupo o di gallina nera, unzione che si accompagnava al seguente sfregamento della gola del malato.<sup>v</sup> Il rito rivela alcuni tratti peculiari dell'orizzonte magico come la formula degradante del numero nove nella preghiera e la gallina nera, protagonista di riti stregonici.

E' utile accennare, in questa sede, alla presenza e persistenza in alcune zone d'Abruzzo dell'unzione rituale della gola in chiesa durante la celebrazione della festa, unzione che si praticava con una piuma di gallina (spesso di colore nero) intinta nell'olio sacro. Il bagaglio di saperi, storie, tracce perdute si stratificava nel tempo permettendo contaminazioni del vecchio e del nuovo, del paganesimo e del cristianesimo, del magico e del religioso, in un eterno equilibrio che dava facoltà ai fedeli di ripetere gesti, attraversando la storia. La gola assumeva aspetti polivalenti, come parte anatomica doveva essere curata con le preghiere e le unzioni ma anche con il passaggio, nella sua cavità, di un cibo sacro che sana. Il transito dell'alimento benedetto dall'esterno all'interno del corpo però poteva salvare l'uomo dall'altra malattia, nel significato della gola come vizio capitale, nel quale non bisognava indugiare e, nel contempo, il concetto di far passare dalla bocca qualcosa che scendeva

nello stomaco e donava sazieta alludeva all'immagine dell'abbondanza, della pienezza. Si associava a San Biagio l'idea del passaggio: per la cadenza della sua festa che coincideva con l'avvicinarsi della stagione primaverile e l'abbandono di quella invernale, il 2 febbraio si ricordava la purificazione della Vergine più comunemente conosciuto come giorno della Candelora in occasione della quale si traevano presagi per i giorni a seguire nel mondo contadino. La candela della Candelora e quella di San Biagio si trasformavano, in alcune località, negli oggetti sacri con i quali il sacerdote benediva i fedeli incrociandole sulla gola. Santo del passaggio con le sue candele appese, una volta, alle porte d'ingresso delle cinte murarie affinché i carichi degli alimenti che entravano nella città fossero benedetti e non mancassero mai, per il sopra citato collegamento del cibo sacro - abbondanza. Santo che benediva il transito all'interno del corpo e all'interno dei centri abitati, la stessa collocazione era prevista per la devozione a San Rocco le cui cappelle ed edicole votive erano poste all'ingresso delle porte cittadine per "disinfettare" spiritualmente i viandanti che entravano, nel caso in cui fossero probabili portatori di peste.<sup>vi</sup> Nella gola entrava la malattia ed il pane sacro, per estensione le tante "gole" della città: i forni nei quali entrava ed usciva il pane, erano benedetti dal sacerdote nelle prime ore del mattino del 3 febbraio, in area teramana.

L'offerta di cereali e la confezione di pani offerti e consumati in occasione di rituali legati al mondo sacro risalgono ai primordi del mondo agricolo. Nell'antichità il legame tra la divinità e l'uomo era data dal seme, in seguito venne rappresentata dal pane. Nella storia cristiana e nella liturgia eucaristica sono il pane e il vino la manifestazione stessa del sangue e del corpo del Salvatore. Questi riti e queste celebrazioni affondano le loro radici in universi simbolici arcaici come i culti dedicati alla madre terra. I Romani, durante le feste di Diana, nell'equinozio di primavera, consumavano focacce impastate con fior di farina e il popolo di Israele sanciva lo stretto rapporto con Dio utilizzando vino e pane durante la celebrazione della Pasqua. Andando indietro nel tempo, l'offerta e il consumo di pane e farina con la quale si preparavano focacce era presente, in epoca pre-cristiana in tutta l'Europa, così come nelle più conosciute realtà del Mediterraneo da Babilonia alla Grecia, civiltà nelle quali era sempre presente il frumento nei numerosi rituali di offerta. Le spighe di grano lo erano soprattutto nel periodo cerimoniale riferito alla mietitura, presso alcuni popoli al termine del raccolto si sacrificava inizialmente un uomo per ridare alla terra il vigore e la forza perduti durante la vegetazione annuale, attraverso il suo sangue. Il sacrificio umano, in seguito, si simbolizzò con l'offerta di una bambola antropomorfa confezionata con le spighe dell'ultimo covone raccolto, i cui semi sarebbero stati utilizzati per le semine dell'anno seguente. Il passaggio al Cristianesimo vide confluire i tratti emblematici della figura umanizzata nella Madonna, che veniva decorata con trionfi di spighe durante le feste religiose che cadevano nel tempo d'estate. In Abruzzo e Molise si rilevano ancora cerimonie processionali nelle quali le spighe non solo adornano la statua itinerante ma diventano elemento fondamentale per decorare carri e allestire figure con esse come a Palmoli per la Madonna del Carmine e a Jelsi per la Sagra del grano. In area abruzzese le figure antropomorfe subirono modificazioni nella loro preparazione, il grano diventava farina e l'impasto si plasmava in forme come "pupa" "e "cavalli" che si preparavano, ieri come oggi, nel periodo pasquale e venivano offerti, a seconda del soggetto, a bambine e bambini. Spesso nel dolce si inseriva un uovo segno della Resurrezione ma anche simbolo di riferimento a più antichi riti di rigenerazione della terra nel tempo primaverile: <<Una pasta dolce foggiate a cavallo, a uccello, a pupattola etc., cotta con un numero più o meno grande di uova incastonatevi e fermate con treccioline della stessa pasta, per lo più con una vernice di zucchero, e con piumine e brizzolature di oro e di colori vari, secondo i luoghi è chiamata *Cavalle*, *Castèlle*, *Palombella* (Aquila, Celano, Pescina), *Pijone* (Fara S. Martino), *Pizzacola* (Teramo)...>>.<sup>vii</sup>

I riferimenti sopra descritti risultano illuminanti per individuare il legame tra il pane sacro e la figura santa di riferimento. In Abruzzo, come in molte regioni, Sant'Antonio Abate, San Biagio, San Sebastiano, San Nicola, la Vergine Maria, conservano, nelle loro celebrazioni, il consumo di pani sacri o di dolci prodotti con farina di grano.

In numerose località italiane, solo per citarne alcune, la tradizione dei pani da distribuire durante la festività di San Biagio risulta molto diffusa. A Scrofiano, nel senese, il pane si trasforma in un trofeo portato in processione da figuranti ed è chiamato “*mazza*”, in Sicilia, a Salemi, il pane di San Biagio riproduce le parti anatomiche della gola che prendono il nome di “*cannaruzzeddi*”; a Roma venivano distribuite pagnottelle presso la chiesa armena di San Biagio della Pagnotta, lungo via Giulia, “*su sessineddu*” è il dolce confezionato in Sardegna per la festa di “San Brai”.

In area abruzzese la varietà di pani e dolci preparati con farina di grano, in occasione della festa dedicata al santo proveniente dall'Armenia è ancora molto presente. Il ventaglio di proposte spazia dalla produzione di pani semplici negli ingredienti e nelle forme a quelli più elaborati che mescolano alla farina numerosi ingredienti quali olio, zucchero, lieviti. Alcuni di essi vengono decorati con zuccherini colorati e, in alcuni casi, ripropongono parti anatomiche del santo. La distribuzione di “*ciambelle*”, “*taralli*”, “*piccellate*”, “*panettelle*”, “*panine*”, “*panette*”, “*panicelle*”, dopo essere stati benedetti all'interno della chiesa, si accompagna sempre all'unzione o benedizione della gola. Dai rilevamenti effettuati durante la ricognizione del culto nella regione,<sup>viii</sup> la spennellatura con olio mediante una piuma o con le dita del sacerdote persiste in alcune località dell'aquilano, del pescarese e dell'area teatina. Nel teramano è completamente caduta in disuso a favore della benedizione per mezzo dell'apposizione di due candele incrociate sulla gola. Questo rituale ritorna, anche con l'utilizzo di una sola candela nelle restanti zone abruzzesi. Non si esclude che, nel passato, fosse in uso solo l'unzione, rituale che rimanda ad un'antica leggenda dedicata al santo e citata da De Nino e Finamore.

Come accadeva in passato, al termine della celebrazione liturgica, si aspergono pani e dolci che le donne hanno portato in chiesa; il pane così benedetto diventa sacro si carica di potenza santificata e, quindi ingoiato, guarisce ma al tempo stesso sazia per segnalare ancora la duplice finalità del rito << Nella manifestazione del sacro, un oggetto qualsiasi diventa “un'altra cosa”, senza cessare di essere “sé stesso”, in quanto continua a far parte del proprio ambiente cosmico che lo circonda [...]. L'uomo delle società arcaiche tende a vivere il più possibile “nel” sacro o nell'intimità degli oggetti consacrati >>.<sup>ix</sup> Il timore delle malattie e la ricerca di un santo protettore si contestualizzavano nel territorio regionale con la richiesta di aiuto sacro. L'inverno molto rigido e le ricorrenze caledariali avevano spinto le popolazioni alla creazione di proverbi che servivano da monito comportamentale: <<Trè ssénde fa pavure: sande Bbarbute, sande Frecciute e ssande Cannarute >>, si trattava di santi (Antonio Abate, Sebastiano, Biagio) ricordati per i malanni che avrebbero potuto portare: il primo il fuoco come infiammazione, il secondo la polmonite forse per l'immagine speculare delle ferite sul suo corpo e le correnti d'aria e il terzo collegato al *cannarozzo* cioè alla gola. La ricorrenza calendariale: 17, 20 gennaio, 3 febbraio riguarda un tratto del periodo invernale molto rigido nel quale si poteva cadere ammalati ma poi essere guariti per devozione a questi santi. Tempi di festa e di mercati come quello che si teneva a Lanciano per San Biagio, in quella occasione <<Gli sposi regalano alle spose un tarallo grande ed ornato e in ricambio, nella Pasqua, hanno un cuore >>.<sup>x</sup> Tradizione, come quella dei mercati, oggi caduta in disuso, ma usanze arcaiche ancora conservate come ad Ortona a Mare dove il consumo del tarallo del santo deve avvenire in assoluto silenzio devozionale. La preparazione di questi pani si è modificata con il passare del tempo e se in passato i taralli dovevano essere ammorbiditi con acqua o vino rosso per poterli portare alla bocca, la

lavorazione attuale con olio o grassi animali ne procura una maggiore morbidezza e il pane si trasforma in dolce.

Nella multiforme preparazione dei pani sacri di San Biagio si inseriscono, come accennato in precedenza a proposito di alcuni tratti dell'impianto rituale, aspetti che assumono valenze magiche e figure antropomorfe nella scelta delle foggie. Ciambelle, ciambelloni e taralli sono riconducibili alla forma dell'anello che suggerisce la necessità di circoscrivere una determinata area protettiva per coloro che lo confezionano, lo fanno benedire, lo consumano <<si crede che l'anello eserciti una certa influenza costringente che trattiene e imprigiona lo spirito immortale [...] l'anello, al pari del nodo, agisce come catena spirituale>>.xi A Lecce dei Marsi le ciambelle dolci hanno forma ovale, come gli "ortali" di Magliano dei Marsi, con il lembo della pasta che si sovrappongono, per formare un iniziale nodo, a Leognano e Capodacqua l'annodatura si rappresenta con la ciambella intrecciata. Il tarallo, inoltre, è riconducibile alla forma della laringe e potrebbe collegarsi alla figura vaginale evocando simboli della fertilità e maternità poiché preparato con vino, farina, olio che sono filiazioni della terra, relativi a riti agrari di natura precristiana.xii La maggiore elaborazione dei pani sacri risenti, secondo una riflessione di chi scrive, di una migliore situazione geografico – economica che ne determinò la scelta di ingredienti più ricchi e di svariate decorazioni. A Lanciano, Fontecchio, Sulmona i taralli sono decorati con glassa bianca, zuccherini colorati e confetti utilizzando, nel caso di Sulmona, ciò che rappresentava un prodotto della tradizione locale come i confetti. Anche a Bussi viene preparato un grosso ciambellone decorato che una volta era messo all'asta e ora è divenuto premio per una lotteria. Nei paesi meno agiati economicamente o dove la tradizione gastronomica rispettava più severamente la tradizione religiosa del cibo di San Biagio, si confezionano pani dalle forme semplici o poco elaborate come le "pagnottelle" di Canzano, la pagnotta semplice di Archi o il pane azzimo di Sante Marie e Vittorito. Il santo riparatore dei mali di gola e protettore di tutto ciò che passa attraverso la laringe trova, a Fara San Martino, i "fagottini di cibo": un insieme di biscotti, frutta, caramelle, cioccolato, posti in un piatto che sottolineano la richiesta di protezione non solo per le malattie legate alla gola ma anche per tutto quello che ne passa attraverso, rendendo valida la teoria sopra esposta della duplice funzione del santo guaritore e procacciatore di abbondanza. Strettamente legato al mondo pastorale, a Pescasseroli, il 3 febbraio si benedivano zollette di zucchero e liquirizia che erano usate da coloro che pascolavano le greggi spostandosi sul territorio abruzzese e pugliese, era una medicina sacra che scongiurava i raffreddamenti invernali, oggi caramelle e dolciumi perpetuano l'antica usanza. La tradizione di Taranta Peligna ricorre alla traccia antropomorfa del santo per confezionare "le panicelle". Il lungo procedimento di panificazione, si snoda attraverso vari giorni e vari momenti che coinvolgono gran parte della popolazione cittadina, con presenza ben strutturata degli uomini e delle donne, intenta all'impasto, all'attesa della lievitazione, alla manipolazione della massa. Questa viene pian piano modellata nella forma delle quattro dita di una mano così da ricordare la mano benedicente di San Biagio. La *panicelle* vengono in seguito infornate e poi distribuite ai fedeli, dopo la benedizione. Ogni pane porta il timbro di San Biagio e la sagoma risulta anche simile ai denti di un pettine, a ricordo dello strumento del suo martirio: lo scardasso usato dai cardatori di lana. La tradizione si è, nel tempo modificata, se una volta il fior di farina era macinato nei mulini e offerto al santo da coloro che potevano contribuire alla preparazione, la presenza sul territorio di pastifici molto conosciuti come Del Verde e De Cecco è entrata nel ciclo rituale perché oggi questi pastifici offrono la loro farina per continuare l'antico rito. La *panicella*, da pane sacro, si trasforma in elemento di richiamo per gare canore mutandosi in "panicella d'oro": trofeo offerto ai vincitori che riproduce in metallo l'antica forma. L'elemento pane sacro del santo si rifunzionalizza alla luce di nuove necessità economiche e sociali, diventando un volano turistico.

Da tutte le tracce sopra esposte si evince che, in questa regione, il ciclo rituale di San Biagio è presente in modo costante e, secondo l'opinione di chi scrive, persiste perché fenomeno disseminato in piccole e medie realtà cittadine, microcosmi che garantiscono una migliore conservazione e trasmissione della tradizione. Il culto si ritualizza mediante la benedizione della gola e dei pani sacri. Alcuni rispettano antiche tradizioni culinarie e si rappresentano proprio come medicina da utilizzare in caso di malattie della laringe. Altri hanno subito, nel tempo, elaborazioni ulteriori che mostrano un cambiamento dato dal benessere raggiunto in periodi storici che hanno migliorato la società rifunzionalizzando alcuni aspetti del ciclo rituale. Per citare qualche esempio: le panicelle di Taranta Peligna vedono oggi la collaborazione di famosi pasticci e si trasformano in trofeo canoro, i ciambelloni si tramutano in dolci più elaborati e sono decorati da confetti prodotti in note aziende della regione, le zollette di zucchero da elemento povero sono divenute caramelle e dolciumi. Resta però immutata la necessità dell'atto corale della distribuzione e del consumo comunitario, gesto che ridefinisce la propria identità nel solco della tradizione.

---

<sup>i</sup> Cattabiani A., voce *Biagio* in *SANTI D'ITALIA*, Milano, BUR Edizioni, 1999, p. 182

<sup>ii</sup> AA. VV., *San Biagio in Abruzzo tra Storia Arte e tradizioni*, SPSAE, Lanciano, Carabba Editore, 2007

<sup>iii</sup> De Nino A., *Usi e Costumi Abruzzesi*, vol. quarto, Firenze, Olschki Editore, 1964 (ristampa dell'Edizione Barbera, 1883), pp. 184-185

<sup>iv</sup> De Nino A., *op. cit.*, vol. quinto, pp. 126-127

<sup>v</sup> Finamore G., *Tradizioni popolari abruzzesi*, Palermo, Edilcronos, 1981, pp. 119-120

<sup>vi</sup> Gasparroni A., *Devozione a S. Rocco*, in *ABRUZZO. Itinerari nella memoria*, Manduria, Barbieri Editore, 2002, pp. 75-86

<sup>vii</sup> Finamore G., *Credenze Usi e Costumi Abruzzesi*, Cerchio (AQ), Adelmo Polla Editore, 1988, pp. 126-127, ristampa anastatica dell'edizione Clausen, Palermo, 1890, in riferimento ai cibi pasquali in Abruzzo vedi Gasparroni A., *La Settimana Santa a Teramo*, Teramo, Arkè, Edigrafital, 2005

<sup>viii</sup> vedi nota 2

<sup>ix</sup> Eliade M., *Il sacro e il profano*, Torino, Bollati Boringhieri Editore, 2001, p.15

<sup>x</sup> Finamore G., *Credenze. cit.*, p.107

<sup>xi</sup> FRAZER J. G. *Il Ramo D'Oro*, vol. primo, Torino, Editore Boringhieri, 1978, p.378

<sup>xii</sup> Russo L., *La cucina: origini e tradizioni*, in NATIVIO G., *Lanciano, o cara...*, Lanciano, Itinerari, 1979, pp. 172-173

---

Alessandra Gasparroni. **Questua e festa. Tracce rituali di redistribuzione alimentare nell'Abruzzo di oggi.**

(da *Magie d'Abruzzo. Miti, riti, universi Simbolici*, Barbieri, Selvaggi Editori, Manduria (TA) 2010),

Cibi rituali, tradizionali, elitari, cucina povera, pranzi dei ricchi: il mosaico alimentare compone il suo disegno utilizzando tessere e colori che fanno di preghiera, di festa, di sacrificio e di propiziazione. Nel passato erano molto evidenti i rapporti che legavano la loro preparazione a momenti importanti della scansione dell'anno lavorativo e di quello liturgico accompagnati, spesso, da fasi rituali che ne ritmavano la celebrazione. Oggi il desiderio di una comunità di riconoscersi attraverso l'uso tradizionale della loro consumazione ha subito un'inversione: da necessità si è trasformato in un trend nel quale si è perduta l'antica ragione a favore di altre finalità come quelle di riscoprire sapori perduti o incentivare la ristorazione di nicchia.

Le società agro-pastorali basavano la loro alimentazione su prodotti della terra e su carni di animali allevati o cacciati con prevalenza degli uni o degli altri a seconda della situazione geografica delle regioni italiane. Il ciclo e la scelta delle semine e dei raccolti regolavano l'orologio agrario unitamente alle credenze ed ai rituali che accompagnavano pronostici e cerimonie di propiziazione di abbondanti scorte. Una dispensa e una cantina colme di provviste rappresentavano la sicurezza per la famiglia, erano uno scudo con il quale preservarsi dai colpi della sorte; erano un provvidenziale deposito di averi che, insieme al bestiame, potevano sostenere il contadino anche in momenti di magra nei quali era necessario vendere per andare avanti.

La percezione di - avere cibo per esistere - ha segnato la vita nelle campagne abruzzesi: tutti i riti di passaggio del ciclo annuale, di quello religioso come di quello familiare erano sottolineati da pasti comunitari nei quali si consumavano piatti preparati secondo dettami tradizionali.

La fitta rete di rapporti si intrecciava tra proprietari terrieri, mezzadri, braccianti e continuava con le relazioni tra le famiglie che vivevano vicine e si aiutavano scambievolmente. Regole non scritte guidavano quell'equilibrio sociale che prevedeva anche una redistribuzione alimentare ritualizzata in alcuni momenti dell'anno. La circolazione di cibo, preparato con alimenti vegetali o animali e la richiesta di - quel - cibo erano un tratto importante della cultura contadina. Richiedere ed avere, in precisi momenti dell'anno, completava e sublimava il controllo sociale. Le questue alimentari nacquero con questa finalità. Quella che, in seguito, divenne occasione di scherzo, di cantate, di baldoria, inizialmente prese le mosse da una vera necessità: erano infatti i più poveri, coloro che non avevano dispensa, a questuare nelle case più ricche per essere certi di ricevere, almeno in quel giorno, ciò che non potevano mangiare. I più abbienti (che potevano essere i padroni ma anche delle famiglie contadine benestanti) raramente rifiutavano l'offerta perché essa si ritualizzava trovando fondamento e motivazione in un evento, spesso religioso, come la questua per Sant'Antonio Abate o per la Pasqua. Il tempo primaverile segnava un altro momento di redistribuzione, questa volta di propiziazione, per i nuovi raccolti. Era anche un modo, da parte di chi aveva di più, di lavarsi la coscienza, di sentirsi a posto dal momento che aveva donato seguendo ritmi cerimoniali dettati dal gruppo di appartenenza. Non eseguire la distribuzione rituale del cibo, nella mentalità collettiva, poteva rappresentare una minaccia per la comunità. Spesso, questa cadeva in particolari momenti dell'anno nei quali si scongiurava l'arrivo della buona stagione con i relativi raccolti. Non rispondere alla questua poteva essere dannoso per la conservazione dei prodotti confezionati con il maiale, per la crescita delle piante seminate e così le credenze popolari, legate alla scaramanzia, si inserivano nel vissuto contadino potenziando la necessità di osservare le regole non scritte ma forse più efficaci.

Oggi, in Abruzzo, la ritualizzazione di quei momenti agrari, che si intrecciavano in alcuni casi a quelli religiosi, si è diluita a causa del sopraggiunto cambiamento della società. Permangono alcuni tratti

---

della cultura tradizionale che resistono alle innovazioni o che si sono modificati adattandosi alle nuove esigenze. Nella stessa realtà geografico-culturale l'osservanza di riti legati alla produzione e allo scambio di cibi è rimasta legata a comunità familiari o di paese, nelle città risulta essere più sfumata a causa delle distanze e del numero maggiore di abitanti. In alcuni casi la festa si reinventa integrando così usi più antichi con nuove distribuzioni alimentari: << Una vera e propria orgia di prodotti "regionali", "tipici", "locali", "tradizionali", viene organizzata in quasi tutti i paesi, nel corso di sagre, di feste religiose e manifestazioni turistiche e culturali. Nessun alimento o piatto viene dimenticato dalle iniziative di "nuovo folklore alimentare". Si può parlare di "sagra invenzione" per indicare il fenomeno che caratterizza un nuovo folklore nei paesi e nei centri urbani. E' necessario tuttavia distinguere. Vi sono sagre e sagre come vi è recupero e recupero. Alcune svolgono una funzione di aggregazione comunitaria, di conoscenza e "valutazione" dei prodotti "locali", rivelano il permanere di un legame sacro e affettivo, talvolta fisico, con gli alimenti: costituiscono un'ostentazione dalle chiare valenze propiziatorie ed esorcistiche di un passato di cui gli anziani parlano ancora...>>1. L'analisi di alcuni fenomeni di oggi permette di evidenziare il mutamento della finalità rituale a favore delle esigenze di una comunità diversificata. Al tempo stesso si rileva una persistenza, a livello di piccoli gruppi, della più rigida e codificata tradizione di riti di distribuzione alimentare. La comparazione tra quello che – accade - oggi con quello che – accadeva - ha permesso, a chi scrive, di evidenziare la continuità e il mutamento di uno stesso tratto culturale.

La Settimana Santa, in Abruzzo, è ricca di manifestazioni religiose caratterizzate soprattutto da processioni per il Cristo Morto e per la Resurrezione. Nello stesso tempo la preparazione di pietanze e cibi pasquali impegna ancora molte famiglie. Teramo mantiene intatta, dal 1200, la processione dell'Addolorata in cerca del Figlio che si svolge nella notte del venerdì Santo iniziando alle 4 del mattino e terminando alle prime luci dell'alba. La devozione è ancora tale dal momento che a questa come alla processione del Cristo Morto, che ha luogo nel pomeriggio dello stesso giorno, assistono pellegrini che giungono dalle frazioni, dai paesi limitrofi e anche dalle vicine Marche. La partecipazione ai riti sacri teramani si affianca a quella della ritualità della preparazione dei cibi pasquali come la pizza di Pasqua (nel dialetto teramano: *pizzacola*). Il dolce prevede più lievitazioni e rimpasti anche notturni e, solitamente, viene preparato il venerdì per essere consumato la domenica pasquale. I ritmi della devozione sembrano legarsi, silenziosamente, a quelli alimentari della tradizione. La notte, le ore del buio e delle tenebre sottolineano l'attesa delle ore più chiare, del ritorno a casa, della lievitazione avvenuta. Dalle buie ore della morte di Cristo, si attende la rinascita nel rito liturgico come in quello alimentare: dopo il digiuno del venerdì si consumeranno i cibi preparati per la Pasqua. In molte famiglie si ripete, in questa circostanza la consueta abitudine di approntare la *pizzacola* secondo le proprie ricette. L'uso di regalarla è ancora vivo, poiché se ne cuociono numerose, così come l'abitudine di riceverne proferendo poi giudizi positivi o negativi in merito alla cottura, alla lievitazione (poco apprezzate le pizze *gnessate* = lievitate male, poco soffici) e al condimento nell'ambito del non dimenticato rapporto di interscambio alimentare tipico delle società contadine: << Quest'anno ho ammassato 200 uova e ho fatto 60 pizze. Non posso evitare di farle, tanti si aspettano le mie pizze. Anche io ne ricevo ma poi alcune le mangio, per devozione, qualche altra la regalo. (Rosalia, Campovalano di Campli (TE), Pasqua 2005) >>. La visita e l'intervista a questa informatrice è avvenuta nella sua cucina qualche giorno prima della festa. Sul tavolo troneggiavano alcune pizze non ancora distribuite; poco prima era entrata una donna che aveva con sé una pizza ricevuta da un'altra vicina. A lei l'informatrice ha fatto dono della sua e la donna è uscita avendo tra le braccia le due offerte.

Il dolce spesso racchiude all'interno un uovo, simbolo pasquale e anche simbolo della vita e, in questo caso, di rinascita. Dove ancora possibile (spesso i sacerdoti non risiedono più nei paesi ma hanno la cura di molte parrocchie sparse nelle frazioni), le donne portano le pizze in chiesa per farle benedire insieme con altri alimenti che compongono la colazione pasquale: salumi, uova sode e *mazzarelle* [involchini di lattuga legati con budellini di agnello e ripieni di interiora dello stesso animale].

<< Mia suocera prepara ancora la *pizzacola* con la farina, lo zucchero, il lievito e quello che serve. Mette l'uovo fresco inserito sulla ciambella prima di infornarla, l'uovo si cuoce e lei dice che fa

---

questo per tradizione. (Rosanna, Teramo, gennaio 2005)>>. Questa informatrice gestisce una rivendita di pane, nel periodo pasquale non vende la pizza con l'uovo perché questa, più antica, resta tra le ricette ad uso familiare. Tra le pizze pasquali in vendita però, numerose varianti incontrano il gusto mutato degli utenti aggiungendo o levando fragranze. Lei riferisce di avere ordinazioni di persone che acquistano le pizze << perché si regalano per tradizione >> e c'è anche chi ne acquista solo un pezzo per rispettare l'usanza. Il dato importante, secondo chi scrive, è quello della continuità del tratto culturale e del suo adeguamento alla diversa realtà nella quale si vive. Oggi, lo scambio, il dono dell'alimento, non nascono dalla necessità di ridistribuire in modo reale o rituale ma di conservare direttamente o velatamente un'identità.

Identità culturale che il rispetto delle tradizioni ha sempre contribuito a radicare. <<Ricordo che, da piccola, quando mia nonna faceva lievitare le pizze di Pasqua [anni 1950-1960] la notte le metteva ne *lu predde* [= il prete, attrezzo che serviva a tenere sospese le coperte del letto perché accoglieva la suo interno lo scaldino con la brace] e noi bambini passavamo la notte su un giaciglio di fortuna. (Vincenzina, Teramo, gennaio 2005) >>. In tutta la regione permangono le abitudini alimentari della Pasqua. Lo scambio rituale ha perduto l'antica finalità così come quello della distribuzione una volta necessaria come Gennaro Finamore osservava: << A Castiglione Casauria le case sono benedette il martedì, seconda festa di Pasqua. Nello stesso giorno, l'arciprete ha l'obbligo di dispensare "il pane benedetto" a tutte le famiglie del comune - e per questo ci rimette da quattro a cinque some di grano. Una fettuccia di quel pane, chi ne ha, fa mangiare per devozione a tutti gli animali domestici, e specialmente a quelli da lavoro. L'usanza è antichissima e sempre viva... Alle porte de'ricchi, la mattina di Pasqua, vien distribuito a' poveri ed ai ragazzi un roccio di focaccia benedetta, che perciò chiamano "*lo beneditto*" (S. Pelino)...Una pasta dolce foggiate a cavallo, a uccello, a pupattola, cotta con un numero più o meno grande di uova incastonate e fermate con treccioline della stessa pasta, per lo più con una vernice di zucchero e con piumine e brizzolature di oro e di colori vari, secondo i luoghi, è chiamata *Cavalle*, *Castelle*. *Palombella* (Aquila, Celano, Pescina), *Pijone* (Fara S. Martino), *Pizzacole* (Teramo), *Pupa*, *Pigna* (Pettorano), altro dolce di rito è il *Fiatone*... Chi ha donato la palma, ha in cambio, nella Pasqua di codesti dolci [*i Calcioni*]... Le spose mandano agli sposi castelli grandi, stragrandi - fin con 100 uova!-; e in cambio ricevono pupe (Ari) >>2. La necessità di riconosce i propri tratti culturali, nonostante la mutata finalità, in un più vasto universo alimentare dove anche il momento pasquale è ormai scandito dalla pubblicità e diffusione di prodotti dolciari omologati (uova di cioccolato, colombe nelle numerose varietà), fa in modo che le tipologie alimentari autoctone resistano alla globalizzazione. << La "pupa" [in Abruzzo] è una delle tante "raffigurazioni alimentari" della Pasqua, che in molte parti d'Italia veniva personificata al pari del Carnevale e della Quaresima. Mangiare il dolce-pupa, il dolce-donna, il dolce-animale, il dolce-parte anatomica del corpo mano, come avveniva ad esempio nel corso di molte festività e pellegrinaggi calabresi e del sud d'Italia, va evidentemente al di là del dato alimentare. I motivi esorcistici, augurali, propiziatori, "magici" del cibo e dei dolci pasquali (e di altre festività) andrebbero tuttavia chiariti e precisati di volta in volta... Oggi vengono preparati, come accade per molti dolci tradizionali italiani, in forma semindustriale dai panifici >>3. Scomparso quasi sicuramente l'uso di offrire (una variante della questua) anche agli animali il cibo rituale della Pasqua, costume una volta presente in varie occasioni di feste agrarie e religiose nella regione (come per Sant'Antonio Abate). L'uomo e l'animale rinsaldavano il loro ancestrale rapporto attraverso la consumazione dello stesso cibo: una comunione che - ridonava - agli animali alcuni alimenti che loro stessi avevano donato all'uomo (uova, latte). Lo stesso rituale si ripeteva a maggio, in occasione del tempo agrario primaverile, quando per augurarsi condizioni propizie ai futuri raccolti, veniva sparsa sui campi la parte di un piatto preparato con legumi conservati e con primizie dei campi. In questo caso l'uomo - ridonava - alla terra i suoi prodotti nella convinzione di bilanciare il rapporto di dare ed avere. Offerta benefica quindi, una rito di magica protezione per la terra che donava i suoi frutti e di conseguenza assicurava i raccolti. Alimenti animali e vegetali si incontrano, oggi come ieri, nella preparazione di questa vivanda: << "Un orto e un porco resuscitano un morto": il proverbio diffuso con molte varianti dalla Calabria all'Abruzzo fa riferimento a un sistema che assegna grande importanza agli ortaggi cucinati o consumati assieme alle carni suine. In

---

tutte le regioni meridionali prodotti dell'orto ed erbe dei campi si "maritano" con le carni fresche o conservate (salsicce, lardo, cotenne) del maiale. Questi "matrimoni alimentari" caratterizzano l'antico modello alimentare meridionale, incentrato su carne e erbe, che esercita oggi un fascino di ritorno.>>4. L'uso di consumare questa minestra il primo maggio, in molte zone della regione, tende a mantenere viva questa tradizione che ha però perduto la sua motivazione primitiva a favore della preparazione ad uso della ristorazione ed associa il consumo di questo piatto ad occasioni sportive, ludiche, di incontro. A Teramo prende il nome di *virtù* : << Le *virtù* costituiscono il non plus ultra, la quintessenza di ogni squisitezza. Piatto famosissimo, appare sulle nostre mense con le prime fave, i piselli e i carciofi novelli, che hanno, nella preparazione di questo piatto, insieme all'osso di prosciutto, orecchi e zampetti di maiale, e una varietà copiosissima di legumi secchi, di freschissime erbe, erbe e verdure, un posto molto importante >>5. Per mantenere vivo il patrimonio culturale regionale, anche in questo caso, il riproporre rituali e ed eventi tipici della tradizione contribuisce alla persistenza dell'aspetto alimentare. Il primo maggio Teramo si anima con una serie di eventi di carattere culturale (mostre e concerti) e sportive che si snodano tra le vie e le piazze per confluire in un pranzo comunitario. Molti ristoranti usano volantini pubblicitari e locandine affisse sulle strade per richiamare clienti offrendo la prenotazione dei posti e anche la possibilità di portare le virtù a casa. Gli inviti presso parenti e amici che sanno preparare questa minestra sono attesi e riconfermati di anno in anno. Spesso, all'ora di pranzo del primo maggio, è facile incontrare persone che vanno e vengono portando contenitori ancora avvolti con tovaglie all'uso antico. A Guardiagrele alcune associazioni organizzano la festa di Majo sottolineando l'importanza che aveva la preparazione e relativa distribuzione di questo cibo che adotta il termine di *lessagne*: <<Fino ai primi del Novecento, quale buon auspicio per la nuova stagione, nei rioni, e nelle contrade si cucinavano pietanze tipiche e si portavano in giro canti (il canto del Majo) e balli creati per l'occasione. Il cibo rituale si chiama "le lessagne": un mix di verdure e legumi sempre in numero dispari (sette o nove o multipli di sette) che era offerto in pasto anche al maiale, animale simbolo di fertilità e d'abbondanza>>6. La distribuzione alimentare di oggi si colloca su un piano rituale diverso dal passato mantenendo, per alcuni aspetti, la circolazione dei cibi che rinsalda rapporti amicali e sociali.

Ancora vivo, a S. Giovanni Lipioni (Chieti) l'uso di questuare il primo maggio per annunciare il ritorno della stagione propizia ricordando *il majo* testimone della rigenerazione vegetativa. Un trionfo di erbe profumate e fiori viene portato in giro per il paese donando alle famiglie piccoli mazzetti floreali. Chi portava il *majo* riceveva, una volta, doni alimentari nel tracciato della redistribuzione alimentare. La trasformazione della tradizione ha fatto in modo che, nei tempi attuali, la quantità di uova raccolte si trasformi in una grande frittata consumata comunitariamente.

Il mese di maggio costituiva, per il contadino abruzzese, un periodo critico. Le provviste invernali scarseggiavano nelle dispense, ormai i legumi e i cereali erano nel fondo dei sacchi e i campi non donavano che le prime piantine. In un universo così precario, nel quale molto influivano le instabilità atmosferiche (poca pioggia = piante secche, molta pioggia = piante marcite) lo scarso approvvigionamento alimentare faceva temere i contadini che cercavano protezione su due piani: quello della ritualizzazione del cibo composto di vegetali dell'anno precedente e dei primi arrivati per il nuovo anno agrario che denota antichi riti propiziatori precristiani e che veniva consumato da tutti per richiamare la primavera, quello della ritualizzazione cristiana della richiesta di acqua, nella giusta misura, celebrata in alcune località della regione dove santuari dedicati alla Madonna, tra la fine di aprile e la prima parte di maggio, ricordano miracoli legati alle piogge.

La "costa di maggio" rappresentava il periodo difficile attraverso il quale l'uomo doveva passare, luogo iconograficamente immaginato come ascesa per conquistare la cima del proprio lavoro, dei propri ricchi raccolti. Così questo piatto ricco di vegetali, di legumi, di erbe dell'orto veniva preparato in molte zone abruzzesi chiamandosi in modo diverso: *granati* nella valle Peligna, *risusci* e *suffitelli* a Civitella Alfedena e Cocullo (AQ), *majo* e *ciciarelle* a Cuppello nel Vastese, *lessame* ad Atesa, *vertuti* a Cittaducale, *lessagne* a Guardiagrele, *totemaje* a Lanciano (CH), e Pescocostanzo (AQ), *virtù* a Teramo.

---

La richiesta di protezione ed esorcizzazione del male si estendeva, come detto, agli animali per evitare fastidiose malattie: <<Un po' di *lessame* si dà da mangiare anche agli animali domestici, specialmente a' bovini, per preservarli da' serpi, dai tafani – *da li ciambine*, (Atessa) -, e ogni sorta di animali nocivi (Casoli). Della “pignata” [pentola] del 1° di Maggio si fa mangiare un po' alle bestie gravide ed alle galline (Vasto)>>7. Il riferimento al pericolo del morso delle serpi, che si risvegliano in questo periodo, si collega ai riti in onore di S. Domenico a Cocullo (AQ) celebrati il primo giovedì di maggio nei quali sono presenti i “serpari” (uomini esperti che girano per il paese con le braccia cariche di rettili che poi depongono sulla statua del Santo mentre viene portata in processione)8.

Il “formentone” o “grano turchesco” era l'alimento base con il quale si preparavano i già citati *granati*, l'importanza dell'uso della redistribuzione alimentare nelle campagne abruzzesi era tale che questo piatto veniva preparato e distribuito ai poveri, che lo richiedevano, in varie occasioni dell'anno: nella commemorazione dei defunti, per l'ultimo dell'anno, il primo dell'anno, Sant'Antonio Abate, il primo di aprile, il primo di maggio, l'Ascensione. Nel calendario contadino vi erano perciò periodi nei quali la questua e l'offerta si ufficializzavano attraverso la scansione delle varie feste popolari e liturgiche.

La cadenza della preparazione di questo cibo nel tempo dei Morti e nel periodo primaverile custodisce l'antico legame del mondo sotterraneo degli spiriti dei defunti, che venivano celebrati con particolari dolci “le fave dei morti”, con il mondo che rinasce grazie all'aiuto di presenze ctonie che donano come primo legume primaverile proprio le fave: << In Calabria, in alcune zone del Nicastrese, nel giorno dei morti si procede alla semina del grano, con carattere propiziatorio>>9.

In Abruzzo, l'arrivo di questo legume, ancora oggi, è occasione di riunioni amicali nei giardini o nelle campagne - Venite, sono arrivate le fave!- è la frase che pronuncia l'ospite per approntare merende a base di pane olio e fave. << In molti racconti (si vedano, per esempio, le “sacre leggende” raccolte da De Nino), le fave sono sempre benedette da Dio, dalla Madonna e da alcuni Santi, ai quali si attribuisce la fioritura miracolosa e perciò fuori stagione del prezioso legume, capace di lenire il morso della fame che attanaglia la gente. >>10.

Nella storia del ritualizzato equilibrio alimentare che obbligava chi aveva di più a rispondere alle richieste di chi aveva poco o nulla, sono presenti episodi curiosi le cui tracce rimangono nel termine con il quale, oggi, si chiama il piatto a Gioia dei Marsi (AQ): << a Gioia de' Marsi nel primo di aprile i distributori tengono un soffierto in mano, e fanno vento in faccia a quei poveri che cercano i granati più volte: fanno così, anche quando la distribuzione è finita, donde forse è nato il nome di *zuffri* [soffi] che si suol dare ai granati; poiché dicono – *Signò, damme ji zuffri*. >>11.

Anche le *virtù* teramane venivano distribuite comunitariamente: <<Anticamente, infatti, come raccontano le persone anziane, le *virtù* venivano consumate collettivamente ed offerte ai vicini e anche ai passanti. >>12. La dinamica è diversa da momento che, oggi, il piatto viene acquistato mentre una volta alla richiesta seguiva subito un'offerta gratuita, la variazione si è avuta anche all'interno della preparazione del piatto. L'uso improprio, secondo i cultori, di arricchire le *virtù* con paste diverse da quelle previste (che erano quelle di grano duro: rigatoni, pasta spezzata, mezze zite) dai sapori e colori nuovi (paste all'uovo alle verdure, al pomodoro, tortellini, piccoli ravioli) avrebbe impoverito la tradizione. Una indagine sul campo ha permesso, a chi scrive, di ascoltare le mutazioni della tradizionale preparazione: <<La mia trattoria è una delle più vecchie della città, ho imparato da mia madre a preparare questo piatto. Il segreto sta nel mescolare bene i sapori delle fragranze, dei legumi e delle verdure. Finocchio, finocchietto, aneto, timo, maggiorana devono essere ben dosati per evitare che l'uno superi l'altro. Io metto ancora un pugno di grano e di granturco insieme ai legumi. La bietola fa da padrone con indivia, cipolle, pomodoro e tutto quello che di fresco si trova. Fare le virtù è difficile perché questo piatto si altera facilmente con tutte queste verdure, secondo me, è la borrhagine che si rovina prima di tutti e fa “andare a male” la minestra. Una volta facevamo 300 porzioni da asporto e 40 qui a sedere, chi mangiava in trattoria però, si serviva almeno tre volte quindi bisognava moltiplicare i pasti. Mia madre prima e poi io preparavamo almeno 50 porzioni da regalare. Venivano i parenti a prenderle ma noi le facevamo anche per i poveri che non le potevano comprare. Qui a Teramo se una famiglia le preparava, in un condominio, poi le distribuiva ai condomini perché

---

le virtù si fanno sempre abbondanti. Secondo me, in questi ultimi anni, si sono squalificate perché si mettono ingredienti che non significano nulla. Pasta grossa, conchiglioni, ed altro, cambiano il piatto>>. Questo è quanto registrai nel 2005 dal proprietario di una delle più antiche trattorie teramane che oggi non esiste più. Secondo il punto di vista di chi scrive, queste innovazioni potrebbero rappresentare l'aggiunta di alimenti di un altro periodo storico che è l'epoca nella quale viviamo e nella quale si trovano altri prodotti rispetto al passato. La diversificazione dell'economia, non più solo agro-pastorale ha segnalato, nel tempo, l'ingresso di nuovi gusti che la fantasia delle cuoche ha fatto propria. La tradizione si rifunzionalizza nei nuovi contesti mantenendo vivo, comunque, quel senso di identità ed appartenenza alla cultura del proprio paese.

Nel solco della tradizione resta, in Abruzzo, la festività di Sant'Antonio Abate il 17 gennaio con i suoi fuochi, i canti e la questua.

Molti studiosi hanno analizzato i vari aspetti rituali che cadevano nel periodo iniziale dell'anno nuovo ma che coincidevano con i rituali della conclusione del ciclo precedente. Il tempo della mialatura, con l'uccisione e lavorazione suina, segnava nelle campagne la preparazione delle provviste annuali e quindi tempo dell'abbondanza. Le questue autunnali e invernali scandivano il tempo della distribuzione di alimenti per coloro che non ne avevano ed erano accompagnate da canti le cui strofe, cantate davanti alle porte delle case, descrivevano chiare richieste con relative minacce se non erano soddisfacenti: << In ogni casa viene eseguito un canto tradizionale per la specifica occasione rituale e i riceventi la visita offrono un rinfresco ai suonatori. Nelle tradizioni italiane ciò avveniva in più occasioni: nella festa di San Martino (11 novembre), nell'Epifania (appartenente al ciclo di feste del solstizio d'inverno), nella festa di Sant'Antonio Abate, nella Settimana Santa e in quella del Maggio. Seppur con forme estremamente diversificate a seconda dell'occasione calendariale e dell'area culturale, l'evento rituale della questua si presenta costantemente con i caratteri dello scambio tra i poteri magico-propiziatori portati dai cantori che sono in visita e l'offerta di beni alimentari avanzata dai padroni di casa. Oggi la funzione economica è caduta d'importanza riducendo così l'offerta di beni ad un simbolico rinfresco. Fino agli anni '50 [del 1900] l'attività di questua era occasione per le squadre [di suonatori e cantanti] che la effettuavano di raccogliere materialmente beni alimentari di reale valore economico. >>13. In molti zone della regione permane l'uso di uccidere e lavorare, in proprio, il maiale. La conclusione della fatica si ritualizza con pasti comunitari a base di carne suina, tenuta da parte per essere cotta. La distribuzione diviene simbolica, chi partecipa al pasto rappresenta un ipotetico "questuante" venuto ad assaggiare il maiale e soprattutto l'impasto con il quale si confezionano le salsicce.

Nel teramano la tradizione canora del Sant'Antonio Abate non ha abbandonato i piccoli centri; in alcuni casi si è spettacolarizzata con appuntamenti in piazze e ritrovi dove ascoltare "le compagnie". Molti sono i giovani che vi partecipano, uno di questi gruppi "*Li Sandandonijre*" [i santantoniari] di Penna S. Andrea (TE), hanno proposto il loro repertorio in Germania, Spagna, Svizzera, Lituania, Francia. L'uso di fare dono di cibo rituale, durante questa festa, rimane nella preparazione dei *cellitte* [uccelletti]. L'aspetto zoomorfo di questi dolci rimanda al collegamento del santo con il mondo animale e il suo protettorato. Le famiglie che li confezionano tagliano la pasta in forma di piccoli uccelli decorandoli con crestine e code e li farciscono con marmellata d'uva, mandorle, cannella, cioccolato in pezzi liquore e limone. Alcuni forni mantengono la tradizione proponendo varianti, nella farcitura, come il vino cotto. Si acquistano, si regalano, si offrono, si consumano dopo la benedizione degli animali (una volta tutti quelli presenti sull'aia e nella stalla, oggi quelli che vivono in famiglia) che avviene sul sagrato della chiesa cittadina dedicata al Santo.

Consumare insieme il cibo rituale segna, nel tempo di questa festa, il senso di appartenenza alla comunità: << In molte località della nostra regione il consumo, durante la commemorazione del Santo, di pasti comunitari è ancora diffuso: la panarda a Villavallelonga (AQ), i cicerocchi a Collelongo (AQ), le sagne a Scanno (AQ), ed altri ancora definiscono un'esigenza culturale, oltre che di culto, dell'antico pasto in comune che serviva anche a cementare l'equilibrio sociale del gruppo.>>14. Banchetti sacri come la panarda, minestre di granturco come i cicerocchi si ricollegano ai, già citati, piatti primaverili.

---

L'uso di offrirne agli animali si ripete anche nei riti invernali: << Pochi mangiano ancora i *cicerocchi*, a Collelongo, e lo fanno solo a scopo devozionale, come comportamento di rispetto per il santo. Essi, invece, vengono fatti mangiare dagli animali, nell'ambito di quel suggestivo mistero della cultura popolare abruzzese che, in questo giorno, impone il rispetto degli animali perché come avviene in altre culture meridionali nella notte di Natale, si ritiene che essi acquistino la parola. Secondo la credenza popolare, in questa notte gli animali sarebbero in grado di raccontare al santo, che passa di stalla in stalla, le violenze e i soprusi subiti dai padroni e chiederne la punizione. Ecco perché i *cicerocchi* si offrono agli animali che, in quel giorno, entrano quasi nella condizione umana e sono gratificati con un cibo rituale cotto! >><sup>15</sup>. Molte notizie raccolte da De Nino riferiscono di offerte donate, in passato, ai "campagnuoli" durante questa festa. Pane e fave lesse (si ricordi la simbologia connessa al legume) benedetti e anche un piccolo "panello bruno" fatto poi mangiare a cavalli, somari, mule, maiali e pecore. La minaccia conclusiva delle strofe della canzone del Santo riassumeva con tono allegro ma deciso, lo scopo della questua:

"Sant'Antonio della Rocca (Rocca Morice)  
Dammi un filo ripiegato di salsicce;  
E se non me lo vuoi dare,  
Ti si possa fracidare." <sup>16</sup>

Di Nola, nella sua indagine abruzzese, segnala l'obbligatorietà di rispondere alla questua: << Per quanto riguarda la *questua*, residua, in misura documentalmente notevole, l'idea dell'obbligatorietà di ricevere i questuanti dell'offrire i beni alimentari. Il rifiuto è interpretato come mancanza di "devozione" o come provocazione del piano di potenza; e in ambedue i casi si tratta della trasformazione mitizzata del rapporto economico reso obbligatorio dall'etichetta sociale del gruppo>> <sup>17</sup>. Le nuove e diverse dinamiche sociali hanno modificato le tradizioni che prevedevano la necessità della redistribuzione alimentare prevista, come noto, in precisi momenti dell'anno agrario.

Alcune tracce resistono nel solco dei costumi culturali nelle varie aree abruzzesi con ritmi ancora arcaici, altre si sono adattate rinnovando la loro funzione all'uso corrente con la finalità di coinvolgere nuovi segmenti delle attività sociali come la ristorazione. L'antica questua si muta in occasione di festa moderna nella quale permane vivo il senso di partecipazione e di identità.

#### NOTE

- 1) TETI V., *Il colore del cibo*, Meltemi editore, Roma, 1999, p. 108
- 2) FINAMORE G., *Credenze, usi e costumi abruzzesi*, Polla Editore, Crechio (AQ), 1988, pp. 126-127
- 3) TETI V., *Piatti e riti della Pasqua*, in (a cura di) LOMBARDI SATRIANI L.M., *Il mangiare di una volta*, in *LE PERLE della MEMORIA*, 50&Più Fenacom, Roma, 1990, pp.51-52
- 4) TETI V., *Il colore del cibo*, op. cit., pag. 179
- 5) AURINI F., *Cucina Teramana*, Ente Provinciale per il Turismo, C.E.T.I., 1964, pag. 7
- 6) CAPPETTI E., *Si rievoca la festa del Majo*, in <<Il Messaggero>>, Cronache d'Abruzzo, Roma, 14 aprile 2005, pag. 49
- 7) FINAMORE G. *Credenze...*, op. cit. pag. 139
- 8) DI NOLA A.M., *Il culto abruzzese dei serpenti*, in *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna*, Bollati Boringhieri, Torino, 2001, pp. 10-195
- 9) LOMBARDI SATRIANI L.M. e MELIGRANA M., *Il Ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del sud*, Rizzoli Editore, Milano, 1982, pag. 63
- 10) CERCONI F., *Le "virtù" teramane fra mito e realtà, gastronomia come storia*, in <<Abruzzo e Sabina di ieri e di oggi>>, XXVI, 4, settembre 2002
- 11) DE NINO A., *Usi e costumi abruzzesi*, vol. primo Olschki editore, Firenze, 1963, pag. 106
- 12) DI DOMENICANTONIO G., *Le virtù*, Interlinea editrice/Stylo, Teramo, 1997, pag.22
- 13) MAGISTRALI M., *Canti d'inverno. Le tradizioni musicali per la festa di Sant'Antonio Abate alle pendici del Gran Sasso*, Editoriale ECO s.r.l., San Gabriele (TE), 1999, pag. 15
- 14) GASPARRONI A., *Il Culto di S. Antonio Abate in Abruzzo*, in *ABRUZZO. Itinerari nella memoria*, Barbieri Editore, Manduria (TA),2002, pag. 89

- 
- 15) GIANCRISTOFARO E., *Tradizioni popolari d'Abruzzo*, Newton Compton Editori, Roma, 1995, pp.196-197
- 16) Cfr. DE NINO A., *Usi e costumi abruzzesi*, op. cit., vol. secondo, pag. 188
- 17) DI NOLA A.M., *Mitologie e rituali di Sant'Antonio abbate*, in *Gli aspetti...*, op. cit. pp. 211-212

---

Alessandra Gasparroni. **Il cibo della memoria, alimentazione e terza età.**

(da Atti del X° Congresso Nazionale AISEA *Cibo e alimentazione. Tradizioni, simboli, saperi*, Sale CNR, Roma, 2006)

In varie occasioni il cibo è stato al centro delle mie ricerche: cibo di questua, cibo legato a festività come la Pasqua, indagini sulla confezione del cibo analizzando antichi ricettari. Negli anni 2000 e 2002, nelle Università della terza età e del tempo libero di S.Benedetto del Tronto (AP) l'UTES e di Giulianova (TE), ho avviato un progetto mirato alla ritualità del cibo nello spazio della memoria. Gli studenti non sono stati solo fruitori delle nozioni, della didattica e del questionario da me proposti ma parte attiva e protagonisti con l'adesione attenta e pratica alla ritualità alimentare della tradizione. E' proprio in questo senso che si è mossa la proposta di ricerca; non tutti i partecipanti hanno avvertito il peso dell'età, ma tutti, sicuramente, hanno riassaporato quasi tangibilmente colori e sapori di un passato personale che, nella stesura degli elaborati, si è arricchito non solo di notizie gastronomiche ma degli usi e dei costumi del proprio paese d'origine con la possibilità di riappropriarsi del patrimonio culturale del passato. Questo progetto ha rappresentato una proposta mirata all'educazione permanente che privilegia l'espressività in coloro che, per perduto esercizio, pensano di non averne più. Inoltre si percepisce una propria coscienza culturale che si misura con gli effetti a volte devastanti del bombardamento delle nuove culture che sembrano togliere respiro ai segni della memoria. Il vissuto personale più o meno lontano diventa la forza, lo stimolo, non solo a non dimenticare e lasciare nel silenzio quello che non si usa ma si muta in percezione viva di un patrimonio che appartiene ad un microcosmo altrettanto importante rispetto a più rilevanti valenze culturali: si vuole ricordare. Per cercare di rimuovere gli ostacoli che, spesso, si presentano nella traduzione pratica del progetto, chi scrive ha cercato di promuovere nuovi stimoli ed aiutare ad essere più attivi con l'idea di offrire agli altri il proprio prezioso contributo.

Tra gli aspetti della tradizione che restano nella memoria e, in alcuni casi, sono ancora praticati, la scelta della preparazione dei cibi è sembrata la più appropriata e di diretta veicolazione sia da parte del docente che da quella dei discenti. Per rilevare quali erano i modelli culturali che scandivano riti e sacralità intorno al cibo, uno spaccato delle tradizioni domestiche come quello della cucina casalinga rappresenta un campo antropologico molto pertinente. <<Bisogna ricordare infatti il carattere gioioso che per i bambini assumeva il mangiare: mangiare fuori, all'aperto, in compagnia, andare a frutta...I bambini partecipavano della sacralità e della religiosità del cibo, scoprivano l'importanza di mangiare insieme.>>.

Le abitudini alimentari diventano soggetto della ricerca perché si collegano con altri aspetti culturali che, una volta, segnavano il ritmo della vita. <<Il cibo come mediatore simbolico per eccellenza della realtà relazionale. Linguaggio privilegiato di canali comunicativi, accompagna il dispiegarsi di rapporti amicali e di gruppo...>>. Le notizie sui costumi culinari hanno permesso di ricordare, in alcuni casi, tradizioni ormai degradate, di sottolineare la sacralità di confezione di vivande che spesso erano associate a determinati periodi della vita ed anche a rilevare il diverso rapporto tra uomo e alimenti che, nel passato, era scandito dal rispetto dei raccolti stagionali e dall'uso delle primizie dell'orto.

Cibo che si intreccia con i riti di passaggio della vita dell'uomo, cibo che sottolinea la sacralità di una ricorrenza religiosa, cibo e preghiera, cibo magico che cura, cibo dei ricchi, cibo dei poveri.

---

## **Cibo legato alla gestualità e al ciclo dell'uomo**

L'alimentazione entra prepotentemente in quasi tutti i segmenti della nostra cultura tradizionale assumendone via via connotazioni di reale importanza.

Nella S. Benedetto di cinquant'anni fa c'erano dovunque vicoli dove si sedevano le donne per filare la lana o fare la rete; spesso accadeva che, per un futile motivo ritenuto grave offesa, due donne iniziavano a litigare prima a parole poi strappandosi i capelli a vicenda con grande divertimento dei vicini. Quando le due donne avevano esaurito le loro forze, rientravano in casa mettendo l'una una scopa fuori dall'uscio per far capire che non voleva più parlare e che, quindi l'altra parlasse con la scopa. La risposta veniva immediata: la vicina metteva fuori una padella con la quale indicava la "nemica" come una ghiottona. Mi divertivo a queste scene ma poi mi meravigliavo quando, poco dopo, le due contendenti tornavano ad essere amiche, pronte a scambiarsi i favori. (A.M.C., univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Dalle ricerche effettuate si rilevano aspetti di una cultura non più riconoscibile, eppure ancora viva. La preparazione e il consumo dei pasti comunitari accompagnava, ieri più di oggi, tutte le fasi della vita dell'uomo.

Le donne partorivano in casa. Se nasceva un maschio, il suocero, in segno di gioia per il lieto evento, prendeva un prosciutto e l'appendeva dietro la porta d'ingresso, in modo che tutti quelli che entravano potessero tagliare e mangiare. (S.R., Poggettello (AQ), univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Propongo, per questo, alcune citazioni degli elaborati degli studenti con le loro iniziali, relativa località di provenienza, dove segnalata, università frequentata ed anno della ricerca.

Piccole e grandi occasioni familiari prevedevano la confezioni di precisi alimenti.

## **Cibo legato alle stagioni, alle leggende, al rito**

L'alimento base della mia infanzia era la polenta...In estate la

---

polenta si mangiava di sera, con formaggio fresco di pecora grattugiato come mozzarella e con sopra il mostocotto. Per noi bambini era una festa, prendevamo il nostro piatto e andavamo a mangiarlo fuori sui gradini di casa. (S.R., Poggettello (AQ) univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Non era Natale o Carnevale o Pasqua se in cucina o nei forni pubblici non si approntavano dolci o pietanze per la ricorrenza.

Il dolce tipico del Natale consisteva nel “*frustingo*” la cui invenzione come si racconta, è dovuta ad una ragazza che, andata sposa giovanissima, non sapeva cucinare; avvicinandosi il Natale, il marito le chiese di preparare un buon dolce, la sposina non sapendo cosa fare versò in una ciotola fichi secchi, mandorle, noci, uvette, cioccolata, canditi e liquore, impastò il tutto ed il risultato fu eccellente. La ricetta passò di casa in casa e presto si propagò in tutte le Marche. (A.M.C., univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Si cominciava dalla sera del giovedì Santo. Davanti alla cattedrale, sostavano gli ambulanti con grossi tinozzi di lupini, che vendevano in sacchetti di carta paglia. Il lupino rappresentava il frutto della povertà, della tristezza e dell’espiazione. (R.C., Pescara, univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Il Sabato Santo, il prete passava a benedire le case. Nell’occasione le massaie mettevano sopra al tavolo della cucina delle ciambelle, pizze di vario tipo ed un uovo sodo per ogni componente la famiglia.

La mattina di Pasqua, tutta la famiglia riunita, dopo aver recitato preghiere faceva colazione con quel cibo benedetto, il quale sarebbe servito a proteggerci da malattie. (S.R., Poggettello (AQ), univ. S. Benedetto del Tronto, 2000)

Mi torna il ricordo dell’arrivo in Città [Roma], tramite una corriera

---

di linea, poc'anzi il dì della Resurrezione, dal paese della Sabina, della pizza di Pasqua. Essa giungeva in un cesto di vimini a forma di cappelliera; era alta, morbida, di un giallo molto delicato, aveva il sapore delle radici. (L.P., dalla Sabina, univ. Giulianova, 2002)

### **I giocattoli alimentari, cibo e morte, la sacralità del pane**

C'era poi [per Pasqua] il “cavallo” per me e la “bambola” per mia madre che, anche se “abbastanza cresciuta” non rinunciava mai al suo dolce. (G.F., Sulmona (AQ), univ. S. Benedetto del Tronto, 2000)

Da noi in campagna l'usanza del “*consolo*” è durata fino agli anni cinquanta. Quando in una famiglia moriva un congiunto, un parente si assumeva il compito di avvertire casa per casa tutti i parenti, i compari, gli amici e avvertiva anche se il funerale era “*con o senza spese*”. Se affermava che era con spese la famiglia dopo il funerale offriva il pranzo. Se invece diceva che era senza spese, poiché in ogni caso il pranzo ci sarebbe stato, gli invitati erano costretti a portarsi dietro al feretro la “*sparretta*”: una tovaglia bianca, legata a croce, contenente cibarie. (N.N., univ. Giulianova, 2002)

Il cibo, una volta, assumeva una identità sacrale quando le condizioni economiche erano alquanto diverse da oggi; per i contadini, i pastori, i marinai l'ora dei pasti e il rispetto per gli alimenti divenivano regola di vita come ad esempio quello legato al pane.

Un tempo c'era chi possedeva uno stampino con le “cifre” di famiglia per distinguere le pagnotte mandate al forno pubblico. (G.G., univ. S. Benedetto del Tronto, 2000)

Dopo aver dato forma ai pani, la nonna li stipava su una lunga tavola, li marcava con il segno di famiglia, poi li copriva con uno spesso panno di lino per farli respirare. Nel camminare verso il forno, ancheggiando i suoi poderosi fianchi, la fornaia con in bilico sulla testa la pesante tavola carica di pani, nello stare attenta ove metteva i piedi, ella assumeva un

---

aspetto sacerdotale, mentre la nonna ed io, seri e composti la seguivamo come in un rito liturgico, una processione per tutti. (L.P., dalla Sabina, univ. Giulianova, 2002)

La pagnotta del pane non doveva essere posta sopra la tavola a rovescio (forse perché sul diritto vi era tracciata la croce). <<Chi buttava via le briciole del pane era condannato a raccoglierle all'inferno con una forchetta infuocata e in un cesto senza fondo.>>. I miei nonni paterni, proprio a Giulianova, raccomandavano ai nipoti di non sprecare le briciole del pane in terra e non divertirsi a sbriciolarne sulla tavola perché, nell'aldilà, saremmo stati tramutati in galline e costretti a beccare le briciole in eterno. <<Non è un caso che la civiltà contadina tradizionale sia stata definita "civiltà del pane". Il pane è metafora di un universo in cui ogni bene era necessario e pertanto niente andava perduto, smarrito, gettato, sprecato.>>. Oltre alla sacralità della quale ancora si dirà, i cibi divenivano parte integrante di una ritualità che si dipanava nei molteplici momenti sia del vivere quotidiano come della festa assumendo caratterizzazioni di divieto nell'assunzione, se ve ne era, in alcuni momenti dell'anno, e di obbligo o consiglio nella consumazione, se gli usi lo prevedevano.

### **Cibo e commemorazione dei defunti**

La vigilia di tutti i morti, alcune famiglie usavano mettere fuori la finestra una scodella di gnocchi e ragù, la credenza popolare diceva che i morti tornavano in vita solo quella notte e si cibavano con quanto già detto. Mio padre con alcuni amici burloni andava in giro quella notte. Munendosi di una scala, riuscivano a raggiungere quelle finestre e ripulivano le scodelle piene di gnocchi. Al mattino seguente, si gridava quasi al miracolo, perché *"i morti erano tornati ed avevano mangiato gli gnocchi"* (F.M., Campoli, univ. Giulianova, 2002)

### **Cibo come elemento di aggregazione durante le festività patronali**

I banchetti rituali, in occasione delle feste patronali si originavano dalla profonda necessità di identificazione locale, sociale e religiosa. In queste occasioni, ancora oggi, i gruppi familiari si ricompattano (ove possibile), ed è forte il richiamo da parte di chi abita lontano ma considera vive le sue radici. Si ritorna anche per un giorno ospiti di parenti ed amici per partecipare al pranzo o alla cena di festeggiamento del santo patrono e, ancora una volta, il cibo confezionato deve essere almeno assaggiato da tutti i commensali nel rispetto di una riconfermata comunione casalinga con il santo. <<...attraverso la spartizione di uno stesso cibo si celebrano alleanza, si perpetuano riti, si rinarrano i momenti cruciali della storia dell'umanità. >>.

Il 13 dicembre giorno di S.Lucia (preciso che S.Lucia è la protettrice di Siracusa) a Palermo non si mangia né pasta né pane. Pasto principale

---

è la “*Cuccia*” e poi per sfamare i più voraci, si mangiano: panelle, arancine, riso, fave cotte. (P.L.V., Palermo, univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

Quando a S.Benedetto prosperava l’attività dei canapini [funai] nella famiglia del datore di lavoro, per la festa di S.Biagio protettore della gola, ma anche dei funai, si preparavano le quaglie o il fegato di maiale con il velo; in quelle modeste dei funai si apprestavano i “*frittejette*” ossia frittelle di cavolfiori lessati e fritti in pastella di acqua e uva passa. (G.G., univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

## **Cibi e questua**

I ritmi stagionali scandivano la produzione e la conservazione dei cibi; c’erano periodi dell’anno in cui le risorse alimentari diminuivano e la necessità di reperirle si faceva impellente, determinata anche dalla disparità dei ceti sociali. Le questue, che segnavano nelle nostre campagne il primo e più freddo periodo dell’anno fino alle festività pasquali, erano accompagnate da canti e avevano una duplice finalità: quella rituale legata alla morte e rifondazione del tempo agrario e quella di carattere sociale che significava alimentare, in qualche modo, chi non aveva cibo in un periodo annuale in cui la campagna non produceva e le possibilità di campare erano sempre difficili. <<Le “questue” che si inserivano... nelle nostre campagne, si sviluppavano quindi all’interno di un sistema in cui il paternalismo dei ceti in qualche modo più abbienti, cercavano di provvedere ai bisogni di sopravvivenza di coloro, braccianti, uomini di fatica, servi, pastori e così via, che sarebbero stati utili durante i lavori della bella stagione.>>.

Ai poveri che passavano per chiedere l’elemosina si offriva qualche pezzo di pane o lardo o salsicce, ma niente soldi perché le famiglie erano quasi tutte povere. Le stesse cose si offrivano a coloro che passavano per cantare le storielle di S.Antonio Abate, il 17 gennaio, oppure alle vecchiette che passavano e cantavano “*lu diasille*” [dies irae], una preghiera dialettale per i defunti. (F.D.S., Campli, univ. Giulianova, 2002)

Aspetti religiosi si innestavano in questa trama del bisogno (cantare il S.Antonio o la Pasquella) e col passare del tempo, quando le condizioni economiche migliorarono, le questue si arricchirono di un aspetto ludico e divennero pretesto di festa.

---

Per sette giorni la sua statua [di S. Antonio Abate] restava esposta nella Parrocchiale,; la mamma mi conduceva a ringraziarlo di aver fatto bene ingrassare il nostro maiale fatto uccidere una settimana prima ed a chiedergli di proteggere quello nuovo. (B.V., Petritoli, univ. S. Benedetto del Tronto, 2000)

### **Cibi e rimedi popolari, cibi miracolosi**

I cibi curativi erano, e in alcuni casi lo sono ancora oggi, somministrati da chi conosceva le proprietà e l'uso dei vegetali che nascevano spontaneamente nei campi o che venivano coltivati per le eventuali necessità. La medicina popolare si origina quindi dalla natura e, spesso, con riferimento ad un particolare cibo: quello curativo.

Come vermifugo per bambini, ma anche per persone adulte, si ricorreva al pane grigliato su cui si strofinava tanto aglio e condito poi con olio e sale. Attualmente viene chiamata bruschetta con dei condimenti più adatti al gusto moderno. (G.P., Tortoreto (TE) univ. S. Benedetto del Tronto, 2000)

Inoltre essa ha influenzato teorie di pensiero sull'uso medicinale delle piante che oggi trovano una loro collocazione in più o meno forniti negozi di erboristeria. La centralità del cibo diventa anche espressione di fede e di speranza quando questo si trasforma in elemento simbolo dell'illimitato universo del sacro. Cibi e bevande devozionali (alcuni dei quali ritenuti taumaturgici) si collegano a particolari luoghi santi, vicino al proprio centro abitato o localizzati nei santuari. L'acquisizione di cibi miracolosi era ed è una delle finalità dei pellegrinaggi e così alimenti come acqua, olio, polveri ricavate da piante, terra dei luoghi di sepoltura dei santi taumaturghi, si vestono di sacro.

Alle donne incinte era d'obbligo far bere "l'acqua di *Santa Scolastra*" [Santa Scolastica, Corropoli, TE] perché tale acqua aveva la proprietà miracolosa di far avere un seno turgido di latte. (G.P., Tortoreto (TE) S. Benedetto del Tronto, 2000)

Fontane miracolose possiamo trovarle di frequente nelle nostre regioni. Una di queste si trova al Santuario della Madonna dello Splendore situato nella parte alta di Giulianova... So inoltre che nelle Marche, nei pressi di Mondolfo si incontra un'antica chiesa eretta sulle rovine

---

di un tempio pagano, dedicata a San Gervasio, il San “*Servag*” come lo chiama il popolino, conosciutissima perché si dice che la polla d’acqua che sgorga nei pressi del tempio guarisce immediatamente i malati di rogna. (A.M.A., univ. Giulianova, 2002)

Ricordo le acque di S. Franco nella zona di Assergi (AQ), per molti miracolosa, specie per i dolori reumatici. (F.D.S., Campli, univ. Giulianova, 2002)

Questi sono i tracciati della cultura popolare nei quali gli allievi dell’Università della Terza età di S.Benedetto del Tronto e Giulianova si sono mossi. La serie di spunti proposta si è orientata in uno spazio piuttosto vario dal punto di vista antropologico che ha riguardato il cibo nella sua centralità di analisi ma legato via via a momenti diversi della vita dell’uomo e del ciclo dell’anno: il cibo sacro legato alle festività familiari e ai riti, quello richiesto e quello offerto, il cibo che cura, quello devozionale. Soprattutto è stato chiesto loro di narrare il proprio vissuto intorno alla storia di quel cibo che aveva sollecitato il loro interesse.

Ogni primo lunedì del mese a Tortoreto Stazione (oggi Alba Adriatica) c’era la fiera del bestiame e, invariabilmente, c’erano i venditori di “*taralli*” che portavano infilati in una cordicella ben robusta a mo’ di collana. Erano i “*taralli*” fatti con pasta di pane, salati e con molti semi di anice, ma, talmente duri, che bisognava andare in una cantina, intingerli in un bicchiere di vino bianco molto leggero per poterli mangiare. (G.P., Tortoreto (TE), univ. S.Benedetto del Tronto, 2000)

In alcuni casi è stata lasciata la possibilità di uscire dal seminato sconfinando in aree limitrofe all’argomento che, se hanno rappresentato per loro segnalazioni importanti, sono state altrettanto preziose per chi li ha guidati in questo progetto. Lo spazio della ricerca non è stato solo quello inerente ai due comuni ma, per motivi di varia allocazione sul territorio, ha avvicinato abruzzesi e marchigiani a persone provenienti da tante altre regioni. I territori interessati sono stati: Giulianova, Nereto, Val Vibrata, Torano, Campli, Alba Adriatica, Tortoreto, Villa Bozza (TE), Pescara, Poggetello, Tagliacozzo, Sulmona (AQ), S.Benedetto del Tronto, Spinetoli, Petritoli, Venarotta, Montegallo, Ripatranzone (AP), Urbino (PU), Civitanova Marche, Porto Recanati, Camerino (MC), Ancona, Roma, la Sabina, Rivalta Scrivia (AL), Monza, Pavia, Palermo, area del Friuli, area della Svizzera. Le preziose notizie sulla cultura alimentare che sono emerse dal lavoro di ricerca, confermano quanti valori sono ancora presenti nell’animo di chi ha vissuto e ricorda le abitudini gastronomiche del passato. L’uso dei termini dialettali, in alcuni casi, ha reso ancor più efficace l’espressione che, nella lingua italiana, non avrebbe avuto. I colori e i sapori del cibo sono riemersi prepotentemente dalla

---

memoria di coloro che forse non li hanno gustati da tempo come in quelli che ancora li preparano. Di notevole importanza per chi scrive, sono stati i ricordi delle feste, dei riti familiari, della vita di paese del passato: un insieme di testimonianze che, a volte, sfugge agli addetti ai lavori e che rappresenta un approfondimento rispetto a quanto letto su testi specifici. Notevole è risultata la contrapposizione tra ieri ed oggi; contrasto stridente tra una cultura ed una società che basavano l'alimentazione su pochi e genuini alimenti: pane, pasta, olio, latte, verdure, uova, pesce e carne (quando si poteva) e quella di oggi: il fast food, i surgelati, il microonde. La presenza in ogni periodo dell'anno delle primizie dell'orto nei supermercati di oggi, ha stravolto anche le abitudini tradizionali dal momento che tutti i piatti tipici possono essere preparati quando si vuole. La scelta degli alimenti e la loro preparazione sono quindi una spia della storia economica e sociale.

La cucina del passato, spesso modificata quando non "inventata", diventa pretesto di convivialità, d'incontri, d'invenzione di nuove tradizioni alimentari e non solo alimentari. E' appena il caso di segnalare che non basta mangiare un piatto del passato per pensare, ammesso che se abbia voglia, di essere tornati al passato. Ogni ritorno al passato, gastronomico e non solo tale, nasce da esigenze e bisogni di oggi. Ogni ricerca della propria identità storica e culturale nasce dal bisogno di affermare una nuova identità nel presente. La festa "era" perché si avevano da mangiare cose diverse da quelle quotidiane. In un mondo in cui i piatti festivi sono disponibili tutti i giorni, anche la festa assume un nuovo significato, anche il rapporto quotidianità-festa è stato stravolto.

### **Centralità della cucina**

La centralità della cucina, come spazio abitativo, è stata nel tempo superata. Nei moderni appartamenti troviamo un locale ridotto (cucinino) o inesistente (piano cottura); tutto questo a favore di altri spazi nei quali la famiglia odierna preferisce muoversi all'interno dell'abitazione. I lavori prodotti dagli allievi delle Università della Terza età di S. Benedetto del Tronto e Giulianova hanno messo in evidenza ritmi e scansioni di un tempo nel quale le ore dei pasti erano sacre, come quelle dedicate ai momenti liturgici, poiché nell'immaginario collettivo il non rispetto delle tradizioni (anche quelle alimentari) rappresentava una trasgressione nei confronti di un controllo sociale informale ma non meno efficace. Così come il ricordo della cucina del loro paese, riassaporata in luoghi lontani, serviva a portare con sé un po' di casa e di famiglia. La lettura delle loro ricette sottolinea la semplicità ed il rispetto e testimonia un patrimonio ed un suggerimento preziosi, soprattutto perché sono stati ricollegati a momenti di vita, di cultura, di tradizioni. Il progetto svolto, che si muove nei parametri dell'educazione permanente, è indirizzato al futuro. Lo studio e la valenza dei cibi rituali non vanno letti come una romantica reminiscenza, ma neppure come estremizzazione che individua la cultura tradizionale come cultura alternativa dei ceti sociali subalterni. Deve invece rappresentare vero e proprio patrimonio culturale di una regione o di una provincia e per questo essere considerato e conservato come traccia di vita storica e sociale.

### **Bibliografia di riferimento**

- AA.VV., 1995, *Cucina d'Abruzzo*, Bucchianico (CH), Casa Editrice Tinari  
AA.VV., 1996, *Il cibo. Aspetti etici, nutrizionali, tradizionali in Abruzzo*, Bucchianico (CH), Casa Editrice Tinari  
AA.VV., 1987, *Memoria Cibo Rito*, Lanciano (CH), Quaderni di RIVISTA ABRUZZESE  
APPIANO A., 2000, Roma, *Bello da mangiare*, Roma, Meltemi Editore  
AURINI F., 1964, *Cucina Teramana*, Teramo, Ente provinciale per il turismo, C.E.T.I.

---

BERNARDI U., 1988, *La cucina delle generazioni*, Venezia, Centro Internazionale della grafica

BEVILACQUA CALZOLARI S., 1988, *La cucina delle monache*, Roma, Lucarini Editore

CAMPORESI P., 1989, *La terra e la luna. Alimentazione, folklore, società*, Milano, Mondadori Editore

CAVALCANTI I., 1837, *Cucina teorico-pratica*, Napoli, Editore Luigi Marotta

CONTINO A., 1983, *Introduzione*, in CELANI E. (a cura di) *L'empirico dei mali e dei rimedi*, Palermo, Edizioni Il Vespro

CORRADO V., 1820, *Il cuoco galante*, Napoli, dai Torchi di Saverio Giordano

CERCONE F., 2002, *Le "virtù" teramane fra mito e realtà, gastronomia come storia*, <<Abruzzo e Sabina di ieri e di oggi>>, anno XXVI, n.4

DE NINO A., 1963, *Usi e costumi abruzzesi*, (ristampa dell'Edizione Barbera 1879) Firenze, Olschki Editore, vol. primo

DI DOMENICANTONIO G., *LE VIRTU'*, 1997, Teramo, Interlinea editrice/ Stylo

FINAMORE G., 1988, *Credenze Usi e Costumi Abruzzesi*, (ristampa dell'edizione Clausen, Palermo, 1890), Cerchio (AQ), Polla Editore

GASPARRONI A., 2002, *La cultura alimentare di una famiglia abruzzese dell'800*, in GASPARRONI A. *Abruzzo. Itinerari nella memoria*, Manduria (TA), Barbieri Editore

GIANCRISTOFARO E., 1995, *Tradizioni popolari d'Abruzzo*, Roma, Newton Compton Editori

LOMBARDI SATRIANI L.M., MELIGRANA M., 1982, *Il Ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del sud*, Milano, Rizzoli Editore

LOMBARDI SATRIANI L.M., 1990, *Il Progetto. Da una ricerca sul mangiare di una volta*, in LOMBARDI SATRIANI L.M. (a cura di), *Le perle della memoria*, Roma, 50&Più Editore

MONTANARI M., 1991, *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Bari, Edizioni Laterza

ROSSI A., 1971, *Le feste dei poveri*, Bari, Edizioni Laterza

SEPPILLI T., 1983, *La medicina popolare in Italia: avvio a nuova fase della ricerca e del dibattito*, <<La Ricerca Folklorica>>, n.8

SPEDICATO E., 1996, *Intorno al sistema alimentare dell'area chietina. Una riflessione sociologica*, in AA.VV. (a cura di) *Cibo*, Bucchianico (CH), Casa Editrice Tinari

TETI V., 1990, *Piatti e riti della Pasqua*, in LOMBARDI SATRIANI L.M., (a cura di), *Le perle della memoria*, Roma, 50&Più Editore

TETI V., *Il colore del cibo*, 1999, Roma, Meltemi Editore

TOSCHI P., 1969, *Il folklore*, Roma, Editrice Studium

---

Alessandra Gasparroni. **Il vino nella storia e nelle tradizioni abruzzesi**

La storia del vino si perde nella notte dei tempi. Si può affermare che esso nacque quando l'uomo, che già conosceva il frutto della vite, scoprì la fermentazione dell'uva e di conseguenza ebbe a disposizione una bevanda deliziosa che tra l'altro procurava piacevoli sensazioni. Si è accertato che la comparsa della pianta della vite sulla terra abbia preceduto la nascita del primo uomo e si suppone che la scoperta della fermentazione sia avvenuta quando questi si è reso conto della trasformazione in mosto di una raccolta di uva non subito utilizzata. Bisogna comunque fare un balzo in avanti per avere la conferma di una vera coltura della vite. Ed è proprio in Medio Oriente che ritroviamo le prime tracce di viticoltura tra i Sumeri, gli Assiri, i Babilonesi e gli Ittiti. Presso questi popoli sembra che il vino fosse una bevanda riservata ai sovrani e ai dignitari di corte. Tutta una serie di bassorilievi, statue e antiche costruzioni, riportati alla luce dagli archeologi, mostrano banchetti tra monarchi e ministri, dove il vino viene profuso con ampie coppe in abbondanti libagioni.

Nella Bibbia si ritrovano molto spesso riferimenti alla vite e al vino ed è risaputo che gli Ebrei attribuirono l'invenzione di questo nettare a Noè, considerato il primo vero vignaiolo. Durante il lungo viaggio verso la Terra Promessa, Mosè mandò i suoi esploratori nella Palestina e questi

---

ritornarono con un grappolo d'uva così pesante da dover essere portato con un palo sulle spalle, come a significare l'esistenza di una terra dotata di ogni bene e ricca "di latte e miele" come si legge nel Vecchio Testamento dal libro dell'Esodo. Ma anche nel Nuovo Testamento ricompare il vino nell'episodio delle Nozze di Cana e soprattutto la sua presenza assume un significato di vera sacralità nella liturgia cristiana, con lo stretto rapporto vino-sangue di Cristo nel mistero della transustanziazione.

Gli affreschi e i rilievi tombali dell'antico Egitto sono ricchi di rappresentazioni dove, con estremo realismo, vengono illustrate la coltura della vite e la successiva lavorazione e preparazione, dimostrando una profonda cognizione enologica. Presso gli Egizi il vino era considerato una bevanda sacra usata nelle cerimonie religiose (si spargeva vino in onore del defunto importante e se ne lasciavano vasi colmi nelle tombe), ma costituiva anche una bevanda ricercata nei banchetti del faraone e nelle feste imperiali e riservata ai vari funzionari di corte, ai generali e agli scribi. Alla gleba spettava soltanto il vino di palma, una specie di birra prodotta con i datteri. Una buona parte del vino consumato dagli Egizi veniva importato attraverso i mercanti fenici, grandi commercianti e navigatori.

Nella mitologia greca viene attribuita a Dioniso, figlio di Zeus, la scoperta della vite e la sua diffusione nelle regioni circostanti. Si può dire che in Grecia sia nata la vera grande civiltà del vino, anche se nella antecedente civiltà cretese abbiamo conferma dai dipinti murali e dalle suppellettili venuti alla luce in seguito agli scavi archeologici, della esistenza di una profonda conoscenza del vino, usato anche nelle cerimonie religiose. Ma è soprattutto il culto di Dioniso che arricchisce la cultura greca con tutta una serie di manifestazioni e celebrazioni che avranno col tempo una notevole diffusione presso gli altri popoli. Dalle prime feste campestri con danze sfrenate sotto l'effetto dell'alcol che sfociavano in vere e proprie orge, si passò a manifestazioni più rappresentative, dove la celebrazione dei riti assumeva un carattere sacro e dove, sotto l'azione del vino, si arrivava allo sdoppiamento della personalità e al concetto di anima-corpo con la visione della vita ultraterrena e dell'immortalità dell'anima. Ogni anno in Atene si svolgevano le feste dionisiache, che si prolungavano per una intera settimana, nelle quali si esprimeva la liberazione dagli affanni quotidiani e naturalmente tutti erano propensi a tollerare le intemperanze scatenate dalle frequenti libagioni. Gli studiosi sono d'accordo che al culto dionisiaco sia da riportare l'origine del teatro tanto per la commedia come per la tragedia. Omero e i lirici greci non mancarono di inneggiare nelle loro opere alla succosa bevanda apportatrice di gioia e spensieratezza sia agli dei dell'Olimpo che ai comuni mortali. Ne "Il Simposio" di Platone, un'assemblea di dotti amici, le discussioni filosofiche venivano arricchite con brindisi frequenti.

La diffusione della civiltà greco-micenea nell'Italia meridionale portò con sé tutto lo stile di vita ellenica. La Magna Grecia raggiunse infatti alti livelli di prosperità e sviluppo in tutti i campi e naturalmente anche in quella della viticoltura, soprattutto in Sicilia e in Calabria, regioni che vennero definite da Omero le "Terre del vino". La città di Sibari era un centro di grandissima produzione del vino che veniva esportato per mezzo di grandi imbarcazioni mercantili cariche delle famose anfore vinarie.

Nell'Italia centrale gli Etruschi, creatori di una raffinata civiltà, non disdegnarono di certo il vino che rappresentò un elemento di grande importanza nella vita sociale. Anche presso di loro le celebrazioni dei riti dionisiaci erano presenti con una impronta mistica ed esoterica e che si ritrovano immortalati nei dipinti delle tombe. Agli Etruschi viene attribuita la produzione di un vino particolare, la lambrusca che sembra fosse dotato di virtù salutari.

E' risaputo che i Romani, fino a tutto il periodo repubblicano, non erano certamente dei grandi intenditori di vini, perché consideravano questa bevanda un lusso e non degno di uomini rudi e forti. La coltura della vite veniva scarsamente praticata per cui si otteneva un prodotto di pessima qualità. Tra l'altro l'uso del vino era severamente proibito al gentil sesso. In un secondo tempo quando la potenza di Roma cominciò ad espandersi nel Mediterraneo, dopo le guerre puniche, la viticoltura

---

ebbe un rapido impulso con un notevole incremento della produzione e soprattutto della qualità. Nell'era imperiale si producevano ormai vini raffinati come il Mamertino di Sicilia, amato da Cesare e il Falerno lungamente invecchiato, denominato il re dei vini, preferito e gustato dall'aristocratico Petronio. Era comunque presente pure l'usanza di aggiungere al vino miele, resine, cannella e altre spezie ed anche profumi che naturalmente alteravano in modo sensibile il sapore e il gusto della bevanda, ma che però piaceva estremamente ai ricercati bevitori. A quell'epoca esistevano un grande mercato vinario ed una vera e propria flotta adibita al trasporto della preziosa merce in tutte le regioni dell'Impero.

L'importanza riconosciuta alla coltura del vino si ritrova nelle opere di grandi scrittori latini. Virgilio nelle sue "Georgiche" dedicò un intero libro alla viticoltura, Plinio nella "Naturalis Historia" si occupò in modo sistematico nella descrizione dei vini italici, nel "De re rustica" Giunio Columella trattò ampiamente della cura della vigna. Anche Orazio, Catullo, Marziale, Giovenale inneggiarono nei loro scritti alle magnifiche virtù della preziosa bevanda. Nel periodo dell'impero i Romani amavano in modo sfrenato i piaceri della tavola e naturalmente il vino aveva la sua parte importante. Nei sontuosi banchetti venivano offerti vini anche stranieri, soprattutto greci e quasi sempre il pranzo si concludeva con una gara a base di brindisi ripetuti che portavano a sbronze sonore. Esisteva perfino una specie di arbitro che dirigeva la contesa e quando il bevitore era al colmo ricorreva alla provocazione del vomito, per poter poi riprendere la gara. Questi eccessi erano condannati aspramente da Catone che tra l'altro rimproverava le matrone romane, le quali, abolito il proibizionismo, indugiavano volentieri a ricche libagioni. I Romani, strettamente legati alla terra, non mancavano mai di celebrare le stagioni, il lavoro dei campi, i raccolti con banchetti dove il vino scorreva sempre abbondante e ogni festa rappresentava una buona occasione per dedicarsi a sfrenate bevute. Le feste più importanti erano quelle in onore di Dioniso-Bacco, chiamate *Liberalia* da Libero che era stata la prima divinità agreste mutata in seguito in Bacco e le *Vinalia* tenute invece in onore della dea Venere, nelle quali, oltre alle abbondanti libagioni, ci si abbandonava anche a licenziose intemperanze.

La caduta dell'impero romano d'occidente con la successiva invasione dell'Italia da parte dei popoli nordici determinò nella penisola un periodo di estremo decadimento in tutti i campi e di conseguenza anche un grave degrado dell'agricoltura. In questo triste momento furono proprio gli ordini religiosi, nei conventi e nelle abbazie, ad assicurare la sopravvivenza della viticoltura. Benedettini e Cluniacensi dimostrarono di avere un grande attaccamento alla cura della terra e nello stesso tempo una profonda tecnica agricola. A parte la necessità di avere a disposizione una certa quantità di vino per le celebrazioni liturgiche, i religiosi si dedicarono con fervente impegno alla coltura della vite perché il suo prodotto costituiva tra l'altro un ottimo introito nelle casse dei conventi. In tutto il medioevo pertanto furono gli ordini monastici che praticarono ed affinarono le attività vitivinicole, arrivando anche a produrre vini pregiati e si deve a loro la conservazione di quella preziosa esperienza enologica custodita e trasmessa ai posteri. Questa loro attività poté anche svolgersi alquanto liberamente perché i sovrani di allora, soprattutto Longobardi e Franchi, accordarono, con delle leggi particolari una certa protezione alla coltura della vite. Carlo Magno nei "Capitularia" dedica una parte delle disposizioni legislative alla vendemmia e alla produzione del vino, perché sembra che egli stesso avesse una particolare predilezione per questo prodotto della terra. Lo stesso Re dei Franchi, quando preparava le sue spedizioni guerresche, impartiva ordini precisi per la formazione dell'esercito e per il suo equipaggiamento, nel quale tra i vari generi alimentari, non doveva mancare il vino.

Nel medioevo pertanto la cura della vite assunse una grande importanza: si affinarono le tecniche vitivinicole, si incoraggiò il commercio del vino e si emanarono leggi che proteggevano lo stesso e che colpivano frodi e adulterazioni. In alcune norme emanate da Federico II ai truffatori venivano comminate pene molto severe che andavano dalla fustigazione al taglio della mano e addirittura alla decapitazione.

---

L'uomo medioevale così contrastante nelle sue manifestazioni di crudeltà e misticismo, di passionalità e ascetismo sembra che abbia cercato proprio nel vino la soluzione ai problemi materiali e spirituali. Pertanto anche nell'epoca feudale, dove i vari nobili, marchesi, conti, baroni esercitavano i loro sfrontati diritti sulla popolazione civile, la coltivazione della vite fu incoraggiata e sostenuta.

Lo stesso avvenne nel periodo dei Comuni e delle Signorie che emanarono diverse leggi riguardanti la viticoltura con l'imposizione ai proprietari terrieri di piantare vigne, mirando alla utilizzazione di vitigni di prima qualità, anche stranieri. A quell'epoca esisteva pure un intenso scambio commerciale dei vari prodotti della terra. Soprattutto attraverso i porti di Pisa, Genova e Venezia transitavano grandi quantità di vino, essendo il trasporto terrestre più oneroso e pericoloso.

Nel Quattrocento la coltura della vite subì un notevole incremento diffondendosi in tutta l'Europa dalla Germania (dove la vite era stata introdotta dai Romani) alla Spagna, alla Francia, all'Austria, alla Svizzera.

In Italia, alle comunità monastiche e ai grandi proprietari terrieri che conservavano il monopolio del vino, si aggiunsero i coltivatori privati, nella maggior parte servi della gleba che, riscattatosi, erano entrati in possesso di appezzamenti di terra da lavorare in proprio. La corsa alla bonifica della terra portò a ricercare grandi aree agricole, a danno purtroppo di parchi e foreste con un disboscamento spesso sconsiderato e con susseguente grave alterazione dell'ambiente naturale. Sorsero frattanto le prime fattorie e le case coloniche e nacque il primo rapporto tra i ricchi proprietari e i contadini che lavoravano la terra, la cosiddetta mezzadria, con la divisione dei prodotti agricoli, ma in condizioni nettamente favorevoli ai padroni della terra. In seguito vennero edificate le ville padronali di campagna che costituivano la seconda casa della ricca borghesia. Erano splendide dimore con ampi parchi e giardini che, soprattutto in Toscana, preannunciavano lo stile rinascimentale. Frattanto si affermavano le colture della vite con la selezione di vitigni pregiati nelle varie regioni d'Italia: in Piemonte il Nebbiolo, il Barbaresco e il Barolo, in Liguria la Vernaccia delle Cinque Terre, in Toscana il Chianti, nell'Umbria i Trebbiani, in Emilia Romagna i Lambruschi, nelle Puglie, Lucania e Calabria i vini greci. Nel periodo rinascimentale, dove il fervore e la creatività di artisti e letterati generavano, in tutti i campi della cultura, un patrimonio inimmaginabile di capolavori, non mancò chi volle dedicare alla bevanda più apprezzata del momento, tutta una serie di scritti e testimonianze. Sono opere che oltre ad esaltare le virtù del vino, offrono uno spaccato di vita del '500 con riferimenti a personaggi e accadimenti storici di grande interesse. Prima fra tutti risulta un volumetto veramente prezioso di Sante Lancerio: *“Della natura dei vini e dei viaggi di Papa Paolo III”*. L'autore denominato *“divin bottigliere”* è in realtà cameriere privato del Pontefice e descrive con arguzia e precisione tutti i numerosi viaggi fatti al seguito del Papa e si sofferma soprattutto sulla attenzione riservata ai vini nei vari luoghi visitati. Paolo III era di salute cagionevole e considerava il vino un ottimo rimedio ai suoi mali, ma beveva anche abbondantemente, per cui andava alla ricerca di quelli più raffinati, riservando per ogni parte della giornata un vino particolare. Nel Rinascimento il vino era considerato un rimedio per curare varie malattie al pari di un medicamento. Ad Andrea Bacci, naturalista e medico di Papa Sisto V, si deve un esteso studio sulla viticoltura, sulle qualità del vino e sulle sue virtù terapeutiche. Da ricordare una visita dell'autore in Abruzzo, a Balsorano in provincia dell'Aquila, dove fu ospite del proprietario del castello, appartenuto alla famiglia Piccolomini e dove, tra l'altro, ebbe modo di gustare un ottimo vino che era proprio il Montepulciano d'Abruzzo. Altri studiosi come Paolo Mini, Domenico Romoli, Bartolomeo Taegio trattarono con grande erudizione della preziosa bevanda e del suo accoppiamento con le varie vivande nei sontuosi banchetti del '500. Alle corti dei Gonzaga, degli Sforza, dei Medici, degli Estensi la buona tavola era tenuta in grande considerazione e accanto alla raffinatezza della cucina anche al vino veniva riservata una particolare attenzione.

La scoperta dell'America segnò una svolta importante e decisiva nella vita del Cinquecento. Nel campo dell'agricoltura i nuovi frutti della terra introdotti da Colombo in Europa: patate, pomodori,

---

peperoni, fagioli, zucche, cacao trovarono un'accoglienza non subito entusiastica, ma entrarono lentamente a far parte di una coltura sempre più allargata.

Colombo riportò anche dei vitigni da Cuba e li offrì personalmente alla Regina Isabella, ma sembra che la loro coltivazione abbia avuto scarso successo. Si deve a Carlo V l'idea di trapiantare in America vitigni europei. A tal fine fu indetta una specie di gara per un progetto che aveva lo scopo di ricercare il sistema migliore per creare una coltura della vite nel nuovo continente, con l'intento, tra l'altro, di produrre un buon vino e adatto alla celebrazione della Santa Messa. Infatti il vino ottenuto con i vitigni americani era ritenuto non idoneo all'impiego nelle celebrazioni liturgiche. D'altra parte quello che veniva trasportato dall'Europa in America giungeva a destinazione, dopo mesi di viaggio, in uno stato di grave alterazione, per cui non era utilizzabile in alcun modo.

Anche nel Seicento la coltura della vite in Europa attrasse l'attenzione di letterati, naturalisti, geografi i quali improntarono le loro opere allo studio della preziosa bevanda, dedicandole ai potenti dell'epoca. A Roma, fra le rovine dell'antichità, era molto diffusa la viticoltura, tanto che il centro della città era ricchissimo di vigne (sul Granicolo, Monte Mario, Celio, Aventino, Quirinale), con la convinzione che proprio fra i ruderi si ottenesse la crescita migliore della vite.

Nella metà del Settecento e all'inizio dell'Ottocento l'interesse per la agricoltura ebbe un grande impulso con la comparsa delle Accademie, prima fra esse l'Arcadia, con l'aspirazione al ritorno alla vita semplice della terra. Nel 1753 sorse a Firenze l'Accademia dei Georgofili, nel 1785 a Torino la Reale Accademia dell'Agricoltura e in seguito a Venezia la Deputazione dell'Agricoltura, accademie che, dopo un primo indirizzo letterario, iniziarono ad interessarsi in modo concreto della coltivazione della terra e di tutti i problemi ad essa inerenti.

I capi di governo dei vari stati italiani si resero conto che l'attività agricola, a quell'epoca, era la struttura portante dell'economia del paese e soprattutto la viticoltura era quella che produceva un reddito superiore alle altre colture. In Lombardia il governo illuminato di Maria Teresa d'Austria apportò un netto miglioramento alla coltivazione della terra con l'istituzione di scuole di agraria, l'organizzazione di un catasto fondiario e alleggerendo la posizione servile dei contadini, imponendo le tasse anche alla nobiltà e al clero. Analoghe disposizioni e leggi vennero messe in atto in Toscana dal Granduca Pietro Leopoldo. Anche nel Regno delle due Sicilie si manifestarono segni di risveglio pur se i progressi furono minori. Lo Stato Pontificio apportò un certo impulso all'agricoltura con la iniziale bonifica delle paludi pontine.

Al di fuori dell'Italia, alla fine del Settecento, in Inghilterra la coltura della vite aveva raggiunto un alto livello di qualità e produzione, ma fu soprattutto in Francia che venne a crearsi l'idea della massima valorizzazione della viticoltura con la creazione di vini di qualità superiore e con una etichettata tipicità, vini che venivano esportati in tutta l'Europa, in aperta concorrenza con quelli prodotti in Italia, dove in realtà non esistevano ancora una mentalità e una politica enologica. Sempre in Francia si deve al monaco Dom Perignon la creazione del famoso vino Champagne. A quell'epoca si cominciò anche a servire sulle tavole il vino in bottiglie chiuse con il tappo al posto di boccali e caraffe. Intorno al 1716 nel Granducato di Toscana furono emanate le prime norme per il riconoscimento della denominazione d'origine e nelle colline toscane venne praticata tutta una serie di lavori per la sistemazione dei vigneti con impianti razionali e moderni che dettero luogo alla nascita di vini pregiati: Chianti, Pomino, Carmignano. Nello stesso tempo a Torino nel 1786 Antonio Carpano creava il vermouth, un prodotto divenuto famoso in tutto il mondo.

L'ondata napoleonica in Italia si fece sentire anche nel campo della viticoltura. Soprattutto in Lombardia e in Emilia le nuove direttive francesi apportarono un grosso impulso alla produzione del vino. L'interesse di Napoleone per la vite trovò poi sfogo nel suo esilio nell'isola d'Elba, dove l'augusto prigioniero dedicò parte del suo tempo a migliorare la già avviata attività enologica degli isolani. Caduto Napoleone, dopo il Congresso di Vienna, in tutta l'Europa si innestò un processo di rinnovamento caratterizzato da una parte dalla rivoluzione industriale e dall'altra dai liberi scambi

---

commerciali fra i vari Stati. In Piemonte Cavour ebbe la geniale idea di chiamare, come consulente viticoltore, il francese Louis Oudart, il quale in pochi anni trasformò i terreni del conte in una magnifica tenuta con vigneti di prima qualità. Appassionato cultore fu anche il Re Carlo Alberto, il quale si interessò molto alla produzione dei vini piemontesi che venivano largamente esportati. Dopo l'unificazione d'Italia, il governo centrale si occupò a fondo della situazione vitivinicola della penisola, creando allo scopo leggi e norme adeguate, incrementando il sorgere di cattedre di enologia con centri sperimentali e scuole di specializzazione, provvedimenti che portarono ad un notevole incremento della produzione vinicola. Da ricordare in quell'epoca la figura di Carlo Gancia, un pioniere della viticoltura. Dal 1850 al 1880 fecero la loro comparsa in tutta l'Europa tre particolari malattie della vite (la crittogama, la fillossera e la peronospora) che con varie modalità di azione portarono alla distruzione di gran parte del patrimonio vitivinicolo. Per questo numerosi furono gli studi e le ricerche di prodotti e tecniche che impegnarono scienziati e naturalisti di fama, per combattere il grave flagello che aveva messo in ginocchio tutta la produzione enologica europea. In un secondo tempo, dopo la ripresa delle colture, l'attenzione dei produttori si concentrò più sulla qualità che sulla quantità del vino. Nel 1963 un decreto legge istituì la Denominazione d'Origine Controllata con precise regole per i produttori e per i consumatori. Oggi in Italia si è formata una vera cultura del bere, dove la preziosa bevanda ha assunto un ruolo di primaria importanza non solo nel rapporto con il cibo, ma anche come mezzo per conquistare momenti di sano godimento. Che il vino abbia ispirato poeti, letterati e artisti è cosa ampiamente risaputa. Nei vari periodi storici, l'uso del vino è stato spesso accompagnato nei festini e nei banchetti da musiche e canzoni, in alcune occasioni da canti carnascialeschi, da mottetti con intonazioni licenziose inneggianti alle donne e all'amore.

In Abruzzo le prime colture della vite e la produzione del vino risalgono addirittura all'età del ferro (lo dimostrano reperti di estremo interesse). Il poeta latino Ovidio, originario di Sulmona, scrive nel secondo libro dei *Giovani Amores*: “Sono a Sulmona, terzo dipartimento della campagna Peligna, piccola terra ma salubre per le acque che la irrigano... Terra fertile di grano e molto più fertile di uve”. Dicendo uve e non uva Ovidio alludeva certamente alle varie qualità del prodotto che già allora esistevano e che hanno resa famosa nel mondo la Valle Peligna. Per avere un'idea di come fosse articolato tutto il ciclo relativo alla vendemmia e alla vinificazione abruzzese di una volta, in una ristampa del 1980, di “*Folklore abruzzese – Torino di Sangro*” di Domenico Priori leggiamo: «Non troviamo in questo paese nulla di speciale sul modo di piantare le viti e farle crescere sane e rigogliose. Si osservano i soliti precetti che, tramandati nel secondo libro delle *Georgiche* [Virgilio] dal “savio gentil che tutto seppe”, furono perfezionati col progresso scientifico. Ricordiamo un proverbio che i contadini conoscevano bene: *Chi pòt' a la manganze di jennare – po' còjje l'uve nghe nu grosse stare* [Potando alla mancanza di gennaio, potrà raccogliere l'uva con un grande canestro]. I lavori sono continui e gravosi e le spese soverchie, e quindi non a torto si dice che *Chi tè' la vigne tè' la tigne*, anche perché l'uva, appena matura, viene spesso rubata da quelli che ritengono che *La roba che sta in campagna appartiene a Dio e a chi se la mangia*. Le uve da vino in questo paese sono le seguenti: la malvasia, il cipparone, il trebbiano, il cacciuolo, il moscatello, il moscatellone, il montepulciano, la baresana, il sangiovese, l'aleatico, la fragola. Ci sono le seguenti uve da tavola: *a chicche de galle* (zibibbo), *pizzute* (pizzutello), *uva San Frangische* (pergolone di Vasto), *la pizzutella nere* (corniola nera), *l'uva cazzarèlle* (uva lunga), *lu pruvuolone* (pergolone). L'uva raccolta nei cesti si versa a *li baunzi* (le bigonce), che vengono caricati sulle bestie e portate nel luogo ove essa deve essere pigiata. Si versa a tale uopo a *li vùtine* e a *li tinacce* [contenitori più grandi], e quando se ne fa un buon deposito si comincia la pigiatura nella *mése*, consistente in una vasca rettangolare di legno in cui si pone un sacco pieno d'uva; il sacco viene pigiato da *lu pestatore*, un operaio che si denuda le gambe fino al ginocchio e comincia così coi piedi a premere l'uva, mentre il mosto esce per foro della *mése* e scende in un recipiente collocato sotto al foro medesimo. Lo stesso sistema era al tempo di Virgilio, il quale nelle *Georgiche* si rivolge al padre Lenéo – e cioè al Dio del torchio che è Bacco – e lo invita togliersi i calzari e a immergere nude le gambe nel mosto. L'uva pigiata è ancora spremuta col torchio (*la vriscule*). Il mosto è versato nella botte (*lu vascèlle, la vòtte*), e con procedimenti diversi si ottiene

---

il vino cotto, oppure il vino “crudo” che può essere: quello comune, dovuto alla semplice fermentazione del mosto; *lu riturnate*, dovuto alla fermentazione del mosto unito alle vinacce; *lu conservate* che si fa unendo al mosto una certa quantità di uva cotta, dopo averla diraspata; ed infine *l'acquate* (vinello o acquerello). Il mosto per il “cotto” e l’uva diraspata per il “conservato” vengono cotti nel *callaròne* (caldaio grande) e quando si deve *scallarà* (vuotare il caldaio) si usa *lu cucciane*. Durante la vendemmia c’è dappertutto un gran da fare per gli uomini e le bestie, e quindi non senza ragione *‘n tèmepe di villigne s’accioppe l’ésene* (al tempo di vendemmia si azzoppiano gli asini). Il vino che viene *spiniate* (spillato) può essere di varia forza alcoolica e di diverso colore e sapore: *bianghe* (paglierino), *nere* (rossiccio, rosso cupo), *ceraciale* (del colore della ciliegia), *pizzicande* (frizzante), *forte* (alcolico), *fiacche* (debole), *abbuccate* (dolce), *amabelle* (leggermente dolce), *asciutte* (secco, non dolce), *arumatiche* (aromatico), *fruttate* (che ha odore di frutto), *fine* (di gusto gradevole e di profumo delizioso), *sciapite* (senza un gusto speciale). Quando viene venduto, il vino può rimanere *singere* (sincero) o essere *battezzate* (annacquato). Da noi la festa del vino si celebra l’11 novembre e può considerarsi una derivazione dei *vinalia urbana*, in cui i Romani toglievano dai *dolia* (vasi di terra cotta con la bocca larga e il ventre rigonfio) i vini nuovi e li assaggiavano dopo aver offerto a Giove il *calpar*. In quasi tutte le case si *spinile ‘n sande Martine* e “va l’aspro odor dei vini l’anime a rallegrar”. Moltissimi fanno onore al vino nuovo e fino a tarda notte s’odono i canti e gli schiamazzi di quelli che se ne sono ubriacati. Il travaso si fa a luna calante. Quelli che posseggono una vigna, se vogliono che l’uva maturi bene, senza essere attaccata dai “macarozzi” (coleotteri che infestano la vite e altre piante) devono mangiare al pranzo del primo maggio una minestra composta di nove cose diverse: fagioli, ceci, piselli, lenticchie, grano ecc. Questa minestra, è anche uno scongiuro contro le malattie del granturco e di altri prodotti agrari. Penso che con tale minestra devozionale, eco lontana, probabilmente, di rito delibatorio, si intenda propiziare – senza rendersene conto – il raccolto di un prodotto non rappresentato nella minestra stessa, mentre vi sono rappresentati nel numero sacro di nove (tre volte tre), gli altri prodotti del raccolto annuale>>>.

Degna d’attenzione, è la storia del Montepulciano d’Abruzzo che si inserisce nelle ricerche delle sue radici e del riconoscimento definitivo della sua originalità. Infatti, nella confusione tra Montepulciano di Toscana e Montepulciano d’Abruzzo, risulta evidente che si tratta di una pura e semplice omonimia. In realtà tra questi due vini non esiste alcun collegamento, perché il prodotto toscano e quello abruzzese sono vini completamente diversi e con profonde differenze organolettiche. Trapiantato in Abruzzo, il vitigno toscano, sia per le selezioni operate nel corso degli anni, sia per la differente composizione geologica del terreno, ha acquistato una propria personalità con le caratteristiche di un vino di qualità. Lo storico Michele Torcia, già nel 1792, testimoniava, in un suo scritto, la presenza nella Valle Peligna del vitigno Montepulciano. In seguito la sua coltura, dopo varie selezioni, si estese alle regioni circostanti. Oggi la coltivazione del Montepulciano è diffusa nelle quattro province abruzzesi (Chieti, L’Aquila, Pescara, Teramo) soprattutto nelle zone collinari ad una altitudine che non supera di solito i 500 metri s.l.m. Accanto a questo vitigno esiste, in misura minore, anche la produzione del Sangiovese. Facendo vinificare l’uva Montepulciano in assenza di vinacce, si ottiene il Cerasuolo, un prodotto dal colore rosso-ciliegia e dal gusto molto piacevole. Dal 1992 il Montepulciano d’Abruzzo DOC, prodotto nei terreni collinari della provincia di Teramo, può avvalersi della denominazione DOCG “colline teramane”, entrando così a far parte dei migliori vini italiani. Da “*La meravigliosa storia del Montepulciano d’Abruzzo*” di Franco Cercone, pubblicato nel 2000, riportiamo il capitolo su fra’ Bernardo Valera ed i vini abruzzesi nella metà del Settecento: <<Dobbiamo a fra’ Bernardo Valera, cappuccino di Giuliano Teatino (CH), un appassionato elogio dei più rinomati vini abruzzesi della metà del ‘700. Esso è contenuto in alcune poesie che il buon frate compone mentre si trova nel Convento di Siena e, dunque, in un “osservatorio” da ritenersi ideale sotto il profilo enologico. Le poesie del secondo Tomo che s’ispirano – come fra’ Bernardo dice nella prefazione – alle *Vendemmie di Parnaso* del Chiabrera, vengono chiamate *Scherzi ditirambici* ed ammontano a 97. Ad esse fanno seguito il ditirambo *Le nozze di Bacco* e *Le quattro stagioni a Bacco* (Primavera, Estate, Autunno e Inverno), caratterizzate da una diversa composizione

---

di versi. Polemizzando con i vini toscani, nello Scherzo n.80 così si esprime: - *“Di tanto io sol mi appago/ Tollo e Castellamare/ Altro non voglio, altro non so bramare.* E col pensiero rivolto particolarmente al *Rubino di Tollo* (Scherzo n.83), aggiunge: - *“Vedete, come nel bicchier zampilla?/ Come ardente sfavilla? / Dite: il rubin non gli si sbianca appresso?/ Egli è di Tollo; ed ha / Fra tutti la corona”.*

Nella cultura popolare abruzzese vi è una danza tradizionale del teramano: “Il Laccio dell’Amore” che si svolge a Penna Sant’Andrea. Questo ballo, derivato secondo gli studi da una liturgia di venerazione delle divinità agresti, doveva essere propiziatorio per la fecondità della terra. Attorno ad un palo dal quale pendono nastri colorati danzano giovani ragazzi e ragazze; questi, con particolari movimenti, cercano di intrecciare e strecciare i nastri per ricavare presagi sul futuro della coppia. Ogni gesto racchiude un particolare significato di corteggiamento, fidanzamento e rifiuto. Nella versione “moderna” la danza, accompagnata dal suono di un organetto particolare chiamato ‘ddu bott’ è distinta in più parti: l’entrata (‘zenna cuperte’) che descrive l’incontro della coppia, (‘lu ssaldarelle’) che rappresenta il corteggiamento fatto di amore e sorrisi, il ballo in cerchio (‘lu trallalere’) che vuole essere il rifiuto del corteggiamento, la serenata (‘serenata de lu mrijiche’ – serenata dell’ubriaco) fatto da un salto incoraggiato dall’effetto del vino bevuto e finalmente l’intreccio dei nastri per celebrare il matrimonio tra le coppie. Dall’inizio del ‘900 esiste un gruppo folkloristico che mantiene viva questa tradizione e che porta il nome di “Gruppo Folkloristico Laccio d’Amore”. E le feste, legate alla spillatura del vino sono ancora celebrate come a Città Sant’Angelo in provincia di Pescara dove, nel mese di settembre, si celebra la Sagra dell’uva. Questa si svolge unitamente alla festa di San Michele Arcangelo e si inneggia al vino novello. La sagra si apre con sfilate di carri allegorici dei quali il più importante è quello di Bacco e Arianna. I carri più belli sono votati dal pubblico presente e quindi vengono premiati. Nell’occasione si può degustare dell’uva e dell’ottimo vino. Anche a Tollo in provincia di Chieti, a fine luglio, si svolge la festosa Sagra del vino con carri allegorici, spettacoli folkloristici ed incontri enogastronomici. Identiche manifestazioni si svolgono anche a Pollutri e a Miglianico. Tra i vari rituali può ancora ritrovarsi l’uso di bere vino non dalle bottiglie o damigiane ma da fontane. Da *“Usi Abruzzesi”* – volume primo – di Antonio De Nino riportiamo: “Le fontane del vino”: <<Venite, ubriaconi, dalle quattro plaghe dei venti. La cuccagna è aperta. Si può ber vino senza pagare. Ma affrettatevi, ch’è faccenda che dura poco. Potete dirigervi ad Avezzano, a Sulmona, a Bugnara, a Raiano, a Pratola Peligna... Mentre gira la processione del Corpusdomini, in mezzo a una piazza o innanzi agli altari improvvisati lungo le strade, non di rado spuntano fontane di vino. Il liquido si versa in un imbuto da un terzo o quarto piano di casa, passa per appositi condotti o di latta o di canne, e riesce allegro allegro, come per incanto, a forma di zampillo o di fiocco. Allora chi vuol bere, beve; e il superfluo si raccoglie in un bacino. La stessa funzione si fa a Raiano nelle festa di San Giovanni. Forse queste specie di fontane a taluni ricordano un mistero: il sangue di Cristo. Ma, agli occhi miei, quel sangue è indizio, anzi prova, della feracità delle nostre campagne; e mi ricorda il motto Ovidiano: *Terra ferax Cereris, multoque feracior uvae.*>>. Antonio De Nino, appassionato cultore delle tradizioni popolari abruzzesi nacque a Pratola Peligna nel 1833 e morì a Sulmona nel 1907. Amò la campagna e, in possesso di solide attitudini letterarie, mostrò un vivace interesse per gli studi folkloristici ricercando, recuperando e catalogando il prezioso patrimonio del folklore abruzzese. Di paese in paese raccolse dalla viva voce della gente storie, fiabe, novelle, studiando gli usi, i costumi e le abitudini delle popolazioni. Descrisse tutto questo nei volumi *“Usi e costumi abruzzesi”* ai quali attinse D’Annunzio, a piene mani, per il suo lavoro poetico e per la stesura delle sue tragedie: *“La fiaccola sotto il moggio”* e *“La figlia di Iorio”*. Lo stesso F.P. Michetti trasse potente ispirazione dalle manifestazioni folkloriche che ammirava con il suo amico De Nino. Da *“Usi e costumi abruzzesi”* – volume quarto – *Sacre leggende* riportiamo una fiaba che mette in evidenza, dal titolo, uno dei compiti di una donna di campagna. *“La vignarola”*: <<Quanto è bella quella vignarola! me la voglio sposare. Così disse un signore fra sé, alla vista di una vignarola bella. Si fece innanzi: - Bella vignarola, mi vuoi per marito? – Rispose la giovane: - Io sono un poveretta... tu vieni per ingannarmi... - No, che non t’inganno: mi ti sposo innanzi a Dio ! – La vignarola sposò quel

---

signore. Abiti vistosi e gioielli si sprecavano. Ma la pompa durò poco. Quel signore, un bel giorno, scomparì; e non se ne seppe più nulla, per anni. Passa e passa, quel signore si sposò un'altra giovane. Quando la sera la sposa andò a letto, vide lo sposo con un serpente attorcigliato al collo! Messe un grido di terrore. Accorse gente. Il serpente stringeva sempre più le sue spire, e lo sposo stava con un palmo di lingua fuori. Appena ebbe il tempo di dire:- Chiamatemi il vescovo! – Venne il vescovo, e cominciò a scongiurare il serpente. Il vescovo, che era di santa vita, sapeva che quel signore aveva sposato, innanzi a Dio, un'altra donna. E disse al serpente: - Io ti comando per parte di Dio, lascia quest'uomo, che tornerà colla prima moglie!... - Il serpente incominciò a storcinarsi; e il signore, come poté parlare, confessò il suo peccato; e confermò che sarebbe tornato alla prima moglie. Il serpente andò ad attorcinarsi al piede del tavolino; e subito che si fece giorno, non si vide più. Ma il piede del tavolino rimase bruciato. Quel signore e la bella vignarola si riunirono e menarono una vita da santi>>. Ancora da “*Usi e costumi abruzzesi*”- volume terzo – *Fiabe* – di Antonio De Nino riportiamo un altro racconto che sottolinea uno dei tanti lavori di collegamento alla vendemmia che avevano soprattutto le donne. E' una storia nella quale riemergono tracce e temi trattati da Gambattista Basile, nel '600, nel suo *Lo cunto de li cunti*. Temi che si diffondono nelle varie culture tradizionali e riemergono nelle leggende locali. “*Racciappola d'uva*”: << *Vorrebbe diventà 'na pigna d'uve; e vorrebbe sta' 'ppesa alla tua cambrella* (Vorrei diventare una pigna d'uva; e vorrei stare appesa alla tua camerella). C'erano due vecchie. Oh quanto erano brutte quelle due vecchie! Terminata la vendemmia, le due vecchie andarono a *racciappolare* tutti i giorni, finché non cadde la neve. E tutte le sere pigiavano i *racciappelille* (i piccoli grappoli) e mettevano il mosto nelle botti. Venne poi il tempo di vendere il vino. Una vecchia vendeva il vino e una cucinava. Entrava la gente a bere nella cantina; e di sopra si sentivano tanti rumori. Un principe che era di passaggio, e stava lì a bersi un fiasco di vino, disse alla cantiniera: - Chi è che fa questi rumori? – Rispose la vecchia: - E' mia sorella che passeggia, strisciando le collane d'oro. Il principe soggiunse: - Vorrei vederla questa tua sorella – E l'altra: - Sarà difficile; perché è tanto bella, che non vuol farsi vedere a nessuno. Basta, glielo dirò, e domani ti darò la risposta – La vecchia cantiniera disse alla sorella: - Adesso è tempo di far fortuna. Un principe vuol vedere un dito della tua mano. Succia l'indice della mano destra, e vedrai che s'ingentilisce, e farà una bella impressione. La povera vecchia sugò il dito tutta la notte. La mattina il dito s'era fatto bianco bianco, liscio liscio. La cantiniera perciò diede la risposta al principe, dicendo:- La sorella non vuole farsi vedere; ma acconsente di far vedere soltanto un dito della mano. Se ti contenti di questo, andiamo su – Il principe se ne contentò. Salirono alla cucina. La cantiniera disse: - Sorelluccia mia bella, che stai alla tua *cambrella*, ficca il dito nel buco della chiave. – La vecchia sorella messe il dito nel buco della chiave, e il principe lo baciò; e disse: - Voglio sposarla subito. – Poi alzò più la voce: - Sei contenta di sposarmi subito? – Rispose con un filo di voce: - Sihh!. – La cantiniera fece questo patto: - Manderai a prendere la sposa in una carrozza chiusa; e tu l'aspetterai al portone del palazzo. – Fu tutto conchiuso. Il principe mandò a prendere la sposa. La vecchia imbacuccata entrò nella carrozza. A mezza via, si affacciò allo sportello e vide una casupola. Fece fermare la carrozza; e sempre imbacuccata, entrò in quella casupola. Là ci stavano le fate. Le fate dissero alla vecchia: - *Mare a tti! Mare a tti!* (Guai a te! Guai a te!). Come farai quando lo sposo ti vedrà così brutta? – La vecchia si mise a piangere e rispose: - Ma io che c'entro? E' stata mia sorella che mi s'è voluta levar dattorno. – Adesso ci ripariamo noi – dissero le fate. Scorticarono la vecchia con rasoi di cotone; e la fecero diventare giovane. Poi la vestirono con abiti d'oro e d'argento e l'abbellirono di perle e rubini. E, così trasformata, rientrò nella carrozza. Quando il principe aprì lo sportello, vide che la carrozza riluceva. Subito si abbracciò la sposa e ordinò che le nozze si facessero, come non s'erano fatte mai. Ci furono inviti generali. Fu invitata anche la vecchia cantiniera. Questa, veramente, non voleva andare; perché credeva che il principe volesse vendicarsi della canzonatura. Ma poi seppe che la vecchia era diventata giovane, e andò. Chiese alla sorella come aveva fatto per diventare giovane; e la sorella rispose che le fate l'avevano scorticata coi rasoi. Dopo le feste se ne ritornò al paese, colma di donativi preziosi. Per via incontrò un vecchio barbiere e gli disse:- Bel vecchio, mi vuoi fare un piacere? – Due, se posso. – Mi dovresti scorticare col rasoio; e io ti darò la metà di queste gioie. – Sì, sì. – Il vecchio la legò a un albero e cominciò l'operazione. Ogni tanto le

---

domandava: - Ti faccio male? – No, no: continua pure. – Ma, poco dopo, quando le ridomandava: - Ti faccio male? - la vecchia aveva perduto il fiato e buona notte. Era uscita la luna. *Luna, luna, damme 'nu platte de maccarune; e, se tu ne' me ce mitte le casce, I' te rompe la rattacasse*. Luna, luna, dammi un piatto di maccheroni; E, se tu non mi ci metti il cacio, Io ti rompo la grattugia>>.

Come abbiamo già accennato, il vino, fin dall'antichità, veniva usato nella medicina popolare come rimedio a svariate affezioni.

Gennaro Finamore fu un appassionato studioso della cultura popolare abruzzese. Egli nacque a Gessopalena (Chieti) nel 1836, compì i primi studi a Lanciano e si laureò in Medicina presso l'Università di Napoli. Esercitò la sua attività presso il paese nativo e si dedicò con grande impegno e passione allo studio delle tradizioni, degli usi e delle credenze popolari. Si spense a Lanciano il 9 luglio 1923. Dalla prefazione al suo libro “*Tradizioni popolari abruzzesi*” di Sebastiano Lo Nigro riportiamo: <<L'analisi dell'ideologia magico-religiosa che il Finamore aveva svolto con rigore scientifico e osservazione partecipante nel volume *Credenze, usi e costumi abruzzesi* del 1890, veniva estesa nel 1894 agli aspetti privati e domestici della cultura contadina abruzzese. Col titolo generico di *Tradizioni popolari abruzzesi* egli raccoglieva, infatti, una materia di straordinario interesse demo-antropologico. Colpisce, anzitutto, la visione unitaria con cui sono descritti dal dialettologo-demologo i valori e i costumi tradizionali della società abruzzese, di cui si distinguono i diversi livelli socio-economici e culturali, ma sempre nella prospettiva globale di un unico aggregato sociale e umano. Sensibile al fenomeno della dinamica storica, Finamore coglie le differenze degli strati colti e meno colti della popolazione nel comune processo del mutamento culturale, che è la legge a cui obbediscono le idee, le istituzioni e le forme di vita collettiva sia a livello egemonico che a quello subalterno. L'indagine demologica diventava perciò uno strumento prezioso per la ricostruzione dello stadio più antico della civiltà umana, nel suo progresso dalla fase in cui è prevalente una concezione magico-religiosa del mondo a quella in cui si afferma la pura razionalità. L'atteggiamento progressista del Finamore nei riguardi della arretratezza culturale dell'Abruzzo si esprime più apertamente nel capitolo *Igiene-Medicina-Terapia* con una acuta diagnosi delle pratiche superstiziose e dei rimedi empirici che il mondo contadino continuava a usare per difendersi dalle malattie. L'argomento toccava da vicino l'intelligenza dello scienziato e la coscienza civile del medico che aveva osservato con i propri occhi la violenza delle malattie che infierivano sulle popolazioni rurali.>>

Dal sopracitato capitolo riportiamo delle 'ricette' per alcune malattie o situazioni dove il vino viene impiegato con varie modalità.

<<Artrite. Reumatismo acuto e cronico. “Se l'artrite è limitata: a) fomenta con l'orina di *citela fèmmene*; b) con decotto di ebbio, *samuchèlle*, o *sambuca fèmmene* (Gessopalena – Chieti); c) con decotto di erbe aromatiche, *jèrv' adduruse*, nel **vino** generoso; d) frizioni con midollo di prosciutto; e) con aceto dei quattro ladri, o con olio di giusquiamo. (Montenerodomo – Chieti, Castiglione a Casauria – Peasara).

Per sedare il dolore e per agevolare l'uscita dei gas e dei materiali dall'intestino sono rimedi più comuni: a) Tre gocce di 'olio di lume' in un cucchiaino di latte (Sant'Eusanio del Sangro – Chieti); b) Fiele di piccione, tostato e poi stemperato nel **vino** (Ib.); c) Fiele di riccio sciolto nell'acqua (Ortona – Chieti); d) Vino in cui sia spento un carbone acceso (Ib.); e) **Vino** generoso, in cui per mezz'ora siasi infuso del pepe (Gessopalena – Chieti).

Foruncolo. (*Vrucele* (Lanciano), *Vrogne* (Ortona), *Cècule* (Gessopalena). Se molto piccolo, *Pedecèlle* (Ib.). I foruncoli danno sempre indizio di 'sangue guasto'. Vengono altresì a chi mangia cibi alterati, o beve vino troppo recente. Per favorirne la maturazione si applicano sui medesimi: la bava della *ciammajica* (chiocciola), o un impiastro di *strabbe* (stercò) *de piccion' e ssogna vècchie*, o, tolti i vinaccioli, si applicano uno o più **chicchi d'uva secca**, *ciciapasse*, con sopra della triaca ed ancora una paniccia di grano masticato, il cerume delle orecchie, strutto mescolato con bianco d'uovo,

---

cataplasmi di foglie di tussillagine: di malva e *'nzògna fràcede* o di foglie di giusquiamo. Seguita la morte, il cadavere suol essere lavato con aceto pretto o misto ad acqua: - Si lava, con **vino**, solamente la faccia (Castiglione a Casauria – Pescara)>>.

Anche in “*Usi e costumi abruzzesi*”- *Malattie e rimedi* – di Antonio De Nino si ritrovano particolari ‘ricette’ dove il vino fa la sua parte: << Nelle malattie infettive anche gli stessi ragni sono buoni contro la febbre. Bisogna ghermirne parecchi, pestarli e farne pallottoline che si avvolgono nell’ostia bianca, e si inghiottiscono, bevendo, subito dopo, un dito di vino generoso. (Pentima e Vittorito). Se col raffreddore uno *si arrochisce*, (perde la voce in parte o anche è preso da atonia) bisogna che beva **vino** e zucchero bollito; ma il vino, nel bollire, da un litro deve ridursi a metà. (Pentina, Raiano). Ai bambini che, per forte raffreddore, soffrono asma, si fanno pediluvii col **vino**, e poi si ungono i piedi di olio e miele, misto con sale. (Introdacqua). Per le poppe malate vi si applica un impiastro di fuliggine, sapone grattugiato, miele e sugna di maiale. Così *lu tummedore* (tumore) viene a suppurazione. Vi si applica anche una pezza di canapa, bagnata a **vino** annoso, fatto bollire con zucchero; ovvero *lu scuorce* dello strutto (la vescica dove si è conservato lo strutto); o la *cogna della noce cognosa* (il mallo polputo della noce fresca). Per la rogna, **vino** bollito tre volte con elleboro bianco, cioè risecato per tre volte, riempiendo sempre il recipiente. Se l’elleboro è delle nostre montagne, deve cogliersi col solleone. Col detto **vino** si fanno bagnature strofinate. (Pratola Peligna). Sulle ferite: Preparate *lu vine ‘nciarmate* (**vino** e olio sbattuti, da formare un unguentino). E tu, ferito, sta attento a quello che dico io: - *Fermete, sangue;/ ‘Nn ‘andà cchiù ‘nnante/ Sante Cusamate,/ Guarisce stu mmalate/, Sangue fatte forte/ Come Giesù statte a lla morta/. Sangue sta ferme/ Come Giesù ‘ntra le pene.* (Fermati, sangue;/ Non andare più innanzi/ . San Cosimo/, Guarisci questo malato/. Sangue, fatti forte/, Come Gesù stette alla morte/. Sangue, stai fermo/, Come Gesù tra le pene). Ad aiutare l’emissione della placenta, si dà alla puerpera acqua di malva e si fa sedere sopra un vaso; ovvero si obbliga a soffiare nel boccaglio di una bottiglia vuota. Al soffiare nei fiaschi o nei cannelli, sempre per aiutare l’uscita della seconda, altri aggiunge le bagnature di **vino** sul basso ventre e le bibite di vino bollito con cannella e zucchero>>.

Tra le antiche tradizioni legate al ciclo del vino ne segnaliamo una registrata in una località dell’Abruzzo teramano, oggi non più praticata ma rimasta nella memoria di chi l’ha vissuta. Il vino che ribolle nelle botti ha un’assonanza con il borbottare di coloro che, assaggiando più bicchieri di vino nuovo, cominciano a parlare in modo alterato, tipico di comincia a ubriacarsi. A novembre, in campagna, parlare della celebrazione di San Martino l’undicesimo giorno del mese, equivale ancora ad associare la festa del Santo all’assaggio del vino nuovo. Non solo in quella data ma nei giorni che precedono e seguono il rituale cristiano dalle botti si spilla il liquido prezioso per fare festa ed esaltare le capacità della vinificazione. Oggi molte piccole cantine restano in silenzio; le vigne, quando lavorate, non servono al raccolto della famiglia ma l’uva viene venduta a cantinieri più organizzati. Il numero di coloro che procedono singolarmente a lavorare i propri frutti dopo la vendemmia è sempre più esiguo. Resta però nel ricordo il periodo della vendemmia e della spremitura dell’uva, in Abruzzo sono moltissime le sagre storiche che celebrano questo importante rito. Il tempo di San Martino è un richiamo all’abbondanza, certo direttamente proporzionale ai numerosi acini che la pianta produce. Resta infatti nel dialetto, mutuando anche tanti detti popolari raccolti da Gennaro Finamore, la frase “*Ce sta lu sante Martine*” per simbolizzare il concetto di gran quantità che si utilizza, ancora oggi, quando si intende sottolineare riferimenti riguardo a un gran numero di pietanze o di bevande o a oggetti di uso domestico che si presentano a chi descrive un pranzo o una casa molto arredata. “*Sande Martine!*” era il saluto cordiale che si faceva quando una donna impastava la farina per il pane o quando si incontrava una donna gravida, nell’esemplificazione di un impasto che lievita e cresce così come il ventre della donna. Si salutava allo stessa maniera anche il mosto che, ribollendo nelle botti, cresceva e si tramutava in vino. Finamore ci suggerisce un racconto popolare che raccolse a Campi, in provincia di Teramo, negli ultimi anni del 1800 e che prova stretti rapporti del Santo con il vino: *Perché usa spillare le botti nel dì di s. Martino?* - <<*Inseguito dai nemici, s. Martino cercò ricovero nella casa di un contadino. Questo buon uomo, non avendo dove meglio, lo fece nascondere*

---

*in una botte vuota. Arrivati, gli sbirri lo cercarono anche in cantina; ma trovarono che tutte le botti, vuote da tanti anni, erano piene. Peggio per le botti! Bevvero, bevvero tanto, che caddero briachi fradici, e il santo, senza molestia alcuna, potè andare pe' fatti suoi. Ecco perché s. Martino è protettore del vino e nel dì della sua festa si spillano le botti>>.* Come si diceva, la vinificazione familiare oggi è praticata in modo minore nei piccoli borghi e presso poche famiglie a favore della vendita dell'uva ad aziende più grandi. In alcune località dell'Abruzzo teramano era abitudine, nel periodo intorno alla festa di San Martino, di attuare "*lu predcà*" cioè il predicare. Consisteva nell'assaggiare il mosto di vino nuovo direttamente dalle botti o, in tempi più moderni, anche dalle damigiane di vetro. I ricordi carichi di nostalgia di un tempo passato riaffiorano nelle parole di chi ho intervistato perché ha vissuto in prima persona la vendemmia di un tempo e la predica del vino. Nonni e padri pigiavano l'uva nella cantina prima con l'antica tradizione della pigiatura con i piedi, poi con la pigiatrice elettrica. Tanta fatica e tanta allegria e tanta premura perché il vino era un tesoro per tutto l'anno, nonni e padri lo trattavano con cura, quasi fosse un bambino da curare, se il tempo era particolarmente freddo si teneva un braciere acceso nella cantina per mantenere equilibrato il calore per la fermentazione. Gli anziani soprattutto, in quel periodo, vivevano più in cantina che nella casa e quando a sera si ritiravano erano sempre un po' alticci perché gli assaggi erano stati molti nella giornata e la lingua si scioglieva in modo veloce, la voce diventava roca... insomma si predicava. Le donne, in casa, accortesì della situazione che diveniva spesso pesante rimproveravano gli uomini con frasi che, tradotte in italiano dal dialetto recitavano:- Hai predicato (bevuto) tutto il giorno adesso devi predicare (parlare in modo sconnesso e ripetitivo) anche qui?- Certamente l'azione dei predicare si riferisce alla loquacità data dall'ebbrezza che si connette al rumore stesso "del ribbolir dei tini". Il mosto bolliva sprigionando effluvi alcolici con un rumore ripetitivo simile al predicare del cantiniere. Solitamente il rito de "*lu predcà*" non avveniva in solitudine, il bello era quando si poteva fare in compagnia, quando ci si riuniva in cantina insieme ai vicini di casa, scambiandosi le visite nelle rispettive cantine con scansione giornaliera. Si attendeva che l'amico avesse vendemmiato per passare nelle vicinanze della sua cantina e sperare, anzi insistere, in una visita nei suoi locali che erano considerati quasi un santuario. Per i più generosi era un dovere e un vanto in quei giorni, invitare a farsi un bicchiere di vino nuovo, che ancora vino non era, e di accompagnarlo anche ad un bicchiere di vino cotto...e le prediche erano numerose. La "predicata" era una tradizione da rispettare, un rito antico di celebrazione del vino. Restano nei ricordi quei momenti nei quali i nipoti erano iniziati al rito: la cantina era inebriata dall'odore dolciastro, l'atmosfera calda e rassicurante cadenzata dal rumore tipico del mosto in ebollizione; erano gli stessi padri che, imponendo un momento di silenzio, guidavano i giovani all'ascolto del vino, del suo borbottio, invitandoli ad avvicinare l'orecchio alle botti. Gli anziani avevano confezionato delle cannule lavorando una canna sottile e le offrivano orgogliosi ai più giovani che, da neofiti, seguivano passo per passo il cerimoniale. Si saliva su una scaletta appositamente realizzata per avvicinarsi alla bocca delle botti e, immersa la cannula, si assaggiava. Sul liquido galleggiavano ancora semi e acini e le bolle del mosto producevano leggeri schizzi sul volti chini sull'apertura della botte. "*Lu predcà*" era anche funzionale alle esigue condizioni economiche che, spesso, contraddistinguevano le famiglie di campagna in alcuni periodi dell'anno. Le usanze di cortesia prevedevano l'offerta di qualcosa da mangiare o da bere nel momento in cui qualcuno passava a fare visita in casa e, se non vi era possibilità di tenere in casa dolci o liquori e il vino non era pronto da offrire nella brocca sulla tavola, si invitava l'ospite a passare in cantina per una predicata. Il contadino, per non restare mai senza vino, vendemmiava subito la prima uva matura, quella bianca, e ne faceva un vinello leggero che si poteva bere prima e si produceva così il vino novello per San Martino che apriva i riti della predicata. Tracce di un'usanza tradizionale si riverberano, ancora oggi, in alcune case private nell'Abruzzo teramano per continuare e non far tramontare gesti antichi e identitari.

---

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV., *Il vino nella storia* a cura di Enrico Guagnini, Editoriale Domus – 1981
- AA.VV., *L'arte del bere giusto dalla vigna al servizio del vino*, Biblioteca Culinaria, 2003
- ANTONIO DE NINO, *USI E COSTUMI ABRUZZESI*, vol. 1 -6, Olschki Editore, 1963
- BURTON ANDERSON, *Vino*, An Atlantic Press Book , 1980
- CASTELLARI, PAIELLI, *Bianco e Rosso*, Edagricole, 1992
- DOMENICO PRIORE, *FOLKLORE ABRUZZESE. TORINO di SANGRO*, Itinerari, 1980
- EMILE PEYNAUD, *Il gusto del vino* a cura di Lamberto Paronetto, Edizioni AEB SpA , 1983
- ENOTECA ITALIANA, *Il Vino* – Giunti Editore, 1999
- FRANCO CERCONE – *LA MERAVIGLIOSA STORIA DEL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO*, Edizione Amaltea, 2000
- GENNARO FINAMORE, *CREDENZE, USI E COSTUMI ABRUZZESI*, Polla Editore, 1988
- HUGH JOHNSON, *Atlante mondiale dei vini*– Mondadori Editore, 1990
- HUGH JOHNSON, *Il libro dei vini*, Rosenberg & Sellier, 2004
- MICHEL DOVAZ, *La degustazione*, Edizioni AEB Brescia. 1989
- RENATO RATTI, *CONOSCERE I VINI D'ITALIA*, Edizioni AEB SpA, Brescia,1985
- TULLIO DE ROSA, *Tuttovini*, Edizioni Mondadori, 1990

---

## La Campania Felix e il mondo contadino di Virgilio fra attualità e maschere

in Gasparroni A. *Vivi l'Italia. Tra storia e antropologia*, Ricerche&Redazioni , Teramo, 2017

Senza dubbio le notizie attendibili su Virgilio e sulla sua vita non sono molte, mentre in più ampia misura si presentano quelle che hanno un fondamento leggendario, nate sotto la spinta della mitizzazione del personaggio. Virgilio mago, capace di creare un palladio, un arcano oggetto magico dalla cui conservazione sarebbe dipesa la sorte della città di Napoli: un uovo racchiuso in un'ampolla, custodita in una stanza segreta del Castello che prese il nome dallo stesso uovo. Un'ampolla che sfida il tempo e la storia, un'ampolla che oscilla e che diventa prigioniera della Sibilla e poi si riempie di sangue del santo e oscilla ancora oggi, durante il miracolo di San Gennaro.

Mito, leggenda e storia si intrecciano nella tessitura dell'esistenza di Napoli, lasciando sempre un segno nascosto che sfugge ai ritmi incessanti del divenire ma che restano, in modo tangibile nella ripetizione del gesto e della devozione dell'attesa dello scioglimento del sangue del santo. Il filo rosso virgiliano ci porta ai luoghi della Campania Felix, nel maggio 2008. Baia, Bacoli, sono disseminate di rovine di stupende ville romane. La suggestione, entrando nell'antro della Sibilla, a Cuma, rimanda ai vaticini virgiliani nell'Eneide e ai responsi delle Pitonesse che masticavano foglie di lauro che potenziava il furore profetico. Il lago Averno, porta dell'Inferno, è uno specchio d'acqua visibile dall'altura sulla quale si cammina tra le rovine del tempio di Apollo. La storia è palpabile: Oplontis svela le sue stanze dove si leggono la vita e le abitudini alimentari dell'epoca. L'occasione di poter pranzare negli scavi di Pompei, con tavoli allestiti nell'ambulacro delle Terme del Foro, mi dona un'emozione irripetibile. In una zona aperta, tra le domus romane si scorgono alcune piante di vite messe a dimora che sono simili a quelle dell'epoca della città distrutta, individuate attraverso i calchi delle radici delle piante bruciate. Seguendo i filari primitivi, tecnici vitivinicoli e biologi, sono riusciti nell'esperimento di ricreare vigne nella Pompei archeologica. Una forma di vita nell'area vesuviana rinasceva con questo tentativo nel 1996, poi si è materializzato con la produzione di stessi vitigni vesuviani posti a dimora in ampi spazi. La fertilità del terreno si fonde con il senso dell'attesa, del pericolo e della pazienza della gente che vive nell'area vulcanica. Oggi come ieri si vive e si guarda al vulcano, con timore, fiducia e rassegnazione, con terrore e con preghiera. Situazioni al limite, come ha ben descritto nel suo docu-film Gianfranco Pannone dal titolo "Sul Vulcano", girato nel 2014.

Virgilio nasce in un ambiente agricolo, dove il padre era dedito all'agricoltura, all'allevamento del bestiame e all'apicoltura.

Alla sua venuta al mondo è legata la leggenda mantovana de "l'albero di Virgilio": un pioppo cresciuto sul luogo della nascita del poeta, albero divenuto poi riferimento votivo per le partorienti. Il tema leggendario dei natali del poeta nel solco di un campo di grano e della crescita di un albero nei pressi, oltre ad inserirsi nell'insieme dei principi logico-associativi cari alle culture tradizionali che, in questo caso, associavano il sito di una nascita luminosa alla presenza di donne che dovevano dare alla luce figli ai quali augurare di essere illuminati come il poeta, quasi che le sue capacità potessero essere rimaste su quello stesso terreno che le gravide calpestavano, venne ripreso da Giovanni Pascoli in "Pietole", versi inseriti nei "Nuovi Poemetti".

Gli anni trascorsi in campagna influiscono profondamente sull'animo del poeta e lo aiutano nella conoscenza delle tecniche necessarie per la coltivazione dei campi.

---

Nel 37 a.C. inizia a scrivere *Le Georgiche*, e il suo intento non è quello di dare lezioni di agricoltura ai coltivatori della terra ma quello più ampio teso alla rivalutazione della civiltà contadina, dopo che le guerre civili avevano alterato i rapporti tra i vari componenti della società romana.

Tutta l'opera tende appunto a stimolare i cittadini ad un ritorno al lavoro della terra a soprattutto al riappropriarsi delle antiche virtù morali e religiose di Roma, esaltando poeticamente i nuovi ideali del nascente impero augusteo.

Nel secondo libro delle *Georgiche*, oltre alla descrizione degli alberi da frutto e dell'ulivo, il poeta si sofferma, con un'ampia disamina, sulla coltura della vite e sulle tradizioni ad essa collegate, spunti dai quali si propongono alcune brevi riflessioni circa la tipologia delle coltivazioni che ne attesta l'attuale modernità e le celebrazioni bacchiche poi confluite in rituali contadini che ne ricordano profumi e colori.

Viaggiando per la nostra penisola, dal periodo primaverile fino ad ottobre, il paesaggio agricolo dalle colline alle pianure ci appare a tratti tappezzato di un fitto e regolare tappeto verde sospeso dal suolo ma ad esso saldamente ancorato per mezzo di piccole palificazioni e arbusti. Al di sotto di esso i viticoltori lavorano con meticolosa attenzione per rendere migliori i raccolti con potature e innesti; studiano insieme agli enologi la posizione dei grappoli e la loro esposizione al sole per poterne ricavare il migliore dei prodotti per la vinificazione. Nel 1961 il Consiglio Nazionale delle Ricerche, ad opera di Mario Ortolani, stila uno studio sulle case rurali in Italia e, oltre alle diverse architetture, propone un'immagine d'insieme delle varie tipologie di coltivazione. Ne cito una che riguarda un tratto della regione abruzzese per la coltivazione vitivinicola: - *A sud del Tordino infittiscono i vigneti. I filari si alternano agli orti: viti, mantenute piuttosto basse e sostenute con canne, producono ottime uve da vino. L'uva non è tutta vinificata dai contadini, i quali preferiscono venderne una buona parte a negozianti cittadini per realizzare subito denaro liquido. In ogni casa viene conservato soltanto il vino necessario per il fabbisogno familiare, che – data la proverbiale parsimonia di queste popolazioni – è ben limitato: per tutto l'anno bastano due piccole botti collocate in un canto del magazzino: né si può parlare propriamente di cantina. Le cantine, invece, si trovano in paese, nel seminterrato delle case dei commercianti di vino, che non sempre sono i proprietari dei vigneti...* - Fin qui Ortolani ma, andando a ritroso nel tempo, si potrebbe continuare la dissertazione con le parole di Virgilio per sottolineare la sua attenzione al paesaggio e l'immutata tecnica coltivativa:

*Ma prima di ogni altra cosa chiediti*

*se sia meglio seminare la vite*

*in pianura o in collina.*

*Se ritieni migliore*

*una distesa fertile di campi,*

*piantala fitta:*

*in coltura intensiva*

*Bacco non fatica produrre.*

*Se invece il terreno è in pendio*

*Per alture e colline degradanti,*

*vedi di allargare i filari,*

---

*ma in modo che all'interno del tracciato  
ogni sentiero quadri in simmetria perfetta  
con la disposizione delle piante,  
come accade al culmine di una guerra,  
quando le legioni schierano la coorti in battaglia, [...]  
Ogni filare sia dunque disposto  
Fra sentieri a intervalli regolari,  
non tanto per svagare l'animo  
col gioco delle prospettive,  
ma perché diversamente la terra  
non fornirà alle piante sufficiente nutrimento  
e non potranno i rami allungarsi a piacere.-*

Non è un'attuale descrizione di un bel paesaggio italiano? La prospettiva è intercambiabile: con il suo lavoro Virgilio ci permette di vedere orizzonti di tanti secoli fa poiché noi possiamo ammirarli immutati nella nostra epoca come ho visto in Campania, a Solopaca, nel settembre 2007. La coltivazione della vite, descritta da Virgilio, copre le zone collinari di questa parte del Sannio fino a dare l'impressione di un paesaggio pettinato, dove i filari vengono ravviati e ordinati.

Il "savio gentil che tutto seppe" fornisce inoltre numerose informazioni sulla cura del terreno, sulle bagnature e concimazioni e sull'uso della pigiatura con i piedi, oggi nostalgico ricordo ma, fino ai primi decenni del secolo scorso, ampiamente documentata. Nella ristampa del 1980 di "Folklore abruzzese – Torino di –Sangro", di Domenico Priore (1964) si legge: - *L'uva raccolta nei cesti si versa a li bauzi (le bigonce) che vengono caricati sulle bestie e portate nel luogo dove essa deve essere pigiata. [...] si comincia la pigiatura nella mèse, consistente in una vasca rettangolare di legno in cui si pone n sacco pieno d'uva; il sacco viene pigiato da lu pestatore, un operaio che si denuda le gambe fino al ginocchio comincia così a premere l'uva, mentre il mosto esce per il foro della mèse e scende in un recipiente collocato sotto al medesimo -*. Lo stesso sistema era al tempo di Virgilio, il quale nelle *Georgiche* si rivolge al padre Leneo – e cioè al Dio del torchio che è Bacco – e lo invita a togliersi i calzari e a immergere nude le gambe nel mosto.

Dall'apertura del Libro Secondo:-

*Fin qui la coltivazione dei campi  
E le costellazioni in cielo;  
ora canterò Bacco, i germogli del bosco,  
i frutti dell'olivo così lento a crescere  
Qui, padre Leneo,  
qui dove tutto è pieno dei tuoi frutti,  
dove per grazia tua fiorisce la campagna*

---

*traboccante di pampini autunnali*  
*e sino all'orlo nei tini fermenta la vendemmia,*  
*qui vieni, padre Leneo,*  
*togliti i calzari*  
*e tingiti con me di novo mosto*  
*le gambe ignude.-*

L'attenzione di Virgilio si sofferma sui riti propiziatori in onore del Dio del vino che, oltre ai sacrifici di un caprone sull'altare e a "giochi di tempi antichi" che misuravano la prestanza fisica ed offrivano in dono al Dio la forza e la costanza di coloro che gareggiavano, prevedevano il nascondimento del volto di alcuni con maschere orribili di legno e il conseguente comportamento disordinato in preda ai fumi del vino. Le immagini quasi mostruose ed il relativo nascondimento della reale natura umana dei festeggianti è categoria comune nei riti di mascheramento: attraverso la maschera l'uomo temporaneamente "non è più" quello che normalmente è ma può vivere una situazione liminale liberatoria e ritornare poi all'ordine quotidiano. Con la maschera, in questo caso, tutta la negatività legata a cattiva vendemmia o al rischio di una produzione di vino non buono, veniva esorcizzata allontanando con la "bruttezza" eventuali energie negative:

*Non per altra colpa su tutti gli altari di Bacco*  
*Si immola un caprone, giochi di tempi antichi*  
*Si trasmettono sulla scena [...]*  
*Anche i contadini di Ausonia,*  
*che vengono da Troia,*  
*scherzano con versi grossolani e risa sfrenate,*  
*si nascondono il volto*  
*con maschere orribili di cortecchia cava*  
*e ti invocano, Bacco, in canzoni festose [...]*

Nel tempo la ritualità antica è penetrata nella cultura popolare mantenendo aspetti più o meno evidenti di un passato che ha segnato le vie dell'identità, pensiamo alla figura di Pulcinella, di tante regioni d'Italia. Se Virgilio parla delle maschere durante i riti legati a Bacco, ancora oggi la tradizione sarda conserva, nelle sue feste di novembre, tratti dell'antico mascheramento. A Bono, in provincia di Sassari, una festa popolare di antiche tradizioni pagane è legata all'antico culto di Bacco, dio del vino, chiamato in sardo Sant'Andria. La traduzione dal dialetto indica Sant'Andrea, l'aspetto cristiano ha neutralizzato quello pagano, segnalando anche il mese di novembre con lo stesso nome del santo. Di anno in anno, il 30 novembre, in questo piccolo centro della Sardegna, i padri e i figli si tramandano l'antica tradizione di svuotare il più possibile delle grandi zucche di forma allungata, intagliarle a forma di volti umani e di inserire una candela all'interno. Una volta costruite le zucche, le legano al collo (cioè le indossano sul proprio corpo) e in processione affollano le vie del paese al grido di - "Sant'Andria, Sant'Andria" -, accompagnato dal suono dei campanacci. Si passa per le case e davanti alle porte si raccolgono le offerte: dolci tipici della tradizione sarda, noci e frutta secca. Alla fine della

---

questua e della processione le zucche vengono gettate in terra e distrutte. Tutti si riuniscono nella piazza del paese e, fino a notte fonda, vengono distribuite caldarroste e vino nuovo.

Ma il mascheramento rituale trova riscontro in altre regioni italiane anche utilizzando il materiale stesso, oggetto della celebrazione: l'uva. Nel passato, durante la raccolta dell'uva, tra Lazio e Abruzzo era in uso, se un giovane voleva corteggiare o scherzare con una ragazza, spremere un grappolo d'uva tra proprie mani e sporcare il viso della giovane all'improvviso, traendo presagi di riuscita dalle sue reazioni. Era comunque una forma di mascheramento legata al vino e all'amore. Così come legata all'amore per la terra che produce il vino era questo bel rituale (a me narrato da un contadino nel 1997 ma che risale agli anni '50) che prevedeva il mascheramento delle mani, una volta in uso nella zona dell'Abruzzo teramano nel quale veniva spremuto, alla fine della raccolta dei grappoli, l'ultimo grappolo sull'ultima pianta di vite rimasta per mezzo delle mani di tutte le donne riunite con una formula beneaugurate:- tanti chicchi quest'anno, tanti quintali l'anno prossimo!- Era un inno alla fertilità non solo della vigna ma un inno alla fecondità femminile, la frase era infatti scandita solo dalle donne e proclamata all'unisono.

L'epoca nella quale visse Virgilio riguardò un periodo di transizione e di grandi mutamenti politici e sociali: Il poeta era un intellettuale che amava profondamente la campagna, perché rappresentava il mondo favoloso della propria infanzia. La grande trasformazione della società romana dovuta alle guerre civili creò nel poeta la convinzione che per riedificare una nuova convivenza umana occorreva tornare alle radici della civiltà romana, alla terra madre.

Quando nel 37 a.C. iniziò a scrivere le *Georgiche* il suo preciso scopo fu quello di comunicare poeticamente i nuovi ideali che avrebbero dovuto guidare l'Italia e l'impero. E vi riuscì pienamente esprimendosi, come vero poeta, in tutti gli argomenti trattati, con estrema chiarezza classica.

---

## Bibliografia di riferimento

- AA. VV., *Boccali divini. Antica ceramica popolare*, collezione Gianni Brandozzi, Fast Edit, Acquaviva Picena, 2008
- AA.VV., *Antica ceramica da tavola nella tradizione popolare*, Fast Edit, Acquaviva Picena, 2003
- AYMONE R. (a cura di), Pascoli G. – Nuovi Poemetti, Oscar Classici Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 1974
- COLOMO S., *Sardegna immagini del Carnevale*, Editrice Archivio Fotografico Sardo, Nuoro, 2015
- DE SIMONE R., “*La Verginella*” e l’uovo del Castello in *Il segno di Virgilio*, Stampa e Ars, Napoli, 1982
- GASPARRONI A. e L., Il mondo contadino di Virgilio, in *Publius Vergilius Caro*, Premio Aesculapius, Atti della terza edizione, Falvius Edizioni, Pompei, 2008
- LOMBARDI SATRIANI L.M., *I Femminielli napoletani tra realtà storica, immaginario e memoria*, in *Voci, annuale di Scienze umane*, anno XI, Luigi Pellegrini Editore, 2014
- NIOLA M., *Sui palchi delle stelle*, Meltemi editore, Roma, 1995
- PRIORE D., *Folklore abruzzese – Torino di Sangro*, Editrice Itinerari Lanciano, (ristampa del 1964), Lanciano, 1980
- RAMOUS M., *Georgiche. Publio Virgilio Marone* (introduzione, traduzione e note di), Garzanti, Milano, 2001

## FILMOGRAFIA

- Passione*, 2010, regia J. TURTURRO, prodotto da A. BONIFAZI, B. TRIBBIOLI, distribuito da Istituto Luce Cinecittà
- Sul Vulcano*, 2014, regia C. PANNONE, prodotto da A. ACCIAI, C. MACCHITELLA, G. MAGLIULO, P. MASSA, distribuito da MFA - Filmdistribution