

La Cucina

La Cucina
Sant'Antonio
e i riti arborei

La festa della Pita in Basilicata

IN un'alone denso di profumi, musicalità e riti propiziatori si rinnova l'appassionante Sagra della Pita (abete), in onore di Sant'Antonio di Padova. La Sagra della Pita, senza dubbio, è quella che più rispetta i riti ed i gesti di una tradizione antica, che rimanda a riti nord europei, ed è legata a svariate leggende. Una delle leggende più suggestive racconta che Sant'Antonio da Padova nel XIII secolo fece sosta nei boschi del Pollino, ogni paese ne rivendica il passaggio, trascorrendovi la notte protetto dai lupi. In seguito, negli anni a venire, nello stesso posto dove il Santo aveva sostato, un custode di buoi (gualano) precipitò in un burrone. La notte si avvicinava e i lupi ululavano. Consideratosi perduto invocò disperatamente il nome di Sant'Antonio chiedendo protezione dai lupi e invocando la salvezza. Nelle tenebre del bosco, all'improvviso, gli apparve il Santo che lo guidò per un sentiero, sconosciuto al "gualano", e lo portò in salvo. Rientrato al villaggio, il miracolato raccontò l'accaduto, e la propria salvezza, a tutti gli abitanti che per devozione e per invocare protezione decisero di venerare Sant'Antonio da Padova. Così il 13 giugno di ogni anno si recano nel bosco per abbattere un abete ed offrirlo al Santo, coinvolgendo di volta in volta sempre più gente in questo loro gesto. Questa stupenda leggenda che ha incantato generazioni di ragazzini attorno allo scoppiettare dei camini si rivive a Castelsaraceno, Pietrapertosa, Viggianello, Terranova di Pollino e Rotonda ogni 13 di Giugno o nella prima quindicina del mese. Studi e letture demontologiche hanno evidenziato come i riti arborei, così come le altre feste dell'area, sono caratterizzate dalla mescolanza di sacro e profano, dove l'albero abbattuto diventa simbolo. Nelle tradizioni popolari si conservano pezzi di arcaicità con cui si invita l'arrivo propiziatorio dell'estate, collocando nel mezzo della piazza un albero del bosco come simbolo rigenerativo, da cui il lavoro e la raccolta. Così la comunità diventa, attraverso questo rito, partecipe alla resurrezione della vegetazione e si sente parte integrante della rigenerazione del Cosmo, implicita nei riti naturali. In tutte queste feste popolari spicca la celebrazione dell'avvenimento, primavera o estate, attraverso la manipolazione di un simbolo della vegetazione. Si mostra l'albero Pita, si orna e si porta in giro ritualmente, l'uomo si sente integrato, partecipe e crede di poter utilizzare questa vita per i propri fini, manipola i "segni" vegetali, congiunge il tronco al ramo, cele-

Tra i fornelli

Crespelle, taralli e "viscuott"

CREPELLE (I CRISP)

Ingredienti

1/2 kg. di farina
1 cucchiaino da caffè di sale fino
50 gr di pasta "cresciuta"-lievitata- (oppure 1 cubetto di lievito di birra)
olio extravergine di oliva
una patata lessa
abbondante olio per friggere

In una ciotola molto capiente versate la farina, la patata lessata e passata, un pizzico di sale e la "pasta cresciuta" o il lievito di birra che avrete già sciolto in un bicchiere di acqua tiepida. Con le mani impastate il tutto, aggiungendo dell'acqua necessaria ad ottenere una pastella molto fluida. Dovrete letteralmente schiaffeggiarla a lungo. Lasciate lievitare per un paio di ore al caldo (avvolgete la ciotola con una copertina di lana). Dopodiché riscaldare per bene l'olio che vi servirà per friggere le crespelle. Prendete una manciata di composto con le dita inumidite della mano fate delle ciambelle che getterete nell'olio bollente. E' importante la temperatura dell'olio; le crespelle infatti devono gonfiarsi immediatamente e friggere per pochi secondi giusto il tempo di dorarsi

TARALLI

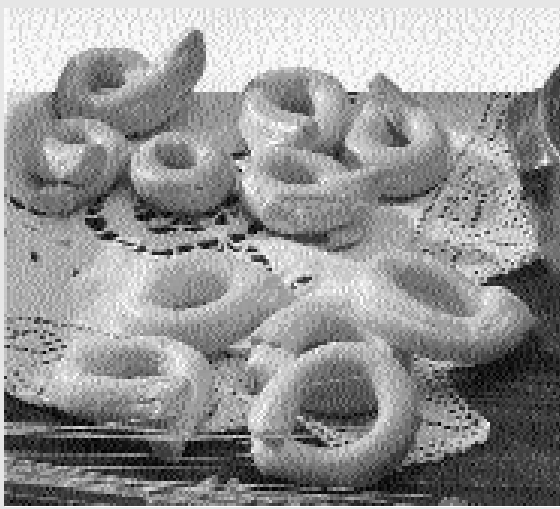
Ingredienti

1kg. di farina tipo "00"
30 gr. di sale fino o un pò di più a secondo del gusto
300 gr. di olio extra vergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiari di semi di finocchio
acqua q.b

Impastare insieme la farina, il vino (deve essere un pò caldo, quindi scaldarlo un pò), l'olio, il sale, i semi di finocchio e l'acqua, fino ad ottenere una pasta elastica ed omogenea. Lasciare riposare, coperta da un panno, per 20 minuti in un luogo non freddo. Fare dei bastoncini grossi 1 cm circa della lunghezza desiderata, poi chiuderli a cerchio bene schiacciando forte (qui mia nonna usava la chiave della porta per marciarli, ancora oggi io lo faccio per tradizione). In una pentola portare ad ebollizione dell'acqua in cui si ha aggiunto 1 cucchiaino di sale. Immergere pochi taralli per volta nell'acqua bollente e quando vengono a galla ritirarli, aiutandosi con una schiumarola. Fare asciugare su un canovaccio per qualche minuto, oliare una teglia da forno e adagiare i taralli.

Si infornano a 200° nel forno preriscaldato per 15 minuti circa, dovranno dorarsi un pò (la tem-

peratura e il tempo di cottura nel proprio forno potrebbe essere diverso).



peratura e il tempo di cottura nel proprio forno potrebbe essere diverso).

"VISCUOTT" (biscotti)

I 'viscuott' come li faceva la mia mamma... croccantissimi e buonissimi! L'impasto va impastato a mano: all'inizio avrà la consistenza di una frolla, ma molto meno morbida. Non essendo un impasto lievitato, infatti, risulterà un po' duro da lavorare. Non cadete nella tentazione di aggiungere acqua rispetto alla ricetta!

Ingredienti

kg 1 farina tipo 00
3 uova
sale g 30
100 cc vino bianco secco
100 cc di strutto buono (un bicchiere)
1 cucchiaino di semi di anice
1 cucchiaino abbondante di liquore d'anice

Impastare bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare per circa 20 minuti.

Poi dividere l'impasto in tre parti e stenderlo con il mattarello nello spessore di circa 1cm (ricordarsi che l'impasto non cresce in cottura).

Fare dei bastoncini lungo 25 cm. e chiuderli formando un otto.

Fare bollire dell'acqua salata (1 cucchiaino di sale in pentola) e immergervi i taralli. Scolarli appena salgono in superficie e lasciarli asciugare su un panno.

Fare questa operazione fino ad esaurimento impasto.

Poi mettere i taralli su una teglia su carta da forno ed infornare per 40 min.

l'avvenimento cosmico della resurrezione della natura. Nel rito i tratti comuni evidenti sono il taglio di un grosso albero che nella piazza viene 'maritato' con un 'cima'. Quasi ovunque, anche se con diverse tecniche, i tronchi vengono trascinati da buoi, laddove si è intelligentemente vietato l'uso di mezzi meccanici, anche se esistevano casi, come a Terranova di Pollino, dove il tronco veniva trascinato con lunghe pertiche a mano. Il rito termina generalmente con la scalata dell'albero dove sono stati appesi premi di varia natura. In alcuni paesi partecipava anche una

squadra di "fucilieri" all'abbattimento dei premi appesi sulla cima, come a Castelsaraceno, Terranova ma anche a Rotonda fino a qualche decennio fa. Il coinvolgimento totale della popolazione e l'enorme impegno organizzativo fa diventare il rito arboreo la festa principale per il paese in cui è praticato e la preparazione viene seguita per tutto l'anno. E, come tutte le cose, tutto finisce a crespelle, tarallucci e vino! La tradizione ha solide e fervide radici nella terra dei boschi della Lucania, nome nativo che deriva dal greco Lukos, bosco!

La luna
rossa

di FEDERICO VALICENTI

Federico Valicenti, uno dei nomi più prestigiosi della cucina lucana, è proprietario del ristorante che dà il nome a questa rubrica, Luna Rossa, a Terranova di Pollino.

Tel.
097393254 - 5



Alcune notizie

QUARANT'ANNI fa l'antropologo e storico delle tradizioni popolari Giovanni Battista Bronzini (Matera, 1925 - Bari, 2002), docente emerito di Antropologia culturale all'Università di Bari e direttore dal 1974 della rivista di studi demotnoantropologici *Lares*, fece conoscere attraverso i suoi studi e i suoi scritti la festa del maggio di Accettura (MT) "il martedì di Pentecoste, sopra un cerro di oltre trenta metri, il maggio, viene issato un agrifoglio, la cima. Innalzati sulla piazza, maggio e cima vengono salutate dal passaggio della processione religiosa di S. Giuliano; diventano poi bersaglio dei fucili dei cacciatori che mirano ai premi nascosti nella cima ed infine vengono scalati a mani nude dai giovani del posto. Questi sono i momenti culminanti di un rituale che dura parecchi giorni e comprende la scelta accurata dei due alberi in due boschi distanti, il taglio, il trasporto (quello del maggio è effettuato da decine di coppie di buoi) la messa all'asta e l'abbattimento." Illustrò il mondo contadino della sua terra, colto nell'intima relazione con i cicli naturali e in quella più mediata con i fattori economici e sociali, mai dimenticando di richiamarne le tensioni spirituali e le ansie di riscatto nelle espressioni magiche e superstiziose della civiltà contadina degli anni Trenta e Quaranta.

Il rito di Accettura(MT) è uno dei tanti che si svolgono nella stagione primaverile nei della Basilicata. Per costruire la "Via dei riti arborei" in Basilicata La Regione abbia coraggio, faccia qualcosa di altamente culturale! I riti arborei sono un patrimonio culturale di altissimo valore. Già alcuni anni fa, con Antonello Ricci dell'Università di Roma, Ferdinando Mirizzi dell'Università di Basilicata, Nicola Scaldaferrì dell'Università di Milano avevamo individuato nella costruzione di una Via dei Riti Arborei un alto momento di valorizzazione e tutela della cultura demotnoantropologica, nella sua interezza, della Basilicata. Matrimoni fra alberi, riti propiziatori della rinascita cosmica, cibo che si rinnova, che si fonde ogni anno in uno stretto legame, antico ed autentico, delle tradizioni e dello sviluppo della ruralità lucana. Per rafforzare l'identità locale in una visione globale, per fare rete e tracciare una via che apra la porta alle competenze!