

il folklore d'italia[®]

RIVISTA UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA TRADIZIONI POPOLARI

3^o
TRIMESTRE

2022

INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL NUMBER
2532-2036



► Folklore
e ricerca

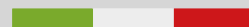
Speciale Puglia

Vieste, Capitale
del Folklore



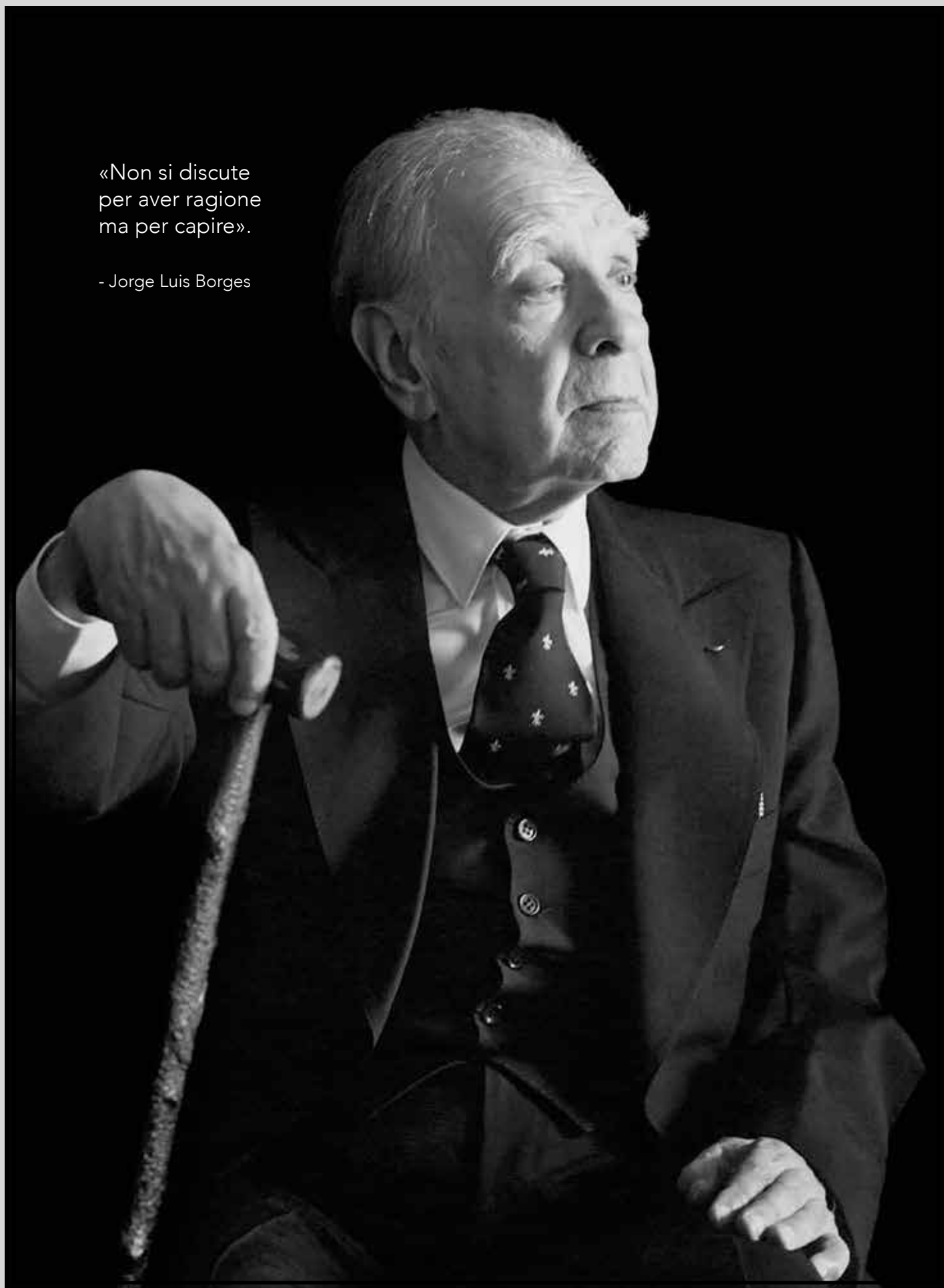
REGIONE
PUGLIA





«Non si discute
per aver ragione
ma per capire».

- Jorge Luis Borges





FOLKLORE E RICERCA

l'editoriale

Il termine **'folklore'** designa sia un complesso generico di materiali della tradizione (miti, leggende popolari, racconti, proverbi, indovinelli, superstizioni, giochi, ecc.) trasmessi oralmente o con l'esempio da persona a persona, sia lo studio scientifico di tali materiali. Da sempre si evidenzia lo stretto rapporto tra l'interesse per il folklore e un acceso nazionalismo. Ogni nazione ha adottato una propria terminologia, ma oggi, finalmente si confà che il termine più appropriato, anche contro chi avrebbe preferito utilizzare "letteratura orale" o "lettura non scritta", è proprio quello da noi in uso: folklore. I gruppi folklorici costituiscono **realtà vive** essendo formati da persone che, con la loro partecipazione, di fatto, sono materiali di ricerca antropologica. Infatti, essi rientrano nel complesso ambito di una rappresentazione utile ad un progetto conoscitivo della cultura di un determinato popolo localizzato in un determinato luogo.

Da tale premessa, quindi, deriva la particolare **importanza della ricerca** da condurre sul campo, per documentare le attività dei gruppi. Pertanto, è fondamentale acquisire un'adeguata metodologia per condurre ricerche etno-antropologiche. In pratica, la ricerca sul campo è il metodo più importante, che si apprende con molta pratica e tanta esperienza. La ricerca sul campo è collegata anche ad un modo di pensare la cultura come oggetto di studio decisamente e strettamente locale. La cultura locale può essere indagata empiricamente tramite la ricerca etnografica dall'etnografo sul campo che ne individua i diversi e molteplici aspetti integrandoli fra di loro per capire il significato dei collegamenti e delle convergenze. Alcuni antropologi hanno utilizzato l'osservazione partecipante, cioè un tipo di **osservazione dall'interno** e messa in atto mediante un rapporto diretto con la cultura indagata.

Attualmente, il Covid, le guerre e altre problematiche a livello mondiale hanno favorito una transizione verso una nuova normalità. La globalizzazione è finita. Non siamo più tutti uguali, ma siamo tutti diversi. Tutto questo ha portato alla **rivitalizzazione delle identità**. Le tradizioni locali vengono riallineate ai legittimi interessi dei territori grazie anche alle priorità e necessità del momento storico. Si manifesta, quindi, a livello generale, ma soprattutto nei piccoli centri, la ricerca di una maggiore identità, alla quale si contrappone una maggiore diversità e una maggiore competizione. All'uopo è bene concentrare la ricerca su concetto, vecchio e nuovo e distinguere il **"folk"** dall'"lore". Il folk, nella vecchia eccezione è



IL NOSTRO FUTURO

di Vincenzo Cocca

editoriale

il sinonimo di **"ceto contadino"**. Un segmento di un popolo distinto e lontano da quello del padrone. Folk quindi come strato inferiore della società, il vulgus in populo, gli analfabeti in una società alfabetizzata, ossia quelli che non sapevano né leggere né scrivere in una società che conosceva la scrittura. Ma anche qui vi è da considerare varie sfaccettature evolutive e di molti percorsi temporali, che rivestono un'importanza cruciale per comprendere formulazioni, spesso errate, del concetto di folk.

In pratica, per musica e arte folkloristica si intendevano esclusivamente **la musica e l'arte del mondo rurale europeo**, e ancora oggi alcuni studiosi europei e latinoamericani continuano a sostenere l'opportunità di circoscrivere il concetto di folk al mondo rurale occidentale, escludendo i popoli 'selvaggi' o 'primitivi' le cui tradizioni artistiche, musicali e narrative rientrerebbero più propriamente nel campo di studi dell'etnomusicologia e dell'antropologia. Il disprezzo, identificandolo con il ceto rurale illetterato e arretrato, ha avuto di contrapposizione, esaltazione per rappresentare le radici nazionali di un popolo. E così che gli studiosi tuttavia hanno dovuto accettare il non riducibile a un semplice residuo frammentario di quello rurale, tenuto in vita da quanti erano immigrati dalle campagne nella città in cerca di condizioni di vita migliori. I bambini delle città con i loro **giochi tradizionali**, le **canzoni tradizionali** e **recitazioni di filastrocche tradizionali**, d'altro canto hanno partecipato un folklore regionale o localistico, sicché è senz'altro lecito distinguere tra un folklore milanese e un folklore napoletano. Il tempo e le condizioni diverse, propongono nel tempo, sino ad oggi, che ogni famiglia ancora conservi le sue tradizioni speciali: nomignoli per i familiari, storie tramandate delle vicende della famiglia, rituali familiari particolari. Di fatto nel mondo contemporaneo gli individui continuano, ora come prima, a utilizzare **forme dialettali**, a **raccontare barzellette tradizionali** o a **praticare giochi tradizionali**, a mantenere costante il livello di attenzione verso una **"disciplina"** ancora tutta da studiare. La seconda componente del termine folklore, "lore", dal significato senza dubbio meritevole di lode, **"sapienza"**, designa quella serie pressoché illimitata di generi che costituiscono il corpus delle tradizioni popolari: miti, epopee, racconti, leggende, canti, proverbi, indovinelli, superstizioni, giochi, danze, medicina, costumi, strumenti



ed edifici (fienili, rimesse, ecc.), incantesimi, benedizioni, maledizioni, ricette di cucina, filastrocche, forme dialettali, similitudini, metafore, usanze, gesti, ecc. Nel genere del racconto popolare, ad esempio, possiamo distinguere favole che hanno per protagonisti animali, fiabe, racconti incentrati su formule, su dilemmi, su inganni; all'interno del canto popolare distinguiamo la ninnananna dalla ballata, i canti conviviali dai canti funebri e così via. È chiaro che il folklore essendo così vasto, rende impossibile conoscere tutti i generi di tutti i folks. Per comprendere la natura del folklore, occorre distinguerlo da altri due tipi di cultura: **la cultura cosiddetta 'alta' e la cultura di massa**. Nella prima rientrano l'arte, la musica e la letteratura di élite di autori in genere famosi, nella seconda andremo all'Esistenza multipla', quella che significa che ogni manifestazione del folklore per essere considerata autentico folklore, deve esistere in diversi tempi e diversi luoghi. Per definizione, quindi, di un racconto popolare o di una ballata devono esistere almeno due versioni perché si possa parlare di folklore. Come detto in premessa, il folklore è trasmesso da persona a persona, e quasi inevitabilmente vengono introdotte delle variazioni e di conseguenza non esistono due versioni identiche di uno stesso racconto popolare. Ciò significa altresì che non esiste una versione giusta, ma una molteplicità di versioni o testi egualmente legittimi. Per contro, sia la cultura alta che la cultura popolare sono caratterizzate da testi fissi (di solito opera di autori noti).

C'è senza dubbio un rapporto di interazione e di mutuo scambio tra alta cultura, cultura di massa e folklore: un racconto popolare può ispirare il compositore di un'opera, oppure una leggenda può diventare la base di trame e film. Gli archivi di cui è dotata la maggior parte dei più importanti centri per lo studio del folklore, così rivestono



un'importanza decisiva. Il materiale conservato in essi, che sino all'ottocento riguardava il folklore verbale, in un primo tempo registrato in manoscritti e in seguito in cassette e videocassette, oggi preserva anche il folklore materiale. Tale combinazione ha dato la possibilità di istituire veri e propri musei all'aperto. Anche le suppellettili e gli attrezzi agricoli vengono trasferiti nel museo, e concretamente si cerca di ricostruire nel modo più fedele possibile il contesto originario della vita vissuta e delle sue tradizioni. In questo modo vengono preservati più o meno in toto, per le generazioni future: fienili, mulini a vento, botteghe di fabbri, drogherie e simili.

Alcuni musei del folklore assumono tra il personale una serie di artigiani, in modo che i visitatori possano osservare all'opera tessitori, vasai, intagliatori, ecc. Quindi, anche il cambiamento radicale della raccolta del folklore non genera più differenze e si manifesta, non solo essenziale, ma anche complementare. Lo si classifica nella dimensione internazionale, mentre l'interesse per il folklore locale resta stimolato dai sentimenti nazionalistici legati ad alcune correnti del romanticismo.

Da qui la nascita di Federazioni per facilitare la **cooperazione internazionale**, oggi interpretata da organizzazioni di cui parte la Federazione Italiana Tradizioni Popolari. Si inizia, finalmente, a catalogare con un sistema di classificazione valido per i racconti popolari di tutto il mondo, basato sul concetto di motivo e non di condizione. Ciò deriva dall'adesione al relativismo culturale propugnato dagli antropologi, secondo il quale ogni singola cultura costituisce un'entità distinta, e in certo senso, incomparabile e dotata di caratteristiche uniche. Per un ricercatore che lavora esclusivamente nel contesto di una singola cultura è difficile, se non impossibile, formulare una valida ipotesi tran-

sculturale, oppure verificare tale eventuale ipotesi. Nello studio del folklore, così come nel campo dell'antropologia, si è affermata la tendenza a privilegiare un approccio storico e letterale ai dati. Di conseguenza la maggior parte delle **interpretazioni simboliche e psicologiche** di tali dati, è guardata con grande diffidenza dagli studiosi tradizionali. È evidente però che il folklore, in quanto espressione della fantasia, contiene spesso riferimenti a eventi che non si verificano nella realtà di una determinata cultura. Senza dubbio tutte le culture hanno un concetto di 'madre' che gli individui acquisiscono vivendo in quella cultura, ma non è necessario postulare l'esistenza di un inconscio collettivo per spiegare le concezioni della stessa, nelle diverse culture. La complessità delle realtà intrinseche alla natura delle tradizioni, questo è imprescindibile, non osta però sulla teoria e sul concetto di base: il Folklore è sì, la vita passata, ma senza diversificazioni culturali e solo di carattere temporale. In tutte le forme di folklore si possono trovare sia norme cognitive che indicazioni relative ad orientamenti assiomatici di valore. Come per ogni tipo di analisi del contenuto, il problema in questo caso è quello di accertare in modo attendibile se tali principi siano effettivamente presenti nel materiale analizzato, o non siano invece, come spesso avviene, costrutti artificiali degli studiosi. Questa definizione dimostra senza ombra di dubbio che la **cosmologia tradizionale** riflette una serie di principi fondamentali relativi all'ethos e alla visione del mondo.

All'uopo e senza retorica alcuna, nel considerare il folklore un ramo dell'antropologia culturale o un sottoinsieme della letteratura comparata, esso costituisce in realtà una disciplina autonoma e indipendente, che rientra in parte nell'ambito delle scienze sociali e in parte in quello degli studi umanistici. Se è così come è verità innegabile, la Federazione Italiana Tradizioni Popolari, ricopre un **ruolo più che fondamentale** nell'ambito della ricerca e della conservazione, anche se consapevolmente condotta ad un servizio di innovazione che semmai estrapolato da contesti di studio, avrebbero effetti deleteri e mai più sostanzialmente aggreganti e solidali. Ci verrebbe da considerare la Federazione, una sorta di barriera che indicizza la fase e torna ad essere centrale nel condurre un esame di coscienza che darebbe conscia responsabilità a chi vede ancora il folklore come una sorta di serie B della cultura.



F.I.T.P. - Federazione Italiana
Tradizioni Popolari

la giunta della Federazione

PRESIDENTE
Benito Ripoli

VICE PRESIDENTI
Fabrizio Cattaneo
Gerardo Bonifati

ASSESSORI EFFETTIVI
Enzo Cocca
Luigi Scalas
Pamela Trisciani
Michele Castrilli
Giò Bianchi
Giuliano Ierardi

ASSESSORI SUPPLEMENTI
Luciano Bonventre
Francesco Pilotti

SEGRET. GEN.
Franco Megna

VICE SEGRET. GEN.
Ciro Marino

TESORIERE
Tobia Rinaldo

VICE TESORIERE
Santo Gitto



Il Folklore d'Italia

Rivista ufficiale della Federazione Italiana
Tradizioni Popolari

Anno XXIV n. 03 - 2022
Registr. al Tribunale di Foggia n. 9 dell'8 aprile 2008
ISSN 2532-2036

DIRETTORE RESPONSABILE
Vincenzo Cocca

DIREZIONE SCIENTIFICA
Prof. Mario Atzori (Università di Sassari)

EDITORE
Sinkronia Edizioni - Foggia

COMITATO REDAZIONALE
Mario Atzori, Raffaello Mazzacane, Domenico Scafoglio, Maria Margherita Satta, Enzo Spera, Ottavio Cavalcanti, Letizia Bindi, Fulvia Caruso, Nicola Di Lecce, Maurizio Varriano, Gianfranco Donadio, Enzo V. Alliegro, Giuseppe Michele Gala, Leonardo Alario, Alessandra Gasparroni, Francesco Lettera, Loredana Bruno, Enzo Palma, Enzo Fortunati, Arianna Franzì

STAFF DEL PRESIDENTE
Francesca Grella (Coordinatrice), Ida Boffelli, Antonella Gatta, Matteo Russo, Antonio Russo, Andrea Simonetta, Andrea Addolorato, Marcello Perrone
Michele Putrino (Cerimoniere)

**PROGETTO GRAFICO
ED IMPAGINAZIONE DIGITALE**
Sinkronia.it
Via Napoli, 6/B - Foggia - info@sinkronia.it
www.sinkronia.it

STAMPA
Grafichelite srl
Via di Procina, 22 - 71121 Foggia
t. 0881 19 61 531

Segreteria
Presidenza Nazionale
Vicolo Curvo, 2
San Giovanni Rotondo
71013 (FG)
Tel. e Fax: 0882 441 108
benitoripoli@tiscali.it

Segretario generale
Contr. Chiusa Lotto 4/b
Loc. Simeri Mare
Villaggio Santa Lucia
88050 Simeri Cricchi (CZ)
Tel.: 392 778 5383
francomegna1@gmail.com

**Ufficio
tesseramento**
Via San Sebastiano, 16
98122 Messina
Tel. e Fax: 090 771398
tesseramento@fitp.org

Ufficio tesoreria
C.da Conca d'Oro,
Garden Ville, 16
98168 Messina
Tel. 090 355 604
tobiarinaldo@virgilio.it

Ufficio stampa
sinkronia srl - Foggia - ufficiostampa@fitp.org

Consulta Scientifica
PRESIDENTE
Enzo V. Alliegro

COMPONENTI
Leonardo Alario
Letizia Bindi
Pino Gala
Raffaele Mazzacane
Alessandra Gasparroni
Fulvia Caruso
Nicola Di Lecce
Gianfranco Donadio

Consiglio Nazionale
COMMISSARIO
Benito Ripoli

Consiglieri
ABRUZZO
Matteo Evangelista

BASILICATA
Pasquale Casaletto

CALABRIA
Carmine Gentile
Andrea Addolorato

Pino Della Porta
Orlando Antonino
(vice consiglieri)

CAMPANIA
Felicja Villano
Nino Capobianco

EMILIA ROMAGNA
Bruno Malpassi

FRIULI V. GIULIA
Lorenzo Bruna

LAZIO
Ivo Di Matteo

LIGURIA
Milena Medicina

LOMBARDIA
Enzo Felotti
Dionigi Garofoli

MARCHE
Luca Mercuri

MOLISE
Gianni Fasano

PIEMONTE
Enzo Usseglio

PUGLIA
Matteo Longo

SARDEGNA
Luigi Usai
Stefano Demelas

Maria Gabriella Collu
(vice consigliere)

Mario Pau
(responsabile minifolk)

SICILIA
Giuseppe Restivo
Orazio Grasso

Feichera Egidio
Nino Merrino
(vice consiglieri)

TOSCANA
Marco Fini

TRENTINO A. A.
Attilio Gasperotti

VENETO
Gianni Marini

**Presidenti
Comitati Regionali**
ABRUZZO
Fidio Bianchi

BASILICATA
Michele Fornelli

CALABRIA
Marcello Perrone

CAMPANIA
Francesco Tortoriello

EMILIA ROMAGNA
Bruno Malpassi

FRIULI V. GIULIA
Giampiero Crismani

LAZIO
Marina Conte

LIGURIA
Milena Medicina

LOMBARDIA
Fabrizio Nicola

MARCHE
Luca Mercuri

MOLISE
Mario Barile

PIEMONTE
Enzo Usseglio

PUGLIA
Greco Antonio

SARDEGNA
Antonello Piras

SICILIA
Alfio Russo

TOSCANA
Francesco Castelli

TRENTINO A. A.
Attilio Gasperotti

UMBRIA
Marco Baccarelli

VENETO
Davide Rossi



«Le guerre sono fatte da persone
che si uccidono senza conoscersi...
per gli interessi di persone
che si conoscono ma non si uccidono».

PABLO NERUDA

14

Vieste, Capitale
del Folklore



24

Italia & Regioni
Nel borgo più bello
d'Italia un'avventura
indimenticabile



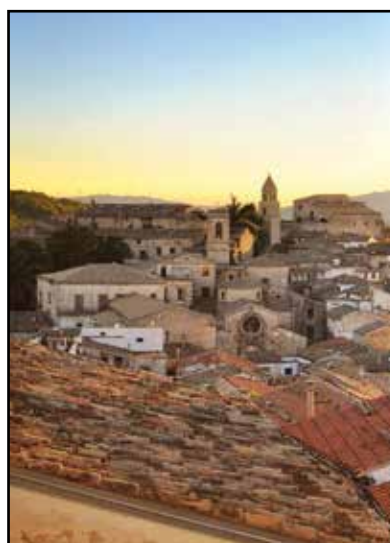
36

Streghe e numeri



48

Essere o non essere...
questa, l'infinita Bovino



8. Le riflessioni del Presidente Benito
Ripoli

10. Omaggio a Padre Pio
Maurizio Varriano

14. Vieste Capitale del Folklore
Pietro Salcuni

23. Italia e Regioni
Beatrice Lento

29. Esploratori di gusto
Teresa maradei

32. Fuoco e carbone
Mario Atzori

36. Streghe e numeri
Alessandra Gasparroni

40. Le tarantelle di Basilicata
Giuseppe M. Gala / Sabina Gala

52. La Cava, Civitas Fidelissima 1460
Redazione FITP

Il nostro cammino continua a farsi storia

*Cari Amici, sono passati solo pochi giorni dalla conclusione di “Italia e Regioni”, manifestazione d’eccellenza della Federazione Italiana Tradizioni Popolari, celebrata in quell’angolo di Paradiso della Calabria, denominato **La Costa degli Dei**, che già avverto, forte, la nostalgia della splendida e incredibile “tre giorni calabrese”. Un imprescindibile senso del dovere, unito ad un grande desiderio e senso di riconoscenza, mi spinge a ringraziare i Gruppi Folklorici che, con la loro fervente passione e prorompente vitalità, hanno animato e resa viva e palpitante la manifestazione di Tropea. La magica città, borgo più bello d’Italia del 2021, si*

è animata di giovanili entusiasmi, scanditi dai frenetici ritmi dei tamburi, dalle coinvolgenti danze dei nostri giovani e dagli accattivanti colori dei folklorici costumi.

Un apporto, il Vostro, cari ragazzi, determinante e indispensabile per arricchire sempre più le proposte della grande famiglia della Federazione Italiana Tradizioni Popolari.

Abbiamo dimostrato (se mai ce ne fosse ancora bisogno), che i valori in cui crediamo e il lavoro che ogni giorno svolgiamo nell’ambito delle singole realtà, rappresentano un importante momento di tutela e valorizzazione delle nostre risorse. Traguardi scanditi da applausi continui da sentimenti di partecipazio-

ne attiva e di entusiasmo dilagante di migliaia di spettatori che hanno gremito “Piazza Vittorio Veneto”.

Il nostro è un cammino che si fa Storia, ove eventi, tradizioni, costumanze, personaggi, voci, volti e suoni, lasceranno segni e tracce nella Casa della Memoria dei popoli. Memoria che si fa Terra, Paese e Patria: “Non c’è futuro senza memoria” (Giovanni Paolo II).

*Un **grazie** di cuore a Voi responsabili dei gruppi, ai singoli, a quanti, anche da dietro le quinte, hanno reso possibile l’ottima riuscita della Rassegna. Un “mix” di professionalità e impegno che hanno permesso la migliore riuscita degli eventi in cartellone.*



.....

**Un apporto,
il Vostro,
cari ragazzi,
determinante
e indispensabile
per arricchire
le proposte
della FITP**

nino



Un **grazie** particolare ai giovani dei gruppi, che sono tornati a rivivere suggestioni, ormai sopite, nel lungo silenzio degli anni della pandemia, ai cuochi ed alle entusiastiche mamme, che si sono cimentate nella preparazione di squisiti piatti tradizionali, che hanno mandato in brodo di giuggiole i prestigiosi componenti della Giuria. Eravamo apprensivi, ma fiduciosi e coscienti, che quello tra Folklore e Gastronomia, ancora una volta, sarebbe stato un binomio vincente. Che dire poi degli spettacolari e coinvolgenti giochi popolari, svoltisi sulla dorata sabbia della spiaggia

.....

Non c'è futuro senza memoria

Giovanni Paolo II

di Tropea, che hanno creato un entusiasmo inimmaginabile di sana goliardia. Tutto è andato per il meglio.

Rimarranno, penso, nella mente di tutti, oltre ai fantastici spettacoli, i giochi, la gastronomia e la Santa Messa. Emotiva ed entusiastica la

partecipazione dei giovani, Non posso chiudere queste mie poche e sincere note, senza esternare sentimenti di gratitudine ad Andrea Addolorato, alla gentile consorte e a tutti i componenti del gruppo di Tropea. Per loro, è il caso di usare una frase fatta, per rendere l'idea di quello che tutti noi Dirigenti nazionali sentiamo, nei loro confronti, chi trova un amico trova un tesoro. È impagabile tutto ciò che hanno fatto con sacrifici inenarrabili, ma sono riusciti, alla grande, a realizzare un evento straordinario. Un apporto determinante e imprescindibile, che ha arricchito la nostra progettualità ed ha reso possibile la riuscita della storica manifestazione, rendendola viva e palpitante. Sentimenti di riconoscenza giungono dai gruppi, dai Dirigenti nazionali e dal sottoscritto... **grazie Andrea.**

L'edizione 2022 di "Italia e Regioni" va in pensione con un valore aggiunto, che non va disperso. Su questo importante risultato dobbiamo costruire i prossimi appuntamenti e gli impegni del nostro cammino. Nulla si ottiene, senza impegno, passione e diligenza. W LA FITP. •



SPECIALE PUGLIA

di Maurizio Varriano

Omaggio a Padre Pio

nuova linfa per la F

18-20 novembre 2022
S. Giovanni Rotondo

La voglia di esser fuori dal Mondo è davvero tanta. Il disformismo delle parti, l'astuzia posta all'interesse ed alla malvagità dell'essere, ormai, naviganti fuori dall'acqua, e sono decisamente insiti nella realtà umana.

Tale, male dei secoli, si concentra sull'affare, sulla cattiveria, l'arrivismo. La società ne viene penalizzata per le deposte armi di chi del Mondo canta bellezze. Scene di assoluta cattiveria che predominano la voglia di aggregazione, di vita comune, di segni del destino, che dovrebbero portare alla Pace; che **minano democrazie e libertà**, partecipazione e voglia di tornare a rinchiudersi in un casolare per poter ripensare la propria vita. "Padre Pio", una delle vie per l'essere, che



Agosto e Pio

Federazione Italiana Tradizioni Popolari

non dovrebbe arrendersi mai a tale scempi. Così ogni anno da ormai decenni, a San Giovanni Rotondo, la Federazione Italiana Tradizioni Popolari, **festeggia il suo Santo**, proprio con l'intento di donare alla collettività ed ai partecipanti, un'ulteriore speranza sempre cercata,

mai del tutto trovata. La speranza di tornare a gioire senza autoreferenzialità, senza la voglia di prevaricare vette irraggiungibili, con metodi da uomini senza Dio e senza Cuore. Non è solo la guerra fatta di bombe ed eserciti, che fa male. Ancor di più l'ignavia che i manifesta ogni

giorno da parte di fantomatici amici, compagni di lavoro, conoscenti. La superbia e l'arrivismo superano l'identikit del "cattivo" e ne fanno pane quotidiano. Si vive non per la sopravvivenza ma si concerta la sopravvivenza dell'ego non dominando le azioni caduche e senza





SPECIALE PUGLIA

di Maurizio Varriano

scrupoli. Perbenisti fuori, malvagi, più che malvagi, dentro. Per questo è utile pensare che a novembre, precisamente dal 18 al 20 necessita partecipare più che mai all' "Omaggio a Padre Pio" che anche quest'anno vede impegnati, insieme alla Federazione Italiana Tradizioni Popolari, l'IGF ed altre Federazioni operanti nel Mondo della Tradizione. La tradizione popolare che insita ha in se la **voglia di combinare apparentamenti senza distinzioni** di sorta, che magicamente rapporta il Mondo all'eterna consapevolezza che l'arma da sconfiggere non è certamente l'Amore ma la noia, il rancore, le guerre nel "Cuore".



E così, dopo il successo delle passate edizioni, si è pensati a tornare all'antico, al coinvolgimento emotivo e partecipativo. Il **18 novembre** a partire dalle ore 17,00 vi sarà, dopo il raduno dei partecipanti, presso piazza Padre Pio, "La fiaccolata della Pace". Essa vedrà

profilarsi lungo le strade cittadine sino alle 19,00 dove, una volta raggiunto il Teatro "Parco delle Rose", darà inizio al Concerto a guida dell'Orchestra del Teatro Petruzzelli di Bari. Sempre nel Teatro della splendida struttura del Parco delle Rose, il 19 novembre a partire dalle

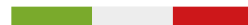


La speranza di tornare a gioire senza autoreferenzialità, senza la voglia di prevaricare vette irraggiungibili, con metodi da uomini senza Dio e senza Cuore.





ore 19,00 vi sarà l'importantissimo momento di incontro tra Culture Popolari diverse. A seguire balli e canti dei gruppi folklorici della FITP e la rassegna per solisti, gruppi e cori "I canti della religiosità Popolare". L'ultima giornata, quella del 20 novembre concluderà l'aspetto religioso e la devozione al messaggio di "Padre Pio": - **Fate la Pace dopo la guerra e non la guerra per trovare la Pace** -. Alle ore 10,00, infatti, presso il Santuario Santa Maria delle Grazie, si terrà la Santa Messa per poi trasferire presso Casa Sollievo della Sofferenza, uno spettacolo di musica folklorica dedicato a chi soffre ed a chi per motivi vari frequenta la struttura sanitaria più grande ed importante d'Italia. La giornata e quindi l'intera manifestazione si concluderà presso la struttura del Parco delle Rose con un Concerto Gospel a partire dalle ore 19.00. Top secret l'ospite d'onore che accompagnerà la manifestazione. •



SPECIALE PUGLIA

di Pietro Salcuni

VIESTE CAPITALE DEL FOLKLORE

Nuovo riconoscimento
per la caratteristica
località pugliese





Dopo una ulteriore stagione ricca di eventi, come corollario, Vieste può fregiarsi di prestigiosi riconoscimenti legati al mondo della cultura, delle tradizioni popolari e de folklore.

Grazie alla Federazione Italiana Tradizioni Popolari ed al Dipartimento Culturale della Regione Puglia, il 28 agosto la città di Vieste ha ottenuto l'ufficialità di ambiti riconoscimenti quali **"la Città del Folklore"** e **"la Capitale del Folklore"**.

Tali designazioni sono state definite a seguito di una serie di incontri tra il **Dipartimento Culturale della Regione Puglia, la Presidenza della FITP**, guidata da Benito Ripoli ed alla presenza di tutti i componenti della **Giunta e dei funzionari** della stessa Federazione.

Dopo le manifestazioni svoltosi a Palagianello ed a San Giovanni Rotondo, rispettivamente il 9 ed il 15 agosto, come ultima meta è stata, infine, individuata Vieste, città alla quale è stato alla fine assegnato l'importante riconoscimento.

La cornice naturale che fa di Vieste la perla del Gargano, ha contornato una tela realizzata con pennelli intinti su **una tavolozza carica di colori**, come quelli che caratterizzano il **Gruppo Folk Pizziche & Muzzeche**.

Gruppo che nel corso degli anni, attraverso la guida dei vari presidenti (Pietro Salcuni, Claudio Chionchio, Angelantonio Maggiore e Michele Savastano), unitamente alla costante presenza del suo direttivo, dei numerosi soci, oltre all'indispensabile sostegno di vari

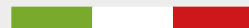
sponsor, ed all'appoggio costante delle amministrazioni che si sono alternate, ha visto crescere consensi ed apprezzamenti non solo in campo nazionale ma, soprattutto in quello internazionale.

Le motivazioni che hanno determinato i riconoscimenti sono da ricercare nella **meticolosa ricerca e nella continua salvaguardia della tradizioni popolari** finalizzate alla fiera consapevolezza delle proprie radici.

Alla presenza del Sindaco avv. Giuseppe Nobiletti dell'assessore dott.ssa Graziamaria Starace, del presidente Ripoli e dell'intera Giunta Nazionale della FITP, in occasione di una apposita conferenza stampa si è concretizzato quel momento insperato ma tanto gratificante. Pertanto, il **28 ottobre** per la città di Vieste e per il Gruppo Folk Pizziche & Muzzeche, rappresenta una data storica, perché riconoscimenti di tale portata sono riservati esclusivamente a quei centri la cui **passione e l'amore per il folklore e per le tradizioni popolari sono forti**.

Un grazie alla FITP, al Dipartimento Cultura della Regione Puglia e all'Amministrazione Comunale, da parte della popolazione e del Gruppo Folk Pizziche & Muzzeche i cui dirigenti e componenti saranno ancor più motivati nella programmazione di ulteriori iniziative e nella promozione di tutte le future attività che avranno come sempre obiettivo primario la tutela e la salvaguardia del mondo delle tradizioni di cui questo caratteristico territorio è ricco. •





di Pino Gala

La pizzica pizzica di Ostuni

Un metodo nuovo di ricerca etnografica



**Riflessioni
preliminari
su un lavoro
in corso
di realizzazione**

PREAMBOLI DI UNA RICERCA A OSTUNI

Più volte abbiamo già sperimentato in varie zone d'Italia quanto sia fruttuoso la collaborazione fra un antropologo e un gruppo folkloristico: le ricerche sul campo effettuate con l'ausilio di una mediazione e di conoscenze locali da una parte e la competenza cognitiva e l'esperienza investigativa dall'altra, raddoppiano l'efficacia dell'indagine ed ottengono esiti sorprendenti per abbondanza di risultati e gratificazioni scientifiche.

Anche a Ostuni stiamo sperimentando come un gruppo folkloristico può trasformarsi, con l'apporto di un ricercatore, in operatore culturale del territorio. L'amicizia con Tonio Greco e la conoscenza collaborativa del gruppo "Città di Ostuni" hanno permesso di indagare sul ballo etnico principale della zona: la *pizzica pizzica* ostunese. Dall'anno 2000 stavamo indagando sulle musiche e le danze in tutta la Valle d'Itria. I primi rilevamenti a Ostuni erano stati effettuati da noi il 27 giugno del 2002 con un

incontro a domicilio con "zia Lolla" (Pasqualina Cavallo) nel centro storico della città, miranti a raccogliere informazioni sia sul tarantismo ad Ostuni che sulla *pizzica pizzica* locale. Le informazioni raccolte furono importanti perché aprivano pagine inedite sia sul tarantismo che sul panorama etncoreutico in Puglia.

FRAMMENTI DI TARANTISMO OSTUNESE

L'intervista – registrata con telecamera – fu fruttuosa, perché zia Lolla aveva assistito da ragazza ad una cura coreomusicale di una tarantata. Il rito veniva eseguito all'aperto nel vicolo davanti la porta di casa nel centro storico della città: stesi i teli bianchi a terra, alla presenza di suonatori di violino e chitarra, la tarantata iniziava a ballare, ma non da sola, le altre persone si alternavano a ballare con lei la *pizzica pizzica*; iniziava qualche familiare e poi entravano a turno altri parenti o vicini di casa. Ciascuno all'inizio del suo turno di ballo gettava sul telo bianco un'offerta

Assemblea di bilancio e auguri per il Natale 2018 del Gruppo Folk "Città di Ostuni"



in denaro e poi si faceva un giro di *pizzica* con la "malata". In questo modo la famiglia raccoglieva un po' di contributi che servivano a pagare la prestazione dei musicisti, che suonavano anche per ore, finché la tarantata non si sentiva appagata e "sfogata". È interessante questa modalità di terapia tarantistica, nella quale una parte della comunità si raccoglie attorno alla disgraziata e trasforma un disagio personale in occasione di solidarietà civica e di divertimento.

LA PIZZICA IN ASSAGGIO

Quando si giunge a parlare del ballo ostunese per eccellenza, oltre alla *quadriglia*, cerchiamo di raccogliere informazioni sui contesti e le regole del ballo della *pizzica pizzica*. Zia Lolla ci parla dell'invito al ballo, del ruolo maschile e del ruolo femminile, dei comportamenti rispettosi nelle feste di ballo e del clima confidenziale e scherzoso che si creava soprattutto durante il carnevale. Quando arriviamo a descrivere le modalità tecniche del ballo, avvertiamo che la signora si trova in difficoltà a spiegare a parole la struttura del ballo, a quel punto chiediamo di farci vedere "come si ballava la *pizzica pizzica*"; lei, rasserenata, va a mettere un cd e appena parte la musica si esibisce da sola (non avevamo avuto modo di trovare all'istante un'altro/a ballerino/a che le facesse da supporto) con vivacità, energia e competenza, facendoci capire le tre figure di cui si compone la danza. Nel frattempo la moda della *pizzica salentina* - in realtà una "neo-piz-

zica" reinventata - da alcuni anni aveva fatto esplodere un interesse soprattutto giovanile verso quella che era considerata la danza terapeutica del tarantismo. Il luogo comune della "catarsi" insita nei balli delle tarantolate ha fatto crescere una domanda, ha moltiplicato le scuole di danza e ha spinto alcuni ricercatori a raccogliere frammenti di tale famiglia coreutica anche in altre parti della Puglia peninsulare. Pino Gala, Tiziana Miniati, Massimiliano Morabito, Giovanni Amati, Annamaria Bagorda, Piero Balsamo, ecc. hanno spostato l'attenzione in un'area più a nord della provincia di Lecce tra i vari paesi di convergenza delle provincie di Brindisi, Taranto e Bari.

Qui, a inizio di questo secolo, la situazione di conservazione dei balli locali era appena migliore rispetto al Leccese. Innanzitutto le musiche si erano ben mantenute grazie ad una fitta presenza di suonatori depositari della tradizione; in alcuni paesi si trovavano persino alcuni anziani ballerini conoscitori dei repertori locali e capaci di rieseguirli. In altri centri l'usanza del ballare "antico" era stata da tempo abbandonata e sostituita da balli più moderni.

Dopo aver documentato le danze

tra il 2000 e il 2005 in vari centri della suddetta area, solo nel dicembre del 2018 si è deciso di riprendere in maniera sistematica l'indagine sulla *pizzica pizzica* ostunese; la conoscenza e il supporto di persone con la passione per il folklore locale sono stati fondamentali.

Il primo incontro ufficiale è avvenuto in occasione di un'assemblea natalizia del gruppo "Città di Ostuni", organizzata nel 2018 per consegnare attestati e riconoscenze di fine anno ai membri del gruppo e per farsi reciprocamente gli auguri di Natale. In questa occasione si è potuto constatare dal vivo la ricca vita di relazioni sociali che un gruppo di folklore riesce a tessere

.....

**stiamo
sperimentando
come un gruppo
folkloristico
può trasformarsi
in operatore
culturale
del territorio**



SPECIALE PUGLIA

di Pino Gala

Intervista a
Pasqualina Cavallo
(zia Lolla)
27 giugno 2002



fra i membri e le rispettive famiglie¹. Già dalla prima serata abbiamo registrato musiche e canti da ballo, serenate e stornellate varie, per passare poi a visionare l'esecuzione di *pizzica pizzica*. Come era presumibile, sono emerse due tipologie di *pizzica*: una più conforme alla tradizione eseguita da vari giovani e persone adulte, e l'altra rielaborata per finalità spettacolari dai ragazzi del gruppo. Dopo qualche giorno, un altro incontro di ricerca ha permesso di filmare danzatori più consoni ad uno stile "antico" della *pizzica*, al suono di organetto e tamburello. Qui lunghe interviste ai danzatori e ai suonatori hanno sviscerato strutture, varianti, stili, regole, contesti e personaggi. L'anno seguente, sempre nel periodo natalizio abbiamo continuato a raccogliere testimonianze dirette di persone ancor più anziane, per ricostruire con la memoria le situazioni del ballo. Siamo anche tornati a intervistare di nuovo la signora Pasqualina nella sua cameretta di una casa di riposo. L'abbiamo ritrovata anco-

ra vivace, tant'è che, nonostante i suoi limiti motori accresciuti per età, ella ha voluto accennare ancora alle modalità esecutive: non potendosi muovere agilmente, si esprimeva più con una pantomima briosa di tutto il corpo, arricchendo così la danza di mosse allusive, di gesticolazione varia e aggiungendo ulteriori informazioni sui contesti della *pizzica pizzica* e della *quadriglia*. Gli incontri con zia Lolla sono stati davvero illuminanti. Inevitabilmente si è aperto anche un interessante capitolo sulla tradizione del carnevale a Ostuni.

FRAMMENTI DELLA TRADIZIONE CARNEVALESCA

Dalle interviste sinora effettuate grande importanza assumeva a Ostuni la tradizione carnevalesca vissuta sino ad alcuni anni fa. Il mascheramento era molto sentito da parte di bambini, giovani e adulti. Si cominciava il giovedì di due settimane prima della domenica di carnevale, con le prime uscite di compagnie mascherate e con le serenate agli amici. Il giovedì precedente le ceneri era detto il "gio-

.....

***Il rito veniva
eseguito all'aperto
nel vicolo davanti
la porta di casa
nel centro storico
della città***

vedi dei cornuti", perché uscivano anche le donne a ballare. Il carnevale si intensificava negli ultimi tre giorni, durante i quali avvenivano lo sfilare delle *mascherate*, le rappresentazioni di teatro popolare con farse preparate e improvvisazioni di lazzi per strada, le serenate e il processo-malattia-morte del personaggio-fantoccio. Si tornava a ballare anche la prima domenica di quaresima, si festeggiava "la vecchia", il fantoccio della Quaresima e il giovedì successivo si rompeva la "pignata". Tanti dunque erano le fasi canoniche del complesso rituale del carnevale ostunese. Poi è arrivata, come in molti altri paesi, la moda dei carri allegorici che ha annullato l'organizzazione dal ballo delle mascherate musicali e danzate itineranti.

«A Ostuni si è continuato sino a una ventina di anni fa, poi da quando hanno cominciato a fare i carri allegorici, c'era il gruppo che andava avanti... però non ha avuto più il successo di una volta. Perché prima si andava a piedi, allora da dove camminavi tutti ti fermavano, tutti. O c'era l'amico e ti fermavi tu, e



Pasqualina Cavallo balla *pizzica pizzica* nei vicoli del centro storico di Ostuni negli anni '90

Pasqualina Cavallo,
intervistata il 27
dicembre 2019,
accenna la pizzica
pizzica nella sua
cameretta



automaticamente si faceva il cerchio in mezzo alla strada e si ballava. Lì non invitavi, chi sapeva ballare si metteva in mezzo e ballavano; chi non sapeva ballare ballava, perché la pizzica sono dei movimenti, basta fare dei movimenti, non è detto che devi fare quei movimenti che li fa uno che sa ballare, l'importante è che salti. [...] L'importante è andare a tempo, o sapevi fare il passetto o non lo sapevi fare, sapevi girare o non sapevi girare, ma talmente che c'era allegria, che tutti ballavano. Gli anziani poi, quelli sapevano fare tutto quello che c'era da fare, solo che purtroppo l'anziano con l'affanno che gli viene... ma col giro si sfogavano²».

Uno dei principali animatori degli ultimi decenni in cui il carnevale si è svolto, era Pietro Nobile "lo Scarparo". Dai racconti ascoltati, dalle foto e da alcuni video privati osservati emerge il ruolo catartico collettivo che il rituale esprimeva e come nelle manifestazioni tradizionali carnascialesche la comunità ostunese ritrovasse una sua rivitalizzazione divertente e positiva, e nello stesso tempo ribadisse il bisogno di guardarsi allo specchio per prendere consapevolezza di una sua peculiare identità collettiva. Da vari anni però il carnevale ha smarrito tale funzione di rassicurazione sociale, parallelamente all'abnorme crescita del turismo vacanziero in zona. Dopo decenni di scarsità di lavoro, di difficoltà economiche e di emigrazione, la città ha rincorso quell'insperato benessere economico dovuto alla forza attrattiva delle bellezze architettoniche e paesaggistiche che la Puglia emana ormai da tre decenni. Così la comunità è mutata assecondando le aspettative degli esterni, diventando come il turismo di massa voleva

che diventasse. Si apre anche nella valorizzazione del carnevale un ampio spazio di manovra da parte dei cultori e dei gruppi folklorici locali nel vivificare una tradizione che può ben convivere con la modernità contemporanea.

STRUTTURA MORFOLOGICA DELLA PIZZICA PIZZICA DI OSTUNI

Le occasioni del ballo fino agli anni '90 del secolo passato erano prevalentemente il carnevale, gli sposalizi, la festa patronale, i festini fra amici o in famiglia e le feste settembrine nelle campagne e nelle tante contrade rurali di Ostuni. Gli strumenti musicali più adoperati erano la fisarmonica, l'organetto, il tamburello, ma vi era anche la scuola di barbieri con i mandolini, i violini e le chitarre.

«Una volta si andava a settembre in campagna, per il fatto dell'uva e dei fichi, e allora in quel periodo si facevano davanti alle chiese, nelle cappelle della contrada, c'era sempre una festa la domenica e lì si ballava solo ed esclusivamente pizzica. Questo era quello che la gente sentiva di più³».

Abbiamo potuto documentare più volte l'esecuzione del ballo nella sede del gruppo o dei suoi brevi accenni durante le interviste agli anziani: si è trattato nella maggior parte dei casi di riprendere il ballo a nostra richiesta, dunque *in vitro*, eccetto nella serata di assemblea-festa del gruppo nel dicembre

2018, nella quale sorsero momenti di ballo più spontanei e con la partecipazione di più generazioni⁴. La *pizzica pizzica* ostunese è risultata essere sempre un ballo di coppia con varia partecipazione⁵. Tale repertorio, per come si presenta oggi eseguita dagli ultimi informatori, è un modello impoverito, per assenza di una pratica attiva e diffusa. Una danza menzionata dagli ultimi testimoni è come una lingua non più praticata da tempo: essa si riduce ad un dizionario essenziale e a strutture sintattiche semplificate. Collezionando tutte le informazioni orali e le riesecuzioni pratiche del ballo, possiamo al momento dedurre che il modello ostunese si presenta a struttura coreografica tripartita:

a) Il ballo frontale

Il ballo stanziale è di breve durata e con passi propri. Il modulo cinetico più diffuso è formato da battiti di entrambi i piedi a gambe divaricate con leggera semirotazione dell'intero corpo. Nel cedimento dell'intero corpo sugli accenni in battere il peso principale si alterna ora a destra, ora a sinistra. La donna tiene le mani ai fianchi o regge con le dita i lembi esterni dei grembiuli (detto *sənàlë* o più anticamente *vandilu*) o della gonna, l'uomo tiene braccia aperte in alto o mani ai fianchi. Altro modulo è il passo sollevato anteriore. Oggi a questa figurazione viene data da parte dei giovani scarsa importanza, tant'è che spesso è assente.

b) Il giro grande

Il giro è la figurazione di maggior durata nell'intera struttura del ballo, quella con cui più sovente si inizia nel cambio di danzatori. I movimenti nello spazio, su



SPECIALE PUGLIA

di Pino Gala

Nicola e Giuseppe
danzano
la pizzica
nel dicembre
del 2018



vettore circolare prevalentemente antiorario (ma anche talvolta in senso solare), si basano su modulo cinetico del passo composto (o passo doppio) a velocità sostenuta. Le braccia restano alte soprattutto per gli uomini, le donne tengono anche qui le mani sui fianchi o stendendole in basso sollevano con le dita della mano un po' la gonna o i due lembi bassi del grembiule. I ballerini si mantengono, girando diametralmente opposti, rivolti con la fronte nella direzione in cui si procede o relazionandosi con l'altro/a, tant'è che i passi composti quasi diventano lateralizzati.

c) La *mossa* (con giro piccolo)

La “mossa” consiste in un frammento pantomimico a carattere scherzoso e/o allusivo, con ancheggiamenti, giochi di semirotaazione dei piedi sul terreno, scuotimenti del capo, braccia in avanti con le mani eloquenti che ruotano, accennano una presa o invitano ad avvicinarsi. In situazioni molto confidenziali le allusioni erotiche e giocose aumentano: se si balla fra uomini c'è chi si allontana la camicia all'altezza del petto ad imitare il seno femminile, anche le donne giocano accennando, ad esempio, a toccare o battere le mani verso il

bacino del compagno. In tempo di carnevale anche la mimica facciale poteva divenire più espressiva e grottesca.

La *mossa* viene sempre suggellata da un piccolo giro anteriore o spostamenti laterali a tempi metronomici raddoppiati. Così inizia un ballerino a tracciare avanti a sé un giro, l'altro/a gli risponde mantenendosi equidistante e frontale, in tal modo la coppia danzante esegue, stando parallela, dei giri antiorario sul posto con passo composto ma a ritmo esattamente dimezzato rispetto al giro grande. Talvolta con tali giri minori la coppia inizia a ruotare come se intraprendesse il giro grande mediante una serie di piccole girate di ritorno indietro. Il giro piccolo della *mossa* può essere eseguito anche legato, con la coppia che si prende per le mani. Invece del girare, la *mossa* può concludersi con degli spostamenti laterali da una parte e dall'altra mantenendosi sempre frontali.

Tale figura è oggi particolarmente esaltata nella riproposta del ballo, tanto da sostituire spesso il ballo frontale regolare.

PROCESSI CULTURALI FRA RECUPERI, CONSUMO, CONTAMINAZIONI E TUTELE

La *pizzica pizzica* di Ostuni è considerata nel ricordo degli abitanti un patrimonio di tutta la comunità ostunese. Il suo recupero è avvenuto in una fase di declino del ballo stesso. Quando una danza non è più praticata frequentemente, si

impoverisce e si riduce a pochi elementi cinesici. Ciò è accaduto per molte “pizziche” pugliesi. La Puglia, oggi rinomata terra di danza popolare, in realtà era diventata negli anni '70-'80 del secolo scorso una delle regioni più etnocoreuticamente desertificate; infatti, a confronto allo stato reale di conservazione delle danze tradizionali, molte regioni del centro-sud (Basilicata, Campania Calabria e Abruzzo) avevano conservato più abbondanti tracce di una cultura coreo-musicale.

L'antropologo della danza osserva tutto e registra modalità provenienti dal passato e le innovazioni, cercando di capire la provenienza storica degli elementi cinesici, ricostruendo i vissuti dei singoli e i contesti festivi collettivi, con l'intento di far prendere coscienza ai detentori locali del ballo dell'importanza di un patrimonio immateriale come quello della danza etnica, da tutelare e trasferire nel futuro. Il “movimento della pizzica” è un caso di studio molto intrigante: nel passato spesso è successo che una danza locale è giunta alla notorietà esterna ed è stata imitata altrove, diventando una pratica di moda; in tal modo essa si sparge in aree anche distanti dal luogo di origine e diventa un genere coreico, un patrimonio diffuso, con conseguente processo di trasformazione, corruzione e reinvenzione. È come se trovasse nuova e differente vita. Sta agli studiosi indagare sulle ragioni delle perdite e dei recuperi, sui meccanismi di adattamento verso nuovi linguaggi corporei. La *pizzica* di Ostuni oggi gode di maggior fortuna fra tutti i paesi dell'area⁶. Ma proprio per questo è più soggetta a personalismi dagli intenti artistici, a spettacolarizzazione eccessiva, a mutazione

genetica. Da alcuni anni gli appassionati di pizzica in Italia hanno riscoperto, attraverso una miriade di scuole di danza folk ed esibizioni da palco, versioni artefatte del ballo di questa zona; è iniziata di conseguenza una contaminazione generale tra frammenti di pizziche e neopizziche mescolate fra loro, frutto di creazioni di sedicenti insegnanti e invenzioni personali, un meticcio coreografico continuamente mutevole. La pratica tradizionale attendibile ostunese, di fatto cessata nella pratica corrente e radicata, non può più fungere da modello di confronto.

Difatti al momento la cittadinanza ostunese non si è riappropriata del suo ballo, questo resta di nicchia per appassionati e semiprofessionisti del folk. Nel contempo quella gestione del corpo della cultura e dell'economia rurale non esiste più e di conseguenza mutano i linguaggi stilistici dei corpi danzanti. Sul piano della patrimonializzazione di un sapere coreutico locale – visto l'interesse che questa danza sta suscitando fra i giovani – bisognerebbe anche qui aiutare il fenomeno dell'inradicamento diffuso. Così come sta avvenendo nel recupero di saperi e pratiche del passato (enogastronomia, erbe officinali, zootecnia e coltivazioni più naturalistiche e biologiche, ecc.), anche il canto, la musica e la danza di tradizione locale contribuisce a ricostituire quella biodiversità culturale che combatte il pensiero unico e l'omologazione globalizzata. Ma prima bisogna passare attraverso la presa di coscienza e l'avvaloramento della tradizione e delle sue risorse locali. Ogni ballo etnico è un piccolo scrigno pieno di gioielli e sorprese, è una miniera che riserva inediti e risvolti imprevisi.



Giuseppe e Martina danzano la pizzica su organetto e tamburello nella sede del gruppo folk



Leonardo accenna alla pizzica col figlio Mimi nel dicembre 2019

ALCUNI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Azzarito Katya (2016), *Guarda come balla, Trasformazioni e innovazioni della pizzica pizzica*, Bari, Progedit.
Dilauro Cinzia (2002), (a cura di), *La pizzica ai tempi di Internet*, Dossier in "Almanacco salentino", pp. 145-168, Lecce, Guitar Edizioni.
Gala Giuseppe Michele, *La pizzica ce l'ho nel sangue. Riflessioni a margine sul ballo tradizionale e sulla nuova "pizzicomania" del Salento*, in *Il ritmo meridiano. La pizzica e le identità danzanti del Salento* (a cura di Santoro Vincenzo e Torsello Sergio), Lecce, Ed Aramirè, pp.109-153.
Ibid. (2002), *Mitificazioni coreo-musicali e nuovi linguaggi corporei* in AA. VV., *Ragnatele*, Roma, Adnkronos Libri, pp. 40-52.
Ibid. (2006), *Il dissidio nel corteggiamento e il sodalizio nella sfida: per una rilettura antropologica del complesso sistema dell'etnecoreutica italiana*, in Fumarola Pietro, Imbriani Eugenio (a cura di), *Danze di corteggiamento e di sfida nel mondo globalizzato*, Nardò, Besa, pp. 63-110.

Ibid. (2007), *Sonu, saltu, cantu, colori-bus. Balli tradizionali in Puglia fra storia e società*, in "Il Folklore d'Italia", rivista scientifica della Federazione Italiana Tradizioni Popolari, n. 2, pp. 10-43.
Lüdtke Karen (2011), *Balla coi ragni. La tarantola tra crisi e celebrazioni*, Bari, Edizioni di Pagina.
Ibid. (2003), *Dal rito della taranta alla musicoterapia odierna: note fra storia e antropologia*, in M. Agamennone M., Dimitri G. (a cura di), *L'eredità di Diego Carpitella: etnomusicologia, antropologia e ricerca storica nel Salento e nell'area mediterranea*, Nardò, Besa, pp. 147-161.
Santoro Vincenzo (2001), *La pizzica piace così, perché contaminarla?*, in "Quotidiano di Lecce", 220, pp. 1-7.
Ibid. (2005a), *Il "movimento della pizzica" e la politica delle istituzioni locali*, in "Melissi", 10/11, pp. 92-96.
Ibid. (2005b), *Una fondazione ad hoc per la Notte della Taranta. Il movimento della pizzica solleva l'esigenza di una legge regionale per valorizzare la musica popolare pugliese*, in "La Repubblica", 21 luglio.
Ibid. (2005), *Il ritorno della taranta. Storia della rinascita della musica popolare salentina*, Roma, Squilibri.

SPECIALE PUGLIA

di Pino Gala



Giovani componenti del gruppo "Città di Ostuni" danzano la pizzica pizzica, insieme ai bambini del gruppo.

Assegnazione di riconoscimenti di fine anno ai membri del gruppo folkloristico il 23 dicembre 2018.



Ne deriva un'impellente urgenza di scavare ancora fra gli anziani ostunesi per recuperare più dati possibili su forme esecutive, galateo coreutico, estetica ed etica e sui contesti festivi del ballare locale. Il fascino dell'indagine etnocoreologica sta nello scavare dietro (o sotto) una danza, dalla semplice forma andare a perlustrare la storia del ballo stesso, il suo legame con la comunità che l'ha adottata, eventuali presenze particolari che hanno apportato modifiche, vicissitudini sociali che hanno lasciato il segno nella danza stessa. Dentro ad un linguaggio dei corpi di uno specifico ballo vi sono storie collettive, migrazioni, vissuti personali, invenzioni e iterazioni, micro-sincretismi continui. •

NOTE

1. Abbiamo percepito un senso di "famiglia allargata" dato dal presidente Greco al suo gruppo folkloristico: tre generazioni convivono in amicizia ed empatia creando una corrispondenza e sinergia positiva fra loro, tali da stimolarsi reciprocamente non solo nell'allestimento e nella realizzazione degli spettacoli, ma anche nelle relazioni sociali della vita quotidiana. Forse qui, nella coesione e frequentazione amicale sta il segreto del successo del gruppo e dell'essere diventato anche mezzo di ricerca e di studio sulle tradizioni del territorio. Il gruppo folk "Città di Ostuni" è una diramazione dell'originario gruppo folk "Stella" di Ostuni.
2. Intervista a Leonardo Nobile, del 27 dicembre 2019 (grazie alla collaborazione di Damiano Nicoletta e Mimi Nobile).
3. Idem.

4. Nei primi incontri del 2018 sono stati coinvolti suonatori e ballerini locali, che ruotavano sia attorno al suddetto gruppo folkloristico, sia attorno alla recente formazione musicale "I suonatori di Ostuni". Tutti sono stati preziosi riferimenti per indagare sul ballo, dai più "anziani" Nicola e Giuseppe ai più giovani: i primi con le forme essenziali acquisite nel passato nelle loro frequentazioni col ballo sempre più rarefatto, i secondi nei modi in parte trasformati (maggiore velocità di esecuzione, sperimentazione a 2 coppie, impoverimento delle componenti pantomimiche, ecc.).
5. Gli esempi a due coppie o a quattro ballerini sono invenzioni recenti (di Pietro Nobile "lo scarpato").
6. Bisogna ringraziare la volontà d'indagine di M. Morabito e G. Amati e di altri ricercatori e appassionati se a Ostuni la "pizzica pizzica" locale è tornata oggetto di interesse.

di **Beatrice Lento**

Italia & Regioni

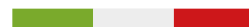
Nel borgo più bello d'Italia un'avventura indimenticabile!

In un piacevole pomeriggio di settembre le vie del Borgo più Bello d'Italia si animano di colori, suoni e sorrisi che parlano il linguaggio della tradizione. La "Parata della gioia", lungo il Corso e nei viali più pittoreschi entro le mura, s'accompagna al suono gioioso dei tamburelli e s'intreccia con le atmosfere esclusive di Tropea. La città accoglie a braccia aperte la quarantesima edizione della rinomata manifestazione "Italia e Regioni" e con piacere la offre ai suoi cittadini e ai tanti visitatori sentendola profondamente sua.

Non a caso siamo in una Città del Folklore dalla storia ricca di credenze, miti, leggende, magie, rituali... studiati, raccolti e valorizzati da grandi etnologi e antropologi quali Giuseppe Chiapparò e Luigi Satriani.

I gruppi partecipanti, dall'alto: Coro Agorà 81 (Abruzzo), Coro San Leonardo (Abruzzo), Miromagnum (Calabria), Il Meliuso (Sicilia).
In basso: La Cocolla De Mojia (Marche), Sirente (Abruzzo), U rafu (Sicilia)





di Beatrice Lento

Molise Folk (Molise),
I Cariddi (Sicilia)



I gruppi partecipanti,
dall'alto:
Kore Enna (Sicilia),
I F'st'nidd (Basilicata),
Lu Chicchirichi
(Basilicata)



Gli abiti variopinti dei tanti gruppi partecipanti colorano i quattro giorni di festa, tutti significativi e densi di eventi coinvolgenti ed esclusivi. I giochi popolari realizzati sulla spiaggia e persino in acqua, come "Inzuppa la spugna" o "Riempi il secchiello", sono un misto di sport, divertimento e sana competizione che dona a tutti, partecipanti e spettatori, graditi momenti di autentica spensieratezza.

Lo speciale "Cuochi in piazza", con la presenza dello Chef stellato Igles Corelli, Maestro indiscusso della ristorazione italiana, vede le consuetudini enogastronomiche delle regioni in gara misurarsi lungo la pittoresca scalinata di Piazza Cannone con a fianco lo Scoglio dell'Isola,

emblema della città e sullo sfondo lo spettacolo del sole pronto a tramontare nelle acque del Mediterraneo, il mare degli dei simbolo di unione tra i popoli.

Il calzante augurio di fratellanza tra le tipicità culinarie espresse da ogni gruppo, s'incarna nella celeberrima Cipolla Rossa IGP di Tropea diventata il trait d'union di una cucina che s'incontra nell'uso condiviso del pregiato bulbo.

Tra i momenti più seguiti i Gran Galà serali animati dalle musiche e dai canti dei gruppi folklorici provenienti da diverse località nazionali che incantano il folto pubblico raccolto in Piazza Vittorio Veneto, il salotto cittadino fuori le mura reso straordinariamente accogliente dalla



recente operazione di riammodernamento.

Assai sentita, partecipata e coinvolgente anche la Santa Messa celebrata nella Concattedrale di Tropea, ai piedi della Patrona, la Vergine bruna di Romania, dove gli abiti e i canti tradizionali si intrecciano nella comune richiesta di pace. Vivere nel Borgo più bello d'Italia i meravigliosi giorni di "Italia e Regioni", tra arte, cultura e spettacolo, immersi nel folklore, nel turismo, nella gastronomia e nell'artigianato è stata un'esperienza veramente avvincente.

Tropea la Nobile, la Dotta, la Santa, Borgo più Bello d'Italia e Bandiera Blu, Città dai mille volti conserva nella sue pieghe più profonde una possente Anima Folk, le sue Pietre parlano il linguaggio di un popolo nobile e fiero, frutto di un crogiolo di genti e di contaminazioni culturali che ha saputo custodire, valorizzare e trasmettere il suo patrimonio di tradizioni.

Oggi Tropea, con la sua scelta di investire in cultura, continua ad essere un luogo magico dal respiro universale, aperto al dialogo interculturale, degno di fregiarsi del prestigioso titolo di Città del Folklore, è proprio per questo che eventi importanti come "Italia e Regioni", che esprimono il valore di una tradizione sempre vitale e capace di proporsi con forza alle nuove generazioni, si sposano perfettamente con la sua anima e donano a chi ha il privilegio di assaporarli autentiche emozioni del cuore capaci di diventare avventure indimenticabili. •

di **Donatella Bastari**

I CUOCHI ISTRIONICI E COINVOLGENTI

A Tropea lo spettacolo si fa di gusto

La Calabria, con i suoi 780 km di coste, si pone tra il Mar Tirreno e lo Jonio, catalizzando inevitabilmente le vicissitudini dei popoli affacciati sul Mediterraneo. L'avvicendamento di lunghissimi periodi di dominazione straniera ha plasmato il suo territorio fin dall'epoca pre-ellenica, arricchendola di insediamenti urbani, di monumenti, di tradizioni e di culture. Un lato di questa cultura, complessa e articolata, è quella della sua cucina, che ha in sé le tracce ed i contributi di tutte le civiltà che si sono stabilite in Calabria nel corso di millenni. La Cipolla Rossa di Tropea, la cui coltivazione risale al periodo fenicio, è l'ingrediente della cucina calabrese che è stato eletto a comune denominatore delle ricette dei gruppi folklorici che si sono sfidati ne **"Cuochi in Piazza"**. La felice intuizione di Andrea Adolorato, nella consapevolezza che la cipolla della sua città sia entrata oramai nell'uso comune della cucina degli Italiani, è stata quella di invitare i concorrenti a presentare, oltre alla ricetta del proprio territorio, anche una seconda, preparata, però, con



l'aggiunta della Rossa di Tropea. Nell'area sottostante la Piazza del Cannone, con un affaccio panoramico sul mare tra i più belli d'Italia, che comprende anche la vista del Santuario di Santa Maria dell'Isola, le 8 associazioni folkloriche si presentano con una lista lunghissima di prodotti tipici, in gran parte autoctoni, per cui le pietanze diventano un'antologia gustosa e tutta da scoprire, come lo zafferano di Navelli, ingrediente prezioso della ricetta "Quiet e Cic" cucinata da Mirella Coletti e Federico Olivieri, del **Coro Sirente**, di Castelvecchio Subequo, in provincia dell'Aqui-

di Donatella Bastari



la. Un piatto dal gusto semplice, con ingredienti genuini: acqua, ceci e i queiet, che nella tradizione contadina dell'interno dell'Abruzzo sono rustici, ruvidi e integrali, trattandosi di farine da grani nostrani prodotti nelle zone pedemontane. L'assenza di uova lo rende un piatto che oggi può essere utilizzato nella cucina vegana, mentre la versione con la cipolla rossa, unitamente ai pomodori maturi, hanno conferito una connotazione estremamente gradevole al palato. Restiamo in Abruzzo, regione sinonimo di pastorizia, transumanza e pecorini, perché "Le Pallott Cace e Ove", presentate dal **Coro San Leonardo** di Ortona, sono esattamente la nobilitazione di questa vocazione ai prodotti caseari ovini. I formaggi rigatino e pamigo, impastati con

uova e pane raffermo, indicano la necessità del recupero alimentare e, al tempo stesso, la ricerca di un piatto appetitoso che, con l'aggiunta della cipolla di Tropea, si è ancora di più esaltato. Racconta la storia e la tradizione del maiale della Sicilia la pietanza "Carne Di Maiale Ccu u Sucu e i Patati" con cui il gruppo **Folk Kore**, di Enna, propone un piatto che era raro nell'alimentazione quotidiana, perché troppo oneroso per la gran parte della popolazione, consumato quindi per celebrare ricorrenze e festività religiose. L'abilissima cuoca ennese Marisa Pecora, con questo piatto semplice ma estremamente gustoso, si è conquistata il 3° premio e, degno di menzione, è anche "A Cipuddata Friuta Ccu l'Ova" con cui ha unito uova, cipolle rosse di Tropea e pomodoro: ingredienti basilari, sempre reperibili e consumati quotidianamente. La pietanza del gruppo folk **I F'St'Nidd**, di Lavello, ci evoca un ricordo ancestrale con gli "Strasce-nat E Rouch": secondo un'antica convinzione era possibile prevedere il sesso del nascituro in base alla pri-

ma "Strascinata" salita a galla nella pentola di cottura. Sarebbe nato un maschietto se la "strascinata" fosse risalita in verticale e una femminuccia se fosse tornata a galla in orizzontale. Credenze popolari che oggi ci inteneriscono e che ci restituiscono, come in un fermo immagine, il contesto del mondo contadino lucano. Il cuoco, Antonio Di Cuonzo, ha saputo raccontare questo mondo, meritando il 2° premio. La sapienza culinaria di Antonio ha stupito anche con l'"Acqua Sal D'u Cafoun" una sorta di pinzimonio fatto con le verdure dell'orto, condito con acqua e olio dove intingere pane e taralli sbriciolati, ma reso profumatissimo dalla cipolla rossa di Tropea, affettata molto sottile. Del maiale non si butta niente! Un adagio, conosciuto da tutti, preso alla lettera nella realizzazione della pietanza del gruppo Folk **Agorà 81** di Capistrello, che per insaporire i "Quagliateji" ha utilizzato la cotenna e l'osso del prosciutto, insieme a fagioli e patate. È un piatto forte della cucina abruzzese, proposto dalla cuoca Sonia Silvestri esattamente come detta la tradizione:

.....

**le 8 associazioni
folkloriche si
presentano
con una lista
lunghissima di
prodotti tipici**



ha impastato la sfoglia, l'ha stesa con il mattarello e infine l'ha posata sull'attrezzo, che si chiama chitarra, per farne uscire gli spaghetti, poi tagliati lunghi non più di 4/5 centimetri. Il 1° premio è suo! Sonia ha convinto anche con la "Coratella", cucinata con la cipolla rossa di Tropea, piatto cardine dell'attesissima colazione della mattina di Pasqua, periodo del ritorno in Abruzzo della Transumanza.

L'atto del mangiare, per noi italiani, non è solo la questione di alimentarsi. È l'occasione per condividere, creare convivialità ed esercitare l'arte dell'ospitalità perché in ogni tavola ben imbandita c'è qualcosa che "sa di famiglia". Con questi presupposti si è presentato il gruppo **Molise Folk**, proveniente da Carpinone, Campochiaro, Forlì del Sannio e Longano. Nel paiolo di rame è stata mantecata con il mna-tur, grossolano bastone di legno, la polenta, fatta poi raffreddare su

un canovaccio, tagliata con il filo e condita con un sugo di pomodoro, cipolla, salsiccia sotto sugna e tanto pecorino. Il "ru macc accunge", questo il nome del piatto, è stato servito dentro ciotole di terracotta fatte a mano, il vino dentro bicchieri dello stesso servizio, ad imbandire la tavola frutta adagiata su un antico cestino di vimini, acqua contenuta in una desueta giara schiacciata sui lati per poterla agganciare alla sella della giumenta o del cavallo, tovaglia e tovaglioli lavorati ad intaglio, dell'inizio '900 sono sia il grembiule di servizio, in fiandra ricamata, che gli utensili come lo schiaccianoci di velcro e il macina sale. La cuoca, Maria Di Pasquale, con uova, pane e formaggio ha anche presentato le "pallotte cacio e ova", insaporite con la Cipolla rossa di Tropea e servite su piatti piani, con centrotavola a scodella dal coperchio a ripor-to, perché anche i profumi vanno custoditi. **Molise Folk** ha catturato



gli occhi nel servire e presentare le pietanze con eleganza, semplicità e cura dei dettagli ed ottiene meritatamente il **Premio Speciale "Aldo Pierangeli"**.

La dominazione saracena ha lasciato, nella cucina tipica siciliana, un mix di ingredienti dalle innumerevoli combinazioni, tra cui il riso, con il quale Carmelo Salvatore Borà, cuoco del gruppo folk **Il Meliuso** di Gioiosa Marea, Messina, ha presentato "L'Arancino". È il re dello street food siciliano, condito con carne, pisellini, pomodoro, formaggio e aromi che, dopo una breve frittura, viene avvolto in un pratico cono

ITALIA E REGIONI

di Donatella Bastari



In alto:
premio speciale
"Cipolla Rossa
Di Tropea"

A lato:
premio speciale
"Aldo Pierangeli"

di carta paglia. Ma a Tropea il "re" ha avuto il suo trono: adagiato su un piatto di ceramica di Patti, dai colori del sole e del mare. Un must per lo scrittore Camilleri e per il suo Commissario buongustaio, i quali cedono volentieri alle tentazioni dei sapori e delle suggestioni arabeggianti, come quelle delle "Acciughe a Beccafico" rielaborate in agrodolce con la cipolla rossa di Tropea le quali, con espressione unanime della Giuria, vince il **Premio speciale "Cipolla Rossa Di Tropea"**. Il Maestro avrebbe definito questa ricetta "Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnuto". dal romanzo «La gita a Tindari». Il Gruppo folk **Miromagnum** di Mormanno, in provincia di Cosen-

za, partecipa al cooking show fuori concorso e, di fatto, apre la strada della sperimentazione e dell'innovazione della tradizione gastronomica. Con Teresa Maradei, componente di Giuria, figura skillata sull'agricoltura di montagna di qualità nell'area del Pollino e fondatrice di Terrægusto, il Fagiolo Poverello Bianco diventa protagonista del finger food. Così Teresa ci descrive le 2 ricette: "È stato somministrato sia il piatto della tradizione "Panicottu i fasuli pavureddu janghi" arricchito da un filo d'olio e tocchetti di pane di Cerchiara bruschettati, e sia il piatto innovativo, cucinato dalla lady chef Maria Teresa Sposato, una ricetta pensata per coniugare magistralmente sapori e profumi di Calabria,

una regione ricca di biodiversità agricola e culturale. Una rivisitazione moderna di ingredienti tipici del territorio Calabrese che punta al riuso/ riutilizzo di ingredienti base della cucina contadina: spuma di fagiolo poverello, la cipolla rossa di Tropea, il limone di Rocca Imperiale e la menta, arricchita da un trancio di tonno. Il Fagiolo Poverello Bianco dell'area del Pollino, cotto semplicemente, reinterpretato in una chiave culinaria moderna e legato alla regina rossa di Calabria per eccellenza, la cipolla di Tropea, sotto forma di spuma impreziosisce dei finger di tonno rosso appena scottato. Elementi semplici a comporre un piatto/finger ricco di storia e tradizione, reinterpretato per essere appetibile anche dai più giovani e che può essere inserito in una nuova dimensione di cucina". •



REGOLAMENTO

Le valutazioni espresse dalla giuria sono determinate dai seguenti elementi: **ambientale**, presentazione del tavolo di lavoro per l'esposizione degli ingredienti base da utilizzare, nel rispetto della ricetta tradizionale e in correlazione ai prodotti tipici esistenti nel territorio e non contaminati dalle sofisticazioni; **tecnico**, completezza nella presentazione storica del piatto per evidenziarne pratiche e consuetudini cristallizzate nel tempo; genuinità ed originalità dei modi di manipolare e amalgamare i prodotti; qualità e abbondanza di materie schiette e tipiche; **qualitativo**, degustazione per la valutazione della qualità, freschezza e genuinità del prodotto, della fragranza e coesione degli ingredienti nel pieno rispetto della ricetta tradizionale.

Nell'ambito della stessa iniziativa sono presenti due premi speciali. **Premio speciale "Aldo Pierangeli"** già dirigente della F.I.T.P. e ideatore del concorso gastronomico **"Cuochi in piazza"**, che ha come fine quello di stimolare la creatività del piatto, capace di raccogliere le opportunità date dai prodotti agricoli, ricchi di gusto, colori e varietà, scandite al ritmo delle stagionature, assurgendo a principio identitario, caratterizzante una "terra" e una "comunità". **Premio speciale "Cipolla rossa di Tropea"** per il quale si assegna un premio speciale alla ricetta che meglio saprà interpretare e coniugare i sapori della propria Regione, utilizzando come ingrediente base la Cipolla Rossa di Tropea Igp, espressione autentica del territorio.

di **Teresa Maradei**

Esploratori di gusto

**Lo chef
Igles Corelli
presidente
di giuria**

Un'arca moderna di gusto, tradizioni e cultura, quella che è stata sottoposta alla giuria d'eccezione, nell'ambito della Kermesse magistralmente organizzata dalla FITP e nello specifico da **Andrea Addolorato** della FITP Calabria.

Nella magnifica cornice di Tropea ha fatto incontrare, per **"Cuochi in piazza"**, 7 associazioni folkloriche che si sono cimentate in una cucina antropologica in cui oltre alla bontà del piatto è stato presentato l'intero territorio di provenienza, ognuno dei quali è emerso ricco di usi e costumi, di prodotti autoctoni e di tradizioni culinarie da tramandare per essere ereditate dai giovani del luogo. Attraverso il piatto è stata evidente, in ognuno dei partecipanti, la voglia di far emergere la propria appartenenza al territorio, facendo comprendere l'unicità della diversità culturale del prodotto usato e del piatto stesso.

Tra i prodotti simbolo della cultura gastronomica locale, a tutti i gruppi è stato richiesto di utilizzare la

Cipolla Rossa di Tropea, un prodotto del territorio Tropeano ma anche un marcatore identitario gastronomico tutto Calabrese, che è stata una vera e propria sfida, con tanto di riconoscimento conferito al migliore, vinta, però, da ogni piatto portato in tavola grazie alla versatilità e al gusto tondo della rossa di tropea che è riuscita ad essere valorizzata grazie alla bravura dei gruppi in gara. **"Cuochi in piazza"** caratterizza l'evento - Italia e Regioni - ed è il momento in cui vengono messe in risalto e a confronto le tradizioni gastronomiche di diverse regioni; ha l'importante merito di valorizzare il vasto e prezioso patrimonio enogastronomico delle regioni e comunità italiane.

Una giuria d'eccezione quella che ha fatto una scorpacciata di gusto, una raccolta di piatti che hanno portato in tavola cultura, storia, tradizione. Una giuria che decreta Tre vincitori sulla base di un giudizio, **"Ambientale"** che riguarda la presentazione degli ingredienti sul tavolo di lavoro,



Lo chef Igor Corelli e la moglie Helga Buscaroli, componenti della giuria

"Tecnico" che valuta la genuinità e l'originalità dei modi di manipolare e amalgamare i prodotti e **"Qualitativo"** con cui valuta attraverso la degustazione il pieno rispetto della ricetta tradizionale. La giuria assegna anche il **"Premio A. Pierangelì"** a chi presenta le pietanze, sia nelle stoviglie utilizzate e sia nella composizione su piatto, come se fossero **"dialetto gastronomico"** del territorio di riferimento, che assegna il valore identitario di una terra e di una comunità. Ma chi sono i componenti della giuria?

Costituita da sette membri, la giuria variegata e con diverse provenienze, si è cimentata in una straordinaria esplorazione di gusto.

Lo Chef Domenico Mazzitelli, imprenditore nel settore della ristorazione, che profonde con il suo

di Teresa Maradei

impegno l'uso e la valorizzazione dei prodotti identitari. Una preziosa professionalità, che diventa spendibile in ambito scolastico; Domenico è infatti docente presso l'Istituto Alberghiero di Tropea ed è impegnato nella formazione di studenti circa le tecniche di cucina e pasticceria per il settore alberghiero-ristorativo e l'apprendimento dell'eleganza, garbo e fierezza nel settore dell'ospitalità.

Giampiero Cannas, altro giurato, Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti della FITP, Presidente del Coro di Aggius "Galletto di Gallura" è un polistrumentista (suona il mandolino, la chitarra l'organetto diatonico, il clarinetto ed il sax). È un abile pescatore e cacciatore sportivo quindi, di conseguenza, un ottimo cuoco di pesce e carne e grande conoscitore delle tradizioni culinarie Sarde.

L'Assessore Luigi Scalas, tra i decani della Fitp e Presidente Onorario dello Iov, è proprietario, ad Assemini, della Collezione Scalas Mereu, dove si possono ammirare 350 abiti tradizionali provenienti da tutto il mondo. Instancabile organizzatore di eventi, già nel 1986 istituì, nel palinsesto del Festival Inter Is Pargias, il confronto gastronomico delle pietanze regionali "Sa Panada".

Teresa Maradei, Calabrese, dell'area del Pollino, di Mormanno. Consegue il master in Critica enogastronomica e in Personal Food Shopper, che qualificano la sua innata passione per la promozione e la valorizzazione del Territorio, delle tradizioni e degli ecotipi locali, ha contribuito a valutare l'aspetto ambientale del giudizio complessivo



e del premio "Aldo Pierangeli" per l'impiattamento e l'uso delle stoviglie della tradizione. Ha presentato, fuori concorso, il piatto Calabrese legato ad una delle produzioni tipiche del Pollino, il fagiolo Poverello bianco Presidio Slow Food.

Caterina Marzolo, rappresentante della locale Amministrazione, Assessore al Bilancio, Tributi e Commercio del Comune di Tropea. Sorridente e buongustaia, ha saputo dare alla giuria il suo prezioso contributo, soprattutto sull'aspetto ambientale e qualitativo della valutazione di ogni singola brigata in concorso.

Helga Buscaroli, una sorpresa, coinvolgente, dolce, con il suo bagaglio di esperienza e creatività ha portato armonia e schiettezza al tavolo dei lavori e si è rivelata una vera e propria esperta di critica gastronomica, sicuramente dallo spirito innato ma reso spiccato dalla complicità e vicinanza a suo marito. Alla continua ricerca dei migliori prodotti del bel Paese, volto noto di Gambero Rosso Channel, coordinatore del Comitato scientifico di Gambero Rosso Academy, ha introdotto il concetto di Cucina Circolare per descrivere la sua filosofia di rispetto dell'ingrediente, identifica la propria

cucina come Garibaldina, una cucina che unisce l'intera Italia, ha collezionato 5 Stelle Michelin, Maestro indiscusso della cucina Italiana, **chef Igles Corelli** ha impreziosito come un diamante la giuria qualificata della manifestazione.

Affermano, i giurati all'unanimità, di aver scoperto un aspetto che ha emozionato ognuno: la grande umiltà di ascolto dello chef Corelli, presidente di giuria che si è dimostrato pronto e poco parco quando si è trattato di elargire consigli; ha saputo attenzionare ogni piatto, ogni racconto, ogni degustazione con il sorriso e con l'ascolto interessato di Chi, pur avendo molta conoscenza, è incuriosito dalla tradizione di ogni pietanza.

A pianificare i lavori dei Gruppi, della Giuria e della location, insieme ad Andrea Addolorato della FITP Calabria, **Donatella Bastari**, di cui non saranno menzionate le qualifiche professionali, che sono molteplici, ma di cui si vuole esaltare la grande personalità, la dolcezza, la capacità di organizzazione, la cura meticolosa in ogni particolare dell'evento, il sorriso con cui ha accompagnato le sfide dei singoli gruppi folklorici e i lavori al tavolo della giuria, passo dopo passo. •

di **Andrea Addolorato**

IL TEMPO È GALANTUOMO



Non ci potrebbe essere aforisma migliore per racchiudere quel che è stata la 40° Edizione di "Italia e Regioni", manifestazione clou della Fitp, fortemente voluta e attesa per ben due anni, dopo la pausa forzata che la Federazione, come tutto il Mondo, ha dovuto far fronte.

Accettare e portare a termine l'impegno che il Presidente Ripoli e la Giunta Nazionale hanno voluto affidare all'Associazione, che ho la fortuna di rappresentare, non era cosa semplice, in quanto, dopo due anni, molti erano i punti interrogativi e le problematiche, dettate dalla forte instabilità del periodo che stiamo vivendo e dal desiderio, di tutti, di non alterare quei parametri organizzativi e di accoglienza che la Federazione ha sempre ritenuto importante mantenere per ottenere la riuscita della manifestazione.

Ma, a volte, riprendendo le parole di Voltaire, il tempo ha anche la capacità di mettere le cose a posto: così è stato. L'attesa ha fatto sì che nel frattempo la mia amata Città, Tropea, fosse insignita del prestigioso riconoscimento di "Città del Folklore" e che un'amministrazione scrupolosa e attenta volesse puntare, in comune accordo con la Regione Calabria, sul progetto "Tropea, itinerari turistici tra Arte, Cultura e Spettacolo", dove appunto il folklore, la gastronomia, l'artigianato tradizionale e la valorizzazione della cultura popolare fossero il volano per un turista sempre più esigente e desideroso di vivere il territorio da protagonista.

Quando una struttura ha delle stabili fondamenta, quindi, non resta che portare a termine l'opera nel migliore dei modi, cercando di costruire

con quanto si ha a disposizione: impegno, collaborazione e amore per le tradizioni popolari. Queste doti non sono mai mancate ai miei amici e compagni di viaggio, a cui vanno i miei più affettuosi ringraziamenti, come Franco Megna, il cui essenziale supporto in fase di progettazione, ha fatto sì che "Italia e Regioni" diventasse la punta di diamante di un più ampio progetto. Si sono svolti, infatti, convegni di antropologia, fiere dell'artigianato, percorsi enogastronomici, visite turistiche e lo special edition "Ritmi del Sud", con la travolgente musica popolare del Sud Italia. Ringrazio Marcello Perrone per la sua costante presenza prima, durante e dopo la manifestazione, Donatella Bastari per la sua perfetta collaborazione per "Cuochi in Piazza", Domenico Gareri, persona dal grande spessore umano oltre che grande conduttore, i ragazzi del Gruppo Folk "Città di Tropea", mia moglie Concetta Lorenzo, gli instancabili Carmelina Crisafio e Antonino D'Aloi che sono per me una seconda famiglia, sempre pronti per far sì che le cose si possano concludere nel migliore dei modi.

Indelebili, resteranno le immagini delle eccellenti esibizioni che i gruppi folk hanno proposto in una piazza gremita di pubblico, il divertimento dei ragazzi in occasione dei giochi popolari, svolti per la prima volta sulla riva del mare, i gustosi piatti della tradizione, proposti dai partecipanti alla rassegna "Cuochi in Piazza", con lo sfondo del Santuario di Santa Maria dell'Isola, simbolo della Calabria, che hanno saputo incuriosire l'eccellente e attenta giuria, ed infine l'emozione vissuta

in occasione della Santa Messa con gli straordinari canti religiosi, intonati dai vari gruppi presenti alla funzione.

Desidero rivolgere un ringraziamento speciale al Sindaco della Città di Tropea, Giovanni Macrì, per aver riposto la sua fiducia su di me e sull'Associazione che presiedo, al Presidente Benito Ripoli e a tutta la Giunta Nazionale per aver scelto la mia città come location per la 40° Edizione di "Italia e Regioni". Infine il mio riconoscimento, senza dubbio, va a tutti i dirigenti e ad ogni singolo componente dei gruppi folklorici partecipanti, in quanto hanno apprezzato l'impegno organizzativo e hanno facilitato la buona riuscita di tutto l'evento con la loro collaborazione con lo staff locale. Grazie per averci dato la possibilità di farci vivere queste fantastiche emozioni. •



di Mario Atzori

Bachisio Solinas Fuoco e



Tempio del fuoco eterno
Arch. fotogr. di B. Solinas

La collana Nostoi, curata dallo scrivente, si arricchisce di un nuovo interessante contributo, nell'ambito degli studi demologici, con la pubblicazione del saggio di Bachisio Solinas. Si tratta di un lavoro che affronta le problematiche riguardanti le tradizioni dei carbonai nel contesto regionale sardo, con proiezioni in funzione comparativa verso le esperienze di altri territori. Nel contempo, esso propone interessanti riflessioni sul processo di addomesticazione del fuoco e sulla complessità simbolico-rituale sviluppatasi nell'ecumene intorno al carattere sacro del fuoco oltre che sulla interconnessione di tale aspetto con la genesi strutturale degli assetti sociali ed economici. I due elementi, fuoco e carbone, diventano così gli assi portanti di un discorso basato sulla loro funzione primaria nel processo evolutivo dell'umanità in primis e

nello sviluppo di una civilizzazione dagli stessi indotta e condizionata al punto da poter definire gli esseri umani come "figli del fuoco". Nella prima parte la trattazione ripropone i molteplici aspetti della valenza sacrale del fuoco presso le culture sorte in differenti contesti geografici ed in epoche storiche alquanto diversificate. L'autore ha così modo di spaziare, proponendo un'ampia casistica di significati connessi a riti e culti di propiziazione e purificazione, dalle concezioni proprie della religione zoroastriana, delle religioni cosiddette abramitiche e dell'antichità classica fino ad includere la cultura vedica-induista nonché la visione mitologica dei popoli precolombiani e della regione scandinava. Presso tutte le culture, «il simbolismo del fuoco e delle sue forme tautologiche come la fiamma e il focolare riflettono – come si legge nel testo – correlazioni ed associazioni che l'immaginario umano affida ora ad un rapporto con il sole, con la vita e con la morte, ora al suo potere di trascendenza e illuminazione, materiale e cognitiva, così come alla sua energia di rigenerazione, fecondazione e purificazione. Nella ricchezza e varietà di strumenti acquisiti o creati dagli uomini, nessun altro, all'infuori del fuoco, riveste quel particolare status, ce-



Bachisio Solinas carbone

Le tradizioni dei carbonai

lebrato attraverso i miti di origine, che ne esaltano la natura divina e comunque magico – sacrale, ulteriormente evidenziata dall'assenza di analoghe concezioni riferibili ad altre scoperte».

Come il saggio evidenzia, la cura e la conservazione del fuoco diventano, sin dalle primitive origini, un compito riservato a persone che, nel corso del tempo, verranno considerate detentrici di particolari poteri che si espliciteranno nella costituzione di svariate caste sacerdotali. Nei vari sistemi antropici presi in esame, a queste si affiancheranno classi economico – sociali privilegiate con conseguente insorgenza di forme di potere e dominio sulle categorie meno abbienti ed emarginate. Tratto comune può essere considerato, in linea generale e con

modalità disomogenee, il passaggio graduale dal potere teocratico all'assolutismo regio, non sempre ed ovunque dissociato dal primo, così come ad espressioni di autocrazia o, nel caso di Atene, di democrazia.

La seconda parte è caratterizzata dagli esiti di una ricerca sul campo a vasto raggio incentrata sull'usanza, assai diffusa in ambito europeo, dei fuochi accesi in strade e piazze in coincidenza con determinate festività, ma anche sulle ripercussioni del fuoco sull'immaginario popolare, su concezioni e credenze magico - religiose oltre che sul complesso delle attività degli uomini. A questo riguardo, le riflessioni antropologiche vertono, in modo prevalente, sulla tematica delle pratiche ergologiche relative alla produzione del carbone e sulle problematiche connesse ai principali protagonisti di tale processo, i carbonai. Con questo lavoro, Bachisio Solinas riempie e rimedia alla scarsa cura finora espressa dalle scienze antropologiche nei confronti di una categoria per lo più vilipesa perché associata alla selvatichezza dei luoghi frequentati ed allo scarso peso sociale di un lavoro a torto considerato privo di valore. Eppure, il carbone ha rappresentato per millenni, e fino all'introduzione del gas nel

mercato, l'unica fonte di calore sia negli usi industriali e domestici che nella raffinata produzione artigianale di oggetti in ceramica, vetro e metalli preziosi. Al di là di tutto ciò, la complessità della edificazione di una carbonaia esige competenze tecniche e gestionali tali da costituire un esclusivo patrimonio culturale degli addetti alla produzione. Del resto anche la sua strutturazione, aldilà di talune differenze da luogo a luogo, fa parte di un processo diacronico di trasformazione e per ciò stesso di modificazione culturale. Emblematica, al riguardo, è la scoperta, che la ricerca ha ulteriormente evidenziato anche attraverso richiami letterari, di una carbonaia tipicamente sarda soppiantata da quella che le maestranze toscane hanno contribuito a diffondere nell'isola nella seconda metà dell'Ottocento. Correda questo interessante saggio, la lucida esauriente introduzione di Sebastiano Mannia, docente di Antropologia culturale presso l'Università di Palermo. •



.....

**Si tratta di
un lavoro che
affronta le
problematiche
riguardanti le
tradizioni dei
carbonai**



Una vera Alleluia impreziosita dal folklore

34^{ma} Giornata Mondiale della Poesia

Novità, freschezza, passionalità, veridicità di passione, emozioni. Questi gli elementi essenziali della rinnovata giornata Mondiale della Poesia "2 ottobre", giunta alla sua 34^a edizione. Guardialfiera, patria indiscussa della poesia molisana, il 2 ottobre 2022 ha manifestato tutta la sua magnificenza artistica ridonando splendore ad una manifestazione che aveva, in lontananza, lasciato agli ospiti non Guardiesi, il compito di riempire la sala Condera addobbata, come sempre, a festa. Una serata magica che ha visto giovani della Città di Francesco Jovine, della Prima Porta Santa della Cristianità, del folklore connesso alla tradizione, ancora intatto, del lago da cui sottrarre linfa vitale, partecipare

numerosi ed entusiasti. Un bel vivere la poesia accomunati da diverse estrazioni poetiche, d'età, di spirito. Alleluia ! Avrebbe esclamato Don Antonio, parroco di Guardialfiera scomparso prematuramente e cantore di esperienze gratificanti e magicamente riportate alla platea di poeti negli anni passati. Sorridente e decisamente estasiato di felicità, Vincenzo Di Sabato, mai domo nel sopportare il fardello della preparazione che quest'anno ha visto l'ideazione dell'Associazione del Parco Letterario e del Paesaggio "F.Jovine", del Comune di Guardialfiera con la collaborazione dell'Azienda Autonoma Soggiorn-



no e Turismo, di cui commissario Remo Di Giandomenico. Non più centinaia di declamazioni ma lezioni magistrali sulla poesia in senso decisamente intenso. Le lezioni in musica di Lino Rufo, quelle magistrali di Giulio De Jorio Frisari e dell'ospite d'eccezione, Saverio Simi De Burgis, figlio del compianto e ideatore della Giornata Mondiale della poesia, Domenico, hanno decisamente, determinato un cambio di rotta verso una meta difficile ma non irraggiungibile : l'inclusione senza protagonismo !. La sensazione di essere portatori di nuova linfa è stata decisamente partecipata da una sala che ha fatto ancora una volta, registrare il pienone. Commozione e pacificazione con le difficoltà, con le miriadi di defezioni dovute al tempo, agli allontanamenti dovuti a dipartite di amici di sempre, economie sempre meno copiose, non hanno scalfito la voglia di essere partecipi alla giornata della poesia che riesce a donare sorrisi e strette di mano per consolidare amicizie vere e non fatte di disformismi



sferici atti al tradimento o alla competizione, spesso e volentieri matrigna di colpi bassi. Un'Amministrazione, capeggiata dal sindaco Vincenzo Tozzi, sempre attenta alla partecipazione attiva, il legante con chi si adopera giornalmente per evitare il depredare del far cultura, unendo associazioni e favorendo risultati lusinghieri, l'altra arma vincente. Poi Eboli, con l'amico di sempre, il cav. Peppe Barra che sempre offre il logico e sentito supporto determinando sempre più forte il legame tra la cittadina Campana e Guardialfiera, ridonda di magia e puro legame fatto di solidarietà e partecipazione. Che dire! La parte bella della vita a volte nelle difficoltà e nell'apatia del secolo, risplende con il sole che dopo l'acquazzone ridona bellezza e saggezza. Sono le 17,00 e tutto si ferma per far posto all'ascolto di una canzone che apre la 34^a Giornata Mondiale. Lino Rufo, intramontabile cantautore poeta e mentore di felicità, alita la sua poesia cantata che colpisce al cuore e ridona la tranquillità smarrita nei meandri dell'organizzazione. Poi la poesia in dialetto declamata da Rosanna Palazzo inneggiante la figura di un giovane Francesco Jovine, da il segno tangibile che cambiare si può, basta volerlo. Poi ancora Rosario De Vita con il "Molise" di Giose Rimanelli, Pina Di Nardo con la sua ilarità poetica dallo stampo folklorico, Linetta Marzilli Colavita, Iliana Onesti, segnano la strada per le eccellenti considerazioni di Giulio De Jorio

Frisari e Saverio Simi De Burgis. La platea acclama la vittoria e la musica poetica di Lino Rufo, torna a cancellare definitivamente la ritrosia allo scrosciante applauso. La poesia è anche riconoscenza e tale, quest'anno non potevasi che consolidare amicizie affini e decisamente consapevoli di grandezza nelle opere e nella qualità di esse. E così che il sindaco Vincenzo Tozzi, coadiuvato da Laura Venittelli, cofondatrice del Parco Letterario e da Vittorio Nola, consigliere Regionale, sempre attento e presente, ha voluto premiare coloro che della loro passione ne ha fatto fregio per il Molise. Attestazioni per Michele Mainelli, paleontologo scomparso di recente che ha determinato conoscenza di un territorio, il Matese prevalentemente, apparso da oceani che hanno, nel prosciugarsi, testimoniato l'importanza della nostra regione ai fini dello studio paleontologico; Aldo Gioia, amico attore/poeta; Costanzo Cascavilla, già sindaco di San Giovanni Rotondo; Don Fernando Manna, parroco appena trasferito da Guardialfiera ad altra sede; Filomena Domini, amica e poetessa Ebolitana; Remo Di Giandomenico per la sua gratificante cultura e lungimiranza dovuta soprattutto all'ascolto. Non è mancato il premio al Sindaco di Macchiagodena, Felice Ciccone, per la sua immensa attività culturale messa in campo nel suo Borgo, che ha confermato l'idea di candidare Macchiagodena a Capitale del Libro 2014. Gradito il saluto pervenuto dal Sindaco di Termoli

nonché presidente della provincia, Francesco Roberti. Emozioni che hanno determinato soddisfazione al passaggio simbolico di testimone tra la famiglia dell'amico prematuramente scomparso, Francesco Giampietri e la giovanissima Rachele Lupi, poetessa Vastese dal successo ormai conclamato. Commozione nel ricordare l'amica Adele Terzano, degna regina e studiosa incontrastata del dialetto e delle sue note folkloriche. Non è mancato il ringraziamento ai presenti tutti. Quest'anno si è voluti premiare la resilienza e quindi, il giovane imprenditore di CB Molisani, Pasquale Fierro, ha donato ai presenti un bouquet di insalata idroponica, riscuotendo notevole interesse, sia per l'idea e sia per la tipologia offerta. Graditissimo l'omaggio che l'Azienda Autonoma ha offerto all'ospite Simi De Burgis che trattasi di un tagliacarte/penna con calamaio di acciaio traforato e realizzato nelle forme e confezione dall'antica stamperia di Maria Pia Minichetti da Campobasso. "La felicità è un dono. Ce l'hanno data quando eravamo piccoli, ce l'hanno data in regalo in dote, ed era così bello che lo abbiamo nascosto così bene che non sanno dove l'hanno messo, ma ce l'abbiamo. Guardate in tutti i ripostigli, gli scaffali, gli scomparti della vostra anima, buttate tutto all'aria, i cassetti, i comodini e vedrete che esce fuori." Con queste parole di Benigni la serata si è conclusa con un vento nuovo e con l'arrivederci al 2023. W la poesia! •



Streghe e numeri

L'immagine che si ha della strega è quella di una donna che, spesso, viene localizzata al limite delle classi sociali, in relazione alle condizioni storico politiche, economiche e culturali. Alle donne si associava la magia e la stregoneria. Seppure, nella storia, la figura ma-

schile di mago o stregone sia stata descritta e narrata in più ambiti, l'universo femminile è attraversato da accuse, condanne, paure e sortilegi perpetrati da esse. La caccia alle streghe è stato un fenomeno storico abominevole che ha portato sul rogo tante donne che della stregoneria non sapevano ma divenivano capri espiatori per altri futili motivi. L'apparato ecclesiastico si basava, per effimere istruttorie e processi ridicoli su un testo il *Malleus Maleficarum* che, scritto in latino nel 1487 dai domenicani

Heinrich Kramer e Jacob Sprenger, suggeriva domande insinuanti e strategiche e pene corporali estremamente dolorose alle povere malcapitate prima di condurle tra le fiamme purificatrici e mortali. La studiosa **Ester Cohen** nel suo libro *Con il diavolo in corpo. Filosofi e streghe nel Rinascimento*, ed. Ombre Corte 2005, analizza il profilo della donna-strega di quel periodo storico riallacciando ciò che era stata la sua definizione nei secoli precedenti. La donna era uno scrigno di saperi antichi, di cure e rimedi e, per questo, incuteva timore e sconcerto presso l'universo maschile che doveva difendersi in ogni modo da vere

e soprattutto presunte macchinazioni al femminile. La sapienza e l'esperienza delle donne, prime fra tutte la magia della mestruazione e della maternità, rappresentavano un mondo oscuro per l'uomo che doveva in qualche modo difendersi strumentalizzando anche gesti che non avevano nulla a che fare con filtri e fatture a morte. Bastava un difetto fisico, un'andatura claudicante, un occhio strabico, una gobba, perché si connotasse una diversità di comportamento liminale. La strega era compagna del diavolo e, come tale, si muoveva secondo parametri diversi dalla normalità. Nelle mie ricerche in Abruzzo ho intervistato, tra il 1990



e il 2000, anziane contadine che mi narravano di aver visto nelle stalle cavalli stanchi e sudati, al mattino, con le criniere intrecciate, chiaro segno che avevano accompagnato di notte alcune streghe ai raduni con Satana. Nelle stampe d'epoche passate sono immortalati strani girotondi di donne discinte intorno ad un albero (mitico il noce di Benevento) che festeggiavano nelle ore notturne per poi tornare ad una vita normale durante la giornata. Alcune uscivano di casa ungendosi il corpo per poter facilitare il loro passaggio dalla cappa del camino a cavallo di una scopa. Nei paesi si credeva che loro succhiassero il sangue ai bambini (come i vampiri) e, considerando

.....

La strega era compagna del diavolo e, come tale, si muoveva secondo parametri diversi dalla normalità



di Alessandra Gasparroni

che una volta la mortalità infantile era alta, trovare un bimbo in culla con ecchimosi sulle braccia e sulle gambe significava che la strega era entrata per soddisfare la sua fame. Una mia informatrice mi riferiva come fosse possibile, nel momento del trapasso, consegnare ad un'altra donna lu titl il titolo di strega. L'affidamento della patente di strega si comunicava attraverso la stretta di mano tra la morente e una giovane. Se non si voleva diventarlo bastava rifiutare quella mano che veniva tesa sul letto di morte. La lettura dell'invidia, che viene praticata ancora oggi con le tre gocce d'olio che si disperdono nel piatto colmo d'acqua è lo stesso rito per il quale Romilia la strega di Giulianova, in provincia di Teramo, nel 1622 venne accusata di stregoneria e processata, come narrato in *Streghe Maghi e Sortilegi in Abruzzo nel Cinquecento e Settecento* di **Romano Canosa** e **Isabella Colonnello**, ed. D'Abruzzo Menabò, 2002. Romilia é additata come strega che fece ammalare addirittura un prete. Tra accuse dei parenti e viaggi a Tortoreto, Civitella del Tronto e dintorni, la donna era accusata di aver posto nel letto del prete un involucri fatto di tanti nodi (probabilmente di numero infausto) mentre la povera voleva solo sfilare le calze di lana del sacerdote per potersi coprire. Ne seguì un processo i cui atti sono presenti nell'Archivio ecclesiastico. Le donne ritenute streghe erano tenute a distanza, si cambiava strada, si metteva una scopa rovesciata davanti alla porta di casa,

si facevano indossare ai bambini braccialetti con tanti grani di corallo in modo che la donna malvagia avrebbe perso tempo ed energia contandoli. Nella cultura popolare abruzzese le maghe o magarone erano le donne alle quali ci si rivolgeva più frequentemente e che utilizzavano una magia semplice e innocua, spesso con esiti inutili. La loro sapienza però nasceva da lontano, conoscevano l'uso delle piante e di rimedi naturali e venivano interpellate spesso in sostituzione del medico per le malattie. Alla stregoneria sono stati associati i numeri carichi di significati magici, come descritto da **Alfonso M. di Nola** nel suo *Lo specchio e l'olio*, ed. Laterza, 2006 e il giornalista **Vincenzo Battista** in un articolo su *Il Messaggero* del 14 settembre 2004 descrive - *Guarigione, il "9" numero magico* - nel quale nove volte per nove giorni durante una veglia, la madre e i parenti riuniti dovevano far passare il neonato attraverso una sedia. Il rito della sedia spagliata era diaframma simbolico tra il bene e il male per esorcizzare in definitiva il proprio

tempo seguendo il consiglio delle operazioni di guarigione impartite dal magaro nei dintorni dell'Aquila. **Gennaro Finamore** in *Credenze, usi e costumi abruzzesi*- 1890 e ristampato nel 1988 per i tipi di Adelmo Polla segnala l'uso dei numeri anche per combattere atti stregonici e diabolici: coloro che osavano nascere la Notte di Natale (25 dicembre) se nascevano allo scoccare della mezzanotte sarebbero diventati lupi mannari; così la levatrice doveva pungere l'orecchio del neonato e far scendere 9 lacrime di sangue. Per scoprire se una certa donna era una strega, degli uomini (in numero dispari) si mettevano fuori della chiesa e quando la messa finiva attendevano che la donna uscisse. Ma lei non poteva uscire perché gli uomini erano vestiti da mietitori con la falce (segno del tagliare via e segno della Morte). Altro metodo per scoprire era quello di mettere 3 spilli nell'acquasantiera e la donna non poteva uscire dalla chiesa: l'acqua santa andava oltre il potere degli spilli utilizzati nei rituali magici e oltre la forza del numero 3... il connubio rappresentava lo scontro tra le forze del bene e del male con la sconfitta di quest'ultimo se la forza della sacralità del luogo impediva alla strega di uscire fuori dal quel luogo e quindi venire riconosciuta. •



Le stampe provengono dalla fondazione Bertarelli di Milano, già gentilmente concesse per il testo A. Gasparroni (a cura di) Non è vero ma ci credo, Università della terza età e del tempo libero di Giulianova (TE), Tip. La Rapida, 2011

di Enzo Palma

A Roma, tutt'insieme per valorizzare le nostre tradizioni

Verso l'accoglimento della nuova legge per la promozione della musica popolare e amatoriale



Antonella Gatta in costume tradizionale di Longano - IS

Su iniziativa dell'On. **Presidente Paolo Barelli**, si è tenuto a Roma, presso la Sala del Cenacolo palazzo Valdina, il **Convegno Mostra per la presentazione del disegno di legge sulla Musica Popolare e Amatoriale**. Un incontro prezioso, che ha consolidato ancor di più il lavoro ostinato e pertinace degli attori principali del mondo dei complessi e delle attività musicali e artistiche e del folklore d'Italia. La federazione nazionale **Nuovassomusica** con il supporto della **Federazione Italiana Tradizioni Popolari** hanno avviato, già da qualche anno, una fitta attività al vaglio di una nuova proposta di legge e disposizioni in materia di promozione della musica popolare e amatoriale. Valorizzare maggiormente, dunque, la **risorsa culturale** costituita dalle bande musicali, i Cori e i Gruppi Folklorici, che rappresentano la grande tradizione della musica amatoriale e popolare in Italia. Questo l'obiettivo dell'incontro dello scorso 6 ottobre nel quale, oltre ai rappresentanti di **Nuovassomusica** **Antonio Corsi**, della **FITP** **Benito Ripoli** e della **FIGM** **Italo Luorio**, sono intervenuti gli onorevoli **Andrea Mandelli**, **Paolo Barelli**, **Alessandro Battilocchio**, **Mauro D'Attis** e i senatori **Claudio Fazzone**, **Maurizio Gasparri**, **Francesco Battistoni**. Gli interventi degli onorevoli e senatori presenti sono stati più che mai **orientati sulla condivisione delle idee dei promotori** e a favore della



In alto:
Antonio Corsi,
Maurizio Gasparri,
Paolo Barelli,
Benito Ripoli

A sinistra:
Michele Castrilli,
Benito Ripoli,
Vincenzo Cocca

nuova proposta di legge, prevedendo, per questo, anche ulteriori forme di agevolazioni finanziarie e fiscali a favore delle associazioni e fondazioni musicali popolari e amatoriali e dei gruppi folklorici.

"Le Bande Musicali sono da secoli espressione culturale tipica del territorio italiano, centri di aggregazione sociale e culturale per diverse generazioni - ha dichiarato Antonio Corsi - in grado di avvicinare un ampio pubblico alla conoscenza e alla fruizione della musica popolare, la cui importanza è sancita dall'articolo 117 della Costituzione. Rappresentano inoltre un importante vivaio per i Conservatori di Musica italiani".

"La Bande musicali, i cori e i gruppi folklorici sono parte integrante della nostra storia popolare, eredi della grande tradizione musicale italiana - ha commentato Benito Ripoli - e per questo vanno opportunamente valorizzate all'interno della filiera culturale".

Questa proposta, che oramai vede sempre più la fattibilità di pubblicazione nella **Gazzetta Ufficiale**, amisce a diventare una norma di sistema orientata a tutelare e valorizzare una realtà molto diffusa e radicata nel territorio nazionale.

LE DANZE

di Giuseppe Michele Gala
e Sabina Gala

Nel cuore profondo del sud le tarantelle di basilicata



**Le vie
dei passi
danzanti
Attraversare
le tante terre
di danza
in Italia**

1. UN LABORATORIO SPECIALE DI OSSERVAZIONE

La Basilicata è l'unica regione ad essere denominata con un doppio lemma: Basilicata e Lucania. Quest'ultimo termine, di chiara provenienza greco-latina, va riferito ad un'area socio-culturale più ampia, comprendente anche il Cilento, la valle del Sele, il Vallo di Diano e l'intero massiccio del Pollino sino alla piana di Sibari, per l'omogeneità di aspetti coreomusicali, narrativi, culinari e magico-religiosi. Mentre sul piano linguistico - importante tratto d'identità culturale - la Lucania risente delle influenze

pugliesi a oriente (Materano e Melfitano), napoletane a occidente e calabresi sul versante meridionale del Pollino.

Nella storia delle scienze demoetnoantropologiche la Basilicata ha occupato un ruolo di estrema importanza: nel corso del XX secolo la sua cultura tradizionale ha attratto numerosi etnografi ed intellettuali che vedevano nelle sue pieghe più recondite le "Indie di quaggiù", un mondo arcaico poco noto e "meraviglioso". Levi, De Martino, Carpitella, Lomax, Scotellaro, Bronzini, Spera, Milillo, Mirizzi, ecc. hanno osservato secondo varie angolazioni e competenze la vita tradizionale lucana, così come vari cine-documentaristi hanno prodotto numerosi lavori filmici esaltando gli aspetti più stupefacenti quale retaggio di un mondo magico-religioso che si credeva perduto.

Questa regione è stata vista come un mondo fermo nell'evoluzione storica dell'Occidente. Chiaramente così non era, quell'arretratezza sistemica della sua società e dell'economia aveva delle cause e risultavano meno visibili che altrove le sue

Musici tradizionali
e trasporto
dei cinti
alla processione
della Madonna
del Pollino
Foto di
Sabina Gala
© Taranta



Tarantella in cerchio
nella valle del Sinni
Foto di Tiziana Miniati
© Taranta



trasformazioni sotto traccia.

Ma è pur sempre vero che, nonostante le varie ondate di emigrazione delle genti lucane, le varie riforme agrarie, la costruzione di infrastrutture, e poi l'arrivo del turismo e di una moderata industrializzazione, la Lucania ha rappresentato sino agli anni '80 del '90 un'area di maggior attaccamento alle proprie radici.

Le asprezze della vita agropastorale – principale risorsa per secoli dell'economia lucana – risiedevano in numerosi fattori endogeni, dalla conformazione del territorio prevalentemente montano, agli strascichi di una mentalità di sudditanza derivante da secoli di spadroneggiamento latifondista, dall'emarginazione del processo industriale, da una scarsa presenza costruttiva dello Stato e da un individualismo di sopravvivenza che caratterizzava molti paesi del Meridione. Terremoti, brigantaggio, emigrazione, scarsità di risorse naturali, svuotamento dei paesi e tessuti socio-artigianali dilaniati si sono intrecciati con i primi insediamenti industriali, con l'estrazione di idrocarburi e, più di recente, il promettente turismo di un sud nascosto e poco noto sono altri addendi che completano un quadro comunque complesso, ma che spiegano perché la sopravvivenza di credenze, feste, devozioni e pratiche espressive abbiano resistito più a lungo che nelle stesse aree più trasformate del medesimo Mezzogiorno.

2. BENI ESPRESSIVI FRA CONSERVAZIONE E QUESTIONI DI TUTELA

La Lucania è stata una delle aree più perlustrate anche nella mia indagine etnografica ed è stata quella fra le più appaganti di risultati e rinvenimenti, tanto da poterla

definire una ricca miniera di usanze antiche tramandate di generazione in generazione. Soprattutto la zona del Pollino sembrava essere agli inizi degli anni '80 in una sorta di macchina del tempo che ci portava in epoche temporali già trascorse. La presenza di molte "feste lunghe" della religiosità popolare, alcuni carnevali e l'apparato di questue musicali, serenate, processioni, laboratori di zampogna, passate economie pastorali e gastronomie rurali contribuivano a conservare un senso antico della festa. Sopravvivivano ancora ampi spazi di autogestione dal basso della sfera devozionale, con cui la Chiesa ufficiale doveva scendere a compromessi e tra le quali si intrecciavano reciproche tolleranze. Vedere alcune grandi feste mariane con accorso di molti devoti di vari comuni restituiva agli occhi dell'osservatore etnografo un senso di ricchezza gelosamente trattenuta dalle famiglie e dalle comunità montane. Infatti la presenza di decine di suonatori in tali feste religiose, la loro commitment per l'accompagnamento di statue, oggetti simbolici del culto o compagnie di pellegrini, la tenacia della peregrinatio degli zampognari sotto Natale, la vendita di zampogne e tamburelli prodotti dalle piccole botteghe artigiane della zona, il ballare per devozione in chiesa o durante le trionfali processioni sacre, i canti monodici e polifonici ancora in possesso dei devoti, la ricchezza di capacità tecnica di suonatori tradizionali, la resistenza della tradizione culinaria, ecc. incutevano nel documentarista un'eu-

foria di abbondanza patrimoniale e, nel contempo, la certezza di una spontanea auto-conservazione della cultura lucana.

Ma lo scorrere degli ultimi decenni ha evidenziato – con la scomparsa delle vecchie generazioni – molte erosioni, perdite e cambio dei bisogni e dell'espressività delle nuove generazioni. Quell'appagante sensazione di trovarsi in una riserva indiana tenace e culturalmente persuasa e fiera, nel corso degli anni successivi si è rivelata errata. Anche la società lucana cambia e si assomila al processo di globalizzazione dei modelli di vita e delle espressioni culturali. Quindi anche per la Basilicata si pone l'urgenza di una preservazione di tali beni comuni e di una politica di valorizzazione e tutela della cultura agropastorale arcaica e di una gestione dal basso degli adattamenti e di nuove creatività.

3. CONTENITORI E SITUAZIONI DELLA DANZA ETNICA LUCANA

La conservazione di un bene fragile e delicato come la danza tradizionale dipende molto dal perdurare dei contesti coreogeni. Le espressioni coreo-musicali nella tradizione sono ontologicamente funzionali, ossia devono "servire" a qualcosa, a qualcuno o a situazioni sociali e religiose. In altri termini sono i contesti propri a trainare e sostanziare il bisogno del danzare secondo codici cinesici provenienti e appresi dalle precedenti generazioni. La festa è senza dubbio il contesto privilegiato della danza. La nostra ricerca, infatti, ha dato priorità sin dagli inizi ad un particolare genere di festa religiosa con pellegrinaggio e sosta dei devoti nell'area sacra.

«Le feste religiose arcaiche in Lucania sono rimaste in alcuni casi "feste

tarantella

LE DANZE

di Giuseppe Michele Gala
e Sabina Gala

Basilicata



Tarantella in cerchio
con scambio a turno
dei ballerini
Foto di Sabina Gala
© Taranta

lunghe” basate sul pellegrinaggio e sulla permanenza e almeno un pernottamento nei dintorni del santuario. Tali complessi contenitori di eventi rituali prevedono un particolare sistema organizzativo, delegato spesso alle compagnie di pellegrini strutturate gerarchicamente con cariche (con ruoli detti secondo le usanze priore, procuratore, capo-compagnia, presidente, segretario, tesoriere, ecc.) e con fisionomie di prestigio, come quelle dei suonatori, che per tanti anni accompagnano gli stessi gruppi secondo un rinnovato patto di fedeltà e di collaborazione professionale²».

Le grandi feste sono un apparato ideale per l'insorgenza delle occasioni di danza etnica, perché comprendono in esse fasi diverse e complesse del sistema festivo: i momenti di socializzazione fra i partecipanti e la conseguente convivialità enogastronomica creavano una condizione integrata del piacere del corpo, dal palato all'ascolto di canti e musiche e al conseguente movimento ritmico, stimolato peraltro dall'euforia etilica provocata del vino.

Le “feste lunghe” religiose possono svolgersi in una sede fissa (spesso nel paese o presso il santuario) o in doppia fase assecondando tempi e spazi del sacro quando si basa sulla traslazione dell'effigie religiosa. «Diverse di tali sacre traslazioni ancora oggi si manifestano con un composito apparato devozionale fatto di preparazioni accurate di addobbi, di trasporto - talvolta danzato - della cinta³, della gregna⁴ o

dello stendardo, di offerte in natura o in denaro, di vari riti penitenziali⁵, di ex-voto, di presenza di suonatori come singoli devoti od organizzati in compagnie di pellegrinaggio, di riffe⁶, di danze processionali lungo il percorso o stanziali nelle adiacenze del santuario, di abbigliamenti imitativi, di fiere e di quant'altro la religiosità popolare abbina alla sfera del sacro. Si conservano anche un'antica concezione del baratto e l'esercizio del “voto” per richiedere la grazia o per grazia ricevuta. Sono forme di scambio (l'antica concezione del do ut des tra umano e divino) o di tacita speranza di accordo col soprannaturale per ottenere favori ed intercessioni³».

Accanto alle feste devozionali calendariali, vanno segnalati alcuni Carnevali in cui sono previste esecuzioni coreutiche o cortei ritmici delle mascherate. Altre occasioni privilegiate sono le feste dei maggi arborei, l'uccisione del maiale, le feste patronali e le feste nuziali e di fidanzamento. Su tale scansione tradizionale delle feste arcaiche, si sono innestate da alcuni anni i nuovi appuntamenti di consumo, organizzati dalle istituzioni o agenzie private come le sagre commerciali, le fiere agricole e artigianali, i festival di musica popolare e nuove iniziative ludiche e aggregative.

4. I TESORI ETNOMUSICALI ED ETNOCOREUTICI RACCOLTI

La rilevazione di Pino Gala in Basilicata è cominciata nel 1979 dai

repertori canori nei comuni dell'area del Vulture, dove subito emerge la ricchezza di generi che si era mantenuta mnemonicamente più radicata rispetto all'adiacente area pugliese. Dal 1981 l'attenzione si rivolge alla fabbricazione degli strumenti e alla documentazione del vasto repertorio di danze etniche ancora in funzione nella regione. Sul piano più specificatamente etnomusicale, la Basilicata ha conservato alcune botteghe artigiane di fabbricazione di aerofoni: zampogna lucana⁴, surdulina⁵, ciaramelle⁶ e vari flauti di canna. Inoltre vi sono diversi costruttori di idiofoni: tamburelli, castagnole, cupa cupa⁷, ecc. Ancor più sorprendente e ricca di risultati è stata l'indagine etnoco-reutica in Basilicata: sono state reperite testimonianze assegnabili a tutti i generi coreutici tipici della tradizione italiana: danze ludiche, danze votive, danze armate, danze terapeutiche, danze iniziatiche, danze nuziali, danze-gioco, torri umane, ecc.

5. IL MONDO DELLA TARANTELLA

A dominare il panorama etnoco-reutico lucano è sicuramente la danza della tarantella. Sotto tale denominazione rientrano numerosi modelli con strutture coreografiche e cinesiche diverse, ma che hanno comunque un'omogeneità di posture e di stili espressivi corporali. Il termine “tarantella” ha finito col diventare un riferimento generico per indicare la maggior parte dei balli popolari e locali del Sud. In tal modo “tarantella” ha oscurato nomi coreutici precedenti, finiti nell'oblio, o articolazioni del ceppo principale, come pizzica pizzica, pizzicarella, pizzicarola, zomparello, zumparola, tacchiatina, pastorale, pecurara, tarascone, saltarello, ecc.

Nella grande famiglia etnocoreutica della tarantella sono inglobati il ballo con le cinte, con le croce o le mazze, con lo stendardo, il ballo con la falce, la tarantella della zita, ecc. Da vari anni le tarantelle danzate nei modi tradizionali stanno regredendo e vengono sostituite dalla polka o dalla marcetta, balli legati che più assomigliano nell'esecuzione musicale alle tarantelle lucane, soprattutto se suonate dall'organetto, fisarmonica o plettri o strumenti da banda. Questo fenomeno di "pochizzazione" è presente anche in altre regioni: ciò è determinato dall'attrazione che sin dal XIX secolo esercitavano i balli legati di società degli ambienti aristocratici, poi discesi nella pratica festiva delle classi meno abbienti.

Le tarantelle lucane si suddividono in due sottogruppi: le tarantelle arcaiche staccate e le tarantelle figurate e comandate.

5A. LE TARANTELE ARCAICHE A STRUTTURA APERTA

Le tarantelle arcaiche sono quelle a trama semplice danzate con i ballerini staccati; esse sono in genere meno strutturate delle altre, basate sull'assimilata conoscenza del repertorio locale, appreso per imitazione visiva in genere sin dall'infanzia, ed eseguite su codici cinesici identitari della comunità di appartenenza, ma anche sulla composizione soggettiva dei danzatori nel realizzare il ballo a struttura aperta.

Appartengono a questo sottogruppo delle tarantelle lucane la maggior parte degli esempi reperiti. Ciascun modello locale si differenzia in genere di poco da quello del paese accanto, tant'è che un tempo quando le danze etniche erano vive e regolarmente praticate, dal modo di ballare gli abitanti dei paesi vicini

riconoscevano la provenienza dei ballerini. In altre parole la danza locale era un linguaggio codificato dei corpi, così come accade ancora oggi nei linguaggi verbali dei dialetti: identificano la comunità di appartenenza delle persone. Dal punto di vista dell'assetto coreografico e della tipologia di partecipazione al ballo, vi sono

- tarantelle di gruppo indefinito danzate in cerchio,
- tarantelle a quattro ballerini/e
- tarantelle in coppia.

Il genere dei danzanti non è così importante per la tradizione lucana: a ciascuno dei suddetti modelli di partecipazione si può partecipare indifferentemente senza una distinzione di sesso.

a) La tarantella in cerchio

Nella vasta area del Pollino e in altre poche zone disseminate della regione sopravvive il modello della tarantella in cerchio. Si tratta di una danza di gruppo su disposizione circolare, con più ballerini in ordine sparso di genere. Le modalità esecutive della versione in cerchio tendono ad essere semplificate e nettamente distinte, proprio perché accessibili a tutti, indipendentemente dall'età, sesso e stato sociale. La sua struttura coreografica si compone di:

- ballo frontale, tutti fermi sul posto e rivolti verso il centro eseguono dei moduli cinetici degli arti inferiori (passi) virtuosi a seconda delle preferenze locali: passo incrociato anteriore (posato e aereo), doppio passo puntato anteriore, appoggio e incrocio, appoggio e accostamento dell'altro piede su linea laterale.
- giro grande, i ballerini proseguono in fila circolare, partengo generalmente in direzione antisolare e quasi sempre cambiando dopo un po' direzione in senso solare. Non c'è in



genere un "mastro di ballo" o uno che comandi la figura, ma si va ad intesa, basta che qualcuno inverta la direzione gli altri seguono.

L'unica particolarità che la tarantella in cerchio ha soprattutto nel versante calabrese del Pollino, è quello di permettere ad alcuni ballerini il possibile scambio di posto con un altro/a compagno/a situato/a diametralmente opposto: pochi scambi durante il ballo frontale, ma non obbligatori, e poi si parte col giro. •

Tarantella in cerchio nell'area melfitana
Foto di Sabina Gala
© Taranta

NOTE

1. Termine adottato da Annabella Rossi in *Le feste dei poveri*, Bari, Laterza, 1971.
2. Gala Giuseppe Michele, *La tarantella dei pastori. Appunti sulla festa, il ballo e la musica tradizionale in Lucania*, Firenze, Edizioni Taranta, 1999, pp. 6-7.
3. Ibidem, p.
4. Aerofono con sacca di pelle di capra per immagazzinare aria e determinare il suono continuo delle quattro canne ad ancia doppia: due canne di bordone, una canna destra di canto solista ed una canna sinistra di maggior grandezza per l'accompagnamento e il contrappunto.
5. Piccola zampogna a quattro canne ad ancia semplice.
6. Oboe prevalentemente ligneo ad ancia doppia.
7. Tamburo a frizione.

RICERCA ETNOMUSICOLOGICA SUL CAMPO

METODO, PROBLEMI E PROSPETTIVE

Armato di registratore e blocco prendi appunti, mi sono recato lo scorso gennaio a fare ricerche etnomusicologiche a Vendrognò, in Muggiasca (LC): **a caccia di vecchi canti e leggende.**

Perché una ricerca simile sia rigorosa, è bene conoscere un corretto – o per meglio dire proficuo – metodo storico-scientifico.

IL METODO

Sulla scia di coloro che ci hanno preceduto in questo tipo di ricerche, il metodo della ricerca etnomusicologica si può articolare in fasi ben precise.

1. La prima fase è la **registrazione sul campo**: oggi un pc portatile, con un programma educato, consente di farlo agilmente.

2. Segue la **sistemazione e catalogazione del materiale raccolto**: le registrazioni possono essere, eventualmente tagliate e "ripulite". La fase di catalogazione, schedatura e creazione di un archivio audio richiede grande rigore, ed è funzionale ad uno studio attento. Eventuali registrazioni di canzoni possono essere trascritte sul pentagramma.

3. In seguito si procede ad un'**analisi del materiale raccolto**, comparandolo con ulteriori dati (eventuali altri archivi, fonti storiche, lavoro di biblioteca...). Anche in questo caso, la tecnologia oggi è d'aiuto. Internet oggi consente l'accesso ad archivi che conoscono processi di digitalizzazione un tempo nemmeno concepibili. Più problematica può essere l'attendibilità di altre informazioni di natura storica: ma – come è noto – è un problema che riguarda, in generale, la ricerca sul web.

4. Infine, si possono **fare delle ipotesi che inseriscano a pieno titolo i materiali raccolti in una prospettiva più ampia**: considerarli l'espressione della realtà socio-culturale che li ha "prodotti".

IL MATERIALE RACCOLTO: RICERCA ED ANALISI STUDIO E RIFLESSIONI

Le canzoni registrate, tutte strettamente popolari, sono molto eterogenee. Alcune





Panorama
di Vendrogno (LC)

sono abbastanza note in tutta l'area dell'Italia settentrionale - non sono peculiari della Valsassina - e molte di esse sono reperibili anche su YouTube ed oggetto di interpretazione di artisti e cori, vecchi e nuovi (Enzo Fusco, Le mondine, i vari cori alpini). Dei venti brani raccolti, qualche titolo merita, per la maggiore rarità ed il valore autoc-tono, una attenzione particolare. Ne è un esempio *Giovanotti di Vendrogno*:

*Giovanotti, giovanotti di Vendrogno
la murusa la voren bela
bianca, rusa, e verginella
verginella nel far l'amor*

Si tratta di strofe che, senza la ricerca entomusicologica, sarebbero condannate all'oblio.

Anche *Le cime del Brenta* merita uno studio particolare. È noto il testo in dialetto trentino nella trascrizione di Giuseppe Scaioli. La versione raccolta a Vendrogno corrisponde nella sostanza, ma si rivela essere a tutti gli effetti una traduzione (il dialetto trentino e quello valsassinese sono diversi). Una traduzione che, ipotizziamo, essere stata spontanea: esempio della grande vitalità di canti che, tramandati oralmente di bocca in bocca, vengono spesso adeguati alle esigenze grammaticali del proprio dialetto.

Discorso analogo si può fare per la canzone *Non ti ricordi*.

Anche in questo caso, il lavoro di confronto da esiti interessanti: si riesce a scoprire che si tratta di una romanza diffusa in tutta l'Italia settentrionale, spesso con il titolo *O vile ingrato*. Un canto popolare datato, giacché Paolo Zanghellini la rilevò nel 1967 nel Trentino, a Villa Agnedo. Abbiamo ascoltato la registrazione dello Zanghellini, disponibile in un archivio on line: la musica è uguale, ma il testo differisce in misura significativa. Altro brano raccolto è *La leggenda della Grigna*. I nostri testimoni non ne sanno indicare l'origine, tuttavia le nostre ricerche in seguito rivelano che ne è autore il grande poeta Luigi Santucci, con musica armonizzata da Vincenzo Carniel. È impensabile nell'era della musica "consumistica", di massa, che un brano sia noto prescindendo dal suo autore. Non così nella musica popolare e tradizionale: è infatti una caratteristica ricorrente di molte canzoni popolari che **la canzone sia più importante**, e dunque più nota, **di chi l'ha scritta**. Ciò spiega la dicitura "ignoto" che accompagna molte canzoni della musica popolare.

Un'altra canzone registrata: *Partigiano dov'è la tua banda* dà l'opportunità di spiegare una tendenza radicata nella canzone popolare: la rifunzionalizzazione. Al lavoro



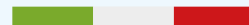
La Chiesetta
dell'Alpe
Camaggiore,
Vendrognò (LC)

di analisi successivo alla ricerca sul campo, riusciamo a scoprire che in origine era un canto della prima guerra mondiale, *Cosa rimiri mio bell'alpino*. La struttura è tipicamente quella del canto epico-lirico dell'Italia settentrionale (Savona A. V.-Straniero M.L.: *Canti della resistenza italiana*, Rizzoli, 1985 Milano).

Infine: si conclude la rassegna con *E sempre allegri* canto che rivela un'altra caratteristica dei canti popolari lombardi: l'assenza di toni melensi.

*E sempre allegri non si può stare, ma nemmeno malinconia
va a remengo morosa mia i tuoi pensieri
sotto i piedi li metterò
E ciumbialerilerà si l'è un bel moretto, e
ciumbialerilerà e a me mi piace
ciumbialerilerà la mi dona i baci, mi dona i
baci mi dona i baci nel far l'amor!*

Un sentito ringraziamento ad Emma e Giampietro per averci permesso di fare ricerca sul campo. •



IOV un prestigioso riconoscimento per Gentile

In occasione del meeting “**Cammini e Incontri**”, svoltosi ad Alberobello, la dirigenza IOV Italia ha colto l'opportunità per assegnare un riconoscimento significativo a **Carmine Ottavio Gentile**. Allo storico componente è stata attribuita la qualifica di Presidente Onorario, grazie alle numerose iniziative ed all'impegno evidenziati nel corso degli anni. Lo stesso Gentile è stato socio fondatore di Iov Italia, ricoprendo importanti e prestigiosi incarichi. Inoltre, il neo presidente onorario nell'arco degli anni oltre ad essere sempre in prima linea nel mondo del folklore è riuscito in ogni circostanza a portare avanti un **proficuo rapporto di collaborazione, condividendo finalità ed obiettivi**.



di **Gianpiero Cannas**

INSIEME PER LA SARDEGNA



Si è svolto domenica 17 luglio, presso la sala congressi dell'Arbatar Hotel di Arbatax, il convegno **"Insieme per la Sardegna"** culminato con la firma del protocollo d'intesa tra **F.I.T.P.**, **UNPLI**, (Unione Nazionale Pro Loco) e **F.A.S.I.** (Federazione delle Associazioni Sarde in Italia).

Tra i presenti, oltre al Presidente Nazionale della F.I.T.P., Benito Ripoli, il Presidente Regionale della F.I.T.P. Antonello Piras e i dirigenti nazionali Gianpiero Cannas, Presidente del collegio dei sindaci revisori, Gigi Scalas Assessore alla cultura in giunta, i consiglieri Nazionali Luigi Usai e Stefano Demelas, i presidenti Provinciali Sardegna Valentina Spano (Sassari) Andrea Nonne (Nuoro) e Maria Carmela Deidda (Cagliari), erano presenti per UNPLI, il presidente Nazionale Antonino La Spina, il Presidente Regionale Sardegna, Raffaele Sestu, il vicepresidente UNPLI, Fernando Tomasello, il Segretario generale, Ignazio Di Giovanna, i componenti di giunta, Sebastiano Sechi, Stefano Raso e Maximiliano Falerni, il Presidente Nazionale della F.A.S.I., Bastianino Mossa.

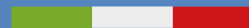
In un clima di totale collaborazione dopo le presentazioni e i saluti fatti dal tavolo della Presidenza **sono state esposte le strategie per una proficua collaborazione** delle tre importanti sigle che per ovvie ragioni abbracciano tutto il territorio nazionale il presi-

dente Ripoli spiegando ai presenti la Mission della nostra federazione ha ribadito quanto sia importante fare squadra e condividere idee e progetti. Ovviamente il soggetto in questo caso era la regione Sardegna ma nessuno vieta che l'esperienza sia replicata in altre regioni auspicando che la sinergia tra le tre federazioni porti alla **realizzazione di progetti condivisi** che servano a **promuovere, rivalutare e divulgare** le varie eccellenze regionali quali le tradizioni popolari, l'enogastronomia, l'artigianato e quant'altro del patrimonio immateriale serva per trasmettere antichi saperi. Dopo il convegno gli astanti si sono dati appuntamento per sviluppare insieme progetti e quant'altro serva per attuare quanto concordato. Il convegno fortemente voluto dalla F.I.T.P. Sardegna che ha visto coinvolti tutti i dirigenti Regionali che si sono impegnati per la buona riuscita della manifestazione.

Tutti i convenuti si sono salutati con un "Forza Paris" e come recitava lo slogan del manifesto: "da soli si va più veloci ma insieme si arriva più lontano". All'evento è stato dato ampio spazio su tutta la stampa e su tutte le Tv regionali. •



di Maurizio Varriano



Essere o non essere... questa, l'infinita

Bovino



Foto a corredo ©Michele Grande

Bovino, un borgo dal soave tepore armonioso che ogni giorno si veste a festa con i suoi portali, con il suo castello, con le sue bellezze naturalistiche, con l'accoglienza delle sue genti, con le sue prelibatezze della tradizione culinaria, delle sue tradizioni. Un unicum, un vecchio mulino ad acqua che manifesta la sua imponenza già a partire dal lontano 1600. D'obbligo la fermata, tra l'altro è sulla strada che porta a salire nel Borgo. Situato in una zona densa di storia, lo si trova nelle campagne a nord-est del paese, nel Vallo del Bovino, zona fregiata dal Cervaro e antico covo di briganti e passaggio strategico della Strada Regia delle Puglie. Conservato in ottime condizioni e unico del suo genere, parliamo del **"Moleno d'acqua del ponte"**, forse l'unico muli-

no ad acqua funzionante in Puglia. È entusiasmante fermarsi, attraversare il Ponte a sella, dopo aver trapassato la storia di un borgo rurale atto alla sosta delle greggi, e trovare un monumento atto alla macinazione del grano. La rarità e la complessità del complesso rurale, è soavità per occhi e cuore. Un vialetto curato, su cui fa bella mostra un carretto da trasporto, ci porta a varcare una porticina che dà il la ad una musica dalle note dettate da una macina a pietra ben scolpita da chi nella vita non ha mai smesso di desiderare di fare il mugnaio. Si entra in un quadro dipinto di colori che han densità e purezza d'altri tempi. Attrezzi di un tempo che fu che dichiarano la Pace e fungono da storia e legende intrise di relazioni, amori, sapori, affetti, condivisioni. Mai più vero il sogno, anche se desto. La tradizione

di famiglia, o meglio, della famiglia **Grasso**, è il tramando di generazione in generazione. Generazioni che grazie alla forza dell'acqua hanno imposto una sorta di gemellaggio tra la forza motrice, la mola, il tempo, il grano. Un gemellaggio che ha il sapore indefinito, ma mai privo della parola: **Vita!**

Pensate un po' la forza del tempo che mai si è fermato nonostante all'epoca non vi fosse energia elettrica ma solo la trazione dovute ad agenti naturali! Incredibile opera di ingegneria rurale che ancora oggi dona splendore ad un perfetto modo di confermare quanto l'Universo abbia in sé le giuste risorse in ogni occasione ed in ogni condizione temporale. Evviva! Esclamerebbe Euripide nonostante sia stato, insieme a Eschilo e Sofocle, uno dei maggiori poeti tragici greci. La forza dell'acqua che, a caduta, consente, grazie ad una ruota orizzontale sotterranea, di dar forza all'asse della macina per favorire il lavoro della mola e donar vita al grano generando farina. Antipasto, questo, per godersi il poi del viaggio che ci porta a salire verso il paese. L'arrivo è di quelli che ti trattengono il fiato e ti ridonano serenità e gioia. La villa comunale, posta allo sguardo dell'imponente maniero, dona la giusta accoglienza. Un passeggio che sa dell'antico quando uomini, donne e bambini, si dividevano le tempistiche della giornata per godersi chiacchiere e scambi di giulività paesana. L'auto diventa un optional e la voglia di estendere il proprio passo verso il centro storico è decisamente forte. Ci si incammina così verso la porta d'ingresso di esso, il volto fa fatica a trovar la stasi. Gli occhi ammirano palpitando il felice iride colorato. L'apoteosi della forza dell'uomo nel realizzare una magnificenza dopo



l'altra, è davvero ammirevole. Vicoli sorridenti, al passaggio del visitatore pongono ai portoni dei palazzi, portali dalla struttura architettonica di pregio. Se ne contano centinaia, e mai di effimera fattura. La gente festosamente ti invita ad apprezzare la compagnia, e non ti fa sentir del luogo, uno straniero. Ammalianti è la piazza che ospita il Duomo, vera conferma d'arte e di storia passata. Di fianco l'antica sede Vescovile. La storia significativa del paese, si fa sempre più interessante. Si sale per vicoli stretti, a volte vere trincee scavate tra pietra viva ed opere umane più recenti. Il castello è lì ad aspettarci, e farci godere della sua forza virulenta, ma mai fuori dai canoni di bellezza e gratitudine di storia passata nel documentare battaglie vinte, perse o mai combattute. Poi il resto è paesaggio e tradizione. È di questo che vorremmo

.....

***grazie alla forza
dell'acqua hanno
imposto una sorta
di gemellaggio tra
la forza motrice,
la mola, il tempo,
il grano***

parlarvi oggi. La tradizione di un popolo che non cancella il passato e lo rende attuale nelle sue forme, sfaccettature, passioni, unioni. La consapevolezza di essere sempre più soli nelle lotte per la sopravvivenza, rende magicamente ancor più sentimento e determinazione, affinché il passato riempia lo spazio vuoto del nostro essere attuali. Ed allora, passando a visitare ciò che non si vede all'esterno, parliamo delle cisterne e, nel venirci fuori, troveremo una Bovino, tra sacro e profano, più affascinante e passionale del centro Sud Italia. Ma prima torniamo nelle viscere della terra per assaporare l'antico, che spesso è volentieri, ahinoi, da spazio al superfluo terreno. La discesa pare essere comoda ma l'attenzione non può venir meno. La città ci inghiotte e la meraviglia ci porta a definirci **"nani"**. Nani nel contemplare a pieno la bellezza che abbiamo custodita da secoli sotto di noi e che mai a pieno, riusciamo a scovarla. Oggi si è felici di farlo. Siamo all'interno delle **"Cantine del Cerrato"**. Definite il più importante monumento Archeologico sotterraneo di Bovino (unicum in Puglia), si individuano le antiche cisterne pubbliche Romane o i porticati delle Terme. Esse si trovano sotto l'isolato del Centro Storico, ad alcuni metri di profondità, tra Piazza Duomo e Via Torino, in corrispondenza

di Maurizio Varriano

di quella che anticamente doveva essere l'*area forense* dell'allora Vibinum, colonia e municipio romano, e conteneva le espressioni urbanistiche dell'età municipale e dell'età imperiale di Bovino. La riflessione al mondo terreno con le sue caducità è d'obbligo. Si torna a pensare e il pensiero non può che essere esaltante, gratificante, magnificante. I resti antichi, accessibili da Via Torino, sono costituiti da 2 vani contigui e perpendicolari, parzialmente tagliati nella roccia e in parte con muri in laterizio, coperti da volte a botte e interamente rivestiti in **opus signinum**. La guida sicura e competente ci porta ad esagerare ma mai visione più condita di un sogno lontano che ci offre la via per poter concederci un tiepido ritorno verso un mondo che all'esterno vaga e difficilmente consola. Qui ci si sente in Pace e decisamente piccoli. Ne siamo certi, riveder le stelle sarà ancora più bello! Lo scantinato, al quale si accede dal civico 1 di Via Torino, si prolunga per oltre 20 metri, prosegue al di sotto di altri fabbricati e presenta una volta ad arco



a tutto sesto di pietra travertina rivestito con intonaco pozzolanico e impegnata variamente da cunicoli di sfianto, da condotti circolari in muratura e tubi di argilla. Lo scantinato del civico 3 di Via Torino, orientato in senso ortogonale rispetto al primo e con esso in comunicazione tramite cunicoli trasversali, presenta 2 vani molto ampi con volte a botte lunghe 18 metri e 7 arcate poderose sostenute da pilastri.

Le due volte hanno un'altezza complessiva di 5 metri, mentre sia le arcate che i pilastri sono in mattoni di argilla perfettamente stilati con malta pozzolanica. I due ambienti sono collegati con altre strutture antiche lungo l'asse oggi rappresentato da **Piazza Guido Paglia**, **Piazza Duomo** e **Piazza Marino Boffa**. Chissà se un tempo il **Foro della Città**, sorgesse proprio lì. Tutto ci fa pensare che si tratta, probabilmente, di cisterne collegate con l'approvvigionamento idrico della città, forse bacini di decantazione all'arrivo dell'Acquedotto Romano, i cui resti aerei sono ancora ben visibili, a pochi chilometri dall'abitato, lungo la strada da Bovino a Panni. Partendo dalle **Cantine Cerrato**, le ricerche mai ultimate, hanno individuato una serie di cisterne Ipogee sconosciute, anch'esse di età Romana e utilizzate a suo tempo per la raccolta delle acque. L'archeologo **Valentino Romano** ne è certo «Sono tutte ravvicinate e collegate tra loro, e assicuravano, con un

sistema di pendenze e vasi comunicanti una cospicua riserva di acqua ai cittadini dell'allora Vibinum, colonia Romana. La cosa interessante è che in alcuni condotti esplorati tutt'ora scorre acqua, così come in altre cisterne "inedite" che, ad oggi, sono anch'esse piene di acqua: L'Acquedotto Romano, in pratica, funziona ancora». Ma è sera, le stelle aspettano che si torni a respirare l'esterno per indicarci un'altra storia, un altro viaggio diverso dal solito, da quello per cui Bovino senza dubbio, è una delle perle più luminose del Subappennino Dauno. Usciamo e ci sembra tutto diverso. Ormai l'occhio e la mente sono proiettati verso un mondo che oltre la bellezza, offre cultura e passioni, di esse diversificate. Un palazzo signorile, enorme per un Borgo come quello di Bovino, dalla colorazione anomala ma contestualizzata, ci indica essere la sede del Municipio. Entriamo sicuri di non sbagliare. A tutto un perché! La guida, sempre coerente con le note del **"Ros-somandi"**, ci esalta con la prosa musicale del cigolio di imposte che nascondono occhi pronti a strizzare le palpebre di orgoglio e di sapiente armonia. Non manca lo stupore olfattivo, dettato da succulenti piatti, atti a sfamare palati tornati a casa, dopo una giornata di intenso lavoro. Entriamo e..., altra sorpresa! Un vero museo delle armi ci aspetta. Incredibile la cura, la selezione, l'arredo, la precisione dell'esposizione. Inaugurato di recente, nel contesto di essa, una telefonata del Presidente **Mattarella**, ebbe a far da ciliegina sulla torta. Una collezione privata del compianto **"Libero Renato Procaccini"**, donata al Comune in segno di eterno amore per la libertà e la **"Pace"**, nonché per la propria terra. Tra le prime tre collezioni d'Europa, si mostra nella



sua imponenza nel condizionare cognizioni che assumono proporzioni gigantesche nel paradigma silenzioso delle scelte e degli idiomi, a sembrar diversi dal pensiero di Pace. *“Non c'è Pace se non si assapora la guerra, anche se, si spera, solo nel Cuore”*, è ciò che ci sentiamo di affermare stanti nel corridoio pieno di mitraglie, cannoni, proiettili colorati di **“Vita”**. Il tragitto è breve ma intenso. La spiegazione scritta sarebbe non cognitiva senza una visita. Si esce, ormai è sera tarda. Avremmo voluto parlarvi di tradizioni, forti e sentite in Bovino, lo faremo nei prossimi numeri della rivista. Ormai l'appetito è sempre più deciso e non domabile. Unico domatore possibile, non a caso, è **Nicola Consiglio**, titolare di un'eccellenza straordinaria e difficilmente comparabile **La Piana delle Mandrie**. Il sapore della bellezza scenica si accompagna all'incredibile bontà dei suoi prelibati piatti della tradizione Bovinese. Che dire! È ora di sedersi a tavola e pensare di essere catapultati nel concetto di Biodiversità più puro e sincero. L'ambiente è decisamente al passo con la tipologia della struttura. Pietra, legno, colorazioni appetibili verso il Leopardiano **“Infinito”** dove – *Sempre caro mi fu quest'ermo colle e questa siepe, che da tanta parte dell'ultimo orizzonte il guardo esclude E come il vento odo stormir tra queste piante, io quello infinito silenzio a questa voce vo comparando e il naufragar m'è dolce in questo mare.* – E, l'Infinito sarà da lì a presto servito. **Nicola**, un simpatico Agri chef, così ama definirsi, è pronto a lasciar andare la sua maestria verso un traguardo fatto di sapere e sapori. Narra il territorio e lo mette a confronto con realtà sempre più lontane, una tra tutte : la modernità. Non devi aver fretta per sentir

goder le papille gustative, al suon di antipasti locali fatti di formaggi freschi, stagionati, salumi, frittatine alle erbe spontanee, latticini freschi fatti al momento e dar loro, il senso della genuinità mai rarefatta dalla tempestività di un tempo presente che corre verso l'incognito, e mai trova l'Infinito. Poi primi di pasta fresca condita con sughi dalle lunghe ore di bollitura e squittio, come soave canto di uccelli che ammirati si dimenano per trovar giusta la posizione dello sguardo. *“Ah rimirar lontano ci porterà a veder le stelle”*. Ancora la poesia ci prende gusto a donar la voglia di essere del cibo fratelli, figli e mai estranei. **Nicola** è sempre lì, **“vigile”** con il blocchetto dell'ordinazione pronto a multare chi del gusto ne fa un sol boccone. Occorre sentir parlare la mente per goder dell'eccellenza. La fretta non è di casa alla **Piana delle Mandrie**. Ormai è notte, gli occhi fanno capolino verso un “terzo mondo”, quello dell'ospitalità diffusa, dove la ricettività è sinonimo di comodità e sogni, per un risveglio sempre più **“Infinito”**. Il dolce della casa, non guasta il sapore del vino tanto da accompagnarsi a riverenti saluti pieni di gioia. Il centro Storico ci ridona la calma del passeggio e le porte di un lussuoso ma “sincero” B&B si aprono. Una veloce visita al Palazzo, ex Ufficio dell'antico Ufficio Postale, alla Piazza “Conti di Loretello” che spaziarono tra le Puglie ed il Molise dando il nome alla Rotello Molisana, ed alla stupenda chiesa di “Santa Maria delle Grazie” adiacente ad una delle porte d'ingresso del Borgo, una sorta di vigilia del “sonno ristoratore” e la copiosità del bello – siamo al B&B **“La Posta”**-, quest'ultimo insito anche alla **“Residenza Ducale”** all'interno del Castello, ed alle molte altre strutture ricettive, ti premia con



un risveglio, che dai tetti dell'Antica **“Vibinum”**, sa di nuova linfa per una vita tutta da rivedere, da ricominciare. Bovino ti fa sognare e il sogno, al suo svanire, ti permetterà di tornare a riflettere sulla voglia di essere e con le fantastiche prose di Shakespeare, poter tornare a sperare che la vita non sia più una scelta tra il Vivere ed il Morire, ma una costante del “Vivere”. *“Essere o non essere, questo è il dilemma: se sia più nobile nelle mente soffrire i colpi di fionda e i dardi dell'oltraggiosa fortuna/ o prendere le armi contro un mare di affanni/ e, contrastandoli, porre loro fine? Morire, dormire nient'altro, e con un sonno dire che poniamo fine/al dolore del cuore e ai mille tumulti naturali di cui è erede la carne: è una conclusione da desiderarsi devotamente”*. Ora è tempo di tornare, e alla prossima per parlar ancora di te senza dimenticare dei magnifici dolci ed il gelato di **Celestino**, mai domo al tempo e sempre attento ad essere gentile e dolcissimo quanto basta! •

Cava de' Tirreni

Redazione FITP

“La Cava, Civitas Fidelissima 1460”

Si è svolto nei giorni di Venerdì 2, Sabato 3 e Domenica 4 Settembre 2022 “La Cava, Civitas Fidelissima 1460”, evento organizzato dall'Associazione Sbandieratori Città de la Cava in collaborazione con la comunità monastica del Convento di San Francesco e Sant'Antonio di Cava de' Tirreni.

La manifestazione, che lo scorso anno vide solo la Celebrazione Eucaristica in Costume a causa della pandemia, quest'anno si è presentata alla città con un programma di grande spessore culturale in cui varie forme d'arte trovano giusta collocazione per celebrare la vittoriosa resistenza che, nel 1460, i Cavese opposero alle truppe di Giovanni D'Angiò e che valse alla città di Cava il titolo, appunto, di Civitas Fidelissima da parte del sovrano Ferrante d'Aragona.

È stato presentato, infatti, venerdì 2 settembre, il libro “Come nasce una città” – Cava Aragonesa: la costruzione di una identità, a cura del professor Francesco Senatore, edito da AreaBlu Edizioni. Non la classica presentazione ma un vero e proprio racconto con incursioni teatrali che ha degnamente aperto il mondo della storia alla cultura e all'arte di cui l'intera manifestazione si è fatta portavoce.

Giornata di rievocazioni storiche, invece, sabato 3 settembre quando da Piazza San Francesco è partita la processione in costume de Li Quattro Distretti della Città de la Cava che percorrendo il corso porticato è tornata, poi, in piazza San Francesco portando con sé il ricco corteo nel Chiostro, dove oltre 400 spettatori, hanno assistito ad un innovativo modo di concepire e promuovere l'arte. Centrale nella visione registica a firma di Andrea



Carraro, una installazione d'arte contemporanea che ha occupato l'intera area a disposizione dell'azione scenica e creata per l'occasione dal Maestro Michele Paolillo. In un gioco di intricate corde, così come gli intrighi dell'epoca, gli attori hanno dato vita alla rappresentazione storico teatrale “La pergamena Bianca”, 1460 Assedio a La Cava, di Josè Elia, nella nuova versione della ricostruzione degli eventi che portarono i Cavoti a meritare l'inestimabile dono e da cui emerge il valore dell'intera comunità sospinta dalla forza degli ideali.

Chiusura della manifestazione, infine, domenica 4 settembre con “Musica in Chiostro”, evento che ha visto esibirsi nel chiostro francescano gli alunni delle scuole ad indirizzo musicale della città di Cava de' Tirreni che, in questo modo, hanno potuto vivere da protagonisti, il più importante evento storico-culturale della Valle Metelliana.

Rivivere la storia attraverso il teatro, l'arte e la musica, coinvolgendo le scuole della comunità locale, è questa la grande sfida de “La Cava, Civitas Fidelissima 1460”, un'idea degli Sbandieratori Città de la Cava che, ancora una volta, dopo 53 anni di attività si dimostrano innovatori nella promozione per la storia ed il patrimonio culturale di Cava de' Tirreni. •



di Benito Ripoli

Fabio anima e cuore della sua materna terra



C'è un tempo nella vita di ognuno, nel quale i ricordi dei momenti e dei fatti degli uomini, che hanno inciso con maggior forza le fibre più intime dell'anima, riaffiorano, chiari e limpidi, con il loro enorme carico di memorie, dolori, speranze, paure, illusioni... attimi di gioia, prove di amicizia e di affetto. È successo al sottoscritto. Intento a scrivere una convocazione della Giunta FITP, sento squillare il telefono, al mio pronto? Una voce metallica, rotta da sicuro sentimento, certamente emotivo, fa... Benito è morto Fabio Filippi. Mi crolla il mondo addosso. Non so descrivere il groviglio di sentimenti che si sono scatenati nella mia mente. Riesco solo a bisbigliare: No!... Dopo parecchi minuti, mi riprendo... e immagini, pensieri di serate goliardiche trascorse insieme, s'affacciano, prepotenti, nella mia mente. **Addio Fabio.**

Non si dice così quando si perde un amico? Addio è sempre una parola difficile da pronunciare, specie quando in ballo ci sono gli affetti, che tracimano le persone e invadono l'anima. E noi resteremo increduli, quasi impigliati in quella parola così definitiva, perché ogni volta che la si pronuncia, una persona, un sentimento profondo, muoiono una volta di più. La morte di un uomo genera sempre sconforto, amarezza, rimpianti, dolori, emozioni intense e profonde, in coloro che lo hanno conosciuto, amato, stimato. È tutto un universo che scompare, che precipita nel nulla del nulla, cancellato dalla tetra morte. Un universo di pensieri, di affetti, di sogni, di speranze. È proprio quello che è avvenuto con la scomparsa dell'"amico di tutti", Fabio Filippi persona solare e splendida. Mi ritrovo negli archivi, a scartabellare in cerca di documenti e foto che "parlassero"

di Fabio. Rimango particolarmente colpito da una foto, che ci ritraeva insieme, in quel di Teramo, ospiti di Aldo Pierangeli, anch'Egli passato a miglior vita. Prepotente ritorna alla mente un mondo ed un periodo di vita e di amicizia, durato circa trent'anni, ma ormai catalogato, archiviato. Ricompare vivido, a ricordare il filo della vita e della storia, che non si spezza mai, anche se la memoria più non lo vede. Rivivo, con infinita tristezza, ma anche gioia tanti momenti della "nostra" vita. Ci ha abbandonati un Padre del folklore, un serio professionista, un Maestro, una splendida persona, un grande uomo. È andato via. Si è incamminato su una strada cosparsa di fiori, di note musicali e di idee folkloriche, che

.....

**serate goliardiche
trascorse insieme,
s'affacciano,
prepotenti,
nella mia mente**

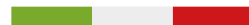
creano una eterea sinfonia. È andato via, pur nella sofferenza, sereno, veleggiando in un mare d'affetto e di amore. La sua eredità non farà litigare nessuno, perché appartiene a tutti ed è racchiusa in quattro parole, uno stile di vita: Bontà, Morale, Entusiasmo, Impegno. Ognuno di noi si sentirà padrone e reclamerà un pezzetto di quel suo insegnamento, farcito di etica e di altruismo; ognuno lo ricorderà per quel suo approccio mentale alle cose e alle persone, fatto di gentilezza

e umanità. Incarnava l'idea che, nelle relazioni umane, fosse ancora possibile mettersi nei panni degli altri. Era schivo di qualsiasi atteggiamento teatrale, con la modestia di chi ha la coscienza del proprio valore. Il gruppo e la Federazione sono stati, rispettivamente, la sua seconda e terza famiglia, alle quali ha dedicato la sua passione e la sua dedizione, approfondendo, a piene mani, i tesori della sua anima. Certamente gli elogi e le lodi post mortem sono poca cosa di fronte al ricordo stesso che si fa memoria e che alimenta il cuore e la mente degli umani: parenti, amici, conoscenti. Ho il rammarico di non aver goduto della sua vicinanza negli ultimi anni, navigato sulle eterne note della sua melliflua voce, della sua contagiosa simpatia, ma conservo, indelebile, la sua immagine, sofferta e triste, per l'esclusione dall'ultima Giunta nazionale, ma serena e rispettosa delle altrui decisioni. **Figlio, anima e cuore pulsante della sua materna terra: Norma e Il Lazio.** Nel suo stesso nome, Fabio, vi era lo stigma del suo esistere. Un fiore ed una voce immensa, specchio della sua anima, la memoria vince la sua sfida contro il tempo e l'oblio, quindi, queste poche righe, vogliono essere nient'altro che la testimonianza che Fabio resterà sempre nel nostro cuore.

"Grazie Fabio per quello che hai dato al folklore della tua terra e dei tuoi Padri".

Il suo nome, sono certo, non perirà mai sulla bocca dei suoi figli e dei figli dei suoi figli.

Il suo canto, non morrà e negli spazi infiniti ed eteri, allietterà gli angelici cori dinanzi al Padre della luce, della verità, dell'eternità. •



GRAZIELLA CARDONE IN MEMORIAM

Il 6 maggio del 2021 moriva Graziella Cardone, per oltre venti anni componente del Consiglio direttivo e Tesoriera dell'Associazione Culturale La Compagnia degli Zanni di Pescorocchiano. A distanza di un anno, la ricordiamo con affetto raccontando chi era. Graziella era nata a Grabs in Svizzera. Era fiera di essere figlia di emigranti italiani che avevano dedicato la loro vita alla famiglia ed al lavoro. Da bambina è poi tornata nel suo paese d'origine, ove ha vissuto tutto il resto della sua vita. Nel 1998 le è stato diagnosticato un primo tumore e ha affrontato la malattia con forza e serenità riuscendo a superarla. Appena sconfitto il tumore, nel 1999 è stata una delle cofondatrici dell'Associazione Culturale Compagnia degli Zanni, nella quale dal gennaio 2001 in poi ha svolto ininterrottamente l'incarico di Tesoriera. Spesso affermava come ballare e far parte di un gruppo di amici con i quali confrontarsi e stare insieme l'avesse aiutata a superare i momenti difficili.

D'altra parte la socialità e la scoperta umana del prossimo sono uno dei punti di forza dei nostri sodalizi, caratterizzati da convivialità ed amicizia. E con la Compagnia degli Zanni Graziella ha condiviso tutto: le centinaia di prove in ogni stagione dell'anno, la partecipazione nella parte di Strega ai Carnevali nel territorio di Pescorocchiano e frazioni, l'organizzazione dell'Incontro Internazionale del Folklore del Cicolano e della Sagra della Castagna, la presenza costante a trasmissioni televisive ed alle manifestazioni della FITP e poi viaggi, rinfreschi, cene e mille saluti, risate e chiacchierate prima e dopo l'ultima riprova e spettacolo. Nel 2007 divenne amministratrice comunale e, in accordo e sintonia con chi scrive, si dedicò a fare in modo che ogni associazione del territorio avesse una sua sede operativa funzionale attraverso la riqualificazione di immobili di

proprietà pubblica in stato di degrado. Nel 2011 le è stato diagnosticato un secondo tumore che ha affrontato e superato con altrettanta forza del primo. In quel periodo continuò egualmente però a seguire le attività del gruppo e in particolare la nascita e lo sviluppo del gruppo dei più piccoli dei quali ha accompagnato entusiasta il debutto e le diverse esibizioni a Il Fanciullo e il Folklore.

Fu contenta ed orgogliosa del successo che ebbero ed hanno i documentari di antropologia visuale sul Carnevale, il pellegrinaggio alla Santissima Trinità e la Pantasima, oggi tutti visibili su YouTube, perché intuiva come rappresentassero un mezzo formidabile per far conoscere il territorio. Viceversa gli dispiacque molto lo stop forzato per mancanza di fondi che l'Incontro Internazionale ebbe nel 2017 perché sosteneva che un appuntamento del genere non poteva e non doveva mancare nella piazza del suo paese. Nell'agosto del 2019 le venne purtroppo diagnosticato un terzo tumore. Ciò nonostante, continuò a dare il suo prezioso contributo ad ogni iniziativa in campo. Nel settembre del 2019, sopportando stoicamente forti dolori alla schiena, affrontò addirittura un lungo viaggio in pullmann con destinazione Enna, in Sicilia, per danzare ancora una volta sul palco di Italia e Regioni.

Nel febbraio del 2020, infine, poco prima del lockdown per il COVID 19, ebbe lo slancio di interpretare la parte del Turco, la carica armata che comanda la Compagnia, in un bellissimo Carnevale tradizionale a Girgenti. Durante la pandemia, Graziella rivestiva il ruolo di Vicesindaco e con alto senso della responsabilità fino al momento del suo ultimo ricovero avvenuto ad aprile 2021, non smise mai di recarsi in Municipio quotidianamente per rispondere con solerzia ad ogni necessità della popolazione in quegli angoscianti ed incerti primi

periodi dello stato d'emergenza.

Graziella è stata senz'altro un'anima energica e fattiva della Compagnia degli Zanni e dell'associazionismo locale in generale. Non a caso nel 2015 fondò l'Associazione il Cicolano Insieme per ricominciare, composta da donne che vivono o hanno vissuto personalmente o in famiglia l'esperienza del cancro, che ha come finalità principale la lotta al tumore al seno.

Affabile e sempre aperta al dialogo, non si è mai risparmiata nello svolgimento di un profondo impegno civico. Aveva una grande voglia di libertà e di indipendenza che sapeva indirizzare e declinare nella dedizione a realizzare ciò che si era prefissata. La sua attività è stata pressoché instancabile e, come donna, è stata questa la sua risposta di vita più nobile ai ripetuti assalti del male incurabile che, anche se l'ha portata via, non le ha fatto mai paura. Tutti oggi le riconoscono queste qualità: i suoi amici, i componenti delle associazioni di cui faceva parte, i dipendenti e gli amministratori comunali e l'intera cittadinanza. Qualità che le hanno guadagnato un affetto sincero da parte di tutti che si è concretizzato nella realizzazione di una la festa a sorpresa, molto sentita e partecipata, in occasione del suo 50° compleanno, il 26 gennaio del 2020. Tutto questo è stato possibile grazie alle sue doti umane e morali rinvigorite da una passione non comune per Pescorocchiano ed il Cicolano e rafforzate da una fede incrollabile nella Santissima Trinità condivisa con la comunità d'appartenenza. Dopo un ultimo ciclo dell'ennesima chemioterapia, si è spenta a Rieti il 6 maggio 2021.

Accarezzava un sogno: quello di portare i gruppi folklorici di ogni regione d'Italia nel suo territorio, nel Lazio, con un evento della FITP. Per realizzarlo sarà necessario seguire fino in fondo il suo esempio di ardore e serietà. •



FEDERAZIONE ITALIANA
TRADIZIONI POPOLARI



COMUNE
DI MISTRETTA



Premio **Giuseppe Cocchiara**



dicembre 2022

Mistretta (ME)

Omaggio a Padre Pio

SPECIALE PUGLIA

18 · 19 · 20
novembre 2022

San Giovanni Rotondo

18 Venerdì

19.30 AUDITORIUM ELPIS
Orchestra Sinfonica
del Levante - Bari

21.00 **Eugenio Bennato**
in concerto

INGRESSO LIBERO

19 Sabato

17.00 PIAZZA MUNICIPIO
Raduno gruppi per fiaccolata

19.30 AUDITORIUM ELPIS
"Un canto per Padre Pio"
Incontri di culture popolari
Canti e balli dei gruppi
folklorici FTTP

20 Domenica

10.00 SANTUARIO S. M. DELLE GRAZIE
Santa Messa

12.00 PIRONAO CASA SOLIEVO
DELLA SOFFERENZA
Spettacolo per gli ammalati

19.00 AUDITORIUM ELPIS
Esibizione dei gruppi
di musica popolare

20.00 **Silvia Mezzanotte**
in concerto

INGRESSO LIBERO