

il folklore d'italia®

3°
TRIMESTRE

2023

INTERNATIONAL
STANDARD
SERIAL NUMBER
2532-2036



RIVISTA UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA TRADIZIONI POPOLARI

▶ Il folklore non è
contraddizione.
Torni da subito ad essere
partecipazione!

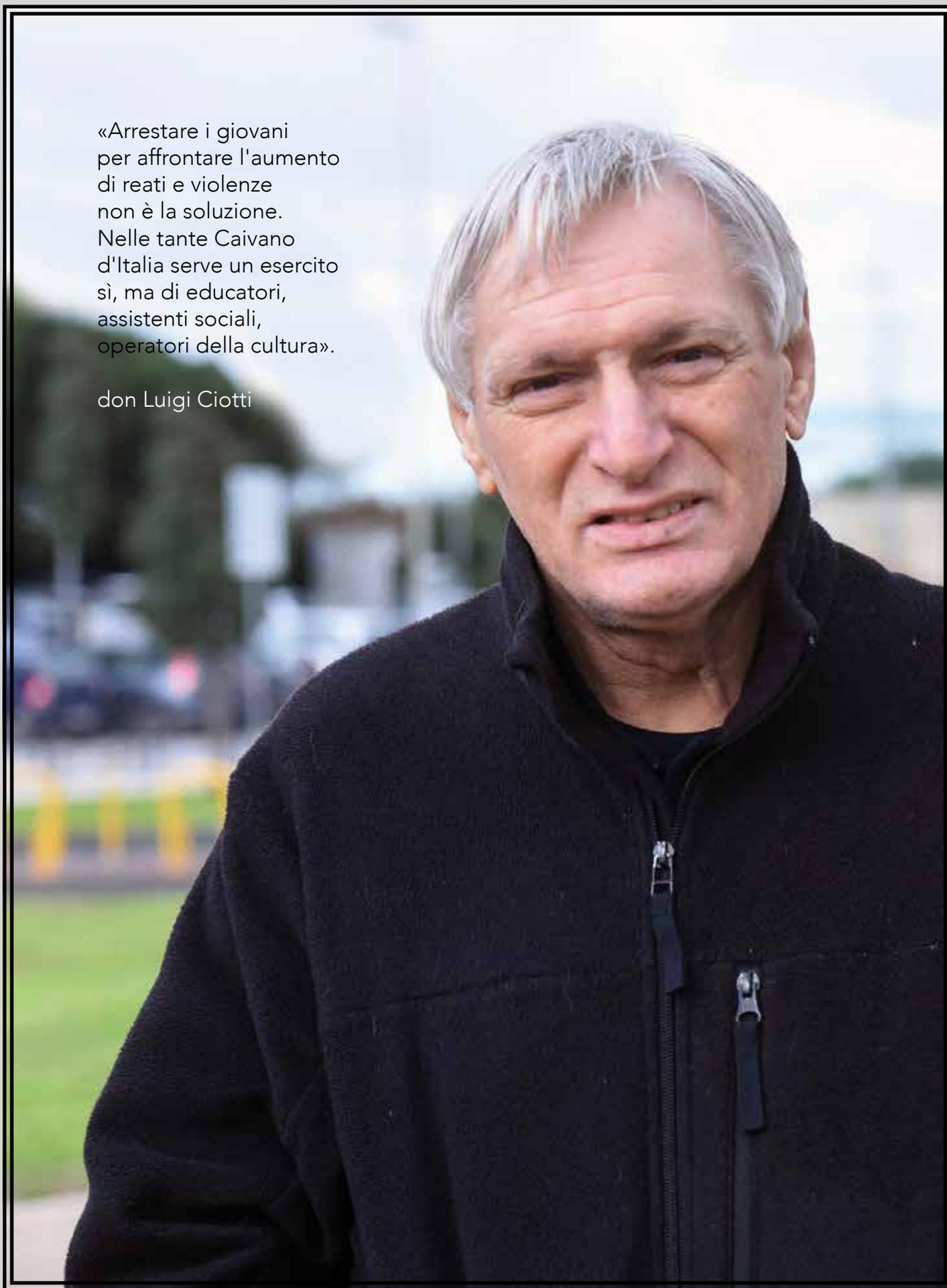


**Torniamo
a sorridere**



«Arrestare i giovani per affrontare l'aumento di reati e violenze non è la soluzione. Nelle tante Caivano d'Italia serve un esercito sì, ma di educatori, assistenti sociali, operatori della cultura».

don Luigi Ciotti



Editoriale

IL FOLKLORE NON È CONTRADDIZIONE. TORNI DA SUBITO AD ESSERE PARTECIPAZIONE!

La differenza è lo spazio tra quel che si professa e la messa in pratica. Tutti parlano di comprensione, aggregazione, coinvolgimento, amicizia ma poi i fatti reali sono ben altri. Una canzone ben nota indica la verità **"Si parla si parla ma non si approda a niente"**. Nascono associazioni che per statuto indicano la via della condivisione come oggetto principale della loro missione. Si confederano per dar maggior corpo alle intenzioni statutarie e poi sistematicamente, per arrivismi, posizioni di attenzione, protagonismi fuori da schemi e senso di amicizia, ci si trova **"a far la guerra a chi non dovevamo"** come canta un'altra canzone del secolo. La **Guerra nel Cuore**, il suo titolo di eloquenza unica e indiscutibilmente veritiero. Con questo cappello, troppo stretto per i più, larghissimo e capiente per chi cerca la sistemica concertazione pacifica e mai arrivistica, voglio oggi aprire un dibattito con tutti voi: lettori, federati, appassionati ed amanti del mondo del folklore.



IL NOSTRO FUTURO

di Vincenzo Cocca

Editoriale

La considerazione è d'obbligo, visti gli accadimenti che da ormai troppo tempo, stanno portando alla stasi un modo di concepire la passione, e che vede sempre più accentuarsi protagonismo e la sola voglia di apparire. Lo specchio delle mie brame diventa lo specchio dove poter far trionfare l'Ego e la semplicità nascosta di complicate posizioni che di essa lasciano dietro ogni cosa e soprattutto lo spirito che dovrebbe generare la compenetrazione alla continuazione al bello! Tutto diventa irrimediabilmente brutto, tutto pone maledizioni presenti e future che si discostano dalla missione nobile della conservazione della tradizione e, purtroppo, gettano benzina sul fuoco che, nell'ardere copiosamente, rende tutto una nefandezza ed una spocchiosa realtà di soliloqui dal sapore della pretestuosa presunzione che malignamente, trasferisce tutto nell'enciclopedia della immodestia arrivistica. Il folklore è un mondo di Pace, di selezione del bello, di aggregante forza dettata dalla tradizione identitaria che mai tradisce passioni, coinvolgimenti e quella straordinaria parola che è condizionata dal raccolto della semina: **Amore!** **"Eppur si muove!"** fu l'esclamazione alla scoperta che Galileo, abiurando le sue convinzioni, esclamò alludendo alla Terra e presa in carico per significare il controbattere chi si ostina a negare l'evidenza. Evidenza che dovrebbe significare assunzione a portata esemplare ed invece è contro ogni ordine di fronda arrivando a tagliarne di belle.



Amare il prossimo ponendosi al servizio, oltre gli errori di chi ne necessita, è il segno di chi vuol favorire il vero cambiamento. Purtroppo ci si imbatte in posizioni che del cambiamento hanno solo l'odore del sudore di chi muore, di chi lascia per sfinimento, di chi si arrende per incolpevole senso statutario. A mala pena ci si sente ripuliti dopo una doccia ristoratrice per la tanta melma raccolta sulle proprie membra. Non è questa la Federazione che ci si aspettava, che ha generato anni di grande affiatamento e successi oltre ogni confine riservato alla proprietà intellettuale, mai strettamente connessa al possesso indiscriminato e mai generativo di libertà espressiva.

Onta di sudicia insulsa concorrenza che detta la negazione dell'amicizia, della ricorrente frase di compiacimento e nasconde verità che celano irriverenze e maldicenze da notti ubriache ma non felici, spensierate ma vane. Meglio andare a dormire e non estasiare il buon viso a cattivo gioco, meglio fermare il mondo per poterne scendere da coerente, con la speranza e la volontà di essere sempre pronto a



considerarmi un vecchio petulante trombone che, nel non aver più fiato, da sé possa trovare riposo in una custodia dal sapore dell'oblio. Non una maledizione, la mia, ma concretamente e semplicemente gratitudine al mondo, che mi ha dato la forza di essere ancora **"Vivo"**.

Io amo il folklore, e nella consapevolezza che tutti voi lo amiate profondamente, andatevi a **"cucca"**, con la speranza che la notte porti consiglio per tutti e con esso, il rinsaldare l'unica via per uscire da una condizione di antagonismo che non dà lustro, ma penalizza l'Amore. Il termine **"folklore"** designa un complesso generico di materiali della tradizione (miti, leggende popolari, racconti, proverbi, indovinelli, superstizioni, giochi), trasmessi in maniera orale o con l'esempio da persona a persona, facciamone tesoro e ogni tanto pensiamoci. Tutti noi abbiamo necessità di una rispolveratina. Che accada presto, e che la polvere non sia di nuovo nascosta sotto il tappeto del **"non ricordo"**. •

risalire una volta che il moto si confermi di nuovo quello che non cancella, in positivo, tempo e condizioni, e riporti alla voglia di essere protagonisti per la causa comune, quella della vera amicizia che solo il folklore consolida, determina e riesce a portarci sino all'altare dei nostri giorni infiniti, per conclamare matrimoni e non funerali.

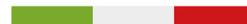
Non prendetela come uno sfogo. Per chi mi conosce sa bene che non è mio costume lamentarmi o essere arrabbiato per comportamenti non sempre consoni al costruito nel tempo. Questo editoriale, che potrebbe essere l'ultimo di una lunga serie, sia un monito a far bene, a prendere decisioni sagge per il proseguo della vita della famiglia. Sia viatico per riflessioni, condizioni semplici o complesse che siano, quelle da prendere o quelle da riconsiderare; sia solo un convivio scritto tra amici, padre in figlio, peccatore e peccato. Non sia, il mio pensiero, ciò che intacchi la credibilità di nessuno, tantomeno quella della Federazione. Non crei disformismi e regalie, né ad altri né a me stesso. Faccia rifiorire la concentrazione per far meglio e, se necessario,



Carissimi studenti d'Italia,

la Federazione Italiana Tradizioni Popolari vi augura un anno scolastico ricco di successi, crescita personale e nuove scoperte. Siate determinati e dedicati nel vostro apprendimento, esplorate nuovi orizzonti e sostenetevi a vicenda nella vostra comunità studentesca. Che questo nuovo anno sia un'avventura emozionante, e vi porti nuove amicizie e grandi traguardi. Buon anno scolastico!

Con affetto, Benito Ripoli.



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



numero
03
3° TRIMESTRE
2023

Il Folklore d'Italia

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Tradizioni Popolari

Anno XXV n. 03 - 2023
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 Crichi (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
Felicia 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

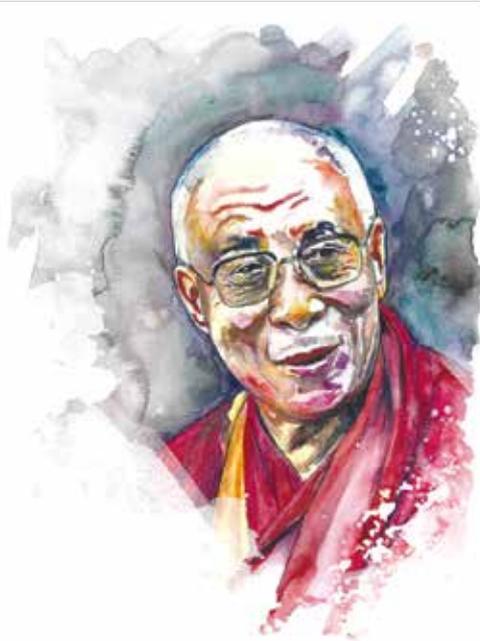
SICILIA
Alfio Russo

TOSCANA
Francesco Castelli

TRENTINO A. A.
Attilio Gasperotti

UMBRIA
Marco Baccarelli

VENETO
Davide Rossi



«Ci sono solo due giorni all'anno
in cui non si può fare nulla.
Uno si chiama ieri e l'altro domani,
quindi oggi è il momento giusto
per amare, credere, fare
e soprattutto vivere».

DALAI LAMA

sommario

16

Danze zoomorfe
e animali danzanti



8. Le riflessioni del Presidente
Benito Ripoli

14. La cucina del riuso
Alessandra Gasparroni

21. Il ballo sul tamburo
Nicola di Lecce

27. Giuseppe Antoci
Maurizio Varriano

36. I prodotti del Cicolano
Salvatore Luciano Bonventre

46. Il mandolino, il tratturo, il folklore
Antonio Di Lauro

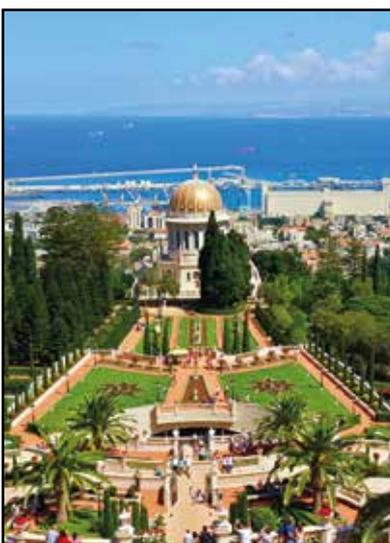
49. Tavernola Bergamasca
Laura Fumagalli

51. Lu Chicchirichì, 50 anni di storia
Giuliano Ierardi

59. Rassegna Folklorica nel Fortore
Daniela Maddalena

10

Assemblea Generale I.G.F.
di Haifa - Israele



43

Baranello
e i matrimoni dell'800



30

I riti molisani della rascia
nel contesto tradizionale
italiano



In copertina: uno spaccato di Italia e Regioni,
Marsala 2023. Foto ©Francesco De Simone.



di Benito Ripoli

Torniamo a sorridere

Nel momento in cui mi appresto a rinunciare alla presidenza FITP, sento il dovere di preparare il mio consueto articolo per la rivista, non sulla vita della Federazione, con le sue problematiche e le sue organizzazioni ma per informare e rendere edotti i Dirigenti nazionali e i gruppi folklorici di quanto è successo nell'Assemblea della IGF, ove la Delegazione italiana ha ottenuto uno straordinario successo, nel rispetto del deliberato della Giunta nazionale FITP. Ho pensato di fare questo per due motivi:

- per un fatto di orgoglio, per essere riuscito, ancora una volta, insieme alla Delegazione, a far approvare, nel rispetto del prestigio della Federazione, le richieste deliberate dalla Giunta.

.....

Abbiamo ottenuto, tutto quello che ci eravamo prefissati, mantenendo ferma la nostra linea programmatica

*Abbiamo ottenuto, difatti, tutto quello che ci eravamo prefissati, mantenendo ferma la nostra linea programmatica con coerenza, congruenza e logicità. Oltre all'ammirazione dell'intera assemblea, siamo stati gratificati con la nomina, attraverso elezione plebiscitaria di **Tobia Rinaldo, Presidente Mondiale Aggiunto; Franco Megna, Vice Presidente e il sottoscritto con Luigi Pompilio, Senatori a vita.** - Abbiamo dimostrato coerenza e onestà mentale. Dimostrato che l'Italia folklorica è sempre per l'unità d'intenti, per il bene comune in generale e quello folklorico in particolare.*

Questo è il mio intervento:
*Cari amici dell'IGF, se lo possiamo ancora dire, porto a tutti voi i saluti dell'Italia e della FITP.
 Parlo, forse per l'ultima volta, a nome della Federazione Italiana Tradizioni Popolari e, nella veste di capo delegazione.
 Desidero informarvi che non accetterò alcun incarico nell'IGF e non mi candiderò per la presidenza FITP.
 Perché questo preambolo?
 Per rendervi edotti che il mio intervento è scevro da ogni interesse personale ed è teso al bene e alla serenità nell'IGF.*



*Ero fortemente tentato di rimettere nelle mani del presidente anche il mio incarico di senatore, da voi affidatomi, e disinteressarmi, così, di tutta la vita federativa. Ma ormai l'IGF fa parte della mia vita e quindi collaborerò con la nuova dirigenza, sia nelle vesti di senatore che in quella di responsabile della sede mondiale di San Giovanni Rotondo.
 Per questo mi batterò e per... tornare tutti a sorridere.
Siamo una famiglia, al di là di ogni parvenza retorica, ci sono delle tensioni che producono diatribe e nervosismo, ma alla fine deve prevalere, sempre, il buon senso, il bene comune e quello della **gente del folklore.**
 Ognuno di noi deve fare un passo indietro, perchè bisogna convincersi che non sempre si ha ragione. Siamo una federazione mondiale, proveniamo da terre diverse per costumi, tradizioni e modi di vivere differenti.*



Quindi necessita trovare la sintesi delle diverse peculiarità e dei dissimili punti di vista, non dettati dall'egoistico io.

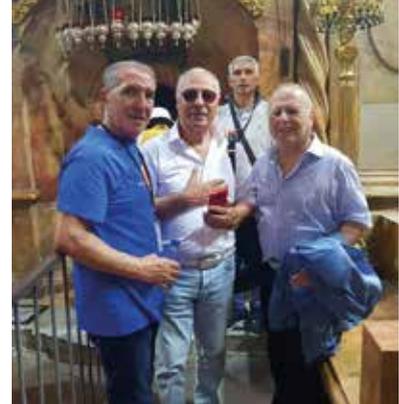
.....
alla fine deve prevalere, sempre, il buon senso, il bene comune e quello della gente del folklore

Torniamo a sorridere
 La mia federazione, nell'ottica di quanto su esposto, ci ha affidato l'incarico di ricercare, a tutti i costi, l'unità, e fare in modo che si instauri un clima di cordialità, che ci faccia tornare a cantare, ballare e ad abbracciarci. Mi piace, a questo punto, ricordare tutto ciò

che la FITP ha fatto per l'IGF, oltre ad esserne socio fondatore. Mai ha lasciato inascoltato l'appello del Presidente ad impegnarsi nell'organizzare in Italia tante, ma tante manifestazioni.

Non è uno scherzo organizzare: sei edizioni dell'oscar; la carovana, sino a quando è diventata stabile a ourense; il Board (tantissime volte); concerti, mostre e convegni (nella sede mondiale); in tutte le più importanti manifestazioni FITP, l'Italia ha sempre risposto presente... ed ha, in ogni occasione, invitato i rappresentanti IGF. Mi fermo qui e annuncio inoltre che, personalmente, come senatore, pretenderò (per l'ennesima volta) che tutte le federazioni presentino le proprie situazioni in quanto a iscrizioni (corre difatti voce che alcune federazioni sono rappresentanti di se stesse).

Grazie per l'attenzione riservatami e... torniamo a sorridere. •





Assemblea Generale I.G.F. di Haifa, Israele



**Tobia Rinaldo,
Benito Ripoli
e Franco Megna
nel nuovo
esecutivo
2023-2027**



Anno di fondazione 1949



L'Assemblea Generale di Haifa ha segnato un successo per la delegazione Italiana della FITP, che ha visto l'insediamento nell'esecutivo per il prossimo quadriennio di **Tobia Rinaldo**, eletto presidente mondiale aggiunto dell'I.G.F. e di altri due dirigenti: **Benito Ripoli** nominato Senatore a vita, e **Franco Megna** eletto Vice Presidente dell'I.G.F.

Si è svolta ad Haifa (Israele) dall'1 al 3 settembre 2023 l'Assemblea Generale Elettiva della World Folklore Union I.G.F. alla quale hanno parte-



cipato i delegati con diritto di voto delle seguenti Federazioni internazionali: Bielorussia, Bulgaria, Cipro, Costarica, Croazia, Spagna, Francia, Grecia, India, Israele, Italia, Lituania, Messico, Polonia, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Svizzera, Turchia, Ucraina e Vietnam. La scelta di Haifa quale sede dell'Assemblea Generale del 2023 non è casuale; Haifa, o Caifa come viene anche chiamata, è già stata sede nel 2015 di un'importante manifestazione dell'I.G.F. per l'assegnazione dei "Gold Star Awards", l'oscar del folklore, a personalità benemerite della cultura mondiale. La città, a maggioranza ebraica, è sede di una cospicua minoranza araba palestinese e rappresenta il centro mondiale della fede Bahá'í. Haifa, situata nell'area settentrionale sulla baia omonima, è capoluogo del distretto e costituisce un importante porto e centro industriale, secondo scalo marittimo per attività in Israele dopo Ashdod. L'arrivo dei delegati in Israele era

stato fissato nei giorni 31 agosto e 1 settembre, con approdo all'aeroporto "Ben Gurion" di Tel Aviv e il successivo spostamento tramite pullman ad Haifa. Gli ospiti sono stati accolti al "The colony hotel Haifa" dai dirigenti delle Federazioni Israeliane Amen e Nidal Kassem. Il 3 settembre, con inizio alle ore 9.00, ha avuto luogo nel salone del Colony hotel la "**Elective General Assembly**" della World Folklore Union. Dopo il saluto di benvenuto, il Presidente dell'I.G.F. uscente Dorel Cosma ha tracciato un resoconto dell'attività svolta negli ultimi quattro anni. Con riferimento al primo punto dell'O.d.G. hanno preso poi la parola l'Economista generale **René Sourisseau** e il Vice **Phone Pop**, che hanno relazionato sullo stato finanziario e presentato i bilanci degli esercizi scaduti, ricevendo l'approvazione dell'Assemblea. Subito dopo, Cosma ha dato la parola ai delegati all'Adunanza, rispondendo puntualmente agli inter-

venti compiuti dai convenuti giunti dai vari paesi e in particolare dai rappresentanti italiani Benito Ripoli, Franco Megna e Tobia Rinaldo. A seguire, l'Assemblea ha preso atto che entro il termine stabilito del 25 luglio è pervenuta una sola candidatura per la carica di Presidente dell'I.G.F., cioè quella dell'uscente **Dorel Cosma**, il quale, prendendo la parola ha elogiato i Dirigenti per il lavoro svolto durante l'ultimo mandato ed ha chiesto di procedere a nuova votazione previo appello nominale dei partecipanti, precisando che in base alle presenze ogni federazione può esprimere apertamente con alzata di mano il proprio voto. L'esito del voto, ha visto la **riconferma del Prof. Dott. Dorel Cosma alla guida dell'I.G.F. per il quadriennio 2023-2027**. Dopo una breve pausa caffè, il neo Presidente assumendo la guida

❗❗ **L'Assemblea Generale di Haifa ha segnato un successo per la delegazione Italiana della FITP.**



Redazione FITP

dell'Adunanza ha ringraziato per la rinnovata fiducia ottenuta ed ha comunicato la seguente composizione del nuovo Ufficio Esecutivo dell'Unione Mondiale del Folklore (I.G.F.) per il mandato 2023-2027: **Presidente Prof. Dott. Dorel Cosma** (Romania), **Presidente aggiunto Nicolas Charlety** (Francia), **Presidente aggiunto Tobia Rinaldo** (Italia), **Vice Presidente Amen Kassem** (Israele), **Vice Presidente: Malgosia Broda** (Polonia), **Vice Presidente Birute Akelatiene** (Lituania), **Vice Presidente Franco Megna** (Italia), **Segretario Generale Zelida Stulesatz** (Francia), **Vice Segretario Generale Maria Kolobych** (Ucraina), **Economo generale Rene Sourisseau** (Francia), **Vice Economo Generale Phone Pop** (Romania), **Esperto legale, Avvocato Nidal Kassem** (Israele), **Delegato Responsabile dell'Area Asia NghiemXuan Dong** (Vietnam), **Membri Josef Revak** (Slovacchia), **Muratt Huriytt** (Turchia), **Robert Laszlo** (Romania), **Stefan Kovacevic** (Croazia), **Michalis Lanitis** (Cipro), **Senatori I.G.F. Luigi Pompilio** (Italia) e **Benito Ripoli** (Italia), **Consiglieri del**



presidente: Doris Nedelea, Lucian Stroie, Bianca Angela Cionca, Florin Coşoiu.

Dopo l'approvazione del nuovo Esecutivo da parte dell'Assemblea Generale e i susseguenti ringraziamenti dei componenti del nuovo Board, il Presidente ha annunciato le assegnazioni del premio "**Zenon Kolobych**" quale miglior coreografo dell'anno 2023, intitolato al famoso maestro di danza Ucraino recentemente scomparso, il cui "**Diploma of Excellence**" e il titolo di "International master coreographer of the **World Folklore Union IGF**" è stato attribuito per l'Italia a **Nino Alessandro** di Messina.

Il Prof. Cosma ha poi ribadito come: "*l'I.G.F. sia un'organizzazione concepita e riconosciuta sin dal 1949, il cui scopo è quello di sostenere e promuovere i valori della cultura tradizionale mondiale. La cultura I.G.F., in senso generale ed implicito è oggi una componente del sistema sociale. Oggi parliamo di una I.G.F. coinvolta ed inserita nella struttura della cultura, ecco perché credo che oggi rappresenti un fattore di sviluppo sociale e comunitario e che la cultura dell'I.G.F.*

sia espressione dell'identità e la posta in gioco della diversità e della differenza, valori essenziali, che devono essere assunti e sostenuti attraverso approcci e programmi proattivi. In definitiva, credo che l'I.G.F. abbia un ruolo importante nella realizzazione dell'integrazione sociale e nel rifiuto di ogni forma di esclusione ed emarginazione, perché è una forza di coesione sociale.

Il Prof. Cosma ha poi comunicato il programma delle attività artistiche culturali che saranno realizzate annualmente nel nuovo quadriennio: "**Golden Star**" I.G.F. ex Oscar; la Carovana del Folklore "**Josè Antonio Vinas**", da realizzare in Spagna-Quexinos o in altri paesi; l'Olimpiade coreografica "**Zenon Kolobych**", il Simposio internazionale "**Uniti attraverso il Folklore e la Religione**", il conferimento del titolo di "**Artista emerito**", la "**Sfilata in Costume Tradizionale I.G.F.**", il "**Festival di Poesia-Folklore-Letteratura**", la "**Fiera Etnografica e del Folklore I.G.F.**", seminario e mostre foto-cinematografiche.

Il Presidente si è poi espresso sulla necessità e l'impegno affinché



possa essere stimolato e ampliato il confronto con i **Ministeri della Cultura** di ciascun paese, sull'importanza di favorire la collaborazione con le istituzioni culturali e altre organizzazioni folkloriche europee e mondiali e sullo sviluppo della partnership con la **I.O.V.**

Nel corso della giornata del 4 settembre gli organizzatori Israeliani hanno voluto offrire ai delegati I.G.F. un giro turistico attraverso le particolari località della **Terra Santa**, dove gli ospiti hanno potuto assaporare, al seguito dell'esperta guida di **Amen Kassem**, *Vice Presidente Israeliano*, i diversi luoghi religiosi, comunità e testimonianze non solo cristiani. La prima tappa è stata a **Gerusalemme**, con la visita alla Basilica del Calvario (detto anche Gòlgota - Cranio, in aramaico), il **Santo Sepolcro**, la **Pietra dell'Unzione** (dove secondo l'antica tradizione il corpo di Gesù venne unto di oli aromatici dopo la deposizione dalla Croce, prima di essere deposto nel Sepolcro). Sempre a Gerusalemme, un'altra visita è stata riservata al **Muro del Pianto** (l'unico reperto rimasto del Secondo Tempio di Gerusalemme - luogo sacro per il giudaismo duemila anni fa le cui vestigie continuano ad esserlo ancora oggi attraendo ogni giorno migliaia di ebrei e turisti che vi si recano per depositare i loro desideri).

La seconda tappa, che ha riguardato i luoghi più santi della cristianità, è stata a **Betlemme** con la visita alla **basilica della Natività**, inserita nella lista del patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco, e costituita dalla combinazione di due chiese: Cristiana e Ortodossa e di una cripta, la **grotta della Natività**, dove si evidenzia, simbolicamente segnato da una stella d'argento, il luogo in cui secondo la tradizione cristiana, avrebbe avuto luogo la nascita di Gesù. L'accesso alla basilica è consentito solo attraverso una porta: un passaggio stretto

e basso, in antichità reso così per evitare l'ingresso a cavallo.

L'Assemblea Generale di Haifa ha segnato, come sopra riportato in dettaglio, un successo per la delegazione Italiana, che ha visto l'insediamento nell'esecutivo per il prossimo quadriennio di Tobia Rinaldo, eletto presidente mondiale aggiunto dell'I.G.F. e di altri due dirigenti della FITP: Benito Ripoli nominato Senatore a vita, e Franco Megna eletto Vice Presidente dell'I.G.F. mondiale; inoltre è stato confermato Senatore I.G.F. **Luigi Pompilio**.



L'importante riconoscimento a Tobia Rinaldo si somma all'attuale incarico di Tesoriere Nazionale ricoperto nell'ambito della FITP, mentre le nomine di Benito Ripoli e di Franco Megna si affiancano in Italia a quelle di Presidente della Federazione Italiana Tradizioni popolari e di Segretario Generale della nostra FITP

Il prossimo appuntamento della World Folklore Union I.G.F. è stato fissato a Marsiglia (Francia) nel mese di maggio 2024. •

di Alessandra Gasparroni



La cucina del riuso tra necessità e fantasia

Natura morta
del 1500

Riutilizzare, attraverso una diversa abilità quello di cui si dispone in cucina rappresenta uno dei punti di forza non solo delle capacità di chi si predispone a farlo ma, dal punto di vista dell'antropologia dell'alimentazione, si lega strettamente al **cammino umano** e alla sua **adattabilità** alle diverse condizioni storiche, sociali, economiche. Solo per tratteggiare alcuni percorsi della storia vediamo che il medioevo ondeggiò tra l'ascetismo monacale, le gozzoviglie cavalleresche e un cibo assolutamente povero della plebe a base di insipide zuppe. Le divisioni gastronomiche hanno spesso rispecchiato le divisioni sociali: al castello il signore si nutre, in

quanto considerato nobile, di cacciagione e animali da cortile arrostiti e conditi con spezie di vario genere rare e costose. La servitù si nutre di residui bolliti e avanzi della mensa nobiliare che potevano essere variamente rielaborati. Da queste riutilizzazioni nascono, ad esempio, due preparazioni fondamentali

.....

Le divisioni gastronomiche hanno spesso rispecchiato le divisioni sociali

della cucina italiana: le zuppe e i ripieni. Le prime consistevano in un assemblaggio di tranci (pezzi di pane, ossa, scarti di carne) che erano messi nel calderone, con aggiunta di acqua o vino per ottenere qualcosa per sfamare servi, nutrici, garzoni di stalla, uomini d'onore. Oggi è possibile scorgere alcune tracce di queste zuppe del passato tra le ricette di cucina regionale italiana come la trevigiana "suppa coada", la "zuppa scaligera", la "ribollita toscana". Il secondo esempio di riutilizzazione lo scorgiamo nelle paste ripiene di cui si vanta la cucina italiana. Al castello i resti rimasti nei vassoi venivano tritati, impastati con le erbe e con il pane e messi nell'involucro di pasta

oppure erano pressati con le mani a formare polpette come **“i canederli”** senza l’involucro. Venivano cotti in acqua o brodo. I pasticci, scatole di pasta nel cui interno alloggiava il ripieno vengono rappresentati anche in pittura di epoca fiamminga e successiva sulle tavole imbandite di piatti scenografici, spesso il pasticcio viene dipinto con un coltello che taglia una porzione per evidenziarne iconicamente il ripieno. Le torte rustiche, vanto della nostra gastronomia ne sono degne discendenti. La pittura fiamminga ha rappresentato stupendamente quelle orge alimentari. Memorabili sono i pranzi preparati da cuochi rimasti famosi come **Bartolomeo Scappi** nel ‘500 e l’importante trattato di arte culinaria del coevo **Cristoforo Messimbugo**, cinematograficamente ne abbiamo testimonianza con il film *Vatel* del 2000 che narra stupendamente l’opera del cuoco **Francois Vatel** nel ‘600 francese, vera apoteosi di opulenza e magnificenza, interpretato da Gérard Depardieu. Per i nobili il cibo e la tavola erano strumenti di ostentazione di ricchezza e potere, peraltro presto imitati da una borghesia, ormai adulta e danarosa, anche negli eccessi. Le nuove scoperte alimentari, avvenute dopo lo scambio colombiano, attenuarono un po’ la fame dei ceti più poveri ma potenziarono anche nuove classi di imprenditori, commercianti e banchieri. La fantasia gastronomica si adegua alle scoperte d’oltre oceano e le prelibatezze prendono nomi evanescenti come il **“brodo indiano”** che altri non è che il cioccolato in tazza, evidenziato nel testo omonimo di **Pietro Camporesi** che analizza le abitudini principesche del desinare del ‘700. La plebe restava fuori ma era sempre pronta a rastrellare gli avanzi dei ricchi e con l’aggiunta di estro

e fantasia elevava le poche cose a dignità culinaria.

La capacità delle donne di casa di reinventare quello che si portava in tavola ogni giorno vedeva il pane raffermo riutilizzato in zuppe condite con vegetali o pomodori, le piccole croste che restavano nel paiolo della polenta venivano staccate e rese croccanti quando venivano ripassate sul fuoco ed erano una festa per i piccoli di casa.

I nostri pastori e i contadini, soprattutto nel periodo estivo inzuppavano con acqua di fonte il pane secco che, unito a cipolla o aglio e pomodoro fresco erano un’invitante **“panzanella”**.

.....

i resti rimasti nei vassoi venivano tritati, impastati con le erbe e con il pane e messi nell’involucro di pasta

Quella del riuso del pane, sia fresco che raffermo, costituisce il “riuso” più diffuso in tutta la cucina italiana. Paradossalmente, come per altre ricette e tendenze culinarie, quella che era un’abitudine tra le più povere diventa poi cucina prelibata di nicchia come la “minestra pane sotto” ciociara che è una minestra antichissima, pietanza povera composta con gli ingredienti tipici della Ciociaria: pane, fagioli, verdure. O dei **“mondeghili”** lombardi ovvero polpette, mutuando il nome di derivazione araba e poi spagnola, che riutilizzava gli avanzi di mollica, limone, prezzemolo e carne lessata. O **“l’acquacotta maremmana”** della quale i vecchi raccontano che chi andava a lavorare nei campi si portava una pentola e, all’ora di pranzo, la riempiva di acqua di ruscello e

metteva dentro quel poco portato da casa e quello che stagionalmente la coltivazione degli orti permetteva. Potremmo fare numerosi esempi del riuso che restano nelle nostre tradizioni gastronomiche, nati da necessità come nel teramano la pizza con gli sfrigoli che sono pezzetti di carne di maiale recuperata durante la preparazione dello strutto, si impastano con la pasta lievitata per farne una focaccia o la frittata di maccheroni a Napoli e il timballo di pasta che la vede racchiusa in una scatola di pasta frolla, spesso dolce, solo per citarne alcuni. Varie teorie di pensiero confondono, a volte, il riuso con il recupero dello spreco. Nel padiglione ZERO dell’EXPO 2015 a Milano, una delle ultime installazioni presentava una enorme cascata composta di rifiuti alimentari che, annualmente, vengono buttati.



La necessità di economizzare e non sprecare può essere una spinta ad utilizzare al massimo anche quello che custodiamo nelle nostre cucine e se unito alla fantasia e alla passione riutilizzato nel migliore dei modi. Nel passato gli alimenti coltivati e i prodotti con i quali si confezionavano pietanze, definivano il senso di appartenenza e di identità che rendevano riconoscibili piatti e uomini, località e abitudini e, in un tempo come questo, sarebbe utile farne tesoro. •

Una rappresentazione di un banchetto medievale



di Giuseppe Michele Gala

Danze zoomorfe e animali danzanti

1 Animali e danze di fuoco

Umani e bestie

Nelle civiltà agropastorali la convivenza fra umani e mondo animale è sempre stata una questione di necessità esistenziale. Si tratta di una relazione continua e presente ad ogni latitudine del pianeta e in ogni epoca a partire dalla preistoria, ma l'interazione è sempre complessa e differente a seconda dei contesti geografici, storici e ambientali di ogni paese. Gli animali sono, infatti, fondamentali per la vita umana, non solo per il sostentamento alimentare, ma anche per molte altre funzioni, dal trasporto alla forza ergonomica, dalla custodia e protezione alla collaborazione e aiuto, dalla compagnia alla zooterapia in molte attività umane.

Tale connubio di destini si riflette in varie espressioni e creazioni della cultura agraria e zootecnica,

dall'arte figurativa alle composizioni verbali tramandate oralmente (fiabe, racconti, novelle, proverbi, canti). E ovviamente non poteva risultare assente il mondo animale anche nel linguaggio organizzato e ritualizzato del corpo, qual è – per sua essenza - la danza etnica.

Nel ricco patrimonio etnocoreutico italiano abbiamo trovato molte danze riferibili alla fauna, d'altra parte non potevano mancare nelle rappresentazioni coreutiche soprattutto rituali, le presenze di animali danzanti o dell'uomo che personifica alcune bestie che appartengono alla dimensione quotidiana o che diventano metafore simboliche di concezioni localmente condivise. Basti pensare all'istituto culturale del tarantismo che nei secoli ha costruito sulla relazione con ragni, scorpioni e serpenti un apparato concettuale terapeutico complesso e differenziato.



Il ciuccio di fuoco,
asino di fuoco,
Terlizzi (BA)

Articolate in varie sottotipologie, le danze zoomorfe prevedono delle rappresentazioni differenziate anche in virtù della natura stessa degli animali e del loro habitat di vita, distinguendoli – ad esempio – fra animali selvatici e animali domestici o di pascolo. Molte danze zoomorfe sono danze di rappresentazione: sono cioè danze non di libero accesso al pubblico, ma affidate a persone esperte, a delegati della comunità che per loro competenza o consuetudine, sono incaricati ad eseguire la danza come cerimoniale festivo per conto dell'intera popolazione locale.

I fantocci animaleschi danzanti: asini, cammelli e cavalli di fuoco

In questo primo contributo prendiamo sinteticamente in esame le danze che prevedono la presenza di fantocci dalle sembianze animalesche, sagome che tradizionalmente vengono animate da uomini posti all'interno e fatti danzare in feste pubbliche. La maggior parte degli esempi conservatisi attivi prevedono anche la presenza di fuochi pirotecnici, i quali vengono imbastiti

sulla sagoma dell'animale e fatti scoppiare gradualmente durante tutta l'esecuzione della danza. In Italia la collocazione geografica di questa tradizione è prevalentemente meridionale, e coinvolgeva un tempo tutte le regioni del Regno di Napoli. Gli animali riprodotti sono prevalentemente (in ordine di

frequenza) asini, cammelli, cavalli e serpentacci.

Gli asini (*o ciuccè e fuochè, u ciuccè dè fuchè, sceccu pacciu*) sono presenti in Campania, in Puglia, in Calabria e in Sicilia. I cammelli (*camiuzzu, camidduzzu*) caratterizzano soprattutto la Calabria; i cavalli, o cavallucci (*cavadduzzu*) sono più rari e si ritrovano in Calabria e Sicilia; infine *u sirpintazzu* e *l'omu sarvaggiu* (serpentaccio e uomo selvatico) è presente in isolati casi in Sicilia.

Tutti questi animali sono costruiti con telaio di canne, legno o fili di ferro e sono poi ricoperti di cartapesta dipinta in modo da assumere sembianze dell'animale raffigurato; sopra o attorno al fan-



U sceccu pacci,
l'asino pazzo,
a Gallodoro (ME)
[© Enrico Puzzolo]



presenza di animali danzanti o dell'uomo che personifica alcune bestie che appartengono alla dimensione quotidiana

LE DANZE

di Giuseppe Michele Gala

danze



*U camidduzzu (o camiuzzu),
il cammelluccio danzante
a Zambroni in Calabria
[© Tiziana Miniati, 2018]*

toccio vengono fissati su appositi telai metallici mortaretti (*tric e trac*), botti, petardi, fontanelle e girandole che a turno si incendiano perché collegati da stoppini o inneschi combustibili. Più lunga e varia è la durata dei fuochi d'artificio, più riceve l'ammirazione del pubblico.

L'accompagnamento musicale muta a seconda delle usanze locali: in Calabria si preferisce avere un organico di piccola banda con rullante, piatti e grancassa (talvolta accompagnati da un ottavino metallico o ciaramella) che esegue un ritmo (o melodia) di tarantella. In altri casi vi è la banda musicale o – di recente – si adopera anche musica registrata da ballo.

In rapporto alle modalità di realizzazione delle esibizioni coreutiche o dell'esplosione di fuochi pirotecnici, tali fantocci oggi si suddividono in tre categorie:

a) Fantocci danzanti animati dall'uomo

È un abile portatore che stando all'interno della sagoma dell'animale balla egli stesso durante l'esecuzione musicale muovendosi nella piazza con la gente posta in circolo e tenuta a debita distanza. A seconda del motivo musicale il ballatore si muove su appropriato ritmo con maestria e agilità, protetto dalla sagoma del corpo dell'animale, che lo ripara dalle scintille e dalle esplosioni pirotecniche.

b) Fantocci trainati

Molti comuni, per evitare rischi di incendi e bruciature dell'animatore-ballerino, da tempo hanno preferito la soluzione del fantoccio animalesco posto su un carrello (talvolta un vero carretto) munito di quattro ruote, che viene tirato lungo la via o la piazza da uno o più persone. L'animale di fuoco si muove così in forma itinerante. L'apporto musicale in questo caso diventa d'importanza secondaria, in quanto non vi è più rappresentata una vera danza ma vi è semplice un procedere del carrello a traino. L'animale smette così di danzare in senso stretto e traduce il suo movimento in percorso processionale meccanico.

c) Fantocci in postazione fissa

Per ragioni di incolumità degli agenti del rito e del pubblico, in alcuni centri le autorità hanno reso fisso e immobile il fantoccio, magari in buona esposizione visiva, e fanno incendiare gli



È un abile portatore che stando all'interno della sagoma dell'animale balla egli stesso durante l'esecuzione musicale

e zoomorfe

artifici pirotecnici come semplice spettacolo, sottraendo così modi e significati del danzare. Annullato il fascino del movimento, eliminati il protagonismo e l'abilità danzante del portatore, l'animale di fuoco diventa un semplice coagulo di pirotecnica e l'animale raffigurato resta inanimato; il senso del ballo è affidato solo allo scoppiettare policromo e dinamico di fiamme e scintille.

Cenni storici, archetipi e significazioni

Andando a indagare in ogni caso locale, talvolta si trovano narri racconti mitici che spiegano l'origine dell'evento, soprattutto nel Vibonese dove regna il cammello, animale orientale che evoca nell'immaginario popolare assalti e invasioni di saraceni provenienti

dal mare. Il fuoco e il simbolico abbruciamento rappresenterebbe la commemorazione o della messa a ferro e fuoco della terra invasa o la distruzione del nemico e la rievocazione rassicurante della vittoria su un pericolo esiziale per le comunità della zona.

Si tratta, ovviamente, dei comuni miti di fondazione che vorrebbero spiegare l'origine di un rito. In realtà la presenza determinante del fuoco pirotecnico riporta tali fenomeni a epoche successive alla scoperta in Occidente della polvere da sparo (sec. XV). Se notiamo la distribuzione mondiale di tali manifestazioni e il loro maggior radicamento e intensificazione, notiamo come sia stata la Spagna il centro di irradiazione. Infatti oltre che nella penisola iberica, gli animali danzanti di fuoco sono presenti in ex territori dominati

per secoli dagli spagnoli: tutta l'America latina e il sud d'Italia. Ma prima di arricchire la danza dei fantocci animaleschi con corredo pirotecnico, si usava far danzare fantocci animaleschi durante i carnevali o alcune feste religiose. Erano sempre gli uomini a dare anima e vita alla sagoma che ritraeva un qualche animale. L'uomo assume nel carnevale simbolicamente il ruolo di creatore di vita e può permettersi di innescare il mutevole ed effimero gioco delle identità differenti e provvisorie. Nella logica dell'assunzione di altra identità, strettamente connessa a tutti i riti carnascialeschi, è l'uomo, in questo caso, che si muta in bestia, servendosi come sempre di un appropriato mascheramento. L'animale, essere sacrificale di propiziazione e oggetto di scambio intercedente con la divinità, ritro-



Il ciuccio (asino) di fuoco ad Ascoli Satriano (FG), nella festa del patrono

LE DANZE

di Giuseppe Michele Gala

Carnevale dei
macellai del 1519
con danze
processionali di
maschere e sagome
di animali danzanti
animate da uomini



In alto: ciuccio di fuoco presente a Macerata Campania (CE) durante la festa di Sant'Antonio Abate, che dà inizio al carnevale

U sirpintazzu
(serpentaccio), animale
mostruoso a Butera (CL)
[© Gaetano Pagano]



vava nella finzione dell'imitazione una sorta di resurrezione: quando l'uomo si muta in orso coprendosi della sua pelle o in altro animale con costruzione di appositi manichini o pupazzi che lo rivestono, egli torna a far rivivere quello stesso animale rappresentato mediante la danza, la danza che è la metafora più propria e densa della vita, nella quale l'intera percezione sensoriale (movimento, suono, colore, ecc.) decreta - di conseguenza - l'apoteosi della vita sulla morte. Dunque era proprio il carnevale l'alveo contestuale originario degli animali danzanti, del mondo animale che si intreccia con quello umano, anch'esso facente parte del

regno animale. Le sagome danzanti o gli uomini rivestiti di pelli di animali (orsi, lupi, cinghiali, montoni, capre, ecc.) o immersi in un artificiale profilo di animale ben si adeguano alle tematiche ricorrenti della liturgia laica del carnevale: dalla morte invernale della natura si torna alla rinascita della vita sia del mondo vegetale che di quello animale: danza, fuoco, musica, movimento, allegria sono ingredienti positivi altamente simbolici della rinascita. •

ALCUNI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Buttitta Ignazio Emanuele, *Gli artigiani del fuoco*, in "Archivio Antropologico Mediterraneo", anno II, n.1-2, 1999: 173-206.
- Ibidem, *Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco in Sicilia*, Meltemi Roma 1999.
- Grimaldi Piercarlo (a cura di), *Le spade della vita e della morte. Danze armate in Piemonte*, Cuneo, Omega Editore, 2001
- Grimaldi Piercarlo, Nattino Luciano, *Dei selvatici. Orsi, lupi e uomini selvatici nei carnevali del Piemonte*, Torino, Regione Piemonte, 2007.
- Premoli Beatrice (a cura di), *L'uomo selvatico in Italia*, Roma, Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, 1986.
- Sarica Mario, *Il principe e l'Orso. il Carnevale di Saponara*, Messina, Pungitopo Editrice, 1993.
- Sarica Mario, *L'asino di fuoco. Segni e simboli di una maschera pirotecnica*, in "Dialoghi Mediterranei", 2018 [<https://www.istitutoeuroarabo.it/DM/lasino-di-fuoco-segni-e-simboli-di-una-maschera-pirotecnica/>]
- Spera Vincenzo, *Il Romita, L'orso e la vedova bianca nel carnevale di Satriano di Lucania*, Napoli, «La scena territoriale», 1982.
- Toschi Paolo, *Le origini del teatro italiano*, Torino, Boringhieri, 1955.
- Ricciaridelli Valerio, *L'orso carnevale. Contributo ad un'antropologia delle mascherate montonesi*, Montoro, Tip. Lubigraf, 2021.

di **Nicola di Lecce**

IL BALLO SUL TAMBURO 'O BALLO 'NCOPP' 'O TAMMURRO (LA TAMMURRIATA)

Stili areali a confronto

- *Prima parte* -



LE ORIGINI

In un mondo dominato dall'informatica, dal nucleare, da Internet, dove giorno dopo giorno viene dimenticato sempre più quel magnifico dono che è la "parola viva" e non telefonata o messaggiata, viene quasi spontaneo pensare a che fine faranno le nostre tradizioni che proprio nella parola viva trovano uno dei mezzi portanti della trasmissione. Tradizione vuol dire **"consegnare"** e va ad indicare proprio la consegna del sapere di una collettività di una generazione all'altra, ma come nella società moderna cambiano i rituali di passaggio che riguardano l'individuo, così si trasformano le tradizioni orali, nascono nuove leggende urbane, nuovi eroi cari ai nostri figli come quelli dei reality e dei Manga, che, rischiano inevitabilmente di far dimenticare il passato. Fortunatamente, però, in alcuni contesti come quello del mondo contadino, meno contaminato da influssi esterni, i racconti si fondono con una serie interminabile di eventi, miti, rituali magici e religiosi che tramandandosi da padre in figlio, di generazioni in generazioni riescono a mantenere ancora viva la tradizione. **Dalle pendici del Vesuvio** ai monti che si affacciano sulla costiera amalfitana fino alle grotte della **Sibilla Cumana**, si conservano ancora tradizioni che hanno radici molto remote legate al nucleo vitale del mondo contadino, e che portano con sè **precetti, insegnamenti, dogmi e tabù** che hanno a che fare con le sfere della **religione**, della **sessualità** e delle **credenze della vita** di

I BALLI

di Nicola di Lecce

ogni giorno. Proprio in queste zone è ancora forte l'eco della vita legata al mondo del **canto e del ballo**, e, grazie ad un gruppo di conoscitori e praticanti sopravvive " 'o **ballo 'ncopp'o tammurro**" meglio conosciuta come **Tammurriata**, un linguaggio coreutico-espressivo che è un vero e proprio rito musicale che un tempo affondava le radici nelle feste legate al mondo agricolo, oggi invece soprattutto nelle celebrazioni Mariane e nei pellegrinaggi.



Un vasto corpus di immagini ci riportano ad antiche testimonianze di danze e di strumenti musicali, soprattutto relativi al mondo ellenico, che con attenta osservazione ed un po di fantasia potremmo avvicinare al ballo sul tamburo.

Il nesso, poi, viene spontaneo se analizziamo il **"Ditirambo"** danza collettiva drammatica e rapida eseguita in circolo da danzatori incoronati da ghirlande nella quale il solista rappresentava lo stesso **Dioniso** accompagnato da coreuti con lamentazioni e canti di gfiubilo. Il dato certo, invece, è che le origini del ballo sul tamburo vanno ricondotte almeno al V secolo a.C. quando in Italia meridionale arrivano i greci con i loro miti legati alle divinità del mondo agricolo. Forte è il culto per la **Madre Terra** dal cui grembo scaturisce ogni forma di vita e a cui ogni forma di vita ritorna con la morte come proprio nei cicli della vegetazione. Si venera

Demetra Madre Terra e Madre Dispensatrice al cui culto si associa una forma di danza che ha nel tamburo che viene percosso con la mano nuda lo strumento principe, tamburo molto simile all'attuale "tammorra".

In epoca latina Demetra diventa **Cerere Dea** anch'essa protettrice della vegetazione e delle messi e si manifesta anche con feste propiziatriche in suo onore nel mese di aprile le **"Cerialia"** con danze e canti orgiastici condotti dal suono del tamburo, riti molto cari ai contadini. Tracce del culto per **Cerere** si possono rilevare in un bassorilievo in **via San Gregorio Armeno** (centro storico di Napoli), dove, secondo la leggenda, nell'antichità sorgeva l'antico tempio pagano dedicato a Cerere. Il **bassorilievo** raffigura forse una **"canefora"** sacerdotessa di Cerere rappresentata con una cesta sul capo e una fiaccola nella mano.

I contadini campani una volta abbracciato il cristianesimo inevitabilmente trasformano le usanze pagane in forme cristiane e le danze usate per i riti pagani diventano momento di ringraziamento alla Madonna per il raccolto dei campi. E, soprattutto il tamburo, che, col suo suono tanto affascinava i lavoratori della terra, diviene icona del ballo che assume la denotazione di forte espressione di fede cristiana, di devozione non solo alla Vergine, ma alcune volte anche a santi. La **Campania**, conserva fortunatamente ancora storie, leggende e tradizioni legate ai culti mariani, il ballo sul tamburo certamente è tra questi, e vive ancora nei secoli grazie proprio ad una fede, forse bigotta, permeata di paganesimo, ma resta vivo e si trasmette di generazioni in generazioni. Ancora di origine pagane è il culto delle **"Sette Madonne"**, probabilmente riconducibili alle sette sorelle, le sette Sibille. Le **"Sibille"**, non ancora demonizzate, perdono tutti i connotati mantici,





e gli oggetti simbolo del paganesimo si limitano al libro, al velo e alle tavole; dall'altro canto esse sempre più assumono sembianze di vergini e connotati di profetesse della buona novella e vanno a far parte del culto cristiano. Sette Madonne sei belle una brutta e nera, per questo motivo la brutta se ne va sulla montagna di **Montevergine** dando inizio all'adorazione di quest'ultima sorella che, invece poi, secondo la tradizione è la più bella e l'unica Madonna certa e costante nei racconti e nelle leggende che variano da paese a paese.

Il culto delle Sette Madonne viene ancora raccontato e spesso cantato nell'entroterra vesuviana che trova **nelle feste e nei pellegrinaggi** due forme caratteristiche di espressione sempre accompagnate da canti e danze. Il pellegrinaggio in particolare molto diffuso nel sud Italia, rappresenta un atto di fede, una prova fisica a volte anche molto dura, quasi una preghiera elevata al cielo con tutto il corpo.

Il ciclo delle Sette Madonne è cronologicamente così articolato:

Festa della Madonna di Montevergine:

2 febbraio – Montevergine (Av)

Festa delle Madonna dell'Arco:

Lunedì in Albis – S.Anastasia /Na)

Festa della Madonna delle Galline:

Domenica dopo Pasqua – Pagani (Sa)

Festa della Madonna di Castello:

3 maggio – Somma vesuviana (Na)

Festa della Madonna dei Bagni:

Domenica dell'Ascensione – Scafati (Sa)

Festa della Madonna dell'Avvocata:

Lunedì dopo la Pentecoste – Maiori (Sa)

Festa della Madonna di materdomini:

14 Agosto – Nocera Superiore (Sa)

Festa della Madonna di Montevergine:

12 Settembre – Montevergine (Av)



Come possiamo notare il ciclo dei pellegrinaggi va da febbraio a settembre, il perché non continua ad ottobre è facilmente intuibile, con ottobre inizia il grande sonno della natura che si prepara per fiorire nei mesi successivi. E inevitabilmente questo periodo coincide con il sonno dei cultori di questi riti, che, come la natura, dormono un sonno attivo, infatti in questo periodo ricercano i legni più adatti per la **costruzione e l'eventuale riparazione di strumenti musicali, conciano le pelli per i tamburi** che serviranno per il risveglio della primavera quando in concomitanza del lavoro nei campi inizieranno le grandi feste e le lunghe veglie dei pellegrinaggi e quindi le prime suonate devozionali.

I BALLI

di Nicola di Lecce



IL BALLO E IL CANTO SUL TAMBURO: STILI AREALI CARATTERISTICHE COMUNI A TUTTE LE AREE

Il ballo sul tamburo "o ballo 'ncopp" o tammurro" comunemente chiamato tammurriata viene ad essere un linguaggio, un vero e proprio "rito musicale" che affonda le radici, come abbiamo visto, nel remoto passato delle **feste Dionisiache**, dei riti pagani e successivamente cristiani. Oggi, invece, lo si incontra soprattutto nelle celebrazioni mariane e nei pellegrinaggi con evidenti segni di osmosi tra elementi sacri e profani. Diffuso in ambito agro-contadino tra province di **Napoli, Salerno e Caserta** è localizzabile in quattro macro aree: vesuviana, agro- nocerina, giuglianese-domitio e maiorese. L'elemento principe e comune per i vari stili di ballo è il tamburo a cornice di grandi dimensioni, di diametro non inferiore a 40 cm ed altezza della cornice di circa 12 cm. La cornice è formata da una striscia di legno ripiegata e chiusa a cerchio con sovrapposizione dei bordi. Lungo la cornice si aprono sei o più fessure di cui una situata nel punto della giuntura funge da

manico, le restanti sono ripartite in doppie centrale e singole laterali dove sono inseriti dischetti di metallo, o di latta rotondeggianti, quadrangolari o di forma irregolare. La fascia di legno viene ricavata da varie piante ad alto fusto: il faggio su tutti gli altri, anche l'acero comunque è molto apprezzato. Sulla cornice è tesa una pelle, solitamente di capra, che viene conciata artigianalmente con essiccazione al sole.

La pelle viene tesa ancora fresca sulla cornice e poi fissata con chiodini lungo tutto il suo margine, alla fine viene cosparsa di sale, allume di rocca o calce. Una volta essiccata i peli si asportano con un rasoio, ovvero con una lama affilatissima. Ma questa concia tradizionale oggi in Campania è stata praticamente abbandonata, si immerge la pelle in sostanze chimiche che ne eliminano lo strato di grasso ed il pelo.

Il tammurro, così chiamato dai tradizionali suonatori, si tiene con una mano mentre l'altra lo si percuote utilizzando in modo timbricamente diverso il palmo della mano, la punta delle dita e la forza percussiva del pollice. La struttura ritmica dell'accompagnamento è prevalentemente binaria (in due o 4 tempi), più raramente ternaria (6 tempi). Secondo la tradizione, se la tammorra viene suonata con la mano destra, si dice che viene suonata nella maniera maschile;





al contrario, se è la sinistra a percuotere la membrana si dice che viene suonata alla maniera femminile. Questa distinzione deriva probabilmente dal fatto che in molte antiche culture, l'uomo era identificato con il lato destro, mentre la donna con quello sinistro. Nell'accompagnamento del ballo sul tamburo si aggiunge l'impiego delle "castagnette" impuginate dai ballatori. Sono idiofoni a concussione reciproca, formati da coppie di elementi identici per materia e per forma internamente scavati e tra loro incernierati mediante un cordino che, fissato tra le dita, permette il battito delle due parti che producono un suono secco. Le castagnette sono presenti fin dall'antichità in **Egitto** e nella regione della **Fenicia**.

In Italia lo strumento è diffuso al centro sud e viene costruito a mano o anche a tornio. Le forme variano da quelle propriamente a forma di castagna a quelle rotondeggianti, rettangolari o romoidali. Le misure sono molto variabili a volte determinate dalla grandezza della mano che dovrà impugnarle così pure per i legni, la cui scelta dipende dalla qualità della costruzione e determina a sua volta, la sonorità dello strumento. Bosso, acero, limone, sono i legni più usati. Tradizionalmente venivano distinte in "maschio e femmina" e talvolta definite "gli innamorati" paragonando il movimento per suonarle ai



baci ripetuti proprio degli innamorati. Si è riconosciuta anche la funzione apotropaica al suono di questo strumento, infatti, veniva utilizzato per allontanare gli uccelli dalle più svariate coltivazioni ed in senso lato per allontanare "gli uccelli del malaugurio". Il suonatore tiene una coppia di castagnette in ciascuna mano col cordino avvolto intorno alle dita, quindi scuotendo o aprendo/chiodendo simmetricamente e contemporaneamente le mani, provoca la percussione reciproca dei due elementi di ciascuna coppia.

Le castagnette vengono utilizzate sia dagli uomini che dalle donne come accompagnamento al suono del tamburo e sono anche impuginate dagli stessi danzatori, battono l'unità di tempo, con un ritmo prevalentemente in uno. Su questa base ritmica la funzione melodica è quasi sempre svolta dalla voce di un cantatore, infatti, altro elemento comune è il canto impostato sul modello distico formato da una strofa composta da due versi in genere uguali metricamente e a rima baciata. I cantatori attingono dal tradizionale repertorio campano formato per lo più da versi endecasillabi, ma a volte vengono usati anche versi ottonari che sono assemblati estemporaneamente dai cantatori a modo di filastrocca, e non fanno parte del testo originario del canto, questi versi prevalentemente a carattere erotico, sono chiamati dai cantatori "barzellette".

Il virtuoso cantatore raramente utilizza strofe stereotipate, il suo valore oltre alla poten-



I BALLI

di Nicola di Lecce



za della voce è dato dal vasto repertorio conosciuto, e soprattutto nell'abilità di modellare e trasformare versi tradizionali nel momento stesso dell'esecuzione a seconda dell'esigenza che si presenta. Ne consegue che nessun canto viene eseguito allo stesso modo, nemmeno dallo stesso interprete in quanto altre variabili sono dettate dal rapporto che si crea tra il cantatore e i partecipanti. Nel ballo invece, che si differenzia nelle quattro aree individuate, l'esecuzione è collegata sia alla struttura delle strofe cantate che al ritmo del tamburo. Nella parte iniziale e centrale di ogni strofa i ballatori eseguono una serie di figure diverse da area ad area, la parte finale della strofa cantata (costituita da una cadenza prolungata su una sola nota) corrisponde nel ballo ad una figura specifica che risulta comune nelle varie aree: **"la votata"**. Il ballo nelle varie aree si articola per lo più tra due uomini, tra due donne o tra uomo e donna, e presenta un altro elemento comune che è da individuare nella cosiddetta "puntatura" che scandisce il passo di base del ballo, infatti, un danzatore di tammurriata non compirà mai un passo completo senza aver prima puntato l'avampiede sul suolo, e così procederà per tutto il tempo del ballo, spostando in modo alternato il peso del corpo da una gamba all'altra.

Quando il peso del corpo sarà sulla gamba sinistra il piede destro punterà a destra e viceversa, questo nella parte iniziale e centrale di ogni strofa tranne che nella votata dove i ballatori abbandonano l'elemento **"puntata"** e seguendo il tamburo che da un battere ritmato ad un battere ossessivo si posizionano uno di fronte all'altro ad una distanza di circa un metro e girano specularmente in asse in senso antiorario. Il ballo è il "luogo" della socializzazione, dell'aggregazione, del corteggiamento, della sfida del divertimento, del sacro e del profano. Pur presupponendo una musica funzionale ai movimenti del corpo, rappresenta la proiezione nel presente di una gestualità carica di aspetti arcaici, il movimento delle braccia, delle mani, delle gambe esprimono chiaramente diniego e consenso nei confronti dell'altro. Tutto questo avviene indifferentemente dall'area di pratica all'interno del **"cerchio magico"** un cerchio che i ballatori tracciano insieme ai suonatori e agli spettatori, i quali tutt'intorno formano una vera barriera umana che non si presenta mai passiva, poiché ogni spettatore è coinvolto inevitabilmente dal ritmo e della danza. •



di Maurizio Varriano

Giuseppe Antoci, una storia che non rimargina le ferite



Giuseppe Antoci Presidente del Parco dei Nebrodi dal 2013 al 13 febbraio 2018, Ufficiale al Merito della Repubblica Italiana *“per la sua coraggiosa determinazione nella difesa della legalità e nel contrasto ai fenomeni mafiosi”*, definito da Andrea Camilleri *“un Eroe dei nostri tempi”*, una persona coraggiosa che facendo il proprio dovere combatte la mafia, ha terminato il suo tour in Molise a Campitello Matese. Nel suo tour ha presentato ai più, il libro scritto

con Nuccio Anselmo *“La Mafia dei pascoli”*, edito da Rubbettino di cui prefazione a cura di **Gian Antonio Stella**. Una serata dal piglio pungente di un freddo di fine estate, quella del 01 settembre 2023, per condividere con Giuseppe Antoci, la voglia di andare avanti, di non fermarsi dinanzi a nulla se, quel nulla, trattasi di legalità e compartecipazione attiva alla vita di un mondo sempre più distante dal concetto di: **lavoro uguale libertà e democrazia**. Ci si aspettava tanta gente ma la quantità a volte è dettata solo dalla curiosità e mai dal coinvolgimento emotivo dell'incontro. Siamo presso la struttura della Pinetina, il vento ha smesso di essere padrone dell'immensità che solo da Campitello si riesce ad osservare. È quasi sera e Giuseppe arriva con la sua copiosa scorta. Ha trascorso la giornata visitando

STORIE

di Maurizio Varriano



aziende molisane tra Monteroduni, Agnone e Campobasso. Stanco ma sereno, e un tantino rammarricato dell'imminente partenza verso la sua Sicilia per partecipare a Palermo alla commemorazione del **Gen. Dalla Chiesa**, si appresta a ripercorrere la sua vicenda personale. Le domande da parte di **Michaela Marcaccio**, dopo il saluto del presidente di Funivie Molise, **Fausto Parente**, son calibrate, passionali, puntuali. **Giuseppe Antoci**, tranquillo, abituato alle circospezioni della

sua efficiente scorta, risponde con decisione, ma sempre con garbo di una educazione che non nasconde la convinzione di essere comunque un privilegiato. Il racconto dell'attentato lo porta a commuoversi e ad aggiungere di essere fortunato e sempre pronto a condizionare ancor più la sua vita dettata dalla convinzione che l'educazione alla normalità di essere per la legalità, è l'unica via per sconfiggere differenze, anomalie funzionali, opportunità di errare. Antoci, infatti, per cercare di risolvere il problema di quelle anomalie, resosi conto che il giro dei fondi europei era milionario (il valore della programmazione 2007/2013 è valso in Sicilia 5 miliardi di euro), e che era soprattutto un problema esteso in tutta la regione siciliana essendovi coinvolti molti mafiosi, con il coordinamento del Questore di Messina, **Giuseppe Cucchiara**, iniziò un percorso di approfondimento su come poter arginare le associazioni criminali. Con l'aiuto del Prefetto di Messina, **Stefano Trotta**, giunto da Campobasso, furono organizzati studi e incontri volti alla creazione di un "*Protocollo di Legalità*" per impedire l'uso di false autocertificazioni antimafia con cui le organizzazioni criminali si accaparravano i terreni per i quali poi chiedere i contributi all'AGEA. Subito dopo la stesura della prima bozza del protocollo, arrivarono ad Antoci le prime intimidazioni mafiose, che costrinsero la Direzione Distrettuale Antimafia di Caltanissetta, a seguito anche di intercettazioni telefoniche e ambientali nelle quali si evidenziavano rischi per la sua incolumità, a porre Antoci sotto tutela dal dicembre 2014. Incurante e supportato dalla sua famiglia, toccante il racconto della

figlia minore che raggiungendo il Padre grazie al nonno, dopo l'uscita della scuola, nel rassicurarlo li sussurrò: "*Vai avanti, noi saremo con te sempre!*" Nel 2015 ebbe ad introdurre nel Parco un protocollo per l'assegnazione degli affitti dei terreni, che prevede tutt'oggi, la presentazione del certificato antimafia anche per quelli di valore a base d'asta inferiori a 150.000 euro. Questo "*Protocollo di legalità*" il c.d. "*Protocollo Antoci*", firmato il 18 marzo 2015 presso la Prefettura di Messina dalla Regione Siciliana e dai 24 Sindaci del Parco, nel settembre 2016 è stato esteso a tutta la Sicilia e sottoscritto da tutti i Prefetti dell'isola. Questa l'azione cardine che portò, successivamente, il 18 maggio 2016, a renderlo vittima di un attentato mafioso, dal quale è uscito illeso grazie all'auto blindata e all'intervento della scorta. Il "*Protocollo*" è stato recepito dal nuovo Codice Antimafia, votato in Parlamento il 27 settembre 2017, e adesso è applicato in tutta Italia. Dopo la firma del protocollo, nella prima gara bandita per l'assegnazione di 400 ettari di bosco, venne scoperto che nella società provvisoriamente aggiudicataria erano presenti in realtà 4 persone prive dei requisiti antimafia. Nel mese di luglio 2015 venne rinvenuta una bottiglia incendiaria in un'area attrezzata del Parco dei Nebrodi con scritte minacciose. La sua azione di legalità, iniziata sin dal primo giorno di insediamento nel 2013, lo ha portato a ricevere una *escalation* di minacce e, come ha svelato il settimanale *Sette del Corriere della Sera*, il 24 novembre del 2015 vennero intercettate dalla Polizia Postale di Palermo due buste contenenti 5 proiettili calibro 9 indirizzate al Parco dei



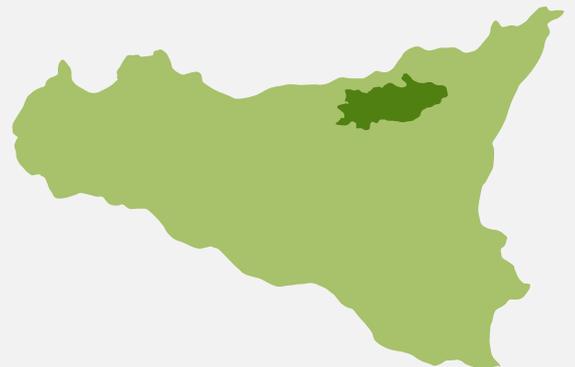
Nebrodi. La notte tra il 17 e il 18 maggio 2016, Giuseppe Antoci fu oggetto di un attentato mafioso, avvenuto mentre era di ritorno a Santo Stefano di Camastra, dal quale ne uscì illeso, grazie all'auto blindata e all'intervento degli agenti di polizia addetti alla sua scorta. Dopo aver ricevuto attestazioni di stima e premi, il 13 febbraio 2018 il Presidente della Regione Siciliana **Nello Musumeci** sostituì Antoci con l'ufficiale del Corpo Forestale **Luca Ferlito**, nel ruolo di presidente del Parco dei Nebrodi, con non poche rimozioni. *“Un segnale forte e chiaro a certi ambienti”* che avrebbe fatto brindare i mafiosi. Nel ripercorrere altri episodi, Giuseppe Antoci, non nasconde l'amarezza per azioni vili da parte di gente senza scrupoli ma senza dignità. Fa cenno al maxiprocesso “Nebrodi” ed alle conversazioni nelle quali un indagato per estorsione, appartenente al clan mafioso dei Batanesi, avrebbe sostenuto che alcuni suoi parenti che erano in carcere, perché coinvolti nel processo “Nebrodi”, non appena scontata la pena avrebbero ucciso

.....

l'educazione alla normalità di essere per la legalità, è l'unica via per sconfiggere differenze

Antoci. Ancora minacce sino a quella del 9 giugno 2023, durante una sua visita a Bologna per partecipare ad un convegno a Marzabotto, dove sono stati ritrovati due bossoli durante le operazioni di bonifica a pochi metri dalla porta d'ingresso dell'Hotel dove doveva pernottare. Poi ancora sconforto nel raccontare posizioni del tutto anomale circa la condizione di trattamento non consona alla verità – nrd : il riferimento è a **Fava** che in Commissione Nazionale Antimafia dichiarò l'estraneità della mafia nell'attentato. Nell'audizione del 22 luglio 2020, tutti i Parlamentari intervenuti presero posizione chiedendo allo stesso Fava di scusarsi con Antoci e con gli agenti di polizia. Tutt'ora pende una denuncia da parte di Antoci nei confronti, proprio di Fava, che tende a far chiarezza sul perché la volontà di delegittimare lo stesso Antoci e chi compie atti a favore della legge. La serata sempre più pungente, mostra Campitello dai colori della sera, ponendosi agli occhi dei presenti come una bella signora che chiede di essere attenzionata per la sua straordinaria avvenenza. Non si può rimanere inermi a tale richiesta e, la chiusura dell'incontro scalda il pubblico che vuol solidarizzare e far sentire vicinanza e gratitudine. Domande sulla solitudine, sulla necessità di tornare a perequare, a legittimare sempre più gli usi civici. Antoci firma dediche e dispensa saluti e ringraziamenti. Ormai è uno di noi, soprattutto nell'ascoltare una fioca musica dal

sapore del folklore. La luce diventa fioca, il freddo si fa penetrante, ma la grazia di un racconto dal sapore della “vittoria”, nonostante le condizioni di assoluta penalizzazione e restrizione della libertà personale ha acceso una fiammella che difficilmente tenderà a spegnersi. Il sorriso di chi spera in un ritorno alla normalità, è decisamente il più bel regalo della serata e nel salutar tutti, amareggiato per un lungo viaggio che non di certo fermerà il tempo, con il seguire del botto della chiusura dello sportello e l'avvio del motore; nel riconquistare la strada verso valle, le gomme tracciano il solco della certezza di essere vivi per raccontare, e non mollare mai. **Andiamo Avanti**, scrive sui libri che faranno da deterrente al peggio e, con convinzione, la **“Mafia dei Pascoli”**, non farà più male. Prima o poi ne resterà un ricordo labile e quasi del tutto cancellato dall'amore di chi consente a Giuseppe, ed a tutti noi, di poter pensare ad un domani come il domani della nuova **“Vita”!** Libertà è partecipazione, cantava **Gaber** e, come **Gaber**, non moriranno mai i vari **Borsellino, Falcone, Marina Spinelli, Ninnì Cassarà**. Sono stati uccisi, ma essendo semi, stanno pian piano fiorendo per lasciar scie non di morte, ma di consapevolezza che la libertà, se raggiunta, fermerà ogni male. •





MOLISE

di Antonio Scasserra

I riti molisani della **rascia** nel contesto tradizionale italiano



Il Molise è una regione ricca di tradizioni che affondano le loro radici nella notte dei tempi. La società agricola-pastorale ha lasciato segni evidenti in molti rituali, in cui i prodotti della terra e del lavoro dell'uomo costituiscono gli elementi basilari. Tra questi il grano è senza

dubbio una delle sostanze più esaltate a cui si attribuiscono componenti fortemente simboliche.

È il caso della "rascia" l'antico rituale del grano che perdura, seppur con delle varianti moderne nel nostro Molise, in particolar modo a Longano, il piccolo centro agropastorale situato in provincia di Isernia. Si tratta di un interessante rito comunitario ma di certo non "il più antico del mondo" come è stato erroneamente definito. Lo spirito campanilistico a volte trascende nel monopolizzare e far passare come esclusivi di un certo posto dei rituali che, invece, anticamente avevano un bacino geografico comune con altre località.

Il rito della "rascia" è legato alle usanze matrimoniali in cui la comunità locale si stringe intorno agli sposi omaggiandoli con l'offerta di grano. In tale contesto, il cereale assume una forte componente simbolica in quanto augurio di



abbondanza e fertilità ma allo stesso tempo anche una funzione sociale e assistenziale, poiché la comunità contribuisce a riempire la dispensa della nuova famiglia che si costituisce con il matrimonio. Il paese fornisce e assicura il nutrimento attraverso il pane, facendo sentire la nuova coppia pienamente inserita nella società locale che funge da grande madre, come nel caso di una qualsiasi famiglia del paese colpita dal lutto.

Questa particolare usanza però non costituisce affatto un "unicum" di Longano ma basta spostarsi di qualche mangiata di chilometri per trovare la "rascia" anche a **Castelpizzuto** e **Sant'Agapito**, dove gli abitanti hanno officiato tale rituale fino agli anni Ottanta del secolo scorso, il cui ricordo è ancora ben vivo nella memoria popolare ed impresso nelle foto degli



album di matrimoni di famiglia. Volendo scavare più affondo, il rito de la "rascia" si svolgeva anche a **Roccamandolfi**, altro paese confinante con Longano, seppur con sfumature diverse, legate ai rapporti clientelari tra **padrone e garzone**, instaurati con la transumanza, di cui si ha traccia nei modi di dire locali e nelle frasi augurali agli sposi. Nello stesso posto si trova altresì l'antichissimo rito in cui il protagonista è sempre il grano, ovvero, la pesa degli epilettici davanti la statua di **San Donato**, in cui si corrispondeva in cereali il peso del bimbo epilettico, per propiziarsi la sua **guarigione taumaturgica**. Il culto di San Donato era molto sentito dagli abitanti di Longano che, anticamente giungevano a Roccamandolfi per adempiere la loro devozione. Negli anni cinquanta del '900, quando il parroco di Roccamandolfi proibì definitivamente la pesa degli epilettici nella Chiesa di San Donato, i longanesi trasferirono il culto nel proprio paese acquistando un **simulacro del santo** da venerare in loco. Tale azione rafforzò ulteriormente la componente simbolica e sacrale del grano, elemento basilare del rituale civile della "rascia" e religioso della pesa degli epilettici. Allargando il campo di indagine ai paesi della **provincia di Campobasso** non mancano di certo usanze matrimoniali legate ugualmente all'utilizzo del frumento come a **Cercemaggiore**.

In altri si trova la presenza proprio della "rascia", seppur con sfumature diverse conservando d'altronde la stessa terminologia. Un esempio fra tutti la "grascia" in uso tutt'oggi nei "ponti" dei rituali nuziali di **Baranello**, in cui il grano occupa un ruolo fondamentalmente più simbolico che alimentare. Nel secolo scorso, i confetti erano considerati come dolci per i signori poiché, per il loro costo elevato non erano alla portata di tutti e quindi non si lanciavano agli sposi. Lo stesso dicasi per il **riso** che era persino sconosciuto dai ceti più bassi della società molisana. Ovunque il grano fu utilizzato per cospargere gli sposi quale **augurio di abbondanza e fertilità**.

È facile capire che la consuetudine della "rascia" ebbe nelle epoche precedenti un **humus comune**, non solo in Molise ma nella società contadina in generale e trae origine nel fenomeno di sostentamento comunitario che nel corso del tempo si trasforma in rito. La "rascia", quindi, presuppone un **archetipo molisano** che si ritrova anche in altre regioni d'Italia, prima fra tutte la **Sardegna**, dove persiste fortemente col termine affine di "sa ratzia" che richiama per molti aspetti i riti propiziatori legati alla presenza del grano nei matrimoni in Molise. Dal confronto di chi scrive con alcuni antropologi di diversi atenei italiani è nato un **progetto su "Il grano nei rituali nuziali"**, che vede la collaborazione di vari studiosi provenienti da molte regioni italiane, i cui risultati saranno resi pubblici in un grande convegno nazionale che si sta organizzando per la prossima estate. L'obiettivo è quello di allargare a breve il campo di indagine anche ad altre nazioni come la **Spagna** e la **Bulgaria** - dove si continuano ad officiare rituali analoghi per creare una rete di ricerca e divulgazione scientifica sull'argomento. •



di Maurizio Varriano

MUSICARE

VERA POESIA

Il Festival dedicato
a Mario Lanza, compie 33 anni



E a dimostrare questo semplice assunto, espresso dal compositore Ildebrando Pizzetti nel lontano 1908, ci ha provato l'associazione Mario Lanza nel comporre il cartellone dell'Omaggio a Mario Lanza, Festival che si tiene a Filignano ogni anno da ben trentatré edizioni. Un festival, quello del 2023 declinato al femminile, concettualmente di Pace, di bellezza, di amore. La lirica è un territorio musicale noto, esplorato dagli amanti del bel canto, che ai giorni nostri sfidano spesso indifferenza e diffiden-

za, proponendo un repertorio quanto mai variegato e affascinante. 33^a edizione piena di assolute novità ma, concettualmente, piena di differenze e di eccellenze. Voci al femminile come quelle splendide che hanno resa superlativa la rappresentazione operistica in forma di concerto della "Carmen" di Bizet, di Barbara Eramo e Diana Tejera con il progetto Ipazia, di Laura Verrecchia, Federica D'Antonino, di Michela Lombardi con "Live to Tell" le canzoni di Madonna, di Antonella Ruggiero, di Chiara Taigi, soprano soprafine. Un tributo al mondo femminile reso magico dall'orchestra internazionale guidata dal Maestro Leonardo Quadrini, dal gruppo a trazione Ezio Zaccagnini (Neapolitown Live), accompagnato da musicisti e tenori di fama mondiale quali Riccardo Fassi, Luca Pirozzi, Pejman Tadayon, Massimiliano Drappello, le splendide mani di Francesco Buzzurro, Renzo Ruggieri, le note vocali di Eungkwang Lee, Fabio Andreotti, Joan Lainez. Un'impresa per avventurieri positivi capaci di progettare un Festival che anno per anno consegue successi e meritati riconoscimenti. Gli avventurieri dell'associazione Mario Lanza (in primis il presidente Michel Rongione), che, grazie al sostegno della Regione Molise, dell'Amministrazione Comunale di Filignano, di sponsor ormai fedelissimi del Festival, in primis l'impresa Mascio e la Buono, hanno organizzato nella piazza di Filignano, che ebbe a salutare Mario Lanza nel lontano 1957, un ciclo di sette serate dalla qualità ed integrità sistemica senza



Lanza

eguali. Il Direttore artistico Lino Rufo ha plasmato un cartellone d'eccezione e la Kermesse ha convinto, vinto e decisamente fatto sorridere le migliaia di persone accorse per applaudire i meritevoli cantanti e attori. Ma andiamo con ordine e cerchiamo innanzitutto di capire brevemente di cosa parliamo quando proferiamo il Festival Omaggio a Mario Lanza. Come ha ben spiegato Guido Salvetti (docente sul versante musicologico) nelle efficaci guide ai concerti, non si tratta di un genere omogeneo, ma di un'ampia costellazione in cui trovano posto autori anche molto distanti fra loro, ma accomunati da un'ideale tensione a mettere in musica testi poeticamente di alto valore. Un anno importante per il nostro discorso è il 1908. In quest'anno, infatti, il giovane Ildebrando Pizzetti scrive un articolo dal titolo "I versi per musica" in cui, partendo da un'analisi della romanza da salotto, esprimeva la necessità di mettere in musica «vera poesia», al pari di quanto già accadeva in Francia (e Germania). Secondo Pizzetti bisognava, dunque, musicare vera poesia, fatto che spaventava molto i compositori e gli artisti perché «dinanzi a un testo poetico veramente bello essi si sentono quasi



EVENTI

di Maurizio Varriano

intimoriti, sentono confusamente che bisognerebbe svolgere le loro melodie seguendo lo svolgimento della poesia». Quest'ultima osservazione è decisiva per comprendere l'eccezionalità del Festival dedicato ad un poeta della musica, non solo quella lirica, quale Mario Lanza. Il festival, quindi, apre la strada ad un approdo di un percorso musicale che lentamente ha investito il canto vocale da camera e che poi si è dipanato nel tempo seguendo numerose strade. Non a caso il repertorio è stato variegato e conseguente, indicativo ma pungente. La Carmen di Bizet in forma di concerto, in 14 agosto, ha aperto la kermesse suscitando positività e applausi a scena aperta. La seconda giornata ha visto do scena la multietnicità di un genere senza confini e senza schemi precostituiti. Il Progetto Ipazia, appositamente prodotto per il Festival ha condizionato eccentricamente e solidaristicamente la serata del 15 agosto grazie alle melodie poli strumentali di un gruppo al femminile capeggiato dalla voce di Barbara Eramo. Come per la Carmen, applausi e critiche positive hanno inondato la piazza. La terza serata è stata resa magica dal ritorno di Laura Verrecchia, mezzosoprano di origini Filignanese che nell'emozionarsi ha emozionato il magnifico e numerosissimo pubblico che non ha mai lesinato applausi e qualche lacrima di emozione posta al volto per motivi di graditissimo campanilismo. Accompagnata da altra voce molisana, il soprano Federica D'Antonino, entrambi hanno suggellato la qualità degli artisti molisani. Andando ad abbracciare sia la forma più diffusa del

canto ed ensemble strumentali di vario tipo, il quarto giorno la gradinata della Chiesa ha visto emozionare il pubblico con le canzoni di Madonna in forma Jazz cantante con



incredibile passionalità e professionalità dalla bravissima Michele Lombardi. Un percorso che ha suscitato incredulità per come, anche Madonna può divenire una "casta diva" della musica d'autore. Poi, spazio alla canzone Napoletana in forma di rock lirico. Il 18 agosto si è scritta una nuova pagina di musica e questa volta grazie ad un gruppo "Neapolitown", guidato dal batterista pluripremiato, Ezio Zaccagnini. Una sorta di viaggio nel tempo che abbracciando il tenore Mario Lanza ha condizionato positivamente pubblico e critica tanto da premiare il progetto con un caloroso apprezzamento dettato da applausi spontanei e ritmati, che hanno colorato la serata, seppur un tantino fredda in termini meteorologici. Il percorso è seguito il 19 agosto con un evento magico, sensazionale, pieno di Candore e malizia con l'esecuzione di brani fondamentali della

.....

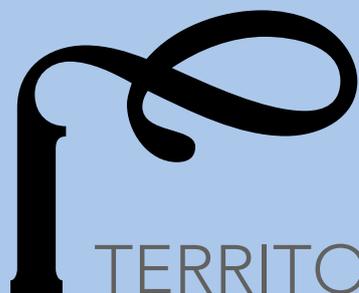
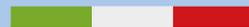
Una sorta di viaggio nel tempo che abbracciando il tenore Mario Lanza ha condizionato positivamente pubblico e critica





musica Italiana. Di scena la splendida voce di Antonella Ruggiero che per l'occasione ha avuto due conduttori dai vestiti musicali di pregio quali Francesco Buzzurro e Renzo Ruggieri. Voce, fisarmonica e chitarra per una orchestra dal concetto di vita, bellezza e morbida condizione di ascolto, che di pari difficile riuscirne a trovare. Una serata magica, possente, dirimente apatia e sollazzo da poltrona di casa. Colori spalmati da note che del tempo ne costruiscono fondamenta, luci sparse nel cielo buio a far brillare le stelle. La magia ha riportato l'orologio al suo lento ticchettio sino a tarda notte per la giusta ovazione e per ben tre bis costantemente applauditi. Mai tanta tristezza per l'imminente termine della kermesse. Unica consolazione l'attesa per la serata del 20 agosto con il Gran Galà, che ha visto eccellere l'orchestra del maestro Leonardo Quadrini, a cui si è proposta la cittadinanza onoraria per il suo impegno ultraventennale nel festival, la Chiara Taigi, soprano internazionale, Joan Lainez, eccellente voce tenorile dal particolare timbro "Lanziano"- lasciandoci passare il termine mai usato prima. Un excursus di aree e canzoni (da Verdi a Puccini, alla romanza) che hanno favorito emozioni, partecipazione ed ovazioni senza limiti e senza la condizione dell'obbligo. L'inno d'Italia chiude il festival con la mano destra sul cuore e sulle onde di un mare che diventa calmo per traghettare quella navicella serica e tranquilla che vedrà il Mario Lanza corrispondersi con il Petruzzelli di Bari

e ampliare l'offerta con un concorso e, nel periodo invernale, far tappa ad Isernia. Le serate hanno visto calcare il palco autorità civili, militari e religiose quali sindaci, in primis Federica Coccozza e Piero Castrataro, la vice presidente del Consiglio Regionale Stefania Passarelli, visibilmente entusiasta, Adriano Aragozzini, incredulo di tanta bellezza, i vicari di Questura e Prefettura nelle persone di De Gregorio Rosa e Ferri Giuseppina. Graditi gli innumerevoli messaggi di compiacimento da parte del presidente della Regione Molise Francesco Roberti, dell'Assessore al Turismo e Cultura Salvatore Micone, di Vittorio Sgarbi, sottosegretario MIC. Le serate hanno visto di scena presentatori da forme e ritmi diversi, ma da qualità e coinvolgimento decisamente notevoli. Gianni Di Chiaro, Fabio Lara e Maurizio Varriano i loro nomi. La poesia della musica vince e convince. Se il mondo potesse adottare le parole dettate dalle note angeliche, forse vivremmo tutti al seguito di una marcia, che invece di portarci in guerra, favorirebbe di certo la Pace. •



TERRITORIO

di Salvatore Luciano Bonventre



I prodotti agroalimentari tradizionali del Cicolano





Sono prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo

Conoscere i prodotti agroalimentari tradizionali di un territorio è un elemento fondamentale per la sua corretta valorizzazione. Per questo motivo l'Associazione Culturale La Compagnia degli Zanni di Pescorocchiano, da sempre impegnata per la promozione del Cicolano, si è proposta di identificare e definire in modo completo quali siano i prodotti DOP, IGP e cosiddetti PAT di questa zona montana dell'Appennino Centrale. Come punto di partenza per questo lavoro di censimento si è utilizzato l'elenco edito nel 2015 dall'Arsial - Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio nel volume Le eccellenze agroalimentari del Lazio frutto da un lato del progetto Agricoltura Qualità, di cui è stato responsabile Claudio Di Giovannantonio, Dirigente dell'Area Tutela risorse, vigilanza e qualità delle produzioni e dall'altro della ricognizione e aggiornamento costante delle risultanze derivate dal D. M. 350/99 che sfocia sia nell'elenco delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali, ossia i citati PAT, del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, sia nell'allestimento della database consultabile nel sito dell'Arsial.

Secondo il citato decreto, che istituisce l'Albo apposito, "sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo". È compito delle regioni accertare "che

le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni".

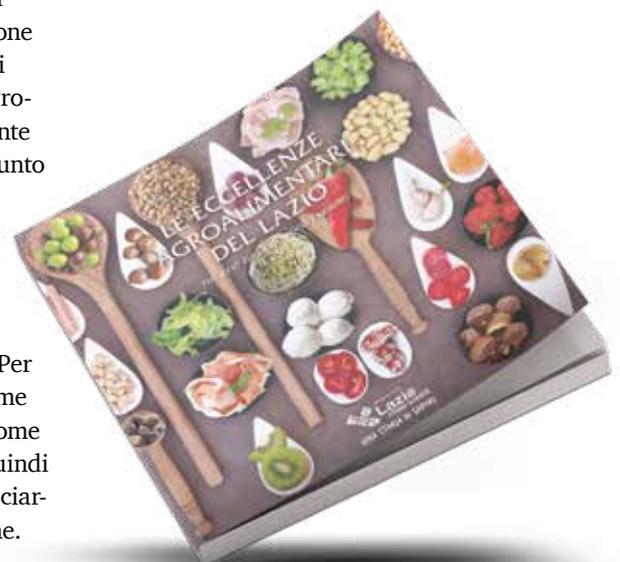
I prodotti presenti in detta pubblicazione hanno in qualche modo il crisma dell'ufficialità e sono suddivisi nelle seguenti tipologie: Formaggi e prodotti lattiero caseari - Prodotti di origine animale - Carni e frattaglie fresche e loro preparazioni - Paste fresche, prodotti del forno e della pasticceria (che noi abbiamo diviso in paste fresche, pizze, pane, altri prodotti salati e dolci) - Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati - Prodotti della Gastronomia e condimenti - Olio, olive e derivati - Miele - Pesci, molluschi e crostacei - Vino, bevande analcoliche, liquori e distillati.

Ogni prodotto ha la sua area di rinvenimento: ve ne sono alcuni che sono diffusi in tutta la Regione Lazio, altri che hanno un'area di diffusione corrispondente alla Provincia di Rieti ed altri, ovviamente più specifici e che da un certo punto di vista si possono considerare come 'autoctoni', per i quali tra i comuni indicati nell'area di rinvenimento sono presenti in uno, più o tutti i comuni della Valle del Salto - Cicolano. Per ricavare un elenco che abbia come oggetto un territorio specifico come il Cicolano, è stato necessario quindi esaminare i dati ufficiali e incrociarli tra loro con estrema attenzione.

Il risultato ottenuto rappresenta una preziosa fotografia piuttosto attendibile dei prodotti tipici e tradizionali riconducibili alla zona d'interesse. Ma questo primo quadro d'insieme può essere ulteriormente arricchito. Ci si accorge però che vi sono alcune lacune e mancanze:

- l'area di rinvenimento di alcuni prodotti è limitata a comuni non appartenenti al Cicolano, ma in realtà gli stessi prodotti sono assolutamente riconducibili anche a tutti i comuni di questo territorio e dunque la loro distribuzione territoriale dovrebbe essere estesa. Un esempio su tutti: la pizza frita, censita attualmente soltanto per Accumoli è conosciuta nella Valle del Salto con il vocabolo 'pizzillo'. Ma tale discorso vale per molti altri prodotti caratteristici della montagna reatina;
- viceversa, la distribuzione territoriale di alcuni PAT è fin troppo este-

Il volume
Le eccellenze
agroalimentari
del Lazio





Raccolta delle castagne nel comune di Pescorocchiano



Show cooking dei caucioni con la Camera di Commercio di Rieti-Viterbo nel programma Turismo e Cultura

sa e risulta a volte poco attendibile come per esempio capita alla ricotta di bufala per la quale appare come zona di produzione l'intera Regione Lazio mentre si sa che nel Cicolano non vi sono mai stati allevamenti di detto animale, né chiaramente corrispondenti lavorazioni casearie; - altri, conosciuti per esperienza diretta, ci sembrano del tutto assenti. Di questi si presenta in calce un primo elenco sommario. Mancano, ad esempio, pressoché tutti i frutti prodotti nel territorio e che sarebbe giusto valorizzare; - alcuni prodotti aventi come ingrediente anche le castagne, come le tagliatelle e gli gnocchetti, ci sembrano in realtà delle forzate invenzioni 'moderne' e non corrispondenti all'autentica cucina cicolana, nonostante il Cicolano, e il comune di Pescorocchiano in particolare, siano tra i primi produttori d'Italia di questo frutto autunnale;

Sono considerazioni importanti perché evidenziare le omissioni potrà e dovrà servire per arrivare a segnalare altri prodotti tipici, chiederne il loro riconoscimento e integrare le lacune e le mancanze. L'intenzione è quella di proseguire la ricerca estendendola in modo serio alle fonti bibliografiche, ai documenti d'archivio e integrandola con una vasta ricerca sul campo con il ricorso sistematico alle fonti orali e alle esperienze autentiche. Un'altra pista per verificare l'esistenza nel Cicolano di altre produzioni tipiche è quella di un confronto con PAT come ad esempio il mosto cotto e la pecora alla cottora, censiti per la provincia dell'Aquila e la Regione Abruzzo, distretti amministrativi ai quali il territorio in questione apparteneva fino al 1927. Interessante sarà poi studiare e verificare le tante varianti dialettali dei nomi di ogni singolo prodotto.

Per esempio, si può notare come nel volume dell'Arsial il vocabolo 'caucioni' sia tradotto in italiano con il vocabolo 'ravioli', quando forse sarebbe meglio tradurre più semplicemente con il vocabolo 'calzoni'. Anche in questo un'accurata ricerca può essere molto stimolante specie per il Cicolano, da sempre zona di montagna per la quale vale di certo la seguente riflessione di Di Giannantonio: "Emerge così che i giacimenti del tradizionale si affollano lungo le pendici dell'Appennino e dei bacini vulcanici, nell'isolamento indotto dalla marginalità economica che ha garantito la sopravvivenza di modelli produttivi con scarse interdipendenze settoriali, refrattari tanto ai sentieri dell'innovazione brevettabile che agli input energivori, ed oggi, per questo, ancor più promettenti.

La permanenza di una funzione obiettivo "antistorica" (in quanto non confinata alla produzione primaria ma orientata al consumatore finale) ha garantito la conservazione di saperi che altrimenti sarebbero stati cancellati nel volgere di una sola generazione, come purtroppo



La permanenza di una funzione obiettivo "antistorica" ha garantito la conservazione di saperi che sarebbero stati cancellati nel volgere di una sola generazione



accaduto negli ambiti di pianura irrigua più specializzati nella produzione di commodities”.

Si può aggiungere che questo tipo di censimento può essere svolto da tutti i gruppi iscritti alla FITP per la rispettiva zona d'appartenenza. La lista dei PAT infatti copre l'intero territorio nazionale. Il loro lavoro potrebbe rappresentare un valore aggiunto se si tiene presente il forte legame tra alimentazione popolare e folclore. Come insegna l'antropologo e gastronomo italiano Pietro Camporesi “la storia dell'alimentazione popolare coincide con la storia del folclore culinario, o addirittura con la storia, senza aggettivi, del folclore; e che occorrerebbe, per comprendere esaustivamente tutta la tematica simbolica inerente ai fatti culinari, ricostruire il sistema delle morfologie alimentari che costituivano il repertorio d'ogni comunità, villaggio, comune, unità etnica, gruppo, corporazione; cicli folclorici e tipologie delle forme, da analizzarsi nei rapporti e nei repertori fra le forme appartenenti a uno stesso sistema, o fra sistema e sistema e nelle varie gradualità gerarchiche”.

D'altra parte, ciò sarebbe d'estrema attualità se si considera che oggi il Ministero addetto è stato denominato dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. In una recente intervista su La Stampa, il fondatore dello Slow Food Carlo

Petrini ha ben spiegato che: “sostenere la sovranità alimentare significa schierarsi contro pratiche inique e dannose portate avanti dall'agroindustria (monocoltura, uso pesante della chimica di sintesi, cibi ultraprocesati), così come anche da una buona parte della grande distribuzione organizzata; ponendo invece al centro il diritto al cibo sano e nutriente per tutti, insieme ai diritti umani fondamentali, e la salute del pianeta.

Vuol dire riconoscere il ruolo chiave dei piccoli produttori di ogni tipo, contadini e agricoltori a conduzione familiare, con donne (principali custodi della sovranità alimentare delle famiglie nel mondo) e giovani (da cui dipenderà l'alimentazione del futuro), in primo piano. È anche rivendicare l'importanza di pratiche agroecologiche, con una maggiore facilità di accesso a terra, acqua e semi; contro la monocoltura e le pratiche di tipo estrattivista. Così come affermare l'importanza di rafforzare i sistemi alimentari radicati nel territorio ri-

spetto alle catene di approvvigionamento globali che si sono dimostrate in tutta la loro vulnerabilità, prima con il Covid-19 e poi con il conflitto in Ucraina.

Preparazione della copeta, tipico dolce natalizio



TERRITORIO

di Salvatore Luciano Bonventre



La Compagnia degli Zanni prepara la pizza rentorta durante Cuochi in Piazza ad Enna nel 2019

Se applicata correttamente la sovranità alimentare crea una tensione positiva tra dimensione locale e globale e permette ai popoli di essere davvero liberi nella scelta di cosa produrre e consumare, mettendo al centro il benessere delle persone e del pianeta”.

All'opera, dunque! Tutti sono chiamati a contribuire per allungare sempre di più, anche con ricette e ricerche folcloriche, la lista dei prodotti agroalimentari tipici delle regioni d'Italia. La Compagnia degli Zanni, che da sempre è impegnata nella promozione di quelli del Cicolano attraverso l'organizzazione di rassegne in occasione di molteplici trasmissioni televisive e attraverso la partecipazione alla consueta Sagra della Castagna, continuerà ad impegnarsi in questo progetto e a raccogliere dati ed informazioni utili in tal senso perchè valorizzare i prodotti tipici può costituire un ottimo fattore di sviluppo per il territorio.

Prodotti agroalimentari tradizionali del Cicolano secondo il Ministero dell'Agricoltura

Formaggi. Intera Regione Lazio: Pecorino romano DOP, Ricotta romana DOP, Caciocavallo vaccino-semplificato ed affumicato, Caciotta di mucca, Caciotta genuina romana, Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio, Formaggio di capra, Provolone di vacca-semplificato ed affumicato, Provolone vaccino, Ricotta di bufala-Affumicata, informata, salata; Intera Provincia di Rieti: Caciotta e formaggio di pecora sott'olio, Caciotta della Sabina, Semplice e alle erbe, Ricotta secca.

Carni e frattaglie fresche e loro preparazione. Intera Regione Lazio: Salamini italiani alla cacciatora DOP, Abbacchio Romano IGP, Agnello del Centro Italia IGP, Mortadella Bologna IGP, Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP, Capocollo o lonza, Coppiette di cavallo, suino, bovino,

Corallina romana, Guanciale, Lom-betto o Lonza, Pancetta di suino, Salame paesano, Salsiccia di fegato di suino, Salsiccia paesana-da sugo, Salsiccia secca di suino, Semplici e aromatiche, Salsiccia sott'olio allo strutto, Spalla di suino-spalluccia; Intera Provincia di Rieti: Coppa reatina, Lombetto della Sabina e Monti della Laga, Porchetta di Poggio





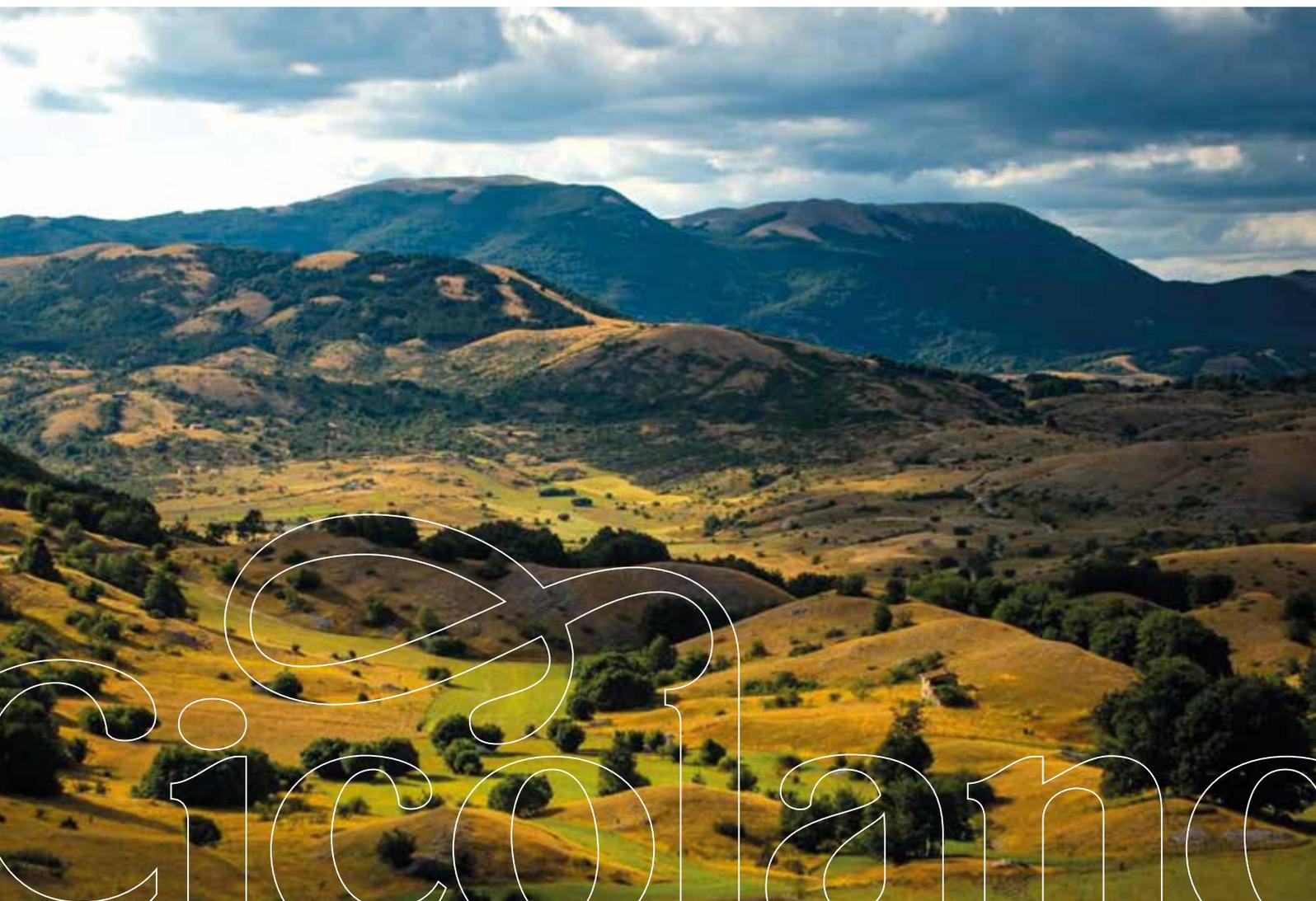
Bustone, Salamella Cicolana (Accumoli/Amatrice, il nome dice Cicolana ma finora è stata rinvenuta in comuni non appartenenti al Cicolano), Saldamirelli, Cicolano: Prosciutto Amatriciano (Petrella Salto).

Paste fresche prodotti da forno e pasticceria. Paste fresche. Intera Regione Lazio Fettuccine, Maccheroni.

Intera Provincia di Rieti: Frascarelli, Gnocchi de lu contadinu, Maccheroni a matassa, Maltagliati o Fregnacce, Tagliatelle di castagne. Cicolano: Cecamarini (Marcetelli), Gnocchi di castagne (Fiamignano-Petrella Salto), Gnocchetti di polenta (Concerviano - Borgorose - Fiamignano - Marcetelli -Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino).



Azienda agricola biologica con la Lenticchia di Rascino



TERRITORIO

di Salvatore Luciano Bonventre



Forme di formaggio
tipico del Cicolano

Prodotti da forno - Pizze. Intera Regione Lazio: Pizza bianca, Pizza con gli sfrizzoli, Pizza per terra con farina di mais, Pizza rossa, Pizza somma, Pizza sotto la brace; Intera Provincia di Rieti: Pizza frita; Cicolano: Pizza sfogliata o pizza rentorta (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose).

Prodotti da forno - Pane. Intera Regione Lazio: Pane con le olive bianche e nere, Pane con le patate-con purea di patate, Pane di semola di grano duro, Pane integrale al forno a legna.

Altri prodotti da forno - Salati.

Cicolano: Ciambelle salate-coelle, (Fiamignano - Petrella Salto), Caucioni con le patate-Ravioli di patate (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose), Caucioni con le castagne, Ravioli con crema di castagne (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose).

Pasticceria - Dolci. Intera Regione Lazio: Amaretti, Ciambella al vino, Ciambelle con l'anice, Mostaccioli, Pangiallo, Pampepato; Intera Provincia di Rieti: Ansa del Tevere, Copeta, Fave dei morti, Murzitti, Palombella, Terzetti, Torte pasquali-Torteno, Tusichelle; Cicolano: Castagnaccio (Fiamignano - Petrella Salto), Crustoli de Girgenti (Fiamignano - Pescorocchiano - Petrella Salto), Ferratelle (Borgorose), Fiatoni o Fiaoni (Borgorose-Alto Cicolano), Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia (Borgorose-Fraz. Sant'Anatolia), Tersitti de Girgenti (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose).

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati. Intera Regione Lazio: Carciofini sott'olio; Intera Provincia di Rieti Ceci; Cicolano Castagne rosse del Cicolano (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Borgorose), Cicerchia, (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose), Lenticchia di Rascino (Fiamignano), Marmellata

di castagne (Concerviano - Fiamignano - Marcellini - Pescorocchiano - Petrella Salto - Varco Sabino - Borgorose), Pere sciropate al mosto (Fiamignano - Petrella Salto).

Prodotti della gastronomia. Intera Regione Lazio: Salsa all'amatriciana. Pesce. Intera provincia Rieti: Trota reatina. Olio, olive e derivati. Nessuno. Vino, bevande alcoliche, liquori e distillati. Intera Regione Lazio: Lazio IGT; Intera Provincia Rieti: Liquore di genziana, Liquore fragolino, Liquore nocino. Miele. Nessuno. Alcuni prodotti agroalimentari tipici mancanti: caciata, canapa, ciammellitti di vario genere, cicerchiola, coratella, croccanti, fagioli, fichi, filalonghe, granatelli, granturco, lasagne, morzitti, mosto cotto, noci, pane dei morti, panontella, patate sotto al coppo, piselli, pizza e turco, pizza levita, pizzilli, poeregli o ingoie, prosciutto, ravioli con lo cannaicciu, sagnette, salsicce con la pitartima, sanguinaccio, segala, soffiattelli-soffiarelli, spennati, spunette, tortoli e cacchie dei canestri, stracciatella, tozzetti, varianti dialettali, vari tipi di frutta, vertute, pizza dolce o zuppa inglese, polenta. •

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

P. CAMPORESI, La terra e la luna. Alimentazione, folklore, società, Milano 2011
REGIONE LAZIO-ARSIAL, Le eccellenze agroalimentari del Lazio, Roma 2015
www.slowfood.it/sovranita-alimentare-facciamo-chiarezza/
www.arsial.it

di Irene Barone

BARANELLO

E I MATRIMONI DELL'800



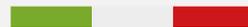
Anche quest'anno, dal 10 al 12 agosto, Baranello, un ridente borgo alle porte di Campobasso, è tornata ad essere lo scenario di antiche suggestioni e, nella riproposizione dei Rituali del matrimonio ottocentesco, forte di un'esperienza trentennale, ha nuovamente visto la Compagnia di Cultura Popolare "Le bangale", farsi artefice e protagonista di una rappresentazione artistica curata in ogni singolo dettaglio. L'attenzione per gli usi e le tradizioni legate al vincolo matrimoniale, che negli ultimi anni sembrano essere al centro di una riscoperta generalizzata e diffusa, nel mettere a fuoco punti



di contatto che avvicinano i tanti borghi di questa nostra terra, svela prospettive multiformi e modalità che di anno in anno ne mostrano i contorni e indagano le forme. Così, mentre in Molise imperversavano letti e corredi un po' ovunque, a Baranello i rituali riproponevano la scansione antica, quella che per primo, il prof. Giovanni Di Risio, con un'intuizione molto in anticipo sui tempi e col piglio visionario che lo contraddistinse, a partire dagli anni '90, declinò in un primo esperimento che si perfezionò nel tempo e che ancora oggi restituisce, nell'essenzialità, la verità storica e i suoi antichi riti di passaggio. La riproposizione è stata preceduta da un convegno che si è tenuto nel Largo Conte Zurlo il 10 agosto, la piazzetta antistante l'antica chiesa madre, luogo deputato da secoli oramai ai matrimoni del paese. Nel corso del

**mettere
a fuoco punti
di contatto
che avvicinano
i tanti borghi**

di Irene Barone



to i contesti comuni, nell'area molisana e contadina, e le modalità tradizionali e rituali che precedevano e accompagnavano il vincolo matrimoniale, altri ospiti autorevoli hanno arricchito il patrimonio di conoscenze con contributi in merito ai contratti di nozze, ricostruiti egregiamente attraverso documenti di archivio dalla Prof.ssa Maria Pia Verdone e ulteriormente contestualizzati da riferimenti a matrimoni baranellesi d'altri tempi, diversi per estrazione e appartenenza. L'attenzione alla dote matrimoniale e, in particolar modo ai corredi che accompagnavano il trasferimento della sposa dalla casa paterna a quella del futuro marito, è stata inoltre oggetto di approfondimenti, grazie soprattutto all'apporto della Associazione "Il Merletto di Isernia, l'arte nelle mani" e al contributo di esperte merlettaie del posto, impegnate da decenni ormai, nell'arte del ricamo dei corredi e dunque in grado di offrirci uno spaccato tra ieri e oggi in merito alle richieste e ai punti; in una realtà attuale dove il valore delle antiche usanze sembra, ma per fortuna solo in parte, declinare. La serata è quindi proseguita con l'apertura della mostra sul corredo antico, ricca di biancheria preziosa e variegata, proposta in un allestimento che, nella Sala Eventi di palazzo Zurlo, ha trovato la sua location più adeguata e suggestiva e lo spazio sufficiente per impaginare interni di spessore. Al centro, in prospettiva, il letto nuziale risplendeva nella sua grandiosità e bellezza, tra arazzi di santi e comodini ricchi di trine e complementi; quindi comò con i cassetti traboccanti di asciugamani e cifre ricamate, lenzuola di primo letto e tovagliati, risaltavano nello splendore delle sete di San Leucio, organizzate in più colori nelle coperte drappeggiate, anche in appoggio, sul percorso. Quindi le casse traboccanti di biancheria e la macchina da cucire, e poi una culla con le fasce e gli abiti pronti per un battesimo importante. Lungo le pareti, invece, le foto di matrimoni d'altri tempi, già proposte in passato e conservate nella Biblioteca Comunale, con



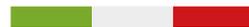
immagini in bianco e nero che restituivano volti primo Novecento, in fogge varie e acconciature d'altri tempi. Particolarmente significative, le didascalie autografe di Di Risio, a ricordarne il rigore filologico, e anche la cura e la passione con cui il compianto Direttore si rivolgeva nei confronti di reperti e manufatti e tracce antiche di passato. La serata, allietata dal duo dell'orchestra stabile del Circolo Mascagni di Ripalimosani, è proseguita poi con le serenate al chiar di luna, lungo le strade del paese e sotto i balconi delle case. Il pomeriggio dell'11 agosto, lungo il paese hanno sfilato i cofani e la "dodda". Donne giovani e anziane in costume tradizionale, coi cesti in testa, posizionati sulla "spara", hanno attraversato le strade fino a giungere nell'area prescelta "pe ffa' lu lette" e "apprezzare", sulla base del contratto stipulato, quanto portato in dote.





L'ultimo appuntamento, il giorno dopo, col matrimonio rituale, celebrato nel sagrato della chiesa, sotto lo sguardo di convenuti ed invitati. Tra i tanti, curiosi locali e non, si distinguevano, sedute in prima fila, coppie in costume provenienti da molti paesi molisani. La sposa, entrata ragazza col fazzoletto in testa, è stata rivestita con mappa e mammaltoni. Quindi, riconosciuta formalmente nel suo nuovo status di coniugata dalla comunità, ha sfilato, tra la grascia dei presenti, lungo le strade del paese al braccio de marito, attraversando "i ponti" di coperte che, oltre a sancire il passaggio da uno stato all'altro, portano appesi bambole e denaro, segno di buon augurio e di fertile prosperità. Non paghi di bicchierini e pastarelle de la zita, la sera del 12, il pranzo nuziale ha chiuso i festeggiamenti: in piazza, tra canti e balli di ospiti che si sono avvicendati ad animare la serata e la pizza cu ru naspre, la torta nuziale per gli sposi. Giuseppe Moffa coi suoi Sonetti d'amore, il gruppo de Le Bangale, con Sciore sperdute e danze di tradizione, la Compagnia di Arte popolare ONLUS di S.Giuliano del Sannio hanno allietato le serate. Finchè la festa non si è conclusa a tarda ora con gli organetti e i brindisi festanti, al ritmo di tambure salentine con i Tamburellisti di Otranto. •

La sposa, entrata ragazza col fazzoletto in testa, è stata rivestita con mappa e mammaltoni



di Antonio Di Lauro

Il mandolino, il tratturo, il folklore e le nostre tradizioni viaggiano insieme

*Il concerto
all'alba
unisce tutti
questi valori
inestimabili*



Queste le parole della madrina e conduttrice, rigorosamente in costume tipico, Antonella Gatta, Presidente dell'associazione longanese 'Il Costume dell'anima', che hanno dato il via alla kermesse molisana in quel di Ripalimosani, un sorridente centro alle porte del capoluogo. Come aveva già garantito la stessa conduttrice in conferenza stampa alcuni giorni prima, è effettivamente valsa la pena alzarsi presto per andare ad ascoltare, a guardare, a sentire i profumi dell'alba ed emozionarsi in un contesto quasi magico!

Infatti l'associazione 'Il Costume dell'anima', costituita nell'agosto del 2019, che si pone l'obiettivo di promuovere la conoscenza di Longano (IS) al di fuori dei confini locali, ha aperto lo spettacolo presentando il rito della "Rascia", termine che identifica l'abbondanza, una delle tradizioni comunitarie del grano durante il giorno del matrimonio, tra le più antiche che si ricordi e che appartiene alla comunità longanese in maniera peculiare che si identifica con i propri riti, che sono poi quelli che accompagnano la vita dell'individuo, della terra e della comunità stessa che genera la vita.



Un vero e proprio tuffo nel passato che si è aperto con un corteo nuziale con i preziosi ed antichi costumi dell'area matesina: quelli di Longano e di Campochiaro.

"Un concerto di altissimo livello ma non solo: è stata l'occasione per promuovere le nostre tradizioni insieme ad altri territori che come noi ne contano tante e le vogliono valorizzare al meglio".

Così invece, a caldo, il Sindaco di Ripalimosani, dott. Marco Giampaolo, ha dichiarato, visibilmente emozionato, alla fine della manifestazione che, nel luogo in cui si passava per andare a vendere i prodotti commestibili ed artigianali, il luogo in cui oggi in tanti cercano la pace interiore, l'aria pulita e la purezza che solo la natura può trasmettere, alle ore 5.30 dell'alba dello scorso 9 luglio non ha dissuaso più di 200 persone a ritrovarsi sul Tratturo del piccolo centro molisano per partecipare al concerto all'alba.

L'iniziativa, per il terzo anno consecutivo, è stata promossa dal Comune di Ripalimosani in collaborazione con il Centro Studi Musicali 'MEC' - Antica Tradizione Mandolinistica Ripese -, il Circolo musicale 'Pietro Mascagni', la 'Nuova proloco Ripalimosani' e con la straordinaria collaborazione dell'Associazione 'Il

costume dell'anima' di Longano. A salutare l'arrivo del nuovo giorno un'orchestra a plettro, arpa e fisarmonica composta da 30 elementi, che ha proposto brani classici e della più pura tradizione mandolinistica e la declamazione di una bellissima lirica di Paola di Toro dedicata proprio al "Tratturo".

Ripalimosani è custode della passione dei ripesi per gli strumenti cosiddetti "a plettro", che riproducono musica con mandolini e chitarre. Tale genere di musica ha radici antiche nella cultura musicale di Ripalimosani in quanto il mandolino è stato importato in paese, rinomato sin dalla seconda metà del 1700, per la realizzazione artigianale di funi, dai commercianti che, provenienti

.....

"Rascia", termine che identifica l'abbondanza, una delle tradizioni comunitarie del grano durante il giorno del matrimonio

dalla Terra di Lavoro, si recavano a Ripalimosani per vendere la materia prima, la canapa, ai funai. Un tempo, uno dei luoghi ove avvenivano gli scambi e le c.d. "contaminazioni" erano, non soltanto simbolicamente, i tratturi che venivano percorsi dalle greggi e dai pastori durante la Transumanza. Questo ha creato nei secoli una serie di momenti di contatto che hanno lasciato e sedimentato costumi, usanze, riti, cibi, prodotti. Sì. Proprio lui, il Tratturo. Da secoli, e nella transumanza stessa, vive ancora delle sue qualità migliori: il senso dell'accoglienza e la genuinità di luoghi e dei sapori. Tanti i positivi commenti espressi dagli intervenuti alla manifestazione denominata "Concerto Italiano al levar del sole su Tratturo di Ripalimosani", tenuto dall'Orchestra Stabile a Plettro del Circolo Musicale "P. Mascagni", che opera dal 1980, perché ancora una volta il

EVENTI

di Antonio Di Lauro



M^o Antonio Di Lauro, fondatore della c.d. "Scuola Ripese" nonché Direttore dell'Orchestra Stabile (al M^o Di Lauro quest'anno in Mormanno (CS) gli è stato conferito dalla F.I.T.P. il riconoscimento di "Padre del Folklore"), è riuscito a risvegliare sensazioni e suggestioni legate a quei tempi antichi, perché possano essere recuperate e tutelate attraverso un lavoro di memoria individuale e collettiva.

L'Orchestra, che ad oggi vanta un curriculum ed un palmares di tutto rispetto, proprio mentre la notte cupa si apriva all'alba di un giorno diverso da quella precedente, ma uguale nella storia, ha affrontato brani classici della più pura tradizione del melodramma italiano che sono stati magistralmente interpretati dal soprano Maria Luigia Martino e dal tenore Costantino Minchillo, amici e "portavoce" della F.I.T.P. (il Soprano Maria Luigia Martino quest'anno ha ricevuto il riconoscimento dall'O.G.F. quale "Artista emerito dell'anno" in Satu Mare - Romania).

La festa si è conclusa con la riproposizione in versione voce ed orchestra, del brano "Nostalgia Transumante" di Gatta-Castrilli, bra-

no risultato vincitore della rassegna nazionale di canti e musica folkloristica 2023, interpretato, sempre indossando il tipico costume longanese, da Ornella Gatta.

Ma tutte le feste abbisognano di sorprese; la più entusiasmante è stata quella fatta da nostro Presidente, Benito Ripoli che, invitato per i saluti finali, dopo essersi vivamente complimentato con se stesso per "aver perso la scommessa" (era scettico sulla riuscita dell'evento perché riteneva impossibile riuscire a portare delle persone in quel luogo ed a quell'ora..!) ha cantato, accompagnato dall'Orchestra, la canzone "Mamma", brano tanto caro al Santo di Pietrelcina che ha commosso tutti i convenuti. Il 9 luglio 2023, alle ore 5.30, Ripalimosani si è svegliata sempre più fiera per aver ospitato "propri pezzi di storia": la passione del mandolino, il suo stesso territorio, le proprie radici. •

di Laura Fumagalli

LE TRADIZIONI HANNO COLORATO TAVERNOLA BERGAMASCA



Giornata calda quella di domenica 9 luglio a Tavernola Bergamasca, sulle rive del lago d'Iseo.

Calda in senso meteorologico con un cielo terso e un sole che ha baciato le bellezze del Sebino, ma soprattutto calda perchè ricca di fraternità, di amicizia, di colori, di suoni, di danze, di abiti, di cultura.

Cosa è successo il 9 luglio a Tavernola? Le tradizioni lombarde sono state protagoniste della 16esima edizione del raduno regionale dei gruppi folklorici appartenenti alla FITP - Federazione Italiana Tradizioni Popolari, grazie alla collaborazione tra il Ducato di Piazza Pontida e il

Gruppo Teatrale La Sfongada di Tavernola Bergamasca, con il supporto di tanti attori locali: Comitato FITP Lombardia, Proloco 2023, Protezione Civile Tavernola, Parrocchia e Oratorio di Tavernola, Corpo musicale "Religio et Patria".

Numerosissimi i gruppi da tutta la regione che hanno affollato le strette vie e le piazzette vista lago: Arlecchino Bergamasco (Bergamo), Caporales San Simon Sucre (Bergamo), Caporales San Simon Cochabamba (Bergamo), Ducato di Piazza Pontida (Bergamo), Gruppo Folklorico Oro-bico (Bergamo), I Bej (Erba, Como), I Bosini (Varese), I Brianzoli (Ponte Lambro, Como), I Gioppini di Bergamo, I Tencitt (Cunardo, Varese), Le Taissine (Gorno, Bergamo), Sicilia nel Cuore (Garbagnate Milanese,





di Laura Fumagalli



.....

Numerosissimi i gruppi da tutta la regione che hanno affollato le strette vie e le piazzette vista lago

Milano), Sicilia Nostra (Garbagnate Milanese, Milano) e Tsambal (Castiglione delle Stiviere, Mantova). Dopo la messa delle 10, in cui don Giuseppe ha ricordato la bellezza dello stare in gruppo e di “tirare insieme il gioco dell’associazione per non pesare su un persona sola”, i gruppi hanno sfilato tra le vie del borgo storico e si sono esibiti in danze e canti della loro cultura di provenienza. Un viaggio etnocoreutico che ha visto il flauto di pan accanto alla fisarmonica, i colori siciliani accanto agli abiti boliviani. Pranzo rigorosamente alla Sagra della Sardina e poi di nuovo sul palco (vista lago, da far invidia a tante manifestazioni!) per lo spettacolo pomeridiano.

Racconta così il Duca di Piazza Pontida Mario Morotti: *“Per i gruppi il Raduno Regionale è occasione di festa, di incontro, di amicizia, ma è importante che sia condivisa anche che con gli spettatori e tutti coloro che vogliono intervenire per trascorrere*



una giornata alla scoperta della cultura popolare del nostro territorio”. Presenti alla giornata ed entusiasti della riuscita di questo bellissimo evento anche il Sindaco di Tavernola, Ioris Danilo Pezzotti, la Presidente della Consulta Scientifica Nazionale FITP Fulvia Caruso e la vicesindaco di Erba Sofia Grippo che ha consegnato, insieme al presidente FITP Lombardia Fabrizio Nicola, il riconoscimento “Maestro benemerito del folklore lombardo” a Angelo Molinari, da quasi 70 anni anima del gruppo folklorico I Bej di Erba.

Entusiasta della splendida giornata di folklore anche il Presidente Fabrizio Nicola, che ha ringraziato le associazioni locali per la collaborazione attiva nella realizzazione dell’evento e tutti i gruppi che ogni anno partecipano numerosi al raduno e che ogni giorno lavorano per la valorizzazione della cultura popolare. •

1973-2023

Lu Chicchirichì

50 anni di storia
e un futuro
da scrivere



Le origini

Il gruppo folk "lu chicchirichì" nasce a Viggiano in provincia di Potenza nel 1973, grazie alla passione di un gruppo di amici legati alle tradizioni del canto e del ballo popolare.

1973



Con il gruppo folk da alcuni anni si è ripresa la tradizione musicale dell'arpa.

Riprendendo i versi del celebre poeta Pier Paolo Parzanese:

"Ho l'arpa al collo, son viggianese tutta la terra è il mio paese".

Nel corso degli anni con l'impegno costante del presidente Giuliano Ierardi e di tutti gli associati, il gruppo è riuscito a portare avanti e mantenere sempre vive le tradizioni riuscendo ad invogliare sempre più persone ed essere un punto di riferimento per la comunità viggianese, essendo l'associazione, ad oggi, più longeva sul territorio comunale festeggiano i 50 anni di attività. Appuntamenti annuali - Tra gli

2023



appuntamenti, quello di maggiore risalto è il Festival Internazionale del Folklore giunto alla 34° edizione. Questo evento si svolge nel mese di agosto.

Il festival porta a Viggiano gruppi nazionali e internazionali coinvolgendo tutto il paese dai più piccoli ai più grandi.

Nel mese di dicembre invece si svolge la Rassegna delle Zampogne delle Ciaramelle del Sud Italia alla quale partecipano suonatori provenienti da Basilicata, Campania, Calabria e Puglia, portando per le vie del paese il suono inconfondibile dei loro strumenti.

Durante lo svolgimento della manifestazione ogni anno vengono assegnati dei premi intitolati a Giuseppe Belviso, un costruttore e suonatore viggianese che si è distinto nel tra-

mandare questa tradizione. 50 anni- Il 21 e 22 Luglio si è festeggiato il 50° anniversario della fondazione del gruppo folk "lu chichirichì".

Nella giornata del 21 il presidente del gruppo Giuliano Ierardi, nonché membro della giunta nazionale della Federazione Italiana Tradizioni Popolari presieduta da Benito Ripoli, ha accolto i suoi colleghi:

il segretario nazionale Franco Megna; il vice presidente Gerardo Bonifati; gli assessori Michele Castrilli, Giòè Bianchi; il revisore dei conti Franco Fedele; il tesoriere Tobia Rinaldo; il vicesegretario Ciro Marino; il consigliere nazionale Pasquale Casaletto, inoltre erano presenti il Prof. Enzo Vinicio Alliegro e in rappresentanza delle autorità il presidente del consiglio regionale Carmine Cicala e



il gruppo è riuscito a portare avanti e mantenere sempre vive le tradizioni riuscendo ad invogliare sempre più persone



il sindaco di Viggiano Amedeo Cicala con la giunta comunale.

Nel pomeriggio dello stesso giorno si è svolta la giunta nazionale della federazione.

A seguire ci siamo ritrovati in un momento conviviale con tutti i componenti del gruppo e tutte le figure istituzionali facenti parte della giunta e gli amministratori comunali.

Riguardo il 22 Luglio, gli ospiti sono stati guidati alla scoperta del nostro paese, facendogli visitare i vicoli caratteristici e i vari monumenti che rappresentano la storia di Viggiano.



GRUPPI

di Giuliano Ierardi



suoi ringraziamenti a tutti i presenti in particolare al sindaco di Viggiano per aver patrocinato la manifestazione e per la vicinanza dimostrata nei confronti dell'associazione.

La festa è continuata con l'intrattenimento musicale dei suonatori che hanno fatto parte e di quelli che ancora fanno parte del gruppo folk insieme ai ballerini anch'essi del

passato e del presente. Con i componenti del gruppo si è unita tutta la comunità viggianese per festeggiare e degustare piatti tipici locali serviti da ristoratori del posto, accompagnati da un buon vino lucano offerto da alcuni soci dall'associazione terre dell'alta Val D'agri. •

Giuliano Ierardi

Al pomeriggio presso il teatro Francesco Miggiano si è tenuta una tavola rotonda: "il ruolo della Federazione Italiana Tradizioni Popolari per lo sviluppo del Folklore Nazionale".

A seguire sono stati accolti tutti i partecipanti che nei 50 anni hanno fatto parte dell'associazione ai quali sono stati consegnati dei libri ricordo dei trascorsi del gruppo folk.

La serata è proseguita presso la piazza Regina delle Genti Lucane dove si sono svolti i veri e propri festeggiamenti iniziati con la premiazione da parte della FITP che ha consegnato l'oscar del folklore per il 50° anniversario, successivamente il presidente Giuliano Ierardi ha fatto i

Il libro

In occasione del 50° anniversario è stato stampata una raccolta di foto di momenti vissuti in questi 50 anni di attività. Abbiamo pensato che per onorare al meglio questa ricorrenza fosse importante proporre una raccolta fotografica che più di mille parole racconta questi 50 anni di storia. Le immagini presenti sono come un album di famiglia dove ognuno può riconoscersi e ritrovarsi al fianco dei compagni di viaggio. Purtroppo molti di questi non ci sono più, ed è proprio per questo che un pensiero speciale va a loro. Attraverso questi scatti potrete rivivere alcuni dei momenti più significativi del nostro vissuto ripercorrendo feste, concerti e spettacoli messi in scena in Italia e all'estero. "Non tradire mai le tue origini, non dimenticare chi sei stato. La vita è un viaggio e, se non vuoi perderti, devi ricordare sempre da dove sei venuto".



di Antonio Mucci

FOLKLORE

SUL MARE



A Termoli la 38^a edizione del Festival Internazionale del Folklore e delle Culture Marinare

Con uno spettacolare spettacolo pirotecnico sopra i maestosi bastioni d'ingresso del borgo antico, che sovrastano la vivace scalinata ricca di folklore e accompagnati dalle note indimenticabili della canzone "Gente di Mare" eseguita da tutti i gruppi partecipanti e da una folla numerosa, si è conclusa la 38^a Edizione del Festival Internazionale del Folklore e delle Culture Marinare, un evento di grande risonanza nell'ambito delle manifestazioni estive a Termoli. L'origine di questo evento risale al 1981, quando un gruppo di appassionati membri dell'associazione si riunì con l'obiettivo di valorizzare il ricco patrimonio di ricerca filologica, musicale e sulle tradizioni dei pescatori, ma soprattutto di riportare in vita gesti e tecniche di pesca ormai dimenticate, trasformandoli in danze e spettacoli che raccontassero la vita quotidiana dei residenti del borgo proiettati verso il mare. Inizialmente, l'evento mirava a mettere a confronto

le culture dei comuni circostanti, con una serie di iniziative e spettacoli che mettevano a confronto le tradizioni rurali dell'entroterra con quelle costiere.

Già dalla terza edizione, però, gli organizzatori iniziarono a credere che fosse necessario allargare i confini del festival, invitando gruppi da altre nazioni. Così, nel 1984, nacque il primo Festival Internazionale del Folklore, che ha continuato senza



L'evento nasce per valorizzare l'immenso patrimonio di ricerca filologica, musicale e sugli usi e costumi dei pescatori

FOLKLORE

GRUPPI

di Antonio Mucci



interruzioni, ad eccezione di due anni durante la pandemia. L'essenza del Festival di Termoli si basa sull'idea di uno scambio culturale tra gruppi folklorici, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle tradizioni e delle culture popolari di diverse nazioni, nonché di incoraggiare la fratellanza e l'amicizia tra i popoli di tutto il mondo. Oggi, possiamo affermare che il Festival di Termoli è una delle manifestazioni folkloriche più importanti del Sud Italia.

L'edizione del 2023 è stata organizzata dal gruppo folklorico Marinaro 'A Shcaffétte, ed è stata tenuta dal 10 al 12 agosto sulla scalinata del folklore, con il sostegno del Comune di Termoli, della Federazione Italiana Tradizioni Popolari e dell'Azienda di Soggiorno Turismo di Termoli. La manifestazione è stata presentata da Antonella Gatta, Presidente del gruppo "Il Costume dell'Anima" di Longano.

Al Festival hanno partecipato gruppi provenienti da Polonia, Ungheria, Messico e Kenya, così come dalla Calabria, con il gruppo folklorico "Pro Loco del Pollino" di Castrovillari, e dalla Sicilia, con il gruppo

folklorico "Kore" di Enna. Dall'Abruzzo c'era il gruppo folklorico "Agorà 81" di Capistrello, mentre dal Molise sono stati rappresentati Agnone con il gruppo folklorico "Agnone" e Riccia con il gruppo folklorico "Giuseppe Moffa".

Le tre serate hanno visto tutti questi gruppi sfilare lungo il Corso principale della città, tra le luci delle luminarie artistiche che adornano le strade durante l'estate. Ogni gruppo ha ricevuto un caloroso consenso e applausi per le loro esibizioni e i magnifici costumi indossati. Durante l'ultima serata, l'Assessore alla Cultura di Termoli, Michele Barile, ha portato i saluti del Sindaco e dell'amministrazione comunale, elogiando l'organizzazione del festival come un risultato del duro lavoro di squadra del gruppo e sottolineando l'importanza dell'evento nel rappresentare la città in tutto il mondo.

Alla fine dell'edizione di quest'anno, con le attrezzature smontate e gli arnesi per lo spettacolo riposti, i partecipanti si sono seduti sulla scalinata, tra una bevanda e una busta di patatine, per discutere già della prossima edizione. •



L'antica mietitura e trebbiatura del grano a Baselice



di **Margareta Bortoi**

Un successo la tradizionale sagra dell'antica mietitura e trebbiatura, giunta alla quarta edizione. Ancora una volta nella prima decade di agosto l'Associazione "Lamavecchia" del presidente Giuseppe Bianco ha indetto ed organizzato nella caratteristica area adiacente il laghetto di pesca sportiva, localizzato nella caratteristica contrada Serra Mangialatte, la tradizionale kermesse.

L'iniziativa, unica nella zona fortorina ed in Campania, ha richiamato anche quest'anno tantissima gente proveniente da tutto il Sannio. La raccolta del grano, eseguita con tecniche antiche ed in uso negli anni passati è risultata il momento più atteso ed al tempo stesso seguita con tanto entusiasmo ed interesse dai numerosi partecipanti ed in particolare dai bambini presenti alla sagra. In seguito i visitatori hanno potuto assistere anche alle varie fasi della trebbiatura, avvenuta con mezzi storici rigorosamente restaurati e funzionanti. Uno spaccato di vita degli anni passati che ha coinvolto tutti. Durante i due giorni è stato altresì possibile visionare una interessante esposizione di svariati mezzi agricoli in uso negli anni 50 e 60, affiancati da trattori e mietitrebbia di recente costruzione dotati dei più sofisticati supporti tecnologici. Non poteva



di Margareta Bortoi

Baselice



mancare la degustazione dei prodotti tipici locali con prelibatezze di formaggi e salumi preparati con maestria e realizzati secondo i canoni tradizionali che hanno portato alla ribalta la cucina degli anni passati.

Un appuntamento importante ed originale con i tantissimi partecipanti, felici di vivere una due giorni a contatto con la natura ed alla riscoperta di momenti tradizionali e storici “Abbiamo pensato, precisa Giuseppe Bianco - promotore dell’iniziativa, di riproporre fedelmente la storia dell’antica mietitura e trebbiatura, per riscoprire una delle tante tradizioni popolari. Per tutti noi è stato fondamentale riportare alla luce questo faticoso ed indispensabile lavoro, facendo rivivere, passo dopo passo, tutto il procedimento che veniva eseguito a mano, iniziando dal taglio degli steli, con il solo aiuto del falcetto, fino ad arrivare ad uno dei primi esempi di trebbiatura con mezzi meccanici presenti negli anni 60. Il tutto è stato possibile – continua Bianco-



grazie alla fattiva collaborazione dei soci e dei tanti amici volontari che nei due giorni, impegnati dalle prime luci dell’alba fino alla sera hanno eseguito realmente la raccolta a mano, ed hanno poi utilizzato mezzi meccanici d’epoca.

Un grazie di cuore ai numerosi amici impegnati nella fase preparatoria e nella realizzazione dell’evento riuscito molto bene proprio in virtù di questa collaborazione.

L’iniziativa - conclude il presidente Bianco - porta all’attenzione dei cittadini il particolare momento storico in cui ogni giorno sentiamo parlare, a livello internazionale, di ‘guerra per il grano’. Un cereale di cui tutti abbiamo bisogno ed oggi più che mai è indispensabile incrementare la sua produzione nelle zone interne e montane e soprattutto nel Fortore” •

XVII Rassegna Folklorica Internazionale nel Fortore

di Daniela Maddalena



Foto a corredo @M. Caserio



Baselice, piccolo centro del Fortore e del Sannio, terra di confine tra Campania, Molise e Puglia, forse, o sicuramente, per essere luogo distante dai grandi centri e non di passaggio obbligato ha mantenute vive le tradizioni e ancora molto è attaccato a tutto quanto le rappresenta. Nello stesso tempo, da sempre è riconosciuto come luogo ospitale, amante delle novità. Ecco, non poteva esserci simbiosi migliore per accogliere, anche quest'anno la Rassegna Folklorica Internazionale nel Fortore giunta alla diciassettesima edizione. La comunità baselicese vive l'evento con grande entusiasmo e l'Associazione AGB gruppo Murgantia già settimane prima addobba le strade principali con bandiere di tutte le

nazionalità: ecco, è il segnale che grandioso sarà lo spettacolo. La rassegna, voluta dall'Amministrazione comunale è stata seguita con interesse dal primo cittadino Lucio Ferella che si è complimentato con gli organizzatori i quali sono riusciti a portare sul palcoscenico locale, anche quest'anno, gruppi folklorici tra i più apprezzati nel mondo delle tradizioni popolari.

EVENTI

di Daniela Maddalena



L'undici agosto tutti gli abitanti del Fortore, già dal primo pomeriggio, si sono riversati a Baseliçe per assistere ad una esibizione tanto attesa e di alto interesse culturale, e così è stato, più puntuali che mai, i gruppi provenienti da Colombia, Polonia, Hawaii e Costa Rica, con in testa il nostro Gruppo Folk Murgantia, hanno prima sfilato per le principali strade cittadine, per poi presentare le loro spettacolari danze!

A conclusione del percorso, in Piazza Fiorangelo Morrone, la grande esibizione cui ha assistito una marea di spettatori che ha occupato ogni spazio disponibile. Naturalmente, il Murgantia dopo il doveroso saluto al pubblico con l'esibizione di due storici balli, I Salterelli e la "Pretmont", ha ceduto il palco agli ospiti che hanno intrattenuto il pubblico egregiamente e per ore con uno spettacolo unico e grandioso. Ospite della serata il presidente della FITP Benito Ripoli; presentatore, nonché organizzatore del Festival Internazionale nel Fortore, Enzo Cocca, assessore della FITP, Direttore responsabile di questa rivista, Presidente del Gruppo Folk

Murgantia e recentemente onorato dall'assegnazione dell'Oscar Mondiale del Folklore 2023. Comunque, un momento molto particolare della serata si è registrato allorché i componenti storici del gruppo hanno consegnato ad Enzo Cocca una targa con una dedica toccante che riteniamo opportuno riportare: "Il privilegio di aver condiviso i migliori anni della nostra gioventù, lo dobbiamo a te Enzo. Abbiamo creato una grande famiglia, insieme a chi come noi ha avuto come unica motivazione il divertimento. Auguriamo a te e alla nuova generazione di proseguire con altrettanta dedizione e passione così da portare sempre in alto il nome del Murgantia, grazie ENZO".

Ecco che torna il discorso avviato in apertura di questo scritto, Baseliçe e con esso il Fortore, amante delle sue antiche tradizioni ma entusiasta del nuovo e diverso, ha accolto con entusiasmo e ammirazione le diverse culture presentate attraverso gli spettacoli dei gruppi intervenuti e... già attende la prossima edizione. •

REVISIONE DELLE NORME IVA PER LE ASSOCIAZIONI NON PROFIT

di **Franco Megna**

Con Legge n. 11 del 9 agosto 2023, è stata approvata dal Parlamento la legge delega al Governo per la riforma fiscale nella quale sono esplicitate diverse disposizioni riguardanti il Terzo Settore e, più in generale, le Associazioni non commerciali che operano senza fini di lucro.

In particolare, per le Associazioni di natura non commerciale che svolgono, occasionalmente, attività commerciali, l'ingresso nel Terzo Settore è suscettibile di mutare la qualifica fiscale dell'attività svolta e trasformarla in "non commerciale", al momento dell'applicazione dei criteri del codice del Terzo settore (art. 79 dlgs n. 117/2017) che individua quali attività sono considerate commerciali e non (requisito legato principalmente ai ricavi e alla natura dell'attività) e ne disciplina gli effetti fiscali (art. 6, comma 1, lett. g). Ma, con la pubblicazione del presente articolo, si vuole porre l'attenzione soprattutto sulle disposizioni della suddetta Legge delega afferenti la **razionalizzazione della disciplina Iva**.

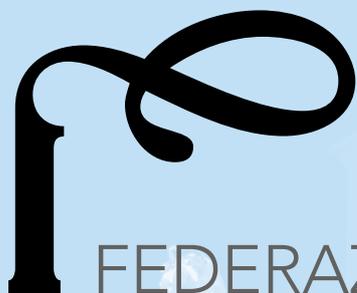
Quindi, Attenzione!!!

Dal 1° Luglio 2024 (in un primo momento la decorrenza era stata fissata alla data del 1 Gennaio 2024), **in modifica agli artt. 4 e 10 del DPR 633/72** (Decreto ed articoli spesso utilizzati dai Gruppi nel rilascio di ricevute per contributi liberali a sostegno delle attività istituzionali e a copertura totale dei costi sostenuti quali associazioni che non svolgono attività commerciale e, come tali, dotate di solo codice fiscale), talune prestazioni di servizi e cessioni di beni rese dagli enti non profit di tipo associativo nei confronti dei propri associati e partecipanti, **VENGONO RICONDOTTE IN REGIME DI ESENZIONE IVA E NON PIÙ IN REGIME DI "ESCLUSIONE" IVA**.

A dire il vero e per essere estremamente chiari e non cadere nella retorica del detto "piove, governo ladro", il Parlamento è stato "obbligato" (a nostro parere "purtroppo"), a **modificare il DL 146/2021** e a ricondurre le attività delle associazioni nel regime di "esenzione IVA" in quanto è stata avviata dall'Unione Europea procedura di infrazione (Direttiva IVA) nei confronti dell'Italia. La suddetta procedura è fondata sul presupposto che alcune norme del Dpr 633/72 (tra le quali l'art. 4) risultino in contrasto con la disciplina comunitaria, avendo queste escluso dall'Iva alcune operazioni che dovrebbero esserne "assoggettate" o, quantomeno, "esentate".

Pertanto, ai fini dell'archiviazione della citata procedura d'infrazione, si è proceduto all'**adeguamento della normativa nazionale di cui al DL 146/2021** che rende la disciplina Iva delle operazioni effettuate dalle associazioni non profit a carattere associativo (come i nostri Gruppi) conforme alle indicazioni della suddetta





FEDERAZIONE

di Franco Megna

Direttiva Iva imposta dall'Unione Europea, prevedendo che tali operazioni siano rilevanti ai fini dell'imposta sul valore aggiunto sebbene in regime di esenzione.

Cosa significa questo "passaggio" di attività dal regime di "esclusione" a quello di "esenzione" dall'Iva?

La modifica, **seppur mantenendo invariata la neutralità delle operazioni sotto il profilo di applicazione dell'imposta, non incidendo sull'IVA, prevede una serie di nuovi adempimenti di carattere contabile e fiscale (in primis l'apertura della partita Iva e gli adempimenti conseguenziali).**

Ricordiamo che l'art. 4 del DPR 633/72 (ripetiamo, spesso richiamato dai Gruppi), **rappresentava**, insieme al regime forfettario disciplinato dalla **legge 398/91, quella con maggior peso in termini di "risparmio" fiscale e di esclusione da adempimenti**, garantendo anche alle associazioni dotate del solo codice fiscale (associazioni politiche, sindacali e di categoria, religiose, assistenziali, **culturali**, sportive dilettantistiche, di promozione sociale) la possibilità di incassare, a determinate condizioni, delle somme a titolo di corrispettivo per le attività svolte a favore dei propri associati o partecipanti.

Facciamo, a tale proposito, un po' di memoria, ricordando quali erano le condizioni per poter applicare l'agevolazione di cui all'art. 4 del DPR 633/72. L'associazione non lucrativa avrebbe dovuto:

- redigere il proprio atto costitutivo, e quindi dotarsi di uno statuto nelle forme dell'atto pubblico, della scrittura privata autenticata o registrata (presso un qualsiasi ufficio dell'Agenzia delle entrate) contenente una serie di clausole contenute all'articolo 148 comma 8 del Tuir.
- aver presentato telematicamente entro 60 giorni dalla data di costituzione o, comunque, prima dell'inizio delle attività agevolate il modello Eas, correttamente compilato.

Clausole queste che devono essere rispettate anche in concreto e la cui applicazione risulta spesso oggetto di analisi da parte dell'Amministrazione finanziaria in caso di controllo fiscale.

È bene, inoltre, ricordare come l'esenzione potesse essere fruita esclusivamente previo adeguamento del proprio statuto ad una serie di clausole aventi ad oggetto:

- il divieto di distribuire, anche in modo indiretto, utili o avanzi di gestione nonché fondi, riserve o capitale durante la vita dell'associazione;
- l'obbligo di devolvere il patrimonio dell'ente, in caso di suo scioglimento per qualunque causa, ad altra associazione con finalità analoghe o ai fini di pubblica utilità, sentito l'organismo di controllo e salva diversa destinazione imposta dalla legge;
- la disciplina uniforme del rapporto associativo e delle modalità associative volte a garantire l'effettività del rapporto medesimo, escludendo espressamente ogni limitazione in funzione della temporaneità della partecipazione alla vita associativa e prevedendo per gli associati o partecipanti maggiori d'età il diritto di voto per l'approvazione e le modificazioni dello statuto e dei regolamenti e per la nomina degli organi direttivi dell'associazione;
- l'obbligo di redigere e di approvare annualmente un rendiconto economico e finanziario secondo le disposizioni statutarie;
- l'eleggibilità libera degli organi amministrativi; principio del voto singolo di cui all'articolo 2538, secondo comma, del codice civile;
- sovranità dell'assemblea dei soci, associati o partecipanti e criteri di loro ammissione ed esclusione;
- criteri e idonee forme di pubblicità delle convocazioni assembleari, delle relative deliberazioni, dei bilanci o rendiconti;
- l'intrasmissibilità della quota o contributo associativo ad eccezione dei trasferimenti a causa di morte e non rivalutabilità della stessa.

È bene, infine, ricordare che ad essere escluse dall'applicazione dell'Iva non risulta sinora l'intera platea delle attività svolte dell'ente associativo non lucrativo in quanto tale, bensì solo quelle svolte "in conformità alle finalità istituzionali" e limitatamente alla parte di queste fruita da:

- propri associati;
- associazioni che svolgono la medesima attività e che per legge, regolamento o statuto fanno parte di un'unica organizzazione locale o nazionale (**si sottolinea, a riguardo, la grande importanza ad essere affiliati ad una grande organizzazione nazionale come la FITP**);
- associati di altre associazioni affiliate alla medesima organizzazione locale o nazionale;
- tesserati delle organizzazioni nazionali di affiliazione dell'ente che svolge l'attività partecipata.

Per concludere, in riferimento alle importanti tematiche sopra trattate (che ci auguriamo possano essere, seppure in linee generali, **"attenzionate"** nel corso degli interventi previsti durante la prossima Assemblea Nazionale della FITP), ci auguriamo che, con la Legge Delega richiamata all'inizio dell'articolo e nell'ottica - tra l'altro - della semplificazione voluta dalla stessa Legge, **possa essere previsto un alleggerimento degli adempimenti Iva a carico delle associazioni** (in particolare delle associazioni di minori dimensioni quali sono la stragrande maggioranza dei Gruppi Folklorici). Pertanto, la FITP - unitamente alle più grandi realtà associative a carattere nazionale - deve essere "attenta" e "presente" e fare con loro e con il Forum del Terzo Settore forte azione di... "rivendicazione sindacale", impiegando, su questi temi, le più vantaggiose energie e le migliori competenze.

...PRIMA CHE SIA TROPPO TARDII!



FEDERAZIONE
ITALIANA
TRADIZIONI
POPOLARI

Assemblea Nazionale

.....
13-15 ottobre 2023
Grottammare
Villaggio turistico
"Le Terrazze"
.....



Italia & Regioni

Marsala 2023

