

Tradizioni alimentari Calabresi del Carnevale di un tempo...

Nato come innovazione della città medievale il Carnevale è pieno di tradizioni antiche che rappresentano l' "humus" culturale religioso e profano nelle quali si sono stratificati ed evolti, riti e manifestazioni di origine ellenica, bizantina, francese e spagnola.

In Calabria, più che altrove, il Carnevale, e' la festa dello scherzo e dell'allegria; in essa si colgono antiche motivazioni libertarie che si mescolano con la proverbiale e bonaria salacità del popolo calabrese. Nella tradizione calabrese, il periodo del carnevale, è strettamente collegato al rito del "porco", forse perché in passato si faceva cominciare il 17 di gennaio, giorno di S Antonio Abate, raffigurato con ai piedi un porco a simboleggiare la vittoria del Santo sui vizi del mondo.

La tradizione dell'uccisione del maiale, però, è molto più antica e solo in pochi conoscono il vero significato. Essa si riallaccia al sacrificio del porco che i Romani facevano in onore dei Lari, gli Dei protettori della casa, in cui si è annidata anche l'arte divinatoria, infatti, i presagi che fino a poco tempo fa in alcuni paesi dell'alta Calabria si traevano dall'omento, dal rene, dalle viscere della bestia, si riallacciavano a quelli che gli antichi traevano dalle viscere delle loro vittime: il fegato poi era l'organo che



richiamava maggiormente l'attenzione degli aruspici; per Platone, infatti, esso conservava, dopo la morte, le tracce delle immagini contemplate dall'anima.

Il Carnevale si svolge in tre giorni-chiave, la domenica, il lunedì e il martedì grasso detto dell' *Abbuffata* o anche dell' *Alzata*, termini popolari che denotavano il mangiar ed il bere molto. Il truciolento menù di quest'ultimo giorno, che non si discosta molto dagli altri due, è costituito da "pasta chjina" condita con un corposo sugo di carne di maiale come primo e "purpette" e la stessa carne del sugo per secondo, accompagnati da sottaceti vari.

Una volta, in tutte le case, quan-

do si ammazzava il maiale era uso portare le "frittelle", scarti della carne del maiale non idonei ad esser conservati sotto sale, ai vicini, condite con pepe nero, sale, ornate con fette di arance ed aromatizzate con la scorza del limone grattugiata. Queste carni sono destinate per "consare" la "cardara" che è il recipiente in rame che si usa per cucinarle sul fuoco di legna, ponendolo sopra "u treppiedi". Un' altra tradizione ormai in via d'estinzione, per il diverso modo di uccidere il maiale, è la preparazione del "sanguinaccio" una crema dolce fatta con il sangue del maiale a cui si aggiunge vin cotto, latte, uva sultanina, noci, mandorle e polvere di cacao (squisitezza alquanto tribale).

Questo banchetto luculliano non poteva che non terminare con i tipici dolci della tradizione: "la pignolata" e le "chiacchiere".

Il primo preparato con una parte bianca al limone e una scura al cacao, è il dolce che simboleggia il carnevale in un duo amaro-dolce, bianco-nero, caldo-freddo; il secondo, essendo anch'esso come il primo un dolce artigianale fatto a mano, viene modellato in varie forme ed è prodotto con ingredienti naturali, come farina e olio.

Giangurgolo, antica maschera che rappresenta la Calabria, il cui

nome vuol dire "Gianni Golapiena" o "Gianni Ingordo", stava ad indicare le principali caratteristiche che regnavano nella tradizione carnevalesca: gula e luxuria.

Il Carnevale, dunque, come denota l'etimologia stessa della parola (carnem levarem = togliere la carne) stava ad indicare il periodo in cui, dopo tante minestre di erbe e tanto pane "asciutto" si mangiava finalmente della carne, era luogo di momentanee trasgressioni alimentari, di desiderio di morire per sregolatezze alimentari, che nascondeva in se la paura di morire per fame. Con l'evolversi dei tempi il Carnevale odierno ha soppiantato quella festa dell'abbondanza alimentare e dell'eversione che nella civiltà contadina rappresentava la sospensione rituale di una quotidianità di fame e di privazione, oggi si mangia, si, bene ma l'arcaico significato rituale del cibo è venuto a svalutarsi nell'attuale benessere quotidiano, ed è celebrato, come altrove, con sfilate e carri allegorici per le vie de paese, con cortei sempre festanti e colorati, e con maschere, ad eccezione purtroppo di poche, obbrobriose e terrificanti che nulla hanno a che fare con lo spirito gioioso e giocoso del Carnevale di terra di Calabria.

Bertuzzi Maria Giovanna

LA STORIA DI COTRONEI



Si è svolta domenica 4 novembre nella sala consiliare del comune di Cotronei la presentazione del libro del prof. Raffaele Caligiuri Serafino "Cotronei dalla preistoria al brigantaggio post unitario".

Un libro molto interessante dove l'autore partendo dalla preistoria e protostoria locale per poi passare al periodo bizantino, al feu-

dalesimo ed al brigantaggio racconta gli eventi che hanno contrassegnato la storia Cotronei e che, come afferma egli stesso nella prefazione del libro, "meritavano di essere conosciute in maniera scientifica".

L'evento fortemente voluto dall'amministrazione comunale si è svolto alla presenza di un vasto pubblico, con intervalli musicali offerti dai maestri Vincenzo Grano al violoncello, Raffaele Malena al clavicembalo, Vincenzo Bonasso al flauto traverso e Salvatore Belcastro al violino.

I primi ad intervenire sono stati l'assessore alla cultura Franco Timpano ed il Sindaco Mario Scavelli che hanno ringraziato il Prof. Caligiuri per l'importante opera scritta poiché essa "rappresenta l'occasione per far conoscere a tutti la storia del proprio paese".

Il primo cittadino ha infine affermato come eventi culturali di questo genere dovrebbero avere

un'attenzione particolare ed è per questo che la sua amministrazione consideri "investimento e non costi l'impiego di risorse umane e finanziarie in ambiti culturali".

La presentazione ufficiale è stata affidata al saggista nonché critico letterario Francesco Nigro Imperiale che ha spiegato come "il Professore Caligiuri grazie alla ricerca ed all'uso delle fonti e dei materiali storici ha realizzato una minuziosa cronotassi delle varie fasi della storia di Cotronei".

La parola è stata poi presa dall'autore dell'opera che ha detto spiegato come "il libro sia il frutto di venti anni di studi e ricerche che, viste le numerose notizie e docu-



menti storici acquisiti, non sono risultate vane e che ha voluto arricchire l'opera con l'albo degli agnomi e soprannomi con diversi termini dialettali locali, l'album fotografico e l'albo dei cognomi."

Il prof. Caligiuri ha concluso il suo intervento con l'affermazione "Chi sa è... e non chi ha è" quasi a voler ribadire il concetto di cultura quale investimento affermato dal Sindaco Scavelli, ma anche un concetto che dovrebbe appartenere un po' a tutti.

Maria Giovanna Ierardi