



Gianbecchina
Sfornata - 1980
Olio su tela cm 200 x 150

Pane, dolci e festa

Tutte le feste e le festiciuole particolari, tranne il carnevale, hanno un carattere religioso; cioè, intendiamoci bene, la religione è un pretesto, un santo pretesto che serve a salvar le apparenze; ma lo scopo vero, ultimo, reale, è quello di far baldoria, di gozzovigliare. Ne volete un esempio? Non c'è festa religiosa in Palermo, che non abbia il suo manicaretto, il suo dolciume occasionale. Lo sentirete adesso che, a cominciar dalla Pasqua, vi andrò discorrendo delle varie solennità chiamiamole pure religiose.

Così scriveva Enrico Onofrio nella *Guida pratica di Palermo*, edita nel 1882, per i tipi dei fratelli Treves di Milano, in occasione del VI centenario del Vespro.

Non c'è dubbio che, come ebbe a scrivere lo stesso autore a proposito del Natale, «tutti i salmi finiscono in gloria e non c'è festa senza farina».¹ L'orgia alimentare è d'altronde tratto comune a tutte le feste religiose, e non solo a Palermo o nella Conca d'Oro, ma in tutto il mondo.²

«La festa – sono parole di Freud – è un eccesso permesso, anzi sofferto, l'infrazione solenne di un divieto. Gli uomini si abbandonano agli eccessi non perché siano felici per un qualche comando che hanno ricevuto. Piuttosto, l'eccesso è nella natura stessa della festa; l'umore festoso è provocato dalla libertà di fare ciò che altrimenti è proibito».³

È pur vero però che gli aspetti trasgressivi della festa, lungi dall'abolire le regole del vivere quotidiano, finiscono per confermarle e, addirittura, per rafforzarle. In buona sostanza, gli stravizi di un giorno sono spesso preceduti e seguiti da mesi e mesi di forzata astinenza, almeno nelle società tradizionali. Una lettura più attenta dei fenomeni festivi non può quindi prescindere da un approccio antropologico atto a cogliere la dialettica fra le due dimensioni del tempo (sacro e profano) in rapporto alla realtà socio-economica e culturale delle comunità di cui sono espressione o che in essi si riconoscono. Si pone in questa prospettiva la ricerca di Fatima Giallombardo.

«La festa — sostiene — scandisce le fasi del calendario: essa è cioè legata all'organizzazione sociale del tempo. È il mezzo con cui le popolazioni affidano quasi per intero la loro sopravvivenza all'ordinato svolgersi dei cicli naturali, fanno regolarmente ricorso per risolvere gli stati di incertezza vitale e esistenziale. Il momento rituale ripropone sul piano mitico le proprietà di abbondanza e pienezza di vita che, attraverso un processo di definizione formale, conferiscono a chi vi partecipa stati di certezza e di sicurezza. Ambiente, tempo, società, nei rituali festivi risultano dunque strettamente correlati. È perciò possibile, in riferimento alla festa, parlare di scansione *sociale* del tempo, non solo perché essa ripropone (a livello mitico-rituale) la sicurezza vitale del gruppo, ma anche perché questo, attraverso la socializzazione rituale, assume consapevolezza di essere *nel tempo*, ritrovando gli stessi giorni, il ripetersi degli stessi cicli e degli stessi fenomeni di morte e rinascita della natura».⁴

Se questo è il significato più profondo delle feste, non deve sembrare eccessivo il peso che tuttora ha il pane in vari rituali festivi dell'Isola. Il provvidenziale alimento è, infatti, in molte occasioni «protagonista di altari e banchetti, di doni e di voti, di questue e di redistribuzioni»,⁵ rinsaldando così vincoli di parentela e d'amicizia, rapporti di appartenenza e di solidarietà cristiana, d'interlocuzione e di scambio con Dio, la Madonna e i Santi, divenendo, a preferenza di ogni altro cibo, veicolo di comunicazione sociale e referente primario nell'eterna

avventura umana del vivere e del morire, «per affermare la vita come essere: orizzonte in cui tutto finisce per ricominciare».⁶

Il pane, che è «contemporaneamente alimento e segno, sussistenza e forma», in certe ricorrenze viene modellato in modo da significare che è festa, quella data festa addirittura, e non un'altra. «In questi casi il valore di forma o la funzione di segno travalicano [...] il valore di sussistenza e la funzione di alimento. E tuttavia la componente di alimento e sussistenza continua a permanere, così come la componente formale resta anche quando si esca dai prodotti cerimoniali».⁷ A tal proposito la realtà siciliana è ancora campo d'osservazione abbastanza significativa. E qualche esempio lo abbiamo già riscontrato nella *festa dei morti*, che segna l'inizio dell'anno agrario (coincidendo con la stagione delle sementi).

Un ricco campionario di pani festivi (ma anche di consumo giornaliero) e di dolci tipici siciliani fu presentato per la prima volta a una nutrita schiera di visitatori provenienti da ogni parte d'Italia nell'ultimo decennio dell'Ottocento, quando Giuseppe Pitrè ricevette «l'onorevole incarico di ordinare ed eseguire», per conto del Comitato Esecutivo della *Esposizione Nazionale Italiana di Palermo*, la *Mostra Etnografica Siciliana*, all'interno della quale fu allestita una sezione *Alimenti*.⁸ L'insieme della mostra fu ritenuta di «particolare interesse». Né poteva essere diversamente, considerata «quella notevole quantità di oggetti, pazientemente raccolti e ordinati nell'ordine più opportuno».⁹

Ma nulla ci dicono le fonti indagate sull'impressione riportata dai visitatori della sezione *Alimenti*. Certo è, comunque, che Pitrè continuò a raccogliere pani e dolci festivi, *pezzi di devozione*. Per di più, sull'esempio di Lamberto Loria, che nel 1906 aveva fondato a Firenze il *Museo Etnografico Italiano*, nel 1910 Pitrè diede vita a Palermo al *Museo Etnografico Siciliano*, dove trovarono adeguata sistemazione gli etnoreperti raccolti in occasione delle Esposizioni nazionali di Milano (1881) e di Palermo.¹⁰ E non si dimenticò di sistemarvi pani e dolci festivi, tra cui alcuni *pezzi di devozione* «in forma di Croce di Malta, di uccellini, di ciambelle, di ciambelle crociate»¹¹ inviati dal dottor Vito Graziano, appassionato indagatore delle tradizioni popolari di Ciminna e futuro storico locale.¹²

Ora, al di là della forma, rimane da capire cosa volessero significare i *pezzi di devozione*. Sono pani devozionali, naturalmente. Ma forse sarebbe meglio chiamarli *pani votivi* o *ex voto di pane*, a voler considerare la ragione per cui venivano confezionati e l'uso che generalmente se ne faceva: «In quasi tutti i comuni dell'Isola — scriveva sul finire del 1912 Pitrè —, per grazie invocate ed ottenute ed a compimento di voti fatti, si usa eseguire o far eseguire in certe feste dell'anno delle *devozioni*, panini sacri». E aggiungeva: «La loro quantità è prestabilita dal voto. Tizia, p.e., avrà promesso mezzo, un quarto di mondello (un mondello equivale a litri 4,298) di semola, o di farina, o anche in materia prima, di frumento da convertire in pani e panini; ed allo avvicinarsi della ricorrenza festiva del santo della grazia chiesta, fa preparare o prepara essa medesima in casa con lo aiuto dei suoi tanti *pezzi di devozione* che dovranno assorbire la quantità della *crozza* (questa, per chi nol sappia, è la dodicesima parte di un tumolo). Fornite le *devozioni*, la donna le porta o manda in chiesa a farle benedire da un sacerdote, e le consegna alle persone che si occupano della parte finanziaria e devota della festa, come a dire della raccolta delle offerte [...]. Le persone, sedute a un banco, di fronte all'altare maggiore, alla entrata della chiesa, ricevuta l'elemosina, danno in contraccambio qualcuno di quei panini ed un'immagine

del santo festeggiato».¹³

Ciò che stupisce in queste pie tradizioni è la povertà di certe offerte: una *crozza* di grano equivaleva infatti a poco più di un chilogrammo, da cui bisognava togliere gli scarti e, nondimeno, era sufficiente per tessere una fitta trama di relazioni sociali, sotto l'occhio benevolo del Santo. Ma lo stupore non ha motivo di esistere, ove si consideri la fame di quei tempi, anzi *lupa* che a Mazara alimentava una strana credenza: «Quando i bambini sono troppo voraci— scriveva nel 1878 Raffaele Castelli—, dopo di esser cotto il pane, prima di cavarlo dal forno, tolto da questo il lastrone, vi si avvicinano e ne si ritraggono tre volte dicendo: Empiti, lupo, per grazia di Dio! E bisogna sapere che in Sicilia la voracità è detta *lupa*».¹⁴

Tuttavia, *allupate* anche loro per fame arretrata, le nostre antiche madri di famiglia non erano certo prive di fantasia in materia di *devozioni*. E poco importava se i «festaiuoli», cioè gli organizzatori della festa, traevano qualche profitto personale dalla vendita delle offerte in natura fatte da altri morti di fame, che se le toglievano dalla bocca pur di venire in possesso di un *pezzo di devozione* e di un'immaginetta sacra: gli scellerati dovevano vedersela col Santo il quale, al momento opportuno sapeva vedere e provvedere, come Sant'Antonio Abate che non esitava a punire gli empi coprendoli di *focu di Sant'Antoni* (herpes zoster).

Il 17 gennaio, giorno della festa di questo santo miracoloso— oltre alla benedizione degli animali, mafiosamente parati, come negli altri paesi siciliani—, nella Ciminna dei secoli passati si solevano macellare, a spese della chiesa o di particolari devoti, alcune vacche. «La carne era benedetta solennemente e dopo cominciava la distribuzione, nella quale vi erano dei privilegi. Infatti un quarto di vacca toccava al barone del paese e un altro ai preti, fra i quali erano anche i privilegiati, perché all'arciprete spettava una testa di vacca, al cappellano notturno della Matrice un'altra vacca e una quartara di sangue, al sagrestano della chiesa *li cosi di dintra* [le interiora]. La distribuzione della carne al popolo si faceva in proporzione all'elemosina fatta al santo, e in quel giorno era vietato ai macellai la vendita della carne. Per darle maggiore fragranza la carne era ornata con rami di alloro e di arancio, e si racconta che una volta, in mezzo a detti rami fu dimenticato un quarto di vacca, che nell'anno seguente fu trovato per miracolo del santo sano e fresco».

Inoltre, si donavano al popolo, nemmeno a dirlo, «dei panini (*panuzzi*) che erano grandi quanto un soldo di pane di quel tempo e distribuivansi alle confraternite, le quali intervenivano alla processione del santo. Il frumento era comprato a spese della chiesa; ma, cessata la macellazione delle vacche, i detti panini furono sostituiti da altri più piccoli senza lievito, detti *divuzioni* e fatti di varie forme, fra le quali quelli di maiali o di fiamme. Si facevano pure molti pani di S. Antonio e si distribuivano ai poveri. Ogni sagrestano che suonava le campane aveva diritto a un pane, ma a quello di S. Antonio spettava anche un fiasco di vino, perché il giorno della festa, due ore prima di far giorno, suonava *lu patrinostru*, chiamato così perché al suono di quella campana ogni persona doveva recitare un paternostro al santo della chiesa».¹⁵

La tradizione di confezionare pani in occasione della festa di Sant'Antonio Abate un tempo era diffusa in tutta la Sicilia. Un esemplare zoomorfo, raffigurante un maiale, fu esposto da Pitre nella mostra del 1891-92. A Noto, ancora negli anni cinquanta si preparava un pane «a forma di grossa *cuddura*, ciambella che a volte raggiungeva il peso di circa dieci chilogrammi. Dopo la benedizione, che si soleva fare durante la cerimonia religiosa, il pane si distribuiva a tutti coloro che prestavano servizio in chiesa e ai poveri».¹⁶ Ma ci sono esempi anche più recenti:

«A Canicattini Bagni— scriveva Antonino Uccello nel 1976— si lavorano dei panini forma di ciambelline, di appena 5 cm di diametro, con farina di grano duro, e senza sale: sulla congiunzione delle due estremità s'imprime la parte piatta di una chiave, in modo che vi si lasci l'impronta. Questi panini vengono portati nella chiesa madre, dove si venera una statua di S. Antonio e, una volta benedetti, si distribuiscono a tutti i fedeli, i quali li mangiano dopo aver recitato una preghiera. Una di queste ciambelline si conserva e si appende con un nastrino rosso al capezzale per proteggere la casa dal pericolo d'incendio».¹⁷ A Paternò il 17 gennaio i fornai sogliono tuttora confezionare *panuzzi* di pasta dura che vengono acquistati dai devoti del Santo i quali, dopo averli fatti benedire dal prete, li distribuiscono a parenti e amici. A Cerami S. Antonio Abate è festeggiato in modo solenne l'ultima domenica di giugno: «Il giorno che precede la processione si svolge una suggestiva e tipica sfilata di cavalli con l'offerta ai partecipanti di pane, formaggio e vino».¹⁸ A Valledolmo il *Pane di Sant'Antonio* «era il pane che le famiglie agiate, ogni martedì, portavano alla chiesa delle Anime Sante per farlo benedire e distribuire ai poveri e ai parenti per devozione».¹⁹

Anche Sant'Antonio da Padova, la cui festa cade il 13 giugno, è santo del pane: non solo perché protegge le messi e aiuta le ragazze a trovare marito, preferibilmente capace di assicurare il pane alla famiglia, ma anche perché in suo onore tuttora si preparano *devozioni* in vari comuni dell'Isola. Nel Trapanese, assicura Antonino Cusumano, si confeziona «un *panuzzu* rotondo dal peso di circa 100 grammi, talvolta ricoperto di sesamo che, portato in chiesa nei giorni della "tredicina" di giugno dedicata al Santo, all'interno di sacchi di olona o di ceste, si fa benedire e distribuire a tutti i presenti».²⁰ A Menfi, cittadina di cui il glorioso santo è protettore, il 13 giugno «si svolge una suggestiva processione del simulacro del santo, con distribuzione per le vie cittadine del pane benedetto».²¹ A Roccamena lo stesso giorno l'amato Santo viene festeggiato con una messa solenne nel convento delle Suore Cappuccine, alla quale seguono «la distribuzione alla popolazione dei panini benedetti e la benedizione delle orfanelle».²² E pane benedetto viene pure distribuito, sempre a gloria di Sant'Antonio da Padova, il 13 giugno a Castelbuono.²³

Ancorché nero e d'aspetto quasi «musulmano», nell'Agrigentino, in certe zone del Nisseno e del Palermitano e nell'area dei Nebrodi, San Calogero è tenuto in somma considerazione, al punto da appannare l'immagine dello stesso Patrono, laddove non è lui a ricoprire questo ruolo: ne sa qualcosa San Gerlando di Agrigento.²⁴ L'iconografia devota lo raffigura come un barbasavio all'antica, un bel vecchio, insomma, e non sempre dalla pelle scura.²⁵ Si umanizza ulteriormente quando la sua statua è condotta in processione ad Agrigento. «Nella mano sinistra ha un bastone, sotto il braccio il libro della Sapienza; dalla mano destra, invece, pende un cassettoncino d'argento con una treccia di capelli votivi stretti da fettuccine. Esso protegge e guarisce gli erniosi e il giorno della festa è portato in processione per la via principale della città, di corsa, in modo alquanto scalmanato, dai fercolanti che spesso, per devozione, sono scalzi. Quando il Santo si ferma, dai balconi e dalle finestre, cade violenta pioggia di pane. È la ripresa di un momento caratterizzante una certa agiografia del Santo allorché San Calogero noncurante del pericolo della peste, andava di casa in casa per curare gli ammalati e, annunciandosi con un rullare di tamburi, chiedeva ai ricchi, barricati nei loro palazzi, l'elemosina per i suoi poveri, sicché il pane gli veniva lanciato da finestre e balconi. E poco

importa se il Calogero agrigentino, nella dimensione del rito sembra recuperare elementi agiografici pertinenti ed altri "Calogeri", sicuramente più tardi e locati altrove (probabilmente il riferimento è al Calogero di Naro); per l'analisi resta fondante l'elemento portante di una figura agiografica carismatica e taumaturgica, guaritrice e dispensatrice di beni. Pertanto, stretto dalla ressa dei devoti che si affollano per raccogliere da terra il pane miracoloso, si dice che il Santo sudi, e, allora, i fedeli si arrampicano sul fercolo per asciugarlo con delle pezzuole bianche che diventano anch'esse miracolose».²⁶

A Santo Stefano di Quisquina il Santo taumaturgo e romito è festeggiato per due giorni di seguito, il 17 e il 18 giugno. «La sera del 17 si svolge una caratteristica fiaccolata con i singolari "famari" che accompagna la statua del Santo dalla Matrice alla vetta del Monte S. Calogero, ove sorge la chiesetta. Ai pellegrini, all'arrivo in cima, viene offerto pane benedetto, ricotta, patate, uova, polli e vino».²⁷ A Caltavuturo il 18 giugno assieme alla festa di San Calogero si organizza anche la *Sagra del pane*. «In occasione di questa ricorrenza, per grazia ricevuta, vengono confezionati dei pani, rievocanti nella forma le parti del corpo malate, e vengono distribuiti alla popolazione». A Petralia Sottana durante i festeggiamenti alla vara del Santo vengono attaccati «mazzi di fiori, di fave, di scocche di grano, fiaschi di vino allegramente

svuotati dalla folla durante la processione»²⁸ A Favara il nostro Santo è chiamato affettuosamente *San Calò* ed è ritenuto protettore, oltre che degli erniosi, dei sordomuti. La sua statua ha l'aspetto di «un vegliardo eremita africano, di regolare statura, labbra sorridenti, ben fluente barba, largo mantello chiazzato da rotondi raggi indorati figuranti le iniziali del Santissimo nome di Gesù». La festa si celebra solennemente la prima domenica d'agosto, nel periodo cioè del rientro annuale degli emigrati. Durante la processione,



(Foto M. Liberto)

«quando meno te l'aspetti, ti vedi piovere dall'alto dei balconi fette di pane».²⁹

Nella vicina Aragona si modellano ex voto di pane raffiguranti parti del corpo umano guarite dal Santo taumaturgo. «Tù quindi troverai — informava Pitрэ — un gran pane che raffigura una gamba, un piede, un braccio, una testa. Questi pani o si portano in chiesa o si offrono in strada nel momento che passa la statua del Santo. Là, durante la messe solenne, qui, trinciandosi una benedizione purchessia, il pane viene benedetto e diviso in due: un pezzo,

messo nel sacco, sarà poi diviso ai poveri: un altro, rotto in molti pezzetti, è gettato ai devoti presenti. Così benedetto, questo pane diventa prodigioso e come tale viene mangiato in occasioni tristi e calamitose della vita».³⁰

Adesso non è più così, naturalmente. Ma gli ex voto di pane forse si fanno ancora, sia pure in forni pubblici anziché domestici. Si facevano sicuramente negli anni settanta, anche se non si confezionavano più pani neri (come il colore del volto di San Calogero), di grano duro, cosparsi di semi di papavero (*paparina*), ma pezzi anatomici di grano tenero con semi di sesamo.³¹ La tradizione degli ex voto di pane portati dai fedeli al Santuario di San Calogero resiste meglio, forse, nel Nisseno.³²

Rimangono invece soltanto sbiadite testimonianze letterarie su certi pani votivi esistenti quando scriveva Pitrè, come il *pizziddu* di San Micheli (ciambelletta dedicata all'Arcangelo che si faceva a Nicosia il 29 settembre), *li firruzzi di Sant'Aloi* (panetti a forma di ferro di cavallo con i segni dei chiodi, che si preparavano a Collesano in occasione della festa di Sant'Eligio, protettore degli equini), *i cuddureddi di San Giovanni* di Girgenti (di varie forme, che pesavano circa venti grammi e si conservavano per devozione), *i panuzzi di San Giovanni* di Castelvetro, descritti a suo tempo come «panini quanto due centesimi di Lira, con la impressione della croce di Malta in alcuni, della testa di S. Giovanni in altri, e s'inghiottono durante i fulmini, i terremoti ed altri rivolgimenti metereologici e tellurici per restare incolumi». In proposito vale la pena di ricordare con Pitrè che, imperversando i tuoni, i siciliani invocavano, «oltre S. Barbara, tutti i santi Giovanni principiando dal Battista, di cui la tradizione fanciullesca racconta che, quando si sente il rimbombo dei tuoni, egli gioca con G. Cristo in cielo. La invocazione è questa:

*San Giovanni Battista
San Giovanni Evangelista
San Giovanni Vuccadoru
Scanzatini di lu lampu e di lu tronu!*

La impronta della crocetta di Malta deve avere un origine storica; ed è risaputo che il Precursore è il patrono dei Cavalieri Gerusalemmitani».³³

Inoltre non c'è più traccia del *pani cu la paci* che si preparava nell'Ottocento il giorno di Capodanno a forma di «due braccia incrociate, ad augurio di concordia e di pace domestica»,³⁴ né dei *panetti di San Nicolò della Candelora* che a San Fratello si distribuivano «a cura delle due chiese rivali una dell'altra, di S. Nicolò e di S. Maria».³⁵ E sono pure scomparsi: i *pupiddi nanau*, «pupattole a varie dimensioni di pasta mescolata di miele e farina aventi la figura di donna con un cilindro in capo, le mani ai fianchi e vesti così lunghe che [apparivano] senza piedi », vendute per pochi spiccioli dai *tirrunara* di Palermo alla vigilia della festa dei Santi Cosma e Damiano;³⁶ i *cudduri di Sant'Isidoro*, «piccole ciambelle di pane azzimo, bianchissime, e panini a forma di X o di S, decorati con la punta di una forchetta», preparate fino al 1957 dalle donne della frazione Testa dell'Acqua di Noto e, una volta benedette, in parte consumate e in parte poste, «assieme ad un'immagine del santo, alle pareti delle stalle, delle masserie, al capezzale del letto accanto ad altre stampe devote»; e i *panitti di Santu Vitu*, che a Buccheri «venivano offerti al Santo in cambio della protezione contro la pazzia e i morsi dei cani».³⁷

Sono insomma scomparsi pezzi importanti di cultura (materiale e spirituale) che

esaltavano la fantasia creativa delle nostre antiche donne rurali e di alcuni artigiani di città. Ma non per questo è tramontata la tradizione di preparare pani devozionali in certe ricorrenze festive. Anzi, in materia la Sicilia non teme il confronto con nessun'altra regione d'Italia.

* * *

Non è certo il santo più amato dai Siciliani, San Martino. Ad Acireale è ritenuto addirittura «protettore dei becchi, volontari e no». Nel resto della Sicilia viene considerato patrono degli ubriaconi: «un protettore a cui non si raccomandano, né hanno nessun riguardo. Un motto popolare conferma queste relazioni: *Cui si leva di vinu, dici: viva Sammartinu!*»,³⁸ cioè chi alza troppo il gomito dice: viva San Martino. Di contro nessun timorato di Dio nega in Sicilia che il Santo sia generoso. Qualcuno l'accusa semmai d'esserlo troppo, specialmente quando *si leva di vinu*. Una volta che si era immedesimato troppo nel ruolo di protettore dei beoni, a voler credere a certe malelingue catanesi, «commise la grossa minchionata di far bene al diavolo» dandogli nientedimeno «il mantello che aveva addosso».³⁹

Con tutto ciò, sarà perché ogni anno il Santo regala un provvidenziale supplemento d'estate nella stagione della semina, sarà perché il giorno della sua festa ogni mosto diventa vino — e il vino, si sa, è indispensabile per andare in paradiso —, sarà per qualche altra ragione misteriosa... fatto sta che non c'è 11 novembre senza farina. Quel giorno si mangiano tonnellate di *viscotta di San Martinu*, «che hanno la forma di un piccolo pane, la cui parte appariscente è alla *roccocò*».⁴⁰ Sono dolci devozionali che un tempo si *riffavano* (sorteggiavano) in mezzo alle strade della vecchia Palermo «per un grano».⁴¹ E si sorteggiano ancora nei mercati del Capo e della Vucciria. Di più, se ne producono altri: un tipo «a forma di seno, simile a quello che si confeziona a Licata; un altro più piccolo, come una pagnottella, detto "Sammartinello"; e un terzo, ripieno di pasta di mandorla, conserva e pan di Spagna imbevuto di liquore, ricoperto di una velatura di zucchero, confettini argentati, cioccolattini, e riccamente decorato con fiori e ciuffetti di verde».⁴² Chi non amasse le cose troppo dolci può sempre ripiegare sui *sammartinelli* imbottiti di ricotta e cioccolata. Oltre ai soliti biscotti di San Martino, «una tradizione diffusa nel Belice vuole che si mangino appena sfornati dei pani di forma tondeggiante (*muffuletta*), fatti di farina arricchita di semi di finocchio e conditi con olio, formaggio, sale e pepe, di solito accompagnati dal vino nuovo spillato dalle botti».⁴³

Ma bisogna accostarsi ai siculi-albanesi di Palazzo Adriano per apprezzare il bello della festa di San Martino.⁴⁴ Nel pittoresco paesino del Sosio l'11 novembre si respira una particolare atmosfera balcanica, caratterizzata da «tante forme di solidarietà che la comunità albanese ha gelosamente conservato per secoli».⁴⁵ Quel giorno i genitori, i parenti e gli amici delle coppie convolate a nozze durante l'anno regalano agli sposini provviste alimentari, tanti oggetti di uso domestico e qualche volta anche carbone. A regalare il braciere (*bracera*) è di solito la mamma della sposa. Alla suocera spetta provvedere all'invio della scorta viveri; altri parenti e gli amici si fanno invece carico degli utensili da cucina, dalla padella alla pentola. In segno di augurio per un'abbondante proliferazione quest'ultima può essere anche abbastanza grande e si chiama *menzaranciu*, se non è addirittura capiente quanto il *quadaruni* che i pastori usano per la caseificazione del latte di un gregge.

Ma non un solo oggetto viene portato agli sposi direttamente dal donatore. Il rituale vuole che questo compito sia delegato ai bambini ed è spettacolo molto commovente vedere tanti angioletti parati a festa far le veci della Befana, sotto lo sguardo soddisfatto dei grandi.⁴⁶ Il pezzo più appariscente è il *cannistru*. Si tratta di una grossa cesta adorna di fiori e fiocchi colorati, con una bella tovaglia bianca ricamata, su cui viene posto ogni ben di Dio: pasta, dolci, biscotti di San Martino, frutta di ogni tipo, secca e fresca, tranne le mele naturalmente, che ricordano lo stramaledetto pomo d'Adamo, per cui l'uomo deve sudare per guadagnarsi il pane. Dentro il *cannistru* splende, come sole allo zenit, la *pitta*, che del sole evoca appunto l'immagine, rotonda com'è. Ma non è altro che una semplice focaccia azzima o con poco lievito: focaccia speciale, però, su cui sono stampigliati con un bollo (rigorosamente identico al prototipo portato nel Quattrocento dall'Albania) tre cerchi concentrici con tanti simboli dell'identità etnico-religiosa albanese: l'aquila bicipite sormontata da una corona, due colombi ai lati di un cuore, un ramoscello d'ulivo in un grande vaso, cani, uccelli, zirigori vari e un grosso pesce. Il significato di molti di questi simboli è evidente.

Cos'altro potrebbero significare i due colombi (che fra l'altro sembrano alimentarsi alle vene del cuore) se non l'amore? E i cani, se non la fedeltà coniugale? E non era forse l'emblema di Giorgio Castriota, padre della patria albanese, l'aquila bicipite? Ma tutto è chiaro nella *pitta*: dal ramoscello d'ulivo, che simboleggia l'aspirazione alla pace dell'intera comunità, ai cerchi concentrici in cui essa mostra di volersi rinchiudere per affermare la propria identità culturale. E il pesce? Anche questo simbolo dovrebbe esser chiaro a chi, almeno una volta nella vita abbia avuto modo di vederne uno stampato in una catacomba o in un ipogeo frequentato dai primi cristiani: indica l'appartenenza alle prime schiere dei seguaci di Cristo. Ma non solo questo, come dimostra egregiamente Antonino Buttitta. Presso molte culture il pesce «è associato alla nascita e alla resurrezione ciclica». Grazie alla «sua prodigiosa capacità di riprodursi e al grande numero di uova che depone, è simbolo di vita e di fecondità. Se il cristianesimo recupera l'immagine del pesce per il simbolismo cui l'animale rimanda, in virtù del termine greco *ichthys*, le cui lettere sono l'acrostico di *Iesus Christos Theou Hyios Soter*, ne fa una applicazione sua propria come simbolo di Gesù Cristo figlio di Dio Salvatore».⁴⁷

Un altro santo particolarmente venerato dagli Albanesi di Sicilia è San Nicola, vescovo di Mira, città dell'Asia Minore. Ad introdurne il culto in Occidente fu nel X secolo Teofane, moglie bizantina di Ottone II, imperatore di Germania.⁴⁸ In Sicilia il Santo cominciò ad esser popolare in epoca normanna, quando affluirono nell'Isola e particolarmente nel Messinese nutrite colonie di bachisericoltori greci. Anche per questo divenne protettore di molti paesi. La popolarità del Santo è attestata da molte leggende e credenze. Una di questa vuole che con tre soli panini abbia sfamato la città di Mira afflitta da una terribile carestia. Per questo il suo culto è legato alla panificazione. «Nelle case dove le donne fanno da sé il pane pel consumo della famiglia — scriveva Pitre —, si benedice appena si comincia ad impastare la farina. La benedizione finisce invocando l'aiuto del nostro Santo affinché il pane cresca ed ingrossi fino a non capire più nel forno:

*Santu Nicola
Facitila crisciri 'nsinu a fora.*

Vi sono certi *panuzzi di S. Nicola*, che si mangiano o conservano per divozione, e che si credono miracolosissimi nello spegnere un incendio, nel salvare da grave pericolo imminente, nel ridar guarigione agli ammalati, ne' gravi pericoli di fulmini». ⁴⁹

Panuzzi di questo tipo si preparano il 6 dicembre a Chiusa Sclafani di cui il Santo è protettore ed è ritenuto il tipo da farsi rispettare: «pretende dai suoi fedeli il puntuale adempimento delle promesse fattegli». ⁵⁰ Nella vicina Contessa Entellina, dove il culto fu portato nel Quattrocento dai coloni albanesi, i *panuzzi* sono preparati dalle suore basiliane che li ricavano «dall'unione di tre piccole forme rotonde che simboleggiano la Trinità». ⁵¹

A Mezzojuso, altro piccolo centro del Palermitano dove si stabilì una colonia albanese che mantiene come protettore San Nicola, il Santo è festeggiato con 9 giorni di preghiera (*novena*) nel corso dei quali «viene distribuito ai fedeli un pezzetto di pane normale che viene benedetto durante la celebrazione religiosa. Il mattino del 6 dicembre, invece, si portano in chiesa i *panuzzi ri* (di) *Santa Nicola* che vengono benedetti e distribuiti ai fedeli, mentre in passato era il sacerdote che si recava presso le famiglie a benedire il pane». Si tratta di panini rotondi dal diametro di circa 5 cm, impastati in modo da risultare più duri di quelli ordinari e ammorbiditi con spennellata d'uovo battuto. In alcuni è stampata la scritta greca IE / XE / NI / KA per annunciare che «Gesù Cristo vince»; in altri l'immagine di «S. Nicola benedicente, che reca, seguendo una iconografia canonica, il pastorale della liturgia greca e tre panini». Gli appositi bolli, conformi a quelli portati dall'Albania, sono custoditi nella chiesa di rito greco. I tre panini del Santo simboleggiano quelli con cui egli sfamò la città di Mira. «Ogni anno nella pregiata statua del Santo che si venera nella chiesa di Mezzojuso, durante la funzione religiosa del 6 dicembre, vengono sostituiti i tre panini». ⁵²

S'impasta farina anche per devozione all'Immacolata, la cui festa cade l'8 dicembre. A Palermo la vigilia si usa fare la «nottata» con una cena a base di focacce con milza o ricotta e *sfinciuni* ⁵³ (specie di pizza spessa con fettine sottili di cipolla, acciughe salate, caciocavallo a striscette, olive nere snocciolate, salsa di pomodoro, origano, sale e pepe) e con interminabili giocate a carte. I generi che si consumano la «nottata della Madonna» si trovano tutto l'anno, ma non mancano mai sulle tavole dei Palermitani la sera del 7 dicembre. A Ciminna si usa invece preparare la *nfriulata*, focaccia con ripieno di salsiccia e cipolla, apprezzata pure nell'Agriantino, nel Nisseno e nel Trapanese, sia pure con nomi diversi (*mpriulata*, *nfigghiulata*). A San Giuseppe Jato si mangiano focaccine con ricotta (*vaconzi*). Altrove la *facci di vecchia*, pizza rustica che si faceva pure ogni volta che si panificava con gli avanzi della pasta lievitata. Il nome «trova una precisa corrispondenza con l'analoga pizza emiliana detta *stria* (strega): entrambe infatti, cotte vicino al fuoco assumono una colorazione gialliccia e anemica, e per la grinzosità della superficie ammaccata dai pollici, hanno la stessa origine simbolica, che richiama il volto di una strega». ⁵⁴ A Burgio si mangiano *muffuletti*, pagnotte molte soffici condite con olio, formaggio, filetti di sarda salata e pepe. ⁵⁵ In molti altri comuni della Sicilia occidentale si preparano i *sfinci*, «palle di farina lievitate e fritte». ⁵⁶ L'olio è rigorosamente d'oliva, odorante ancora di frantoio. A Villafrati un proverbio recita: *un avi ogghiu e frii sfinci* (non ha olio e frigge *sfinci*), per stigmatizzare il comportamento di chi si concede lussi superiori alle proprie possibilità.

Il giorno della festa di Santa Lucia nel Palermitano e in buona parte della Sicilia non si

mangia né pane né qualsiasi altro prodotto ottenuto con farina di frumento. All'origine di questa devozione c'è una leggenda, secondo la quale, durante una carestia, il 13 dicembre di un anno imprecisato sarebbe sbarcata in Sicilia una nave carica di grano. In segno di ringraziamento alla Santa misericordiosa, di cui ricorreva la festa, i Siciliani avrebbero deciso di astenersi per quel giorno dal consumo del pane e di cibarsi di una minestra di grano, detta *cuccia*.⁵⁷ Ma Santa Lucia, si sa, è anche la protettrice degli occhi e sono tante le leggende che ne spiegano il motivo. Non possono perciò mancare i pani che attestano le sue virtù taumaturgiche. A Modica il 13 dicembre si sogliono confezionare i *cucciteddi*, «sottili sfoglie di un centimetro circa di diametro» che, «una volta benedetti, vengono distribuiti ai fedeli, i quali li adagiano un attimo sulle palpebre chiuse e poi li mangiano o li conservano in casa». Nella stessa città la panificazione casalinga spesso comprende la preparazione degli *uocci di Santa Lucia* (occhi di Santa Lucia), composto da due spirali. «Nel Siracusano — assicurava negli anni settanta Antonino Uccello dal quale abbiamo attinto le informazioni relative a Modica —, a Canicattini Bagni, nella chiesa del Purgatorio, detta comunemente l'*Armi Santi*, vengono portati l'*uocci di S. Lucia* in un vassoio e vengono benedetti dal parroco e poi distribuiti ai presenti, i quali lasciano un'offerta in denaro. Questi pani votivi di forma di due spirali, a S, vengono appesi alla parete a lato del letto, o conservati in un armadio»⁵⁸ A Castellana Sicula, oltre alla tradizionale *cuccia* si preparano anche gli *ucchiuzzi di pani*, «piccoli panini a forma di occhi». A Niscemi i *cuddureddi*, «biscotti preparati in casa e donati alla chiesa di S. Lucia dove vengono benedetti e venduti ai cittadini».⁵⁹ A Collesano il 13 dicembre nella chiesa di Santa Lucia viene celebrata una messa alle cinque del mattino, a conclusione della quale «si offrono ai fedeli dei biscotti a forma di occhi realizzati dalle suore e da coloro che hanno ricevuto delle grazie».⁶⁰

Il Natale cristiano, com'è noto, si ricollega alla festa solstiziale dell'antica Roma fissata appunto il 25 dicembre come «giorno natale» di tutte le divinità solari d'Oriente per garantire l'unità dell'impero.⁶¹ «Le origini pagane del Natale sono accennate, se non tacitamente accettate, da S. Agostino, quando esorta i confratelli cristiani a non celebrare quel giorno solenne come pagani, in onore del sole, bensì in onore di colui che creò il sole. Allo stesso modo Leone Magno condannò la pernicioso credenza che il Natale si solennizzasse per via della nascita del Nuovo Sole, come era chiamato, e non per via della natività del Cristo».⁶² Ma non c'erano appelli che tenessero di fronte a una credenza così radicata. Prova ne sia che ancora al tempo di Guastella, a Modica, il popolo si comportava come all'epoca delle feste pagane. Basti dire che la notte di Natale nelle due chiese collegiate e in quella di S. Maria di Betlèm uomini, donne, vecchi e fanciulli «durante gli uffizi ecclesiastici» mangiavano in chiesa «a doppio palmento» e, tra una funzione e l'altra, si davano «a imitare il canto delle pernici, delle quaglie, delle tortore, de' rosignuoli, a fischiar maledettamente cacciando in bocca due dita».⁶³

L'atteggiamento orgiastico dei Modicani dell'Ottocento fu giudicato con severità da Pitrè: «Se queste notizie non venissero dal Guastella, si stenderebbe a prestarvi fede. Ma l'antica Contea di Modica, dopo le rivelazioni fatteci da questo egregio letterato, ci apparisce con usi, credenze e costumi appena credibili a giorni nostri».⁶⁴ Non si chiedeva però il perché, l'illustre studioso. Né teneva conto che in quell'area il ritmo dell'esistenza allora era più che mai in balia, direbbe Antonino Buttitta, «alla vicenda sotterranea delle sementi, nell'attesa che la terra si apr[isse] a nuova vita».⁶⁵

Alla luce di questa considerazione si spiega anche perché a Modica, almeno fino agli ultimi anni settanta — ma forse ancora oggi — a Natale si preparassero un pane che nel nome e nella forma evoca il nome del noto contenitore del frumento, *u cannizzu*, e il cosiddetto 'uoi (buoi), altro esemplare natalizio, dal peso di circa un chilogrammo, come il primo. Particolarmente interessante è la simbologia del secondo tipo: «Il pane è ottenuto dalla congiunzione di due elementi a forma di mezzaluna che rappresentano i due buoi aggiogati da un cordoncino di pasta a treccia. Questo tipo di figurazione, inoltre, è piuttosto diffuso e si trova a Buccheri, sugli alti Iblei, un centro agro-pastorale non molto distante da Modica. Qui il pane assume, con variante fonetica, la stessa denominazione di *bbuoi*, e riecheggia la medesima forma, solo che ai lati del pane, si sogliono inserire delle nocchie». ⁶⁶ Nella stessa Buccheri si preparano altri due pani natalizi: il cosiddetto *nfasciateddu*, che raffigura un neonato in fasce e la *cùcchia*, cioè la coppia, che «risulta dalla congiunzione di due elementi con le punte che si aprono come buoi». Si tratta di un pane diffuso anche in altre parti dell'Isola e già citato da Pitre anche col nome di *cùcchia*, che in fin dei conti significa coppia, copula. «Questa voce, irradiatisi presumibilmente da Bisanzio ha avuto una diffusione non comune raggiungendo da una parte l'Italia meridionale e dall'altra la Russia. La sua fortuna è certamente dovuta al fatto che la *cùcchia* è un cibo rituale. [...] ed è desumibile, dato il suo carattere cerimoniale e l'evidente simbologia fallica, la sua connessione coi riti di propiziazione per la fertilità e la buona annata». ⁶⁷ Fra l'altro non è un caso che tra i pani natalizi di Buccheri ce ne sia uno raffigurante un bambino in fasce. Se a ciò si aggiunge che il sesso femminile in alcuni paesi si chiama, appunto, *cùcchia*, non ci possono essere più dubbi circa la simbologia sessuale di questi pani natalizi della Sicilia orientale.

A ben riflettere, i simboli della sessualità ritornano in tutta la loro evidenza anche nei dolci natalizi a base di farina e miele diffusi in molti comuni dell'Isola, non solo perché qualcuno di essi come la *favuzza* (favetta) allude chiaramente al fallo, ma anche in considerazione del fatto che quelli destinati ai bambini presentano una chiara distinzione sessuale. Si chiama infatti *pupa* (bambola) quello destinato alle femminucce e *cavadduzzu* (cavallino) quello preparato per i maschietti. Né vengono meno, i simboli dell'accoppiamento, quando i dolci col miele prendono forme e nomi differenti.

Molti sono i dolci votivi a base di miele che si preparano durante tutto l'anno. A Natale, con l'inizio dell'anno liturgico, si usa tuttora preparare il torrone di mandorla, la più pregiata della quale è quella di Avola, che appunto si presta benissimo alla confezione di confetti e di torrone a base di miele. Leonardo Sciascia ha scritto: — Con tanta abbondanza di mandorle, ad Avola prospera la produzione dei confetti e del torrone. Il quale è prodotto in due tipi: bianco e caramellato, più docile al coltello e ai denti il primo, più duro e quasi vetrino il secondo. La differenza a quanto pare consiste nella lavorazione più e negli ingredienti meno. Forse nel primo ha parte più importante il miele, che ad Avola se ne ha di ottimo. . . . A base di miele si prepara, ad Avola e dintorni, anche la *ghiughiuolena*, un impasto di sesamo e miele. Biscotti di farina e miele si preparano in tutto il Siracusano per la ricorrenza di Natale. Sono quelli che ad Avola hanno forma o della lettera S o di spirale e vengono chiamati *mustazzòla*, a Noto *pasti ri meli*, a Sortino *piretti*, perché hanno forma di piccole pere con all'interno frammenti di mandorla abbrustolita. A Noto e nel Modicano si confezionano *rami ri meli*, dolci dalla forma di ramoscelli fatti con farina e miele. Questi dolci, che negli ingredienti ricordano quelli che nel Palermitano si preparano in occasione della festa dei Santi Cosma e Damiano, vengono dati ai bambini per la *strina*, cioè come strenna di Capodanno. Esiste infatti ad Avola un detto che i bambini ripetevano ai parenti:

*Bon capudannu e bon capu ri misi,
i mustazzòla unni sù mmisi?*

(Buon capodanno e buon capo di mese, / i mostaccioli dove sono messi?). I *mustazzòla ri meli* sembrano diretti discendenti dei dolci di cui parla Teocrito nell'idillio XV, meglio conosciuto come — Le Siracusane —. Riporto i versi di Teocrito nella tradizione siciliana che recentemente ne ha fatto il poeta netino Gaetano Passarello;

*'Nta li maiddi tanti fimmineddi
'mpastanu ccu farina rosi e ciuri,
ccu ogghiu e meli e tanti pampineddi,
e tuttu a gloria di stu gran Signuri.*

(Nelle madie tante donnette / impastano con farina rose e fiori, / con olio e miele e tante erbe aromatiche, / e tutto a gloria di questo gran Signore).

Sempre a Natale a Modica si preparano i *nucàtili*, con miele, farina, fichi secchi e noci tritate avvolti in una sottile sfoglia di pasta. Altro dolce natalizio a base di miele è la *pagnuccata*, fatta con farina e uova. Tipici del Modicano sono i dolci natalizi a base di miele che vanno sotto il nome di *citrata* o *aranciata* [...]. Nel Ragusano si usa preparare le *palmette*, dolci a base di farina mescolata con mandorla tostata e triturata e miele. Si fanno dei romboidi, un po' schiacciati, che vengono cotti al forno.⁶⁸

Pur in presenza di una così grande ricchezza espressiva, non è difficile rintracciare in tutti questi dolci natalizi a base di miele un'unità significante di un comune sistema di comunicazione non verbale. Nel caso della *aranciata* o della *citrata* di Modica, dette pure *petrafennula*, ciò che più colpisce, oltre alla proverbiale durezza, è la forma cilindrica, simbolo fallico per antonomasia.⁶⁹ Ma anche certi dolci fitomorfi come le *palmette* di Ragusa — evocativi della pianta sotto cui si rifugiò la Vergine durante la fuga in Egitto — sotto la superficie di grande candore, nascondono un significato sessuale, ove si consideri che la palma era simbolo di fertilità e immortalità presso gli antichi Egizi e che nella Puglia dei nostri giorni un dolce a forma di palma è oggetto di dono dal fidanzato alla fidanzata, la quale valuta la grandezza dell'amore del promesso sposo in base all'altezza dell'albero-dolce.⁷⁰

L'argomento decisivo è tuttavia un altro: tutti i dolci natalizi a base di miele in Sicilia sono eredi dei *mylloi* di classica memoria, anche quando non assumono forme spudorate come quelle delle *feddi di Cancilleri*, dolci festivi che «continuarono ad esser prodotti per secoli dalle brave quanto ignare suorine della Badia del Cancelliere di Palermo».⁷¹ Fossero ancora pochi questi argomenti, si può sempre riflettere sul fatto che nei matrimoni del passato in molti comuni siciliani le amiche offrivano, a termine del corteo nuziale, abbondanti cucchiate di miele alla *zita*. «In Piana de'Greci e nelle altre colonie siculo-albanesi la suocera stava aspettando all'uscio la nuora per porgerle un cucchiaino di miele...».⁷²

Oltre a quelli al miele, in Sicilia nel periodo natalizio si preparavano altri dolci, che in origine erano pani dolcificati con frutta secca, come mandorle, noci, uva passa e soprattutto fichi secchi. I nomi variano da comune a comune (*cucciddata*, *gucciddata*, *vucciddata*, *peddizzati*, *luni*, ecc.). In qualche comune questi dolci vengono messi in mostra, accanto al Presepio, in apposite sagre del periodo natalizio. Una sagra del *Buccellato* si svolge a Giardinello, nel Palermitano, e una del *Peddizzatu* a Nicosia.⁷³

C'è infine un pane, tutto locale di Burgio (Agrigento), che probabilmente merita qualche considerazione in più. Si chiama *cacocciula* e viene donato ai bambini nel periodo natalizio: è un «panetto semplice che nella forma vorrebbe somigliare ad un carciofo».⁷⁴ Il suo nome e la sua forma sono casuali? Forse. O forse no, alla luce di un'informazione passataci da

Pitrè: «La notte di S. Giovanni qualche zitella suol mettere nel forno ancor caldo uno di questi carciofi quasi secco, ritenendo che se al mattino lo troverà ravvivato, questa sia per lei la certezza che andrà a marito (Avola)»⁷⁵. Insomma, comunque la si rigiri, quando si parla di pani e dolci natalizi, si ritorna come un'ossessione al sesso. Ma, per la verità, l'argomento si ripropone anche per altri pani votivi. Nel caso specifico si può aggiungere con Buttitta che «il carciofo e il cardo trovano utilizzazione in alcune pratiche che rimandano all'accoppiamento dei sessi e dunque alla riproduzione». La ragione per cui la *cacocciola* a Burgio viene donata ai bambini va forse ricercata nel fatto che essa allude «all'evoluzione della vita».⁷⁶

Tra gli altri pani preparati per voto ai santi, Antonino Uccello ricorda quelli che si confezionano a Palazzolo Acreide in occasione della festa di San Mauro (15 gennaio). Sono ciambelline di diverse forme e i cosiddetti *Vastunedda di Santu Mauru*, piccoli pani di circa 5 cm di lunghezza, a forma di bastoncini a stampella. «Questi pani votivi vengono offerti a S. Mauro per propiziare la guarigione dei dolori in genere, ma soprattutto di quelli reumatici e artrici».⁷⁷

I pani di San Biagio, la cui festa ricorre il 3 febbraio sono ritenuti portentoso rimedio contro le malattie della gola. Questa credenza affonda le radici in una leggenda che vuole il santo taumaturgo esser stato nominato vescovo dopo aver liberato un bambino da una brutta spina di pesce che gli si era conficcata nella gola. Pitrè cita i *cannaruzzeddi di San Brasi*, «piccolissimi pani che si pretende abbiano forma di gola [...] Su'quali in molti paesi cade la benedizione di qualche sacerdote».⁷⁸ Antonino Uccello ne documenta altri: i *cuddureddi di Palazzolo Acreide*, 'a *cudduredda* e il *vastuni i S. Brasi* di Buccheri, i *cuddureddi di S. Biagiu* nel Catanese, *li cuddureddi biniditti* di Racalmuto, dove quel giorno per devozione non si mangia altro pane. Questi ultimi sono di due tipi: «in forma di *cannaruozzu*, trachea, o di barba, cioè a coda di rondine, che vengono appunto chiamati *varba di S. Bilasi*».⁷⁹ Antonino Cusumano ne cita altri e si sofferma sui *cavadduzzi* «che si eseguono a Salemi, nel ricordo di un miracolo compiuto dal Santo che liberò il paese dall'invasione delle cavallette». Ne descrive il metodo di preparazione e l'uso che se ne continua a fare: «L'impasto composto di farina di grano tenero e senza lievito, si lavora con aghi e *mucàcia* e le figure modellate (animali e frutti) sono curati nei particolari come preziosi cammei. C'è ancora chi li porta al collo per preservarsi da infiammazioni alle tonsilli».⁸⁰

La tradizione è ancora più radicata in alcuni paesi della provincia di Messina come Militello Rosmarino e Caronia. Di quest'ultima cittadina San Biagio è il protettore e come tale è festeggiato due volte: il 3 febbraio e la seconda domenica di agosto: «I festeggiamenti iniziano con il giro della banda musicale per il paese e la raccolta delle offerte, e si concludono con la processione del Santo. Durante la messa il prete celebra la benedizione della gola, incrociando al collo dei fedeli due candele benedette e invocando la benedizione del Santo. Si benedicono anche i "*cudduredda*"».⁸¹ Ancora negli anni settanta questi panini benedetti venivano portati anche nelle capanne (*pagghiara*) dove i carbonai risiedevano per mesi con la famiglia e festeggiavano l'amato patrono assieme ad altre famiglie di carbonai nelle radure dei boschi accanto alle carbonaie (*fussuna*).⁸² Anche a Militello Rosmarino la festa di San Biagio si fa due volte l'anno: il 2 e 3 febbraio e il 24 e 25 agosto. Particolarmente suggestiva è la prima giornata, caratterizzata da una processione di contadini che tornano dai boschi recando come trofeo un grosso ramo di alloro (*rama*) adorno di nastri, fiori e pani. I quali, a un certo momento si mettono a lanciare *panotti* all'indirizzo dei «fedeli radunati in piazza».⁸³ Meno spettacolare, ma

pur sempre interessante, è la festa di San Biagio a Calcarelli, frazione di Castellana Sicula, dove vengono benedetti i *panuzzi* votivi e la gola dei devoti del Santo.⁸⁴ A Prizzi il 3 febbraio non si preparano pani, bensì «taralle ripiene di crema, le quali sono successivamente infilzate nel bastone di San Biagio».⁸⁵

Sant'Agata è raffigurata da una stampa pubblicata da Pitrè fra due carnefici che le strappano il seno con due grandi tenaglie, recante la scritta: S. AGATA V. E M. PANORMI⁸⁶ (Sant'Agata Vergine e Martire di Palermo), che la dice lunga sull'antica disputa fra Palermitani e Catanesi che si contesero a lungo il protettorato della Santa. La vicenda si concluse con un compromesso: nativa di Palermo, Agata sarebbe stata martirizzata a Catania, città di cui divenne indiscussa protettrice. Ma la disputa non si è mai conclusa del tutto, dal momento che i Catanesi sostengono che la Martire sia loro concittadina fin dalla nascita. Su una cosa però tutti i devoti di Sant'Agata sono stati sempre d'accordo: alla gloriosa martire furono strappati entrambi i seni e perciò nessun'altra santa poteva assolvere meglio di lei al ruolo di guaritrice delle malattie mammarie. Da qui la tradizione, tuttora onorata in molte parti della Sicilia, di preparare nei primi giorni di febbraio dei pasticcini tipici, detti *minni di Virgini*, «cassate ripiene, a imitazione del seno femminile, ricoperte con glassa di zucchero e decorate a volte con una ciliegia candita».⁸⁷ A Palermo i curiosi pasticcini erano preparati fino a una ventina d'anni fa dalle suore del monastero di Santa Caterina.

Tra gli altri pani e dolci votivi Uccello cita quelli preparati in occasione delle feste di Santa Febronia, patrona di Palagonia, la cui festa è celebrata solennemente il 25 giugno, quelli di San Pietro e quelli di San Paolo. Alla Santa palagonese sono ancora oggi dedicati due tipici pani: «uno a forma di mano, con farina, uova e zucchero; e un altro, di pasta di pane, che simboleggia un gallo».⁸⁸ In proposito è appena il caso di notare che il gallo è simbolo del fuoco e animale solare che con il suo canto annuncia l'alba. «Per questo veniva posto sui campanili come annunciatore della luce e delle preghiere del mattino».⁸⁹ La mano, di colore particolarmente scuro, si prepara ad imitazione di quella della Santa che si conserva come una reliquia a Palagonia.

In occasione della festa di San Pietro, a Palermo, nel Partiniese, a Sciacca, a Modica e in qualche altro comune vengono confezionate le tradizionali *chiavi di S. Pietru* citate da Pitrè: «Verso la metà di giugno si cominciano a vender per Palermo, sparse e ammonticchiate sopra tavole e canestre, chiavi di pasta melata (*di meli*), di pasta e mandorle abbrustolite (*sussumela*), di torroncino, di cannella e di altro dolcime [...] Vi sono chiavi di mezzo metro, anche d'un metro, che si portano sopra tavolette. La gridata per lo spaccio delle chiavi è tradizionalmente questa: *Chi l'haju bedda grossa la chiavi... haju la chiavi grossa!*». La simbologia fallica del dolce di San Pietro traspare dalle stesse parole del venditore che ne reclamizza in vernacolo la grossezza, ma soprattutto dal fatto che il fidanzato la regalava alla futura sposa in ossequio «a un dovere di galateo amoroso».⁹⁰

Lo stesso giorno della festa di San Pietro (29 giugno) a Palazzolo Acreide si festeggia San Paolo. I devoti della zona offrono al Santo una grossa *cuddura*, «ciambella su cui vengono rilevati, con la stessa pasta, dei serpenti». Gli occhi del rettile sono realizzati con chicchi di vecchia o di pepe nero; la lingua con una strisciolina di carta rossa. «Mentre i fedeli dei paesi limitrofi portano questi pani direttamente in chiesa, e li depositano in sagrestia, con offerte anche in denaro e con mazzi di spigo, in paese vengono invece raccolti da un carro tirato a mano

da ragazzi e accompagnato dalla banda musicale. Come in passato, ancora oggi questi pani, adorni anche con un nastro rosso, vengono venduti all'incanto nella sagrestia e il prezzo medio è sempre superiore a quello del pane comune...».⁹¹ La forma del serpente rilevata sulla *cuddura* rimanda ad un prodigio di cui fu protagonista l'Apostolo, dopo il suo naufragio a Malta:

Paolo avendo raccolto un fascio di legna e gettatolo sul fuoco, una vipera, per effetto del calore, schizzò fuori e si avventò alla sua mano. Quando gli abitanti videro pendere dalla sua mano quel rettile, dissero fra di loro: «Costui dev'essere certo un omicida, perché scampato al naufragio, la giustizia non vuole che sopravviva». Paolo scosse il rettile sul fuoco e non ne risentì alcun male. Quella gente si aspettava di vederlo cadere morto sull'istante; ma dopo avere atteso a lungo, vedendo che non gli veniva alcun male, mutarono parere e dissero che era un dio.⁹²

Per tale ragione si crede che questi pani preservino dai morsi delle vipere e dai cani idrofobi, da cui sarebbe rimasta al riparo Malta — secondo una leggenda —, dopo il naufragio dell'Apostolo. A Cocullo, in Abruzzo, «sono i pani benedetti di S. Domenico quelli che preservano dai morsi dei cani rabbiosi e da quelli velenosi dei serpenti “cervoni”, i più grossi colubri d'Europa».⁹³

Restando nel Siracusano, in occasione della festa di S. Sebastiano, ad Avola e Melilli, si preparano grandi quantitativi di pani azzimi (*cuddureddi*) che vengono gettati all'indirizzo della statua del Santo in processione.⁹⁴ Ma i veri trionfi dei pani votivi sono altri.

* * *

Nell'immaginario collettivo del popolo siciliano San Giuseppe è sempre stato il Patriarca, il più premuroso padre dei giovani, protettore degli orfani e delle ragazze da marito, nume tutelare dei vinti della storia, tramite esclusivo della Divina Provvidenza.⁹⁵ Dall'alto di questo prestigio il padre putativo di Gesù si è conquistato il protettorato di non pochi comuni rurali. «Dei santi il più carezzato patrono è San Giuseppe [...] Gli altri santi gli vengono dietro a grande distanza, compresi S. Giovanni Battista, S. Niccolò di Bari, S. Giorgio, S. Vito, S. Lucia». A fare questa graduatoria fu Pitirè.⁹⁶ Salvatore Salomone Marino, che di campagne s'intendeva più di Pitirè, non la pensava diversamente, anzi andava oltre: «San Giuseppe vale più del Padre Eterno, di Cristo e della Madonna presi insieme».⁹⁷ Per Guastella il Patriarca era «il più simpatico fra tutti i Santi, quello che è venerato dal popolo con culto e devozione più schietta».⁹⁸ Non può quindi destare meraviglia se la sua festa ha sempre registrato l'entusiasmo popolare:

Una delle feste più universali, più simpatiche, più accette al popolo è quella di San Giuseppe, e, perché universale, varia in molte guise. In Chiaramonte c'è il banchetto di nozze, in Francofone la lotteria dei doni, in Siracusa s'incendia la barca più vecchia, in Modica, tutta quanta la ragazzaglia dell'uno e dell'altro sesso, divisa in processione di cento o duecento, e preceduta ognuno dall'indispensabile tamburo, scuotono in mano le fiaccole, e percorrono le vie schiamazzando di gioia. In Rosolini la festa è un pretesto per disfarsi dei cavalli, e dei muli avariati, imperocché i padroni fittano quei loro animali ai procuratori della festa, onde raccogliere i cereali che si regalano al Patriarca, e caricano in siffatta guisa quelle povere bestie, che è una afflizione a vederle. Or quei dei comuni vicini, che si trovano lì, vedendo quell'enormità di soma, spesso si lasciano abbindolare, e comprano a occhi chiusi. In Santa Croce la festa ricorda l'ospitalità orientale; né c'è terrazzano, che non si creda onorato, accogliendo in propria casa qualcuno dei numerosi devoti, che piovano dai paesi

limitrofi; né c'è casa che non ne ospiti qualcuno, anche a via di risse se occorre; né c'è mendicante che non venga disputato da questa o da quell'altra famiglia; né c'è famiglia per quanto povera, che non faccia del suo meglio onde accogliere il viandante, che ha mandato lo sposo della Vergine Santa. In Scicli è un altro paio di maniche. Lì, come in molti paesi, c'è un uomo che ha l'impiego di S. Giuseppe. Or nella sera della vigilia il popolo tutto quanto, invaso da sacro entusiasmo, afferra il Patriarca, lo spinge a furia di braccia, lo pone a cavalcioni di un asino e lo costringe a correre per tutte le vie e viuzze del paese, preceduto e seguito da immensa caterva di villani e di operai, chi a cavallo, chi a piedi, ma tutti con le fiaccolle in mano, tutti urlanti e fischianti, tutti in corsa vertiginosa.

Ovunque passi la stranissima processione si spalancan le porte, si aprono le finestre, sporgono i lumi, ed è un ricambio di grida di entusiasmo tra quei che corrono, e quei che li vedono correre. In ciascuna delle vie, e dei chiassiuoli e degli angiporti sono accesi falò che tramandan luce vivissima, che dan l'idea di un incendio. Intanto il Patriarca grida come un ossesso che sta per cadere, che gli saltano le budella, che ha le vertigini al capo: ma il popolo non se ne dà per inteso, anzi invece di punzecchiar l'asino, che non ne ha bisogno, punzecchia maledettamente il povero Santo in tutte le parti del corpo; e mentre uomini e donne strillano in tutti i tuoni e i semituoni della scala cromatica *Viva San Giuseppe! Viva lu spusu ri Maria Virgini! Viva la culonna ri la Santa Criesia!*, San Giuseppe urla e bestemmia come un ariano; e, terminata la corsa, sta per parecchi giorni ammalato.⁹⁹

Sono passati centoventicinque anni da quando Guastella descriveva così le feste di San Giuseppe nel Circondario di Modica ed è, perciò, naturale che molte tradizioni siano tramontate. Nessuno si presta più a fare «l'impiego di San Giuseppe», che non si esauriva nel giorno della festa del Santo: era un vero e proprio mestiere che si esercitava a vita e veniva finanziato con i contributi della comunità. Ma la devozione al Patriarca è ancora grandissima nei paesi citati da Guastella. A Scicli, per esempio, la vigilia della festa è ancora oggi caratterizzata da una cavalcata e dai falò ai crocicchi. La prima, dicono gli Sciclitani, si ispira all'episodio evangelico della fuga in Egitto. I più colti aggiungono che il rito vuol celebrare la fine dei rigori invernali e il risveglio della natura e nello stesso tempo intende propiziare un abbondante raccolto. Che questo sia il vero significato, appare chiaro dalle modalità di svolgimento delle manifestazioni: «I cavalli sfilano in serata bardati con violaciocca dai colori accesi e dai profumi intensi, montati da un personaggio in costume tipico. Seguirà la sfilata una premiazione per la migliore bardatura. In vari quartieri, ai crocicchi delle strade, vengono preparati i cosiddetti "pagghiara" o "vamparigghi", cioè delle cataste di legna, di frasche e masserizie che una volta venivano accese al passaggio della Sacra Famiglia per rischiarare ad essa il cammino, in ricordo di ciò che, secondo la tradizione popolare, fecero i pastori quando la Sacra Famiglia fuggì dall'Egitto. Questa tradizione si è ormai snaturata e i falò sono divenuti più che altro motivo per raccogliersi e banchettare con carne e salsicce arrostiti sulla brace».¹⁰⁰

Non c'è spazio in questa sede per svolgere un'attenta riflessione su questo snaturamento di un rito d'origine pre-misterica rifunzionalizzato dal Cristianesimo. Ai nostri fini è sufficiente notare che la componente orgiastica ai tempi del Guastella si esplicitava nei termini carnascialeschi tipici della Contea di Modica,¹⁰¹ e che adesso si manifesta con una maggior compostezza di facciata, che tuttavia non riesce a nascondere il livello agrario-ctonio in cui affonda le radici.¹⁰²

Anche a Santa Croce Camerina è ancora fortemente sentita la festa di San Giuseppe, dei cui precedenti ottocenteschi disponiamo, oltre che delle informazioni di Guastella, anche di un resoconto particolareggiato di Pitrè, costruito con una ricerca sul campo (come oggi si dice) fatta dal «raccolgitore signor Giovanni Cannizzaro», che gli inviò anche il testo vernacolare di

una «legghenda in poesia» che si cantava sotto forma di orazione «nella novena in onore di San Giuseppe». ¹⁰³ Allora come adesso s'imbandiva una sontuosa mensa, per ricevere, in onore del Patriarca, della Madonna e di Gesù, della Sacra Famiglia, insomma, i cui personaggi erano un tempo scelti tra i poveri del paese. «Una tavola che meriti la considerazione dei visitatori — scriveva Pitrè — non può mancare di tre, quattro enormi buccellati coi rispettivi pasticci di spinaci (*pastizza di spinacia*), di un'arancia, di un finocchio e di un gruzzoletto di lire [...] Poi, disposti con una certa simmetria, una infinità di piatti di tutti i colori e forme contenenti verdure cotte: *amareddi*, *scramizzatura*, *mataluchi* fritti, fave, ceci, avellane, mandorle abbrustolite, *nigghi scuzzulati arrustuti e sgriddati*; biscotti di tutte le maniere, *firrincozza*, mustaccioli, *mustata*, marmellata, zuccata, frutta di zucchero, datteri, anguille, melograne, carciofi e non so quante altre primizie, che costano un occhio. Da una parte pende un gran fazzoletto di seta a colore, e nel mezzo un quadro della Sacra Famiglia accessivi innanzi dei lumi in candelabri di stagno». ¹⁰⁴

Poco è cambiato a Santa Croce di quest'apparato celebrativo, tranne il fatto che le «cene» sono diminuite per mancanza di poveri, nell'accezione antica del termine. Tuttavia, «non pare diminuisca anche tra le nuove generazioni la necessità di ricorrere a queste pratiche di rassicurazione». ¹⁰⁵ Nella ridente cittadina della fascia costiera ragusana la devozione al Patriarca accomuna vecchi e giovani, adulti e bambini, residenti ed emigrati della terza generazione. «Di solito —



(Foto M. Liberto)

notava Antonino Uccello —, chi ha sciolto un voto o ricevuto una grazia, dà inizio al rituale col primo venerdì di marzo, quando si procede a seminare *u lauri*, cioè il grano (i cosiddetti “giardini di Adone”), che si tiene al buio e s'innaffia abbondantemente, operazione ritenuta indispensabile alla preparazione della “cena”. Già una settimana prima si cominciano a confezionare alcuni cibi da disporre nella lunga tavola: per ogni voto bisogna eseguire tre grandi ciambelle di pasta, dette *ucciddati*, di circa sette o otto chili ciascuna, destinate ai tre poveri che

rappresentano Gesù, Giuseppe e Maria». ¹⁰⁶ Queste ciambelle e gli altri pani della *cena* un tempo si cuocevano nei forni domestici (e si credeva che a certe operazioni di cottura assistesse come supervisore lo stesso Patriarca; «e guai se Egli non restasse contento! Ché il pane diventerebbe nero e carbonizzato»). Adesso si ricorre ai forni pubblici. La tavola si comincia ad apparecchiare il 17 marzo. Ma non si può toccare nulla se prima non mangiano i tre poveri, detti localmente *santi* (altrove *virginetti*, *vicchiaretti* ecc.).

La mattina della festa si *spigna* la *cena*, «si toglie cioè il primo cibo della tavola apparecchiata per donarlo al Patriarca, da vendere in piazza all'incanto: di solito la raccolta si fa da parte di una deputazione, accompagnata dalla banda musicale [...] Intanto la donna che ha fatto il voto prepara il bastone del Patriarca, di solito in legno di oleastro, disponendovi in cima delle arance amare con foglie verdi, nastri e l'immaginetta di San Giuseppe. I tre "santi" con una corona di alloro sul capo, tenendosi per mano, come nell'iconografia canonica, si recano in chiesa per la benedizione, accompagnati da un gruppo di musicanti e dalla donna che ha promesso la "cena", la quale di solito segue la processione a piedi scalzi. Quando dalla chiesa si fa ritorno in casa per consumare i cibi imbanditi, già la marcia della banda musicale avverte i familiari che sprangano la porta di casa. Si bussa tre volte all'uscio da parte dei "santi" e nessuno risponde, finché l'ultima volta il "Patriarca" dice:

*Gesù, Ggiseppi e Maria,
o rapu tu, o rapu iu!*

(Gesù, Giuseppe e Maria, / o apri tu, o apro io!). A questa intimazione le porte si aprono: appena entrati, i "santi" si lavano le mani con latte e vino, quindi il San Giuseppe impartisce la benedizione». ¹⁰⁷

Le feste di San Giuseppe non sono le stesse in tutta la Sicilia. La sola cosa che hanno in comune è la presenza del pane benedetto che in certi paesi si distribuisce al popolo senza la presenza dei *santi*, *virginetti*, o *vicchiaretti* che dir si voglia. Lo stesso nome del banchetto cambia da realtà a realtà (*tavolata*, *mensa*, *ammitu*, *tavola*, *cummitu*, ecc.). Ma qualunque sia il suo nome, il banchetto è generalmente preparato per iniziativa di privati che hanno fatto un voto nel quale, nella maggior parte dei casi, è compreso l'impegno di farsi carico anche di una pubblica questua. Protagoniste indiscusse della raccolta sono le donne. «Ad Alcamo la questua della donna serve, oltre che all'allestimento dell'altare, anche a costituire un fondo che sarà poi devoluto ad istituzioni pubbliche, un retaggio forse della *zakāt*, la beneficenza prevista dal Corano tra i fedeli musulmani. Come gli eroi delle favole popolari, il cui schema spesso prevede una temporanea sconfitta del protagonista prima della vittoria finale, la donna trarrà dalla sua umiliazione grande motivo di prestigio personale». ¹⁰⁸

Per antica tradizione le *cene* di Salemi «sono figurativamente assimilabili — come vuole la rappresentazione popolare — a "chiese" o più raramente "grotte", al cui interno si erge l'altare dedicato al Santo. Sono rivestite interamente di mirto e alloro e adorne di pani, arance e limoni. Per allestirle si libera una stanza e si monta una intelaiatura di assi di legno, ferro e canne. Il ferro viene usato per sostenere le colonne e la parte inferiore della cupola che si completa con archi di canna. Le colonne, la cupola, le cappelle sono elementi architettonici costanti. Il disegno generale e le dimensioni, il modo di arabescare le pareti laterali della *cena*,

cioè di intrecciare le bacchette a mò di cerchio, di triangolo e di rombo, variano da una cena all'altra. Innalzato lo scheletro, se ne rivestono le varie pareti con il mirto, a *murtidda*, a eccezione delle cappelle che debbono essere decorate, ancora oggi, con fronde di alloro». In occasione della festa 2001 la *cena* della Pro-loco, riprodotte lo schema architettonico della Matrice distrutta dal terremoto del 1968, è stata allestita dentro la chiesa di San Giuseppe da anni chiusa al culto. Ma sono i pani il vero spettacolo della festa di San Giuseppe di Salemi. Pani che si possono ammirare persino nelle vetrine dei negozi.

«Elaborati dalle sapienti mani delle donne, i pani si presentano nelle più svariate forme. I principali simboli rappresentati sono quelli della tradizione cristiana, come il pesce, o i simboli della pentecoste, cioè la scala, la tenaglia e i tre chiodi. Oltre a questi, di chiaro riferimento religioso, le altre forme rappresentate fanno riferimento alla natura: così sono realizzate forme d'animali, di piante e di fiori. L'altare si compone di tre o cinque piani degradanti, nel primo dei quali va posto "lu cuccidatu", destinato al bambino Gesù. Contornano "lu cuccidatu" a destra una brattea di palma e a sinistra il bastone di San Giuseppe con un grande giglio. Sul gradino che segue sono esposti dei pani più piccoli, che rappresentano i credenti, ed infine un ostensorio contornato da due angeli. Ogni altare è decorato con spighe di grano, mirto, alloro, agrumi e piccoli pani dalle più svariate forme».¹⁰⁹

Con tanta abbondanza di pani figurati, si stenta a credere che nelle *cene* di Salemi ne compaiono molti altri. Eppure è così. Ecco quelli che abbiamo avuto modo di riscontrare nella *cena* della frazione Pusillesi:

La *Croce*, segno di salvezza; la *Corona di spine* che fu messa sul capo di Gesù durante la passione; il *Martello* con cui fu inchiodato Cristo; la *Canna* con la spugna in punta per darGli fiele e aceto; la *Lancia* che gli trafisse il Costato; le *Scale* usate per togliere il Crocifisso dalla Croce; il *Sole* e la *Luna* che illuminano il firmamento, le *Aquile*, simbolo della forza; l'*Uccellino reale*, simbolo di diligenza; la *Colomba* che simboleggia la pace; il *Pavone* segno della resurrezione di Cristo; le lettere *G, M, G*, iniziali di Gesù, Maria e Giuseppe; le *Forbici*, la *Rocca* e il *Fuso*, simboli della laboriosità di Maria; l'*Ascia* e la *Sega*, attrezzi di lavoro del Patriarca; il *Fratricello* (noto come *Santu Patri*) raffigurante San Francesco; i *Cuoricini*, simboli d'amore; il *Cavallo*, simbolo d'intelligenza; il *Cane*, simbolo di fedeltà; gli *Uccellini* e le *Farfalle*, segni di aspirazione al distacco dalla terra; *Pani in forma di frutta*, simboli di abbondanza, *Pani ordinari*, segni della Grazia di Dio; le *Fave*, simbolo della generosità di San Giuseppe (sostengono i *padroni della cena*). Tutti questi simboli sono interamente riprodotti anche nei pani maggiori,¹¹⁰ di cui vale la pena di aggiungere qualche ulteriore spiegazione.

Lu Cuccidatu, dal peso di circa 7 chili, contiene inoltre la *camicina di Gesù*, segno di povertà, il *gelsomino* (che era il suo fiore preferito), il *sudario* in cui fu avvolto dopo la crocifissione e, naturalmente, anche la lettera *G*, iniziale del suo nome. *La Palma* contiene l'iniziale di Maria, le *rose*, simbolo di purezza, il *fiocco*, segno di castità. Questo pane è destinato alla sposa del Patriarca perché «durante la fuga in Egitto la Sacra Famiglia attraversando la Palestina, si fermò sotto una palma per riposarsi; allora avvenne il miracolo poiché, avendo fame Maria e Giuseppe, la palma si chinò, Maria raccolse i datteri e poco dopo la palma si rialzò». *Lu Vastuni* è coronato da *gigli*, che rappresentano la purezza del Patriarca, del cui nome è anche impressa la lettera iniziale. Circa le diverse dimensioni dei pani, non è superfluo darne una spiegazione con le parole dei dirigenti dell'Associazione Pusillesi: «I tre pani grandi

rappresentano la grandezza di Dio, i tre pani piccoli rappresentano il popolo, la sfera (ostensorio) rappresenta il corpo di Cristo nel momento dell'adorazione; il calice rappresenta il corpo di Cristo nel momento della comunione». ¹¹¹ La mensa simboleggia l'ultima cena di Gesù con gli Apostoli. In essa compaiono anche i giardini di Adone, fiori al naturale e una bottiglia di vino. ¹¹²



(Foto S. Sagona)

Gli organizzatori delle cene di Salemi si fanno inoltre carico di preparare un pranzo di 101 pietanze a base di cereali, verdure, pesci, frutta, uova, dolci. Dopo la benedizione dell'altare e dei pani, il cibo è offerto ai tre santi (tre bambini che impersonano la Sacra Famiglia), i quali hanno anche diritto di portarsi a casa *u cuccidatu*, la *palma* e *lu vastuni*, in base al ruolo ricoperto. Il primo spetta a Gesù, la *palma* a Maria e *lu vastuni* al Patriarca. Gli avanzi, che

generalmente sono molti, vengono distribuiti ai visitatori che hanno visto mangiare i *santi*, scandendone i bocconi con sonori applausi e grida di gioia: «Viva Gesù, Giuseppe e Maria, viva!».

L'ostentazione di tanta abbondanza indurrebbe a pensare che la società salemitana del passato fosse particolarmente agiata. Ma non è affatto vero: «In tempi di povertà reale di una società contadina attanagliata dalla insicurezza e dalla precarietà esistenziale, la straordinaria abbondanza e varietà dei cibi in mostra serviva ad esorcizzare la carestia e la fame: i vecchi a Salemi ricordano ancora come ai loro tempi il giorno di S. Giuseppe fosse l'unica occasione dell'anno in cui si potesse mangiare a sazietà». ¹¹³

La miseria — non è mai superfluo ripeterlo — era allora diffusa in tutti i comuni rurali di Sicilia. Ma al *Padrone della Provvidenza* bisognava comunque rendere degno onore, se non si voleva perdere la sua benevolenza. Nei paesini d'origine albanese si preparava, e si continua a preparare, un pane con l'uovo battuto. È il caso di Palazzo Adriano. ¹¹⁴ A Mezzojuso la festa del Patriarca è organizzata, in un clima di competizione con i «Greci», dai «Latini». Ma poiché il pane di San Giuseppe non può sfigurare al cospetto dei *panuzzi di Santa Nicola*, è reso lucido da spennellate d'uovo e regolarmente punzonato da *bbulla* riproducenti uno il bastone fiorito dello sposo di Maria e un altro la Sacra Famiglia. ¹¹⁵

A Poggioreale, ma anche a Salaparuta e Ghibellina, i pani sono lavorati «con sottilissimi aghi e con al centro della pasta di fichi, che fa contrasto e determina la finezza e la leggerezza dell'opera d'intarsio. La tecnica con cui vengono realizzati è quella dello *squartucciato*. Essa

consiste nell'inghiottire la spoglia di pasta con affilatissimi coltellini, in modo da evidenziare lo strato di fichi sottostanti» senza rompere l'impasto di farina, «che deve formare un unico tralcio che percorre tutto lo "squartucciato"». ¹¹⁶ Il numero dei pani *squartucciati* è determinato dal voto, ma non devono mai esser meno di tre perché tanti sono i personaggi della Sacra Famiglia. Ad ogni *cuccidatu* dal peso di 8-10 chili corrisponde un santo. I primi tre rappresentano Gesù, Giuseppe e Maria, i due successivi San Gioacchino e la Madre Sant'Anna e poi Sant'Antonio di Padova (cui spetta il *giglio*) ed eventualmente altri santi scelti da chi fa il voto. «Oltre all'Ostensorio, dedicato a Gesù Ostia negli altari non mancano mai i seguenti simboli: il cuore, dedicato alla Sacra Famiglia; la croce a Gesù; la palma alla Madonna; il bastone fiorito a San Giuseppe». ¹¹⁷

Si potrebbe ancora parlare degli artistici pani di Alcamo disposti su un altare a sette livelli «che secondo alcune interpretazioni rappresentano i sette gradini della deposizione di Gesù», del *cummiti* di Prizzi, degli altari e dei falò di Balestrate, della *scunsatina* di l'artari di Chiusa Sclafani... delle sacre rappresentazioni di Barrafranca cui intervengono la Sacra Famiglia, l'Angelo e gli Ufficiali di Erode, i quali, dopo aver recitato in processione le *parti* in un testo del Seicento si radunano in piazza dove viene benedetta la *tavolata* imbandita dal Bambin Gesù che pronuncia:

*Biniditta a cena,
biniditta a Maddalena,
biniditti tutti quanti:
u Patri, u Figghiu e u Spiritu Santu.*

Ma lo spazio è tiranno. Tanto vale allora cercare di tirare qualche timida conclusione sull'insieme delle feste di San Giuseppe. Le mense di San Giuseppe sono state assimilate all'agape cristiana, «cioè al pasto comunitario che i primi cristiani compivano per ricordare l'Ultima Cena». La tesi è quanto meno discutibile: «Nell'agape il cibo si sostanzia nel corpo di Dio e i fedeli nel consumarlo entrano con esso in comunione. Nelle mense di San Giuseppe, di contro, emerge una concezione del rapporto uomo-dio più arcaica, dal momento che i personaggi raffiguranti la Sacra Famiglia che vengono invitati a mangiare consumano i cibi proprio perché essi sono la divinità e mostrano il loro gradimento rispetto all'offerta fatta in cambio di una grazia. In Sicilia dunque, l'uso d'imbandire mense alla Sacra Famiglia sottende ancora oggi una rappresentazione fortemente antropomorfa della divinità e richiama non l'idea de sacrificio del dio, piuttosto quella del sacrificio al dio». ¹¹⁸ Si è, insomma, in presenza d'un rito d'origine pre-misterica con chiare connotazioni agrario-ctonie.

Un altro aspetto che è utile sottolineare è il fatto che in molti comuni, da Villafrati ad Alcamo, ad Alimena... si tramanda una leggenda secondo la quale il Patriarca sarebbe morto «*a du uri ri notti*» del 18 marzo, nello stesso momento in cui molti paesi si accendono i falò a San Giuseppe. Ora, comunque siano chiamati — *luminari, vampi, vampati, pagghiara, vamparigghi*, ecc. —, questi fuochi rimandano a quelli Slesia austriaca, con i quali, sul finire della quaresima, si bruciava la Morte durante la cerimonia della sua cacciata. ¹¹⁹ Viene allora spontaneo associare il banchetto di San Giuseppe al *cùnzulu* o *cùnsulatu* che parenti e amici offrivano (e in molti paesini offrono ancora) ai parenti stretti del morto nei primi tre giorni di lutto. ¹²⁰ Questa tesi

trova un'ulteriore conferma da un frammento del cosiddetto *Testamento di San Giuseppe* che le donne di Alimena ripetono a conclusione del pranzo dei *virginetti*:

*Figliu miu vogliu muriri
ca cchiù ccà nun vogliu stari
nun m'abbasta a mmia lu cori
di vederti sulla croce.
Figliu miu iu ti lasciu
la tinaglia e lu cumpasciu...*

(Figlio mio voglio morire / ch'è più qua non voglio stare / non potrei sopportare / di vederti sulla croce. / Figlio mio io ti lascio / la tenaglia e il compasso...).

«Nel *cunzulu* offerto a Maria — nota acutamente Fatima Gianlombardo — la comunità dei viventi riscatta l'annuale iterato dolore della Madonna, mostrando con segni eccezionali la propria solidarietà. Solidarietà che in una reciprocità che non mancherà di effettuarsi deve tornare alla comunità dei viventi sotto forma di grazia. Nella funzione attuale del banchetto, quello appunto che si esplica nella catena delle alleanze, trova allora ragione d'esser la permanenza di un livello arcaico della rappresentazione del pranzo in quanto è proprio nel momento critico della morte che la comunità mette in atto meccanismi di difesa individuale e di se stessa. E cosa meglio del cibo può garantire la continuità della vita, cibo che per il suo simbolismo ormai inconsapevole media la fondamentale contraddizione vita-morte?»¹²¹

* * *

A creare l'atmosfera del lungo e complesso iter celebrativo della Settimana Santa in Sicilia sono pure pani e dolci che non sono pani anonimi o dolci qualsiasi. Sono alimenti che contribuiscono a presentare in una dimensione metastorica non solo la passione, la morte e la resurrezione di Gesù Cristo, ma anche l'eterna trepidazione contadina per la sorte delle sementi affidate alla terra, da cui in definitiva dipende la sopravvivenza della specie umana:¹²² «La settimana santa assicura la rigenerazione periodica dell'anno attraverso la rappresentazione simbolica delle fasi conclusive del mito del dio salvatore. La Pasqua è la morte e la rinascita di Dio, ma anche la rinascita della natura, la nostra rinascita a nuova vita liberati da tutti i peccati».¹²³

I dolci pasquali, divenuti ormai in molti comuni capolavori di pasticceria tipica, erano un tempo pani. Ma le innovazioni non sempre riescono a nascondere le differenti stratificazioni culturali e gli originari significati. «Così, al simbolismo originario della Pasqua come rito di rinascita della natura si riconnettono i dolci che contengono l'uovo, elemento centrale delle rappresentazioni cosmogoniche; alla sua matrice semitica sono da riportare invece quelli che raffigurano l'agnello, mentre all'iconografia cristiana sembrano rinviare i dolci a forma di colomba».¹²⁴

Sia pure in modo oramai residuale, il pane entra in scena nei rituali della Settimana Santa fin dalla Domenica delle Palme, laddove questa si presenta come momento esplicativo di ciò che avverrà nei giorni seguenti. A Prizzi, per esempio, si svolge una caratteristica processione che vede un prete in groppa ad un asino, intento a benedire le palme e i ramoscelli

dei fedeli accalcati ai due lati delle vie cittadine. Davanti al paziente quadrupede col benedicente sfilano i dodici apostoli con ramoscelli di palma in mano e Giuda Esacariota che porta una lanterna in cerca di Gesù. Dietro altri preti e chierici salmodianti. Nella stessa giornata vengono allestite le tavolate in alcune chiese: su un ripiano riccamente addobbato sono posti cinque o sei grossi pani, suddivisi in quattro parti e ripieni di frutta e ortaggi. «Alla fine della funzione i dodici apostoli provvedono a dividere il pane ai fedeli».¹²⁵

Numerose e interessanti sono, sempre a Prizzi, le manifestazioni di Giovedì Santo. Oltre alla visita ai sepolcri, alla cerimonia della lavanda dei piedi, alla *via crucis* e alla veglia nella Chiesa del Calvario, esse comprendono anche la *cena degli apostoli*, evocativa dell'ultima cena e motivo ricorrente in altri comuni della Sicilia interna. A San Mauro Castelverde gli apostoli che partecipano al banchetto (*zzena*) sono scelti tra i quaranta confrati della Congregazione del SS. Sacramento. Di fronte all'altare maggiore, «al centro della chiesa, viene imbandita una tavola con 12 tipi di pietanze diverse, tra cui pane, vino, arance, finocchi, dolci, lattuga, l'agnello pasquale. I resti del pasto saranno distribuiti dai confrati a parenti e amici».¹²⁶ A Gangi i soci delle diverse confraternite «si dispongono a semicerchio, nella propria chiesa, davanti a una tavola apparecchiata con i *fasciddati* (pani fatti con farina di semola a forma di grande agnello). Al centro della tavola stanno due grosse arance». A Polizzi Generosa si svolge la *cena degli azzimi* con lattughe, arance e l'immancabile *picuruni*, agnello di marzapane.¹²⁷ A Borgetto dopo la lavanda dei piedi, «gli apostoli escono in fila dalla chiesa con grandi corone di pane in testa ricevute in dono».¹²⁸ A Canicattini Bagni i pani degli apostoli (*pani ra puostili*) vengono preparati per sciogliere un voto. Sono di forma ellissoidale e recano una tacca in forma di croce in una delle due estremità. Durante la funzione in chiesa, dopo che il sacerdote lava i piedi a dodici bisognosi del paese che rappresentano gli apostoli, i pani vengono distribuiti agli stessi poveri.¹²⁹

Altri pani speciali compaiono nel corso della settimana. A Favara hanno forma di «grandi teste, la testa del Nazareno»; sono preparati dalle fidanzate il Sabato Santo per farne omaggio ai futuri suoceri. «Pure il sabato si sogliono preparare pani festivi di svariate forme a Naro e Racalmuto, resi lucidi dall'albumine dell'uovo e decorati, nel primo di questi paesi, con *cucuzzeddi* (semi di papavero). Un pane speciale, detto *pani di cena*, con uovo al centro si confeziona a Vallelunga. Ad Alimena le *accene* sono invece di veri e propri dolci a forma di uccello che fungono da pane nella mensa imbandita per rappresentare "l'ultima cena"».¹³⁰

A Buscami si suole ancora preparare un tipico *pani ri pasqua* che «ha forma rotonda e reca in mezzo una crocetta rilevata nella stessa pasta: è di grano duro, pesa circa due chili, viene consumato il giorno di pasqua, e ci richiama il pane tetrablomo, raffigurante l'ostia del banchetto eucaristico». Altrove «nomi e forme di pane rimangono ad attestare tradizioni scomparse ma che certamente trovano dei nessi nella simbologia pasquale. La *cruna rô Signori* e a *tinagghia*, ad esempio, sono pani che ancora a Modica [...] si sogliono confezionare per i bambini un po' in tutti i tempi».¹³¹

A parte le uova di cioccolata prodotte industrialmente e comuni a tutte le regioni d'Italia, tipici dolci pasquali in Sicilia sono la *cassata*, le *cassatelle* con ricotta, fritte o al forno, i *pupi cull'ova* e i *picureddi*, «pecorelle di pasta reale, la cui posa è divenuta ormai un classico: sdraiate su un fianco sopra un prato verde disseminato di confetti multicolori, con una banderuola rossa, simile a quella che nell'iconografia sacra è in mano a San Giovanni, infilzata

sul dorso».¹³²

Una precisazione è però d'obbligo: quelli che abbiamo chiamato genericamente *pupi cu l'ova* sono in realtà pani con l'uovo che da tempo tendono ad evolversi in dolci. Nel presentarli al vasto pubblico che visitò la Mostra Etnografica del 1891-92, Pitrè si sentì in dovere di fare questa premessa: «Diconsi *pupi cull'ova* certi pani o certe paste dolci di proporzioni diverse, e con forme di bambola, di pupattola, di prete, di mostro, o d'altro, sopra od entro le quali forme sono delle uova sode».¹³³

Un saggio di geografia linguistica ed etnografica, appunto sui pani di Pasqua con l'uovo, è stato recentemente pubblicato da Giovanni Ruffino il quale, attraverso una paziente ricerca sul campo, ha individuato ben 12 aree di produzione di questi pani, «ciascuna delle quali si caratterizza per un tipo lessicale prevalente» e «una dozzina ancora di aree isolate, prive di consistenza territoriale».¹³⁴ Procedendo da occidente verso oriente le aree lessicali sono:

- 1) Area di *campanaru*, comprendente il Trapanese, il Marsalese e l'isola di Pantelleria. Anche se il nome richiama l'immagine delle campane, «piuttosto che del campanile (significato primario della voce)», non c'è corrispondenza con la forma dei pani raccolti.
- 2) Area di *cannatuni*, che include il resto della provincia di Trapani e parte dell'Agrigentino. Il nome evoca l'immagine della brocca (*cannata*), ma le figurazioni più comuni riscontrate sono la colomba e la *urzedda*, ossia la borsetta (Salemi). Nel *cannatuni* di Alcamo «la pasta è appendice ornamentale di un uovo che, col suo rosso acceso, diviene l'elemento centrale».
- 3) Area di *cannateddu*: presente anche a Pantelleria, comprende una dozzina di comuni nord-occidentali della provincia di Palermo con testimonianze isolate nell'interno sino ad Enna. Non esistono riscontri figurativi.¹³⁵
- 4) Aree delle onomatopee (1. *ciciu*; 2. *ciliciu*). Il primo sottotitolo si riscontra nel Belice del versante agrigentino. Il secondo si estende in parte del Catanese non costiero e dell'Ennese (Centuripe e Catenanuova) e del Siracusano (Lentini e Carlentini).
- 5) Area di *pupu cull'ovu*. Abbraccia buona parte della provincia di Palermo sfiorando i centri madoniti settentrionali e quelli messinesi più occidentali. All'interno della macroarea si riscontrano alcuni tipi isolati come *pizzu* a Collesano, *panare* a Piana degli Albanesi, ecc. Prevalgono in tutta l'area le figurazioni oggettuali non sempre determinate. «Gli unici esemplari antropomorfi coerenti con la denominazione sono quelli di Lascari».
- 6) Area di *cannileri*: copre quasi tutto l'Agrigentino penetrando nel Nisseno e dell'Ennese. Le figurazioni non hanno nulla a che vedere col candelabro.
- 7) Area di *panaredda*: compattamente presente in una piccola isola della vasta area di *cannileri*, gravita in parte dell'Agrigentino con presenze anche nel Ragusano e nel Siracusano. Presenta frequenti riscontri figurativi.
- 8) Area di *aceddu*: comprende alcuni comuni madoniti, nisseni settentrionali e si attesta anche in alcuni comuni del Siracusano e del Catanese. In alcuni paesi (Alimena, Valledolmo) si alterna col tipo *accena* (pane della cena).
- 9) Area di *varata*. Il nome presuppone una base di varia forma. Si riscontra a Mistretta, a Caronia, a Galati Mamertino.

10) Area di *cuddura* (*cull'ovu*). Comprende i territori messinesi centro-orientali ed etnei fino alla periferia di Catania ed è presente isolatamente anche a San Mauro Castelverde e Troina.

11) Area di *palummedda*: tipo lessicale prevalente ma tutt'altro che esclusivo, in un'estesa fascia sud orientale comprensiva di comuni ennesi, catanesi, ragusani e siracusani.

12) *Compresenza di più tipi*: sono almeno tre. Una si trova al confine tra le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta; una prevalentemente ennese; e una di confluenza dei territori catanesi, siracusani e ragusani.¹³⁶

A Bisacchino, nel Palermitano, si usa tutt'ora preparare dolci con le uova a forma di seno femminile detti perciò *minneddi*.¹³⁷

Nel complesso la tradizione dei pani di Pasqua mostra ancora una certa vitalità, sia pure affievolita: risultano «tutto sommato, quasi inesistenti i centri nei quali la tradizione sia del tutto scomparsa». A Campobello di Licata e a Ravanusa, dove non si fanno più «i non dimenticati pani della Pasqua» le donne più anziane hanno dimostrato di saperle preparare su richiesta dei ricercatori. «Altrove (tranne che nel Valdericino) permane quanto meno il nome assieme al ricordo».¹³⁸

L'evolversi del pane pasquale in dolce ha comportato «una sempre più massiccia utilizzazione d'ingredienti estranei alla panificazione tradizionale: all'olio è subentrata la sugna (*saimi*), al lievito (*criscenti*, *livatina*) l'ammoniaca (*armòniu*)». Si sono inoltre introdotte «sovrastutture decorative sempre più elaborate» in cambio dei tradizionali semi di sesamo o di papavero (*paparina*)»: il *pane-dolce* dei nostri giorni viene così ricoperto da «una semplice glassa di zucchero, albume e limone (*marmurata*, *vilata*, *allustrata* o *jelu*, a seconda delle parlate), che un tempo veniva stesa con una penna di gallina».¹³⁹ Le uova, che s'inseriscono generalmente sode, possono essere colorate di rosso, il colore della fertilità.¹⁴⁰ «La colorazione può essere ancora oggi rudimentalmente ottenuta mettendo a bollire le uova in un infuso ottenuto da una speciale radice, la *rùggia* (testimonianze raccolte a Mezzojuso - PA e a Librizzi - ME). Più frequentemente si usa strofinare sul guscio dell'uovo della carta velina rossa leggermente inumidita».¹⁴¹

A San Biagio Platani, nell'Agrigentino, nei tempi passati il fidanzato (*zitu*) donava alla fidanzata (*zita*) un *cannileri* con 10 uova. Nei quartieri marinari di Sciacca il pane pasquale donato alla fidanzata conteneva ben 21 uova. In quelli abitati da famiglie contadine «la *zita* usciva di casa a mezzogiorno del sabato santo per recarsi a casa del futuro sposo, al quale faceva dono di un *cannileri* con nove uova, mentre ne riservava uno con quattro al suocero e con due alla suocera».

I pani di Pasqua si mangiavano solo dopo la Resurrezione. Prima di consumare i *pasturi*, a Sant'Agata di Militello il membro più anziano della famiglia bruciava in casa un po' d'incenso e benediceva i familiari. A Favignana il *campanaru* si mangiava il Sabato Santo dopo aver baciato per terra. A Centuripe, ma anche altrove, il pane di Pasqua si consumava in chiesa mentre suonava il *Gloria*, «quando veniva repentinamente abbassato il grande velo quaresimale e talvolta si liberavano le colombe. A Montelepre (PA) questo rito era accompagnato dalla formula: *A gloria sunàu / cannateddu si spizzau / e si fici a mmostra a mmostra / cannateddu senza ossa*».¹⁴²

(A Gloria suonò / *cannateddu* si spezzò / e si fece a pezzetti / *cannateddu* senza ossa).

A San Biagio Platani la Domenica di Resurrezione si caratterizza per l'incontro di Cristo Risorto con la Madonna nella surreale scenografia del corso principale artisticamente addobbato di *archi di pane*.¹⁴³ Autori di questi spettacolari allestimenti sono, in competizione tra



(Foto M. Liberto)

loro, i devoti della Madonna (*madunnara*) e quelli del Signore (*signurara*), facenti capo rispettivamente alle confraternite del SS. Sacramento e del SS. Rosario, istituite nel Seicento. «Ciascun gruppo gestisce la propria metà a partire da due archi che si fronteggiano a breve distanza nel punto centrale: i *signurara* curano il tratto di strada che dalla chiesa si allunga verso est, i *madonnara* quello che va verso ovest. Mosaici, ingressi di cattedrali, riproduzioni di strutture architettoniche, fontane, intrecci ed elaborazioni fantasiose che rilevano una notevole perizia tecnica, tutto è pretesto per solennizzare in maniera originale il trionfo di Cristo sulla morte. A San Biagio gli *archi* — così viene chiamato il complesso di queste costruzioni — hanno preso particolare slancio dopo l'abolizione del giorno di S. Giuseppe dal calendario festivo [...] Agli eccessi attuali che portano i sambiagesi a calcolare persino il numero di cereali, legumi e spezie impiegati per confezionare mosaici della Passione e di altre scene bibliche, si oppone il ricordo di un cerimoniale molto sobrio che lasciava però intravedere più scopertamente le strutture e i simboli che ancora oggi, nonostante tutto, lo informano».¹⁴⁴ Gli *archi* un tempo erano soltanto due, addobbati, come adesso, con agrumi, fiori, rosmarino, alloro, foglie di palma e soprattutto

pani. Alcuni di questi pani, generalmente azzimi, sono decorati con la glassa (*marmurata*) e talvolta anche con palline di zucchero colorato (*diavulina*). «Al centro e ai lati degli *archi* vengono appese tre *nimpi*, una sorta di lampadari la cui anima in legno, adesso in ferro, viene interamente rivestita di datteri bucati, di palme intrecciate e fiori, generalmente di banana». Intagliati con straordinaria maestria, i pani degli *archi* sono di dimensioni ridotte rispetto a quelli che nella stessa San Biagio si preparavano a gloria di San Giuseppe.

Altri pani benedetti fanno spettacolo in occasione di particolari feste religiose della Sicilia occidentale. Una di queste feste è quella del SS. Crocifisso che si celebra nei primi tre giorni di maggio a Calatafimi.¹⁴⁵ Ogni quattro anni sfilano in pompose processioni, parzialmente a cavallo, i rappresentanti di tutti i ceti del paese. Portano in dono *lu prisenti*, un coppa d'argento

piena di monete d'oro, e *lu circù*, cupola sormontata da una croce di pane con spighe, sostenuta da un lungo bastone e ricoperta da alloro, fiori, nastri colorati e *cuccidati* di circa 200 grammi, adorni di figurine di cacio fresco appositamente preparati dai *Pecorai* e dai *Caprai*. In sella alle loro cavalcature i *Borgesi* e i *Cavallai* lanciano manciate di confetti e noccioline. Da sopra un carro tirato da buoi su cui è installata una torre alta tre metri, e anche'essa culminante in una croce di pane con spighe, i *Massari* distribuiscono a piene mani pani benedetti ai fedeli.

Non meno suggestivi sono i festeggiamenti in onore della Madonna di Tagliavia che ogni anno si svolgono a Vita il giorno dell'Ascensione. Oltre alla processione, alla messa di mezzanotte e alla benedizione mattutina degli animali, si registra un aspetto inedito di folklore religioso nel pomeriggio: «Misticismo, fantasia e tradizione si intrecciano componendo uno scenario colorito che trasporta in altri tempi e in altre dimensioni». Sfilano per le vie cittadine non pochi fedeli a cavallo, un carro carico di olive e di vino e le «carrozze del Pane». Sui balconi stracarichi di persone d'ambo i sessi e d'ogni età e nelle strade assiegate da turisti vengono lanciati buste di olive e di vino e tanti *cuccidati*. «È la festa dell'abbondanza, ma anche l'espressione del ringraziamento alla Madonna di Tagliavia per il raccolto agricolo, con chiare finalità propiziatricie [...] Per l'aspetto comunicativo e per la forza emotiva da cui è caratterizzata, la festa è stata trasferita anche in Canada, a Toronto, dove i numerosi emigrati vitesi hanno ravvivato il culto della Madonna di Tagliavia e diffuso la tradizione siciliana in mezzo ad altre comunità».¹⁴⁶

Degna di nota è pure la *Frottola*, manifestazione religiosa che si svolge a Cefalù la domenica successiva alla festa di Corpus Domini. L'aspetto più originale è costituito dalla pittoresca sfilata di carri allegorici, addobbati con primizie e fiori, e di bambini che portano canne alle cui estremità sono attaccati, come trofei, *cuccidati*. L'allegro corteo, accompagnato dalla banda musicale e da gruppi folkloristici, va distribuendo pane per le strade.¹⁴⁷

Per grazia ricevuta il 3 maggio a Barrafranca i devoti di Sant'Alessandro offrono al Santo ex voto di pane riproducenti parti anatomiche.¹⁴⁸ Il 22 dello stesso mese, in occasione della festa di Santa Rita, a Castelbuono si distribuisce pane benedetto e piovono rose dal campanile di una chiesa.¹⁴⁹ Nei borghi rurali di Castelluccio-Graneri di Noto la Santa delle cose impossibili si festeggia l'ultima domenica di luglio con fuochi d'artificio, giochi popolari, gimkana di trattori, asta di prodotti tipici cui fa da contorno la sagra del *pani cunzatu*, pane casereccio condito con olio d'oliva e innaffiato da buon vino.

Già, *u pani cunzatu*, umile prelibatezza contadina che non manca mai nelle sagre paesane e segnatamente in quelle dell'olio, del vino e del pesce. Ma, se le sagre e le feste sono brevi parentesi nel lungo squallore del quotidiano, il pane di tutti i giorni rimane pur sempre grazia di Dio, metafora della vita e simbolo dell'alleanza dell'uomo con il Creatore.

Note

- 1 Cfr. E. Onufrio, *La Conca d'oro – Guida Pratica di Palermo*, Palermo 1976, pp. 75-76 e 83.
- 2 Cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia società*, Palermo 1990; V. Lanternari, *La grande festa. Vita rituale e sistemi di produzione nelle società tradizionali*, Bari 1976, pp. 509-521; M. Eliade, *Trattato di storia delle religioni*, trad. it., Torino 1976, pp. 371-375. Su altri aspetti della festa cfr. L. Sciascia, *Feste religiose in Sicilia*, Bari 1965; L. Mazzacane - L. M. Lombardi Satriani, *Perché le feste*, Roma 1974; A. Rossi, *Le feste dei poveri*, Palermo 1986.
- 3 Cfr. S. Freud, *Totem e tabù*, trad. It., Torino 1975, p. 144.
- 4 Cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia cit.*, p. 14.
- 5 Cfr. A. Cusumano in A. Buttitta – A. Cusumano, *op. cit.*, p.87.
- 6 Cfr. A. Buttitta, *Ibidem*, p.19.
- 7 Cfr. A. M. Cirese, *Introduzione a A. Uccello, Pani e dolci di Sicilia cit.*, pp. 9-10.
- 8 Cfr. G. Pitрэ, *Catalogo illustrato cit.*, p. 3 e 59-64.
- 9 Cfr. F. Brancato, *L'Esposizione Nazionale di Palermo (15 novembre 1891-5 giugno 1892)*, Palermo 1985, p.22.
- 10 Cfr. J. Vibaek, *Museografia e cultura materiale in AA.VV., La Cultura materiale in Sicilia*, Palermo 1980, pp. 644-655.
- 11 Cfr. G. Pitрэ, *La Famiglia la casa cit.*, p.184.
- 12 Cfr. V. Graziano, *Ciminna-Memorie e documenti*, a cura di F. Brancato, Palermo 1989.
- 13 Cfr. G. Pitрэ, *La Famiglia la casa cit.*, pp.183-184.
- 14 Cfr. R. Castelli, *Credenze e usi popolari siciliani*, Palermo 1980, p.33.
- 15 Cfr. V. Graziano, *Canti e leggende cit.*, p.68.
- 16 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia cit.*, p.100.
- 17 Cfr. *Ibidem*.
- 18 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia Un anno di feste. Le tradizioni religiose e rurali*, Palermo 2000, p. 55.
- 19 Cfr. O. Granata, *Valledolmo dall'origine ai giorni nostri*, Palermo 1982, p.160.
- 20 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *op. cit.*, p.108.
- 21 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia cit.*, p.34.
- 22 Cfr. *Ibidem*, p.65.
- 23 Cfr. *Ibidem*, p.73.
- 24 Sulle feste di San Calogero cfr. G. Pitрэ, *Feste patronali cit.*, pp.367-385.
- 25 Cfr. G. Cocchiara, *Le immagini devote del popolo siciliano*, pp.27-28 e 167-168. Una immagine di San Calogero è pure allegata da Pitрэ in calce al volume *Medicina popolare cit.*
- 26 Cfr. A. Amitrano Savarese, *Sicilia antropologica*, Palermo 1992, pp. 88-89.
- 27 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia cit.*, p.34.
- 28 Cfr. *Ibidem*, pp.76-77.
- 29 Cfr. G. Cilona, *Favara nel tempo*, vol.2, Agrigento 1992, pp.135-136.
- 30 Cfr. G. Pitрэ, *Feste patronali cit.*, p.384.
- 31 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia cit.*, p.118.
- 32 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *op. cit.*, p.108.
- 33 Cfr. G. Pitрэ, *La famiglia la casa cit.*, pp.185-186.
- 34 Cfr. R. Castelli, *Credenze e usi cit.*, p.41.
- 35 Cfr. B. Rubino, *Bizzarrie della panificazione*, art. cit.
- 36 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste cit.*, p.383.
- 37 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia cit.*, pp.102-103.
- 38 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste cit.*, p.409.
- 39 Cfr. G. Pitрэ, *Cartelli, pasquinate, canti, leggende, usi del popolo siciliano*, Palermo 1978, p.168.
- 40 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste cit.*, p.411.
- 41 Cfr. G. Pitрэ, *Usi e costumi – Credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. I, Palermo 1978, p.400.
- 42 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia cit.*, p.96.
- 43 Cfr. A. Cusumano in A. Buttitta – A. Cusumano, *op. cit.*, p.106.
- 44 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio cit.*, p.59; Regione Siciliana Assessorato Beni Culturali, *Percorsi di studio nella Valle del Sosio* (a cura di I. e M.. Profeta), Palermo 1999, p.63.
- 45 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio cit.*, p.59.
- 46 A fornirci queste informazioni è stata il 20 luglio 2001 Illuminata Profeta, gelosa custode delle tradizioni albanesi e

appassionata promotrice del turismo culturale nella Valle del Sosio.

47 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *Pane e festa* cit., p.17.

48 Cfr. M. Zanzucchi Castelli, *Pane* cit., p.56.

49 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., pp.416-417.

50 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p.120.

51 Cfr. A. Cusumano in A. Buttitta – A. Cusumano, *op. cit.*, p.106.

52 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., pp.96-97.

53 Sulla descrizione dello *sfinciuti* e le possibili varianti cfr. G. Coria, *Profumi* cit., pp.95-96.

54 Cfr. *Ibidem*, pp.92-93.

55 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p.149.

56 Cfr. *Ibidem*, p.97.

57 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., p.427.

58 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p.99.

59 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., p.45.

60 Cfr. *Ibidem*, pp.92-93.

61 Cfr. M. Zanzucchi Castelli, *Pane* cit., p.116.

62 Cfr. J. G. Frazer, *Il ramo d'oro* cit., p. 410.

63 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., pp.444-445.

64 Cfr. *Ibidem*, p.445 n.1.

65 Cfr. A. Buttitta, *Le feste di Pasqua*, Palermo 1980, p.168.

66 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., pp.65-68.

67 Cfr. *Ibidem*, p.68.

68 Cfr. S. Burgaretta, *Api e miele in Sicilia*, Avola, Edizione del Museo Etnoantropologico della Valle del Belice, Gibellina 1982, pp.57-59.

69 Cfr. G. Coria, *Forme e magia dei dolci in Sicilia* in *La Sicilia ricercata*, n.5., p.93.

70 Cfr. M. Zanzucchi Castelli, *Il Pane* cit., p.174.

71 Cfr. G. Coria, *Forma e magia* cit., p.94.

72 Cfr. G. Pitрэ, *Usi e costumi* cit., vol. II, p.76.

73 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., pp.61 e 93.

74 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p.149.

75 Cfr. G. Pitрэ, *Usi e costumi* cit., vol. III, p.261.

76 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *Pane e festa* cit., p.17.

77 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p.99.

78 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., p.181.

79 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p.109.

80 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *Pane e festa* cit., p.108.

81 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., pp.62 e 66.

82 Questa notizia l'ho appresa a Roma da una testimonianza resami da Biagio Di Bella (dirigente della CIA e figlio di un carbonaio di Caronia) nel mese di febbraio 2000.

83 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., pp.62 e 67.

84 Cfr. *Ibidem*, p.41.

85 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p.78.

86 Cfr. la prima tavola allegata da Pitрэ in calce alla sua *Medicina popolare* cit.

87 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p.101. Cfr. pure G. Coria, *Forme e magia* cit., p.94.

88 Cfr. *Ibidem*, p.112.

89 Cfr. M. Zanzucchi Castelli, *Pane* cit., p.165.

90 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., p.328-329.

91 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p.115.

92 Cfr. At 28, 3-6.

93 Cfr. M. Zanzucchi Castelli, *Pane* cit., p.70.

94 Cfr. A. Buttitta – A. Cusumano, *Pane e festa* cit., p.106.

95 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., pp.230-247; Id. *Feste patronali* cit., pp.441-456; F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., *passim*; G. Oddo, *Le radici agrarie nel culto di San Giuseppe in Sicilia* in *Nuova Agricoltura*, 1999, n.4.

-
- 96 Cfr. G. Pitрэ, *Spettacoli e feste* cit., p. XVIII.
- 97 Cfr. S. Salomone Marino, *Costumi e Usanze* cit., p. 228.
- 98 Cfr. S. A. Guastella, *Le parit * cit., p. 228
- 99 Cfr. Id., *Canti popolari* cit., pp. LXLIII-LXLIV.
- 100 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., pp. 26-27.
- 101 In proposito cfr. S. A. Guastella, *L'antico Carnevale della Contea di Modica*, Palermo 1973.
- 102 Sui diversi livelli simbolici delle feste di San Giuseppe cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., pp. 18-19.
- 103 Cfr. G. Pitрэ, *Feste patronali* cit., pp. 456-459.
- 104 Cfr. *Ibidem*, p. 450.
- 105 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p. 75.
- 106 Cfr. *Ibidem*, pp. 75-76.
- 107 Cfr. *Ibidem*, pp. 77-78.
- 108 Cfr. M. Croce, *Le cene di S. Giuseppe in Kal s – arte in Sicilia*, 1998, n.2, p. 36.
- 109 Cfr. *Salemi luogo di delizia*, s.d. (ma del 2001), pp. 18-19. Il testo   di Mario Tumbiolo.
- 110 Questa informazione mi fu fornita il 20 marzo 2001 dalla signora Antonina Surdi Maltese della Associazione Culturale Pusillesi di Salemi.
- 111 Cfr. Foglio ciclostilato dell'Associazione Pusillesi-Salemi.
- 112 Nell'orizzonte folklorico del Sud il vino   sempre associato al pane. Cfr. I. Silone, *Vino e pane*, Milano 1982.
- 113 Cfr. M. Croce, *Le cene* cit.
- 114 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p. 57.
- 115 Testimonianza di Angela Li Pira (classe 1934) sposa di Giuseppe Zero, nativo di Mezzojuso.
- 116 Cfr. Comune di Poggioreale – A. T. Pro-loco "Elimo", *2  Mostra dello squartucciatu 18-19 marzo 1996*, p. 9.
- 117 Cfr. *Ibidem*, p. 11.
- 118 Cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., pp. 148-149.
- 119 Cfr. J. G. Frazer, *Il ramo d'oro* cit., p. 679.
- 120 Cfr. G. Oddo, *Le radici agrarie* cit., p. 60.
- 121 Cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., pp. 122-123.
- 122 Cfr. G. Oddo, *La Settimana Santa in Sicilia in Nuova Agricoltura*, 2000, n. 4, pp. 61-63.
- 123 Cfr. A. Buttitta M. Minnella, *Pasqua in Sicilia*, Palermo 1978, p. 8.
- 124 Cfr. F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., p. 42 n.8. Cfr. pure A. Buttitta – M. Minnella, *Pasqua* cit., pp. 19-20; A. Buttitta, *Le feste di Pasqua*, Palermo 1980, pp. 41-43.
- 125 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p. 78-79.
- 126 Cfr. C. Paterna, *La Settimana Santa nelle Madonie* in A. Buttitta, *Le feste* cit., p. 90.
- 127 Cfr. *Ibidem*, pp. 92-94.
- 128 Cfr. A. Buttitta, *Le feste* cit., p. 44.
- 129 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p. 82.
- 130 Cfr. A. Buttitta, *Le feste* cit., pp. 44-45.
- 131 Cfr. A. Uccello, *Pani e dolci di Sicilia* cit., p. 82
- 132 Cfr. G. Coria, *I dolci della Pasqua in La Sicilia ricercata*, 2000, n.4, p. 89.
- 133 Cfr. G. Pitрэ, *Catalogo illustrato* cit., p. 61. Sull'argomento cfr. dello stesso A: *Spettacoli e feste* cit., pp. 224-226; *Usi e costumi*, vol. IV, cit., pp. 361 e 364; *La famiglia, la casa* cit. 190-192.
- 134 Cfr. G. Ruffino, *I pani di Pasqua in Sicilia – Un saggio di geografia linguistica e etnografica*, Palermo 1995, p. 35.
- 135 A Prizzi il pane pasquale con l'uovo si chiama *cannateddu* ma ha la forma di un panierino. Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p. 81.
- 136 Cfr. G. Ruffino, *I pani di Pasqua* cit., pp. 35-36.
- 137 Cfr. M. Liberto, *Valle del Sosio* cit., p. 97.
- 138 Cfr. G. Ruffino, *I pani di Pasqua* cit., pp. 38-39.
- 139 Cfr. *Ibidem*, pp. 32-33.
- 140 Cfr. B. Dupaigne, *Le pain*, Paris 1979, p. 112 cit. da G. Ruffino, *I pani di Pasqua* cit., p. 31.
- 141 Cfr. G. Ruffino, *I pani di Pasqua* cit., p. 31, n. 11.
- 142 Cfr. *Ibidem*, pp. 37-38.
- 143 Cfr. S. D'Onofrio, *Gli Archi di San Biagio Platani* in A. Buttitta, *Le feste* cit., pp. 139-144; A. Cusumano in A. Buttitta A. Cusumano, *Pane e festa* cit., pp. 102-104.

144 Cfr. S. D'Onofrio, *Gli Archi* cit., pp.140-142.

145 Cfr. D. Trapani, *Il SS. Crocifisso di Calatafimi*, Calatafimi 1982; F. Giallombardo, *Festa orgia* cit., p.60; M. Zanzucchi Castelli, *Pane* cit., pp.46-47.

146 Cfr. Regione Siciliana, *Sicilia* cit., pp.114-115.

147 Cfr. *Ibidem*, p.78.

148 Cfr. *Ibidem*, p.53.

149 Cfr. *Ibidem*, p.74.



Gianbecchina
Le déjeuner sur l'herbe - 1976
Olio su tela cm 200 x 150