

FESTA SANT'ANTONIO ABATE: FUOCHI BENEDETTI AD ALFEDENA TRA VINO E GASTRONOMIA

16 Gennaio 2019



ALFEDENA – La festa di onore di Sant'Antonio Abate il 17 gennaio è un appuntamento obbligato nel piccolo borgo di Afedena (L'Aquila), nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo; già da giorni i giovani stanno accatastando grossi tronchi di legna, "l'lena", per preparare i fuochi, in vari punti del paese, per una giornata che da che c'è memoria è dedicata alla condivisione, ai ricordi, al divertimento.

Riti pagani e religiosi che caratterizzano un periodo dell'anno legato secondo la tradizione popolare al culto della famiglia, della cura dei campi e degli animali, al riposo dal lavoro contadino nelle lunghe serate d'inverno che nel passato si trascorrevano davanti al fuoco scoppiettante dei camini e delle stufe economiche.

Il culto del santo egiziano, protettore degli animali e molto legato alla tradizione contadina in questo paese è molto sentito, in ogni stalla, in ogni posto dove erano custodite le bestie, la vera risorsa di Alfedena per lunghissimo tempo, c'era un'immaginetta di Sant'Antonio, sormontata da un rametto di ulivo benedetto da don Camillo Lombardi, oggi scomparso, parroco per più di 50 anni, il cui ricordo è ancora molto vivo in chi lo ha conosciuto.

Un atto di devozione con cui la popolazione affidava la custodia e la protezione di quanto avevano di più prezioso, la perdita di quegli animali, avrebbe potuto comportare per quelle economie fondate sulla sussistenza, la rovina, il rischio concreto di andare incontro a lunghi periodi di stenti.

Una devozione che oggi ha lasciato un po' il passo alla parte ludica della festa, con la riscoperta della musica popolare, della gastronomia locale.

Insomma, il 17 gennaio, ad Alfedena, dopo la processione solenne e la benedizione dei falò, le strade prendono vita con il suono delle fisarmoniche, e tutti insieme, giovani e adulti, scaldati dal calore delle fiamme, si ritrovano per passare del tempo in allegria.

Ognuno porta quello che ha in casa: due patate da cuocere alla brace, il pane fatto in casa, un po' di vino, e tra stornelli improvvisati, si ripercorrono le storie e gli episodi legati a tanti personaggi che hanno caratterizzato il paese; e per chi ne ha ancora memoria anche la tragedia della Seconda Guerra Mondiale, che colpì molto queste zone che si trovavano lungo la linea Gustav e sotto lo scacco dei bombardamenti.

La festa richiama ogni anno in paese anche tanti turisti, dal vicino Molise e dalla Campania, spinti dal fascino dei fuochi e ancora di più dalla grande quantità di prelibatezze gastronomiche, come la panonta, "lullitte e faciule", le tanto amate "ciceranate", ovvero il granturco lessato, che le nonne preparavano nelle "cottore" e poi servivano nei cartocci, ai tanti che partecipavano alla processione, come genere di conforto

"Questi cartocci in mano avevano il sapore della felicità – ricorda con *AbruzzoWeb* Giovanna Di Laura, alfedense oggi

trapiantata nel capoluogo – eravamo bambini e ci era concesso in questa occasione di fare tardi la sera, stare intorno al fuoco, assaggiare un goccetto di vino, ma soprattutto ascoltare tante storie legate al nostro paese, ai tanti personaggi che nessuno della mia generazione potrà mai dimenticare. E poi c’era spazio per il canto, per le poesie. Per noi alfedenesi non è solo una festa, ma un richiamo di appartenenza al territorio”.

“Dietro il fuoco c’è una metafora importante – aggiunge – la benedizione dei falò ha sempre avuto un simbolismo importante. Mi raccontava mia madre, che era di buon auspicio per avere sempre legna per scaldarsi e soprattutto per stare anche in armonia con i propri cari”.

La madre di Giovanna Di Laura si chiamava Maria Giuseppa, anche lei personaggio molto legato al territorio, oggi non c’è più, ma per anni è stata molto attiva, soprattutto nella parte religiosa della festa. Portava le figlie intorno al fuoco, prapava insieme alle altre donne del paese i cartocci di granturco bollito ed era molto devota al Santo.

E tra i tanti che da sempre animano questa giornata, uno dei più attivi fin dalla tenera età è Crispino Crispi, alfedense doc da più generazioni, titolare del negozio di alimentari in piazza. Molto legato a un fuoco in particolare, quello della via Canapina, la strada dove abitava con i genitori Giovanni e Ida, molto conosciuti in paese e che oggi non ci sono più.

“I miei primi fuochi risalgono al 1966 – ricorda – c’erano Alberto, Nello, Livio, zio Angelino e Alfredo, tutte persone che mi insegnarono nel tempo a fare il fuoco perfetto. Mi ricordo che ogni partecipante portava quello che aveva in casa: due patate da fare sotto la brace, qualche pezzo di maiale da poco ammazzato, un po’ di vino. Un personaggio che per anni ha animato la nostra festa è stato Pietro Melone, anche lui oggi non c’è più. Era capace di raccontare battute per ore, intrattenendo piacevolmente tutta la compagnia”.

“Con il tempo le cose sono cambiate. Ogni anno che passava in quel fuoco si aggiungeva gente da tutti i vicoli del paese anche perché io da piccolo cominciai a suonare tutti gli strumenti che mi passavano per le mani e fu proprio la fisarmonica a dare un impulso caratteristico alla festa. Proprio in un Sant’Antonio, precisamente nel 1990, nacque l’idea di riproporre tutte le canzoni antiche di Alfedena ed insieme a mia sorella cominciammo a raccogliere i vari canti”, aggiunge.

E da una serata di festa nacque il coro “Senza pretese” composto da circa 30 ragazzi di Alfedena, che nel 1992 riuscì a presentare con un concerto in piazzetta i canti raccolti e tramandati da generazioni.

La foto allegata all’articolo è stata pubblicata da Francesca Leoni sulla pagina Facebook “Sei di Alfedena se...”