

L'AQUILA: GLI ANTICHI MESTIERI RIVIVONO NEL SUGGESTIVO PRESEPE VIVENTE DELLA FRAZIONE DI CAMARDA

29 Dicembre 2025



L'AQUILA - Domenica 28 dicembre 2025 si è svolta a Camarda (L'Aquila), per iniziativa dell'associazione culturale "Il Treo", la XXXIV edizione del "Presepe Vivente". Il percorso ha preso le mosse dalla piazzetta di Piedi la Forma, dove, in un angolo alberato, ad intonare arie natalizie, era la "Corale L'Aquila", per snodarsi poi, parallelamente alla strada del "Fossato", lungo via delle Pagliara, via del Colle, via Camardella, quel piccolo dedalo di viuzze che ancora in un passato non lontano costituiva il ventre del grazioso villaggio, il suo cuore pulsante.

Ed ecco figuranti vestiti da briganti, muniti di archibugi, che inveiscono da dietro sbarre di ferro (una figura, quella del brigante, mai scomparsa dall'immaginario del mondo contadino abruzzese); ed ecco uomini e donne vestiti con abiti tradizionali a riproporre antichi e affascinanti mestieri artigianali, quali il fabbro, il funaro, il ciabattino, lo scalpellino, il bastaio, (in dialetto "ju mmastàro", colui che fabbricava o aggiustava il basto, "ju mmàftu", la grossa rudimentale sella che veniva posta sulla groppa dell'asino, animale da soma indispensabile ai nostri contadini fino a cinquanta anni fa), lo scrivano (l' "intellettuale" del paese cui nei tempi andati si ricorreva per farsi scrivere una lettera).

Inoltre scene di attività domestiche, quali la tessitura, la scardatura della lana, la conciatura del grano con un utensile anch'esso rudimentale, "ju croveju", consistente in un ampio telaio circolare di latta bucherellato, delimitato da una circonferenza di legno, che appeso tramite una fune al punto di convergenza di tre grossi pali poggiati sul terreno richiedeva mani di donne esperte per vagliare il grano dalle impurità; o la pasta fatta in casa, farina amalgamata con uova fresche,

ammassata e poi spianata sulla tavola (la “spianatora”) con il mattarello, come facevano le nostre mamme e, ancor più, le nostre nonne.

A differenza delle passate edizioni, quest’anno il percorso ha ripiegato sulla più larga via del Fossato, per poi condurci, attraverso la piazzetta del Treo, con la sua monumentale fontana, alla piazza principale, antistante la chiesa parrocchiale.

Qui, come felice epilogo della manifestazione, è andata in scena una realistica rappresentazione del racconto evangelico, con Maria e Giuseppe che conducono un asinello con tanto di basto sulla groppa verso una capanna di legno sapientemente realizzata: una stalla come doveva essere quella di Betlemme, con un bue accosto alla mangiatoia e della paglia fresca pronta ad accogliere il Bambinello (che quest’anno era una bambina); mentre una voce narrante, con una dolce melodia a fare da discreta colonna sonora ha rievocato il mistero antico e sempre nuovo di un Dio che si fa carne e sangue.

Anche quest’anno, lungo il cammino, a mitigare il freddo pungente, molti i punti di ristoro, nei quali si sono potute gustare saporite pizze fritte, deliziose ciambelline, e la “joncata”, fresco ed invitante “caseario” ancora allo stato fluido che si ricava da quel che resta nel fondo del recipiente quando le massaie preparavano forme di latticini di bovini o ovini per il consumo domestico. Sempre gradita, alla fine del percorso, la minestra con i tritoli, pasta ammassata con acqua e farina, nonché il piatto di cotiche e fagioli. Il tutto innaffiato da ottimo “vin brulé”.