

LE FESTE DI SANT'ANTONIO IN ABRUZZO: RITO DEI FUOCHI TRA DEVOZIONE E TRADIZIONE

17 Gennaio 2019



L'AQUILA – Arde in tanti paesi d'Abruzzo, come il fuoco a lui consacrato, il culto di Sant'Antonio Abate, che cade oggi 17 gennaio.

All'eremita egiziano, protettore degli animali, ritratto nell'iconografia religiosa in compagnia di un maialino, curatore delle malattie della pelle, sono tanti gli eventi e le feste organizzate in questi giorni, dove a fare da padrone sono i fuochi, la tradizione, la musica popolare.

La carrellata di *AbruzzoWeb* comincia a Cermignano (Teramo), il paese dei biscottini "li cillitte", chiamati così per la forma che ricorda un uccellino, dove è tutto pronto per "Lu Sand Andonje", che verrà festeggiato sabato 19 e domenica 20. Dalle 18, per tutto il week end, canti, balli, gastronomia e allegria. Prevista anche una mostra fotografica.

Sabato 19 e domenica 20 anche a Nepezzano, frazione di Teramo, torna l'appuntamento per la tradizionale ricorrenza de "Lu Sand'Andonje". L'evento è giunto quest'anno alla sua ottava edizione. Non mancheranno gruppi itineranti, musica e balli. Presso gli stand gastronomici, aperti sabato dalle 19 e domenica dalle 15,30, si potranno degustare polenta e salsicce, *mazzafam* e prosciutto, pipindune e sardelle, dolci tradizionali e ci si potrà scaldare con vin brulè, vino cotto, cioccolata e bombardino.

Sabato alle 19 apertura stand enogastronomici, alle 20 esibizione gruppi folkloristici per le vie del centro storico. Domenica 20 gennaio alle 15.30, apertura stand enogastronomici, alle 16 benedizione degli animali con cerimonia, a seguire intrattenimento per bambini con l'animazione di Pallino e per finire alle 19 concerto live "Il Secondo Taglio e "I Cugini Di Campagna".

Spostandoci in provincia di Chieti, già da oggi, si rinnova la tradizione anche a Roccamontepiano (Chieti), con le rappresentazioni teatrali di strada e i fasci di canne incendiate per il santo eremita. A partire dal primo pomeriggio, su tutto il territorio pedemontano della Majelletta prende vita una delle manifestazioni più sentite della tradizione popolare abruzzese.

In questi giorni i paesi che si adagiano ai piedi della Majella vedono arrivare numerosi visitatori e curiosi proprio dai centri urbani più grandi, sempre alla ricerca di ciò che genuinamente porta allegria e divertimento, come nel caso di Roccamontepiano, Casacanditella, Pretoro, Casalıncontrada con varie tradizioni, sfilata dei carri, rappresentazioni allegoriche della vita del santo.

Ma è senza ombra di dubbio Fara Filiorum Petri, sempre nel Chietino, la vera e propria capitale delle "Farchie", i fuochi che vengono accesi in tutto il paese. A Fara la leggenda vuole che proprio Sant'Antonio Abate fermò l'avanzata francese nel 1799 incendiando grandi querce in località la Selva.

A Roccamontepiano, la tradizione si rinnova con quella del "Sant'Antonie" rappresentazione teatrale della vita del santo.

Tutto si svolge attorno ad un fuoco sacro acceso in mezzo all'aia della contrada. Ritenuto il protettore degli animali, le festività abruzzesi legate al suo nome sono accomunate da alcuni elementi comuni come il fuoco, i canti di questua, i balli, il vino e la gastronomia offerta agli ospiti. Gli elementi del sacro e del profano ci sono tutti adesso si tratta di aspettare l'arrivo del 17 gennaio. In contrada Terranova l'appuntamento è alle ore 17.30.

Il Fai (Fondo ambientale italiano) Marsica, con il sostegno dell'Aia dei musei, ha programmato per domenica 20 gennaio, a partire dalle 16,30, nella struttura museale di Avezzano (L'Aquila), un incontro con l'antropologa Adriana Gandolfo che illustrerà usi e costumi di questa atavica celebrazione, ricca di significati simbolici, e spiegherà il perché dei banchetti e delle pire gigantesche.

Le scosse sismiche dei giorni scorsi non ha scoraggiato i cittadini di Collelongo (L'Aquila), dove è tutto pronto per la tradizionale festa. È iniziato già da giorni l'allestimento dei "torcioni", torce fatte con tronchi di quercia sezionati e riempiti con legname secco; la sera del 16 gennaio, da sempre, in alcune vecchie case del paese, dotate di grossi camini, hanno messo a cuocere una grande quantità di granturco in enormi caldai di rame, le "cottore".

Verso le 21 il parroco, accompagnato dal sindaco del paese e dai musicanti ha intonato canti in onore del Santo, visita le case e benedice il granturco che cuoce. Durante la notte continuano le visite alle cottore, dove gli ospiti mescolano i "cicirocchi" con un grosso cucchiaino di legno poiché tale operazione è ritenuta apportatrice di prosperità e benessere per tutto l'anno.

All'alba del 17 inizia la distribuzione gratuita del granturco cotto e dei panini benedetti detti "panette", a cui segue la Santa Messa, la consueta benedizione degli animali, estesa da qualche anno anche ai mezzi agricoli, e i tradizionali giochi popolari.

E poi ci sono i festeggiamenti ad Ateleta (L'Aquila), dove la ricorrenza risale ai primi anni della fondazione del paese nel 1811. Gran parte della festa è affidata ai giovani del posto che già nei giorni prima setacciano il paese in cerca di legna per realizzare i grandi "coni" al suono di campanacci esclamando durante la questua "pe Sant'Antone". Gli adulti invece si recano nei boschi, nelle campagne limitrofe per tagliare grossi tronchi e ciocchi che in passato venivano trasportati dai buoi e dai muli, oggi dai trattori.

Tutta la legna viene sistemata nelle due piazze principali del paese dove avrà luogo la festa. Le cataste a forma conica raggiungono gli 8 metri di altezza e sulla cima di ognuna sventola l'icona del Santo.

Il 17 all'alba la festa già si annuncia con alcuni colpi di sparo, a seguire l'arrivo della banda che passa per il paese con alla testa il comitato festeggiamenti; poi cominciano i vari rituali religiosi preceduti da forti suoni di campane, la Santa Messa con il panegirico in onore del Santo e per il maialino accanto ai suoi piedi che ricorda quando un tempo girava per il paese in cerca di cibo dopo che era stato consacrato con il rito cruento del taglio di un orecchio.

Il cerimoniale religioso trova il suo culmine alle 15 quando il sacerdote con l'acqua benedetta si unisce al corteo delle autorità del paese, ai personaggi in costume montati su cavalli, a maschere e animali addobbati. La festa prosegue con giochi popolari, con la lotteria del maiale, con gruppi folkloristici, bande e danze intorno ai grandi fuochi accesi. Suggestivi i balli eseguiti con l'accompagnamento delle fisarmoniche. Un ricco menù di pietanze tipiche vanno dalle polente, alle salsicce, alle cotiche e fagioli, costine, pancetta e buon vino locale degustate da un folto numero di partecipanti anche dal vicino Molise.

La narrazione tramandatasi nel tempo a Capitignano (L'Aquila), nella Valle dell'Aterno, non si discosta molto da quella più comune che racconta dei fuochi (le farchie) in ogni quartiere, dei balli, delle musiche, delle pietanze tipiche luogo per luogo in offerta, della benedizione degli animali e del sale e che così viene trasmessa alle generazioni del paese "Dove gli si fa notte", questo era il detto ricorrente nel mese di gennaio dedicato al culto di S. Antonio Abate.

Un maialino, già nei mesi precedenti veniva allevato dall'intero villaggio. Quando, lasciato libero entrava nelle case, era segno di buon auspicio per la protezione degli animali. La sera era ospitato in una delle tante stalle del paese. Il giorno della Vigilia di S. Antonio veniva macellato.

"Gli zampitti" venivano messi all'asta e chi si aggiudicava il palio, il 17 gennaio preparava il maiale, poi offerto alla comunità con il farro, la "quagliata", le rape rosse, i tagliolini e i fagioli. Nella ricorrenza gli animali erano coperti con nastri colorati e ghirlande e poi venivano benedetti fuori dalla Chiesa. Gli uomini portavano cesoie e tenaglie incrociate, simbolicamente preservavano gli animali. Quelli domestici, invece, entravano in Chiesa e lì venivano benedetti.

Questa amata tradizione fu riproposta dal Comitato Pro San Flaviano, dedicato al patrono del paese e istituito nel 1997 di concerto con l'amministrazione. Da 22 anni, quindi, su coordinamento del presidente del Comitato, Pio Fulvi, la tradizione è

stata ininterrottamente rievocata, sempre in collaborazione con le amministrazioni e con alcuni volenterosi cittadini.

Una grande giornata di festa coinvolge da sempre anche tutto il piccolo borgo di Alfedena (L'Aquila), nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo, dove giovani e adulti si ritrovano davanti ai fuochi, in vari punti del paese, con le fisarmoniche, il vino rosso e la voglia di stare insieme in allegria.

Borgo dalla grande vocazione turistica, la festa richiama ogni anno in paese 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 per scaldarsi dal freddo.