



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



# In-Cult



**Wissensbereich**

**Italienische Kulturschätze des  
In-Cult Spiels**

Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Billigung des Inhalts dar, welcher nur die Ansichten der Verfasser wiedergibt, und die Kommission kann nicht für eine etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden.



## IT\_1 | Altamura-Brot

Das Brot von Altamura DOP (Apulien) wird auch heute noch nach dem alten Rezept mit den gleichen Zutaten - Durumweizen, Sauerteig, Salz und Wasser - hergestellt und in Holz- und Steinöfen gebacken. Es zeichnet sich durch seinen Duft, seinen Geschmack und sein Aroma aus. Das Brot hat eine sehr knusprige, 3 Millimeter dicke Kruste, eine weiche, strohgelbe Krume und wird in zwei traditionellen Formen angeboten: eine hohe, überlappende und eine niedrigere, die "Priesterhut" genannt wird. Dieses Brot, das ein Grundelement der Ernährung der Bevölkerung in der Alta Murgia war, wurde von Frauen geknetet, in öffentlichen Öfen gebacken und mit den Initialen des Besitzers gekennzeichnet, damit die Brote nicht verwechselt werden konnten. Die Haupteigenschaft dieses Brotes war seine Haltbarkeit, die für den Lebensunterhalt der Bauern und Hirten während der Wochen, in denen sie auf den Feldern oder Weiden arbeiteten, unerlässlich war. Das Mittagessen dieser Arbeiter bestand aus einer Brotsuppe, die mit Olivenöl und Salz gewürzt wurde. Horaz bezeichnete dieses Brot in seinen "Satiren" (37 v. Chr.) als "das beste Brot der Welt". Die traditionelle Bäckertätigkeit in Altamura wurde in den "Städtischen Statuten" von 1527 bestätigt. Wahrscheinlich konzentrierte sich auch die Mühlentätigkeit ganz auf Altamura; tatsächlich gab es zu Beginn des 17. Jahrhunderts 26 Verarbeitungsbetriebe in voller Aktivität.

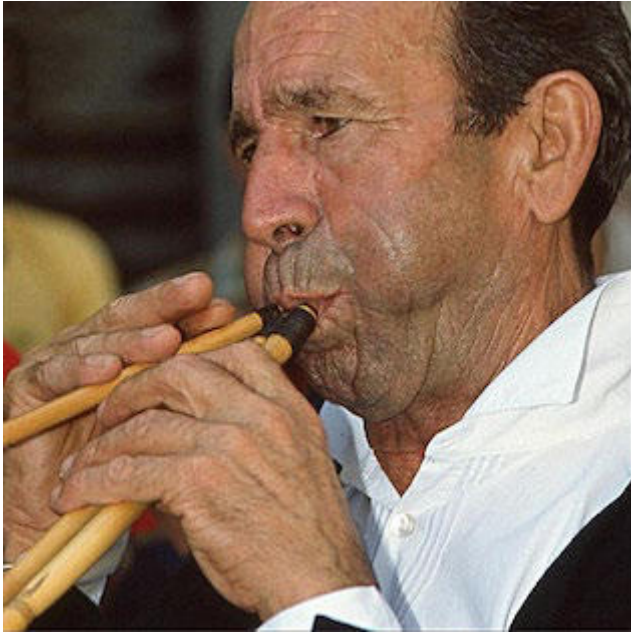
(Foto: © Cristino Ranieri)



## IT\_2 | Kenntnis und Sammlung von Heil- und Esspflanzen

(Kalabrien und Emilia Romagna) Wie die Tiere haben auch die Menschen seit Beginn ihrer Existenz Pflanzen zur Heilung und Ernährung genutzt: Wahrscheinlich entdeckten sie in prähistorischen Zeiten durch Beobachtung, wie einige Kräuter bestimmte Beschwerden heilen und andere ihr primäres Bedürfnis nach Nahrung befriedigen konnten. Die Hüterinnen dieses Wissens waren vor allem die Frauen, die es von Generation zu Generation und mündlich weitergaben, wie es auch heute noch getan wird, wenn auch ohne Kriterien oder wissenschaftliche Studien. Im Mittelalter konnte sich dieses Wissen als sehr gefährlich erweisen: Viele der als Hexen verbrannten Menschen waren Frauen, die wussten, wie man mit Kräutern heilt. Das Wissen um Wildkräuter und ihre Verwendung in der Ernährung ist ebenfalls sehr alt. Die Kräuter symbolisieren seit jeher die Güte der Natur, welche dem Menschen Gemüse anbietet, ohne dass er es anbauen muss. In Zeiten der Hungersnot haben sie das Überleben der Armen gesichert und die Ernährung, die fast ausschließlich auf Mehl basierte, bereichert. In den letzten Jahren ist ein wachsendes Interesse an der Erforschung und dem Verzehr von Wildkräutern zu beobachten, auch wenn das Wissen um sie und ihre Verwendung oft ein Erbe einiger weniger Menschen ist, die die Rezepte bewahrt und über Generationen hinweg mündlich weitergegeben haben.

(Foto: © Iside Cimatti)



### **IT\_3 | Launeddas: ein typisches Musikinstrument**

Die Launeddas sind ein sehr altes, für Südsardinien typisches Musikinstrument, das aus drei Flussschilfrohren unterschiedlicher Größe und Dicke gebaut wird. Die Entdeckung von nuragischen Malereien und Bronzestatuen, die den Launeddaspieler darstellen, zeugt von ihrer Verwendung in längst vergangenen Zeiten. Die Launeddas werden mit ununterbrochenem Atem gespielt, eine Technik, die darin besteht, während der Ausatmungsphase eine Luftreserve in den Wangen anzusammeln, die später ausgestoßen wird, wenn der Spieler mit der Nase einatmet. Auf diese Weise ist es möglich, eine ununterbrochene Luftsäule in das Innere des Instruments zu leiten. Das Repertoire der Launeddas ist an feierliche Anlässe gebunden, bei denen sie eine gesellige Funktion erfüllen. Bei religiösen Anlässen begleiten die Launeddas die Liturgie der Messe und Prozessionen. Die Ausdruckskraft dieses Instruments kommt jedoch vor allem bei der Begleitung von Tänzen zum Tragen. Dank der Schulen nähern sich derzeit viele junge Menschen diesem Instrument. Lebendige Launeddas sind bei Patronatsfesten wie dem Fest des Sant'Efisio in Cagliari (1. Mai) zu hören, wenn der Klang von Dutzenden von Launeddas dem Gang des Heiligen zum Meer vorausgeht. Heutzutage gibt es auch viele Erbauer von Launeddas.

(Foto: © Maria Eugenia Laria)



## IT\_4 | Die Kunst des Stickens, Nähens und Webens

Die Stickerei-, Näh- und Webereischulen von Novilara (1929) und Candelara (1942) boten vielen Frauen ohne Arbeits- und Studienmöglichkeiten eine Zukunft. Dort erlernten sie nicht nur einen Beruf, sondern wurden auch durch Lesen, Singen, Beten, Sport und Theaterspielen geschult. Das Museum der Gemeindeschule ist ein Zeugnis ihrer Arbeit. In einem der Säle sind Nähwerkzeuge und -materialien sowie Stickerei-Artefakte ausgestellt. An den Wänden sind verschiedene Arten von Kurzwaren ausgestellt. In einem Korridor ist kardierte und nicht kardierte Wolle in verschiedenen Farben ausgestellt. Schließlich gibt es noch einen elektrischen Kardierraum, der für Mädchen verboten ist, weil er gefährlich ist. Der Kundenraum zeigt Bilder, die das Leben in den beiden Schulen dokumentieren, Exemplare von Industriemaschinen und eine breite Palette von Artefakten. Eine Ecke des Museums ist Egizia Bargossi gewidmet, der Schöpferin der Textilkunst, Lehrerin und Künstlerin, die sowohl in Italien als auch in der Welt geschätzt wird. Der Besuch des Museums bedeutet, das Leben unserer Vorfahren nachzuvollziehen, ihren Fleiß und ihr großes Können zu schätzen und die Grundprinzipien des Nähens, Stickens und der Stoffe zu verstehen, die die Grundlage für das bilden, was wir heute so sorglos kaufen. Heute findet die Bedeutung einer Stickereischule für Mädchen und Jungen breite Zustimmung.

(Foto: © Maria Rosa Tomasello)



## IT\_5 | Karneval von Satriano di Lucania

Die Protagonisten dieses alten Karnevals (Basilikata) sind: der Bär (Urs), der Eremit (Rumit) und die Fastenzeit (Quaremma). Im Mittelalter litten die Menschen häufig unter Hungersnöten, während die reichen Herren weiterhin ohne Probleme leben konnten. Der Bär steht für den reichen und glücklichen Mann, der Eremit für den armen Mann und die Fastenzeit für die vom Pech verfolgte alte Dame. Jede Maske steht für einen sozialen Stand. Während des Festes spielt jede Figur eine andere Rolle: Der Einsiedler sticht die Leute mit einem Stock; der Bär flößt mit seinem wilden Charakter Angst ein und betäubt alle mit seiner Glocke; Quaremma geht langsam und traurig unter den Leuten umher. Die Rumits gehen am Sonntag vor Fastnacht im Dorf umher, wenn "DER WANDERnde WALD" zum Leben erwacht: Die Baummänner verlassen den Wald und gehen im Dorf umher, indem sie mit einem Stock an die Türen kriechen und schweigen. Diejenigen, die ihren Besuch empfangen, geben ihnen, was sie können, im Austausch für ein gutes Omen. Am Faschingsdonnerstag kann man die traditionellen Masken und den Umzug der "Zita" sehen, der die bäuerliche Hochzeit mit "A Zita" (der Braut) in Begleitung von "lu Zit" (dem Bräutigam), gefolgt vom Priester, den Messdienern und den Gästen, nachstellt. Der Hochzeitszug zieht tanzend und scherzend durch die Straßen des Dorfes, wobei die Rollen vertauscht werden: Die Frauen verkörpern die männlichen Rollen und die Männer die weiblichen.

(Foto: © Antonella Romaniello)



## IT\_6 | Fest der Muttergottes im Mai

Der Berg Soratte (Latium), der die Form eines schlafenden Mannes hat und mehr als 600 Meter hoch liegt, fängt Feuer und die ganze Stadt feiert. Seit 1814 findet das Fest der Madonna di Maggio jedes Jahr am letzten Sonntag im Mai statt und endet mit der Fackelprozession zum Monte Soratte. In den Tagen zuvor werden die Straßen mit Blumen und Lichtern geschmückt, und Hunderte von Schilfrohrbündeln, die seit Februar gesammelt werden, werden entlang des Berges aufgestellt. Am Abend des Festes, wenn die Prozession vorbeizieht, werden alle Schilfrohre angezündet und bieten ein einzigartiges und aufregendes Schauspiel, gefolgt von einer fröhlichen und farbenfrohen Explosion von Feuerwerkskörpern: natürliche Feuer und Feuerwerkskörper werden angezündet, um einen Tag großer Feierlichkeiten abzuschließen. Dieses Fest vereint die Verehrung der Jungfrau Maria und die alten Feuerkulte im Herzen des Frühlings, die mit der Fruchtbarkeit der Erde verbunden sind. Aufgrund seiner besonderen Form galt der Berg Soratte bereits in vorrömischer Zeit als heiliger Ort.

(Foto: © Patrizia Zenga)



## IT\_7 | OH BEJ! OH BEJ! Ein typischer Weihnachtsmarkt

Die ersten Nachrichten über diese Tradition gehen auf das Jahr 1288 zurück, als das Fest des Heiligen Ambrosius in Santa Maria Maggiore (Mailand) stattfand. Die Ursprünge des heutigen Festes gehen auf Jahr 1510 zurück, als Giannetto Castiglione im Auftrag des Papstes in die Stadt kam, um die Mailänder zur Frömmigkeit und zum Glauben zurückzubringen. Da Giannetto befürchtete, von der Bevölkerung, die keine Sympathien für den Papst hegte, nicht willkommen geheißen zu werden, bereitete er Pakete mit Süßigkeiten und Spielzeug vor. Diese verteilte er an die Kinder, die sich um die Prozession versammelt hatten, die, von einer festlichen Menschenmenge umgeben, die Basilika des Heiligen Ambrosius erreichte. Es war der 7. Dezember. Von da an begannen die Menschen, den Markt "Oh bej! Oh bej!" zu veranstalten, mit Ständen für Kleidung, Spielzeug und gastronomischen Produkten der damaligen Zeit: Senf, Castagnaccio (Kastanienmehlkuchen) und Firòn: geräucherte Kastanien, die in Weißwein getränkt und an langen Schnüren aufgereiht wurden. Der Name "Oh bej! Oh bej!" stammt von den Freudenrufen der Kinder beim Anblick der Geschenke: Der Ausdruck "Oh bej! Oh bej!" bedeutet "Oh schön! Oh schön!". Der Markt, der ursprünglich auf der Piazza dei Mercanti (Platz der Kaufleute) stattfand, zog 2006 in das Castello Sforzesco um. Heute werden an den Ständen von Oh bej! Oh bej! Kunsthandwerk, Antiquitäten und Süßwaren ausgestellt.

(Foto: © Farnaz Taher Shams)