



Cofinanciado por el  
programa Erasmus+  
de la Unión Europea

# In-Cult



**Tesoros culturales, España**  
**Sección educativa**  
**Federuni, Italia**

## TESOROS CULTURALES – ITALIA

### IT\_1 | El pan de Altamura

El pan de Altamura DOP -Denominación de Origen Protegida-, de la región de Puglia, todavía se elabora siguiendo la antigua receta y los mismos ingredientes: trigo duro, masa madre, sal y agua. Cocido en hornos de leña y piedra, se distingue por su fragancia, sabor y aroma. Tiene una corteza crujiente de 3 mm de grosor y una miga blanda de color amarillo pajizo. Se presenta en dos formas tradicionales: un pan alto y doblado y un pan más bajo, tipo "sombrero de cura". Este pan, elemento básico de la dieta de los habitantes de la Alta Murgia, era amasado por las mujeres, cocido en hornos públicos y marcados con las iniciales del propietario para evitar que los panes se confundieran. La principal característica del pan era su durabilidad, indispensable para asegurar el sustento de los agricultores y pastores durante las semanas que pasaban fuera de casa, trabajando en el campo o en los pastos. Su almuerzo consistía en una sopa de pan aromatizada con aceite de oliva y sal. Horacio parece referirse a este pan como el del "mejor pan del mundo" en sus poemas "Las Sátiras" (37 a.C.) La actividad panificadora tradicional de Altamura se confirma en los "Estatutos Municipales de la Ciudad" de 1527. Probablemente la actividad panadera se concentraba en Altamura; de hecho, a principios del siglo XVII había 26 negocios de elaboración de pan en plena actividad

### IT\_2 | Conocimiento y colección de plantas medicinales y alimenticias

#### Regiones de Calabria y Emilia Romagna

Igual que los animales, el ser humano ha utilizado las plantas para curarse y alimentarse desde el principio de su existencia. Probablemente observándolas en la prehistoria descubrió cómo unas hierbas podían curar ciertas dolencias y otras satisfacer la necesidad primaria de alimento. Las depositarias de estos conocimientos eran sobre todo las mujeres, que los transmitían de generación en generación y oralmente, como lo siguen haciendo, aunque sin criterios ni estudios científicos. Durante la Edad Media, estos conocimientos podían resultar muy peligrosos: muchas de las personas quemadas como brujas eran aquellas mujeres que sabían curar con hierbas. El conocimiento y el uso alimentario de las hierbas silvestres es también muy antiguo. Ese tipo de plantas han sido el símbolo de la bondad de la naturaleza, que ofrece vegetales al ser humano sin necesidad de cultivarlos y, en tiempos de hambruna, han garantizado la supervivencia de los pobres y enriquecido la dieta, que se basaba casi exclusivamente en la harina. En los últimos años, asistimos a un creciente interés por la investigación y el consumo de las hierbas silvestres, aunque su conocimiento y uso sea a menudo patrimonio de unas pocas personas que han conservado las recetas y las transmiten oralmente de generación en generación.

### IT\_3 | Launeddas: un típico instrumento musical

Las *launeddas* son instrumentos musicales muy antiguos, típicos del sur de Cerdeña, fabricados con tres cañas de río de diferentes tamaños y grosores. El descubrimiento de pinturas y bronceos nurágicos que representan personas tocando *launeddas* atestiguan su uso en la antigüedad. Las *launeddas* se tocan con respiración continua o circular, una técnica que consiste en acumular, durante la fase de espiración, una reserva de aire en el interior de las mejillas que se expulsa cuando el intérprete inhala con la nariz; de esta forma se consigue canalizar una columna

[Escriba aquí]

ininterrumpida de aire en el interior del instrumento. El repertorio de las *launeddas* está ligado a eventos de celebración que cumplen una función socializadora. En las ocasiones religiosas, las *launeddas* acompañan la liturgia de la misa y las procesiones. Sin embargo, es en el acompañamiento de danzas donde la expresividad de este instrumento se hace más patente. Actualmente, muchos jóvenes lo conocen desde la escuela. Las *launeddas* en vivo se pueden escuchar en fiestas patronales, como la de Sant'Efisio de Cagliari (1 de mayo), cuando el sonido de decenas de *launeddas* precede al paso del Santo en su procesión hacia el mar. Hoy en día existen muchos fabricantes de *launeddas*.

#### IT\_4 | El arte del bordado, la costura y el tejido

Muchas mujeres, sin perspectivas de trabajo o estudio, tuvieron un futuro gracias a las escuelas de bordado, costura y tejido de Novilara (1929) y Candelara (1942), donde, además de aprender un oficio, podían acceder a actividades como lectura, canto, oración, deporte y teatro. En el Museo de la Escuela Parroquial se pueden encontrar muestras de su trabajo, así como el material para la costura y el bordado. También se pueden encontrar ejemplos de mercería, o lana cardada y no cardada de varios colores. Por último, se puede ver la máquina eléctrica de cardar, prohibida a las jóvenes por su peligrosidad. En la sala del patrón hay fotografías que documentan la vida en las dos escuelas, ejemplos de máquinas industriales y otros artefactos. Un rincón del museo está dedicado a Egizia Bargossi, creadora del Arte Textil, profesora, artista experta, apreciada en Italia y en el mundo. La visita al museo muestra la vida de nuestros antepasados, valora su trabajo y su gran destreza, y explica los principios de la costura, el bordado y el textil, productos artesanos que hoy se compran sin entender su valor real. Actualmente, la escuela de bordado para niñas y niños es muy popular.

## IT\_5 | Carnaval de Satriano di Lucania

Los protagonistas de este antiguo carnaval de la región de Basilicata son: el Oso (*Urs*), el Ermitaño (*Rumit*) y la Cuaresma (*Quaremma*). En la Edad Media, la gente sufría frecuentes hambrunas mientras los ricos señores seguían viviendo sin problemas. El Oso identificaba al hombre rico y afortunado; el Ermitaño, al pobre, y la Cuaresma, a la anciana golpeada por la mala suerte. Cada máscara representa una condición social. Durante la fiesta, los personajes desempeñan papeles diferentes: el Ermitaño pincha a la gente con un palo, el Oso inspira miedo con su carácter salvaje y aturde a todos con su cencerro, la Cuaresma camina despacio y tristemente entre la gente. Los ermitaños -hombre árbol- recorren el pueblo el domingo anterior al Martes de Carnaval, cuando "el bosque andante" cobra vida: los hombres-árbol salen del bosque y recorren el pueblo, golpeando con un palo las puertas y permaneciendo en silencio. Quienes reciben la visita les dan lo que pueden a cambio de un buen augurio. El Jueves de Carnaval desfilan las máscaras tradicionales y el cortejo de la *zita*, que reproduce la boda campesina entre *a zita* (la novia) y *lu zit* (el novio), seguidos por el cura, los monaguillos y los invitados. El cortejo nupcial recorre las calles del pueblo bailando y bromeando; los papeles se invierten: las mujeres se visten de hombres, y los hombres, de mujeres.

## IT\_6 | Fiesta de la Virgen de Mayo

El monte Soratte (región del Lacio), en forma de hombre dormido, y sus más de 600 metros de altura, se prenden y, a su alrededor, el pueblo lo celebra. Desde 1814, la fiesta de la Virgen de Mayo se repite cada año el último domingo de mayo, y culmina con la procesión de las antorchas del Monte Soratte. En los días previos, las calles se engalanan con flores y luces y se preparan cientos de hogueras con haces de cañas, recogidas especialmente desde febrero. Al atardecer de la fiesta, al paso de la procesión, todas las hogueras se encienden, ofreciendo un espectáculo único y emocionante, seguido de una alegre y colorida explosión de fuegos artificiales para concluir un día de gran celebración. Esta festividad aúna la devoción a la Virgen María y los antiguos cultos al fuego en plena primavera, vinculados a la fertilidad de la tierra. Debido a su particular forma, el Monte Soratte ya era considerado un lugar sagrado en la época prerromana.

## IT\_7 | Feria *joh bej!* *joh bej!* Un típico mercado navideño

Las primeras noticias de esta tradición se remontan a 1288, cuando la fiesta de San Ambrosio se celebró en Santa María la Mayor (Milán). Los orígenes de la fiesta actual se remontan a 1510, cuando Giannetto Castiglione llegó a la ciudad, enviado por el Papa para reavivar la fe de los milaneses. Giannetto, temiendo no ser aceptado por la población, que no simpatizaba con el Papa, preparó paquetes con dulces y juguetes que repartió entre los niños reunidos en torno a la procesión, que llegó a la Basílica de San Ambrosio rodeada de una multitud que le aclamaba. Era el 7 de diciembre. Desde entonces, la gente comenzó a organizar la feria del *joh bej!* *joh bej!*, montando puestos de venta de ropa, juguetes y productos gastronómicos de la época: mostaza, castañas y *firòn*: castañas ahumadas, bañadas en vino blanco y ensartadas en largas ristras. El nombre *joh bej!* *joh bej!* significa "¡Qué bonito!, ¡qué bonito!". La feria que inicialmente se celebraba en la Plaza de los

[Escriba aquí]

Mercaderes, se trasladó en 2006 al Castillo Sforzesco. En la actualidad, los puestos de ¡oh bej! ¡oh bej! exponen artesanía, antigüedades y repostería.