



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



In-Cult



Kulturna blaga- Italija
Edukativna sekcija

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

IT_1/ Hleb iz Altamure

Hleb Altamura (pokrajina Pulja), koji se i danas proizvodi po drevnoj recepturi sa istim sastojcima — durum pšenicom, kiselim testom, solju i vodom — i pečen u pećima na drva na kamenu, ističe se svojim mirisom, ukusom i aromom. Ima veoma hrskavu koru debljine 3 milimetra i meku slamnato žutu unutrašnjost i ima dva tradicionalna oblika: jedan veći, preklopljen; a druga, niža, nazvan „popova kapa“. Ovaj hleb, kao osnovni sastojak ishrane stanovništva u Altamuri , mesile su žene, pekale su ga u javnim pećima i označavale inicijalima vlasnika, kako se vekne ne bi pomešale. Glavna karakteristika ovog hleba bila je njegova dugotrajna svežina, neophodna da bi seljacima i pastirima obezbedila prehranu tokom nedelja koje su provodili van kuće, radeći na poljima ili pašnjacima. Ručak ovih ljudi sastojao se od hlebne supe začinjene maslinovim uljem i solju. Izgleda da je Horacije ovaj hleb nazivao „najboljim hlebom na svetu“ u svojim pesmama „Satire“ (37. pne.). Tradicionalna pekarska delatnost Altamure potvrđena je u "Gradskom opštinskom statutu" iz 1527. Verovatno je čak i mlinarska delatnost bila u potpunosti koncentrisana u Altamuri; u stvari, početkom 17. veka bilo je 26 prerađivačkih pogona u punoj funkciji.

IT_2/ Poznavanje i sakupljanje lekovitog i almurgijskog bilja

Poznavanje i sakupljanje lekovitog i almurgijskog bilja običaji iz Kalabrije i Emilija Romanja. Baš kao i životinje, ljudi su koristila biljke za lečenje i ishranu od početka svog postojanja: verovatno su još u praiistorijskim vremenima otkrili kako neke biljke mogu da leče neke bolesti, a druge mogu da zadovolje njihove primarne potreba za jelom. Čuvari ovog znanja bile su pre svega žene, koje su ga prenosile sa generacije na generaciju usmeno, kao i danas, iako nisu imale naučna znanja. Tokom srednjeg veka, ova znanja mogla su da budu veoma opasna: mnoge osobe spaljene su kao veštice a u stvari su bile žene koje su znale da leče biljem. Znanje i upotreba divljeg bilja u hrani takođe potiču iz davnina. Oni su oduvek simbolizovali dobronamernost prirode koja ljudima nudi povrće bez potrebe da ga uzgaja, a u vreme gladi obezbeđivali su opstanak siromašnih i obogaćivali ishranu koja se gotovo isključivo sastojala od brašna. Poslednjih godina svedoci smo sve većeg interesovanja za istraživanje i konzumaciju samoniklog bilja, iako je njihovo poznavanje i upotreba često nasleđe samo nekolicine ljudi koji su sačuvali recepte i usmeno ih prenosili kroz generacije.

IT_3/ Launedas – tradicionalni instrument

Launedas je veoma drevni muzički instrument tipičan za južnu Sardiniju, izrađen od tri rečne trske različite veličine i debljine. Otkrivene su nuragijske slika i bronzane statua koje prikazuju launedas igrače, što dokazuje njihovu upotrebu i u davnim vremenima. Launedas se svira zadržanim dahom, tehnikom koja se sastoji u zadržavanju rezervi vazduha unutar obraza dok traje izdisaj a vazduh se kasnije izbacuje kada svirač udahne nosom. Na ovaj način je moguće kanalisati neprekidno strujanje vazduha unutar instrumenta. Repertoar launedasa obeležen je vremenom proslava, kada se ljudi druže . U verskim prilikama, launeddas prati liturgijske mise i procesije. Ekspresivnost ovog instrumenta postaje sve izraženija kad ga prati ples. Mnogi mladi ljudi ponovo se većju ovom instrumentu zahvaljujući školama u kojima se izučava. Uživo launedas se može čuti na verskim svečanostima kao što je festival Sant'Efizio u

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Kaljariju (1. maj), kada zvuk desetina launedasa prati prolazak sveca u procesiji ka moru. Danas, postoji i veliki broj graditelja launedasa

IT_4/ Umetnost veza, šivenja i tkanja

Mnoge žene bez perspektive za posao i studiranje imale su budućnost zahvaljujući školama veza, šivenja i tkanja u Novilari (1929) i Kandelari (1942). Tamo su, pored učenja zanata, obučavani kroz čitanje, pevanje, molitve, sportske i pozorišne aktivnosti. Svedočanstvo o njihovom radu nalazi se u Muzeju Parohijske škole. U jednoj od njegovih prostorija izloženi su alati i materijali za šivenje, pored artefakata za vez. Na zidovima su izložene različite vrste galanterije. U hodniku se nalazi kardana i nekardana vuna raznih boja. Konačno, tu je i električna soba za kartanje, zabranjena devojkama jer je opasna. U sobi klijenta prikazane su slike koje dokumentuju život u obe škole, primerci industrijskih mašina i širok spektar artefakata. Ugao muzeja posvećen je Egizi Bargosiju, tvorcu tekstilne umetnosti, učitelju i veštom umetniku, cenjenom kako u Italiji, tako i širom sveta. Poseta muzeju znači da se ponovo ugledamo na živote naših predaka, cenimo njihovu marljivost i veliku stručnost i razumemo ključne principe šivenja, veza i tkanina koji su osnova onoga što sada tako nemarno kupujemo. Danas važnost škola veza za dečake i devojčice postaje sve vidljivija.

IT_5/ Karneval Bazilikata

Protagonisti ovog drevnog karnevala (Bazilikate) su: Medved (Urs), Pustinjak (Rumit) i Veliki post (Kvarema). U srednjem veku ljudi su doživljavali često glad, dok su bogati gospodari živeli bez ikakvih problema. Medved je predstavljao bogatog i srećnog čoveka; pustinjak, siromaha; i Veliki post, staricu koju je zadesila loša sreća. Svaka maska predstavlja neko društveno stanje. Tokom zabave, svaki lik igra drugu ulogu, Pustinjak bode ljude štapom; Medved uliva strah svojim divljim karakterom i omamljuje sve svojim zvonom; Kvarema polako i tužno hoda među ljudima. Rumiti obilaze selo u nedelju pred pokladni utorak, kada oživi „ŠUMA koja hoda ”: drvoseče napuštaju šumu i hodaju po selu gegajući se sa štapom, zatim stoje pred vratima ljudi i ćute. Oni koji ih prima daruju im nešto u zamenu za dobar znak. Na pokladni četvrtak možemo videti tradicionalne maske i povorci - „Zite“ koje prikazuju seoske svadbu sa „A Zitom (mladom) u pratnji lu Zitom (mladoženjom), praćenim sveštenikom, oltarskim momcima i gostima. . Svadbena povorka juri seoskim ulicama plešući i šaleći se, a uloge se menjaju: žene glume muškarce, a muškarci žene.

IT_6/ Svečanost Majske Gospe

Planina Sorate (pokrajina Lacio), u obliku usnulog čoveka, sa svojih više od 600 metara, nadmorske visine blješti, a svuda oko nje, grad slavi. Od 1814. godine, praznik Majske Gospe obeležava se svake godine, poslednje nedelje u maju. Kulminaciju predstavlja bakljada na planini Sorat . Prethodnih dana ulice su ukrašene cvećem i svetiljkama a duž planine rasporede se stotine snopova trske, koja se za tu priliku posebno sakuplja od februara. Veče uoči praznika, kada prolazi povorka, sva trska se pali i pruža jedinstvenu i uzbudljivu scenu praćenu veselom i spektakularnim vatrometom - zapale se prirodne vatre i priredi se vatromet kako bi se završio dan velikog slavlja. Odanost Devici Mariji i drevni kultovi vatre su

u suštini obeležavanja proleća, i vezani su za plodnost zemlje. Zbog svog specifičnog oblika, planina Sorat se već u predrimsko doba smatrala svetim mestom

IT_7/ Festival O bej, O bej!

Prvi podaci o ovoj tradiciji datiraju iz 1288. godine, kada je proslava Svetog Ambrođa održana u crkvi Santa Maria Mađore (Milano). Održavanje sadašnjeg festivala može datirati u 1510. godini, kada je Đaneto Kastiljone stigao u grad, koga je papa poslao da ponovo zadobije odanost papi i veru kod stanovnika Milana . Đanetto , plašeći se reakcije stanovništva koje nije bilo sklonu papi, pripremio je poklone u vidu paketa sa slatkišima i igračkama koje je podelio deci okupljenoj oko povorke okružene vernicima koja je stigla do bazilike Sant'Ambrođo. To se desilo 7. decembra. Od tada su ljudi počeli da organizuju vašar „O bej ! O bej !“ na dan Svetog Ambrođa , postavljajući tezge sa odećom, igračkama i gastronomskim proizvodima tog vremena: senfom, kastagnađom i fironom odnosno dimljenim kestenima, natopljeni u belo vino i nanizanim u dugačkim žičanim nizovima. Naziv „O bej ! O bej !“ potiče od dečijih uzvika radosti pri pogledu na poklone: izraz „O bej ! O bej !“ znači „O lepo! O lepo!“ . Sajam, koji se prvobitno održavao na Trgu trgovaca (Piacca dei Merkanti), preselio se u dvorac Sforzesko od 2006. godine Danas se na tezgama Festivala O bej ! O bej ! izložu rukotvorine, antikviteti i slatkiši.