



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



In-Cult



TESORI CULTURALI, ITALIA
SEZIONE EDUCATORE
FEDERUNI-ITALIA

Il sostegno della Commissione europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione del contenuto, che riflette esclusivamente il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni ivi contenute.

TESORI CULTURALI - ITALIA

ITA_1

Il pane di Altamura

Il pane di Altamura DOP (Puglia), ancora oggi prodotto secondo l'antica ricetta con gli stessi ingredienti — semola di grano duro, pasta madre, sale e acqua— e cotto nei forni a legna e in pietra, si distingue per profumo, sapore e aroma. Ha una crosta molto croccante di 3 millimetri di spessore e una mollica morbida di colore giallo paglierino e si presenta in due forme tradizionali: una alta, sovrapposta; e l'altro, più basso, detto "cappello da prete". Questo pane, come elemento base della dieta della popolazione dell'Alta Murgia, veniva impastato dalle donne, cotto nei forni pubblici e contrassegnato con le iniziali del suo proprietario, per evitare che i pani si confondessero. La caratteristica principale di questo pane era la sua durabilità, essenziale per garantire il sostentamento di contadini e pastori durante le settimane che trascorrevano lontano da casa, lavorando nei campi o nei pascoli. Il pranzo di questi operai consisteva in una zuppa di pane aromatizzata con olio d'oliva e sale. Orazio sembra riferirsi a questo pane come al "pane migliore del mondo" nelle sue poesie "le Satire" (37 a.C.). La tradizionale attività di panificazione altamurana trova conferma negli "Statuti Comunali della Città" del 1527. Probabilmente anche l'attività molitoria si concentrò interamente ad Altamura; infatti, all'inizio del 1600 erano 26 gli stabilimenti di lavorazione in piena attività.

ITA_2

Conoscenza e uso delle piante medicinali e alimurgiche

(Calabria ed Emilia Romagna) L'uomo usa le piante per curarsi e alimentarsi dall'inizio della sua esistenza così come gli animali: probabilmente fu proprio osservando questi che nella preistoria venne scoperto come alcune erbe potessero guarire alcuni malanni e altre soddisfare il bisogno primario di nutrirsi. Depositare di tali conoscenze sono state soprattutto le donne che le hanno tramandate di generazione in generazione e, tramite il passaparola, sono tutt'oggi ricorrenti anche se non si avvalgono di alcun criterio o studio scientifico. Tali conoscenze nel Medioevo potevano rivelarsi pericolose: tante furono bruciate come streghe e altro non erano che donne che sapevano curare con le erbe. Anche la conoscenza e l'uso alimentare delle erbe spontanee è antichissimo, esse rappresentavano e rappresentano un simbolo della bontà della natura che offre all'uomo vegetali senza il bisogno di coltivarli e che, nei periodi di carestia, hanno assicurato la sopravvivenza dei poveri e hanno arricchito la dieta costituita di farinacei. Negli ultimi anni assistiamo ad un crescente interesse per la ricerca e il consumo di erbe spontanee anche se la loro conoscenza e impiego è patrimonio di poche persone che custodiscono le ricette e le tramandano oralmente di generazione in generazione.

ITA_3

Le launeddas: un tipico strumento musicale

Le launeddas sono uno strumento musicale, tipico della Sardegna meridionale, costruito con tre canne di fiume, di diverse dimensioni e spessore, molto antico. Il ritrovamento di dipinti e bronzetti nuragici raffiguranti il suonatore di launeddas testimonia il loro uso in tempi lontani. Le launeddas vengono suonate con il fiato continuo, tecnica che consiste nell'accumulo, durante la fase di espirazione, di una riserva d'aria all'interno delle guance che viene espulsa nel momento in cui il suonatore inspira col naso, in questo modo è possibile incanalare una colonna d'aria ininterrotta all'interno dello strumento. Il repertorio delle launeddas è legato ai momenti di festa in cui svolgono una funzione socializzante. Nelle occasioni religiose le launeddas accompagnano la liturgia della Messa e le processioni. Ma è nell'accompagnamento delle danze e dei balli,

che si manifesta l'espressività di questo strumento. Oggi molti sono i giovani che si avvicinano a questo strumento grazie alla presenza di scuole. Le launeddas dal vivo possono essere ascoltate in feste patronali come la sagra di Sant'Efisio di Cagliari (1 maggio), quando il suono di decine di launeddas precede il passaggio del Santo lungo la sua processione verso il mare. Molti sono oggi i costruttori di launeddas.

ITA_4

L'arte del ricamo, del cucito e della tessitura

Molte donne, senza prospettive di lavoro e di studio, ebbero un futuro grazie alle scuole di ricamo, cucito e tessitura di Novilara (1929) e Candelara (1942) dove, oltre ad imparare un mestiere, ricevettero una formazione attraverso letture, canti, preghiere, sport e attività teatrali. Testimonianza del loro lavoro si trovano nel museo della Scuola Parrocchiale. In un salone ci sono materiali per eseguire manufatti di cucito e ricamo. Alle pareti sono esposti diversi tipi di merceria. Un corridoio contiene lana cardata e non, di vari colori. Infine c'è la stanza delle cardatrici elettriche, vietata alle ragazze perché pericolose. Nella stanza della committenza ci sono immagini che documentano la vita nelle due scuole, esemplari di macchine industriali e manufatti vari. Un angolo del museo è dedicato a Egizia Bargossi, ideatrice dell'Arte Tessile, insegnante, abile artista, apprezzata in Italia e nel mondo. La visita del museo fa ripercorrere la vita delle nostre antenate, apprezzarne il lavoro e la grande competenza, comprendere i principi primi del cucito, del ricamo e del tessuto che sono alla base di ciò che acquistiamo oggi con noncuranza. Oggi una scuola di ricamo rivolta a ragazze e ragazzi raccoglie molti consensi.

ITA_5

Il carnevale di Satriano di Lucania

I protagonisti di questo carnevale (Basilicata) sono: l'Orso (Urs), l'Eremita (Rumit) e la Quaresima (Quaremme). Nel medioevo la gente viveva frequenti carestie mentre i ricchi condizionavano la vita degli abitanti. L'Orso identificava l'uomo ricco e fortunato, l'Eremita il povero, e la Quaresima l'anziana signora colpita da malasorte. Ogni maschera rappresentava una condizione sociale. Durante la festa ogni personaggio ha un ruolo diverso, l'Eremita punzecchia la gente con un bastone, l'Orso incute timore con la sua mole e il suo carattere selvaggio e stordisce tutti con un campanaccio, Quaremme cammina lenta e triste tra la gente. I Rumit girano per il paese la domenica prima del Martedì Grasso, quando prende vita "LA FORESTA CHE CAMMINA": gli uomini-albero lasciano il bosco e girano per il paese strisciando un bastone alle porte e rimanendo in silenzio. Chi riceve la visita dona loro quel che può in cambio di un buon auspicio. Il Giovedì Grasso sfilano le maschere tradizionali e il corteo della "Zita" che riproduce il matrimonio contadino con 'A Zita accompagnata da lu Zit seguiti da prete, chierichetti e invitati. Il corteo percorre le strade del paese ballando e scherzando, i ruoli sono invertiti: le donne impersonano i ruoli maschili e gli uomini quelli femminili.

ITA_6

Festa di Nostra Signora di Maggio

Il monte Soratte (Lazio), nella forma di un uomo che dorme e nei suoi oltre 600 metri, prende fuoco e, tutt'intorno, il paese è in festa. Dal 1814, la festa della Madonna di Maggio si ripete ogni anno l'ultima domenica di Maggio, culminante nella Fiaccolata di Monte Soratte. Nei giorni precedenti, le strade della città sono addobbate con fiori e luci e centinaia di fasci di canne, appositamente raccolte già da febbraio, sono

sistematico lungo la montagna. La sera della festa, quando passa la processione, tutte le canne vengono accese offrendo uno spettacolo unico ed emozionante seguito da un'allegra e colorata esplosione di fuochi d'artificio: fuochi naturali e fuochi d'artificio si accendono concludendo una giornata di grande festa. Questa celebrazione riunisce la devozione alla Vergine Maria e gli antichi culti del fuoco nel cuore della primavera, legati alla fertilità della terra. Sorprendentemente, per la sua particolare conformazione, il monte Soratte era già considerato un luogo sacro in epoca preromana.

ITA_7

Fiera degli OH BEJ! OH BEJ! Un tipico mercatino natalizio

Le prime notizie di tale tradizione risalgono al 1288, quando la festa di S. Ambrogio si svolgeva presso Santa Maria Maggiore (Milano). Le origini dell'attuale festa risalgono al 1510 quando giunse in città Giannetto Castiglione, inviato dal Papa per riaccendere la fede nei milanesi. Giannetto, temendo di non venire accolto dalla popolazione che non aveva simpatia per il Papa, approntò pacchi con dolciumi e giocattoli che distribuì ai bambini radunati intorno al corteo che raggiunse la Basilica di Sant'Ambrogio attorniato da una folla festante. Era il 7 dicembre. Da allora si cominciò ad organizzare, nei giorni della festa di S. Ambrogio, la fiera degli "Oh bej! Oh bej!" con bancarelle di vestiti, giocattoli, e prodotti gastronomici: mostarde, castagnaccio e i firòn: castagne affumicate, bagnate di vino bianco e infilate in lunghi spaghetti. Il nome "Oh bej! Oh bej!" è dovuto alle esclamazioni di gioia dei bambini alla vista dei doni: l'espressione "Oh bej! Oh bej!" si traduce in italiano "Oh belli! Oh belli!". Inizialmente la fiera si svolgeva presso la Piazza dei Mercanti; nel 2006 fu spostata presso il Castello Sforzesco. Oggi le bancarelle degli Oh bej! Oh bej! espongono prodotti di artigianato, di antiquariato e dolciari.