



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



In-Cult



Secțiunea de cunoștințe
Comori culturale Italia
Liga Scriitorilor
Filiala Timisoara Banat, România

Sprijinul acordat de Comisia Europeană pentru realizarea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului acesteia, care reflectă doar opiniile autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care ar putea fi făcută de informațiile conținute în ea.

1. Pâinea din Altamura

Pâinea din Altamura DOP (Puglia), produsă și astăzi după rețeta străveche, cu aceleași ingrediente - grâu durum, aluat acru, sare și apă - și gătită în cuptoare cu lemne și de piatră, se remarcă prin parfum, gust și aromă. Are o crustă foarte crocantă de 3 milimetri grosime și un miez moale de culoare galben-pai și se prezintă în două forme tradiționale: una înaltă, împletită; iar cealaltă, mai joasă, numită "pălărie de preot". Această pâine, ca element de bază al alimentației populației din Alta Murgia, era frământată de femei, coaptă în cuptoare publice și marcată cu inițialele proprietarului, pentru a evita confundarea pâinilor. Caracteristica principală a acestei pâini era durabilitatea, esențială pentru a asigura traiul agricultorilor și al păstorilor în timpul săptămânilor pe care le petreceau departe de casă, lucrând pe câmp sau pășuni. Masa de prânz a acestor muncitori consta într-o supă de pâine aromată cu ulei de măsline și sare. Se pare că, în poemele sale "Satirele" (37 î.Hr.) Horațiu se referă la această pâine ca fiind "cea mai bună pâine din lume". Activitatea tradițională de panificație din Altamura a fost confirmată în "Statutele(Actele) municipale ale orașului" din 1527. Probabil că și activitatea de morărit se concentra în întregime în Altamura; de fapt, la începutul secolului al XVII-lea existau 26 de unități de prelucrare în plină activitate.

2. Cunoașterea și colecția de plante medicinale și alimurgice

(Calabria și Emilia Romagna) Omul a folosit plantele pentru a se vindeca și a se hrăni încă de la începutul existenței sale, la fel ca și animalele: probabil că observându-le, în preistorie s-a descoperit că unele plante pot vindeca anumite afecțiuni, iar altele satisfac nevoia primară de hrană. Deținătorii acestor cunoștințe au fost mai ales femeile, care le-au transmis din generație în generație pe cale orală și încă o fac, deși fără a folosi criterii sau studii științifice. În timpul Evului Mediu, aceste cunoștințe se puteau dovedi foarte periculoase: multe dintre ele erau arse ca vrăjitoare și de fapt erau doar femei care știau cum să vindece cu ajutorul ierburilor. Cunoașterea și utilizarea alimentară a ierburilor sălbatice este, de asemenea, foarte veche. Acestea au simbolizat dintotdeauna bunătatea naturii, care oferă oamenilor legume fără a fi nevoie să le cultive și, în vremuri de foamete, au asigurat supraviețuirea celor săraci și au îmbogățit alimentația, care se baza aproape exclusiv pe făină. În ultimii ani, asistăm la un interes tot mai mare pentru cercetarea și consumul de ierburi sălbatice, chiar dacă cunoașterea și utilizarea lor reprezintă adesea o moștenire deținută de câteva persoane care au păstrat rețetele și le-au transmis pe cale orală de-a lungul generațiilor.

3. Launeddas, un instrument muzical tipic

Launeddas este un instrument muzical foarte vechi, tipic pentru sudul Sardiniei, construit cu trei trestii de râu de diferite dimensiuni și grosimi. Descoperirea picturilor Nuragice și a statuilor de bronz care îl înfățișează pe jucătorul de launeddas atestă utilizarea lor în timpuri îndepărtate. La Launeddas se cântă cu respirație continuă, o tehnică ce constă în acumularea unei rezerve de aer în interiorul obrazilor în timpul fazei de expirație, care este ulterior expulzată atunci când jucătorul inspiră cu nasul. În acest fel, este posibilă canalizarea unei coloane neîntrerupte de aer în interiorul instrumentului. Repertoriul de launeddas este legat de momentele de sărbătoare, în timpul cărora acestea îndeplinesc o funcție

Sprijinul acordat de Comisia Europeană pentru realizarea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului acesteia, care reflectă doar opiniile autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care ar putea fi făcută de informațiile conținute în ea.

de socializare. La ocazii religioase, launeddas însoțesc liturghia și procesiunile. Cu toate acestea, expresivitatea acestui instrument devine mai evidentă în acompaniamentul dansurilor. În prezent, mulți tineri se apropie de acest instrument datorită apariției școlilor. Launeddas live pot fi auzite în cadrul festivităților patronale, cum ar fi festivalul Sant'Efisia din Cagliari (1 mai), când sunetul a zeci de launeddas precede trecerea sfântului în procesiunea sa spre mare. Există, de asemenea, o mulțime de producători de launeddas în zilele noastre.

4. Arta broderiei, a cusutului și a țesutului

Multe femei, fără perspective de muncă și de studiu, au avut un viitor datorită școlilor de broderie, cusut și țesut de la Novilara (1929) și Candelara (1942), unde, pe lângă învățarea unei meserii, au fost instruite prin lectură, cântece, rugăciuni, sport și activități teatrale. Mărturiile ale muncii lor se găsesc în muzeul Școlii parohiale. Într-un salon există materiale pentru realizarea artefactelor de cusut și broderie. Pe pereți sunt expuse diferite tipuri de mercerie. Un coridor conține lână cardată și necardată, de diferite culori. În cele din urmă, găsim o cameră cu mașini electrice de cardat -interzise fetelor, deoarece sunt periculoase. Camera clientului conține imagini care înregistrează viața în ambele școli, mostre de mașini industriale și diverse artefacte. O zonă a muzeului este dedicată Egiziei Bargossi, creatoare a artei textile, profesoară și artistă pricepută, apreciată atât în Italia, cât și în întreaga lume. A vizita muzeul înseamnă a relua viața strămoșilor noștri, să te bucuri pe deplin de munca și de marea lor competență și să înțelegi primele principii ale cusutului, broderiei și țesăturilor care stau la baza a tot ceea ce cumpărăm astăzi cu nepăsare. În prezent, o școală de broderie destinată fetelor și băieților este foarte populară.

5. Carnavalul Satriano di Lucania

Protagonistii acestui vechi carnaval (Basilicata) sunt: Ursul (Urs), Pustnicul (Rumit) și Postul Mare (Quaremme). În Evul Mediu, oamenii se confruntau cu foamete frecventă, în timp ce lorzi bogati continuau să trăiască fără probleme. Ursul îl interpreta pe bărbatul bogat și norocos; Pustnicul, pe cel sărac; iar Postul Mare, pe bătrâna lovită de ghinion. Fiecare mască reprezintă o condiție socială. În timpul petrecerii, fiecare personaj joacă un rol diferit: Pustnicul înțeapă oamenii cu un băț; Ursul inspiră teamă cu caracterul său sălbatic și îi uimește pe toți cu clopotul său; Quaremme se plimbă încet și trist printre oameni. Rumiții fac ocolul satului în duminica dinaintea de Marțea Grasă, când "PĂDUREA UMBLĂTOARE" prinde viață: oamenii-copaci părăsesc pădurea și se plimbă prin sat lovind cu un băț pe la uși și rămânând tăcuți. Cei care primesc vizita le dau ce pot în schimbul unui semn de bun augur. În Joia Grasă, putem vedea măștile tradiționale și procesiunea "Zita" care reproduce nunta țărănească cu 'A Zita (mireasa) însoțită de lu Zit (mirele), urmată de preot, băieții de la altar și invitați. Procesiunea de nuntă străbate străzile satului dansând și glumind, rolurile fiind inversate: femeile întruchipează roluri masculine, iar bărbații fac același lucru cu cele feminine.

6. Sărbătoarea Maicii Domnului din luna mai

Sprijinul acordat de Comisia Europeană pentru realizarea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului acesteia, care reflectă doar opiniile autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care ar putea fi făcută de informațiile conținute în ea.

Muntele Soratte (Lazio), sub forma unui om adormit și la cei peste 600 de metri altitudine ai săi, ia foc și, în jur, orașul sărbătorește. Din 1814, sărbătoarea Madonei di Maggio se repetă în fiecare an, în ultima duminică din luna mai, culminând cu procesiunea cu torțe a Muntelui Soratte. În zilele precedente, străzile sunt decorate cu flori și lumini; sute de mănunchiuri de stuf, colectate special din februarie, sunt aranjate și ele de-a lungul muntelui. În seara sărbătorii, la trecerea procesiunii, toate trestile sunt aprinse oferind un spectacol unic și emoționant, urmat de o explozie veselă și colorată de artificii: focuri naturale și artificii sunt aprinse pentru a încheia o zi de mare sărbătoare. Această sărbătoare reunește devoțiunea față de Fecioara Maria și vechile culte ale focului în inima primăverii, legate de fertilitatea pământului. Datorită formei sale deosebite, Muntele Soratte era deja considerat un loc sacru în perioada preromană.

7. Târgul lui "Oh bej! Oh bej!" Un târg tipic de Crăciun

Primele înregistrări ale acestei tradiții datează din anul 1288, când a avut loc sărbătoarea Sfântului Ambrozie la Santa Maria Maggiore (Milano). Originile sărbătorii de astăzi datează din 1510, când Giannetto Castiglione a sosit în oraș, trimis de Papa pentru a reînvia credința milanezilor. Giannetto, temându-se că nu va fi primit bine de populația, care nu-l simpatiza pe Papă, a pregătit pachete cu dulciuri și jucării pe care le-a distribuit copiilor adunați în jurul procesiunii care a ajuns la Bazilica Sant'Ambrogio înconjurată de o mulțime festivă. Era 7 decembrie. De atunci, în zilele de sărbătoare a Sfântului Ambrozie, a început să se organizeze târgul "Oh bej! Oh bej!", cu standuri de haine, jucării și produse gastronomice: muștar, castagnaccio și firòn: castane afumate înmuiate în vin alb și înșirate pe sfori lungi. Numele "Oh bej! Oh bej!" provine de la exclamațiile de bucurie ale copiilor la vederea cadourilor: expresia ""Oh bej! Oh bej!" „Oh frumos! Oh frumos!” . Inițial, târgul a avut loc în Piazza dei Mercanti (Piața Negustorilor), în 2006 a fost mutat la Castello Sforzesco. Astăzi, la tarabele Oh bej! Oh bej! sunt expuse obiecte de artizanat, antichități și dulciuri.

Sprijinul acordat de Comisia Europeană pentru realizarea acestei publicații nu constituie o aprobare a conținutului acesteia, care reflectă doar opiniile autorilor, iar Comisia nu poate fi considerată responsabilă pentru orice utilizare care ar putea fi făcută de informațiile conținute în ea.