Il giardino della cultura

N. 5 del 5 ottobre 2020
AGOSTO - SETTEMBRE

4 stagioni di cultura

- La Calabria della montagna e dell'inverno
- Songkran Festival: il capodanno tailandese
- Hanami, la primavera dei ciliegi in fiore

e molto altro...

Idia srl

IL GIARDINO DELLA CULTURA

Rivista di cultura, scienza, curiosità

Rivista digitale registrata al Tribunale di Crotone al n. 48/2019

Direttore responsabile

Danilo Ruberto

Redazione

Francesca Orelli

Daniele Sasso

Corrado Festa Blanchet

Francesca Bloise

Enrica De Tata

Denise Atzori

Editore

Idia srl

www.ilgiardinodellacultura.com

idiasrlkr@gmail.com

n. 4 Giugno-Luglio 2020

Periodico bimestrale

Il Giardino della Cultura è una rivista gratuita realizzata senza contributi esterni.

Chi desidera partecipare al progetto fornendo articoli o argomenti di studio, può scriverci alla mail idiasrlkr@gmail.com

https://www.facebook.com/giardinodellacultura/

4 STAGIONI DI CULTURA

ESPRIMERE CULTURA NEI RITI E NELLE USANZE

La cultura si esprime anche nelle usanze, nei riti e nelle tradizioni dei diversi popoli

INDICE

- La prefazione del Direttore …….. 4
- La Calabria della montagna e dell'inverno, a Mormanno con "Percivutti"…… 5
- Songkran Festival: il Capodanno tailandese che si svolge in primavera ……..…….. 8
- Autunno in Barbagia quando la tradizione diventa digitale! ….…….…… 12
- Hanami, la primavera dei ciliegi in Fiore …… 16
- Valle di Muggio: la valle dove in autunno la castagna è regina …….. 20
- Vlaggetjesdag: la "Giornata delle bandiere" che celebra le nuove aringhe olandesi …… 25

LA PREFAZIONE DEL DIRETTORE

Numero 5
5 ottobre 2020

Ci sono culture e usanze sopite in ognuna delle quattro stagioni.

Sembrano aspettarci al varco, ognuna con i propri colori e le sue peculiarità. Con la carezza di una foglia che ingiallisce e cade, il vento che dimena gli alberi e soffia sulle nostre case, il rosa fiorire nel tiepido aprile, e poi le creme solari spalmate sull'atlante che è il nostro corpo. È il linguaggio della terra, diviso nei quattro spartiti della vita. Autunno, inverno, primavera ed estate. Stagioni indomite dipinte nelle usanze e nei costumi della nostra quotidianità, che ci raccontano chi siamo, da dove veniamo e in cui c'è il nostro Dna.

Basta aprire quegli armadi, posare il cappotto e rispolverare il vestito più leggero al cambio di stagione. Sì, una stagione che cambia e che dura giorni e giorni, aspettando che i fogli del nostro calendario vengano strappati, indossando usi e costumi secondo l'evenienza. La bontà di un aratro, le caldarroste più scoppiettanti, il braciere con le calde pantofole, per poi riposare gli ombrelli e godere del fresco della primavera, prima che arrivi l'estate e ci faccia spogliare e rinvigorire. Da nord a sud, dalle isole fino a lassù, in Piemonte.

Ognuno con i propri costumi e che racconti questi sapori, che li sappia assaporare e tramandare ai posteri. Affinché non siano solo una dichiarazione di intenti, ma una chiara carta geografica.

Raccontano chi siamo, e chi saremo se sappiamo farne uso. Perché è ancora il linguaggio della terra a fare da padrone, così testimoniato in questo nuovo numero dei Giardini della Cultura.

Abbiamo passato il lockdown dapprima sotto le coperte, per poi ritrovarci in un'inedita estate. Ora guardiamo all'autunno, preludio d'inverno e incanto di colori. Il cielo abbassa le serrande presto con il calar del sole, pronti poi in primavera a salutare la luna dopo la tiepida giornata. Così come il pescatore dopo aver riempito la bisaccia, riposa di buon mattino nella calda e afosa estate.

Che sinfonia questi mesi, come le quattro stagioni di Vivaldi. Siamo noi ora i musicisti, e con gli spartiti in mano vi raccontiamo le usanze in queste stagioni. Fate attenzione però, sappiate che ogni gesto che compite o ogni abito indossato, ha una storia che profuma di vita, così come il vecchio mazzo di carte ben custodito nella vecchia dispensa, racconta delle giornate passate, tra un numero e una giocata, tra un asso ricevuto e una vittoria conquistata.

Danilo Ruberto

l'inverno, in particolare, si celebra una grande festa che chiama a raccolta gente da tutto il Sud Italia

La Calabria della montagna e dell'inverno, a Mormanno con "Percivutti"

La Calabria non è solo spiagge e mare. C'è anche una Calabria dell'entroterra, dei borghi e della montagna. Nell'immaginario collettivo questa regione è vista come una delle più calde, dove batte sempre il sole. Certo, è anche questo ma non bisogna dimenticare che ospita anche tante **montagne**, meravigliose quanto il mare, forse un po' dimenticate.

Una di queste è quella del **Parco nazionale del Pollino**, l'area protetta più grande d'Europa, al confine con la Basilicata. È qui che l'**inverno**, in particolare, si celebra una grande festa che chiama a raccolta gente da tutto il Sud Italia. Si tratta di **"Perciavutti"**, il tradizionale appuntamento che si svolge ormai da diversi anni, a cavallo del **ponte dell'Immacolata**, a **Mormanno**, in provincia di Cosenza.

In prossimità delle feste natalizie ogni città è addobbata a festa, ma qui, si fa di più. Si unisce storia, cultura, enogastronomia, folklore e tanto divertimento. Si celebra un rituale, antico ed umile, che oggi va di pari passo con la promozione identitaria di un borgo, il senso delle radici di un popolo e l'incentivazione eno-gastronomica.

Nel cuore del Pollino, "Perciavutti" celebra una ricorrenza che fa parte di una delle tradizioni secolari del territorio e della cultura contadina, il momento tanto atteso dopo la vendemmia: quello **dell'assaggio del vino novello**. Fa rivivere l'antica tradizione secondo la quale i nostri nonni e bisnonni aspettavano il giorno dell'Immacolata per recarsi nel "vuttaru", il locale tipico dove si tenevano le botti, per **spillare il vino nuovo**, accompagnandolo

con taralli, noci e lupini. Leccornie semplici e genuine di un tempo che imbandivano le tavole improvvisate in quei locali freschi e pregni di un odore così unico che raro.

Un momento semplice, ma ricco di pathos, perché ogni famiglia nel suo piccolo, aveva una botta nella quale conservare gelosamente il vino, frutto di fatica e sacrificio. E l'Immacolata ha sempre rappresentato un momento tanto atteso quanto desiderato. La giornata della prova del nove che chiamava a raccolta tutti i componenti della famiglia per "testare" e festeggiare l'inizio di una nuova stagione, quella in cui il vino poteva essere finalmente assaggiato e poi bevuto durante l'inverno.

È da questo umile rito che nasce un evento che oggi è diventato il simbolo di un intero territorio. Una piccola festa di paese che si è trasformata in un **evento di aggregazione** e riferimento per tutto il Pollino e il Parco, che lo annovera tra gli eventi storici da segnare in calendario. Tutto merito dell'Associazione Comunalia che in collaborazione con l'amministrazione comunale che hanno voluto riprendere questo antico rito della tradizione contadina facendone un volano di incontro, promozione territoriale e turismo partendo dalla storia dei territori.

Quattro i quartieri: **Torretta, Costa, Capo lo Serro e Casalicchio** che nelle giornate di "Perciavutti", solitamente dal 6 all'8 di dicembre, fanno a gara per mostrare e far saggiare le loro migliori prelibatezze gastronomiche da gustare affianco al vino novello. La ricetta è semplice e la festa è assicurata. Così nell'entroterra del Pollino i rioni si colorano a festa dopo un lavoro di squadra incredibile che parte almeno un mese prima. Si aprono le abitazioni e gli scantinati e li si addobba a festa impegnandosi per allestire nel modo più originale possibile il proprio vuttaru, recuperando materiali e arnesi antichi.

Toccherà poi ai turisti e ai visitatori, dopo lo scoppio dei colpi oscuri, nella sera del 7 dicembre, fare i pellegrini tra i vicoli di Mormanno alla ricerca delle quattro location, aiutati dall'odore del buon cibo e dei percorsi costruiti ad hoc che accompagnano ad ogni vutturu Un mini-tour turistico tra i vicoli e i quattro quartieri con gli stendardi che solcano la strada.

Un appuntamento che ripropone anche le **specialità culinarie** del territorio e di tutta la Calabria. In ogni vuttaru tante prelibatezze con un menù ricco dei prodotti identitari: dai piatti tipici della tradizione come le rape con le patate e la salsiccia, la cotica con i fagioli ed il tagliolino fino alle eccellenze del luogo: lenticchie e fagioli poverelli bianchi, salumi, formaggi e l'immancabile bocconotto.

Ovviamente fiumi di vino appena spillato, tanta buona musica e ritmi tradizionali per ballare e scaldarsi, senza paura di patire il freddo. Una miriade di eventi correlati alla serata principale per vivere **una tre giorni di allegria e spensieratezza** all'insegna del **turismo lento**. Tra questi impossibile non citare il **Palio delle botti**, la strabiliante gara nella quale i quattro quartieri si mettono alla prova facendo rotolare una botte tra le vie di Mormanno. Al più veloce, senza commettere infrazioni, il premio dell'anno. Una sfida avvincente che ogni anno continua a sorprendere.

Tutto questo è solo un pizzico dell'atmosfera gioiosa che "Percivutti" porta con sé sperando che, anche in questo anno così strano. il brusio della folla tra i vicoli e quel meraviglioso caleidoscopio di voci, suoni, colori ed odori possa ancora tornare.

di Francesca Bloise

Il Songkran Festival può essere considerato, effettivamente, come uno degli eventi più famosi in Tailandia

Songkran Festival: il Capodanno tailandese che si svolge in primavera

Il Capodanno, per noi italiani, porta con sé l'idea di un festeggiamento casalingo con un bel cenone a base di pesce, così come delle ore piccole passate con tombola e giochi di carte e delle uscite nelle fredde strade dell'ultimo giorno di dicembre.

Non per tutti i paesi, però, l'ultimo dell'anno viene celebrato nella stagione invernale. In Tailandia, ad esempio, questa festività arriva durante la primavera, in un clima che può arrivare ad una temperatura tra i 35° e i 40° e che spinge piuttosto ad andare in spiaggia e fare un bel bagno.

Il Songkran Festival può essere considerato, effettivamente, come uno degli eventi più famosi in Tailandia. La parola Songkran deriva dal Sanscrito e può essere tradotta con le parole "passaggio" oppure "avvicinamento".

Solitamente, il Songkran Festival si svolge tra il 13 ed il 15 aprile per celebrare un evento molto importante della tradizione buddista, ovvero l'inizio del nuovo anno tailandese. Un Capodanno certamente diverso per chi, come noi, è abituato ad abiti pesanti e alla prospettiva di almeno altri due mesi piuttosto gelidi.

L'utilizzo dell'acqua come mezzo principale dei festeggiamenti è diventato, in tempi relativamente recenti, uno degli elementi maggiormente distintivi per prendere parte a questa celebrazione con cadenza annuale.

Sul web impazzano i video nei quali è possibile assistere a delle vere e proprie battaglie a suon di pistole ad acqua e gavettoni. Sembra impossibile, di fatto, passare per strada in quei giorni senza correre il pericolo di venire inzuppati da capo a piedi.

Ma lo Songkran Festival, naturalmente, non è definibile soltanto sotto questo aspetto. Una delle chiavi di lettura più interessanti dell'evento riguarda sicuramente la volontà di riscoprire il legame con la propria famiglia di origine.

La maggior parte della popolazione tailandese torna nelle città dove è cresciuta, passando del tempo in allegria con la propria famiglia: figli, genitori e nonni si riuniscono (come capita anche durante le nostre festività) per approfittare di un momento di relax da vivere insieme ad i loro cari.

I monaci buddisti, invece, sfruttano la ricorrenza per visitare templi e versare acqua sulle immagini che ritraggono il Buddha, oppure sulle mani di altri monaci buddisti come segno di rispetto.

I tailandesi, nel primo giorno della ricorrenza (Sungkharn Long), sono soliti pulire le proprie case (potremmo parlare di vere e proprie pulizie di primavera) per prepararsi all'anno nuovo.

Durante questa giornata, inoltre, in tutto il paese innumerevoli processioni caratterizzate dalle immagini del Buddha affollano le vie.

Il giorno successivo è chiamato Wan Nao, ovvero è quello della celebrazione della vigilia che porterà verso l'anno nuovo. Nei templi, i monaci buddisti costruiscono dei particolari "castelli di sabbia" a forma di stupa, un monumento spirituale buddhista che solitamente viene utilizzato per conservare le reliquie. Intanto, in strada iniziano gli "inzuppamenti" e le parate.

Il terzo giorno di festeggiamenti equivale a quello in cui si entra nell'anno nuovo (Payawan). Diverse tipologie di offerte vengono lasciate dai fedeli nei luoghi di culto. In tal senso, questa giornata consente alla comunità buddista di cominciare l'anno nuovo con le migliori aspettative per il futuro.

L'ultimo giorno viene invece chiamato Wan Parg-bpee, e si incentra sul rispetto verso antenati e anziani; sulle mani o sulle spalle di questi ultimi viene versata acqua mentre vengono recitate le benedizioni e gli auguri per il nuovo anno.

Tra i luoghi dove questo genere di manifestazioni suscita più trepidazione è presente senza dubbio la capitale Bangkok.

Nell'importantissimo tempio di Wat Pho, noto anche con il nome di "Tempio del Buddha Sdraiato" proprio a causa della gigantesca statua di Buddha al suo interno, il Bangkok Songkran Splendours Festival può cominciare tra gavettoni, immagini sacre e cibo tradizionale.

Anche Chiang Mai, città compresa nel gruppo regionale della Thailandia del Nord, presenta uno dei programmi più esuberanti del paese. Qui le celebrazioni iniziano addirittura con un giorno di anticipo: già dal 12 aprile, infatti, le processioni e le parate tradizionali prendono luogo tra gli abitanti.

Da non dimenticare, infine, sono i festeggiamenti per il Songkran di Phuket, l'isola più grande presente in Thailandia e situata vicino alla costa ovest della penisola malese.

Durante il giorno, nell'area di Patong Beach turisti e nativi dell'isola vengono letteralmente inondati dalla quantità esorbitante di gavettoni lanciati sui passanti, mentre durante la notte il party continua fino al mattino con musica tradizionale e street food nei dintorni di Bangla Road, uno dei centri più gettonati della movida dell'isola.

Pur essendo una festa ricca di tradizione ed importantissima dal punto di vista religioso per i tailandesi, il Songkran è diventato negli un'attrazione irresistibile anche per i forestieri.

Per chi volesse godere di un Capodanno alternativo non solo per il periodo dell'anno in cui si celebra, ma soprattutto per il clima caldo e la particolare cornice culturale con cui viene celebrato, questo festival rappresenta un'esperienza impossibile da trascurare.

Con la speranza di poter festeggiare in strada senza restrizioni anche nella prossima primavera, la Tailandia accoglierà chiunque abbia intenzione di farsi catapultare in un veglione per noi alternativo, così come ricco di cultura, tradizione e divertimento. A patto che non si abbia paura di bagnarsi un po'!

di Daniele Sasso

Anche nella Sardegna rurale l'arrivo dell'autunno era un momento estremamente sentito

Autunno in Barbagia quando la tradizione diventa digitale!

Autunno: una delle stagioni più magiche dell'anno. Un periodo in cui il mondo si tinge di sfumature arancio, il clima comincia a sfumare al freddo e la sonnolenza estiva finalmente si dissolve. Per molte culture antiche, questa era la stagione della rinascita, un nuovo ciclo che si apre e porta vitalità al mondo.

Anche nella Sardegna rurale l'arrivo dell'autunno era un momento estremamente sentito. Coincideva con la nuova semina del grano, con i riti di conservazione delle risorse e con le celebrazioni cattoliche per la Festa dei morti e per quella dei Santi. A diversi secoli di distanza da queste antiche manifestazioni di spiritualità, la Sardegna vive ancora l'Autunno in modo intenso e unico. Grazie, soprattutto, all'*Autunno in Barbagia*.

Autunno in Barbagia: tradizione e bellezza

A contraddistinguere l'evento *Autunno in Barbagia* è sempre stata la ricerca della bellezza. **È così fin dal 1996, quando per la prima volta il Comune di Oliena ha aperto le sue case storiche ai visitatori**. È qui che è nato il primo percorso enogastronomico e artistico della Sardegna. Le *Cortes Apertas* di Oliena hanno dato il via alla riscoperta della bellezza tradizionale, riscoperta che si è poi allargata prima nel progetto *Cuore della Sardegna*, che già coinvolgeva diversi paesi della Barbagia, e infine, dal 2001, nel vasto progetto *Autunno in Barbagia*.
Ma cos'è, dunque, questo Autunno in Barbagia?

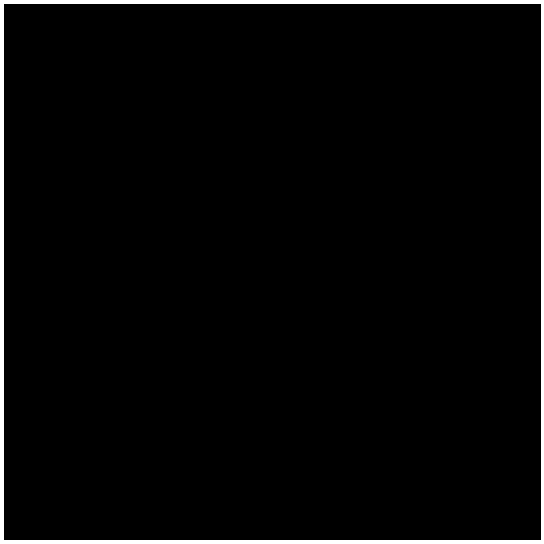
Ogni anno, da quasi vent'anni a questa parte, gli oltre 30 paesi partecipanti coinvolgono gli spettatori in un gran numero di eventi storici, artistici e culinari all'insegna della tradizione, della spiritualità e della bellezza. Eventi che si snodano di paese in paese per tutti i fine settimana d'autunno, in questo momento così particolare dell'anno in cui tradizioni laiche e fede religiosa si incontrano e si fondono in maniere inaspettate.

Tra balli, canti tradizionali e maestose creazioni artigianali, l'autunno sardo si veste in festa, e attira visitatori da tutto il mondo. Il programma è ogni anno ricco e variegato, e ciascuno dei 30 paesi si impegna per far brillare le sue vie e le sue corti.

Impossibile rimanere indifferenti ai colori e ai profumi dell'entroterra sardo. **Tutto il programma dell'*Autunno in Barbagia* è infatti pensato per far scoprire la superba bellezza e unicità dell'isola**. E in giro di paese in paese, i visitatori sono accompagnati ad assaggiare piatti tipici, osservare e ascoltare i canti e i balli sardi e a conoscere le creazioni locali. Fascino, magia e bellezza sono le sensazioni più marcate che si provano quando si entra in Barbagia per la prima volta e si viene travolti dalle iniziative. Ogni edizioni è infatti unica, e resta impressa per la particolarità degli eventi presentati.
Come non citare, ad esempio, il bellissimo murales realizzato l'anno scorso ad Austis dall'artista Danilo Carta nell'edizione 2019? O ancora la straordinaria dimostrazione della preparazione di Su Filindeu a Lollove?

Tutti gli eventi sono pensati per stupire, istruire e lasciare impresso nei visitatori il ricordo del fascino superbo della Sardegna. E chi si lascia incantare dall'*Autunno in Barbagia* difficilmente torna a casa deluso.

L'Autunno in Barbagia e il Covid-19



Anche questo autunno, come ormai da tradizione, la Barbagia si preparava ad aprire le sue antiche corti per quello che ormai è diventato l'evento più importante dell'anno. **Eppure, il 2020 si è rivelato un anno fin troppo particolare, e l'emergenza Covid-19 ha colpito anche la Sardegna**. O almeno, ci ha provato.

L'ormai abituale e sentito evento *Autunno in Barbagia*, si è trovato a fare i conti con le normative per il distanziamento sociale. Ma anziché arrendersi, ha scelto di darsi una nuova veste del tutto digitale. Dando ancora una volta un senso nuovo allo spirituale ciclo di rinascita autunnale.

Le corti arrivano su internet e l'Autunno in Barbagia si fa digitale

Grazie alla fantasia e alla voglia di mettersi in gioco di questi 30 comuni sardi, l'*Autunno in Barbagia* si farà anche quest'anno, anche se in modalità del tutto nuova. **L'edizione 2020 è diventata infatti l'occasione per raccontare la Barbagia a chi non ha ancora avuto tempo e modo di visitarla.**
Sul profilo Facebook dell'evento è appena iniziato *Racconti digitali dal Cuore della Sardegna*, una rassegna di articoli, video e interviste pensata per trasmettere anche a distanza la bellezza di questi territori.
A partire da Bitti, paese che tradizionalmente apre l'*Autunno in Barbagia*, e che quest'anno è diventato protagonista di uno splendido video di presentazione delle corti e dei costumi tradizionali. Di settimana in settimana, *Racconti digitali dal Cuore della Sardegna* ci prende dunque per mano e ci porterà a scoprire la magia, il mistero e il fascino storico della Barbagia comodamente seduti nei nostri divani.
Un segno che neanche una pandemia è in grado di fermare la voglia di creare, di portare bellezza e di raccontarsi al mondo.
Per seguire l'evento su Facebook:
www.facebook.com/autunnoinbarbagia
Link al sito ufficiale:
www.cuoredellasardegna.it/autunnoinbarbagia/it/

di Denise Atzori

DELIZIE DEL GUSTO
SAPORI DI TERRE ITALIANE

L'inizio di vere e proprie celebrazioni con balli, feste, banchetti sotto i ciliegi

Hanami, la primavera dei Ciliegi in Fiore

Siamo in quello che i nipponici chiamano *periodo Nara*, fra il 710 e il 784 secondo il calendario Gregoriano, un'epoca di fondamentali cambiamenti per la società giapponese. La capitale fu spostata a *Heijō* (l'odierna Nara, appunto) e le classi nobili e istruite subirono in modo determinante l'influenza culturale della Cina e in particolare della *dinastia Tang*, attraverso l'importazione del buddhismo e della scrittura: i *kanji*, gli ideogrammi giapponesi, sono infatti basati sugli *hanzi* cinesi. E in effetti anche l'arte di *guardare i fiori* (questo significa letteralmente Hanami) ha questa origine, ma inizialmente erano i pruni (*Ume*) a essere oggetto di ammirazione.

Dall'élite al popolo

Nel periodo successivo, *Heian*, i fiori di ciliegio conquistarono la ribalta in virtù della propria bellezza. L'inizio di vere e proprie celebrazioni con balli, feste, banchetti sotto i ciliegi, la creazione di componimenti poetici dedicati a questa meraviglia donata dalla natura si deve a *Saga* (786 – 842), secondo la leggenda il primo imperatore a bere il tè. La sede principale di questi eventi era la corte della nuova capitale, *Kyoto*, ma erano ancora riservati agli aristocratici e ai samurai, oltre che agli artisti.

Fu molto più tardi, nel *periodo Edo* (1603-1868), l'antico nome di Tokyo, che le celebrazioni si estesero al popolo intero, fino alle consuetudini odierne che prevedono passeggiate contemplative nei parchi con picnic di giorno all'ombra dei ciliegi in fiore o la sera ammaliati dalla suggestiva luce dei *chochin*, le tipiche lanterne di carta.

La forza vitale che permea l'universo

Gli elementi della natura, le creature mitologiche dai mille volti sono anch'esse parte integrante della cultura giapponese e sono in una certa misura a noi familiari grazie ai media: film, serie TV (con

attori in carne e ossa ma ancor più quelle d'animazione) i cui temi e personaggi affondano le radici nel mito e nella tradizione molto più di quanto si sia soliti immaginare.

Ecco quindi i *kami*, entità multiformi non facili da definire perché si estrinsecano e presentano sotto innumerevoli forme e con varia influenza sulle vicende umane. I ciliegi sarebbero la dimora di kami in questo caso identificati come una via di mezzo fra una divinità e una forza della natura, in un certo qual modo paragonabili ai *numi* dell'antica Roma. E in base alla fioritura dei ciliegi si traevano auspici relativi alla bontà o meno dei raccolti di riso al termine della stagione che stava in quei giorni per iniziare.

Soprattutto negli anni 80 del Ventesimo Secolo si è diffusa in Occidente la consapevolezza di quanto i giapponesi convivano in egual misura con la tradizione millenaria e la profonda innovazione dell'alta tecnologia e dell'industria, che all'epoca spesso destava in noi stupore, ammirazione e a volte persino incredulità.

Il passaggio alla primavera e i ritmi quotidiani

Questa perpetua convivenza è ben rappresentata anche dalla fioritura dei ciliegi, periodo che corrisponde più prosaicamente con la fine dell'anno fiscale e di quello scolastico, entrambi forieri di cambiamenti nel corso della vita degli individui come della società nel suo insieme. Un concetto di stagionalità personale e sociale che anche noi conosciamo ma rapportandolo più all'estate e forse in maniera meno profonda e simbolica rispetto ai giapponesi.

Naturalmente sono molti i turisti stranieri attratti dallo spettacolo della natura e di quelli organizzati dall'uomo a corollario; qual è quindi il periodo ideale per visitare il Paese? Indicativamente tra la fine di marzo e l'inizio di maggio, ma previsioni più precise sono ogni anno fornite dall'*Agenzia Meteorologica Giapponese*, con stime per la miglior visione della fioritura città per città con un'approssimazione dell'ordine di una decina di giorni. Fioritura le cui celebrazioni culminano con lo *Yozakura*, l'esplosione

notturna di luci ad hoc capace di esaltare ancor di più il millenario spettacolo dei fiori di ciliegio.

Di Corrado Festa Bianchet

PETTY

BOUTIQUE

Uno dei momenti più attesi di questo periodo, oggi come ieri, è sicuramente la raccolta delle castagne

Valle di Muggio: la valle dove in autunno la castagna è regina

La Valle di Muggio e l'autunno, fin da quando mia nonna era una bambina, sono sempre stati intimamente connessi tra di loro.

Non che la valle non sia bella negli altri periodi dell'anno, ma chissà perché, proprio quando le foglie cadono, l'aria comincia a diventare più frizzantina e le magliette a maniche corte iniziano a lasciare il posto ai maglioni e le sciarpe, si rivela in tutto il suo splendore.

Uno dei momenti più attesi di questo periodo, oggi come ieri, è sicuramente la raccolta delle castagne, che in genere avviene tra la fine di settembre e la fine di ottobre.

La raccolta delle castagne, una tradizione che affonda le sue radici nel passato

Proprio in questo periodo, terminata la caccia e andati via i cacciatori, nei boschi della valle inizia a fare la sua comparsa il *marunàt*.

Con questa parola dialettale, di solito, viene chiamato quel venditore che, durante l'autunno e l'inverno, vende le caldarroste alle fiere di paese o nelle città più grandi, ma da noi viene usata anche per indicare la persona che va a raccogliere la castagne.

Ai tempi della mia nonna materna i *marunàt* erano decisamente più numerosi, e capitava anche che le famiglie più ricche avessero le loro piante di castagne private (e guai a toccargliele, perché si rischiava di incorrere in qualche fucilata!).

E non a caso, perché le castagne, ieri come oggi, erano considerate molto preziose in Valle di Muggio.

Questo perché, soprattutto durante la Seconda Guerra Mondiale, quando le patate e il mais (*ùl carlùn*) erano razionati, le castagne hanno fatto sì che molte famiglie, incluse quelle più povere, non patissero la fame.

Con le castagne si faceva tutto allora: per esempio, le si seccava, poi le si macinava per fare la farina per la polenta o per la minestra (eh sì, in mancanza del semolino, si faceva anche questo), oppure, ancora fresche, le si faceva bollire, poi le si mangiava con il latte oppure, in mancanza di quello, con l'acqua calda (tipo minestra) o con il vino rosso.

E se questo non dovesse bastare per far capire che, in Valle di Muggio, la castagna è la regina dell'autunno, è sufficiente pensare alla sua festa autunnale più tipica e che, ogni anno, si svolge in un paese diverso della valle: la Sagra della Castagna.

Durante questa sagra di paese, in cui non mancano le bancarelle di prodotti tipici e i gruppi di canzoni popolari, si possono gustare numerose specialità a base di castagne, come le caldarroste, i *péradell* (castagne al vino rosso con la panna, una delizia), i vermicelles, le torte, le marmellate e, chi più ne ha, più ne metta!

Quest'anno, a causa del Covid-19, la Sagra della Castagna, per la prima volta in tutta la sua lunga storia, non si svolgerà, ma una cosa è sicura.

Virus o non virus, anche quest'anno i *marunàt* prenderanno le loro *sporte* (borse) e, infilati gli scarponi, partiranno alla volta dei boschi per andare a raccogliere le castagne e a convincere i ricci più testardi ad aprirsi per rivelare i loro tesori bruni e lucenti.

Perché, e qui in Valle di Muggio lo sappiamo meglio di altri, la raccolta delle castagne oggi non è solo un modo piacevole per passare il tempo, ma anche per fare rifornimento per tutto l'anno

e per procacciarsi un ingrediente tipico delle ricette, e dei dolci, autunnali e invernali.

L'autunno in Valle di Muggio: il carico della *graa* e la festa della battitura delle castagne

La raccolta delle castagne è così sentita in valle che, ancora adesso, tra ottobre e novembre, tutti i *marunàt* vengono invitati dal Museo Etnografico della Valle di Muggio a dare una mano con il carico della *graa* di Cabbio.

Questa *graa*, ad oggi, è l'unico esempio, ancora funzionante, che si trova in Valle di Muggio. Si tratta di un antico essiccatoio, situato all'interno di una casa in sasso, in cui vengono fatte essiccare le castagne.

La *graa* presenta una forma quadrata, di circa due metri per lato, ed è divisa verticalmente da un graticcio (da cui il nome *graa*) su cui vengono deposte le castagne appena raccolte.

Nella parte inferiore, invece, viene acceso un fuoco, che dovrà ardere per circa tre settimane.

Trascorse le tre settimane, la *graa* di Cabbio viene vuotata in occasione di una piccola festa di paese, la battitura delle castagne, durante la quale le castagne secche, dopo essere state prelevate dalla *graa*, vengono riposte in sacchi di iuta, battute su tronchi d'albero per separare il frutto secco dalla buccia e, infine, spulate con l'aiuto di grossi setacci e confezionate.

Durante la giornata, tra le mani di grandi e di piccini, di giovani e meno giovani, passano qualcosa come 14 quintali (!) di castagne, che verranno poi conservate e consumate durante l'inverno.

Una tradizione, quella della *graa*, che come la raccolta delle castagne e le passeggiate dei *marunàt*, è giunta direttamente dal passato ed è sopravvissuta fino ai nostri giorni.

di Francesca Orelli

CALZEDONIA

Una vera e propria tradizione che ha luogo nella prima metà di giugno e che ha come teatro Scheveningen

Vlaggetjesdag: la "Giornata delle bandiere" che celebra le nuove aringhe olandesi

L'inizio della **stagione estiva** a **L'Aja (Paesi Bassi)** coincide, idealmente, con la "Giornata delle Bandiere" (in olandese "vlaggetjesdag"), uno dei festival di strada più importanti e più affollati dell'anno. Una vera e propria tradizione che ha luogo nella prima metà di giugno e che ha come teatro Scheveningen, piccola località marittima de L'Aja.

Anche il meteo – che di solito non è molto clemente con gli olandesi – sa quanto sia importante la "Giornata delle bandiere" a **Scheveningen**: quasi ogni anno, infatti, il sole accoglie i festosi e colorati pescherecci che attraccano al Porto portando il loro carico di **aringhe fresche e profumate**.

Ed è proprio **Scheveningen** il vero e proprio fulcro della "Festa dell'aringa" olandese. Un tempo abitata principalmente dai pescatori e dalle loro famiglie, questa **località balneare** accoglie migliaia di persone ogni anno. **Olandesi e turisti** si accalcano per festeggiare le **"Hollandse nieuwe"**, le prime aringhe della stagione, pronte per essere consumate e vendute nei **Paesi Bassi**.

Scheveningen si "veste a festa", con le sue centinaia di **bandiere sventolanti e colorate**, con l'allegra **musica folkloristica** e con i **costumi tradizionali** degli antichi pescatori indossati da grandi e piccini.

Svetta, su tutto, **la bandiera del quartiere**, vessillo e orgoglio del popolo di pescatori che è ancora così radicato e presente in questo luogo. Non a caso, sulla **bandiera di Scheveningen** sono

raffigurate **tre aringhe d'argento,** tutte rivolte verso destra, ciascuna con corona trifogliata d'oro.

La "Giornata delle Bandiere": le origini e la tradizione olandese

La "**Giornata della bandiere"** è una festa estiva antichissima per gli olandesi: una ricorrenza che affonda le proprie radici nel **XIV secolo** quando **il pescatore Willem Bueckelszoon** inventò il processo di essiccazione e affumicatura gettando così le basi per il fiorente **commercio dell'aringa nei Paesi Bassi**.

E' da questo momento, infatti, che qui si sono sviluppate numerose industrie per la preparazione e la conservazione dell'aringa. Successivamente, gli **olandesi** avviarono un ricco e fiorente commercio di questo pesce costruendo, di fatto, un vero e proprio impero. Fu proprio il **commercio delle aringhe essiccate ed affumicate** a condurre l'impero olandese allo sfruttamento e alla successiva colonizzazione di nuove terre, diventando una delle più grandi potenze del mondo.

Oggi la **Vlaggetjesdag** è una vera e propria festa nazionale organizzata in onore della Regina. Si tratta di una giornata davvero importante per gli olandesi perchè coincide con il momento in cui le **prime aringhe** dell'anno arrivano nei mercati.

La pesca di questo prelibato pesce viene avviata ad inizio maggio, quando le flotte dei **pescherecci olandesi** escono in mare alla ricerca della nuova aringa.

Nell'antica tradizione della **"Giornata delle bandiere",** le barche dei pescatori facevano a gara per tornare in porto e per essere i primi a presentare alla **Regina** le nuove aringhe.

Un pesce molto prezioso per la gente del posto: del resto, **la pesca dell'aringa nei Paesi Bassi** non è un "affare da poco". Gli olandesi sanno infatti essere molto rigorosi sulla qualità di questo pesce: le **Hollandse Nieuwe**, le aringhe sotto sale "doc" possono recare il marchio **"Hollands"** soltanto a patto che contengano una determinata quantità di grassi. E non solo: esse devono essere preparate seguendo il **metodo olandese** ovvero devono essere pulite, diliscate e salate.
Questa procedura segue quasi i crismi di una cerimonia quando il primo barile di **aringhe Hollandse** viene messo all'asta, a **Scheveningen** ed i proventi della vendita vengono devoluti in beneficenza.

La "Regina" della Giornata delle bandiere: la nuova aringa

Una cosa è certa: se la **Vlaggetjesdag** avesse un odore, sarebbe quello (inconfondibile) delle **aringhe appena pescate.** A farla da padrone durante la **Giornata delleBandiere** è, senza dubbio, l'intenso profumo del pesce che arriva dalle numerose bancarelle presenti sul porto.

I colorati chioschi che si snodano lungo le strade di **Scheveningen** sono una gioia per gli occhi e per il palato: la **vlaggetjesdag** è l'occasione per assaggiare l'aringa olandese appena pescata in "tutte le salse".

Vera e propria **"regina" della cucina olandese**, l'aringa può essere mangiata ovunque nei **Paesi Bassi:** a riprova dell'amore viscerale degli autoctoni per questo prelibato pesce, vi è anche un antico proverbio che recita *"Haring in't land, dokter aan de kant"* (L'aringa intorno toglie il medico di torno).

Ma è in occasione della **Giornata delle Bandiere** che è possibile finalmente assaggiare **la vera aringa olandese:** questo pesce viene venduto e servito in tutti i modi possibili durante la vlaggetjesdag: **affumicato, marinato, alla griglia oppure stufato.**

Ma chi vuole festeggiare e onorare la "**Giornata delle bandiere"** come un "vero olandese" deve mangiare le **maatyjesharing,** ovvero le migliori varietà di aringhe che vanno gustate rigorosamente **crude.** "Al naturale" e condita da cipolle e cetriolini, la nuova aringa va mangiata con le mani, presa dalla coda e calandola dall'alto in bocca.

Ottimo è anche il **Broodje haring**, il morbido e delizioso panino con aringa, cipolle e cetrioli che è possibile assaggiare ovunque durante la **Giornata delle Bandiere:** ovviamente accompagnato da fiumi di birra fresca.

Del resto, questa festa coincide **con il periodo migliore** per assaggiare le aringhe crude: a quanto pare, la carne di questo pesce è particolarmente dolce e saporita nei mesi da maggio a luglio.

Artigianato e antiche tradizioni nella Vlaggetjesdag

Anche se è l'aringa la vera e propria "star" della **"Giornata delle bandiere",** durante questa festività è possibile dare un'occhiata alle tante **bancarelle artigianali** che costeggiano il porto.

Simbolo dell'artigianato locale sono, senza dubbio, **le ceramiche di Delft:** sono molte le bancarelle che espongono questi prodotti durante la **vlaggetjesdag.** Dal tradizionale colore blu e bianco, **la maiolica di Delft** è celebre in tutto il mondo ed è possibile acquistare piattini, tazze e vasi durante la "**Giornata delle bandiere".**

Le colorate bancarelle che si snodano lungo il **Porto di Scheveningen** sono una gioia per gli occhi. Qui è possibile lasciarsi incantare dagli **artigiani che lavorano il vetro** oppure dalla **maestria dei pescatori** che insegnano ai bambini a intessere a mano **le reti da pesca.**

Anche i bambini sono i veri protagonista della **"Giornata delle bandiere":** sono molti gli spazi a loro dedicati e sempre all'insegna della tradizione locale.

La **vlaggetjesdag** è l'occasione per loro di riscoprire i più bei giochi tradizionali olandesi come **lo Sjoelen**, un antico biliardo olandese presente ancora oggi in alcuni bar oppure **il salto della corda.** Immancabili i tradizionali **zoccoli olandesi** di legno da indossare per scattare una foto ricordo.

di Enrica De Tata

IMPERO

IDIA SRL EDITORE – VIA LIPEROTI N 11 88900 CROTONE (KR)
P.IVA 03642150795 – MAIL: IDIASRLKR@GMAIL.COM
ISCRITTA AL TRIBUNALE DI CROTONE AL N. 48/2019