

PASQUALE GASPARRO
TINO SORINO



Rutigliano in foto
Storie, mestieri, tradizioni



PASQUALE GASPARRO
TINO SORINO

Rutigliano in foto
storie, mestieri, tradizioni



Grafica e impaginazione a cura di Miriam Palumbo

Copyright © MMXIX
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)
www.nepedizioni.com
info@nepedizioni.com
Via dei Monti Tiburtini 590
00157 Roma (RM)
P. iva 13248681002
Codice fiscale 13248681002
Numero REA 1432587
ISBN 978-88-5500-008-6

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.
Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.
I edizione: 2019

In copertina:

1935. Piazza XX Settembre. Processione del Santissimo Crocifisso. In primo piano, don Minguccio Silletti, rettore della chiesa dell'Addolorata di Rutigliano (A. p. Marilena Berardi).

Sul retro:

Grazia Silletti (14 giugno 1882 – 6 marzo 1989), raffinata ricamatrice e fondatrice a Rutigliano di una scuola di ricamo. Sorella del canonico Silletti, fu educata nell'antico convento delle Clarisse di Rutigliano, dove trascorse 10 anni della sua giovinezza in clausura, a cavallo tra Ottocento e Novecento. Lì imparò anche l'arte del ricamo che trasmise alle sue allieve. Nell'immagine scattata nello studio fotografico Lattanzi di Bari risalente agli anni '20 del Novecento, Grazia (a sinistra) appare con una sua allieva, Teresa Massari, mentre mostra un centrino ricamato a filet (A. p. Maria Antonietta Debellis).

PREFAZIONE DI Bianca Tragni

Scrittrice e giornalista di Altamura. Docente e studiosa di Storia, ha scritto della Puglia nei suoi vari aspetti: la Storia, la narrativa, il turismo, l'antropologia culturale e le tradizioni popolari. Inoltre ha curato numerose pubblicazioni collettanee di storia e di arte. Oltre a numerosi premi giornalistici e letterari, ha ricevuto la Medaglia d'Oro del Presidente della Repubblica come benemerita della cultura e dell'arte.

Questo libro di Pasquale Gasparro e Tino Sorino è prima di tutto un libro fotografico.

Cercare vecchie fotografie, ordinarle, interpretarle e proporle a un pubblico più vasto è ricerca storica e folklorica, a seconda del punto di vista da cui il ricercatore si pone. Ma, al di là delle sue intenzioni, vi è un oggettivo uso della fotografia come tecnica ausiliaria della ricerca storica che consente un approccio sempre più interdisciplinare a tale ricerca. Questo uso esige una sua metodologia scientifica che parte dalla datazione del “pezzo” (la foto), passa dalla sua personalizzazione (l'autore) e arriva al contesto storico-sociale in cui la foto è stata scattata e che si rivela nell'insieme dell'immagine.

Occorre innanzitutto sfatare il mito della obiettività e neutralità della fotografia che, secondo i semplici e gli sprovveduti, “riproduce la realtà così com'è”, mentre di solito riproduce la realtà così come si vuole che sia. E questo dipende dal committente e dal fotografo. Ma talvolta anche dal caso, quando la foto dice più di quello che si vuole che dica e rivela cose inaspettate e impensabili.

Da una foto statica e ingessata, per esempio, si possono vedere tante cose: la moda del tempo, l'espressione caratteriale del soggetto, il paternalistico maschilismo di una famiglia patriarcale, il falso panorama del fondale di cartone. Da una foto più movimentata si può evincere la fatica o la gioia del lavoro, il piacere dell'amicizia, la devozione a un Santo, i sorrisi stereotipati di una circostanza d'occasione.

Perfino nella foto documentaria, che dovrebbe essere la più asettica e oggettiva, talvolta occhieggiano negli angoli, cose che sono lì alla rinfusa, sedie spostate, bracieri vuoti, tavoli scoloriti e graffiati.

E siamo al contesto, volontario o involontario, ma sempre rivelatore per chi fa ricerca storico-antropologica. Farla nei piccoli paesi è più difficile perché le fonti classiche, cioè i documenti d'archivio, spesso sono introvabili o non esistono proprio, distrutti dal tempo e dall'incuria.

Allora la piccola storia di un paese di provincia può essere ancora più difficile ricostruirla, proprio perché si sostanzia più del tritume della quotidianità che non dei grandi gesti e degli avvenimenti eclatanti.

Proprio in tal direzione si muove questo lavoro che sopperisce alla mancanza di fonti maggiori, con la memoria dei sopravvissuti a un'epoca che egli vuole documentare.

Ma quale epoca? Siamo solo nel Novecento. Non ci sembra che ci siano documentazioni del secolo precedente, anche se effettivamente la fotografia solo alla fine dell'Ottocento si impose ma soltanto per i ceti aristocratici e dominanti.

Qui invece è storia di popolo che si vuol raccontare; di popolo minuto per cui i più grandi avvenimenti della vita erano i fatti biologici (la nascita, il matrimonio, la morte) e quelli religiosi (le processioni, le devozioni, i riti). E poi il lavoro, la grande forza dei poveri, la sua nobiltà, il suo riscatto.

Ecco che negli antichi mestieri, pian piano, tassello dopo tassello, gli autori ci riportano a questa "povera nobiltà" del lavoro manuale che serviva tutti i bisogni della gente. Gasparro e Sorino elencano e descrivono quasi trenta mestieri diversi. E scorrendoli si pensa a come alcuni di questi sarebbero ancora attuali e necessari oggi che il consumismo delirante comincia ad entrare in crisi. Chi rammenda più la biancheria? Chi sa fare le asole? Chi ripara le scarpe consumate? Chi fa più le fotografie col dilagare degli smartphone e dei selfie?

Insomma da questi brandelli di passato, potrebbero rinascere brandelli di presente o di futuro.

Sempre che i cinesi, ormai tanti fra noi, non occupino loro, con subitanea formicolante presenza, questi vuoti nei piccoli lavori manuali di un tempo, oggi tornati d'attualità-necessità.

Ma vi sono cose antiche che non sono del tutto scomparse e che resistono bene alla modernità: le tradizioni popolari, specie quelle religiose. Il libro ne elenca parecchie, dal passa-passa, ai pellegrinaggi a San Michele, prima con i traini, poi in biciclette piumate, poi coi camion e oggi in pullman o in macchina: ma la finalità è sempre quella, la devozione al Santo. Gli autori descrivono la realtà effettuale, antica e moderna, di queste tradizioni rinviando a studi più specialistici: la teleologia e gli statuti teorici della disciplina demo-etno-antropologica.

Ma tant'è: questo non vuol essere un libro di teoria o filosofia del folklore; ma una testimonianza viva di ciò che ne resta, di ciò che è vivo e di ciò che è morto (per dirla con Benedetto Croce) nelle tradizioni popolari del suo paese Rutigliano.

E spesso, per non dire sempre, la testimonianza è diretta, di persone più o meno anziane che ricordano con piacere e con nostalgia il bel tempo andato.

Quest'aura nostalgica e romantica recupera anche un'altra importante funzione della fotografia come strumento sussidiario della storia: la funzione estetica.

Oltre a storicizzare, a personalizzare e a ricostruire i fatti e i contesti storici sottesi a questi documenti fotografici, si impone prepotente l'esigenza della "bella foto". Basta vedere le pose delle foto cosiddette da studio, o quelle costruite in casa su una tavolata, o quelle a un pellegrino addobbato di piume e pennacchi, per capire come ogni ricerca di questo tipo ha due anime, quella storica e quella estetica, la prima tendenzialmente scientifica, la seconda tendenzialmente emotiva.

E crediamo che i lettori di questo libro si abbandoneranno più facilmente e godibilmente alle ondate di emozioni che potranno venire dalle sue pagine.

Altamura, 31 marzo 2019

PASQUALE GASPARRO

La mia collaborazione al libro fotografico sugli ultimi cento anni della storia di Rutigliano che Tino pubblicò a dicembre 2016, mi aveva riempito di entusiasmo e aveva fatto rinascere in me la passione che sempre ha animato la mia vita e che pareva quasi sopita a causa delle difficoltà contro cui è inevitabile scontrarsi prima o poi. Mi riferisco all'amore per la storia e per tutto quello che il mio paese ha saputo creare nei secoli attraverso il lavoro e le sofferenze di tanti dei nostri antenati e che si è sedimentato nelle tradizioni e nei racconti di vita e nella documentazione anche orale a cui possiamo ancora attingere.

Quando ho saputo che Tino aveva ripreso le sue ricerche su tradizioni e antichi mestieri di Rutigliano, ho voluto anch'io prendervi parte, mettendo a disposizione il materiale raccolto in una vita di ricerca. Ho ripensato alla tradizione dell'albero della cuccagna, scomparsa e ormai dimenticata; a quella dei falò e della cena di San Martino ormai perdute; all'antico codice del suono delle campane che oggi ascoltiamo solo pochissime volte al giorno e a tante tradizioni ormai dimenticate. Mi sono venute alla mente i volti di tanti uomini e donne, parenti e amici che un tempo avevano esercitato mestieri duri per vivere o sopravvivere, di cui avevo raccolto le testimonianze, annotato racconti, aneddoti e modi di dire. Ma soprattutto mi sono tornate nel cuore le immagini di mio nonno Pasquale "girovago in maglieria ed altro", come risulta dall'archivio storico della Camera di Commercio di Bari, nonché quella di mio padre Vito Lorenzo (1921 – 2012) anch'egli commerciante - ambulante di biancheria e maglieria. Entrambi svolgevano un lavoro faticoso che li costringeva a vivere lontano dalla famiglia e dagli affetti, il primo, muovendosi col traino e con i tre figli Domenico, Vito e Francesco in Basilicata o in Puglia, ogni volta per più di un mese, il secondo, spostandosi anche al Nord Italia, dove, e, precisamente a Ferrara, si fermò dal 1946 al 1948. Mestiere duro che accomunava i miei familiari a tanti altri concittadini che fino al boom economico degli anni '60, dovettero fare i conti con le difficoltà e la fatica per sostenere la famiglia. Sono loro i protagonisti delle tante schede di lavoro, di nomi, soprannomi dialettali e di tutto il materiale che giaceva inutilizzato.

Così ho capito che questa poteva essere la volta buona per realizzare il mio sogno, quello di vedere pubblicato il mio lavoro. Devo dire che una piccolissima parte è stata utilizzata in questo libro, dalle curiosità, ad alcune testimonianze, strumenti e modalità di lavoro. Tanto rimane ancora negli scaffali, in attesa di nuove occasioni di approfondimenti e di ricerca.

La passione per la conoscenza e la conservazione di un mondo apparentemente lontano nel tempo ma in fondo ancora in qualche modo raggiungibile, attraverso persone, memorie e documenti, mi accomuna a Pasquale, in un certo senso, responsabile di avermi dato la giusta spinta a proseguire il lavoro impegnativo e faticoso, avviato alcuni anni fa con la prima ricerca di foto e cartoline, tra il 1850 e il 1960.

Ho ricominciato, così, a riguardare il mio archivio fotografico, constatando che il materiale in mio possesso poteva ulteriormente essere arricchito, con la certezza che le mie fonti potevano ancora dare un forte contributo ad allargare le notizie già raccolte da Pasquale, confermarle e documentarle. Sono di nuovo partito all'attacco con la grinta del cronista, con la convinzione di coinvolgere nel comune progetto il maggior numero possibile di famiglie rutiglianesi alla riscoperta di mestieri e tradizioni, i cui protagonisti, sia pure lontani, fossero ancora vivi almeno nel ricordo. Mentre raccoglievo notizie, foto e documenti, andando casa per casa e non risparmiando nessuno, cercavo negli archivi e biblioteche tutto quello che poteva aiutarmi nella ricostruzione e rielaborazione del materiale via via raccolto. E intanto cresceva il mio stupore di fronte alla voglia di tanti di raccontarsi e raccontare la storia della famiglia, cercando notizie e foto non solo in casa ma anche presso parenti lontani: sono stato coinvolto in un collegamento via Skype con i parenti americani di Teresa Divittorio, in cerca di foto di suo padre e dello zio.

L'ingente materiale che andava via via formandosi sul tema degli antichi mestieri, ha portato, poi, a ridimensionare la parte relativa alle tradizioni e a concentrare l'attenzione solo su 29 dei tanti antichi mestieri incontrati nel corso di questa lunga attività di ricerca e a rinviare, così, l'approfondimento degli altri a studi futuri. Dal calzolaio, al falegname, al bottaio, al sellaio, al tintore, al figulo, alla materassaia, alla ricamatrice, alla tessitrice, alla lavandaia, solo per citarne alcuni. Lo scorrere dei mestieri trattati non segue né un ordine prestabilito, né una categorizzazione. Si passa, così, dai lavoratori creativi, quelli che un tempo venivano chiamati "artisti", come il fabbro o l'ebanista, a coloro che si incontravano per strada come il ritrattista o il carrettiere, a quelli che avevano una licenza, come il fornaio, a quelli il cui mestiere è, ormai, scomparso, come il Maestro dei traini o il cestaio o ritenuto tale ma ancora vivo come quello dell'asolaia oppure vivo perché adeguato alle moderne tecnologie, come quello del mugnaio. Per ogni mestiere si descrivono il modo di lavorare di ciascun artigiano, gli arnesi usati; si riportano i dati ricavati da documenti, nomi e storie dei Maestri di cui si è riusciti a ricavare notizie, corredati dalle più significative foto raccolte. Ne viene fuori un mondo, attraverso i nitidi ricordi di Narduccio Carbonara, sempre pronto a ripescare un nome, un volto, una storia, dove le persone sono innamorate del proprio lavoro, a cui sono disposti a sacrificare tutto (anche il tempo da riservare alla famiglia), forse perché consapevoli della sua precarietà di fronte alle tante tristi storie di licenziamenti, chiusura di attività e di emigrazione, in mancanza di uno stato sociale.

Presto si dovrà far fronte ad una riduzione degli orari di lavoro, si dovranno riconoscere i diritti delle donne e dei bambini. E a questo proposito, interessante è il documento in cui gli imprenditori rutiglianesi per ottemperare alle nuove leggi a difesa del lavoro delle donne e dei fanciulli, non opporranno proteste o rifiuti, ma chiederanno solo aiuti (che non verranno concessi) per affrontare il momento difficile dell'aumento del costo del lavoro (vedi cap. XII).

Leggendo tra le righe dei mestieri in questo libro rappresentati, pochi, rispetto agli oltre 100 di cui si ha fin qui notizia, viene fuori, inoltre, una forte presenza femminile, occupata, per lo più, in lavori di ricamo, tessitura, filatura, tintoria, confezione, maglieria, lavanderia e stireria ma anche stranamente nei mestieri come quello del carrettiere e del figulo.

Un modo da parte delle donne per sostenere il già precario bilancio familiare o portare avanti la famiglia quando vedove o sole.

Una lunga storia di emancipazione che nel secondo dopoguerra le ha visto sempre più accedere a livelli superiori di istruzione, fino ad occupare posti di responsabilità e a conquistare sempre più diritti verso la sospirata parità con l'uomo.

Si apre lo sguardo, nei diversi capitoli, su una storia di uomini e donne che attribuiscono grande dignità a qualsiasi lavoro, riconoscendone l'utilità e il concreto contributo offerto alla collettività, pur nella voglia di riscatto e di una scalata verso posizioni sociali più alte.

Attraverso questo osservatorio, sia pure parziale, riacquistano luce alcuni angoli di questo paese, dove l'antica voglia di vivere e lottare continua a manifestarsi rinnovata e adeguata ai tempi in tanti concittadini che dagli antichi saperi hanno saputo trarre nuova linfa per affrontare il presente.

PREMESSA DI

Roberto Romagno, sindaco di Rutigliano

Continuando la sua ricerca sulla storia di Rutigliano, attraverso la riscoperta di persone, usanze, tradizioni che rischiano di essere dimenticate, Tino Sorino si addentra, questa volta, con Pasquale Gasparro, soprattutto nell'affascinante mondo degli antichi mestieri, molti dei quali scomparsi, altri ancora praticati sia pure con i cambiamenti che il mondo moderno detta. Un universo variegato che, però, è segno della grande voglia di affrontare la durezza che ogni tempo riserva ai lavoratori e misurarsi con la propria tenacia e con le forze ostili rappresentate dal territorio e da politiche non sempre attente ai bisogni del Mezzogiorno. Un modo anche per ricordare le proprie origini e attraverso il confronto con un passato in cui si lavorava per la sopravvivenza, constatare i progressi che il sistema democratico ci ha comunque garantiti.

Il mio nonno materno, aveva una bottega su corso Cairoli, dove costruiva e riparava con la maestria degli antichi artigiani, i mezzi di trasporto del tempo, i traini, indispensabili per l'organizzazione del territorio nel quale, giornalmente, i lavoratori dei campi, aggregati nel centro storico, dovevano raggiungere il posto di lavoro con tutti i loro arnesi. E' stato bello cercare e trovare, tra le vecchie foto, quella del nonno al lavoro con un grande ruota sullo sfondo e lo sguardo fiero e soddisfatto.

Auguro ai miei concittadini di trovare in questo lavoro spunti e strumenti per ritrovare le radici della storia della propria famiglia e del paese.

PARTE PRIMA

Tradizioni popolari. Folclore

CAPITOLO PRIMO

Tradizioni popolari e folclore

1.1 Tradizioni popolari. Nozione e caratteri generali

La mancata attenzione verso le tradizioni popolari locali (quali le leggende, superstizioni, fiabe, usi, riti, religiosità, costumi, canti, scioglilingua, proverbi, antichi mestieri, personaggi caratteristici...), la scomparsa dei dialetti e la perdita stessa della memoria collettiva, rischia di far svanire tutto un patrimonio culturale della saggezza popolare, tramandato di generazione in generazione, di inestimabile valore, di cui è particolarmente ricco il nostro Paese.

In ogni centro urbano, in ogni comunità cittadina, tanti sono gli usi, i costumi e le tradizioni che ancora oggi rimangono vivi, nonostante il volgere inesorabile del tempo, mentre altre sono inevitabilmente scomparse. A mantenere accesa e fulgida la memoria del passato, ci pensano, per fortuna, quei pochi anziani, che ricordano, recuperano e trasmettono ai giovani e ai loro figli e nipoti queste immense ricchezze del sapere che costituiscono le nostre radici con un determinato luogo affettivo e ci fanno capire chi siamo e dove andiamo.

Che cos'è, allora, la tradizione che ogni cultura, società, razza o insieme di persone ha al suo interno? La tradizione, termine che deriva dal latino "tradere" (consegnare oltre), è, come si legge nel grande Dizionario della Lingua Italiana UTET, *"la trasmissione nel tempo, alle generazioni successive, di memorie, notizie, testimonianze e anche evidenze, opinioni, usi, costumi che si costituiscono come autorevole patrimonio del passato (e perciò, talora, vengono assunti come norma di comportamento). Anche l'insieme delle memorie, delle testimonianze, delle credenze e degli usi e costumi trasmessi per scritto o anche oralmente"*. Ecco perché le tradizioni popolari appartengono "al popolo" e alle classi più umili e subalterne. In gran parte dei paesi del Sud, dalla fine dell'Ottocento e fino al 1950, gli abitanti erano per lo più contadini, privi di istruzione, che, specie, durante le due guerre mondiali, hanno sofferto moltissimo la fame e non solo. Pochi erano, invece, gli artigiani e sempre meno i professionisti, gli studenti, proprietari terrieri e i nobili che governavano indisturbati quelle misere terre. Dopo gli anni Cinquanta del Novecento, si ha una forte trasformazione della nostra società specialmente con l'avvento del "boom economico" e della netta distinzione che si viene a creare tra centro e periferia. La "cultura popolare", oggi, si differenzia da quella di "massa", in quanto non si conforma e non si adegua ma si lega ai valori ancestrali di una tradizione ormai ben consolidata. Tante le cause che determinano la crisi delle tradizioni, tra cui le continue e rapide evoluzioni della società, l'ingresso dei computer, l'individualismo e il disinteresse, esteso anche ai giovani, per

il mondo passato. Ciò nonostante, la tradizione, se pescata, ripresa e adattata ai tempi attuali, può darci una spinta per studiarla e approfondirla meglio. Riscoprendo e conservando gli usi, costumi e tradizioni di un tempo, potremo capire, interpretare il presente e prepararci, così, ad affrontare le sfide future. Senza tradizioni non ci può essere una Società. Le tradizioni siamo noi, rappresentano il nostro dna, la nostra anima e la nostra identità. Così Ardis Whitman sintetizza l'aspetto creativo della tradizione e il suo significato più autentico "Dobbiamo amare i nostri ieri, ma non portarli come un peso nel futuro. Ogni generazione deve prendere nutrimento dalle altre e dare conoscenza a quelle che vengono dopo".

1.2 Folclore. Il sapere e le tradizioni popolari

Il folclore non è altro che una disciplina che studia le tradizioni popolari, i costumi di un popolo e il loro modo di manifestarsi. "Folclore", così come viene definito dall'Enciclopedia Treccani "è l'italianizzazione di un termine inglese che traduce il tedesco "Volkskunde", il "sapere popolare" esaltato dal Romanticismo tedesco come espressione dell'anima del popolo. In questo sapere, che comprende costumi, credenze, arte, narrativa, musica, medicina, riti, cerimonie e giochi tradizionali, sono incorporati conoscenze antichissime, narrazioni remote, riti arcaici, elementi magici e fiabeschi a cui la cultura alta ha attinto a piene mani. Nelle tradizioni popolari sia la vita umana sia il ciclo dell'anno vengono scanditi da feste, rituali e credenze che danno senso e significato alla vita, alla morte e al volgere perenne delle stagioni. I riti, poi, spesso sono sopravvivenze di antichissime cerimonie, come il pianto funebre ancora presente nel Meridione d'Italia ed erede diretto del compianto greco-romano". Il prof. Vincenzo de Rosa, durante il corso di "Storia delle tradizioni popolari"- corso 1999/2000-Unitre Mi, in una delle sue lezioni come da stralcio tratto da una sua dispensa, si è soffermato ad analizzare il concetto di base di "folklore" che "nell'uso internazionale, è la disciplina che studia il complesso di questi fenomeni delle tradizioni popolari (usi, costumi, danze...) indicata di solito con il nome anglosassone di "Folklore"...termine che viene da "volk"=popolo e "lore"= dottrina (arcaico), proposto per la prima volta nel 1846 dall'archeologo William J. Thomas, come denominazione di quel gruppo di fenomeni, indicati, allora con i nomi di "antichità popolari" o "letteratura popolare. Il neologismo "folclore ha avuto larga fortuna soprattutto nell'uso corrente (nel linguaggio turistico, radiofonico, televisivo, giornalistico) dove indica un genere di spettacolo di musica o di danza a carattere regionale e di solito legato all'impiego di costumi tradizionali più o meno".

Il folclore ha una importanza notevole nella cultura dei nostri giorni, testimoniata dal crescente interesse dell'opinione pubblica per questa disciplina e, in ambito artistico, per il recupero e la rappresentazione scenica, letteraria e poetica delle antiche tradizioni popolari. Il folclore è fondato su miti e leggende, creati, tutelati e trasmessi, non casualmente, ma con

l'intento di fissare le attitudini e le aspirazioni generali di un popolo. Pertanto, le danze, le feste, i giochi... appartengono a tutto il gruppo sociale; i miti e i valori del folklore possono, comunque, subire sostituzioni e trasformazioni ma quello che conta è che le più genuine tradizioni popolari devono rappresentare una grande ricchezza ed una fonte inesauribile, da cui poter attingere per valorizzare le qualità più autentiche di un popolo.

CAPITOLO SECONDO

Uno sguardo ad alcune tradizioni
popolari rutigliesi scomparse o quasi



13 maggio 1955. Rutigliano. Berardino Castiglione Minischetti con la sua bicicletta addobbata con arbusti, pennacchi colorati e immagini sacre di San Michele Arcangelo e della Madonna dell'Incoronata (A. p. Berardino Castiglione Minischetti).

Non c'è folclore senza tradizione e cultura. Perciò il folclore è un meraviglioso modo per introdursi nella conoscenza di molteplici e variopinti aspetti della società. Esso riporta alla luce mondi belli e lontani e storie che appartengono a tradizioni profondamente impresse nelle radici di una comunità che così si caratterizza con le sue peculiarità rispetto a culture differenti. Abbiamo voluto offrire uno sguardo ad alcune delle tradizioni popolari rutiglianesi scomparse o a rischio estinzione, senza, però, tralasciare il ben noto “Passa pass(e)”, ripristinato da pochi anni, grazie all’interesse di alcuni cittadini e del comitato “Pro Annunziata”.

2.1 Il Falò di Sant'Antonio

In occasione di diverse feste religiose (San Nicola, Immacolata, Santa Lucia) si usava accendere i falò nei tre rioni di “Sott(e) a Fragass(e)”, Soup(e) i s(e)rroun(e)” e “Sott(e) a Sand(e) Veit(e) vecch(e)”. Era una settimana di festa intorno ai fuochi, in nome della devozione a Maria e ai santi più amati, in preparazione al Natale. Si bruciavano “i manucchi(e) di lioun(e)” che ogni famiglia del rione portava il giorno prima e la legna che veniva raccolta da ragazzi e devoti in onore del Santo¹. Al rione vincitore del falò più bello veniva assegnato in premio un bel fiasco di vino. Ma, dopo il divieto di accendere i falò, per ragione di sicurezza e per non danneggiare l'asfalto che ormai copriva le strade (fino a che ci fu la brecciolina, il problema non si pose), l'unico falò consentito rimase per alcuni anni ancora quello a devozione di Sant'Antonio Abate.



1. 2019. Il falò di Sant'Antonio Abate, in un disegno della pittrice Grazia Dibattista.

Grazia Ancona che abitava là di fronte, ricorda che negli anni '50 si accendeva un piccolo falò nello spazio antistante la chiesetta e uno più grande un po' più avanti, dove c'era un'area verde più sicura. "Tanta gente arrivava a rendere più animata la festa che per me - continua Grazia - iniziava già dalla notte precedente, quando giungevano perfino dalla Sicilia carri carichi di arance, mandarini, noci, nocciole e castagne. La signora Elvira Gallone, classe 1875, raccontava, invece, che sulla sommità della "fanova" alta, ai suoi tempi, veniva messo un piccolo fascio di spighe di grano intrecciato con una immaginetta di Sant'Antonio, quasi a rappresentare visivamente il sincretismo magico religioso che caratterizza la festa di questo Santo. In un primo tempo, secondo alcuni, si bruciavano nel falò anche vecchi oggetti, a significare il desiderio di rigenerazione, in vista della non lontana primavera. Secondo altre fonti, un po' della brace veniva portata in casa per avere, tra le mura domestiche, la benedizione del Santo. Mentre ardevano le fiamme, la festa continuava tra i suoni festosi dei fischi e la degustazione di ceci fritti, taralli, fichi secchi, agrumi. Nelle case, a cena, si servivano a parenti e amici le orecchiette con le bracioline piccanti come il fuoco, i calzoni di cipolla e i "p(e)rciedd(e)" (pasta fritta a forma dell'animale che accompagna nelle raffigurazioni il santo). Cibi che ancora oggi vengono riproposti a turisti e visitatori durante la fiera del fischietto in terracotta.

È andata, invece, del tutto persa un'antica tradizione ancora osservata, fino alla prima metà del Novecento, dalla ricamatrice Grazia, sorella del canonico don Minguccio Silletti e dalle sue amiche. Nella ricorrenza di Sant'Antonio Abate, si astenevano in tutto dal mangiare alimenti cotti sul fuoco, dal pane, alla carne, consumando solo frutta fresca e secca e verdure crude. Non mangiare cibi cotti sul fuoco, forse, era un modo per chiedere al Santo la protezione dal terribile "Fuoco di Sant'Antonio" che ancora oggi colpisce e spaventa. E a quella tradizione, forse, facevano riferimento gli anziani quando chiedevano scherzosamente a figli e nipoti "M'annousc(e) u Sant'Anduaen(e)?", aspettandosi da loro un cesto di arance, mandarini, fichi secchi, noci, nocciole. Un altro bel momento della festa era ed è ancora oggi rappresentato dalla benedizione degli animali condotti davanti al sacerdote in un festoso vociare, tra versi e fischi di ogni genere. Una benedizione speciale veniva data ai maiali, in quanto fornivano anche il grasso per curare un tempo le ferite, molte malattie della pelle e i dolori reumatici. Ecco come Mons. Agostino Pedone ricordava questa festa. "Con il carretto a cuscinetti costruito da noi stessi ragazzi, si andava per le campagne a raccogliere legna per la "fanova" a Sant'Antonio. Emozionante era, quando si andava a chiedere legna alle case di campagna, il capo famiglia ci accoglieva in lacrime e benevolo ci dava permesso di prenderne tutto quanto potevamo trasportare in paese. Non mancavano leccornie per noi ragazzi volenterosi e ben educati da parte della donna padrona: un pugno di fichi secchi era assicurato, magari, certe volte, anche qualche uovo, sempre in onore del santo Antonio. "Ddi pr(e)vvaaid(e)" (Dio provvede), aggiungeva la brava donna e con un timido saluto materno ci salutava".

2.2 La tavola dei Santi e i Morti

Come in molte località della Puglia e non solo, in occasione della ricorrenza del 2 novembre, si usa preparare anche a Rutigliano, sia pure in poche famiglie, in onore delle persone che non ci sono più, la “tavola dei morti”, rinnovando una antichissima tradizione che è andata avanti fino alla fine degli anni '50 del Novecento. La signora Lucia Lamascese, sull'esempio della bisnonna, della nonna e della mamma, anche quest'anno, ha preparato accuratamente il desco per i suoi cari defunti nell'angolo pranzo del suo soggiorno, dove l'antica tradizione vuole che le anime buone entrino, la notte del primo novembre (di tutti i Santi) in processione per benedire la famiglia e la tavola². Su di essa ha disposto tante gustose pietanze, a cominciare dalla variopinta frutta di stagione (uva, arance, limoni, prugne, corbezzoli) compresa anche quella secca (noci, fichi secchi, castagne), ai taralli, al “dolce dei morti”, ai cioccolatini e alle caramelle. Non sono mancati il sale, l'olio, il pane, il vino e il bicchiere dell'acqua su cui si ha appoggiato un ramo di prezzemolo con il quale, in segno di umiltà, le anime hanno potuto benedire la casa e i loro cari. E naturalmente la “colva”, il dolce al cucchiaio dalle antiche origini, realizzato per l'occasione in segno di pace, preparato con il grano cotto nel vino e con chicchi di melagrana. Ogni pietanza, durante l'intera giornata dedicata ai morti, è stata condivisa da Lucia e da tutta la sua famiglia, con ogni amico e parente entrato in casa, fino alla completa consumazione. “Tutto questo”, afferma Lucia, “si fa, in suffragio delle anime buone del Purgatorio. Si dice che per ogni chicco di grano che si mangia con la “colva” si salvi un'anima buona”, conclude Lucia che rispetta in tutto e per tutto la tradizione, apparecchiando con la tovaglia più bella, impegnandosi a preparare al meglio e con gusto i cibi rituali e indietreggiando, dopo aver lavato il pavimento, per non lasciare alcuna traccia.



2. 2015. La tradizionale tavola dei morti preparata da Lucia Lamascese per la ricorrenza del due novembre 2015 (Foto Mario Laforgia).