

Carnevale follonichese

Mio nonno, fino a qualche anno fa, aveva una casa nella cittadina di Follonica, sua città di origine, in provincia di Grosseto, in Toscana. Oltre ad essere un luogo conosciuto per il mare, è molto rinomato per i festeggiamenti del Carnevale. Il Carnevale follonichese è una manifestazione che si svolge nell'arco di quattro domeniche tra febbraio e marzo, con la sfilata principale che si tiene l'ultimo giorno. Ha una lunga storia che risale al 1910, quando si svolse il primo veglione carnevalesco nella sala dell'albergo La Fortuna. Nel corso degli anni la festa è cambiata e ha acquisito nuove fasi come la sfilata dei carri allegorici e la proclamazione del re del Carnevale. Durante la sfilata, si possono ammirare i carri allegorici, le maschere singole e i gruppi mascherati che sfilano per le vie del centro storico. I carri sono realizzati dai vari rioni della città e rappresentano temi storici e di satira politica. Durante l'anno, i partecipanti lavorano ciascuno al proprio carro cercando di realizzarlo nella maniera più onorevole possibile. Il vincitore si aggiudica il premio per il miglior carro. Durante la seconda domenica di febbraio, viene eletta la reginetta del Carnevale, mentre la terza domenica una giuria elegge la migliore maschera e il carro vincitore dell'edizione corrente. Il Carnevale a Follonica si conclude con il rogo di re Carnevale, una grande maschera di cartapesta che viene bruciata nella piazza principale della città. Un anno (2018) anche io, insieme alla mia famiglia, sono andato a vedere questo meraviglioso Carnevale. Anche se avevo solo sei anni, ricordo bene la giornata. I carri erano maestosi, alcuni un pò inquietanti. C'era molta gente e tutti insieme tiravamo i coriandoli ai carri che passavano. Era la prima volta che vedevo una sfilata del genere e sono rimasto ammaliato dalle maschere che indossavano grandi e piccoli e da queste strutture enormi che camminavano per tutta la città. Io ci tornerei sicuramente e consiglierei a tutti i miei amici di andarlo a vedere.



Carnevale formiano

A Formia, una piccola cittadina del Lazio, dove è nato mio padre e tutta la sua famiglia si festeggia il Carnevale.

Quest'anno per la prima volta l'ho potuto vedere dal vivo ed anche molto bene perché i miei nonni hanno il balcone che si affaccia proprio sulla strada principale.

Per tradizione si costruiscono dei carri, ogni anno con tema diverso.

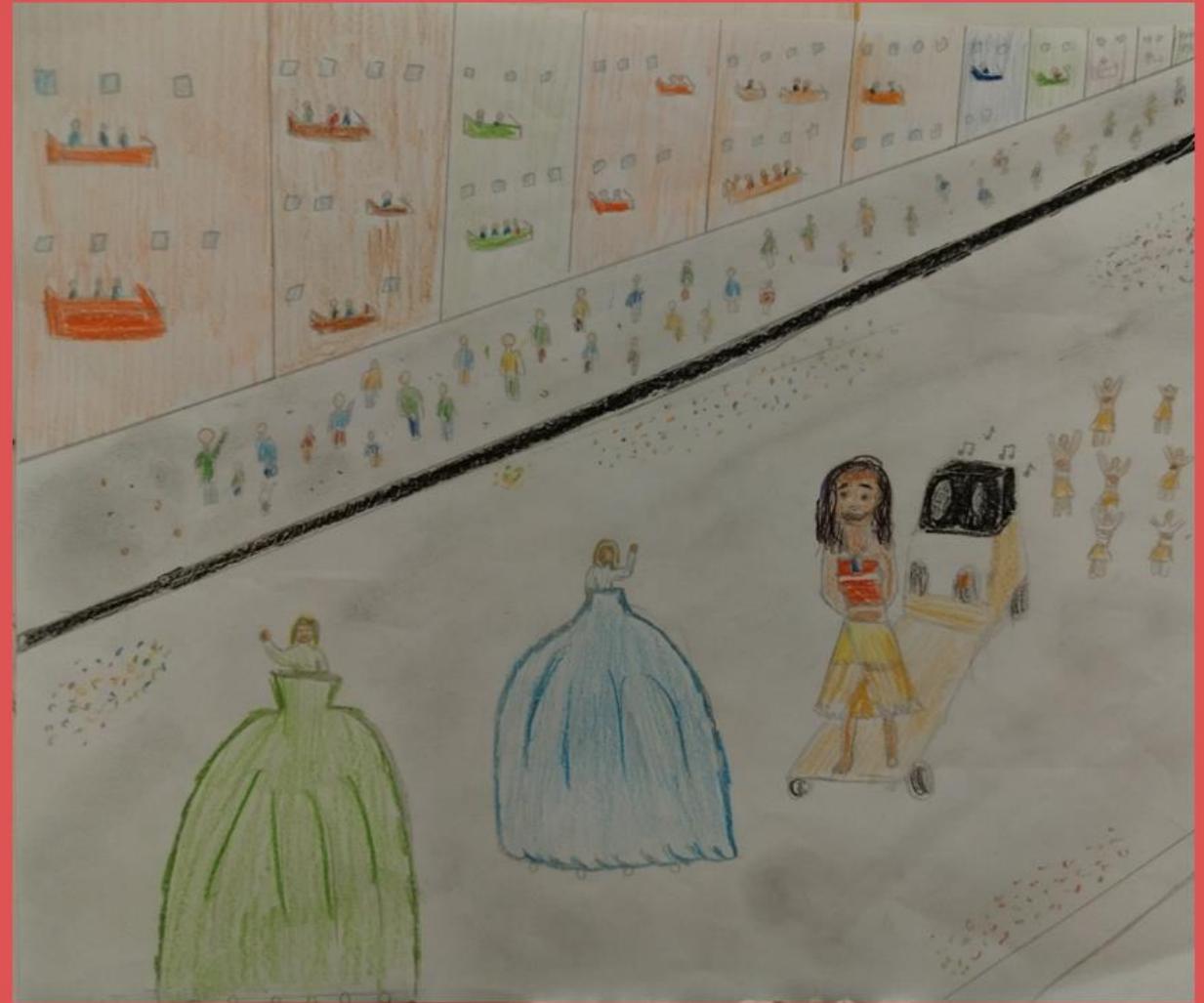
Il tema di quest'anno è stato "I CARTOON" il magico mondo dei cartoni animati. La sfilata è iniziata con la banda musicale poi sono arrivati finalmente i carri. Ne ho visti diversi, i più particolari rappresentavano delle principesse gigantesche. Poi ci sono stati quelli con i protagonisti di cartoni come Nemo, Simba, Woody...

Dietro ognuno si esibivano giovani ballerini appartenenti ad associazioni con maschere e coreografie diverse. Il tutto ha dato vita a una parata spettacolare.

Negli anni precedenti, mia cugina, praticando danza, ha avuto la fortuna di partecipare attivamente a quest'evento.

La serata si è conclusa sul palco in piazza con la premiazione del carro più bello e la consegna di targhe a tutti i partecipanti delle scuole di ballo e delle associazioni.

Alla chiusura del carnevale c'è stato il ringraziamento da parte del sindaco che si è complimentato con tutti coloro che hanno partecipato all'organizzazione.



Questa manifestazione è ricca e varia, perfetta per tutte le fasce d'età.

È una tradizione amata ed attesa da tutti. Mi dispiace di averlo scoperto solo quest'anno e farò del tutto per tornare nei prossimi.

La pupazza del paese

Nel paese di mio nonno, in Abruzzo, a Ferragosto, c'era una tradizione molto divertente.

Il mio bisnonno, durante l'anno, costruiva una pupazza fatta di paglia e di stoffe colorate. Lo aiutavano anche gli altri abitanti del paese e le donne cucivano bellissime vesti.

Durante la settimana di Ferragosto, nel paese, che si chiama Pero dei Santi, ogni giorno c'erano spettacoli e concerti e la gente si riuniva in piazza per ballare e divertirsi.

Durante l'ultima sera, dopo i fuochi d'artificio, un uomo si metteva dentro la pupazza alta cinque metri e cominciava a ballare. Poi, l'uomo usciva e la pupazza prendeva fuoco.

Adesso, purtroppo, questa tradizione non c'è più perchè il paesino si è spopolato. Mia madre mi racconta ancora oggi che lei aveva molti amici e conosceva molte persone. Avrei tanto voluto assistere a questo spettacolo.



Che bella Santa Cecilia!!!

Nel paese di mia nonna, Talsano, che si trova in provincia di Taranto, ci sono tante tradizioni, ma a me ne piace una in particolare, cioè quella di Santa Cecilia.

La festa in onore di Santa Cecilia si svolge il ventidue di Novembre e, in questa ricorrenza, si preparano "le pettole di Santa Cecilia".

Le pettole sono delle palle di pasta fritta, che solitamente si accompagnano a miele e zucchero.

Mia nonna dice sempre "a Santa Cecilia apirim l fest d Natal" che vuol dire "a Santa Cecilia apriamo le feste di Natale".

Questa è, infatti, una delle tante tradizioni del periodo natalizio.

Nel giorno di Santa Cecilia, le famiglie preparano l'albero di Natale, il presepe, che nel dialetto si dice "u presepe" e vari dolci. Nelle case, in questo periodo, si inizia a sentire "profumo di Natale".

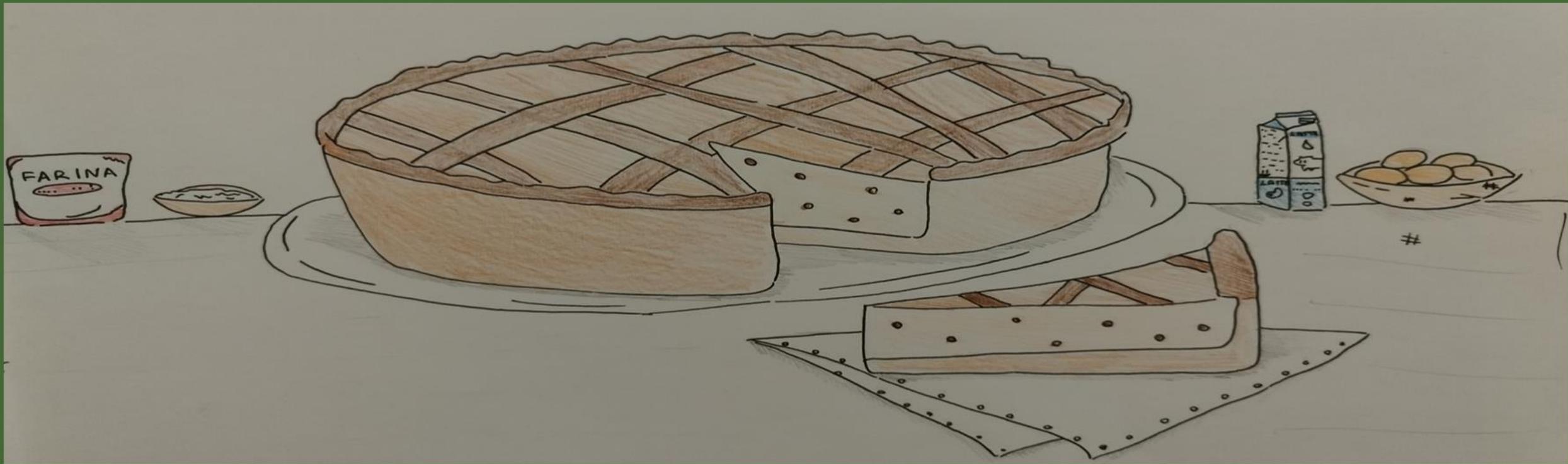
La mia famiglia, nel giorno di Santa Cecilia, va sempre a casa di mia nonna, perché ormai è tradizione farlo.

Mia nonna, anche se vive a Roma, prepara ugualmente le pettole perché vuole mantenere le usanze del suo paese.

Alla fine della giornata, lei dà alla mia famiglia e a quella di mio zio un pacchetto con dentro delle pettole.

Alla fine della giornata, siamo felici perché così abbiamo dato inizio al periodo natalizio.





La Pasquetta napoletana

Una più belle tradizioni che mia mamma aveva da piccola è quella della Pasquetta napoletana perché mia madre, infatti, è nata a Napoli.

Ci si alzava presto la mattina e insieme agli zii ed ai cugini, si partiva con le macchine cariche di pietanze cucinate da tutti, come ad esempio: torte salate, frittate di pasta, salumi, formaggi e tanti dolci, tra cui uno dei più famosi della tradizione napoletana, la pastiera. E' una pasta frolla ripiena di ricotta di pecora con canditi e gocce di cioccolato.

Si raggiungevano le pinete sotto al Vesuvio e ognuno aiutava a sistemare i teli e i tavoli con le pietanze. Si mangiava, si ascoltava musica, mentre i più piccoli organizzavano tanti giochi.

Le uova benedette

Io e la mia famiglia abbiamo origini abruzzesi, quindi, spesso passiamo le festività pasquali nella nostra casa, che si trova a Ville di Fano vicino L'Aquila.

In questo paesino, è molto sentita la tradizione della benedizione delle uova sode il giorno in cui si celebra la messa per la resurrezione di Gesù.

I miei parenti che vivono in Abruzzo mi hanno spiegato che, secondo la tradizione popolare, l'uovo rappresenta il dischiudersi della vita nella stagione di primavera quando la natura si risveglia.

Per questo, la sera prima di Pasqua, mettiamo le uova a bollire in un pentolino per renderle sode e, poi, le decoriamo o dipingiamo in diversi modi e colori e le poniamo tutte insieme in un cestino con un tovagliolino di stoffa sotto.

La mattina seguente, ogni famiglia porta il suo cestino di uova decorate in chiesa e le sistema sopra ad un tavolo, il parroco passa e le benedice con l'acqua santa.

Al termine della messa, ognuno riporta a casa le proprie uova per mangiarle durante la colazione pasquale insieme a salumi, pizza al formaggio e tanti altri dolci tipici del posto.

Io amo tantissimo questa tradizione perchè la famiglia si riunisce per stare insieme tutto il giorno tra giochi e risate.



Il palio dei colombi

Il paese di mio nonno materno è Amelia, in provincia di Terni, in Umbria. Qui ogni anno d'estate si svolge il "Palio dei Colombi".

Le cinque contrade di Amelia (Crux burgi, Vallis, Platea, Posterola e Collis) si sfidano in un' arena dove i cavalieri devono colpire un bersaglio con una lancia. Questo bersaglio è collegato ad una colombaia che si apre, liberando un colombo.

Poi si svolge il corteo storico e l'esibizione degli sbandieratori.

In occasione del palio, piazze, giardini e palazzi antichi ospitano le taverne, una per ogni contrada. In esse si cucinano manfricoli, faraona alla leccarda, trippa del banditore.

Io ci sono andato da piccolo e mi sono piaciuti tanto il corteo storico, gli sbandieratori e i balestrieri a cavallo.

Noi alloggiavamo nella contrada Collis, che ha la bandiera verde e blu.

Il cibo che mi piace di più ad Amelia sono le salsicce che mio zio cuoce sulla brace del camino.

La casa di mio zio è nel centro storico; è molto piccola, ma accogliente. Ha un tavolo grande, dove abbiamo mangiato in dieci.

Il mio compito era quello di spegnere il fuoco con uno spruzzino e mi divertiva tanto.

La prossima estate spero di ritornarci.



Lo zucco di Calatabiano

Durante il periodo natalizio, la mia nonna paterna, attraverso alcuni racconti, ci ricorda le tradizioni di Calatabiano, paese siciliano in cui è nata.

Una delle più importanti è quella dello zucco, un falò che viene costruito nella piazza del paese e poi acceso la sera della Vigilia di Natale. Quella sera, infatti, la gente si riunisce intorno al fuoco per celebrare l'arrivo di Gesù bambino ed è una festa davvero emozionante. In questa occasione, a mia nonna piace prepararci un dolce tipico della tradizione chiamato "Buccellato". Il ripieno è composto da fichi secchi e uvetta e a me non piace molto.

Dopo la cena della Vigilia, i miei genitori, insieme agli altri parenti, si intrattengono prima dell'arrivo di Babbo Natale con un gioco di carte che si chiama Zicchinedda ed io mi diverto molto a guardarli, anche se non conosco le regole.

Durante queste vacanze ho, quindi, l'occasione di vivere le tradizioni che non sono della città in cui sono nato, ma che sono molto belle.



I cappelletti di nonna Tommasina

Ogni anno, dai primi giorni di novembre, nella cucina di casa di nonna Tommasina, inizia la preparazione dei cappelletti.

La ricetta dei cappelletti ci è stata tramandata dalla mia bisnonna che era mantovana e aveva l'abitudine di preparare per Natale tanti cappelletti.

Nonna Tommasina continua la tradizione e, per prepararli, chiede l'aiuto di tutti; lei compra gli ingredienti per fare il pieno, tira la pasta e i miei cugini ed io siamo addetti alla creazione delle palline di pieno.

Quando nonna prepara la pasta, io mi diverto a girare la manovella della macchinetta. Io ed i miei cugini con i bicchieri creiamo dei cerchi di pasta e al centro ci mettiamo la pallina con il ripieno, poi, mamma e zia chiudono i cappelletti.

Facciamo tanti cappelletti, riempiamo tutto il tavolo e li facciamo per più giorni, nonna li divide dentro ai contenitori e li congela.

Nei giorni di Natale, li distribuiamo a tutti i parenti.

I cappelletti mi piacciono tanto e mi piace questa tradizione che abbiamo in famiglia di stare tutti insieme.



La Vigilia di Natale a Boville Ernica

I miei nonni  per Natale  seguono la tradizione del paese di mio  nonno

Michele 

Mio nonno è nato in un paesino  nella provincia di Frosinone, chiamato Boville Ernica.

Il giorno  della Vigilia di Natale  si cucinano le frittelle con broccoli, baccalà e uvetta.

Poi si preparano le lasagne al ragù che mi piacciono tanto  e l'abbacchio con le patate



Poi si preparano le ciambelle  con i semi di sesamo  al forno. 

A casa mia  si preparano i tortellini  fatti a mano con tutti i miei fratelli,

mamma  e papà. 

Poi a Natale ci riuniamo  tutti insieme e mangiamo tutte queste cose buone.

Dopo pranzo i bambini di casa fanno il presepe vivente.



Tradizioni campane DOC

Una tradizione natalizia della città di Napoli, che mi racconta sempre mia nonna paterna e che ho anche vissuto, è quella di andare a visitare il quartiere di San Gregorio Armeno. E' una via piena di botteghe famose in tutto il mondo, che espongono personaggi di presepi, ogni anno diversi, unici nel loro genere e fuori dal comune. Esse attirano molti turisti, che arrivano da tutto il mondo.

Io sono stato in questo posto e sono rimasto molto colpito nel vedere tante persone in fila per scattare anche delle semplici foto. Ho trovato persino una bottega che vendeva delle statuine per abbellire i presepi.

Inoltre, vengono venduti anche dei cornicelli, ovvero dei peperoncini portafortuna.

Una frase spesso ripetuta nei confronti ai passanti è:

"O c'hai òcor, o cha li sord"

e vuol dire:

"O c'hai il cuore o c'hai i soldi"

La mia famiglia li compra compra sempre perché portano fortuna. Un'altra tradizione che mi hanno solo raccontato i miei genitori è quella di andare a visitare la chiesa di San Gennaro.



Dentro di essa è presente un'ampolla che contiene il sangue del santo che dovrebbe essere secco perché Gennaro visse nella metà del terzo secolo d.C.

Gli anni in cui si verifica il prodigioso scioglimento del sangue sono anni in cui non accadrà nulla di male.

Quando non si verifica, sono anni in cui potrebbero verificarsi delle catastrofi.

Così come avvenne nel 1939/1940, anni dell'inizio della seconda guerra mondiale e dell'entrata dell'Italia nel conflitto.

Che storia...

Nel paese originario della mia famiglia, lo Sri Lanka, si cucinano molti piatti tipici. Uno di questi è composto dal riso bianco, cotto come la pasta. Il riso è accompagnato dalla carne, come ad esempio il pollo, che viene condito con peperoncino, aglio, olio, cipolla, pepe nero, sale e aceto bianco. Dopo aver mischiato tutti gli ingredienti, bisogna metterlo in padella con il fuoco basso. Il riso può anche essere accompagnato dal pesce piccante, condito con peperoncino, aglio, olio, cipolla, zafferano e sale. Si mischiano tutti gli ingredienti e il pesce viene messo in padella con un po' d'acqua e viene cotto con il fuoco basso. Il riso, il pollo e il pesce non hanno una quantità specifica. Un piatto completo di queste tre pietanze peserà all'incirca 100 grammi. Se ci sono tante persone, basta moltiplicare i 100 grammi per il numero delle persone.

Un altro piatto srilankese che mi piace molto è un frullato ottenuto con riso e basilico bolliti.



La Perdonanza Celestiniana

Ogni estate, nel mese di agosto, io e la mia famiglia andiamo a Lucoli, un comune sotto Campo Felice in provincia di L'Aquila. La casa è di mio nonno paterno, originario dell'Abruzzo.

Il 29 agosto siamo pronti per celebrare la Perdonanza Celestiniana: evento religioso che si tiene annualmente a L'Aquila dal 28 di agosto. In questa data il Papa arriva nella Basilica di Santa Maria di Collemaggio.

Ma come nasce questa festa?

Nasce con Papa Celestino V che nel 1294 con l'emanazione della Bolla permette a chiunque di essere salvato dai propri peccati, semplicemente passando sotto la Porta Santa della Basilica. Questo evento segna il primo Giubileo del Cristianesimo.

Per le strade ci sono bancarelle, sfilate in costume e la banda comunale che suona camminando tra le strade del borgo, gli sbandieratori e spettacoli di cavalieri.

Nelle pasticcerie in questi due giorni è venduto il dolce tipico, il "Dulcis Venia" a base di cipolle e zafferano; non ci crederete mai ma è buonissimo!!



Che storia...

La mia famiglia è originaria della Moldavia e festeggia la Pasqua in un modo per me meraviglioso. Praticamente il giorno prima di Pasqua si colorano le uova, principalmente di rosso; poi a mezzanotte si va in chiesa con un cestino con dentro le uova colorate e del cibo. Appena arrivati, ci si mette in fila fuori dalla chiesa ad aspettare l'arrivo del prete. Ad un certo punto arrivano i ministranti che annunciano il sacerdote facendo il segno della croce. Giunto il prete, inizia a benedire con l'acqua santa i fedeli e le uova. Successivamente i ministranti con un cestino passano tra i fedeli per raccogliere cibo e offerte in denaro per la comunità locale. Terminato il rito religioso, ogni persona porta a casa un po' dell'acqua benedetta. La mattina di Pasqua ogni famiglia nelle proprie case vive un momento bello di condivisione. Ogni componente della famiglia immerge le uova e le monete dentro l'acqua santa e successivamente se li spalma sul viso. L'ultimo momento di questa tradizione è molto divertente perché a coppie i componenti della famiglia devono far scontrare due uova e chi rompe prima l'uovo perde.



Martedì grasso in Lituania (uzgavenes)

Durante queste vacanze di Capodanno sono andata dai miei nonni in Lituania, perché mia mamma è lituana.

Quando ero lì faceva molto freddo e i miei nonni mi hanno raccontato della festa di fine inverno, che da loro coincide con il martedì grasso. In quell'occasione, per salutare l'inverno, si indossano delle maschere che rappresentano diavoli, streghe e capre, che servono per terrorizzare l'inverno e si elemosinano le frittelle (blyny) che sono il piatto principale di quella giornata. Si dice che più ne mangi più sarai forte per il resto dell'anno, perché, essendo gialle e rotonde, rappresentano il sole.

Durante la giornata viene praticata l'accensione della dea More e, mentre lei brucia, si danza e si canta intorno al fuoco. La tradizione vuole che la dea More, impagliata, dopo essere stata bruciata, porti via i malanni e la sfortuna per dare inizio a una nuova vita.

Dopo aver bruciato More, si va di casa in casa per creare un'atmosfera piacevole con canti e balli tradizionali e alla fine della giornata due personaggi, il pigro Lasininis che rappresenta l'inverno e l'energetico Kanapinis che rappresenta la primavera si scontrano in un duello, mentre il pubblico incoraggia Kanapinis, che vince, mentre l'inverno dà spazio alla primavera.

Questa festa in passato durava intere settimane, mentre adesso solo un giorno.



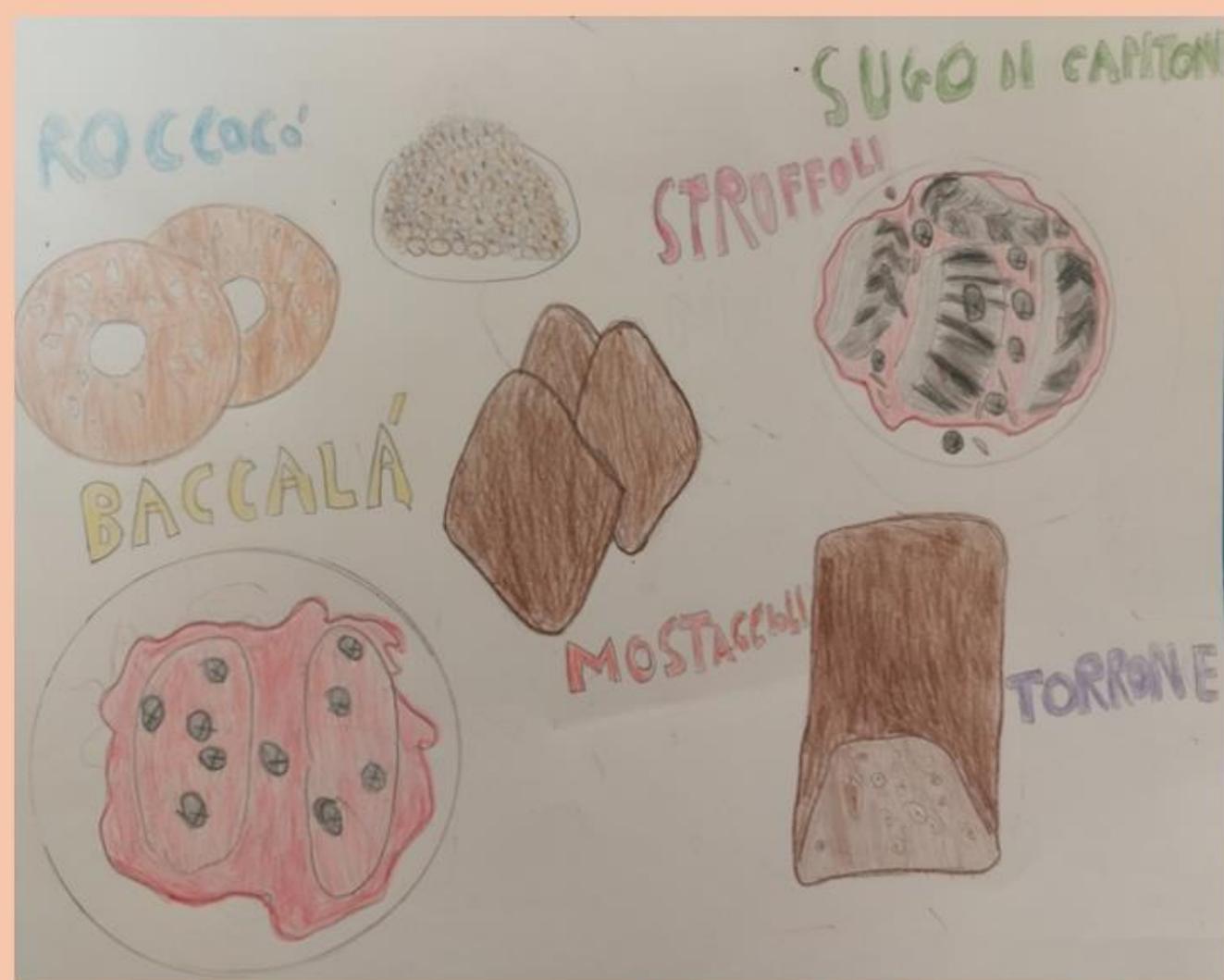
In questa giornata si bevono bevande calde perché di solito in questa stagione fa molto freddo.

In Italia abbiamo una festività simile, il martedì grasso, che conclude il periodo di carnevale e dà inizio alla Quaresima, cioè i quaranta giorni prima di Pasqua. Nella nostra tradizione, durante la Quaresima si dovrebbe seguire un'alimentazione moderata e quindi il martedì grasso è l'ultimo giorno in cui ci si può riempire prima del digiuno.

In Italia, quindi, la tradizione è simile ma si intreccia anche con la festa del Carnevale e con la religione cattolica in quanto la festa segna l'inizio della Quaresima.

Natale napoletano

La maggior parte della mia famiglia è campana. Infatti mia nonna materna è di Salerno e il mio nonno paterno è di Pozzuoli. Quando arriva Natale, la nostra famiglia va alla ricerca degli ingredienti per fare i tipici dolci napoletani, infatti facciamo scorta di cioccolato, frutta secca, ricotta e canditi. Di conseguenza da noi a Natale i dolci che si mangiano non sono il classico pandoro e panettone (quelli li compra mamma per beneficenza), ma i roccocò, i mostaccioli semplici e ripieni, il torrone e i dolcetti fatti con il liquore Strega. Tutte queste cose vanno fatte diversi giorni prima perché a Napoli si dice che le pietanze devono "riposare": man mano che passano i giorni i cibi diventano più buoni e non vanno mangiati prima del ventiquattro dicembre, perché la tradizione dice così. Il menù tipico della notte del ventiquattro dicembre è a base di pesce ed è molto importante che non manchi il baccalà per nessun motivo. Il ventiquattro la mia famiglia è solita andare da mio zio Emanuele che è il fratello di mia madre. Dato che da mio zio siamo in tanti, l'usanza è quella che ognuno porti qualche pietanza e noi siamo quelli addetti a portare il pesce fritto e i dolci, mentre mio zio pensa al primo piatto e i suoceri di mio zio invece provvedono agli antipasti e al contorno ed infine dopo cena ci scambiamo i regali tra parenti. Il discorso cambia il venticinque; infatti stiamo tutti a casa nostra e giochiamo alla tombola napoletana e apriamo i regali della nostra famiglia. Mentre il ventisei di solito facciamo visita agli altri parenti che non abbiamo visto nei giorni precedenti. La cosa che mi colpisce dei miei nonni sia materni che paterni, è che loro hanno un menù natalizio estremamente rigido. Per esempio mai proporre a mia nonna Anna di mangiare carne il ventiquattro oppure chiedere a mio nonno Francesco di rinunciare al suo sugo di captoni che prepara aggiungendo l'uva passa, i pinoli e le olive di Gaeta.



Per concludere posso affermare che la mia famiglia segue molto seriamente le tradizioni familiari e locali relative alle festività Natalizie, anche se molte tradizioni locali sono spesso diventate patrimonio comune di altre regioni italiane dove per esempio sono iniziati ad apprezzare la pastiera o gli struffoli, che fino a pochi anni fa erano dolci conosciuti e diffusi nella sola regione della Campania.

Tradizioni natalizie

I miei nonni vengono da Morolo, cioè un paesino vicino Napoli. Una delle feste principali si svolge la seconda domenica di luglio. Non si festeggia nulla in particolare, ma tutte le famiglie hanno l'abitudine di riunirsi per un pranzo casareccio e ognuno porta un pasto a turno. A noi quest'anno tocca cucinare il pesce e i pesci che mangiamo spesso e che ci piacciono di più sono il tonno e il salmone. Di solito facciamo una specie di panino enorme, a strati; per esempio uno strato lo facciamo con tonno e mozzarella e uno strato lo facciamo con salmone e pomodori. Poi prepariamo a turno dei dolci e quello che prepariamo di solito io e mia mamma è la sbriciolata o la torta del nonno, ma a volte il gelato non ce lo toglie nessuno. Durante questa giornata si usa giocare a dei giochi da tavolo. A noi piace fare il Gioco dell'oca, ma spesso giochiamo anche a Monopoli. Infine arriva il bello: bambini e adulti si scatenano a ballare i balli di gruppo e alcune volte, se stiamo in giardino, facciamo anche i gavettoni. Questa tradizione mi piace molto soprattutto perché siamo tutti riuniti. Lo farei tutte le domeniche.



Il Santo Patrono di Gallese

La famiglia di mia nonna ha sempre vissuto a Gallese, un paesino in provincia di Viterbo. Io sin da piccolina trascorro del tempo lì a casa della mia prozia e mi diverto un mondo, soprattutto ad agosto durante la festa in onore del santo patrono Famiano. Famiano visse vissuto tra il 1090 e il 1150 circa, a Gallese ed era un eremita che distribuì i suoi beni ai poveri e, dopo sacri pellegrinaggi, morì in questo luogo. Il nome Famiano deriva dal latino e significa "che ha acquistato fama".

I festeggiamenti si svolgono ogni anno nella prima settimana di agosto, con appuntamenti sportivi, culturali, musicali che vanno avanti fino al 10 del mese. Il venerdì, come tradizione vuole, la giornata è caratterizzata dal suono delle campane e spari di bombe alle ore 12.00, che annunciano l'apertura dei festeggiamenti. Nel pomeriggio la Banda Musicale Città di Gallese percorre le vie del centro storico, come a ribadire e sottolineare l'atmosfera festosa che c'è nel paese per tutto il week-end. Alle 20.30 parte dalla Cattedrale la solenne processione diretta alla Basilica del santo, fuori dalle mura della città, e lungo un percorso segnato dalla suggestiva fiaccolata romana. Il rientro della processione, dopo la celebrazione della messa, è salutato dalla spettacolare Bengalata, la cosiddetta pioggia di fuoco che ogni anno si tiene a Gallese, potendo contare sulla naturale scenografia delle mura merlate e sulla loro altezza.

Il sabato è il giorno dedicato al santo protettore. Sin dall'inizio di questa tradizione l'uscita delle Zitelle è un evento che appartiene esclusivamente alla città di Gallese e che i documenti dimostrano risalire alla seconda metà del '500. Povere e oneste, le Zitelle erano ragazze che venivano estratte a sorte perché venissero provviste di una dote matrimoniale dalle ricche famiglie della città. Dal 1614, le ragazze iniziarono a partecipare alle processioni di San Famiano il 7 e 8 agosto (come oggi si continua a fare), vestite di bianco, con un abito appositamente confezionato, coperte in volto da un velo anche questo bianco, stringendo nella mano destra una candela. La tradizione si è mantenuta quasi incorrotta più o meno fino agli anni '50 del Novecento. Successivamente, alle ragazze fu consegnata una dote simbolica rappresentata da una medaglia d'oro con l'immagine del santo.

Anche il Palio della Stella ha una storia antichissima, affondando le proprie origini nel XVI secolo. Sei le contrade che si contendono la vittoria: S. Angelo, S. Antonio, S. Maria, S. Lorenzo, S. Sebastiano, S. Giacomo. I sei cavalieri, abbinati per sorteggio alle contrade, devono infilare con una lancia, al galoppo di carriera, 6 stelle appese ai tre portastella ubicati lungo il percorso, nel minor tempo possibile. Una disputa che ha come conclusione la vincita del Palio, l'ambito stendardo che la tradizione vuole sia consegnato al vincitore dal Rettore della Confraternita del Santo. La disputa si svolge dopo l'arrivo, nel campo di gara, del maestoso corteo storico, formato da circa quaranta figuranti rappresentanti delle sei contrade. Chiuderà la serata dell'8, un grandioso spettacolo pirotecnico.

La giornata di domenica è caratterizzata dall'apertura dell'antica fiera di merci e bestiame, che ha ormai raggiunto un numero imprecisato di edizioni; il concerto della Banda Musicale rallegra il pomeriggio, e la sera tutti in piazza ad assistere agli spettacoli.

Questa tradizione secondo me è molto bella e impressionante sia al livello storico sia a livello artistico con fuochi d'artificio e spettacoli pirotecnici. Io l'ho vista dal vivo ed è stata proprio una bella esperienza.



La festa della primavera all'Isola d'Elba

Tra le storie che mi sono state raccontate dalla mia famiglia, l'aneddoto che mi ha colpita di più è quello legato alla famiglia di mia nonna Anna, la mamma di mia madre, che riguarda una tradizione dell'Isola d'Elba, luogo di cui lei è originaria. Questo racconto è legato alla festa della primavera, che si svolgeva all'inizio della bella stagione. Durante questa festa veniva organizzata una specie di competizione a cui partecipava una famiglia per ogni comune dell'isola: ognuno dei concorrenti addobbava un mezzo di trasporto in modo che il veicolo ricordasse la stagione dei fiori e, così facendo, rappresentasse il proprio comune.

Ogni anno la famiglia di mia nonna partecipava andando a raccogliere i fiori e le foglie nei prati che si trovavano nel paese. Anche i proprietari dei negozi locali partecipavano all'abbellimento del mezzo, donando decorazioni e supporti. Inoltre le famiglie del paese preparavano dolci e biscotti che venivano utilizzati durante il percorso.

I preparativi duravano giorni e, come detto, tutto il paese era impegnato nell'organizzazione per cercare di vincere il primo premio!

Un anno per rappresentare il comune di Marina di Campo fu scelto il mio bisnonno Lido: aveva un camioncino vecchio e scassato, che fu trasformato in un grande cestino di fiori per partecipare alla sfilata che si svolgeva attraverso tutti i comuni dell'isola d'Elba. Dentro questo 'cestino' c'erano ragazze del luogo vestite a festa che suonavano e cantavano per celebrare la primavera e lanciavano dolci, biscotti e fiori alle persone che andavano ad assistere al corteo.



La parata si concludeva a Portoazzurro, il paese dove avveniva la premiazione. Lì la giuria premiava il carro più bello e il mio bisnonno quell'anno arrivò primo. Mia nonna, che aveva circa 6 anni, si mangiò tutti dolci avanzati mentre era in braccio alla mia bisnonna Maria e dopo le venne un bel mal di pancia...

La Pasqua

Nella mia famiglia di origine ucraina festeggiamo la Pasqua preparando il dolce tipico che si chiama "Paska". Si tratta di un dolce molto alto e soffice, con arancia, uvetta, una glassa di meringa e confetti colorati.

La mattina di Pasqua andavo in chiesa con la mia famiglia per regalare il nostro paska alle persone bisognose.

A casa, prima di mangiare, tutti quanti ci sfidavamo nello scontro delle uova sode e vinceva chi riusciva a non rompere il suo uovo.

Un'altra festa che mi piace molto è il Capodanno, perché mamma preparava la mia insalata preferita, fatta con patate, carote, barbabietola e aringa affumicata.



La tradizione del presepe di Siena

Mio nonno, di origine senese, mi ha raccontato spesso della costruzione del presepe in via di Santa Caterina a Siena.

Il mio bisnonno partecipava alla preparazione del presepe perchè faceva parte della contrada dell'oca.

I preparativi duravano circa un mese perchè tutte le parti del presepe venivano costruite a mano da più persone e ogni anno si allestiva un presepe diverso da quello dell'anno precedente. Solo le statuette erano le stesse e venivano custodite da uno dei membri della contrada dell'oca a rotazione.

Nella costruzione del presepe ci si divideva in gruppi e ciascuno aveva il proprio compito: un gruppo costruiva la grotta, un altro le montagne tutte intorno, un altro ancora le casette di Betlemme e altri ancora costruivano il paesaggio naturale. La tradizione voleva che le donne portassero la colazione e il pranzo alle persone che partecipavano alla costruzione del presepe. Solo quando faceva buio, si poteva tornare a casa.

Mio nonno, infatti, ricorda che il suo papà tornava molto stanco, dopo un'intera giornata di lavoro al presepe.

Quando tutte le parti erano pronte, si assemblavano e si posizionavano i personaggi: i pastori, i contadini, i re magi, Maria, Giuseppe, il bue e l'asinello. A volte nel paesaggio si aggiungevano dei fiumiciattoli o dei pozzi con dell'acqua vera.

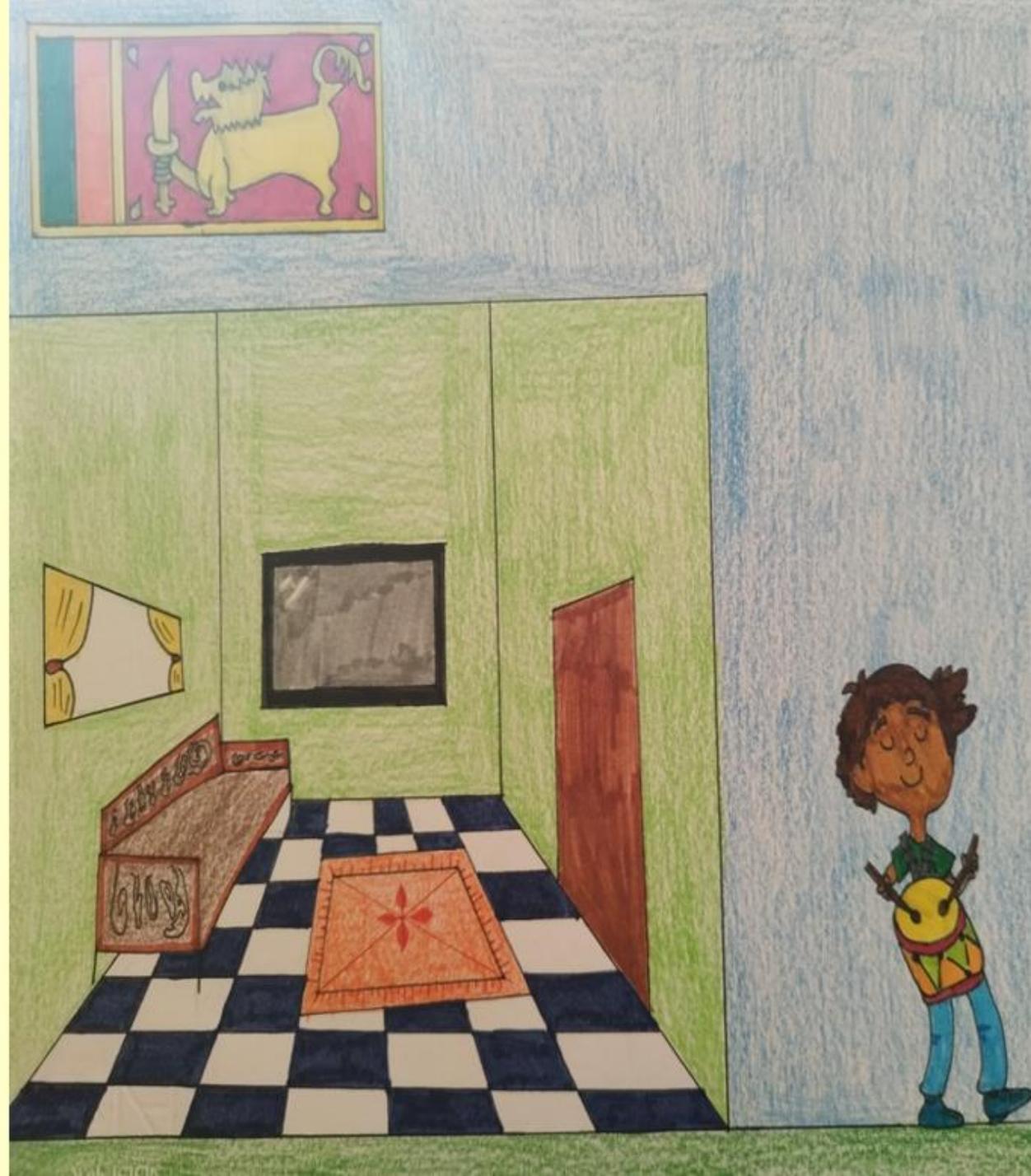


La tradizione voleva che la notte della vigilia di Natale, dopo la Santa Messa, tutti si recassero in via di Santa Caterina, ad aggiungere il Bambino Gesù; poi si rimaneva tutti insieme per un po' in preghiera.

Mio nonno ricorda con tanto affetto quei periodi di festa e sente ancora vivo dentro di lui il ricordo di questa tradizione nella splendida cornice di Siena.

Capodanno in Sri Lanka

Nello Sri Lanka, paese d'origine della mia famiglia, il Capodanno si festeggia il 13 e il 14 aprile, ogni anno in un orario diverso. Tutti comprano nuovi vestiti, alcuni comprano nuovi oggetti per la casa o la pitturano. Le persone cucinano tanto cibo da condividere con i vicini oppure da donare. I familiari si riuniscono e si scambiano i regali, che, molte volte, sono dei vestiti. Per cucinare c'è un orario ben preciso, che viene chiamato "Nekata". Si cucina il "Kiribat", cioè del riso con latte di cocco; gli srilankesi pensano che il latte sia un portafortuna. Oltre al Kiribat si cucinano tantissimi dolci, come per esempio il "Kevum". Si mangia in un orario preciso e si prepara la tavola con le foglie di Betal, perché si pensa che siano preziose. Al centro della tavola si mette il Pahana, una specie di candelabro. Nel momento in cui si mangia, si indossano nuovi vestiti. Durante il Capodanno tutti gli abitanti del villaggio si riuniscono e fanno tanti giochi diversi, come il gioco delle conchiglie: si lanciano delle conchiglie tutte insieme e colui che riesce a lanciarne di più facendole ricadere dritte, vince. Quando scatta l'ora del Capodanno nel tempio suona la campana; i più piccoli pregano, inginocchiandosi ai piedi dei grandi; si suonano i tamburi e gli elefanti sfilano per tutta la città.



La piadina romagnola

Da anni la mia famiglia, di origine romagnola, porta avanti una tradizione culinaria, quella della piadina romagnola. Inizialmente veniva cucinata dalla mia bisnonna Rosa, che era nata a Rimini. Lei la cucinava quando capitava oppure quando finiva il pane. Mia nonna ha poi imparato dalla madre i trucchi per una buona riuscita della pietanza e così ha tramandato la ricetta alla mia famiglia.

Sono particolarmente affezionato alla piadina, perché la mia famiglia ha deciso di cucinarla ogni lunedì, quando torno dal mio allenamento stanco e affamato.

La piadina puoi farcirla come ti pare e piace. Io personalmente amo mangiare quella classica di Rimini con prosciutto crudo di Parma, stracciatella e rucola fresca: una prelibatezza assoluta! Io in futuro, se avrò dei figli, continuerò a portare avanti questa tradizione speciale a cui sono legato; viva la piadina!



Il pranzo sardo

Una delle mie due nonne è sarda e per questo la nostra famiglia segue alcune tradizioni di questa straordinaria isola.

Ogni anno, possibilmente quando è presente l'intera famiglia, facciamo un pranzo in cui il piatto principale è il maialetto sardo cotto con la brace sotto terra, anche detto "porceddu a carraxiu".

Questa tradizione è molto antica, infatti esiste da quando la popolazione sarda trovò un modo per difendere il proprio maialetto dalle popolazioni che invadevano l'isola.

La cottura sotto terra si realizza scavando una buca di circa settanta-ottanta centimetri, in cui si accende un fuoco; poi si aggiungono delle erbe aromatiche, soprattutto mirto sardo, si mette il maialetto e si ricopre ancora una volta con erbe aromatiche. Infine sopra il maialetto si mettono sassi pesanti, cenere e legna per poi riaccendere il fuoco.

Per ingannare i popoli rivali, i sardi mettevano delle verdure a cuocere sopra il fuoco e così i nemici quando venivano a fare razzie prendevano soltanto le verdure, mentre i sardi, una volta soli, potevano gustarsi la loro carne. Questa tradizione è presente nei ricordi della mia famiglia fin da quando mia madre era piccola. Oltre al piatto principale mangiamo anche delle cose tipiche sarde come il formaggio di capra o il pecorino fiore sardo, anch'esso aromatizzato al mirto e pane carasau. E naturalmente al pranzo non può mancare il primo piatto tipico sardo, cioè i culurgiones fatti in casa da mia nonna.

Infine i dolci sono a base di ricotta, a scelta tra pardulas o seadas.



Sant'Angelo Lodigiano: un piccolo paese ma con una grande santa

Nel piccolo paesino della famiglia di origine di mia madre si festeggia il 15 luglio la nascita della prima santa d'America: Santa Francesca Saverio Cabrini. Essa è nata proprio in questo paesino chiamato Sant'Angelo Lodigiano. La festa però non si svolge solo il 15, ma anche il 14.

Il giorno 14 si svolge la benedizione degli automezzi, compiuta dal parroco (il prete più importante del paese) che benedice ogni mezzo che passa nella via dove si trova la casa natale della santa. Questo evento si svolge precisamente alle ore 21:00. Invece la ricca giornata del 15 luglio è proprio la data di nascita della santa. Si comincia con la Santa Messa, che poi viene seguita dal volo delle colombe alle ore 12:00 presieduta dal vicario generale.

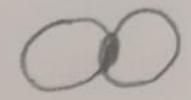
Queste due giornate di festeggiamento si tengono ogni anno perché ricordano la storia importante di questa santa. Santa Cabrini nacque il 15 luglio 1850 e aveva sempre voluto fare la suora. Quando diventò adulta divenne una religiosa, una missionaria e un'educatrice. Fondò la congregazione delle Missionarie del Sacro Cuore di Gesù, in provincia di Lodi e nel 1946 divenne la prima cittadina statunitense ad essere proclamata santa e Patrona degli emigranti. Finché non morì a Chicago, il 22 dicembre del 1917 a 67 anni.



Una bella curiosità riguardo Santa Cabrini: Santa Francesca aveva un suo modo di fare che le permetteva di avere sempre il supporto di persone grandi. Era talmente determinata che, se le veniva detto "NO", lei rimaneva lì e non si muoveva finché non cambiavano idea.

Grazie a questo suo modo di fare, ottenne molti risultati e divenne una delle più grandi sante di sempre, che viene ricordata in queste due giornate di festa.

LA PITA



La festa di Allah

La tradizione della mia famiglia rom che più mi piace è la festa di Allah, chiamata "Eidal - Adha". È una festa per celebrare il sacrificio di Abramo. Le celebrazioni durano tre giorni e quest'anno vanno dal 28 giugno al 1 luglio. In casa si cucina la pecora e con il suo sangue viene segnata la fronte del mio papà. Come dolci la mamma e mia sorella preparano dei biscotti fantastici, chiamati "Hurmlice", con solo zucchero, uova e yogurt. Viene preparato anche il latte con tre datteri, che va bevuto solo dopo la preghiera.



Processione con le barche di Nostra Signora Bonaria

La processione di Nostra Signora Bonaria è una tradizione sarda. Quando d'estate sono andata in Sardegna, luogo d'origine della mia famiglia materna, ho partecipato alla processione che si svolge l'ultima domenica di agosto. A mezzogiorno io e tutti i miei parenti siamo saliti su una barchetta. Abbiamo aspettato circa dieci minuti e poi abbiamo visto arrivare sempre più barchette. Infine sono arrivate delle barche di polizia e poi una grandissima barca con sopra il sindaco e una specie di cupola trasparente con la Madonna dentro. Sotto, sempre nella barca grande, ci stavano dei bambini vestiti a festa. Ogni barchetta doveva seguire la barca grande e all'una è finito tutto.

