

# **Il mangiare di san Giuseppe nel comprensorio delle Alte Madonie. Pietanze rituali e produzioni locali**

**di Mario G. Giacomarra**

## **1. Le “feste di primavera” nel calendario locale**

Il calendario festivo di quello che qui assumiamo come “areale etnico” delle Madonie manifesta, non meno di altre aree dell’Isola, lo stretto collegamento che ogni celebrazione festiva intrattiene con la natura e l’economia del luogo. Una dimensione non è separabile dall’altra, e ciò vale particolarmente in qualsiasi progetto di tutela ambientale, qual è quello elaborato e praticato dal Parco delle Madonie istituito nel 1989: l’ampio complesso di rituali costituito dalle feste solitamente intese come “feste di primavera” ne dà molteplici conferme. Nelle più diverse feste religiose e devozionali il senso di rinascita della natura (e della correlata dimensione sociale) si impone con grande chiarezza. Il quadro complessivo rimanda ai rituali di accumulazione in cui sono previsti in una successione ideale: la questua (raccolta di prodotti in seno alla comunità di riferimento); il consumo rituale riservato a soggetti in qualche modo scelti in base a regole variabili da un luogo all’altro. È emblematica, al riguardo, la festa di san Giuseppe che si celebra il 19 marzo, da tenere distinta dalle feste patronali di san Giuseppe lavoratore che si celebrano in molti centri a partire dal mese di aprile e vengono spostate sempre più avanti fino a toccare il mese di agosto in cui rientrano turisti, villeggianti e lavoratori da tempo emigrati all’estero o nel Nord Italia.

Come vedremo, è lecito ipotizzare la convergenza di cerimonie culturali in origine distinte

tra le sub-aree in cui abbiamo proposto altrove di articolare il comprensorio delle Madonie (Giacomarra, 2000). Tendono invece a permanere comuni (o a differenziarsi almeno molto più lentamente) i cibi rituali di cui si imbandiscono le tavolate: pasta e lenticchie, finocchi selvatici, verdure di campagna, baccalà, spicchi di arance e dolci di pastella inzuccherati: cibi legati alla tradizione contadina, alla cui raccolta e preparazione provvedono le famiglie devote al Santo cui si accompagna la collaborazione di donne del vicinato o dei parenti disponibili. Tendono a permanere comuni anche le formule devozionali che scandiscono il consumo dei cibi, nonché un altare con immagini di san Giuseppe, pani devozionali, luci, candele e fiori di primavera.

## **2. Il comprensorio, le ragioni e i modi della ricerca**

I centri abitati delle Alte Madonie sono costituiti in gran parte da nuclei di due o tremila abitanti, posti a 6-10 km l’uno dall’altro, situati tra i 750 e i 1143 mt s.l.m., collocati sul versante meridionale del massiccio e in un territorio punteggiato da frazioni e “case sparse”, poste anche a notevole distanza dai centri comunali. Ci riferiamo a Caltavuturo, Polizzi e Petralia Sottana; Castellana con le frazioni di Calcarelli e Nociazzi; Petralia Soprana con le frazioni di Fasanò, Verdi, Madonuzza e Raffo. A parte si collocano Alimena, Bompietro con la frazione di Locati, Blufi con la frazione di Pianello, tutti posti a quota 600 lungo l’alta vallata del fiume Salso;

per ultimi vengono Scillato, posto a quota 600 mt con non più di 800 abitanti, e Gangi a quota 1000 mt con circa 7000 abitanti. In tutti quei paesi si riscontrano articolati calendari festivi in seno ai quali le feste patronali dedicate a san Giuseppe lavoratore sono tra le prime e le più diffuse: tutte fanno appello al massimo impegno di Confraternite e Congregazioni e registrano annualmente la partecipazione dei diversi strati della popolazione locale.

A richiamare la nostra attenzione in questa sede non sono però le feste patronali di san Giuseppe ma bensì i *manciarì* che famiglie di fedeli e devoti al Patriarca allestiscono la vigilia o il giorno stesso che la Chiesa assegna a san Giuseppe, il 19 marzo, in concomitanza con il solstizio di primavera. Sul tema, a parte le diverse ricognizioni effettuate da Giuseppe Pitrè e dai suoi corrispondenti, centrali rimangono le ricerche condotte da Fatima Giallombardo a partire dalla fine degli anni Settanta e quelle più di recente condotte da Ignazio E. Buttitta, entrambe insuperate a tutt'oggi per la documentazione raccolta e l'elaborazione tematica, a partire dal contesto culturale in cui la festa si colloca e acquista senso: la prima è tornata più volte sulla festa di san Giuseppe, ampliando ogni volta l'area d'osservazione verso diverse zone dell'Isola, il secondo ha pubblicato diversi saggi sul tema a partire dai primi anni Duemila.

Relativamente al comprensorio delle Madonie, la ricerca di Fatima Giallombardo (1981) è incentrata sul centro abitato di Alimena. Disponiamo così di un'ampia, puntuale e articolata documentazione, attenta ai minimi particolari, il che farebbe ritenere superfluo, o semplicemente ripetitivo, tornare sullo stesso argomento per un territorio di cui fa parte il paese, posto al limitare delle province di Enna e Caltanissetta. Se ci ritorniamo è perché la prospettiva e il metodo qui adottati sono diversi da quelli di trent'anni fa: innanzitutto perché, più che una ricerca nel senso scientifico del termine, esito della cosiddetta "osservazione partecipan-

te", quella di cui qui presentiamo i risultati è stata condotta, per così dire, "dall'interno": chi scrive è vissuto e continua a vivere in uno dei centri sotto osservazione (Calcarelli, frazione di Castellana), fa parte della locale Confraternita di san Giuseppe e ha avuto modo di partecipare ai *manciarì i san Giuseppi* finché non si è sposato, dopodiché non gli è stato più consentito. È opportuno inoltre segnalare che il testo che qui si presenta, più che frutto di un'ampia analisi scientifica e esito di un'attenta e documentata osservazione qual è quella del 1981, non si pone nient'altro che come una sorta di "narrazione", secondo quanto oggi usa dirsi. Una "narrazione", dunque, ben lontana dalle riflessioni e dalle elaborazioni concettuali del lavoro condotto nell'areale etnico trent'anni fa: i risultati allora conseguiti sul piano teorico e su quello documentario non avrebbero di che arricchirsi di fronte alla vasta complessità di quelle.

Rimangono due sole considerazioni da fare in chiusura: la ricerca condotta a distanza di trent'anni dalla prima potrà rivelare processi di innovazione assenti o non ancora avvertibili e non registrabili allora? Su uno sfondo comune ogni singola area può presentare specificità rituali, linguistiche e sociali che la rendono a dir poco "unica"? Se è lecito rispondere positivamente, ogni nuova investigazione non può che essere la benvenuta.

### **3. I lavori preparatori e le attività in collaborazione**

Nei paesi del comprensorio madonita si usano allestire grandi tavolate (localmente chiamate *manciarì i san Giuseppi*, identificabili con "cena", "pranzo" o "banchetto" nella lingua degli antropologi) riservate ai poveri oppure ai componenti la "sacra famiglia", soggetti in costume che recitano formule devozionali della tradizione. Nella gran parte dei paesi le cene sono per lo più denominate *i virgineddi* (e partecipare al mangiare viene inteso comunemente con l'espres-

sione *fari i virgineddi*) in quanto vi vengono ammessi solo giovani o giovanette in età da marito ma non ancora sposate. In altri centri, invece, risulta diffusa una partecipazione molto più ampia, non soggetta a selezione, e il pranzo viene esteso a chiunque intenda parteciparvi nell'arco di tempo che va da mezzogiorno alla sera: si dice perciò "pranzo a porte aperte" (*manciarri a-pporti apierti*). Quest'ultima modalità è diffusa nel territorio di Gangi e di Alimena: qui al primo gruppo di una ventina di invitati se ne avvicenda un secondo e poi un terzo...; altrove invece prevale la consuetudine di ammettere al *manciarri* solo invitati di determinate fasce d'età e di specifiche condizioni anagrafiche.

Singole donne o famiglie di devoti, quasi sempre in collaborazione gente del vicinato, qualche giorno prima del 18 o 19 marzo si danno a preparare cibi e pietanze che costituiscono le portate del *manciarri i san Giuseppi*; gli uomini si spargono in gruppo per i campi a raccogliere cardi e finocchietti selvatici che il giorno del *manciarri* vengono puliti, lavati e in parte bolliti in acqua prima di essere infarinati e fritti. Nello stesso tempo si passano a invitare coloro che saranno i partecipanti alla cena: in alcuni paesi l'invito viene rivolto a bambini e/o ragazzi di minore età; in altri l'invito è ristretto a soggetti che rappresentino figure della sacra famiglia; in altri ancora viene allargato a chiunque lo richieda.

Nel ricostruire la successione delle fasi preparatorie dei giorni precedenti la giornata del Santo, al primo posto si colloca la lavorazione del pane rituale. Si comincia con l'impastare la farina in una madia di legno, la si fa lievitare somministrando lievito naturale (il *criscenti*, pasta di pane inacidita). Quindi le donne impegnate a *scanari* danno forma ai diversi pani (*panuzzi*) su cui prima di essere posti nel forno a legna, riscaldato (*camiatu*) al punto giusto, viene spalmata della chiara d'uovo decorandone la superficie con semi colorati di *paparina* o *paparinedda* (semi di sambuco e/o di papavero). Le forme dei *panuzzi* richiamano parti del corpo di

san Giuseppe: la mano e la barba del Santo (*a manu* e *a varvuzza*); il bastone (*u vastuni*); le iniziali S e G (San Giuseppe). Seguono gli strumenti del falegname, il mestiere del Santo secondo la tradizione: *martieddu*, *scala*, *tinagghia*. Vengono infine le essenze vegetali: rametti, carciofi, gigli, e pani tondi (*cucciddati*) oltre che pani intrecciati (*trizzi*) [Giallombardo, 1981 e 2006: 68-69].

Il giorno del Santo si apre con la preparazione della *tàvula*: in un grande locale viene allestita una lunga tavolata su cui si distendono tovaglie bianche di lino o di cotone, cestini di pane, posate e piatti, bottiglie di vino e caraffe d'acqua; accanto alla tavolata stanno file di sedie o assi di legno ricoperti di carta bianca su cui prendono posto i invitati. Articolata su due o più profili secondo bisogna, la tavolata origina da un altare allestito appositamente su una parete e su una base costituita dal capo della tavola: è l'*artar' i san Giuseppi* comprendente un quadro del santo, arance e vasi di fiori, candele e lumini di varia forma e dimensione; appoggiati verticalmente alla parete o posti in orizzontale sulla tavola stanno infine i *panuzzi i san Giuseppi*, i già richiamati pani votivi lavorati appositamente e cosparsi di semi di sambuco e/o di papavero dalle più diverse figure (fiori, frutti o immagini del santo).

Ci sia consentito riprendere la descrizione dell'altare e della tavolata che del centro di Alimena offre Fatima Giallombardo: «Il piccolo altare nella casa da noi visitata era addossato alla parete e occupava il centro tra le due tavole lunghe e strette dove si sarebbe consumato il pranzo. Veli bianchi ricoprono il muro e ricadono in un morbido drappeggio quasi a formare una piccola alcova. Su di essi sono appuntati palline, stelline natalizie e nastri di carta argentata. Appeso alla parete un piccolo quadro di san Giuseppe col Bambino. Sull'altare si dispongono in file i pani: prima i più grandi, poi i più piccoli; quindi lo si adorna con vasi di fiori, bottiglie di vino, arance e candele. Le due tavole per il pranzo sono apparecchiate con tovaglie bianche, le stoviglie necessarie, molte delle quali for-

nite in prestito dai vicini di casa, bottiglie di vino, del pane già tagliato in pezzi e disposto in piccoli canestri» (*Ivi*: 69). In conclusione, il lavoro di preparazione vede coinvolti membri della famiglia e gente del vicinato: gli uomini impegnati a raccogliere finocchietti selvatici e cardi in campagna, le donne a lavorare il pane, preparare le tagliatelle in casa o a friggere cardi e baccalà (tenuto in ammollo per liberarlo dell'eccesso di sale e ammorbidirne la consistenza). Un lavoro di fattiva collaborazione tra le più diverse persone in un contesto privato che non appare all'esterno più di quanto sia necessario, ma che è ben noto agli abitanti del luogo: del resto, le attività preparatorie vengono riconosciute, apprezzate e "condivise" dall'intera comunità la quale è regolarmente informata di quali sono le famiglie devote che preparano *i virginetti*.

#### 4. Le modalità e le fasi del rituale

Alle dodici in punto i partecipanti prendono posto attorno alla tavola finché non giunge il prete che viene a benedire l'altare e i fedeli, aspergendoli e recitando pater, ave e gloria. *Viva u patriarch'e san Giuseppi!* è l'invocazione al Santo che i convitati gridano in coro per tre volte di seguito una volta impartita la benedizione e prima di passare al consumo dei pasti. Ai membri della famiglia e ai vicini di casa viene assegnato il compito di portare le diverse pietanze dalla cucina alla tavola.

Si comincia con quarti di arance in gran parte provenienti dagli agrumeti di Scillato, dove i frutti maturano in ritardo. Tagliate senza che siano sbucciate, i quarti di arance vengono consumati accompagnandoli con fettine di pane disposte in cestini di paglia sparsi lungo la tavolata; i convitati non si servono di posate o coltelli ma si limitano ad addentarli staccando la buccia dalla polpa. Segue il pranzo vero e proprio costituito da diverse portate. Il primo piatto è una minestra di *tagghiarini* (tagliatelle fatte in casa) o di ditali di pasta con lenticchie e fagioli, accompagnati da

finocchietti selvatici e condita con olio locale. Dopo la formula gridata tre volte di seguito si passa al secondo piatto: finocchietti di campagna bolliti e conditi con olio, cardi selvatici fritti con pastella, tocchetti di baccalà fritto con pastella. Al piatto unico, costituito dalle tre pietanze sopra richiamate, si accompagna il pane affettato tenuto dentro cestini disposti sulla tavola: è *u pan'i san Giuseppi* lavorato in casa o nei forni di paese, in forme speciali e con la superficie anch'essa cosparsa di semi di sambuco e di papavero (*paparina* e *paparinedda*).

Dopo aver gridato ancora una volta *Viva u patriarch'e san Giuseppi!*, a chiusura del *manciarì* ai commensali vengono offerti dei dolci: *sfinci* di pasta fritta, in forma di palline di 5-10 cm di diametro, con superficie cosparsa di zucchero e cannella, preparati nella stessa mattinata della festa. Il pranzo si conclude con i convitati che consumano ancora un quarto d'arancia e un bicchiere di vino a testa; all'uscita ognuno riceve un pezzo di pane benedetto.

Dopo il pranzo che non dura più di un'ora, intervallato anche liberamente dall'invocazione al Santo, si giunge alla chiusura del *manciarì* *san Giuseppi*. Ed è qui che i partecipanti alla sacra Agape si alzano dai loro posti e si danno a recitare cantando una preghiera di lode al Santo chiamata *a Salvi Riggina* ("Salve Regina") ma rivolta al Patriarca. La lode, di cui si riporta in chiusura una trascrizione, viene intonata da tutti i convitati sotto la guida della padrona di casa o di una delle donne del vicinato, la quale ricorre talora a fogli di quaderno volanti in cui la preghiera risulta manoscritta seguendo criteri spesso ben lontani da qualsiasi tradizione scrittoria: ne riportiamo in chiusura una variante. Finita la recita cantata, i commensali cominciano a defluire, dopo aver salutato e conversato amabilmente con i membri della famiglia dei devoti. I diversi collaboranti si dedicano invece a sprecchiare la tavola, a smontare l'altare, e lavare le stoviglie, sinché il *manciarì* non giunge a termine, di solito sul far della sera.

## 5. Salvi Riggina

*Patriarch'e san Giuseppi / cu Cristu e cu Maria / chi bella cumpagnia / chi vi fu data! – A vui fu cunsignata / Maria la verginella / na spusa tanta bella / a vui tuccau! – Poi quannu s'incarnau / pi patri la godieru / e sempri la godieru / cu gran rispettu! – Poi quannu fustiv'elettu / cu chiddu granni amuri / poi 'n terra tutti l'uri a Dia purtaru! – Poi quannu miritau / n'amuri è segnalata / vi priegu p'abbocatu / o protetturi! – V'acciettu sti piacira / l'acciettu cu premura nun aiu chi timiri / in vita e morti! – In vita vurria la sorti d'avirvi p'assistenza / poi 'n cielu godimenza / in paradisu! – In paradisu sia / lu nomu di Gesuzzu / lu nomu di Gesuzzu / Giusepp'e Maria! – Sta Salvi Riggina è ditte / 'n cielu sarà scritta / Patriarch e san Giuseppi / sia 'pprisintata!*

Una "Salve Regina", per molti versi simile, si recita a Alimena. Registrata e trascritta da Fatima Giallombardo (lvi: 100), presenta numerose varianti da corruzioni e da ricostruzioni testuali, com'è frequente nei brani di tradizione orale:

*Dio ti salvi o san Giuseppi / San Giuseppi cu Maria / sta bella cumpagnia / [2 volte] c'a vui fu data. - A vui fu cunsignata / Maria la verginella / la spusa è la più bella / [2 volte] c'a vui tuccau. - Quannu Gesù si ncarneau / pi patre a voi riggieva / sempri vi obbedieva / [2 volte] cun gran rispettu. - Di Dia fóstivu elettu / di tutti d'èssiri amatu / voi siete o mio avvocatu / [2 volte] iè protetturi. - Vi priego cun fervuri / v'acciettu cun piaciri / nun n'ài chi timiri / [2 volte] iò mmita e morti. - Di tia vogghiu la sorti / d'avill' a lu mia latu / di chiddu stremu statu / [2 volte] della mia agonia. - Con voce in armonia / sempri cantannu viva / sempri cantannu viva / [2 volte] lu patriarca. / Viva lu patriarca san Giuseppi!*

## 6. Per non concludere

Il quadro disegnato fa riferimento a un contesto ben preciso e definito sul piano areale

(Calcarelli di Castellana), ma in realtà da un centro abitato all'altro è dato registrare variazioni sia nell'allestimento che nella successione delle pietanze, oltre che nella partecipazione dei commensali. Sempre più spesso ad esempio, in tempi recenti, il *manciarì* tradizionale viene sostituito dall'offerta di pani rituali dedicati al Santo (in tal caso si dice *fari u panì*): panini, come sempre cosparsi di semi di papavero o di sambuco, vengono disposti all'interno di ceste, portati in chiesa e benedetti dal prete; vengono quindi distribuiti ai devoti o fatti pervenire direttamente alle famiglie.

Un'interessante innovazione si registra a Castellana e nelle sue frazioni da cinque anni a questa parte. Senza che venga messo da parte il complesso cerimoniale sopra descritto (il *manciarì i san Giuseppi* continua infatti a celebrarsi il 18 o 19 marzo e le feste patronali da aprile a agosto), il pomeriggio del 19 marzo si celebra una speciale festa di san Giuseppe che vede la partecipazione dei devoti di Castellana e delle sue frazioni, Calcarelli e Nociazzi. Vi convergono le due modalità festive che per lunga tradizione erano rimaste separate e affidate alle Confraternite, da una parte, e alle famiglie dei devoti, dall'altra. Le une e le altre collaborano a organizzare e celebrare una nuova festa nella quale convergono in tre processioni distinte le statue delle tre parrocchie portate a spalla lungo itinerari diretti verso un luogo pubblico e al coperto: all'interno di una enorme tensostruttura si celebra una messa solenne e nelle lunghe tavolate variamente disposte i devoti consumano il tradizionale *manciarì i san Giuseppi*, all'allestimento del quale collaborano devoti e volontari d'ogni genere e provenienza. Messa, benedizione, consumo e recita cantata si svolgono rispettando ognuno le regole che sono loro proprie. Cambia solo l'ora: il complesso cerimoniale non si svolge a mezzogiorno, ma nel pomeriggio avanzato.

## Riferimenti bibliografici

- Buttitta, I. E., 2013, *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo rituale*, Bonanno, Acireale-Roma.
- Buttitta, I. E., Algozino, G., 2006, a cura di, *Gli artara di san Giuseppe a Leonforte: miti riti simboli*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- Giacobello, G., Perricone, R., 1999, a cura di, *Calamònci. Antropologia della festa e culto dei santi nell'Agrigentino*, Leopardi, Palermo.
- Giacomarra, M. G., 2000, *Madonie. Culture e società*, Ente Parco delle Madonie, Petralia Sottana.
- Giacomarra, M. G., 2007, *La Madonna dell'Alto. Un culto secolare in un santuario delle Madonie*, Eurografica, Palermo.
- Giallombardo, F., 1981, *La festa di san Giuseppe in Sicilia I*, in «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 5, Palermo.
- Giallombardo, F., 1990a, *La festa di san Giuseppe in Sicilia II*, in «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 23, Palermo.
- Giallombardo, F., 1990b, *Festa, orgia e società*, Flaccovio, Palermo.
- Giallombardo, F., 2003, *La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
- Giallombardo, F., 2006, *La festa di san Giuseppe in Sicilia. Figure dell'alternanza e liturgie alimentari*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- Pitrè, G., 1881, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Pedone Lauriel, Palermo.