Memorie e Tradizioni, a Gangi in continuo miglioramento

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 22 Luglio 2015 23:25

Seguo "**Memorie e Tradizioni**", un evento di storia, cultura e gastronomia, da quando è nato ormai 4 anni fa, con la piccola parentesi del 2014, in cui però vi ho comunque relazionato tramite l'articolo di **Danila Catalano**, collaboratrice di **CucinArtusi.it**. L'ho vista crescere, ne ho scritto, ho segnalato quelle che ritenevo potessero essere dei miglioramenti da apportarvi, ma nei giorni dell' **11** e **12 Luglio 2015** scorso, cioè nell'ultima edizione alla quale sono stato invitato, ho potuto con piacere riscontrare un ulteriore netto miglioramento nell'organizzazione, con una puntualità e soprattutto fedeltà di ricostruzione maggiore rispetto al passato, un aumento del ticket, da me più volte auspicato e portato progressivamente da 3 a 7 Euro condizione indispensabile per selezionare i visitatori, ed una maggiore partecipazione di pubblico, costituito sempre di più da variegate provenienze. Il merito dei miglioramenti va a quelle centinaia di cittadini gangitani che hanno partecipato all'organizzazione o che hanno collaborato anche solo impersonando popolani e nobili completi di vestiti dell'epoca, insomma il "bravo" va a tutto un paese, ma soprattutto a **Santo Paternò**, che da anni riesce a trascinarli, spronarli e organizzarli. Ruolo importantissimo hanno svolto le singole associazioni presenti sul territorio, in primis l'**Associazione Sportiva Dilettantistica Gangi,** che ufficialmente le raccoglie tutte come organizzatrice dell'evento con la collaborazione dell'**Amministrazione Comunale** e della **Proloco**, ma per amore del dettaglio bisogna dire che l'impegno è stato diviso anche con la **Fidapa sezione Gangi**, l'**Associazione Culturale Teatrale "Il Sipario"** e l'**Associazione Tempo Libero degli ANTA,** infine bisogna citare anche l'aiuto fornito dalla locale **Banca di Credito Cooperativo.**

Ricordo i problemi e le fatiche, spesso anche fisiche, lamentate da **Santo** più di una volta, situazioni che possono far scoraggiare e indurre ad abbandonare l'impresa, ma ormai la manifestazione non si può più fermare, è diventata un appuntamento abituale per il paese e per i visitatori, un modo nuovo per non far dimenticare le memorie e le tradizioni del popolo gangitano, ricordi tramandati da padre a figlio che identificano la comunità esattamente come quelle tradizioni legate alla vita nei campi, agli usi ed ai costumi.

Il programma, con alcune aggiunte, era simile a quello degli anni passati, il percorso di "**Memorie e Tradizioni**" si snoda all'interno di uno dei **Borghi più belli** ed anche **Gioiello d'Italia** in cui, in stazioni pre-determinate e pre-allestite, il gruppo costituito dai visitatori, opportunamente guidato da uno speaker, si ferma ogni volta per assistere ad una scena dell'epoca a cavallo tra '800 e '900, piuttosto che per assistere ad una rappresentazione teatrale o più semplicemente per rifocillarsi con una pietanza della tradizione gangitana e un buon bicchiere di vino. Le singole stazioni sono state affidate ad associazioni culturali del paese o a semplici aggregazioni di cittadini, tutte ormai specializzate nei singoli compiti a loro assegnati, andando così a costituire complessivamente una macchina che va coordinata, ma che ormai possiede degli automatismi perfetti.

Qui di seguito ho elencato le postazioni che hanno costituito il percorso dell'edizione 2015, da me visitate in anteprima grazie a **Tiziana Bongiorno**, esperta guida di "**Memorie e Tradizioni**" sin dalla prima edizione.

PIAZZA CASTELLO

Si comincia con la rappresentazione del ciclo del grano: aratura, semina, mietitura e trebbiatura, poi si passa al "màrcato", sede della lavorazione del latte per la preparazione dei formaggi e della ricotta, e alla “mànnara”, recinto dove venivano custodite le pecore.

Subito dopo, collegato alle scene precedenti, si è svolta la prima degustazione gastronomica con dei formaggi locali accompagnati dal pane di casa e dal tipico “fasciddatu”.

VITA QUOTIDIANA PER LE STRADE DEL BORGO

In questa parte di percorso era di scena l’allegria spensierata dei bambini che giocavano per le strade, con "u carruzzuni", "a pupa di pezza", "a truddula", giochi semplici e costruiti in casa, che hanno rafforzato il realismo della rappresentazione.

Continuando ho trovato le ricamatrici, intente all'uso del "tombolo” , “il punto rodi”, “l’intaglio” , “il filè” e tanti altri ricami, un tempo fiorente attività svolta dalle donne di molte famiglie.

Secondo me, il primo capolavoro dei mestieri è stato però costituito da “U scarparu”, rappresentato per l'occasione da un vero anziano ciabattino ancora operante in paese, che per l'occasione ha esposto i suoi antichissimi strumenti di lavoro.

Più avanti, ho trovato il secondo mestiere che mi ha stupito per dettaglio e realismo, era quello del maestro, collocato all'interno di un ambiente allestito come se fosse una scuola dell'epoca impiegando arredi originali, alcuni dei quali messi a disposizione dal locale Istituto Comprensivo “F.P. Polizzano”.

Poi ancora, un momento di vita riguardante la filature tramite un antico telaio, un talamo nuziale con la culla collegata ad un semplice sistema di corde per "l'annacamento" notturno, le lavandaie, e finalmente un momento di relax con “u sunu a parti di casa”, costituito da suonate e ballate casalinghe.

CHIESA MADONNA DELLA CATENA

Di fronte alla settecentesca chiesa, ormai tutti gli anni si celebra l'amore, dopo le varie fasi del fidanzamento e della "fuitina" questa volta è stato rappresentato il rito della riappacificazione tra la figlia, "disonorata" dalla fuga d'amore, e la propria famiglia. Una performance organizzata e diretta da **Peppino Balistreri**, mente e regia della rappresentazione e di tanti altri momenti culturali e teatrali che si svolgono a **Gangi**.

Più avanti ritorna un momento dedicato alla degustazione grazie alla pasta “ccu maccu”, a base di fave fresche e finocchietto selvatico del quale è ricca la zona.

Poi è stata la volta della rappresentazione di alcuni antichi mestieri: il barbiere, “u furgiaru” o fabbro e “u cartiddaru” o cestaio. In quest'occasione ho scoperto che una volta, nei saloni dei barbieri, era presente un suonatore che intratteneva i clienti, situazione ovviamente ricostruita in "Memorie e Tradizioni".

PIANO GAROFALO

La prima postazione di **Piano Garofalo** celebrava **Santa Lucia**, il cui culto è ancora molto forte in diverse comunità siciliane, **Gangi** compreso, probabilmente a causa dell'economia agricola ancor oggi fortemente vincolata alla produzione di grano. Le scene rappresentate si basavano sulle singole fasi di realizzazione della cuccia che iniziano con la preparazione di un grano tenero, chiamato **Bufala** nella zona di **Gangi**, prima cernito, poi "fricato", cioè strofinato, ed infine lessato.

SAN CATALDO

E' questo il momento de “i pitanzi” e quindi dell'**Associazione ANTA**, da sempre responsabile della postazione e della preparazione del cibo in essa distribuito, nonchè della preparazione di “tagliarini”, una pasta fatta in casa e tagliata a mano, e “di bucatini” preparati con “spruvula di jùnciu”, (ramo del giunco) impiegato per la realizzazione del classico buco interno. Alimenti semplici, spesso preparati con l'intento di simulare e quindi ricordare il cibo dei ricchi, come nel caso delle polpette, termine che porterebbe a pensare la presenza della carne, invece mancante nella ricetta povera e simulata con i prodotti dell'economia contadina a base di ortaggi, uova, formaggi e pane raffermo.

Infine, sono presenti anche le attività dei nonni con “u scacciari di i minnuli”, la partitella a carte, il ricamo e la preghiera.

Da questo punto in poi, ci si lascia dietro la gente più umile e si entra nella zona del paese abitata e frequentata dai nobili, una sorta di quartieri alti con scene di vita quotidiana sempre ad alto realismo.

Nella nuova zona si viene introdotti dalla manovalanza al servizio dei nobili, costituita da “i picciotti” , “u’ sovrastanti”, “ u campiri”, a cavallo con i classici abbigliamenti.

PIAZZA GIUSEPPE FEDELE VITALE

Subito dopo ecco un'altra fermata gastronomica, stavolta molto più ricca e proteica rispetto alle altre, d'altronde dobbiamo ricordarci che siamo nei quartieri alti! E' giunto il momento del piatto della festa religiosa per antonomasia: “a picura a sucu”, la pecora cotta nel sugo di pomodoro che condiva la pasta.

Da adesso, le strade saranno costellate da nobili e benestanti in costumi dell'epoca particolarmente ricchi di dettagli, colti dal mio obiettivo durante il passeggio, la siesta pomeridiana ed altri momenti di aristocratica convivialità.

PIAZZA DEL POPOLO

Nell'ultima postazione, è finalmente arrivato il momento del dessert, altro cibo appannaggio dei ricchi. Quest'anno oltre a "i stantanei", "i turrunetta" "i taralli", "i rollini" ed il "rosolio" era presente anche la "cuccia fricata" preparata con grano lessato, crema di latte intero e scorza di limoni biologici.

Chiude il lungo tour una mostra mercato in piazza, in essa erano presenti numerosi gazebi con alcuni degli sponsor alimentari e non della manifestazione, nei quali era possibile assaggiare i loro prodotti piuttosto che acquistarli.

E' facile rendersi conto che con un simile programma e con questi lusinghieri risultati non basta il volontariato dei gangitani ed il ticket aumentato, ma è di grande aiuto anche la sponsorizzazione e l'aiuto di aziende, soprattutto di quelle agroalimentari del territorio e viciniori, le quali hanno messo a disposizione i loro prodotti per la realizzazione dell'aspetto gastronomico dell'evento, esse sono: **Az.Agricola Barreca Vincenzo, Az.Agricola Duca Carmelo, Az.Agricola Biologica Dinolfo Cataldo, Az.Agricola Castagna, Capralat di Francesco Giunta, Cantina Vinicola CVA Canicattì, Coop.Bio Biodinamica Madre Terra, Az.Agricola Biologica Gallina, Olio Crasto, Soc.Coop.La Rinascita, Antichi Sapori delle Madonie, Panificio Pandor di Bongiorno Felice, Panificio Logiudice Pietro & Francesco Snc, Biscottificio Patti** ed altre realtà commerciali del comprensorio di **Gangi**.

moocasa_albumid=6170746048569430225