

IN EUROPA.

Feste e tradizioni per San Martino

San Martino e l'oca

L'11 novembre è la Festa di San Martino, vescovo di Tours nel IV secolo, uno dei santi più celebri fin dal Medioevo, perché a lui sono connessi tanti detti, proverbi, riti, usanze e tradizioni gastronomiche in molti luoghi dell'Europa.

Uno di questi è legato all'usanza di mangiare l'oca.

Secondo la leggenda, nel 371, quando San Martino venne eletto per acclamazione vescovo di Tours in Francia, si rifugiò in campagna e si nascose in una stalla piena di oche, perché preferiva continuare a vivere come monaco. Ma lo storno di oche rivelò, con le sue strida, il nascondiglio del santo agli inseguitori e così dovette accettare e diventare vescovo. Da allora, in ricordo del fatto e per punire le oche traditrici nei paesi del nord Europa, è usanza ogni anno arrostire un'oca, anche nelle nostre terre, dove l'oca era considerata il maiale dei poveri, in questi giorni si mangia l'utile volatile.

Un'altra interpretazione afferma che, dacché le oche migrano verso sud all'approssimarsi dell'inverno, ai primi di novembre è facile cacciarle e cucinarle. Per questo si afferma che: "*Oca e vino, tieni tutto per San Martino*".

Tuttavia, l'origine dell'uso dell'oca, come cibo tipico della festa di San Martino, deriverebbe, secondo alcune fonti, dalle celebrazioni del Samuin Celtico, in cui viene venerate le oche sacre, che simboleggiavano un messaggio divino, in quanto accompagnavano le anime dei defunti nell'aldilà.



In Boemia, non solo si mangia l'oca per San Martino, ma viene tratto l'oroscopo invernale: se le ossa sono bianche, l'inverno sarà breve e mite, se scure è segno di pioggia, neve e freddo.

In Svizzera, l'11 Novembre, c'è la festa detta Gansabhauet (letteralmente "macellazione dell'oca") dove un'oca viene appesa a mezz'aria e tutti cercano di tirarla giù a colpi di bastone. In seguito viene mangiata ripiena con fette di mele; mentre in Germania la riempiono di artemisia profumata, mele, marroni glassate col miele, uva passita e le interiora dell'animale.

In Italia, l'oca come pranzo caratteristico della festa di San Martino, è rintracciabile al nord: Friuli, Veneto, Lombardia e Romagna. All'antica "Sagra dell'oca" di Morsano al Tagliamento, in provincia di Pordenone per la "Cena di San Martino" viene servito un intero menù a base d'oca. Mentre in provincia di Pavia, a Mortara, detta "la città dell'oca", è presente un salame d'oca detto anche "salame ecumenico", perché di origine ebraica.

V'è infine, ben più radicata nel nostro territorio veneto, un'altra spiegazione alla tradizione di mangiare l'oca a S. Martino.

Infatti l'11 Novembre era ed è la chiusura dell'annata agraria, il momento di tirare le somme e fare i conti "col paron, col mulin, col casolin". L'annata buona veniva celebrata mangiando il maiale;

ma nelle campagne venete e friulane - dove erano numerose le aziende di proprietari ebrei in particolare nei territori bonificati

dagli ordini monastici nel Medioevo, poi espropriati da Napoleone - il maiale non permesso nella gastronomia ebraica veniva sostituito dall'oca.

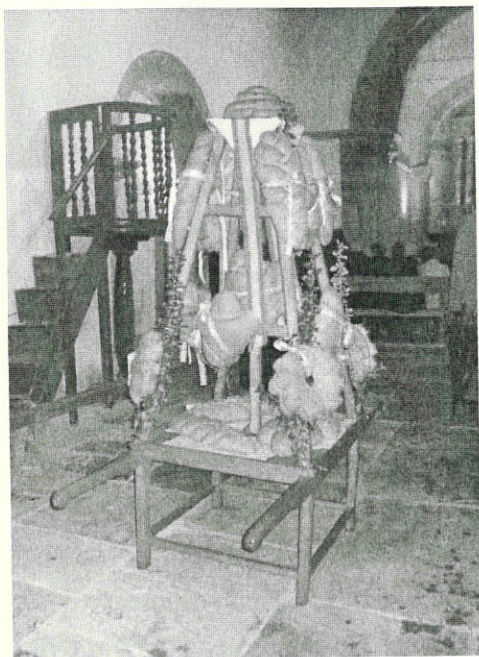
Da qui traggono origine detti popolari come “oche, castagne e vino, tieni tutti per S. Martino” e “chi non magna oca a San Martin no fa el beco de un quattrin” da rispettare per avere fortuna.



In Alto Adige, invece, l'11 Novembre c'è la corsa delle oche, che si svolge in onore di San Martino a Cortina sulla Strada del Vino, piccolo centro vitivinicolo dell'Altesina. Il paese, in tale occasione viene addobbato e decorato con ritagli colorati raffiguranti scene

della vita del Santo. La giornata è caratterizzata da momenti di allegria, di mercato con tante specialità gastronomiche, giochi e divertimenti e dalla Corsa delle oche, in cui si scommette sull'oca più veloce.

In Spagna



Nella tradizione popolare spagnola è presente un rito particolarmente suggestivo legato alla festività di San Martino, il cosiddetto **'Puya 'l ramu'**, letteralmente 'punta del ramo' in lingua asturiana. Si tratta di una struttura di legno triangolare, il 'ramo', sulla quale vengono collocati delle ciambelle di pane, intagliate ai bordi, che ricordano la sfera solare. A loro volta, questi pani vengono

addobbati con nastri colorati e frutta di stagione, come mele e cotogne. Il 'puya 'l ramu' viene collocato sull'altare durante la messa in onore di San Martino. Dopo la funzione religiosa, il pane benedetto viene portato in processione accanto alla statua del santo e poi distribuito ai fedeli sul sagrato della chiesa. Il pane di S. Martino viene confezionato per grazia ricevuta, come ex voto dai fedeli particolarmente devoti. Un buon esempio in cui fede e farina si vengono ad intrecciare saldamente. Una tradizione che ricorda molto da vicino le cosiddette 'tavole di S. Giuseppe' allestite in molte zone della Sicilia contadina. Sulle tavole dell'11 novembre,

oltre al pane di S. Martino, in alcune regioni del nord della Spagna, si consuma il '**panchòn**', un dessert a base di pane cotto in foglie di verza, per tutta la notte in forno tiepido, dal sapore molto particolare. Ancora del pane, dunque, per commemorare il santo di Tours, alla fine del periodo della semina, all'inizio della stagione invernale, quando il seme della spiga giace al caldo sotto terra.

Panchòn spagnolo



Ingredienti

Farina di grano,
Lievito naturale,
Acqua,
Sale,
Burro,
Zucchero,
Foglie di verza.

Preparazione

Impastare la farina con l'acqua, il lievito e il sale. Ottenere dei pani tondi che vanno avvolti in foglie di verza e cotti in forno tiepido per tutta la notte. Una volta cotto il pane va tagliato a fette, dalle quali si ricaverà della mollica che va ridotta in briciole. In un tegame si scioglierà dell'abbondante burro, al quale si aggiungerà lo zucchero. In questo composto si soffriggerà la mollica tritata. Il dessert si serve caldissimo accompagnato con dell'altro burro e zucchero.

L'11 di novembre è una data importante del calendario contadino spagnolo, giorno in cui, da secoli, viene inaugurata la grande stagione della **mattanza del maiale**. In questo senso, **San Martino** rappresenta la versione spagnola del nostro **Sant'Antonio Abate**. L'11 di novembre in Spagna è segnato da un grande amore per la gastronomia incentrato sui prodotti del maiale, animale 'totem' di quasi tutte le realtà subalterne occidentali. Sanguinacci (morcillas), pancette (tocino), salami e salamelle (chorizos, butifarras), saporite trippe (callos) ornano le tavole della Spagna rurale.

Due sono i piatti tipici delle Asturie, resi robusti dalla presenza di diversi pezzi di maiale:

- il '**pote de nabos**', una gustosa zuppa di rape, profumato con zafferano e aglio, è arricchito da una vera e propria summa dei prodotti di mattanza, dalla testa alle orecchie del maiale, all'adobu, fatto dalle interiora, intestini, fegato, cuore e polmone, per finire con i sanguinacci e le pancette fresche.
- e la '**fabada**', a base dei mitici fagioli bianchi asturiani. È tipica del menù dell'11 novembre di Moreda de Aller, insieme alle 'casadielles', rotoli di pasta fritta, farcita con noci asturiane, un dessert molto originale, fiore all'occhiello della pasticceria delle Asturie.

A Momiano



A Momiano, nella penisola istriana, al confine tra Italia, Slovenia e Croazia, tra colline ricoperte di uliveti, vigneti e pascoli erbosi, la festa in onore di San Martino (detto Martinje) dura tre giorni. Questa usanza risale ai tempi paleocristiani, in cui in questo periodo i contadini terminavano i lavori nei campi e iniziavano i preparativi per l'inverno, come travasare il mosto fermentato

nelle botti da cui si spilla il "vino nuovo".

Per questa ricorrenza dall'11 al 13 novembre nella cittadina istriana, vengono organizzate degustazioni dei migliori prodotti e vini locali, in particolare il moscato di Momiano e la Malvasia, il tutto allietato da spettacoli e attività all'aria aperta.

In Germania



In Germania l'estate di San Martino coincide con l'inizio del Natale ed è una delle ricorrenze più sentite dai bambini che si organizzano per la *Laternenumzug*, una processione che si tiene al calare della sera e durante la quale delle lanterne di carta vengono appese a dei rami e si recita una sorta di filastrocca propiziatrice; la lanterna viene accesa ogni giorno fino all'arrivo del Natale in quanto si dice porti bene.

Fino ad oggi non si conosce l'origine di questa tanto amata sfilata di lanterne. Per molti essa rappresenta il fuoco di Martino, che ancora oggi viene acceso in alcuni paesi e città in Europa. Anticamente simboleggiava la luce della santità che rischiarava l'oscurità

così come Martino, con le sue buone azioni, portò un barlume di speranza nella vita dei poveri. A dire il vero, la tradizione del grande fuoco crepitante si sta via via perdendo, ma la bella tradizione della sfilata di lanterne è ancora oggi molto in uso. Grandi e piccoli si divertono ad osservare le sfilate dei bambini, che rischiarano le strade con lanterne e canti: "*Durch die Straßen auf und nieder leuchten die Laternen wieder: rote, gelbe, grüne, blaue, lieber Martin komm und schaue.*" ("nelle strade su e giù risplendono nuovamente le lanterne: rosse, gialle, verdi e blu, caro Martino vieni e guarda.")



Per San Martino si preparano i "*Weckmänner*", grossi biscotti di pasta frolla a forma di omino dall'aspetto un po' "tozzo" modellati a mano, i cui occhi e i bottoni della giacca sono di uva passa e mirtilli essiccati e le pipe decorative di terracotta. Dopo una lunga sfilata di lanterne nella fresca aria autunnale, queste pietanze scaldano il cuore.

Feste e Sagre di San Martino in Italia

L'Estate di San Martino viene festeggiata in tutta Italia con feste e sagre, tra cui:



- **Ascoli Piceno**, è tradizione riunirsi, la sera dell'11 novembre, per mangiare **carne di maiale** alla brace e **caldarroste**, sorseggiando il **vino novello**.
- **Castiglione in Teverina**, in provincia di **Viterbo**, dal 7 novembre al 9 novembre ha luogo ogni anno un evento enogastronomico chiamato "**San Martino Olio, Funghi e Vino**", con degustazione degli oli e dei vini locali, assaggi con il tartufo della Valle del Tevere.
- **Clusone**, in provincia di **Bergamo**, dove nel weekend più vicino all'11 novembre viene festeggiata l'**Estate di San Martino**;
- **Leffe** in provincia di **Bergamo**, dove nel giorno del **6 novembre**, la basilica di San Martino e il paese si decorano a festa e la sera del **10 novembre** si svolge una processione nel centro.
- **Marcianise**, in **Campania**, dove viene festeggiata l'**Estate di San Martino**;
- **Quinto Vicentino** dove, nel fine settimana dell'11 novembre, ha luogo una **festa contadina** tradizionale dove vengono rappresentati antichi mestieri artigiani in costume d'epoca;
- **San Martino in Rio**, festeggia l'11 novembre mettendo in

scena un **corteo storico** che rappresenta le gesta più famose del Santo dalle battaglie al gesto del mantello donato al povero.



• Ad **ALBENGA**

In occasione di San Martino ad Albenga, un paese in provincia di Savona, presso la Piazza San Francesco, nel centro storico dell'omonima città, l'Associazione Santa Lucia organizza una distribuzione gratuita dei "muffuletti di San Martino", pagnotte morbide con farina di grano duro, aromatizzate con finocchietto selvatico, condite con sarde salate, olio, origano e formaggio primo sale stagionato e grattugiato. Tale evento ispirato alla tradizione siciliana, in cui per la festa di San Martino i benestanti preparavano pane caldo e condito da distribuire ai contadini. Un gesto che nella tradizione popolare si rifà alla solidarietà espressa da San Martino al povero, a cui diede un pezzo del suo mantello per ripararsi dal freddo.

La notte di San Martino nel Salento leccese



Nel Salento leccese l'11 novembre è l'ultimo dell'anno agricolo, inizia il 12 Novembre dell'anno prima. L'inizio dell'annata agraria è la stagione corrispondente al **ciclo vegetativo** annuale delle colture agrarie che danno il reddito all'impresa agricola.

La notte dell'11 novembre, la **notte di San Martino**, nel Salento Leccese si evoca il **binomio morte-vita**.

È la notte che tutti i contadini attendono, perché tale giorno è più tiepido rispetto ai rigori invernali per il fenomeno dell'Estate di San Martino. Un po' di calore per aprire le "ozze" (Anfore di creta) o le botti ed assaggiare il vino nuovo. "Tutti intorno a quello scrigno pieno di liquido che rappresenta oro sonante, ricchezza e benessere per tutti". In quel giorno si concentra le speranze della vendemmia e i sudori del lavoro nei vigneti.

Tutti radunati intorno all'anfora di creta, e dopo averla aperta assaggiano, come ogni anno, quel vino nuovo, al primo assaggio già capiscono, giudicano e definiscono le caratteristiche del prodotto.

Antonio Bruno redattore della rivista Cultura Salentina racconta:

“Il mio ricordo dell'11 novembre è indissolubilmente legato agli amici dell'adolescenza, agli acquisti della salsiccia da fare arrosto sulla brace, alle deliziose “pittule” (le “pittule” per i non salentini sono ottenute da **farina di grano** impastata e lievitata e quindi frita a pugnetti nell'olio d'oliva) delle cicorie di Galatina (catalane) e dei finocchi da mangiare crudi, alle castagne, alle noci e alla cotognata.

La **cena di San Martino** da fare tra amici, senza i genitori, tra noi. Era concesso per quella giornata mangiare e bere da soli, per festeggiare l'inizio di una annata agraria che coincideva con la vendita del vino nuovo, il frutto del lavoro dell'uomo del Salento leccese, la vendita di un anno di lavoro dell'intera famiglia”....

...“l'11 novembre, si continua a imbandire la tavola con arrosti alla brace, verdure e castagne e poi frutta secca, mandarini e arance, il tutto inaffiato dal nettare degli Dei, dal vino del Salento leccese in una sorta di “riflesso condizionato”, una “coazione a ripetere” senza fine di cui si è perduto il senso”.

In tutto il Salento leccese si celebra questa festa, tutti aggregati e tutti consapevoli di poter trasgredire in maniera liberatoria. Infatti l'11 novembre a tutti è permesso di bere ed ubriacarsi, anche ai fanciulli che in questo modo vengono accolti nella cerchia degli adulti e quindi “iniziati” alla trasgressione.

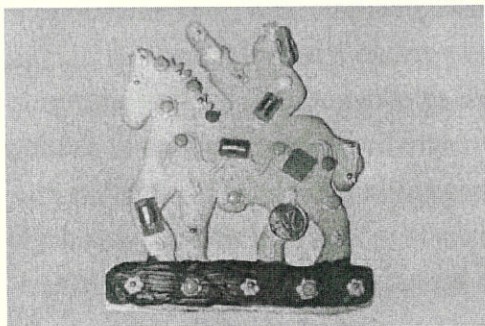
San Martino a Venezia

A Venezia ci sono due chiese dedicate a San Martino, una a Castello vicino all'entrata dell'Arsenale, dove è conservata la tibia del Santo e l'attiguo oratorio della scuola di San Martino (Scola dei Calafati dell'Arsenale).

Ai tempi della Serenissima, nel giorno della festa, si faceva una processione dalla Scuola di S. Giovanni Evangelista fino alla chiesa di S. Martino di Castello e si faceva festa con i prodotti di stagione come il vino e i marroni, tanto che una filastrocca diceva:

*Questa xe la sera bela,
che se sta in canton del fogo,
coi maroni atorno,
e con un bon bozzon de vin,
farghe viva a San Martìn*

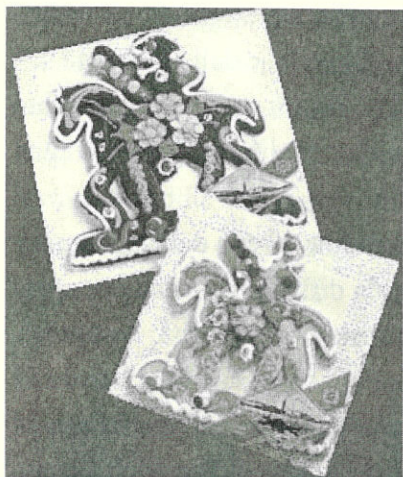
L'11 novembre a Venezia si festeggia S. Martino. Una festa popolare dove si usava, una volta, mangiare castagne e vino nuovo cantando sotto le finestre delle case e dove si sperava che dalle case buttassero altre castagne.



Di questa antica festa rimane l'usanza di sbattere tra di loro oggetti che fanno tanto rumore tipo pentole e coperchi e do-

mandare qualche spicciolo ai negozianti o ai passanti, soprattutto veneziani. Viene cantata, per l'occasione, una filastrocca:

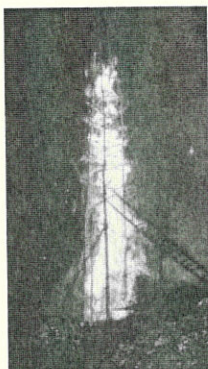
*S. Martin xe 'ndà in sofita
a trovar ea nonna Rita
nona Rita no ghe gera
S.Martin col cùeo par tera
E col nostro sachetìn
cari signori xe S.Martin*



Tipico è il dolce di San Martino **galeti** o **gialletti**, consiste in un biscotto di farina di mais a forma di santo con cappa e spada e guarnito con cioccolato, glassa e praline (o altre cose simili). Oramai il dolce si è fatto sempre più grande e sempre più costoso.

Anche le scolaresche festeggiano degnamente S. Martino collaborando con le maestre e alcuni genitori fabbricando un vestito e un cavallo di cartone, spada e mantello, che porteranno in giro per le strade di Venezia.

La festa di San Martino a Scanno (AQ) e Le Glorie



La festa di San Martino è caratterizzata dappertutto da momenti di spensieratezza e divertimento. In Abruzzo rumorose compagnie composte da ragazzi e bambini, la sera della vigilia girano di casa in casa, reggendo un'enorme zucca svuotata e trasformata in lume; allegre brigate improvvisano serenate scherzose all'indirizzo dei mariti infelici e affiatate comitive di amici, con la scusa del vino novello, e delle brumose serate dell'autunno incipiente, si ritrovano riuniti convivialmente, intorno a montagne di salsicce rosolate, prelibati spiedi di rara cacciagione, sontuose porchette.

Qualcuno riconosce, nella consuetudine, i resti del Capodanno celtico che la dominazione longobarda diffuse in vaste zone centro-settentrionali, insieme ad altre forme di religiosità, compreso il culto per il Santo guerriero della Pannonia, che concludeva il ciclo dei festeggiamenti per il nuovo anno agrario, aperto con la ricorrenza di ognissanti. Ma a Scanno, la notte di San Martino acquista una suggestione diversa, forse perché la tradizione rivela caratteri più che altrove arcaici ed originali, o forse perché la particolare dimensione architettonica e naturale in cui è immerso il centro conferisce all'evento un fascino misterioso e coinvolgente.

Il paese, già dalle prime ore del pomeriggio, si anima di un andirivieni festoso, di richiami gridati da strada a finestra, di mamme che raccomandano, inutilmente, la prudenza, mentre c'è un correre

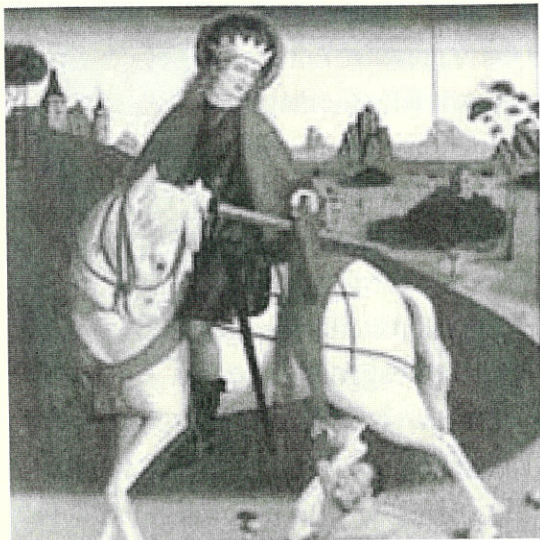
di ragazzi ad ammassare legna, frasche, ogni materiale che prometta di ardere e di far fumo a sufficienza, sulle alture di Cardella, della Plaia e soprattutto dinnanzi alla grotta di San Martino in contrada Decontra. Originariamente, la festa si svolgeva solo in queste località, in cui la leggenda narra presenze miracolose del santo che si sarebbe rifugiato nelle cavità della montagna, ma da qualche anno i gruppi si dividono per rioni e improvvisano una competizione che raggiunge toni di accesa sfida.

Intorno ai falò si vive un'atmosfera di grande allegria che accomuna tutto il gruppo dei partecipanti. Si improvvisano canti, balli, abbondanti libagioni in un clima di collettiva spensieratezza, sempre tendendo presente l'impegno di raggiungere effetti più spettacolari, per lo meno, di far ardere la propria Gloria, meglio e più a lungo di quelle degli altri. Un'espressione rituale di grande spessore resta l'abitudine dei ragazzi di tingersi o il viso con il nero della fuliggine prima di iniziare a ballare e cantare intorno al fuoco agitando grossi campanacci e oggetti atti a produrre frastuono.

La loro presenza riconduce a motivi agrari e alla evocazione di forze nascoste ed oscure del mondo sotterraneo, da cui dipendono la vitalità e la rinascita della vegetazione, in un momento di crisi quale è l'inizio dell'anno agrario e della produzione cerealicola che si apre. Altro elemento suggestivo è la consegna del Palancone bruciato alla sposa novella di ogni rione e conseguente elargizione di donativi alimentari, con generale baldoria a base di vino e salsicce nella Piazza del paese.

Le Glorie di Scanno sono una bella festa d'autunno, in cui i ragazzi imparano a diventare grandi e i grandi si ricordano di quando erano bambini.

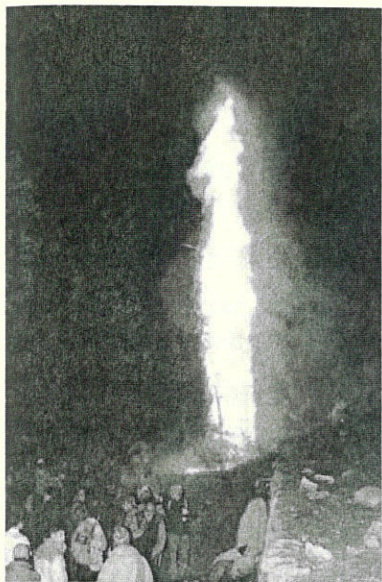
Le Glorie di San Martino a Scanno (AQ)



La figura del Santo in una serie di interessanti scritti, tratti dal sito dello scrittore Gian Domenico Maz-zocato.

Quando la neve cade su Scanno, come il leggendario mantello di San Martino, il paese entra nel lungo e silenzioso letargo invernale. Ma la sera del 10 novembre, vigilia di San Martino, le stradine del paese si animano per la costruzione di tre grandi torri di legno. Sono le Glorie, monumentali pire di legno, alte sino a 20 metri, che vengono accese al tramonto in tre contrade a valle verso il lago. A San Martino, davanti al paese nei pressi della grotta del Cavaliere. Tutto il paese si raccoglie nell'aia di Sant'Angelo per assistere a questo suggestivo rito.

A notte, mentre il fuoco comincia a languire, l'allegra brigata percorre le strade del paese e si aduna poi sotto la finestra dell'ultima sposa dell'anno la quale, per far tacere la strampalata serenata,



offre, «turcinielli» e fiaschi di vino.

La vigilia di San Martino non si esaurisce, però, con la «gloria», i fritti, i bicchieri di vino e i campanacci. Per i più piccini ha in serbo uno strano ed originale dolce: «la pizza con i quattrini». In un sapo-rito miscuglio di farina gialla, noci, fichi secchi, miele e zucchero, fritto in padella, veniva nascosta, dopo la cottura, qualche monetina di metallo che, per puro caso, capita nelle fette afferrate dai bambini.