

## *San Martino in SICILIA*

Il nome Martino, dal latino "Mars-Martis", significa «sacro a Marte», dio della guerra.

La celebrazione di San Martino, comunemente detta fari 'u san Martinu, è una festa che nella tradizione popolare si riconnette alle antestèrie greche, durante il primo giorno delle quali si assaggiava il vino novello.

Da queste antiche feste per il vino sarebbe nato il protettorato del Santo anche sui bevitori di vino.

Ad Acireale è ritenuto «protettore dei becchi, volontari e no».

Nel resto della Sicilia viene considerato patrono degli ubriacconi: «un protettore a cui non si raccomandano, né hanno nessun riguardo. Un motto popolare conferma queste relazioni: Cui si leva di vinu, dici: viva Sammartinu!», cioè chi alza troppo il gomito dice: viva San Martino. Di contro, nessuno nega in Sicilia che il Santo sia generoso. Qualcuno l'accusa semmai d'esserlo troppo, specialmente quando "si leva di vinu".

*"Una volta che si era immedesimato troppo nel ruolo di protettore dei beoni, a voler credere a certe malelingue catanesi, «commise la grossa minchionata di far bene al diavolo» dandogli nientedimeno «il mantello che aveva addosso»"<sup>1</sup>.*

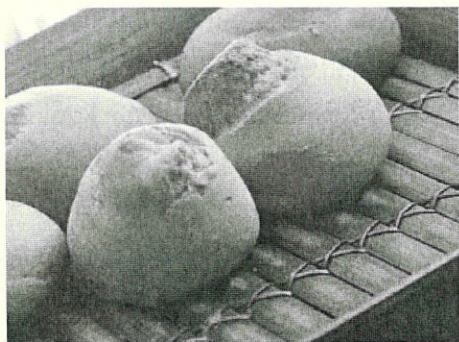
---

<sup>1</sup> Cfr. G. Pitré, *Cartelli, pasquinate, canti, leggende, usi del popolo siciliano*, Palermo 1978, p.168.)

Nella cultura contadina la settimana in cui viene festeggiato il Santo fa parte di un unico complesso mitico legato al trapasso stagionale: la fine dell'estate e l'inizio dell'inverno. Per questo motivo il giorno della ricorrenza del Santo, l'11 novembre, è chiamata 'a stati i san Martinu (l'estate di san Martino), perché è caratterizzata dal bel tempo. Tradizionalmente, durante questi giorni, si aprono le botti per il primo assaggio del vino novello, che solitamente viene abbinato alle prime castagne.

## *Tradizione e fede* *I dolci e le prelibatezze di San Martino*

### A PALERMO



L'11 Novembre si mangiano tonnellate di "viscotta di San Martinu", «che hanno la forma di un piccolo pane, la cui parte appariscente è alla roccocò». Sono dolci devozionali che un tempo venivano offerti anche a coloro

che andavano a fare visita nelle case per fare gli auguri.

Il Pitré descrive così questa antica consuetudine: «I dolcieri di Palermo e delle principali città di Sicilia ne fabbricano e ne vendono in quantità grandissima. Certi venditori ambulanti, nei giorni che precedono il Santo, ne vanno ruffando (sorteggiare), per un soldarello, delle partite da dieci, dodici e più. Biscotti si danno alle persone di servizio, che ti vengono a fare il "bon sammartinu"». E si sorteggiano ancora nei mercati del Capo e della Vucciria.

Tutti a Palermo sono soliti "abbagnare nn'u muscatu" ovvero inzuppare nel vino moscato, il tradizionale biscotto di San Martino detto appunto "sammartinello" dicendo ai bambini che "cresceranno loro i mustazzi" cioè i baffi, ipotizzando una improvvisa maturazione, dopo aver intriso il "granitico" biscotto nella "miracolosa pozione" costituita dal "moscato di Pantelleria", che, grazie alla sua particolare fermentazione, presenta un profumo fruttato





ed un gusto dolce ed aromatico.

Dal medesimo impasto utilizzato per fare i “sam-martinelli” tricotti (cioè cotti tre volte) si ottiene il “rasco”, (più morbido poi-

ché cotto solo 1 volta) che viene riempito con una crema di ricotta e cosparso di zucchero a velo e cannella, oppure, riempito di conserva di cedro, ricoperto di glassa bianca o marrone (al cioccolato) e decorato in maniera barocca con confettini, fiorellini di zucchero e cioccolatini dalle carte luccicanti.

---

## A LICATA

In questo paese il giorno di San Martino si mangiano dei biscotti di vario tipo: alcuni hanno la forma di “seno”, altri più piccoli, come una “pagnottella”, detti “Sammartinelli”, e un terzo tipo, ripieno di pasta di mandorle, conserva e Pan di Spagna imbevuto di liquore, ricoperto da una velatura di zucchero, confettini, cioccolatini e riccamente decorati come quelli palermitani.

## A PALAZZO ADRIANO

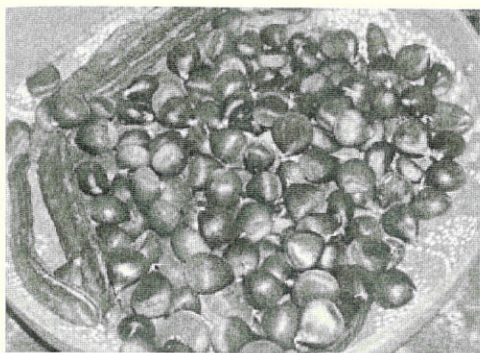


Bisogna accostarsi ai siculi-albanesi di Palazzo Adriano per apprezzare il bello della festa di San Martino. Nel pittoresco paesino del Sosio l'11 novembre si respira una parti-

colare atmosfera balcanica, caratterizzata da «tante forme di solidarietà che la comunità albanese ha gelosamente conservato per secoli». Quel giorno i genitori, i parenti e gli amici delle coppie convolate a nozze durante l'anno regalano agli sposini provviste alimentari, tanti oggetti di uso domestico e qualche volta anche carbone. A regalare il braciere (brascera) è di solito la mamma della sposa. Alla suocera spetta provvedere all'invio della scorta viveri; altri parenti e gli amici si fanno invece carico degli utensili da cucina, dalla padella alla pentola. In segno di augurio per un'abbondante proliferazione, quest'ultima può essere anche abbastanza grande e si chiama menzaranciu, se non è addirittura capiente quanto il quadaruni che i pastori usano per la caseificazione del latte di un gregge.

Ma non un solo oggetto viene portato agli sposi direttamente dal donatore. Il rituale vuole che questo compito sia delegato ai bambini ed è spettacolo molto commovente vedere tanti angioletti parati a festa far le veci della Befana, sotto lo sguardo soddisfatto dei grandi.





Il pezzo più appariscente è il cannistru. Si tratta di una grossa cesta adorna di fiori e fiocchi colorati, con una bella tovaglia bianca ricamata, su cui viene posto ogni ben di Dio: pasta, dolci, biscotti di

San Martino, frutta di ogni tipo, secca e fresca, tranne le mele naturalmente, che ricordano il pomo d'Adamo, per cui l'uomo deve sudare per guadagnarsi il pane. Dentro il cannistru troviamo, la Pitta, una semplice focaccia azzima o con poco lievito: focaccia speciale, però, su cui sono stampigliati con un bollo (rigorosamente identico al prototipo portato nel Quattrocento dall'Albania) tre cerchi concentrici con tanti simboli dell'identità etnico-religiosa albanese: l'aquila bicipite sormontata da una corona, due colombi ai lati di un cuore, un ramoscello d'ulivo in un grande vaso, cani, uccelli, zirigori vari e un grosso pesce.



Il significato di molti di questi simboli è evidente.

Nella "pitta": il ramoscello d'ulivo simboleggia l'aspirazione alla pace dell'intera comunità, i cerchi concentrici in cui essa mostra di volersi rinchiudere per affermare la propria identità culturale. E il pesce indica l'appartenenza alle prime schiere dei seguaci di Cristo. Presso molte culture il pesce «è associato alla nascita e alla resurrezione ciclica». Grazie alla «sua prodigiosa capacità di riprodursi e al grande numero di uova che depone, è simbolo di vita e di fecondità.

La sera dell'11 novembre i parenti e gli amici degli sposi, si recano a visitare i "san martini", portando oltre ai cesti, altri doni consistenti in piccoli o grandi elettrodomestici che li aiuteranno nella organizzazione della vita domestica, e per le strade del paese vi è un continuo andirivieni di persone festose al suono di musiche e canti. Si tratta insomma di una ricorrenza in cui si celebra il valore della famiglia in quanto nucleo fondamentale per la creazione di una società sana e solida.

---

## A SAN GIUSEPPE JATO



A novembre, durante la cosiddetta "estate di San Martino", si preparano i "sammartinelli" (tricotti), tipici biscotti che si mangiano inzuppandoli in un vino liquoroso.



## **ALTRE FESTE ED EVENTI PER SAN MARTINO**

- Nel mese di novembre, presso il Cortile Palazzo Cutore, si svolge **Festa di San Martino Aci Bonaccorsi (CT)**. Preparazione e degustazione **Mostarda di Fichi d'india**, di **dolci tipici**, degustazione frutta tipica autunnale e vino novello. **Esposizione di artigianato**, e **Fiera del dolce**.
- Prodotti tipici, degustazioni, convegni e la musica sono i protagonisti di **San Martino e il Vulcano Milo (Ct)**. La **sagra** di San Martino nasce dalla volontà di alcuni abitanti di far rivivere una antica tradizione: **l'assaggio del vino novello**. Misero su pochi stand in legno e coinvolsero gli abitanti a cucinare prodotti tipici della tradizione. Da allora, la sagra di San Martino si ripete ogni anno con immutato spirito di condivisione delle proprie tradizioni. C'è chi inizia la mattina presto a impastare maccheroni e chi raccoglie verdura di campagna come contorno per la salsiccia. E poi schiacciate, panini ai funghi, torte fatte in casa, cannoli alla ricotta, e castagne "caliate" a volontà.
- L'11 novembre **Belpasso (CT)** si veste d'autunno, per la Festa di San Martino "**Mercatino dei Saperi nostrani**". Degustazione e vendita di prodotti tipici. Caldarroste fumanti, miele, olio, mostarde, marmellate, artigianato artistico, ceramiche e arte.



- L'11 novembre si svolge la manifestazione La **domenica di San Martino** giunta alla VI edizione, organizzata dall'associazione "Aria Nuova" a **Ragalna (Ct)**. La sagra si svolge nella centralissima Piazza Cisterna dove, ha luogo pure il mercatino della frutta e dei prodotti tipici Etnei. Degustazione di "salsiccia e caliceddi", il tutto condito con l'olio appena prodotto dalle nostre campagne. Ricco assortimento di dolci tipici autunnali.
- Festa di San Martino, castagne e vino nella piazza di Sarro, frazione di **Zafferana Etnea (Ct)** in cui è possibile degustare, vino nuovo, caldarroste, panini e salsiccia, dolci casarecci e come ogni anno viene offerta gratuitamente la "**Pasta con i ceci**". Sono organizzati giochi tradizionali per grandi e piccoli ed il consueto intrattenimento musicale.
- A **Castell'Umberto** per San Martino funghi, salsiccia, castagne... e vino. **Il Palio di San Martino** giunto alla 6° edizione. Durante la manifestazione, è possibile assistere alla **corsa delle botti** che si svolge nel **Comune di Castell'Umberto**. I componenti delle squadre, che partecipano alla gara, si sfidano nel far rotolare delle grosse botti attraverso un circuito a gimcana, fino a condurle al traguardo nel minor tempo possibile. La competizione si svolge su due manche; la prima serve a stabilire l'ordine di partenza in griglia nella seconda manche. La manifestazione, inserita all'interno dei **festeggiamenti dedicati a San Martino**, al di là della competizione tende alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici dell'intero territorio dei Nebrodi. E' prevista la preparazione e la **degustazione dei**

**prodotti tipici**, come i **maccheroni** con il sugo di maiale ed i **frittuli**, piatto povero ottenuto dall'uso delle parti di scarto del suino, tra cui testa, zampe, cuore, cotenne, il tutto pulito con acqua e limone e cotto dopo l'aggiunta di aromi.

Il **Palio delle botti** offre l'opportunità di scoprire un **centro storico** poco conosciuto, soprannominato **Castania**, tra vecchie case in pietra arenaria e scorci fioriti.

- Festeggiando San Martino a **Frazzanò** (Me). Giornata interamente dedicata alla promozione dei funghi con una mostra-mercato **artigianale**, vetrina promozionale cui partecipano produttori di prodotti genuini e tipici locali e antichi mestieri; **degustazione di funghi** e prodotti tipici e buon vino novello dedicato a San Martino; **visite guidate** per conoscere le tante meraviglie presenti a Frazzanò.
- **San Martino Gimellese**. A Gimello, piccolo borgo di **Rometta** (Me) un evento ricco di sapori e tradizioni locali si svolge nella piazzetta antistante la Chiesa di Gimello. Degustazione di pane caldo casereccio con olio, salsiccia arrosto, caldarroste e del buon vino novello.
- **Notti bianche di San Martino a Milazzo** (Me): Durante la festa in onore di San Martino, dal 9 al 11 Novembre, animano le mura del Castello canti e danze, balli della vendemmia, estemporanee di pittura, battaglie in costume d'epoca, tiro con l'arco, analisi chimica del vino.  
Sono organizzati laboratori del gusto e presidi Slow food che

offrono una degustazione della gastronomia d'eccellenza dei Nebrodi. E le serate sono allietate dalla presenza scenica di figuranti in abiti d'epoca medievale e da giovani musicisti e band emergenti che si esibiscono, con i propri inediti, sul palco del Castello Music Contest.

- **Sapori e tradizioni** a San Martino, borgo poco distante da Spadafora (Me). Tra un assaggio e l'altro è interessante osservare la trasformazione del latte, secondo il metodo antico, in tuma e ricotta.
- Sagra "San Martino, odori e sapori della Valle del Ghiodaro" giunta alla 10<sup>o</sup> edizione si svolge a **Mongiuffi Melia** (Me). In tale occasione vi è una Mostra mercato, gastronomia, spettacoli, convegni, visite guidate, folklore, mostre e degustazioni. Vari stand per il paese, di artigianato, ricamo, pittura, lavorazione del legno e del ferro che rappresentano gli infiniti volti della storia e della tradizione locale. Degustazioni di prodotti tipici della tradizione locale e siciliana, piatti genuini e semplici, come Maccheroni di pasta fresca col sugo di maiale, porchetta al forno, carne di pecora e di capra a forno, verdura cotta frita col pane. E ancora altri prodotti come ricotta e formaggi vari, il vino, il limoncello, le castagne, il miele che arricchiscono la cucina locale e inebriano di odori le strade del paese.
- **Festestate di San Martino** a Ragusa, giunta alla 6<sup>o</sup> edizione la **Sgambata di San Martino**, è un tradizionale appuntamento podistico, che si svolge in occasione della **Sagra delle Frittelle**





arrivata alla 15° edizione, nel centro storico della città. La **degustazione** delle buonissime **frittelle di San Martino**, dolce tradizionale di Ragusa, dai numerosi gusti propo-

sti tra frittelle **salate e dolci**. Si possono assaggiare le frittelle ai sette veli, con nocciole e noccioline, le gustosissime frittelle ai tre cioccolati, al marron glacé, all'ananas, all'arancia e Martini, e le classiche alla ricotta, crema o cioccolato. Per le salate ci sono anche le frittelle al Ragusano Dop e quelle alla zucca e salsiccia, oltre quelle alla salvia, alle zucchine, ai carciofi, agli asparagi, alla pancetta, all'nduia, alle olive, ai tre profumi con pesce spada, salmone e tonno, ed ancora al pesce azzurro, alle acciughe, per un in totale di circa trenta i gusti disponibili. Ai percorsi gastronomici con frittelle, ricotta calda, salsiccia e vino, si associano i percorsi culturali, e la sfilata dei carretti siciliani.

- A **Mascalucia** (CT) dal 9 all'11 Novembre si festeggia alla grande con la 'Festa di San Martino', durante la quale si possono degustare castagne e vino a volontà, tutto il centro cittadino è colmo di bancarelle, che espongono prodotti d'ogni genere.
- A **Carrubba**, frazione di Giarre e Riposto (CT), festeggia l'11 Novembre il suo santo patrono S. Martino. La festa viene preceduta dal triduo che è caratterizzato dalla svelata del simulacro del Santo successivamente intronizzato sull'altare maggiore in

attesa del giorno della festa. L'11 Novembre viene salutato dal suono a distesa delle campane e della santa messa mattutina, mentre la sera il simulacro del Santo esce dalla sua chiesa salutato dal suono a festa delle campane, dalle marce della banda e da uno spettacolo pirotecnico.

