A San Paolo Albanese tra "Croce e Basilico"

Una giornata alla scoperta della religiosità, del cibo e del patrimonio culturale e naturale del popolo arbëreshe

.

Data:*Mon Nov 25 01:00:00 CET 2019*

La festa “Croce e Basilico”, organizzata con il Festival del Cibo e delle tradizioni a San Paolo Albanese (PZ), è stata la rappresentazione di vari momenti di vita della comunità arbëreshe: la religiosità, il cibo, la tradizione, il patrimonio culturale e naturale, la biodiversità, il paesaggio, quali componenti di un’unica realtà e di un’unica visione. L’itinerario, il percorso, la visita e la offerta di eccellenze e di tipicità sono stati di grande e suggestivo impatto sia sugli abitanti sia sui visitatori. I luoghi dell’abitato e del territorio, che hanno accolto la festa, la lingua parlata, l’*aljbërisht* e le donne anziane vestite nei loro tradizionali abiti, insieme alla sacra liturgia greco-bizantina e alla gastronomia “al sapore di basilico”, sono stati un potente attrattore per visitatori che hanno voluto trascorre la giornata nel paese arbëreshe *Shen Paljit*, nel cuore del Parco Nazionale del Pollino.

Perché la Festa “Croce e Basilico” a San Paolo Albanese il 22 settembre 2019

San Paolo Albanese, *Shën Palji*, è il paese di una minoranza etnico-linguistica di origine albanese rifugiatasi in queste terre più di cinquecento anni fa. Le funzioni religiose nella chiesa madre Esaltazione Santa Croce si svolgono in rito greco-bizantino, come negli altri paesi di origine albanese della diocesi autonoma di Lungro, la prima Eparchia greca in Italia, istituita il 13 febbraio 1919. La festa "Croce e Basilico" ha un posto rilevante nella liturgia di tradizione bizantina ed è commemorata nel giorno della "Esaltazione della Santa Croce". L'appuntamento del "Festival del Cibo e delle Tradizioni" incentrato sulla festa "Croce e Basilico" è stata la opportunità, anche, per commemorare la istituzione dell'Eparchia di Lungro nella ricorrenza del suo Centenario 1919 – 2019.

La manifestazione

E' iniziata, al mattino, quando alcuni abitanti Shen Paljit hanno eseguito la "vallja", la tipica danza popolare accompagnata da canti augurali e dal suono della zampogna, accogliendo e accompagnando il vescovo di Lungro, monsignor Donato Oliverio, alla Chiesa Madre "Esaltazione Santa Croce" per la celebrazione della divina liturgia. L'intera funzione religiosa, nel rito greco-bizantino, molto carica di suggestioni nei suoi canti in greco, ha visto la partecipazione di tanti fedeli che all'uscita dalla chiesa hanno formato un gioioso corteo, accompagnato dal suono della zampogna, e si sono messi "in marcia", per le vie del paese, con "la coperta della pace".

È seguita la visita guidata al Museo della Cultura Arbëreshe: museo di comunità e di territorio, luogo di cultura materiale e immateriale, dove si racconta la storia Shën Paljit. Al suo interno sono allestiti micro-ambienti della cultura agro-pastorale arbëreshe, tra i quali gli attrezzi, i materiali e i tessuti del lavoro di trasformazione della ginestra e i tradizionali abiti femminili.

Dopo aver camminato tra vie, slarghi, luoghi e gjitonie del paese e visitato il Museo, si è passati alla degustazione dei PAT- Prodotti Agroalimentari Tradizionali di San Paolo Albanese. La degustazione è stata l'occasione per far conoscere e valorizzare "Petullat" e "Shtridhëljat" Shen Paljit e per dare l'opportunità di sperimentare il valore del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, quali protagonisti dello sviluppo locale. Il cibo e la biodiversità, in quest'area, assumono, infatti, un ruolo decisivo per la economia locale e, in quanto tale, bisognoso di promozione e di sostegno.

Nel primo pomeriggio, la visita guidata al giardino botanico "Ka kronjezit" ha fatto conoscere il profumo delle erbe aromatiche e i salutari effetti delle erbe medicinali e ha mostrato il panorama delle cinque vette del gruppo montuoso del Pollino. Il giardino botanico, nato negli anni venti del secolo scorso come vivaio forestale, è diventato, via via nel tempo, un luogo dove, oggi, si conservano, si studiano, si osservano specie di fiori e di piante, di frutti antichi, di piante rare, di specie endemiche da proteggere e conservare, prima fra tutte la peonia selvatica del Monte Carnara, ***banxhurna ka karnara***.

I temi della religiosità e del cibo, nel tardo pomeriggio, hanno impegnato l'attenzione della comunità locale e dei visitatori in una conversazione, introdotta, con una approfondita disamina, da Mosè Antonio Troiano, sindaco di San Paolo Albanese. Il professor Ferdinando Mirizzi, con le sue considerazioni di ordine socio-antropologico, ha contribuito ad arricchire le conoscenze sulla funzione e sul valore del cibo nella tradizione locale. Lo chef Dino Sabato ha fornito una dettagliata esposizione delle caratteristiche della odorosa erba del basilico. La discussione è stata stimolata dagli spunti di riflessione proposti dal giornalista Salvatore Verde.

È stato significativo ricordare, in premessa, la condizione umana dei nostri paesi e delle nostre famiglie: quando il cibo era scarso, era sacro. La sacralità del cibo, a partire dal pane, per i fedeli di San Paolo Albanese si sostanzia, durante la messa in rito greco-bizantino, nel sacramento della eucaristia data con il pane e il vino. Ecco: “il cibarsi diventa azione spirituale, carica di significato, strumento ed epifania di una grande comunione”.

La cucina

Per dare spazio alla inventiva, la festa “Croce e Basilico” si è dedicata, anche, alle prove dimostrative di gastronomia “al gusto del basilico”, con le quali sono state presentate le proposte di:

1) Carolina Calabrese : un dolce con biscotto di pasta frolla alle nocciole alla base, una crema chantilly al basilico, scaglie di mandorle tostate e un disco a chiusura del dolce;

2) Flavia De Marco : un dolce di biscottini basilico e limone; frolla al limone e basilico farcita con crema di limone e basilico;

3) Giusy Gentile : una grappa al basilico, alcool, basilico, limone verde, acqua e zucchero;

4) Antonio Pandolfi : un piatto con melanzane rosse, fagioli bianchi e basilico;

5) Emanuele Ricchiuti : un raviolo impastato con basilico ripieno di scampi e scamorza, condito con pomodorini gialli, pistacchio e burrata.

Ai protagonisti delle prove gastronomiche è stato assegnato un attestato di merito per la loro partecipazione.

Il film

E, dopo una movimentata giornata allietata da momenti di giovialità, al suono di zampogne e “surduline” e di canti tradizionali arbëreshë, “kënkat” e “vhjeshet”, è arrivata la commozione. La comunità si è ritrovata immersa nelle vicende del proprio paese arbëresh e nelle proprie storie personali, quando è stata coinvolta nella proiezione del film “Arberia” e, a seguire, nel confronto con l’autrice e regista Francesca Olivieri.

“Arberia” racconta, infatti, la storia di una donna che riscopre la sua identità e le tradizioni della sua terra d’origine; una storia ispirata alle vicende di alcune donne della famiglia della stessa autrice, la quale è, a sua volta, una giovane donna migrata arbëreshe. La protagonista del film, Aida, e originaria di un villaggio che mantiene in vita le tradizioni e la lingua di una minoranza, quella degli Arbereshe. Con il suo parlare pacato, Francesca Olivieri ha creato subito empatia con il pubblico, che ha molto apprezzato il valore umano, culturale e antropologico del film. Ad ispirare il lavoro dell’autrice: “la dispersione del sangue, la doppia cultura, l’appartenenza etnica rifiutata, oppure nascosta”.

Il successo del Festival è stato un impegno collettivo di tutti e, primi fra tutti, degli abitanti di San Paolo Albanese, con la determinante e preziosa collaborazione dell’Amministrazione comunale, che ha creduto

e condiviso il progetto del Festival promosso e organizzato dall'Ente Parco Nazionale del Pollino, dal Gal "La cittadella del sapere", dall'Alsia e dalla Comunità del Cibo e della Biodiversità dell'Area Sud della Basilicata.

Annibale Formica

La marcia della coperta della pace.

La visita guidata al Giardino botanico.

Petullat.

Shtrideljat.

.

.

Un momento della liturgia greco-bizantina.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it