

San Paolo Albanese.

La festa “Croce e Basilico”

di Annibale Formica



Panorama di San Paolo Albanese.



Un momento della marcia della coperta della pace alla presenza del Vescovo.



La funzione liturgica nella chiesa greco-bizantina di San Paolo Albanese.

La festa “Croce e Basilico” è stata la rappresentazione di vari momenti di vita della comunità arbëreshe *Shën Paljit*, messi insieme, il 22 settembre 2019, nel Festival del cibo e delle tradizioni. Componendo in un’unica visione la religiosità, il cibo, la tradizione, il patrimonio culturale e naturale, la biodiversità e il paesaggio, il risultato è stato l’emergere di una qualità della vita, di un ambiente, di una ricchezza di biodiversità naturale e culturale, di un mondo arbëresh, la cui identità e la cui diversità si sono dimostrate grande simbolo di convivenza, di integrazione, di sostenibilità. 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 lo svolgersi della festa, la lingua parlata, l’*aljbërisht*, le diverse donne anziane vestite ancora nei loro tradizionali abiti, la sacra liturgia greco-bizantina e la gastronomia “al sapore di basilico” sono stati un potente attrattore e hanno stimolato la curiosità dei visitatori in giro per il paese alla scoperta degli usi e dei costumi della comunità arbëreshe di San Paolo Albanese, nel cuore del Parco

Nazionale del Pollino. Per non disperderne il senso e vanificarne l’interesse sollevato, è bene raccontare minuziosamente le attività della giornata, seguendone con ordine il filo conduttore, che l’ha generata, ed evocando lo spirito del luogo. Lo spirito del luogo è quello della montagna, della campagna abbandonata, delle aree rurali spopolate, delle terre non più coltivate, del patrimonio di biodiversità di interesse agricolo e alimentare, del territorio salvaguardato ancora dalla cura millenaria dell’uomo e dal permanere di un uso compatibile delle materie prime. È uno spirito arricchito dagli usi, dai costumi, dalle tradizioni, dalla lingua, dai suoni, dalle danze, dai riti civili e religiosi della minoranza etnico-linguistica arbëreshe. Il risultato conseguito è stato frutto di un’intensa, appassionata, partecipata animazione socio-culturale nelle diverse attività e forme espressive e comunicative, tra le quali il cinema e le manifestazioni di arte spontanea, di arte povera, di arte composita e di arte relazionale, con il compito di mettere in evidenza, far risaltare, esibire, esporre, richiamare l’attenzione, rendere

vivace, dinamica la partecipazione, accrescere la capacità di osservazione, migliorare la sensibilità singola e collettiva, rafforzare, consolidare, potenziare le capacità di cogliere i valori ed estendere il campo degli interessi. Perché la Festa “Croce e Basilico” a San Paolo Albanese il 22 settembre 2019. San Paolo Albanese, *Shën Palji*, è il paese di una comunità etnico-linguistica di origine albanese rifugiatasi in queste terre più di cinquecento anni fa, dopo l’invasione ottomana dei territori balcani e la caduta di Corone, nel 1470. Il paese, il più piccolo della Basilicata e del Parco Nazionale del Pollino, è stato costruito, a 842 metri s.l.m., sulle pendici del Monte Carnara. Dal 13 febbraio 1919, data ufficiale della istituzione della prima Eparchia greca in Italia, San Paolo Albanese fa parte della diocesi autonoma di Lungro, nella quale sono stati radunati altri 21 paesi di origine albanese. La chiesa madre *Shën Paljit* è intitolata alla “Esaltazione Santa Croce”. La Croce, nella liturgia di tradizione bizantina, ha un posto rilevante. Durante la funzione religiosa, nel rito greco bizantino



La Croce posata sulle foglie di basilico.



Un momento della liturgia Greco-Bizantina.



Abito arbëresh.



Shtridëljat.



Petullat.

dell'esaltazione e della venerazione della Santa Croce, il 14 settembre, il sacerdote prende dall'altare il vassoio con la Croce collocata su un letto di foglie di basilico e in processione lo porta davanti all'iconostasi. Lì, depone il vassoio su un tavolino, fa tre prostrazioni fino a terra e, prendendo in mano la Croce con le foglie di basilico, guardando a oriente, la innalza sopra il proprio capo, poi l'abbassa fino a terra e infine traccia il segno di croce, mentre i fedeli cantano per cento volte "Kyrie eleison". Ripetendo questa grande benedizione verso i quattro punti cardinali e di nuovo verso oriente, il sacerdote invoca la misericordia e la benedizione del Signore sulla Chiesa e sul mondo intero. Al termine, il sacerdote innalza la Croce e con essa benedice il popolo che poi passa a venerarla e riceve delle foglie di basilico, per ricordare il buon profumo del Cristo risorto che tutti i cristiani sono chiamati a testimoniare nel mondo.

La festa dell'Esaltazione della Santa Croce è collegata alla dedizione della Basilica della Risurrezione, edificata sulla tomba del Signore nel 335, e al ritrovamento della reliquia della Croce da parte dell'imperatrice

Elena e del vescovo Macario. La ragione della scelta di organizzare l'appuntamento del "Festival del Cibo e delle Tradizioni", incentrato sulla festa "Croce e Basilico" il 22 settembre 2019, alla conclusione della intera liturgia della festa della Esaltazione Santa Croce, è stata la opportunità di celebrare, anche, la istituzione dell'Eparchia di Lungro nella ricorrenza del suo Centenario 1919 – 2019.

Le manifestazioni sono iniziate, al mattino, quando la Comunità Shen Paljit e un gruppo di bambine e bambini e di donne e uomini, vestiti nel loro tradizionale costume arbëresh, legati tra loro da fazzoletti colorati e guidati dai "flamurtarë", hanno eseguito la "vallja", la tipica danza popolare accompagnata da canti augurali e dal suono della zampogna, accogliendo e accompagnando il Vescovo di Lungro, Mons. 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 una moltitudine di fedeli, i quali all'uscita dalla Chiesa, tenendosi l'un l'altro con "la coperta della

pace", hanno messo "in marcia", per le vie del paese, un gioioso corteo accompagnato dal suono della zampogna del giovane Vincenzo Di Sanzo.

È seguita la visita guidata da Teresanna Ferrara al Museo della Cultura Arbëreshe: il museo della comunità e del territorio, istituito dal Comune di San Paolo Albanese, negli anni '80.

Il Museo è un luogo di cultura materiale e immateriale, frutto di un lungo processo di elaborazione e di realizzazione: < È stato un riprendere la storia del paese, Shën Palji; un riprendere questa terra di ginestre, di peonie selvatiche, "banxhurne", di minoranza etnico-linguistica ed accompagnarla verso nuovi orizzonti, senza che siano spoliatae, espropriate, colonizzate, omologate le sue diversità.

All'interno della struttura museale sono stati allestiti micro-ambienti della cultura materiale agropastorale. Con la esposizione degli attrezzi, dei materiali e dei tessuti è stata recuperata la memoria del lavoro di trasformazione della ginestra nella comunità, nelle famiglie, tra gli anziani; sono stati restituiti i vecchi "saperi" alla collettività, ai giovani, alle aspirazioni di una nuova civiltà. Il Museo è l'istituzione

dove si stipula “un patto con il quale la comunità si prende cura del suo territorio”; è il laboratorio, dove la comunità progetta il suo futuro fondato sulla tradizione. Attraverso il museo la vita del paese e la lingua parlata si compenetrano con la vita delle “cose”¹, degli ambienti e del paesaggio identitario. E tutto ciò realizza “anelli di continuità tra le generazioni” e “raccordi tra civiltà umane e natura”². Dopo aver camminato tra vie, slarghi, luoghi e gjitonie del paese e visitato il Museo, si è passati alla degustazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali: “Petullat” e “Shtridhëljat” di San Paolo Albanese. “Petulla” Shën Paljit è un cibo, tipico del paese, prodotto in modo semplice, immediato e con pochi ingredienti. In passato, la si preparava e si consumava nelle feste religiose di San Giuseppe, il 19 marzo, e dell’Annunciazione, il 25 marzo, e in occasione di feste familiari e di incontri conviviali tra amici. Si tratta di una crespella sottile, morbida e salata, quasi sempre farcita con formaggio (petulla me djath) o prosciutto o salame. Gli ingredienti sono: acqua, farina tenera (carosella) e sale, cui si possono aggiungere anche latte e uova. Viene preparata come pastella molto liquida e versata con un mestolo, per la cottura, su una pietra piatta e sottile (pllaka), arroventata e accuratamente strofinata con lardo per non far aderire. Dopo una cottura di un paio di minuti, “Petulla” è pronta per essere subito farcita e mangiata calda. “Shtridhëlja” Shën Paljit, invece, è una pasta di casa, anch’essa tipica del paese, “per il pranzo della domenica”. Si prepara mettendo farina di grano, per metà tenero e per metà duro, su una spianatoia (qedhi), con l’aggiunta di acqua, olio, uova e sale. Si lavora l’impasto fino a renderlo omogeneo e setoso, morbido. Si divide l’impasto, così ottenuto, in panetti. Ciascun panetto viene, poi, bucato al centro con il raschiatoio (kësistra). Infilate le mani, si inizia ad allargare a “ruota” il panetto, comprimendo l’impasto. Si cosparge con molta farina e si assottiglia sempre più la “ruota”, che man mano si allarga. La si raccoglie, quindi, “a matassa” in una mano e si continua a stringerla in modo da assottigliarla sempre più. Raggiunta la dimensione voluta, si taglia la matassa ai due estremi, ottenendone, così, tanti fili, lasciati ad asciugare su una tovaglia prima di essere cotti per il pranzo. La degustazione è stata l’occasione per far conoscere e valorizzare due prodotti agroalimentari tipici del paese, ma anche per dare l’opportunità di sperimentare il valore del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, quali protagonisti dello sviluppo locale. Seguendo il dibattito in corso e il commento di esperti del settore, si constata, infatti, che molto del nostro futuro “passa per la tavola”, perché, ormai, “il cibo è diventato passione e ossessione, fissazione e religione, sfizio e vizio, etica e dietetica”. Il cibo, cioè, è cultura; è gusto, emozione, qualità; è strumento di relazione umana, di convivialità, di religiosità e di

pace; è espressione del territorio e delle tradizioni popolari locali; è interpretazione, racconto, creatività. Mette assieme aromi, odori, sapori e seduzioni visive; concilia il bello col buono attraverso uno stretto rapporto tra il gusto e gli altri sensi.

L’Area Sud della Basilicata (Pollino – Lagonegrese), area montana, un tempo vocata all’agricoltura e all’allevamento a conduzione familiare organizzata su piccola scala, segnata, oggi, da un inesorabile spopolamento, offre risorse uniche dal punto di vista culturale e ambientale, grazie alla secolare interazione tra uomo e natura che ne ha plasmato questi territori, eleggendoli a Parco Nazionale. Il cibo e la biodiversità, in quest’area, assumono, perciò, un ruolo decisivo per la economia locale e, in quanto tale, bisognoso di promozione e di sostegno.³

Nel primo pomeriggio: visita guidata dal dr. Giulio Fittipaldi al Giardino Botanico “Ka kronjezit”, località Fontanelle.

Con l’entusiasmo e le emozioni del mattino, molti hanno aderito alla proposta di raggiungere un luogo di natura e di cultura, particolarmente utile a ritemperare il fisico e la mente, ad arricchire di conoscenze botaniche, ad apprezzare il valore dell’interpretazione naturalistica e dell’educazione ambientale, a gustare il profumo di erbe aromatiche e ad imparare i salutari effetti delle erbe medicinali, ad aprire lo sguardo all’orizzonte e alla vista diretta dell’intera catena delle cinque vette del gruppo montuoso del Pollino.

Il Giardino Botanico “Le fontanelle” di San Paolo Albanese, “Ka kronjezit”, è nato negli anni venti del secolo scorso come vivaio forestale ed è diventato, via via nel tempo, un luogo di storia naturale all’aperto, un luogo di incontro e di scambio culturale multidisciplinare ed interdisciplinare. Nel Giardino, infatti, 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, *banxburna ka karnara*. Attraverso il luogo, la natura, il paesaggio, le piante di uso tradizionale, la cultura popolare, il Giardino ha anche il compito di conservare la memoria, i saperi, le tradizioni, la cultura arbëreshe. È un sito di conservazione e di valorizzazione del patrimonio biologico, storico-antropologico, paesaggistico, di essenze vegetali e forestali autoctone, di antiche varietà di fruttiferi, di campi coltivati in ambienti seminaturali, di aree didattiche, di punti di osservazione, di punti panoramici. È, inoltre, uno spazio verde dove poter godere più intensamente della bellezza della natura, dei suoi colori e dei suoi profumi e poter fornire, a chiunque voglia fruirne, una sensazione di benessere materiale e spirituale. Nel tardo pomeriggio, l’attenzione Shënpaljiotëvet e dei visitatori è stata impegnata sui temi della religiosità e del cibo da una conversazione aperta da una approfondita introduzione del dr. Mosè Antonio Troiano, Sindaco di San Paolo Albanese. Ha fatto

seguito l'intervento del Prof. Ferdinando Mirizzi con puntuali ed illuminanti considerazioni di ordine socio-antropologico sulla funzione e sul valore del cibo nella tradizione locale. Lo chef Dino Sabato, poi, ha fornito una dettagliata esposizione delle caratteristiche della odorosa erba del basilico. L'intera discussione è stata stimolata dagli spunti di riflessione del giornalista Salvatore Verde, che ha coordinato i lavori.

È stato significativo ricordare, in premessa, la condizione umana dei nostri paesi e delle nostre famiglie, quando il cibo era scarso ed era sacro. La sacralità del cibo, 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".

Per dare spazio alla creatività, la festa "Croce e Basilico" si è dedicata anche a prove dimostrative di gastronomia "al gusto del basilico", con le quali è stato possibile apprezzare 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.

E, dopo una movimentata giornata di festa, allietata da momenti di giovialità, al suono di zampogne e "surduline" e di canti tradizionali arbëreshë, kënkat e vjheshet, è arrivata la commozione.

La comunità è stata attratta dalla proiezione del film "Arberia" e, a seguire, dal confronto con l'autrice e regista Francesca Olivieri e si è ritrovata coinvolta in una nostalgica riflessione sulle vicende del paese e sulle proprie storie personali.

"Arberia", infatti, racconta la storia di una donna, Aida, che riscopre la sua identità e le tradizioni della sua terra d'origine; una storia ispirata alle vicende di alcune donne della stessa famiglia della autrice, la quale è, a sua volta, una giovane donna migrata arbëreshe.

Il pubblico presente ha molto apprezzato il valore umano, culturale e antropologico del film, del quale ha condiviso i temi che l'hanno ispirato: "la dispersione del sangue, la doppia cultura, l'appartenenza etnica rifiutata, oppure nascosta".

"Filmare questa storia in una comunità arbëreshë – dichiara la regista – è anche un atto politico: ho capito che la storia e l'attualità di questo popolo sono un

paradigma di tutte le minoranze etniche che subiscono un decadimento. Ho voluto raccontare la storia di un individuo radicato che vive una vera nostalgia dell'appartenenza. Ho quindi deciso di parlare del rapporto di una donna con le sue origini, soprattutto per rendere omaggio alle donne arbëreshë che sono state capaci di elaborare vecchio e nuovo, mantenendo la loro lingua e i costumi in equilibrio tra senso della memoria e desiderio di emancipazione".⁴

Sono le stesse ragioni per cui da diversi decenni a San Paolo Albanese quelli di noi che sono rimasti e che resistono continuano a rincorrere con il Museo della Cultura Arbëreshe "i significati della cultura popolare, della cultura degli oggetti, dei luoghi, del territorio; della cultura del lavoro dei contadini e dei pastori; della cultura degli usi, dei costumi e delle tradizioni popolari; della cultura orale, della cultura analfabeta. In maniera sempre più affannosa, dato l'inesorabile declino e la radicale trasformazione della civiltà contadina e pastorale, rurale, montana, si rincorrono i significati delle forme espressive, dei linguaggi rimasti, che ancora vengono custoditi gelosamente nella coscienza e nei comportamenti di ognuno, dai paesaggi alle parlate, lingue e dialetti, dai suoni ai canti e ai balli: quei ritmi e quei gesti che si accompagnano alle note della zampogna. Sono suoni, canti e balli travolgenti; ogni nota, ogni verso, ogni passo hanno sembianza di ritmi di vita, di richiami ai sentimenti, alle emozioni, ai tormenti e alle allegrie, alle credenze, ai fatti della vita quotidiana, alle fatiche, ai prodotti dei lavori, alle aspirazioni, alle storie personali, agli eventi di comunità"⁵.

La giornata del Festival del cibo e delle tradizioni, il 22 settembre 2019, è frutto di 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.

Note

1 "La vita delle cose", Remo Bodei, Laterza, 2009.

2 "Shën Palji, le sue tradizioni, i suoi riti", Annibale Formica, in "Sineresi. Il diritto di essere eretici", n. 4/2017.

3 Relazione programmatica della "Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata (Pollino – Lagonegrese)", approvata dall'Assemblea nella seduta del 13 aprile 2018.

4 "Arberia. L'opera prima di Francesca Olivieri dedicata alla cultura italo-albanese e il ritorno alle radici arbëreshë", presentazione a cura di Open Fields Productions e Lago Film, <https://vimeo.com/324869122/fe5aef0bd4>.

5 "L'anima tradotta in note. Un modo per riportare i tempi contadini alla realtà globalizzata", Annibale Formica, articolo pubblicato su Il Quotidiano della Basilicata di mercoledì 31 ottobre 2007.