

Il pranzo di sant'Antonio

Il pranzo di sant'Antonio era il pasto abbondante per antonomasia. Il più sontuoso dell'anno. Nel paese i santesi facevano a gara per superare o almeno eguagliare quello servito il gennaio precedente. D'altronde, cosa non si sarebbe fatto per mostrare la devozione verso il Santo protettore degli animali e di tutto il mondo rurale?

Le immagini di sant'Antonio abate, barba bianca, saio e bastone con la campanella, erano affisse in tutte le stalle del paese. Nei santini compariva sempre un maialino accanto all'abate e, sul dietro, c'era scritta la preghiera da recitare in caso di difficoltà.

- Sant'Antonio lo aiuti!

- Sant'Antonio lo faccia! – si esclamava in segno augurale.

Anno dopo anno il santo amico faceva partorire bene le vacche, crescere agnelli e capretti; vegliava sull'asino, sul mulo e sugli animali da cortile, seguiva l'ingrassamento del "ninetto" (il porco), vera sicurezza della dispensa. Se qualcosa, poi, andava storto, la colpa non era né sua né del contadino, ma di qualche malocchio lanciato dalla gente invidiosa.

A Vallo di Nera in Umbria, per onorare il Santo, c'era e c'è un'apposita Società, costituita da uomini, con i loro nomi imbussolati in coppie dentro un contenitore. Ogni anno, ancora adesso, si estraggono i santesi durante la messa del 17 gennaio o della domenica successiva, dopo la benedizione del sale e degli animali, oppure tra una portata e l'altra del pranzo. Sono sempre attimi di emozionante attesa, perché da una parte si è felici dell'incarico ma dall'altra si sente il peso della responsabilità.

Se al prete spettano le funzioni sacre, ai santesi sorteggiati, infatti, compete l'onore di organizzare la festa e soprattutto di preparare il supremo pasto per i soci e per gli invitati, che ieri, come oggi, devono poter tornare a casa sazi e soddisfatti.

Le cose sono un po' cambiate in tema di alimentazione, oggi la fame è un ricordo lontano, ma un tempo la scarsità di denaro circolante e di materie prime rendeva l'appuntamento annuale qualcosa di veramente straordinario e atteso.

Per preparare e consumare il pranzo, la Società di sant'Antonio disponeva di apposite stoviglie, pentole, tovaglie e attrezzi acquistati di anno in anno con i proventi delle questue.

La sacralità del pranzo, è sottolineata ancora dalla collocazione della credenza che racchiude piatti, bicchieri e tegami. Si trova dentro la chiesa di santa Maria, a mo' di altare, lungo la parete destra vicino all'entrata. Le ante sono chiuse a chiave e sopra il piano, a vigilare sulla giusta conservazione, c'è una statuetta del protettore con saio e mantello, bastone e maiale rosa. Il maialino è della razza Large White, varietà che fu importata in Italia nel 1872 dall'Inghilterra sostituendo, a Vallo di Nera, i suinetti neri con il pelo ispido, la coda riccioluta e la cinta bianca sulla pancia, che erano tipici dell'Appennino. Proprio uguali a quelli che, qualche passo più avanti, furono dipinti nella stessa chiesa alla fine del 1300 e che ora l'Università di Perugia prova a recuperare. A guardare bene gli affreschi antichi, le bestiole, che facevano capolino dalle pieghe del saio, simboleggiavano il demonio intento a tentare sant'Antonio, ma la devozione popolare che non conosceva la metafora pensò che

quelle creature fossero animali allevati al pari di quelli presenti nelle loro stalle e così finì per investire il Santo del ruolo di tutore del mondo animale.

Ma torniamo al solenne pranzo.

A Vallo di Nera, si teneva nel salone di santa Maria, che fino a metà '600 aveva ospitato i minori conventuali. Dal chiostro si saliva una scaletta aperta con dodici gradini e si era subito dentro. Tra la dispensa e la sala si aprivano delle bocchette che venivano usate per proiettare qualche western all'italiana e che, in quell'occasione, travasavano nella sala un persistente e appetitoso profumo di buon cibo.

Il menù del pranzo poteva variare da un anno all'altro, ma le modifiche non si discostavano troppo da quelli che erano punti di riferimento imprescindibili: antipasto a base di crostini con burro e alici, crostini con paté di fegatini e con tartufo nero invernale, doppia fetta di prosciutto, olive e sottaceti; stracciatella in brodo, "strengoze" nere di tartufo o lasagne con il ragù, cotolette fritte di agnello con contorno di carciofi fritti anch'essi, arrosto misto di agnello e pollo cotto nel forno infuocato con le fascine e con il legno di quercia; insalata, vino in abbondanza, zuppa inglese, mandarini e caffè.

Tutto preparato a mano coi prodotti di casa, messi da parte per l'occasione per fare bella figura.

La preparazione iniziava il venerdì, anzi il giovedì con l'acquisto degli ingredienti non disponibili. Da Vallo di Nera, in macchina, la cuoca partiva per Spoleto, la città vicina, accompagnata da un santese. Se questo non disponeva di automobile, si ricorreva a Marino, un pensionato dotato di 600 FIAT, che spesso e volentieri faceva da tassista. Percorreva metà del tragitto, arrivava sul valico e si fermava per un intervallo di un quarto d'ora necessario a far raffreddare l'acqua del radiatore. Poi ripartiva e altrettanto faceva al ritorno.

Il venerdì si sistemavano gli attrezzi e si pulivano gli spazi e il sabato, per prima cosa, si lavorava la pasta all'uovo, a mano, allineando le spianatoie sui tavoli di legno. A fare le sfoglie venivano chiamate le ragazze del paese, quelle più abili, che facevano a gara a chi muovendo il mattarello otteneva la circonferenza più precisa, la sfoglia più rotonda. Il pomeriggio si lavava l'insalata nell'acqua gelida della fontanella della piazza; si accendeva il fuoco nella stretta cucina, si spalmavano i crostini, mentre la cuoca Loreta, che coordinava le familiari dei santesi, spediva le fanciulle più giovani a prendere in prestito di casa in casa questo o quell'attrezzo. Era un su e giù di gambe e voci sorridenti per le scalette ripide del paese medievale. Da Fidalma si prendeva il passatutto, da Marietta lo sgummarello, da Lida le forbici, da Nena un forchettone, da Cecilia un capistio. In una grande pentola rossa smaltata si scaldavano e condividevano chili di tartufo nero immerso nell'olio extravergine di oliva e pestato nel mortaio insieme a degli spicchi d'aglio. Il profumo era da capogiro.

La sera si condividevano le carni nelle teglie di ferro: i pezzi venivano messi a insaporire per una notte con rosmarino, olio, sale, pepe, succo di limone e un leggero battuto di lardo. Si preparava il dolce sbattendo lungamente le uova con lo zucchero prima di unirle alla farina. Non c'era il frigorifero, ma la dispensa era bella fresca da garantire la conservazione di tutto. Prima di uscire dal locale, si apparecchiava per l'indomani e poi si consumava il pasto serale a base di coratella di agnello, insaporita da fettine

sottili di cipolla. Le ragazze, che d'estate andavano a fare la stagione nella Riviera adriatica, si divertivano a comporre figure insolite con i tovaglioli di stoffa, mostrando quanto avevano imparato fuori dal paese.

Poi arrivava la domenica, il giorno della festa.

Le campane di san Giovanni, la parrocchiale, suonavano sin dal mattino, ma all'ora della Messa, che si teneva sempre a santa Maria, iniziava il concerto del campanone. Gli uomini addetti si arrampicavano su per le scale a pioli e si posizionavano ognuno al suo posto. Enzo e Angiolino, come due acrobati, con i piedi alzavano a bicchiere la campana maggiore, Maccarone e Luigi suonavano le martelline. Gli accordi risuonavano nell'aria con una melodia che tutti avevano impressa nella mente e nel cuore e che generava un misto di felicità e di orgoglio paesano. Era opinione diffusa che le campane di santa Maria fossero insuperabili per il suono limpido e possente. Io, da bambina, ricordo che un anno osservavo il campanile e contemporaneamente guardavo, piena di contentezza, le mie scarpette nuove di vernice che il padre di Maria Grazia, carabiniere, aveva riportato da Roma. Le aveva comprate per la figlia, ma siccome non aveva indovinato la misura, mia madre le aveva prese per me aggiungendo festa alla festa.

Nel forno di Leonilde bruciavano le fascine per portare la temperatura al giusto valore. La bocca infuocata avrebbe accolto teglie di pasta al forno e il profumatissimo arrosto. Accanto alla fornace c'era la pala di legno per poggiare i contenitori sul piano, il "monnaccio" per scansare la cenere e il palo per spingere la brace. Le teglie erano tante, coperte da canovacci di canapa tessuti a mano, vecchi di decine di lustri ed ereditati da generazioni di donne.

A mezzogiorno e mezzo della domenica tutte le ragazze del paese, reclutate per il pranzo di sant'Antonio, erano pronte a servire gli uomini, con garbo e precisione. Per le più giovani, quelle chiamate per la prima volta, portare a tavola in questo pranzo significava passare dalla fanciullezza all'adolescenza. Una sorta di ballo delle debuttanti, un vero e proprio rito di ingresso nell'età adulta. Non essere chiamate a servire era un dispiacere che certificava ancora la non raggiunta maturità. La divisa di servizio era un grazioso grembiolino bianco senza pettorina, orlato di un basso pizzo, con una piccola tasca cucita a destra per appoggiare il fazzoletto, utile in caso di raffreddore. La sala veniva riscaldata con una stufa a kerosene e boccioni di vino, i cui effetti si cominciavano a intravedere dopo le prime tre o quattro portate. Nei bicchieri di forma svasata, all'arrivo dell'arrosto, i commensali infilavano gli spicchi di limone serviti insieme alla carne. Alzavano il bicchiere, sollevando con "raffinatezza" il dito mignolo destro e bevevano la mistura di vino, limone e grassi del condimento. Il lavoro duro della settimana, dei mesi, di un anno, trascorso nei campi, tra le bestie o in altri lavori pesanti, si stemperava in questo giorno di festa, dove tutti erano amici. A rendere importante il lungo desco composto da quattro o cinque tavoli disposti a ferro di cavallo, c'erano anche il sindaco, i Carabinieri, la Forestale, il medico oltre al parroco. All'epoca tutti uomini, naturalmente. Poi le cose sono cambiate, ma nella Società le donne non sono mai state ammesse.

Loreta, appariva di tanto in tanto nella sala per riscuotere applausi e un "Viva la cuoca" che le procurava un'enorme soddisfazione. Commentava con un "grazie" e un "proprio

così”, che usava come personale intercalare mentre poggiava le mani raccolte sotto il petto e lo spingeva verso l’alto in un gesto istintivo. Loreta era rimasta vedova e non aveva avuto figli, ma era sempre pronta ad aiutare chiunque avesse bisogno. Era stata madrina di diverse ragazzine, che aveva tenuto a Battesimo o alla Cresima, tanto che per molte famiglie era la Comare Loreta. Lo era anche di mia sorella. Io avevo dormito diverse volte con lei, per farle compagnia quando aveva perso il marito e quando mia madre aveva partorito i miei fratelli ed era andata all’ospedale. Ricordo quel suo seno grande, coperto dalla sottana, separato da una catenina d’oro con un medaglione apribile che conteneva la foto del marito. La baciava coricandosi nel letto, dopo aver recitato le preghiere e prima di spegnere la luce. Aveva un gatto nero che si chiamava Chigi e una rampa di scalini di pietra che portavano nella sua ampia cucina dove c’era un focolare monumentale di pietra, un forno in muratura e il catino per lavare i panni con acqua bollente e cenere. Raccontava di quando da ragazzina era stata a servizio a Roma in casa di persone importanti e di quando vide ardere la prima volta una lampadina elettrica. Per spegnerla vi soffiava contro inutilmente, fino a quando la signora le spiegò che non era un lume e che bisognava usare l’interruttore.

La chiamavano tutti per il pranzo di sant’Antonio e se avesse sbagliato qualcosa la sua reputazione di cuoca sarebbe andata in fumo. E pensare che tutto il lavoro veniva svolto gratuitamente, al massimo in cambio di qualche pietanza avanzata.

La domenica sera, gli abbondanti avanzi del pranzo servivano anche ad allestire la cena per gli uomini del paese che non facevano parte della Società di santesi; l’intento era quello di far gustare la festa proprio a tutti anche a chi non aveva possibilità o volontà di entrare nel sodalizio.

Dopo la cena, nella sala si spostavano le panche, le sedie, i tavoli, e si dava ufficialmente inizio al Carnevale. In poco tempo la stanza si riempiva di coppie, di ragazzi dei paesi vicini che ballavano valzer, marcette, tanghi, mazurche e quadriglie. Le ragazze erano sorvegliate dalle mamme o da parenti più grandi, per evitare che si facesse coppia fissa con qualcuno.

Bastava una fisarmonica e il “festino” di Sant’Antonio poteva avere luogo. A comandare la quadriglia c’era quasi sempre un esperto che indicava alle coppie quando sciogliere il cerchio e marciare, andare “all’incuntré” o scambiare la dama per uno o per due. Ci divertivamo tanto, senza perdere un ballo, con la complicità dei nostri fisici adolescenziali che erano instancabili. A mezzanotte si tornava a casa, pieni di quella gioia.

Oggi molte cose sono cambiate ma l’usanza della festa resiste ancora, insieme alla devozione, in tutti i paesi della Valnerina.

Gli animali non sono tanti come un tempo, almeno quelli nelle stalle; alla benedizione vengono portati cani, gatti, tartarughe, qualche gallina; le ragazze non partecipano più al rito collettivo, i menù sono diventati ‘moderni’, il vino non si versa da fiaschi e boccioni ma da snelle bottiglie con l’etichetta e l’inizio del Carnevale non interessa più a nessuno, tanto si balla tutto l’anno. Pure i tartufi sono diminuiti, costano molto e non si trovano più come un tempo.

Però restano l’amicizia, la convivialità e il ricordo dei tanti che sono passati prima di noi.

Agnese Benedetti