

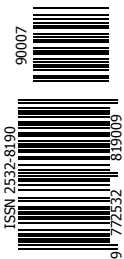
MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



7

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 mar / 20 giu 2019 - Anno III - n. 7 - € 7,50



La cultura
del pane
a Matera

I rifugi
antiaerei
di Matera

Le costellazioni
nella tradizione
popolare

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

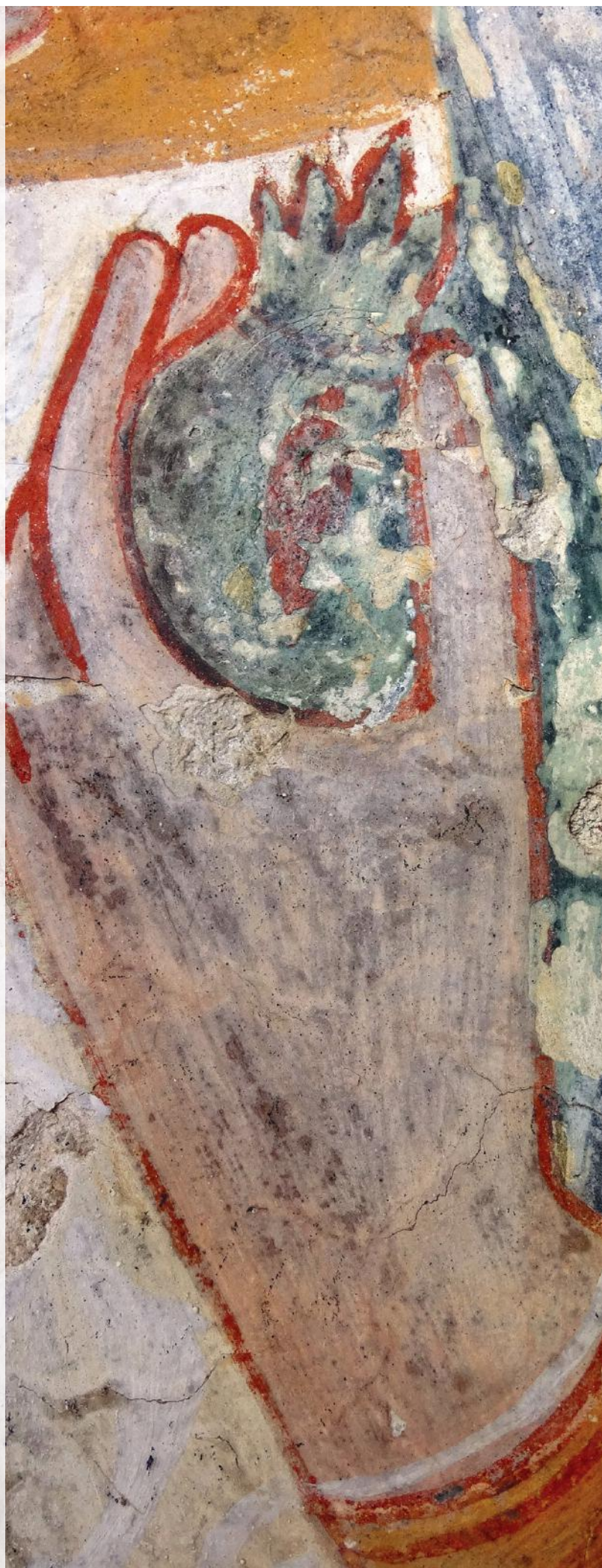
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Sarra, La festa per il giorno delle nozze,
in "MATHERA", anno III n. 7,
del 21 marzo 2019, pp. 151-153,
Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.7 Periodo 21 marzo - 20 giugno 2019

In distribuzione dal 21 marzo 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 giugno 2019

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR, ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190

Editore

Associazione Culturale ANTROS

Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Nicola Taddonio, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna Chiara Contini, Gea De Leonardis, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sara, Giusy Schiuma, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa

Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100

Matera; editore@rivistamathera.it

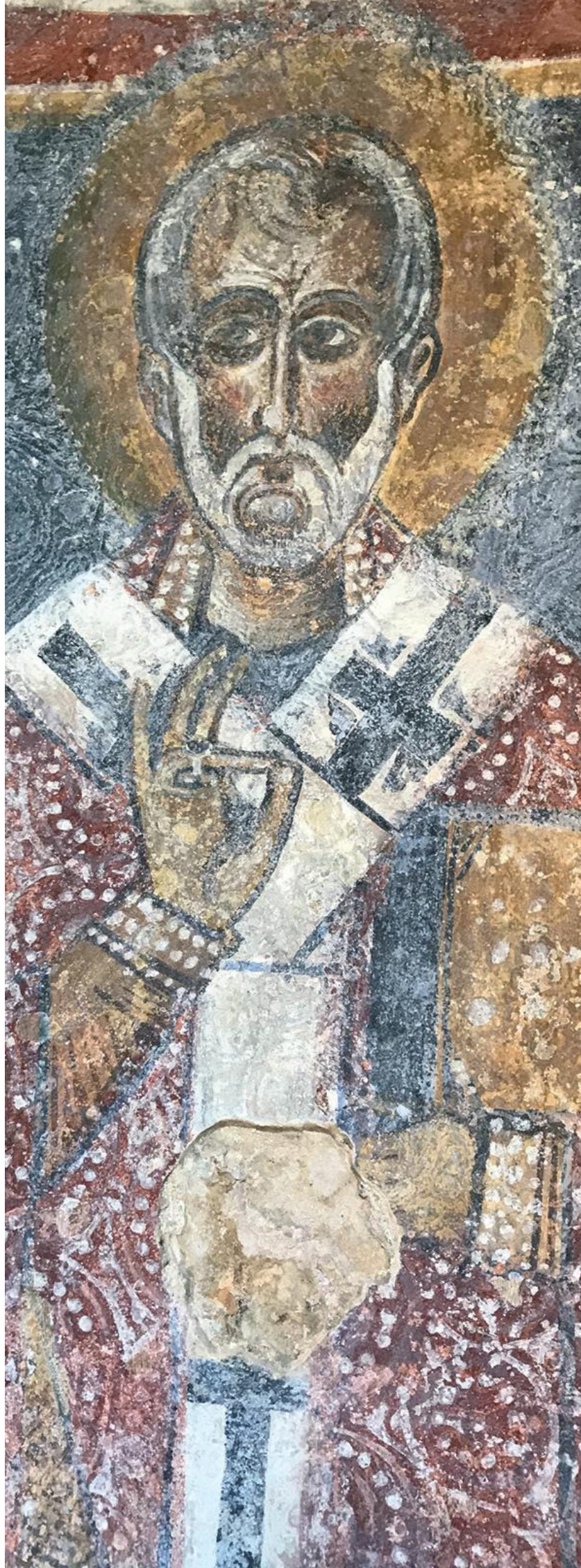
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.



SOMMARIO

ARTICOLI

- 7 Editoriale - Insieme sulla rotta di sette buone ragioni**
di Pasquale Doria
- 8 I lettori ci scrivono - Onore del vero**
di Mario Cresci
- 13 L'infanzia abbandonata a Matera tra Settecento e Ottocento**
di Salvatore Longo
- 17 Dalla Luna all'alba memorie di famiglia e ruota degli esposti**
di Marianna Miglionico
- 21 L'iconografia di San Nicola nelle chiese rupestri pugliesi**
di Domenico Caragnano
- 28 Approfondimento: Il dipinto di San Nicola nella chiesa di San Nicola dei Greci a Matera**
di Domenico Caragnano
- 31 Riscoperte, Sant'Agostino al Casalnuovo e San Pietro in Monterrone**
di Angelo Fontana
- 35 Appendice: I rilievi della chiesa di Sant'Agostino al Casalnuovo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 37 Approfondimento: La prima sede delle monache di Accon a Matera, un caso irrisolto**
di Francesco Foschino e Sabrina Centonze
- 43 Nei meandri di Palazzo Malvinni Malvezzi**
di Biagio Lafratta e Salvatore Longo
- 54 L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento**
di Salvatore Longo
- 61 Appendice: Anno colonico (1842-1843, Libro degli Esiti)**
- 64 «De rebus et bonis suis» la famiglia Zicari da Ginosa a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 71 Palazzo Zicari a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 77 Approfondimento: Il parco Zicari a Murgia Timone**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 79 Poesia inedita del liceale Rocco Scotellaro ritrovata in Toscana**
di Pasquale Doria
- 84 Il cielo perduto dei pastori**
di Giuseppe Gambetta
- 92 Appendice: Le costellazioni dei pastori**
di Giuseppe Gambetta, Gabriella Papapietro e Giuseppe Flace
- 94 Il santuario di età ellenistica alla sorgente di Serra Pollara a Matera**
di Raffaele Paolicelli
- 98 Orchidee spontanee, gemme del territorio materano**
di Claudio Bernardi e Raffaele Natale
- 105 Reportage Fotogrammi di una missione**
di Matteo Visceglia

RUBRICHE

- 111 Grafi e Graffi**
Viaggio in un'anagrafe di pietra
Graffiti obituari in Cattedrale
di Ettore Camarda
- 118 HistoryTelling**
Matera: una fiaba mai raccontata
di Marco Bileddo
- 122 Voce di Popolo**
Il pane di Matera
fra ricordi personali e tradizioni collettive
di Raffaele Natale
- 126 Ubicazione dei forni a Matera**
nella prima metà del Novecento
di Raffaele Paolicelli
- 128 La penna nella roccia**
Tra le rocce e l'acqua c'è di mezzo l'uomo
Aspetti idrogeologici del territorio materano
di Mario Montemurro
- 134 Radici**
La delicata, l'elegante e la misteriosa
tre leggiadre presenze nella flora locale
di Giuseppe Gambetta
- 140 Verba Volant**
La forma e il significato delle parole
Fonetica e morfologia di alcune voci dialettali materane
di Emanuele Giordano
- 143 Scripta Manent**
I forni, i timbri e il pane di Matera:
ricerca di un etnologo danese del 1959
di Holger Rasmussen
- 151 Echi Contadini**
La festa per il giorno delle nozze
di Angelo Sarra
- 154 Piccole tracce, grandi storie**
I rifugi antiaerei di Matera
di Francesco Foschino
- 163 C'era una volta**
Non è vero ma ci credo
di Nicola Rizzi
- 165 Ars nova**
Domenico Ventura da Altamura
Il pittore della realtà magica e umile
di Tommaso Evangelista
- 168 Il Racconto**
Il vino nuovo
di Mariolina Venezia

In copertina:

Una fornace per la produzione di calce a Jesce (Matera) con il cielo stellato di sfondo (foto R. Giove)

A pagina 3:

San Nicola, affresco in San Nicola dei Greci, Matera (foto R. Paolicelli)

La festa per il giorno delle nozze

di Angelo Sarra

Nella tradizione locale le usanze legate al matrimonio differivano dalle odierne, non solo in riferimento all'istituto del matrimonio, alle sue consuetudini formali, ma erano anche la festa e il ricevimento a svolgersi secondo costumi ormai scomparsi.

Due giorni prima del matrimonio, nella casa della futura sposa, si pulivano *u ciucurèdd dè tàrr*, “le cicorielle selvatiche”, che dovevano servire per l'antipasto del pranzo nuziale. Questa verdura, dopo essere stata lessata in acqua bollente salata e condita col brodo della carne di agnello cotta nel paiolo, era degustata con molte *ruètè*, “fette di pane”. Questo piatto, tipico della cucina popolare, era chiamato *u cutturill* (fig. 1).

Il giorno prima delle nozze si impastava il pane dedicato alla sposa, da gustare per il pranzo dell'occasione. Si preparavano anche *u cangèddèrè*, letteralmente “le cancelle”, ovvero taralli a forma di 8, costituiti da un impasto di farina di grano duro, aromatizzato con semi di finocchio; le forme erano prima lessate e poi passate al forno a legna: questi biscotti erano pure chiamati scherzosamente *l'èssèrè du mùrtè* perché duri come le ossa dei morti.

Il pane appena sfornato era posto sulla *tòvèlè du ppènè*, la “tavola del pane”, guarnito con nastri colorati, era portato dal fornaio sulle spal-



Fig. 1 - *U cutturill*

le in bella mostra per le stradine dei Sassi; durante il tragitto risuonava il grido *u ppènè dè la zité!* “il pane della sposa!”, quindi tutti uscivano dalle abitazioni per ammirare il pane confezionato per la protagonista di quell'indimenticabile giornata.

Sempre nello stesso giorno si preparava la quantità di vino occorrente:

quello rosso, *u prèmatinè*, “il primitivo”, per gli uomini, e quello bianco, *u musquètè*, “il moscato”, per le donne. Insieme al vino era preparato anche il *rosolio* che era servito in piccolissimi bicchieri. Per tradizione, il primo bicchierino di rosolio era offerto agli sposi novelli per augurare loro un matrimonio prospero e duraturo. Dopo aver mangiato le cicorielle, si mangiavano i maccheroni conditi con il sugo nel quale era stata cotta la carne. In uno spiazzo, attiguo al locale in cui era servito il pranzo, si predisponeva sul selciato una adeguata quantità di brace; su questa si metteva un triangolo di ferro, dove si poggiavano gli spiedi di carne d'agnello da arrostiti. Dopo l'arrosto si degustavano *iócc e ffènicchj*, “sedano e finocchi”. Per frutta si servivano quei dolci e profumati meloni, tipici materani: *u mèlinè pùnd*, “i meloni screziati”.

Non figuravano nel menù la torta nuziale e i dolci: bastavano *u cangèddèrè* per il *dessert* festoso di quella gior-



Fig. 2 - *Firn d campògnj* (foto Angelo Sarra);
Pagina seguente: fig. 3 - Celebrazione del matrimonio nella Cappella del Presepe in Cattedrale, 1957 (Archivio Anna Grazia Miccoli)



nata. Durante il pranzo numerosi erano i brindisi che si facevano in onore degli sposi. Al suono di una sola fisarmonica s'iniziava a ballare, facendo *u rētəlōnē*, "il cerchio agli sposi". Seguivano quadriglie comandate e tarantelle: *la pūzzēca pūzzēchē*.

Nelle famiglie meno abbienti, la mattina prima della celebrazione delle nozze, gli invitati si recavano nel locale prescelto per lo svolgimento della festa per degustare *u sēfrūt*, "il soffritto", un piatto di carne condito con alloro e pomodori. Questa ricetta prevedeva *u ndiūd*, "le interiora di agnello" (cuore, fegato, polmone) ridotti a piccoli pezzi, ed era richiesta e gradita da tutti gli invitati perché era un piatto molto saporito e profumato.

In ambiente medio-borghese, però, a questa pietanza semplice e modesta si contrapponeva *la sagnalētē*, "le lasagne al forno", con pasta di un formato arricciato da un solo lato, farcita di polpettine fritte, salumi vari e uova lesse. Per i più facoltosi si preparava *u tēmbènē*, "il timballo", pasta frolla salata ripiena di carne, maccheroni e vari altri ingredienti, cucinati *jūnd'o firnē dē cambògnj*, "nel forno di campagna". Si trattava di un tegame dotato di un grosso coperchio sormontato da braccia che si metteva *sóp'o tièn*, "sul tegame", per cuocere gli alimenti anche nella parte superiore (fig. 2).

Per questi matrimoni non si faceva economia. La carne era abbondante, come pure la frutta, i dolci e i vari liquori. Suntuosa era la torta che si presentava spesso a più livelli. Per allietare il festino c'era l'orchestrina. I benestanti festeggiavano per due giorni consecutivi: sabato e domenica.

Da notare che solo nei tempi più moderni (anni Cinquanta e Sessanta) nella tarda serata era tradizione offrire agli invitati anche un panino farcito con salumi e formaggi vari. Con il saluto agli sposi si riceveva la classica bomboniera.

Il matrimonio "a Presepjo" in Cattedrale

In Cattedrale l'ambita prerogativa della celebrazione all'altare maggiore era riservata solo alle coppie di estrazione agiata che potevano permettersi di sostenere una tariffa elevata. Il matrimonio delle famiglie indigenti, invece, spesso veniva celebrato nella Cappella del Presepjo, dove non si pagava nulla. Era per questo definito *a prēsēpij*, "a presepio".

Era, poi, sufficiente donare una piccola offerta per ottenere il permesso di immortalare quei momenti importanti in una foto scattata presso l'altare della vicina cappella del Santissimo Sacramento. Una testimonianza di un matrimonio celebrato *a prēsēpij*, è stata gentilmente resa disponibile da parte dei coniugi Rosa Armaiuoli, nata Matera nel 1932, e Cosimo Miccoli, nato a Villa Castelli (BR) nel 1934, che si sposarono con quel semplice e condiviso rito in Cattedrale il 7 ottobre 1957, come dimostrano queste uniche e preziose fotografie (figg. 3; 4 e 5).



Fig. 4 - Foto ricordo nella Cappella del Ss. Sacramento (Archivio Anna Grazia Miccoli)



Fig. 5 - Foto degli sposi (Archivio Anna Grazia Miccoli)