

SOCIETA' DI STORIA PATRIA
"FRANCESCO ROSOLINO FAZIO"
Sezione di Antropologia e Linguistica

LA FESTA DI SAN GIUSEPPE AD ALIA

Filippo Salvatore Oliveri

alla memoria sacra
del mio adorato nipote
Salvatore Giuseppe Oliveri

La festività dedicata al Patriarca San Giuseppe è ancora molto sentita dagli abitanti di Alia, nonostante i rituali siano stati, in parte, contaminati dal generale consumismo. Fino agli anni Settanta del secolo XX, i fedeli allestivano diverse Tavolate nelle proprie abitazioni e che poi -a richiesta degli interessati- erano benedette dai parroci.

Le Tavolate ricche di ogni prelibatezza, venivano offerte in onore di San Giuseppe o della Sacra Famiglia dalla popolazione aliese per devozione o per grazia ricevuta e avevano -come del resto anche oggi- un significato augurale e di ringraziamento.

Un posto di rilievo assumeva nel rito festivo, il banchetto dei dodici Virginieddi (in riferimento al numero degli apostoli di Gesù), scelti tra i bambini e i ragazzi poveri del paese o del quartiere dove era allestita la Tavolata da mostrare ai visitatori. Dopo il pranzo ufficiale, i proprietari delle Tavolate, offrivano ai Virginieddi il cosiddetto saccuneddu o truscia, contenente pietanze varie, dolci e frutta.

Numerosi fedeli visitavano le Tavolate e pregavano in ginocchio e cantavano. Sopra gli altarini delle Tavolate, illuminate con diverse candele bianche, primeggiavano stampe popolari raffiguranti il Santo Patriarca e il Bambinello o la sacra Famiglia. Verso sera, prima del disfaccimento delle Tavolate si recitavano preghiere, orazioni, il rosario e la salve Regina di San Giuseppe. Le donne più anziane presenti al rito iniziavano con le seguenti invocazioni:

“Gesù, Giuseppi e Maria

Vi dugnu lu cori e l'arma mia”.

*“Gesù, Giuseppi e Maria
Spiri 'n paci cuVui l'arma mia”*

Tutti rispondevano:

“Viva San Giuseppi e lu Bamminu. Viva Maria e cu la crià”.

E poi, a voce alta, tutti ripetevano la seguente preghiera:

*“Patriarca 'Mmaculatu
di Gesù tu fusti amatu
castu spusu di Maria
protitturi di l'arma mia.
Tu nascisti in morti mia
cu Gesù e cu Maria”.*

Subito dopo una breve pausa di silenzio, iniziava la recita del Santo Rosario:

“Nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo”.

*“San Gisippuzzu bon cunsigghiaturi
spusu di Maria Vergini
e Patri di nostro Signuri”.*

*“San Gisippuzzu bon crunatu
di Diu Tu fusti amatu
fusti spusu di Maria
Prutiggitu l'arma mia”.*

*“San Gisippuzzu siti affurtunatu
e lu cori e l'arma mia
a Vui l'hau cunsignatu
o Patriarca 'Mmaculatu”*

Poi cantavano:

*“Aspittamu la pruvvidenza
di Gesù, Maria e Giuseppi
e ludatu pi sempri sia
lu nomi di Gesù, Giuseppi e Maria”*

Altra pausa di silenzio e poi la salve Regina:

*“Ia vi salvu San Giuseppi
chi Santu puru e piu
di la Matri di Diu castu spusu
e lu divinu amuri.
Guardati a nui mischini
patri di pietati e di virginitati.
Castu gigghiu
priari a Vostru Figghiu
di tutti li mia erruri
chianciri cu duluri e pintimentu.
Stamu attenti a farini pirdunari
e a campari in Santu amuri.
Priari a lu Signuri
di darini assistenza, a iu tu e pruvvidenza
finu a la morti. Pi pua 'na bedda sorti
D'aviri a lu latu
'ni chiddu estrema statu di l'arnia.
Di può chist'arma mia
Lodamu cu Vui giuliva
Lodamu o sempri.
Evviva o San Giuseppi”*

Terminata la salve Regina, i proprietari delle Tavolate, offrivano ai presenti: scacciate, cannoli e sfince ripieni di ricotta, vino e passito. Dopo i saluti, regalavano i pani benedetti.

Dopo la messa solenne aveva inizio la rappresentazione della sacra Famiglia: i Virginieddi vestiti con tuniche bianche, con corone di fiori di carta adagate sul capo e sandali ai piedi, accompagnavano la sacra Famiglia nell'abitazione dove era allestita la Tavolata principale del paese. Il corteo era formato da numerosi fedeli, dal parroco e dal tamburinaio. Questa Tavolata, dove aveva bussato simbolicamente il Bambinello, era la più ricca di pietanze, pani e dolci.

Avvenuta la benedizione della Tavolata da parte del parroco o di un sacerdote, la folla trepidante gridava: "Evviva San Giuseppi!". I proprietari offrivano, così, il pane benedetto e invitavano i Virginieddi a prendere posto al Banchetto sacro.

Sulla mensa principale, si poteva ammirare il pane decorato in vario modo dalle sapientissime mani delle donne, arte che si tramanda fino a oggi. Accanto all'altarino, adornato di edera, fiori di mandorlo, ramoscelli di alloro, olivo e rosmarino, erano collocati i seguenti pani che raffiguravano: 'a Varba, ù Vastuni e a Sfera di San Giuseppi, ù Vuccidatu del Bambinello e la Cuddura della Madonna.

Il pane, nella cultura contadina è talismano apotropaico, sostanza vitale, prodotto della terra e del lavoro umano ed è pure metafora della vita e, quindi, dono di Dio; è pure simbolo della luce solare che allontana le tenebre ed esorcizza il cattivo tempo. Il pane, non appena benedetto diviene consacrato e rappresenta il grano da sempre riconosciuto il più grande valore dell'umanità.

Gli allestitori espongono sopra la Tavolata, alla venerazione di tutti, altri simboli come: il vino, l'acqua, i lavureddi (il grano che sta per germogliare, auspicio di un buon raccolto), l'olio (simbolo di salvezza e di purificazione), arance e limoni (simboli di luce e di fecondità), i panuzzi (conditi con il ciminu duci), il sale che rende l'acqua adatta ai riti di purificazione.

Un tempo, i contadini aliesi, portavano a benedire presso le Tavolate, le sementi di ogni varietà di cereali per essere poi sparsi nei terreni auspicando ottimi raccolti. Si preparavano -come oggi- per la Tavolata le seguenti pietanze: cardi bolliti e conditi con sale, olio e limone; asparagi fritti con uova, sale, olio e spezie; pasta col broccolo, condita con sarde salate, estratto di pomodoro, uva passolina, formaggio pecorino grattugiato, cipolle, olio abbondante e spezie; carciofi "a la viddanedda", conditi con mollica di pane, formaggio pecorino grattugiato, menta, aglio, olio, sale e spezie; cardi "cu la pastedda", preparati con succo di limone, acqua, sale farina lievitata e poi fritti nell'olio bollente; sarde "a beccafico", condite con mollica di pane, uva passolina, pinoli, succo di limone, olio, aglio sminuzzato, prezzemolo, pepe, foglie di alloro, spezie, zucchero e poi fritte nell'olio bollente o infornate; pasta "maccarruncinu cu li finuocchi", conditi con finocchi selvatici, sarde salate, formaggio pecorino grattugiato, aglio sminuzzato, prezzemolo, olio, sale e spezie; pasta "pizzata cu li ciciri", di ceci e condita con aglio sminuzzato, cipolla sminuzzata, spezie, sale, olio, sedano sminuzzato; pasta "curia cu li lenticchi", di lenticche e condita con cipolle, sedano, sale, spezie, olio e formaggio pecorino grattugiato; pasta "maccarruncinu cu li sardi", condita con sarde fresche, finocchi selvatici, mollica di pane, pinoli, zafferano, estratto di pomodoro, cipolla sminuzzata, olio, peperoncino e sale; sarde "all'agruduci", sarde fresche, condite con cipolla, zucchero, aceto e fritte in padella con abbondante olio; broccoli fritti e finocchi selvatici "cu la pastedda".

Tra i dolci tradizionali meritano un'attenzione: la pignolata, i cannoli, le sfince di pasta e di uova e ripiene di ricotta o crema gialla. La Tavolata è, comunque, un intreccio di altre pietanze e simboli che gli allestitori recuperano giorni prima della festa, ad esempio: frutta candita e secca, cedri (i pirrittuna), lattughe, cotognata, kubbaita, pecorelle di zucchero e di pasta reale, frutta martorana, i pupi cu l'ova decoratissimi, (simboli della nascita, quanto della rigenerazione), fave verdi e bollite, lumache al sugo con patate o semplicemente soffritte con olio, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino e spezie, pere, mele, mellone e anguria.

Nei due giorni di festa, la popolazione, vera protagonista della kermesse, degusta ogni sorta di cibo e dolci in quantità, prega, recita orazioni e canta. Le azioni rituali penetrano nei simboli stessi e tramite i cibi offerti alla Tavolata in onore della sacra Famiglia, si instaura una relazione con la divinità, costruita quasi sempre da richieste o da ringraziamenti. La festa si mostra, soprattutto, con le pietanze esposte sulla mensa e rappresentano una specie di soddisfacimento dei bisogni emotivi degli individui. Credenze e riti condivisi che costituiscono un fattore essenziale di integrazione sociale, nella creazione di valori e forza organizzativa per la società.

Il rituale festivo, anche se è intrappolato da forti spinte eterogenee, a volte anche incomprensibile, appare come l'unica forma di comunicazione e di espressione che coordina e integra le nostre comunità rurali e agro-pastorali. La Tavolata, nella grande festa, celebrata in onore di San Giuseppe, ha lo scopo di ottenere una serie di "grazie", miracoli e protezioni e ognuno con le proprie offerte e sacrifici attende pazientemente un cambiamento dello status economico-spirituale.

Allestire la Tavolata -fra antagonismi e conflitti- costituisce un privilegio e motivo d'orgoglio che tende a rafforzare i legami familiari con i membri della comunità. Il Santo Patriarca, per mezzo

della Tavolata, annienta le potenze negative e garantisce lunga vita e prosperità. La Tavolata è il simbolo della risurrezione della vegetazione, della primavera e della rigenerazione dell'anno ed è sacra perché manifesta attraverso la presentazione/rappresentazione di cibi, pani e dolci, una realtà extra-umana e finisce per esprimere anche la condizione dell'uomo nel mondo.

Da alcuni anni, con l'occasione festiva, si allestisce la Tavolata nel salone della Società operaia, grazie al lavoro certosino di alcuni volontari che amano le tradizioni e il folklore del proprio paese.

I riti liturgici si celebrano nella Chiesa dedicata a San Giuseppe e sono officiati dal sacerdote Pietro Cerniglia. La festa è preceduta da un "Triduo" che inizia alle ore 17.00: i fedeli pregano e recitano orazioni in siciliano. Nel giorno della festa, la prima messa è celebrata alle ore 9.00 e alle ore 11.30 messa solenne. Alle ore 17.00 vengono cantati "vespri" e "lodi" in onore del Santo Patriarca. Alle ore 17.30, processione dei simulacri del Santo e del Bambinello per le vie principali del paese, con accompagnamento della locale banda musicale e delle confraternite. Durante il percorso processionale, i fedeli recitano preghiere e dopo ogni orazione ripetono:

*"Patriarca 'Mmaculatu
Di Gesù custodi amatu
Castu spusu di Maria
Prutittura di l'arma mia.
Tu m'assisti in morti mia
Cu Gesuzzu e Maria".*

(Patriarca Immacolato/Di Gesù custode amato/Casto sposo di Maria/Protettore dell'anima mia./
Tu mi assisti nella mia morte/ con Gesù e Maria).

*Tutti i diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica e di riproduzione sono riservati per tutti i paesi.
Nessuna parte di questa ricerca può essere riprodotta in alcuna forma, compresi i microfilms e le copie
fotostatiche, senza il permesso dell'autore.
Le copie non firmate dall'autore debbono ritenersi contraffatte.
Per gentile concessione dell'autore.*

Riferimenti bibliografici:

Pia Unione del Transito di San Giuseppe, *Il sacro Manto in onore di San Giuseppe*, Roma 1998.

CAPODICI, Salvatore

La devozione a San Giuseppe nell'agrigentino e in Sicilia, in "ID., Agrigento. La Chiesa Santuario di San Giuseppe", Parrocchia "San Giuseppe" di Agrigento, Industria Grafica T. Sarcuto, Agrigento 1994, 82-93.

DI MICELI, Giuseppe (a cura di)

Celebrazioni devozionali e liturgiche in onore di San Giuseppe, Parrocchia "Maria S. S. Annunziata" di Mezzojuso-Confraternita di Gesu, Maria e Giuseppe, Mezzojuso 2002.

DI MICELI, Roberto

San Giuseppe: vita, culto e tradizioni a Cianciana. Grafiche Geraci, Santo Stefano Quisquina 2006.

GIACOMARRA, Mario

Il calendario festivo, in "ID., Le Madonie. Culture e società", Ente Parco delle Madonie, Tipografia Bonfardino, Palermo 2000, 21-32.

GUCCIONE, Eugenio

L'inizio di alcune tradizioni, in "ID., Storia di Alla 16151860", Salvatore Sciascia Editore, Caltanissetta-Roma 1991, 138-144.

Fede e tradizione ad Alla, Ila Palma, Palermo 1991.

LA SPINA, Francesco

Congregazione di Gesù, Maria e Giuseppe in Marineo. Storia, Finalita, Preghiere, La Tipolitografca, Palermo 1986.

LIBERTO, Mario

I pani votivi di S. Giuseppe a Chiusa Sclafani e la Mostra etnografica di Palermo. (1891-92), G.A.L., Palermo 2007.

MARCHESE, Antonino Giuseppe

La festa di San Giuseppe a Giuliana, Iia Paima, Paiermo 2002.

ODDO, Giuseppe

La Bibbia e la sacralità del pane, supplemento a "Il Pitirè", Quaderni del Museo Etnografico Siciliano, Anno V, n. 16, gennaio-marzo 2004, A.C. Mirror, Paiermo, 2004.

OLIVERI, Filippo Salvatore

Le cene di San Giuseppe a Borgetto e Salemi, Societa di Storia Patria di Roccapalumba "Francesco Rosolino Fazio", Caltanissetta 2002.

La Tavolata di San Giuseppe a Roccapalumba. Tradizione, simboli, rituali, Stampa Grafiche Renna, Palermo 2004.

Le cene di San Giuseppe a Borgetto, in "Il Pitirè", Quaderni del Museo Etnografico Siciliano, Anno V, n. 16, gennaio-marzo 2004, pp. 11-14.

Lu joviri di li cummari ad Alia, in "Il Pitirè", Quaderni del Museo Etnografico Siciliano, Anno VI, n. 20, gennaio-marzo 2005, pp. 9-16.

Memorie, feste, riti e tradizioni nei paesi della Valle dei Torto e dei feudi, Arti Grafiche Motta, Ragusa 2005.

PARISI, Antonella - DI MARCO Pietro (a cura di)

I festeggiamenti in onore di San Giuseppe, in "ID., La devozione popolare. Catalogo della mostra", V° Centenario della Stipula dei Capitoli 3 dicembre 1501-3 dicembre 2001, Mezzojuso 2002, Comune di Mezzojuso, Tipografia Zangara, Bagheria 2002, 83-87.

RAIBAUDI, Michel Angelo

Panegirico in onore di S. Giuseppe, Tipografia Barcellona-Via dell'Universita, n. 44, Palermo 1875.