

LA PROCESSIONE DEGLI ANGIOLINI A SANTA MARIA DELLE GRAZIE

di Marta Signi

La processione viene realizzata nella ricorrenza del 20 di Maggio in corrispondenza del giorno dell'**apparizione della Madonna sopra il sasso**, avvenuta nel 14528, sopra il quale è stato poi costruito il santuario.

Presso la propositura di Stia, alle ore 7:00, si forma il primo nucleo della processione a cui si aggiungono altri partecipanti durante il progredire, provenienti per l'occasione dalle frazioni limitrofe. L'ingresso nella processione aveva alcuni punti preferenziali come l'incrocio per la frazione di Porciano oppure la strada vecchia delle Molina.

La processione incede pronunciando preghiere e canti in onore della Santa Vergine Maria e arriva al Santuario per la funzione delle ore 8:00 avendo coperto circa una distanza di 4 km.

Partecipano alla processione i bimbi di 3 anni in sella ad una cavalcatura: da tradizione la distanza era coperta con l'uso di un destriero sulla sella del quale i bimbi venivano affiancati dai genitori fino all'arrivo al santuario.

I bimbi hanno una veste da **piccoli angoli**, con la corona in stile, un **gagliardetto con il nome della frazione** che rappresentano e anche uno strascico in raso: rappresentano la vicinanza a Maria della frazione per cui partecipano e la speciale devozione dei suoi abitanti.

Ho partecipato come angolino ben due volte, le mie figlie sono state partecipi nel 2013 e nel 2019 all'età di poco meno tre anni in sella agli asini di famiglia.

Il Santuario è stato di fronte a casa mia da quando sono nata: a doppio filo mi sono trovata intrecciata con la storia dell'apparizione e con quella della ritualità. La località di **Sassi Bianchi**, dove ho trascorso l'infanzia, vedeva la presenza di un Sasso Mariano e una versione dell'apparizione del 20 di Maggio parla appunto dei sassi della località che diventarono tutti bianchi. Decidere di contribuire a tenere viva questa ricorrenza mi è sembrato un **gesto naturale, impegnativo e di responsabilità**, ma altrettanto spontaneo.

In questa occasione espongo il gagliardetto della frazione di **Campolombardo** che i bimbi di un tempo, qualcuno ancora oggi, mostravano orgogliosamente. Nei tempi indietro sotto al nome della frazione veniva ricamata la cifra dell'offerta che veniva portata dal Santuario: usanza non più praticata che invece ha lasciato il posto alla partecipazione di tantissimi angolini (anche più di uno per località a differenza del passato in cui esisteva una vera e propria lista di partecipazione) nell'idea di festa mariana di e per tutti.

LE CROCI DI MAGGIO

di Lorenzo Bondi

A fare le croci mi ha insegnato mio nonno Riccardo, detto *Ghiube*. Di solito si sceglieva, come ancora oggi, un legno di poco valore, come il *nocicchio* (ornello). Con il coltello si levava la buccia a poi si faceva l'asta da mettere di traverso che si incastrava in uno spacco che si ricaavava nella pertica.

La parte in vetta si lasciava diritta oppure, a piacimento, si faceva terminare con due punte o intrecciando i rami della stessa pianta a formare un tondo. In questo modo veniva più bella e poi il cerchio è un simbolo di fecondità che ha origini parecchio antiche. Le croci si preparavano qualche giorno prima e poi il **3 Maggio**, **il giorno di Santa Croce**, si portavano in chiesa a benedire insieme alle **foglie di giaggiolo**. Se il grano aveva già spigato si metteva nella croce anche una **spiga**. A proposito... c'era un detto,, che veniva recitato proprio il giorno di Santa Croce, che mi sembra dicesse: per **Santa Croce, la cria nella noce e la spiga nella croce**. Di solito si metteva anche un ramoscello di **olivo benedetto** nella **Domenica delle Palme**. Olivo e giaggiolo insieme, due piante simboliche, una sacra e la seconda profana, con le sue foglie appuntite, simbolo di fertilità.

Nei giorni dopo la benedizione si andava metterla nel campo di grano. Si conficcava nel terreno recitando il padre nostro e facendosi il segno della croce.

Di solito si sceglieva una zona ben visibile del campo. Le croci venivano usate anche per avere un riferimento nel misurare l'altezza del grano. Era naturale che si aprisse una specie di gara tra i contadini a chi aveva il raccolto migliore e succedeva che qualcuno conficcasse la croce più in profondità abbassando così sua altezza e facendo sembrare il grano più alto. Le croci venivano fatte per **ingraziarsi il Signore**, per fare in modo che il grano fosse sano e abbondante e **non ci venissero le malattie**. Io le faccio ancora, qualcuno le mette anche nell'orto o nel campo di patate.

C'erano però anche altre tradizioni tramandate, ora non più praticate, per proteggere le coltivazioni. Un pezzo di carbone del **Ceppo di Natale** veniva messo a protezione tra i rami degli alberi da frutto. Per l'Ascensione invece si posizionava un **uovo benedetto in mezzo al campo** di grano a scopo propiziatorio.

Sempre nel giorno dell'Ascensione si benedivano in chiesa l'**erba della Madonna** e una piccola **frasca di quercia**, entrambe andavano ad addobbare l'immagine della Madonna. La quercia si diceva che allontanasse i parassiti (pidocchi, zecche) dai componenti della famiglia.

IL BEFANONE DI MOGGIONA

di Danilo Tassini

La mattina dell’epifania all’uscita della S. Messa un grande befanone è lì che attende. Dovrà essere portato in “processione” da colui o colei giunti per ultimi in chiesa per partecipare alla S. Messa.

È una tradizione che si ripete a Moggiona da tanto tempo. Gli anziani del paese ricordano che il “befanone” e al “befanona”, venivano beffeggiati a lungo dai presenti, e in particolare dai bambini che andavano loro dietro fino alla loro casa. Si racconta di reazioni opposte. Qualche befanone accettava sorridente il beffeggiamento e a volte regalava caramelle ai bambini che lo avevano seguito. Altri, infastiditi, reagivano male, cercando di cacciarli.

Non sappiamo esattamente quando e perché la straordinaria tradizione abbia avuto origine, ne’ il motivo. Ma si può ipotizzare che sia stata una iniziativa del parroco pro tempore, stufo di veder giungere in chiesa parrocchiani in ritardo rispetto all’orario di inizio della S. Messa.

Oggi la pro loco Moggiona, che ha voluto mantenere in vita questa tradizione veramente unica e che non si è mai interrotta, l’ha un poco modificata.

La befana, realizzata tradizionalmente da generazioni dalla famiglia di bigonai di Mauro Roselli, con un supporto in legno e paglia e adeguatamente vestita, dalla chiesa viene portata in “processione” in Villa, dove si trova il bar della Cooperativa di Comunità, e lì le viene dato fuoco, nel mentre che viene offerto a tutti i presenti un brindisi ben augurante per il nuovo anno appena iniziato.

A Moggiona, da parte della Pro Loco, c’è molta attenzione al recupero e al mantenimento delle tradizioni. Si ricorda ad esempio l’altra usanza, andata ultimamente perduta, legata all’ultimo giorno di Carnevale, quando esattamente alla mezzanotte del martedì giungeva nella sala da ballo il “morto” a sancire la “morte” del Carnevale e l’inizio della Quaresima. E immediatamente si doveva smettere di ballare (con un certo disappunto). Il morto, interpretato da un paesano con la faccia imbiancata e gli occhi chiusi, veniva portato in sala su una barella “vivente” abilmente camuffata. Ma anche dal punto di vista gastronomico non è mancata questa ricerca delle antiche tradizioni. Oggi infatti Moggiona partecipa a FESTASAGGIA con due piatti tipici delle proprie tradizioni culinarie: l’acqua cotta di Moggiona e i frigioli.

IL PAN CO' SANTI

di Fernanda Ciarchi

Tra le varie tradizioni, nel paese di Raggiolo, ve ne sono alcune che ancora oggi si tramandano. Questo è avvenuto, non solo per ciò che è attinente alla cucina, ma ai vari aspetti della vita quotidiana per quell'arricchimento che deriva dai contatti sociali. Alcune ricette, dolci o salate, sono retaggio dei viaggi di lavoro, come il "Pan co' Santi", la scottiglia, l'acqua cotta, sono ricette senesi importate dai pastori di Raggiolo nel periodo della **Transumanza**.

Lo spostamento stagionale dei greggi, dai pascoli di montagna a quelli di pianura è sempre stato complesso e complicato, la vita allora si presentava dura e non di rado anche pericolosa. La popolazione di questo luogo ha promosso da sempre una speciale forma di adorazione di devozione alla Madonna, ogni persona affidava le ansie più segrete alla Vergine Maria. L'**otto settembre** che è la maggior festa a lei dedicata, i nostri pastori con i loro greggi, prima di transumare in Maremma, si recavano tutti in chiesa per ricevere la benedizione e chiedere la protezione poiché più stagioni stavano lontano da casa, in quella "Maremma amara" che, Leopoldo di Toscana nel suo testamento chiamò "terra più di tutte amata, figlia prediletta perché più disgraziata".

Il **Pan co' santi** si portava in tavola, come dice la parola stessa, il primo giorno di Novembre, ricorrenza di tutti i Santi.

È un dolce assai nutriente, preparato con frutti che la natura in quel periodo offre: noci, nocciole, uvetta, castagne ecc... Veniva consumato in famiglia dopo una preghiera di ringraziamento. Ad esso si attribuiva un **valore taumaturgico di benedizione**, ed era un sacrilegio buttarne via anche un solo boccone. Ho assaporato questo dolce sin da piccola nel giorno di tutti i Santi. La mia mamma era figlia di pastori, i quali hanno per tanti anni vissuto la transumanza. Ogni anno, al primo di Novembre veniva riproposto questo gustoso dolce, giorno di festa, festa per tutti, così com'è la Festa di Castagnatura che cade intorno al primo Novembre, in cui si banchetta ancora con il Pan co' Santi.

La **ricetta**. Ingredienti: 300 gr di farina di frumento, 100 gr di farina dolce, 1 bicchiere di olio, 1 etto di burro, 2 uova, 50 gr di noci, 50 gr di nocciole, 50 gr di uvetta, 1 scorza di limone, 1 pugnetto di anice, 1 bustina di lievito Bertolini.

Esecuzione: Tritate le noci e le nocciole. Rosolate in una teglia le noci tritate, lasciatele raffreddare e unitele alle nocciole. Ammorbidite l'uvetta nell'acqua tiepida, poi strizzatela e unitela alle noci e nocciole. A parte preparate l'impasto con le farine, le uova, lo zucchero, l'olio, il burro, la scorza di limone, e unitevi la frutta secca, l'anice e il lievito. Mettete il tutto in una teglia che abbia la forma del pane. Infornatelo a 190° per mezz'ora circa.

IL PANE DELLE FESTE E LE UOVA DI PASQUA

di Rodica Dinu

Sono nata a Ploiești, a circa 60 km da Bucarest, la capitale della Romania, abito a Stia e sono in Italia dal 1999.

Condivido con voi due delle tante tradizioni della cultura popolare tradizionale romena. La prima riguarda la realizzazione del **COZONAC**, un **dolce tradizionale festivo** che viene fatto nei giorni di festa più importanti, come appunto il Natale. Gli ingredienti principali sono i classici per un impasto dolce: farina, latte, uova, zucchero, lievito di birra e per farcire noci tritate e cacao.

La seconda si riferisce invece alle **uova di Pasqua**. Abbiamo due tipi: le **OUA ROSSE** (uova rosse, anche se non si tingono solo di rosso) e le **OUA INCONDEIATE**, le uova (i gusci svuotati delle uova) dipinte con un tubicino a forma di pennello di diverse dimensioni, attraverso un procedimento piuttosto complesso. Si parte componendo un motivo decorativo sul guscio utilizzando cera d'api riscaldata, poi si immerge il guscio nel colore e si ripete il procedimento realizzando un'altra decorazione sempre con la cera d'api sulla parte già colorata. Si procede così fino al colore più scuro che vogliamo utilizzare. Una volta utilizzato il colore più scuro, si scioglie la cera, e si rivela il motivo. In passato i colori venivano fatti utilizzando alcune piante. Per il giallo si usavano le foglie di cipolla oppure lo zafferano, per il marrone i gusci delle noci, per ottenere il verde usavano le foglie di spinaci, ortiche, mentre per il rosso la barbabietola.

Le uova pasquali venivano dipinte nella Settimana Santa e impegnavano le donne e le bambine della famiglia.

Avevano molteplici finalità e significati: **simbolo di rinascita**, abbellimento della tavola nel giorno di Pasqua e insieme occasione per dimostrare le capacità manuali e artistiche. La tradizione racconta che Maria Maddalena abbia lasciato ai piedi di Gesù Cristo sulla croce un cestino pieno di uova che siano tinte di rosso dal sangue di Gesù. Tale storia non trova una base biblica, ma in qualche modo da una giustificazione a questa nostra consuetudine.

Ancora oggi mi piace riproporre queste tradizioni, non per lo stesso motivo religioso per cui venivano praticate quando ero bambina, ma solo per far conoscere ai miei figli certe usanze che erano (e sono) bellissime e che **sarebbe un vero peccato se scomparissero**.

I “FOCHI” DI BADIA PRATAGLIA

di Mario Lusini

I fochi venivano accesi il **7 settembre, la vigilia della Festa della Madonna.** Per me, e per tutti, era la festa più bella che veniva attesa tutto l'anno. Io li facevo alla Vetriceta Alta quando ero più giovane, poi in seguito alla Vetriceta Bassa. Gli altri castelletti che partecipavano, i piccoli nuclei che compongono il paese erano: Sassopiano, La Maestà, La Casa, Casa Balena, Fiume d'Isola.

I principali fautori erano i giovani del paese, dai 15 ai 20 anni che portavano le *ramacce* dal bosco fino al luogo deputato. Si cominciava a preparare a partire dal mese di Agosto, con l'aiuto anche dei villeggianti che erano in paese. Gli uomini poi aiutavano per fare il pagliaio mentre le donne **intonavano le lodi alla Madonna intorno al fuoco acceso.**

Una volta, cosa impensabile oggi, si mettevano le gomme in cima per fare le fiamme più alte. Una volta una gomma infuocata dalla Vetriceta mi prese la discesa, per fortuna riuscii a fermarla in tempo...

I fuochi oltre che essere un atto di **devozione alla Madonna** avevano anche un altro significato: un segno di saluto ai tanti che nei giorni successivi sarebbero partiti per la Maremma o per altre destinazioni. Sarebbero stati lontano tutto l'inverno a lavorare soprattutto come boscaioli.

C'era molta di **rivalità tra i vari castelletti**, per chi lo accendeva per primo e per chi faceva il fuoco più grande. La notte si stava a vegliare le ramacce e le gomme perché c'era il rischio che ci venissero rubate. Gli ultimi fochi accesi sono stati negli anni Novanta, poi nel 1994 ci fu un'ordinanza del comune che li vietò definitivamente. Da allora si decise di farne **solo uno nella piazza del paese**. Poi negli anni Ottanta sono arrivati anche i fuochi artificiali e la componente gastronomica

Oggi sono sempre i giovani che gestiscono la festa. Ultimamente sono riusciti a conciliare meglio l'aspetto religioso e tradizionale con quello dello svago e della festa con l'immancabile musica da discoteca. Una grande opportunità è data dal fatto che, recentemente, Badia Prataglia ha stretto una specie di gemellaggio con il paese di Agnone, nel Molise, anch'esso legato ai **riti del fuoco**.

Mi fa piacere che questa **tradizione resista** perché è tipica e caratteristica proprio di Badia. Sarebbe bello coinvolgere di nuovo i ragazzi anche nei preparativi e nell'approvvigionamento delle ramaglie, servirebbe per coinvolgerli maggiormente e per consolidare il senso di comunità.

LA LUCE DI SANTA LUCIA

di Carlo Innocenti

La “Luce di Santa Lucia” non è in realtà una pietra, come a prima vista può sembrare, ma un opercolo, dalla forma di un lupino (simile a un occhio, da qui il nome) che “chiude” alcune conchiglie, dal colore rosso-arancione, che viene raccolto in mare o sulle spiagge. In alcuni casi, come nella tradizione popolare sarda, veniva impreziosito dagli artigiani con oro, argento e altri materiali preziosi per farne monili dedicati alla protezione degli occhi.

Custodita prima da don Smeraldo Monti, e poi dagli eredi e quindi dalla mia famiglia, questa “pietruzza” veniva data in caso di bisogno, a tutti i richiedenti, in particolare agli abitanti di Cetica, che ne conoscevano le virtù, per eliminare corpi estranei presenti negli occhi. Non solo la pietra scacciava i corpi estranei più resistenti come le schegge di legno che assai frequentemente finivano negli occhi dei numerosi boscaioli di allora, ma eliminava anche i piccoli residui metallici, come la limatura prodotta per arrotare arnesi da lavoro. Il suo uso era molto semplice. Come rimedio, si inseriva tale piccolo opercolo sotto la palpebra prima di andare a letto. Durante la notte questa pietruzza faceva un giro completo della pupilla, ripulendo ed eliminando ogni residuo.

La sua esistenza è nota tra la popolazione locale ed è stata menzionata ed illustrata anche nella “Mappa di Comunità dell’Alta Valle del Solano” del 2009.

Tuttavia il suo uso non è più richiesto frequentemente come una volta, pur essendo comunque a disposizione di chi ne avesse bisogno.

Ricordo che l’ultima persona che l’ha richiesta è stato il proprietario di una segheria che aveva nell’occhio un residuo metallico e che ci ringraziò per il perfetto funzionamento della pietruzza.

È conservata all’interno di una piccola scatola di fine Ottocento, che l’ha custodita per oltre un secolo, che in origine conteneva un cosmetico (profumo).

Il percorso ereditario riferito all’acquisizione della “Luce di Santa Lucia”: da Don Smeraldo Monti (parroco a Cetica dal 1905 al 1945) alla sorella Rosalinda, da lei al marito Stefano Brilli, da lui al nipote Edoardo Innocenti e infine da lui al nipote Carlo Innocenti.