

Chieti. LA FESTA DEL MAJO

Mercoledì 1 maggio a Chieti, l'associazione Camminando Insieme, ha riproposto per il sesto anno consecutivo **la festa del Majo**. Questa festa fa parte del progetto **"Recuperiamo le Tradizioni"**, in collaborazione con il C.A.T.A. (Centro Antropologico Territoriale Abruzzese) dell'Università D'Annunzio di Chieti, con la partecipazione delle Associazioni: "Lu Ramajette" di Chieti e "I Colori del Territorio" di Spoltore.

L'I.I.S. (Istituto di Istruzione Superiore Umberto Pomilio di Chieti Scalo), nel rispetto di un protocollo di intesa con l'Associazione **Camminando Insieme**, certificato l'11 gennaio 2013, che prevede la Realizzazione, lo Sviluppo e la Comunicazione dei Progetti legati alla **TRADIZIONE ABRUZZESE**, come **Il Carnevale**, **Coloriamo le Lane con la Natura**, **Il Majo** e successivi, che possano coinvolgere le nuove generazioni, **ha partecipato alla manifestazione.**

L'I.I.S. propone cinque indirizzi di studio e **il settore abbigliamento e moda**, ha realizzato le corone, il cappello del Majo ed alcuni abiti che hanno indossato un gruppo di studenti.

L'idea del modello dell'abito, hanno individuato negli abiti africani, **un camice**, che hanno modellato stringendolo alla vita e alle spalle.

Le corone sono state confezionate con l'alloro e l'edera.

L'edera, è una pianta sempreverde, ci sono molti racconti che la annoverano.

A chi si **cingeva il capo con una corona di edera**, gli veniva dato l'immagine di **innocenza e innocuità**.

Nel vocabolario amoroso l'edera rappresenta **la passione** che spinge gli innamorati ad avvolgersi l'uno all'altra, come fa l'edera sui tronchi degli alberi.

L'edera simboleggia l'immortalità in quanto le sue foglie sono perenni...

L'edera è un'importante **pianta magica** contro gli spiriti maligni e **simbolo di fedeltà**.

L'alloro è una pianta aromatica sempreverde.

Nella mitologia greco-romana, l'alloro era una pianta sacra e simboleggiava la sapienza e la gloria: una corona di alloro **cingeva la fronte dei vincitori** nei giochi Pitici o Delfici e costituiva **il massimo onore per un poeta che diveniva un poeta laureato**. Infatti, **il termine attuale di "laurea"** deriva proprio da questo riconoscimento.

Anche qui ci sono molte leggende popolari.

Piantare una pianta di Alloro davanti alla porta di casa allontanerebbe i fulmini.

La rievocazione della Festa del Majo, festa di origini arcaiche e pagane, vuole promuovere la **continuità** tra la comunità umana e il suo passato e riscoprire **il legame che lega l'uomo alla natura** evidenziato da questi riti di rigenerazione attraverso il ritorno ciclico di:

vita - morte - rinascita.

Questo simbolismo culturale è sempre attuale, perché rappresenta le radici stesse della nostra civiltà.

Infatti, la scelta del colore, verde, i vari tipi di fiori ad iniziare dal maggiociondolo, si associano alla natura.

Il Majo, il feticcio della natura, è rappresentato da un giovane **maschio che indossa un alto cappello conico**, (realizzato con un'intelaiatura di canna, coperto di paglia e da mazzetti di fiori), **seduto sul trattore.**

Alle sue spalle c'è il fantoccio che poi verrà bruciato.

Il canto pantomimico associato al Majo è il Canto dei Mesi, (mesciarule=mascherata dei mesi).

La rappresentazione scenica è una danza, affidata esclusivamente all'azione gestuale, accompagnata da musica e da voci.

Ogni mese è stato rappresentato da una persona e invitati a ballare da un tredicesimo figurante, che rappresenta l'anno.

Tutti i mesi hanno dei simboli che differenziano il mese che rappresentano.

Anche Il ballo del Palo Intrecciato ha una sua logica rappresentazione.

Viene ballato di piazza in piazza e **prevede un intreccio di nastri** intorno ad **un palo, che rappresenta l'albero** e i germogli primaverili della vegetazione che risorge.

Il palo centrale è la congiunzione tra cielo e terra.

Il cibo tradizionale del Majo è lu "lessame", una sorta di minestra con 9 ingredienti di legumi, 9 di verdure, 9 di erbe aromatiche.

I legumi erano recuperati dai fondi della dispensa, alla fine dell'inverno.

Lu **Lessame** coniugava l'esigenza del gusto con il risparmio a cui tutti un tempo tendevano, vista la carenza di risorse.

*In provincia di Teramo si chiama **le virtù**, nell'aquilano **totemàije** nei paesi intorno ad Atesa **lessagne**, a Chieti **lessame**, nella valle del Sangro **pignata di maggio** o **costa di maggio**.*

Questo rito alla fine dell'inverno, era per allontanare l'influsso malefico e salutare l'arrivo di una stagione nuova, caratterizzata da raccolti, lavoro, sole e vita.

*Pertanto, le donne, trovandosi costrette ad utilizzare mucchietti di legumi diversificati e odori essiccati, pensarono bene di consumarli tutti in una volta; ma, **educate al gusto ed al culto della buona tavola**, li combinarono con le primizie fresche della primavera, unendo il tutto con brodo cucinato con l'osso di maiale.*

Gli ingredienti del lessame, che si presenta come una minestra di colore verde, sono nove tipi di legumi:

fagioli, ceci, farro, lenticchie, fave, piselli, cicerchia, granoturco, grano.

Nove tipi di ortaggi, meglio se di campo e secondo la disponibilità del momento:

Bieta, cicoria, borraggine, indivia, carote, cacigni, spinaci, lattuga, zucchine.

Nove odori: finocchietto, sedano, prezzemolo, salvia, alloro, cipolla, pipirella (è una specie di timo molto profumato, non deve mancare), maggiorana, origano.

9 peperoncini piccanti - 9 spicchi di aglio - osso di prosciutto per il brodo - cotiche, olio e sale.

I cereali non fanno parte di questa ricetta!

La difficoltà consiste nel soppesare bene tutti gli ingredienti.

Tonino Rapposelli, cuoco per passione, ha saputo prepararlo alla perfezione.

Si predispona un fondo di cottura con olio, cipolla, carota, sedano. Aggiungere le cotiche, (già sgrassate, lessate e tagliate a quadretti) e svaporare con vino bianco.

Poi, unire le verdure e fare attenzione a non farle attaccare al tegame.

Quindi, versare il brodo fatto con gli ossi di prosciutto, infine i legumi, gli odori e i peperoncini piccanti.

N.B. (tutti i legumi e i cereali vanno cotti precedentemente e separatamente)

Un piatto laborioso che impegna molto tempo.

È stato proposto ai ristoranti di Chieti, alcuni hanno accettato, di servire agli ospiti questo piatto contornato con pane, olio, fave, pecorino **al prezzo di dieci euro**.

Io temo che gli chef non dedicheranno tutto questo tempo e impegno per ricavare pochi soldi.

Se questa proposta serve per attirare persone e turisti ben venga, **ma la tradizione non verrà rispettata.**

Di sicuro, chi sceglierà al ristorante questo piatto, **mangerà un buon minestrone!**

Vi immaginate **lo chef** che fa cuocere singolarmente i legumi secchi, messi a mollo nelle **“pignatte”**, (pentola in terracotta).

Lessa le varie verdure, sempre singolarmente, prepara il brodo con l'osso di prosciutto, unisce poi il tutto.

Questa fatica e tanto tempo per 10 euro!

Il cliente che sceglie questo piatto, sarà soddisfatto del buon **“minestrone”** che mangerà, del prezzo che pagherà, ma la speranza che qualcuno lo informi sull'origine di questo piatto della tradizione, se ne riparlerà il prossimo anno?

Nella situazione di disagio economico estremo in cui viviamo e il ricorso alle ultime risorse, **tutto fa brodo!**

A fine pranzo il maestro di **“du botte”**, Adorino Graziani, con i suoi ragazzi, dove emerge Giovannucci Sebastian, diciasettenne virtuoso di questo strumento, che ha allietato con le variazioni e improvvisazione dei brani le persone, mostrando completa padronanza del

“du botte” e Giovanni Grifone con la Zampogna, hanno accompagnato le danze e i canti tradizionali.

Il cerimoniale si è concluso con **il rogo del fantoccio del Majo, atto rituale finalizzato alla fertilizzazione della terra con le sue ceneri.**

Luciano Pellegrini

Cell +39 340 4904001

Le foto sul link:

<https://picasaweb.google.com/110720412816253523394/LaFestaDelMajo#slideshow/5875480604838143650>