

Teramo. I pani benedetti di San Biagio





Giovedì prossimo **3 febbraio** 2022, in occasione della ricorrenza di San Biagio, **presso la Pasticceria Piero** in Viale Crucioli a Teramo, **si rinnoverà la tradizione legata ai “pani di San Biagio”**: la mattina di giovedì **don Martino Valerii** (Canonico Penitenziere del Capitolo Cattedrale Aprutino) **si recherà in pasticceria per la benedizione; dalle 8.30 due pani benedetti saranno offerti a chiunque voglia onorare la tradizione.**

San Biagio, uno dei 14 santi ausiliatori (quei santi invocati dal popolo [cristiano](#) in casi di particolari necessità, generalmente per guarire da particolari malattie), per la Chiesa Cattolica viene invocato contro il male alla gola.

La tradizione si fa risalire ad alcuni avvenimenti, come un miracolo che viene accreditato a San Biagio, il salvataggio di un fanciullo che rischiava di soffocare a causa di una lisca di pesce: il santo gli fece ingoiare della mollica di pane, che prima aveva benedetto, ed il giovane si salvò.

Oltre ai pani, a Teramo e in Abruzzo si preparano i taralli salati e dolci e le ciambelle, si fanno benedire e si mangiano. Sempre in Abruzzo una menzione particolare la meritano senza dubbio le **Panicelle di Taranta Peligna**, pani a forma di mano del benedicente.

La tradizione dei pani benedetti viene anche fatta risalire ad una vicenda siciliana: gli abitanti di Salemi, in provincia di Trapani, nel 1542, li prepararono per ringraziare San Biagio che li aveva salvati da una grave carestia causata da un'invasione di cavallette che distrusse i raccolti nelle campagne. Il Santo, narra la tradizione, esaudì le preghiere del popolo che invocava il suo aiuto (san Biagio, infatti, oltre che essere protettore dei “mali della gola” è anche protettore delle messi); da quel giorno a Salemi, ogni anno il 3 di febbraio, si festeggia il Santo preparando i cosiddetti “cavadduzzi”, letteralmente “cavallette”, per ricordare il miracolo, e i “caddureddi” (la cui forma rappresenta la “gola”), che sono dei piccoli pani preparati con acqua e farina, benedetti dal parroco e distribuiti poi ai fedeli.

Ma da nord a sud dell'Italia la tradizione di benedire e scambiarsi panini e taralli nel giorno del santo è davvero radicata.

Sempre in Sicilia, il 3 febbraio, a Comiso e Caronia si preparano la **Cannarozza**, pane che nella forma ricorda la trachea, e i Cudduri, pani dolci. E poi nel vicino Molise, ad Acquaviva Vallecroce, ecco le **Pandiçe**, due o tre pagnottine unite insieme al cui centro viene incisa una chiave e i Kolači, dolci ripieni di mosto cotto, marmellata di uva, noci e mandorle, miele, cannella e scorza di arancia. A Cavriana (Mantova) si prepara invece la torta di San Biagio, e infine la Polpetta di San Biagio, una polpetta a base di carne di maiale che si prepara a Lanza in Campania.

Un caso a parte è quello del **Panettone di Milano** dove il culto di San Biagio è molto vivo, ed è tradizione la mattina del 3 febbraio mangiare, insieme alla famiglia a colazione, una fetta di panettone natalizio, appositamente conservata, come

gesto propiziatorio contro i mali della gola e raffreddori, secondo il detto milanese “San Bias el benediss la gola el nas”.

(In allegato - foto delle passate edizioni con don Martino Valerii mentre benedice i pani di San Biagio)