

FESTE & PIATTI / 3

Non solo vino per San Martino

CULTURA

31_10_2022

**Liana
Marabini**



Le feste religiose sono scandite, oltre che dagli atti di devozione, anche dai momenti conviviali caratterizzati dai piatti tipici, ispirati dai prodotti di ciascun territorio in cui si celebrano. Nei secoli, ogni comunità locale ha delinato la propria storia e la propria identità attraverso la creazione di determinate pietanze che testimoniano anche le varie tradizioni gastronomiche legate al calendario stagionale e a quello liturgico o alle

numerose usanze popolari connesse alla commemorazione di un santo particolare.

La festa di San Martino è una ricorrenza celebrata l'11 novembre in diversi Paesi cristiani, per commemorare Martino di Tours (316-397), vescovo e militare romano di origine pannone vissuto nel IV secolo. Dopo aver lasciato le armi, Martino rispose alla vocazione religiosa. Diventato monaco, praticò un'intensa attività pastorale in tutta la Francia che lo rese molto conosciuto. Formò vicino a Poitiers una comunità di asceti, fondando così il primo monastero databile in Europa. La sua fama lo portò a essere eletto vescovo di Tours per acclamazione popolare. Alla sua morte, avvenuta l'8 novembre del 397, gli abitanti di Poitiers e Tours si contesero le sue spoglie, che furono trafugate nella notte da questi ultimi: i funerali si svolsero tre giorni dopo, l'11 novembre, data che sarebbe diventata la ricorrenza ufficiale legata al santo.

La celebrazione viene vissuta maggiormente in ambiente rurale: addirittura, in passato, in questa occasione venivano rinnovati gli accordi in ambito agrario. Spesso questa ricorrenza è legata alla prima spillatura del vino novello. Per esempio, in Croazia, la festa segna il momento in cui il mosto diventa vino. Per questo, nel nord del paese a partire dal XVII secolo, si inscena un battesimo del vino. È una festa particolarmente vissuta, con celebrazioni di rilievo in varie città croate.

Diverse testimonianze sottolineano l'importanza di San Martino in Croazia: chiese, documenti, usanze. Nei breviari croati del XV secolo, ci sono letture apposite nel *proprium sanctorum*. L'importanza di San Martino è confermata da un gran numero di indicazioni topografiche e soprattutto di chiese che testimoniano l'esistenza di due direzioni di sviluppo del culto, arricchito da un'iconografia e da usanze diverse nella Croazia settentrionale e meridionale.

In Estonia i bambini inscenavano una processione estremamente rumorosa, in giro per la città, passando di casa in casa. Ciò era visto di buon auspicio per il futuro raccolto. La festa che seguiva e che riuniva tutto il paese, si svolgeva intorno a dei piatti a base di carne d'oca.

In Svezia, questa celebrazione è diffusa particolarmente nel sud, nella regione della Scania, e viene festeggiata il 10 novembre consumando, anche qui, un piatto tipico a base di oca.

Sempre l'oca è protagonista delle tavole per la festa di San Martino anche in Austria, dove il culto dei santi e delle loro reliquie va di pari passo con una diffusa nostalgia per il vecchio regime: l'imperatore Francesco Giuseppe ha il suo posto nella

panoplia delle immagini pie. È vero che, storicamente, gli Asburgo sono sempre stati grandi difensori della fede cattolica, soprattutto dopo i conflitti religiosi del XVI secolo. Pur sostenendo di condividere la stessa cultura germanica, gli austriaci non mancano di sottolineare che non condividono la stessa religione dei loro vicini tedeschi (ad eccezione dei bavaresi).

Nelle regioni cattoliche della Germania meridionale, così come nei vicini Länder austriaci, i saluti contengono il nome di Dio: *Grüß Gott* ("Dio ti saluti/benedica", ma anche: "Saluta Dio"). Una frase che fa sempre reagire i protestanti degli altri Länder, che rispondono: "il più tardi possibile"...

In Belgio, i bambini girano per le strade della città cantando canzoni su San Martino portandosi con sé delle lanterne di carta e chiedono ai cittadini piccoli doni, come denaro o mele. Nella regione di Bruges, invece, i bambini chiedono mele o nocciole ai contadini delle fattorie oggetto della loro visita. Durante tale festività, vengono consumati dei dolci tipici denominati *gauffres*.

In Svizzera, San Martino è molto popolare: più di 500 villaggi gli hanno dedicato una chiesa.

La Haute-Ajoie (Canton Giurà) ha mantenuto viva la tradizione di Saint-Martin fin dal Medioevo. Oltre alla festa religiosa, l'inizio di novembre rappresenta la fine del ciclo agricolo annuale: la fine del lavoro nei campi, la grande pulizia delle fattorie prima dell'inverno, il pagamento degli affitti rurali e il saldo dei debiti. Questo è anche il momento in cui i maiali sono grassi e devono essere uccisi. Poiché i mezzi di conservazione erano limitati, molte parti dell'animale dovevano essere mangiate immediatamente. In passato, il menu (da 8 a 12 portate) veniva preparato in famiglia ed è sopravvissuto fino ai giorni nostri, mentre oggi viene consumato nei ristoranti. Diversi villaggi sono noti per il loro "Saint-Martin". Ma sono sempre di più i locali che propongono il menu, anche al di fuori di Ajoie. Il menu è composto da: brodo, gelatina casalinga, sanguinaccio e purea di mele, carne bollita con insalata di radichi rossi e carote, salsicce con *rösti*, crauti con carne affumicata, carne arrosto, *totché* (un dolce tradizionale a base di panna acida) e *crème brûlée*.

Anche l'Italia festeggia questa ricorrenza con una miriade di piatti tradizionali e di costumi propri ad ogni regione. Per esempio a Venezia, viene preparato l'ormai tradizionale biscotto a forma di "Cavallo di San Martino", nato negli anni Sessanta del Novecento e oggi iscritto nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali veneti: con la pasta frolla viene modellata la forma del santo a cavallo con spada e mantello, guarnito

con glassa di zucchero colorata, praline, caramelle e cioccolatini. Il "Cavallo di San Martino", tuttavia, è ormai diffuso anche a Padova e in altre province della Terraferma veneta. Anticamente veniva preparato un dolce di cotognata, detto "San Martino di cotognata", fatto con la marmellata di mele cotogne molto asciutta. Nel Novecento, la Satma, un'azienda dolciaria trevigiana oggi scomparsa, produsse per San Martino dei biscotti di cotognata stampati come fossero dei medaglioni di 10-20 cm che presentavano il disegno del santo ed erano adornati con un fiocco rosso. Tale dolciume fu però soppiantato dall'ormai celebre Cavallo di pasta frolla.

In Abruzzo la festa di San Martino è detta anche la "Festa dei cornuti". Il 10 novembre a San Valentino in Abruzzo Citeriore viene organizzata la "Processione dei Cornuti" che affonda le sue radici nei riti pagani. La tradizione prevede che gli uomini del paese, al tramonto, sfilino per le strade tra le grida dei compaesani. Al termine della processione viene servito il tradizionale spezzatino di San Martino. Il giorno dopo continua la tradizionale fiera con le castagne e il vino novello.

In Sicilia la festa è associata alla maturazione del vino nuovo, per cui si usa mangiare le castagne arrostiti accompagnata dal vino novello. In occasione della ricorrenza si preparano i biscotti di San Martino, che di solito si gustano inzuppati nel vino, e le *sfinci* di San Martino, frittelle ricoperte di zucchero (chiamate anche *sfingi*).

Comunque fosse, questa festa ci fa ricordare un santo che non ha esitato a tagliare metà del suo mantello, per darla ad un povero, rendendo così visibili due concetti che nobilitano l'anima del cristiano: la fratellanza e la carità.