



IL CONVITO DI SAN GIUSEPPE

di Nicola Perrelli



Devozione e folclore, con la gastronomia tradizionale, rappresentano la più genuina e radicata espressione della popolazione di Mormanno.

Il paese è infatti tenacemente attaccato a consuetudini le cui origini si perdono nel tempo. La sua gente ancora oggi conserva usi, costumi e feste altrove ormai caduti in dimenticanza sotto l'incalzare del progresso socioeconomico. Le feste mormannesesi sono numerose, una miriade di appuntamenti che vanno ben oltre le ricorrenze principali di Pasqua, Ferragosto e Natale. Sicuramente da segnalare la festa dedicata a San Giuseppe. Il Santo consegnato alla storia ed ai suoi devoti come Nume tutelare della famiglia, il Vecchio che da conforto e protezione, il patriarca per eccellenza. Protettore dei falegnami e ancor di più dei poveri e dei derelitti. Forse perché i più deboli hanno diritto al Santo più autorevole. A caratterizzare la ricorrenza festiva di San Giuseppe è "u cummito" il convito o banchetto che dir si voglia, la cui origine va ricercata senz'altro nelle tradizioni della civiltà contadina. Allora i nobili e i proprietari terrieri, spesso per sciogliere qualche "ex-voto", per propiziarsi un raccolto abbondante e per la sicurezza della famiglia e della casa preparavano una tavolata, detta *u cummito*, alla quale venivano chiamati a partecipare tutti i poveri e gli indigenti del paese. E poiché la stragrande maggioranza della gente era povera e bisognosa accorrevano numerosi. La festa era quindi attesa da tanti, non solo per riempirsi la pancia ma anche per l'illusoria speranza di poter almeno per un giorno accorciare le distanze tra padroni e coloni, tra signori e pezzenti. E *u cummito* a tanto assolveva. Liberava per un giorno dalla fame e alleviava per un po' di tempo anche lo spirito, se è vero come è vero che cibi e rituali da sempre hanno una fortissima valenza simbolica in termini di valori e di relazioni sociali.

Per gli invitati la famiglia che organizzava *u cummito* imbandiva una grande tavola e preparava un abbondante pranzo a base fagioli, tagliolini con ceci e baccalà fritto. Ultimato il pranzo, gli ospiti sazi e soddisfatti, tornavano velocemente alle proprie occupazioni lavorative. Perché, è bene ricordarlo, allora il giorno della festa si differenziava dagli altri giorni ordinari non per il maggior tempo dedicato al riposo e alla cura di se stessi, ma per la qualità e la quantità delle portate che arrivavano in tavola. Era festa, insomma, perché almeno per un giorno non si soffriva, non si pativa la fame.

Altri tempi, oggi la possibilità di andare a rimpinzarsi a *lu cummito* ce la offre il “Centro anziani di Mormanno” che ha preso il testimone dal locale Liceo scientifico. La scuola che, grazie alla caparbia di alcuni suoi professori e all’impegno profuso dagli alunni, anni fa organizzò nel suo stesso edificio un *cummito* che fece la gioia di tutti i mormannesi. Al Liceo di Mormanno va quindi riconosciuto tutto il merito per aver rilanciato alla grande nel paese un’usanza da troppo tempo inspiegabilmente tralasciata.

Pertanto, da qualche anno a questa parte, nei giorni precedenti il 19 marzo, il vicolo che porta al Centro anziani è trafficato. L’andirivieni di persone, anziane per lo più, che lentamente, perché appesantite dai cesti e dalle cassetine colmi di farina, uova, ceci, fagioli, bottiglie d’olio e baccalà, vanno o tornano dalla sede, da vita a tutto il rione. Fervono insomma i preparativi. In cucina le donne sono all’opera. Le sfoglie ricche di uova e di farina, elastiche e sottilissime, sono ormai pronte per essere trasformate, dalle massaie più abili, in *lagani*, quei tagliolini larghi, si fa per dire, 2 o 3 millimetri, simbolo stesso della festa: si va al *cummito* per mangiare *lagani cu ciciari*. E se in cucina lavorano nelle stanze accanto non dormono. Qui le addette, a tu per tu con il caldo dei fornelli, cuociono a fuoco lento i ceci e i fagioli e preparano con perizia la pastella per friggere in grandi tegami chili e chili di ottimo baccalà.

Il momento culminante della giornata dedicata a San Giuseppe è il pranzo che inizia dopo che il sacerdote ha benedetto i cibi. Nei due grandi saloni a pianterreno dove sono state allestite le tavolate, agli invitati viene quindi offerto prima lo stufato di fagioli, poi viene servito il piatto forte, i tagliolini con ceci, provenienti da un enorme pentolone sbuffante nuvole di vapore. E per finire una bella porzione di baccalà indorato. Il tutto innaffiato dal vinello paesano che i “devoti” non scordano mai di portare.

U cummito è dunque la celebrazione del sacro sentimento dell’ospitalità e dell’amore verso il prossimo. Ma senza nulla togliere alla straordinaria carica simbolica del rito, i devoti restano, dopotutto, in attesa di una zeppola.

[Guarda la galleria fotografica](#)