

Il riso nel culto e nel rito: il caso della festa di San Giuseppe

“San Giuseppe frittellaro”.

Così in molte zone d'Italia è chiamato con affetto lo sposo di Maria e tanto ovvio è l'accostamento tra il santo e il dolce che a Prato si dice addirittura: “San Giuseppe non si fa senza frittelle” quasi come dire: “Non c'è rosa senza spine”.

Solitamente ciò è spiegato con la tradizione dell'anziano falegname impegnato per diporto a far frittelle ma forse ciò non è sufficiente a dar ragione dell'attribuzione così radicata di questi dolciumi al santo se quest'aspetto non si inserisse nel novero delle consuetudini e dei riti che si addensano sui festeggiamenti del santo il 19 marzo.

Questa data ha catalizzato molteplici funzioni ed epifanie del sacro perchè è immediatamente antecedente a quella dell'equinozio di primavera, il 21 marzo, che pone la festa del santo falegname come termine di fine d'anno. È la vigilia di un capodanno, quello in vigore nella Roma repubblicana, grazie al quale la *primavera* è davvero la *prima stagione* e settembre è il settimo mese dell'anno a partire da marzo e non da gennaio.

L'essere la festa di san Giuseppe vigilia dell'inizio dell'anno nuovo dà ragione, infatti, di un'altra pratica diffusissima in tutt'Italia e presente in tanti festeggiamenti del santo: quella di accendere grandi fuochi nei centri urbani e nei borghi o quella di ardere stoppie sui campi.

Cataste di legna dai nomi significativi vengono ancor oggi predisposte per essere arse sul far della sera. Sono, ad esempio, le *fogarazze* romagnole. Fellini fa iniziare *Amarcord* con l'accensione notturna in piazza di una *fogarazza* così che la

Gradisca di fronte a quel fuoco, che si porta via l'inverno, esclama in piazza fremente di sentirsi già tutto addosso il calore della primavera.

Nelle Marche, a Cagli e Cantiano, ci sono i *luminamarzo* e a Gubbio i *focaroni*, mentre a Pitigliano la pira incendiata dai *torciatori* di San Giuseppe ha il significativo nome di *invernaccio*.

Fogarazza e *invernaccio* grazie alla desinenza *-accia/o* rivelano, come i commestibili *sanguinaccio* e *castagnaccio*, la loro dedicazione infera mentre assolvono la funzione purificatrice e apotropica che l'olocausto sottende ed evidenzia. È il rogo del vecchio che apre la strada al nuovo che sopraggiunge a grandi passi. Le ceneri e i tizzoni di queste pire in passato venivano conservate per essere poi sparse sui campi e negli orti. Servivano a proteggerli e fecondarli ed erano l'inerzia e la memoria di riti preistorici quando i debbi (Sereni, 1981, pp. 3-100) predisponavano, fertilizzando, gli spazi agricoli e ancor prima quelli pastorali e venatori.

Questa funzione devastante e/o fecondatrice e coltivatrice è il dio stesso del mese ad assolvere, è il compito di Marte, dio della guerra e della campagna (Dumézil, 1977, pp. 189-223), e con atti violenti di debbi, trapianti, potature ed innesti il primo mese della primavera da sempre è effigiato nell'immaginario dei calendari. Dopo gli olocausti di San Giuseppe sopraggiunge, infatti, ad annunciare la primavera, con il volo augurale delle rondini, il 21 marzo, San Benedetto patrono dell'agricoltura e dell'Europa. Un autentico capodanno, grande festa d'inizio dell'attività e della vita cosmica, è compreso tra san Giuseppe e San Benedetto nel mese di Marte.



Nell'antichità romana gli dei che presiedevano agli inizi e ai culmini dell'anno, come Giano e Summano, venivano onorati con l'offerta di ciambelle circolari come il volgere dell'anno, gli *janualia* e i *summannaia*¹, mentre proprio il 17 marzo era festeggiato Libero con focacce che da lui avrebbero preso il nome di *liba* dai quali derivano i nostri prelibato e libagione².

Ebbene è con ciambelle ad anello, come gli *anicini* di Cagli (Picchi, 2001, pp. 80-81) o con i vistosi *corogli* di Porto Santo Stefano, che nel nome sottendono la circolarità anellata della corona, e soprattutto con le frittelle che è onorato San Giuseppe. A Prato queste sono chiamate *sommomoli*, ed hanno addirittura conservato il nome degli antichi *summanalia*.

Ma proprio in Toscana e in Umbria, dove il riso non è mai stato o non è più da secoli un cereale che contribuisce a dare il volto al paesaggio agrario, è il riso lo specifico ingrediente di questi dolci tanto legati alla festa primaverile e al nome del santo sposo di Maria. Soprattutto nell'Italia di sei o sette decenni fa, tanto più rinchiusa negli universi regionali e locali che gli usi alimentari confermavano come fossero altrettante stigmate di appartenenza, la presenza rituale e puntuale del riso in un dolce legato alla festa di un santo doveva necessariamente avere ragioni non fortuite.

Polentoni e *Maccheroni* non erano sfottò di maniera quando i *prestinaï* a Milano non vendevano gli spaghetti e in Umbria e Toscana, non solo in campagna, si andava a comprare il riso se qualcuno in casa stava male come fosse una spezia terapeutica o un genere coloniale.

Da secoli universalmente noto, il riso era però quasi un prodotto "esotico" in tanta parte della Penisola prima e anche dopo la "campagna del riso" che durante l'autarchia, alla fine degli anni '30, cercò di diffondere e generalizzare il consumo come base alimentare. Là dove era noto, ma non coltivato, era destinato ad uso molto circoscritto ma, senza un immediato riscontro di coltura nel paesaggio agrario, non era mai riuscito a divenire un prodotto base dell'alimentazione. In Umbria e Toscana il consumo del riso era perciò circoscritto all'ambito ospedaliero e a quello valetudinario con due vistose e apparentemente contraddittorie eccezioni rituali: le frittelle per la festa di San Giuseppe e il riso da gettare agli sposi.

L'impiego dell'esotico e costoso cereale poteva servire anche a impreziosire i dolci. Ma perché proprio e soltanto alle frittelle del santo sposo di Maria era, e ancor oggi è, riservato questo

"trattamento di favore"? Probabilmente proprio nell'altro uso per eccellenza rituale del riso è possibile ravvisare la ragione della sua presenza nel dolce del santo nei festeggiamenti del quale sono andati a confluire tanti antichi riti legati all'inizio della primavera.

Infatti, gettare riso agli sposi, appena uniti in matrimonio, è semina propiziatoria che festeggiando in modo liturgico un particolare matrimonio lo eleva a "nozze cosmiche" del cielo con la terra. A questa fecondazione rituale è legato coerentemente il proverbio: "Sposa bagnata, sposa fortunata" che fortifica il mito dell'assimilazione sposa-terra, sposo-cielo (Eliade, 1954, pp. 342-347). La pioggia è il seme con il quale il cielo feconda la terra mentre la semina rituale del riso dà inizio all'anno agricolo ovvero all'opera collettiva del popolo al quale gli sposi appartengono. È significativo che in regioni non risicole, per il lancio agli sposi come per le frittelle del santo sposo di Maria, sia impiegato il riso e non il grano, cereale più domestico, fondamento del paesaggio agrario, base del "pane quotidiano" invocato nel *Pater noster* e, nella messa, corpo mistico di Cristo.

Le nozze di Maria e Giuseppe sono il modello nuziale per eccellenza ed essendo situate nell'esotico universo mediorientale, patria mitica del riso, è logico che questo cereale, e non il grano, sia posto a fondamento della ritualità delle nozze. Essendo il riso il simbolo del seme dello sposo si giustifica così la sua presenza canonica nelle frittelle di San Giuseppe.

Tutto ciò fortifica e non contraddice le virtù terapeutiche dell'esotico cereale. Infatti queste e l'alto prezzo del riso erano ben noti già nell'antichità tant'è che Orazio nella satira sull'umana pazzia, quella terza del secondo libro, si chiede se è più folle morir di malattia oppure andare in rovina per l'alto costo del riso usato come medicina. Ebbene, l'immaginario del riso, percepito nel profondo del centro Italia, fino agli anni 30 del secolo scorso, non si discostava di molto da quanto lumeggiato nella satira di Orazio.

A fronte, però, di questo immaginario umbro, toscano e in un certo senso classico del riso, in Italia ce n'era, e ce n'è, coesistente, un altro ben diverso. È quello presente là dove il riso è stato ed è coltivato in secoli di semine, monde e trapianti, su impianti irrigui esito di capolavori leonardeschi di idraulica.

Lì è diventato materia prima per il "risotto", ovvero base alimentare e non più esotica "cinese-ria". Prima ancora che nelle pentole è sui campi allagati che è nata la qualità ben diversa da quel-

la che era sbarcata più di cinquecento anni fa sulle rive del Mincio e del Ticino dando forma al volto del paesaggio agrario.

Il "Risotto" è stato *cotto*, cioè trasformato, nelle risaie piemontesi e lombarde prima di divenire, con midollo e burro, un piatto ricco, ben altra cosa rispetto al nutrimento di "quando si sta male" come era nella Roma di Orazio o nell'Umbria e nella Toscana del passato.

Nondimeno San Giuseppe sta lì a catalizzare con la sua festa di primavera, in Calabria come in Toscana e Lombardia, tanti riti e miti pagani e cristiani. Di alcuni di questi le "frittelle di riso", anche e soprattutto grazie al riso, sono forse la sintesi più "riuscita".

Note

¹ Gli *janualia* e i *summanalia* erano "*in modum rotae fincta*", Fest. 474, 17 L.

² Ovidio, *Fasti*, III, vv. 713-808.

Bibliografia

- Dumézil G., *La religione romana arcaica*, Milano, Rizzoli, 1977.
Eliade M., *Trattato di storia delle religioni*, Torino, Einaudi, 1954.
Picchi G., "Le ciambelle all'anice di San Giuseppe o anicini", in *Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo*, Agenzia Turistica Montefeltro, Urbino, 2001.
Sereni E., "Le tecniche del debbio e i disboscamenti e i disso-
damenti in Italia", in *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi, 1981.

