

Terza Domenica di ottobre ,Fiera dell' Immacolata:

Una storia di altri tempi proiettata nel presente

Fiera dell' Immacolata 2017



Curinga, 10 ottobre 2017

Le nostre considerazioni non vogliono essere storia, ma il rispondere ad una domanda che i più giovani forse si pongono. Perché il vino bianco e le bettole a Curinga la terza domenica di ottobre?

Cominciare da troppo lontano nel tempo sicuramente sarebbe un azzardo, quindi confidiamo su delle supposizioni logiche e su quei pochi dati della tradizione che abbiamo e conosciamo.

Il triduo religioso con la fiera cadono a cavallo della terza domenica di ottobre e viene comunemente detta “A Mmacolata d’a xera” per distinguerla dalla solenne festa che si svolge in tutto il mondo l’8 dicembre.

Perché quindi, in questo periodo “strano” questa festa dedicata all’ Immacolata?

Nella perenne lotta di supremazia delle congreghe che esistono a Curinga, probabilmente per dare un maggiore risalto alla congrega dell’ Immacolata, questo triduo è stato legato ad una grande fiera autunnale. Questi eventi possono essere nati in concomitanza della fondazione della congrega stessa che risale al 1777. Sappiamo come le economie, fossero legate a filo doppio al mondo agricolo, basato soprattutto sulla coltivazione della vite, degli ulivi e dall’ allevamento degli animali domestici, importantissimi ed essenziali per il sostentamento delle famiglie.

Or dunque, creare una grande fiera l’ 8 dicembre per la solennità dell’ Immacolata, sarebbe stata a rischio eventi metereologici e forse non sarebbe servita allo scopo che si prefiggeva, cioè mettere a disposizione dei curinghesi merci di ogni genere: terre cotte (*tiesti, mbumbuli, pignati, limbi*); oggetti di vimini e canne (*cisti, panara, criva*); Manufatti in legno (*sieghi, majddi, casci, pirruocciula, cucchiari*);

Oggetti di rame: (*coddari, vrascier, pentole*); oggetti di alluminio (*giarre, stagnati, cannate, misure varie*) inoltre, utensili per il lavoro dei campi e dell’ artigianato, stoffe, scarpe e gli animali, primi tra tutti il maiale e l’ asino, che entravano a pieno titolo a far parte della famiglia insieme agli animali da cortile, galli, galline, conigli, ecc.

I soldi che circolavano nel paese erano veramente scarsi ma nonostante tutto, quello era il momento di acquistare e vendere, farsi venditori e compratori; e si vendeva di tutto, le famiglie mettevano sui banchi le proprie produzioni: lupini, ceci, fagioli, favino, il primo olio e il primo vino. Questi due ultimi prodotti hanno, come vedremo, un’ importanza strategica per l’ economia del paese.

La raccolta delle olive iniziava praticamente a fine agosto (*scarma d’ agustu*) e proseguiva nell’ anno di carica fino a marzo aprile. Per le raccogliatrici di olive e i braccianti la prima paga del lavoro fatto avveniva in concomitanza della fiera dell’ Immacolata, ecco quindi la disponibilità di soldi freschi da poter spendere in fiera o pagare qualche debito fatto. (Per amor e di cronaca le raccogliatrici venivano nuovamente pagate poco prima del Santo Natale e a fine campagna olearia.)

Altro fatto importante il famoso vino bianco di Salice e di Tremalo.

Credo che Curinga abbia questo primato in Italia , di essere il primo posto dove si beve il vino novello. Le uve vengono vendemmiate a fine agosto o i primissimi giorni di settembre, le botti spumeggianti vengono spillate per la fiera dell’ Immacolata.

La fiera faceva affluire a Curinga centinaia di χ erari e migliaia di persone che accorrevano dai paesi limitrofi a fare acquisti.

Come bene si intuisce non essendoci macchine, camion, furgoni, gli unici mezzi erano asini, muli e carri. I “commercianti” arrivavano qualche giorno prima per occupare i posti migliori e quindi bivaccavano in paese per più giorni fino al termine della fiera.

Bisognava industriarsi per dare da mangiare a tanta gente, e chi meglio delle bettole potevano offrire un riparo, un pasto caldo e vino a volontà? Oltre alle bettole ufficiali ognuno si adoperava per dar da mangiare ai *χerari* e alla gente che veniva da fuori. Si arredavano alla meno peggio cantine e magazzini dove il vino bianco ancora bolliva allegro in botti di legno.

Si mangiava quello che la natura e la casa offrivano, essenzialmente prodotti di stagione: fagioli con olio nuovo, peperoni e patate, olive schiacciate, cugnetto, noci, lupini, ma anche vere e proprie leccornie: baccalà *shipieci* e fritto, spezzatino, carne di capra, *stighiuoli* attorcigliate in una *sponza* di origano, sarde salate e tanto... tanto vino bianco, che continuava la fermentazione nello stomaco dei *χerari*.

Vino bianco in anticipo su tutti i paesi limitrofi voleva dire vendere quasi tutta la produzione e ricavare ancora denaro fresco.

Il mondo cambia Curinga cambia, ma continuare a far rivivere la tradizione delle bettole e del vino bianco nuovo, è forse uno dei modi migliori per conoscerci e riconoscerci, questo stare insieme davanti ad un piatto di fagioli e ad una caraffa di vino bianco, forse vuol significare che il nostro cuore ha bisogno ancor oggi più che mai di questa genuinità intellettuale di questo ancestrale ricordo che ci fa ancora sperare in un futuro.....

Cesare Natale Cesareo

Riportiamo alcune locandine di locali e associazioni dove nei giorni della Fiera dell'Immacolata si potranno degustare i prodotti tipici della tradizione



ASSOCIAZIONE
PER
CURINGA

www.associazionepercuringa.it



Patrocinio del
Comune di Curinga



Bettola

23^a EDIZIONE

per ritrovare
“**sapori di un tempo** e momenti
di sincera convivialità”

In occasione della
Fiera dell'**Immacolata**

CURINGA - Via Tre Canali, 1

13-14-15 OTTOBRE 2017

dalle ore 19.00

Trippa a la curinghisi
Spezzatinu
Suffrittu 'e pùarcu
Posedda giallinedda
Ciciari d'o Cannitu
Pipi e patati
Alivi scacciati hrischi
Pumadora viridi e pipi ncugnattati
Baccalà hrittu
Pecurinu d'a mandra
Vinu jancu d'aguannu



La Bettola di Claudio

*In occasione della fiera
dell'Immacolata
Nei giorni 13 14 15 Ottobre*

*Potrete gustare
il menù tipico Curinghese
Olive Formaggio Uvasciuali
Trippa*

*Suffrittu de Puarcu
Posedda cunduta e Piattu
Baccalà Pipi e Patati
Vinu jancu d'aguannu*

*Siamo a Curinga
Nei locali delle "Le Lanterne"
In Via San Giovanni Precursore
Per prenotazioni 3396961200*

*Menù a Prezzo Fisso
20,00 Escluso Bibite
E Menù a Richiesta*

RISTORANTE - PIZZERIA

L'EREMO

La Bettola

dal 12 al 16 Ottobre

Menù

TRIPPA ALLA CURINGHESE

SUFFRITTU 'E PUARCU
(Soffritto di Maiale)

POSEDDA GIALLINEDDHA
(Fagioli locali)

PIPI E PATATI
(Peperoni e patate)

ALIVI SCHIACCIATI FRISCHI
(Olive schiacciate fresche)

CUGNIATTU
(Peperoni, pomodori verdi, melanzane e olive verdi schiacciate)

BACCALA' FRITTU
(Baccalà fritto)

CECI CONDITI AL PIATTO

PECURINU NOSTRANU
(Pecorino locale)

FRUTTA SECCA

VINU JANCU D'AGUANNU
(Vino bianco novello)

EURO 25,00

TI ASPETTIAMO

APERTI A CENA

DOMENICA 15.10.2017
APERTI ANCHE
A PRANZO

*In occasione
della Fiera dell'Immacolata*

CURINGA

C.DA CROCE CAPPELLO - 88022 CURINGA (CZ)
333.9398201 - 333.3276373

Osteria Pizzeria



*I Sapori
della Luna*

La Bettola di Curinga
(per gustare i sapori di un tempo)

Menù con pietanza a scelta

Trippa alla Curinghese

Suffrittu 'e Duarcu
(soffritto di Maiale)

Posedda Giallineddha
(fagiola locale)

Dipi e Patati
(Peperoni e Patate)

Alivi schiacciati frischi
(olive schiacciate fresche)

Baccalà frittu
(Baccalà fritto)

Decurinu Nostranu
(Decorino Locale, Capicuaddu, Frutta secca)

Vinu jancu d'aguannu
(Vino Bianco novello)

Ricorrenza dell'Immacolata



dal 12 al 16 Ottobre 2017
a Pranzo e a Cena

C.so Garibaldi D.za S. Francesco Centro Storico - Curinga

Info e Prenotazioni: 388 8745117



a Cena

(a Pranzo solo su prenotazione)

Red Carpet Bar



1^a Bettola

Edizione

per festeggiare insieme la fiera dell'Immacolata

13, 14 e
15 Ottobre



Menù

trippa e patati

pipi e patati

baccalà

suffrittu e puarcu

posedda giallineddha

alivi schiacciati

vinu jiancu

