



COMUNE DI SAN CASSIANO

Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

San Cassiano, 26.01.2023

OGGETTO: LA SAGRA DI SAN GIUSEPPE

La festa di San Giuseppe, a San Cassiano

Il rito in onore di San Giuseppe ha origini antichissime ed è comune ai diversi paesi che orbitano attorno a San Cassiano.

Il culto e la venerazione dell'immagine sacra di San Giuseppe si diffusero infatti nell'antica Terra d'Otranto a partire dal XVI secolo.

La festa è il risultato di un lungo e metodico lavoro che coinvolge l'intera comunità e che inizia alla fine di febbraio con la "donazione" del grano, dell'olio, dei peperoni e delle zucchine e di tutti i prodotti della terra necessari alla preparazione delle tredici differenti pietanze che costituiscono la tradizionale "taula" ovvero la tavola devozionale, che storicamente veniva allestita ex voto dalle famiglie del paese e le cui pietanze venivano condivise con i meno abbienti.

A partire dal 10 marzo, nella chiesetta del paese dedicata al Santo, hanno inizio le novene caratterizzate dai canti tipici.





COMUNE DI SAN CASSIANO

Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

Il culmine della festa di San Giuseppe, a San Cassiano, è rappresentato dalla accensione della “fòcara”, un “grande” fuoco ottenuto dalla raccolta di migliaia di fascine di ulivo provenienti dalla potatura degli ulivi offerte dalla comunità.

Il rito serale del falò segna il passaggio dall'inverno alla primavera. Il rito ha origini pagane antiche e trova le sue ragioni nel particolare momento astronomico dell'equinozio, legato alle stagioni e ai tempi del coltivare del mondo rurale poi la tradizione pagana si fuse con quella cristiana.

Il giorno che precede la “focara” i volontari e le volontarie preparano la tipica ricetta del grano stumpatu”, distribuito poi gratuitamente porta a porta a tutta la comunità. Il giorno della sagra, oltre al grano, tra gli stand vengono proposti anche gli altri piatti della “taula di San Giuseppe” come la “massa” (una tipologia di pasta), lampascioni, pesce fritto o lupini.



La festa di San Giuseppe, a San Cassiano, è un evento culturale costruito grazie al sapiente lavoro dell'intera comunità, in un affascinante connubio tra religiosità, devozione popolare e amore per la terra, che ha permesso di trasmettere, e rinnovare, la sua antica tradizione.

Incentrata da sempre sul “cibo come dono”, nell'ambito di “Ruralia”, il progetto nato per sostenere l'identità rurale delle feste popolari dei comuni del Parco Paduli, è stata infatti capace di costruire **nuovi percorsi** a sostegno del **cibo di qualità**, dell'**autoproduzione** attraverso l'**agricoltura sostenibile**, dell'**ecologia**, della **solidarietà**, della **valorizzazione dei beni** con attività legate all'**arte pubblica** e alla **mobilità lenta**.

Ruralia è infatti un progetto collaborativo nato all'interno del Laboratorio Urbano Abitare i Paduli che intende sostenere ed aiutare le comunità e le amministrazioni pubbliche a valorizzare i mercati, le fiere e le feste rurali che caratterizzano i borghi intorno al Parco Agricolo dei Paduli, come luogo della innovazione



COMUNE DI SAN CASSIANO

Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

culturale, della promozione e valorizzazione di una identità rurale capace di avere radici profonde, nel rispetto dell'ecologia umana, del territorio e del tempo. Attraverso azioni e attività di sostegno alle antiche feste rurali, e nel rispetto delle stagioni e delle produzioni agricole, Ruralia costruisce un'unica piattaforma comunicativa, capace di racchiudere, comunicare e rafforzare le più importanti testimonianze culturali e identitarie del Parco Agricolo. L'obiettivo è riconoscere il grande impegno comunitario che i singoli cittadini, le associazioni e le amministrazioni pubbliche attuano nel custodire, tramandare e organizzare le "feste rurali", dare loro un ulteriore sostegno, al fine di migliorare la valorizzazione e la gestione intelligente del ricco patrimonio rurale e culturale.

<https://www.facebook.com/RuraliaParcoPaduli/>

<https://www.facebook.com/ParcoPaduli>

Dal 2018 la Sagra di San Giuseppe di San Cassiano è la prima festa che ha aderito a Ruralia.

Dopo un lungo lavoro di condivisione, l'intera comunità di San Cassiano fatta di abitanti, contadini, pasticceri e fornai ha deciso di investire sull'agricoltura sostenibile attivando "**produzioni agricole comunitarie**" necessarie per la preparazione dei cibi del giorno della festa nel rispetto dei principi della biodiversità (in 4 anni sono stati coltivati comunitariamente circa 5 ettari).

Si è partiti dal grano, l'ingrediente principale della festa di San Giuseppe, che è infatti utilizzato sotto forma di farina per la realizzazione del tradizionale "pane di San Giuseppe", delle gustose "zeppole", ma anche per la "massa" una pasta da condire con i ceci e i suoi chicchi sono usati per il tradizionale piatto del grano "stumpatu", cioè schiacciato. Attraverso l'autoproduzione si è voluto ricucire una relazione autentica tra gli uomini, la "terra" e le pietanze della "tavola" tradizionalmente offerte a devozione del Santo. Ritornare a produrre autonomamente quei prodotti è significato rinsaldare quel legame antico che fino a pochi anni fa ancora legava questo tipo di manifestazioni alle stagioni e ai tempi della terra. Alcuni terreni privati sono stati messi a disposizione gratuitamente per avviare la coltivazione comunitaria del grano.

Nel 2018 si è iniziato con un ettaro, per poi estendere la superficie progressivamente. La scelta intrapresa è stata di tornare a utilizzare i grani antichi locali, autoprodotti dalla comunità nelle campagne vicine al paese e moliti a pietra nel Mulino di Comunità di Castiglione d'Otranto (il primo Mulino di Comunità della Puglia) della cooperativa Casa delle AgriCulture. I grani antichi selezionati in funzione al tipo di pietanza sono stati il grano Saragolla per la Massa e il Pane di San Giuseppe, il grano Maiorca per le Zeppole e il grano Senatore Cappelli per il grano "stumpatu". Infine è stato sancito il "Patto di San Giuseppe", un patto con oltre 20 contadini del Paese ai quali sono state donate oltre 1800 piantine di orticole, per ritornare a coltivare ecotipi locali di ortaggi necessari nel giorno della sagra.





COMUNE DI SAN CASSIANO

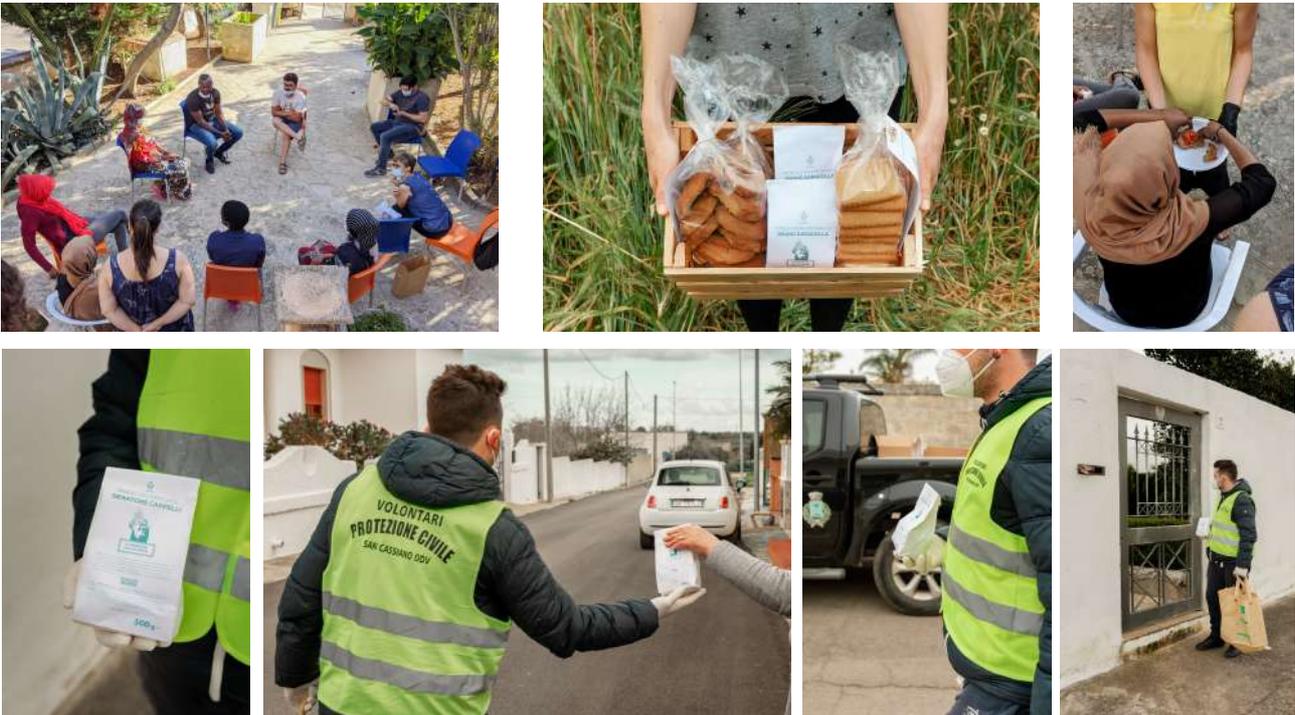
Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

Si sono poi avviate delle importanti azioni ecologiche per **abbassare il carico inquinante** della festa attraverso l'utilizzo di contenitori in bioplastica prodotti da risorse rinnovabili di origine agricola, e sulla valorizzazione dei contenuti culturali attraverso l'esposizione di opere **d'arte contemporanea** legate al tema della festa presso museo **MIAB** (Museo Iconografico dell'Arte Bizantina), l'organizzazione di **visite guidate** per i visitatori e **attività laboratoriali** per i più piccoli.



Dal 2020, nel pieno dell'emergenza sanitaria causata dal Covid-19, che ha paralizzato l'economia nazionale e lasciato in difficoltà numerosi cittadini, la comunità sancassianese ha deciso di offrire a chi ne ha più bisogno una parte del grano prodotto comunitariamente e che sarebbe servito per produrre la "massa" e il pane della sagra. Dalla farina ricavata, sono infatti stati confezionati un **"paniere solidale"** costituito da beni fondamentali a lunga conservazione come pacchi di frise e biscotti per affrontare le ristrettezze economiche che perdureranno anche dopo la conclusione della prima fase di blocco. Il cibo è distribuito grazie al coordinamento tra l'Amministrazione Comunale, la Caritas e le associazioni del territorio.





COMUNE DI SAN CASSIANO

Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

Inoltre in collaborazione con l'associazione "Sentirsi Casa - sancassianesi nel Mondo", una confezione di farina "La Farina del Santo" (così chiamata in onore a San Giuseppe), prodotta dalla coltivazione comunitaria di grano, è stata spedita ai **sancassianesi residenti lontano** che in questo modo hanno potuto unirsi in una simbolica "Taula" condividendo lo stesso piatto: la tradizionale "massa di San Giuseppe". Anche se a non è stato possibile condividere insieme il momento di festa, si è declinato in questi modi il significato del cibo che "diventa dono" in onore del padre putativo di Gesù.

Nel 2022 la festa ha continuato a vivere nel segno della solidarietà, e dal banchetto allestito grazie alla collaborazione con la Protezione Civile, è stato possibile acquistare confezioni di grano stumpatu Senatore Cappelli e di farina di grano Saragolla, il cui ricavato-è stato devoluto alla raccolta fondi dell'Unicef a sostegno dei bambini Ucraini sconvolti dal conflitto bellico.

L'offerta dei prodotti più buoni è diventato inoltre il modo per costruire un ponte tra generazioni. Al fianco della grande "tavola" devozionale, anche quella "dei bambini", nata in collaborazione con l'istituto comprensivo per continuare una preziosa opera di educazione ai valori fondanti della manifestazione. Entrambe erano imbandite con il grano, i lupini, e le farine autoprodotte, i pani devozionali cotti da un forno locale, i "vermiceddi" di grano saragolla impastati dalle sapienti mani della nonna ultranovantenne Assunta aiutata dai pronipoti, la "massa" realizzata a mano dalle "donne della massa", le "ncartellate" di grano maiorca opera di una pasticceria locale, i lampascioni del Parco dei Paduli, oltre che al miele, il vino, l'olio, finocchi, cavolfiori, fave, prodotti da aziende di giovani locali.

GRANO DECORTICATO SENATORE CAPPELLI

IL GRANO DI SAN GIUSEPPE

RURALIA

500g e

GRANO DECORTICATO SENATORE CAPPELLI

La ricetta - "GRANI STUMPATU"

INGREDIENTI GRANO decorticato "Senatore Cappelli" 500g

RURALIA

500g e

SEMOLA SEMI INTEGRALE DI GRANO SARAGOLLA

IL GRANO DI SAN GIUSEPPE

RURALIA

1 kg e

SEMOLA SEMI INTEGRALE DI GRANO SARAGOLLA

La ricetta - "MASSA DI SAN GIUSEPPE"

RURALIA

1 kg e

La sagra di San Giuseppe, negli ultimi anni ha segnato una partecipazione della comunità e di curiosi sempre crescente, sono migliaia i visitatori che il giorno della festa si riversano nel piccolo centro, nata dal forte legame con la "terra" è oggi l'occasione per riflettere sui temi della sostenibilità, della sovranità e sicurezza alimentare e sull'accessibilità al cibo di qualità. **Anche la prossima edizione della festa confermerà la direzione intrapresa in questi anni.**

La "partecipazione" delle comunità alla costruzione di un futuro condiviso, un agricoltura sana e "multifunzionale", la valorizzazione della cultura rurale mediante una comunicazione capace di sperimentare "nuovi linguaggi" legati all'arte e all'architettura sono infatti le basi per costruire un offerta capace di intercettare un turismo sano e responsabile, promuovere prodotti culturali e innovativi in tutti i mesi dell'anno, garantire un sostegno alle associazioni e agli abitanti che si occupano di organizzare eventi con una forte connotazione rurale.



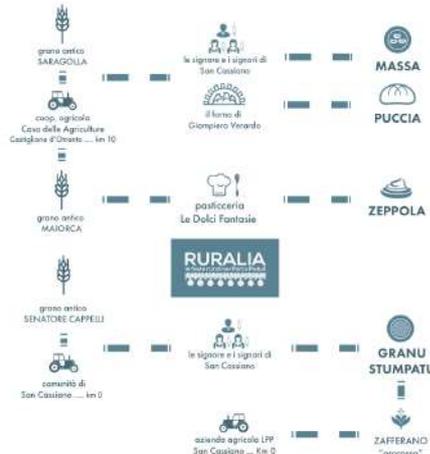
COMUNE DI SAN CASSIANO

Provincia di LECCE

C.A.P. 73020 – P.zza Cito n° 6 - Tel. 0836/992100 Fax n° 0836/992397 – C. F.83000750758

Grazie all'impegno degli uomini e delle donne, maestri fornai e pasticciieri di San Cassiano si sono sperimentati nuovi percorsi basati sull'agricoltura sostenibile a sostegno dell'autoproduzione.

Si è scelto di utilizzare farine da grani antichi coltivati nelle vicine campagne e moliti a pietra nel Mulino di Comunità.



Dott. Oronzo Lazzari