

IL 17 GENNAIO: SANT'ANTONIO ABATE

Cesare Farinelli

Anche in Valeggio si recitava il famoso detto mantovano:

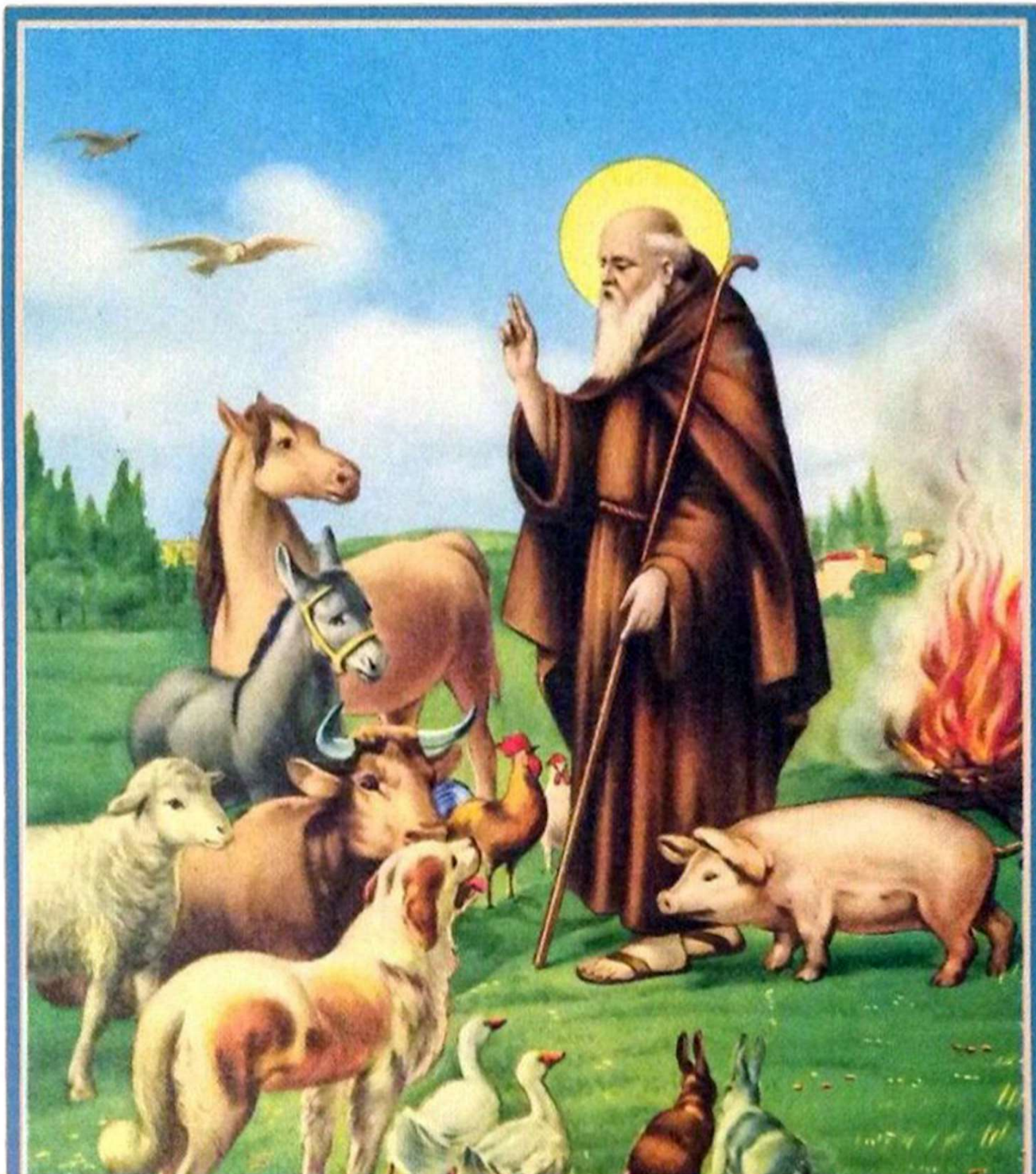
“Sant’Antòni chisulér al vegn al darsèt da snèr ma senza chisöl a da so al solèr!” = *“Sant’Antonio ciambellaio arriva il 17 gennaio, ma se non c’è la ciambella il solaio crolla!”*.

La ricorrenza di Sant’Antonio Abate (251-356 d.C.) era molto importante per tutta la gente contadina, in quanto era il Santo protettore degli animali domestici, dei macellai, degli allevatori, dei fabbri, dei maniscalchi, dei birocciai, dei bovari e dei veterinari. Era invocato anche contro l'*Herpes zoster*: *El fogo de Sant’Antòni* (il fuoco di Sant’Antonio), per la fertilità della terra e delle donne, e per fare trovare ciò che si era perso: *“Sant’Antòni da la barba bianca fame catàr quel che me manca!”*. La tradizione prevedeva anche la benedizione del sale, la donazione di salumi e regalie alla parrocchia, l’assaggio del primo salame stagionato (magari cotto sulla brace), e la spillatura del primo vino pigiato nell’ultima vendemmia.

Per la ricorrenza i sacerdoti giravano le campagne per benedire uomini e animali domestici, e per lasciare immagini di Sant’Antonio Abate che dovevano preservare da ogni male. La sera della vigilia del 17 gennaio, i rituali filò nelle stalle terminavano rigorosamente prima della mezzanotte poiché, secondo un’antica credenza, nel cuore di quella *magica notte* gli animali avrebbero parlato fra di loro. Alla fine delle celebrazioni religiose, nelle famiglie contadine si mangiava la focaccia di Sant’Antonio, il mantovano *Chisöl* (*famoso quello sfornato dal panificio Agnolini*). In alternativa si cuoceva sulla brace un *“Fugassì”*, un dolce povero che veniva insaporito con *“l’onto de cotechì”*, con il grasso risultante dalla bollitura dei cotechini. Oppure si usava il *“colà”*, grasso di maiale sciolto e conservato in vasi di vetro o di terracotta.

Il Santo Abate era chiamato anche *“Sant’Antòni del porsèl”*, perché era sempre raffigurato con un porcellino ai suoi piedi, in quanto patrono di tutti gli addetti alla lavorazione del maiale che iniziava il 30 novembre, giorno di Sant’Andrea, e terminava alla vigilia del 17 gennaio. Inoltre, per mitigare il bruciore del fuoco di Sant’Antonio, si usava spalmare sulle piaghe il grasso di maiale e/o il midollo contenuto nella mascella suina, vera *panacea* contro tutti i mali.

Veneratissimo, il suo nome è fra i più diffusi del cristianesimo e significa *«inestimabile, prezioso»*. Lo stesso Sant’Antonio di Padova (1195-1231), proprio per la stima verso il Santo Abate, scelse di mutare il proprio nome portoghese (*Fernando Martins de Bulhões*) con il suo.



QUESTA IMMAGINE ERA ESPOSTA IN TUTTE LE CASE CONTADINE, AFFINCHÉ IL SANTO DIFENDESSE LE PERSONE E TUTTI GLI ANIMALI, SPECIALMENTE I MAIALI. IL FUOCO FACEVA RIFERIMENTO ALLA VITA DEL SANTO E ALLA SUA PROTEZIONE DALL'HERPES ZOSTER, MEGLIO NOTO COME «FOGO DE SANT'ANTÒNI».



DAL 30 NOVEMBRE, SANT'ANDREA, AL 17 GENNAIO, SANT'ANTONIO ABATE, AVEVA LUOGO LA STAGIONE DELLA MAIALAZIONE. PIÙ CHE UNA TRADIZIONE, ERA UN RITO SACRO PER I CONTADINI CHE PREGAVANO «*SANT'ANTÒNI DAL PORSÈL*» AFFINCHÉ SIA I MAIALI CHE I RELATIVI «BALDACHÌGN» ANDASSERO A BUON FINE E GARANTISSERO IL SOSTENTAMENTO DURANTE L'INVERNO.



A SINISTRA, IL FAMOSO “CHISÖL” MANTOVANO, CHE IN VALEGGIO ERA SFORNATO OGNI 17 GENNAIO DAL NOTO “PISTÓR”, FORNAIO, ALVISE AGNOLINI, IL QUALE ERA SOLITO DIRE: “PUTÒST CHE SE PÈRDA 'NA TRADISSIÒ, LE MÈI CHE 'N PAÉS EL SE BRUSA!”-«PIUTTOSTO CHE UNA TRADIZIONE DI PERDA, È MEGLIO CHE UN PAESE BRUCI!» E A DESTRA “EL FUGASSÌ CÒT SU LA GRADÈLA”, UN IMPASTO DI POVERI ELEMENTI ARRICCHITO SOLO DALL’“ONT DE CODEGHÌ” CHE SI RICAVAVA DALLA BOLLITURA DEI COTECHINI.

UN’ALTRA ANTICA USANZA LEGATA A SANT’ANTONIO ABATE ERA QUELLA DELLA BENEDIZIONE DEL SALE, CHE POI ERA SOMMINISTRATO AGLI ANIMALI PER PROTEGGERLI DALLE MALATTIE.

