



SI ACCENDONO I FUOCHI CHE
CELEBRANO
IL SANTO PROTETTORE DEGLI
ANIMALI

16 GENNAIO

Ad Accettura rivive l'antica
consuetudine per Sant'Antonio Abate

Una volta all'anno i televisori restano muti e l'unità familiare, allargata ai condomini e ai vicini, si ricostituisce nella strada o nella piazzetta sotto casa intorno a un grande falò, che per antica tradizione si accende la sera del 16 gennaio, vigilia di Sant'Antonio Abate, protettore degli animali e guaritore dell'herpes zoster, volgarmente detta fuoco di Sant'Antonio.

Una consuetudine diffusa in tutta Europa, come ricorda l'antropologo scozzese James George Frazer ne *Il ramo d'oro*. " Da tempo immemorabile in certi giorni dell'anno i contadini di tutta Europa usavano accendere dei falò, per poi danzarci intorno o attraversarli saltando ". L'usanza è ancora oggi viva in molte località italiane con varie denominazioni : fanove, fracchie, focarazzi, falò delle feminate, fuochi delle aciduli, con il beneplacito della Chiesa, che, dopo averla invano combattuta, l'ha fatta propria, purgando lo spirito paganeggiante con la sovrapposizione di feste liturgiche dedicate a san Giovanni, santa Lucia, san Pietro, san Giuseppe, sant'Antonio Abate. Nell'area folclorica lucana, fuochi si accendono a Trivigno, Campomaggiore, Rotondella, Albano, Pignola, Calvello, San Mauro Forte, Abriola e al rione San Giacomo a Matera. Rispetto ad altre località, in cui si accende un solo fuoco, ad Accettura, per la ricchezza del patrimonio boschivo, se ne contano dai 25 ai 30. Nel tardo pomeriggio, nelle piazzette riparate dai venti si raccolgono tronchi, ceppaie e pezzi di legna, che l'esperto dispone a forma di cono, simile a una carbonaia. A sera, da un'apertura, posta alla base, si dà fuoco, alla presenza dell'icona del Santo, portato in processione al suono di zampogne Intanto, le donne del vicinato preparano la cena collettiva a base di salsiccia fresca, frittata di uova e rafano, e pastorale, carne di pecora o capra, cotta in acqua e sale, alla maniera dei pastori. Tra una portata e l'altro, si intonano canti popolari con l'accompagnamento dell'organetto e si commentano con arguzia e ironia i fatti del passato. La conversazione è interrotta dall'improvviso apparire di gruppi di ragazzi, armati di campane e lunghi bastoni, che compiono tre giri intorno al fuoco e poi lo colpiscono a dispetto, per farlo rovinare. Ogni grande vicinato allestisce il suo falò. Si fa a gara per preparare il fuoco migliore. Gli elementi che concorrono a determinare la bellezza del fuoco sono la perfezione della forma conica, le dimensioni, la varietà e l'allegria dei vicinali, l'abbondanza e la qualità del cibo e la bontà del vino. Queste valutazioni importano poco. Ciò che conta è spegnere il televisore per una sera e accendere un fuoco, intorno al quale sono sufficienti un buon bicchier di vino, un pugno di castagne e una chiacchierata per ricreare l'atmosfera poeticamente evocata da Rocco Scotellaro: "Voglio aria la sera e consumazione / di vino e castagne in compagnia / perché ognuno conta una storia / e insieme viene l'armonia" Anche quest'anno, per iniziativa dell'Ente Parco Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, dell'Amministrazione comunale e della Pro loco, degustazione di carni podoliche e salsicce alla brace intorno al fuoco di piazza del Popolo.