



Ti la Candilora le pizzelle

Ti la Candilora
2 febbraio - Candelora

Secondo la liturgia ufficiale è la Festa della purificazione di Maria, perché secondo la legge ebraica solo 40 giorni dopo il parto la donna poteva finalmente entrare nel tempio.

La festa terminava con la benedizione dei ceri e, al ritorno, la madre era accolta in casa con gioia. Il 2 febbraio la Chiesa cattolica celebra la presentazione al tempio di Gesù. Durante la messa si benedicono le candele, simbolo di Gesù "luce per illuminare le genti", come disse Simeone quando Gesù Bambino, così come richiedeva la legge giudaica riguardo ai primogeniti maschi, fu presentato al Tempio di Gerusalemme. Da qui proviene il nome "Candelora". Durante la messa le candele benedette venivano (e vengono) distribuite ai fedeli, che le conservano in casa e le accendono per proteggere la famiglia contro le calamità, per placare i temporali violenti, per proteggersi durante le epidemie, per aiutare le gestanti contro i parti difficili oppure per assistere un moribondo durante l'agonia.

Anticamente la festa si celebrava 40 giorni dopo l'Epifania, cioè nei giorni dal 13 al 15 febbraio e si rifaceva ai riti dei "Lupercalia" descritti da Ovidio. Giustiniano nel VI secolo la anticipò al 2 febbraio, 40 giorni dopo Natale, appunto.

Dice un proverbio conosciuto nel contenuto in tutta l'Italia: Ti la Candilora ti l'inviernu stamu fori, ma ci chiovi e tira vientu ti l'inviernu stamu intra. Cioè della Candelora dovremmo essere usciti dall'inverno, ma se piove, l'inverno deve ancora continuare con altre fredde giornate, per almeno 30 giorni ancora. Si dice anche che dalla Candelora ogni giorno meteorologicamente valga un mese, per cui il tempo meteorologico del giorno della Candelora vale per gennaio, il 3 vale per febbraio, il 4 vale

per marzo e così via.

Esiste un modo di dire brindisino: "Alli ddo la Candilora..." nel senso che una cattiva azione non sempre può essere subito per due volte consecutivamente, quindi ci si potrebbe aspettare una reazione da chi la sopporta, perché sente di avere gli strumenti per combatterla.

Siamo ancora in periodo di carnevale che si configura come momento di allegria, per cui ho pensato di proporre le pizzelle o fritte, panzerotti ripieni di mozzarella e pomodoro.

I brindisini di una certa età continuano a chiamarle pizzelle, i giovani nel linguaggio informale le denominano fritte; per tutti sono i panzerotti.



Pizzelle **Panzerotti**

Ingredienti: 600 grammi di farina tipo 0, 200 grammi di latte, 90 grammi di olio extra vergine di oliva, mezzo cucchiaino di zucchero, sale e mezzo cubetto di lievito di birra sciolto in un po' di acqua. Olio di oliva o di semi di girasole o di arachidi per friggerle.

Preparazione: impastate tutto fino a che si formerà una massa omogenea. Lasciate lievitare almeno un paio d'ore, quindi formate delle palline del diametro di 6/7 centimetri che farete lievitare ancora per un'ora, coperte da un panno bianco. Spianatele e farcitele con mozzarella precedentemente tagliata a pezzettini e fatta scolare dal liquido, con passata rustica di pomodoro condita con un po' di sale e, se volete, con l'aggiunta di quello che desiderate: prosciutto cotto fatto a pezzettini oppure un'oliva, ricotta forte (aścanti) o altro. Preparatele prima tutte, poi copritele con un panno di cotone e prelevatele a mano a mano per friggerle. Mangiatele calde. Con lo stesso impasto potete farle cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti circa, finché appariranno dorate.

Multisala



I film della settimana

Da venerdì 31 gennaio a mercoledì 5 febbraio

Sala 1

Odio l'estate

Ore 18.30-20.30 (domenica anche 16.30)

Sala 2

Hammamet

Ore 18.45 e 20.45 (domenica anche 16.45)

Sala 3

Me contro te, la vendetta del signor S

Ore 16.30 e 17.45

Tolo Tolo

Ore 19 e 20.30

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Dopo il Carnevale la Chiesa celebra il mercoledì delle Ceneri che apre la Quaresima nel rito romano. La sua data è ogni anno diversa, dal momento che dipende dal calcolo della Pasqua e, comunque, secondo il rito romano, oscilla dal 4 febbraio al 10 marzo.

Le ceneri, che provengono dai rami di ulivo benedetti l'anno precedente nel giorno delle Palme e poi bruciati, vengono benedette durante la messa.

Memento, homo, quia pulvis es et in pulvere reverteris, Ricordati, uomo, che sei polvere e polvere ritornerai: sono parole tratte dalla Bibbia (Genesi III, 19), che fanno riflettere sui momenti di licenziosità vissuti durante il Carnevale e sulla necessità di iniziare un periodo di penitenza per il perdono dei peccati commessi. Sono le parole che il parroco ripete durante la messa mentre, segnando una croce, cosparge le ceneri, simbolo di penitenza, sul capo dei cristiani. Ciò per ricordare la caducità dell'esistenza umana e il comune destino mortale.

Anticamente le Ceneri venivano cosparse pubblicamente ai penitenti che, dopo aver ricevuto la penitenza dal vescovo, aspettavano il giorno della riconciliazione vestiti di sacco. In seguito questa usanza venne meno e fu estesa a tutti i credenti.

All'inizio della Quaresima, all'incrocio tra due strade, veniva appesa la Quaremba, un fantoccio raffigurante una vecchia donna brutta, vestita di nero, in lutto per la morte del marito Carnevale. In una mano stringeva il fuso con la lana, nell'altra un frutto. Qualcuno appendeva alla cintura sette taralli, tanti quante erano le settimane che intercorrevano dal giorno delle Ceneri a Pasqua. La Quaremba veniva bruciata il giorno che precedeva la Pasqua, come se dalla morte dell'anno vecchio rinascesse il germe dell'anno nuovo.

Un tempo il mercoledì delle Ceneri era giorno di stretto digiuno, così come il venerdì santo. I brindisini rispettavano la tradizione: si recavano

a messa per ricevere l'imposizione delle Ceneri e digiunavano fino a sera consumando, quindi, un solo pasto nella giornata.

La cena serale era semplice e sempre a base di "magro", cioè pastina in brodo vegetale o in brodetto di pesce non costoso o verdure lessate condite con olio e limone.

Durante tutto il periodo quaresimale i fedeli partecipavano alle prediche del quaresimalista, un frate cappuccino che spingeva il cristiano a riflettere sui suoi peccati con prediche appassionate che colpivano il cuore e lo facevano sentire in colpa.

Donne e uomini assumevano comportamenti austeri, anche nell'aspetto: le donne non indossavano abiti colorati; in casa non si ascoltava musica con toni alti; durante il pranzo non si consumavano carne e formaggi, neppure quello da grattugiare sulla pasta al pomodoro. In sua vece si usava il pane grattugiato fritto.



Pasta col pane fritto

Ingredienti: 70/80 grammi di pasta a persona, olio extravergine di oliva quanto basta, acqua, sale. Pane grattugiato. A piacere un'acciuga a persona. Pepe o peperoncino a piacere.

Preparazione: tostate il pane grattugiato in una pentola con pochissimo olio, girando spesso affinché non bruci. Quando diventa dorato, spegnete e trasferitelo in una coppetta. Se desiderate l'acciuga, aggiungetela al pane appena tostato. Lessate la pasta in abbondante acqua salata rispettando i minuti di cottura, quindi scolatela e distribuitela subito nei piatti. Ognuno aggiungerà personalmente la quantità desiderata di pane abbrustolito.

Potete anche condire la pasta col sugo e usare il pane fritto come se fosse formaggio. Comunque potete aggiungere pepe o peperoncino, secondo il gusto.

Multisala



Ingresso
6 EURO

I film della settimana

Da sabato 28 febbraio a mercoledì 4 marzo 2020

Sala 1

Gli anni più belli

Ore 18.15 e 20.30

Sala 2

Sonic

Ore 16.30 e 18.20

La mia banda suona il pop

Ore 20

Sala 3

Si vive una volta sola

Ore 18.30

Odio l'estate

Ore 20.30

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate

Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414