

LE FESTE RELIGIOSE

Il primo maggio si celebra la Festa della Croce, con messa all'aperto sulla cima di monte Santa Croce.

-Il 17 maggio, giorno di San Pasquale, le statue dei Santi Martiri vengono trasferite in processione dalla Chiesa dell'Annunziata alla Basilica di San Nicandro.

-La domenica di Pentecoste si festeggia la Madonna delle Rose, presso l'omonima chiesetta sita in Via Pedemontana, dove per tutto il mese di maggio vengono celebrate sante messe.

-Il 13 giugno, nel centro storico, si svolge la processione di S. Antonio.

-Il 16, 17 e 18 giugno si festeggiano i Patroni della città: i Santi Martiri Nicandro, Marciano e Daria.

-Presso la chiesetta sita in zona Colle, il 2 luglio si festeggia la Madonna delle Grazie, preceduta da un novenario.

-Il 15 e 16 luglio si celebra la Madonna del Carmelo. Preceduta da un novenario, la festa si svolge nei pressi del Duomo, nella chiesa del Carmine della parrocchia di San Giovanni in Platea, dove termina la processione del 16 luglio.

-Il 2 agosto a Vallecupa (fraz. di Venafro) si festeggia la Madonna degli Angeli.

-Il Beato Padre Pio viene festeggiato il 23 settembre presso il Convento dei Frati Cappuccini, in Viale San Nicandro.

-La prima domenica di ottobre, a Ceppagna (fraz. di Venafro), si festeggia la Madonna del Rosario.

-Il giorno 11 novembre si svolge la festa di San Martino presso l'omonima parrocchia.

LE FIERE

-6 gennaio: Fiera "r' la Bfanìa" (dell'Epifania).

-2 febbraio: Fiera "r' la Cannlòra" (della Candelora).

-25 marzo: Fiera "r' la Lnziata" (dell'Annunziata).

-4 maggio: Fiera "r' l' ciammaruch' e r'cott'" (delle lumache e ricotte).

-17 maggio: Fiera "r' Sant N'cadriegl" (inizio delle festività di S. Nicandro).

-17 giugno: Fiera "r' Sant 'N'candr" (di San Nicandro) con bancarelle lungo Viale San Nicandro, fino al Convento dei Cappuccini.

-23/24 giugno: Fiera "r' San Giuann" (di San Giovanni), con compravendita di suini, ovini, equini e pollame. Era tradizione l'accoglienza dei forestieri nelle cantine, coi piatti tipici della cucina locale e vino a volontà.

-16 luglio: Fiera "r' ì Cuarmn" (del Carmine), con bancarelle e cianfrusaglie lungo corso Lucenteforte e Via Licinio.

-29 settembre: Fiera “r’ Sant Mchel” (di San Michele).

-8 dicembre: Fiera “r’ la Cuncèta) (dell’Immacolata) al culmine di una settimana di mercati, la “Fiera delle Fiere”, la più grande ed importante. Attirava autentiche folle di allevatori e contadini dalle Regioni limitrofe. Si svolgeva dietro la chiesa del Purgatorio e lungo la strada “Croce di Pozzilli”, una sorta di “supermercato” degli animali con maiali, cavalli, buoi, vitelli, pecore, capre, polli, tacchini e piccioni. Secondo tradizione nel suo genere era la più importante di tutto il Molise.

LA GASTRONOMIA:

Il prodotto tipico più celebrato è “i v’scuott” (il tarallo). Ottenuto impastando farina, olio extravergine d’oliva (rigorosamente prodotto da olive venafrane!), sale e finocchietti, “i v’scuott” si arrotola a treccia, si lessa e successivamente si inforna. Da qui “bis cotto”.

I “v’scuott” (stessa pronuncia e stesso articolo tanto al singolare quanto al plurale -magia del dialetto!-) è buonissimo, sia inzuppato nel latte che nel vino. Una qualità senza pari che incanta chi l’assaggia. Famoso il detto venafrano: I Signor manna i “v’scuott” a chi n tè i rient (Iddio manda il biscotto -la fortuna- a chi non ha i denti –non è in condizione di godersela-). I “v’scuott” si preparavano in occasione di cresime, battesimi e feste varie, soprattutto per i matrimoni. E’ infatti assai diffuso il motto popolare: “quand c’ magnamm st’ v’scottra?” (quando mangeremo i biscotti? –un modo simpatico di dire: “quando ti sposi?”-).

Un’altra prelibatezza erano “L’nocch” (le chiacchiere napoletane). Il termine nocch’ deriva da “fiocco”, con evidente richiamo alla loro forma. Molto semplice la ricetta: farina, zucchero, uova, olio d’oliva (oggi inopportunosamente sostituito dal burro) e liquore aromatico. A cottura avvenuta si cospargono di zucchero. A Venafro si usa mangiarle in particolare a Pasqua e Carnevale.

La pastiera di riso è un dolce tipico di Venafro. Realizzata con pasta frolla, riso cotto nel latte e cannella, zucchero, uova, frutta candita e ricotta, con l’aggiunta di un liquore aromatico. Servita calda è un dolce buonissimo che nel periodo pasquale è d’obbligo nelle case dei Venafrani.

I “C’ciariegli” (piccoli ceci), devono il nome alla loro forma. Dolci tipici del capodanno si preparano con uova, farina, zucchero e buccia di limone: si friggono e si passano nel miele caldo. Ottimi da spiluccare.

I “Sciusc” (da soffio, ad indicare la loro morbidezza) sono dei cerchietti che si impastano con infuso di rosmarino, buccia d’arancia e di mele, fico secco, cannella, chiodi di garofano e vino bianco. Il tutto si frigge nell’olio (sempre rigorosamente venafrano doc). I “sciusc” si preparano a fine anno, a S. Silvestro.

Anticamente, a San Silvestro, si usava andare casa per casa a cantare “sciusc e p’ sciusc”, un motivetto che consentiva di ricevere in premio la “delizia” ancora fumante, magari abbinata ad un buon bicchiere di vino.

Il baccalà “alla m’ntanara” deriva da “m’ntan” (frantoio) e non da “montanara” come sarebbe facile supporre. Piatto tipico di dicembre, il periodo della molitura delle olive, è nient’altro che baccalà lessato immerso nell’olio appena uscito dalle mole, fritto con aglio e peperoncino. Una delizia, da mangiare con il pane fatto in casa.

Anche il baccalà “ch’i puorr” (coi porri) è un piatto tipico venafrano, caratterizzato dall’abbondanza delle verdure. Occorre friggerlo coi porri ed il pomodoro, aggiungendo del peperoncino. Un piatto invernale assai gradito, soprattutto se fumante.

Il “cuanscion” (qua nessuno) è una specialità realizzata con pasta frolla ripiena di bietole, olive ed acciughe. Erano il pasto tipico del Venerdì Santo e il nome ne sottolinea la prelibatezza: “qua nessuno” (non lo divido con nessuno).

Le “p’zzell” sono frittelle ripiene di cavolfiori, di baccalà o di alici. Anche le “p’zzell” sono una pietanza tipica del Venerdì Santo, giorno in cui assolutamente non si mangia carne.

I “Turciniegl” (attorcigliati) sono prodotti con pasta di pane arricchita da strutto e “cicur” (ciccioli) di maiale. Si preparano soprattutto nel periodo freddo, in cui tradizionalmente si ammazza il maiale.

La “frttata r’ Pasqua” (frittata di Pasqua) si prepara con tantissime uova, da 33 (gli anni di Cristo) in su, fino a 100. Vi si amalgamano le interiora di agnello lessate e tagliate a pezzettini e la “nptella” (specie di menta selvatica)

La “pulenta ch’ì caurigl” (polenta verde) si ottiene invece mischiandola ai cavoletti “poverelli”, che nel dialetto venafrano diventano “caurigl”, dalla fusione delle due parole. E’ un piatto da gustare soprattutto se la polenta viene riscaldata aggiungendo olio, aglio e peperoncino.

LE TRADIZIONI:

I “favor r’ San Giuseppe” (falò di san Giuseppe) sono i caratteristici fuochi notturni che, nella notte del 19 marzo, oltre a testimoniare la devozione al Santo, annunciano la primavera.

I Venafrani sentono molto questa tradizione, tant’è che anche i giovani si ritrovano tutti intorno al fuoco, a cantare, ballare e mangiare. E’ un momento di grande socializzazione, in cui si rinfocola lo spirito della “venafranità”.

La “corsa ri ciucc” (corsa degli asini) si svolge a S. Nicandro, dentro al catino del Verlascio, l’antico anfiteatro romano. Una sorta di piccolo palio, seppure vissuto in tono scherzoso.

I “carr r’ Carnval” (Carri di Carnevale) sfilano per le strade della città per festeggiare insieme l’ultimo di carnevale (il martedì che precede le Ceneri) fra canti, balli e allegorie. Sono la gioia soprattutto dei più piccini, che sembrano ignorare del tutto il freddo pungente del periodo, al culmine dell’inverno. Un tempo il Carnevale ruotava attorno alla “follia”, la maschera venafrana impersonata da una donna che aveva il compito di coinvolgere e trascinare l’intera città nel turbine del Carnevale.

La “rotta r’ l’ p’gnat” (rotta delle pignatte) e “gl’albr r’ la cuccagna” (l’albero della cuccagna) sono giochi popolari che si svolgono intorno al castello Pandone in occasione della festa dedicata alla Madonna delle Grazie, il 2 e 3 luglio. E’ il periodo giusto per gustare la gastronomia estiva ed i sottaceti.

LE USANZE:

La “Nferta r’ Caprann” (l’offerta di Capodanno: era il regalo che i bambini si aspettavano dai

genitori, dai nonni e dai parenti in occasione del Capodanno. Si alzavano di buon'ora e "vrzella" (borsetta) alla mano correvano a porgere gli auguri ricevendone in cambio monetine o dolci.

"I Cummìt" è la caratteristica Pasquetta che a Venafro, contrariamente a quanto accade nel resto d'Italia, non si celebra il lunedì dell'Angelo, ma il giorno successivo. Una posticipazione dettata dal fatto che il giorno seguente la Pasqua viene dedicato a "i Puntfcal" (il Pontificale), una messa in Cattedrale durante la quale il Vescovo, al termine di una lunga predica, benedice Venafro e le sue frazioni.

Dopo la messa mattutina del giovedì santo le campane delle chiese venivano "legate", ossia smettevano di suonare fino alla vigilia di Pasqua. Dopo la messa di sabato le campane venivano "sciolte" e cominciavano a suonare tutte assieme. Allo "sciogliersi" delle campane le mamme facevano stendere i bimbi a pancia in giù, ritenendo che tale gesto li avrebbe protetti per tutto l'anno dal mal di pancia. I bambini ancora incapaci di reggersi in piedi, invece, venivano poggiati a terra nella convinzione che in tal modo avrebbero imparato a camminare più in fretta.

Un'altra insolita usanza legata alla settimana di Passione era quella di recarsi a lavare pentole, padelle e teglie alla fontana "r' la rotta" (della grotta), una fontana in prossimità delle "quattro cannelle". Le donne strofinavano accuratamente le loro pentole con sabbia, cenere ed erba selvatica; dopo averle risciacquate alla fontana della grotta le lasciavano ad asciugare al sole, dove il rame brillava come nuovo.

I GIOCHI DI UNA VOLTA:

-Gioco del "Mazza e piùz" (mazza e piolo): Consisteva nel picchiare la mazza sull'estremità di un piolo in modo da farlo sollevare da terra e poi colpirlo con forza a mezz'aria, per scaraventarlo il più lontano possibile

-Gioco dell'"Arancio, mela e pera": in due facevano roteare la corda attorno ad un terzo che, saltellando per evitare di incespicarne, ripeteva senza sosta "arancio, mela e pera – arancio, mela e pera". Al primo saltello errato la corda si fermava e al centro passava chi all'inizio del gioco aveva scelto il nome corrispondente al frutto pronunciato al momento del saltello sbagliato.

-Gioco delle “vricc” (sassolini): Si giocava con cinque sassolini a testa. L’abilità consisteva nello scagliare un sassolino in aria e riafferrarlo al volo dopo aver raccolto, sempre con la stessa mano, gli altri quattro sassolini da terra.

-Gioco del “Uall ciuopp” (gallo zoppo): si disegnava a terra una grande tabella con scritti a gesso i giorni della settimana. Saltellando su un solo piede occorreva far avanzare un sasso evitando che uscisse dal percorso tracciato. Chi riusciva a percorrere senza interruzioni l’intera “settimana” prendeva un punto. Con sette punti la vittoria era assicurata.

-Gioco de “i cuavaglion” (il cavallone): un gioco maschio, riservato ai ragazzi già cresciuti o comunque di forte costituzione fisica. I componenti di una delle due squadre si disponevano chini uno dietro l’altro, contro un solido appoggio (un muro o un palo), mentre quelli dell’altra squadra, dopo una breve rincorsa, saltavano in “groppa”. Era una gara di resistenza; quando chi stava sotto crollava il gioco riprendeva a ruoli invertiti.