



## Notte di San Giovanni tra culti, riti propiziatori e buon cibo

**Nella notte più corta dell'anno e in quello che viene definito l'altro solstizio d'estate, in Puglia si gustano piatti dal sapore deciso, si prepara un buon nocino e si praticano riti beneauguranti**



Notte di San Giovanni in Puglia (Foto © La Gazzetta del Gusto).

La notte di San Giovanni in Puglia, a cavallo tra il 23 e il 24 giugno, è ricca di mistero, tradizioni e buon cibo. In realtà, la tradizione popolare vuole che al Santo siano dedicati ben tre giorni di festa tutt'oggi celebrati a Bari ma anche nella valle d'Itria, tra i trulli di Alberobello e le bianche case di Locorotondo.

## La leggenda di San Giovanni il Battista

Ai tre giorni, che fanno pensare al Natale per la lunghezza dei festeggiamenti, è legata la **leggenda di San Giovanni "il Battista"** che avrebbe dormito per tre giorni e tre notti consecutive al punto che nemmeno Gesù sarebbe riuscito a svegliarlo. Quando ci riuscì, al terzo giorno, Cristo gli disse: «**leri è stato il tuo onomastico e non te ne sei accorto!**» e, da quel momento sarebbe stata introdotta questa lunga festa.

## Notte di San Giovanni in Puglia: falò, rugiada e ricette propiziatorie

Se il calendario vuole che il solstizio canonico cada il 21 giugno, nonché la giornata più lunga con la notte più corta dell'anno, le credenze popolari e cattoliche lo fissano al 24 giugno, in corrispondenza della **natività del santo che battezzò Gesù**.

Da qui l'unione del sole e della luna, due elementi che richiamano il fuoco e l'acqua utilizzata per il battesimo e che – in questa lunga notte – convolano a nozze, dando vita ai famosi **falò di San Giovanni**

e all'uso della rugiada per purificarsi.

Secondo le credenze popolari, i numerosi riti legati alla ricorrenza nonchè alcuni alimenti particolari avrebbero il potere di far avverare molte ambizioni, dalla scoperta del futuro sentimentale alla guarigione di malanni.

### **Du vermicidde alla San Giuannidde, il piatto della festa**

In Puglia, la **notte di San Giovanni** viene festeggiata da secoli e la festa è una di quelle ricorrenze sopravvissute alla modernità. Per tradizione chi si chiamava Giovanni e abitava tra i vicoli del centro storico, aveva il compito e l'onore di addobbare la propria "corte" e servire un piatto tipico della festa ossia i "**du vermicidde alla San Giuannidde**" o spaghetti alla San Giuannidde.



Du vermicidde alla San Giuannidde (Foto © www.puglia.com).

Il piatto, cucinato soprattutto d'estate, in realtà si può trovare sulle tavole pugliesi e non solo, in qualsiasi periodo dell'anno. La **ricetta originale** prevede l'utilizzo del **pomodoro fresco**, dei **filetti di acciughe** (non richiesti nella versione lucana, ma basilari in quella pugliese e calabrese), dei **capperi** e delle **olive nere**.

### **Menuicchie che la recotta marzoteche**

Col passare degli anni, accanto agli spaghetti si sono aggiunti i "**menuicchie che la recotta marzoteche**", dei cavatelli conditi con la [ricotta marzotica](#), salata e dal sapore ricco di gusto.

Alla fine del pranzo barese di San Giovanni, il frutto che non poteva e non può mancare sulla tavola è il **fiorone**, il fico, che gli abitanti del capoluogo chiamano "**le chelumme de San Geuanne**" recitando «*San Geuanne San Geuanne, pigghe chelumme e ammine 'nganne*».

### **Una grande festa che coinvolge anche la valle d'Itria**

Le abitudini collegate alla **notte di San Giovanni in Puglia** non si limitano a Bari in quanto sono

ben radicate nel passato e nei ricordi degli anziani della **valle d'Itria**, tra Alberobello e Locorotondo.

I veterani di questa festa ricordano che le famiglie accendevano i fuochi per bruciare le vecchie erbe necessarie a rendere di nuovo la terra fertile e pronta per la semina.

Le erbe miracolose e medicamentose erano anche ritenute meritevoli di scacciare la mala sorte, come l'**Iperico** anche detto "**scacciadiavolo**" e che si trova ancora in erboristeria.

## **Noci e nocino, la raccolta a piedi nudi sulla rugiada**



Il nocino.

Un'altra usanza legata alla **notte di San Giovanni** è quella di raccogliere le noci, proprio mentre il sole sta sorgendo e di farlo a **piedi nudi per dare vitalità alla pianta e per bagnarsi con la rugiada**, altro elemento naturale importantissimo in questa festa.

Le noci, che devono essere verdi e quindi ancora acerbe, servono per produrre il **nocino** che un tempo, quando le medicine erano poco utilizzate, veniva adoperato per guarire qualsiasi tipo di malanno.

---

Per il delicato rosolio, le noci vengono macerate in alcol per **quarantacinque giorni**, unitamente ad altri ingredienti come la cannella, i chiodi di garofano e i limoni.

## **Notte di San Giovanni in Puglia: albumi di uova di gallina e fave ti dicono chi sposerai**

Le pratiche divinatorie che si avvalgono dell'utilizzo del cibo, non finiscono qui. Uno dei rituali più frequenti nella Valle d'Itria, e in molte altre zone della Puglia, è quello in cui si utilizzano gli **albumi di uova di gallina**. Questi venivano messi in acqua ed esposti tutta la notte alla miracolosa rugiada della **notte di San Giovanni**; le donne nubili, al loro risveglio, potevano presagire il mestiere del futuro marito dalle forme assunte da questi albumi.

Per le giovani donne in età di matrimonio, non si utilizzavano gli albumi ma delle **fave secche** da mettere sotto il cuscino: una fava senza buccia presagiva un marito senza dote, una senza nasello presagiva un matrimonio sobrio e, infine, una con la buccia assicurava un matrimonio prospero.

Al risveglio la fanciulla doveva pescare a caso una di queste fave e, da qui, intuire la sorte matrimoniale che il futuro le avrebbe riservato.

## **Le lumache per allontanare il malocchio**

A concludere l'elenco di queste tradizioni c'è un piatto che potrebbe far storcere il naso a qualcuno, ma che invece in passato era alla base della dieta dei contadini: **le lumache**.



Notte di San Giovanni in Puglia: ricette propiziatorie e riti (Foto © www.puglia.com).

In molte zone d'Italia, le lumache vengono cucinate in occasione della festa di San Giovanni e avrebbero il potere di **allontanare sfortuna e malocchio**.

Da nord a sud, passando per il famoso piatto romanesco che prevede il pomodoro, troviamo **diverse ricette e tante varietà di lumache** tra cui quelle di vigna e quelle più piccole, che si trovano nel sud Italia.

Nella ricetta che si cucina in occasione di San Giovanni si impiegano le lumache più piccole, in pugliese **Monachelle** (*ciamaruchedd* alla barese), e non si aggiunge il pomodoro.

Le lumache vengono cotte nell'aglio, un'altro ingrediente legato alla superstizione perchè allontanerebbe le megere. Dopo il processo di depurazione, che dura due giorni, si mette tutto sul fuoco e possibilmente davanti ad una luce accesa; quando tutte le lumache saranno uscite dal guscio, si potrà alzare la fiamma.

L'ultimo passaggio prevede l'aggiunta dell'aglio, del prezzemolo, dell'olio e, se si vuole, di odori vari.

#### **Data di creazione**

18/06/2019

#### **Autore**

simona-delre