

08/02/10

## Carnevale in Campania: Le Quadriglie di Palma Campania, dal 14 al 16 febbraio



**Il Carnevale apre il ciclo primaverile, con maschere, musica e canzoni che celebrano la tradizione popolare: le delizie gastronomiche della cucina partenopea accompagnano le esibizioni e moltiplicano l'allegria.**

La spiegazione etimologica della denominazione *carnem levare* (con esplicito riferimento alla prescrizione cristiana di non mangiare carne durante i venerdì di Quaresima, o *carnem laxare*, da cui il più ricercato termine "carnasciale") rimanda ad un tempo in cui la ricorrenza del Carnevale aveva già assunto un carattere definito nel calendario cristiano e veniva celebrata appunto come apertura del periodo quaresimale.

Giovanni Battista del Tufo, descrivendo ciò che il Carnevale rappresentava nel XVI secolo a Napoli, lo definisce: "Ritratto o modello delle grandezze, delle letizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli".

Era infatti la festa dell'aristocrazia Napoletana che prendeva parte, mascherata, a tornei di caccia, cavalcate e soprattutto ai lussuosi ricevimenti organizzati dalla corte Aragonese. Nel XVII secolo le mascherate iniziarono ad esercitare notevole fascino anche sul popolo, che prese ad organizzare un Carnevale della plebe scendendo a far festa nelle piazze della città, soprattutto in Piazza del Carmine, mentre l'aristocrazia si mescolava alla folla mimetizzata dietro le maschere tradizionali, a metà fra il comico e il demoniaco.

Fu nel periodo del regno Borbonico a Napoli che il Carnevale conobbe il suo momento di grande gloria, festeggiato con sfarzosissime sfilate e con variopinti carri allegorici, arricchiti con squisite cibarie tipiche della tradizione popolare, che venivano in seguito saccheggiate. Nel secentesco Carnevale Spagnolo si ravvisa il nucleo originario del Carnevale di Palma Campania, caratterizzato dalle Quadriglie, (dallo spagnolo "cuadrilla", termine che indicava la disposizione delle maschere per righe di quattro).

Attualmente sono nove le Quadriglie che si sfidano in una gara musicale, con la Banda diretta dal Maestro di Quadriglia che si esibisce nel Canzoniere, mentre la Piccola Banda tiene il tempo al ritmo di strumenti tipici dell'antica cultura popolare partenopea: "rancascia", "tammuriello", piatti e cimbali, tricabballacche, scetavaiaasse, ('o lignamme)

Dopo una settimana di "prove ufficiali" nel Villaggio delle Quadriglie, la Domenica dell'Esordio ha inizio il triduo culminante dei festeggiamenti del Carnevale di Palma Campania. Ciascun Maestro di Quadriglia guida la quadriglia affidatagli fino alla Piazza accennando solo poche note del Canzoniere, onde dare spazio alla "canzone d'occasione", che presenta scherzosamente il Tema dell'Anno: scritta in dialetto sulle note di una canzone famosa e stampata su volantini colorati, viene distribuita alla folla (l'usanza si ispira ai "Cartelli dei Carri" Spagnoli).

Il "Lunedì del Passo", le quadriglie sfilano senza costume, segnando appunto "il passo", al ritmo della marcia che le caratterizza, concedendo al pubblico qualche piccola anticipazione del canzoniere. Ma è il Martedì Grasso che la festa culmina ed è celebrata in tutto il suo splendore.

Dopo aver sfilato lungo l'itinerario designato, ciascuna quadriglia, sgargiante del colore dei vestiti a tema, raggiunge le piazze eseguendo l'intero canzoniere, per ripeterlo nella grande esibizione finale, dove la bravura del Maestro, l'originalità e la bellezza dei costumi, l'abilità musicale delle bande e la capacità della Quadriglia di accordare armonicamente "o lignamme" alla musica decreterà il vincitore dell'ambito Palio.

Dire Carnevale vuol dire anche Gastronomia Tradizionale. Tra il XVII e il XVIII secolo entrò in voga, durante i giorni del Carnevale, l' "Albero della Cuccagna", un palo insaponato in modo da rendere difficile ai partecipanti l'arrampicarsi fino alla cima per afferrare le varie delizie poste in bella vista, che andavano dai vini ai salumi e ai dolci.

Il termine 'Cuccagna' sta infatti per "paese delle meraviglie, del piacere e delle delizie", e anche a Palma Campania l'allegria dalle esibizioni musicali e delle maschere è accompagnata dai piatti della genuina tradizione locale preparati in ogni casa e ristorante.

Le delizie della cucina di Carnevale partenopea sono rappresentate dalla classica lasagna e dalle polpette, le bracioline e la pizza di scarole, le patate novelle fritte e i "friarielli", senza certo dimenticare i dolci quali i migliacci, struffoli, chiacchiere, sanguinacci e zeppole.

Ricette antiche, tramandate da secoli, che appartengono alla specifica concezione gastronomica della tradizione Napoletana della Cuccagna e del suo significato di "abbuffata", ossia del saziarsi abbondantemente col buon mangiare, inaffiato dagli ottimi vini del territorio vesuviano, prima di iniziare il lungo digiuno Quaresimale. "Abbuffata" che chiude l'originale manifestazione...mentre già si comincia a pensare al tema dell'anno successivo!

Tutte le informazioni e il programma completo su [www.carnevalepalnese.eu](http://www.carnevalepalnese.eu)

Maddalena Venuso  
venuso@studiosema.it

**Annunci Google** [Cialde Caffè](#) [Vino Amarone](#) [Vino Sicilia](#) [Hotel a Aprica](#)