

La collaborazione a Studi Cassinati si intende a titolo gratuito.

Articoli, foto, ed altro, inviati in redazione, anche se non pubblicati, non vengono restituiti.

Si raccomanda di inviare i testi per posta elettronica o supporti informatici al fine di evitare eventuali errori di battitura.

Il contenuto e l'attendibilità degli articoli pubblicati sono da riferirsi sempre alla responsabilità degli autori.

Non si accettano testi tratti da altre pubblicazioni o scaricati da internet senza l'autorizzazione degli autori.

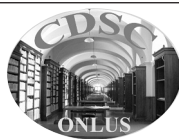
Copie arretrate sono disponibili presso i punti vendita segnalati. Possono, tuttavia, essere richieste alla redazione versando un adeguato contributo per le spese di spedizione.

La spedizione gratuita a domicilio è riservata ai soli soci.

Punti vendita:

- Libreria Ugo Sambucci, V.le Dante, 59
03043 CASSINO
Tel. 077621542

- Libreria Mondadori,
Corso della Repubblica,
160
03043 CASSINO
Tel. 077622514



Centro Documentazione e Studi Cassinati onlus

STUDI CASSINATI

Bollettino trimestrale di studi storici del Lazio meridionale

Anno XIV, n. 4, Ottobre - Dicembre 2014

www.studicassinati.it - info@studicassinati.it

Autorizzazione del Tribunale di Cassino N. 1/2001

La quota associativa annuale al CDSC onlus è pari a

€ 35.00

e può essere versata con bonifico, codice Iban:

IT 09 R 07601 14800 000075845248

oppure sul **c.c.p.: 75845248** (Codice SIA: **BE7JI**)

intestato a:

Centro Documentazione e Studi Cassinati onlus

Via S. Pasquale - 03043 CASSINO FR

Direttore: *Gaetano de Angelis-Curtis*

Direttore Responsabile: *Giovanni D'Orefice*

Vice Direttore: *Arturo Gallozzi*

Coordinatore: *Chiara Mangiante*

Segretario di Redazione: *Fernando Sidonio*

Redazione: *Ilenia Carnevale, Domenico Cedrone, Erasmo Di Vito, Costantino Jadecola, Gaetano Lena, Alberto Mangiante, Giovanni Petrucci, Fernando Riccardi, Maurizio Zambardi.*

Recapito: G. de Angelis-Curtis, Via G. Curtis

03044 CERVARO - info@studicassinati.it

Stampa: Tipografia Ugo Sambucci - Cassino

Tel. 077621542 - Fax 0776311111

In 1^a di copertina: *Aquinum*, Terme Centrali. Statua femminile con popolo, in marmo bianco (foto G. Murro).

In 4^a di copertina: Ripresa delle attività scolastiche A.S. 1944-45: scolaresca del plesso di Santa Lucia, Cervaro.

In questo numero

- Pag. 243 G. Ceraudo, G. Murro, V. Petrucci, A. Ugolini, V. Vitale, *Area archeologica di Aquinum. Nuove scoperte presso le Terme Centrali.*
- “ 249 M. Zambardi, *Gli affreschi tre-quattrocenteschi di San Pietro Infine.*
- “ 255 C. Jadecola, *Un'antica tradizione della famiglia Pelagalli di Aquino. Le fave dei morti.*
- “ 258 F. Riccardi, *Il brigantaggio postunitario nella zona di frontiera.*
- “ 262 L. Meglio, *13 gennaio 1915. Il terremoto a Sora.*
- “ 267 G. Petrucci, *Aggressioni e stupri degli uomini in tonaca a strisce nel Casinate (1943-44).*
- “ 272 C. Mangiante, *The Miracle of Cassino e la filmografia del Piano Marshall.*
- “ 277 A.M. Arciero, *Piedini scalzi e voglia di ricominciare.*
- “ 279 F. Carcione, *Il beato Luca Spicola da Pontecorvo.*
- “ 289 Presentazione del libro *Terrazza Cervaro*. Intervento di A.M. Arciero.
- “ 296 A. Mangiante, *Alcune notizie sull'antica Torre campanaria di Cassino.*
- “ 299 Ricordo di Eugenio Maria Beranger.
- “ 302 M. Dell'Omo, *L'Archivio di Montecassino e Don Faustino Avagliano.*
- “ 312 SEGNALAZIONI BIBLIOGRAFICHE.
- “ 314 ELENCO DEI SOCI 2014
- “ 317 PUBBLICAZIONI CDSC
- “ 319 Indice Annata 2014

Per mancanza di spazio questo numero del bollettino non riporta *L'Editoriale*

**STUDI CASSINATI è anche on line all'indirizzo:
www.studicassinati.it**

dove sono consultabili anche tutti gli arretrati e nella sezione «PUBBLICAZIONI» è possibile leggere integralmente, in formato PDF, alcuni libri pubblicati dal CDSC-Onlus.

Un'antica tradizione della famiglia Pelagalli di Aquino Le fave dei morti

di

Costantino Jadecola

Il luogo dell'evento era all'altezza del civico 11 di via Giovenale dove ancora oggi c'è un grande cancello in ferro. E proprio l'apertura di quel cancello, al di là del quale si consumava la sua preparazione, segnava la fine di un'attesa che per qualcuno si protraveva, ma dall'altra parte del cancello, da quando la prima luce del giorno non si era ancora sostituita alle ultime tenebre della notte, tanto l'evento era desiderato. Un evento che all'inizio, forse, doveva essere limitato a un atto di generosità della famiglia Pelagalli a beneficio dei poveri del paese ma che poi, nei primi decenni del '900, perse la connotazione originale e divenne una tradizione bella e buona con una sua precisa cadenza annuale il giorno dei defunti, il 2 novembre. Si ha motivo di ritenere che possa essere stata questa la molto generica origine della distribuzione delle fave il mattino dei giorni dei morti, un tempo una delle più sentite usanze di Aquino, la quale, deve supporre, doveva avere radici molto, molto antiche, se nessuno della famiglia Pelagalli, che pur annoverava tra i suoi esponenti anche di molto attenti alla storia del casato, è mai riuscito a venire a capo delle cause che motivarono quell'atto di generosità, ovvero non solo a imbattersi in un'origine meno generica ma in qualcosa che potesse nel contempo beneficiare anche di un adeguato supporto storico.

Come si è accennato, l'evento consisteva nella distribuzione di fave cotte accompagnate da una fetta di pane rosso, ovvero di pane prodotto con l'utilizzo di farina di "ràn-ninie", cioè granturco o mais, che dir si voglia, e si svolgeva presso il grande cancello attraverso il quale da via Giovenale si accedeva nel cortile interno del palazzo dei Pelagalli che era appunto il luogo deputato alla cottura delle fave ed alla preparazione dell'intero rito.

Fin dall'estate precedente i Pelagalli erano soliti "accantonare" per questa loro iniziativa almeno un paio di tomoli di fave e altrettanti di granone, ovvero un quintale circa sia dell'una che dell'altra specie; l'organizzazione vera e propria, invece, si concentrava nei giorni immediatamente precedenti il 2 novembre. Per prima cosa si poneva la massima cura nella selezione e nel lavaggio delle fave che, in quanto secche, venivano tenute in acqua anche per più giorni affinché si ammorbidissero il più possibile per favorirne quindi la successiva cottura. Era poi la volta della preparazione del pane nella consueta forma di pagnotte non eccessivamente grandi, pane che veniva cotto, naturalmente *in loco*, con una serie di "fornate" effettuate nei tempi più prossimi all'evento affinché la genuina fragranza si conservasse al meglio sino al momento della sua consumazione.

Era poi la notte fra il primo ed il 2 novembre quella in cui ogni cosa doveva essere messa a punto per essere infine pronti, se non alle prime luci del giorno, comunque appena

dopo, al tanto atteso rito della distribuzione. Al centro della scena c'erano due o anche tre grosse caldaie di rame, i cosiddetti callaroni, alimentate da un fuoco di tutto rispetto che oltre a mantenere la temperatura dell'acqua in esse contenuta a una gradazione massima e costante, consentiva agli addetti ai lavori di poter beneficiare di un quanto mai necessario tepore visto che non solo si operava a cielo aperto ma che per di più era, appunto, anche notte. La cottura andava avanti praticamente per ore. Poi, prima che essa fosse ultimata,



le fave venivano aromatizzate con un soffritto di cipolle e beneficiavano quindi di una generosa annaffiatura di olio di oliva; contestualmente si provvedeva ad affettare le pagnotte di pane.

Al di là di ciò, però, l'occasione era di quelle classiche in cui le circostanze alimentavano tra coloro i quali erano impegnati a prestare la loro manodopera reminescenze riferite al buon tempo andato. E, allora, le storie si susseguivano ad altre storie, tra un assaggio di fave (tanto per controllarne la cottura), un pezzo di pane rosso (tanto per verificarne l'abbinamento) e un buon bicchiere di vino che, se almeno in quella circostanza con le fave non c'entrava niente, comunque non guasta mai.

E quando albeggiava era ormai tutto pronto. Non solo all'interno del cortile ma anche all'esterno, al di là del grande cancello, dove, intanto, si era andata vieppiù ingrossando la schiera di coloro che per nessuna cosa al mondo avrebbero mai rinunciato alla loro razione di fave e di pane rosso. Cosicché, una precedenza non rispettata costituiva, inevitabilmente, l'occasione per accese discussioni, non prive di coloriti annessi e connessi, le quali, se non altro, contribuivano in qualche misura a far lievitare la temperatura corporea che, data l'ora e la stagione ma soprattutto la precaria consistenza degli indumenti, per forza di cose era quella che era.

Poi, circa le sette, il via alla distribuzione con l'apertura del grande cancello: era l'inizio della festa, di una festa che, a quei tempi, dire desiderata è dire poco: il consueto vociare che aveva sin lì accompagnato l'attesa acquisiva tonalità superiori mentre si cercava, intanto, di guadagnare posizioni; sul fronte opposto, invece, grande era la pazienza degli addetti ai lavori vuoi per cercare di soddisfare le inevitabili sollecitazioni per una più generosa elargizione di fave vuoi per placare i bollenti spiriti infiammati, quasi sempre, da una violata priorità. Ma, tutto sommato, il tutto si svolgeva in assoluta compostezza anche

perché, in fondo, il fine era comune: beneficiare di una buon porzione di fave e di una fetta di pane rosso. Di cui, peraltro, grazie a Dio, ce n'era a sufficienza.

Poiché i piatti di plastica non erano stati ancora inventati, né, in verità, se ne sentiva la mancanza, e l'utensileria domestica era quella che era, ognuno proponeva "scodelle" di ogni genere e di varia foggia se non, addirittura, "residuati bellici" adattati a contenitori e molte gavette; spesso si trattava di recipienti in grado di poter contenere molto di più di una razione normale ovvero, talvolta, per contenerne addirittura una quantità necessaria a soddisfare le esigenze dell'intero nucleo familiare cosicché, almeno per quel giorno, il problema del mezzogiorno lo si poteva considerare già bello e risolto.

Non pochi, tuttavia, erano coloro i quali la loro razione la consumavano seduta stante per poi rimettersi "in circolo" appena dopo. Anche più di una volta. Del resto, la fame, allora, era quella che era. Né faceva sconti.

«Quel giorno era atteso come la Befana, in particolare dai ragazzi», ricorda il prof. Gaetano Vincenzo Pelagalli. «Era una festa che si svolgeva in allegria e durava molte ore della mattinata poiché di fave ce ne erano per tutti» e «difficilmente chi le desiderava ne restava senza»¹. Insomma, a ragione può dirsi che delle fave dei morti beneficiava se non tutta, sicuramente buona parte della popolazione di Aquino considerato pure che era consuetudine che la stessa famiglia Pelagalli provvedesse a mezzo di propri incaricati a farle recapitare direttamente presso le abitazioni delle famiglie "più in vista" del paese, anche di quelle con le quali poteva esserci un qualche "attrito". Insomma, le fave erano al di sopra delle parti. E rendevano tutti uguali: ricchi e poveri; "padrone" e "parsenale", le due classi sociali che allora andavano per la maggiore.

Difficile precisare, come si è detto, se l'iniziativa della famiglia Pelagalli, una delle più antiche di Aquino - un particolare importante della sua araldica, il gallo, è addirittura richiamato nello stemma comunale - risalisse ad un lascito, a un voto o a chissà cosa.

È certo, comunque, che si trattava di una tradizione molto sentita dagli Aquinati: quando, dopo la ripresa succeduta alla seconda guerra mondiale, ad essa si pose fine, la qualcosa avvenne agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso a seguito della scomparsa dell'ing. Francesco Pelagalli, che, con mia madre, cioè sua sorella Adele, dell'iniziativa erano stati fra i principali, ultimi animatori, il rimpianto fu molto, molto grande. Anche se, di lì a poco, altre delizie della vita conseguenti il cosiddetto miracolo economico avrebbero cancellato del tutto il ricordo delle fave dei morti precludendone la conoscenza alle successive generazioni.

Il mai dimenticato parroco don Battista - specie oggi molto rimpianto - nell'annunciare allora ai fedeli la fine di quella tradizione, evidenziò che era ormai il tempo dei grissini più che delle fave. Da alcuni anni, l'associazione «La Torre» ha ripreso, il 2 di novembre, la distribuzione di fave e pane rosso con un sempre maggior numero di "adesioni". Domanda: «Che sia finito il tempo dei grissini?».

¹ G. V. Pelagalli, *Breve profilo storico della famiglia Pelagalli di Aquino*, Aquino 2002, p. 64.