

Tradizioni del Salento: le Tavole di San Giuseppe

Ci sono tradizioni che, più di altre, riescono a raccontare bene il carattere di un territorio, il cuore della sua gente e della sua storia.

Una di queste, per il Salento, è legata al rito delle "Tavole di San Giuseppe", un'antica usanza che si perpetua il 19 marzo di ogni anno con la preparazione di sontuose e ricche tavolate da condividere con amici, parenti e... perfetti sconosciuti. Provate voi stessi: se siete nel Salento per un weekend di primavera, magari alla scoperta di borghi tipici o a caccia di esperienze particolari, bussate alle porte delle famiglie che portano avanti questa consuetudine. Sarete accolti da una calorosa stretta di mano e dall'invito ad unirvi a tavola, tra sapori tipici, pane fragrante, pesce fritto, verdure di stagione e sorrisi gentili.

À

Ospitalità e buon cibo, il segreto della festa

Scoprire un luogo assaporando quello che c'è sulla sua tavola è sempre un ottimo modo per farne un'esperienza vera e autentica. Cosa particolarmente vera a Sud, dove si è abituati a legare a stretto nodo buon cibo e spirito d'accoglienza.

Ne è un esempio l'antichissima tradizione delle Tavole di San Giuseppe, il 19 marzo di ogni anno nel Salento. In onore del Santo, per grazia ricevuta o per chiederne l'intercessione in una causa, molte famiglie portano in tavola il meglio che hanno: il cibo più saporito, le ricette più antiche, le tovaglie più belle. E poi fiori, piante, addobbi, candele. Non una gara a chi fa di più, anzi: il vero spirito della festa è la condivisione, l'ospitalità da garantire a chiunque voglia sedersi a tavola: tutto quello che, secondo i racconti dei più anziani, a Giuseppe non fu offerto quando cercava un riparo con Maria per la nascita di Gesù.

Dove trovare le Tavole di San Giuseppe nel Salento

I paesi in cui questa tradizione si è maggiormente affermata sono quelli della linea adriatica intorno a Otranto. Giurdignano è senz'altro il centro in cui quest'usanza è più antica e radicata: tra pubbliche e private le tavole sono circa 60. Bellissime anche le tavole di Uggiano La Chiesa, Casamassella, Minervino, San Cassiano, Otranto, Poggiardo, Giurdignano, Minervino, Cocumola, in provincia di Lecce. Ma ci sono anche tanti altri centri che ne portano avanti la memoria: Sava, San Marzano e Lizzano per la provincia di Taranto; Erchie, San Donaci e San Pietro Vernotico per la provincia di Brindisi.

Alcuni pensano che si tratti delle zone a più alta influenza bizantina, visto che le Tavole hanno un'origine davvero antica. Secondo alcuni risale ai tempi dei monaci basiliani che, per spirito di carità verso la povera gente del luogo, offrivano riparo e pasti caldi. Secondo la tesi prevalente, invece, sarebbe una pratica messa in uso durante il medioevo dai nobili locali che offrivano da mangiare alla gente delle loro terre, fornendo assistenza ai più poveri. Usanza che in qualche modo sarebbe poi stata associata alla festività di San Giuseppe. Ma c'è anche chi si spinge ancora più indietro nei meandri della nostra storia, facendo risalire questa sorta di festeggiamento ai "Liberalia" di epoca romana che venivano celebrati il 17 marzo e nei giorni seguenti.

Il menù tipico: ben 169 pietanze

La scelta dei piatti rispecchia le tradizioni di ogni paese e può prevedere la presenza di pietanze cotte o in parte crude. Immane, in ogni caso, delle grosse ciambelle di pane, anche di 3 o 5 chili, con un'effigie di San Giuseppe o della Sacra Famiglia al centro.

Sulla tavola si possono trovare anche "massa" o "vermiceddi" con ceci, verdura, crema di fave con pane fritto, pesce fritto o stoccafisso in umido, lampascioni, ceci, cartellate e "purcidduzzi" con il miele, olio e bottiglie di vino, di solito Primitivo.

Alcuni di questi cibi hanno un significato simbolico e rituale: la pasta e ceci, per i colori bianco e giallo che la caratterizza, rappresenta il fiore tipico della primavera, il narciso; i lampascioni, invece, il passaggio dall'inverno alla primavera. Il cavolfiore ricorda la verga fiorita di San Giuseppe; il pesce fritto, il Cristo stesso; le cartellate, le fasce di Gesù Bambino, mentre lo stoccafisso, un tempo, era il cibo delle grandi occasioni festive.

I commensali devono essere da un minimo di 3 ad un massimo di 13, sempre in numero dispari. Prima di mangiare si recitano preghiere e litanie dedicate al santo. La forma massima di devozione, per la notevole fatica a cui si incorre, consiste nella preparazione della tavola di soli cibi cotti, specialmente se composta dal numero massimo dei santi, tredici: essa impone, infatti, la preparazione di 169 piatti (13 pietanze per 13 santi).

In vacanza nel Salento alla scoperta delle tradizioni più antiche

Il clima è quello giusto, mite, e non troppo caldo. Il periodo estremamente vivibile, non c'è il pieno di turisti, ogni angolo del Salento è godibile in tutta calma. La primavera in Puglia è davvero magica e può diventare un'esperienza ancora più memorabile se vissuta assaporando le mille iniziative che la animano: feste patronali, sagre, cortili aperti, borghi in festa. Le attrazioni non mancano di certo, e le offerte neppure: dai un'occhiata alle nostre case vacanza in affitto nel Salento, scegli dove e scegli quando partire, sul prezzo e sul divertimento garantiamo noi.