



*I.C. Dante Alighieri, Ripalimosani
Scuola primaria di Campolieto*

RACCONTI E TRADIZIONI
DEL MIO PAESE: CAMPOLIETO

Prefazione e ringraziamenti

Questo progetto nasce per valorizzare la cultura locale e avvicinare i bambini alle tradizioni di Campolieto, creando un ponte affettivo tra le persone e le esperienze vicine e lontane nel tempo.

Si ringrazia la Dirigente scolastica professoressa Rita Massaro per averci sostenuto; ringraziamo le famiglie degli alunni per la disponibilità e i bambini per aver sempre collaborato con tanto entusiasmo. Grazie anche al personale della scuola primaria di Campolieto.

La responsabile del progetto

*maestra Dora Scinocca, in
collaborazione con le maestre Maria
Cervellino e Rosetta De Marco.*

RACCONTI E LEGGENDE

IL GRANDE INCENDIO

DI AURORA PETRUCCI

Tra tante storie e leggende raccontate da mia nonna Assunta, ce n'è una che mi ha colpito più delle altre, quella della chiesa di san Michele Arcangelo che un giorno s'incendiò.

La chiesa dedicata a SAN MICHELE ARCANGELO si dice che sia una chiesa antichissima presente già nel 1300 ed era di legno.

Da una memoria consacrata nelle carte, scritta da un notaio del tempo, si dice che nella notte tra il 13 e il 14 giugno del 1682, scoppiò un incendio che distrusse una parte della chiesa.

Si presume che l'incendio fu provocato dai fuochi che i fedeli accendevano in onore di Sant' Antonio di Padova; la tradizione viene ricordata ancora oggi con canti e preghiere.

Mentre divampava l'incendio, sull'altare c'erano due calici, uno vuoto e uno contenente l'ostia consacrata.

Dopo che l'incendio fu domato, sono stati ritrovati due calici, quello vuoto si era fuso, mentre il secondo contenente l'ostia consacrata si era solo annerito, ma l'ostia del santissimo sacramento rimase intatta.



I fedeli sono certi che sia stato un vero miracolo eucaristico.

Allora i fedeli di Campolieto, colpiti dalla disgrazia, si riunirono e ricostruirono la chiesa anche con l'aiuto dei duchi che c'erano all'epoca.

La chiesa venne ricostruita in breve tempo.

Nello stesso anno il 21 settembre, alla festa di San Matteo, il sacramento venne riaperto al culto.



Disegni realizzati da Morena Salvatore e Matilde Mariano.



I BRIGANTI.

DI AURORA PETRUCCI

Un'altra storia che mi ha colpito molto è quella dei briganti che risale al 1700.

Si racconta tutt'oggi di un gruppo di persone chiamate *briganti*, che assalivano le diligence che passavano sul tratturo del paese.

Loro costringevano le persone a farsi dare denaro, gioielli e preziosi vari.

I briganti vivevano nei boschi circostanti e nelle varie caverne.

Poi si racconta che questi briganti venivano derubati

ulteriormente da belle ragazze giovani zingare.

Il loro abbigliamento consisteva in un grande mantello nero con un collo di volpe alto.

Questa storia viene ricordata ancora oggi, diventando una tradizione che si festeggia nel giorno di carnevale, quando le persone si travestono da briganti, usando lo stesso abbigliamento.

Questa tradizione viene portata avanti di generazione in generazione.



Disegni realizzati da Matilde Mariano e Emanuele Lombardi.

IL TRIC TRAC

di AURORA PETRUCCI

Questa è una tradizione che si celebrava tanto tempo fa a Campolieto, durante la settimana santa di PASQUA.

Un tempo durante la settimana santa un gruppo di dieci, quindici ragazzi e ragazze della mia età, andavano per il paese a suonare uno strumento tradizionale chiamato TRIC-TRAC.

Questo strumento era fatto di legno con una maniglia al lato sinistro e una al lato inferiore.

Facendo un movimento a destra e a sinistra emetteva il suono caratteristico dello strumento.

Siccome il venerdì santo le campane non suonavano, il TRIC-TRAC veniva utilizzato

per comunicare al popolo che la messa e la processione stavano per iniziare.

Con il passare degli anni questa tradizione è andata persa.



RACCONTI E LEGGENDE

LA DEVOZIONE A SANT' ANNA

DI FILIPPO DI IORIO

Tanto tempo fa a Campolieto accadevano dei forti terremoti tutti i giorni.

La situazione peggiorava, perché ogni giorno faceva una scossa sempre più forte.

Tutto ciò creava molti problemi, perché questi terremoti buttavano giù le case più fragili.



Una domenica però accadde un miracolo, perché quando dalla chiesa uscì la statua di

Sant'Anna, per l'adorazione dei fedeli, i terremoti finirono immediatamente.

Da quel giorno la devozione alla santa fu ancora più grande.



Disegni realizzati da Dominic e Angelo Giuliano.

I RACCONTI DI NONNA ANNA

Di MIRIANA IAMMARRONE.

Queste storie che vi voglio raccontare fanno un po' paura, ma, come tutte le storie della tradizione popolare sono inventate, servono solo per provare un'emozione e passare del tempo insieme, magari davanti al focolare.

Mia nonna Anna racconta che in una casa vivevano una mamma e suo figlio; ogni notte lei si trasformava in una gatta e uccideva i figli di suo figlio.

Lui pensò e ripensò a come potersi liberare del malefico gatto che ogni mese gli uccideva i figli.

Così prese un sacco vuoto e lo mise davanti alla porta d'ingresso.

La mamma, trasformata nella gatta, cadde nel sacco e il figlio la catturò e le tagliò le zampe.

La mattina dopo il figlio scoprì che la madre era la gatta e le chiese perché gli uccideva i figli.

La madre si pentì e rivelò che le era stato fatto un incantesimo e che adesso lei era finalmente libera.

Da quel giorno nacquero tanti altri figli e la madre fu una nonna amorevole, ma non poté mai accarezzare i nipoti.



Un'altra storia che mi ha raccontato mia nonna, riguarda sua madre che vendeva il latte e le mele ad una vicina di casa.

Un anno accadde che il raccolto delle mele era scarso e decise di non venderle; da quel giorno sua figlia Pierina si ammalò.

La madre la portò dai dottori, ma nessuno riuscì a capire cosa avesse.

A quei tempi esistevano delle persone dette "magari" che ti rivelavano la presenza del malocchio.

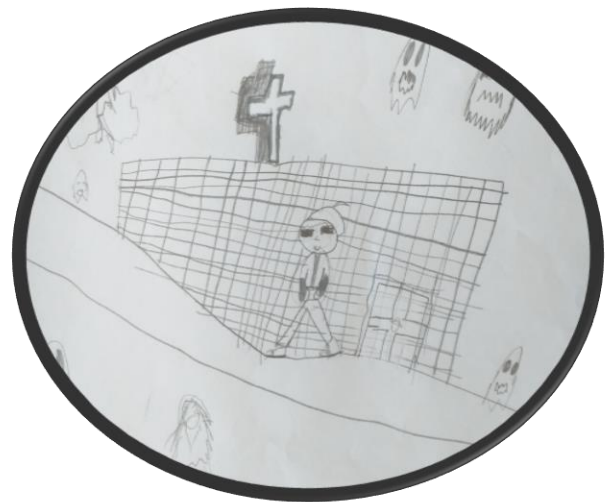
Si scoprì che la signora che aveva fatto il malocchio a Pierina, era la vicina di casa che non aveva potuto comprare le mele.

Un'altra storia di nonna Anna, che mi affascina con i suoi racconti, mi fa fantasticare e passare del tempo con lei, parla di mio nonno.

Lui andava in campagna per occuparsi degli animali, dare loro da mangiare e per annaffiare le piante e tagliare l'erba.

Per tornare a casa doveva passare davanti al cimitero di Campolieto e poiché era buio gli sembrava di vedere i morti fuori dalle tombe.

Mia nonna non ha mai creduto a questa storia che le raccontava suo marito e sosteneva che fosse ubriaco.



LA LEGGENDA DI SAN MICHELE

DI NOEMI PALMIERO E FILIPPO DI IORIO.

Si narra che qui a Campolieto ci fu un'apparizione di San Michele Arcangelo.

Vi starete domandando il perché? Ve lo spieghiamo noi.

San Michele aveva fatto prigioniero Lucifero per liberare il mondo dalla cattiveria, ma dopo un pochino di tempo egli riuscì a scappare.

Dopo tanto girare San Michele riuscì a trovarlo proprio a Campolieto dove Lucifero aveva creato tanti danni a case e persone.

Allora San Michele con la sua spada ha protetto tutto il popolo di Campolieto liberandolo dal cattivo Lucifero.

Per questo motivo San Michele diventò il santo patrono di Campolieto.

Disegno realizzato da ANGELYIN GIULIANO



DETTI E PROVERBI DI CAMPOLIETO

DI FILIPPO DI IORIO

Tante volte mi diverto ad ascoltare mia zia che conosce detti e proverbi ancora in uso qui a Campolieto. Allora ho pensato di scrivere qui per voi i miei preferiti.

-Cielo a pecorella ogni goccia una padella.

-Chi per tempo si prepara a ora, mangia.

-Quando la ragazza è sposata si fanno avanti tanti innamorati.

-Quando nevicata a pelo di gatto, la neve arriva fino alle cateratte.

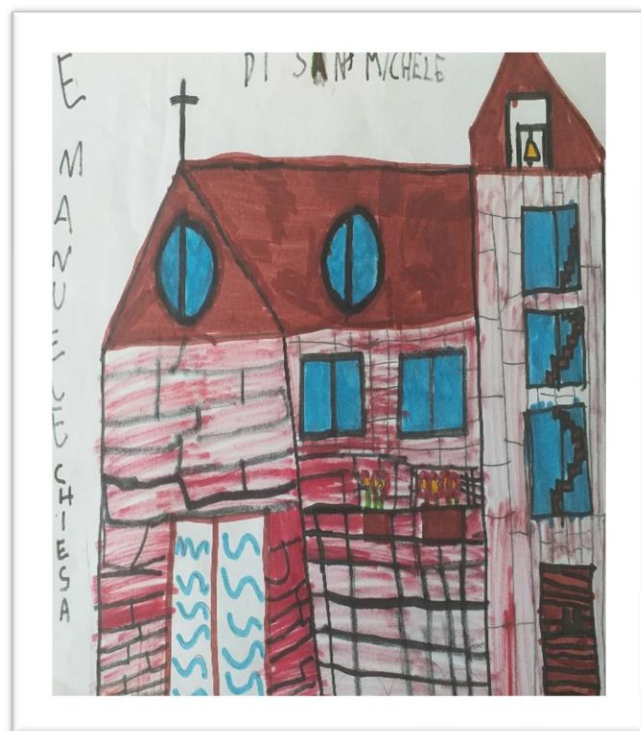
-Tira e tira lontano, il rotto porta il sano.

I LUOGHI: CHIESE E CASTELLI

LA CHIESA DI SAN MICHELE ARCANGELO

DI ANGELO MARIANO

Questa chiesa è stata edificata nello stesso periodo dell'abitato, vale a dire durante la dominazione normanna e più precisamente intorno al 1200. La struttura negli anni ha subito diverse vicende. La chiesa attuale è divisa in tre navate separate da pilastri rotondi. Nel giorno dedicato alla festa di Sant'Antonio il 14 giugno 1682, la struttura si incendiò e venne prontamente ricostruita e riaperta il 21 settembre.



DISEGNO DI EMANUELE LOMBARDI

IL CASTELLO

di NOEMI PALMIERO



Il castello di Campolieto risale al 1100 dopo Cristo ed è conosciuto come IL PALAZZO DEL BARONE. In questo palazzo c'erano delle prigioni dove venivano rinchiusi i ladri catturati dalle guardie.

Ci sono anche molti stemmi come quello che raffigura un cavallo; sulla porta d'ingresso c'è una data, anche all'interno c'è un portone di ferro con una data.

Inoltre, ci sono tre porte, da cui uscivano i soldati, che attualmente sono state murate; altre porte conducono all'esterno sulla strada tra le case.

C'erano anche tre passaggi segreti che attualmente sono stati chiusi; uno conduceva addirittura in un bosco.

Il castello aveva anche molte torri che purtroppo sono state abbattute, ora ce n'è rimasta sola una.





LA CHIESA DI SANTA MARIA DEL ROMITORIO

Di MARIANGELA NARDONE



Il 2 luglio la chiesa cattolica festeggia la Madonna delle Grazie, uno dei titoli attribuiti dal culto liturgico e dalla pietà popolare a Maria madre di Gesù. Il titolo nasce dall'episodio delle nozze di Cana in cui Maria spinge Gesù a compiere il miracolo e ha un duplice senso: la Madonna che porta la Grazia al mondo attraverso il Figlio, ma anche con lei intercede per noi presso Dio, è l'avvocata nostra e fa concedere qualsiasi Grazia, perché Dio nulla nega a Maria.

Difficile risalire all'origine di questa festa, poiché non ci sono molti documenti scritti, ma il culto della Madonna delle Grazie è antichissimo, forse nato già intorno al 400 d.C. La Madonna delle Grazie è padrona e protettrice di molte città, paesi e località ed esistono numerosi santuari che le sono dedicati e intitolati, tra cui la chiesa di S. Maria del romitorio, che è situata in contrada Astadura, a 3 km da Campolieto e risale all'anno mille. In passato era una delle dodici insigni badie dell'arcidiocesi di Benevento. Il suo abate aveva addirittura il diritto di utilizzare la mitra e il bacolo. Il convento fu sospeso nel 1809, mentre la chiesa fu riaperta al culto nel 1895.



LA CHIESA DI SANTA MARIA DEL ROMITORIO

GLI ANELLI DI FERRO

Di NOEMI PALMIERO

Ad ogni casa di Campolieto si trovano delle specie di ganci di pietra che ai tempi dei miei nonni venivano usati per legare asini, cavalli e buoi che servivano per trainare l'aratro e arare i terreni.

Molte di queste pietre avevano all'interno degli anelli di ferro che servivano allo stesso scopo. Queste pietre ormai hanno perso l'uso di legare gli animali, ma sono rimaste nei muri e la loro vista ci ricorda le storie che raccontano i nostri nonni.



DISEGNO DI GABRIELE DI LEMBO

LE TRADIZIONI DI CAMPOLIETO

LE MAITINATE

Di FILIPPO DI IORIO, GABRIELE DI LEMBO,
ANGELO MARIANO.

La sera del 31 dicembre qui a Campolieto, un gruppo di adulti si riunisce, prepara la voce e gli strumenti e va in giro per le case del paese a cantare una filastrocca di buon augurio, che si chiama appunto:

LA MAITINATA.

Il testo dice così:

***“E quescta mmajnat ch
facém a ... (nome) ddi m lu
guard e mmandenga a cende
anni a cende anni con
alligrezz e condindézz e pace
datemi/ci la mana vostr e lu***

***bannì e lu bannà bbella festa
fa capo dell’anno.”***

Disegno realizzato da Angelyin Giuliano



Anche la *Pasquetta* del 5 e 6 gennaio è un canto di questua in undici strofe che racconta la storia dei re Magi.



Disegno di Matteo Iammarrone.

IL GIGLIO

Il 26 luglio di ogni anno a Campolieto si festeggia Sant'Anna.

Durante il pomeriggio, i Campoletani fanno il Giglio in onore della santa. Il Giglio è una costruzione di

legno a forma di campanile, ricoperto dei famosi biscotti dei devoti e pieno di bottiglie di vino. La struttura viene portata in processione fino al *Piano dell'Olmo*, dove si raccolgono i paesani e inizia l'asta per aggiudicarsi i biscotti, con tanta musica e allegria.



IL GIOCO PREFERITO DI MIA NONNA

DI DANIELE CRISTOFANO

Mia nonna Ida mi racconta che ai suoi tempi non esistevano i negozi di giocattoli a Campolieto.

I bambini, con l'aiuto dei genitori, costruivano i loro giochi preferiti; ad esempio le bambole si cucivano a mano, erano fatte di stracci e lana poi si cuciva la bocca e con dei bottoni si facevano gli occhi.

I MIEI NONNI

DI ILENIA SALVATORE

I miei nonni si chiamano Annamaria e Saverio. Dopo la scuola pascolavano le pecore. Mia nonna non giocava, ma faceva i lavoretti con i suoi nonni e gli zii; lei non si divertiva mai, perché lavorava sempre, alcune volte cuciva i pupazzi e le bambole. Mio nonno invece giocava con le piastrelle di pietra e costruiva

oggetti di legno, come la slitta per la neve.

DISEGNO DI MORENA ABBRUNZO



LA RICETTA DEI BISCOTTI DI SANT'ANNA.

DI AURORA PETRUCCI

Tra le ricette culinarie che preferisco, c'è quella dei gustosi biscotti per la festa di Sant' Anna.

Il 26 luglio si festeggia Sant' Anna, colei che ci protegge dal terremoto. Durante questo giorno si festeggia il Giglio, ovvero una torre di biscotti fatta da alcune donne del paese che è accompagnata da una bottiglia di buon vino. La ricetta dei biscotti è la seguente:

- 2 kg di farina
- 20 uova
- 20 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 kg di zucchero
- Un po' di buccia di limone grattugiata
- 1 barattolo di cedrata

Mescolare tutti gli ingredienti nella ciotola

Stendere il composto su una superficie piana ed impastare.

Rendere il composto omogeneo.

Dalla pasta tagliare delle forme e fare un foro al centro del biscotto.

Il biscotto viene immerso nell'acqua bollente e si deve cuocere fin quando non emerge in superficie.

Si riprendono dal pentolino con una schiumarola e si poggiano su una superficie piana.

Con il coltello si delinea intorno al biscotto una striscia.

Si accende il forno a 180° e si inseriscono i biscotti.

Quando diventano dorati sono pronti!!!



DISEGNO DI EMANUELE LOMBARDI

LA RICETTA DEI FIADONI

DI AURORA PETRUCCI

Uno dei dolci principali di Campolieto sono i fiadoni.

Gli ingredienti sono:

-5 uova

-500 grammi di farina

-300 grammi di zucchero

-100 grammi di burro

Si mescolano tutti gli ingredienti nella ciotola e si impastano su una superficie piana.

Si crea una sfera e si mette a riposare per 10 minuti.

Si tagliano in strisce di 10 centimetri e si passano nella macchinetta della pasta; vengono poi poggiate su una superficie piana.

Si versa la ricotta in una ciotola con 300 grammi di zucchero, un pizzico di cannella e una bustina di lievito.

Nelle strisce si mette un cucchiaino di ricotta, zucchero, cannella e lievito e si chiudono intorno con una rotellina.

Con il tuorlo di due uova si spennellano i fiadoni, si mettono in forno a 180°

...e quando diventano color oro sono pronti!

LA RICETTA DEL CAVALLO

DI ELENA PETRILLO

Mia nonna Grazia prepara un dolce chiamato cavallo; segue una ricetta tradizionale che lei ha imparato a fare da piccola e che ancora oggi conserva con tanto amore e cerca di insegnarmela con tanta pazienza e tanta dolcezza. Questa ricetta è molto antica e viene proposta nelle festività pasquali. A Pasqua tutta la famiglia si riunisce per il pranzo e si mangia IL DOLCE CAVALLO. Ottimo. Vi scrivo la ricetta, se volete provarci anche voi...

- 1kg di farina
- 8 cucchiaini di olio
- un po' di zucchero a piacere
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 bicchierino di anice
- una buccia di limone.

Impastare il tutto e mettere a lievitare per circa quattro ore. Dare la forma di una ciambella. Cuocere trenta minuti in forno già caldo.



LE RICETTE DI NONNA

GIOVANNA

DI MARIANGELA NARDONE

*Mia nonna si chiama
Giovanna, viveva con la
madre che si chiama
Michelina. Con sua mamma
cucinava un sugo di carne
mista, molto saporito e ci
condivano tagliatelle, cavatelli
e maccheroni fatti a mano con
farina e uova.*

Cucinavano sui fornelli o, a volte, sulla stufa a legna oppure sul fuoco. Mia nonna mangiava, a colazione, l'uovo fritto o pane e salsiccia.

La cucina è la sua passione, riesce a fare tanti formati di pasta e tanti biscotti.

Tagliatelle

Ingredienti:

-6 uova
- 500 gr. farina di grano duro;
impasto duro.

Cavatelli

-500 gr. di farina di grano duro

-2 uova

-un po' d'acqua.

Impasto morbido

Maccheroni

-500 gr. di farina di grano duro

-6 uova

-un po' d'acqua.

Impasto duro.

Biscotti di Sant' Anna

-20 uova

-20 cucchiaino di olio evo

-800 gr. di zucchero

-vanillina q.b

-farina q.b

-1-2 bicchieri di citrato

-1 bicchiere di acqua

-anice

-1 bustina di lievito per dolci

PASTARELLE DELLA NONNA

DI FEDERICA DI LEMBO

I miei nonni, Francesco e Giovannina, trascorrevano il Natale tutti riuniti a mangiare dolci e a giocare a tombola. Durante le festività natalizie, mi diverto a preparare dolci con mia nonna; a volte mi racconta storie del suo passato. Una ricetta che mi piace molto è quella delle pastarelle.

Ingredienti:

- 500 grammi di farina 00
- 2 uova intere
- 130/150 grammi di zucchero
- 100 grammi di olio di semi
- 50 grammi di latte (o acqua)
- scorza di un limone
- 10 grammi di ammoniaca per dolci.

Preparazione.

Sciogliete l'ammoniaca nel latte, leggermente tiepido e mescolate bene con un cucchiaino, fino a farla sciogliere. In una ciotola, disponete a fontana la farina e al centro mettete le uova, lo zucchero, l'olio, il latte, il limone e amalgamate con una forchetta.



Il composto deve rimanere *sbricioloso*. A questo punto formate le vostre pastarelle con un cucchiaino.

Tempo di cottura 20 minuti.



Il mio Paese **CAMPOLIETO**

Antonio Lombardi