



Il Giacomino



ORIGINI DEL CARNEVALE



Il Carnevale è una festa colorata e gioiosa che si celebra in molte parti del mondo, catturando l'immaginazione di persone di tutte le età. Questo periodo di festa è caratterizzato da costumi vivaci, sfilate, musica e balli, creando un'atmosfera di divertimento e spensieratezza.

Ma:

COME ERA IN ORIGINE?

Le origini del Carnevale sono antiche e complesse, con radici che si estendono attraverso diverse culture e periodi storici. La festa ha origine pagane che col passare dei secoli, incorporò influenze religiose e sociali.

Durante queste festività, infatti, era possibile lasciarsi andare, liberarsi da obblighi e impegni, per dedicarsi allo scherzo e al gioco. A questa festività bisognava mascherarsi in modo da non fare riconoscere chi era il ricco e chi il povero, facendo scomparire così le differenze sociali. Soltanto che una volta terminata la festa, in città doveva ritornare l'ordine a gestire la società.

Questo è stato caratterizzato dal proverbio:

«semel in anno licet insanire»

"una volta l'anno è lecito impazzire"

Anche il termine stesso "Carnevale" ha un significato in s'è, infatti deriva dal latino del termine "carnem levare" che significa "eliminare la carne"

Questo serviva ad indicare il banchetto che si teneva l'ultimo giorno di carnevale (il Martedì Grasso) prima del periodo di astinenza e digiuno dettato dalla Quaresima durante la quale poi a nessuno era concesso di mangiare carne!



In generale, il Carnevale viene festeggiato in maniera diversa in gran parte del mondo ma alla fine questo non cambia il significato dello spirito della festa che è quello di livellare l'ordine delle cose, ribaltare la realtà con la fantasia e travestirsi da ciò che non si è. Nel Medioevo, ad esempio i popolani potevano per poche ore divertirsi senza pensieri e sentirsi al pari dei potenti:

persino lo scemo del villaggio poteva indossare una corona!



Le feste in Romania

Di Emanuela Venino 4 Ein



Le feste :

Le festività invernali in Romania iniziano con la festa di San Nicola, il 6 dicembre. Le usanze di questa festa sono molto simili a quelle dell'epifania in Italia: di notte San Nicola entra in ogni casa e lascia nelle scarpe dei bambini buoni dolci e giocattoli e nelle scarpe di quelli cattivi carbone o un bastone. Le feste più importanti in Romania però sono il Natale, il capodanno e l'epifania (chiamata Pobosta), tutte queste feste segnano un periodo di grande speranza e gioia manifestate attraverso delle usanze antichissime alle quali partecipa l'intera comunità.



Nel periodo di Natale e Capodanno gruppi di



bambini e ragazzi vestiti con costumi tradizionali o con maschere girano per le case augurando loro ogni bene con canti chiamati "colinde" o piccoli spettacoli teatrali ispirati alla Bibbia, mentre in cambio ricevono cibo fatto in casa caramelle, frutta e regali, per gli adulti un bicchiere di

vino.

I colinde sono canti di ispirazione cristiana o paleocristiana in cui sono presenti anche riti e tradizioni pagane, come le maschere, spesso simili ai mamutones della Sardegna.

Molto interessante è "La capra, l'orso e il vecchio", Colind fu concepito come un piccolo spettacolo teatrale di poesia, in cui giovani uomini, indossando maschere rappresentanti capre, orsi, vecchi, vecchiette, diavoli, ecc., cantavano e ballavano per augurare il benessere e la salute dei loro ospiti e la fertilità dei campi e degli animali. Queste tradizionali tradizioni pagane risalgono ai tempi dei Daci, quando erano rituali legati alla fertilità della terra.



I piatti tipici :

Ciorba

Così come per la cucina italiana esiste la pasta, che viene mangiata quasi ogni giorno e può essere cucinata in mille modi, per la cucina rumena esiste la ciorba. È un tipo di minestra (molto ricca) che può essere preparata in tantissimi modi e con tanti ingredienti diversi, ovviamente dipende dalla zona della Romania nella quale stai viaggiando.



Sarmale

Molto amato dai rumeni, in passato si trovava sulla tavola ai matrimoni, pranzi di Natale o Pasqua e in generale a tutti gli eventi importanti. Un piatto delizioso, degli involtini fatti di riso, carne macinata, verdure e spezie, avvolti nella foglia di verza o a volte anche nella foglia di vite. Una scelta con la quale non sbagli mai, va abbinata sempre con la polenta.



Mici (i piccolini)

Il piatto tipico rumeno che ti fa venire l'acquolina in bocca.

Un misto di carne macinata alla griglia, il più delle volte si tratta di maiale, in varie combinazioni con pecora o vitello. Molto ricco di spezie e condimenti, ognuno ha la sua ricetta segreta.



I Sapori Festivi dell'Albania

Nel cuore delle festività albanesi, la tavola si trasforma in un caleidoscopio di sapori, portando in primo piano la ricca tradizione culinaria del paese. Mentre le celebrazioni si svolgono con gioia e calore, i cibi tipici delle festività albanesi rivelano una combinazione di antiche usanze e innovazioni culinarie. In questo articolo, esploreremo alcune delle delizie gastronomiche che rendono unica l'Albania durante le festività.

Baklava Albanese:

La Baklava, presente in molte cucine, assume un carattere distintivo nelle festività albanesi. Qui, le noci o le mandorle vengono abilmente amalgamate in strati di pasta fillo e bagnate in uno sciroppo di zucchero aromatico, creando un dessert che delizia i sensi con la sua combinazione di croccantezza e dolcezza.



Petulla:

Le "Petulla" sono frittelle soffici e rotonde che conquistano i cuori durante le festività. Accompagnate da miele dorato o marmellata profumata, queste frittelle incarnano la gioia e la dolcezza delle celebrazioni, offrendo un'esperienza golosa che riempie di calore le fredde giornate invernali.

Byrek:

Durante le festività albanesi, il "Byrek" occupa un posto d'onore sulle tavole imbandite. Questo piatto di pasta fillo ripiena può contenere una varietà di ingredienti come formaggio, carne o spinaci. La sfoglia dorata e croccante, accoppiata con il ripieno succulento, crea un connubio di consistenze e sapori che cattura l'attenzione di ogni commensale, rendendo il Byrek un autentico capolavoro culinario.

Tavë Kosi:

La "Tavë Kosi" incarna l'eleganza e la ricchezza delle festività albanesi. Preparata con agnello cotto lentamente al forno, yogurt e uova, questo piatto offre una sinfonia di sapori, dalla morbidezza della carne alla cremosità dello yogurt, creando un'esperienza culinaria indimenticabile.



Qofte të Fërguara:

Le "Qofte të Fërguara" sono polpette fritte, preparate con carne tritata, cipolla e una miscela di spezie aromatiche. Queste polpette, spesso servite come antipasto o parte di un pasto principale, sono una delizia irresistibile che aggiunge un tocco di sapore e tradizione alle festività albanesi.



Nessuna festa in Albania è completa senza il tradizionale brindisi con la "Raki". Questo distillato di frutta, spesso preparato con uva o prugne, è un simbolo di convivialità e celebrazione. Il rito del brindisi con la Raki sottolinea il calore dell'accoglienza albanese e crea un'atmosfera di festa che accompagnerà ogni momento delle celebrazioni.

Le festività albanesi, oltre a celebrare la storia e la cultura, offrono un viaggio gastronomico attraverso piatti che rappresentano l'essenza del paese, ogni boccone è un tuffo nelle tradizioni e nell'innovazione culinaria dell'Albania. Immergersi in questa tavola festiva è un invito a esplorare non solo il palato ma anche la storia e la cultura di questo affascinante angolo dei Balcani.

IL MAROCCO

Situato all'estremità nordoccidentale del continente africano, il Marocco è una terra di tradizione musulmana.

Il paese sembra sospeso tra mito e realtà: le legendarie città di Tangeri, Casablanca e Marrakech evocano profumi di spezie e atmosfere misteriose.

Nei mercati all'aperto sparsi un po' ovunque sono ammassati tappeti, oggetti artigianali in legno e gioielli. Il prodotto principale del paese (dopo l'hashish) è il cuoio, che si dice sia il più morbido del mondo.



CULTURA

Nella Spagna musulmana alle tradizioni dei cantastorie berberi passando per la fusione contemporanea di musiche africane e francesi, pop e rock. Il rai (opinione) è originario dell'Algeria ma si sta affermando anche in Marocco; nonostante i suoi ritmi arabo-africani (deve molto alla musica beduina), è probabilmente la musica maggiormente influenzata dagli stili occidentali.

La presenza dell'Islam ha fatto sì che in Marocco la danza si sia mantenuta lontana dagli aspetti eccessivi che caratterizzano quest'arte

in molte altre nazioni africane (in teoria le donne musulmane non possono danzare); l'antica danza berbera in cerchio chiamata 'ahidous', per esempio, viene eseguita ancora oggi, ma grazie al cielo senza la decapitazione dei polli.

Un altro elemento fondamentale della cultura marocchina è l'artigianato. Lemaroquinerie (articoli in pelle) erano molto apprezzate dai mercanti già nel XVI secolo. Molto importanti sono anche la produzione dei tappeti, delle ceramiche, dei gioielli, degli oggetti in ottone e la lavorazione del legno.



SISTEMA SCOLASTICO

•il sistema educativo. Attualmente il Ministero dell'Education Nationale marocchino intende riformare (infatti la riforma è in corso di applicazione e di adattamento) dato che la Charte Nationale de l'éducation et de la formation considerò il 2000-2009 il decennio nazionale dell'educazione e della formazione in Marocco).

•Il sistema scolastico attuale è il risultato della riforma dell'educazione iniziata nell'anno 1985-86. La riforma ha cambiato la struttura dell'educazione a livello della suddivisione dei cicli dell'insegnamento primario e di quello secondario e a quello del numero di anni di studi.

L'insegnamento fondamentale dura nove anni di studio ed è suddiviso in due cicli:

-Il primo ciclo dura sei anni (scuola primaria).

-Il secondo ciclo dura tre anni (scuola media).

-L'insegnamento secondario ha la durata di tre anni e

varia a seconda della tipologia di indirizzi



Entriamo... ..in cucina

In cucina si mangia, si cucina, ci si racconta, ed è il momento conviviale per eccellenza in tutto il mondo. Incontrare un'altra cultura vuol anche dire assaggiarla, aprendo il gusto a nuove esperienze. Una proposta didattica del "fare" può avvalersi delle ricette di tutto il mondo.



Il piatto nazionale è il 'couscous', semola finemente macinata e cotta che di solito accompagna uno stufato di agnello e verdure. Viene servito con una salsa molto piccante chiamata 'harissa'. Un altro piatto molto diffuso è la 'tajine', un ottimo stufato di carne e verdure aromatizzato con erbe e spezie; prende il nome dal contenitore in cui cuoce, un basso piatto di terracotta con un alto coperchio di forma conica. Ne esistono innumerevoli varianti: alcune sono molto semplici, mentre in altre si aggiungono olive o uova, prugne e mandorle o altra frutta secca. Una specialità berbera è lo 'm'choui', un agnello intero arrostito all'aperto e condito con zafferano e peperoncino; di solito con il cuore e il fegato si preparano degli spiedini. Spesso viene cucinato in occasione delle feste.

Il miglior piatto marocchino è forse la pastilla ('bastaila' in arabo): si tratta di un miscuglio composto da carne di piccione, uova aromatizzate al limone, mandorle, cannella, zafferano e zucchero, il tutto racchiuso in diversi strati di una sfoglia detta ouarka..



ENTRIAMO... ..IN... CUCINA

Un pasto marocchino non è completo senza il pane fresco, 'il sostegno della vita'. Nelle zone di campagna si fa colazione con qualche fetta di pane immerso nell'olio di oliva, accompagnata con tè allamenta dolce e caldo. Un'ottima alternativa è il pane inzuppato nell'olio di argan o di mandorla. Due dolci famosi sono le 'kaabel ghzal' (corni di gazzella), paste a forma di mezzaluna farcite con una delicata pasta di mandorle coperte di glassa di zucchero, e le m'hancha (spire di serpente), paste piatte rotonde cotte in forno, farcite con mandorle coperte di glassa e cannella. La bevanda nazionale del Marocco è il tè allamenta ('atay' in arabo)

FESTE ISLAMICHE (SENEGAL)

Le feste che seguono dopo il mese di Ramadan sono chiamate Korité e Tabaski sono le due feste più importanti in Senegal. Durante la festa del Korité si fa una preghiera speciale e tutti sono obbligati ad andare in moschea, è la festa in cui tutti condividono le loro emozioni e si chiede perdono a tutti, tutti devono essere perdonati in entrambe le feste. Nella festa di korité si mangia il pollo e a colazione si mangia il lakh. Però non tutti mangiano il pollo nella festa di korité alcune persone mangiano l'agnello.



Invece nella festa di Tabaski (festa dell'agnello), viene praticato il rito di un sacrificio di un animale. Tutte le famiglie si riuniscono per festeggiare, ogni famiglia deve sacrificare un animale. Per colazione si mangia lakh è un dolce a base di miglio o arachidi.



Durante queste due festività si bevono molto spesso due bevande particolari del Senegal. Il Bissap (fiori di ibisco) e il Bouye (frutti di baobab).



I Piatti Festivi tipici dell'Algeria

Durante le festività Algerine abbiamo molti cibi tipici di questo paese, di qui oggi parleremo.

Uno dei piatti più famosi che viene consumato durante le festività Algerine è il "couscous".



Questo piatto viene preparato con semola di grano duro cotta a vapore e condito con una varietà di ingredienti come carne, verdure, ceci e spezie aromatiche. Durante le festività, è comune trovare il couscous servito con agnello o pollo, arricchito con prugne secche.

Un altro piatto popolare durante le festività è il "burek", una specie di turnover fritto ripieno di uovo, tonno, cipolla e prezzemolo. Questa prelibatezza viene spesso consumata come antipasto o spuntino durante i giorni festivi.



Oltre a questi cibi molto famosi ne abbiamo altri un po' meno conosciuti come la "chorba",

una zuppa di carne e verdure arricchita con erbe aromatiche e spezie.



Per quanto riguarda i dolci invece non c'è niente di meglio della "makroud",

biscotti fritti o cotti al forno a base di semola, datteri e miele, che però vengono spesso decorati con mandorle o pistacchi.



Altri dolci tradizionali includono il "shebakia" e il "halwa turc".



Il primo è una sorta di biscotto a forma di fiore inzuppato in miele e arricchito con semi di sesamo, mentre il secondo è una gelatina dolce aromatizzata con acqua di fiori d'arancio e decorata con noci o pistacchi. Oltre ai piatti principali e ai dolci abbiamo anche due bevande che giocano un ruolo importante nelle festività algerine.

Il "mauresque analcolico", una bevanda composta da acqua tonica e sciroppo di menta, servita solitamente con ghiaccio e una fetta di limone, e il "atay";



il tradizionale tè alla menta algerino è un'altra bevanda fondamentale che viene servita durante le celebrazioni.

Feste Islamiche

Dobbiamo sapere che l'Islam, una delle principali religioni del mondo, ha diverse celebrazioni e feste che sono osservate dai suoi fedeli. Queste feste sono basate sul calendario lunare islamico, quindi le date cambiano ogni anno nel calendario gregoriano.

Eid al-Fitr

L'Eid al-Fitr è celebrato alla fine del Ramadan, un mese di digiuno durante le ore diurne. La celebrazione inizia con le preghiere la mattina del 1 Shawwal, seguite dalla colazione e spesso da pasti festivi durante tutto il giorno.



Eid al-Adha

L'Eid al-Adha è celebrato il decimo giorno di Dhu al-Hijjah, quando si svolge il pellegrinaggio Hajj e dura quattro giorni. I musulmani possono compiere un atto di zakat e amicizia macellando una pecora e distribuendo la carne alla famiglia, agli amici e ai poveri¹.



Ramadan

Il Ramadan è un mese di digiuno durante le ore diurne, durante il quale i musulmani celebrano quando credono che il Corano sia stato rivelato per la prima volta a Maometto.

Hajj

Ogni anno, durante il 12° mese del calendario islamico, milioni di musulmani compiono un pellegrinaggio annuale a Mecca, in Arabia Saudita, luogo di nascita di Maometto.



Altre Feste

Oltre a queste due principali osservanze e le loro corrispondenti celebrazioni, ci sono altri eventi della storia islamica che sono considerati festività da alcuni ma non da tutti i musulmani: l'Anno Nuovo Islamico, l'Ashura, il Mawlid an-Nabi e l'Isra' & Mi'raj