

# Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia

---

**Manzin, Marinela**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2020**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:531892>

*Rights / Prava:* [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-11-24**



*Repository / Repozitorij:*

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Università Juraj Dobrila di Pola

Fakultet za odgojne i obrazovne znanosti  
Facoltà di Scienze della Formazione

**MARINELA MANZIN**

**Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia**

**Kulturna baština u programima dječjih vrtića**

Tesina di laurea triennale

Završni rad

Pula, 09. lipnja 2020.

Pola, 09 giugno 2020

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Università Juraj Dobrila di Pola

Fakultet za odgojne i obrazovne znanosti

Facoltà di Scienze della Formazione

**MARINELA MANZIN**

**Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia**

Tesina di laurea triennale

Završni rad

JMBAG / N. MATRICOLA: 0303071916

Izvanredni student / Studente fuori corso

Studijski smjer / Corso di laurea: Predškolski odgoj/Educazione prescolare

Area scientifico-disciplinare: Scienze dell'area sociale

Settore: Pedagogia generale

Indirizzo: Pedagogia generale

Mentor / Relatore: prof.associato dr. sc. Elvi Piršl

Pula, 09. lipnja 2020.

Pola, 09 giugno 2020

## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI (završni rad)

Ja, dolje potpisana **Marinela Manzin**, kandidatkinja za prvostupnicu za predškolski odgoj ovime izjavljujem da je ovaj Završni rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Završnog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica  
MARINELA MANZIN

U Puli, 09. lipnja 2020. godine

## DICHIARAZIONE DI INTEGRITÀ ACCADEMICA

Io, sottoscritta **Marinela Manzin**, laureanda in Educazione prescolare dichiaro che questa Tesi di Laurea triennale è frutto esclusivamente del mio lavoro, si basa sulle mie ricerche e sulle fonti da me consultate come dimostrano le note e i riferimenti bibliografici. Dichiaro che nella mia tesi non c'è alcuna parte scritta violando le regole accademiche, ovvero copiate da testi non citati, senza rispettare i diritti d'autore degli stessi. Dichiaro, inoltre, che nessuna parte della mia tesi è un'appropriazione totale o parziale di tesi presentate e discusse presso altre istituzioni universitarie o di ricerca.

La studentessa  
MARINELA MANZIN

A Pola, il 09 giugno 2020

**IZJAVA**  
**o korištenju autorskog djela**  
**(završni rad)**

Ja, **MARINELA MANZIN** dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj završni rad pod nazivom „**Kulturna baština u programima dječjih vrtića**“ koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

U Puli, 09. lipnja 2020.

Potpis  
Marinela Manzin

**DICHIARAZIONE**  
**sull'uso dell'opera d'autore**  
**(tesina di laurea triennale)**

Io, sottoscritta **MARINELA MANZIN** autorizzo l'Università Juraj Dobrila di Pola, in qualità di portatore dei diritti d'uso, ad inserire l'intera mia tesina intitolata “**Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia**“ come opera d'autore nella banca dati *on line* della Biblioteca di Ateneo dell'Università Juraj Dobrila di Pola, nonché di renderla pubblicamente disponibile nella banca dati della Biblioteca Universitaria Nazionale, il tutto in accordo con la Legge sui diritti d'autore, gli altri diritti connessi e la buona prassi accademica, in vista della promozione di un accesso libero e aperto alle informazioni scientifiche.

Per l'uso dell'opera d'autore descritto sopra, non richiedo alcun compenso.

A Pola, 09 giugno 2020

La studentessa  
Marinela Manzin

## INDICE

INTRODUZIONE.....	1
<b>I. PARTE TEORICA.....</b>	<b>3</b>
<b>1. IL BUIESE.....</b>	<b>3</b>
1.1. Buie.....	3
1.2. Momiano.....	6
1.3. Grisignana.....	7
1.4. Umago.....	8
1.5. Salvore.....	10
<b>2. CHE COS'È LA CULTURA?.....</b>	<b>12</b>
2.1. Le dimensioni della cultura.....	15
2.1.1. Le norme.....	16
2.1.2. Gli usi e i costumi.....	16
2.1.3. I valori.....	16
2.1.4. Il linguaggio.....	16
2.1.5. Il sistema simbolico.....	16
2.2. La cultura - le tradizioni - le usanze.....	17
<b>3. LE USANZE DEL BUIESE .....</b>	<b>20</b>
3.1. Le usanze annuali.....	21
3.1.1. Il Carnevale .....	21
3.1.2. La Pasqua .....	24
3.1.3. San Servolo a Buie.....	26
3.1.4. La Festa della Madonna della salut.....	29
3.1.5. San Pellegrino.....	29
3.1.6. La Festa di San Lorenzo .....	30
3.1.7. La Festa dell'uva a Buie.....	32
3.1.8. La Festa del pane.....	34
3.1.9. La Festa dei morti a Umago (Halloween) .	34
3.1.10. L'Avvento .....	36
3.1.11. Santa Vigilia e Natale .....	37

<b>3.2. Le usanze familiari</b> .....	41
3.2.1. La nascita .....	41
3.2.2. Le nozze .....	43
3.2.3 La morte e il funerale .....	46
<b>3.3. Le usanze lavorative</b> .....	48
3.3.1. La raccolta dei pomodori .....	48
3.3.2. La vendemmia.....	48
3.3.3. La raccolta delle olive .....	50
3.3.4. La macellazione del maiale .....	51
3.3.5. Le reti da pesca e la batana salvorina .....	52
3.3.6. Le grue di Salvore.....	54
3.3.7. La pesca e la produzione delle reti .....	56
3.3.8. La produzione delle reti .....	57
<b>II. PARTE EMPIRICA</b> .....	59
4.1. Obiettivi della ricerca .....	59
4.2. Risultati della ricerca empirica .....	60
4.2.1. L'intervista con la pedagoga Manuela Bose della Scuola materna „Girotondo„ di Umago .....	60
4.2.2. Presentazione e analisi del “Calendario delle attività che si sono svolte e realizzate durante l’anno pedagogico 2017/2018 in seno a tutto l’asilo Girotondo”.....	62
4.2.3. Presentazione del progetto “Istria negli occhi dei bambini - L’uso dei media nella tutela del patrimonio culturale” promosso dalla Regione Istriana con il tema “Le tradizioni del paese”.....	64
<b>5. CONCLUSIONE</b> .....	66
<b>6. BIBLIOGRAFIA</b> .....	68
<b>7. SITOGRAFIA</b> .....	70
<b>8. RIASSUNTO</b> .....	72

8.1. Sažetak.....	72
8.2. Summary.....	73



## INTRODUZIONE

Le usanze e le tradizioni hanno un posto particolare nella vita delle persone e nella storia di una cultura, di un popolo, di un paese - di una civiltà. Si potrebbe dire che esse rafforzano il senso d'appartenenza a un popolo e sono un mezzo di valorizzazione del proprio patrimonio culturale. Le usanze e le tradizioni costituiscono le nostre radici. Rappresentano noi, la nostra cultura, la nostra identità, il nostro mondo. Dobbiamo amare il nostro passato ma non portarlo come un peso nel futuro. Un popolo senza usanze e tradizioni è un popolo privo di anima, un castello di sabbia destinato a venire spazzato dalla prima ondata del mare, dalla prima folata di vento.

Oggi, la gente, malgrado la tendenza della società Moderna e Postmoderna, di sradicarla dal suo passato, mostra più che mai, un forte desiderio di recuperare i costumi e le usanze tradizionali. Parlare di usanze e tradizioni significa rendere vivo un patrimonio culturale, religioso, popolare che, se non adeguatamente valorizzato, potrebbe perdersi e cadere nel dimenticatoio. Le tradizioni ci permettono di creare delle ricorrenze sensate e profonde che permettono di rompere la *routine* quotidiana. Le usanze e le tradizioni sono il cuore dei popoli ed è importante coltivarle, preservarle e tramandarle alle generazioni più giovani per salvaguardarne i valori e l'importanza.

Lo scopo di questa tesi era quello di raccogliere e presentare le usanze e le tradizioni popolari del Buiese legate a eventi religiosi, culturali e sociali. Il motivo della scelta di questo argomento per la tesi era contribuire a una migliore comprensione delle peculiarità, dell'origine, del significato e dell'importanza delle usanze e delle tradizioni popolari del Buiese e, in particolare, preservare e tramandare il patrimonio culturale della nostra bellissima Istria alle generazioni più giovani attraverso il processo di educazione.

Nell'inquadrare l'argomento trattato, è stato necessario innanzitutto presentare il territorio del Buiese, la sua posizione geografica, il suo ricco patrimonio storico-culturale e sociale. In seguito vengono presentate le città e le cittadine del Buiese e precisamente Buie, Momiano, Grisignana, Umago e Salvore con le loro più salienti caratteristiche per le quali sono conosciute non soltanto in Istria e in Croazia, ma anche oltre i confini nazionali.

Nel secondo capitolo viene analizzato il concetto di cultura, la sua origine come pure i vari significati nell'ambito dell'antropologia culturale, della filosofia umanistica e della pedagogia, poi le dimensioni e gli elementi principali della cultura come le norme, gli usi e i costumi, i valori, il linguaggio, i simboli, i miti, le leggende, le cerimonie, la tradizione ed infine, con una particolare cura vengono elaborati i concetti di usanza e tradizione.

Il terzo capitolo comprende la presentazione delle usanze più note del Buiese suddivise in usanze annuali, familiari e lavorative.

La seconda parte della tesi presenta l'analisi e l'elaborazione delle attività pianificate e realizzate sulle usanze e tradizioni di Umago e i suoi dintorni durante l'anno pedagogico 2017/2018 in seno all'asilo "Girodondo" di Umago.

## 1. IL BUIESE

Il Buiese comprende la parte Nord-Ovest dell'Istria che si estende tra il fiume Dragogna a Nord-Ovest, la valle del fiume Quieto a Sud, il mare a Nord e il Pinguentino a Est.

Questa parte dell'Istria ha preso il nome dalla città di Buie. Per la vicinanza del mare ha un clima mediterraneo.

Il Buiese è un territorio ricco di coltivazioni di vigneti e oliveti.

Molto sviluppato è il turismo legato alle strade del vino soprattutto Momiano, Verteneglio, Grisignana dove si trovano produttori di vino molto noti. Anche la caccia ha un ruolo importante per questa parte dell'Istria.

Gran parte del Buiese nel passato era sotto il dominio della Repubblica di Venezia.

Gran parte dei terreni agricoli era in possesso alla chiesa o ai grandi proprietari terrieri, coltivati, però, dalla popolazione locale. Nel '600 la regione fu devastata da guerre e pestilenze, perdendo gran parte della propria popolazione. Per colmare il vuoto che si era creato, il governo di Venezia ripopolò la regione con coloni di diverse etnie provenienti dalla Dalmazia, da altre regioni litoranee e dal vicino Fiuli.

Durante l'occupazione italiana dal 1918 fino al 1945, la politica agraria non permetteva la coltivazione della vite a favore del grano, portando alla povertà della popolazione e alla formazione di grandi proprietà che appartenevano agli Italiani.

Dopo la seconda guerra mondiale, la soluzione del problema dei confini tra Jugoslavia e Italia portò a grandi cambiamenti nell'ambito sociale ed economico.<sup>1</sup>

**1.1. BUIE (Buje)** – La città di Buie con Umago, Cittanova, Verteneglio, Grisignana, Portole e altre paesi fa parte del Buiese.

Buie si trova nel Nord-Ovest della penisola dell'Istria, situato a 13 km dalla città di Umago, cioè dal mare. La superficie con i dintorni è di circa 103 km<sup>2</sup>. Come molte altre città dell'Istria anche Buie è sorta sui colli e segue le linee naturali della natura. Il centro storico della città si trova a 222 metri di altezza sul livello del mare. Per la sua posizione strategica, nel passato veniva chiamata la „Sentinella dell'Istria“.

---

<sup>1</sup> Bujština, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/3009/bujstina>

La città di Buie è divisa in vari rioni: Brolo, S. Sebastiano, Stazione, Rudine, Città vecchia, Monte Baster e il Colle della scuola ed ha circa 3000 abitanti.

Una delle caratteristiche di questa città sono i due campanili. Uno appartiene alla chiesa della Madonna della Misericordia, fondata nel 1497, l'altro al duomo barocco di S. Servolo, consacrato nel 1784 che è anche il patrono di Buie (Fachin, 2002: 62).

La città di Buie era conosciuta per la fabbrica "Digitron" che produceva apparecchiature elettroniche. Dal suo nome i calcolatori tascabili hanno preso il nome "Digitron" (parola croata che significa calcolatore). La fabbrica "Digitron" era un "eponimo" per i calcolatori tascabili negli anni '70,'80 e '90 del XX secolo. Essa era una fabbrica assai importante per il Buiese perché dava lavoro a parecchia gente della città e dei dintorni.

La città di Buie ha una ricca storia. Ci sono diversi resti dell'epoca romana. Dopo la caduta dell'Impero romano Buie è passata sotto l'autorità dei barbari per poi passare sotto il dominio della Repubblica Veneta. Ci sono vari edifici soprattutto nel centro storico che ricordano il dominio della Repubblica Veneta, tra cui la piazza e la chiesa di S. Servolo con il campanile che sono stati costruiti proprio in quel periodo. La particolarità della piazza di San Servolo è che contiene tre leoni di San Marco scolpiti in pietra. Un leone si trova sul campanile, uno sull'edificio della vecchia scuola e uno su un palo portabandiera posto in mezzo alla piazza. Dopo la caduta della Repubblica Veneta, Buie si trovò per un breve periodo sotto il dominio francese, sotto il dominio Austro-Ungarico durante il quale inizia la costruzione della ferrovia chiamata „Parenzana“.



Foto 1. Carta geografica del Buiese (Enciclopedia Istriana, 2005, Zagreb, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, urednici: Miroslav Bertoša i Robert Matijašić), consultato in data 01 Novembre 2019, <http://istra.lzmk.hr/>



Foto 2. Il percorso della Parenzana ([https://it.wikipedia.org/wiki/Ferrovia\\_Parenzana](https://it.wikipedia.org/wiki/Ferrovia_Parenzana))

La Parenzana era la ferrovia che collegava Trieste con Parenzo con varie fermate. Era in funzione dal 1902 al 1935. Il percorso principale andava da Trieste a Buie (59 km) e da Buie a Parenzo (64 km). Oggi parte del percorso della vecchia ferrovia è

stata ristrutturata in pista ciclabile che è un segmento molto importante per il turismo della zona.

Un ramo molto importante che caratterizza la città di Buie è l'agricoltura, soprattutto la produzione del vino e dell'olio d'oliva i quali contribuiscono allo sviluppo del turismo a Buie e nei dintorni<sup>2</sup>.

## **1.2. MOMIANO**

Momiano è un paese situato nel Nord dell'Istria a pochi chilometri dalla città di Buie. Momiano è situata all'altezza di 280 metri sopra il livello del mare dal quale si vede la valle del fiume Dragogna. Il numero degli abitanti è di circa 300 persone (dato del 2001). Momiano è molto conosciuta per l'agricoltura soprattutto per la viticoltura, olivicoltura e frutticoltura. La zona è nota per la produzione dei vini moscato e malvasia dove si trovano i vinicoltori molto conosciuti come Kozlović e Cabola. Momiano è molto conosciuta per la festa del vino San Martino che si festeggia l'11 novembre. Spesso questa ricorrenza è legata alla prima spillatura del vino novello. Momiano si divide nella parte alta e nella parte bassa.

Nella parte bassa si trova la chiesa di S.Martino del XV secolo e il campanile alto 22 metri. Invece, nella parte alta si trova il castello del XIII secolo, costruito su una rupe che per secoli ha difeso il suo popolo, lo costruì il padrone di Devin. Il castello aveva 4 torri e un ponte levatoio. Il castello ha avuto vari proprietari tra i quali la famiglia tedesca dei Raunicher, la famiglia Rota di Bergamo che visse nel castello fino al XIX secolo<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> <http://istra.lzmk.hr/clanak.aspx?id=429> consultato il 02 novembre 2019

<sup>3</sup> <http://histrical.com/it/istria/green/buie/momiano/>

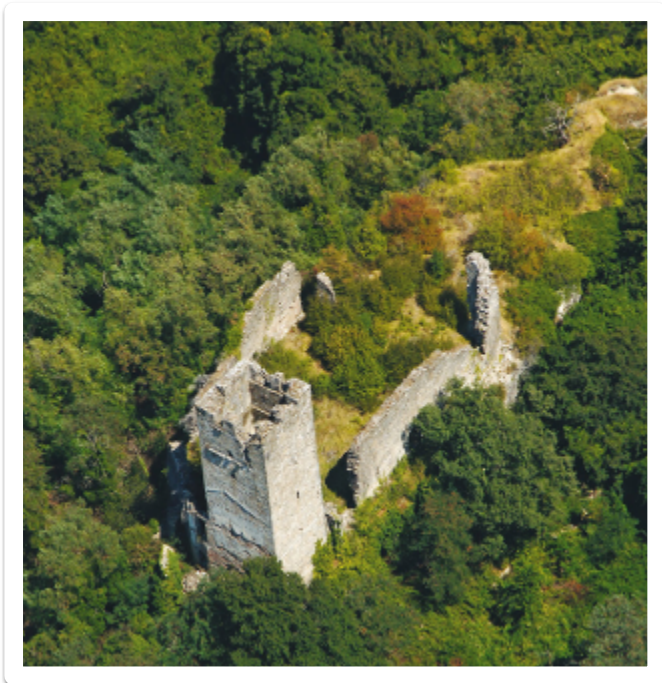


Foto 3. Castello di Momiano (<http://www.istria-culture.com/it/il-castello-di-momiano-i36>)

### 1.3 GRISIGNANA

Grisignana (in croato Grožnjan) è un piccolo paese che si trova nella parte centrale dell'Istria a circa 7 chilometri a Sud-Est della città di Buie. Grisignana è situata sopra la valle del Quietto e si trova ai margini dell'altopiano del Buiese. Viene chiamata la „città degli artisti“ perchè ci sono molti atelier tra i quali ci sono gli atelier dei membri della Società croata dei pittori accademici dell'Istria.

A Grisignana dal 1969 opera il Centro internazionale culturale della Gioventù musicale croata. Molto conosciuto durante l'estate il Jazz festival di Boško Petrović come anche l'Ex tempore che si svolge ogni anno alla fine di settembre e la Mostra annuale del Circolo degli artisti grisignanesi.

Grisignana si menziona per la prima volta nel 1102 quando il conte Ulrik II (Weimar-Orlamünde) aveva venduto il castello con tutto il feudo alla Chiesa di Aquileia.

Dal 1238 al 1339 Grisignana appartenne con alcune interruzioni al signore feudale Kostela (Pietrapelosa) e dal 1358 è stata sotto il dominio di Venezia. I Veneziani hanno rinnovato e rafforzato le mura della città così che Grisignana diventò una „catena difensiva veneziana molto importante in Istria“<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Istarska enciklopedija, Grožnjan <http://istra.lzmk.hr/clanak.aspx?id=1081> consultato il 2 novembre 2019

Dopo la caduta di Venezia ha perso la sua importanza soprattutto per quanto riguardava il porto Bastia sul Quieto che la collegava al mare. Dopo la seconda guerra mondiale molta gente è emigrata.

Dei monumenti importanti per Grisignana bisogna menzionare la loggia che risale al periodo rinascimentale (1587), il Palazzo Spinotti che fa parte dell'architettura barocca, Il duomo di S. Vito, Modesto e Crescenza che venne costruito nel 1600 e ristrutturato nel 1770, la cappella dei santi Cosma e Damiano con la loggia risalente al 1554.



Foto 4. Cappella di SS. Cosma e Damiano con la loggia (<https://www.putovnica.net/foto/slika/105125-groznjan-crkva-sv-kuzme-i-damjana>)

#### **1.4. UMAGO**

Umago (in croato Umag) è una città che si trova sulla costa Nord-Ovest dell'Istria a circa 15 km da Buie. Dalle pagine ufficiali della Città di Umago<sup>5</sup> il numero degli abitanti è di circa 15.700 persone, di questi il 30% fa parte di qualche minoranza nazionale. A Umago ci sono una ventina di minoranze nazionali. Tra i consigli delle minoranze che operano ci sono quelli della minoranza italiana, slovena, serba,

---

<sup>5</sup> consultato il giorno 04 novembre 2019



bosniaca e albanese. Oltre ai consigli ci sono anche le organizzazioni di società civile che fanno il possibile per conservare la cultura, le usanze e l'identità delle rispettive comunità minoritarie<sup>6</sup>.

Nell'economia di Umago il ruolo principale ha il turismo, legato soprattutto alla ditta Istraturist fondata nel 1963. Nel passato essa era il pilastro portante per l'Umaghese, mentre oggi la ditta è passata sotto la Plava Laguna di Parenzo.

„Il turismo ad Umago ebbe inizio verso la fine dell' '800. Ciò dipende probabilmente dall'istituzione, nel 1876, di una linea giornaliera del piroscafo che andava da Trieste a Pola e faceva scalo a Pirano, Umago, Cittanova, Parenzo e Rovigno“ come menziona l'autore Niki Fachin nel suo libro Umago – Salvore ( Fachin, 2002: 28).

Importante per Umago anche la marina con 475 ormeggi e aperta per tutto l'anno. Per quanto riguarda l'industria bisogna menzionare la ditta „Hempel“ che si occupa di industria chimica (pitture e vernici per le navi), la ditta Aluflexpack Novi, leader nell'industria del imballaggio flessibile, che dà lavoro ad oltre 300 persone nei dintorni di Umago, la Istarska kreditna banca che opera dal 1956, la ditta Sipro che produce nastri adesivi e altri prodotti in plastica attiva dal 1977 come anche la Fabbrica di cemento che aprì le sue porte nel 1960 e ha lavorato fino al 2008 quando si è spenta completamente<sup>7</sup>.

Nel suo libro l'autore Niki Fachin ha scritto che Umago è stata fondata dagli abitanti di un centro abitato preistorico che si trovava su un'isola. “In origine la città si trovava alle fine dell'odierno porto. L'odierna penisola umaghese in origine era un'isola, come Rovigno, Capodistria....“ ( Fachin, 2002: 7).

A Umago, come anche in altri posti della costa occidentale, si possono trovare molte testimonianze dell'epoca romana. Una di queste fu ritrovata presso il paese di Gezzi nel 1907 ed era una lamina di bronzo sulla quale è inciso il decreto di congedo di un milite. Nei documenti antichi la città di Umago ha avuto vari nomi come „Villa Humagi“, poi „Civitas Humagi“ e „Castrum Humagense“ . Ha avuto anche un nome arabo, cioè „Mugav“ .

Nel 1269 Umago si sottomise a Venezia. Il primo podestà fu Marino Bembo, al quale è intitolata una via del centro storico. Sino alla caduta della Serenissima a Umago ci sono stati circa 300 podestà (Fachin, 2002: 9).

---

<sup>6</sup> <http://www.umag.hr/it/o-umagu/nacionalne-manjine>, consultato il 04 Novembre 2019

<sup>7</sup> <http://www.terraistriana.hr/povijest/>, consultato il 06 Novembre 2019

In seguito Umago è stata occupata dagli Austriaci, dalle truppe francesi di Napoleone, dall'Italia, dalle truppe tedesche, per poi passare sotto la Jugoslavia. Dopo la seconda guerra mondiale venne istituito il Territorio Libero di Trieste fino al 1954 quando Umago è passata definitivamente alla Jugoslavia e dal 1990 fa parte della Croazia.

Tra gli edifici più importanti di Umago vanno menzionate: la chiesa di San Rocco, le mura cittadine, il Duomo dedicato all'Assunzione di Maria e la chiesa di San Pellegrino, protettore della città, la diga che chiude il porto di Umago, lunga 404 metri.



Foto 5. – Il duomo di Umago e il campanile ([https://bs.wikipedia.org/wiki/Datoteka:Umago,\\_chiesa\\_di\\_santa\\_maria\\_maggiore,\\_01.jpg](https://bs.wikipedia.org/wiki/Datoteka:Umago,_chiesa_di_santa_maria_maggiore,_01.jpg))

## 1.5 SALVORE

Salvore è un piccolo villaggio di pescatori situato in una baia a 6 km a Sud-Ovest di Umago. Nei secoli Salvore fu chiamata anche Siluo, Silbio, Silbonis e Silvium. In questo territorio furono trovate molte tracce dell'epoca romana soprattutto presso il porto di Salvore. Nelle vicinanze ci sono i paesi Bassania e Zambrattia. Il segno di riconoscimento di Salvore è il suo faro alto 36 metri, costruito nel 1818 da Pietro Nobile. Questo era il primo faro al mondo a usare il gas per l'illuminazione ottenuto dalla distillazione del carbone. La materia prima arrivava dalle miniere vicino ad Albona. Come una legenda racconta, il faro fu costruito come segno d'amore tra il conte austriaco Metternich e una nobildonna croata. I due si erano conosciuti durante

un ballo a Vienna. Purtroppo la donna è morta proprio nel giorno quando il faro è stato inaugurato. I due avrebbero vissuto nel faro ma il destino li ha divisi<sup>8</sup>.

Un altro segno che contraddistingue Salvore sono le gru per le barche. Queste gru sono un „ancoraggio“ per mettere in salvo le piccole barche in caso di maltempo. Con queste gru le barche vengono alzate o per meglio dire „appese“ sopra la superficie del mare. Per alzare le barche si usa un sistema con le corde che girano su delle carrucole. In origine i pali di sostegno erano di legno. Il legno usato era l'acacia, ma oggi si usano anche i pali di ferro (Fakin, 2002: 50) .



Foto 6: Le gru di Salvore e il faro (<https://www.arcipelagoadriatico.it/salvore-si-alla-tutela-della-batana-e-delle-gru/>)

Gli abitanti della zona di Salvore erano sempre legati alla terra e al mare. A seconda della stagione, di giorno coltivavano la terra e di notte andavano a pescare „a fogo“ . „A fogo“ era il tipo di pesca notturna con fiocina e fonte luminosa che si iniziò nel 1955. Per la pesca usavano la „batana salvorina“.

La battana è una piccola imbarcazione leggera, lunga 4 metri, larga 1,5 metri, con una lastra di vetro sul fondo a prua. Attraverso questa lastra si osserva il fondo del mare per la pesca con la fiocina. La particolarità della battana salvorina è il modo di costruirla che la rende unica fra le altre barche che si usano in Istria. La differenza sta nel fatto che prima si realizza il “fasciame” e poi le „costole“ mentre nelle altre imbarcazioni avviene il contrario. La costruzione della prima battana risale agli anni Venti dopo la prima guerra mondiale (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 21).

---

<sup>8</sup> <https://www.istra.hr/it/esperienze/sole-e-mare/fari/942>, consultato il 09 Novembre 2019

Nel 2013 è stata fondata l'associazione „Battana salvorina,, – l'associazione degli amanti del mare e dei beni culturali. Il ruolo di questa associazione è preservare il patrimonio culturale materiale e immateriale.

## **2. CHE COS' È LA CULTURA?**

Che cos'è la cultura? A cosa ci serve? Quante definizioni ha? Perché è importante la cultura?

La nozione di cultura appartiene alla storia occidentale. Il termine, di origine latina, deriva dal verbo colere, che significa “coltivare” e veniva impiegato per indicare qualsiasi manipolazione della natura a opera dell'uomo. Ma anche oggi si intende come l'insieme dei sensi operativi, legati al lavoro agricolo ed ai suoi risultati o all'allevamento di microrganismi (la cultura o coltura dei virus, della vite, dell'olivo, etc.). I latini utilizzavano questo termine, però, non solo per indicare tale rapporto tra la natura e l'uomo, ma anche, insieme al termine anima, per indicare il processo di coltivazione, ossia di educazione, della propria anima, così come si coltiva la terra, quindi la cultura indica un processo di coltivazione dell'uomo attraverso tutta una serie di procedimenti e di processi di apprendimento (cultura animi). Inoltre l'aggettivo cultus (l'etimologia è analoga) stava a designare tutto ciò che si rivela curato, lavorato, coltivato. Da qui il termine culto, che viene utilizzato per tutte quelle situazioni che richiedono una cura assidua, una cura verso gli dei o una cura verso l'essere umano.

Il termine cultura nella lingua italiana denota due significati principali sostanzialmente diversi. Il primo significato riguarda una concezione umanistica o classica che presenta la cultura come la formazione individuale, un'attività che consente di “coltivare” l'animo umano. Per cui una persona può essere definita più o meno colta. Il secondo significato riguarda la concezione o moderna che presenta la cultura come “quell'insieme di costumi, credenze, atteggiamenti, valori, ideali e abitudini delle diverse popolazioni o società del mondo” (Agazzi, 1994: 6).

Il termine cultura ha trovato, nel corso della storia, una sovrabbondanza di significati tanto che risulta quasi impossibile farne una classificazione. Il concetto di cultura, centrale nello studio di diverse discipline scientifiche, risulta difficile da determinare a

causa della sovrabbondanza di definizioni che sono state attribuite a tale termine nel corso degli anni (Cuche, 2004). Gli antropologi Kroeber e Kluckhohn (1952) tentarono di impostare una definizione di cultura di validità universale, ma registrarono circa 150 concezioni differenti. Nel linguaggio comune, il termine cultura è utilizzato con varie accezioni, talvolta contrastanti le une con le altre. La cultura può ad esempio essere considerata come l'insieme delle "opere dello spirito": letteratura, arte, opere filosofiche e altre opere di alto valore simbolico e storico. Secondo quest'accezione la cultura è quella che viene comunemente definita come "cultura con la C maiuscola", ed è composta dalle opere di valore appunto culturale, intese come gli artefatti più meritevoli prodotti entro un determinato quadro sociale che vale pertanto la pena conservare e promuovere. La cultura può però essere pure essere considerata come ciò che complessivamente hanno realizzato gli uomini, o in un'altra accezione ciò che definisce un uomo colto con un determinato status sociale o appartenente all'élite sociale. In questo caso la cultura è considerata come un insieme di conoscenze, di valori e di gusti considerati appropriati e desiderabili in un determinato contesto sociale. Per cultura possiamo dire che è un concetto multiforme, il quale racchiude numerosi significati e coinvolge diverse discipline.

A grandi linee si potrebbe concludere che esiste sia un significato quantitativo, ovvero il complesso di nozioni e conoscenze che un individuo possiede, che sociologico, per cui in un gruppo sociale assumono una notevole importanza le rappresentazioni collettive, cioè gli insiemi di norme e credenze che il gruppo possiede, come pure una concezione antropologica, per cui la cultura rappresenta un insieme di norme, di credenze, di abitudini quotidiane più o meno accettate da tutti in una determinata comunità. Dunque, nel campo delle scienze umane e dell'antropologia, la cultura ha il significato di diverse forme dell'attività umana che comprendono tutti gli aspetti della vita quotidiana, le varie abitudini e le diverse abilità (nella caccia, nell'artigianato, nell'agricoltura ecc.). La cultura va intesa come patrimonio di saperi, conoscenze, abitudini, e perciò è acquisita da parte dei membri di una società, e non è un'eredità biologica, come il patrimonio genetico.

Nel luglio del 1968, alla conferenza sui "Diritti culturali e diritti umani" promossa dall'UNESCO, per la prima volta gli esperti discussero sulla definizione di cultura nel contesto dei diritti culturali ed umani. Essi arrivarono alla conclusione finale definendo la cultura come "un'esperienza umana difficile da definire che viene

riconosciuta come la totalità dei modi con i quali gli uomini creano progetti per vivere. È un processo di comunicazione tra gli uomini; essa è l'essenza dell'essere umano... La cultura è tutto ciò che mette in grado l'uomo di essere operativo e attivo nel suo mondo, e di usare tutte le forme di espressione sempre più liberamente per stabilire comunicazione tra gli uomini"<sup>9</sup>.

Il significato del termine "cultura" va colto non solo nell'ambito dell'antropologia culturale e della filosofia umanistica, ma anche nell'ambito della pedagogia. Secondo Desinan (1997: 46), "l'antropologia del Novecento, occupata ad esaminare il concetto di cultura e le sue implicazioni, ha trascurato il ruolo che l'individuo ricopre nel proprio sistema culturale perciò l'antropologia culturale odierna tende a spostare il peso sull'individuo e non sul sistema culturale. Questo cambiamento di mentalità lo dobbiamo agli avvenimenti, ma anche al progresso sul piano del significato e del valore della vita umana che mette in primo piano non più le culture e la loro conflittualità, bensì l'uomo come persona, nel suo valore e nella sua dignità."

I valori che danno senso alla vita e i diritti che la orientano non sono tutti nella nostra cultura, ma neppure nelle culture degli altri. Essi consentono di valorizzare le diverse culture rendendo in tal modo possibile e utile il dialogo e la creazione della comune disponibilità a superare i propri limiti e a dare i propri contributi per il bene dell'umanità. Ed è questo il senso (o valore) pedagogico della cultura che si fonda sull'accettazione, la tolleranza, la collaborazione, che obbliga a portare l'attenzione sull'uomo, chiunque egli sia.

Quando ci si riferisce a "cultura", in una moderna concezione antropologica non si può non pensare agli individui in quanto membri di una società storicamente costituita, partecipi di un patrimonio anch'esso sociale di credenze, conoscenze, fantasie, ideologie, simboli e valori che si concretizzano in modelli di comportamento e azioni. "Perciò si può dire che cultura e società sono strettamente correlate. La cultura è costituita dai prodotti condivisi della società e la società è costituita da individui interagenti che condividono una cultura. Le due cose sono interrelate: una società non può esistere senza una cultura e viceversa " (Robertson, 1993: 55).

---

<sup>9</sup> [www.centrodirittumani.unipd.it](http://www.centrodirittumani.unipd.it)

Secondo Desinan (1997: 42) “i prodotti culturali caratterizzano il gruppo ed il soggetto lega ad essi la propria condotta.” Dunque, ogni società ha una cultura. Non esistono culture superiori o inferiori ma ogni cultura si dà delle regole rispondendo a precise esigenze religiose o di difesa dell’ecosistema di cui è parte integrante. Pertanto è importante che la cultura sia non solo appresa, ma anche condivisa. Senza un linguaggio condiviso i membri di un gruppo sociale non potrebbero comunicare e collaborare in maniera efficace. Senza regole da applicare e rispettare da tutti ci sarebbe un totale scompiglio nella società. Per R. Berthelmer (in Desinan, 1997: 108-109) “lingua e cultura costituiscono nell’uomo un insieme indissociabile e sono supporto della personalità e della messa in atto delle capacità cognitive.” Oltre che tra cultura e società e cultura e lingua, esiste anche un forte rapporto tra cultura e identità. Il mantenimento della lingua ha sempre rappresentato un supporto sostanziale per il mantenimento dell’identità culturale in una comunità (es. minoranze e comunità italiane in Istria e a Fiume).

## **2. 1. Dimensioni della cultura**

Ogni cultura presenta in sé molti elementi che la rendono diversa dalle altre. Questi elementi sono: le norme, gli usi e i costumi, i valori, il linguaggio, i simboli, i miti, le leggende, le cerimonie, la tradizione, ecc. I diversi elementi che vengono compresi nel termine “cultura”, pongono in evidenza due dimensioni: la dimensione prescrittiva e la dimensione descrittiva.

La dimensione “prescrittiva della cultura presenta l’insieme di valori (mete dell’agire, opinioni comuni su ciò che è ritenuto desiderabile) e di norme (modelli di agire, strumenti che regolano il nostro “essere società”: definizione dei ruoli, delle regole, dei principi), che indicano il modo in cui gli individui devono comportarsi. La dimensione descrittiva (o cognitiva) della cultura abbraccia le credenze, le rappresentazioni sociali della realtà, cioè le immagini simboliche del mondo che aiutano a spiegare e definire identità individuali, collettive e fenomeni naturali” (Haralambos, 2002: 5-7).

Tutti gli elementi sopra menzionati sono importanti ma i cinque elementi più significativi in ogni cultura sono:

1. **le norme:** leggi che hanno il compito di regolare il funzionamento di una determinata società e il comportamento delle persone in determinate situazioni. Esse sono frutto di tradizioni, di consuetudini, di autorità. Esse perciò definiscono come le persone si “devono” comportare in determinate circostanze in una determinata società;
2. **gli usi e i costumi:** gli usi sono le consuetudini e le convenzioni abitudinarie della vita quotidiana, le cosiddette “usanze del popolo”. La conformità ad essi è attesa, ma non con insistenza assoluta. I costumi sono norme molto più forti, nel senso che le persone assegnano loro un significato morale e considerano la loro violazione molto più seriamente;
3. **i valori:** sono quell’insieme di opinioni condivise su ciò che è ritenuto buono, giusto, desiderabile, sia da raggiungere o da conservare, opinioni in base alle quali viene espresso un giudizio sulla correttezza, l’adeguatezza, l’efficacia delle azioni proprie e altrui. I valori sono quindi gli standard collettivi su cui si basano i giudizi delle persone ed essi vengono difesi dalle norme;
4. **il linguaggio:** è una forma di comunicazione che differisce radicalmente da ogni altra usata da altre specie. Esso è la chiave della cultura. Senza di esso la cultura non esisterebbe. Il linguaggio ci permette di condividere pensieri, emozioni, conoscenze, credenze, ma anche di dare un significato al mondo. Gli avvenimenti di per sé non hanno alcun significato, siamo noi a dargliene;
5. **il sistema simbolico:** sono segni e simboli, oggetti o comportamenti che comunicano specifici significati alle persone che condividono una data cultura (es. totem, croce) (Robertson, 1993).

Bisogna inoltre rilevare che gli elementi culturali costituiscono un insieme integrato all’interno del quale ogni aspetto determina il modo di essere degli altri ed è da questi modificato: le credenze, i comportamenti, le conoscenze e le altre caratteristiche di una cultura tendono, infatti, a completarsi le une con le altre, fino ad integrarsi in un insieme complesso. Ciò significa che “quando intervengono cambiamenti in un settore della cultura si generano mutamenti in altri settori della stessa. Il cambiamento è dovuto sia a fattori esterni (es. la caduta delle barriere, i rapporti più diretti ed estesi tra diverse civiltà, la diffusione delle moderne forme di comunicazione il che porta a un confronto e a un’assimilazione) che a fattori interni



(es. i ruoli attivi di rinnovamento che il soggetto esercita nel proprio sistema culturale il che porta a vari eventi o eventuali scoperte)" (Desinan, 1997: 47).

La cultura non è qualcosa di statico, ma proprio a causa dell'interdipendenza degli elementi che la modificano essa si ristrutturava continuamente, modificando gli usi e i costumi e così anche i valori, la visione del mondo e le norme che regolano i rapporti tra gli individui.

## **2. 2. Cultura - tradizioni - usanze**

Per conoscere e capire ogni popolo si deve aver presente il suo modo di vivere, le sue tradizioni e usanze. Il termine **tradizione** (dal latino *traditionem* deriv. da *tradere* = consegnare, trasmettere) può assumere diverse accezioni, fortemente interrelate:

come sinonimo di consuetudine (spesso è utilizzata in tale senso la definizione "tradizioni popolari" o "folklore"), intendendo la trasmissione nel tempo, all'interno di un gruppo umano, della memoria di eventi sociali o storici, delle usanze, delle ritualità, della mitologia, delle credenze religiose, dei costumi, delle superstizioni e leggende; in particolare è detta tradizione orale, la trasmissione non mediata dalla scrittura<sup>10</sup>.

Dunque, la *tradizione* significa "il processo di trasmissione delle conoscenze, delle abilità, delle credenze, delle leggende, dei costumi, dei valori culturali, ecc., da generazione in generazione" (Anić, 2003; 743) e come tale, consente la continuità della cultura, cioè la sua permanenza. La tradizione spesso viene associata alle forme passate della cultura, a quelle forme che stanno scomparendo o si oppongono alla società dell'Europa occidentale contemporanea.

La *tradizione* è importante in ogni cultura o civiltà. E la gente, malgrado i tentativi della società Moderna e Postmoderna, di sradicarla dal suo passato, mostra, oggi più che mai, un forte desiderio di recuperare i valori tradizionali. La tradizione è, a volte, intesa come un'ampia schiera di vecchie credenze, pratiche ed usanze tramandate di generazione in generazione.

Ogni cultura, ogni razza o gruppo di persone ha le proprie usanze e tradizioni.

---

<sup>10</sup> <https://it.wikipedia.org/wiki/Tradizione>

Riteniamo importanti le tradizioni perché la tradizione coinvolge un gruppo di persone: è collettiva e sociale per sua stessa natura; perché le tradizioni hanno dei custodi, come gli storici che hanno accesso alle conoscenze o alle verità dei sacri rituali della tradizione; perché la tradizione suscita emozioni negli individui, li sprona a un maggior senso di consapevolezza di sé. Le tradizioni sono, dunque, le nostre radici. Siamo noi, il nostro sangue, la nostra cultura, la nostra identità, il nostro mondo. Un popolo senza tradizioni è un popolo privo di anima, un castello di sabbia destinato a venire spazzato dalla prima ondata del mare, dalla prima folata di vento<sup>11</sup>.

**Le usanze** (der. di usare) “sono manifestazioni abituali di vita pubblica o privata in relazione a una determinata situazione ambientale o storica, ad esempio usanze primitive, barbariche; usanze raffinate, signorili, contadine, popolari, ecc.”<sup>12</sup>. Le usanze danno all'individuo un senso di appartenenza alla comunità e l'associano ad antenati e discendenti. Infatti, il significato del proverbio “Paese che vai usanza che trovi” ci indica che ogni paese ha una sua cultura e le sue usanze caratteristiche, cioè un proprio modo di affrontare una determinata vicenda. Quindi, “le usanze sono modi di vita, lavoro, comportamenti stabiliti in una comunità e come tali vengono rispettati e trasmessi di generazione in generazione” (Anić, 2003; 392). Le cerimonie religiose, le celebrazioni laiche e le sagre paesane erano le sole occasioni per interrompere il ritmo monotono della quotidianità. Le usanze caratterizzavano gli avvenimenti più importanti delle comunità rurali: la nascita, il battesimo, le nozze, la morte e le festività religiose.

Dunque, possiamo concludere che le tradizioni e le usanze, tramandate da una generazione all'altra, sono una testimonianza viva di una cultura contadina legata alla natura e alle stagioni, ai cicli della vita, ai riti e alla devozione religiosa.

Esistono diverse classificazioni delle usanze nell'etnologia croata. “La più comune è quella la quale classifica le usanze in tre gruppi principali: **familiari**, **annuali** e **lavorativi** (economici)” (Vitez, Muraj, 2001: 310).

---

<sup>11</sup> [www.areapopolaredemocratica.it](http://www.areapopolaredemocratica.it) › SchedaMacro

<sup>12</sup> [www.treccani.it](http://www.treccani.it) › vocabolario › usanza

Le **usanze familiari** sono legate a eventi più importanti nella vita di una persona (nascita del bambino, matrimonio, morte, compleanni, ecc.). Le **usanze annuali** si riferiscono alle festività che si ripetono ogni anno. Queste usanze annuali, nella tradizione croata, sono principalmente legate a importanti festività cattoliche. Le **usanze lavorative** generalmente sono legate all'inizio o al completamento dei vari lavori sia in campagna, come ad esempio, l'aratura, la vendemmia, la raccolta delle olive o dei pomodori, oppure, la pesca, ecc. Per la maggior parte, si tratta di credenze e pratiche magiche relative a questi lavori.

### 3. LE USANZE DEL BUIESE

Il **Buiese** è un territorio che gravitava da sempre molto all'agricoltura, soprattutto l'Alto Buiese legato alla produzione del vino Malvasia e dell'olio di oliva per arrivare fino al mare dove la pesca era ed è l'attività primaria.

Nel passato la gente non aveva tutta la tecnologia che abbiamo oggi a disposizione. Spesso ci si aiutava a vicenda nei lavori più impegnativi per questo la gente trascorreva più tempo assieme. Arrivata la sera le famiglie, molto più numerose di oggi, si sedevano attorno al tavolo o davanti al camino e parlavano o giocavano a carte. In una casa si potevano trovare più generazioni che vivevano tutte assieme. Gli uomini lavoravano nei campi e le donne restavano a casa. Preparavano da mangiare, pulivano la casa, accudivano i figli, però nonostante tutti i lavori casalinghi, se era necessario andavano anche loro ad aiutare i propri mariti nei campi, negli oliveti e nelle vigne. Gli animali (ad esempio, i cavalli) si usavano principalmente come mezzo di trasporto (i carri), ma anche come aiuto nei lavori di campagna. In seguito gli animali sono stati sostituiti dai primi trattori e, man mano, dalle prime macchine agricole. Ogni città o paese festeggiava il suo santo protettore, le feste cattoliche come il Natale, la Pasqua erano un momento di ritrovo familiare accompagnate da riti osservati con particolare attenzione e cura. Si festeggiavano diverse ricorrenze tra cui la Festa dell'uva, festa della città di Buie con una tradizione di oltre 114 anni la festa di S. Martino del pittoresco villaggio di Momiano famoso per la festa del vino novello come pure il Carnevale di Morino le cui maschere hanno una tradizione molto lunga, che si collega alla cultura contadina di un tempo.

La maggioranza di queste usanze, leggermente modificate, sono state conservate fino a oggi e sono pienamente ricordate dalla vecchia popolazione.

### **3.1. Le usanze annuali**

#### **3.1.1. Carnevale**

„La parola Carnevale deriva dalla parola *carnem levare*, ovvero “levare le carni dalle mense” (Radole,1997: 91) e indica che dopo il banchetto del martedì grasso, ovvero l'ultimo giorno di Carnevale, inizia la quaresima, tempo di purificazione per i credenti in attesa della Pasqua quando non si deve mangiare carne il venerdì. Nel passato l'antica legge dell'astinenza non era solo legata alla carne, ma non si doveva mangiare né uova, né latticini per tre giorni della settimana: mercoledì, venerdì e sabato.

Le prime testimonianze del Carnevale risalirebbero addirittura “agli antichi greci e romani che durante le feste dionisiache (per i Greci) e saturnali (per i Romani) invertivano temporaneamente gli ordini sociali per dare vita a festeggiamenti all'insegna di scherzi in cui anche gli schiavi potevano considerarsi uomini liberi e comportarsi di conseguenza. Finito il periodo di festa, l'ordine veniva ristabilito”<sup>13</sup>

Per quanto riguarda l'antica tradizione del Carnevale o come viene anche chiamato le „Mascare“ la maestra Maura Miloš che lavora presso la Scuola elementare italiana „Galileo Galilei“ di Umago ha raccontato delle particolarità legate al Carnevale di Morino. Morino è un paese vicino ad Umago e nel Buiese oltre a quello di Morino, sono conosciuti i Carnevali di Salvore, Petrovia, Buie e Umago. L'usanza di mettersi in maschera è da sempre molto sentita nel Buiese, sicuramente per la vicinanza e la comunanza con la Serenissima.

„Il Carnevale di Morino è una delle più vecchie usanze nei dintorni di Umago. I primi carnevali risalgono al lontano 1900, ma non ci sono testimoni in vita che lo possono confermare. All'inizio, al Carnevale partecipavano solo gli uomini invece le donne hanno cominciato a farne parte molto più tardi.

I partecipanti erano vestiti tutti di bianco con in testa il cappello sul quale venivano messi i fiori fatti di carta e fronzoli che pendevano dalla parte posteriore. Erano vestiti di bianco perché il bianco simboleggiava il bello, la purezza, la primavera.

Gli uomini interpretavano anche il ruolo delle donne. Sia le maschere maschili che femminili erano vestite di bianco solo si distinguevano perché gli uni indossavano i

---

<sup>13</sup> [www.coccolesonore.it/storia-carnevale](http://www.coccolesonore.it/storia-carnevale), consultato il giorno 14 marzo 2020

pantaloni le altre, le gonne. I costumi degli uomini a volte avevano 3 fiori sulla parte destra dei pantaloni.

Il cappello era il capo più importante e veniva preparato dalle donne. La base era di solito un cappello di paglia sul quale si cucivano i fiori fatti con la carta e i fronzoli di stoffa. Il cappello dell'uomo aveva solo 3 fiori nella parte anteriore con i fronzoli dietro, invece il cappello della donna era tutto ornato di fiori.

C'erano anche i „pust” le maschere con le corna dell'armenta (di mucca) in testa che rappresentavano l'inverno e che mandavano via il male. Si andava a piedi da paese a paese, cantando e ballando, con il carretto trainato dall'asino sul quale si mettevano dei cesti. In questi cesti si deponavano le uova, le “luganighe” (salsicce) e *il vino che ricevevano in dono dalla gente del paese. Il martedì grasso si bruciava il Carnevale e si faceva una grande frittata di uova e con tutto quello che si aveva raccolto.*

Negli anni '80 del XX secolo il Carnevale di Morino si è riunito con il Carnevale di Petrovia. Oggi è molto conosciuto il Carnevale di Petrovia per i carri allegorici sempre molto ricchi e interessanti che seguono le problematiche attuali legate alla politica, all'economia, ai vari personaggi della vita pubblica. Ogni anno partecipano le comitive di Salvore, Umago, Buie, Cittanova e Morino.

Nella comunità di Umago sono stati tenuti dei laboratori nei quali si insegnava ai bambini a preparare i cappelli di Carnevale tipici di Morino<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Intervista a Maura Miloš il 25 novembre 2019



Foto 7: Carnevale di Morino (foto privata della maestra Maura Miloš)



Foto 8: Carnevale tradizionale de Morino (foto privata di Maura Miloš )

Al Carnevale si legano molti proverbi e uno dei proverbi antichi me l'ha detto la signora Giovanna Zonta di Buie:

*„Qui la moglie e la il marito ognun va dove gli par  
Ognun corre a qualche invito chi a jugar chi a ballar,,*

Ma oltre ai proverbi, vari scherzi e divertimenti, durante il periodo di Carnevale non si può festeggiare senza i tipici dolci. Un dolce tipico di Carnevale sono i „Fiocchi“ come li chiamano a Buie o conosciuti con il nome “Crostoli”.

**La ricetta dei „Fiocchi“** tipica di Buie detta dalla signora *Giovanna Zonta* scritta in dialetto Buiese.

*25 deca de fior*

*2 deca de butiro*

*2 deca de sucaro*

*2 vovi*

*Un cuciaro grando de trapa*

*Preparazione:*

*Impastar ben duto e lasar reposar, lavorar ancora e tirar una sfoja fina.*

*Taiarla con la rodela a fetucine larghe do sentimetri e farghe un fioco lasco.*

*Butarle in tel ojo caldo; una sirada de qua e una de là, levarle, scolarle, fredarle e spolverarele col sucaro.*

### **3.1.2. Pasqua**

La Pasqua è la più grande festa per i cristiani perché si festeggia la risurrezione di Gesù. La parola Pasqua deriva dalla parola greca pascha che significa “passare oltre” o “passaggio”. Per i cristiani questo significa il passaggio dalla morte alla vita di Gesù.

Si festeggia di domenica. Non ha mai una data fissa, ma di solito si festeggia tra il 22 marzo e il 25 aprile. Questo dipende dal plenilunio di primavera. La Pasqua si festeggia la domenica dopo il plenilunio<sup>15</sup>.

Per Pasqua si va a messa e l’usanza è benedire le uova, un pezzo di carne d’agnello, la pinza. La benedizione del cibo viene fatta anche durante la messa del sabato sera. Il simbolo della Pasqua sono le uova, l’agnello, la pinza e nei tempi più recenti la colomba (un dolce).

Le uova sono il simbolo di vita perché dall’uovo nasce la vita. Le uova vengono decorate con vari prodotti che oggi si possono trovare nei negozi. Invece una volta le uova si coloravano nell’acqua con le foglie di cipolla o con il prezzemolo. Si avvolgevano con pezzi di calze nylon con dentro qualche foglia di quadrifoglio per avere una decorazione più bella, insolita.

---

<sup>15</sup> Pasqua, dalle origini alla data mobile: le cose da sapere, Famiglia cristiana del 21 04 2019, preso dal sito: <https://m.famigliacristiana.it/articolo/pasqua-lo-sapevi-che.htm> consultato il 18 01 2020



L'agnello è il simbolo dell'uomo. Gesù viene in veste di un pastore che ha cura della sue pecore.

Un altro simbolo della Pasqua sono le pinze. Si preparano anche le titole, il dolce a forma di treccia con un uovo inserito in cima. Tra gli altri dolci che si preparano a Buie per Pasqua bisogna menzionare il pan di spagna e i cestini.

Ricetta per la "pinsa" che si fa a Buie per Pasqua scritta in dialetto buiese.

Ingredienti per la pinsa

1 kg de fior

6 vovi (3 intieri, 3 rossi)

¼ de kg de sucaro

15 deca de butiro

10 deca de fesa

Vaniglia, limon gratà, rum

La pinsa prima de sier infornada la va spenelada col vovo sbatù.

La Domenica delle palme, una domenica prima di Pasqua, si portano in chiesa a benedire i ramoscelli d'olivo. Con la Domenica delle Palme si ricorda l'ingresso di Gesù a Gerusalemme e con essa inizia la Settimana Santa che precede la Pasqua.

"A Buie una volta il Giovedì Santo si faceva il bacio della Santa Croce a campane mute. I fedeli venivano chiamati in chiesa dalla porta con la "scarbata" che si usava al posto delle campane".<sup>16</sup>

Da Giovedì Santo alla domenica i vecchi dicevano che non si devono fare lavori legati alla terra. *"In questi giorni santi nu se va in terra."* Il venerdì santo non si mangia carne.

La signora Giovanna Zonta ha condiviso con noi un proverbio buiese legato alla Pasqua:

*„Se piovi vener Santo de matina, el pan xe bon de ogni farina“.*

Questo proverbio vuole dire che sarà una buona annata per il frumento.

Come già menzionato una volta si dava molta importanza alle credenze. La vita era semplice e anche per molta gente molto povera. Si viveva di quello dei prodotti della

---

<sup>16</sup> Intervista a Aldo Antonini di Buie

terra e si pregava che l'annata andasse bene. C'era grande rispetto per la natura e per tutto quello che da essa dava.

“A Buie per Pasqua si tiene il Santo Sepolcro. Una struttura lineare con dei pannelli che rappresentano il sepolcro di Cristo. La struttura è stata costruita in Austria però il testo su di essa è scritta in italiano. Alla base della struttura è sistemato il sepolcro *di Cristo che contiene una statua di olivo di Gesù che rimane tenuta alzata fino al Gloria.*

Durante la messa di Pasqua al Gloria viene abbassata questa statua e viene rialzata una sagoma del risorto che sale alla sommità della *struttura mentre suonano le campane a Gloria*<sup>17</sup>.

### **3.1.3. San Servolo a Buie**

San Servolo è il patrono di Buie. „Si celebra ogni anno il giorno 24 maggio, anniversario del suo martirio per decapitazione, durante la persecuzione che provò la Chiesa di Trieste nell'anno 284.“ (Radole, 1997: 123) Durante i tre giorni di celebrazione dedicate al Santo patrono San Servolo di Buie si effettuano delle Sante Messe, adorazioni eucaristiche e concerti, tutti di carattere spirituale. A organizzare il programma è la Parrocchia buiese.

Questa celebrazione si differenziava dalle altre feste locali perché non aveva „collaterali manifestazioni folcloristiche“ come disse Radole (1997). L'unica cosa particolare è la processione, con una sfilata dei fedeli che portavano la statua in argento di San Servolo, bandiere, stendardi, fanali, stelle ed altro. Un'unica cosa che ci si concedeva era il concerto della banda in piazza, però dopo la conclusione della processione e della messa.

Secondo la tradizione alcuni bambini indossavano l'abito bianco della prima Comunione. Durante la processione è tradizione fermarsi nella piccola piazza, con veduta sui campi, dove viene distribuita la benedizione alla Città come pure ai vigneti, agli uliveti e ad altre zone agricole, da sempre importanti a livello locale.

Interessante da menzionare che “il terzo giorno i festeggiamenti si svolgono nel Duomo di S. Servolo, denominato così in onore del patrono della città e ubicato a

---

<sup>17</sup> Raccontato da Aldo Antonini

pochi metri dal campanile, che sono situati nella piazza omonima del centro storico, sul colle. Il Duomo è la chiesa principale di Buie e uno dei più importanti monumenti tardo barocchi in Istria. Presenta dimensioni monumentali e viene usata soltanto nelle ricorrenze più solenni. Eretto nella seconda metà del XVIII secolo, nel punto in cui prima si trovava una chiesa romanico-gotica a tre navate del XIII secolo, gli elementi dell'edificio più antico sono inseriti in quello nuovo, di modo che ancora oggi sono visibili sulla facciata. Il portale presenta delle ricche decorazioni ed è uno dei più belli in Istria, mentre la facciata incompiuta testimonia anche le condizioni durante la tarda amministrazione veneziana, epoca in cui fu costruito il duomo di San Servolo. Le statue marmoree di San Sebastiano e San Servolo, realizzate nel 1737 con il marmo di Carrara, rappresentano un vero capolavoro, opera del maestro veneziano Giovanni Marchiori”.<sup>18</sup>

Per San Servolo, sin dai tempi passati si mangiano i piselli (bisi), i carciofi e i “busolai”, tipico pane dolce. Da sempre le feste e le tradizioni popolari e religiose fanno parte del ricco patrimonio culturale popolare di Buie.



Foto 9: Buie e il suo patrono (foto presa da: <https://lavoce.hr/cronaca/cronaca-istriana/buie-tre-giorni-di-festa-per-il-patrono-san-servolo>)

I “bussolai o buzzolai” tipico pane dolce locale ha le sue origini dal Veneto, però poi è stato adottato in Istria, Dalmazia e Trieste. I “buzzolai o bussolai” sono ciambelle

---

<sup>18</sup> San Servolo il rispetto della tradizione, Erika Barnaba, 2018 <http://editfiume.info/editnews/cronaca/cronaca-istriana/715-san-servolo-il-rispetto-della-tradizione>, consultato il 24 novembre 2019

preparate con varie ricette ed ingredienti, legate tutte ad antiche tradizioni che li ritenevano, per la loro forma, segno propiziatorio di prosperità economica. Questo pane dolce è presente in tutte le feste come, Natale, Capodanno, Pasqua e Carnevale, però in particolare viene preparato il 3 febbraio, quando è la festa di San Biagio, patrono di Grisignana in Istria, come pure il 24 maggio a Buie per la festa di San Servolo. Ancora oggi alcune signore (nonne) preparano queste meravigliose e soffici ciambelle.

La ricetta tradizionale dei **bussolai** della signora *Giovanna Zonta* di Buie scritta in dialetto buiese.

### **BUSSOLAI**

*1 kg de fior*

*6 vovi (3 intieri, 3 rossi)*

*¼ kg de sucaro*

*15 deca de butiro*

*10 deca de fesa, vaniglia, limon gratà, trapa*

*Ze i stesi ingredienti delle pinse.*

*I bussolai pena tirai fora del forno i v`a tociai in tel vin bianco e p`ò pasai nel sucaro.*

#### **3.1.4. La Festa della Madonna della salute**

La signora *Maria Girdi* di Umago si ricorda anche della *“Festa della Madonna della salute che si festeggiava nel mese di maggio ad Umago. Maggio è il mese della Madonna. In questa occasione si organizzava la messa in onore della Madonna. Dopo la messa si faceva la processione che andava per tutto il centro di Umago. In quel tempo Umago era una piccola cittadina. Sulle finestre delle case le casalinghe appendevano le lenzuola. Alla processione per le vie della città partecipavano il parroco, le ragazze vestite di bianco e gli abitanti. Le ragazze portavano i petali di rosa nelle ceste e le brocche con l'acqua. I petali di rosa venivano sparsi per le vie come segno di benedizione e di fortuna e invece l'acqua simboleggiava la purezza. Per questo motivo si appendevano le lenzuola alle finestre per essere benedite e per portare fortuna alla famiglia alla quale appartenevano.”*

### 3.1.5. San Pellegrino

San Pellegrino è il santo protettore della città di Umago. Questo santo era un martire cristiano che tra i primi è arrivato in Istria per diffondere la fede cristiana nel nostro territorio.

La leggenda racconta che il santo per la prima volta ha messo piede a punta Rosazzo, un piccolo paese vicino a Umago, dove si racconta che oggi si può vedere la sua impronta quando c'è bassa marea. Il santo era venuto da Aquileia la quale era molto conosciuta come il centro della fede cristiana.

“La statua di San Pellegrino viene rappresentata con in una mano un modello della città e nell'altra mano un ramo d'olivo, come simbolo del martirio della chiesa di Cristo.

A punta Rosazzo è stata costruita la chiesa in suo onore perché lì è stato giustiziato. La chiesa fu costruita dagli abitanti di Umago nel XII secolo. La chiesa è molto semplice con un altare in pietra, un quadro con l'immagine di San Pellegrino e una croce in legno.

Il 23 maggio si festeggia San Pellegrino. Nel passato si organizzava la processione che partiva dalla chiesa di Umago fino alla chiesetta di San Pellegrino dove si faceva anche la benedizione dei campi. Oggi la messa nella chiesa di San Pellegrino viene tenuta solo al lunedì dopo Pasqua e per San Pellegrino” (Jelenić, 1997: 73-74).

La festa per la ricorrenza viene organizzata dalla città di Umago e dalla Comunità degli Italiani “Fulvio Tomizza” di Umago. In questa giornata si svolgono tante attività alle quali partecipano anche i bambini delle istituzioni prescolari. La leggenda racconta che San Pellegrino quando è arrivato a Umago ha incontrato una signora alla quale ha chiesto come gli abitanti di Umago mangiano la minestra di *bobici*. La signora ha raccontato che nella minestra si mette tanto pane fino a che il cucchiaino rimane in piedi da solo. Quando il santo ha sentito questo ha deciso di rimanere qui<sup>19</sup>.

La signora Maria Giraldi ha raccontato che “la Festa di San Pellegrino era sempre una festa molto importante per la città di Umago. La signora Maria si ricorda che da piccola andava con suo papà a piedi fino a S. Pellegrino in quel giorno. Tanta gente

---

<sup>19</sup> <http://www.editfiume.info/archivio/lavoce/2009/foto/reportage090523.pd> il giorno 28.12.2019

si ritrovava in quell'occasione. Si svolgeva la processione, la messa e poi tutto il giorno si stava lì a festeggiare, cantare, ballare e giocare. Era abitudine portare la merenda da casa e mangiare lì tutti assieme. La merenda si portava nel *tavaio*. Dopo la messa ci faceva la benedizione dei campi e del mare. Durante la giornata si andava anche a raccogliere gli asparagi. Veniva la banda d'ottoni di Seghetto e Umago. Ancora oggi in quest'occasione arrivano le persone che sono emigrate a Trieste e che portano con sé la merenda come si faceva una volta.”<sup>20</sup>

### **3.1.6. La Festa di San Lorenzo**

San Lorenzo di Daila è un paese che si trova sulla strada tra Cittanova e Umago, situato a 8 chilometri da Umago e prende il nome dal suo patrono. San Lorenzo si trova sul mare e precisamente tra il Capo Malin, dove una volta c'era il mulino a vento, e Capo Saltarello il cui nome deriva dalle reti da pesca chiamate “saltarelli”.<sup>21</sup> Negli ultimi anni ha subito una trasformazione enorme con la costruzione di molte case nuove. La maggior parte di queste case è abitata solo d'estate perché sono legate al turismo.

“La giornata di S. Lorenzo si festeggia ogni anno il 10 agosto. San Lorenzo è il protettore dell'omonima parrocchia. Una volta dopo la messa che si celebrava alle ore undici, dalla chiesa aveva inizio la processione dei fedeli. Prima veniva colui che portava la croce, dopo la croce veniva la banda e i cantanti che cantavano sempre l'Inno di San Lorenzo. L'inno di San Lorenzo è più una marcia che una canzone religiosa. Dietro ai cantanti c'erano i fedeli che portavano la statua di San Lorenzo e Santa Lucia. Il sacerdote pregava durante tutta la processione. Dietro a loro venivano tutti gli altri fedeli. La processione durante il suo tragitto si fermava vicino alla cappella, dove i fedeli pregavano e cantavano qualche canzone, per poi proseguire fino a fare il giro che era molto più lungo di quello che si usa fare oggi e poi si ritornava in chiesa. Oggi la processione viene fatta allo stesso modo di una volta solo che arriva fino al porticciolo sul mare e torna indietro. Dopo la messa la

---

<sup>20</sup> Intervista a Maria Giraldi

<sup>21</sup> [San Lorenzo - Istria - histrica.com](http://SanLorenzo-Istria-histrica.com) [histrica.com/it/istra/blu/umago/san-lorenzo](http://histrica.com/it/istra/blu/umago/san-lorenzo)

gente ritornava alle loro case per il pranzo. Come piatti tipici di quella giornata di festa erano: brodo di gallina, tacchino o manzo, carne arrosta con pasta fatta in casa e biscotti fatti in casa. Non dovevano mancare vino rosso e bianco e grappa “ (Ostojčić, 2016: 71)

In occasione della festa del patrono si esibisce l’orchestra a fiato, il gruppo vocale, il coro, si fa il concerto di musica classica nella chiesa, la competizione di pesca, il torneo di carte, di pallavolo e calcio, i giochi acquatici, la presentazione del bue istriano Boškarin, ecc.

Alla sera si andava a ballare sul “tavolazzo” .

Il signor Nino Zacchigna ha raccontato com’ erano questi balli sui *tavolazzi* una volta. “Il ballo sul tavolazzo si organizzava di solito per le fiere o feste grandi. Per terra si sistemava un pavimento fatto con le travi di legno. Questo pavimento si recintava con dei pali e si chiudeva con lo spago tutto attorno. Le donne del paese addobbavano questo spago con i fiori di campagna. Su un carro vicino a questo *tavolazzo* c’era “l’orchestra”. Gli strumenti che suonavano erano il violino, il bais e la triestina.

Un uomo del paese era il “capo ballo” il quale incassava i soldi per l’entrata.

Pagavano l’entrata al ballo solo gli uomini. Loro sceglievano la donna con la quale avrebbero ballato però solo un ballo, dopo di che dovevano uscire e se volevano ballare ancora dovevano pagare di nuovo. L’importo che si pagava per ballare era simbolico. Questi soldi alla fine si usavano per pagare la musica.”<sup>22</sup>

Ancora oggi durante il primo week-end di luglio si organizza a Marusici (un paese vicino a Buie) l’originale ballo sul tavolazzo. Una bella festa che aiuta a non dimenticare quest’antica tradizione.

“Oggi, il giorno 10 agosto viene conosciuto anche come la notte nella quale cadono le lacrime di San Lorenzo. Come la tradizione racconta le meteore, chiamate „Perseidi“, che cadono, sono le gocce di sudore di San Lorenzo che lui ha versato proprio il 10 agosto, nella notte in cui torturarono e morì.

Si dice che esprimendo un desiderio nel momento in cui si vede in cielo una stella cadente questo si esaudirà in un periodo molto breve proprio durante tale notte”<sup>23</sup>.

---

<sup>22</sup> Intervista a Nino Zacchigna

<sup>23</sup> <http://www.meteoweb.eu/2016/08/stelle-cadenti-le-lacrime-di-san-lorenzo-nella-tradizione-popolare-2/726827/> consultato il giorno 27 novembre 2019

### 3.1.7. La Festa dell'uva a Buie

„Una delle feste storiche più famose dell'Istria è la Festa dell'uva a Buie, che segna simbolicamente l'inizio della vendemmia nella zona. L'interesse della manifestazione risiede nelle vecchie tradizioni, che riprendono vita attraverso la sfilata di carri allegorici, la tradizionale pigiatura dell'uva a piedi scalzi ad opera delle ragazze del paese.“<sup>24</sup> La Festa dell' uva è una festa che ha una tradizione lunga 114 anni. Viene organizzata dall' Università Popolare Aperta con l'aiuto dalla Città di Buie e dall' Ente del turismo di Buie. La manifestazione di solito dura quasi tutta la settimana e si festeggia nella metà del mese di settembre.

“I primi scritti che parlano di questa festa sono del 1905 quando si è aperta al pubblico la cantina sociale. Con questa festa si annunciava l'inizio delle vendemie. La celebrazione di questa festa è una sorta di ringraziamento per i frutti della terra”<sup>25</sup> La particolarità di questa festa sta nella sfilata dei carri allegorici che si realizza di domenica. Il tema della sfilata è legato all'uva e alla vendemmia. Ogni carro racconta una storia legata a questo tema. Così si rappresenta la potatura delle viti, l'aratura, il raccolto, la pigiatura, la lavorazione delle botti e altro. Tutto questo viene accompagnato con i costumi tipici di una volta. Alla sfilata prendono parte gli abitanti della città, i membri della Comunità degli Italiani di Buie, i bambini dell'asilo come anche gli alunni della scuola elementare. Il tutto accompagnato con la banda d'ottoni di Buie che suonano le canzoni tipiche delle sagre di una volta.

Una volta si organizzavano anche i giochi allegorici come la corsa nel sacco, la corsa con l'asino, la gara con l'uovo sul cucchiaino e altro. Purtroppo, col tempo l'abitudine della corsa con gli asini è andata persa perché sempre meno asini ci sono nei dintorni.

Ogni anno si prepara la crostata con l'uva. La crostata viene preparata con il numero dei chicchi d'uva che è pari all'anno che è in corso. Così nel 2020 si preparerà una

---

<sup>24</sup> [file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/nwistria\\_image\\_hrit.pdf](file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/nwistria_image_hrit.pdf), consultato il giorno 11 12 2019, Preso da „In tutti colori dell'Istria...”

<sup>25</sup> <http://editfiume.info/editnews/cronaca/cronaca-istriana/2088-la-festa-dell-uva-una-tradizione-che-dura> consultato il giorno 15 12 2019



crostata con 2020 chicchi d'uva. Il ricavato della vendita della crostata va tutto in beneficenza.

Un'altra cosa caratteristica della Festa dell'uva è il gioco della tombola che viene organizzata ogni anno in piazza, con ricchi premi.

In piazza San Servolo viene rappresentata la pigiatura dell'uva come si faceva una volta nella produzione di un vino tipico locale chiamato "Mistela". Quest'ultimo è un tipo di moscato spremuto dall'uva lasciata a lungo a maturare sulle viti. Tale momento della festa viene chiamato „La corte di Bacco“. L'uva viene messa in una botte molto grande dove viene schiacciata con i piedi dalle ragazze. In questa maniera veniva fatta la pigiatura nei tempi antichi. "Bacco era il dio del vino e dell'estasi per i Romani. Siccome era un dio molto rumoroso lo chiamavano Bacco che in greco significa „clamore“."26.

Questa bellissima manifestazione viene arricchita da tanta bella musica, recitazioni, opere d'arte, il tutto sempre legato al tema dell'uva e della vendemmia.

### **3.1.8. La Festa del pane**

Ogni anno in ottobre si festeggia a Umago la "Festa del pane". I festeggiamenti durano una settimana e soprattutto nella Comunità degli Italiani di Umago „Fulvio Tomizza“ si festeggia la tradizionale "Festa del pane" conosciuta con il nome "*La strussa de nona*". Durante tutta la settimana dedicata al pane, si organizzano tanti eventi ai quali partecipano i bambini dell'asilo e i bambini delle scuole elementari del territorio di Umago.

L'importanza di questa manifestazione è nel mantenimento delle tradizioni istriane. I bambini partecipano a questa festa preparando assieme ai loro genitori vari tipi di pane fatto in casa e lo portano a scuola o all'asilo organizzando una mostra di degustazione.

*“Nella Comunità degli Italiani “Fulvio Tomizza” invece si organizza una vera e propria gara legata alla preparazione del pane. Ci sono varie categorie di gara in cui si premia il pane migliore.*

*Le categorie sono tre:*

*- pan sceto / pane semplice*

---

<sup>26</sup> <http://mitologiagreca.blogspot.com/2007/07/dioniso-o-bacco.html> consultato il 15 dicembre 2019

- *pan consà / pane con le spezie*

- *pan dolse / il pane dolce*

Viene organizzata anche la mostra e la premiazione dei disegni dei bambini dell'asilo, ma anche degli alunni delle scuole elementari di Umago, Buie e Cittanova. Altrettanto, viene bandito il concorso per il migliore lavoro letterario per gli alunni delle scuole elementari italiane i quali, una volta scelti i lavori migliori dalla commissione, vengono premiati. Infine, c'è la benedizione del pane.”<sup>27</sup>

### **3.1.9. La Festa dei morti a Umago (Halloween)**

Il 31 ottobre si festeggia la “**Festa di Halloween**” le cui origini sono americane. Il simbolo di questa festa è la zucca intagliata. La zucca viene svuotata dal suo interno e sulla scorza viene tagliato un volto che nella maggior parte delle volte è spaventoso o anche allegro. Questa festa viene associata ai mostri, zombi e streghe. La gente si maschera e si organizzano vari balli e spettacoli.

La signora Maria Giraldi (che oggi ha 83 anni) ha raccontato che quando lei era piccola a Umago si festeggiava la “**Festa dei morti**”. Questa festa era simile alla festa di Halloween di oggi.

Si intagliavano le zucche sante alle quali si facevano gli occhi e la bocca con dei volti spaventosi. La signora si ricorda che per questa festa si ritrovavano tanti bambini davanti alle case o nella piazza dove un signore di nome Nino gli raccontava delle storie spaventose con un tono di voce molto cupo. Il racconto iniziava sempre con le parole: “adesso mi ve conto la storia.....”

I vecchi dicevano che in quella notte i morti nel cimitero si ritrovavano a mezzanotte per fare una grande festa.

A Umago questa ricorrenza viene festeggiata con l'organizzazione di una mostra delle zucche. Nella piazza principale si allestisce una mostra con tutte le zucche che vengono preparate dai bambini dell'asilo. Verso sera quando si fa buio viene organizzato lo spettacolo di Halloween con vari gruppi mascherati che ballano e ai quali partecipano i bambini di tutte le età. Si possono trovare in offerta anche vari

---

<sup>27</sup> Raccontato dalla signora Lidia Kocijančić vincitrice della gara del pane un paio di volte nonché membro attivo della “Comunità degli Italiani “Fulvio Tomizza”.

piatti a base di zucca come le frittelle, la minestra di zucca, il risotto con la zucca e altro.



Foto 10: La mostra delle zucche di Halloween organizzata dalla comunità degli italiani di Umago, ottobre 2019 (foto scattata personalmente durante il festeggiamento della festa di Halloween)

### 3.1.10. L'Avvento

L'Avvento è il tempo liturgico per la preparazione al Natale. La parola Avvento deriva dal latino *adventus* e significa „venuta“ o attesa del figlio di Dio tra gli uomini.<sup>28</sup>

Il periodo dell'Avvento comprende quattro settimane prima di Natale e simbolizza l'inizio del nuovo anno liturgico. Con l'Avvento iniziano tutte le tradizioni che sono legate al Natale. Il simbolo che caratterizza tale periodo è la corona dell'Avvento, costruita in forma circolare, con rami verdi e quattro candele. Ogni domenica si accende una candela. La forma circolare simboleggia l'eternità, i rami verdi la vita e la speranza, mentre le candele la luce che porta la speranza e la salvezza perché arriva Gesù.<sup>29</sup>

San Nicolò arriva il 6 dicembre e porta ai bambini i regali nella calza che hanno preparato. Ai bambini buoni e ubidenti porterà i regali invece a quelli meno bravi la

---

<sup>28</sup> <https://www.famigliacristiana.it/articolo/avvento-cos-e-e-quali-sono-le-celebrazioni-piu-importanti.aspx>, consultato il 18 dicembre 2019

<sup>29</sup> <https://zupakristakraljatrnje.hr/2019/11/30/nastanak-i-simbolika-adventskog-vijenca>, consultato il giorno 20 dicembre 2019

“bacchetta”. Una volta in Istria non c’era tanta ricchezza e nelle calze si mettevano le mele, qualche noce o qualche caramella.

San Nicolò è anche il santo protettore della gente di mare. In Istria ci sono molte chiese dedicate a lui.

La signora Maria Giraldi di Umago ha raccontato che “quando lei era piccola per San Nicolò andava con il papà da Umago fino a Villania a piedi (un paese a 4 chilometri da Umago) in processione durante la quale si faceva la benedizione dei campi. Si passava per i campi e su ogni campo in cui si fermavano il parroco lo benediva. La merenda veniva portata da casa, con quel poco che ogni famiglia aveva. Quando venivano a Villania si faceva merenda davanti alla chiesa.”<sup>30</sup>

Il 13 dicembre si festeggia Santa Lucia o il giorno più corto dell'anno. Santa Lucia era una ragazza che per ringraziare Sant’Agata di aver guarito sua madre da una brutta malattia ha fatto il voto di rimanere vergine e ha donato gran parte della sua ricchezza ai poveri.

Santa Lucia è la santa protettrice della vista. Il suo nome si avvicina alla parola latina “lux” che significa “nato con la luce”. Nel giorno di Santa Lucia si pianta il grano di Natale, anche se tanti usano piantarlo anche per Santa Barbara (4 dicembre). Il grano ha un significato simbolico, è simbolo di vita, di speranza e di futuro.

L’avvento è anche il periodo dei regali e delle donazioni. Di solito in dicembre si fanno varie raccolte soprattutto per le persone più bisognose. Il rito delle donazioni aveva più un simbolo di protezione nel passato. I doni rappresentavano un nuovo inizio e un augurio per un anno pieno di ricchezza.

“Durante il periodo dell’Avvento nelle chiese si fanno le messe chiamate “Zornice” - (messe dell’Aurora) che si celebrano molto presto al mattino. A Petrovia, un paese vicino a Umago la Messa dell’Aurora ci celebra alle ore 6,00 di mattina. Durante le *Zornice* si cantano canzoni particolari con le quali ci si prepara l’arrivo del Natale e si dimostra le devozioni alla Beata vergine Maria.”<sup>31</sup>

### **3.1.11. Santa Vigilia e Natale**

Il Natale, dopo Pasqua, è una delle feste più grandi della chiesa cattolica che si festeggia il 25 dicembre. Il Natale è simbolo della nascita di Gesù, figlio di Dio.

---

<sup>30</sup> Intervista a Maria Giraldi

<sup>31</sup> Raccontato da Don Carlos – sacerdote delle chiese di Materada, Petrovia e Carsette

“Prima di Natale viene la Vigilia Santa. In questo giorno, si teneva il digiuno così dopo la Messa dell’Aurora si prendeva una tazza di caffè nero o un bicchierino d’acquavite con un fico secco. A metà giornata si faceva la *sopa* di pane che si scaldava sulla brace e si metteva nel vino bianco. Si usava mettere anche un cucchiaino di olio d’oliva e un po’ di pepe. Mentre il pasto più abbondante era alla sera” (Radole, 1997: 68).

“Alla Vigilia le donne pulivano tutta la casa perché si aspettava la visita del parroco per la benedizione. Si preparava il baccalà, si sacrificava il gallo per il pranzo di Natale e si preparava il *pan conzà*. Verso sera si usava accendere il focolare dove si metteva ad ardere un grande pezzo di legno che si credeva doveva ardere fin dopo le feste. Il significato del focolare era che se Giuseppe e Maria nel loro cammino avessero, caso mai, bisogno di fermarsi avevano dove riscaldarsi e asciugare i panni di Gesù” (Radole, 1997: 69).

“Un’altra caratteristica della Vigilia a Buie era che le donne prima di andare alla messa di mezzanotte mettevano su di una sedia, vicino al focolare, un asciugamano bianco e un “catino” (bacinella) con l’acqua dove Maria poteva lavare i panni *del bambino*”, questo ha raccontato il signor Aldo Antonini di Buie.<sup>32</sup>

La Vigilia di Natale era anche un momento di ritrovo per tutta la famiglia. La cena della Vigilia in Istria veniva fatta con il baccalà e la pasta. In certe famiglie dove non c’era il baccalà si faceva la pasta con le sardelle, invece nell’interno dell’Istria si preparava la verza con la polenta. Si preparavano anche le frittelle, tipico dolce della vigilia. La signora Giovanna Zonta ci ha dato la ricetta originale delle frittelle buiesi.

### **Ricetta delle Fritole buiesi de Nadal**

*1 kg de suca santa (suca baruca)*

*1,5 kg de pomi taiati a fete fine*

*20 deca de mandole gratade*

*20 deca de ua pasa in tela trapa*

*10 deca de cicolata gratada*

*Vaniglia, canela, noce moscata, limone, naranso, trapa,*

*Un fià de farina, un fià de butiro*

---

<sup>32</sup> Intervista a Aldo Antonini di Buie

**Preparazion:**

*Rostir la suca in forno, mastrusarla.*

*Misiar ben duti i ingredienti in un pignaton.*

*Quel poco de farina servi a farle star insieme.*

*Meter el pignaton sul fogo par un per de minuti.*

*Cavar dal fogo, spetar che se giasi e pò con un cuciaro far le dosi dele fritole e butarle in tel ojo ben caldo e bondante.*

*Cavarle de l'ojo, scolarle, fredarle e spolverarle col sucaro.*

A Umago per la Vigilia di Natale si facevano anche le frittole però erano le “fritole cusinade”.

La signora Maria Giraldi ha raccontato che “*le fritole umaghesi se faceva con i pomi, sucero, uva pasa, mandorle tritade, trapa, cioccolata e farina bianca. Tutto ingredienti che se gaveva a casa perché una volta iera tanta povertà.*

Se meteva cusinar i pomi speladi in 2 litri de acqua e se aggiungeva sucero, uva pasa, mandorle, cioccolata, un poco de trapa e quando i pomi iera cusinadi se meteva farina bianca. Se cusinava tutto questo insieme come *una polenta. Quando iera cusinado se zvodava sto impasto su una tavola de legno che se rafredi. Quando iera fredo se cioleva con le man umide un poco de sto impasto e se faceva le fritole. Ste fritole se le girava solo un poco sul oio caldo giusto che le ciapi color.*”

L'albero di Natale a Buie, racconta la signora Giovanna Zonta veniva addobbato alla Vigilia. “*Se faceva l'albero con el cupin e i adobi che i era semplici fatti con le cose che se gaveva in casa: qualche caramella, pezzi di stofa colorati e altro. La sera della Vigilia si preparava il pan de figo fatto con i fighi secchi che se sugava sui coppi. Le case della sitavecchia le gaveva l'uscita sul tetto dove se sugava i figi. I figi se tazzava e se preparava un impasto come un paneto che dopo se involtizava con le foie de lavarno e se ligava con la caveta (un tipo de spago) come un pachetin che nu vadi de mal.*”

L'usanza dell'albero di Natale non era comune in Istria come neanche la preparazione del presepio. “Il presepio si cominciò a preparare dopo la Prima guerra mondiale, dopo l'arrivo dei religiosi dall'Italia” (Radole, 1997: 71).

Il signor Aldo Antonini ha raccontato che a “Buie ancora oggi si prepara il presepio nel Duomo di S. Servolo con le statue fatte di legno che risultano originali dall’inizio del diciannovesimo secolo. Molte statue sono andate perse però gran parte di esse sono rimaste conservate. Il presepio viene allestito dai membri di un paio di famiglie originarie di Buie. Tra loro vale menzionare la famiglia Antonini, Cimador, Furlan, Boneti e Manzin. Una settimana prima di Natale loro preparano il presepio con tanta cura e ogni anno il presepio viene preparato in modo diverso a seconda della fantasia di chi lo allestisce. Tra le statue troviamo anche le pecore fatte a mano con legno d’ulivo e pezzi di stoffa fatte dal signor Tomaso Antonini (padre del signor Aldo) che hanno oltre 50 anni.”

Prima della festa dei tre Re Magi, che si festeggia il 6 gennaio, il presepio viene allestito con altre statue: l’elefante, il cammello e i tre Re Magi.

“La messa della Vigilia a Buie inizia dalla porta principale aperta dalla quale entra il parroco con in mano la statua di Gesù bambino e dietro di lui tutti i chierichetti. Il parroco porta il bambino Gesù fino al presepio dentro la capanna dove lo posa nella culla e poi va all’altare dove inizia la santa messa” racconta il signor Aldo.<sup>33</sup>

Un proverbio legato al Natale a Buie che ci ha fatto conoscere la signora Giovanna Zonta dice: „*Nadal al ziogo, Pasqua al fogo!*“

Il significato di questo proverbio ci dice che se a Natale i bambini giocano fuori, l’inverno non è così freddo, però a Pasqua staranno vicino al fuoco, perché farà freddo.

Per Natale dopo la messa tutti si ritrovano per il pranzo in famiglia. Per il pranzo di solito si preparava il brodo di gallina, pasta fatta in casa con il sugo di gallina e i dolci tipici delle feste di Buie. I dolci delle feste erano “il pan di spagna, *strucolo de pomi* e *i cestini de nona*“.

### **Ricette:**

#### *Pan de Spagna*

- 12 vovi

- 45 deca de sucaro

---

<sup>33</sup> Intervista a Aldo Antonini

- 35 deca de fior
- una vaniglia
- un limon gratà

#### Strucolo de pomi

- ½ kg de pomi
- 25 deca de fior
- 12 deca de butiro
- 8 deca de ua pasa
- 8 deca de sucaro
- limon gratà, canela (2 o 3 prese), late, sal (quanto che basta)
- un vovo per far la sfoia

#### Cestini de nona

- 40 deca de firo
- quatro vovi (2 interi e do rossi)
- 20 deca de sucaro
- 20 deca de butiro
- vaniglia, limon gratà
- una bustina de levadin
- una presina de sal

*Per la consa de ripien:*

- 10 deca de butiro
- 10 deca de mandorle brustolade
- 10 deca de sucaro
- cicolata gratada
- un fià de rum

*L'impasto col sù ripien el va messo in tele formele de aluminio a forma de cestini e cote in forno par quindise minuti.*<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Ricette originali di Buie di Giovanna Zonta in dialetto buiese.



## 3.2. Le usanze familiari

### 3.2.1. La nascita

La nascita era vista sempre come un fatto molto importante perché dal bambino (e poi specialmente dal genere del bambino) che nasceva sarebbe dipeso il futuro della famiglia e della casa. Radole racconta che i bambini sono stati sempre visti come un dono di Dio, „fioi ze providenza, nel senso che per ogni fiol che nasse, nasse la sù spiga“ (Radole, 1997: 11).

Quando una donna era incinta si stava molto attenti a lei. Non le si facevano vedere immagini brutte, persone o cose deformate, per non suggestionare il bambino che doveva nascere. Così anche quando alla donna veniva la voglia di mangiare qualcosa non si doveva toccare per il corpo o soprattutto per la faccia perché il bambino non nascesse con delle voglie.

Il bambino maschio aveva sempre la priorità sulla femmina. Radole racconta che quando la donna incinta starnutiva si diceva: “salute e un fio mas'cio”.

Alla nascita del maschio si celebrava il padre e la madre, soprattutto nelle famiglie dei contadini dove un figlio maschio era visto come un grande aiuto nel lavoro dei campi. Invece, se nasceva una femmina, la famiglia non era tanto contenta perché le femmine avevano un valore minore. „Co nassi una fia nassi tre ladri: ladra la mare, ladra la fia e ladro chi se la porterà via“ (Radole,1997: 15). Il detto era legato alla preparazione del corredo e della dote che ogni donna doveva avere prima di sposarsi.

Le donne una volta partorivano a casa con l'aiuto della levatrice. La levatrice era una donna che faceva da „babica“ come una specie di ostetrica o infermiera. Dopo il parto la donna doveva stare a riposo quaranta giorni, perché si diceva „ La dona de parto la ga verta la sepoltura per quaranta giorni“. Quaranta giorni anche perché questo era „il tempo che la Madonna passò da Natale alla purificazione nel tempio (2 febbraio)“ (Radole,1997:15.) Dopo il parto alla donna veniva dato da mangiare il brodo di gallina, la *panadela* e lo zabaione.

La *panadela* veniva preparata con il pane tagliato (spezzato) a pezzettini e messo a cucinare in acqua con un pizzico di sale e un po' d'olio d'oliva.

Invece lo zabaione veniva fatto con il giallo (tuorlo) dell'uovo sbattuto con lo zucchero e poi coperto con il caffè d'orzo o con il vino rosso.

Dopo quaranta giorni la donna veniva accompagnata in chiesa dalla suocera, dalla levatrice o da qualche altra parente più vicina per la benedizione o come lo chiamavano per il „rito della purificazione“.

Una volta si credeva molto alle superstizioni legate alla nascita dei bambini. Così, contro il malocchio al bambino si metteva nelle fasce qualche oggetto benedetto come una medaglia o una crocetta o anche qualche vestito benedetto.

Il bambino veniva battezzato entro otto giorni dalla nascita, di solito alla domenica.

Il battesimo si faceva come oggi, con due padrini di sesso opposto. Per il primo nato valeva il detto: „compare de anel, santolo del primo putel“.

Una usanza che ancora oggi va tenuta soprattutto dalle famiglie molto religiose e nei paesi istriani. In certe famiglie i *compari* (testimoni) di nozze come anche i santoli di battesimo sono molto apprezzati.

Una volta i nomi venivano scelti tra i santi del calendario. Il bambino che veniva battezzato se non aveva un nome cristiano allora vicino al nome che sceglievano i genitori veniva messo anche un nome di qualche santo e tutti i due nomi venivano scritti nel libro dei battezzati.

### 3.2.2. Le nozze

Si può dire che l'amore è una cosa molto importante nella vita delle persone. Ancora se l'amore tra due persone viene coronato con le nozze, non esiste niente di meglio nella vita. Radole racconta che una maledizione molto conosciuta in Istria dice:

„Credevo che l'amore fuose un zogo,  
mei no vedivo l'ura a scomensarla;  
adesso che la prouvo ardente fogo,  
Che l'aqua del bel mar no pol studarla.“ (Radole, 1997: 33)

Non sempre gli amori erano facili e soprattutto una volta non c'era tanta libertà come tra i giovani di oggi. Una volta i giovani si potevano incontrare solo dopo la fine della messa, durante le veglie nelle case, nelle stalle alla fine dei lavori nei campi, alle fiere, alle feste del paese o per il carnevale. Nel periodo autunnale si ritrovavano nelle case degli abitanti del paese per sfogliare le pannocchie o come si dice “el formenton”. Mi raccontava mia mamma che quando lei era giovane se andava alla festa del paese doveva rientrare prima “del calar del sole se no subito la madre veniva a cercarla”.

I fidanzamenti lunghi non erano ben visti perché come dicevano una volta „i brodi lunghi no i xe boni“. Non avevano mezzi di trasporto e neanche possibilità finanziarie per uscire e divertirsi come al giorno d'oggi.

La ragazza, prima delle nozze, doveva preparare il corredo o la *dota* che la giovane avrebbe portato con sé nella sua nuova casa. Si viveva in famiglie grandi, con più generazioni dove il capo famiglia era il *nonno*.

Un'altra figura molto imponente era la *suocera*. Niente di meno ancora oggi in certe famiglie. Anche se oggi c'è una nuova filosofia di vita: „*casa mia,/ pan e aqua,/ vita mia*“ (Radole, 1997: 46).

La donna era sottomessa in tutto all'uomo. Questo si poteva notare anche nel rito delle nozze quando “la sposa veniva in chiesa e sull'inginocchiatoio metteva una parte del suo vestito sotto le ginocchia dello sposo, come simbolo di totale sottomissione” (Radole, 1997: 42).

Sia per il lavoro nei campi, che per la nascita dei bambini e altri eventi, una volta si credeva molto alle superstizioni. Per questo motivo anche le nozze avevano dei riti che si prendevano in considerazione per la fortuna degli sposi. Uno di questo era anche lo scambio degli anelli in chiesa. Si credeva che se nel momento dello

scambio degli anelli qualcuno dei presenti avesse annodato un filo, allora la coppia non avrebbe potuto avere dei figli.

Era usanza che dopo la cerimonia agli sposi veniva dato un *bussolà de pan conzà* (una ciambella dolce più grande) che la sposa, quando arrivava all'uscita dalla chiesa, toccava con l'acqua santa e poi lanciava dietro le spalle. Si diceva che chi avesse afferrato un pezzo di questo *bussolà*, gli avrebbe portato fortuna.

Invece, la signora *Marinela Zacchigna Forza* di S. Lorenzo ha raccontato che *“anche da loro si usava avere il bussolà. Il bussolà era di una forma rotonda più grande che gli sposi reggevano da una e dall'altra parte e chi tirando spezzava il pezzo più grande, sarebbe stato il „capo“ della famiglia. Ancora oggi questa usanza viene praticata da certe coppie soprattutto nei paesi vicino a Umago.”*<sup>35</sup>

Il signor Nino Zacchigna di Scavnizze (un paese vicino a S.Lorenzo) ha raccontato *“che questo “gioco” col bussolà veniva fatto durante la cena di nozze. Nel bussolà veniva inserito uno spago attorno al quale si impastava il bussolà. Lo sposo da una parte e la sposa dall'altra parte dovevano tirare il dolce e chi prendeva la parte più grande sarebbe stato quello che “comandava” in casa.*<sup>36</sup>

In passato il fidanzato poteva venire a trovare la sposa a casa solo al giovedì sera dopo la cena o ci si vedeva domenica durante la messa. Il signor Nino questo lo ha provato di persona. Veniva a trovare la ragazza che oggi è sua moglie solo al giovedì.” Interessante da menzionare che una volta ci si sposava solo di domenica.

*Era abitudine quando la compagnia dello sposo veniva prendere la sposa che i parenti e gli amici della sposa facevano degli scherzi allo sposo. Gli chiudevano la strada prima di arrivare alla casa della sposa, gli offrivano in sposa una signora anziana del paese vestita da sposa e vari dispetti. Quando tutti gli invitati partivano dalla casa della sposa verso la chiesa si cantava un canto dedicato alla sposa.*

*La canzone era “ Su, su, su Maria”.*

### ***Parole della canzone “ Su, su, su Maria”***

*Quindici ani avevo*

*Ero bela come un fior.*

*E adesso innamorata*

---

<sup>35</sup> Intervista a Marinela Zacchigna Forza

<sup>36</sup> Intervista a Nino Zacchigna

*Nessuno non mi vuol.  
Dei monti non ho paura,  
Del mare chi lo sa.  
Felice o non felice  
Mi volio maridar.  
Cara mama marideme  
Che go voia de star ben.  
Che go l'amante mio  
Mi ama e mi vuol ben.  
Su, su, su, su Maria  
Con mi te devi andar.  
La casa de tua mama  
Ti devi abandonar.<sup>37</sup>*

Una volta tutta la gente del paese veniva a vedere gli sposi. Durante la messa la chiesa era piena di gente. La gente veniva anche se non era invitata. Dopo il rito nella chiesa si andava a ballare in una grande sala del paese, dopodiché si pranzava e finito il pranzo si ritornava a ballare. Si finiva con la cena. Il pranzo e la cena nuziale venivano organizzati a casa.

Un'altra usanza era lasciare il *bouquet* della sposa in chiesa come regalo alla Madonna. Oggi, invece viene fatto il lancio dell *bouquet* dopo la cerimonia o durante il pranzo di nozze dove si crede che la ragazza che prenderà il mazzo di fiori sarà la prossima alle nozze.

Giovanna Zonta ha raccontato che *“a Buie si usava che la sposa prima di sposarsi, di solito al mercoledì o giovedì, andava vestita con il vestito della festa a portare 2 bussolai con 5 confetti ai parenti come regalo.*

*La settimana prima di sposarsi la sposa portava la dote (corredo) o come si diceva a Buie “la balla” nella casa dello sposo. Lo sposo veniva a prendere la dote. In questa „balla“ c'erano anche le lenzuola della prima notte di nozze che la sposa aveva preparato da sola. Il letto della prima notte di nozze veniva preparato dalla suocera.*

---

<sup>37</sup> Testo della canzone preso dal libro di Barnaba, E. (2017). Verteneglio cantava e suonava, Comunità degli Italiani Verteneglio. Verteneglio: Casa editrice Simbol grafika

C'era un elenco di cose che la "balla" della sposa doveva contenere. Di solito la dote veniva custodita in custodie di legno o bauli."

Tutto dipendeva dalle possibilità della famiglia. C'erano famiglie benestanti che avevano corredi fatti di stoffe molto preziose, invece le spose di famiglie più povere avevano il corredo di stoffe semplici e grezze.

### **3.2.3. La morte e il funerale**

Seguendo il ciclo della vita arriviamo anche alla morte. Legato alla morte in passato si credeva molto a dei segni premonitori che si credeva annunciassero la morte.

Tra questi dobbiamo nominare il canto della *zuveta* (civetta, uccello notturno degli Strigidi) che quando si sentiva indicava che la morte era vicina, soprattutto se si posava sul tetto della casa dove c'era qualche persona ammalata. Un'altra credenza era che se una persona cominciava a stare troppo bene, ovvero aveva soldi, la casa, il successo, la salute, le sarebbe successo qualcosa per farla morire all'improvviso. Dicevano che non portava bene finire del tutto la casa perché poi il suo proprietario sarebbe morto molto presto.

Una volta la gente moriva e non si sapeva la causa del decesso. Si credeva ai malocchi come la causa di eventi negativi che colpivano le persone. In ogni paese c'erano delle persone che sapevano „*butar i bronzi*“ che con un rito speciale, aiutavano la persona a liberarsi o „guarire“ dalla stregoneria.

Se questo rito non avesse avuto effetto e la persona stava per morire, allora si chiamava il sacerdote che doveva dare gli ultimi sacramenti che consistevano nella confessione e benedizione con l'olio santo. Ancora oggi le persone credenti praticano questo rito.

La gente di solito moriva a casa. Dopo la morte si usava aprire la finestra per aiutare l'anima del defunto ad arrivare in cielo. Il morto veniva lavato e vestito da persone che non erano della famiglia. Tra le mani del defunto si metteva il rosario. Vicino al letto veniva messo un bicchiere con l'acqua santa con dentro un ramo di rosmarino che la gente usava per *butar l'acqua* (benedire) quando venivano a fare le condoglianze.

La signora Giovanna Zonta di Buie ha raccontato che “la notte prima del funerale si faceva la veglia (veia) al morto. Si accendevano i lumini con l'olio che si disponevano attorno al morto. Nella camera dove giaceva il morto si coprivano gli specchi. Questo si faceva per evitare che l'immagine del defunto restasse bloccata e che portasse con sé qualche altra persona tra i presenti che si rispecchiava nello specchio.

In cucina invece c'era la gente del paese, parenti o conoscenti i quali pregavano *il rosario. Alla gente veniva offerto anche da mangiare.*” Di solito a Buie le case avevano la cantina in pianoterra, la cucina al primo piano e le camere al secondo piano. Gli uomini si radunavano in cantina, dove si chiaccherava e offriva da bere del vino invece le donne erano tutte sedute intorno al tavolo della cucina e pregavano il rosario. Se il defunto era molto credente e partecipava molto spesso alla messa della domenica veniva anche il prete alla veglia per pregare il rosario. La campana che annunciava la morte suonava in modo differente se si trattava di un uomo, di una donna o di una persona giovane.

Il giorno del funerale il defunto veniva accompagnato alla sepoltura e la cassa veniva portata a mano dagli uomini che potevano essere della famiglia, ma non necessariamente. Gli uomini che portavano la cassa avevano una fascia al braccio e le donne erano vestite di nero. Dopo il rito della sepoltura, che consiste ancora oggi in una breve preghiera e benedizione della tomba, tutti dopo il sacerdote, gettavano nella tomba un po' di terra. Oggi si usano anche dei petali di rosa. La frase che si ripeteva una volta era: „*ciolte tera quel che xe tuo / che 'l ziel ga ciolto quel che xe suo*“ (Radole, 1997: 54).

### **3.3. Le usanze lavorative**

#### **3.3.1. La raccolta dei pomodori**

Umago e i suoi dintorni era sempre legato all'agricoltura. Una pianta che si coltiva a Umago è il pomodoro. Il pomodoro viene associato in primo luogo alla ditta "Podravka", lider nella produzione di salse e prodotti a base di pomodoro e verdure. A Umago si trova la fabbrica "Podravka" che compera i pomodori dagli agricoltori locali per poi usarli nella sua produzione.

Questo lavoro è molto importante per la gente locale perché è una fonte di reddito molto ricca. Le piantagioni di pomodoro si trovano in periferia di Umago per poi arrivare fino a Salvore e Buie. La stagione della raccolta dei pomodori è l'estate, precisamente l'inizio di agosto. Ogni anno in agosto si festeggia anche la tradizionale "Festa del pomodoro". Questa è una festa di carattere umanitario. La festa si svolge in Piazza libertà dove si preparano vari tipi di pasta con diversi tipi di condimenti. La regina della festa è sempre il pomodoro. Si organizza anche l'elezione del pomodoro più grande che i produttori locali portano in questa occasione. Inoltre si organizzano conferenze sulle novità riguardanti il pomodoro e la sua coltivazione. Tutte le porzioni di pasta vengono vendute ad un prezzo simbolico di 20 o 30 kune che poi vanno in beneficenza.

#### **3.3.2. La vendemmia**

Per quanto riguarda l'agricoltura nel passato tutti i lavori si facevano tenendo conto delle fasi lunari. Era molto importante, come anche oggi, seguire i movimenti della Luna che in influiscono sulla crescita delle piante, dei capelli, sul livello del mare, sull'umore della gente, sugli animali e altro.

Si racconta che la Luna influisce perfino sulla fortuna. Radole racconta che "bisogna giocare a lotto i numeri bassi nelle prime fasi e quelli alti nelle ultime due fasi della Luna" (Radole, 1997:147).

Una volta si credeva che fosse di buon auspicio iniziare la vendemmia dopo Santa Eufemia che si festeggia il 16 settembre e finire di vendemmiare entro la fine del mese, perché 21 settembre si festeggia san Matio e il „tempo xe finio“. In settembre le giornate sono ancora calde e abbastanza lunghe. Si inizia la raccolta dell'uva



bianca e poi si passa all'uva nera. Il sole di settembre conferisce all'uva un colore dorato che poi influisce molto sulla qualità del vino.

C'è un detto che dice: „*de setembre e de agosto, bevi 'l vin vecio e lassa stare el mosto*“ (Radole, 1997:148). Da questo proverbio l'autore deduce che c'era della gente che iniziava a vendemmiare già ad agosto per avere il vino pronto per la Natività della Madonna, il giorno 8 settembre.

Le vendemmie erano una vera e propria festa, un'occasione per ritrovare gli amici e i parenti. La vendemmia veniva accompagnata con il canto e a mezzogiorno c'era il pranzo. Il piatto tipico era la minestra con le lasagne fatte in casa o con l'orzo.

L'uva veniva raccolta in tini di legno molto grandi e si portava a casa per proseguire con la pigiatura. Una volta la pigiatura veniva fatta con i piedi per poi passare ai torchi. Un contenitore che in passato veniva usato nella raccolta dell'uva era la *brenta*. La *brenta* è un contenitore di legno non molto grande con un piccolo manico in legno sul quale si trova un buco rotondo che aiuta il trasporto.

Poi si lasciava il tempo alla fermentazione per circa sette, otto giorni, dopodiché si travasava il vino nelle botti e si aspettava fino a san Martino, l'11 novembre quando “ogni mosto xe vin” .

Il Buiese è un territorio pieno di vigneti, famoso per i suoi vini e tante strade del vino. Un'attività negli ultimi anni molto legata al turismo che ha influito sulla popolarità dell'Istria come destinazione turistica. Giacomo Filippo Tommasini (vescovo cattolico, letterato e storico morto a Cittanova d'Istria nel 1655) scriveva che nel passato il vino dell'Istria veniva servito sulle tavole di molti imperatori. Nel passato non c'era casa che non aveva in cantina del vino. Nel lontano 1898 a Parenzo fu fondato l'Istituto agrario proprio per la viticoltura e l'enologia. C'erano anche le cantine sociali a Cittanova, Buie e Umago.

I vini più famosi dell'Istria sono:

Vini bianchi: malvasia istriana, moscato, chardonnay, pinot bianco e pinot grigio.

Vini rossi: terrano, merlot, cabernet sauvignon (Ilak, Težak Damijanić, Saftić, Radeka, 2015)

### 3.3.3. La raccolta delle olive

Radole (1997:157) racconta che “il grano, il vino e l'olio sono i tre prodotti più importanti per l'Istria, e lo erano ancora al tempo dei Romani. L'albero dell'olivo ha condizioni di crescita più favorevoli vicino al mare che nell'interno dell'Istria. L'olivo preferisce un clima mite, anche se più volte è successo che il freddo dell'inverno ha fatto dei danni molto grandi alle piante. L'albero dell'olivo in Istria veniva potato ogni due anni. Si tagliavano i rami secchi per aiutare la germogliatura. La potatura era importante perché da questo dipendeva quanto renderà l'olivo.”

La raccolta nel passato iniziava a novembre o dicembre, invece oggi con il cambiamento del clima, la raccolta delle olive, inizia già a ottobre.

Mio marito si ricorda che quando andava dalla nonna a Buie a raccogliere le olive faceva molto freddo e soprattutto era dura quando soffiava la bora. La raccolta veniva fatta a mano con l'aiuto del *baligo* (sacchi fatti di stoffa per raccogliere le olive che si mettevano a tracola). Si usavano delle grandi scale di legno per la raccolta delle olive. Una volta le famiglie che avevano piccole quantità di olive svolgevano la spremitura a casa. La spremitura veniva fatta a mano e con l'acqua bollente. C'erano anche i torchi pubblici. I primi torchi erano a Rovigno, dove le macchine si muovevano con l'aiuto dei cavalli e poi con i motori.

“Che l'olio sia di ottima qualità, la macina veniva girata molto piano per ottenere una massa compatta. Una volta dopo la spremitura si ricavava la *sonsa* la quale si usava come cibo per i maiali e buoi, ma anche delle mattonelle come massa per riscaldarsi” (Radole, 1997: 158) .

“L'olio d'oliva era sempre molto pregiato come anche oggi. L'olio è di colore verdastro e di un gusto aspro. In passato si diceva che l'olio è un prodotto per uso „universale“: *per ogni malan, per ogni malora, oio de dentro e oio de fora*” (Radole, 1997: 158).

La conservazione veniva fatta in pile di pietra. Il travaso veniva fatto in giugno. Oggi sempre di più, la gente del buiese è rivolta alla pianta d'olivo come fonte molto importante di reddito, ma anche una promozione nel mondo attraverso il turismo.

A Crassiza (un paese a 5 chilometri da Buie) ogni anno in maggio si svolge la manifestazione „*Oleum Olivarum*“ la quale ospita i produttori di olio d'oliva dalla Croazia, dall'Italia e dalla Slovenia. Per la manifestazione si esegue le analisi dell'olio a base degli standard molto esigenti cosicché i produttori arrivano alla

manifestazione con la speranza che il loro olio venga convalidato come un olio di alta qualità.

#### **3.3.4. La macellazione del maiale**

La macellazione del maiale o come si dice in dialetto „mazar el porco“ si faceva di solito in dicembre, dopo il primo quarto di luna. La cosa migliore era „mazar el porco“ quando faceva molto freddo e se c'era la bora, ancora meglio. Questo era un evento molto importante per la famiglia perché la carne ricavata dal maiale sarebbe stata una scorta di carne e lardo (grasso) per un lungo periodo. In questo lavoro c'era sempre bisogno di un paio di uomini forti. La macellazione era una vera festa perché venivano i parenti e la gente che aiutava ed era un vero e proprio evento che si dilungava per tutta la giornata. Alla sera si faceva „la cena del porco“ quando si ritrovava la famiglia e tutti insieme a tavola a mangiare la carne del maiale macellato. “Il maiale veniva ucciso con un coltello che si conficcava in gola e veniva fino al cuore. Importante era far scorrere il sangue fuori dall'animale, prima che esso vada a finire sulla carne. Il sangue veniva raccolto perché con esso le massaie preparavano per la cena la polenta con il sugo nero che era fatto con il sangue di maiale. Il maiale veniva messo su di un tavolo e cosparso con acqua bollente per rasarlo. Poi, si tagliava la testa. Il maiale si appendeva, apriva e tagliava in varie parti: pezze di lardo, prosciutti, spallette, omboli. Invece, la vescica veniva data ai ragazzi per veniva riempirla di paglia e farne un pallone.

La carne da seccare veniva cosparsa con sale, pepe e foglie di alloro. Si facevano anche le salsicce. Dopo che si era ben scolata, la carne veniva appesa in soffitta o nelle cantine apposite e lasciata a seccarsi, grazie alla bora. La particolarità è che in Istria la carne viene lasciata a seccarsi senza affumicarla a differenza della Dalmazia o della Slavonia,, (Radole, 1997:65).

Ancora oggi ci sono famiglie che fanno la macellazione del maiale a casa, però sempre di meno.

#### **3.3.5. Le reti da pesca e la battana salvorina**

La gente di Umago e Salvore è stata da sempre strettamente legata al mare. Il mare era ed è una fonte di sopravvivenza per tante famiglie in questo territorio.

A Salvore è stata fondata nel 2013 un'associazione degli amanti del mare e dei beni culturali chiamata "Battana Salvorina".

Tra i vari compiti di quest'associazione uno molto importante è la salvaguardia della battana. La battana salvorina è una piccola imbarcazione fatta di legno sul fondo della quale a prua viene inserita una lastra di vetro. Le dimensioni sono di circa 5 metri, larghezza di 1,4 metri e un'altezza massima di 45 cm. Il peso non supera i 200 kg. Questa imbarcazione ha una tradizione molto lunga che grazie al suo ultimo costruttore il signor *Mario Kocijančić* chiamato *Nina* non andrà persa. Il signor Mario ha insegnato quest'antico mestiere alle nuove generazioni le quali avranno il compito di tramandare questa tradizione.

"Questa imbarcazione era molto utile per la pesca di notte. La battana viene mossa a remi, anche se oggi si usa il motore. Si usava per la pesca a foga, con il lume e la fiocina. La sua leggerezza e le piccole dimensioni facevano sì che si poteva issare sulle grue (sostegni di legno che sono un simbolo che contraddistingue le città di Salvore, Zambrattia e Moela (Umago))" (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 12-13).

La prima battana fu costruita da *Antonio Pelizzon* negli anni Venti del Novecento.

Quest'imbarcazione si distingue dalle altre barche nella forma e nel modo in cui si costruisce e dal vetro inserito a prua. Viene prima costruito il *fasciame* e poi le *costole*, a differenza dalle altre che va all'opposto. Non si usavano dei progetti ma tutto dipendeva dalla creatività e dall'intelligenza dei maestri costruttori tramite la trasmissione a voce.

Nel 2015 i soci di quest'associazione hanno costruito la battana chiamata "Marina". Durante la costruzione di quest'imbarcazione sono state scritte tutte le fasi della costruzione in modo da lasciare una traccia scritta alle future generazioni.

Davor Rašin (2018;9) afferma che *"la battana salvorina è la perla del passato umaghese, ma anche del suo presente e costituisce una sorta di monumento ai pescatori"*.

Il signor Nino Zacchigna mi ha detto un proverbio: *"La barca non ze mai vecia fin che xe legni in bosco"* il che significa che fino a quando c'è legna nel bosco la barca si potrà sempre riparare e usarla avanti. Lui ha comprato la sua prima barca costruita nel lontano 1933. Oggi non la usa più, però la conserva a casa sua in garage.

*„Prima di calare le barche in mare era usanza fare il battesimo con il prete.*

*In onore del pescatore chiamato “El mio moro” si cantava la canzone (soto riportate le parole). In generale, una volta i pescatori cantavano molto durante la pesca. Dopo il battesimo della barca si faceva un “rebechin” con quello che si aveva in casa e spesso dipendeva dalla stagione in corso.*

Osservando come scende il sole nel mare, i vecchi sapevano prevedere che tempo ci sarebbe stato il giorno dopo.

Osservavano il mare e i suoi cambiamenti si organizzavano per la pesca perché non c'erano tutti gli strumenti che ci sono oggi a disposizione. Il signor Nino è un amante delle canzoni di una volta e ha dedicato e dedica tuttora molto tempo alla salvaguardia di questi canti e balli antichi. Ha detto che *“i canti di una volta sono nati dietro un fatto accaduto veramente. Poi le persone cambiavano certe parole delle canzoni a loro piacere.”*

#### **Testo della canzone „El mio moro“**

*Pescator di questa barca*

*E impresteme la barcheta*

*Voglio andar in gondoleta verso la,*

*Verso la riva del mar.*

*E voglio andar in gondoleta*

*Verso la, verso la riva del mar.*

*Io si, si che ve la impresto*

*Se la barca non ritorna,*

*Se la barca non ritorna e non la,*

*E non la vedrò mai più.*

*E se la barca non ritorna e non la,*

*E non la vedrò mai più.*

*Ma la barca è ritornata*

*Ma coperta di rose e fiori,*

*E ma con quatro vogatori e di quei,*

*E di quei che voga ben.*

*E ma con quatro vogatori*

*E di quei, e di quei che voga ben.*

*E son quei che voga bene.  
E son quei che voga a tera cara ma'.  
Ma voglio quello che l'è 'l meglio,  
Che l'è 'l meglio vogator.  
E cara ma', ma voglio quello  
Che l'è 'l meglio, che l'è 'l meglio vogator.*

*El mio moro xe un bel moro  
Xe 'l più bel de tuti mori ma 'l xe lui  
Che ruba i cuori de la bela,  
De la bela gioventù  
Ma 'l xe lui, che ruba i cuori  
De la bela, de la bela gioventù.<sup>38</sup>*

### **3.3.6. Le grue di Salvore**

Lungo la costa di Salvore in passato non c'erano dei posti sicuri per mettere in salvo le barche in caso di grandi mareggiate. La battana grazie alla sua leggerezza si poteva mettere al sicuro sulla ghiaia di qualche piccola valle o tirata in secca su delle lastre rocciose della costa.

I Salvorini per risolvere questo problema hanno costruito le grue dove venivano appese le barche. Le grue sono state costruite con pali di acacia di circa 5 metri. I pali venivano piantati nella roccia o nei moletti fatti di cemento. Venivano messi in maniera pendente verso l'acqua. Oltre ai pali in verticale si fissavano anche due o tre pali in orizzontale. Sulla parte esterna dei pali venivano saldati i ganci in ferro sui quali si agganciavano le barche.

Oggi molte di queste *grue* non si usano più e molte sono andate anche perse dopo che si è costruito il porto di Salvore, però certe sono ancora conservate bene.

---

<sup>38</sup>Testo della canzone preso dal libro: Barnaba,E.(2017):Verteneglio cantava e suonava, Comunità degli Italiani Verteneglio. Varteneglio: Casa editrice Simbol grafika

Le grue, come la battana e il faro di Salvore sono il segno di riconoscimento di questa zona che affascina i turisti. Un paio di *grue* ci sono anche a Umago nella zona di Moela.



Foto 11: Le grue di Salvore (preso da “In Istria. Dal faro di Salvore a Colmo, il borgo più piccolo del mondo”, disponibile su: <https://www.avvenire.it/agora/pagine/dal-faro-di-salvore-a-colmo-il-borgo-pi-piccolo-del-mondo> )

### **3.3.7. La pesca e la produzione delle reti**

Nel libro “Un mare, una barca e tante storie” viene si afferma che “per tutto l’Ottocento la popolazione di Salvore era più rivolta all’agricoltura che alla pesca” (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 123) .

Infatti, in quel periodo la gente era molto povera per poter avere una barca e così la pesca si svolgeva solo lungo la costa con mezzi molto scarsi e non nel mare aperto. In quel periodo il mare davanti alla costa era proprietà privata ed era tenuto a peschiera. Le peschiere erano di proprietà privata e potevano pescare solo i proprietari o quelli che pagavano il canone. Fino al 1875 ma anche dopo, nella zona di Salvore c’erano due peschiere: il porto di Salvore e le Secche di Sipar.

In passato non c’erano strumenti elettronici che aiutavano i pescatori a orientarsi nel mare. In quel periodo si orientavano grazie alla costa. In mare si andava sulle zone fisse che erano adatte alla pesca e che si trovavano grazie ai punti di riferimento sulla terra come le chiese, i campanili, i monti, le case, ecc.

Nel periodo degli anni Venti del Novecento c'erano restrizioni e limiti riguardo alla pesca imposte dalla legge del Regno d'Italia. Con un'ordinanza del 1919 si prevedeva quali erano gli strumenti che si potevano usare come anche l'orario quando si poteva andare a pesca. "Si poteva pescare da due ore prima del sorgere del sole fino al tramonto, invece la pesca notturna era proibita (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 146).

I pescatori per pescare dovevano avere i permessi. Nel caso venissero fermati senza permesso gli portavano via la barca o venivano puniti con altre sanzioni. Per questo motivo il signor Antonio Pelizzon ha inventato l'inserimento della lastra di vetro nella prua della battana per andare a pescare di notte senza essere visti. La pesca di notte era la migliore perché portava molti pesci. Di notte i pesci escono dai loro nascondigli per cercare il cibo.

Si pesca anche di giorno, ma non di notte con la luna piena perché i pesci vedono i pescatori e poi scappano. Nell'interno della battana si inseriva la luce che veniva poi veniva coperta con degli stracci così la luce illuminava il fondale marino. La pesca si praticava più durante l'inverno, perché durante la primavera e l'estate gli abitanti erano più occupati con il lavoro nei campi.

Ci sono diversi periodi di pesca quando si pescano vari tipi di animali marini.

"I calamari si pescano da ottobre a marzo e si pescano di solito con l'esca chiamata pus'cia. La pus'cia viene fatta con dei piccoli pesci che vengono messi 10 giorni nel sale, così la loro pelle si indurisce. Poi si passano con un bastoncino in legno e vengono attaccati agli ami.

Le orate si pescano da settembre a primavera. Le esche sono di solito le sardelle.

I branzini si pescano dalla primavera all'autunno. L'esca di solito sono tentacoli di calamari.

Le seppie si pescano in primavera. Il 19 marzo è il giorno di San Giuseppe ma anche la festa delle seppie.

Le sogliole si pescano in novembre e dicembre di solito con le reti" (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 160-161).



### 3.3.8. La produzione delle reti

Un'altra tradizione che bisogna tramandare alle generazioni future è la produzione delle reti. Anche se oggi tutto si è modernizzato il lavoro manuale viene apprezzato sempre di più. Le reti venivano cucite a mano con un ago di 15 cm chiamato *gusela*. Sono fatte da due parti fondamentali: "le maglie che sono di cotone e di diversa grandezza e dalle corde o spaghi in canapa chiamati *riganj*".

Ci sono vari tipi di reti che si distinguono dal tipo di pesce che con loro viene pescato.

Possiamo nominare:

*Melaide* - si usano per la pesca delle sardelle

*Sardelare* – tra l'altro si usano anche per le sardelle

*Saltarele* – si ancorano sul fondo del mare con delle canne e si usano per la pesca dei *cievoli* (cefali)

*Squaineri* – si usa per la pesca di granchi, rombi, squalotti (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018;157).

„Le reti venivano colorate con la corteccia di pino in polvere. La corteccia veniva raccolta e ridotta in polvere. La polvere di corteccia bolliva per circa due ore. La dose di solito era circa 50 litri di acqua, un chilogrammo di sale o acqua di mare (da 8 a 10 litri d'acqua) e un catino di polvere di pino. Finita la bollitura di due ore si lasciava raffreddare per un'ora circa. Tutto questo si faceva bollire in una pentola in rame chiamata "*stagnada*".

Le reti si mettevano pezzo per pezzo in questa "miscela" per 10-15 secondi e poi passate in una botte con l'acqua fredda. Così rimanevano per tutta la notte per farle raffreddare. Il giorno dopo le reti venivano lavate in mare e poi messe ad asciugare.

Le reti duravano da tre mesi al massimo fino ad un anno" (Paoletić, Pelizzon, Petretich, 2018: 158).

Le reti che si usavano nel passato erano reti che salvaguardavano la natura. Avevano maglie che facevano passare i pesci piccoli.

Il signor *Zacchigna* si ricorda di una volta quando era andato con suo papà a pescare per fare il brodetto che sarebbe stato il pranzo del giorno dopo. Pescavano di solito non lontano dalla riva. C'era pesce in abbondanza. In poco tempo avevano pescato il

pesce necessario per il brodetto. Ritornando verso casa il signor Nino ha visto vicino alla riva una grancievola. Ha detto a suo padre che voleva prenderla. Suo padre gli ha risposto: *“Oggi abbiamo preso il pesce necessario per il pranzo di domani. Se sai che la mangerai puoi prenderla, se no lasciala.”* Una volta si pescava solo per il bisogno della casa e non per vendita e non si buttava via niente.

## II. PARTE EMPIRICA

### 4.1. Obiettivi della ricerca

Ogni paese ha un patrimonio culturale che è stato ereditato. Questo patrimonio dovrebbe essere la base della comunità, del nostro essere individuale e della nostra personalità perché attraverso essa definiamo noi stessi e ciò ci permette di approcciarci e interagire con contesti, culture e tradizioni diverse dalla nostra e farlo serenamente - con curiosità e rispetto, soprattutto senza timori né pregiudizi infondati.

Proprio questo legame con il passato è importante per il futuro dei nostri bambini. Il nostro compito è di far conoscere a loro il passato, la varietà, la bellezza e i valori delle tradizioni e usanze del territorio in cui vivono. È importante, non soltanto far conoscere ai bambini prescolari la ricchezza del patrimonio culturale, ma soprattutto di sensibilizzare, approfondire e conservare i valori delle tradizioni e delle usanze di una volta come pure sollecitare la loro curiosità per il passato. Infatti, i bambini per “natura sono molto curiosi e con facilità apprendono nel momento quando sono in contatto con gli adulti e gli altri bambini“ (Istriando – itinerari di ricerca istriani, 2017: 26).

Lo scopo della parte empirica era, non soltanto di raccogliere e presentare le usanze e le tradizioni popolari che segnano eventi religiosi, culturali e sociali del Buiese, ma soprattutto analizzare quanto siano importanti nel processo educativo già dalla prima infanzia al fine di preservare, ma anche di tramandare il patrimonio culturale del luogo natio.

Per la realizzazione dello scopo prefissato abbiamo:

1. intervistato la pedagoga della Scuola materna italiana “Girotondo” di Umago, Manuela Bose, prof.;
2. analizzato il “Calendario delle attività che si sono svolte e realizzate durante l’anno pedagogico 2017/2018 in seno a tutto l’asilo Girotondo”;

- partecipato al progetto “Istria negli occhi dei bambini - L’uso dei media nella tutela del patrimonio culturale” promosso dalla Regione Istriana con il tema “Le tradizioni del paese”.

## **4.2. Risultati della ricerca empirica**

### **4.2.1. L’intervista alla pedagoga Manuela Bose della Scuola materna italiana “Girotondo” di Umago**

Il giorno 13 novembre 2019 è stata realizzata l’intervista con la pedagoga Manuela Bose. Prima di intervistare la pedagoga abbiamo concordato la data dell’incontro e il tema dell’intervista. L’unica domanda che è stata posta a lei riguardava le usanze e le tradizioni del territorio umagheso, cioè se vengono inserite nel lavoro educativo-istruttivo seguendo il Piano e programma annuale e il Curriculum dell’asilo, e in quale modo. A questa domanda la pedagoga ha dato una risposta molto ampia, concretizzandola nei minimi particolari. In seguito riportiamo la risposta completa.

“Il tema sulle usanze si trova nel Curriculum dell’istituzione e fa parte dei progetti europei. Durante l’anno pedagogico si organizzano vari laboratori, uscite fuori sede o visite di persone all’asilo per raccontare le loro storie e insegnare ai bambini cose nuove che sono direttamente legate alle nostre usanze e tradizioni.

Il compito dell’asilo è conseguire varie conoscenze di base e stimolare il processo educativo-istruttivo del bambino che formeranno la base per la scuola dell’obbligo.

Tra tutti questi compiti importanti c’è anche la conoscenza dei beni culturali e storici del paese dove i bambini vivono, tutela della tradizione e conoscere, rivivere e conservare per mezzo del vissuto gli usi, i costumi e le tradizioni.

Così, durante tutto l’anno l’asilo prende parte in tutte le manifestazioni organizzate dalla città legate alle usanze, tradizioni e ricorrenze varie.

Per quanto riguarda il Natale e la Pasqua si organizzano vari laboratori con i genitori e i bambini per la preparazione degli addobbi. Si organizza il tradizionale spettacolo di Natale nella sala dell’Università Popolare Aperta di Umago.

Quando arriva il *Carnevale* ogni gruppo dell’asilo si prepara per la sfilata in maschera con un tema a scelta per poi prendere parte alla sfilata che si tiene lungo le vie della città. Le educatrici vengono aiutate dai genitori che partecipano ai laboratori durante i quali si preparano i vari costumi.

Altrettanto, durante l'anno si organizzano varie uscite nei dintorni di Umago e Buie quando arriva il tempo delle vendemmie e la raccolta delle olive. I bambini partecipano alla vendemmia muniti di stivali e secchi come anche durante la raccolta delle olive.

Vengono portati a visitare gli oleifici per vedere dal vivo come si produce l'olio così anche le cantine per osservare il processo della lavorazione dell'uva.

I bambini dell'asilo di Umago prendono parte alla sfilata dei cari durante la *Festa dell'uva* che si svolge a Buie nel mese di settembre. Sempre legato alla *Festa dell'uva* a Buie si organizzano laboratori artistici ai quali partecipano i bambini dell'asilo e della scuola.

Un altro evento che rende molto partecipi l'asilo e la scuola di Umago è la *Festa del pane* come anche la festa di *Halloween*.

Oltre a queste uscite all'asilo vengono organizzate le attività artistiche dove i bambini possono mettere sulla carta o costruire quello che hanno visto e vissuto.

Ci sono le attività di canto e drammatizzazione dove i bambini imparano le filastrocche e le canzoni legate alle tradizioni.

Durante l'anno pedagogico ci sono vari progetti tra i quali:

- *Il dialetto umagheso e dei dintorni*
- *Le danze di una volta*
- *Le tradizioni del paese.*

Vengono a far visita ai bambini dell'asilo i loro nonni e altre persone che possono contribuire all'insegnamento di tante cose legate alla tradizione come ad esempio: la preparazione del pane, il racconto dei mestieri di una volta, vengono cantate pure le canzoni di una volta, ed altro. “

“Dunque”, ha concluso la pedagoga Manuela Bose, “tutte queste esperienze sono molto importanti per i bambini perché il contatto in prima persona è un'esperienza unica che li arricchisce profondamente. Hanno la possibilità di un contatto visivo e fisico vero e reale il quale parla molto di più di un'immagine del libro o vista in televisione. Viviamo in un territorio molto ricco dove si incontrano la terra e il mare e l'incontro tra questi due elementi rendono il Buiese ma anche tutta l'Istria un posto meraviglioso e indimenticabile.”

Dall'intervista possiamo concludere che tenendo conto dell'età dei bambini e delle loro caratteristiche di sviluppo, si realizzano contenuti legati al ricco patrimonio culturale di questo territorio, dando a loro una ricca ed eterogenea offerta di materiali e situazioni per l'apprendimento delle varie usanze e tradizioni in modo che ai bambini siano adatte, comprensibili e interessanti. Da sottolineare che i bambini sono sempre stimolati alla partecipazione attiva e concreta, alla comunicazione reciproca, alla libertà di esprimere i propri pensieri, idee.

#### **4.2.2. Presentazione e analisi del “Calendario delle attività realizzate durante l'anno pedagogico 2017/2018 nella scuola dell'infanzia Girotondo”**

La direttrice dell'asilo Girotondo *Ondina Šimičić* gentilmente mi ha presentato e dato da consultare il “Resoconto annuale della Scuola materna italiana Girotondo” per l'anno pedagogico 2017/2018. In questa analisi la mia attenzione si è soffermata sul progetto di partecipazione ad avvenimenti riguardanti le usanze e le tradizioni realizzato nell'ambito del Calendario delle attività per l'anno pedagogico 2017/2018.

Il programma educativo-istruttivo realizzato durante l'anno 2017/2018 offre ai bambini rappresentazioni teatrali, partecipazione a varie manifestazioni nella città di Umago e altrove, come varie visite e uscite didattiche che riguardano le *usanze annuali, familiari e lavorative*.

**Tra Le usanze annuali** una delle più frequenti alle quali i bambini assieme alle loro educatrici hanno partecipato attivamente sono:

- 1) **11 ottobre 2017** - visita alla famiglia Jugovac per fare il pane e al panificio Tena a Umago;
- 2) **19 ottobre 2017** - visita alla mostra del pane presso la CI “Fulvio Tomizza” di Umago;
- 3) **31 ottobre 2017** - Festa di Tutti i Santi in collaborazione con la CI “Fulvio Tomizza” di Umago;
- 4) **7, 14 e 15 dicembre 2017** - visita alla Casa di Babbo Natale a Castelliere in collaborazione con i genitori;

- 5) **20 - 21 dicembre 2017** - "Djedica na tajnom zadatku" preparato dalle educatrici della SM "Duga";
- 6) **6 febbraio 2018** - sfilata di Carnevale;
- 7) **13 febbraio 2018** - sfilata di Carnevale e ballo mascherato con gli alunni della SEI "Galileo Galilei" di Umago;
- 8) **20 marzo 2018** - spettacolino di Pasqua presso la Casa di riposo per anziani e disabili "Atilio Gamboc" di Umago;
- 9) **18 aprile 2018** - Festa del papà, giochi sportivi; in collaborazione con i papà;

**Le usanze familiari** non sono indicate nel Calendario pedagogico, ma comunque si festeggiano i compleanni dei bambini e le nascite dei loro fratellini o sorelline, dato che anche l'asilo è una grande famiglia.

**Le usanze lavorative** fanno parte del Calendario pedagogico, e sono:

- 1) **26 settembre 2017** - vendemmia e visita alla cantina vinicola Corenica - in collaborazione con la famiglia Visintin;
- 2) **18 - 19 ottobre 2017** - raccolta delle olive alla fattoria "Farma Jole" di Franceschia in collaborazione con la famiglia Sušelj Pavlović;
- 3) **3 novembre 2017** - raccolta delle olive dalla famiglia Andročec e visita alla fattoria *Nono* in collaborazione con la famiglia Andročec;
- 4) **15 marzo 2018** - visita alla Casa dell'olio di oliva di Pola, all'Arena di Pola e al Museo etnografico di Pisino;
- 5) **16 marzo 2018** - visita dei cuochi dell'albergo Sol Garden Istria all'asilo centrale in collaborazione con Plava Laguna.

Dalle usanze indicate ma anche da tutte le attività pianificate e presentate dettagliatamente nell' Allegato 1, possiamo concludere che il Piano e programma per l'anno pedagogico era molto ricco e che i bambini di tutti i gruppi educativi sono stati stimolati per l'apprendimento e la conoscenza delle usanze più caratteristiche di Umago e dei suoi dintorni.

#### **4.2.3. Presentazione del progetto “Istria negli occhi dei bambini - L’uso dei media nella tutela del patrimonio culturale” promosso dalla Regione Istriana con il tema “Le tradizioni del paese”**

Il progetto è iniziato a settembre del 2017 ed è stato concluso nel mese di marzo del 2018 anno.

**La finalità principale** del progetto era di partecipare alla vendemmia, di far conoscere vari attrezzi usati in passato e confrontarli a quelli attuali, visitare la cantina e seguire la procedura della vinificazione. Altrettanto, parte della finalità era di partecipare alla raccolta delle olive e visitare il torchio. Infine, i bambini hanno imparato come si preparava una volta il pane. Tutte queste attività sono state accompagnate dai termini dialettali per descriverle, come pure per tutti gli attrezzi usati nel passato. Al progetto hanno partecipato pure i nonni per approfondire e conservare le tradizioni e i lavori di una volta.

**Gli obiettivi principali e le competenze** da sviluppare nel progetto erano di conservare e rivivere le tradizioni agresti del paese attraverso l’uso del dialetto, rispettare i beni culturali ed ammirare con sensibilità e cura le usanze di una volta e in questo modo ampliare e arricchire le esperienze della vita.

Come **prima usanza lavorativa** venne presentata **la vendemmia** con le frasi dei bambini sulla vendemmia e con il racconto di Nonno Pino come si vendemmia. Questa descrizione della vendemmia è stata accompagnata da bellissime fotografie.

Segue la descrizione della visita al *Museo civico di Umago* e alla mostra “Dall’anfora al terrano” da parte dei bambini e il loro racconto in dialetto. Viene presentata “La sopa istriana” con gli ingredienti necessari e come si prepara. Interessante da menzionare che quest’usanza viene collegata con la favola “La volpe e l’uva”, cioè con la lingua italiana.

**Seconda usanza lavorativa** presentata nel progetto è la **raccolta delle olive** arricchita dalle farse dei bambini in dialetto, come pure dai racconti di nonna Luciana e nonno Albino i quali hanno raccontato come si raccolgono le olive e si prepara l’olio.

La terza usanza riguarda la Festa del pane durante la quale i bambini imparano come si prepara il pane e partecipano attivamente a questa attività, cioè alla preparazione del pane. Altrettanto in questa attività vengono inclusi nonna Nela e



nonno Albino i quali raccontano come si fa il pane, e lo dimostrano concretamente. Pure qui possiamo notare l'arricchimento lessicale in dialetto.

Infine il progetto si conclude con la visita alla Casa dell'olio di Pola e la degustazione di diversi tipi di olio di oliva.

Tutto il progetto è arricchito da bellissime fotografie e da alcuni capolavori dei bambini.

A questo progetto ho preso parte durante il mio tirocinio ed ero testimone di un grande lavoro, entusiasmo da parte delle educatrici, una proficua collaborazione e sostegno tra l'asilo, i genitori e i nonni, ma anche di tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del progetto con i loro racconti sulle usanze e tradizioni di una volta. Questo progetto dovrebbe essere stimolo per altri progetti non soltanto nell'ambito delle istituzioni prescolari, ma anche quelle elementari, con lo scopo di avvicinare ai bambini il valore del patrimonio culturale, delle usanze, dei costumi e delle tradizioni per non dimenticarli e farli entrare nella nostra vita quotidiana.

## 5. CONCLUSIONE

Le usanze e le tradizioni popolari sono da sempre state un importante elemento della vita di ogni uomo, di ogni paese. Molto spesso il popolo accoglieva le usanze e le tradizioni sotto gli influssi di culture altrui e le cambiava in modo congruente al progresso sociale, trasmettendole alle future generazioni. Una parte delle usanze non si è riusciti a salvare come costume attivo, rito o cerimonia, ma lo stesso rimane conservata tramite trasmissione orale oppure tramite le leggende sul tema della vita nel passato. Il progresso economico e tecnologico ha enormemente influito sulla sparizione di tante usanze presenti un tempo nella vita quotidiana. Negli ultimi tempi è sempre di più presente la coscienza dell'importanza di conservare e trasmettere i costumi e le tradizioni alle generazioni giovani. Di conseguenza, le usanze e le tradizioni "dimenticate" vengono sempre di più spesso riattivate nell'ambito delle varie manifestazioni culturali e tradizionali. Le usanze, tramandate da una generazione all'altra, sono una testimonianza viva di una cultura contadina legata alla natura e alle stagioni, ai cicli della vita, ai riti e alla devozione religiosa. Le usanze caratterizzavano gli avvenimenti più importanti delle comunità rurali: la nascita, il battesimo, le nozze, la morte e le festività religiose.

Lo scopo della tesi di laurea "*Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia*" era, non soltanto quello di raccogliere e presentare le usanze e le tradizioni popolari più note, che segnano eventi religiosi, culturali e sociali del Buiese, ma soprattutto analizzare quanto siano importanti nel processo educativo già dalla prima infanzia al fine di preservare, ma anche di tramandare il patrimonio culturale del luogo natio.

La tesi comprende due parti, quella teorica e quella pratica. Nella parte teorica sono state raccolte le più note usanze popolari di Umago e dei suoi dintorni, di Salvore e di Buie tramite i racconti delle persone anziane oppure attraverso vari documenti raccolti nei libri, nelle enciclopedie e nelle riviste. Le usanze trattate nella parte teorica abbracciano quelle *annuali, familiari e lavorative*. Certamente, le usanze sono differenti da villaggio a villaggio, addirittura da famiglia a famiglia. Infatti, l'Istria è un territorio popolato da gente di varia nazionalità e cultura per cui è da sempre un territorio multietnico, plurilingue e multiculturale - un incrocio di tante culture. Noi dobbiamo accettare le culture degli altri e rispettarle però senza dimenticare le proprie origini. Questo compito è assegnato alle istituzioni dell'infanzia perché oltre a

prendersi cura dei bambini, devono impegnarsi a tramandare tutte queste usanze e tradizioni che caratterizzano il nostro territorio e lo rendono noto in tutto il mondo.

## 6. BIBLIOGRAFIA

AGAZZI, A. (1994). *La scuola nella società multietnica*. Brescia: La Scuola.

ANIĆ, V. (2003). *Veliki rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Novi liber.

BARNABA, E. (2017). *Verteneglio cantava e suonava*, Comunità degli Italiani Verteneglio. Verteneglio: Casa editrice Simbol grafika .

CUCHE, D. (2004). *La notion de culture dans les sciences sociales*. Parigi: La Découverte.

DESINAN, C. (1997). *Orientamenti di educazione interculturale*. Milano: Franco Angeli.

FACHIN, N. (2002). *Umago-Salvore, Storia e cultura*. Umago:Olivetum.

HARALAMBOS, M. (2002). *Introduzione alla sociologia*. Bologna: Zanichelli.

ILAK, A. S. et al., (2015). *Analisis of Wine offer in Istria and Importance of Malvazija Istarska* 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia.

JELENIĆ, S. (1997). *Umag, Umago Sakralno bogatstvo Umag i okolice*. Umag: Narodno sveučilište „Ante Babić“.

KLUCKHOHN, C., KROEBER, A.L. (1997). Il concetto di cultura. In: C. Desinan, *Orientamenti di educazione interculturale*, Franco Angeli: Milano.

OSTOJIC, B. (2016). *La musica del San Lorenzino*. Umago: Hmedia.

PAOLETIĆ, M.; PELIZZON, S.; PETRETICH, C. (2018). *Un mare, una barca e tante storie*. Opatalj: Grafika Laganis.

RADOLE, G. (1997). *Folclore istriano. Nei cicli della vita umana e delle stagioni*. Trieste: MGS PRESS sas.

Regione Istriana, ( 2016./2017). *ISTRIAndo – itinerari di ricerca istriani*. Pola:MPS-Mauro Paolo Susnich d.o.o.

ROBERTSON, I. (1993). *Sociologia*. Bologna: Zanichelli.

S.M.I. „Girotondo“ Umago,S.P. „Do re mi“ di Babici ( 2017/2018). *Le tradizioni del paese.*  
„Istria negli occhi dei bambini-L'uso dei media nella tutela del patrimonio culturale“

VITEZ, Z., MURAJ, A. (2001). (ur.). *Hrvatska tradicijska kultura: na razmeđu svjetova i epoha.* Zagreb: Barbat.

## 7. SITI INTERNET

[www.areapopolaredemocratica.it](http://www.areapopolaredemocratica.it) › Scheda Macro, consultato il giorno 27 febbraio 2020

[www.centrodirittumani.unipd.it](http://www.centrodirittumani.unipd.it), consultato il giorno, 12 dicembre 2019

[www.treccani.it](http://www.treccani.it) › vocabolario › usanza , consultato il giorno, 5 marzo 2020

<https://it.wikipedia.org> › wiki › Tradizione , consultato il giorno, 20 dicembre 2019

[www.coccolesonore.it/storia-carnevale](http://www.coccolesonore.it/storia-carnevale), consultato il giorno 14 marzo 2020

Istarska enciklopedija, Buje disponibile su: <http://istra.lzmk.hr/clanak.aspx?id=429> consultato il 02 novembre 2019

Pasqua, dalle origini alla data mobile: le cose da sapere, in Famiglia cristiana.it. del 21.04.2019 disponibile sul sito: <https://m.famigliacristiana.it/articolo/pasqua-lo-sapevi-che.htm> in data 18.01.2020

BARNABA, E. (2018), La voce del popolo [Online].San Servolo. Il rispetto della tradizione. Disponibile su: <http://editfiume.info/editnews/cronaca/cronaca-istriana/715-san-servolo-il-rispetto-della-tradizione>, consultato il 24 novembre 2019

PALISCA, R. (2009), La voce del popolo [Online] Buie e Umago in festa per San Servolo e San Pellegrino. Disponibile su: <http://www.editfiume.info/archivio/lavoce/2009/foto/reportage090523.pd> consultato il giorno 28 dicembre 2019

Fotia Filomena, Stelle cadenti:le „lacrime di San Lorenzo“ nella tradizione popolare, 10 agosto 2016, <http://www.meteoweb.eu/2016/08/stelle-cadenti-le-lacrime-di-san-lorenzo-nella-tradizione-popolare-2/726827/> consultato il giorno 27 novembre 2019

In tutti colori dell'Istria. [file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/nwistria\\_image\\_hrit.pdf](file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/nwistria_image_hrit.pdf), consultato il giorno 11.12.19.

Barnaba, E. 18.9.2018, „La festa dell'uva. Una tradizione che dura“, La voce del popolo [online] Disponibile su:<http://editfiume.info/editnews/cronaca/cronaca-istriana/2088-la-festa-dell-uva-una-tradizione-che-dura> (consultato il giorno 15.12.2019).

Dioniso o Bacco, Miti degli dèi e degli eroi, Disponibile su: <http://mitologiagreca.blogspot.com/2007/07/dioniso-o-bacco.html> consultato il 15 dicembre 2019

Avvento, quali sono le celebrazioni più importanti; 30 novembre 2019. Famiglia cristiana.it, Disponibile su: <https://www.famigliacristiana.it/articolo/avvento-cos-e-e-quali-sono-le-celebrazioni-piu-importanti.aspx> consultato il 18 dicembre 2019

Nastanak i simbolika adventskog vijenca, 30 novembre 2019.,vlč.mr.Milan Dančuo, Disponibile su: <https://zupakristakraljatrnje.hr/2019/11/30/nastanak-i-simbolika-adventskog-vijenca>, consultato il giorno 20 dicembre 2019

Momiano Istria; Histrica,Disponibile su: <http://histrica.com/it/istria/green/buie/momiano/> consultato il giorno 2 novembre 2019

Istarska enciklopedija, Grožnjan disponibile su <http://istra.lzmk.hr/clanak.aspx?id=1081>  
consultato il girono 2 novembre 2019

<http://www.umag.hr/it/o-umagu/nacionalne-manjine>, consultato il 04 Novembre 2019

<http://www.terraistriana.hr/povijest/>, consultato il 06 Novembre 2019

<https://www.istra.hr/it/esperienze/sole-e-mare/fari/942>, consultato il 09 Novembre 2019

## 8. RIASSUNTO

La tesi di laurea intitolata „**Il patrimonio culturale nei programmi della scuola d'infanzia**“ è stata suddivisa in due parti: la parte teorica e quella pratica.

La parte teorica comprende tre capitoli e nel primo capitolo viene presentato il territorio del Buiese sia dal punto di vista geografico che quello storico-culturale e sociale. Segue il secondo capitolo nel quale si analizzano i concetti più significativi, come la cultura, le sue dimensioni e gli elementi che ne fanno parte: le norme, gli usi e i costumi, i valori, il linguaggio, i simboli, i miti, le leggende, le cerimonie, la tradizione. Il terzo capitolo comprende la presentazione delle più note usanze del Buiese suddivise in usanze annuali, familiari e lavorative.

La seconda parte della tesi presenta l'analisi e l'elaborazione delle attività svolte e realizzate durante l'anno pedagogico 2017/2018 in seno all'asilo "Girotondo" di Umago, come pure il progetto promosso dalla Regione Istriana con il tema "Le tradizioni del paese".

Lo scopo della della tesi era quello non soltanto di raccogliere e presentare le usanze e le tradizioni popolari che segnano eventi religiosi, culturali e sociali del Buiese, ma soprattutto di analizzare quanto siano importanti nel processo educativo già dalla prima infanzia al fine di preservare ma anche di tramandare il patrimonio culturale del luogo natio.

### 8.1. SAŽETAK

Diplomski rad „**Kulturna baština u programima dječjih vrtića**“ obuhvaća dva dijela: teorijski i praktični.

Teorijski dio obuhvaća tri poglavlja, a u prvom poglavlju teritorij Bujštine predstavljen je sa zemljopisnog, povijesno-kulturnog i društvenog stajališta. Slijedi drugo poglavlje u kojem se analiziraju najznačajniji pojmovi poput kulture, njezinih dimenzija i elemenata koji čine sastavni dio: norme/pravila, običaji i navike, vrijednosti, jezik, simboli, mitovi, legende, ceremonije, tradicija. Treće poglavlje opisuje i analizira najpoznatije običaje Bujštine, a to su: godišnji, obiteljski i radni običaji.

Drugi dio završnog rada analizira aktivnosti koje su provedene tijekom pedagoške 2017./2018 godine, u vrtiću „Girotondo“ u Umagu, s posebnim naglaskom na projekt



kojeg je Istarska županija podržala i promicala, a s temom „Tradicije zavičaja”. Razlog odabira ove teme za diplomski rad nije bio samo u prikupljanju i predstavljanju najznačajnijih običaja i tradicija koje obilježavaju vjerske, kulturne i društvene događaje i manifestacije Bujštine, već prije svega naglasiti njihovu važnost u odgojno-obrazovnom procesu u cilju očuvanja kulturne baštine prelijepog istarskog zavičaja.

## 8.2 SUMMARY

The thesis "**Cultural Heritage in Kindergarten Programs**" includes two parts: theoretical and practical.

The theoretical part comprises three chapters. The first chapter presents the territory of the Buje region from a geographical, historical, cultural and social point of view. The second chapter discusses the most important concepts such as culture, its dimensions and elements that are its integral part: norms / rules, customs and habits, values, language, symbols, myths, legends, ceremonies, traditions. The third chapter describes and analyzes the most famous customs of the Buje region, namely: annual, family and work habits.

The second part of the thesis analyzes the activities carried out during the pedagogical year 2017/2018 in the kindergarten "Girotondo" in Umag, with special emphasis on the project supported by the Istrian County, entitled "Traditions of the Homeland".

The reason for choosing this topic for the thesis was not only to collect and present the most important customs and traditions that mark religious, cultural and social events and manifestations of Buje, but above all to emphasize their importance in the educational process the aim of which is the preservation of the cultural heritage of the beautiful Istrian homeland.