

Il Carnevale cropanese

Video, foto storiche e tradizioni





Cropani, 10 Febbraio 1991, Carnevale



Foto storiche

Carnevale Cropani anni '50



Intervista sulle origini del Carnevale cropanese



Mario Femia
Cropani, Giovedì 11 Febbraio 2021

Costumi e travestimenti

Durante il periodo di Carnevale i cropanesi utilizzavano principalmente due tipi di costumi:

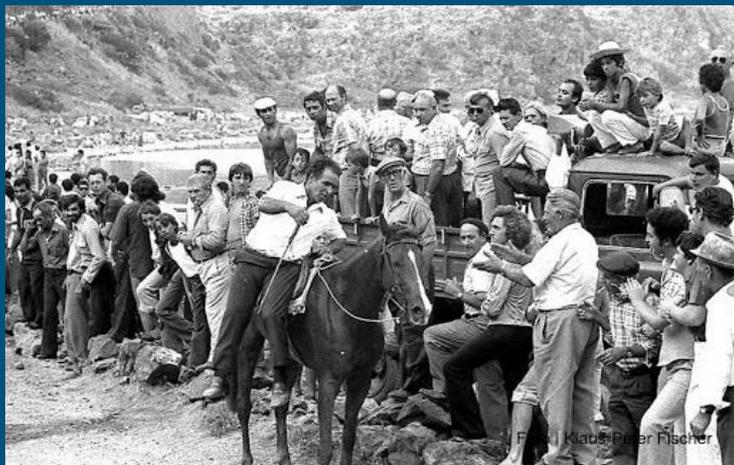
- I “musciarè”: venivano chiamati in questo modo coloro i quali indossavano vestiti larghi e trasandati che riutilizzavano.
 - Gli uomini si vestivano da donna e viceversa.
-

Lo scopo di questi travestimenti era di non farsi riconoscere per poter andare di casa in casa in cerca di cibo o soldi.





Giochi



- Pignata: il gioco consiste nel colpire da bendati e con un bastone un recipiente di coccio nel quale venivano cotti principalmente i fagioli chiamato, appunto, “pignata”. Al suo interno si potevano trovare soldi, per i fortunati, oppure acqua o cenere.
- Gara de’ ciucci (asini): venivano cavalcati sette o otto asini da diversi cropanesi, partendo dal Monumento dei Caduti, fino ad arrivare in piazza.
- Gara da’ pasta: venivano posizionati su un lungo tavolo diversi piatti, contenenti circa 2 chili di spaghetti al sugo, che i concorrenti dovevano mangiare con le mani.
- Gara de’ sacchi: i concorrenti dovevano raggiungere un punto della piazza saltando con le gambe avvolte in un sacco, legato alla cintura.
- U palu da cuccagna: il concorrente doveva arrampicarsi su un palo cosparso di strutto fino alla cima.



Il premio assegnato a coloro che riuscivano a terminare la gara nel minor tempo possibile consisteva in un pacco di cibo o dei soldi.

Le sfilate in giro per il paese

Durante il Carnevale e, principalmente, il Martedì Grasso i cropanesi organizzavano una sfilata per le vie di Cropani. Per l'occasione venivano costruiti dei carri che non erano altro che vecchi aratri per i buoi, abbelliti e guidati dai cosiddetti "Musciarè". Oltre agli organizzatori partecipavano alla sfilata anche i bambini e gli adulti travestiti.



Etimologia della parola “Carnevale”

Di *carne (le)vare* : “riferito in origine al banchetto d'addio alla carne, che si celebrava la sera prima il mercoledì delle Ceneri”.



Sera del Martedì Grasso

La sera del Martedì Grasso si festeggiava con una cena abbondante e prevalentemente a base di carne prima dell'inizio della Quaresima, un periodo nel quale non si poteva mangiare carne e che si apre con il Mercoledì delle Ceneri.

I piatti principali erano:

- Polpette di patate
- Baccalà
- Carne di pecora – maiale
- Tijana
- Peperoni
- Broccoli
- Riso e stroschia*
- Chiacchiere
- Crespelle

Risotto alla stroschia



Il risotto alla stroschia si preparava esclusivamente durante le festività del Carnevale. La stroschia era una specie di salsiccia fatta con le parti grasse del maiale scartate durante la selezione della carne che doveva essere insaccata per fare altri tipi di salumi.

Chiacchiere

Le chiacchiere sono un dolce tipico che si prepara esclusivamente durante il Carnevale. Le **chiacchiere** possono essere anche napoletane e la storia fa risalire il loro **nome** alla Regina Savoia che durante una chiacchierata con i suoi ospiti fece creare un dolce che si ispirasse a quel momento. Da qui nasce il nome chiacchiere. Gli ingredienti sono:

- Farina
- Zucchero
- Burro
- Uova
- Lievito in polvere per dolci
- Baccello di vaniglia
- Tuorli
- Sale



Crespelle



Le crespelle calabresi si preparano durante il periodo natalizio e anche a Carnevale. Possono essere sia salate che dolci, classiche o con le alici. Gli ingredienti per la preparazione sono:

- farina
 - acqua
 - lievito
 - sale
 - zucchero
 - alici
 - zucchero
-



Chiara Sinatora
Emanuele Caccavaro

Cropani, 16/02/2021
Classe: 3^A

GRAZIE PER L'ATTENZIONE E BUON CARNEVALE!