



*Associazione
Parco Agricolo Ticinello*

Festa di S. Antonio

17 GENNAIO

2021



BIOGRAFIA DEL SANTO

LE POCHISSIME NOTIZIE SULLA VITA DI S.ANTONIO CI GIUNGONO DAGLI SCRITTI DEL SUO DISCEPOLO ATANASIO.

SANT'ANTONIO ABATE NACQUE IN EGITTO INTORNO AL 250 DA UNA FAMIGLIA AGIATA, CHE PRESTO SCESE DI ABBANDONARE PER CONDURRE UNA VITA ANACORETICA. NEL 311 PORTÒ CONFORTO AI CRISTIANI PERSEGUITATI DI ALESSANDRIA. PASSÒ GLI ULTIMI ANNI DELLA SUA VITA NEL DESERTO DELLA TEBAIDE DOVE MORÌ, PARE, A 105 ANNI.

SANT'ANTONIO ABATE È IL BEATO DEL FUOCO, PROTETTORE DEI CONTADINI, DEL BESTIAME E DEI CAMPI. È PROPRIO IL FUOCO L'ELEMENTO CHE PIÙ DI TUTTI, OGGI, VIENE UTILIZZATO PER RICORDARE IL SANTO. LA SUA FESTA, CELEBRATA IL 17 GENNAIO, SEGNA LA FINE DELL'INVERNO AGRICOLO E LA RIPRESA DEL LAVORO NEI CAMPI.

CURIOSITÀ:

- S.ANTONIO È SPESSO RAFFIGURATO CON UN MAIALE DAL CUI GRASSO VENIVANO PRODOTTI DEGLI UNGUENTI EMOLLIENTI PER LE PIAGHE DEI MALATI
- UNA RAFFIGURAZIONE DEL SANTO È PRESENTE NELLA STALLA DELLA CASCINA CAMPAZZO

DETTO:

Sant'Antoni dala barba bianca
fam trua quel ca me manca!

RICETTA PER LA FESTA DI S.ANTONIO

LA RICETTA CHE PROPONIAMO QUEST'ANNO PER SANT'ANTONIO È QUELLA DEL CHISOL, UN DOLCE LOMBARDO PARTICOLARMENTE DIFFUSO NEL BRESCIANO.

È UNA CIAMBELLA DI FACILE ESECUZIONE, DI CUI ESISTONO INFINITE VERSIONI.

IN GENERE DURANTE LA NOSTRA FESTA DEL FALÒ BEVIAMO LA CIOCCOLATA CALDA...LA CUI RICETTA RIMANE PERÒ SEGRETA! ABBIAMO QUINDI SCELTO DI CONDIVIDERE LA RICETTA DEL CHISOL ANCHE PER UN DETTO POPOLARE CHE ACCOMPAGNA QUESTO DOLCE E CHE RECITA COSÌ:

**"Per sant'Antóne chisöler, chi no fa la turta
ghè burla zó 'l solér"**

OVVERO

**"PER SANT'ANTONIO CIAMBELLAIO, CHI NON FA
IL CHISOL GLI CASCHI GIÙ IL SOLAIO"**

QUINDI, VISTO COME È CONCIATO IL TETTO DELLA CHIESETTA DELLA CASCINA CAMPAZZO... DIAMOCI DA FARE CON QUESTO DOLCE!



IL CHISOL

RICETTA

INGREDIENTI

- 500 g Farina 00
- 200 g Burro
- 4 Uova
- 200 g Zucchero
- la scorza grattugiata di un limone
- 1 bustina Lievito in polvere per dolci
- mezzo bicchiere di Latte della cascina



PROCEDIMENTO

Montate lo zucchero con le uova finché non diventano belle spumose. Aggiungete quindi il burro a fiocchetti ed amalgamatelo bene agli altri ingredienti.

Setacciate la farina con il lievito e aggiungetela alle uova, allungate con il latte e amalgamate molto bene.

Infine, aggiungete la scorza grattugiata del limone. Imburrate e infarinate per bene una forma per ciambelle.

Versate l'impasto nella tortiera e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa.

QUADRO

Il Trittico delle Tentazioni di Hieronymus Bosch



IL TRITTICO DELLE TENTAZIONI DI SANT'ANTONIO È UN DIPINTO A OLIO SU TAVOLA DI HIERONYMUS BOSCH, DATABILE AL 1501 CIRCA E CONSERVATO NEL MUSEO NAZIONALE D'ARTE ANTICA DI LISBONA.

NELLE TRE TAVOLE CHE LO COMPONGONO SONO RAPPRESENTATI GLI EPISODI DEL VOLO E DELLA CADUTA DI SANT'ANTONIO (A SINISTRA), DELLE TENTAZIONI (AL CENTRO) E DELLA MEDITAZIONE DI SANT'ANTONIO (A DESTRA). SECONDO LA TRADIZIONE SANT'ANTONIO ABATE FU TENTATO DAL DIAVOLO DURANTE TUTTA LA SUA VITA DI MEDITAZIONE, MA SEPPE RESISTERE. TUTTE LE CREATURE CHE TROVANO SPAZIO NELLA COMPOSIZIONE HANNO UN SIGNIFICATO SIMBOLICO, CHE ALLUDE IN DIVERSI MODI AL PECCATO (LUSSURIA, IRA). IL DIPINTO È PARTICOLARMENTE ESEMPLIFICATIVO DELLA PITTURA VISIONARIA DI BOSH CARATTERIZZATA DA FIGURE VARIOPINTE CHE SI MUOVONO IN UN'AMBIENTAZIONE SURREALE.