

# FARA'... NOTIZIA

Periodico di informazione per i cittadini faresi  
Anno 2006 - n. 1



EDIZIONE STRAORDINARIA DEDICATA ALLA FESTA DELLE FARCHIE

## REDAZIONE

Direttore: Claudio Rosati

Capo redazione: Gianluca Parente

Responsabile articoli: Giulia Di Fulvio

Addetto stampa: Barbara Fiocco

## HANNO CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO

Editoriale: Greta Montefusco e Mattia Fontani

Lettera al direttore: Paolo Pitetti

Le farchie: un'emozione per sempre: Giulia Di Fulvio

Le farchie tra leggenda e storia: Barbara Fiocco

Da come nasce la farchia a come si svolge la festa: Claudio Rosati

La farchia e il santo patrono: Claudio Rosati

Il Canto di Sant'Antonio: anonimo

La musica, motore della festa: Gianluca Parente

Piccolo dizionario sulla farchia

Perché il porcello?: Mauro e Maria Gentile

Ricette: Barbara Fiocco

Il Periodico è stampato con il Patrocinio della  
Pro Loco di Fara Filiorum Petri

## EDITORIALE

“FARA’...NOTIZIA” è un giornalino stampato periodicamente che si pone come obiettivo principale quello di riavvicinare e riunire noi giovani alla vita centrale del nostro paese.

Infatti siamo noi,giovani faresi,che con l’aiuto della Pro Loco curiamo la stesura di questo giornalino.

In queste pagine leggerete delle principali tradizioni sia del nostro paese che di quelli limitrofi, gli eventi sportivi che coinvolgono la squadra di calcio della “Faresina”, le principali iniziative organizzate nel corso dell’anno.

Contribuiremo anche a far circolare con più facilità le famose “pettelerie” ascoltate con tanto interesse da tutti i cittadini.

Questo primo numero esce come una edizione straordinaria,nel contenuto e nella forma tipografica, dedicata alla festa delle farchie, in onore di Sant’Antonio,nostro patrono, e di una tradizione che rimane la più cara al cuore di tutti i faresi

## LETTERA ALLA REDAZIONE

Credo che sia importante dare la possibilità ai giovani di poter esprimere le proprie idee,le proprie prospettive,i propri timori,il proprio modo di essere. La nascita di questo giornalino va esattamente in questa direzione. Finalmente avremo l’opportunità di sapere che cosa pensano le nuove generazioni di quello che vedono e che vivono quotidianamente nel nostro piccolo paese.

I giovani di oggi saranno gli uomini e le donne di domani e quindi è giusto che anche loro partecipino attivamente a quelle che sono le iniziative di carattere sociale e culturale.

Come presidente della Pro Loco di Fara Filiorum Petri sono contentissimo e orgoglioso di poter mettere a disposizione di questi ragazzi un piccolo spazio del quale potranno usufruire per far sì che anche la parte meno adulta del nostro paese abbia voce in capitolo.

Con l’auspicio che questa iniziativa abbia un riscontro sempre più crescente all’interno della nostra comunità, colgo l’occasione per salutarvi cordialmente ed augurare un grande “in bocca al lupo” ai nostri apprendisti giornalisti.

## I FUOCHI D'INVERNO

“Gli studiosi hanno dato due spiegazioni delle feste del fuoco. Da una parte si è ritenuto che fossero incantesimi del sole o cerimonie magiche che dovevano assicurare la provvista necessaria di luce solare agli uomini, agli animali e alle piante, dall'altra si sostiene che esse hanno solo un'intenzione purificatrice, distruggendo le influenze dannose”

J.G.Frazer

“ Quasi sempre sono rituali che si ripropongono alla vigilia delle feste patronali. Ma nella cultura longobarda, da cui queste feste originano, il giorno nuovo inizia al tramonto. Per questo e per altri indizi, quali la ritualità e l'uso del fuoco, molti autori ritengono che questi rituali siano reminiscenze di antiche feste del capodanno longobardo, riti di passaggio attuati proprio al compimento del vecchio anno.

E.Giancristofaro

## LE FARCHIE: un'emozione per sempre

Uno spettacolo sensazionale inserito in un panorama pittoresco e policromo. Mille ombre che si muovono in un piccolo spazio, accalcate: bambini che ammirano i fuochi d'artificio, già conosciuti ma ogni volta più nuovi ed emozionanti; anziani che scrutano l'operato dei più giovani; qualche lacrima che sgorga dagli occhi dei più sentimentali. E poi lì poste al centro dell'attenzione, protagoniste di uno show così moderno ma anche tanto antico...belle e alte, statuarie e perfette... le farchie. Solo a pensare che pochi giorni prima erano semplici fasci di canne informi e insignificanti e che ora invece rappresentano il lavoro di una settimana, l'amore del paese per il Santo, così tanto venerato.

Il 16 gennaio tutti attendono la magica atmosfera che ogni anno si ricrea a Fara...

E' come tornare indietro e riscoprire le semplici cose della vita.

Senza computer, cellulari, lettori mp3 o altri aggeggi moderni per riscoprire le emozioni vere, quelle che i faresi offrono ogni anno ai forestieri: quella gioia nel cuore che i capofarchia provano nel vedere i propri capolavori, quell'attaccamento al paese che anche i più giovani mostrano, quell'orgoglio dei più anziani che ritrovano la loro fanciullezza, anche se per un solo giorno.

Tutto questo, che letto in un articolo, può sembrare banale, è in realtà tutt'altro. Bisogna trovarsi in mezzo ai festeggiamenti, ai veri faresi per capire di cosa sto parlando... Non sono solo parole, è realtà, quella stessa che ogni anno si consuma a Fara, piccolo paese ai piedi della Maiella, che si trasforma diventando quasi come una grande città che accoglie persone da ogni parte del mondo. Tutti sono uguali, tutti vengono accolti allo stesso modo con la rinomata ospitalità farese.

Diffidate dalle imitazioni! Se “copiare” una festa così bella e così speciale è facile, impossibile è trasmettere il significato custodito al loro interno, perché le farchie rappresentano il simbolo di un paese unito ed ospitale e dei suoi abitanti.

Per questo e per tanto altro ancora vi invitiamo a vivere con noi le emozioni e le altre cose belle che Fara ha da offrirvi.

Perché le farchie sono faresi... e di questo siamo orgogliosi.

## LE FARCHIE: dalla leggenda alla storia

Correva l'anno 1799 e dalla Francia Napoleone Bonaparte spingeva le sue truppe alla conquista del Regno di Napoli. A quei tempi Fara era un piccolo borgo abitato da contadini e pastori legati ai Borboni, ai feudatari locali e animati da profonda religiosità.

Le attuali contrade di Vicenne e Colli facevano allora parte di un unico feudo dei Colonna di oltre cento ettari occupati interamente da un bosco di querce: La Selva.

In un giorno di quell'anno che correva, un reparto di Francesi a cavallo, diretto a conquistare Guardiagrele, si spinse in perlustrazione fino al fitto querceto di cui sopra.

E fu proprio qui che un gruppo di faresi appostati tra gli alberi e armati fino ai denti attaccò i francesi, uccidendone alcuni.

Su questa "storia" si innestò poi la leggenda di Sant'Antonio Abate che, accorso in aiuto dei suoi fedeli, apparve ai francesi come un generale dalla lunga barba bianca e intimò loro di retrocedere.

Ma di fronte al Generale Couthard che, impavido, continuava ad avanzare sul suo cavallo, il santo operò un risolutivo miracolo incendiando le querce, secondo alcuni, trasformando i soldati in alberi ardenti, secondo altri, e facendo genuflettere i cavalli dei francesi.

Fatto sta che, comunque siano andate le cose, le truppe francesi furono allontanate e Fara fu salva.

Non si ha una precisa datazione che segni l'inizio della tradizione delle farchie, ma grazie a storie e leggende che nel corso degli anni si sono sviluppate intorno ad essa, possiamo collocarla intorno alla metà del 1800. Altri elementi che supportano questa data sono i documenti che descrivono la processione verso la Selva in onore ai cinquant'anni dal miracolo. Da qui la consuetudine di portare ogni 50 anni (poi ridotti a 25) le farchie in tale località.

Sarebbe comunque sbagliato pensare che le farchie siano uguali a quelle di oggi, in quanto corrispondevano a fascette di canne da portare a mano durante la processione. E' solo verso il 1890 che queste diventarono più grandi e si cominciò ad accenderle lungo la strada adiacente la chiesa dedicata a Sant'Antonio. Le farchiette comunque rimasero per scortare e illuminare la processione che, la sera del 16 gennaio, riportava in paese il Santo e le farchie che venivano collocate sotto i muraglioni in attesa della benedizione.

Passò intanto la Prima Guerra Mondiale senza che ci fossero limitazioni alla festa e nel 1925, con un anno di ritardo, le farchie tornarono ai Colli, così come avvenne anche nel 1949 quando, nel luogo del miracolo, venne eretta un'altra chiesetta in onore del Santo. Ormai divenuto Patrono di Fara.

Negli anni '30, con il fascismo, iniziarono le gare per la farchia più bella e le farchie diventarono sempre più grandi e al tempo stesso più pericolose tanto che vi furono nel tempo, l'ultimo nel 1979, due incidenti purtroppo mortali. A fronte di ciò, il Prefetto aveva deciso addirittura di vietare la festa, ma le contrade, che volevano mantenere questa tradizione, si opposero assumendosi ognuna la responsabilità rispetto alla propria farchia.

In ogni caso da quell'anno terminò la consuetudine di riportare le farchie sotto i muraglioni. L'ultima modifica a questa festa si è avuta in occasione di un bicentenario, quando sono state stabilite le misure massime da rispettare nella costruzione della farchia: 80 cm di diametro e 7 metri di altezza.

Dalla ricerca dei fasci di canne alle colonne di fuoco

## COME NASCE UNA FARCHIA

l'arte dei "farchiaroli" nel realizzare il cuore della festa

La nuova farchia nasce già dalla fine della precedente.

Una settimana o due dopo l'incendio delle farchie, i contradaiooli vanno nei canneti e tagliano i fasci che serviranno a realizzare le farchie dell'anno che verrà. I fasci vengono poi portati nelle varie contrade e lasciati essiccare fino a quando non saranno utilizzati per essere legati tra loro a formare le nuove farchie. Una volta si usava rubare nottetempo le canne nelle case e nelle campagne dei contadini dei paesi vicini, cosa che causava spesso situazioni spiacevoli anche dal punto di vista giuridico.

Passano così la Primavera, l'Estate e l'Autunno e agli inizi dell'Inverno i farchiaroli tornano all'opera. Tra gli ultimi giorni di novembre e quelli precedenti il Natale, gli uomini della farchia vanno nelle campagne e nelle vallate dei fiumi alla ricerca degli alberi di salice rosso, detti "coccioni", dai cui rami si ricavano i legami per la farchia. Nel tagliare canne e legami i farchiaroli seguono scrupolosamente il lunario, in quanto i rami di salice e le canne, se tagliati nella fase di Luna sbagliata, sono più deboli e non utilizzabili al meglio.

Trascorse le feste natalizie, nelle contrade cominciano i lavori per fare la farchia. Gli uomini dei rioni si riuniscono intorno a un gruppo di più esperti, guidati da un capofarchia. Questi sono gli uomini che sanno come fare e che, nel corso degli anni, tramanderanno il sapere ai propri figli. I modi di fare la farchia variano di contrada in contrada e le differenze maggiori sono nel modo sia di attaccare i legami che di utilizzare canne pulite o al naturale.

La prima cosa che viene costruita è il pianale, un intreccio di tavole e pali di legno che faranno da impalcatura alla farchia. In seguito vengono selezionate e "appizzutate" (appuntite) le canne; quelle più grandi, lunghe e dritte vengono messe da parte e verranno utilizzate per lo strato più esterno, le Altre invece andranno a costituire l'Anima, una sorta di farchietta molto robusta che sarà il cuore della farchia stessa. Finita l'Anima si passa al rinfascio che consiste nell'avvolgere l'Anima con altri fasci di canne fino a quando "lu petecone", cioè la base, non ha raggiunto la dimensione adatta e la farchia comincia ad avere una forma quasi perfettamente cilindrica.

Una volta che il rinfascio ha dato forma alla farchia si passa alle attaccature, fase in cui si vede la maestria dei Capofarchia.

I rami di salice vengono scaldati sul fuoco e giunti tra di loro e, una volta uniti, vengono stretti attorno alla farchia e legati con una tipica attaccatura. Questa fase è la più difficile e richiede forza, precisione e concentrazione da parte dei farchiaroli.

Man mano che aumentano i legami della farchia si aggiungono altre canne in modo da far sviluppare la farchia in verticale.

Una volta finiti di attaccare i legami, si dà forma al "fiocco", la parte terminale della farchia. Questo è privo di legami, ha una forma conica rovesciata ed al suo interno viene riempito di molte canne strette tra loro e paglia, in quanto questa è la parte della farchia che dovrà incendiarsi per prima.

Una volta che la farchia è completata, si appoggia sulle "filagne", cioè i pali che vengono utilizzati per l'alzata e vi si piantano sopra i picchetti ai quali sono legate le funi che servono per trasportarla ed alzarla.



## COME SI SVOLGE LA FESTA

Ogni contrada costruisce una propria farchia e i farchiaroli sono il più delle volte esenti dal lavoro per potersi dedicare completamente alla preparazione della festa delle farchie.

Durante il periodo in cui si costruisce la farchia, tutte le sere ogni contrada cucina prelibati manicaretti non solo per coloro che lavorano alla farchia ma anche per quelli che abitano nelle vicinanze e per gli immancabili forestieri, sempre ben accolti. Ed alla fine della cena non si perde l'occasione per festeggiare con canti tipici, mangiando dolci e bevendo vino rosso, il grande protagonista della festa.

Dopo pomeriggi passati a lavorare e serate insonni, si arriva al 15 gennaio.

Prima della cena i farchiaroli posizionano l'ultimo legame e completano la farchia e poi ... si scatena la baldoria per l'ultima e lunga notte di festa...

E' tradizione anche compiere un giro di tutte le contrade "avversarie" per scrutare il lavoro compiuto.

Durante la notte i meno stanchi si "accampano" vicino alla propria farchia per difenderla da possibili attacchi distruttivi da parte di altri contradaiooli o di qualche forestiero.

Trascorre così anche l'ultima notte insonne...

Si arriva finalmente al 16 gennaio, giorno dell'accensione delle farchie e vigilia della festa di Sant'Antonio.

Alle 14,30 circa tutti i faresi, partendo da ogni contrada, trasportano la farchia, alcuni "portandola a spalla" altri usando il trattore, fino allo spazio antistante il Cimitero. Qui, una volta giunte tutte le farchie, i farchiaroli di ciascuna contrada iniziano l'innalzamento del proprio capolavoro, servendosi di una scala di legno e delle "filagne" (due pali di legno legati a X da una fune) e unendo la forza di tutta la contrada per mettere dritta la propria farchia. Alla fine vi sono tante torri di canne, quante sono le contrade, tutte dritte come un fuso, pronte per l'ultimo spettacolo.

## SANT'ANTONIO: protettore contro il demonio

Sant'Antonio Abate era un monaco eremita del IV secolo, vissuto per gran parte della sua vita nel deserto egiziano. Alla sua morte divenne esempio di ascetismo e simbolo della lotta contro il male, rappresentato dal Demonio.

Narra infatti la leggenda che questi lo tentasse in continuazione per distoglierlo dalla sua vita di rinunce.

Il suo culto fu tra i primi ad essere introdotto in Italia e in Abruzzo ed intorno all'anno mille ebbe enorme diffusione tra il popolo.

Il Santo era rappresentato insieme al maiale che nella iconografia classica era simbolo del Demonio. Ma nella società agro-pastorale abruzzese l'unione con il maiale conferiva al Santo proprietà agricola protettive, essendo il maiale insostituibile mezzo di sostentamento per la famiglia contadina di un tempo. Così Sant'Antonio diventò ufficialmente protettore degli animali.

Altra aggiunta iconografica era una fiamma ardente nel palmo della mano sinistra simboleggiante il fuoco dell'inferno sconfitto dal Santo.

Sant'Antonio è signore e padrone della festa delle farchie, al suo nome i più anziani si tolgono ancora il cappello, per l'onore di Sant'Andone.

In suo onore si fa la farchia, la si porta a spalla, si alza verso il cielo e poi si brucia.

E poi c'è il Canto di Sant'Antonio "na donna bbone cristijane" che assomiglia più che a un canto ad una "urazione", appendice più antica delle cosiddette "historie". Se anticamente questo tipo di canto era cantato o recitato a scopo apotropaico contro il fuoco, oggi esso rappresenta una semplice devozione al Santo che ripercorre le tappe salienti della sua vita.

"..e Sand'Andonee.." questo è il grido che si sente risuonare dovunque nei giorni di festa, è il primo che si sente, quello che si urla quando si mette la farchia "a spalla", lo stesso di quando la si appoggia a terra alla fine del suo viaggio, l'ultimo grido che scema chiudendo l'ultima notte della festa.

## IL CANTO DI SANT' ANTONIO

Buonasera signora patrona  
vulemme cantà lu  
Sant'Andone  
e facetecele cantà  
e vu metteteve adduselà.

Noi siamo i tre mercanti  
un le son e due le cant  
jemme cantenne pe 'sta  
contrada  
Pe' l'onore di 'Ndonie  
Abate.

Se j te l'anzolle lu can  
tu me sa dic ch'jè dومان  
e domani è Sant'Antonio  
protettore contr'al demonio.

Lu sidici di stu mes  
facem na scit pe' stu paes  
lo sapet che jem facenne  
lu Sant'Andone jem  
cantenne.

je ne jam a la Fara amurose  
ci sta nu sant meraculose  
le campane fa belle tone  
pe' l'onore de lu patrone.

'Na donna bon cristian  
jeve pe' l'acqua a la funtan  
e la tine dell'acqua se  
'mpiev  
d'aiutarsi ca non potev.

Le Sant ca l'ha chiamat  
ma nisciun ca l'ha aiutat  
e chiamis lu peccat  
subbetamente ca fu aiutat.

Se j t'aja aiutaje  
pur caccos m'avete da daje  
e la donna che incinta era  
suo fanciullo le prometteva.

Venne l'ora de parturì  
lu nome de 'Ndonie janom mettis.

Sant'Antonio piccolino  
jev a la scol ser e matin  
lu scular je l'ambarev  
Sant'antonie l'adupelechev.

Sant'Antonie a la cas ariev  
lu libbr man l' ha repurtev  
a lu mezzo della strad  
nu signore se l'ha incontrat.

Gli disse mio buono ragazzo  
quando ritorni al tuo palazzo  
dì alla mamma tua che fa  
quella promessa che m'ha da daje.

La mamma che lo sapeva  
notte e giorno sempre piangeva  
mamma mamma perchè piangete  
qualche peccato voi avete.

Ne nat e nemmen creat  
a lu demonie te s'ho dunat.

Mamma mamma statte cuntende  
ca lu demonie non fa niende  
mamma mamma statte secure  
ca lu demonie non fa paure.

Mamma mamma 'n ti spaventà  
ca lu demonie 'n te nient da fa,  
mamma mamma 'n ti mbaurì  
ch'a lu demonie ce pens Ji.

Mamma mamma ser e matin  
dittele sempr la dottrin  
dittele sempr la dottrin  
pe' lu boje malandrin'

M'inabbito da romite  
e me ne vaje a Frascavit  
Frascavit Frascavittorie  
er lu patr de Sant'Antonie.

A lu mezz della strad  
dal demonio fu tentat  
Sant'Antonie allong l'uncin  
pje lu ciucie e le strascin.

lu vollesse strascinà  
fin a lu 'mbern l'ha da repurtà.

Se j'ecc me c'haje da sta  
nu bon martelle m'avete da faje  
lu martell j'anome facise  
pe' Portellan 'Ndonie 'ndrise.

Sant'Antonie de bon core  
'ntris a lu 'mbern senza timore.

Li ciucie che 'ndrev e scev  
a un a un l'addummannev  
oggi a donne tu si stat  
tutt lu Mond l'avem arenat.

N'emme fatt nu milione  
ce ne vulemme fa padrone  
e mettende pur Die  
ma quill a ecc a da minie.

Sant'Antonio la mano alzò  
na botta appedun gl'incalicò  
tutt li ciucie vulev scappà  
ma sott all'ordine aveve da staje.

le ciucie facev congress  
che sta fa su 'Ndonie a jess?  
tutt le ciucie facev catern  
for 'Ndonie da lu 'mbern.

Se ji jecc me n'haje da jie  
na bona scitture m'avete da faje  
noi non siamo di queste parti  
non abbiamo ne penne e ne carti.

Sant'Antonio dal suo fazzoletto  
penna e carta a lu manicold  
la scittura che falsa era  
a lu foc le metteva.

Scrittura fu rinnovat  
Evviva sempre 'Ndonie Abbat.

Sant'Antonie da lu 'mbern scis  
predicando se ne jies  
predicando se ne jiev  
Gesù Cristo l'arichiamev.

Chiamev ad alta voce  
Gesù Cristo ch'è morto in Croce.

Vieni Vieni Antonio mio  
vieni a godere con il tuo Dio  
vieni vieni Antonio Santo  
vieni a godere con i tuoi santi.

Paradis lo fece entrà  
ma quanta grazia 'Ndonie gli fa.

Finito il nostro canto  
Padre, Figlio e Spirito Santo  
benedicem lu dispensorie  
tredici grazie fa Sant'Antonie.

Eh Sant'Andone!!!

## LA MUSICA: motore della festa

Se un famoso spot pubblicitario recita: “L’ottimismo è il profumo della vita” a Fara Filiorum Petri potremmo dire: “La musica è il motore della festa”.

Non c’è farese infatti, che non conosca “Lu Sand’Andone” e non c’è contrada che non annoveri tra i suoi abitanti almeno un suonatore di “dù bbott” o di fisarmonica.

Fin da piccoli i ragazzi faresi, ancor prima di conoscere e cantare la sigla dei “Pokemon” o quella di “ Dragon Ball”, cantano il “Primo amor” o “La strada nel bosco”. Ogni sera nel periodo della festa, tutti, senza alcuna distinzione tra maschi e femmine, giovani, adulti e anziani, faresi e non, si riuniscono in cerchio intorno al suonatore per cantare, in compagnia di un buon bicchiere di vino, le canzoni tradizionali.

Cantando “lu Sand’Andone” si accompagna la farchia all’accensione, quasi come l’inno matrimoniale che accompagna la sposa all’altare, in un rito meno religioso ma ugualmente sentito ed emozionante.

Anche dopo l’accensione si continua a cantare e la festa finisce solo quando la musica cessa di riecheggiare ed i suonatori ripongono i loro strumenti, proprio come se la musica fosse il motore di questa bellissima e travolgente macchina che è la festa di Sant’Antonio.

## PERCHÉ IL PORCELLO?

Trattiamo ora un argomento della festa di Sant’Antonio che ci riguarda molto da vicino: il maiale nelle sue svariate forme di salsicce, porchette, arrostiti vari.

Il maiale viene ucciso, o meglio “consacrato” nel giorno della festa del santo o alcuni giorni prima. La ritualità della data è diffusa non solo a Fara ma anche nei paesi limitrofi.

Storicamente l’animale ucciso in questo periodo trova corrispondenze anche nel fatto che le famiglie contadine a Gennaio avevano necessità di rifornire le loro dispense, dato che la carne dell’animale si presta ad essere conservata in vario modo e a tutti è noto che del maiale nulla viene sprecato. Si può aggiungere che nell’economia contadina di molti anni fa, i maiali erano garanzia di sicurezza alimentare e indice di benessere.

E’ perfettamente spiegabile perché la sua uccisione sia occasione di feste e baldoria, cosa che vediamo ancora oggi durante la preparazione delle farchie per la festa di sant’Antonio.

Il porco però rappresenta anche il simbolo del demonio e Sant’Antonio Abate è considerato il santo antidemoniaco per eccellenza; ecco perché durante la preparazione della sua festa il maiale viene ucciso e mangiato, a dimostrazione della forza del bene che prevale su quella del male.

L’uccisione del maiale rappresenta la vittoria che il Santo anacoreta ha sulle forze del male ed infatti vediamo il santo sempre raggigurato con ai suoi piedi il maiale che, come nessun altro animale, rappresenta la negatività e la parte peggiore dell’esistenza umana.

Lo storico lupinetti afferma che la leggenda, anzi il mito, vuole sant’Antonio come simbolo e immortale nemico del demonio.

Noi oggi continuiamo lo stesso ad ammazzare il maiale. Forse non lo vediamo più come demonio o nemico ma solo come salsicce e porchetta che unite ad abbondante vino e dolci tipici rendono lieta la ricorrenza.

Ma tra una mangiata e l’altra ricordiamoci sempre del santo che stiamo festeggiando.

## ALCUNE RICETTE TRADIZIONALI

Nella settimana dedicata al culto delle farchie, Fara si ferma, si incontra e per meglio allietare i gioiosi momenti passati insieme, riscopre i piatti caratteristici di questa festa, provenienti dalla semplice e povera cultura contadina.

Ricette tramandate da nonne e madri che vogliamo proporvi, ma attenzione!...sarà difficile riuscire ad ottenere lo stesso sapore che troverete a Fara perché vi mancherà l'ingrediente principale: noi!

### Le crespelle

**ingredienti:** 1,100kg di patate lessate e schiacciate  
2,200kg di farina di grano duro  
2 pacchetti di lievito di birra  
300gr di lievito di pane  
1lt e ¼ di acqua  
1 pizzico di sale

lavorate gli ingredienti per una mezz'ora e friggete l'impasto ottenuto facendogli assumere la classica forma allungata.

### Il serpentone

<b>ingredienti: per la pasta</b>	<b>per il ripieno</b>
8 uova	marmellata d'uva
1kg di farina	cioccolato a pezzetti
1 bustina di lievito	noci
8 cucchiaini di zucchero	liquore

amalgamate gli ingredienti della pasta e stendete una sfoglia non troppo sottile che poi andrete a farcire con la marmellata, il cioccolato, le noci e il liquore. Arrotolate la pasta con il ripieno e datele la forma a spirale, creando la testa all'estremità interna e la coda, rigorosamente biforcuta, a quella esterna. Cuocete a 180°.

### Cotiche e fagioli

**ingredienti:** 3 kg di fagioli borlotti  
3 kg di cotiche di maiale  
2 carote  
2 cipolle  
coste di sedano  
olio, sale e noce moscata

lessate le cotiche intere e, una volta cotte, privatele del grasso e tagliatele a pezzetti. In una pentola a parte mettete a bollire i fagioli fino a cottura. Preparate il sugo con pelati, cipolla, carota, sedano e aggiungete le cotiche con i fagioli. Fateli insaporire ed amalgamare insieme per circa mezz'ora e aggiungete alla fine un po' di noce moscata.

### Cavciun

<b>Ingredienti: per la pasta</b>	<b>per il ripieno</b>
1/2kg di farina	marmellata d'uva o ceci
½ bicchiere di olio	liquore
1 bicchiere e ½ di vino bianco	

amalgamate gli ingredienti della pasta fino a formare un composto omogeneo e stendetela fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Formate come dei ravioli che riempiate o con la marmellata d'uva o con i ceci lessati, schiacciati e insaporiti con un liquore di vostro gradimento.

Friggete i dolci e distribuitevi sopra lo zucchero.

## PICCOLO DIZIONARIO DELLE FARCHIE

### **ANIMA**

Piccola farchia di scarsa rifinitura, costituente il nucleo centrale della farchia che ha la funzione di garantire tenuta e solidità alla farchia vera e propria.

Nel passato la funzione di anima veniva demandata ad un palo di legno.

### **BATTERIA**

Catena di piccole bombe legate intorno alla farchia che viene accesa dal basso e garantisce l'accensione della farchia una volta alzata.

### **CAPOFARCHIA**

E' l'uomo della contrada con più esperienza che guida gli altri nella costruzione della farchia.

### **FILAGNE**

Coppia di pali lunghi e dritti che messi a forma di "X" fungono da spinta e guida nel momento dell'innalzamento della farchia.

### **INTACCO**

Piccolo solco scavato nel terreno al momento dell'innalzamento della farchia al fine di evitare slittamenti.

### **SARTO**

Spessa fune atta a comprimere fortemente la farchia in costruzione, ogni volta che si aggiunge un legame.

### **VARRA**

Robusto paletto di 2-3 metri che si adopera per stringere bene il "sarto".

### **FUNE**

Corda piuttosto lunga usata da un solo uomo per aiutare a tirare su la farchia durante l'innalzamento, dalla parte opposta dove spingono le "filagne".

### **ZEPPA**

Piccoli pezzi di legna usati per facilitare la legatura della farchia.

Vengono tolti tutti tranne uno, usato per legare la fune.