

DISCIPLINARE DELL'EVENTO

“L'INCANTO”

Art. 1 – Nome dell'evento e sua storia

Novembre è un mese sospeso. I colori si spengono, le giornate si accorciano, la terra si ritira. È un mese di passaggio, tra la vitalità dell'autunno e il silenzio dell'inverno. Proprio per questo, nella cultura popolare italiana, novembre è un tempo sacro, carico di simboli, rituali e tradizioni che affondano le radici nella spiritualità contadina e nella saggezza dei cicli della natura.

Novembre è il mese dei defunti. In molte regioni italiane è ancora viva l'usanza di preparare un pasto per i cari che non ci sono più, lasciando la tavola apparecchiata la notte prima, accendendo lumi o candele sulle finestre per guidare le anime a casa.

Ogni anno a Ranzi, frazione di Pietra Ligure, da tempo immemore (sicuramente dal 1914, così come attestato dai documenti custoditi nell'archivio parrocchiale) il 1 novembre, giorno dei Santi, rigorosamente al pomeriggio, dopo la celebrazione dei vesperi, sul sagrato antistante la Chiesa Parrocchiale di S. Bernardo Abate, più recentemente di fronte alle Cappelle delle varie contrade, si rinnova la suggestiva e folcloristica usanza dell'incanto che consiste nella vendita all'asta di prodotti della terra offerti dagli abitanti del paese il cui ricavato viene devoluto interamente per la celebrazione di messe, per tutto l'anno, in suffragio dei defunti del paese.

La nascita dell'incanto, oltre al significato strettamente religioso della celebrazione delle messe in suffragio delle anime dei defunti del paese, può essere ben interpretata come una forma ante-litteram di “sostegno” economico nei confronti del parroco di Ranzi. Infatti precedentemente alla creazione dell'istituto per il sostentamento del clero (Legge n. 222 del 20 maggio 1985) non esisteva in Italia alcuna forma di stabile introito economico per i sacerdoti che dovevano pertanto affidarsi al “buon cuore” e alla beneficenza dei parrocchiani. In tale modo l'incanto assumeva le caratteristiche di una “raccolta – colletta” in denaro da devolvere al parroco quale aiuto e tangibile sostegno economico.

L'incanto, per i ranzini, rappresenta una tradizione a cui non intendono rinunciare e che, nonostante la nostra società spinga in modo energico verso la modernità, continua ad essere tramandata con entusiasmo di padre in figlio che denota quanto sia ancora forte e radicato l'attaccamento alle tradizioni e alla storia della frazione.

Nell'epoca di facebook e delle aste e degli acquisti on line, ritrovarsi in piazza a “gareggiare” per aggiudicarsi una bottiglia di olio nostrano o un cesto di verdura e zucche, rappresenta davvero qualcosa di speciale e straordinario che merita assolutamente di essere preservato.

Come si svolge

Tutto inizia al mattino di Ognissanti. I raccoglitori passano di casa in casa, bussando alle porte del paese. Le famiglie aprono e offrono il frutto del proprio lavoro: zucche lucide, ortaggi e frutta fresca, bottiglie di vino nostrano e olio d'oliva dorato, tutte tipicità di stagione.

Oggi la civiltà contadina si è fatta più sottile, ma la generosità non è cambiata: nei cesti finiscono anche piante di fiori freschi, uova, conserve e marmellate, funghi e castagne e qualunque cosa possa trasformarsi in un dono.

Nel pomeriggio, quel mosaico di generosità viene messo all'asta al miglior offerente. Ogni centesimo raccolto ha una destinazione sacra: le messe in suffragio di chi non c'è più, perché a Ranzi nessuno viene dimenticato.

Il battitore, rigorosamente in dialetto ligure, stabilisce un esiguo prezzo di partenza per tutti i singoli prodotti, alle volte anche raggruppati in piccoli lotti, mentre i partecipanti con una “accanita” quanto simpatica gara al rilancio cercano di acquistare quanto messo all’asta con successivi rilanci sino all’aggiudicazione finale che viene definitivamente decretata al pronunciarsi, da parte del battitore, della fatidica e storica frase: “*Acca un, Acca dui, Acca trei deliberon a u bancu!*”.

A quel punto il lotto è inderogabilmente considerato venduto e assegnato e l’acquirente passa a saldare il dovuto dal segretario che provvederà ad annotare sul registro, per futura memoria storica, nome e cognome dell’acquirente, quantità e qualità e prezzo dei beni venduti.

Negli anni molti sono stati i battitori e segretari che si sono succeduti: Vignola Giacomo (Tista), Testi Gino, Rembado Angelo (Angein), Arancio Giovanni, coadiuvati da De Vincenzi Giuseppe (Pin) e dal segretario Tambresoni Piero.

Attualmente, lo storico battitore Testi Bruno e il segretario Andrea Bergallo sono affiancati dagli aiutanti Rembado Pierceleste e Devincenzi Mauro.

Prodotti posti all’incanto

Ogni cittadino di Ranzi si sente toccato “dentro” e onora e commemora i suoi defunti con quelli che sono i frutti del suo lavoro.

Cassette, sacchetti o singoli vasi o bottiglie, i prodotti del lavoro contadino “fioriscono” vengono consegnati al Battitore che ha il suo da fare ad elencare tutti i prodotti (rigorosamente locali) offerti a quanti sono accorsi all’evento.

È opportuno ricordare che i nostri liguri sono uomini che soprattutto per mare hanno raggiunto luoghi molto distanti da noi e hanno saputo “portare a casa” delle eccellenze di cui ancora oggi beneficiamo, grazie anche al nostro favorevole microclima, pertanto sul tavolo del battitore si possono trovare tra gli altri prodotti:

ARANCIO PERNAMBUCCO: è una pregiata varietà di agrume che affonda le sue origini addirittura in sud America. Pare infatti che sia arrivato in Liguria tramite un marinaio di ritorno dall’allora colonia portoghese e deve il suo nome proprio allo stato brasiliano di PERNAMBUCO.

Qui, sulla nostra riviera, ha trovato un clima mite ed una coltivazione a terrazzamenti molto favorevole dando vita ad un clone locale ovvero la varietà Washington Navel, molto diffusa proprio qui nel ponente ligure.

Abbiamo avuto la fortuna, in quel di Finale L., di dare i natali ad uomo di nome Giorgio Gallesio, avvocato ma soprattutto botanico, che tra la fine del ‘700 e l’inizio dell’ottocento scrisse la celebre “POMONA ITALIANA” ed il “TRAITE’ DU CITRUS” ed oggi riposa fra gli uomini illustri in Santa Croce a Firenze.

AGLIO DI VESSALICO: aglio che ha la caratteristica di essere altamente digeribile e leggero in quanto ha poca anima (parte interna del bulbillo). Risulta quindi perfetto per tutti ma soprattutto per chi ha un problema di non digeribilità di questo alimento.

ZUCCA TROMBETTA DI ALBENGA: se nel periodo estivo si consuma la “zucchina trombetta” dal colore verde chiaro e dal gusto delicato, verso fine settembre si trasforma in zucca variando il colore da verde a ocra aranciato e raggiungendo il peso di 2-3 kg.

La pianta è molto vigorosa, produttiva e di facile coltivazione (soprattutto arrampicata sui pergolati) ed ha una buona conservabilità. Nel nostro contesto questa zucca è molto importante per un dolce tradizionale di Ranzi e Pietra Ligure ovvero la Torta di Zucca Dolce (DE.CO).

GIUGGIOLE: originarie dell'Africa centro-settentrionale si ritiene che la pianta sia stata successivamente esportata in Cina. I romani la importarono per primi in Italia dove però venne diffusa dai veneziani. Anche di questo frutto, giunto a noi tramite qualche intraprendente ligure, parla Gallesio nella sua Pomona Italiana. Sono piccole drupe ovali o tondeggianti simili ad una oliva o ad un piccolo dattero.

CACO: è una pianta molto antica e molto conosciuta e coltivata nell'Asia orientale (Cina). In Italia arrivò, non si sa per mezzo di chi (un nostro navigante?) nel tardo '800. Si ambientò molto bene qui da noi grazie al nostro clima mediterraneo. Buono consumato maturo, se ne fanno anche ottime marmellate. Una curiosità: oggi è considerato "l'albero della pace" in quanto alcuni alberi sopravvissero al bombardamento atomico di Nagasaki dell'agosto 1945.

In conclusione è opportuno ricordiamo anche: l'introduzione dall'America di patate e pomodori, mandarini e limoni per rimanere fra gli agrumi, olio di olive taggiasche, vini quali Vermentino e Nostrilino, zucca spinosa, funghi freschi, essiccati e sott'olio, marmellate di ogni genere, fiori freschi ed altri prodotti locali.

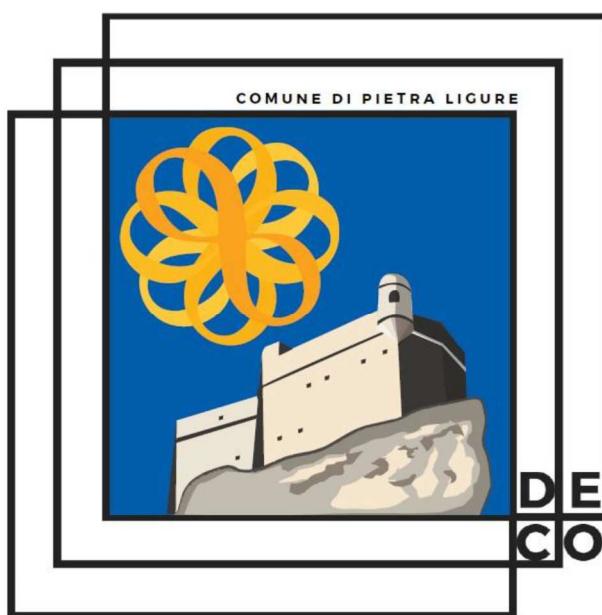
Piatto tipico

Il piatto dedicato a questa giornata è lo Zimino di Ceci ovvero il piatto di magro per eccellenza a base di ceci e bietole.

È una zuppa che si prepara il primo novembre, per il giorno dei morti.

La minestra è ricca di ceci, bietole tagliate sottili e ripassate in padella, fagiolame sbucciato prima della cottura affinché possa disfarsi e dare consistenza a questa minestra che è una delle più antiche ricette della nostra tradizione.

Art. 2 – Logo De.Co. e immagini dell'evento





in cammino, possiamo aiutare le anime del purgatorio a raggiungere la gioia eterna nella Casa del Padre e che loro possano intercedere presso Dio perchè camminino con noi ogni giorno. La preghiera di suffragio per eccellenza è la Messa; a questo proposito a Ranzi continua una tradizione, radicata nel tempo e nel cuore che permette di celebrare Messe nel corso di tutto l'anno: **L'INCANTO**. Come dice la parola, nel pomeriggio del primo novembre, viene venduto al migliore offerente ciò che è stato raccolto in mattinata, passando di casa in casa: frutta, verdura olio, vino ... i prodotti della terra, frutto di un anno di lavoro. Come attestano i documenti, custoditi nell'archivio parrocchiale, è una tradizione che risale all'anno 1914 e che neppure la seconda guerra mondiale è riuscita ad interrompere. Ancora vivo e caro il ricordo dei banditori e dei cassieri che si sono succeduti: Vignolo Giacomo, Rembado Marin, Testi Gino, Rembado Angelo (Angein), Arancio Giovanni, Melogno Albino e De Vincenzi Giuseppe (Pin) che, sfidando qualunque intemperie, passava di casa in casa a raccogliere le offerte. Siamo sicuri che questi cari e stimati ranzini avranno già beneficiato del suffragio delle Messe celebrate con il ricavato dell'incanto e che dal cielo seguono sorridenti e compiaciuti chi, generosamente, continua il loro incarico.

ANNO	INCANTO E COLLETTE	ANNO	INCANTO E COLLETTE
1914	L. 12	1935	L. 170
1915	L. 12	1936	L. 275
1916	L. 18	1937	L. 300
1917	L. 20	1938	L. 226
1918	L. 28	1939	L. 340
1919	L. 29	1940	L. 403
1920	L. 38	1941	L. 520
1921	L. 35	1942	L. 817
1922	L. 46	1943	L. 1.700
1923	L. 63	1944	L. 4.000
1924	L. 70	1945	L. 3.708
1925	L. 125	1946	L. 10.000
1926	L. 145	1947	L. 15.200
1927	L. 185	1948	L. 26.740
1928	L. 114	1949	L. 16.651
1929	L. 196	1950	L. 18.700
1932	L. 219	1951	L. 17.850
1933	L. 244	1952	L. 20.100
1934	L. 186	1953	L. 15.000