

ORATINO (CB)

Nel XII secolo il borgo si chiamava Loretinum, nel XV Ratino, quindi Loratino e Oratino. Da dove derivi il nome, non si sa. Secondo il parroco del paese d'inizio Novecento, dalla radice greca Or sarebbe derivato il latino Oratenus, che starebbe per "visibile dappertutto", quindi "luogo panoramico".



La Storia

Carlo I d'Angiò, avendo nel 1279 ordinata la revisione dei titoli feudali comprovanti la legittimità del possesso da parte dei titolari, risultarono contumaci Eustachio d'Ardicourt e suo figlio Adamo, che erano in possesso d'Oratino; onde, probabilmente, ne furono privati.

Il Camera, però, asserisce (245) che Eustachio d'Ardicourt aveva avuta formale concessione del feudo sin dal 1268.

D'un altro titolare d'Oratino abbiamo potuto esumare il nome; e cioè Giovanni di Lando, che tenne Oratino in feudo durante il regno di Carlo II d'Angiò (1285-1309): come afferma il Vincenti nella dedica del suo "Teatro" (246). In prosieguo Oratino passò in dominio di Pietro di Sus, nipote di Amerigo e fratello minore di Amerigo III di tal nome fra i Sus.

Pietro di Sus fu ciambellano di Re Roberto, e Capitano Generale delle milizie del Regno. Ebbe a consorte Martuccia Capuano, la quale gli procreò una sola figlia a nome Tommasa, che sposò Berardo d'Acquino e morì nel 1333.

Tommasa di Sus non fu intestataria del feudo, onde cadde in errore il Candida-Gonzaga (247) annoverando Oratino fra feudi appartenenti alla casa d'Acquino.

Pietro di Sus morì nel 1326 come attesta il Della Marra (248). Nel 1333 Oratino era giacente nel demanio per motivi che ignoriamo; e Re Roberto, con diploma del sei giugno, lo assegnò alla propria consorte - la regina Sancia - con facoltà di poterne applicare le rendite in favore del monastero di S. Chiara di Napoli (249). La regina detenne Oratino fino al 1345: anno in cui morì. Qualche anno dopo Oratino diveniva feudo

della famiglia D'Evoli e nel secolo XV passò in dominio di Carlo di Gambatesa Conte di Termoli, il quale l'assegnò in dotario alla propria figlia Violante andata a nozze con Sforza Gambacorta. Nel cataclisma politico seguito al termine della scorreria di Carlo VIII furono pur travolti Violante e Sforza, che vennero privati dei feudi (nel 1495). Andrea di Capua duca di Termoli, con diploma del 1495 ebbe Oratino fra le altre numerose concessioni feudali. Morì nel 1512; ed il figlio Ferrante si disfece del feudo. Oratino, dunque, fu venduta tra il 1512 e il 1523. A chi? Probabilmente alla famiglia Caracciolo, che per attestazione del Candida-Gonzaga (250) ne fu titolare. La famiglia Coscia successe alla Caracciolo nel secolo XVI, e probabilmente nel medesimo tempo in cui comprò Campobasso; Valquanto dire verso il 1559 o poco appresso.

La famiglia Coscia tenne in dominio Oratino forse meno di un ventennio. Anteriormente al 1586 Oratino - per vendita fattane da loro - era già da tempo passata in feudo a Fabrizio di Silva. La famiglia di Silva, venuta di recente dalla Spagna, faceva parte del patriziato regnicolo, e trovavasi a scritta al Seggio di Capuana. L'arme: un leone rampante di rosso, coronato, posto in campo d'oro. Non sappiamo se per vendita fattane dai di Silva, o dalla R. Corte in seguito a devoluzione per mancanza di successori, Oratino fu comprata nel 1630 da Ottavio Vitaliano. Nel 1639 - recandosi da Oratino alla fiera di Campobasso del 29 giugno, venne ucciso lungo la via con due colpi d'archibugio tiratigli da dietro una siepe. Il Perrella assegna al delitto la data dell'otto settembre 1651: erronea del tutto (251). Ottavio Vitaliano aveva avuto tre figli dalla Brancia: Ottavio, Girolamo, Antonio. Ottavio ebbe Oratino col titolo ducale che il padre aveva regolarmente ottenuto nel 1638: Girolamo, come utilista, Ferrazzano: Antonio, la terra di S. Croce del Sannio (allora di Morcone): la madre loro Campobasso. Ottavio Vitaliano junior, fece aspro governo del feudo. Nelle gravi perturbazioni del regno negli anni 1647-1648 temendo egli della vita, lasciò Oratino.



Il generale del popolo napoletano, Nicolò Manara (253), occupata Oratino, v'istituì gli ordini repubblicani; ma appena la reazione vicereale prese il sopravvento il duca di Oratino ritornò nel feudo, e vi restaurò i propri poteri. Ottavio non ebbe prole da Francesca Selgato; onde alla morte di lui - avvenuta verso il 1667 - il fratello Girolamo conseguì l'eredità del feudo e del titolo annesso. Il duca Girolamo Vitaliano morì nel 1684, lasciando erede il figlio Antonio procreatogli da Candida Moccia, consorte. Antonio fu il quarto ed ultimo titolare, ed era in vita nel 1699. Egli, dopo pochi mesi di possesso, si disfece del feudo vendendolo a Marcantonio Giordano il quale ebbe ad erede nel feudo il figlio Nicolò. Nicolò a sua volta lasciò successore del feudo il figlio Giovanni Girolamo il quale, con diploma 10 agosto 1729, conseguì il titolo ducale sul feudo.

Erede di Giovanni Girolamo fu il nipote Giuseppe, figliuolo del di lui Germano Marcantonio. Giuseppe Giordano ascese a grande notorietà nei nostri luoghi per mecenatismo, per carattere bizzarro e per l'insuperabile stoicità. Morì in Oratino nel 1814. Il titolo di duca di Oratino fu riconosciuto al di lui Germano Antonio, Presidente del Consiglio Generale del Molise nel 1830; ed al costui figlio Federico con R.R. due ottobre 1844. Federico Giordano duca di Oratino fu assai noto per le idee liberali e il patriottismo. Porta al presente il titolo di duca d'Oratino (per R.D. 6 dicembre 1882) Giovanni Giordano - figlio di Federico e della Von Just - Console Generale delle Repubbliche Honduras e Nicaragua a Napoli.

Riepilogo ...

1251, il primo documento che rileva l'esistenza del borgo – di probabile origine normanna - è l'inventario dei beni presenti nelle chiese molisane, tra cui quella di Santa Maria castri Lorateni.

1268, il borgo è feudo angioino, in possesso di Eustachio d'Ardicourt; tra i feudatari che si succedono, si ricordano Giovanni di Lando durante il regno di Carlo II d'Angiò, e Pietro di Sus.

1333, re Roberto assegna Oratino alla propria consorte, la regina Sancia.

1456, il borgo è distrutto dal terremoto del 5 dicembre; l'antico abitato a valle viene abbandonato e la popolazione si insedia nell'attuale centro abitato.

1512, dopo il cataclisma politico seguito alla calata di Carlo VIII, il feudo passa da Ferrante di Capua alla famiglia Caracciolo.

1586, Oratino appartiene ai Di Silva, famiglia patrizia di origine spagnola; nel 1630 passa a Ottavio Vitaliano, alla cui dinastia rimane fino al 1699, quando il titolo di duca è ceduto a Marco Antonio della famiglia Giordano.

1762, diventa duca di Oratino Giuseppe Giordano, letterato illuminista.

1805, un grave terremoto colpisce il paese, causando il crollo di una parte del palazzo ducale.

1901, Oratino raggiunge il massimo della popolazione con 2344 abitanti (erano quasi 2000 nel 1825 e 1224 nel 1741).



L'abilità delle maestranze locali

Tra Sei e Ottocento, grazie soprattutto al mecenatismo dei duchi Giordano, il piccolo villaggio di Oratino ha potuto vedere stampata sulle sue facciate la grazia infusa ai materiali dagli artigiani locali. I portali, i balconi, le balaustre delle dimore gentilizie, così come gli interni delle chiese, sono opera di fabbri, scarpellini, doratori, vetrai e pittori che nelle loro botteghe hanno creato un'arte coesa e nient'affatto plebea. Nel 1781 uno storico scrive di Oratino che "vi si coltivano molte arti di gusto". In effetti, non ci sono altri centri del Molise che possano vantare una tale concentrazione di artisti e artigiani. Molti di loro, formati in ambiente napoletano, hanno lasciato tracce sino alla Capitanata, al Sannio beneventano e all'Abruzzo. Iniziamo dunque la nostra visita dalla Chiesa di Santa Maria Assunta, nel centro storico. Dell'edificio si ha notizia già nel 1251. Più volte rimaneggiata, soprattutto dopo il terremoto del 1456, conserva nella volta della navata centrale l'Assunzione della Vergine, un affresco di Ciriaco Brunetti terminato nel 1791. Piace, dell'artista di Oratino, la vena rocaille che affiora in particolare negli studi preparatori per decorazioni di volte, soffitti e trompe-l'oeil. Nella stessa chiesa si apprezza un ostensorio d'argento realizzato nel 1838 nella bottega di oreficeria di Isaia Salati, nipote di Ciriaco Brunetti. Per vedere, invece, l'arte applicata all'intaglio del legno, bisogna uscire dal borgo e recarsi extra moenia alla Chiesa di Santa Maria di Loreto. Qui troviamo due interessanti statue, la Madonna del Rosario dello scultore secentesco Carmine Latessa, e quella di Sant'Antonio Abate di Nicola Giovannitti, datata 1727. Tipica chiesetta di campagna, si presenta con la facciata del 1718; è stata ampliata in lunghezza, nella prima metà dell'Ottocento, per tutto l'attuale presbiterio. La volta della navata centrale e le due laterali sono state dipinte dai fratelli Ciriaco e Stanislao Brunetti. Torniamo ora nel borgo per continuare il nostro giro. Uno sguardo merita il Palazzo Ducale, nato come castello fortificato nel XIV secolo, trasformato in residenza gentilizia nel XVIII, e oggi purtroppo di proprietà privata. Magnifici portali in pietra, come quelli di Palazzo Ducale e di Casa Giuliani, ci inducono a ricordare gli artisti oratinesi che non abbiamo ancora citato: lo scarpellino Domenico Grandillo, lo scultore Silverio Giovannitti, gli indoratori Giuseppe Petti, Agostino Brunetti, Modesto Pallante, i pittori Benedetto Brunetti, espressione della cultura tardo manierista, e Nicolò Falocco, con i suoi disegni a sanguigna fitti di chiaroscuri, indicato come discepolo del Solimena, il massimo esponente della pittura napoletana d'inizio Settecento. Passeggiando per via Piedicastello, o lungo piazza Giordano in una sera d'estate, o ancora affacciandosi al belvedere per ammirare la morbida e asprigna (siamo nel borgo "bifronte"!) vallata del Biferno, si riesce a cogliere qualcosa di misterioso in questo luogo. Come se l'ottima pietra locale lavorata, incisa e perduta nelle traversie dei secoli, il cui emblema è la torre medievale che si erge spezzata e solitaria su dirupi da brivido, ripetesse l'eterno andare delle transumanze. L'alto roccione difeso da mura sannitiche ancora sorveglia gli antichi percorsi delle greggi, le vie d'erba che scendevano dall'Appennino seguendo la naturale conformazione dei luoghi. Spariti i tratturi e la trama di relazioni sociali che il lento incedere delle mandrie consentiva, ci restano i sapori del pane, dell'olio, dei formaggi e gli ultimi fuochi della civiltà pastorale e contadina, accesi la notte di Natale quando il giorno è più corto, ma la speranza cresce.



I prodotti tipici

I legumi. Ceci e cicerchie (foto sopra a destra) sono gli ingredienti, con il grano, delle lessate, il piatto che viene cucinato sul sagrato della chiesa il 17 gennaio, mentre arde il falò acceso in onore di Sant'Antonio Abate.



I piatti tipici

La Valle del Biferno è zona di grande tradizione gastronomica. Tra i primi, ricordiamo la minestra di laganelle (piccole lasagne fatte a mano – foto sopra) e fagioli. Tra i secondi, menzione speciale per il tipico cacio e uova con salsiccia, ossia un composto di formaggio di capra e uova cotto nel sugo di salsiccia.

Inoltre ...

Pizza e minestra



La pizza di mais (pizze de randinie) è stata per secoli, in Molise, il pane quotidiano dei poveri. Combinata in vario modo con verdure di orto o di campo, si presta ad una serie di soluzioni per primi piatti dal sapore antico. Una saporita variante del pancotto.

Ingredienti: 1 kg di farina di mais, 1 kg di verdure campestri, bollito di maiale, un peperoncino, acqua e sale q.b.

Preparare il bollito di maiale con una zampa, un pezzo di cotenna, un pezzo di orecchio, una cipolla e una costa di sedano in acqua salata, schiumando di tanto in tanto. Mondare le verdure, lavarle ripetutamente e immergerle nel bollito, aggiungendo anche il peperoncino. Lasciare cuocere per circa 15 minuti. Intanto preparare la pizza: sulla spianatoia versare la farina di mais ed impastarla con acqua calda e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ridurla a schiacciata alta due dita e passarla al forno per circa un'ora. Se si dispone di camino, la cottura della pizza può essere fatta nel modo tradizionale, cioè sulla "liscia" bollente del focolare: pulire per bene la piastra, adagiarvi la pizza, coprire con il testo metallico, ricoprirlo con le braci e lasciare cuocere. Spezzettare la pizza e aggiungerla alle verdure, mescolare e servire ben calda. Nel piatto l'impasto viene schiacciato con la forchetta, in modo che pizza e verdure siano ben amalgamate.

Cavatelli e carne di maiale



Ora diffuso in ogni stagione, questo piatto è nato per accompagnare le feste del carnevale, in particolare il giovedì grasso. I cavatelli, come le altre innumerevoli specie di paste fatte in casa, appartengono all'antica tradizione della "pasta della festa".

Ingredienti: 300 gr di farina, un uovo, 500 gr di polpa di maiale, un pezzo di salsiccia, , 300 gr di costate, una cipolla, uno spicchio di aglio, un peperoncino, 1,500 kg di polpa di pomodoro, mezzo bicchiere di vino, formaggio pecorino.

Preparare i cavatelli: sulla spianatoia disporre la farina a fontana ed impastarla con acqua e l'uovo sbattuto; lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Spianare e ricavare delle strisce, arrotolarle una alla volta con le mani aperte sulla spianatoia spolverizzata di farina, fino a ricavarne dei bastoncini del diametro di circa 8 mm. Tagliarli a pezzetti lunghi 2,5 mm e cavarli con la punta dell'indice e del medio, passando quindi su di essi la mano aperta, con tocco molto leggero, in modo da far assumere una forma affusolata. . Lasciare i cavatelli ben spolverizzati sulla spianatoia. Preparare il sugo: avvolgere a braciola la polpa di maiale con aglio e prezzemolo tritati e lasciarla rosolare nel tegame con olio, le altre carni e la cipolla intera. Bagnare con il vino e, appena evaporato, aggiungere la salsa, Lasciare cuocere a fuoco moderato per circa due ore, girando spesso. Mettere sul fuoco una grossa pentola con acqua, portare ad ebollizione, salare e versando i cavatelli dando subito una girata. Lasciarli cuocere pochi minuti, scolarli, versarli poco alla volta in una capace insalatiera, condendoli strati per strato con abbondante ragù e il pecorino. Una variante consiste nell'aggiungere al sugo dei fagioli di Spagna lessati a parte.

Cotiche e fagioli



Ingredienti per 6 persone: 600 gr di fagioli cannellini; 300 gr di cotiche; 50 gr di pancetta; prezzemolo, aglio, cipolla; 300 gr di pomodori pelati.

Un altro monumento della cucina povera, un piatto diffuso in tutta la provincia. Un riuscito matrimonio tra la carne di maiale, che ha sfamato generazioni e generazioni di piccoli contadini, ed i fagioli. Mantenere a bagno per circa 10 ore 600 gr. di fagioli cannellini (o di altra varietà). Scolarli e versarli in un tegame capiente possibilmente di coccio. Ricoprire con acqua tiepida e cuocere per circa due ore a fuoco lento salandoli a piacere a circa 20 minuti dal termine della cottura.

In una casseruola far cuocere nella giusta quantità di acqua salata e per circa 20 minuti 300 gr di cotiche ben pulite. Scolarle e tagliarle a listarelle, quindi rimetterle nel tegame con acqua fredda e fate cuocere per circa 1 ora e mezza.

In un altro tegame preparate una salsetta con una manciata di prezzemolo e aglio, una cipolla di media grandezza tagliata finemente, la pancetta tagliata a dadini e un cucchiaio di sugna o olio. Fare rosolare per prima la cipolla, aggiungere 300 gr di pomodori pelati e due mestoli di brodo di carne. Salare e pepare a piacere.

Quando la salsetta sarà cotta versate il tutto insieme ai fagioli nel tegame di coccio e fate ulteriormente cuocere per altri 15 minuti.

Casce e ova

Tra le carni, dopo il maiale, l'agnello occupa un posto di privilegio nella cucina tradizionale Oratinese; consumato preferibilmente nel periodo primaverile (ovviamente coincidente con le feste pasquali), il suo abbinamento con le uova e il formaggio rende questa ricetta un classico della cucina molisana. Ingredienti: 1 kg di agnello (preferibilmente il cosciotto), olio di oliva, un ciuffo di prezzemolo, un bicchiere di vino, una cipolla, 6 uova, 200 gr di formaggio grattugiato, pepe, noce moscata, sale q.b. Tagliare a pezzetti l'agnello e lasciarlo rosolare insieme alla cipolla. Spruzzare con il vino, salare e lasciare cuocere bagnando con un mestolo di acqua calda. Battere le uova, unire il formaggio ed il prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata e una spolveratine di pepe. Versare il composto sulla carne ben cotta ed infornare a 150°. Sarà pronto quando la superficie sarà dorata.

Fiadone



La ricorrenza pasquale è l'occasione per la preparazione di dolci rituali tradizionali. La versione rustica a base di formaggio ed uova, la versione dolce, è la seguente:

Ingredienti - Per la sfoglia: 400 gr di farina 00, 50 gr di zucchero, 50 gr di sugna, 3 uova intere e 5 tuorli, un cucchiaino di olio di oliva.

Per il ripieno: 500 gr di formaggio grattugiato poco stagionato, 4 uova, tocchetti di prosciutto crudo, una bustina di vaniglia.

Disporre a fontana la farina sulla spianatoia, aggiungervi lo zucchero, le uova battute, la sugna ammorbidita e l'olio. Impastare e lavorare il composto fino a farlo diventare liscio e morbido. Avvolgerlo in un tovagliolo e lasciarlo riposare. Intanto preparare il ripieno con le uova sbattute, il formaggio, il prosciutto ed la bustina di vaniglia. Stendere la pasta e ricavarne una sfoglia sottile, dalla quale ricavare dei dischi aiutandosi con un piatto di media grandezza. Disporre su ogni disco due cucchiaini di ripieno, ripiegarlo a mezzaluna e chiuderlo con l'apposita rondella tagliapasta. Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo e bucherellarla con una forchetta. Passare in forno caldo per circa mezz'ora.

Una variante esclude dal composto i tocchetti di prosciutto.

Una seconda variante sostituisce al prosciutto un po' di zucchero e la buccia grattugiata di un limone, e il formaggio stagionato con formaggio fresco e ricotta.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

La "Faglia" di ORATINO.



E' legata agli antichi rituali del solstizio invernale la spettacolare tradizione che si tiene a **Oratino (CB)** la sera del **24 dicembre**: per festeggiare la Vigilia.

Molto paganesimo sopravvive nelle usanze e nelle credenze che, sotto la forma di celebrazioni religiose, la Chiesa inglobò nel suo seno purchè non fossero in aperto contrasto con la teologia. In particolare, per la "Faglia" di Oratino si fa riferimento al culto del fuoco europeo e, soprattutto, ai fuochi del solstizio d'inverno, che, come quelli del solstizio d'estate, sono collegati alla fecondità ed al matrimonio, nonché alla morte. L'astro solare, nascendo dalla notte più lunga dell'anno, secondo le antiche religioni avrebbe dovuto acquistare sempre nuova forza per contrastare il contemporaneo ed apparente morire della natura. Il significato dell'accensione del fuoco era duplice: da un lato si cercava di riprodurre, di mimare, la potenza del sole, dall'altro era presente una valenza di purificazione. Il fuoco, testimone di immortalità, avrebbe così allontanato dall'animo umano le tensioni peccaminose eliminando inoltre, con un atto "magico" il male "fisico" della comunità.

Nel Molise il fuoco natalizio è estremamente diffuso. Dalle 'Ndocce di Agnone ai fuochi dell' Incoronata, ai tanti "ciocchi" del Natale, la regione è una esplosione di luci e di calore. Al di là delle interpretazioni storico-religiose la torcia, nel nostro caso la "Faglia", è una preziosa risorsa per il pastore e il contadino molisano. Rudimentale faro, guida nella notte, questo artistico torcione rischiarava il cammino ed indicava, nelle notti di bufera, la dimora, il rifugio contro le rigide temperature del territorio.

Svolgimento

Sono soprattutto i giovani che adesso forniscono forza e volontà, ed è questa una delle caratteristiche principali che differenziano la Faglia, per così dire moderna, da quella delle epoche precedenti. Il sopravvento della componente giovanile è stato sicuramente graduale, ma intenso ed innovativo. Vecchi sistemi di realizzazione sono stati progressivamente sostituiti da nuovi, più pratici e meno pericolosi, sistemi che comunque sono stati cambiati anche a causa delle condizioni sociali che sono mutate negli ultimi decenni. In origine le canne da utilizzare venivano sottratte, mediante rischiose spedizioni, ai numerosi vigneti che costeggiavano la collina oratine, da gruppi di temerari che sfidavano l'ira e la vendetta dei vari proprietari che subivano l'affronto.

Anticamente la refurtiva, trasportata a spalla, veniva così nascosta in luoghi sicuri, pronta ad essere trasportata improvvisamente nei pressi dell'ingresso del paese pochi giorni prima della Vigilia. Le canne venivano subito legate con quattro cerchi in legno, per non permettere ai proprietari di riprenderle indietro.



Da quando è stata ripresa la tradizione, vista la carenza di vigneti e di canne nelle campagne circostanti, si è dovuto ripiegare su zone dove le lunghe piante crescono spontaneamente, soprattutto nei tenimenti dei paesi limitrofi.

Il trasporto delle canne ora avviene ovviamente, con automezzi, ed il deposito è stabilito in un luogo fisso proprio all'ingresso del paese. Inizia così subito il momento della pulitura, fase che nei tempi addietro non era prevista poiché le canne raccolte erano tutte secche e quindi già spoglie del fogliame.

Il rito della "Faglia", le cui motivazioni, in parte dimenticate o sublimite, sono remotissime, è un avvenimento corale, interamente gestito dalla popolazione; si tratta, in concreto, di una enorme fiaccola ("Fax"), lunga oltre dieci metri, con il diametro di circa un metro e mezzo, formata da canne. Ad essa si dà fuoco la sera della vigilia di Natale, in una collocazione cronologica, come è evidente, molto vicina al solstizio. Le canne necessarie alla realizzazione della "Faglia" vengono raccolte nei giorni che precedono la festa da "squadre" appositamente formatesi. Pulite e selezionate secondo lo spessore e la lunghezza, le canne sono pronte per essere insaccate. La fase dell'insaccatura, unita a quella del trasporto, si può dire che non ha subito variazioni di sorta rimanendo praticamente così com'era. Uso di "partelli" in legno, forza di braccia e del buon vino caldo zuccherato, fanno crescere, nelle gelide serate dicembrine, la Faglia fino alla lunghezza ottimale, che non dovrebbe superare la dozzina di metri. Una piccola, ma sostanziale differenza c'è nel legno col quale vengono costruiti i cerchi che tengono le canne. Una volta erano realizzati con piccole querce sottili, spaccate a metà, chiusi prima e inseriti man mano che la faglia si allungava. Ora sono in frassino, pianta molto elastica che quando è ancora giovane si piega con estrema facilità e vengono chiusi attorno alla Faglia durante la realizzazione della stessa. Completata l'insaccatura, la Faglia è a terra in attesa delle persone necessarie per poterla sollevare sui cavalletti in legno e fissarci le "varre", ossia gli assi in legno che serviranno per il suo trasporto a spalla.

Occorrono almeno 40 volontari che dovranno sopportare un peso di 60 chilogrammi per tutto il percorso; peso che prima era molto più basso, visto che le canne erano tutte secche ed ora, data la carenza di queste ultime, sono nella quasi totalità ancora "verdi", quindi molto più pesanti. Durante il tragitto che porta alla Chiesa Madre, rimasto quasi invariato, il "capofaglia", oltre a scandire il tempo e la marcia dei portatori, grida: "Evviva le canne di.....", inneggiando alla "generosità" di coloro che avevano fornito la materia prima per la realizzazione della Faglia, ma mentre prima era una sorta di presa in giro per quelli che avevano subito la razzia, adesso è una vera forma di ringraziamento alle persone ed ai paesi che, anche se indirettamente, hanno fornito le canne.

Una volta giunti sul sagrato della chiesa la Faglia viene innalzata con l'aiuto di un argano e da una corda d'acciaio. Ed è così che dal campanile la barra, con in punta uno straccio imbevuto di combustibile, si avvicina alla sommità della Faglia, depositando la fiamma con cura, così da dare inizio al rito del Natale.



Le Lessate - 17 Gennaio - Accensione di un grande fuoco con la distribuzione delle "Lessate". Pietanza a base di legumi e cereali (ore 16.00)

Z' seca la Vecchia - Tradizione che si svolge il giorno di metà Quaresima e consiste nel recitare una satira paesana che viene rappresentata da improvvisati attori comici che ironizzano sul senso del rapporto sessuale ed i piaceri della vita in genere, che, nel periodo della Quaresima, dovrebbe rappresentare una privazione.

San Bonifacio - 13 Maggio - Patrono di Oratino. Festeggiamenti in piazza.

Agosto in Oratino - Organizzazione di una serie di attività culturali, sociali e sportive che si sviluppano nel periodo a cavallo di Ferragosto. Nelle due settimane si alternano momenti musicali di alto profilo abbinati a iniziative prettamente culturali accompagnate da degustazioni di piatti tipici locali.



Dove mangiamo ?

RISTORANTE "OLMICELLO" - Via Regina Margherita, 48 - 86010 Oratino (CB) - Tel. 0874/38285 - www.olmicello.it

RISTORANTE "LA TAVERNA DEL DUCA" - Piazza Giordano, 18 - 86010 - Oratino (CB) - Tel. 0874/38112 - www.tavernadelduca.it

RISTORANTE "LA ROCCIA" - Contrada Peschiatura - 86010 Oratino (CB) - Tel. 0874/38223

RISTORANTE "I GEMELLI" - Contrada PESCHIATURA, 5 - 86010 Oratino (CB) - Tel. 0874/38577

PASTICCERIA "IL SORRISO" - Corso Umberto, 30 - 86010 Oratino (CB) - Tel. 0874/38115

GELATERIA "IL SORBETTO" - C/da Aia Serra, 15 - 86010 Oratino (CB) - Tel. 0874/38337

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Az. Agr. Pesco la Corte (Agriturismo) - c.da pesco la corte - Cell: 338 8654058 - BUSSO (CB) - dista 3.90 Km da ORATINO

L'Oasi della Ginestra (Agriturismo) - C.DA GALARDI 59 - Tel. Fisso: 0874 799219 - Cell: 333 7174388 - CERCEMAGGIORE (CB) - dista 15.97 Km da ORATINO

Fonti ...

Borghi d'Italia – Cucina del Molise – PleinAir – Sagre d'Italia - Regione Molise – Comune di Oratino.

