

### **Madonna del Carmine**

La festa della Madonna del Carmine ricorre ogni anno nei giorni 15 e 16 luglio.

Questa festa è stata istituita nel 1980 per onorare la Madonna del Carmine, protettrice della nuova parrocchia che fa capo alla Chiesa della Trinità.

Si celebra con solenni riti religiosi, banda e fuochi pirotecnici, a cui partecipa con devozione tutta la popolazione.

### **S. Domenico (festa patronale)**

San Domenico è festeggiato ogni anno il 4 agosto.

E' il protettore di Moliterno ed è onorato con riti religiosi e manifestazioni civili, alle quali partecipa l'intera popolazione.

Il titolo di patrono e protettore del paese, nel passato apparteneva alla Madonna della Assunta,

alla quale fu dedicata, anche, la principale chiesa di Moliterno.

Con l'avvento dei domenicani, che si stabilirono, dapprima nel convento di S. Nicola in Pantanellis, nel 1860 il titolo di patrono passò a S. Domenico di Guzman.

Ciò avvenne in seguito alla donazione del feudo di Moliterno, da parte della famiglia Carafa, ad una famiglia spagnola, imparentata con la famiglia Guzman, cui apparteneva S. Domenico.

### **Madonna del Vetere**

La Madonna del Vetere si festeggia ogni anno l'8 settembre ed è onorata con riti religiosi e manifestazioni civili.

La Madonna si venera in una piccola cappella, che si erge sul monte omonimo, situato a circa 3 Km a nord di Moliterno.

La festa si ripete ogni anno l'8 settembre, giorno in cui la statua è portata a spalla nella Chiesa Madre, dove rimane fino alla prima domenica di maggio, quando è riportata nella sua chiesa extraurbana. Durante i nove giorni che precedono il ritorno al paese, si celebra sul monte una novena seguita dalla celebrazione della Santa Messa e dalla recitazione di alcune preghiere e di canti tradizionali.

La festa, che si svolge con grande solennità e partecipazione dei fedeli, si conclude nella tarda serata con musica in piazza e fuochi pirotecnici.

Secondo le notizie ricavate dal manoscritto di Vincenzo Valinoti Latorraca acquisite dallo zio, Angelo Doti, ai piedi del Monte Vetere vi era un tempio pagano, che era stato costruito dai Grumentini in onore della dea Diana cacciatrice del dio Silvano, perché lungo la strada che conduceva al monte vi erano vaste distese di boschi.

Tutta la pendice del monte era circondata da case, osterie ed alloggi che costituivano un piccolo villaggio ed è per questo che quella zona era denominata "*fabbricata*" e "*mura-glie*".

La presenza di case dirute e mura di cinta ci fa supporre che in origine ci sia stato un *pagus*.

Nel periodo nel quale si diffuse il Cristianesimo nella città di Grumento, alcuni grumentini, che aderirono a questa religione, sui resti del tempio pagano costruirono una chiesa cristiana che, col passare dei secoli e l'infuriare delle guerre, andò in rovina.

Nel 1272, la principessa Odolina, moglie di Oddone I° di Brajda, ricostruì la chiesa del Monte Vetere.

La sua opera fu continuata da Caterina, moglie di Oddone II° di Brajda, la quale ricostruì anche alcuni fabbricati diruti, situati nelle vicinanze della chiesa e rialzò le mura del parco di cinta, che si dice abbia fondazioni pelasgiche.

L'8 settembre, in occasione della festa della Madonna, venne anche istituita una fiera. Questa fiera fu, successivamente, spostata dall'8 settembre al 24-25 settembre e non si effettuò più sul Monte Vetere, bensì sulla collinetta del Seggio, dove nel 1610 era stata fondata, dall'arciprete Don Giovanni Parisi, la cappella di San Francesco di Paola.

Dopo il 1806 le rendite e i censi, che appartenevano alla chiesa, con il parco circostante, divennero di proprietà del Comune, sotto la tutela del clero, anche se si mantenne sempre la tradizione di svolgere delle processioni la prima domenica di maggio e l'8 settembre.

All'inizio dell'800, la chiesa è stata ricostruita per volere del sacerdote Don Pietro De Nilo, con l'appoggio economico degli agricoltori Spina, Petrocelli, Mastrangelo, Galante ed altri.

Attualmente all'interno, la cappella è costituita da un'unica navata, vi sono quattro altari in marmo, due a destra, muniti di tabernacolo, dedicati uno a San Leonardo di Limoges, patrono dei prigionieri e uno a San Michele Arcangelo, uno a sinistra, dove era posto un crocifisso che è stato trafugato e uno al centro in legno.

Su quest'ultimo altare vi è un grande affresco che rappresenta Gesù in croce e Dio che lo sorregge, tutto circondato dagli angeli, mentre ai due lati sono rappresentati San Giovanni Evangelista e San Pietro apostolo, entrambi rivolti verso Cristo.

A destra della porta è posta un'acquasantiera in pietra, che risale al 1601. Sul fondo di quest'ultima si possono notare tre pesci che si rincorrono, uno dei quali ha in bocca un pesciolino più piccolo.

**Sagra del formaggio Pecorino Canestrato I.G.P.**

La sagra del formaggio é certamente una delle feste più rappresentative di Moliterno.

Il suo esordio risale all'agosto del 1982 e da allora si è ripetuta annualmente la prima domenica di agosto.

La sagra del formaggio nasce dal fatto che Moliterno è stato sin dal passato un centro famoso per la produzione del formaggio.

Il Racioppi nell'indicare l'etimologia del nome Moliterno, preferisce il radicale "*Mulcternum*" (mungere) da cui "

*mulcternum*

" che significa "luogo dove si fa il latte", cioè dove si munge l'armento e si coagula il latte, cioè la cascina.

Si presume, che sin dal primo formarsi del borgo medioevale, intorno alla torre del castello i pochi abitanti si siano dedicati quasi esclusivamente all'attività della pastorizia ed all'attività casearia.

Solo dal 1700, però questa attività si trasformò in una vera e propria tecnica organizzata per la produzione del formaggio pecorino, che ha reso celebre in tutto il mondo la ridente cittadina di Moliterno.

I moliternesesi sono diventati famosi come stagionatori di formaggio pecorino per una serie di fattori favorevoli.

Innanzitutto per il clima particolarissimo di Moliterno che si definisce freddo-umido, per i molti moliternesesi che nel tempo hanno scelto la strada dell'emigrazione e che hanno sollecitato l'intraprendenza commerciale di coloro che rima-nevano ed infine per l'enorme numero di caprini e ovini che nel tempo passato vivevano nelle cosiddette "marine" ovvero lungo la costa ionica della Lucania e della Calabria dalle quali si importava, solitamente, il formaggio pecorino.

Quando si giungeva a Moliterno il formaggio era posto nel "*fondaco*", un magazzino a pianterreno, costruito appositamente per la cura del formaggio: si trattava di un ambiente diviso in uno o più locali da grandi archi e con il pavimento pendente per lo scolo della salamoia.

Il primo periodo durava all'incirca tre settimane dopo di che il formaggio era trasportato in un nuovo ambiente, pronto per la cura. Il formaggio era prima lavato con acqua a temperatura corporea, per tale operazione era usato un mazzetto di erba ruvida a stelo, chiamato "*vrungo*", il quale sostituiva lo straccio perché si impregnava poco di grasso.

Successivamente il formaggio era posto sulla "*fuscella*" capovolta per farlo sgocciolare e per poi salarlo con il sale minerale con cui si spalmava prima una faccia poi l'altra ed infine i lati fino a che il sale era assorbito dal formaggio.

A questo punto il formaggio era messo nella "*fuscella*" e adagiato per terra. Dopo circa sette giorni il formaggio era preso e manipolato attentamente per verificare che tutte le parti fossero salate uniformemente.

Quando era trasferito nel secondo ambiente il formaggio era levigato con la pietra pomice per eliminare le parti ruvide. A marzo c'era la prima richiesta dall'America, si trattava del formaggio primitivo non ancora maturo e piuttosto tenero usato come companatico, mentre il rimanente era controllato finché diventava maturo.

Vi era poi una seconda richiesta per la quale la spedizione si effettuava solo dopo che erano svolte alcune operazioni consistenti nel trasporto in soffitta del formaggio per farlo sudare, dopo averlo lavato con acqua bollita, e riportato a temperatura corporea.

La sagra del formaggio si svolge ogni anno lungo percorsi caratteristici nel centro storico ricostruendo uno scorcio di vita passata.

Lungo il percorso, nei luoghi e nei locali più caratteristici, sono allestiti gli "stand" dove è possibile degustare o acquistare il rinomato pecorino di Moliterno.

Durante il corso della giornata si assiste alla "*cagliata*" cioè alla preparazione di alcuni formaggi freschi che si ottengono mediante la lavorazione del latte appena munto.

Il formaggio pecorino di Moliterno oggi come in passato è famoso in tutto il mondo e costituisce oltre che una risorsa gastronomica, soprattutto un patrimonio di cultura e tradizioni.

### **Sagra del "casieddu"**

Nei dintorni

Sagra del fagiolo (Agosto) Sarconi

Sagra del prosciutto (12-15 Agosto) Marsicovetere

Sagra del tartufo (Agosto) Marsicovetere

Madonna del Sacro Monte di Viggiano (la prima Domenica ed il primo Lunedì di Settembre)  
Viggiano