

# S.ANTONIO ABATE



S. Antonio Abate nasce in Egitto nel 251 d.C. da una ricca famiglia di agricoltori cristiani. Rimasto orfano prima dei vent'anni, con un patrimonio da amministrare, decise di distribuire i suoi beni ai poveri. Si ritira nel deserto e passa il tempo a pregare e lo fa giorno e notte; vive solo, da eremita, per oltre vent'anni.



La gente va da lui per farsi guarire da alcune malattie quindi viene considerato una minaccia perchè fa del bene, ma poi lo lasciano libero.

“Gli animali sono creature di Dio e vanno amate. Amandole si ama Dio” diceva.



Ha vissuto per oltre cento anni e viene considerato il protettore degli animali domestici e il guaritore di una malattia della pelle chiamata “fuoco di Sant'Antonio”.

Viene solitamente raffigurato con accanto un maialino e una campanella.

Muore il 17 gennaio 356 d.C. a 105 anni e viene sepolto in un luogo segreto, da allora vengono costruite molte chiese a lui dedicate.



Anche in Vallecamonica, a Breno, è presente una chiesa dedicata a Sant'Antonio, nota anche per essere stata una delle tappe del percorso artistico del Romanino.



L'edificio di culto ha occupato una posizione primaria, almeno fino ad un certo periodo.

Del tutto particolare nella storia dell'architettura religiosa locale è anche la sua tipologia, esito di adattamenti della primaria costruzione, avvenuti nel tempo.

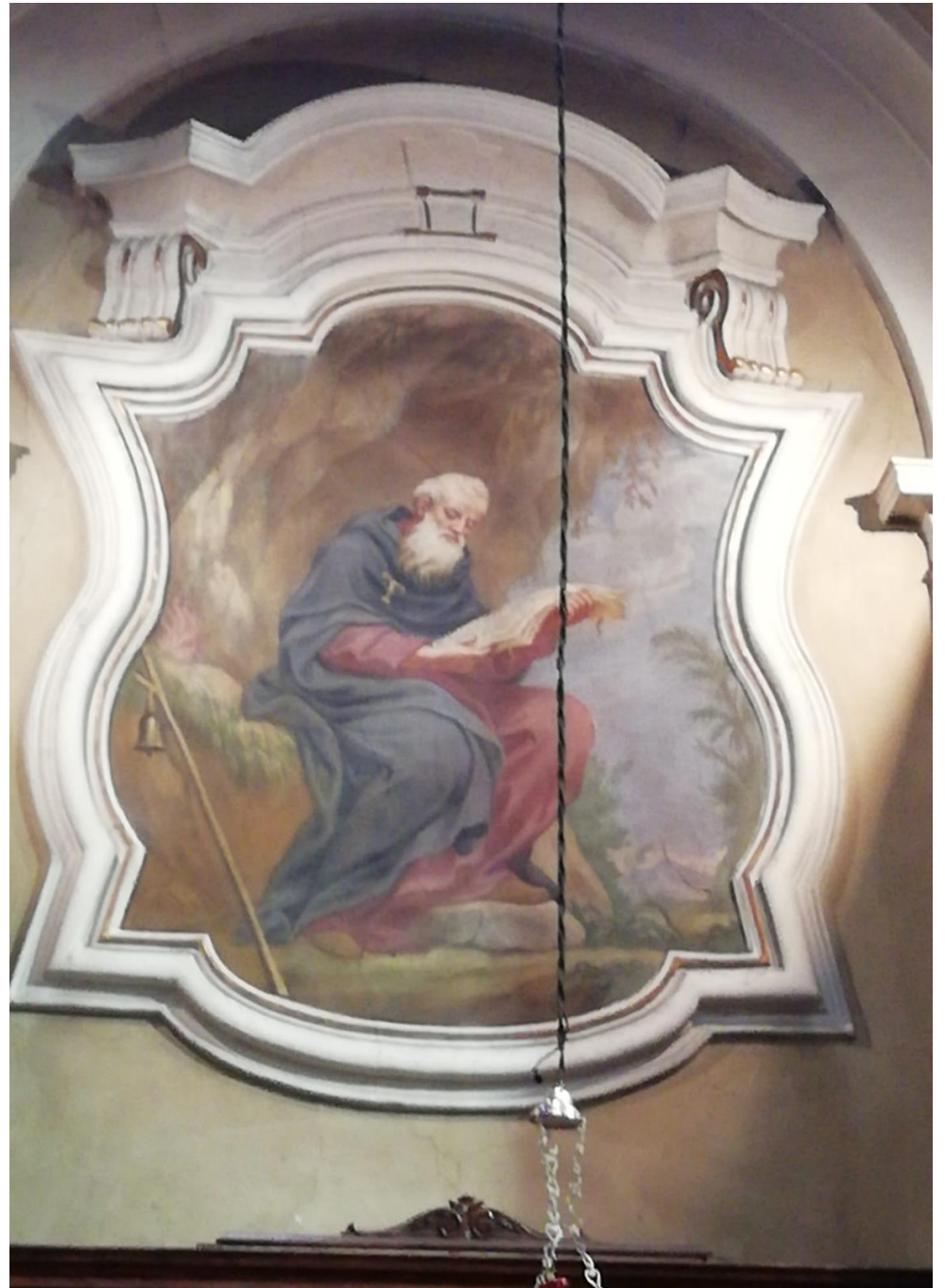
Nel XVII secolo la chiesa cominciò a decadere, sino ad essere sconsacrata verso la fine dell'Ottocento.

Nel 1910 è dichiarata monumento nazionale.

(tratto da Romanino in S. Antonio di Breno, 1992)

A Esine, invece, nella chiesa parrocchiale di S. Paolo nella quale si trovano opere d'arte di notevole valore, si possono ammirare, sopra le porte laterali, i dipinti raffiguranti i due primi eremiti uno dei quali è Sant' Antonio Abate.

(O. Ameraldi, La chiesa di S. Paolo)





Nell' anno 2021, a causa del Covid, in alcuni paesi, la benedizione degli animali è avvenuta attraverso le piattaforme online.



# La leggenda di Sant'Antonio Abate

Una storia racconta che la notte di sant'Antonio gli animali possono parlare.

Così accade che le galline vadano a trovare i conigli, per raccontare delle loro famiglie numerose;

che i cavalli incontrando una mucca, si scambino consigli su come pulirsi gli zoccoli;

che il cane, stanco di fare la guardia, vada a conversare con la volpe, che tutti i santi giorni minaccia le sue galline...

I contadini sanno che, durante quella notte, bisogna lasciare in pace gli animali: si tengono lontani dalle stalle dai cortili, per lasciar dire e fare agli animali tutto quello che vogliono almeno una notte all'anno.



✿ Cosa si diranno  
gli animali la notte  
di sant'Antonio?  
Prova a immaginartelo  
e scrivilo nei balloon!

# La Torta di Sant'Antonio

La ricetta della torta descritta è tipica della tradizione popolare per festeggiare il Santo, perché si ritiene sia bene augurante preparare un dolce.

La torta di Sant'Antonio è un dolce invernale, sostanzioso: se ne trovano di diverse versioni ma tutte utilizzano le castagne secche.



## Ingredienti per la pasta frolla

- .Farina, 250 grammi
- .Burro, 150 grammi
- .Zucchero semolato fine, 80 grammi
- .Uovo, uno
- .Vino bianco, un cucchiaio
- .Grappa, un cucchiaio
- .Lievito vanigliato per dolci, 4 grammi

## Ingredienti ripieno

- .Castagne secche, 130 grammi
- .Semi di finocchio selvatico, un cucchiaino
- .Sale grosso, un cucchiaino raso
- .Mela renetta, una
- .Zucchero semolato, 2 cucchiaini
- .Vino bianco, due cucchiaini
- .Anice stellato, un fiore (oppure aroma o liquore all'anice)
- .Marmellata, 100 grammi circa
- .Zucchero semolato, due cucchiaini
- .Cacao amaro, 10 grammi
- .Amaretti secchi, sei
- .Liquore, due cucchiaini

## Ingredienti per la pasta frolla

- .Farina, 250 grammi
- .Burro, 150 grammi
- .Zucchero semolato fine, 80 grammi
- .Uovo, uno
- .Vino bianco, un cucchiaio
- .Grappa, un cucchiaio
- .Lievito vanigliato per dolci, 4 grammi

## Ingredienti ripieno

- .Castagne secche, 130 grammi
- .Semi di finocchio selvatico, un cucchiaino
- .Sale grosso, un cucchiaino raso
- .Mela renetta, una
- .Zucchero semolato, 2 cucchiaini
- .Vino bianco, due cucchiaini
- .Anice stellato, un fiore (oppure aroma o liquore all'anice)
- .Marmellata, 100 grammi circa
- .Zucchero semolato, due cucchiaini
- .Cacao amaro, 10 grammi
- .Amaretti secchi, sei
- .Liquore, due cucchiaini

# Procedimento

## Castagne secche

1. Usato delle castagne secche morbide, che non richiedono un ammollo preventivo in acqua fredda.

2. Sciacquare bene le castagne e rimuovere eventuali impurità residue.

3. Metterle in una pentola coperte da quattro dita di acqua fredda con il sale e i semi di finocchio.

4. Cuocere per un'ora circa. Scolarle e passarle al passapatate ancora calde.

## Pasta frolla

1. In un robot da cucina, impastare la farina mescolata al lievito con il burro tagliato a dadini.

2. Versare la grappa, il vino bianco e l'uovo.

3. Dare pochi giri e aggiungere lo zucchero.

4. Appena l'impasto sarà amalgamato, formare un panetto appiattito.

5. Coprire e riporre in frigorifero.

6. Sbucciare la mela, tagliarla in quattro spicchi e poi a fette spesse.

7. Tagliare ogni fetta a dadini e cuocerla in un padellino con il vino bianco, i due cucchiaini di zucchero e l'anice stellato.

Occorreranno circa dieci minuti: non deve disfarsi.

## Ripieno della torta di Sant'Antonio

1.Pestare gli amaretti nel mortaio.

2.Trasferirli in un contenitore con le castagne passate.

3.Aggiungere il cacao, lo zucchero e mescolare bene.

4.Bagnare con il liquore e amalgamare con cura.

5.Unire la mela a dadini.

6.Il ripieno deve essere abbastanza morbido da poterlo stendere e, nel caso, aggiungere poco latte.

7.Riprendere la pasta frolla in frigorifero e dividere il panetto in due parti, una delle quali sarà più piccolo per le decorazioni.

8.Stenderlo su un foglio di carta alimentare da forno e posarlo sul fondo di uno stampo con la cerniera apribile di 22 centimetri

9.Fare un rotolino con la pasta per il bordo.

10.Bucherellare il fondo con i rebbi della forchetta.

11.Distribuire la marmellata sulla pasta.

12.Versare il ripieno di castagne sulla marmellata e livellarlo in modo uniforme.

13.Con la pasta frolla rimasta, decorare la superficie della torta.

14.Infornare la torta a 170 gradi per 40 minuti.

15.Gustare la torta di Sant'Antonio fredda.

16.A piacere, spolverare con zucchero a velo.

# PREGHIERA A SANT'ANTONIO ABATE

Gloriosissimo S. Antonio,  
esempio luminoso di penitenza e  
di fortezza cristiana,  
ardente di zelo per la salvezza delle anime  
e di carità per il bene del prossimo,  
Voi che otteneste da Dio la speciale virtù  
di liberare l'aria, la terra, il fuoco e gli animali  
da ogni morbo e da ogni malefica influenza,  
fate che con una santa vita imitiamo le vostre eroiche virtù  
e che anche quaggiù in terra sperimentiamo il vostro valevole  
patrocinio, ricevendo copiosissime le vostre benedizioni su tutto ciò che serve  
per la nostra alimentazione e pei nostri lavori, sui corpi e sulle anime nostre.  
Così sia



Laboratorio di Macrozona: Valle Camonica

Anno scolastico: 2020/2021

Gruppo Primaria