



Lo spettacolo della memoria: la processione delle Intusse

L'Umbria è una terra di tradizioni popolari, di riti e di eventi legati al ricordo di atti famosi o di leggende che, negli anni, si sono consolidate e si sono radicate nella popolazione: una di esse è la *Festa delle Intusse* che si celebra in tre borghi del comune di Narni: S.Urbano, Itieli e S. Faustino.

Qui parleremo della processione delle Intusse di S.Urbano che si svolge a fine maggio. Tutto parte dalla leggenda del passaggio di S.Michele Arcangelo che arrivò in paese una sera, al tramonto, su di un carro trainato da buoi e chiese ospitalità ai Santurbanesi i quali, timorosi e diffidenti, lo rifiutarono e costrinsero il Santo a ripartire. Prima di andare però, S.Michele lasciò una chiave che lui definì miracolosa e che avrebbe aiutato a guarire dalle epidemie, quindi ripartì e si inerpì sulla strada che conduce alla montagna proseguendo il suo viaggio. I Santurbanesi rimasero molto male e si pentirono quasi subito di non averlo accolto; la mattina dopo salirono verso la montagna per cercarlo e trovarono i segni del passaggio del carro su delle rocce, addirittura su di una roccia, videro un'impronta che sembrava il ginocchio di una bestia come fosse caduta e avesse poggiato il ginocchio a terra. Continuarono a cercarlo e infine seppero che il Santo aveva raggiunto il borgo di Schifanoia e lì aveva trovato ospitalità. I sassi con le impronte sono rimasti per tantissimi anni, poi nei lavori di sistemazione della strada sono stati distrutti.

Memori di questo i Santurbanesi dall'anno successivo, hanno iniziato a festeggiare come patrono S.Michele Arcangelo e alla ricorrenza di quel giorno, iniziarono ad accendere dei fuochi lungo tutto il percorso che aveva fatto il Santo e quindi a costruire le Intusse e ad accenderle creando una vera e propria processione di fuoco; fino a qualche anno fa si accendevano fuochi anche lungo il crinale della montagna illuminando tutto il percorso fatto dal Santo e creando uno spettacolo di luci veramente coinvolgente poi, per problemi di sicurezza, questo non è stato più possibile.

Il termine Intussa si può rapportare ad un probabile *tus-turis* (incenso, resina) ed è il frutto di un lavoro individuale che richiede conoscenza per la scelta dei materiali, fantasia e una buona esperienza manuale, riflette inoltre l'aspetto della competizione tra uomini che si riscontra in altre tradizioni popolari: ognuno cerca di farla più bella dell'altro, con forme diverse e, soprattutto, si preoccupa che resti accesa fino al termine della processione. Il legno usato è quello di pino secco, stagionato che abbia una buona quantità di resina, il legno viene spaccato in tanti pezzi (lustrini).



Viene poi scelto il bastone che dovrà sostenere l'Intussa: esso dovrà essere verde, non molto pesante, di solito si prende il legno di cerro. Si spacca in quattro ad una estremità per circa 50 cm poi si lega con del fil di ferro e si iniziano ad incastrare i "lustrini" fino a che rimangano perfettamente compressi.

Ed è a questo punto che la creatività delle persone porta a realizzare Intusse sempre più particolari ed è qui che nasce la competizione per la più bella; importante e basilare è che l'Intussa venga portata in processione lungo tutto il percorso che va dal paese alla chiesetta di S. Onofrio e ritorno per un totale di circa 1 km.



L'accensione delle Intusse inizia dal momento in cui, finita la S.Messa, il sacerdote esce dalla chiesa ed inizia la processione.



In processione i paesani vestiti con camici bianchi e mantelline rosse portano la statua di San Michele Arcangelo che sconfigge il Diavolo.







Una volta ritornati in paese, la processione si conclude in prossimità della grande croce luminosa ed a tutti coloro che hanno fatto e portato la Intussa in processione, viene dato il tradizionale e caratteristico "Bocconcellu", la ciambella con gli anici, prodotto tipico della *Festa di S.Michele Arcangelo*.



Nei tempi passati la festa del patrono veniva fatta dai “festaroli” cioè tre *famiglie* ogni anno si impegnavano a organizzare il tutto poi nel 1993 è stata costituita la Pro-loco S.Urbano e da quel momento l'Associazione ha organizzato la festa tutti gli anni. Per sostenere le spese della festa, tutti i paesani versano un contributo volontario e in cambio gli organizzatori consegnano la caratteristica ciambella ad ogni *famiglia*.

La preparazione delle ciambelle coinvolge donne e uomini per diversi giorni, gli uomini si recano nel bosco per raccogliere legna per i forni, le donne puliscono i semi di anice poi tutti insieme lavorano per l'impasto e per la cottura. Anche questi momenti fanno rivivere una tradizione che si tramanda da sempre.



ORSA ALL'ANELLO

BOCCONCELLO DI SANT'URBANO

INGREDIENTI PER 10 CIAMBELLE

1 LITRO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1 LITRO DI LATTE

1 LITRO DI VINO BIANCO

6 UOVA INTERE

250 GR. LIEVITO DI BIRRA

1 PUGNO DI ANICI

1 PIZZICO DI SALE

FARINA Q.B.

