

AVELLA – Una tradizione antichissima, un rituale legato alla natura, agli alberi e alla foresta, che oggi rivive in chiave contemporanea. È la Festa del Majo di Avella, in onore del patrono San Sebastiano martire, un rito propiziatorio di grande suggestione promosso dal Comitato Pro Majo, in collaborazione con l'associazione Pane, Ammore e Tarantella e l'Azione cattolica, la cui direzione artistica è affidata per l'edizione 2017 a Roberto D'Agnese per Omast Eventi.

La festa del Majo (dal latino major, l'albero più grande) – si legge in un comunicato – comincerà domenica 15 gennaio alle 6 del mattino, quando i cittadini (sindaco in testa) si raduneranno per la santa messa con la benedizione degli attrezzi che taglieranno il majo, per poi partire per la montagna, con vivande al seguito da consumare durante il rito durante il quale si sceglierà il majo da tagliare. Alle 14.30 si darà il via alla "processione" del majo tagliato: quest'anno la "discesa del majo" sarà accompagnata dall'Aurunca folk band, banda di tradizione popolare di Sessa Aurunca composta da 25 elementi. Una volta arrivati in Piazza Primo Maggio il majo verrà issato e attorno ad esso verranno posizionati i "sarcinielli" (fascine di legna) raccolti dai "figli del majo" (giovani del paese).

La festa continuerà venerdì 20 gennaio, quando si darà il via al programma civile e religioso, con giochi antichi alle ore 11 e, alle ore 12, il convegno "Il majo di Avella". Alle 14.30 la sfilata dei "figli del majo" nel centro storico del paese e il momento più atteso alle ore 16, con la processione di San Sebastiano martire: al termine, rientrati in chiesa e celebrata la santa messa, il parroco, don Giuseppe Parisi, si recherà all'esterno per l'accensione del majo, rito propiziatorio accompagnato dalla musica, che continuerà per tutta la durata del "fucaron", con il concerto di Luca Rossi (alle ore 19.30 in chiesa) e dei Bottari di Macerata Campania, che comincerà dopo l'accensione. Ad arricchire la giornata sarà anche l'offerta gastronomica (stand aperti dalle ore 18 in viale San Giovanni) che sarà incentrata sui piatti della tradizione, con il caciocavallo impiccato, la melanzana di San Sebastiano, la pizza di granone con scarole e fagioli, castagne, nocciole, ricotta, formaggi, torrone preparato al momento e il dolce di San Sebastiano. Su prenotazione (al num. 380.4309703) sarà possibile effettuare visite guidate

all’anfiteatro romano.

“Le feste patronali si rinnovano rileggendo la tradizione con gli occhi della contemporaneità – afferma il direttore artistico Roberto D’Agnese -. Ogni paese conserva una sua ritualità, alla quale ogni comunità è fortemente legata, che va assolutamente preservata. A questa va abbinata un’offerta musicale e gastronomica che riesca a mantenere intatto il messaggio dell’evento e, allo stesso tempo, ad arricchirlo perché riesca ad essere di attrattiva non solo per i residenti ma anche per turisti di tutta la regione che qui, come nel caso di Avella, possono trovare la forza della ritualità centenaria e, allo stesso tempo, una dimensione ludica adatta a giovani e famiglie”.