

FERIA DI SIVIGLIA

Storia



Le origini della *Feria de Abril* risalgono all'anno 1846, pensata come una fiera del bestiame, quando il conte di Montelirio era sindaco di Siviglia, da José María Ybarra, primo conte Ybarra, e da Narciso Bonaplata. L'inaugurazione ufficiale, tuttavia, non avvenne fino all'anno successivo con una esposizione di tre giorni.

Nel giro di pochi anni la *Feria* riscontrò più successo, vedendo apparire sempre più mercanti e compratori di bestiame, così come venditori ambulanti che si guadagnavano la giornata grazie alle compere dei visitatori.

Allo stesso tempo incominciò a svilupparsi anche un ambiente ludico e festivo per un pubblico più ampio, che ora visitava la fiera per vedere e partecipare ai balli organizzati nelle *casetas* (piccole tendine che ricordano delle casette) e contemplare i capannoni che si

montavano per l'occasione.

Nel 1910 il comune di Siviglia la proclamò festa regionale e iniziò a promuoverla per fare in modo che sempre più visitatori iniziassero ad andare Siviglia nel mese di aprile; in questo decennio iniziarono allo stesso tempo le feste taurine nella Plaza de la Maestranza che incrementarono le visite alla *Feria*.

In occasione dell'esposizione iberoamericana di Siviglia del 1929, la *Feria* come festività al di fuori della vendita e transazione di bestiame, si spostò nella zona del Prado de San Sebastián. Qui, mette le basi e rimane fino al 1972, centotrentacinquesimo compleanno della *Feria*. Dopo che si spostò nel quartiere de Los Remedios, la *Feria* raggiunse la fama mondiale che ancora possiede oggi e si convertì in una festa di riferimento culturale e ludica per la città, diventando un centro di ritrovo per i sivigliani che, per una settimana, infondevano nella *Feria* il loro spirito di convivenza, del godersi la vita, il chiacchierare e il divertimento tra amici e familiari.



La *Feria de Abril* di Siviglia si celebra una o due settimane dopo la *Semana Santa* (settimana di Pasqua) e dura una settimana. Inizia la notte del “*lunes de Alumbrao*” (lunedì delle luci), che corrisponde all’inaugurazione ufficiale, quando si accendono le luci del recinto della fiera (questa stessa notte è tradizione degustare un po’ di “*pescaito frito*”, fritto misto di pesce, nelle *casetas*) e si conclude alla mezzanotte della domenica successiva con un grande spettacolo di fuochi d’artificio sul fiume Guadalquivir.

Nell’attualità si può considerare la *Feria* come una piccola città effimera, totalmente adornata e piena di casette che stanno in vie che portano i nomi dei toreri più famosi.

Ogni anno si erge la *Portada*, ciò che costituisce l’entrata della *Feria*, simile a un grande portone che commemora ogni anno un monumento sivigliano differente, che viene illuminata da migliaia di lampadine colorate e che funge da luogo di ritrovo per i sivigliani. Così come la *Portada*, la *Feria* si illumina grazie alle altre migliaia di lampadine che vengono installate in tutte le strade della festa e che sono ricoperte dai “*farolillos*” (una sorta di pannelli di carta piegati a mo’ di sfera). La terra viene cosparsa di “*albero*” (un’argilla di colore giallo che proviene da Alcalá de Guadaíra e che si usa tradizionalmente nei giardini e le arene taurine di Siviglia).

LE CASETAS



La *casetas* nella *Feria de Abril* viene dall’eredità lasciata dai capannoni ricoperti di vele e teloni che si insatallavano per ripararsi dalle intemperie durante le prime ferie del bestiame. Grazie alla caratteristica idiosincrasia del sivigliano, la *casetas*

s'impregnò sempre più di toni festivi e animati.

Oggigiorno la *caseta* può avere dimensioni differenti e l'entrata è limitata da una ringhiera. Viene ricoperta di teloni a strisce bianche e verdi o bianche e rosse e la parte superiore viene adornata con una specie di scialle a forma triangolare con disegni e motivi allegri. La parte davanti della *caseta* (o parte "nobile") è quella che si può vedere dalla strada ed è lì dove chi ne fa parte vi passa il tempo: si balla, si canta e si dispongono i tavoli per godersi la gastronomia e il vino pregiato, così come la manzanilla (vino tipico andaluso). Nella parte interna della *caseta* vi sono la cucina, il bar (per chiacchierare più tranquillamente) e i servizi.

Nelle vie della *Feria* vi sono più di mille *casetas*: famigliari, di associazioni, entità, imprese, di raggruppamenti politici e circoscrizioni territoriali (queste due ultime con entrata libera). Essendo per la maggior parte *casetas* private, è raccomandabile andare alla *Feria* con i sivigliani che vi accompagneranno nei loro giri tra *casetas* di conoscenti o amici.

CASETAS CON ENTRATA LIBERA

CASSETTA DEL TURISTA

Pascual Márquez, 175

Le *casetas* delle varie circoscrizioni hanno come orario di chiusura le 3 della notte. In queste si ascoltano solo musica di rumba e *sevillanas* (balli tipici della feria)

Circoscrizione del Casco Antiguo

c/ Antonio Bienvenida 97-101

Circoscrizione Este – Cerro – Amate c/ Pascual Márquez 215-219

Circoscrizione Macarena – Macarena Norte

c/ Pascual Márquez 85-89

Circoscrizione Nervión-San Pablo-Santa Justa

c/ Costillares 22-26

Circoscrizione Sur-Bellavista-La Palmera

c/ Ignacio Sánchez Mejías 61-65



Circoscrizione Triana-Los Remedios

c/ Pascual Márquez 153-157

Caseta de Fiestas Mayores.

c/ Costillares 13-17

PSOE Andalucía

c/ Antonio Bienvenida 79

Partido Popular

c/ Pascual Márquez 66

Partido Andalucista

c/ Juan Belmonte 196



IL VESTITO DA FLAMENCO

È tradizione irrevocabile che la donna sivigliana vada alla *Feria* vestita da flamenco. Le origini di tale tradizione si riscontrano nelle prime ferie del bestiame. In queste ferie andavano le donne dei commercianti, specialmente gitane e campagnole andaluse. I loro vestiti erano vestaglie di cotone umili con i classici pois. Queste vestaglie da lavoro, adornate con due o tre fronzoli, diventeranno sempre più oggetto di moda autentica. Questi vestiti servivano ad accentuare il corpo della donna e a darle un'grazia caratteristica.

La Expo di Siviglia del 1929 servì come mezzo consacrativo del vestito da flamenco e per l'accettazione da parte delle classi dominanti come tenuta indispensabile per frequentare la *Feria*.

Le caratteristiche e modi per portare il vestito da flamenco si svilupparono con il passare del tempo: scollatura a V, rotonda o quadrata, chignon, lo spacco che si apre dalla vita a mo' di fiore e soprattutto l'importanza dei vari complementi: fiori nei capelli, scialle di Manila, orecchini, ecc. Ancora oggi si può parlare dell'unico vestito regionale al mondo che rimane aperto alle tendenze della moda femminile.

FERIA DI GIORNO / FERIA DI NOTTE

La *Feria* di Siviglia è suddivisa secondo il momento della giornata: si può differenziare in funzione della ora nella quale ci accingiamo a goderci il *Real de la Feria*.

Per questo esiste la *Feria* di giorno e la *Feria* di notte. L'orario di giorno suole iniziare alle 14.30 per pranzare nelle *casetas*, godersi i colori della *Feria* e ammirare uno spettacolo unico al mondo: "el paseo de los caballos" ("il giro dei cavalli").



Un buon consiglio è quello di trovarsi un posto all'ombra in una delle strade della *Feria* e osservare il passaggio di centinaia di cavalli montati e addobbati in stile cowboy, fantini e amazzoni vestiti con il "corto" (vestito regionale delle campagnole in Andalusia) con cappelli a falde grandi. Si potrà vedere, inoltre, il prestigio signorile di una moltitudine di carri e carrozze, la destrezza durante la sfilata dei carrozzieri e dei lacché in un rito che si ripete, anno dopo anno, da più di un secolo a questa parte. Un giro che in realtà non va da nessuna parte, si tratta del semplice gusto di passeggiare per la *Feria* al centro dell'attenzione a cavallo o in una carrozza o un carro, trainati da magnifici cavalli e muli.



La domenica mattina, più precisamente durante la vigilia della *Feria*, ha luogo nella Plaza de la Maestranza un concorso per poter ammirare e premiare le varie carrozze e i traini che parteciperanno durante la *Feria* al "paseo de caballos"; auspicato da parte del Real Club de Enganches de Andalucía, dove si potranno osservare successivamente le varie particolarità tecniche ed estetiche di ogni disciplina. Molto interessante.

L'orario di notte suole essere riservato ai più giovani o a chi della *Feria* non si stanca mai. Inizia al termine delle corride di tori, verso le 21.30, e, dopo aver cenato nelle *casetas* o nei ristoranti nelle vicinanze dell'evento, permette di godersi a pieno la notte nel *Real de la Feria*, il flamenco e i cocktail fino quasi all'alba del giorno successivo.

LA CALLE DEL INFIERNO (LA STRADA DELL'INFERNO)



La *Calle del Infierno* offre attività ludiche di grande interesse per tutti i tipi di pubblico. Chiamata "inferno" per la musica a tutto volume e il frastuono provocato dall'emozione per le attrazioni, la *Calle* è una superficie enorme che potremmo definire come un luna park temporale insieme al *Real de la Feria*. Qui, si riuniscono più di quattrocento attrazioni differenti, dalle più tradizionali come la ruota panoramica, le montagne russe, gli autoscontri, ecc. fino alle attrazioni più moderne e d'impatto come le catapulte umane e altri divertimenti estremi che raggiungono altezze e velocità elevatissime. La illusione di vincere un premio per fortuna o casualità ci porterà ad apprezzare giochi come la tombola e derivati, tra le più divertenti e visitate dal pubblico vi sono: le corse di cammelli, la pesca delle papere, le pistole ad acqua e il bingo.

Alla fine della *Calle del Infierno* incontriamo i tendoni da circo, spettacoli artistici e itineranti che vedono nelle loro esibizioni la presenza di acrobati, clown, maghi, addestratori di animali ed altri artisti che fanno in modo che anche i più piccoli si godano lo spettacolo.

LE "SEVILLANAS"

Le "sevillanas" sono il canto e il ballo tipici della *Feria* di Siviglia. Discendono da composizioni antiche che si conoscevano con il nome di "seguidillas castellanas".

Evolsero con il passare del tempo fino ad arrivare ai canti e balli che si ascoltano e vedono oggi. Esiste una varietà infinita di tematiche, qui alcune tra le più rilevanti: le regionali (*Feria*, *Semana Santa*, personaggi celebri, tori, Siviglia, ecc.), amorose, *rocieras* (in nome della vergine del Rocío). C'è inoltre una classificazione tra ballo lento o veloce. Le "sevillanas" si ballano normalmente in coppia, tranne qualche eccezione dove il ballo si sperimenta in una formazione di più di due persone allo stesso tempo.



LA MAESTRANZA E LA CORRIDA

Non vi può essere *Feria* di Siviglia se non vi è anche corrida dei tori.

La Plaza de Toros de la Maestranza di Siviglia, con Las Ventas de Madrid, viene considerata la più importante del mondo. Per un torero, un trionfo nell'arena di Siviglia corrisponde al riconoscimento mondiale nell'arte della tauromachia. Nella Maestranza, a parte per coloro che hanno un abbonamento annuale e le varie festività, la stagione delle corride inizia la Domenica di Pasqua. Il ciclo, che viene chiamato "*de farolillos*", dura fino all'ultimo giorno della *Feria*, come si potrà vedere sui vari cartelli, quest'ultimo giorno accoglie i migliori *matadores* e bestiami del momento.



La Plaza de Toros de la Real Maestranza, nel cuore del quartiere Arenal, viene delimitata da tre vie: Paseo de Cristóbal Colón, Adriano e Antonia Díaz. Venne costruita tra il diciottesimo e il diciannovesimo secolo, per la precisione dal 1761 al 1881. La sua caratteristica facciata è di stile barocco marcato da caratteri più tipici andalusi come i colori bianco e *albero*. Le gradinate sono coperte da un tetto che poggia su svariati archi e colonne di marmo. La porta situata nel lato est è la più famosa nel mondo della tauromachia: la "*Puerta del Príncipe*". Attraverso questa porta escono, portati in spalla, i

toreri premiati per il buon lavoro svolto nella corrida (di fatto, il trofeo per un torero sono tre orecchie di toro come minimo).

La corrida in Siviglia si vive pienamente dal momento in cui si esce per andare a vederla, fino a quando si ritorna a casa. Il pomeriggio non finisce con il sacrificio dell'ultimo toro: si continua la giornata al bar, passeggiando o nella *Feria*, tra le chiacchiere degli amici che si riuniscono per commentare i fatti accaduti nell'arena. Per questo la corrida in Siviglia, si vive di forma differente. Radici e tradizioni per l'orgoglio dei sivigliani e di tutto il mondo taurino. La caratterizzano silenzi impressionanti così come ovazioni, rispetto per il professionista... vero amore, in poche parole. Real Maestranza de Caballería e Plaza de Toros di Siviglia: il Vaticano della corrida.

GASTRONOMIA NELLA *FERIA DE ABRIL*



Mangiare e bere sono tra i principali piaceri che qualsiasi visitatore della *Feria* potrà godersi. Tutte le *casetas* offrono un'ampia gamma di pietanze che permettono al pubblico di soddisfare la fame in qualsiasi momento della giornata.



Senza dubbio il primo grande incontro gastronomico della *Feria* è la notte del "*pescaito*". Si tratta di una cena esclusiva per i soci delle *casetas*, che si celebra il lunedì per

inaugurare la festa e fare conoscenza tra di loro. Questa cena dura fino a poco dopo l'“*Alumbrao*” della *Portada* e del *Real*, verso la mezzanotte.

Il piatto d'eccellenza in questa cena, come suggerisce lo stesso nome, è il “pescaito” (pesce) fritto, una selezione di pesce fresco, marinato, platesse, acciughe e calamari.

Nella *Feria*, come regola generale, non potrà mancare il prosciutto iberico o di Jabugo, così come altri salumi iberici o gli scampi di Sanlúcar. Tutti questi piatti si potranno accompagnare con vini andalusí tradizionali, così come la manzanilla di Sanlúcar de Barrameda o il vino delicato di Jerez. Nemmeno mancherà all'appello la birra o il “*rebujito*”, combinazione tra *manzanilla* e una bibita gasata al gusto di lime per abbassarne la gradazione alcolica, il tutto con abbondante ghiaccio.

Per il pranzo si suole preparare in ogni *caseta* un “*guiso*” (stufato) del giorno. Vi sono stufati di patate e scampi, di ceci, di carne o pesce così come un'infinita varietà di altri piatti tipici andalusí per le buone forchette.



Altre squisitezze semplici ma buone sono gli affettati iberici, i gamberi di Huelva, le uova strapazzate, il *salmorejo* (zuppa fredda di verdure), i peperoni fritti, i panini e, ovviamente, la tanto famosa quanto buona *tortilla* spagnola, anche conosciuta come frittata di patate.

Non esiste una vera e propria ora per pranzare durante la *Feria*, normalmente si pranza tardi, tra le 15 e le 15.30, a volte anche alle 16. Il motivo principale è che la *Feria* si svolge principalmente durante i giorni feriali (dal lunedì al venerdì) per cui la gente entra nel *Real* quando la giornata di lavoro si è conclusa. Chi, per distinte ragioni, non lavora quei giorni, potrà iniziare con un aperitivo nei vari bar o ristoranti della città.

È molto tipico, soprattutto durante i primi giorni, che gruppi di amici o colleghi si diano appuntamento per mangiare nella *Feria*. Questi sono momenti piacevoli di socializzazione al di fuori di ciò che è la routine giornaliera, per chiacchierare, raccontarsi aneddoti o semplicemente godersi la compagnia in un ambiente differente da quello di tutti i giorni. Capita spesso e volentieri che questi ritrovi per mangiare assieme durino fino alla notte, tra una chiacchiera e l'altra.

Il menú della cena, nel caso ve ne sia una (dal momento che molto spesso si inizia a stuzzicare qualcosa durante il pomeriggio e così via fino alla sera), non varia molto rispetto a quello del pranzo, fatta eccezione del *guiso* del giorno che non si serve durante la sera. A tarda notte, quando il continuo bere inizia a lasciare tracce su qualcuno dei visitatori, non vi è migliore soluzione che un *caldito del puchero* (zuppa in brodo). Questo ricostituente naturale suole venire servito con un rametto di erbabuona.

Secondo i gusti del consumatore, i *buñuelos* o i *churros* (frittelle a forma di ciambella, nel caso dei *buñuelos*, od oblunghe, nel caso dei *churros*), accompagnati da una tazza di cioccolata calda, rappresentano un'altra delle tradizioni per gli appassionati della Feria.

Durante il viaggio di ritorno ci si può fermare in qualche chiosco di *buñuelos*. In questi chioschi, normalmente gestiti da famiglie gitane, si potranno ammirare le donne agghindate con grembiuli fatiscenti di colore bianco candido che friggono i *buñuelos* in pentoloni enormi di olio, facendo bollire l'acqua secondo l'antica usanza mentre, nel frattempo, altri membri della famiglia li servono ai tavoli. Vi è anche la possibilità di arrivare a uno dei chioschi di *buñuelos* che si trovano al centro della città e, lì, godersi l'ultimo boccone prima del meritato riposo.