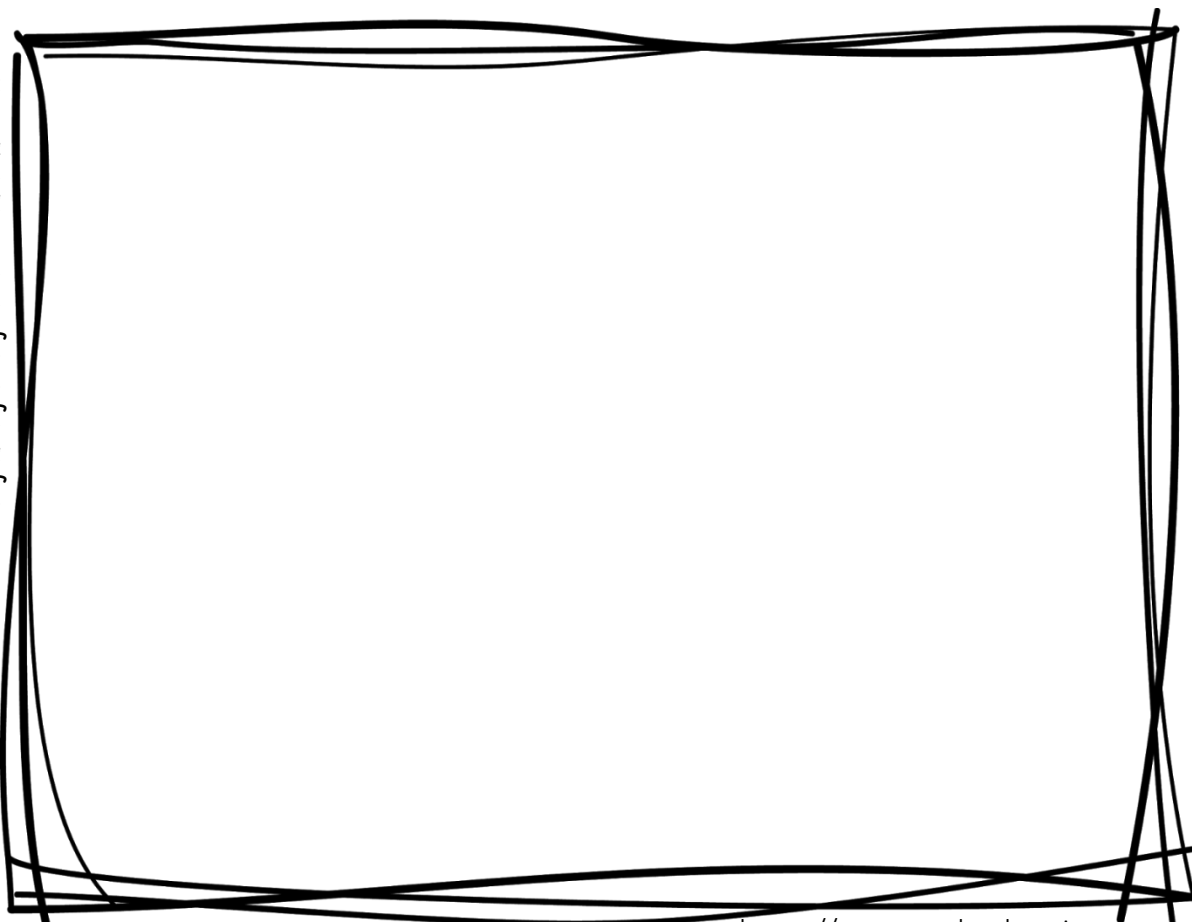


La leggenda dell'estate di San Martino

Disegna il gesto gentile di San Martino



<https://maestraglo.altervista.org>

La leggenda narra che Martino, figlio di un influente ufficiale dell'esercito romano, l'11 novembre uscì a cavallo dalla città di Amiens, nel nord della Francia.

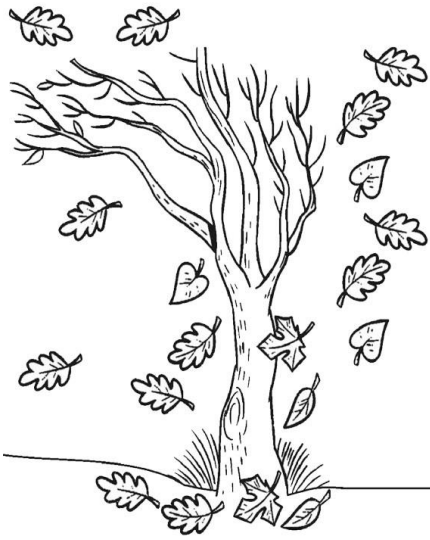
Fu sorpreso da una terribile bufera di neve, quindi pensò di cercare un riparo per sé e il suo destriero. In quel momento incontrò sulla strada un mendicante rattappito dal freddo e senza un indumento che lo proteggesse.

Martino non esitò un secondo: si tolse il suo pregiato mantello e, con un colpo di spada, lo divise a metà, poi ne offrì una parte al pover'uomo. Il mendicante non sapeva come ringraziarlo: i suoi occhi si riempirono di lacrime per la gratitudine.

Subito dopo quel gesto di generosità, si narra che la bufera si arrestò e un tiepido sole cominciò a splendere: la temperatura divenne così mite, da sembrare estate!

PROVERBI legati a San Martino

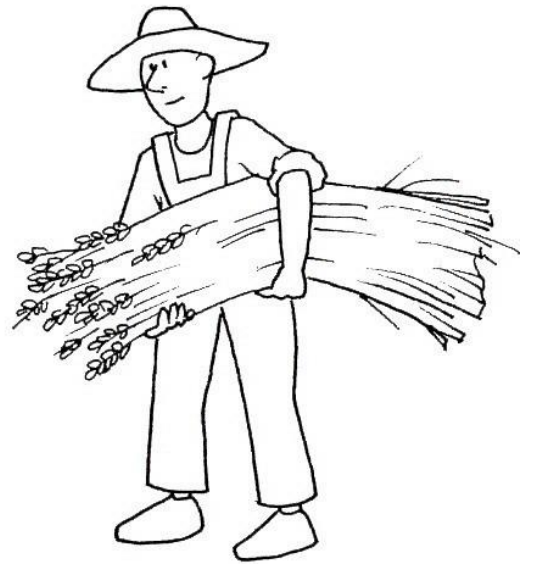
(1) L'estate di san Martino dura tre giorni e un pochino.



<https://maestraglo.altervista.org>

Secondo la leggenda, ogni anno, intorno all'11 novembre si verifica un'interruzione della morsa del freddo per tre giorni. Ecco perché un proverbio recita: "L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochino".

La meteorologia spiega questo miglioramento del tempo come un andamento tipico di questo mese: l'inverno è ormai alle porte, ma ancora possono esserci giornate caratterizzate da un tempo più mite.

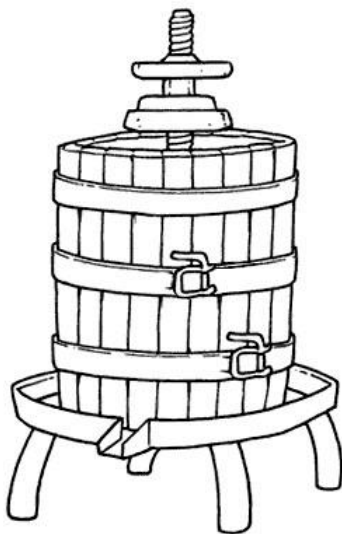


(2) Fare san Martino

Un tempo, in Italia settentrionale, l'11 novembre segnava il termine dell'anno lavorativo dei contadini.

Se il padrone del campo non avesse consentito al contadino e alla sua famiglia di rimanere anche per l'anno successivo, questi avrebbero dovuto traslocare alla ricerca di un altro campo e un altro alloggio.

Per questo "fare san Martino" è divenuto sinonimo di traslocare.



(3) A san Martino ogni mosto diventa vino

Alla scadenza dei contratti dei contadini si aprivano anche le botti per assaggiare il primo bicchiere di vino novello accompagnato a ricette speciali, alle castagne e ai dolci tipici del periodo.