

Lorenzo Bove

IL CIBO
in terra di Capitanata e nel Gargano
tra storia, popolo e territorio



“Tarranòve, pane, pemmedòre e arija bbònè”

[Nuova Edizione in versione eBook]

L  B
Self publishing

*A mia madre, Lucia, che mi ha “svezzato”
al gusto del cibo sano e genuino,
nel rigoroso rispetto delle tradizioni,
e alla cara Elvira, mia moglie,
che ha saputo ben reinterpretarne i valori,
continuando a deliziare il mio palato
con i suoi prelibati manicaretti.
L.B.*

*In copertina:
Panorama di Tarranòve (Poggio Imperiale) e pane e pomodoro tarnuèsè
Foto by Lorenzo Bove*



Lorenzo Bove

Scrittore, Blogger, Freelance, appassionato di Tradizioni e Storia Locale.

È nato a Poggio Imperiale (FG) e pur avendo lasciato la sua terra nativa per attuare i suoi progetti professionali e di vita, ha sempre mantenuto uno stretto legame con essa, valorizzandone peraltro il dialetto, i detti e i proverbi perché *“Lasciare che il tempo e l’incuria della gente permetta che le opere del passato, le gesta dei popoli antichi, gli usi e i costumi, le usanze e le tradizioni finiscano con l’essere a poco a poco coperti dalla polvere dell’oblio, fino a svanire inesorabilmente dalla mappa delle umane conoscenze,*

rappresenta davvero un crudele destino”.

Laureato in Giurisprudenza, Giurista d’Impresa in quiescenza, a Milano ha ricoperto, tra l’altro, il ruolo di Dirigente, Responsabile Legale del Nord Ovest Italia (Lombardia, Liguria, Piemonte e Valle d’Aosta) di RFI del Gruppo Ferrovie Italiane.

Il 27 dicembre 1987 è stato insignito dal Presidente della Repubblica Francesco Cossiga dell’onorificenza di Cavaliere al Merito della Repubblica.

Nel 2010 è stato premiato con la “Spiga d’argento Terra Nostra” *«conferita ad un personaggio che, nel campo dello spettacolo in tutte le sue forme, dell’arte, della cultura, del sociale e dello sport, si è particolarmente distinto contribuendo in modo significativo e determinante allo sviluppo civile, culturale, sociale ed economico di Poggio Imperiale».*

Dello stesso Autore:

◦ *E fu così che ... ? ... L'inestricabile "giallo" de Tarranòve*

LB Self Publishing, giugno 2025

◦ *U scijore de prezecocche - Dal manoscritto di Antonietta Chiaromonte,*

L B Self Publishing, marzo 2025

◦ *Tarranòve tra gli anni 40 e 60 del secolo scorso – Storie di guerra e di vita che continua,* Edizioni del Poggio, 2021

La stampa di questo libro per conto esclusivo

dell'autore è privata e riservata, con tiratura limitata e non commercializzabile.

◦ *Frammenti di antiche tradizioni e storia Popolare - "Ka quille m'è ditte mammà"* Commedia dialettale terranovese sceneggiata in 3 atti Edizioni Del Poggio, 2019

◦ *"IL CIBO in terra di Capitanata e nel Gargano tra storia, popolo e territorio – Tarranòve, pane e pemmedòre e arija bbòne".* Edizioni del Poggio, 2018

◦ *"Ddummànne a l'acquarúle se l'acqu'è fréscijche – Detti, motti, proverbi e modi di dire Tarnuise".* Edizioni del Poggio, 2008, Seconda edizione, ristampa luglio 2010

◦ **Presentazione** libro *"Terra, racconto, in storie e versi, dell'appartenenza"* di Nazario D'Amato, Edizioni del Poggio, 2016

◦ **Presentazione** libro *"Na zénne de Tarranòve"* di Alfonso Chiaromonte, Edizioni del Poggio, 2014

◦ **Articoli** inerenti tradizioni e storia locale, eventi, itinerari, viaggi, *Sito/Blog Pagine di Poggio "Come la penso io"* www.paginedipoggio.com dal 2008 e continua

(Oltre 330 articoli attualmente pubblicati)

◦ **Introduzione** Testo *"Condizioni Generali di Contratto, Istruzioni per l'uso, per gli appalti di opere, lavori e forniture in opera delle società del Gruppo F.S. CAFI* Ed. 2005

Articoli vari scritti in qualità di:

◦ **Collaboratore** Redazione Nord *Gazzetta Web News dall'Italia, dal Gargano & dall'Alto Tavoliere* (Edizioni del Poggio)

◦ **Collaboratore** *Pianeta Cultura - Rivista bimestrale del Sapere* (Edizioni del Poggio)

◦ **Coordinatore** (1999 – 2008) Pubblicazione

Professionale **"Legal news"**, notiziario giuridico-legislativo Direzione Legale RFI del Gruppo Ferrovie Italiane

PREMESSA

alla Nuova Edizione in versione eBook

Il giorno 10 dicembre 2025, durante la XX sessione del Comitato intergovernativo per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale tenutasi a Nuova Delhi, l'UNESCO ha ufficialmente iscritto il dossier *“La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale”* nella Lista rappresentativa del patrimonio immateriale dell'umanità.

La decisione segna un momento storico per l'Italia e per il riconoscimento globale della cultura alimentare come bene culturale fondamentale. È anche la prima volta che un'intera cucina viene iscritta come elemento del patrimonio immateriale, una pietra miliare che sottolinea l'importanza delle tradizioni culinarie nella formazione dell'identità collettiva¹.

E, tutto ciò, secondo il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella *“rafforza il prestigio italiano nel mondo”*; mentre per Giorgia Meloni, Presidente del Consiglio dei Ministri, rappresenta *“il nostro ambasciatore più formidabile”*.

Questa volta l'UNESCO non ha scelto una specialità in particolare, bensì (come si legge sui maggiori organi di stampa) una 'filosofia di vita' da tutelare: la cucina italiana intesa come 'modo di pensare il cibo e di stare a tavola', con tutte le varianti regionali.

Secondo il famoso cuoco e gastronomo italiano Massimo Bottura, *“la nostra cucina è l'unica al mondo. Infatti, non è solo un insieme di piatti o ricette, ma un rito d'amore, un linguaggio fatto di gesti, di profumi e sapori che tengono unito un Paese intero. Attorno a una tavola apparecchiata l'Italia si riconosce:*

¹ Stralci da *“La Cucina Italiana”*

<https://www.lacucinaitaliana.it/article/cucina-italiana-patrimonio-immateriale-unesco/>

li si condividono i sogni, si litiga e si fa pace, si tramandano memorie”².

*La cucina italiana
patrimonio culturale immateriale dell’umanità*



Foto di repertorio da Internet

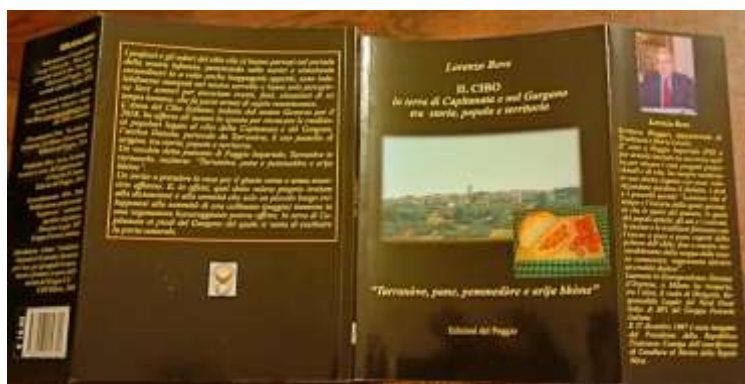
<https://viaggi.corriere.it/news/cucina-italiana-patrimonio>

Nell’esprimere il mio personale compiacimento per il prestigioso traguardo raggiunto al riguardo dal *nostro amato bel Paese*, non posso esimermi dal volgere lo sguardo a ritroso nel tempo fino al 2018, allorché procedevo alla pubblicazione del libro *“IL CIBO in terra di Capitanata e nel Gargano tra storia, popolo e territorio – Tarranòve, pane, pemmedore e arija bbòne”*, Edizioni del Poggio, finito di stampare nel mese di agosto del 2018, ispirato dalla semplice ragione per cui – come riportavo nella Prefazione alla pagina 17 – allora come oggi *“sono convinto che anche il cibo rappresenti un elemento di correlazione tra individuo e territorio, generando quei profumi e sapori con il potere e la magia di riportarti indietro nel tempo e nello spazio, legandoti senza margini di errore a un luogo e che parla della tua parte interiore e ti ricorda, quando ne hai bisogno, da dove vieni”*. E, ancora, alla pag.20: *“A mio modesto*

² Stralci dal giornale “la Repubblica” di giovedì 11 dicembre 2025

parere, il cibo è un solenne atto di amore. Questo vale sia per chi lo offre e sia per chi lo riceve; ma anche per chi lo prepara, per chi lo produce e così via ... all'infinito!"

Sicuramente, in proposito, non ritengo di essere stato un *profeta* - ci mancherebbe altro – non possiedo il *dono* della *preveggenza*, ovvero quella “*capacità di prevedere eventi futuri e trarre da questa previsione consiglio di dirigere il comportamento proprio o altrui*”³, tuttavia, in verità, l’occasione dell’Anno del Cibo Italiano, indetto dal nostro Governo per il 2018, mi offrì lo spunto per rievocare giustappunto le tradizioni popolari legate al cibo della Capitanata e del Gargano, partendo da *Tarranòve* (Poggio Imperiale), il mio paesello di origine, tra storia, popolo e territorio; un lavoro sul quale peraltro stavo lavorando già da qualche anno, raccogliendo materiale, foto, documentazione e testimonianze *dal vivo*.



Copertina del libro con alette dispiegate

³ Treccani, enciclopedia e vocabolario on line

La presentazione del libro si è tenuta a Poggio Imperiale, sabato 4 agosto 2018, nell'insolito scenario dei giardinetti pubblici della locale via Attilio Lombardi, all'epoca ancora funzionanti, allestiti opportunamente per l'occasione; una serata all'insegna della cultura, condotta magistralmente ed impreziosita dagli interventi dei relatori presenti, tra musiche e canti della tradizione popolare.

Le interessanti testimonianze di un *vecchio fornaio terranovese*, Nicola Bonante, detto *Necole Pastulle*, deceduto qualche tempo dopo, hanno poi fatto varcare con la mente, ai convenuti, i limiti del tempo, con un salto a ritroso nel passato del borgo di Poggio Imperiale.

E la Compagnia Teatrale Terranovese, infine, con la sua consueta bravura, si è esibita in una farsa dialettale, dal titolo "*Dind'a 'na cas 'a tarnuèse*", scritta pure questa dal sottoscritto, riscuotendo scroscianti applausi da parte del pubblico presente, intervenuto numeroso all'evento.

La serata si è conclusa infine con la degustazione di *pane e pomodoro terranovese e vino locale* ... in tema con il contenuto del libro.

Logo GARGANO MARMI 2018 Poggio Imperiale (FCI)

Logo AVIS Poggio Imperiale

Logo Poggio Imperiale

Invitato alla presentazione:
del nuovo libro di Lorenzo Bove
Il CIBO in terra di Capitanata e nel Gargano
Tra storia, popolo e territorio.
Zucchine, pane e pomodoro e altri storie

Presso il Centro Polivalente
Corso Vittorio Veneto, 50 a Poggio Imperiale -
Sabato 4 agosto 2018 alle ore 20,00

INCHIESTA
MILANO P. Botta
Dante 2017/2018/19 P. Botta
Alessandro Brevetti
Di cultura, storia e tradizioni del Gargano
Programma Teatrale

RECENZIA
Lorenzo Bove
di cultura

STORIA
Silvia Mariani
Lombardi 2017/2018/19
Storia del Gargano
NICOLA BONANTE
"vecchio fornaio" di un "vecchio terranovese"

CONDIRETTORE
Sylberia Palmieri
Autrice

Il vostro sarà arricchito da musica e canti della tradizione popolare e tanta distillati

Tutta la cittadinanza è invitata

Locandina dell'evento

Foto di repertorio della serata













La Compagnia Teatrale durante la recitazione della "Farsa"



La degustazione di 'pane e pomodoro'

Ebbene, a distanza di sette anni dal 2018, (alla veneranda età di 80 anni), ho inteso ora riproporre il testo del libro anche *in versione digitale*, al fine di consentire a chiunque di poter accedere gratuitamente alla sua lettura, consultando il mio Sito/Blog

www.paginedipoggio.com,
alla pagina **eBook** (Scarica, sfoglia e leggi)

Lorenzo Bove

Addì 15 del mese di dicembre 2025

Segue il testo del libro
“Il Cibo in terra di Capitanata e nel Gargano, tra storia, popolo e territorio – Tarranòve, pane, pemmedòre e arija bbòne”
in versione eBook



PREFAZIONE

Il cibo in terra di Capitanata e nel Gargano, l'antica Daunia, con uno *sguardo prospettico* alla storia, al territorio e al popolo, *narrato* in occasione dell' "*Anno del Cibo Italiano*"¹, il 2018, vuole essere un *atto di amore* per la mia terra, prendendo le mosse da Poggio Imperiale (*Tarranòve* in vernacolo), il paesello dell'Alto Tavoliere che mi ha dato i natali settantatre anni orsono e con il quale ho mantenuto stretti legami, pur avendolo lasciato per attuare i miei progetti professionali e di vita, alla volta del Nord Italia.

Perché sono convinto che anche il cibo rappresenti un elemento di *correlazione* tra individuo e territorio, generando quei profumi e sapori con il potere e la magia di riportarti indietro nel tempo e nello spazio, legandoti senza margini di errore a un luogo e che parla della tua parte interiore e ti ricorda, quando ne hai bisogno, da dove vieni. Per il cibo e l'agroalimentare italiani, il 2018 rappresenta un anno particolarmente importante: dodici mesi per sostenere la validità e la competitività delle nostre risorse, che ci consentono di tenere alto il buon nome dell'Italia nel mondo e che costituiscono motivo di orgoglio nazionale. Tante le manifestazioni, iniziative, momenti legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica italiana.

Ma, al di là dell'evento formale e del suo livello di riferimento su scala mondiale, ritengo - personalmente - che l'anno del cibo italiano debba stimolare un po', ciascuno di noi, a venir fuori dagli *stereotipi* della *culinaria modaiola e globalizzante*, che ha purtroppo invaso anche le nostre tavole, riscoprendo invece i sapori e gli odori della nostra buona e sana cucina tradizionale, sebbene con qualche tocco di quella inevitabile *rivisitazione* che gli attuali stili di vita, per alcuni versi, ci impongono.

E, questo, anche nel nostro piccolo, senza bisogno di eclatanti manifestazioni di massa, il più delle volte ispirate da esigenze di

¹ L'annuncio è stato ufficialmente dato, negli ultimi giorni dello scorso 2017, dai due ministri del Governo Gentiloni, Maurizio Martina delle Politiche Agricole e Dario Franceschini della Cultura, con la formalizzazione del logo specifico dell'evento.

autoreferenzialità, piuttosto che da logiche di buon senso, riportando sulle nostre tavole cibo sano e genuino italiano e soprattutto locale.

Un vecchio detto paesano di *Tarranòve*, recitava: “*Tarranòve, pane e pemmedòre e arija bbòne*”².

Un invito a prendere le cose per il giusto verso e senza eccessivo affanno. E, in effetti, l’antico detto voleva proprio invitare alla distensione e alla serenità che solo un piccolo borgo sviluppatosi alla sommità di una collinetta (*poggio*) immersa in una vegetazione lussureggiante poteva offrire.

Una collinetta dalla quale si riesce, da una parte, a scrutare il mare con le isole Tremiti in lontananza e il promontorio del Gargano, del quale si vanta di costituire la porta naturale e, dall’altra, il subappennino Dauno fino alle montagne del vicino Molise.

Aria buona e cibi semplici e genuini rappresentati da una fetta di pane pugliese, frutto del grano coltivato in quelle floride campagne, accompagnata dai rossi e squisiti pomodori locali conditi con un olio extravergine di oliva paesano la cui fragranza non ha eguali.

Ed è in questa ottica che è sorta in me l’idea di raccogliere, in un libro, episodi, storie, racconti, avvenimenti, ove il tema di fondo è rappresentato prevalentemente dal cibo della tradizione della terra di Capitanata e del Gargano, alla scoperta di remote usanze, riti arcaici e piatti della cucina tradizionale, alcuni dei quali ancora oggi particolarmente apprezzati, seppure - come si diceva prima - con qualche lieve intervento di *rivisitazione*, ma senza tuttavia snaturare la sostanza.

L’ *esplorazione* delle tradizioni legate al cibo della nostra terra, di cui questo libro si prefigge di parlare, prende quindi le mosse dal piccolo borgo di *Tarranòve*, per la semplice ragione che lì sono nato, parlo il suo dialetto e conosco più da vicino usi, costumi, storia e tradizioni locali, anche sulla base di preziose informazioni raccolte negli anni dalla viva voce di persone del paese e della zona, alcune delle quali ora non ci sono più.

² Lorenzo Bove, “Ddummanne a l’acquare se l’acqu’è frèscijche – Detti, motti, proverbi e modi di dire Tarnuise”, Edizioni del Poggio, 2008, seconda edizione luglio 2010, pagg. 121 - 122

Il nostro cibo, sebbene con qualche variante che ne contraddistingue la specifica provenienza, dovuta a una serie di fattori di natura ambientale, sociale e storica, può, ragionevolmente, essere considerato *patrimonio* diffuso non solo nel territorio della Capitanata e del Gargano, che rappresenta in questo contesto il nostro *perimetro di osservazione*, ma anche in buona parte della Regione Puglia e forse un po' anche della Basilicata, senza escludere con questo che, in certune parti del territorio, sia possibile ritrovare cibi o piatti esclusivi, legati a tradizioni e gusti particolari, che ne caratterizzano l'originalità. Andremo quindi a scoprire anche queste peculiarità soprattutto in alcune zone del Gargano, ma pure in alcuni borghi del subappennino Dauno, attraverso un viaggio *virtuale* che ci consentirà di scoprire da vicino il cibo e i piatti del passato con le possibili connessioni col presente.

Un modo *intrigante* di *curiosare* in casa nostra innanzitutto, ma un po' anche in quelle degli altri, per cercare di scoprire cosa e come mangiavano i nostri nonni, provando magari anche ad andare un po' più in là nel tempo e nello spazio.

L'intento è quello di offrire al lettore curiosi e interessanti spunti per fare un piacevole salto a ritroso nel passato, che si perde ormai nella notte dei tempi, ma che, paradossalmente, come d'incanto appare così vicino per via di quei delicati messaggi di amore, pace, serenità che riesce ancora a trasmetterci, oggi più che mai, in una "*società liquida, dove i confini e i riferimenti sociali si perdono e i poteri si allontanano dal controllo delle persone. Occorre un forte investimento di umanità e di passione etica*"³, con particolare riguardo verso le nuove generazioni, facendo leva sulle nostre

³ "Società liquida", neologismo 2008, concezione sociologica che considera l'esperienza individuale e le relazioni sociali segnate da caratteristiche e strutture che si vanno decomponendo e ricomponendo rapidamente, in modo vacillante e incerto, fluido e volatile www.treccani.it Una società «liquida» (secondo l'immagine felice – e fortunata – di Zygmunt Bauman). Dove i confini e i riferimenti sociali si perdono. I poteri si allontanano dal controllo delle persone. (Ilvo Diamanti, *Repubblica*, 4 giugno 2006, p. 1, Prima pagina) . Questa avvincente avventura richiede forte investimento di «umanità» e di «passione etica». http://www.treccani.it/vocabolario/societa-liquida_%28Neologismi%29/

tradizioni consolidate e forse anche un po' sulle nostre origini giudaico-cristiane.

E' la forza delle nostre radici che ci consente di dialogare con il resto del mondo. E anche il cibo può fare la sua parte.

A mio modesto parere, il cibo è un solenne atto di amore.

Questo vale indiscutibilmente sia per chi lo offre e sia per chi lo riceve; ma anche per chi lo prepara, per chi lo produce e così via ... all'infinito!

Lorenzo Bove

Breve guida alla lettura dei termini Tarnuise

Rispetto al dialetto parlato, quello scritto ha bisogno dell'aggiunta della vocale "e" alla fine di ciascuna sillaba e a fine parola per evitare che la presenza di una serie di consonanti contigue finisca col rendere i termini indecifrabili, con l'avvertenza che detta vocale, se non accentata, deve rimanere sempre muta.

Il termine dialettale "Pròch" (Pesca) sarebbe, ad esempio, di difficile lettura senza l'aggiunta della vocale "e" alla fine della sillaba "Pr(e)" e a fine della parola. Quindi si scriverà "Précòche" ma si leggerà Pr(e)còch(e) omettendo di pronunciare le due "e" perché non accentate.

"Pettenesse" (Pettine) si leggerà invece "P(e)tt(e)nèss(e)" dando in questo caso il necessario risalto alla "è" accentata.

Altra peculiarità delle parole *tarnuise* attiene alla rappresentazione grafica di alcuni specifici suoni.

Sommariamente se ne cita qui di seguito solo qualcuno dei più significativi:

<< **chije** >>

da pronunciarsi come "occhio"

Esempi:

"Manòchije"(covone) => altrimenti *manocchi(e)* si leggerebbe *manocchi*.

"Cocchije" (coppia) => altrimenti *cocchi(e)* si leggerebbe *cocchi*;

"Secchijettèlle" (brocchetta in alluminio) => altrimenti *s(e)cchi(e)ttèll(e)* si leggerebbe *skittèll*;

"Recchijettèlle" (orecchiette) => altrimenti *r(e)cchi(e)tèlle* si leggerebbe *rechitèll*, ecc.

<< **gije** >>

da pronunciarsi come "aglio"

Esempi:

"Buttiglje" (bottiglia) => altrimenti *buttigli(e)* si leggerebbe *buttigli*;

"Figlje" (figlio/figlia) => altrimenti *figli(e)* si leggerebbe *figli*, ecc.

<< **scij** >>

da pronunciarsi come "uscio"

Esempi:

"Frescijke" (fresca) => altrimenti *fresch(e)* si leggerebbe *fresk*;

"Uscijcà" (bruciare: da bruciori, infiammazioni, ecc.) => altrimenti *uschà* si leggerebbe *uskà*);

e, così anche

"Scijchife" (spicchio) => altrimenti *schife* si leggerebbe *skif*;

"Scijchitte" (solo/solamente) => altrimenti *schitt(e)* si leggerebbe *skitt*;

e, infine,

"Scijcantà" (spaventare) => altrimenti *schantà* si leggerebbe *skantà*.

<< **ka, ke, k'u, k'a, k'i, k'nu, k'na e kè** >>

"ka" => che;

"ke" => con; "k'u" => con il, lo; "k'a" => con la; "k'i" => con i, gli, le;

"k'nu" => con uno; "k'na" => con una;

"kè" => cosa (es.: *E kè te màgne* (e...(vedi)...cosa mangi!).

I

**IL CIBO
IN TERRA DI CAPITANATA E NEL GARGANO
TRA STORIA, POPOLO E TERRITORIO**

1. Storia, popolo e territorio

Mare, monti, pianura, foresta, santuari, castelli, siti storici e archeologici ... ed altro ancora!

Sembra lo *spot* pubblicitario di un'agenzia di viaggi che voglia promuovere una serie di *pacchetti* turistici per tutti i gusti, lasciando libera scelta al cliente, a seconda delle preferenze.

Ma non è così, nel nostro *pacchetto* c'è proprio tutto quello che viene descritto, in un'unica soluzione, tutto in una volta.

Si tratta di un angolo della Terra dove mare, monti, pianura, foresta, santuari, castelli, siti storici e archeologici ... ed altro ancora, si concentrano e sono tra loro raggiungibili nel giro di poche decine di chilometri.



Vedute di Vieste⁴

La terra di Capitanata⁵ e il Gargano⁶, l'antica Daunia⁷, *disegnano* un tutt'uno di organico con la natura che qui regna sovrana.

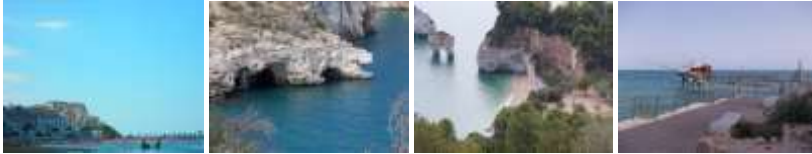
⁴ La "Chianca Amara", nella foto centrale, è un monumento commemorativo a ricordo dell'eccidio perpetrato dai Turchi contro la popolazione di Vieste nel 1618. La lapide riporta:

"Vieste dopo l'esser stata sette giorni assediata da Draguth con settanta Galere dell'Armata del Turco, fu ultimamente, non potendosi più difendere, saccheggiata, presa, e abbruggiata con preda notabile di Cittadini, e ricchezze e con perdita di sette milia anime tra presi, e morti; e fu questa notabilissima ruina pianta per tutta Italia. E. Bacco, Il Regno di Napoli, 1618 Chianca Amara fu questa pietra cui si consumò l'eccidio. L'A.A.S.T. Vieste pose nel 1990".

⁵ L'origine del nome, Capitanata, risale probabilmente all'epoca della dominazione bizantina, col significato di territorio amministrato da quei funzionari del governo bizantino che ebbero il nome di "Catapani".

⁶ Il Gargano, noto anche come "Sperone d'Italia", è una subregione dell'Italia che coincide con l'omonimo promontorio montuoso che si estende nella parte settentrionale della Puglia e corrisponde alla parte orientale della Provincia di

Da un lato la costa con insenature e grotte spettacolari, spiagge dorate e mare cristallino, dall'altro il verde e i boschi del Parco Nazionale del Gargano e la Foresta Umbra. Sul litorale, singolari manufatti di legno, che sembrano sospesi sull'acqua: sono i "trabucchi", antichi sistemi di pesca, oggi trasformati per lo più in ristoranti sul mare.



Rodi Garganico, la costa garganica, un trabucco

All'orizzonte le Isole Tremiti, cinque chilometri quadrati di meraviglie e fondali multicolori per immersioni indimenticabili. Dalla verde San Domino a San Nicola fino a Pianosa e la Riserva marina integrale. Le incantevoli Grotte Marine delle Tremiti, di Vieste e del Gargano in genere che, per la loro bellezza e la loro forma, hanno ispirato i vecchi pescatori con i nomi più singolari e curiosi.

Il Gargano e la Capitanata hanno molto da raccontare: un lungo viaggio ricco di storia e tradizioni nel cuore di borghi impreziositi da maestose cattedrali e piccole botteghe artigiane.



*Il Tavoliere delle
Puglie e il suo grano*

Il rigoglioso Tavoliere delle Puglie⁸ con le sue coltivazioni di frumento e pomodoro oltre agli

Foggia. È interamente circondato dal mare Adriatico, tranne ad ovest dove confina con il Tavoliere delle Puglie.

⁷ La Daunia, è un distretto geografico della Puglia settentrionale corrispondente approssimativamente all'attuale provincia di Foggia e parte del territorio della nuova provincia BAT (Barletta-Andria-Trani). Comprende l'intero Tavoliere delle Puglie, il Gargano, il Subappennino Dauno, confinando con il Sannio all'altezza del bacino del Fortore, mentre la valle del Cervaro è condivisa con l'Irpinia. Anticamente, insieme alla Peucezia e alla Messapia, costituiva la Japigia o Apulia.
<https://it.wikipedia.org/wiki/Daunia>

⁸“Fin dai tempi dell'Impero Romano la Puglia è sempre stata la patria del frumento e dei cereali, per diventare nel secolo scorso quella del pane e della pasta. Merito

oliveti e vigneti che consentono la produzione di oli e vini pregiati. Solo per citare alcune delle *località vocate*: San Severo, Torremaggiore, San Paolo Civitate, Lucera, Troia, insieme a tante altre non meno significative.

Uno scenario indefinibile viene offerto dal Subappennino Dauno, che occupa la parte occidentale della provincia di Foggia e corre lungo il confine della Puglia con il Molise e la Campania, fatto di dolci paesaggi di collina che si contrappongono a rigogliose foreste di querce e di faggi, con la presenza di centri ricchi di storia e con la quiete delle antiche atmosfere paesane.

Nel Gargano la devozione affonda le radici nei luoghi di Padre Pio a San Giovanni Rotondo e nel Santuario di San Michele a Monte Sant'Angelo, Patrimonio dell'Umanità riconosciuto dall'Unesco.



Tomba di Padre Pio



Santuario di San Michele Arcangelo

Nelle vicinanze, l'antica Abbazia di Santa Maria di Pulsano, il complesso monastico e i suoi eremi.



Monte Sant'Angelo e l'Eremo di Pulsano



E, poi, boschi rigogliosi che si alternano a frutteti profumati e in tavola i sapori di una gastronomia autentica e ricette genuine.

dell'estensione della sua pianura, il Tavoliere delle Puglie, la seconda più grande d'Italia dopo quella Padana". Da Internet:

<http://www.piattoforte.it/blog-dautore/sottopiatto/pagina-di-dettaglio/post/grani-pani-e-paste-dalla-puglia.html>

A Margherita di Savoia, le Saline più grandi d'Europa, conosciute già dal III sec. a. C. per le loro proprietà terapeutiche, e le famose Terme, un centro d' avanguardia che dispone delle attrezzature medico-sanitarie più moderne per trarre il massimo beneficio dalle preziose *materie prime* offerte dalle Saline.

Ma l'intero territorio della Capitanata e del Gargano è costellato anche di castelli da poter ancora ammirare nella loro maestosità:

- Castello di Monte Sant'Angelo (Monte Sant'Angelo);
- Fortezza Sveva Angioina (Lucera);
- Castello di Bovino (Bovino);
- Castello Imperiale (Sant'Agata di Puglia);
- Castello Normanno - Svevo (Deliceto);
- Castello Svevo (Vieste);
- Castello di Serracapriola (Serracapriola);
- Castello d'Aquino (Rocchetta Sant'Antonio).

E di tante incantevoli cattedrali, che connotano il forte attaccamento del popolo, nei secoli, al proprio credo religioso:

- Cattedrale di Foggia (Foggia);
- Cattedrale di Troia (Troia);
- Basilica cattedrale di Maria Assunta (Lucera);
- Santuario di San Matteo (San Marco in Lamis);
- Cattedrale di Santa Maria Assunta (Vieste);
- Chiesa delle Croci (Foggia);
- Chiesa di Santa Maria (Tremiti);
- Santuario della Madonna del Soccorso (San Severo);
- Cattedrale di Santa Maria Assunta (San Severo);
- Basilica Concattedrale di Santa Maria Assunta (Bovino);
- Chiesa di San Nicola di Mira (Rodi Garganico);
- Chiesa del Purgatorio (Vico del Gargano);
- Basilica di Santa Maria Maggiore di Siponto (Manfredonia).



Basilica di Santa Maria Maggiore di Siponto

E tante aree archeologiche e preistoriche:

- Accadia, ruderi di antichi edifici romani. Importante la “Taverna di Rotato”;
- Foggia, Arpi-Nova (Villaggio rurale sulla via che da Foggia conduce a S. Marco in Lamis). Gli scavi hanno portato alla luce fondazioni di edifici di epoca ellenistica-romana e pregevoli pavimenti a mosaico. Il ricco materiale ricavato dalle tombe, vasi apuli ecc., è conservato nei musei archeologici di Foggia e Taranto;
- Ischitella, nelle vicinanze del casello ferroviario è stato scavato e rinvenuto nel 1953 uno stabilimento termale romano, adattato in età tarda a sepolcreto. Da questa zona provengono i resti archeologici dell'antica Uria;
- Lucera, l'antica città occupava il sito dell'attuale Lucera. Interessante è l'anfiteatro del I secolo a.C. con intorno resti di tombe e case della stessa epoca;
- Mattinata, dalle pendici del vicino Monte Saraceno è venuta alla luce una necropoli, scavata nel 1959, che ha dato abbondanti reperti archeologici tra cui, bronzi, vasi dauni, sculture ecc. Buona parte di questo materiale è custodito nel Museo Nazionale di Taranto;
- Manfredonia, in località Masseria Coppa levigata, è stato rinvenuto un importante villaggio eneolitico e in località Fontanarosa sono venuti alla luce numerosi reperti provenienti da una necropoli indigena di età ellenistica e raccolti nel Museo di Manfredonia, tra cui singolarissime stele incise;
- Ordona, resti delle mura perimetrali della città di epoca romana. Fuori le mura un anfiteatro romano;
- Vieste, nella zona di Merino vi sono gli scavi che hanno messo in luce l'antica città, con reperti greco-romani-cristiani; nella vicina grotta dei Saraceni vi sono le catacombe di Merino.

Musei a Foggia e Manfredonia, ma anche tanti altri disseminati sul territorio, tra i quali interessante è il MAT (Museo dell'Alto Tavoliere) di San Severo.

Un territorio, dunque, ricco di storia e di tradizioni, a partire dai grandi centri fino ai piccoli borghi ove queste ultime riescono forse a sopravvivere meglio.

E il nostro approccio con le tradizioni legate al cibo della terra di Capitanata e del Gargano, l'antica Daunia, di cui si parlerà più avanti, prende le mosse proprio da un uno di essi, *Tarranòve*, un paesino con meno di tremila abitanti situato su di una collina a pochi chilometri da Lago di Lesina, ai piedi del Gargano, di cui costituisce la porta naturale, il quale può, verosimilmente, ben rappresentare uno *spaccato* della tradizione culinaria dell'intero territorio, sebbene con

sfumature, cadenze, inflessioni e accenti diversi, che indubitabilmente caratterizzano non solo il linguaggio delle persone ma anche aspetti, cibi e piatti locali.



Tarranòve

Tarranòve, così definito un tempo il borgo di Poggio Imperiale, si colloca nel territorio dell'Alto Tavoliere delle Puglie, in terra di Capitanata, e rappresenta, per via delle sue origini, un punto di incontro e di aggregazione tra popolazioni provenienti da località diverse, portatrici di tradizioni

differenti tra loro, che si erano colà trasferite per *popolare* il nuovo insediamento *rurale* fondato dal Principe Placido Imperiale, oltre duecentocinquanta anni orsono.



Tarranòve (Poggio Imperiale)

Sullo sfondo Lesina e il suo Lago, Lesina Marina e, in lontananza, le Isole Tremiti

In particolare, le origini di questo piccolo paese sono strettamente connesse a quelle della vicina Lesina dalla quale si è successivamente *emancipato*, assumendo autonoma connotazione. Ma, più in generale, la sua *genesì* va ricercata nell'ambito della storia del territorio ove esso sorge e cioè nell'antica Daunia.

La presenza dell'uomo sulla fascia superiore del Gargano risale alla Preistoria con insediamenti prevalenti a Lesina, Poggio Imperiale, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Vico Garganico, San Marco in Lamis; ma anche in quella meridionale a Rignano Garganico, San Marco in Lamis, San Giovanni Rotondo, Monte Sant'Angelo, Manfredonia e Mattinata, oltre che nelle vicine Isole Tremiti.

L'uomo primitivo qui trovò l'habitat ideale: clima mite, sorgenti di acqua potabile, terreno fertile con abbondanza di frutta e con ricchezza di selvaggina stanziale e migratoria e, lungo la costa, innumerevoli insenature con ricca varietà di pesci.



Nel territorio di Poggio Imperiale e della contigua Apricena sono presenti oggi molte cave di pietra

Una cava di pietra della “Gargano Marmi” S.r.l.⁹ ubicata in prossimità della vecchia stazione ferroviaria di Poggio Imperiale

La pietra di Apricena, insieme a quella di Poggio Imperiale, oltre ad essere impiegata come materiale da costruzione in Italia, viene esportata anche all'estero, principalmente in Germania, Giappone e

⁹ La “Gargano Marmi” S.r.l. ha sede legale nel comune di Apricena.

Si occupa della estrazione di blocchi di pietra; essi possono suddividersi in due tipi:

- blocchi squadrati: hanno caratteristiche dimensionali varie ma con forma parrallelepipedica regolare; materiale disponibile: serpeggiante Silvabella II, inoltre serpeggiante H 28, H 200, H 90 e altri;
- blocchi informi; sono prodotti con caratteristiche dimensionali e geometriche irregolari.

<https://it.linkedin.com/in/gargano-marmi-srl-270626101>

Cina; ultimamente è stata utilizzata in grande quantità nella realizzazione della nuova Chiesa di San Padre Pio a San Giovanni Rotondo. Anche a Poggio Imperiale ha trovato recente impiego nel *restyling* del suo *corso principale*¹⁰.

Ed è proprio in una di queste cave di pietra, quella di Pirro Nord per la precisione, che sono stati rinvenuti reperti preistorici risalenti ad un milione e cinquecentomila anni fa. Si tratta di ossa appartenenti a grossi mammiferi estinti, come la tigre dai denti a sciabola, il bisonte, il mammoth e l'elefante, oltre a manufatti litici in selce, tra cui alcune schegge probabilmente utilizzate per il trattamento delle carcasse animali, che consentono di testimoniare come l'uomo si fosse già diffuso in Europa in un intervallo temporale fra 1,3 e 1,7 milioni di anni fa e come egli fosse già in possesso di un comportamento tecnologico complesso, finalizzato essenzialmente alla produzione di schegge per il trattamento delle carcasse animali e la lavorazione del legno.

Nel corso dei millenni, l'area è stata poi interessata dalle dominazioni dei Greci e dei Romani, dei Goti e dei Longobardi, dei Bizantini e dei Normanni, degli Spagnoli e dei Francesi. Di Lesina, nello specifico, si sa che l'origine del suo nome risale all'epoca romana, quando il comune veniva denominato "Alexina".

Si presume che molti ruderi dell'antica Alexina siano oggi sommersi nel lago e, probabilmente, in passato, l'area cittadina doveva giungere fino all'isolotto di san Clemente.

Con il passare dei secoli, Lesina ha subito periodi di decadenza, principalmente a causa dell'innalzamento del livello del mare, terremoti e maremoti.

¹⁰ Le pietre estratte dal bacino marmifero di Apricena, Lesina e Poggio Imperiale hanno trovato largo impiego anche nell'edilizia locale. In particolare, a Poggio Imperiale, nel 2010, si è provveduto alla completa ripavimentazione dei marciapiedi del Corso Vittorio Veneto, conosciuto come "*il viale*", utilizzando la pietra proveniente dalle cave del suddetto bacino. Nella nuova pavimentazione sono presenti otto ovali in pietra, abbracciati da blocchi di marmo che costituiscono delle panchine ad uso pubblico e, ogni ovale, è realizzato con una varietà diversa di pietra locale, riportante le indicazioni riguardanti la loro tipologia e poesie di artisti locali.

Nel Medioevo il territorio di Lesina faceva invece parte del Ducato di Benevento, possedimento dei Longobardi, rappresentando la più importante delle sue 34 contee.

Nel 1269, sotto la dinastia Angioina, per donazione di Carlo I e Carlo II d'Angiò, a suo figlio primogenito, fu devoluto l'intero contado di Lesina alla Regia Curia e durò così sotto il Regno dei Durazzo fino a che Margherita, vedova di Carlo III, ricevette in dono la laguna dal figlio Ladislao Jagellone che allora era Re di Napoli.

Con rogito del 6 novembre 1411, la Regina Margherita, la donava, a sua volta, all'Orfanotrofio della Casa Santa dell'Annunziata "Ave Gratia Plena" di Napoli la cui gestione era di competenza del Banco "Ave Gratia Plena".

Quest'ultimo fallì nel 1717 a causa dei continui prelievi fatti da Re Filippo IV durante le guerre e per le truffe subite dai suoi agenti.

Nel 1751, il Feudo A.G.P. (Ave Gratia Plena) che comprendeva Lesina, l'omonimo lago, vasti terreni ed altri beni, veniva acquistato (all'asta) da Placido Imperiale, Principe di Sant'Angelo dei Lombardi, il quale, abbracciando le idee illuministe del tempo, diede inizio ad un grande esperimento di colonizzazione, offrendo gratuita ospitalità a numerose famiglie italiane e straniere.

Nel 1759 dispose di disboscare una collina denominata Coppa Montorio, situata tra Apricena e Lesina per insediarvi una grande masseria dotata di una serie di piccole ma comode abitazioni a schiera, ognuna munita di caminetto; di uno stallone per gli animali ed un riparo per gli attrezzi agricoli ad uso collettivo; una chiesa rurale dedicata a san Placido Martire ed una palazzina per l'amministratore. Per l'epoca, a quanto è dato sapere, davvero una moderna azienda agricola.

E tante furono le famiglie che si trasferirono colà, provenienti da località diverse come la Campania, la Basilicata, la Calabria oltre che da altri paesi della stessa Puglia; vi trovò sistemazione perfino una colonia giunta dall'Albania.

Stava nascendo una nuova comunità. Dapprima villaggio dipendente da Lesina – individuato dai documenti ufficiali del tempo come "*Casale di Poggio Imperiale*" – il 18 gennaio 1816

Poggio Imperiale fu elevato a Comune autonomo. In tale anno contava ben 794 abitanti contro i 1099 della più antica Lesina.

Nel 1886, in occasione del centenario della morte del Principe Placido Imperiale, fu eretto un busto nella piazza del paese a lui dedicata, realizzato dallo scultore genovese Demetrio Paernio e donato al Comune da Domenico e Cesare Imperiale, nipoti del fondatore¹¹.

Una certa *influenza napoletana* ha interessato comunque tutto il territorio, non foss'altro che per l'appartenenza della Puglia al Regno di Napoli, anche attraverso le frequentazioni dei suoi abitanti a Napoli per motivi burocratici, commerciali, di studi e quant'altro.

¹¹ Le brevi notizie sull'origine di Poggio Imperiale riportate nel presente libro, che rappresentano la sintesi delle informazioni attinte da siti internet e testi che trattano in particolare della specifica materia, non intendono assumere in alcun modo valore storico e scientifico. Per approfondire la storia delle origini di Poggio Imperiale, si rimanda alla lettura dei libri pubblicati da:

- Alfonso De Palma, Poggio Imperiale, Noterelle paesane, Foggia 1984;

- Giovanni Saitto:

Poggio Imperiale, Cento anni della sua Storia: dalle origini all'unità d'Italia, Foggia 1993;

Poggio Imperiale, Storia, usi e costumi di un paese della Capitanata, Foggia 1997;

La rivoluzione agraria di Placido Imperiale e la fondazione di Poggio Imperiale, Natan Edizioni, 2012;

- Alfonso Chiaromonte:

Da Fattoria a Poggio Imperiale, Lucera 1997, II ed. 2011;

Poggio Imperiali note di storia sociale e religiosa, 1999;

La Capitanata tra ottocento e novecento, 2002;

Lesina e il suo lago, 2003;

Dalla Foce del Fortore a Torre Mileto, 2004;

San Placido Martire patrono di Poggio Imperiale, 2008;

La via dei Santuari – via Sacra Longobardorum, 2005, II ed. 2011;

TARRANOVE, un ritorno alle nostre radici, 2006;

Dizionario del dialetto di Poggio Imperiale, U TARNUESE, 2007, II ed. 2013;

Le tradizioni popolari tra sacro e profano, 2011, II ed. 2013

Settecento e ottocento con Placido Imperiale e Biase Zurlo in Capitanata, 2015;

Na zènne de Tarranove, 2016;

-Antonietta Zangardi, Poggio Imperial ANNO 1759 Nuovi documenti sulle origini e sulla fondazione, Edizioni del Poggio, 2012.

Inoltre, anche *Tarranòve*, come tutto il territorio del Nord della Puglia, si è trovato geograficamente compreso nell'area che venne molto *condizionata* da quella che fu la “*transumanza*” ovvero sia dal flusso migratorio delle greggi dalle montagne dell'Abruzzo al Tavoliere nei periodi invernali, per svernare, e in senso inverso nel periodo più caldo dell'anno¹².

Il sistema a rete dei *tratturi* ha sicuramente facilitato le relazioni tra le diverse parti del territorio generando una vera e propria organizzazione socio-economica che coinvolgeva migliaia di addetti, sia negli spostamenti che nei paesi con esso relazionati.

Tuttavia un conflitto latente tra pastorizia transumante (Abruzzesi) e agricoltura stanziale (Pugliesi) ha rappresentato l'aspetto non secondario riguardo alle condizioni di una possibile coesistenza ed integrazione.



Pur tuttavia, alcuni pastori abruzzesi cominciarono con il soggiornare nelle masserie pugliesi, intessendo con gli abitanti dei paesi attraversati rapporti che sono andati via via consolidandosi, fino a trasferirsi definitivamente in quelle contrade con la loro attività di produzione del latte e di trasformazione casearia, o anche per dedicarsi all'agricoltura e ad altre attività.

*Una masseria in terra di Capitanata:
La Masseria Petrulli in agro di Torremaggiore*

¹² La transumanza conduceva annualmente, fin dalla notte dei tempi, milioni di pecore dall'Abruzzo in Puglia e viceversa. Questa migrazione aveva bisogno di larghe vie erbose (i tratturi) che potessero fornire al bestiame durante il viaggio, che durava in media due settimane, il necessario foraggiamento. I *tratturi* erano delimitati da cippi con la sigla R.T. (Regio Tratturo) ed avevano una larghezza di 111 metri corrispondenti a 60 passi napoletani, mentre i *tratturelli* erano strade secondarie perpendicolari e di collegamento di ampiezza tra i 38 e i 32 metri.

Cfr. Lorenzo Bove, op. cit., pagg. 115 – 118.

2. Il cibo

Per quel che riguarda l'alimentazione, anche la Capitanata e il Gargano hanno sicuramente subito i condizionamenti e le *matamorfosi* derivanti dagli eventi *storici, sociali e ambientali* che il territorio ha vissuto nei secoli e che hanno ragionevolmente generato una combinazione di gusti e sapori, apparentemente inconsueti per i vicendevoli palati, ma che hanno nel tempo conquistato l'apprezzamento da parte di tutta la popolazione, comprese le nuove famiglie che andavano a formarsi, verso la metà del 1700, a *Tarranòve*. Giusto per fare un esempio, le orecchiette, che in tutta la Puglia si *sposano* con le cime di rapa, sono diventate un piatto forte locale con il condimento del sugo di agnello, che è tipico dell'Abruzzo e del Molise. E, nel contempo, gli abruzzesi e i molisani hanno gradito integrare la loro *pasta alla chitarra* con le orecchiette.

“*A muscijscijeke*” (La muscisca) è un prodotto tipico del Gargano a base di carne di pecora o capra tagliata a strisce, condita con sale, semi di finocchio, aglio e peperoncino ed essiccata, ma la sua diffusione, in Provincia di Foggia, risalirebbe all'arrivo dei pastori ai tempi della *transumanza* e della *mena delle pecore*.

E così via con altre piccole o grandi cose legate alle tradizioni di rispettiva provenienza.

E' particolarmente intrigante frugare nel passato per cercare di scoprire cosa e come mangiavano i nostri avi, anche per provare a fare un raffronto con quello che riusciamo noi, oggi, a mettere in tavola.

Io ho provato ad armonizzare alcuni *contesti* del nostro recente passato, sulla base di quanto mi è stato tramandato dai miei genitori, nati all'inizio del secolo scorso, e dai miei nonni nati nella seconda metà del 1800. Ma anche alla luce dei miei personali ricordi, a cominciare già dagli anni cinquanta del 1900, essendo io nato nel 1945. Senza trascurare, naturalmente, quanto appreso negli anni dalle persone anziane che ormai non ci sono più.

Ma, questi, sono *episodi* che vanno oltre il *perimetro* di una casa, di un paese, essi sono da considerare *narrazioni* trasversali che

abbracciano persone e comunità diverse dislocate in ambiti territoriali *omogenei* e che hanno vissuto periodi di storia (e a volte anche di dominazioni) comuni, come sicuramente è avvenuto in terra di Capitanata e nel Gargano.

I profumi e gli odori del cibo che ci hanno *pervasi* nel periodo della nostra infanzia, penetrando nelle narici e stimolando straordinari (e a volte anche inappagati) appetiti, sono indelebilmente stampati nel nostro cervello e basta solo percepirne lievi sentori per associare eventi, fatti, situazioni di un tempo lontano, che fa parte ormai di sopite reminiscenze.

Dalla *foschia* dei miei personali ricordi di fanciullo vissuto a *Tarranòve*, e di quelli legati maggiormente ai racconti dei nonni e dei vecchi *tarnuise*, riaffiorano quegli odori del ragù domenicale, **“*u tzuche k'i brascijole*”** (il sugo di salsa di pomodoro con grossi involtini di carne), presupposto essenziale per condire le classiche **“*recchijetelle*”** (orecchiette), che inondavano le strade e le contrade di tutto il paese. Davanti a molte delle abitazioni, al piano terra, le **“*furnacelle*”** (fornacette) a carbone svolgevano la loro solenne funzione, consentendo la necessaria cottura a fuoco lento di quella succulenta delizia del palato. E, accanto ad esse, le classiche **“*segge k'i spasette de recchijetelle*”** (orecchiette fatte a mano e stese ad asciugare al sole sulle “spasette”, appositi cesti piatti di forma circolare di paglia intrecciata a spirale, appoggiati sulle sedute delle sedie impagliate).

Ma le **“*furnacelle*”** erano attive anche verso l'ora di pranzo o la sera, all'ora di cena, con le **“*ratiquele*”** (graticole) di carne alla brace (torcinelli, agnello, salsicce ed altro).

Naturalmente chi possedeva il camino **“*u fukarile*”** o la cucina a legna in muratura (teniamo conto del fatto che all'epoca non c'erano ancora le cucine a gas o elettriche, arrivate solo successivamente), tutto questo lo faceva in casa propria.

Io ho memoria di una cucina a legna in muratura, piastrellata con maioliche variopinte, che aveva preso il posto del grande camino preesistente del tempo dei miei nonni. Ricordo gli sportellini dell'alimentazione della legna e della cenere e i cerchi concentrici in

ghisa sulla parte superiore, che si aggiungevano e toglievano a seconda del tipo di cottura da eseguire.

E il pentolame appeso alla parete. Il servizio di pentole che faceva parte del *corredo* della donna veniva definito “*a rame*” (forse riferito al rame, materiale di cui alcuni pezzi erano composti)¹³.



Una vecchia casa di Tarranòve



Una vecchia cucina¹⁴

All'uscita dalla messa della domenica mattina, dedicata ai ragazzi, le mamme e le nonne facevano trovare loro pronta la “colazione” a base di “*sfringele e cepolle tzuffritte*” (il soffritto di lardo a dadini e cipolle del ragù, che venivano tolti dalla “*teijelle*” (pentola) prima di aggiungerci la carne e la salsa di pomodoro), che avevano accuratamente messo da parte e conservato “*dinde a u coppine appise*” (nel mestolo appeso). Solitamente venivano *serviti* “*dinde a nu kuzzettelle de pane*” (in un piccolo “cozzetto” di pane): si tagliava la parte estrema tondeggiate della pagnotta di pane pugliese, alla quale si praticava un'incisione circolare per estrarne la mollica; il foro a forma di cono rovesciato veniva quindi riempito con

¹³ Durante il periodo del Fascismo gli italiani donarono alla Patria i loro anelli nuziali e al loro posto ricevettero anelli di metallo senza valore, realizzati dall'autorità governativa con la dicitura *oro alla patria*. Per sostenere i costi della guerra furono offerti, oltre alle fedi nuziali d'oro, anche altri oggetti in oro e in argento come bracciali, collane, ecc., in rame e in bronzo come pentole, brocche, candelabri, ecc.

¹⁴ Una vecchia cucina a legna in muratura e a fianco una cucina “economica”, anch'essa a legna, di epoca successiva, che includeva già il forno, lo scaldavivande e la vashetta dell'acqua calda. Foto di repertorio da internet:

https://www.google.it/search?q=vecchia+cucina+a+legna+in+muratura&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=bGufemNsATKQTM%253A%252Ceq3e5SqXlqkbdM%252C_&usg=__UWh7RE2IQsoiTQVLR6X_mqjKw0%3D&sa=X&ved=0ahUKEwi-7_K3oo7ZAuHERhOKHdBVDOoQ9QEIKjAA#imgrc=LzkenVmquif_g8M:

“*sfringele e cepolle tzuffritte*” e successivamente “tappato” con il cono di mollica precedentemente ricavato.

“*U kuzzette*” di pane (un po’ più grande del “*kuzzettelle*”) era considerato invece il *piatto da portata* ovvero il contenitore del cibo per coloro che avevano bisogno di pranzare fuori casa. E quindi i contadini che, in genere, uscivano di casa la mattina molto presto e vi facevano ritorno nel tardo pomeriggio, si portavano dietro oltre alla “*kukeme*” (recipiente in terracotta per l’acqua potabile), anche “*u kuzzette de pane*” contenente il cosiddetto “*cumpanaije*” companatico, diverso a seconda delle stagioni e delle possibilità economiche, avvolto in una “*mappine*” (strofinaccio da cucina) a quadri, con un bel nodo in testa che consentiva l’inserimento dell’involucro nella parte terminale del manico della zappa che, non di rado, veniva appoggiava sulla spalla durante il percorso.

Così anche i cavamonti “*quille ka jevene a ffatijà a bbascij’a cave*” (quelli che andavano a lavorare giù nelle cave di pietre) ed altri soggetti che lavoravano fuori dal paese.



*Una simulazione del “kuzzette de pane k’i paparule a rrestute”
 (“cozzetto” di pane con i peperoni arrostiti)*



Procedimento e fasi di preparazione



*1^a: Pagnotta intera; 2^a: Tagliare il “cozzetto”;
3^a: Estrarre la mollica; 4^a: Riempire con il companatico*

Come veniva mangiato “*u kuzzette de pane*”?

Innanzitutto non poteva mancare il coltello, del tipo di quelli a serramanico. Si iniziava con il tappo “*u stuppele*” che poteva essere *consumato* subito, a piccoli morsi, senza bisogno di tagliarlo, perché era fatto di sola mollica ben inzuppata di condimento. Si passava poi a tagliare con il ben affilato coltello la parte più estrema del pane con la “*scorcije*” (crosta) e le fettine di pane venivano intinte *nel companatico* del quale se ne asportava di volta in volta un po’, e così fino alla sua completa *consumazione*.

Qualcuno nel “buco” del pane, in mancanza d’altro, ci metteva solamente “*’na licije*”, un’acciuga salata (con tutta la lisca: non si buttava niente!), con abbondante aceto e un filo di olio) oppure qualche pezzetto di aringa salata “*a renghe*” o “*a sarake*”.

Riempimento di un “cozzetto” con filetti di acciuga e relative fasi



4^a: Riempire



5^a: Tappare

Per i meno abbienti, neanche questo, e l'unico lusso che si permettevano consisteva nel bagnare il tozzo di pane duro, che si erano portati dietro nella misera bisaccia, con un po' di acqua, aggiungendovi magari un pizzico di sale e qualcuno anche dell'origano.

Ma tornando un attimo agli *sfringije* e alle *cipolle soffritte*, ho scoperto che oggi sono in circolazione confezioni di *ciccioli croccanti* e *cipolle fritte* nei supermercati, belli e pronti da sgranocchiare come le patatine; devo quindi presumere che ci sia oggi mercato anche per questi prodotti!



Barattolini di "cipolle fritte"



Sacchetti di "ciccioli croccanti"

"I Fèste recurdive" (le feste importanti, quelle da ricordare) erano sempre caratterizzate da un pranzo speciale nel corso del quale si consumavano pietanze *canoniche* stabilite da una sorta di codice di comportamento e di rituali pressoché invariabili.

"Pasque" (Pasqua)

A Pasqua era di rigore consumare **"U brudette k'i spargije"** (la minestra di agnello con gli asparagi selvatici, uova e formaggio) e i



U brudette (Il brodetto)

"puccellate" (i poccellati: trecce di impasto dolce spennellate con rosso d'uovo e passate al forno); per i più piccoli si preparavano i **"panarelle"**, una sorta di panierini con pasta intrecciata con un uovo intero all'estremità.



I spargije



I carduccije

Nel brodetto di Pasqua, oltre agli asparagi, agnello, uova e formaggio pecorino, si possono aggiungere anche i “carduccije”, piccoli cardus selvatici, e volendo anche dei finocchi.

“U Quinece d’auste” (Ferragosto)

Per ferragosto, **“u ijallucce a rrechijene”** (il galletto ruspante ripieno al sugo) e le **“recchijetelle”** (orecchiette) fatte in casa; **“a pizze k’a recotte”**, la crostata con ricotta di pecora locale alla quale venivano aggiunte delle foglie di prezzemolo fresco (importata dalle tradizioni abruzzesi/molisane).



*U ijallucce a rrechijene k'i recchijetelle
(il galletto ripieno al sugo con le orecchiette)*

“A Veggilije de Natale” (La Vigilia di Natale)

Per la vigilia di Natale, **“A menestre d’a ‘nguille”** (la minestra di anguilla del vicino Lago di Lesina) cucinata **“k'i sinepe, accetille de paduvele, rapeste, patane, paparule e mulagname”** (verdure selvatiche locali); **“scarpelle”** (scarpelle: pasta lievitata frita, chiamate anche **“pettole”**); **“lampascijule e fenucchije fritte ‘ndurate”** (lampascioni e finocchi in pastella); **“u stokke a rrestute”** (stoccafisso



A menestre d’a ‘nguille

ai ferri); **“menestre de vrocchele”** (minestra di cavolfiori stufati); **“cavezune”** (piccoli calzoni dolci al forno farciti con ceci passati e lavorati con mostocotto, cioccolato e mandorle oppure con mostarda di uva fatta in casa).

“Natale” (Natale)

Per il pranzo di Natale, i **“taglijuline a bbrode de ijalline”** (tagliolini fatti in casa con brodo di gallina nostrana) seguiti dalla gallina a pezzi. I **“nevele”**, listelli di pasta dolce arrotolate a rosette e fritte o al forno (chiamate anche **“cartellate”**) e poi inzuppate **“k’u mestecotte”**, con il mostocotto; e **“mennele a tterrate”** (mandorle tostate e caramellate, o al cioccolato).



Mennele a tterrate



Mennele k'a cijucchellate

“A Feste” (Festa patronale ed altre festività religiose)

Il Patrono di *Tarranòve* è san Placido Martire, che viene festeggiato, insieme al co-patrono san Michele Arcangelo il 5 di ottobre. I festeggiamenti, ancora oggi, si svolgono sull’arco di due o tre giorni con cerimonie religiose, processioni dei simulacri dei Santi per le vie del paese, fuochi d’artificio, banda musicale, bancarelle e pranzi speciali, soventemente a base di **“recchijetelle e ijallucce o ‘ngnelle a u tzuche”** (orecchiette con galletto o agnello al sugo). Ma un tempo non potevano mancare a tavola **“u torrone e i nucellin’a nere a bbrestelute”** (il torrone e le nocciole tostate). Era un classico: dopo la processione, che terminava verso le ore 13, tra il fumo e l’odore acre degli spari dei mortaretti che avevano accompagnato in piazza il ritorno dei Santi in Chiesa, i capifamiglia, prima di rientrare a casa per il pranzo, facevano un giro per le bancarelle dei **“nucellare”** (venditori di nocciole) per acquistare l’immane *pegno* festivo.

Il torrone si presentava in grossi blocchi che venivano man mano tagliati a pezzi dal venditore, con una mannaia di ferro sulla quale si batteva un peso, anch’esso in ferro. Le nocciole si presentavano invece ricoperte di fuliggine nera della tostatura a fuoco e quindi per poter rompere i gusci bisognava impiasticciarsi ben bene le mani.



*In ordine: i fuochi d'artificio in piazza, davanti alla Chiesa al rientro dei Santi; una bancarella con il torrone e le nocciole; un cartoccio di torrone nostrano, con nocciola intera tostata e cioccolato, tagliato grossolanamente a pezzi.
(Le immagini si riferiscono ad una recente festa del "Carminè" del 16 luglio)*

Tra le altre ricorrenze più significative, il 16 di luglio viene festeggiata la Beata Vergine del Carmelo, protettrice dei muratori, mentre il 28 di luglio si svolgono i festeggiamenti di san Nazario Martire presso l'omonimo Santuario distante pochi chilometri dal paese. Ed altre feste minori.



Santuario di san Nazario Martire

"I spusalizije" (I matrimoni)



*Sposi
Anna Ciampa e
Giuseppe Sacco*

Anche a *Tarranòve*, sin dalla sua costituzione come autonoma comunità, allo "***spusalizije***" è stato sempre riservato un riguardo particolare sia in relazione alla solennità del rito vero e proprio e sia sotto l'aspetto dei festeggiamenti per allietarne l'evento. I festeggiamenti duravano più giorni e i pranzi solitamente cominciavano con la "***fellate k'a sausicchije, supprescijate, capecolle, cascijecavalle***

e sottacite” (affettato di salsiccia, soppressata, capocollo, fatti in casa, caciocavallo locale e verdure sottolio e sottaceto¹⁵ confezionate in proprio); **“recchijetelle k’u tzuche di ijallucce a rechijene**” (orecchiette con sugo di galletto ripieno, servito poi a pezzi: un quarto o anche mezzo a testa); **“ngnelle a rrestute**” (agnello alla brace servito con insalata verde); **“noce, nucellin’a nere a bbrestelute, nucellin’a mericane, ficher’a secche e k’a mennele dinde” dinde, mennele** (noci, nocciole tostate, arachidi, fichi secchi semplici e ripieni con mandorle, mandorle sgusciate¹⁶); **“taralle ducije e salate, tarallucije, puperate, bescotte**” (taralli dolci e salati, tarallucci, poperati e biscotti: il tutto rigorosamente fatto in casa; e vino (di produzione propria) in quantità.



Nella foto a fianco, un matrimonio del secolo scorso celebrato dal parroco Don Giovanni Giuliani senior nello scenario della bella e suggestiva Chiesa Matrice di san Placido Martire (edificata nel 1760)¹⁷, prima dei lavori di restauro.

¹⁵ Era uso conservare con un aceto rosso molto aspro le *barbabietole* a pezzi, che venivano chiamate *“i carote k’a cit’a forte”* (*“carote”* con l’aceto aspro).

¹⁶ I gusci delle mandorle si rompevano in precedenza, una alla volta, con un piccolo martello, su di una base di pietra che il più delle volte era rappresentata dai gradini dei portoni e l’incombenza veniva data ai ragazzi.

¹⁷ L’interno della chiesa matrice di san Placido Martire, edificata nel 1760, è stato nel tempo oggetto di profonde trasformazioni, con l’eliminazione di buona parte di quella che era l’originaria e antica *architettura* (stucchi, capitelli, rosoni, colonne, altare maggiore con la relativa balaustra, un altare laterale, pulpito, organo sovrastante l’ingresso, ecc.).



Interno preesistente



Interno attuale

Attualmente si presenta con due navate: la centrale, con l’altare maggiore (di moderna fattura nel rispetto del nuovo rito); la laterale, con l’altare in marmo policromo dedicato alla Madonna di Pompei (fino al 2006, anno dell’ultima



*“Noce, nucelline, mennele e ficher’a secche”
(Noci, nocciole, arachidi, mandorle e fichi secchi)*

Con l’avvento della **“past’a ccattate”** (pasta comprata), prodotta dai pastifici e venduta nelle rivendite alimentari, nel Regno di Napoli



cominciarono a circolare i **“zite”**, una qualità di pasta dedicata proprio agli sposi (infatti **“zite”** significa **“sposi”**), con le successive varianti **“mezetize”** (mezze zite), un po’ più piccoli e **“zetune”** (zitoni), un po’ più grandi, mentre i **“reggenelle”** (reginelle) erano ancora più sottili, tipo bucatini.

“I mezezite” (il tipo di pasta oggi giorno maggiormente usata): vengono solitamente spezzati a mano e ridotti a piccoli pezzi di 4 – 5 cm cadauno, bolliti in abbondante acqua salata, scolati ben bene e conditi con il ragù di carne e una spolverata di formaggio pecorino e di “diavelicchiye” (peperoncino).

Per intervallare e variare il menu, nei giorni successivi veniva servito **“u spezzate”** (una minestra di sedano, finocchi e carne di agnello) o i **“taglijuline a bbrode de ijalline”** (tagliolini fatti in casa con brodo di gallina nostrana).

ristrutturazione, questo altare aveva nella parte superiore una edicola dedicata alla Vergine del Rosario. Sempre fino a quell'anno trovava inoltre posto, nella navata laterale, anche l'altare dedicato a san Michele Arcangelo, co-patrono di Poggio Imperiale. Degno di nota è il dipinto del Patrono (olio su tela), risalente al XVIII secolo, donato dal Principe Placido Imperiale alla nuova comunità di Poggio Imperiale e realizzato dal napoletano Francesco De Mura. Attualmente questa opera d'arte è posta nella navata laterale, al di sopra dell'altare della Madonna di Pompei. Prima dei lavori maggiori degli anni 60 del secolo scorso, la tela era invece posta sulla parete frontale della navata centrale, al centro dell'originario altare maggiore (un tempo addossato alla parete). Al suo interno sono inoltre conservati i simulacri di san Placido, san Michele Arcangelo, sant'Antonio da Padova, Maria Immacolata, Madonna del Carmine, an Giuseppe e Gesù verso il Calvario, tutti realizzati ad Ortisei. Di particolare rilevanza artistica è il simulacro di santa Filomena di Roma Vergine Maria, in legno policromo del XIX secolo, realizzato dall'artista napoletano Giuseppe Catello, recentemente restaurato. Nella foto sopra riportata, l'allestimento si riferisce al **“tusello”** approntato in occasione della festività del Santo Patrono del 5 ottobre.

In serata si dava inizio alle danze accompagnate da complessini locali (per lo più composti da artigiani *tarnuise*), al suono di mazurke, tanghi e polke. E non mancava mai la tradizionale “Quadriglije” (La Quadriglia, un ballo caratteristico di gruppo *comandato* da un *cerimoniere*, che di volta in volta ad alta voce - per farsi sentire da tutti, considerata l'intensità del suono degli strumenti musicali e il fragore generato dai invitati, che erano veramente tanti, bambini compresi - *comandava* le varie “figure” da eseguire.

Nel corso della serata venivano offerti ancora **“taralle ducije e salate, tarallucije, puperate, bescotte”** accompagnati da bicchierini di **“resorije”** (rosolio) fatto in casa.

Durante i balli venivano lanciate in aria manciate di confetti e i ballerini (soprattutto la coppia degli sposi) venivano avvolti in cerchi di lunghe stelle filanti variopinte. Il tutto finiva come di consueto a **“tarallucije e vine”**.

Ricordo che durante la preparazione dei rosoli, le bottigliette vuote delle *essenze* venivano riempite di acqua e zucchero e regalate a noi bambini, che ogni tanto bagnavamo semplicemente la lingua con quella “squisitezza” per timore che finisse troppo in fretta.

Inoltre, era fatto obbligo regalare, *“a fa u cumblemente”*, al *“cumbare d'a nelle”* (*compare di anello* ovvero testimone di nozze), un vassoio di pasticcini, **“na vandijere de dolcije”**, da portare a casa, mentre agli altri invitati si offriva **“na vandijerelle de dolcije”**, vale a dire un vassoietto più piccolo per famiglia, che corrisponderebbe all'attuale bomboniera.

I vassoi e vassoietti di pasticcini venivano ordinati nelle pasticcerie, che provvedevano a confezionarli elegantemente con carta speciale e nastro con fiocco.

A *Tarranòve* non c'erano pasticcerie e quindi gli ordinativi venivano fatti a San Severo; famosa era la Pasticceria Sica situata nella piazza del Municipio.

I pasticcini non erano sicuramente “le paste” o i “mignon” di oggi; erano di forma ovaloide, adagiati nei loro “pirottini”, e ricoperti di glassa bianca o di diversi colori; nell'interno si percepiva la presenza del pan di spagna o del biscotto savoiardo e della **“ketugnijate”** (marmellata di mela cotogna). A questi dolcetti, ordinati bene in fila,

venivano accostati dei biscotti di pasta di mandorla ed amaretti con una manciata di confetti, e qualcuno ci aggiungeva anche qualche minuscolo cioccolatino.

Si trova ancora oggi, nella zona, qualche pasticceria che, a richiesta, li prepara; li chiamano “i dolcetti della sposa”.



Dolcetti della sposa prodotti oggi giorno

“U cumblemende” (il pensiero, il regalino) era comunque un atto di riguardo e di cortesia abituale, in varie occasioni durante l’anno, verso parenti, amici e vicini di casa.



Un esempio di “cumblemende”

Nu piattelle de cose docije de Natale, ke duije puparate, tarallucce, cavezune, bescuttelle e mennele a tterrate k’a ciucculate.

(Un piatto con un po’ di dolci natalizi: poperati, tarallucci, calzoni, biscottini e mandorle al cioccolato).

“U battezze e u parendate” (Il battesimo e il fidanzamento)

I balli e i rinfreschi si ripetevano, con le medesime modalità dei matrimoni, anche in occasione di altri avvenimenti, quali i battesimi (e anche qui ai padrini o alle madrine veniva regalata la “vandijere de dolcije”), i fidanzamenti “u parendate”, preceduto naturalmente dalla “trascijute” (la prima “entrata” del fidanzato accompagnato dai propri parenti in casa della fidanzata) o anche per “Carnuale” (Carnevale) e qualche (sporadico) compleanno.

Per Carnevale, in particolare, massiccia era la partecipazione soprattutto tra i giovani, che “*ce mascijequarjavene*” (si mascheravano) e improvvisavano simpatici e divertenti siparietti, il più delle volte in *termini satirici* verso autorità politiche, militari e religiose o come veri e propri *sfottò* diretti a specifici personaggi locali.

Una farsa carnevalesca tarnuèse della prima metà del secolo scorso con relativo



accompagnamento musicale (al mandolino un giovane Michele Palmieri)

Mandolino originale di Michele Palmieri, nato a Poggio Imperiale il 20 agosto 1915 e deceduto a Sesto San Giovanni il 27 marzo 2009, custodito gelosamente dai suoi eredi nella casa di Sesto San Giovanni.



Alle Cresime non veniva dato eccessivo risalto, anche perché i giovani si accostavano a questo Sacramento solitamente qualche mese prima del matrimonio, non potendo fare altrimenti¹⁸. Così anche per le Prime Comunioni, che venivano festeggiate in ambito strettamente familiare. Tutt'al più, ai vicini e ai pochi intimi, si diceva: **“Po’ ve menite a peglije u beccherucije”** (poi passate a prendere un bicchierino, naturalmente di rosolio, con qualche biscotto di pasta di mandorla).

“U Recunzele” (Il Banchetto “riconsolatorio” in occasione della morte di un familiare). Al parente e al compare - (“*quanne ce steve u sangiuanne p’u meze*”, quanto c’era di mezzo un legame di “san

¹⁸ Il certificato di Cresima era (e lo è ancora) un documento indispensabile per la celebrazione del matrimonio di rito cattolico.

Giovanni”, così veniva denominato il rapporto con il padrino, in caso di battesimo, cresima e di testimone di nozze “*cumbare d’a nelle*”) - era fatto obbligo di provvedere al “*recunzele*” forse da (ri) consolare, consistente nel portare da mangiare ai familiari del defunto. Si trattava di un vero e proprio *banchetto* che veniva *offerto* ai parenti *addolorati* del defunto. Per farla breve, in certe case si mangiava a volontà solo nei giorni di lutto. Si cominciava con la colazione del mattino a base di caffelatte e biscotti (solitamente fragranti savoiardi), poi il pranzo e la cena. E i “*canestre chiene de rrobbe da magnà facevene sott’e sope, ijevene chiene e turnavene vacande*” (i cesti ricolmi di vettovaglie facevano su e giù, andavano piene e tornavano vuote).

“*U recunzele*” rappresentava forse, allora, l’unico e vero motivo di consolazione, almeno sotto il profilo materiale: “*Ogni pena, ogni dogghia, pani e vinu la cummoghia*”, recitava un antico proverbio siciliano a proposito di quello che loro chiamavano il “*cùnzulu*” (pene e dolori vengono mitigati dal pane e dal vino)¹⁹.

Una curiosità: il termine “*maccheroni*” deriverebbe «*dal greco bizantino con il significato di “canto funebre” (attestato nel sec. XIII da Giacomo di Bulgaria), che sarebbe passato a significare “pasto del funerale” e quindi di “pietanza da servire” durante questo ufficio*»²⁰.

“*I Ijerne a kusi*” (I giorni feriali: i giorni non importanti)

Il cibo dei giorni *normali* era abbastanza standardizzato in quasi tutte le famiglie, fatte le debite eccezioni per quelle meno abbienti ove era decisamente improbabile *sbarcare il lunario*. Ma il proverbiale altruismo unito al senso di umanità dei *Tarnuise* non hanno mai posto limiti alla cortesia di *porgere* al vicino di casa, al conoscente, all’amico, “*na menestre de ciammeruchelle o de cecorije de cambagne, duije fascijuline, duije cucuccijelle, duije pemmedore e aveti cose*” (delle lumachine o della cicoria raccolte in campagna, dei fagiolini, zucchine, pomodori ed altro).

¹⁹ Consorzio AetnaNet

<http://www.aetnanet.org/modules.php?name=News&file=print&sid=2484776>

²⁰ <https://it.wikipedia.org/wiki/Maccheroni>

In linea di massima, nei giorni feriali il menu *tarnuése* prevedeva: **“U panecotte”** (il pancotto), preparato con verdure selvatiche raccolte in campagna (*cicorije, cascigne, rapestre, vurrayjene, fenuchiastre, aglijestrelle, ecc.*) e bollite, alle quali si aggiungevano tocchi di pane raffermo, aglio, un filo di olio e un pizzico di sale); la sua consumazione veniva accompagnata da *cipollotti novelli verdi con la coda “i spunzale”*, che venivano *intinti* nel sale e *morsicati* a crudo tra un boccone e l’altro;

Il pancotto

Il pancotto, che richiama la mentalità parsimoniosa e umile della cultura contadina, basata innanzitutto sul *recupero* e che mai avrebbe giustificato lo spreco neanche di una sola briciola di pane, è ancora oggi un piatto della cucina tradizionale locale



molto in voga. Vengono bollite verdure come: cicoria, bietole, cime di rape, tenerumi (foglie e germogli delle piante di zucchine), verze, patate e zucchine con l'aggiunta di pomodorini interi e spicchi d'aglio; dopo la cottura viene aggiunto il pane raffermo ed infine si scola il tutto e si condisce con dell'olio extravergine di oliva e peperoncino (a seconda dei gusti). In alcune varianti, gli *odori* vengono soffritti a parte e uniti al resto solo al

momento di servire. In altri casi, piuttosto rari, alla preparazione vengono aggiunte anche piccole quantità di salsiccia, pancetta o lardo soffritti precedentemente nell'olio, o del formaggio, che può essere *buttato* in pezzi nell'acqua bollente, o grattugiato a freddo sopra il pancotto poco prima di servire in tavola.

“Menestre de cecorije de cambagnije” (minestra di cicorie selvatiche), **“a sselute”** (da sole) oppure **“k’a carne”** (con la carne, cosa più improbabile);

“Cice, fascijule, cecerchije, pesille, fave” (ceci, fagioli, cicerchie, piselli, fave), **“a sselute o k’a paste: canneruzzette o felatelle spezzate”** (da soli o con la pasta: tubetti o spaghetti sminuzzati);

“Trippe k’accije e patate” (trippa di agnello, tagliata a pezzi, e cucinata in umido con sedano e patate), ma anche a **“brascijulette”** (piccoli involtini);

“Checoccij’a genuese, checoccij’a longhe, checuccijelle” (zucca, zucca verde lunga, zucchine, *in tutte le salse*);

“A cuccetelle k’i patate” (la testina di agnello al forno con patate);

“Mulagnijame a rrekijene, spaccate a u furne o fellate” (melanzane ripiene, tagliate e farcite al forno e affettate in umido);

“Paparule a rrestute, fritte e ke l’ove” (peperoni arrostiti, fritti e in tegame con le uova);

“Scarcijoffele a rrechiene” (carciofi ripieni);

“Cardarelle” (funghi tipici locali preparati in diversi modi);

“U rutecelle de patane a u furne” (una piccola teglia di patate al forno, con o senza carne);

“A pelende” (la polenta), di solito a base di semolino condito con il sugo semplice o di carne;

“Paste e patane” (pasta con le patate in umido) o **“patan’a rraijanate”** (patate in umido con l’origano);

“I ciammeruchelle” (lumachine di terra) preparate in umido con la mentuccia; le lumache più grandi si chiamano **“cijammaruche e tabboscije”**.

“Rape oglij’e sale” (cime di rape bollite e condite con acqua di cottura e un filo d’olio);

“Lambascijule” (lampascioni selvatici arrostiti oppure bolliti e poi preparati in diversi modi; in particolare, la maniera più autentica di prepararli era quella di metterli sotto la brace e cenere nel camino e a cottura ultimata eliminare la parte esterna, schiacciarli grossolanamente, e condirli con olio, sale, aglio e peperoncino;

“A cepullate” (minestra di cipollotti novelli verdi con la coda) molto brodosa, alla quale si potevano aggiungere anche delle uova in camicia;

“A parature” (la frittura o coratella di agnello), composta dal fegato, polmoni, milza, cuore e budelline di agnello. Il piatto classico era il **“Fedek’e pelemane”** (un piatto a base di fegato e polmone a tocchetti in umido). Ma si preparavano anche i **“turcenelle”** (torcinelli) con il fegato, polmone (alcuni vi aggiungevano anche la milza) a listelli, avvolti nella loro **“rezze”** di grasso e infine arrotolati con le budelline. I **“turcenelle”** venivano solitamente arrostiti sulla brace o cucinati al forno con le patate.



Turcenelle a rrestute (Torcinelli arrostiti)

Non era insolita anche la preparazione del **“Turcenellone”** (torcinellone) nella cui farcitura si aggiungevano anche le uova sode e salsiccia e veniva cucinato al forno con le patate e servito a grandi fette circolari.

“U sanghe cotte” (il sangue cotto)²¹. Presso il Mattatoio comunale che si trovava lungo la strada detta *du scannàggiije* (del mattatoio) veniva macellata la carne per le macellerie del paese e nei giorni di macellazione era possibile acquistarvi direttamente *a scannatòre* (il sangue) degli animali macellati. Una vera leccornia per i palati dei *tarnuise*; il sangue, preliminarmente bollito e tagliato a fettine, veniva soffritto con cura in olio d’oliva con cipolla e pomodori ed aggiunta facoltativa di peperoncino piccante. Al Mattatoio ci si recava *cu maramitte* (la marmitta) corredata di apposito coperchio e manico per il trasporto, e solitamente per l’incombenza le mamme vi ci mandavano i propri ragazzi.

“U martedì e u ggijuvedì” (Il martedì e il giovedì) non potevano mancare a tavola, rigorosamente, **“i maccarune”** (pastasciutta), solitamente pasta fatta in casa, che poteva o meno essere accompagnata dalla carne, a differenza della domenica e delle feste, nelle cui ricorrenze la carne era sempre presente nel piatto: **“i maccarune k’a carne”** o anche **“carne e maccarune”** (la pastasciutta con la carne). Si dice ancora oggi, con molta enfasi: **“Uaglijò”** oppure



Totò in *“Miseria e Nobiltà”*

“Cumbà” oppure **“Frà” ... “i ijiije so maccarune”** (ragazzo oppure compare oppure fratello: oggi si mangia pastasciutta)²².

²¹ Lorenzo Bove, op. cit., pagg.105 -106

²² La cultura della pastasciutta del Regno di Napoli ha trovato ampio spazio anche a *Tarranòve* e in tutto il territorio, e ciascuno ne è rimasto piacevolmente “contaminato”. Nella foto: Antonio De Curtis, in arte Totò, in una scena della commedia “Miseria e Nobiltà” di Edoardo Scarpetta (film 1954).

https://www.google.it/search?source=hp&ei=WepIWiT_AcOZsAez0pKoCA&q=miseria+e+nobilt%C3%A0+foto&og=miseria+e+nobilt%C3%A0+foto&gs_l=psy-ab.3..0j0i22i30k1l3.3287037.3302007.0.3303322.26.24.0.0.0.126.2439.4j18.23.0..2..0..... 1.1.64.psy-ab..3.23.2523.6..35i39k1j0i131k1.88.iEk2ley6pdM

A proposito di **“maccarune”**, è bene precisare che, in linea di massima, il dialetto *tarnuèse* non va molto per il sottile e quindi **“maccarune”** significa semplicemente “pastasciutta” senza entrare nei dettagli, altrimenti bisogna indicare **“recchijetelle, cecatelle, ‘ndorcele, cannarezzune, felatelle, percijelatelle, laijene, ecc.”** (orecchiette, cicatelli, troccoli, rigatoni, spaghetti, bucatini, lagane, ecc.); così **“pizze”** (pizza) indica genericamente il prodotto da forno e bisogna quindi specificare se si tratta di **“pizz’a doce”** per indicare una torta, oppure **“pizze k’a cepolle o pizze k’a pemmedore”**, per indicare la pizza ripiena di cipollotti novelli verdi con la coda e acciuga o pizza con il pomodoro. Sulle pizze si metteva **“u ciocele”**,



“U ciocele”

un bastocino di pasta tipo grissino, che a cottura ultimata risultava dorato e croccante ed era la delizia dei bambini.

E così anche al termine **“cozzele”** (cozza) occorre far seguire la relativa specificazione, quindi si dirà **“cozzel’a nere”** (cozze vere e

proprie) e **“cozzel’a bianche”** (vongole). Anche al termine **“melone”** occorre aggiungere la specificazione, quindi **“melon’a d’acque”** per l’anguria, **“melone de pane”** per il melone *tipo retato che si accompagna anche al prosciutto crudo*, e **“melon’a vernine”** per il melone bianco (solitamente quelli da appendere e conservare per l’inverno).

“U sabbete” (Il Sabato)

Nelle giornate del **Sabato**, solitamente si consumava **“u brode”** (il brodo), che poteva essere di carne ma anche “liscio”, cioè di natura vegetale, con l’aggiunta di *pastine* di vario tipo o anche **“felatelle spezzate”** (spaghettoni sminuzzati). Il vero brodo *tarnuèse*, quello speciale di gallina nostrana, con i tagliolini fatti in casa, era invece riservato alle grandi occasioni. Il brodo era comunque sempre presente in caso di malattie di qualunque natura; sembrava quasi una prescrizione medica, alla stessa stregua delle medicine.

Occorre comunque evidenziare che, nel corso della settimana, di solito – a pranzo – veniva consumato **“nu piatte de menestr’a**

cavede” (un piatto di minestra calda)²³, ove per “minestra” si intendeva: pastasciutta, legumi, melanzane o carciofi ripieni, trippa, ecc.; mentre *“ppe pppresse”* (per ... dopo) si mangiavano formaggi locali stagionati (caciocavallo, pecorino, ecc.) con verdure crude di stagione, tipo *“ fave frescijke, catalognije specate, fenucchije, rafanelle, pastunache”* (favette novelle, cimette di catalogna, finocchi, ravanelli, carote) - rigorosamente intinti nel sale²⁴ contenuto nelle saliere che a tavola non potevano mai mancare - o anche *“vuliv’a nere k’u cerefenucchije, ulive curate”* (olive nere con semi di finocchietto o olive verdi). A volte, molto più raramente, anche la carne o *“quacch’e rucchijelicchie de sausicchije”* (qualche rocchio di salsiccia fatta in casa).

A cena, invece si mangiava *“u fedek’e pelemone, ‘nzalate de pemmodore, ‘nzalate de portajalle, paparule a rrestute o fritte ke l’ove, panone, cavedelle, frettate, ecc.”* (fegato e polmone di agnello, isalata di pomodoro o di arance, peperoni arrostiti o fritti con le uova, “panone”, bruschette, frittata), mentre la sera della domenica era riservata al *“rutecelle de patane k’a cuccetelle o k’u turcenellone, ecc.”* (piccola teglia con testina di agnello o “torcinellone” con patate al forno). Una vecchia usanza voleva che *“u rutecelle”*, ben protetto con il suo coperchio, venisse cotto in un angolo del camino acceso, tra brace e cenere calda; *“c’ijev’a coce sott’e sope”* (si doveva cuocere sotto e sopra). Pare che il profumino²⁵ fosse davvero irresistibile.

²³ *“Ma che te cride k’a qua ce magnije ascijutte?”* (Ma cosa credi che qui mangiamo pane asciutto o cibi freddi?), recitava un vecchio detto paesano, per rimarcare con fermezza il *refrain*: “Tu non sai chi sono io!”. Mangiare *“nu piatte de menestr’a cavede”* (un piatto di minestra calda) rappresentava quindi un vero e proprio privilegio.

²⁴ Un vecchio aneddoto locale narra che un *tarnuèse*, a casa in licenza militare, avrebbe chiesto a sua madre (in lingua italiana): “Mamma sale in tavola”, e che la poverina, molto sconcertata, avrebbe declinato l’invito in quanto anziana e ammalata, ritenendo peraltro la cosa abbastanza sconveniente. Naturalmente aveva interpretando la richiesta del figlio come un invito a *salire sul tavolo*.

²⁵ A proposito di profumini, si narra che a *Tarranòve*, un tizio di nome *“Cenze Patreddie”*, con il solo odore (e fumo) provenienti dai torcinelli che cuocevano sulla brace, abbia divorato diverse pagnotte di pane!

“U Furne” (Il Forno del paese)

Era una consuetudine dei *Tarnuise* **“purtà u rote a u furne”** (portare la teglia al forno), e consisteva nel portare per la cottura al forno del paese la teglia preparata a casa propria, analogamente a quanto si faceva già per il pane e per le **“pizze k’a pemmedore o k’a cepolle”** (pizze con il pomodoro o con la cipolla). Al forno si portavano i **“rote de patate k’a ‘ngnelle e lambascijule; de patate e turcenelle, sausicchije e fedacazze; de mulagname spakkate a furne, ecc.”** (teglia di patate con agnello e lampascioni; di patate e torcinelli, salsiccia e salsiccia di fegato; di melanzane tagliate e farcite al forno, ecc.). Ma si portavano anche i **“puccellate, i puperate, i taralle, i tarallucije, i bescotte, i panettelle de san Beijase, ecc.”** (poccellati, poperati, taralli, tarallucci, biscotti e pagnottine di san Biagio, ecc.). Per ogni teglia infornata si pagava la **“mburnatura”** (infornatura). Per evitare disguidi vari ognuno aggiungeva nel proprio *rote* un segno di riconoscimento (mia madre usava mettervi in un angolino tre noccioli di albicocca).

“U càpecanale” era il rito con il quale si festeggiava la conclusione dei lavori di costruzione di una nuova casa. I proprietari preparavano per tutti gli operai, capimastri e tecnici che avevano contribuito alla realizzazione dell’opera, un lauto banchetto che veniva consumato *in cantiere*. Erano gli stessi operai che allestivano una lunga tavolata con basi di tufi sovrapposti l’un l’altro e **“i tavelune”** (assi di legno per ponteggi) come piano di appoggio. Ed anche per sedersi venivano utilizzati i tufi o i mattoni. Il piano di appoggio veniva ricoperto con **“u mesàle”** (una tovaglia da tavola) fornita dai proprietari.

Sull'origine del termine *càpecanale* alcune tesi, tra le quali una in particolare riferita a fonti del *tarantino*²⁶ riconducono al *baccanale*²⁷.

Attre tesi, invece, vogliono che la sua origine sia da farsi risalire proprio al sostantivo *canale*, il canale di raccolta e di scolo delle acque meteoriche dei tetti delle case.

Un tempo i tetti delle case venivano realizzati con mattoni pieni e gesso (le cosiddette *volte a botte*) e alla loro ultimazione era importate assicurarsi che non penetrasse acqua all'interno delle abitazioni. Ed era proprio questo il momento cruciale e fondamentale di tutta la costruzione: la prova che le acque meteoriche defluissero correttamente nel canale (o nei canali) fino al pluviale, senza infiltrazioni. Venivano quindi gettati dei secchi di acqua sul tetto appena terminato, sul quale erano stati preventivamente posati i soli *pingijele* (coppi) di base [quelli aventi la superficie concava rivolta verso l'alto] e solamente l'esito positivo di questa verifica costituiva la prova del buon esito della costruzione (una sorta di collaudo, diremmo oggi). All'evento veniva data quindi adeguata rilevanza con un banchetto offerto dal proprietario della casa a tutte le maestranze²⁸.

Naturalmente il tetto veniva poi completato anche con la posa dei coppi convessi.

²⁶ “*Capucanale – dal latino baccanalia: Pranzo offerto dall'imprenditore agli operai al termine di una fase importante del lavoro: come per la fine della raccolta del grano, vendemmia o gettata del solaio nel caso della costruzione di una casa. Giorno atteso dagli operai perché il pranzo offerto dal datore di lavoro era da considerarsi luculliano: ed era costituito da orecchiette cu la ricotta askuante o con ragù di pecora, involtini e polpette. Per stimolare l'appetito erano indispensabili le verdure crude: quali sedano (accia), finocchio, (finucchiu) e peperoncino piccante (chiavulichiu askuante), il tutto annaffiato abbondantemente di primitivo o di moscato, qualità tipiche delle colture vitivinicole del tarantino*”. Ricerca eseguita dall'amico Alfonso Chiaromonte: (<https://onedrive.live.com/view.aspx?resid=B0ED52554E8770D5!3496&ithint=file%2cdocx&app=Word&authkey=!AJ6SHeR0pqEVp5Q>).

²⁷ Il baccanale era una festività romana a sfondo propiziatorio derivante dai riti dedicati a Bacco, ma la sua origine probabilmente risale alla Magna Grecia. E' divenuto in seguito una pratica propiziatoria in occasione della semina e della raccolta delle messi.

²⁸ Informazioni raccolte dall'amico Leonardo D'Aloiso dalla viva voce di Mario A. Fiore, noto scrittore di Torremaggiore (Foggia).

“A staggione, quanne ce pesave” (In estate durante la mietitura e la trebbiatura). Un tempo nel periodo della mietitura e della trebbiatura del grano si mobilitava tutto il paese: gli artigiani chiudevano le loro botteghe, ai militari di leva veniva concessa apposita licenza e i ragazzi collaboravano nella raccolta dei covoni (*recòglije i manócchije*) o a tirare *‘a marenàra* (il soggetto montava su un’asse di legno fatta trainare da un cavallo trascinandosi la paglia di risulta della trebbiatrice, che veniva così accumulata per formare le *mete* di paglia. In origine, prima dell’introduzione delle macchine mietitrici, la mietitura veniva effettuata con la forza delle braccia e con falci ben affilate: oggi siamo alle *mietitrebbie*.



‘Na bell’a frettate (Una bella frittata con uova di masseria, formaggio e prezzemolo)



U presutte (Il prosciutto)

E queste occasioni potevano diventare momenti di aggregazione sociale, ove il proprietario **“metteve man’u presutte”** (dava inizio al taglio del prosciutto) che era arrivato a perfetta stagionatura, offrendo a tutti i partecipanti un momento conviviale a base di **“cascijecavalle, scamorze, sausicchije, capecolle, frettate, ecc.”** (caciocavallo, scamorze, salsicce, capocollo, frittate, ecc.).

Era fatto obbligo comunque anche ai proprietari meno facoltosi di corrispondere, oltre alla *diaria* giornaliera in denaro, anche **“u cascije e u vine”** (la razione di formaggio e di vino), che veniva puntualmente elargita ogni pomeriggio, al termine del lavoro.

“U porce appise” (Il maiale appeso)

Il rito *tribale* della *macellazione casalinga* del maiale era anch’esso un momento di partecipazione e di allegria. I maiali, come le galline, circolavano liberamente in strada e nessuno si poneva problemi. L’allevamento di alcuni animali *da cortile* era considerato una delle poche risorse alimentari accessibili ai contadini, e anche il loro *sostentamento* rientrava in una logica di *solidarietà*, nel senso che

pure i vicini di casa offrivano volentieri (anche per disfarsene) avanzi, “*scorcije*” (bucce varie), scarti di verdure dopo che le stesse erano state “*nnettate*” (pulite), ed altro. A mezzogiorno, quando si scolava la pasta, bisognava ricordarsi di non buttare via l’acqua di bollitura, detta “*a ijotte*”, perché sarebbe passato a ritirarla il proprietario dell’animale, per preparare con essa il *pastone* con la crusca, da mettere “*dind’u peluncelle d’u porcije*” (nell’apposito recipiente di legno, tipo piccola mangiatoia) del maiale.

Per il *rito fatidico* intervenivano persone esperte e capaci di eseguire con precisione ogni operazione, curata fin nei minimi particolari. Il resto *della forza lavoro* rappresentava invece semplice manovalanza e forza fisica vera e propria, perché bisognava tenere ben stretto il maiale in quei frangenti.

Il sangue veniva immediatamente *recuperato* per preparare “*u sanghecotte ducije*” (il sanguinaccio), una sorta di crema dolce molto densa, a base di cioccolato, mostocotto, mandorle tritate e cannella.

Il maiale macellato veniva appeso con dei ganci (*i ‘ngine*) agli anelli²⁹ che pendevano dal soffitto, ed iniziavano le operazioni per la sua trasformazione in “*presutte, sausicchije, suppressijate, fedacazze, vendresche, capecolle, larde, ‘nnoglije, ecc.*” (prosciutti, salsicce, soppressate, salsicce di fegato, pancette, capocolli, lardi, budelline messe sotto sale e peperoncino e poi fatte essiccare all’aria, ecc.).

Nell’occasione veniva cucinato per tutti i partecipanti all’operazione “*u tzuffritte*” (un abbondante soffritto misto) preparato con tutti i pezzi del maiale che non avevano trovato altro utile impiego, al netto di quei pezzi ritenuti comunque idonei alla loro conservazione nella “*‘ngandarate*” (carne e strutto): i pezzi di carne soffritti venivano adagiati, ancora caldi, in appositi recipienti di terracotta unitamente

²⁹ Gli anelli servivano innanzitutto per issare su a mezz’aria “*a pertecche*” (un bastone di legno piuttosto lungo sul quale venivano messi ad asciugare i salumi freschi; ma serviva anche per creare “*u pisele*” (una tavola di legno sospesa a mezz’aria per mezzo di catenelle o corde fissate ai medesimi ganci) sul quale si conservavano le provviste. E a quell’altezza era difficile arrampicarsi sia per le persone “maleintenzionate” e sia per gli animali (cani, gatti, ma anche topi, ecc.).

allo strutto liquefatto durante la cottura che, raffreddandosi e solidificandosi, li copriva completamente e ne consentiva la lunga conservazione.



*“Supprescijate sottolije, vendresche e sausicchije
Soppressata sottolio, pancetta e salsiccia³⁰”*

Gli insaccati venivano fatti asciugare e stagionare in ambienti ben areati e, alcuni pezzi di salsiccia e qualche soppressata, venivano messi sottolio; la *“saiime”* (lo strutto) veniva conservata in appositi recipienti e *“u larde”* (il lardo), ben stagionato, veniva appeso ad un chiodo con la *“tzuchellelle”* (una cordicella) per ogni evenienza. Infatti il lardo era un alimento molto utilizzato un tempo. Innanzitutto veniva impiegato per il soffritto con la cipolla per quasi tutti i tipi di sughi, minestre, ecc., ma in qualsiasi momento venivano tagliate delle fettine sottili e gustate così al naturale *“sop’a na belle felle di pane”* (sopra una bella fetta di pane).



*L’antico trappeto ipogeo
“Maratea” di Vico Garganico*

“U trappide” (Il trappeto, luogo ove si procedeva alla *molitura* delle olive), rappresentava anch’esso un momento di convivialità. I *trappeti* di un tempo non erano paragonabili ai moderni *impianti industriali* presenti oggi in paese, tuttavia erano in grado di produrre un olio extravergine di oliva di tutto rispetto. Conservo ancora qualche lontano ricordo

degli anni della mia prima fanciullezza, quando seduti accanto al camino *d’u trappide* della famiglia Sacco, dietro la Chiesa, in attesa della molitura delle sue olive, mio nonno Lorenzo con altri

³⁰ Prodotti nostrani preparati in casa.

compaesani consumavano degli *spuntini* a base di *cavedelle* (*bruschette*), preparati contestualmente sulla brace, ben *inzuppati* nell'olio novello appena *spremuto*, che naturalmente accompagnavano con il buon vino nostrano di produzione propria.

“I cummenelle” (Le “comunelle”) erano i pranzetti e le cenette “in comune”, cioè in compagnia di amici, parenti, ecc., che avevano luogo nei luoghi più disparati (masserie, cantine, ecc.), in varie occasioni nel corso dell'anno.

Una consuetudine molto diffusa che ha mantenuto la sua tradizione fino ai nostri giorni.

“Buttiglije, buttegliozze e kuppetelle” (Bottiglie, bottigliette e “coppetti”).

Un tempo non esistevano ancora gli imballaggi e le confezioni, per cui gli alimenti venivano solitamente venduti sfusi al dettaglio. Il negoziante *“faceve i kuppetelle de carte”* (faceva dei coppetti di carta paglia) nei quali versava legumi, pasta corta, zucchero, farina, ecc., che pesava sulla bilancia e poi richiudeva ben bene.



Coppetti di carta paglia

Le rivendite *tutto fare* avevano degli armadietti con tanti sportellini con la parte anteriore in vetro che lasciava vedere il contenuto di ogni singolo cassetto. Il negoziante apriva lo sportellino (con apertura tipo *vasistas*) e prelevava a mezzo di una sorta di *paletta/cucchiaione* l'alimento richiesto. I salumi, le acciughe salate, il formaggio, ecc., venivano incartati nella carta oleata. Per il vino bisognava andare nelle cantine con le proprie bottiglie e farsele riempire. Per il latte, passava il lattaio che provvedeva a riempire le bottiglie che gli

venivano proposte. Per l'olio passava "*l'ugliarale*" (il venditore di olio) che riempiva "*u commede*" (il recipiente) del cliente. In farmacia, per acquistare "*u spirete*" (l'alcool etilico denaturato) bisognava andare con la propria bottiglia, così pure per acquistare "*u petrolije pe mette dind'u tubbe*" (il petrolio per il lume), dal venditore di petrolio e articoli vari in piazza. Per la legna da ardere e il carbone passava "*u carunere*" (il carbonaio), ma i meno abbienti la legna andavano a raccoglierla in giro per i campi e le *fratte*, soprattutto "*pa vij'u puzze*" (la via del pozzo) lungo le sponde del canalone e a sera tornavano a casa con la loro brava "*fascine de cèppe e qualche ccijochere*" (fasci di rami secchi per fare la fiammata necessaria per far bollire l'acqua per la cottura della pasta ed arbusti per la brace); non poteva mancare mai "*a ppeccijatore*" e cioè qualche ramoscello con foglie secche per accendere il fuoco.

In genere si andava a fare la spesa con una borsa di vimini con due manici, mentre per le uova c'era un apposito cestino in metallo pieghevole.

Ai venditori ambulanti si porgeva la propria "*cestarelle*" (cestino) per mettervi dentro la frutta e la verdura, ma si possedevano "*ceste e cestarelle, canestre e canestrelle, panare e panarelle*" (ceste e canestri vari) per ogni evenienza.



Canestri vari

Il commercio della farina veniva fatto in sacchi di juta, mentre le marmellate, le acciughe salate, le aringhe, ecc., in *mastelli* di legno. Non c'era ancora la plastica né il polistirolo.

E, ora, andiamo a sbirciare un po' più da vicino in un'antica casa tarnuèse



L'interno di un'antica casa di Tarranòve³¹

In primo piano, sopra a sinistra, pentolame e attrezzi da cucina; appoggiato sulle due sedie vi è un "tavelere", attrezzo in legno sul quale si lavorava la pasta e, adagiata su di esso, una "spasette" sulla quale ci sono delle orecchiette ad asciugare.



In basso, al centro della stanza, "u vrascijere" (il braciere) nel suo "u ped'u vrascijere" (il porta braciere in legno, di forma circolare), al di sopra del quale, "u stendipanne" (una sorta di asciugua biancheria in metallo).

Un tempo, d'inverno, le ragazze si sedevano, per ricamare il corredo nuziale, in cerchio intorno al braciere. E non era infrequente che sulle loro gambe si formassero delle macchioline rossastre, dette "i parente" (i parenti), per via dell'eccessiva esposizione al calore del fuoco.

³¹ Le foto sono state scattate all'interno del "Museo etnografico privato" realizzato a Poggio Imperiale, nei suoi capannoni industriali, da Leonardo Iadarola, appassionato collezionista di attrezzi agricoli, utensileria artigianale, arredi casalinghi e di tanto altro materiale, che descrivono e raccontano le tradizioni e i costumi della nostra terra, mettendo in luce a volte anche le condizioni di disagio in cui i nostri avi si vedevano costretti a vivere.

Un tempo, la pasta e i dolci si facevano in casa

Attrezzi per la preparazione dei **“ndorcele”** (troccoli) e della **“chitarre”** (pasta alla chitarra): a sinistra: tre mattarelli con misure differenti per i **“ndorcele”**; a destra: **“u lanijature”** (il mattarello) per tirare la sfoglia; in fondo **“a sete”** (il setaccio per la farina), appoggiati sul **“tavelere”** (il piano per impastare)



Preparazione delle orecchiette, dei fusilli col ferretto e dei cicatelli



Orecchiette e fusilli



Cicatelli



Preparazione dei poccellati e dei panierini col rosso d'uovo spennellato

3. Il pane

Generalmente, il pane veniva preparato nelle case con la farina del mulino e il lievito madre *“u crescijende”*³² e le quantità approvvigionate, ogni volta, dovevano bastare e durare per qualche tempo. Nel periodo intercorrente tra *“’na mmassate e n’avete”* (un impasto e l’altro), con relativa *“’mburnature dind’u furne”* (cottura nel forno), il pane tendeva ad indurirsi e quindi ci si ingegnava sui metodi più adeguati per il suo consumo.



*‘Na panettelle de pane de Tarranòve
(Una pagnotta di pane di Poggio Imperiale)*

“U pane ‘mbuss” (il pane bagnato) era presente in quasi tutti piatti, soprattutto nelle minestre, zuppe varie, nelle quali non mancavano mai neanche tocchetti di patate, non tanto per guarnire la pietanza, quanto per riempire il piatto e camuffare la porzione di carne o di pesce piuttosto esigua.

Non era insolito sentire a tavola l’invocazione delle mamme: *“Uagliù, ‘mbunnivete u pane sennò come v’avit’a sazijà”* (Ragazzi, inzuppate il pane nell’intingolo altrimenti non riuscite a saziarvi).

Ci siamo già soffermati, prima, sul *“kuzzette e kuzzettele de pane”* ed anche sul *“pancotto” toccando con mano* (si fa per

³² Il lievito madre, “u crescende”, veniva preparato in casa ed era oggetto di scambio tra vicini di casa e conoscenti.

dire) la peculiare situazione esistente un tempo in cui avere il pane rappresentava, di per sé, una ricchezza.

Un vecchio detto *tarnuése* recitava: “*Ntè (‘ndè) mânghe u pane pe soprattàvele*”³³ (non ha neanche il pane per “soprammobile”): possedere “meno di niente”; una *constatazione* molto eloquente, se si considera che manco ai condannati ad espiare le pene più severe, comminate per i reati più gravi ed efferati, il pane e l’acqua sono stati mai fatti mancare.

Il pane rientrava rigorosamente pure nei metodi educativi, infatti un antico proverbio *tarnuése* diceva: “*Màzze e panèlle fànne i figlije bèlle, pàne e senza màzze fànne i figlje pàzze*”³⁴ (Mazza e panelle fanno i figli belli, pane senza mazza fanno i figli pazzi), per una buona educazione dei figli occorre *carota e bastone*: questa, in effetti, la “morale della favola”.

Ma, a *Tarranòve* “*’na felle de pane e pemmedore, oglije e sale*” (una fetta pane, pomodoro, olio, e sale), magari con aggiunta di origano, non mancava mai; a volte pure il “*pane k’u tzucchere*” (una fetta di pane con olio e una spolverata di zucchero), per chi godeva di qualche agio in più, ma soprattutto per i più piccoli; per alcuni altri, solo “*pane, cite e oglije*” (pane aceto e olio).

³³ Lorenzo Bove, op. cit., pag. 96

³⁴ Lorenzo Bove, op. cit., pag. 85



*U piatte*³⁵
(Il grande piatto collettivo)

“U panone” (il panone): **“i stozze de pane toste”** (i “tozzi” di pane duro) venivano messi in un grande piatto **“u piatte”** (i recipienti erano di tre misure: **“u piatte”**, quello di dimensioni più grandi, **“u meze piatte”**, di medie dimensioni e **“u piattelle”**, quello più piccolo), ammollati con l’acqua e conditi con pomodoro, olio, sale, origano, aglio e poi consumato a tavola.

Tutta la famiglia si sedeva ed ognuno prendeva la sua parte direttamente dal piatto *collettivo*.



“U panone” con e senza pomodoro; “Na ‘nert de pemmedore a vernine appese” (“serti” di pomodori invernali appesi)

³⁵ Museo etnografico privato di Leonardo Iadarola di Poggio Imperiale.

Però, se non era più stagione di pomodori e anche i **“pemmedor’a vernine”** - pomodori appesi per l’inverno nelle **‘nziert”** (serti)³⁶ - erano terminati, se ne faceva tranquillamente a meno ... *“u panone ijeve bbone u stesse”* (il panone era buono lo stesso).



U fukarile (l’interno di un antico camino)

Del rito della consumazione delle pietanze in un piatto a disposizione di tutti i commensali, quantunque molto arcaico, se ne trovano tracce di usanza risalenti fino ai primi decenni del secolo scorso, sebbene in sporadici casi.

In alcune situazioni, l’incontro conviviale della famiglia non avveniva a tavola (che forse non c’era nemmeno), ma intorno al **“fukarile”** (camino) e, se di grandi dimensioni, addirittura al suo interno.

“L’acquasale” (l’acquasale): si facevano cuocere in acqua bollente i tozzi di pane duro che, dopo essere stati scolati alla meglio, venivano conditi con un filo di olio. **“U scijekattone”** (lo schiattone) era invece il singolo tozzo di pane di dimensioni più consistenti.

Si narra che, in alcune situazioni, ai *cafoni* (contadini di livello più modesto che *lavoravano a giornata*)³⁷, dopo un lungo e duro giorno di lavoro, venisse somministrata questa sorta di *brodaglia* frammista a pane ammolato, negli stalloni dove trovavano alloggio per la notte nel periodo dei lavori più impegnativi (zappatura, mietitura, raccolte varie, ecc.).

³⁶ Dal latino *serta – sertae* sost. femm., (specialmente al plurale) serto, corona, ghirlanda

³⁷ Luigi Allegato, “Il bracciante pugliese”: *“Eseguivano lavori estenuanti dal primo mattino sin dopo il tramonto per mangiare a sera una scodella “d’acquasale” mal condita e dormire per terra, vestiti, su un sacco pieno di paglia a poca distanza dalle code dei cavalli. Peppino [Di Vittorio, NdA], ha fatto questa vita”* <http://www.casadivittorio.it/allegato.htm>



Matteo Salvatore (da Internet)

Il nostro grande e indimenticato Matteo Salvatore³⁸ della vicina Apricena ha voluto e saputo narrare, nel corso della sua vita e con la forza delle sue canzoni popolari, di un mondo immerso nella fame nera e di atroci forme di ingiustizia sociale, per troppo tempo ignorate dalla Storia ufficiale e forse un po' anche dalla Chiesa, come compresero e scrissero *aspramente* nei loro libri Carlo Levi e Ignazio Silone.

Le cantate popolari e le filastrocche della propria terra, che venivano intonate nei campi dalle donne e a volte anche dagli uomini, durante i lavori, sicuramente servivano a sdrammatizzare le peculiari situazioni di disagio, ma rappresentavano anche una sorta di *tattica* per esprimere, in tono ironico-sarcastico e in maniera satirica, seppure a livelli molto semplici e dettati unicamente dalla spontaneità, dei *messaggi trasversali* che un tempo – in mancanza di *mezzi di diffusione di massa* – solo così potevano penetrare nell'animo delle popolazioni e cominciare a formare nuove coscienze orientate al rispetto minimale dei più elementari diritti umani.

Dei versi di Matteo Salvatore, sono letteralmente *innamorato* de “*Lu soprastante*”, una canzone popolare che penetra veramente *dentro*, fino a toccare le corde più sensibili dei valori umani e sociali.

Preambolo:

Gente, io ci sono stato nei campi di grano a mietere sotto lo sguardo vigile del sorvegliante, sotto il sole cocente, curvo dall'alba al tramonto e lì a due passi la fiasca dell'acqua fresca sotto i covoni e non potermi dissetare. No, qui non si può bere, non si può parlare, si deve solo lavorare, lavorare, lavorare, chi non lo farà verrà licenziato, credetemi io ci sono stato.

Lu soprastante

Il sorvegliante

Quanne metèmmè lu rénö a lä campagnä
Quando mietevamo il grano in campagna
tenèmmè nna sétè ca nü cè murèmmè
avevamo una sete da morire
dicèmmè a lu soprastantè,
dicevamo al sorvegliante

Vulimme vévè, mann'a pigghjá lu cùcume sottè li mennòcchje

Vogliamo bere, manda a prendere l'anfora sotto i covoni

“Vuje n'avita vévè,

³⁸ Matteo Salvatore, nato ad Apricena (FG) il 16 giugno 1925 e deceduto a Foggia il 27 agosto 2005, è stato compositore e cantante di musica popolare, oltre che un interprete di massimo livello dei canti tradizionali della terra di Capitanata e del Gargano.

Voi non dovete bere,
n'avita vévë,
non dovete bere,
avita fatijá.

dovete lavorare
Vuje n'avita vévë,
Voi non dovete bere,
n'avita vévë,
non dovete bere,
avita fatijá.

dovete lavorare.
Uno de li fatijatörë c'alluntanéve
Uno dei lavoratori si allontanava
a jjá ngappä lu cúcume cë në jéve.
acchiappata l'anfora se ne andava.

L'allucchève lu soprastantë:
Gli urlava dietro il sorvegliante
“Túrnete addréte
“Torna indietro

se nun tē turne addrétō si licenzjéte”
se non torni indietro sei licenziato”

Qua nun cë pò vévë,
Qui non si può bere,
nce pò parlá,
non si può parlare,
cj adda sòle fatijá
si deve solo lavorare

Nu nnà avima vévë,
Noi non dobbiamo bere,
nnà avima vévë,
non dobbiamo bere,
avima fatijá.

dobbiamo lavorare.
Nu jòrne addá arrevá

Un giorno deve arrivare
lo pòrce () accise l'amma magná.*
il porco (*) ucciso dobbiamo mangiarlo.

Nu nnà avima vévë,
Noi non dobbiamo bere,
nnà avima vévë,
non dobbiamo bere,
avima fatijá.
dobbiamo lavorare.

Nu jòrne addá arrevá
Un giorno deve arrivare
lo pòrce () accise l'amma magná.*
il porco (*) ucciso dobbiamo mangiarlo.
Nu nnà avima vévè,
Noi non dobbiamo bere,
nnà avima vévè,
non dobbiamo bere,
accise e arròstute () l'avima fã.*
ucciso e arrostito (*) dobbiamo farlo.

(*) Riferito (*evidentemente, con ironia*), al sorvegliante (NdA)

“U cavedelle” (la bruschetta): le fette di pane venivano messe sulla graticola e quindi arrostate sulla brace, poi strofinate con l’aglio, spalmate con la **“saime”** (lo strutto preparato in casa) e rimesse sul fuoco. La **“saime”** si scioglieva ben bene e impregnava così il pane abbrustolito.



U cavedelle
(La bruschetta)

“U scijekattamuglijere” (lo schiatta moglie): analogo procedimento del **“cavedelle”** ma, al posto delle fette di pane, si utilizzavano i **“kuzzettele de pane”** induriti, che venivano bagnati con l’acqua e sulla loro mollica si praticavano dei tagli in orizzontale e in verticale



“U scijekattamuglijere”
(lo schiatta moglie)

fino a formare una sorta di quadrettatura. A rosolatura ultimata la **“saime”** risultava penetrata in profondità e quindi il gusto del **ghiotto boccone** era esaltato al massimo.

E, forse, questo faceva **“schiattare d’invidia le mogli”**.

Il pane al cinema e nelle canzoni

Il pane ispira sentimenti e valori e genera emozioni. Anche il cinema lo ha posto più volte al centro delle sue attenzioni, inserendo per esempio la parola pane nei titoli di alcuni film, soprattutto in quelli di

un tempo che raccontavano storie a *lieto fine* e, come le favole di Fedro e di Esopo, erano ispirati a una morale comune e popolare.



Locandina del film
“Pane, Amore e
Fantasia” (da
Internet)

Memorabili quelli interpretati da Vittorio De Sica, della serie: *Pane, amore e fantasia* del 1953, *Pane amore e gelosia* del 1954, *Pane amore e ...* del 1955 e *Pane amore e Andalusia* del 1958. Mi è sempre rimasta impressa una scena del film *Pane, amore e fantasia* di Luigi Comencini del 1953 ed interpretato da Vittorio De Sica, nel ruolo del Maresciallo dei

Carabinieri, e Gina Lollobrigida, in quello della “Bersagliera”, ove il Maresciallo osserva un *povero* contadino del paese che ha in mano due fette di pane; gli si avvicina e, in modo franco, gli chiede:

“Cosa ci metti dentro”? Il contadino lo guarda, accenna a un timido sorriso e, in tono ironico – sarcastico, gli risponde: **“Fantasia ... Marescià”**.

Anche nei testi delle canzoni, soprattutto in quelle napoletane, ritroviamo il riferimento al pane, a volte in rapporto alla fatica, al



dolore, al distacco, alla lontananza ... **“Comm'è amaro 'stu ppane!...”** (com'è amaro questo pane, dalla canzone *“Lacreme napoletane”*, lacrime napoletane), a volte per esaltare la bellezza e la freschezza di una fanciulla, che ... **“nun magnave ca pane e cerase...”** (non mangiavi che pane e ciliegie) dalla canzone “Reginella”.

A fianco uno stralcio dell'Edizione “La canzonetta” del 1917 (Internet)

E il pane divenne anche motivo di rivolta, soprattutto quando mancava. **“In galera li panettieri”**³⁹ è un antico canto popolare napoletano che nacque a causa di una famosa serrata dei panettieri avvenuta nel 1570, come risposta al mancato aumento del prezzo del

³⁹ In galera li panettieri - Nuova Compagnia di Canto Popolare
<https://www.antiwarsons.org/canzone.php?id=39800&lang=it>

pane da parte del Viceré, che si era opposto per paura di tumulti popolari. Ma la descrizione di questa “rivolta del pane”, potrebbe anche riferirsi proprio alla rivoluzione dei *lazzari* napoletani guidati da Masaniello contro le gabelle spagnole e le imposte sui beni di prima necessità. Una delle tante rivolte accadute in Italia, dall’assalto ai forni milanesi del 1628, descritto dal Manzoni ne “I promessi sposi”, alla “Strage del pane” a Palermo nel 1944.

E, ancora: ***“S’ils n’ont plus de pain, qu’ils mangent de la brioche”*** (se non hanno più pane che mangino brioche). La frase viene tradizionalmente attribuita a Maria Antonietta d’Asburgo-Lorena, regina di Francia e consorte del re Luigi XVI, che l’avrebbe pronunciata riferendosi al popolo affamato, durante una rivolta dovuta alla mancanza di pane.

Il pane nel sacro e nella storia

Il pane ha rappresentato nella storia di tutti i tempi, insieme all’acqua, l’elemento fondamentale per il sostentamento dell’uomo, il quale ha perciò sempre nutrito per esso sentimenti di profondo rispetto e di vera e propria venerazione. Citazioni del pane si rinvencono nella Bibbia, ma noto è l’uso, anche religioso e rituale, che ne facevano prima i greci e poi gli ebrei, con i pani azzimi, non lievitati, a Pasqua. E, poi, l’invocazione *“dacci oggi il nostro pane quotidiano”* nella più importante preghiera dei cristiani, che hanno elevato il pane fino alla sua *consacrazione*, immedesimandolo con il Corpo di Cristo stesso.



*“L’ultima cena” di Leonardo da Vinci
(da Internet)*

La storia del pane è storia universale e non c'è paese del mondo, ricco o povero, sulle cui mense non si trovi una qualche forma di pane, o focaccia, lievitata o meno, fatta con la farina di frumento o altro cereale affine, macinato e impastato con acqua e cotto al fuoco. E' una storia che si fa risalire al Neolitico (o età della pietra nuova) e all'Età del Bronzo, e si parla quindi di qualche migliaio di anni prima di Cristo (dal IX al VII mill. a. C.).

Reperti di semi di cereali fossili e di utensili usati per impastare e cuocere il pane, scritti, incisioni e bassorilievi soprattutto in decorazioni di tombe, che si riferivano della presenza di frumento e di pane, sono stati trovati via via nel tempo nelle aree archeologiche dove si svilupparono le antiche civiltà della Mesopotamia, dell'Egitto, del Nord e del Centro Europa, in Grecia e in Italia.

Oggi c'è tanto altro da mangiare e il pane sembra aver perso quel valore che un tempo gli veniva attribuito ed è forse considerato dalle nuove generazioni con scarso interesse.



La sede del MAT di San Severo

E' quindi buona cosa *mantenere* un certo livello di sensibilizzazione al riguardo.

Il 17 dicembre 2017 ha fatto tappa presso il MAT - Museo Alto Tavoliere di San Severo, molto ricco di reperti

archeologici che raccontano le origini della Daunia, nella cui circoscrizione insiste il territorio dell'Alto Tavoliere e quindi anche

Tarranòve, un interessante evento culturale avente ad

oggetto: *“Il pane (di ieri e di oggi) della Daunia e del Gargano, ri-lettura del poemetto ‘Il pane’ di Umberto Fraccacreta⁴⁰”*.

⁴⁰ Da “La Gazzetta di San Severo.it new di Capitanata del 9 novembre 2017 <http://www.lagazzettadisansevero.it/san-severo-il-pane-di-ieri-e-di-oggi-della-daunia-e-del-gargano-ri-lettura-del-poemetto-il-pane-di-umberto-fraccacreta/>



La locandina
dell'evento

Umberto Fraccacreta è stato uno dei più importanti poeti italiani del '900, non a caso il suo nome è stato incluso nel Dizionario Biografico della Treccani. Tra le sue opere più note vi è il poema "Il Pane", celebrazione dell'epopea che ha cambiato il volto del Tavoliere. L'omaggio al pane, al più rappresentativo prodotto dell'enogastronomia dauna e garganica, e l'omaggio ad un importante poeta, il sanseverese Umberto Fraccacreta, nel 70° anno dalla sua morte, con un *reading*⁴¹

musicale interpretato da un altro poeta, Raffaele Niro, che ha letto il poemetto con le musiche di una delle realtà più importanti della musica popolare, il Gruppo dei "Rione Junno" (Vedere riquadro sottostante).



Monte Sant'Angelo "Rione Junno"
(da Internet)

Il pane, in origine fatto in casa, rappresenta la memoria storica della cultura contadina e dell'alimentazione della Capitanata e del Gargano. Il rito con cui ci si dedicava alla preparazione del pane indica l'importanza che tale alimento riveste per l'umanità.

Per dare valore aggiunto al progetto, sono state scelte come *location* alcuni dei Musei delle

arti e delle culture contadine presenti sul territorio, i luoghi naturali dove poter eseguire il *reading* musicale, in quanto i fruitori hanno potuto vedere con i propri occhi gli attrezzi e le ambientazioni recuperate e/o ricostruite per la lavorazione del pane.

⁴¹ Raccolta di passi di autori diversi su un argomento specifico - Lettura pubblica di componenti letterari (specialmente poetici), fatta per lo più dall'autore.

Il Gruppo musicale dei “Rione Junno” è una realtà vivissima della musica etnica italiana e negli ultimi anni ha tenuto centinaia di concerti in tutt’Italia e nel mondo. Il suo percorso inizia concretamente nel 2002 quando entra stabilmente in “Taranta Power”, il movimento fondato da Eugenio Bennato. E’ costituito da giovani interpreti esperti nelle tecniche musicali derivanti dallo straordinario stile garganico. Monte Sant’Angelo è uno dei centri fondamentali legati alla magia del tamburello e della chitarra battente. Il “Rione Junno” di Monte Sant’Angelo è l’antico e caratteristico centro storico, di epoca medievale, caratterizzato da una schiera di piccole case bianche, modeste abitazioni funzionali alla collocazione sociale dei più umili. Il primitivo nucleo urbano subì interventi strutturali che modificarono la tipologia abitativa costituita in prevalenza da grotte mono e bicellulari (tipo “Sassi di Matera”).

4. I piatti tipici della tradizione attraverso le foto

Le foto che vengono riportate più avanti si riferiscono ad una selezione di piatti tipici *tarnuise*, che rappresentano in larga misura i piatti della tradizione della Capitanata e del Gargano, elaborati nel tempo da mia moglie, e che io ho voluto man mano fotografare ed archiviare, *a futura memoria*.

E questo mi è parso il momento più appropriato per portarle a fattor comune, *immortalandole* in un libro che tratta proprio delle tradizioni locali legate al cibo della nostra terra.

In molti casi è stata fedelmente seguita la ricetta tradizionale tramandata da mia madre o da sua nonna Marietta, in altri casi le ricette sono state rivisitate per tener conto dell'attuale stile di alimentazione, senza tuttavia snaturarne la sostanza.

Al riguardo, molto utili si sono rivelati anche i preziosi consigli delle mie due sorelle Giovanna e Gina, che hanno mantenuto un legame con il territorio ben più stretto rispetto a mia moglie. In particolare, “*u ijallucije a rrechijene*” riportato nelle foto è stato preparato da Gina, ma è Giovanna che ha conservato maggiore memoria storica e riesce a ricordare meglio usi, costumi, avvenimenti e ricette varie dei cibi di un tempo.

Alcune altre ricette risentono della cucina nazionale, *prepotentemente* entrata a far parte della dieta di tutti noi italiani in genere, ma anch'esse hanno subito una *severa* rivisitazione per avvicinarle, per quanto possibile, ai nostri gusti, elaborandole soprattutto con i prodotti e gli ingredienti della nostra tradizione (in particolare nei periodi in cui soggiorniamo in paese).

Ma, comunque, per quanto riguarda la pasta (*recchijetelle*, *cecatelle*, *'ndorcele* e quant'altro) e i dolci (sia quelli della tradizione *tarnuise* e sia quelli della pasticceria più diffusa), il tutto è preparato rigorosamente a mano, con la ricerca delle farine (del tipo, ad esempio, della “semola rimacinata di grano duro”, per la pasta fresca) e degli ingredienti della nostra terra.

Volutamente, alle foto dei piatti non sono accluse le ricette; questo perché non si tratta di un libro di cucina nel senso stretto del termine. Lasciamo libero il campo agli esperti in materia; qui si vuole solo

richiamare l'attenzione del lettore sul concetto di potenzialità del nostro territorio in materia di prodotti agroalimentari e di capacità di elaborazione del cibo da parte dei suoi abitanti, sin dai tempi lontani. Quel cibo che genera un *potere magico* di identificazione con se stessi, la famiglia, il territorio e che ti porti dietro per tutta la vita.

*“Quando più niente sussiste d'un passato antico (...) - scriveva Marcel Proust ne *À la recherche du temps perdu* (Alla ricerca del tempo perduto) - l'odore e il sapore, lungo tempo ancora perdurano (...) sopra la rovina di tutto il resto, portando sulla loro stilla quasi impalpabile, senza vacillare, l'immenso edificio del ricordo”.*

Il passo riportato si riferisce al più famoso episodio del lungo romanzo sopra citato. Il protagonista, dopo aver imbevuto nel tè la *“madeleine”*, una tortina che soleva mangiare da piccolo la domenica mattina, riesce a riappropriarsi di tutto il mondo della sua infanzia, di tutto il tempo vissuto a *Combray* quand'era bambino.

E, quindi, se così è, cosa succede a un vecchio *tarnuèse* quando invece della *“madeleine”* riassapora *“doije belle felle de pane e pemmedòre”* (due belle fette di pane e pomodoro)?



Doije felle de pane e pemmedòre (Due fette di pane e pomodoro)

Segue la rassegna delle foto dei principali piatti della tradizione





*U panecotte
(Il pancotto)*





I scarccijoffele a rrechijene
(I carciofi ripieni)



I mulagnijame a rrechijene (k'u stupple)
(Le melanzane ripiene, con il tappo)



I mulagname spaccat'a u furne
(Le melanzane tagliate a metà, ripiene al forno)



U brudette k'i sparege, 'ngnelle, ove e cascije
(Il brodetto con asparagi, agnello, uova e formaggio pecorino)



A cepullate k'i spunzale e ove
(La cipollata – cipollotti verdi con la coda – con uovo in camicia)



A menestre de cijammeruchelle
(Lumachine di terra in umido con la mentuccia)



I recchijetelle k'u tzuche
(Le orecchiette al sugo)



A brascijole k'u tzuche
(La brasciola al sugo)



U rote de patane a u furne k'a 'ngnelle e lambascijule
(La teglia di agnello con patate e lampascioni al forno)



I lambascijule (I lampascioni)



I turcenelle a u furne k'i patate
(I torcinelli al forno con le patate)



I turcenelle a rrestute
(I torcinelli alla brace)



A past'e fascijule k'i canneruzzette
(La pasta e fagioli con tubetti)



I checoccij'a longhe a rechijene
(La zucca verde "lunga" a tronchetti ripiena)



U ijalluccije a rrechijene fatt'a pezzate
(Il galletto ripieno tagliato a pezzi)



I recchietelle k'u tzuche de ijalluccije
(Le orecchiette condite con il sugo del galletto ripieno)



A menestre k'u pane 'mbusse dinde
(La zuppa di verdure con il pane)



U rote de patane a u furne k'i turcenelle,
fedakazze, sausicchije e lambascijule
(La teglia di patate al forno con torcinelli,
salsiccia, salsiccia di fegato e lambascioni)



I ‘ndorcele (o a chitarre) k’i brascijole a u tzuche
(I troccoli - o pasta alla chitarra – con le brasciole al sugo)



A menestre de cecorije de cambagnije a sselute
*(La minestra di cicoria selvativa “semplice”,
ora viene solitamente preparata con la carne)*



I paparule fritte ke l'ove
(I peperoni fritti con le uova)



I felatelle k'i fascijuline e patate
(Gli spaghetti con fagiolini e patate – anche senza la pasta)



*I cannerezzune k'u tzuche ka carne sflangijechijate pe dinde
(I rigatoni con il sugo di carne sfilacciata)*



*U rote a u furne k'a sausicchije e checoccije
(La teglia di salsiccia con la zucca al forno)*



A menestre d'i cice
(La zuppa di ceci)



I maccarun'u furne
(La pasta al forno)



***U pulepettone fatte k'a carne,
pane, ove e cascije a u furne***
(Il polpettone di carne, pane, uova e formaggio, al forno)



A menestre de fave e cecorije de cambagnije
(La minestra di fave e cicoria selvatica)



A carne k'u tzuche (brascijole, 'ngnelle, ijalluccije, sausicchije, fedacazze e pulepette
(Vari piatti di carne al sugo preparato con: brasciole, agnello, galletto, salsicce, salsicce di fegato e polpette)





*A carne a rrestute
(La carne alla griglia)*





***A tiell'a fuggijane k'i patane,
scarcijoffele e cardarelle***
(La teglia foggiana con patate, carciofi e funghi)



Laijen'e cice (anche laijen'e fascijule)
(Lagane con i ceci – anche con i fagioli)
Il mattarello per fare “*i laijene*” (le lagane) si chiama “*u lanijature*”



I maccarune k'a recotte
*(I maccheroncini con la ricotta di pecora:
importazione dalla tradizione abruzzese/molisana)*



A frettate k'i cucuccujelle e a frettate k'i scarccioffele
(La frittata con le zucchine e la frittata con i carciofi)



***I pulepette de carne, pane,
ove e cascije k'u tzuche***
(Le polpette di carne, pane, uova e formaggio al sugo)



I cannerezzune k'i cardarelle
(I rigatoni con i funghi)



*U rote a u furne de mulagnijame a' palmeggià
(La teglia di melanzane alla parmigiana)*



*I cecatelle k'i (cime) de rape
k'u diavelicchije pe ssope
(I cicatelli con le cime di rapa con il peperoncino)*



*I recchijetelle k'i (cime) de rape k'a licije
(Le orecchiette con le cime di rapa e acciuga)*



*I paparule 'mbottite a u furne
(I peperoni ripieni al forno)*



I cucuccijelle fritt'ndurate
(Le zuchine fritte indorate)



I vuliv'a nere k'u cerefenucchije
(Le olive nere con il finocchietto)



***A catalognij'a spekate** (La catalogna cimata)*



***Nu meze cascijecavalle**
(Un mezzo caciocavallo)*



***'Na pezzottele
de cascije pecorine**
(Una forma di pecorino)*



***Na felle de cascijecavalle k'a mustarde e k'u mèle**
(Una fetta di caciocavallo con mostarda di uva e miele)*



A 'nzalate de partaijalle (L'insalata di arance)



*Cavedelle k'a sausicchiije, vuliv'a nere e cascijecavalle
(Bruschetta con salsiccia, olive nere e caciocavallo)*



*Sausicchiij'e suppressijate sottoglije
(Salsiccia e soppressata sottolio)*



Ficher'a nere (Fichi neri)

Fichere e suppressijate
(Fichi e soppressata)



A recotte e i scamoze *(La ricotta e le mozzarelle di bufala)*



U cijocele

A pizze k'a pemmedor'a frescijeke
(La pizza con il pomodoro fresco)



I spunzale

A pizze k'a cepolle (i spunzale)

(La pizza con la cipolla – cipollotti novelli verdi con la coda)



A pizze 'mbottite k'a cucuccijelle ove e cascije

(La pizza ripiena di zucchine uova e formaggio)



U cefele de pandane a u furne k'i patane
(Il cefalo del Lago di Lesina al forno con le patate)
Anche arrostito alla griglia





A menestre d'a 'nguille pandanine
(La minestra di anguilla del Lago di Lesina)



A 'nguille pandanine a u furne k'i patate
(L'anguilla del Lago di Lesina con le patate al forno)
Anhe arrostita alla griglia e allo spiedo



I crugnijalette fritte
(I latterini fritti)



I linguine k'i cozzel'a bianche
(Le linguine con le vongole)



'Na zuppette de pescije
(Una zuppette di pesce)



U pulepe a u tzuche k'i patane
(Il polpo al sugo con le patate)



U baccalà ki vulive e cchiapparine a u furne
(Il baccalà con olive e capperi al forno)



Cice, cannaruzzette e cozzel'a nera
(Ceci, tubetti e cozze)



***U lecette luate i spine e misse
ku limone, sale, oglije e dijavelicchije***
(Le alicine spinate e marinate con limone, sale, olio e peperoncine)



U pulepe a 'nzalate k'i patane
(Il polpo in insalata con le patate)



I felatelle k'i cecale
(Gli spaghetti con le canocchie)



I seccije k'i pesille
(Le seppie con i piselli)



I cozzel'a nere scurcijate k'u rise
(Le cozze sgusciate con il riso)



I 'ndorcele (o past'a kitarre)
k'i cozzel'a nere a rrecijene k'u tzuche
(I troccoli – anche pasta alla chitarra – con cozze ripiene al sugo)



I seccije a rrechijene
(Le seppie ripiene in umido)



'Na zuppe de pescije
(Una zuppa di pesce)



Cannellicchije e cozzel'a bijanghe k'i felatelle
(Cannolicchi e vongole con gli spaghetti)



I felatelle k'i cozzel'a nere ke tutt'i scorce
(Gli spaghetti con le cozze col guscio)



I cozzel'a nere scurcijate k'i linguine
(Le cozze sgusciate con le linguine)



A cijavedelle de cozzel'a bijanghe
(La zuppeta di vongole – anche con le telline)



I cuchiglije

***'Na zuppette de cuchiglie, cozzel'a bianche,
cozzel'a nere e pulepetille k'i felatelle***
*(Una zuppette di telline, vongole,
cozze e polpetti con gli spaghettoni)*



U pulepe a ffucate
(Il polpo affogato)



I calamaretti a ffucate
(I calamaretti affogati)



Bottarga

A bottarghe de cefele k'i felatelle
(Spghettini con la bottarga - uova di cefalo essiccate)



I cozzel'a nere a 'nzalate
(Le cozze in insalata)



I cozzele pelose
(Le cozze pelose)



Pescije friscijeke pe fa n'a zuppe
(Pesce fresco per una zuppa)



I cannelicchije
(I cannolicchi)



Llevarama de pescije
(“Bianchetti”, novellame di pesce)
*Da consumarsi crudo o leggermente scottato e condito
con olio, sale, pepe e limone o anche per preparare polpette o frittate.*



I scarpelle
(Le scarpelle o pettole)



I nevole k'u mestecotte
(Le nevole o cartellate al mostocotto)



I taralluccije
(I tarallucci)



U vucelluzze
(L'uccellino)



A serpuccije
(Il serpentello)



I cavezune (k'a mustarde o k'i cice)
*(I calzoni con la mostarda di uva
o con i ceci, nostocotto e cioccolato)*



I poperate
(I poperati)

I poperati tradizionali di *Tarranòve* (nella foto a destra), detti anche “cresciuti”, vengono fatti lievitare come il pane; quelli riportati nella foto a sinistra vengono invece chiamati “selvaggi” o anche “sandecandrise” (da San Nicandro Garganico, un paese vicino) e si rifanno maggiormente alla tradizione garganica.



I puccellate
(I poccellati)



I panarelle
(I panierini)



I panettelle de san Beijase
(Le pagnottelle di san Biagio)



A pizz'a docije
(La torta)

Le torte venivano tagliate a metà, bagnate con il rosolio e farcite con la crema pasticceria; per la copertura si preparava “u naspre” un sorta di glassa bianca; infine si rifiniva con mini confettini argentati o multicolori, a seconda dei gusti.



A pizze k'a recotte
(La pizza con la ricotta)



U ciambellone
(Il ciambellone)



A pizz'a docije k'i méle
(La crostata con le mele)



U rane d'i morte
(Il grano dei morti)



U murijanate scurcijate
(Il melograno sgranato)



U ketugnije a u furne
k'u tzucchere misse pe ssope
(La melacotogna al forno spolverata di zucchero)

Una carrellata di frutta e verdura della nostra terra



5. Un volo culinario sul Gargano con una sbirciatina sul Subappennino Dauno

Un *volo virtuale*, come se volessimo sorvolare con un moderno “Drone” il Gargano, con uno sguardo volto all’indietro: un’indagine retrospettiva, per scoprire da vicino il cibo e i piatti del passato con le possibili connessioni col presente, facendo una piccola deviazione verso il Subappennino Dauno.

Il cibo di cui si è parlato sinora, può, a buona ragione, reputarsi patrimonio comune ed esteso ben oltre la terra di Capitanata e del Gargano, tanto è vero che se ne rinengono radici e durevoli consuetudini in buona parte della Regione della Puglia e pure della Basilicata, seppure con qualche variazione che ne contraddistingue la specifica provenienza, dovuta a una serie di fattori di natura ambientale, sociale e storica. Ed anche in taluni luoghi del nostro territorio più prossimo, è possibile ritrovare cibi o piatti esclusivi legati a tradizioni e gusti particolari che conservano la loro originalità.

In alcuni paesi del Gargano, ad esempio, a cominciare da **Monte Sant’Angelo**, si fa uso del **cacioricotta** grattugiato per accompagnare le classiche orecchiette al ragù o anche con le cime di rapa, a differenza del resto del territorio che usa invece il formaggio pecorino.



Gargano (da Internet)

Famosissima la **paposcia di Vico del Gargano**, gustoso **panfocaccia** annoverato tra i piatti tipici del Gargano, che viene preparato con acqua, farina, sale, lievito madre, poi allungato e infornato per un paio di minuti circa affinché si gonfi, e infine condito con pomodorini, pecorino, olio extra

vergine d’oliva o a piacere con salumi locali.

Particolare e squisito è il **purè di fave di Carpino**⁴² **con olio e cicoria selvatica**, ma anche semplicemente **il pane con l’olio, le fave con origano e cipolla cruda** oppure **il pecorino e il**

⁴² Carpino è famoso a livello mondiale anche per il “Carpino Folk Festival” che si tiene ogni anno, in agosto, nel paese garganico.

cacioricotta col mostocotto. Nel mese di agosto di ogni anno, a Carpino ha luogo la **“Sagra delle fave”**, nel corso della quale è possibile riscoprire gusti e sapori di un tempo, tra cui la famosa **“pecora, acqua e sale”**, che si ritrova anche a **Rignano Garganico**, una cittadina montana con la presenza di importanti siti archeologici e di un esclusivo belvedere sul sottostante Tavoliere, con vista mozzafiato. Le **fave di Carpino** sono andate persino nello spazio⁴³; infatti assieme alla *piattella canavesana (fagiolo)*, alla *lenticchia di Ustica* e al *cece nero della Murgia carsica*, le *fave di Carpino* sono state protagoniste della recente missione spaziale di sei mesi affidata alla prima astronauta italiana, Samatha Cristoforetti, sulla Stazione Spaziale Internazionale. Anche il **“Cavicione”** (Il Calzone) di



Il *“Cavicione”* di Ischitella
(da Internet)

Ischitella rappresenta un riferimento culinario della tradizione. Si tratta di un calzone (nell’impasto si aggiunge anche l’olio) ripieno di cipollotti verdi novelli con la coda (gli *“sponsali”*), filetti di acciuga e uvetta.

Tra gli altri piatti tipici della zona: i **funghi porcini** raccolti freschi e conditi con olio, limone e prezzemolo o **la zucca fritta con peperoni**, **l’insalata di fagioli**, **le polpette di pane al sugo**, **il caciocavallo podolico** (anche alla piastra), i **pomodori secchi sott’olio**, i **lampascioni**, *“i savezarelle”* (*salicornia*)⁴⁴, **il pancotto con le verdure spontanee**, **il trifolato di funghi con pomodoro**, **l’anguilla di Lesina**, **le alici nere di Vieste** e la *“muscijscijeke”* (*muscisca*) di **Rignano Garganico**.

⁴³ La Gazzetta del Mezzogiorno.it del 14 novembre 2014

https://www.google.it/search?ei=eCuIWt-ZClzpgkXCnoroCA&q=le+fave+di+Carpino+nello+spazio&oeq=le+fave+di+Carpino+nello+spazio&gs_l=psy-ab.3..0i22i30k1.12773.24828.0.25889.32.21.0.11.11.0.164.2038.7j11.19.0....0...1c.1.64.psy-ab..2.30.2339.6..0j35i39k1j0i67k1j0i131k1.199.3zkyDPcDwM0

⁴⁴ *“I savezarelle”* (la *Salicornia*) è detta comunemente anche asparago di mare o asparagina e cresce sulle sponde del lago di Lesina e di Varano; viene per lo più conservata sottolio con aglio e mentuccia.



La salicornia



Caciocavallo podolico alla piastra

Nei paesi e nelle città del Gargano ci si imbatte frequentemente in mercati all'aperto che vendono prodotti tipici locali di tutti i tipi. Famoso il mercato alimentare di Vieste, ove è possibile acquistare, tra le altre cose, **olive speziate, formaggi, marmellate e liquori.**



Mercatino di Vieste



Pane di Monte Sant'Angelo

Un posto particolare occupa il **pane di Monte Sant'Angelo**, molto rinomato in tutto il territorio, e che un tempo veniva confezionato anche in grandi pagnotte da quattro chili.

Un buon **pane** viene prodotto anche a **San Marco in Lamis**, con cottura esclusiva in **forno a legna**.

A San Marco in Lamis, nei cui pressi sorge anche l'antico Monastero di San Matteo, vengono svolti dei riti particolari in occasione della Settimana Santa: l'incendio delle "**fracchie**", che consiste nell'accensione di centinaia di fuochi la notte del Venerdì Santo. Le "**fracchie**" sono delle enormi torce di legno, costruite dagli abitanti, che vengono utilizzate per accompagnare la Madonna Addolorata durante la processione. Con queste torce la notte di San Marco in Lamis viene illuminata per consentire alla Madonna di andare alla ricerca del figlio Gesù morto.



Le “fracchie” di San Marco in Lamis

Le “fracchie”, già dichiarate patrimonio identitario della Puglia, sono candidate al riconoscimento di patrimonio culturale immateriale dell’Umanità-Unesco.

Nel Gargano, gli alberi di agrumi hanno trovato il loro *habitat* naturale e la famosa **arancia bionda** è presente in molti piatti locali, a cominciare dalla semplice **insalata di arance**, condita con sale e olio e, a seconda dei gusti, con aggiunta di origano o pepe.



Agrumi e fave novelle del Gargano



Arance in insalata

Gli aranceti e i limoneti del Gargano, conferiscono al paesaggio un particolare colore, offerto proprio dai limoni e dalle arance, dando luogo ad un affascinante contrappunto con il verde-argenteo degli olivi e il blu intenso del mare.



Una veduta del mare di Vieste

Lungo la costa, non solo a Mattinata, Vieste, Peschici, Rodi Garganico, ma anche in centri minori, i piatti a base di pesce abbondano e il delicato connubio con il fragrante olio extravergine di oliva e gli

altri ingredienti locali li esaltano notevolmente. Tra i vari piatti: le **cozze ripiene**, le **lumachine di mare con patate e rucola**, l’**orata in**

crosta con le patate e tante altre squisite e succulenti pietanze, al di là delle classiche grigliate e frittute.

A Rodi Garganico, come in quasi tutte le località costiere, i piatti di pesce si intrecciano con molta leggerezza con quelli di carne,



soprattutto quella locale, formaggi e verdure che la terra continua ancora ad offrire.



*Il "Sacro Sasso"⁴⁵
di Rodi*

Dal porticciolo di Rodi sono assicurati i collegamenti marittimi con le Isole Tremiti e quindi la cittadina, peraltro servita anche dalla stazione ferroviaria della linea Garganica che a San Severo e a Foggia si collega con la linea Adriatica, è particolarmente frequentata dai turisti, soprattutto nel periodo delle vacanze estive.



Rodi Garganico

A proposito di pesce, mi corre l'obbligo in questa sede di citare una persona⁴⁶ originaria di Rodi Garganico e residente da tempo in Lombardia e che di professione fa il pescivendolo. Sono suo cliente da anni e, anche grazie al pesce che acquisto da lui, riesco a

⁴⁵ Il "Sacro Sasso" e il santuario della Madonna della Libera di Rodi Garganico. La leggenda vuole che, per ben cinque volte, il quadro della Madonna delle Libera, trafugato e caricato su una nave per essere portato a Venezia, sia stato ritrovato su di sasso in cima ad un'altura ubicata fuori dal centro abitato. Sul posto venne edificata una cappella per accogliere i fedeli, in stile barocco, per quanto molti elementi risalgono più all'Ottocento.

⁴⁶ A lui e a sua sorella Daniela un ringraziamento per le preziose informazioni fornitemi in merito ad alcuni aspetti relativi alle tradizioni garganiche.

mantenere ancora vivo e saldo quel connubio “cibo – territorio” che caratterizza l’identità dell’individuo, un po’ come un marchio di fabbrica. E lo farò semplicemente riportando, qui di seguito, l’articolo che ho scritto in proposito il 29 gennaio 2013 e pubblicato sul mio Sito/Blog www.paginedipoggio.com

Il pesce fresco di “Mimmo”: in Lombardia!

[Scritto il 29 gennaio 2013]



Mimmo al lavoro presso il suo banco del pesce

Sono da anni un affezionato cliente di “Mimmo” per almeno due ordini di motivi. In primo luogo, com’è naturale che sia, perché mi ha sempre garantito un prodotto affidabile, fresco e di qualità e, in secondo luogo, perché mi ha permesso di mantenere, nel tempo, quel legame affettivo ai profumi e ai sapori della mia terra di origine.

Ma sicuramente non solo per questo, altrimenti ogni considerazione risulterebbe davvero riduttiva sia nei riguardi di “Mimmo” – come persona – ma anche per il buon pesce che egli propone alla sua clientela.

Lo trovo solitamente ogni venerdì mattina, sempre indaffarato, presso il suo “banco del pesce” al mercatino del venerdì, vicino casa mia, nel centro storico di Sesto San Giovanni, in via Oriani, proprio alle spalle del Comune.

Ma, all’ora della mia *puntatina* mattutina, “Mimmo” ha già accumulato diverse ore di lavoro sulle proprie spalle, poiché è in piena notte che egli si reca al mercato ittico generale di Milano – prima che l’asta del pesce cominci – per scegliere ed accaparrarsi le partite di pesce migliore e quindi poter allestire il suo “banco”, sin dalla primissima mattinata.

Dunque, sveglia alle due e cinquanta per l’approvvigionamento di pesce presso uno dei mercati ittici più grandi ed importanti d’Europa, ove in nottata arriva il pesce pescato la sera prima, per la delizia dei palati più raffinati ed esigenti, e alle sei in punto è pronto ad allestire il suo banco.

Una clientela davvero affezionata quella che *anima* e circonda il suo “posto di combattimento”.

Sì, è proprio così, un vero e proprio “posto di combattimento”.

“Mimmo” è inarrestabile, tra il servire e consigliare i clienti, pulire il pesce a chi glielo chiede, ma anche nello scambiare quattro piacevoli *chiacchiere* con chiunque, sempre in tono cordiale e con tanto di sorriso.

Il pesce è sempre di ottima qualità, ma lui ti aiuta sempre e comunque a scegliere bene, dispensando saggi consigli, spesso anche sul modo più consono di cucinarlo. Non di rado, qualche *frutto di mare* o anche qualche *pescetto* crudo gli *finisce* in bocca, nel mentre sta servendo; il che rappresenta un’ottima “reclame” per un prodotto sano e affidabile.

Mimmo è di origini pugliesi, di Rodi Garganico per la precisione, e quindi a due passi da Poggio Imperiale, il mio paese di nascita.

Si è stabilito a Sesto San Giovanni sin dal 1978, subito dopo il servizio militare; è coniugato ed è padre di una signorina di quattordici anni, con un solo piccolo *difetto*: non mangia il pesce!

Evidentemente, il vecchio *andante* del “*chi ha il pane non ha i denti*” non passa proprio mai di moda; e la ragazza non sa proprio cosa si perde!

“Mimmo” è ormai un punto di riferimento non solo per noi pugliesi originari della terra di Capitanata e del Gargano, ma di tanti “lombardi” che, a differenza di quanto si immagina, amano ed apprezzano il pesce, soprattutto quello buono e “sicuro”.



*Linguine con delizie di mare
(cannolicchi, telline, vongole e scampetti)*

Il mio personale *piacere* viene particolarmente esaltato quando “Mimmo” mi informa che c’è pesce fresco di Manfredonia o di Lesina, proponendomi cicale (canocchie) vive e saltellanti, seppie nere con le loro delicatissime uova, cannolicchi, telline (quelle che noi chiamiamo “*cuchigljie*”) e vongole di Lesina, scampetti dell’Adriatico freschissimi, prelibatissime alicine e tante altre varietà di pesce, che rievocano in me i sapori, i colori e i profumi della mia terra di origine, e che poi mia moglie trasforma in virtuosissimi e gustosi manicaretti.

E, tutto questo, in Lombardia!

“Mimmo”, con il suo banco del pesce, lo si può trovare anche il sabato mattina presso il mercato “grande” del centro di Sesto, alle spalle della Basilica Prepositurale di Santo Stefano, in via Cairolì.

Ma, da “Mimmo”, bisogna andare preferibilmente molto presto, per poter scegliere bene e trovare maggiore assortimento; naturalmente dipende dai giorni, anche in base al *pescato fresco* che arriva al mercato ittico generale e al relativo andamento delle aste ... *delle quattro di mattina!*

Fra i cibi poveri, da annoverare una **“acquasale”** davvero particolare, che un tempo veniva consumata ad **Ischitella**. Era denominata **“acquasale k’a préte”** (*acquasale con la pietra*) e consisteva nel mettere a bollire nell’acqua, in una pentola, alcune delle pietre raccolte in riva al mare, al di sotto delle quali erano attaccate le “Vuzze” (lumachine di mare) e poi aggiungervi tozzi di pane duro raffermo e in alcuni casi anche delle verdure selvatiche.

Ma la tradizione **garganica** spazia anche sui dolci, alcuni dei quali risultano imperdibili ed unici, come le famose **cartellate** intinte nel mostocotto e i **sospiri (o dolci della sposa) di Vico del Gargano**⁴⁷, che vengono oggi sempre più definiti “Il dolce di san Valentino”, con riferimento alla festa degli innamorati che ricade il 14 di febbraio di ogni anno. E, non a caso, Vico del Gargano è diventato il “Paese dell'Amore” per eccellenza, avendo come Patrono proprio san Valentino, il protettore degli innamorati. E, ancora, le **ostie piene** (mandorle caramellate racchiuse da due ostie) di **Monte Sant’Angelo, le farrate**⁴⁸, i **poperati** e tanto altro ancora.



Vico del Gargano



*Dolci della sposa
(da Internet)*

⁴⁷ Vico del Gargano (foto sopra), esterno di una pasticcERIA specializzata nella produzione di Dolci della sposa (foto sotto) e, in primo piano, un antico portone di accesso ad una casa tipica del luogo, di cui la cittadina è piena; interessanti anche il Vicolo del Bacio, divenuto una vera attrazione per i fidanzati, in genere, e il Museo trappeto Maratea, ricco di reperti che testimoniano le tradizioni locali.

⁴⁸ La Farrata è una focaccia di grano, nell’antichità preparata con il farro, dalla forma piccola (circa 10 centimetri di diametro), molto morbida grazie alla ricotta, ingrediente principale insieme alla menta maggiorana. E’ un prodotto che risale

Ora, avviandoci verso la fine del nostro percorso gastronomico virtuale del Gargano, non possiamo non soffermarci su una delle specialità più esclusive: il “**Limolivo**”. Infatti, a fine pasto, non può assolutamente mancare un bicchierino di limolivo, il liquore ottenuto con gli agrumi e foglie di olivo.

Ma pure un bicchierino di **Limoncello** locale non dispiace.

Mi avvarrò, anche qui, di un articolo scritto il 29 dicembre 2009 e pubblicato sul mio Sito/Blog www.paginedipoggio.com

Liquori di agrumi del Gargano: il “Limolivo” e il “Limoncello”

[Scritto il 29 dicembre 2009]

La delizia dei liquori di agrumi del Gargano può accompagnare, in tutte le stagioni, la fine di un buon pasto, anche con effetto digestivo.

Ma anche fuori pasto, da sorseggiare con squisiti dolcetti secchi, alla frutta, alla crema o al cioccolato, oppure semplicemente sul gelato.

Gli aranceti, i limoneti e gli oliveti del Gargano hanno dato vita a tradizioni che si tramandano da generazioni. Tra queste, una delle più importanti è sicuramente un’antica ricetta dalla quale si ricava un liquore chiamato “Limolivo” che è il parente stretto del più conosciuto “Limoncello”.



Il Limolivo casalingo

Il “Limolivo” è uno squisito liquore amaro di ineguagliabile sapore antico. Racchiude in se l’armonia dei profumi delle arance, dei limoni e delle foglie di olivo, vera ricchezza delle aspre terre del Promontorio del Gargano. E’ lo spozalizio della natura con l’arte di racchiuderla in un liquore unico.

Tale prodotto, considerato un amaro dall’aspetto semipastoso, ha colorazione scura tipica di questa categoria di alcolici, seppure perfettamente fluido. E’ nato con l’intento di esaltare la bellissima

colorazione che le foglie di olivo cedono all’alcool quando questo viene messo a contatto con esse.

all’antica Roma, quando durante il rito della Confarreatio (il rito religioso che celebrava il matrimonio romano arcaico) gli sposi ricevevano in dono dai Patrizi una focaccia di farro. Con il passare dei secoli, la farrata è diventato un prodotto Quaresimale e Manfredonia le dedica una celebre Sagra nel mese di Febbraio.

Il “Limolivo” è una specialità del Gargano ed in particolare di Monte Sant’Angelo in provincia di Foggia, la località famosa per la presenza della Grotta di san Michele Arcangelo.

Si tratta di un posto affascinante da un punto di vista paesaggistico giacchè situato in collina con una bella vista sul mare; a pochi chilometri da Monte Sant’Angelo si trova la famosa località balneare di Mattinata.

Il Santuario di san Michele sorge all’incrocio delle strade che conducono a Manfredonia, a San Giovanni Rotondo, ove è sepolto Padre Pio da Pietrelcina, e alla Foresta Umbra. Entrando nel complesso, colpisce immediatamente il maestoso campanile detto anche la “Torre Angioina”, eretto da Carlo I d’Angiò come ringraziamento a san Michele Arcangelo per la conquista dell’Italia meridionale, iniziato nel 1274 durante il Pontificato di Gregorio X (1271-1276), progettato dall’architetto Giordano, originario di Monte Sant’Angelo e completato nel 1282. La Torre era originariamente alta 40 metri, poi fu ridotta agli attuali 27 metri di altezza per motivi sconosciuti, secondo alcuni per effetto di un fulmine o per collocarvi le campane.

Ma lo spettacolo più affascinante, è offerto dalla Grotta di san Michele Arcangelo: la caverna, dall’irregolare volta rocciosa, che nell’arco dei secoli ha accolto milioni di pellegrini; sono presenti varie statue e bassorilievi, ma ciò che colpisce è proprio la conformazione davvero particolare della grotta: ascoltare una messa lì è esperienza emozionante per chiunque, anche per i non credenti.

E, in tale mistico contesto, sopravvivono anche ricette semplici ed antiche; non si tratta di lunghe e difficili distillazioni o di misture dagli ingredienti segreti, cose lontanissime dalla cultura contadina, ma di semplici infusioni in alcool di prodotti della terra del Gargano.

Il “Limolivo” è uno squisito liquore amaro di ineguagliabile sapore antico; racchiude in se l’armonia dei profumi delle arance, dei limoni e delle foglie di olivo, vera ricchezza delle aspre terre del promontorio del Gargano.



Il Limoncello casalingo

Il “Limoncello”, invece, è un piacevolissimo liquore prodotto artigianalmente dalla lenta e sapiente macerazione delle profumatissime scorze di limoni del Gargano.

Il Gargano, grazie alla sua composizione calcarea, produce allo stato naturale un limone dal profumo inconfondibile.

Di “Limolivo” e di “Limoncello” se ne trovano in commercio di ogni tipo e marca, ma quello che si riesce a preparare in casa, con le proprie mani, seguendo le

semplici ricette tramandate dalle nostre nonne, è senza dubbio il più gustoso.

E, infine, tra gli specialissimi prodotti della zona garganica, si annoverano le olive della varietà **Ogliarola Garganica**, con la quale si prepara uno degli olii extra vergine più buoni di Puglia. Grazie alla bio-diversità mediterranea in quest'area non manca neanche la **vite**, un tempo fondamentale risorsa economica. Tra i vini pregiati della zona il **vino di Vico**, a bacca rossa o a bacca bianca o altri come i vini di **Monte Sant'Angelo** come l'autoctono **rosso neretto**.



*Olive di Carpino preparate con sale,
semi di finocchietto e aglio da Mimmo di Rodi*



*Linguine con crostacei pescati a Manfredonia
(acquistati da Mimmo)*

Una sbirciatina sul Subappennino Dauno

Come nel Gargano, anche nel Subappennino Dauno si riscontrano alcune peculiarità rispetto allo *standard* generale del territorio, forse per la semplice ragione che, entrambe le zone, si trovano dislocate in aree particolarmente *montuose* e un tempo abbastanza isolate rispetto alla restante parte pianeggiante, ove i collegamenti erano sicuramente più facilitati.



Faeto nel Subappennino Dauno

Qui infatti il bosco è protagonista assoluto ed è possibile inerpicarsi fino ai 1151 metri di altitudine del Monte Cornacchia, 1060 di Monte Perazzoni, 1015 di Monte San Vito e 959 di Monte Castiglione, con Faeto che è il comune *più in alto* della provincia di Foggia: uno dei “Borghi Autentici d’Italia” ubicato a 866 metri e famoso per il suo eccezionale prosciutto crudo e per i suoi squisiti salumi, con una rinomata “Sagra del prosciutto” che si tiene ogni anno in agosto.



I salumi

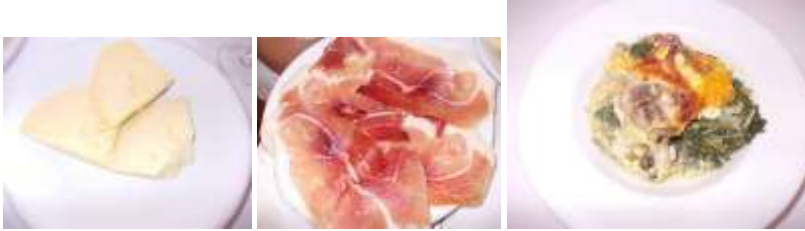


Il pane

Ma c’è ancora qualcosa di speciale che lo differenzia e lo connota rispetto agli altri comuni del territorio.

Difatti, insieme al vicino Celle di San Vito, Faeto costituisce una *comunità franco-provenzale*, molto attiva nel mantenere vive e valorizzare le loro esclusive e specifiche tradizioni, sia sotto il profilo storico, culturale e artistico, sia per quanto attiene alla conservazione del particolare *dialetto* (una vera lingua che viene ora studiata anche all'Università)⁴⁹.

Una storia che si fa risalire al 1269 con gli angioini e al 1340 con gli aragonesi⁵⁰.



Il caciocavallo, il prosciutto e lo spezzatino al forno

Ma, oltre ai prelibati prosciutti e agli esclusivi formaggi, viene qui mantenuto anche il *presidio* dei valori della cucina locale di un tempo, attraverso alcuni piatti tipici della tradizione, come ad esempio: lo *“spezzatino”*, con agnello, uova, cicoria e formaggio, anche al forno”; il *“coniglio farcito”* alla Provenzale, con uova, fegatelli, mandorle e formaggio, e tante altre squisite pietanze.

⁴⁹ Università Francofona dell'Italia del Sud (UFIS) – Comune di Faeto (FG), La Renaissance française <http://www.inprovenza.it/come-in-provenza/in-italia/il-francoprovenzale-si-studia-all2019universita-in-puglia>

⁵⁰ *“Nel 1269 Carlo I d’Angiò mandò un drappello di 200 soldati a presidiare il Castrum Crepacordis e poi concesse loro di insediarsi nel Casale di Crepacore, proprio lì vicino, e nel territorio circostante. Però, non è che gli angioini andassero particolarmente d’accordo tra loro, e ancora meno con i loro rivali storici, gli Aragonesi. E intorno al 1340, quando questi signori ricominciarono a menar le mani con una certa energia, gli abitanti del Casale preferirono trasferirsi in posti più tranquilli: un buon numero si stabilì là dove oggi sorge Faeto; gli altri scelsero il territorio dell’attuale Celle”.* <http://www.inprovenza.it/come-in-provenza/in-italia/il-francoprovenzale-si-studia-all2019universita-in-puglia>

E, per completare il nostro giro di *ricognizione*, ecco alcune ulteriori “chicche”⁵¹, che ci aiutano a scoprire altri singolari piatti locali, ma che sicuramente non esauriscono l’enorme patrimonio culinario esistente nel territorio:

- *Il Fagiolo del Subappennino Dauno Meridionale*, un prodotto gastronomico tipico di colore molto chiaro, bianco avorio, che lo contraddistingue dalle altre tipologie di fagioli, e la buccia più sottile che lo rende maggiormente digeribile;
- *L'Acquasale di Castelluccio Valmaggiore*;
- *I Broccoli e Baccalà di Ascoli Satriano*;
- *L'Agnello a "cuturiello" di Bovino*;
- *La "Muscitaglia", il dolore dei morti, di Orsara di Puglia*, un dolce preparato in occasione dei *"fuca coste e delle cocce priatorije"*, la festività dei defunti;
- *Le "Pzzedd e Tadd' c' li Cucuzziedd' " di Deliceto*, un piatto preparato con i talli (ossia i germogli) e le zucchine tagliate a pezzetti, lessati assieme, ai quali si aggiunge la pasta e poi il sughetto di pomodoro;
- *I "Cicc' Cuotte" di Candela*, un piatto povero a base di semi di granturco, ceci, cicerchie, fave e grani di bianchetta (grano tenero) lessati e conditi con miele e vincotto. Questo piatto benché semplice ha una simbologia molto forte: la bianchetta rappresenta i bambini, i ceci sono i giovani, le cicerchie le ragazze e le fave gli anziani. Tutti sono uniti dalla dolcezza del miele (o vincotto tipico della zona) che rappresenta la vita;
- *L'Allemanda di Biccari*, una salsa vellutata ideale per crostacei e uova; e, ancora, i *lampascioni al forno* e le *pittole*, frittelline rotonde di pasta di pane impastate e lievitate;
- *Pizza sette sfoglie di Cerignola*, uno squisito dolce locale.

Un cenno anche ai *Vini pregiati, come il "Cacc'e Mmitte"*, un Doc tipico del Subappennino Dauno prodotto per lo più a Lucera, Biccari e Troia, dal colore rosso rubino e profumo caratteristico e molto intenso.

⁵¹ Cose da gustare con particolare piacere.

II

DISSOLVENZE SUL CIBO TRA TERRITORIO E TRADIZIONI

6. Prologo

Proseguiamo, ora, nel nostro *viaggio immaginario* - cercando di stare saldamente coi piedi per terra e senza fare voli pindarici - alla ricerca delle nostre radici e dei valori della nostra tradizione, da recuperare e, per quanto possibile, mantenere vivi.

Lo faremo, questa volta, con il sistema delle *dissolvenze*, azionando il nostro *apparente* obiettivo sui cibi nel tempo e nello spazio, attraverso narrazioni, atmosfere di altri tempi e paesaggi: argomenti scelti e selezionati dai 266 articoli che ho finora pubblicato a partire dal 2008, e fino al 24 giugno 2018, sul mio Sito/Blog www.paginedipoggio.com, un consolidato strumento di comunicazione che ho definito, agli esordi, “*una finestra aperta sugli eventi, itinerari, viaggi e quant’altro avrò voglia e tempo di soffermare la mia osservazione, da quel cucuzzulo virtuale che è Poggio Imperiale*”⁵².

Una scelta *mirata* tra le materie che hanno una certa attinenza con il cibo tradizionale *della nostra terra*, seppure con qualche *lieve divagazione* sul tema, al fine di arricchire di maggiori contenuti la trattazione e meglio identificarne il contesto storico, sociale e territoriale.

Gli articoli, raggruppati nei seguenti quattro gruppi di esposizione, vengono riportati secondo la data di effettiva pubblicazione e quindi gli argomenti oggetto della trattazione potrebbero, in qualche caso, non corrispondere all’effettivo ordine temporale e risultare per alcuni versi anche ridondanti.

La longevità, il cibo e il territorio Narrazioni sul cibo nel tempo e nello spazio Viaggio in un’atmosfera di altri tempi Paesaggi

⁵² Lorenzo Bove, op. cit., pag.185

7. La longevità, il cibo e il territorio

Non ci sono ricette particolari che aiutano a vivere *meglio e più a lungo*, al netto di malattie incurabili e situazioni particolari.

Il buon senso e la moderazione sicuramente possono aiutare.

I tre articoli che vengono qui riportati vertono sul primato della longevità che tocca proprio *Tarranòve*, ove alcuni concittadini hanno notevolmente *sforato* la soglia dei 100 anni, dichiarando unicamente di continuare a nutrirsi di cibi semplici della tradizione.



In particolare, il 20 marzo 2018 Maria Giuseppa Robucci nata a Poggio Imperiale nel 1903, ha compiuto ben 115 anni⁵³.

La “nonna Peppa” è la seconda donna più longeva d’Europa e la quinta nel mondo.

Tarranòve, pane e pemmedòre e arija bbòne

[Scritto il 19 giugno 2010]

“Poggio Imperiale, pane e pomodoro e aria buona”, questa è la traduzione alla lettera dell’antico detto dialettale.

Un’aria buona che è anche sinonimo di longevità ... e i “risultati” sono garantiti al cento per cento.

Infatti una nostra compaesana, Maria Giuseppa Robucci, ha recentemente festeggiato il suo 107° compleanno, seguita a ruota da un altro compaesano, Giuseppe Nista, che ha compiuto 101 anni.

Alla lista dei centenari si è ora aggiunta anche Lucia Anzivino che ha compiuto proprio oggi, 19 giugno, i suoi 100 anni e tra pochi giorni, il 24 giugno prossimo per la precisione, Giovanna Galullo ne compirà 99.

Un secolo ... cento anni ben portati; i nostri ultracentenari e gli aspiranti tali sono tutti lucidissimi, allegri e simpaticissimi: testimoni della qualità della vita che il contesto ambientale nel suo insieme offre.

⁵³ Foto tratta da Facebook “Sei di Poggio Imperiale se”

Con ben quattro centenari su circa 2800 abitanti, Poggio Imperiale può vantare sicuramente un ambizioso primato in provincia di Foggia e forse anche a livello nazionale, nel rapporto tra longevità e popolazione residente.



Foto: i centenari di Poggio Imperiale festeggiano i cento anni di Lucia Anzivino (19 giugno 2010): da sinistra: Giuseppe Nista (anni 101), Lucia Anzivino (anni 100), Maria Giuseppa Robucci (anni 107) e Giovanna Galullo (anni 99)⁵⁴. Sullo sfondo: Il Vice Sindaco Alberto Caccavo (con fascia tricolore), l'Assessore ai servizi sociali Michela Fina e l'Assessore alla cultura Antonio Mazzarella.

Primato di longevità a Poggio Imperiale!

[Scritto il 26 marzo 2015]



*Maria Giuseppa Robucci festeggiata
dal Sindaco di Poggio Imperiale Dott. Alfonso D'Aloiso*

Lo scorso venerdì 20 marzo 2015 la signora Maria Giuseppa Robucci di Poggio Imperiale ha compiuto la veneranda età di 112 anni ⁵⁵.

Si, proprio così, centododici anni!

La signora Maria Giuseppa, è al momento la donna più longeva (e quindi la Decana) della Regione Puglia e la terza supercentenaria di tutta l'Italia. In verità sarebbe la quarta, se si considera una signora di 113 anni residente a Roma, ma di origine statunitense.

⁵⁴ L'articolo è stato scritto il 19 giugno 2010 e quindi i dati riportati si riferiscono a quella data.

⁵⁵ Il presente articolo è stato scritto nel 2015, tre anni orsono, quindi all'età della nostra cara compaesana Maria Giuseppa Robucci bisogna aggiungere altri tre anni, che sommati ai precedenti fanno ben 115.

Queste le prime quattro persone più longeve attualmente viventi e residenti in Italia:

- 1) **Emma Morano**, 115 anni, nata il 29.11.1899 a Civiasco (VC), Piemonte e residente a Verbania, Piemonte;
- 2) **Marie Josephine Gaudette**, 113 anni, nata il 25.03.1902 negli U.S.A., New Hampshire, Manchester e residente a Roma, Lazio;
- 3) **Giuseppina Proietto**, 112 anni, nata il 30.05.1902 alla Maddalena (Ot), Sardegna e residente a Montelupo Fiorentino (FI) Toscana;
- 4) **Maria Giuseppa Robucci**, 112 anni, nata a Poggio Imperiale (FG), Puglia e residente ad Apricena (FG), Puglia.

Come si può vedere, nelle prime posizioni compaiono solo donne e, per rinvenire il primo soggetto di sesso maschile, occorre scorrere la lista fino al 23° posto, dove troviamo il signor Salvatore Caruso di 109 anni, nato il 02.11.1905 a Molochio (RC), Calabria e colà residente.

Le informazioni sopra riportate sono consultabili sul Sito internet “Supercentenari d’Italia”, che riporta l’elenco delle persone viventi più longeve in Italia. La lista raccoglie i nominativi di ultracentenari residenti in Italia di età minima di 107 anni, con l’attestazione del loro stato in vita: <http://www.supercentenariditalia.it/persone-viventi-piu-longeve-in-italia>

La circostanza che una nostra compaesana *tarnuèse* (poggioimperialese) abbia raggiunto un così elevato livello di longevità, ci inorgoglisce e ci riempie di una gioia immensa.

L’amministrazione comunale di Poggio Imperiale e l’intera cittadinanza, con il dovuto calore ed affetto, hanno reso omaggio alla supercentenaria *nostrana*, con una superba cerimonia in suo onore, iniziata nella Sala Consiliare, ove la festeggiata è stata insignita dell’onorificenza di Sindaco Onorario, con la formale consegna della fascia tricolore e di una pergamena che ricorda l’attribuzione dell’onorificenza, da parte dell’Amministrazione Comunale, al primo Sindaco Donna di Poggio Imperiale nonché Sindaco (Onorario) più anziano d’Italia.

E’ seguita poi una partecipata Celebrazione Eucaristica presso la Chiesa Matrice di san Placido Martire, accompagnata dall’esecuzione di canti liturgici del Coro parrocchiale, al termine della quale si è passati al taglio della torta presso i locali della scuola elementare ed infine ai fuochi d’artificio.

Un anno fa l’intervento al femore, ma si tratta solo di un lontano ricordo; “Ha la pelle e il cuore di una settantenne”, dicono di lei i medici che l’hanno avuta in cura. E, con altrettanta buona memoria, la nonnina svela il segreto della sua longevità: **“Sono tranquilla, mangio tutta roba semplice e genuina, come il pane, l’olio e il pomodoro”**, concetti resi al meglio dal proverbio locale: “Tarranòve, pane e pemmedòre e arija bbòne”, letteralmente tradotto: “Poggio Imperiale, pane e pomodoro e aria buona”; un invito a essere positivi e senza affanni.

Anch’io ho conosciuto, come tanti altri tarnuise (poggioimperialesi) come me, la signora Maria Giuseppa e, dai miei ricordi di quasi settantenne, riaffiorano i tempi in cui suo marito Nicola Nargiso, gestiva con i figli il proprio bar in piazza Imperiale, nei locali attualmente occupati dalla Banca Popolare di Milano. Un gelato, una tazzina di caffè, un

bicchiere di birra (peroncino, canadese o tre quarti, queste erano le forme delle bottiglie di birra in commercio all'epoca), una partitina a carte o al biliardo (stecca o boccette) ... e le canzoni del "juke-box" ... l'introduzione della monetina (50 Lire per una canzone e 100 per tre) ... la selezione del disco ... e via con la musica. Erano gli anni sessanta!

I centocinque anni di zia Nannina ...

[Scritto il 22 giugno 2016]

Centocinque anni ben portati, molta lucidità e tanti ricordi della sua lunga vita da raccontare.



Giovanna Galullo, vedova Fusco, per tutti Nannina, è nata a Poggio Imperiale in provincia di Foggia il 24 giugno 1911 da Primiano Galullo e Primiana Bubici, e gode tuttora di discreta salute, pur nella considerazione di qualche inevitabile problema legato all'età avanzata.

Il giorno 24 giugno 2016, nella ricorrenza della festività di san Giovanni Battista, la zia *Nannina* festeggia il suo centocinquesimo compleanno ⁵⁶, coincidente anche con il suo onomastico.

Attualmente è qui a Sesto San Giovanni, ospite della figlia Pompea Anna, e quindi abbiamo colto l'occasione per farle visita.

Ci ha accolto con molto piacere e, sorprendentemente, non solo ci ha subito riconosciuti, ma ha rievocato con noi i tempi andati, con molta lucidità, citando fatti, date, circostanze e nomi di persone delle quali faceva specifico riferimento.

Naturalmente si è parlato, per lo più, di ricordi comuni considerando, per un verso che le nostre famiglie abitavano nella stessa via De Cicco, ed erano dunque vicine di casa, e, per l'altro, che con la famiglia di mia moglie vi è anche un rapporto di parentela, in quanto il marito Nicola Placido Fusco era cugino di primo grado di mio suocero Michele Palmieri.

Zia *Nannina* andò sposa a 23 anni a Nicola Placido, che di anni ne aveva 24 in quanto nato il 5 ottobre 1910, e le nozze furono celebrate a Poggio Imperiale nella chiesa di san Placido Martire nell'ottobre del 1934.

Il suo abito nuziale venne confezionato dalla sarta poggioimperialese Vincenza Savino, che viene ricordata come un vero talento per l'epoca e che era circondata da molte ragazze apprendiste del paese, tra le quali mia suocera Elena Ciampa nata il 18 aprile 1916. E toccò proprio a lei, assieme con qualche altra ragazza, provvedere alla consegna del vestito alla sposa. Sembrerà banale, ma da quanto ci

⁵⁶ Il presente articolo è stato scritto nel 2016, quindi all'età della nostra cara zia Nannina bisogna aggiungere altri due anni, che sommati ai precedenti fanno ben 107, alla data del compleanno del 24 giugno 2018.

viene riferito, si trattava di un rito formale molto delicato ed importante, che la maestra di cucito affidava esclusivamente alle allieve più brave ed affidabili ... rammentando loro che alla sposa bisognava dire: “*Augurij(e) e parauànt(e)*”, che significava semplicemente: “auguri e dacci la mancia”.

Dal loro matrimonio nacquero cinque figli: Gina e Pompea Anna (gemelle) nel 1935, Matteo nel 1939, Primiano nel 1947 e Michele nel 1954.

Ci furono anni difficili, la guerra (il marito venne inviato in Libia, nel Nordafrica), i sacrifici, le privazioni, poi finalmente l'assunzione nelle Ferrovie dello stesso Nicola Placido e la sistemazione di tutta la famiglia a Cervaro nei pressi di Foggia, con alloggio in una casa cantoniera (casello ferroviario), e poi il trasferimento al Nord, a Cantù in provincia di Como.

E successivamente, dopo la pensione, il ritorno in paese, dove qualche tempo dopo, il 23 luglio 1984, Nicola Placido lasciò la sua vita terrena e dove le sue spoglie mortali riposano nel locale cimitero.

Sono ancora vivi in me i ricordi della mia fanciullezza trascorsa a Poggio Imperiale, e rammento i buoni e cordiali rapporti che intercorrevano tra le nostre famiglie e con gli altri vicini di casa; un clima sereno fondato sulla stima e la solidarietà. E i giochi e le marachelle con Primiano, che dei cinque figli è quasi mio coetaneo (io sono due anni più vecchio).

Ma ricordo con molto piacere anche il periodo in cui risiedevano a Cantù, quando ogni tanto andavamo con i miei suoceri a trovarli, e mi tornano ancora alla mente le “pizzate” che zia *Nannina* improvvisava nel loro orticello e la sua squisita e straordinaria ospitalità.

Nell'occasione della nostra recente visita alla zia *Nannina*, qui a Sesto San Giovanni, la figlia Pompea Anna ha voluto *suggellare* l'incontro offrendoci dei gustosissimi “*poperati*”, uno dei nostri tipici dolci paesani, da lei preparati appositamente; un segno tangibile del nostro comune attaccamento alle radici e alle tradizioni terranesi, che assume particolare rilevanza proprio per la presenza della nostra



ultracentenaria che incarna non solo le radici e le tradizioni, ma anche una buona parte della storia del nostro amato paesello.

I nostri più fervidi auguri alla cara zia *Nannina*, perché voglia compiacersi di continuare a farci gioire della sua presenza fra di noi per tutto il tempo che le verrà ancora concesso di godersi l'affetto di quanti le vogliono bene e le sono premurosamente vicini.

8. Narrazioni sul cibo nel tempo e nello spazio

Undici articoli che trattano di cibi tradizionali legati a eventi particolari e che ancora oggi riescono a mantenere la loro originaria funzione, ancorchè in tono minore, con l'auspicio che le future generazioni abbiano la volontà e la forza di non farli cadere nell'oblio, ma di valorizzarli a loro volta e tramandarli nel tempo.

Il grano dei morti

[Scritto il 27 ottobre 2009]

Le tonde zucche arancioni e i primi freddi autunnali annunciano la prossima festa di "Halloween" che da qualche tempo sta prendendo piede anche nel nostro paese.



Una zucca di Halloween

Negli Stati Uniti d'America è in uso mettere in giardino, la sera del 31 ottobre, sulla finestra o davanti alla porta di ingresso, grandi zucche arancioni svuotate della polpa in cui sono intagliati occhi accigliati, nasi satanici e bocche senza denti nel cui interno vengono infilate grosse candele accese.

La luce delle candele, penetrando dalle cavità, crea effetti singolari e sinistri e questa sorta di "teschi" che originariamente avrebbero dovuto allontanare le occulte presenze, oggi acquistano un valore di "festoso" invito.

"Halloween" diventa quasi una gara tra chi possiede più zucche e tra chi riesce a creare le facce più originali, terribili e spiritose.

I giovani, travestiti da fantasmi, scheletri e streghe, si riuniscono in gruppi girando di casa in casa mimando il ritorno dei defunti e ripetendo "Trick or Treat", che significa "Inganno o Offerta"; "Scherzo o Dolce".

Pure da noi è ormai un classico, tra bambini, ragazzi e giovani, ripetere il motto: "Scherzetto o Dolcetto?", "omologandosi" di fatto ai loro coetanei statunitensi.

E questo, pare che si registri non solo in Italia, ma via via in ogni parte del mondo! Le nuove usanze vanno così a sostituire le vecchie e consuete tradizioni che, in ogni paese, caratterizzavano un tempo la "festività dei morti".

Nella tradizione "foggiana", ad esempio, il "grano" faceva parte delle celebrazioni rituali "dei morti".

Si usava mangiarlo in novembre in suffragio dei morti e rappresentava uno dei cibi rituali che scandivano il tempo della festa e del lavoro nella civiltà contadina.



Una ciotola di "grano dei morti"

E tale tradizione continua ancora oggi.

Il grano viene cotto ed amalgamato al mosto cotto, arricchito con chicchi di melograno e cioccolato fondente spezzettato, e quindi servito in ciotole individuali per essere gustato a fine pasto come dolce al cucchiaino, in abbinamento a un vino da dessert.

La tradizione del "grano dei morti" è presente, oltre che in Puglia, anche in altre regioni meridionali come la Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia.

E sono tante le varietà degli ingredienti che in

ogni località vengono aggiunti al grano cotto; si va dalla cannella alle noci o mandorle sgusciate, zucchero, cedro candito, uva passa ed altro.

E' una specialità che si tramanda da generazioni nel "foggiano" per la ricorrenza dei morti.

Nell'area salentina questo dolce è detto "colva" o "coliba", termine preso in prestito dal bizantino "kolba" che, a sua volta, deriva dal greco "koliva"; in altre parti della Puglia e' conosciuto col termine dialettale di "cicc cuott".



Ingredienti per la preparazione del "grano dei morti"

Nell'antica Grecia gli ingredienti di questo particolare dolce, grano e melograno combinati insieme, erano offerti a Demetra, dea dell'agricoltura e alla figlia Kore che, rapita da Fiutone, nell'Ade aveva assaporato i chicchi rossi. Ancora oggi, in qualche parte della Grecia, fino a quaranta giorni dopo un decesso,

si consuma grano cotto sulla tomba del defunto.

A partire dal neolitico, in area egea, il culto dei morti appare in tutta evidenza collegato con i riti

stagionali della fertilità, e del ciclo del grano in particolare, nei quali il rifiorire della vita in primavera era messo in relazione con la resurrezione dalla tomba.

La dimensione magico-religiosa che accompagnava il lavoro agricolo era parte di un più complesso universo mitico-rituale.

Con le feste della "mietitura" si conclude il ciclo della spiga. Un ciclo che ha avuto inizio 7/8 mesi prima, al momento della semina, quando i chicchi sono stati introdotti nel seno della terra e affidati alle sue forze sotterranee.

La spiga, dal momento in cui si è alzata e irrobustita sullo stelo (aprile-maggio), si è tratta fuori dall'influenza delle potenze sotterranee. Anche esse però vanno ringraziate per quanto hanno fatto.

Se infatti la Commemorazione dei defunti apre il mese di novembre e la semina, i riti della rinascita primaverile, del periodo marzo-aprile, sono le ultime feste dei morti. In esse si saluta la vita nuova mentre si esprime gratitudine alle entità che hanno sostenuto il processo generativo.

Questo passaggio è nel Cristianesimo riassunto ed esplicitato dalla stessa vicenda del Cristo.

Il Risorto, non a caso, reca in mano un mazzo di spighe: egli è il Signore delle spighe. La Settimana Santa è pertanto il luogo e il tempo del ritorno e del passaggio; è l'ultima festa della Terra e dei Morti.

La semina è dunque indissolubilmente correlata al culto delle divinità sotterranee e dei morti.

La coltivazione del grano risale a 5000 anni fa e sin dall'antichità ha rappresentato un alimento principale, semplice e nutriente.

Il grano è un cereale che si distingue in "grano duro" a frattura vitrea idoneo per la trasformazione in semola e pasta e "grano tenero" a frattura farinosa per la farina, per farne pane e dolci.

Tra prodotti tipici pugliesi più famosi figura il pane di Altamura, l'unico pane in Italia in grado di fregiarsi del marchio DOP.

Dal grano duro coltivato in Puglia non si produce solo pane, ma anche pasta fresca, come le orecchiette, il cui formato si erge a simbolo della Regione nel mondo intero.

Pizza Sette Sfoglie di Cerignola

[Scritto il 28 novembre 2008]

E' un dolce natalizio straordinario. Assaggiare per credere!

La "Pizza Sette Sfoglie di Cerignola" è sicuramente una "*bomba calorica*" ma, come dicevano gli antichi romani, "*semel in anno licet insanire*" e quindi, una volta all'anno è lecito permettersi qualche peccato di gola.



Pizza Sette Sfoglie

Come si è capito, la "Pizza Sette Sfoglie di Cerignola" non è una "*pizza*", nel senso tradizionale del termine, ma un dolce tipico, che ha recentemente ottenuto il riconoscimento per l'inserimento nell'elenco dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi". Ciò è avvenuto con D.M. del 16 giugno 2010

revisione dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, con cui è stata accolta la richiesta promossa dal GAL – "Piana del Tavoliere Scarl".

Il "GAL" è il Gruppo di Azione Locale di Cerignola, Orta Nova, Ortona e Stornara. La pizza a sette sfoglie, che nel territorio può assumere anche la denominazione di "*Pizza a sette sfoglie*" o "*Pizza del giorno di tutti i Santi*", prende il nome dalla sua caratteristica stratificazione in "sette sfoglie", ognuna delle quali condita con

vari ingredienti quali: zucchero, uva passa, mandorle tostate e tritate, olio extravergine d'oliva, mostarda d'uva, cannella, buccia di arancia grattugiata, cannella in polvere, cioccolato fondente a scaglie e liquore, fino ad ottenere la forma di una pizza (*dolce*) farcita.

La mostarda di uva, indispensabile per la preparazione del dolce, viene approntata in occasione della vendemmia e conservata opportunamente in vasetti di vetro con coperchio a chiusura ermetica.

Anche altri possono essere gli ingredienti utilizzati nelle singole famiglie per la preparazione del dolce, tipo: fichi secchi, mosto cotto, pinoli, noci, canditi, vanillina, cacao, ecc.

Ognuno utilizza le varianti che ritiene più appropriate, in relazione alle proprie tradizioni familiari.

Questo prodotto dolciario tipico del periodo natalizio, in origine legato più alla festa di Ognissanti ed anche dei Morti (2 novembre), rappresenta un importante prodotto della tradizione di Cerignola.

Proprio per la sua caratteristica propensione alla conservazione durava fino alle feste di Natale e veniva consumato con gli altri dolci tipici natalizi (*mostaccioli, cartellate, mennele atterrate, etc.*).

Per il suo contenuto calorico è un dolce che va consumato con parsimonia.

La sua ricetta si è tramandata per molte generazioni e compare già in alcuni testi storici locali dell'autore Luciano Antonellis sin dal 1964.



Una fetta di "pizza sette sfoglie"

Tutte queste ragioni, unite alla forte motivazione di alcuni operatori della pasticceria artigianale del territorio (Perrucci, Caterina, Demonte, Ladogana, Dasti ed altri) ed alla preziosa consulenza del Prof. Giulio Cappelletti Docente dell'Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Economia, hanno stimolato il GAL "Piana del Tavoliere Scarl" e tutto il territorio della Capitanata a richiedere il riconoscimento del tradizionale dolce locale. "Con questa iniziativa" dichiara il Prof.

Giulio Cappelletti "si è voluto tutelare il prodotto, ma soprattutto la ricetta tradizionale che negli ultimi anni stava perdendo la sua originalità, per questo motivo è stata svolta una ricerca bibliografica su documenti storici". "Questo risultato" dichiara il Presidente, Valerio Caira "ha dato un giusto riconoscimento alla Pizza a Sette Sfoglie che racconta la storia e le tradizioni culinarie della Città di Cerignola. Alla luce di questo brillante risultato, ci impegneremo per far riconoscere altri prodotti tipici del territorio del GAL "Piana del Tavoliere Scarl".

La mostarda di uva con i vinaccioli

[Scritto il 22 ottobre 2011]

Una vera bontà d'altri tempi.

E' una delizia del palato senza tuttavia rappresentare un peccato di gola.



Mostarda di uva

Anzi, al contrario, è un vero toccasana per la nostra salute, proprio per la presenza dei vinaccioli.

Una marmellata genuina e squisita, senza conservanti e addensanti, ma soprattutto priva di zuccheri aggiunti.

Per la preparazione della vera mostarda di uva, quella originale, che approntavano un tempo le nostre nonne di Poggio Imperiale, *in terra di Capitanata*, non c'era bisogno di ingredienti particolari; occorreva solamente dell'uva, un po' di tempo e dell'olio di gomito.

Molte ricette prevedono di eliminare pazientemente i vinaccioli. Niente di più sbagliato; i vinaccioli vanno lasciati. Infatti, i semi dell'uva sono ricchi di polifenoli (antiossidanti) ed è nota la proprietà anti-radicali liberi dei polifenoli. Così come molte ricette prevedono di aggiungere 400/500 grammi di zucchero per ogni chilo di uva. Anche questo è sbagliato, poiché l'uva ed il mosto che ne deriva sono già ricchi di zuccheri naturali.

L'unicità di questa mostarda d'uva è singolare, soprattutto quando la si gusta e si sentono sotto i denti i vinaccioli, che richiamano il sapore della granella di frutta secca. La mostarda di uva può essere spalmata sul pane, sui biscotti, ma viene utilizzata anche per la preparazione di alcuni dolci locali, quali i "calzoni" di Natale, oltre che per farcire squisite torte e crostate.

Una vera delizia è quella di accompagnare la mostarda di uva ad una fetta del nostro caciocavallo locale.

A Cerignola è famosa la "pizza sette sfoglie" il cui ingrediente principe è rappresentato proprio dalla mostarda di uva.

Buona degustazione!

Il “mostocotto” di Poggio Imperiale

[Scritto l'1 novembre 2011]

Il periodo della vendemmia è sicuramente quello più propizio per preparare il nostro squisito “mostocotto”.



Una bottiglia di mostocotto

Tradizionalmente il “mostocotto” si appronta con il mosto fresco di pigiatura dell’uva nera, ma va bene anche quello di uva bianca.

Il suo uso è molto diffuso per la preparazione dei dolci tipici della nostra tradizione locale.

Soprattutto a Natale, il “mostocotto” è indispensabile per *bagnare* le “nevole” e per la preparazione dei “calzoni”.

Ma non solo per questo, poiché è tale la versatilità di questo succulento “nettare”, che si sposa tranquillamente con il gelato, formaggi stagionati, fragole, yogurt, macedonia di frutta e “grano dei morti”, che si prepara in occasione della ricorrenza dei morti ai primi di novembre con grano cotto, melograno e cioccolato fondente.

Il “mostocotto” può essere gustato ... semplicemente *al naturale!*



Un bicchierino di mostocotto

A Poggio Imperiale è famosa anche la “*tzùrrubbètte*” (forse deriva da “*sorbetto*”), che si prepara in occasione delle (*seppur rare*) neviccate.

Si raccoglie la neve (*possibilmente quella che si adagia in posti incontaminati*) con un cucchiaino fino a riempire un bicchiere di vetro nel quale viene versato del “mostocotto”.

In estate, invece, la “*tzùrrubbètte*” viene preparata con il ghiaccio finemente tritato e “mostocotto” (*una sorta di granita*); una squisita e dissetante bevanda.

Come si prepara il “mostocotto”?

Si fa bollire il mosto in un capiente recipiente a fuoco moderato, per il tempo necessario, fin quando il liquido assume una consistenza mielosa.

Il rapporto è di circa 1 o 2 litri di prodotto finale rispetto a 5 litri di mosto fresco; dipende innanzitutto dalla consistenza che si desidera ottenere.

Il “mostocotto” così ottenuto viene lasciato decantare e quindi raffreddare nel medesimo recipiente di cottura per qualche giorno e, successivamente, si procede al suo imbottigliamento.

Le bottiglie vanno conservate in ambienti asciutti, freschi e non soleggiati. Il prodotto non richiede aggiunta di zuccheri, conservanti o additivi vari. Oggi è possibile acquistare presso alcune case vinicole di San Severo il c.d. “precotto”, che consente di accorciare notevolmente i tempi di preparazione del “mostocotto”.

Ricordi

I miei ricordi d'infanzia degli anni cinquanta del secolo scorso si perdono nell'incanto della vendemmia, mentre correvo tra i filari del vigneto, dove tutta la famiglia e i parenti, grandi e piccini, uomini e donne, giovani e anziani, in clima festoso di sorrisi e di canto, procedevano alla raccolta dell'uva.

E ricordo, poi, la pigiatura dell'uva che veniva fatta da robusti giovanotti a piedi nudi e la fragranza inebriante del mosto che impregnava l'aria tutt'intorno.

E le donne che aspettavano il nuovo mosto con i recipienti pronti ad accoglierlo per iniziare il rito della preparazione del “mostocotto”.

Era bello assistere, accanto ad un caldo e accogliente camino, al borbottio del mosto in ebollizione e al suo lento restringimento nel pentolone adagiato sul “treppete” (treppiede di ferro), al calore dei ceppi accesi sottostanti. Una volta pronto, dopo il raffreddamento e la decantazione, il mostocotto veniva imbottigliato e conservato in dispensa.

E, poi, l'attesa. Noi bambini, non aspettavamo altro che, arrivato l'inverno, la neve facesse capolino ... e ... subito fuori a raccogliere con cucchiari e bicchieri i suoi fiocchi bianchi.

Poi, in casa, come per magia da una bottiglia con liquido scuro la neve si trasformava in una meravigliosa e squisita “tzurrubète”.

La “cotognata” di un tempo

[Scritto il 17 novembre 2011]

Con la “cotognata” si conclude la “rassegna” delle delizie del palato della nostra terra di Capitanata che un tempo maggiormente caratterizzavano l'autunno.



La cotognata a pezzi

La “cotognata” completa infatti la trilogia delle “narrazioni” iniziate nei miei due precedenti articoli dedicati rispettivamente al “mostocotto” e alla “mostarda” di uva”; “narrazioni” che si rifanno naturalmente ai miei ricordi d'infanzia degli anni cinquanta del secolo scorso vissuta a Poggio Imperiale in provincia di Foggia.

Ai tempi, la frutta, in genere, non faceva in tempo a maturare sugli alberi, che veniva subito intercettata e “spazzolata via”.

Le albicocche, le pesche, le mele, le pere, le susine, i fichi, le ciliegie, le prugne, ma anche i melograni, le mandorle ed i grappoli di uva rappresentavano una facile preda e godevano di attenzioni “*particolari*” e al tempo stesso “*indesiderate*” da parte dei legittimi proprietari.

Molti lo facevano magari solo per fame, considerato il periodo di ristrettezze economiche abbastanza diffuse nell'immediato dopoguerra.

E non era solo impresa di ragazzi, ma anche di persone adulte, quella di dilettersi a fare man bassa della frutta degli alberi altrui.

Ricordo che gli alberi da frutta della nostra vigna, che si trovava a poche centinaia di metri di distanza dal paese, venivano frequentemente “*ripuliti*” dai soliti ignoti (o forse anche noti). Gli unici alberi che non venivano mai toccati erano quelli di melecotogne. In primo luogo perché la loro maturazione si protraeva oltre l'estate fino ad autunno inoltrato, ed in secondo luogo perché il loro sapore restava sempre



Un cesto di melecotogne

alquanto acidulo e poco gradevole, sebbene emanassero un profumo forte ed intenso. E quindi, man mano che si staccavano dai rami e cadevano per terra, le melecotogne venivano raccolte e conservate in ambienti asciutti e ben areati in attesa della loro completa maturazione.

A volte ci si azzardava anche a mangiarne qualcuna, non senza pentirsi di averlo fatto; il suo sapore non era infatti eccezionale.

Le melecotogne erano invece ottime se passate al forno e spolverate con lo zucchero. Ma la loro naturale predestinazione era sicuramente quella di finire in “cotognata”.



Marmellata di melecotogne

A pezzi oppure spalmata sul pane o anche nella farcitura dei dolci tipici paesani: così gustavamo questa deliziosa leccornia.

Anche oggi è possibile rivivere quei dolci momenti, a condizione che si riesca ancora a reperire sul mercato una quantità di melecotogne sufficienti per preparare un po' di “cotognata” in vasetti oppure a pezzi. Magari non sono più le melecotogne di una volta, tuttavia tentar non nuoce.

Le origini del Melo Cotogno (*Cydonia Oblunga*), piccolo ma robusto albero

appartenente alla famiglia delle Rosacee Pomoidee, sono antichissime; giunte in Italia, forse nel nostro Salento, dall'Asia minore, e subito divenne quasi un simbolo di questa terra pugliese (si ritrova persino nei decori barocchi a scalpellino, come segno distintivo del Barocco Leccese).

Cresce nelle campagne in piccole zone alluvionali, e in tempi antichi veniva coltivato come albero da ornamento nei giardini delle case padronali. I frutti sono

nodosi e duri, maturano tra la fine dell'estate e l'autunno inoltrato ed hanno un sapore astringente, con un torsolo al centro e piccoli semi neri, esattamente come le mele. La cotognata veniva un tempo consumata soprattutto in inverno per difendersi dal rigore del freddo, infatti la cotognata è ricca di vitamine e di zucchero.

Una curiosità

Nel 1982 la Comunità Europea ha deciso che la denominazione di "marmellata" può essere attribuita solo alle marmellate a base di agrumi, mentre quelle fatte con altri tipi di frutta devono definirsi "confetture".

Curiosa, come decisione, poiché la parola "marmellata" deriva dal portoghese "marmelo", che vuol dire cotogno.

Una storia di "scarpelle" (o "pèttele") natalizie

[Scritto il 23 dicembre 2011]

Le "pèttele" sono, in alcune parti della Puglia centro meridionale, le frittelle natalizie che in dialetto *tarnuése* [poggioimperialese] vengono chiamate "scarpèlle", e vengono preparate con farina, acqua, lievito e sale in una consistenza morbida e poi, dopo la lievitazione, fritte in abbondante olio di oliva.



I Scarpelle

Una vera bontà. E non è Natale se la sera della vigilia non si consumano le *scarpèlle*, che possono tranquillamente sostituire il pane.

Le *scarpèlle* potrebbero probabilmente discendere proprio dalle *pèttele* ed essere state portate a *Tarranòve* [Poggio Imperiale] dai pugliesi centro – meridionali che qui si sono nel tempo trasferiti. Ed è

proprio da quelle parti che prende corpo la storia che sto per raccontare.

Si racconta che, durante la transumanza, quando i pastori d'Abruzzo con le loro greggi scendevano in terra pugliese, muniti di zampogne, ciaramelle e cornamuse, suonavano per i vicoli della città di Taranto regalando, durante la loro questua itinerante, dolci melodie in cambio di cibo.

Il cibo che i tarantini donavano ai pastori era un prodotto povero e semplice, come loro del resto, ma allo stesso tempo gustoso e nutriente.

Erano delle frittelle di pasta di pane, le famose *pèttele*.

Il 22 novembre si festeggia Santa Cecilia: una data molto importante per Taranto, che in concomitanza con questa ricorrenza religiosa, inaugura il periodo delle festività natalizie. Per Taranto e per i tarantini inizia l'Avvento, in anticipo rispetto a tutti gli altri calendari, che lo fanno iniziare dall'Immacolata o da Santa Lucia.

Un'antica leggenda narra che: « Il giorno di Santa Cecilia, una donna si alzò come di consueto, per preparare l'impasto per il pane. Mentre l'impasto lievitava sentì un suono

di ciaramelle, si affacciò e vide gli zampognari che arrivavano. Così ipnotizzata da quella melodia scese per strada e si mise a seguire gli zampognari per i vicoli della città. Quando tornò a casa si accorse che l'impasto era lievitato troppo e non poteva più essere usato per il pane, e che nel frattempo anche i suoi figli si erano svegliati e reclamavano la loro colazione. Senza lasciarsi prendere dalla disperazione, la donna mise a scaldare dell'olio e cominciò a friggere dei pezzettini di pasta che nell'olio diventavano palline gonfie e dorate che piacquero molto ai suoi figli, che con la loro tipica curiosità le chiesero: "Mà, come si chiaman?" - e lei pensando che somigliassero alla focaccia in dia(letto detta "pitta") rispose: "pettel" (ossia piccole focacce). Non ancora soddisfatti i figli chiesero: "E 'cce sont?" - e lei vedendo che erano molto soffici rispose: "L'cuscin' du Bambinell" (i guanciali di Gesù Bambino). Quando finì di friggere tutto l'impasto, scese per strada coi suoi bambini, felici e satolli per offrire le pettelle agli zampognari che con la melodia delle loro pastorali avevano reso possibile quel miracolo»⁵⁷

Panettèlle de san Biàse (le pagnottelle di san Biagio)

[Scritto l'1 febbraio 2012]

Il 3 febbraio si celebra la festività di san Biagio invocato come protettore della gola. La leggenda narra che Biagio, medico, vescovo e martire, guarì miracolosamente un bimbo cui si era conficcata una lisca in gola. E, a quell'atto, risale il rito della "benedizione della gola", compiuto con due candele incrociate.

I miei ricordi di infanzia mi riportano al profumo e al sapore delle Panettèlle de san Biàse (*pagnottelle di san Biagio*), che un tempo venivano preparate a Poggio



I Panettèlle de san Biàse

Imperiale, in provincia di Foggia, proprio per il giorno di san Biagio. Era tanta l'attesa ... ma, ahimè, non si potevano toccare ... dovevano prima essere benedette dal prete durante la messa del mattino del 3 febbraio, e poi a casa ... per la loro consumazione. Si portavano in Chiesa in un cestino di vimini coperto con un panno bianco ricamato. Solitamente era un pezzo pregiato del *corredo* della nonna o

della mamma.

Ma è possibile ancora oggi, con un po' di buona volontà, rinverdire quei lontani ricordi e provare a preparare questo antico e semplice *pandolce* tradizionale.

Queste le nostre "Panettèlle de san Biàse", ma, come si dice, tutto il mondo è paese. Nel milanese, ove risiedo da molti anni, c'è per esempio un'usanza radicata nel territorio che è quella di mangiare il 3 di febbraio, festività di san Biagio, il panettone. Infatti, all'inizio di febbraio, passeggiando per Milano e relativo hinterland è del tutto normale trovare nelle vetrine delle pasticcerie, panetterie e

⁵⁷ Lorenzo Bove, op. cit., pagg. 103 - 105

gastronomie, panettoni in vendita con forti sconti (per la verità, la tradizione imporrebbe di vendere per san Biagio due panettoni al prezzo di uno, ma non tutti la rispettano).

Si dirà: è un banale tentativo di liberarsi degli avanzi del dolce natalizio per eccellenza!

Niente di più errato, infatti si tratta in realtà di un'usanza che ha una lunga storia.

Una statua di san Biagio svetta su una delle guglie del Duomo di Milano, la città dove in passato il panettone natalizio non si mangiava mai tutto intero, riservandone sempre una parte per la festa di quel Santo.

E dunque ancora oggi si vende a Milano il “panettone di san Biagio” per mantenere viva quella tradizione.

“I Puccellate”

[Scritto il 4 aprile 2012]

E' il dolce tipico pasquale di Poggio Imperiale.

Si tratta di una pasta dolce lievitata, alla quale viene data la forma di treccia, che, prima di essere infornata nel forno ben caldo, viene spennellata con il rosso dell'uovo sbattuto.

Un tempo “*i puccellate*” si preparavano in casa durante la Settimana Santa, che va dal giorno delle Palme al giorno della Santa Pasqua, e si portavano poi per la cottura ai Forni del paese, adagiati su grandi spianatoie di legno (*i tavelere*).



I poccellati



I panarelli

Le donne compivano il rito dell'unzione dei “*puccellate*” con l'uovo sbattuto direttamente presso il Forno, solo qualche minuto prima che fossero infornati, con massima perizia, dall'esperto fornaio pronto con l'apposita pala leggermente infarinata.

E c'era la sfida ai “*puccellate*” più belli, che dovevano risultare ben “*cresciute*” e “*scijcuppate*” (*ben lievitato e con la crosta lucida e ben cotta*).

Tutto il paese conosceva bene i nomi delle donne alle quali “*i puccellate*” riuscivano meravigliosamente bene e di quelle alle quali ... proprio non riuscivano. E questo suggestionava non poco anche la serenità delle famiglie ad opera soprattutto di alcune suocere astiose.

“*I puccellate*” fragranti, appena sfornati, venivano riportati a casa e messi “*a dimora*”; non si potevano assolutamente toccare in attesa che passasse il prete per la consueta “Benedizione Pasquale” delle case.

Restava solo il profumo e naturalmente l’acquolina in bocca.

Per i bambini, “*i puccellate*” venivano invece modellati a mo’ di panierino con un uovo incastonato: erano i cosiddetti “*panarèlle*”, che rappresentavano il regalo di Pasqua d’un tempo ai bambini.

Ancora oggi è possibile, con un po’ di buona volontà, preparare in casa sia “*i puccellate*” che “*i panarèlle*” infornandoli nel proprio forno di casa.

Naturalmente le dimensioni di oggi sono più contenute rispetto alle enormi trecce (*i fresce*) di un tempo.

In passato venivano utilizzati prodotti più rustici (tipo la sugna che in dialetto poggioimperialese era detta “*a saime*”) con l’effetto che “*i puccellate*” risultavano meno soffici e fragranti.

Non è dato sapere l’origine di questo dolce tipico pasquale poggioimperialese, tuttavia si rinvencono alcuni riferimenti storici relativi ad un pan dolce o anche salato chiamato “*buccellato o puccellato*” nel beneventano, in terra del Sannio.

Dall’antico pane che in epoca tardo romana veniva dato ai militari, la cui etimologia deriva forse da “*buccello*”, boccone, è successivamente nato il “*puccellato*”, una specialità le cui origini sono talmente antiche da perdersi nel tempo dei tempi.

Si tratta di un prodotto da forno la cui ricetta originale è stata tramandata di generazione in generazione ed è sicuramente di epoca pre-medievale, dato che è menzionato in alcuni documenti del XII sec. come pagamento per i fitti che gli inquilini dovevano ai padroni.

Ne esistono due versioni, una dolce ed una rustica (salata), che si differenziano per l’utilizzo di alcuni ingredienti (lo zucchero in un caso ed il sale nell’altro), ma che sono identiche nella lavorazione.

Il “*puccellato rustico*”, insieme alla “*copeta*” di epoca romana, è il prodotto più antico del Sannio. La sua origine è presumibilmente tardo romana, quando veniva indicato come “*buccellatus panis*” (pane militare) derivato forse anche dal nome della “*buccella*”, il recipiente in cui era contenuto per fermentare e cuocere.

Il profumo della primavera e della Pasqua|

[Scritto il 15 aprile 2014]



Il brodetto

con gli asparagi selvatici



La primavera avanza e la Pasqua è ormai prossima, mancano solo pochi giorni alla fine della Quaresima.

Sembra l'annuncio di un programma televisivo!

C'è un tale clima di appiattimento dei valori, dei sentimenti e delle tradizioni, verso una globalizzazione dei modi di essere e di porsi, che non si riesce più a capire chi siamo, da dove veniamo e dove siamo diretti.

Un tempo, in effetti, i vari passaggi, compresi quelli sopra "annunciati" erano un tantino più marcati e si percepivano già in termini di cambio climatico (si dirà ... però non esistono più le mezze stagioni!), ma anche di profumi della vegetazione che si diffondeva dai campi e di odori dei cibi che caratterizzavano il particolare periodo dell'anno.

Metaforicamente parlando, dopo l'inverno freddo e buio ecco la luce e la frizzante primavera, il ritorno alla vita dopo la morte, sebbene solo apparente.

Ed anche la Quaresima, i quaranta giorni che precedevano la Pasqua, era vissuta come momento di riflessione, di preparazione e di trepida attesa.

E' forse la nostalgia di un tempo che non c'è più che fa tornare alla mente i ricordi di un ragazzo in un paesino della Capitanata, con la sua famiglia, i suoi parenti e i suoi amici, negli anni immediatamente successivi alla fine della seconda guerra mondiale.

I riti della Settimana Santa vissuti intensamente, non da semplice "spettatore" ma da "protagonista", da chierichetto e giovane dell'"azione cattolica", in una cornice di partecipazione popolare fatta di semplicità, amore e carità cristiana.

E gli odori che provenivano dai forni e dalle case, ove venivano preparati i dolci pasquali, in particolare i "puccellate", grandi trecce spalmate con il rosso d'uovo che, una volta sfornati, assumevano, maestosi, il colore del mogano; dolci che non potevano tuttavia essere toccati fino al giorno della Santa Pasqua, e solo dopo la benedizione del prete. Ai bambini erano riservati i "panarelle", preparati con lo stesso impasto, ma a forma di panierini con un uovo sodo intrecciato.

E, poi, il pranzo pasquale, caratterizzato dal piatto tipico denominato "brodetto", un misto di agnello, asparagi di campo, uova e formaggio pecorino. Tutti ingredienti rigorosamente locali.

Per la raccolta degli asparagi selvatici si percorrevano chilometri tra le alture della zona fino a raggiungere il “bosco” prossimo al mare. Era una sfida che interessava tutti, grandi e piccini, e c’era sempre qualcuno che ne aveva trovati tanti e di belli, ma che non voleva rivelare il posto, tenuto gelosamente segreto.

Gli agnelli si acquistavano direttamente presso le masserie, da pastori abruzzesi, eredi e testimonianza della “transumanza” che aveva, nei tempi, caratterizzato la “mena delle pecore” dall’Abruzzo alla Puglia (per lo svernamento) e viceversa (in estate). E, dagli stessi pastori venivano acquistate anche le forme del loro squisito pecorino.

Per le uova, non c’era bisogno invece di rivolgersi ad altri, poiché quasi tutte le famiglie avevano la loro scorta di uova provenienti da galline allevate in proprio.

Ora, non è più così, il consumismo e la globalizzazione hanno cancellato le atmosfere di un tempo!

I troccoli foggiani ... ovvero “i ‘ndòrcele tarnuise”

[Scritto il 16 ottobre 2014]



Troccoli con la “brasciola”

Ricorre oggi, 16 ottobre, la “Giornata mondiale dell’alimentazione” e desidero contribuire anch’io alla campagna di sensibilizzazione contro gli sprechi e le sofisticazioni alimentari, rivolgendo il pensiero alle popolazioni ancora oggi malnutrite o che soffrono addirittura la fame.

E voglio farlo in maniera lieve ed estemporanea, parlando di un piatto tipico pugliese antico, sano, genuino ed elementare nella sua preparazione, semplicemente per rimarcare com’era bello un tempo, quando ci si accontentava di poco per star bene, in salute ed anche in spirito.

I troccoli foggiani ... ovvero “i ‘ndòrcele tarnuise”.

Quando si parla di *pasta* pugliese, il pensiero della stragrande maggioranza della gente corre istantaneamente alle *orecchiette*, soprattutto associate alle *cime di rapa*, un piatto divenuto il vero emblema della Puglia.

In verità sono tanti i tipi di pasta che il nostro territorio ha saputo *plasmare* nel tempo ed altrettanti sono gli abbinamenti possibili nella loro preparazione, per lo

più con i prodotti locali e a seconda delle stagioni. Ma è soprattutto l'estensione della Regione pugliese che ha reso possibile (o necessario) variegare l'alimentazione, circostanza che oggi diventa opportunità di offerta culinaria per l'intera nazione e, perché no, anche per il resto del mondo.

La Puglia si estende dal Comune di Chieuti, a nord, fino alla punta più estrema della penisola salentina (Santa Maria di Leuca), a sud, per una lunghezza di oltre 400 chilometri; dal Mare Adriatico allo Jonio, facendo da contraltare a vari paesi e culture che si trovano sulle sponde opposte; dal Tavoliere ai rilievi appenninici, confinando con il Molise a Nord e con la Campania e la Basilicata ad Ovest.

In particolare, il Tavoliere delle Puglie (la seconda pianura più grande d'Italia, dopo quella Padana), la Daunia, la Capitanata il Gargano, sono denominazioni di un unico territorio della Puglia, in provincia di Foggia, la patria del "grano duro", ove sin dall'antichità si è sviluppata l'arte della preparazione della pasta *fatta in casa* e del *buon pane*, impastati con quella speciale *semola rimacinata* di grano duro, che qui sviluppa a pieno le sue pregiate ed esclusive proprietà nutrizionali.

Nell'impasto della pasta di semola rimacinata di grano duro non c'è bisogno di aggiungere le uova; il giallo naturale della semola, così come la sua intrinseca elasticità, consentono di preparare un prodotto genuino senza la necessità di incorporare ulteriori elementi, all'infuori dell'acqua.

Secondo l'opinione più diffusa, il nome Foggia deriverebbe dal latino *fovea*, cioè "fossa" e tante erano le "fosse granarie" che riempivano le piazze dei nostri paesi della Capitanata, fino alla metà del secolo scorso. Ora le "fosse granarie" sono sostituite da moderni silos tecnologicamente attrezzati per la conservazione, il carico e lo scarico del grano; operazioni – queste – che un tempo venivano fatte a mano da esperti *facchini*. A Poggio Imperiale era fiorente un'apposita Cooperativa di facchini, detta dei "Carlentini".

Il Tavoliere ha dunque rappresentato, nei secoli, una fonte di ricchezza per la produzione del grano, soprattutto quello cosiddetto *duro*, che veniva trasformato in farina, attraverso i suoi molteplici Mulini, ma anche esportato in altre località italiane e nel mondo.

Sorsero anche pastifici che cominciarono a portare nelle case la pasta già pronta (*bella e fatta*), contribuendo così ad alleviare il lavoro delle *massaie* ... in attesa che arrivassero – molto tempo dopo – anche la lavatrice, lavastoviglie, aspirapolvere!

Ma la pasta *fatta in casa* o comunque la *pasta fresca*, magari preparata oggi con l'ausilio di moderni elettrodomestici che impastano, frullano, sbattono, ecc., resta un vezzo degli italiani in genere e c'è sempre qualcuno che ogni tanto ci riprova.

I "troccoli" sono una qualità di pasta tipica foggiana, molto gustosa e versatile (*i truccole*, in dialetto foggiano).

Vengono preparati passando sulla sfoglia dell'impasto, fatto semplicemente di semola rimacinata di grano duro ed acqua, l'apposito mattarello trafilato in bronzo, detto per l'appunto "truccolature".

Vengono comunemente utilizzati anche “trucculaturi” in legno, ma sicuramente la trafilatura in bronzo consente alla pasta di assorbire meglio i sughi e i condimenti, esaltandone la qualità e il sapore.

I “troccoli” hanno una forma simile ai tagliolini, di consistenza un po’ più spessa, e con un profilo che va fra il tondo ed il quadrato.

Spesso i “troccoli” vengono confusi con la “pasta alla chitarra”, che viene invece preparata con la cosiddetta “chitarra”; un attrezzo antichissimo in legno munito di sottilissime corde di acciaio che tagliano la sfoglia in lunghe striscioline. Si adagia la sfoglia sopra le corde e si esercita su di essa una leggera pressione con un normale mattarello in legno, rullando avanti e indietro fino alla fuoriuscita verso il basso delle striscioline di pasta (alla chitarra).

A Poggio Imperiale, i “troccoli” vengono comunemente chiamati “‘ndòrcele”, termine probabilmente derivato da torcere, attorcigliare, ecc., così come chiamiamo “turcenelle”, quegli squisiti involti di budelline di agnello attorno alle sue delicate interiora, fatti rosolare sulla brace sfavillante, in una nuvola di profumo esclusivo che stuzzica le papille gustative. “I ‘ndòrcele tarnuise” era un piatto povero d’altri tempi, che si arricchiva nei giorni di festa con la classica “brasciole” (brasciola), l’involto tipico delle nostre parti, di vitello o anche di cavallo, rigorosamente cucinato al ragù, con la salsa di pomodori locali, fatta in casa e conservata nei barattoli di vetro dopo il rito del “bagnomaria”.

Oggi si trovano in commercio, già pronti, anche i “troccoli”, e come per le orecchiette, ciatelli, fusili e le tante altre paste, anche i “troccoli” stanno vivendo nuovi *connubi* di vario genere, soprattutto con crostacei, frutti di mare, ecc., sulla scia di un tipo di pasta *similare* di origine campana, gli “scialatielli”, molto adatto a tali tipi di condimento.

Un tempo, “carne e maccarune” (pastasciutta con la carne) era sinonimo di abbondanza, di festa, di soddisfacimento del proprio bisogno nutrizionale e di felicità. Ma era anche un *antitodo* per la pacificazione della gente poiché, con la pancia piena, meno erano le occasioni di astio e di litigio.

Oggi che c’è il superfluo, lontana tuttavia resta l’idea del pacifico vivere comune, e assistiamo giornalmente ad una continua conflittualità in tutti i campi, a cominciare dalla famiglia per finire ai problemi di natura sociale, economica, politica, religiosa e quant’altro. E gli scenari si stanno facendo sempre più nebulosi anche in campo internazionale.

La “Giornata mondiale dell’alimentazione”, che ricorre proprio nella giornata odierna, deve aiutarci dunque a riflettere maggiormente al riguardo.

L’evento promosso dalla FAO e dall’ONU, a partire dal 16 ottobre 1981, ha lo scopo di mantenere alto il livello di sensibilizzazione nella lotta per debellare la fame e la povertà nel mondo.

Perché è stato scelto il 16 di ottobre?

Al 16 ottobre 1945 risale la fondazione dell’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura.

Il tema di questa edizione è dedicato all’Agricoltura familiare: nutrire il mondo, preservare il pianeta, scelto per valorizzare l’attività svolta dall’agricoltura

familiare e dai piccoli agricoltori all'interno dell'economia locale e mondiale. Un tema che sembra essere l'anticipazione della motivazione che darà stimolo e impulso all'Esposizione Universale "EXPO Milano 2015": "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

Ospitare Expo 2015, rappresenta per l'Italia un'opportunità davvero unica; un'occasione di confronto con il problema del nutrimento dell'Uomo e della Terra ed un momento di dialogo tra gli attori che maggiormente influenzano la comunità internazionale intorno alle sfide più significative dell'umanità.

E, come corollario, non potevamo tralasciare alcuni ulteriori piccoli, ma interessanti aspetti del territorio, sempre in materia di alimentazione.



1. "Diavelichije e scorcije de portajalle a ppise", (peperoncini e buccia d'arancia* appesi;
2. "Aglije, pemmedurelle e diavelichije" (aglio, pomodorini e peperoncino);
3. "Vasenecole"*** (basilico).

*Era uso tagliare la buccia delle arance a spirale, appenderla in casa e farla essiccare: una sorta di "profumatore" ante litteram; queste bucce venivano utilizzate nei dolci (anche ridotte in polvere) e "dind'a u decotte" (nel decotto: tisane a base di malva e camomilla, raccolte nei campi, confezionate a mazzetti - a mo' di matassine - ed essiccate).

** Sui davanzali delle finestre e sulle soglie e i gradini delle porte delle case dei *tanuise*, non mancava mai un bel vaso del basilico fresco.

E, ancora: un tempo, si raccoglievano le more, gli asparagi e i funghi e si andava in cerca di lumache e di quanto la natura generosamente offriva in ogni stagione.



I mericule e i cijammeruchelle (Le more di rovo e lumache)

9. Viaggio in un'atmosfera di altri tempi

Dieci articoli che si prefiggono di andare alla ricerca di magiche emozioni, tra il sacro e il profano, legate alle tradizioni della nostra terra, in un'atmosfera di altri tempi.

Un'atmosfera d'altri tempi!

[Scritto il 13 ottobre 2008]

In un magnifico scenario di luci scintillanti e di fuochi d'artificio, nelle giornate di domenica 5 e lunedì 6 ottobre si sono svolti a Poggio Imperiale i festeggiamenti del Santo Patrono san Placido Martire.



Poggio Imperiale

Festa patronale

Grande la partecipazione popolare alle funzioni religiose, che hanno raggiunto il loro apice con la celebrazione della messa solenne celebrata dal Parroco Don Luca De Rosa alle ore 10,30 di domenica nella Chiesa Matrice, che porta il nome del Santo Patrono e per l'occasione addobbata a festa, alla quale è poi seguita la processione dei simulacri di san Placido Martire e di san Michele Arcangelo per le vie del paese, accompagnata dalla Banda musicale e dalle autorità civili, militari e religiose, tra canti sacri e preghiere, in un'incalzare di fuochi di artificio in onore dei due Santi lungo tutto il percorso, nei vari rioni del paese, con le coperte più



Cassa armonica in piazza

belle esposte ai balconi delle case, fra nastri bianchi e rossi ed icone del Santo Patrono.

Un'atmosfera davvero magica tra il fumo dei mortaretti e l'odore acre dei fuochi, fino al ritorno dei Santi in Chiesa dopo circa tre ore di processione.

In serata, Concerto Bandistico "Città di Manfredonia" in piazza Imperiale con brani di opera lirica brillantemente interpretati da

cantanti di musica classica sotto le luci delle luminarie e della “Cassa Armonica” appositamente allestita.

La serata di lunedì è stata invece dedicata alla musica leggera con un Concerto dei, sempre bravi, “Nuovi Angeli”.

I festeggiamenti si sono conclusi con un entusiasmante spettacolo di fuochi pirotecnici all’interno dello Stadio comunale.

Sensazioni?

Davvero un’atmosfera d’altri tempi! Una dimostrazione di forte attaccamento alle radici e alle tradizioni della propria terra.

Ma quello che più colpisce e che, per certi versi, lascia ben sperare per il futuro, è la folta presenza di giovani e di giovani coppie con relativi bambini.

In un’epoca di diffuso relativismo in cui ci si lascia portare qua e là da qualsiasi vento, vivere la propria cultura significa riscoprire la tradizione che trasmette valori su cui costruire la propria identità.

E, nel mondo moderno, ne abbiamo veramente bisogno!

Ma è proprio americana la festa di “Halloween”

[Scritto il 24 ottobre 2008]

Ogni anno, da qualche tempo, con l’avvicinarsi delle festività di novembre di “Ognissanti” e della “Commemorazione dei Defunti”, che si celebrano rispettivamente l’uno e il due di novembre, si accendono dibattiti e soprattutto sorgono polemiche sulla festa di “Halloween” che ha ormai, a quanto pare, contagiato anche le nostre giovani generazioni sull’intero territorio nazionale.

La più recente tradizione vuole che i bambini, travestiti da streghe, zombie, fantasmi e vampiri, la sera (o anche la notte) del 31 ottobre bussino alle porte urlando con tono minaccioso: “Dolcetto o scherzetto” ?

Le vetrine dei negozi si riempiono di costumi per ogni tipo di travestimento e dolciumi vari oltre che di zucche svuotate e intagliate con volti minacciosi, pronte per porvi una candela accesa all’interno.

Tanti scherzi, tanta allegria. “Proprio come negli Stati Uniti d’America”, dice la gente, criticando l’affare commerciale che si è venuto ad insidiare anche qui da noi, a maggior ragione in un contesto religioso di massimo rilievo per la Chiesa Cattolica, che dedica per l’appunto i primi due giorni di novembre a tutti i santi e a tutti i morti. Ma è veramente tutta americana la festa di “Halloween”?

Personalmente nutro al riguardo seri dubbi, tant’è che già nel mio libro “Ddummanne a l’acquarelle se l’acqu’è frèscijche – Detti, motti, proverbi e modi di dire Tarnuèse” – Edizioni del Poggio, ho avuto modo di affrontare lo specifico tema, riportando fedelmente alcune usanze paesane di un tempo in occasione della ricorrenza della Commemorazione dei Defunti, di cui trascrivo uno stralcio.

“Un’altra usanza tarnuèse, che interessava per lo più i bambini, prendeva corso in occasione della ricorrenza dei Morti quando, con lunghe calze di cotone pesante

sulle spalle, essi facevano il giro delle case dei parenti e conoscenti per raccogliere doni propiziatori rappresentati da melecotogne, melagrane, fichi secchi, mandorle, ecc. Anch'essi avevano un ritornello che caratterizzava il loro giro di questua, che faceva così:

*Ceciòtte, ceciòtte
A l'aneme d'i mòrte
Ceciuttèlle, ceciuttèlle
A l'àneme d'i murtecèlle
(Lacrime, lacrime per le anime dei morti...
lacrimucce, lacrimucce per le anime dei morticini)"*

Ma vi è di più; la sera precedente i bambini appendevano la calza alla porta della loro casa affinché i "cari defunti" potessero durante la notte riempirla di doni (che



erano poi sempre melecotogne, melagrane, fichi secchi, mandorle, ecc. per quelli bravi e carbone per i più cattivi).

Dunque, anche all'epoca a Poggio Imperiale l'evento veniva accolto in allegria e con i defunti si stabiliva, in un certo senso, un contatto quasi fisico, amplificando i toni della festa e sdrammatizzando il concetto della morte.

La festa di "Halloween" rappresenta un'usanza tipicamente statunitense, ma probabilmente deriva da tradizioni importate da immigrati europei.

La presenza nella cultura contadina di zucche svuotate o, più spesso in Europa, di fantocci rappresentanti streghe e di zucche vuote illuminate, è documentato anche in alcune località del Piemonte, della Campania, del Friuli, dell'Emilia-Romagna, dell'alto Lazio e della Toscana.

Anche in varie località della Sardegna la notte della Commemorazione dei Defunti si svolgono riti che hanno strette similitudini con la tipica festa di "Halloween" d'oltreoceano. A Pattada si incidono le zucche e all'interno viene accesa una candela, mentre in altri paesi si svolge il rito delle "Is Animeddas" (Le Streghe), del "Su bene 'e is animas", o del "su mortu mortu", dove i bambini travestiti bussano alle porte chiedendo doni.

Con riguardo quindi alle origini americane della festa di "Halloween", è forse vero l'esatto contrario, nel senso che negli Stati Uniti inizialmente si trattava di festeggiamenti legati alle diverse tradizioni riferite alla ricorrenza di "Ognissanti", le cui caratteristiche discendevano dalle culture degli immigrati e alla fede religiosa personale, fino ad arrivare alle moderne celebrazioni che sono poi rimbalzate (forse con caratteristiche un tantino più consumistiche) in Europa ed anche in Italia.

P.S. I bambini statunitensi, durante la festa di "Halloween", travestiti da streghe, zombie, fantasmi e vampiri, bussano alle porte urlando con tono minaccioso: "Trick or treat" (trick = scherzo; treat = piacere, godimento). Per allontanare la sfortuna è necessario bussare a 13

porte diverse. “Trick or treat “riporta alla mente i famosi “tric trac” (o trikke trakke), una sorta di mortaretti che un tempo venivano incendiati e fatti esplodere in occasioni festose. Chissà se la denominazione dei “tric trac” è da farsi risalire proprio al detto “trick or treat”.

Foto di repertorio da Internet:

<http://www.cordola.it/cercando-le-nostre-radici/come-si-viveva-una-volta/>

I tradizionali falò dell’Immacolata a Poggio Imperiale

[Scritto l’8 dicembre 2008]

Continua ancora oggi, a Poggio Imperiale, la tradizione dei falò accesi in occasione della ricorrenza dell’Immacolata, la cui origine si perde nella notte dei tempi.

L’usanza di accendere la sera della vigilia dell’Immacolata grandi falò in onore della Madonna è legata alle tradizioni popolari di un tempo quando, nei vari rioni del paese in competizione tra loro per *fare* il fuoco più grande, già dal pomeriggio si accumulavano e accatastavano frasche e ceppi da ardere, raccolti appositamente per l’occasione, per formarne cumuli sempre più alti, che dopo la cerimonia religiosa in chiesa venivano incendiati.

Una sorta di gara che si traduceva in uno spettacolo scintillante di luci che illuminavano l’incantevole e festosa serata che vedeva radunati intorno ai fuochi tutti gli abitanti dei vari rioni.

Prima di rincasare qualcuno ne approfittava per riempire di brace il proprio braciere da portare a casa per scaldarsi o semplicemente in segno di devozione. I fuochi dell’Immacolata simboleggiavano, secondo alcuni, la *distruzione* del peccato originale ed il simbolico consumarsi del vecchio anno, con tutto il male che vi si era accumulato, ma voleva forse rappresentare anche un rito propiziatorio legato all’abbondanza della terra.

In diverse zone d’Italia la festa più importante dell’Avvento, l’Immacolata Concezione, è ricordata con l’accensione di fuochi, accompagnata in molti casi da degustazioni gastronomiche.

In Umbria, la sera dell’8 dicembre le campagne si illuminano della luce dei “focaracci”, covoni di legna ed arbusti, dati alle fiamme verso sera, per celebrare la traslazione della Casa della Vergine Maria da Nazareth a Loreto. Per questa ragione i fuochi dell’Immacolata sono detti anche “fuochi della Venuta”.

Nella tradizione popolare pugliese, invece, i falò dell’Immacolata avrebbero la funzione di asciugare i panni del Bambin Gesù. Nel barese e nel leccese, la gente assiepata intorno ai fuochi usa mangiare delle frittelle devozionali, le “pettole” (le nostre “scarpelle”), preparate con pasta di pane fritta e intinta nel miele o nel “mier cuott”, una sorta di mosto cotto fatto anche con i fichi.

A Maglie, in provincia di Lecce, l’8 di dicembre è tradizione osservare il digiuno e l’unico cibo ammesso è la “puccia”, piccola forma di pane condito con formaggio, pomodoro e olive nere, importato dai coloni greci.

Ancora il fuoco è protagonista della processione che va in scena nella notte tra il 7 e l'8 dicembre ad Atri nel teramano. I fedeli, muniti di grosse torce di canne, i cosiddetti "faugni", raggiungono in processione la cattedrale, dove si celebra la santa messa in onore dell'Immacolata Concezione.

Il termine "faugni" è una chiara volgarizzazione di quel "fauni ignis" che ci riconduce al cuore più oscuro del paganesimo.

Carnevale "tarnuèse" di un tempo

[Scritto il 14 febbraio 2009]



Si rinvergono nella storia "tarnuèse" ricordi legati ad avvenimenti particolari, tipo Carnevale, ove i giovani si travestivano "ce mascijcuriàvene" (si mascheravano) ed in gruppi andavano di casa in casa improvvisando scenette esilaranti con curiosi strumenti musicali.

Ad esempio, l'assicella di legno per la lavatura dei panni "a lavatòre" veniva utilizzata come chitarra sfregando su e giù

sulla parte intagliata un pezzo di legno che fungeva da plectro (detto anche *penna*); così il mortaio di legno per macinare il sale grosso "u murtàle" con il suo pestello "u pesature" fungeva da tamburo ed i coperchi delle pentole da piatti, con invenzione ed esecuzione estemporanea di stornelli paesani.

In verità c'erano anche bravi "tarnuise" che suonavano strumenti musicali veri, tipo chitarra, fisarmonica, armonica a bocca, ecc. (a Poggio Imperiale un tempo c'era una Banda musicale molto apprezzata, diretta dal Maestro Colella).

Il padrone di casa offriva da bere (solitamente vino rosso paesano) e "ròcchije de sausicchiye e de fedacazze, vendrésche, suppressijate, fèlle de cascjavalle e àveti còse da rròste e da magnà".

Si diceva che "jèveve facènne a rrùste", andavano cioè in giro per raccogliere salsiccia, fegatazzo (salsiccia di fegato), pancetta ed altra roba da arrostire e mangiare in compagnia.

Lo stornello che i gruppi ritmavano con i loro strumenti improvvisati faceva così:

Rrùste

Rrùte

Rrùste, rrùste e rrùste

E ddàcce 'nu pòche de rrùste

Ka se tu mó 'n 'nge la vù dà

Nuije da sùle ce la jàmme a peglijà".

(Arrosto...arrosto...dacci della carne da arrostire
perchè se non lo fai...ce la prendiamo da soli)

In tarda serata, alla fine della questua i gruppi si riunivano e facevano “*a cummenèlle*”, consistente in un vero e proprio banchetto che terminava all’alba del giorno dopo con una “*passatèlla*” (tipico gioco collettivo ove il vino viene distribuito in modo disuguale secondo l’arbitrio delle persone favorite da una combinazione vincente in un gioco di carte, dalla quale la maggior parte dei presenti veniva fuori con una sbornia colossale.

Eccezionalmente, i pochi che ne uscivano ancora sobri lo dovevano al solo fatto che “*jève ne state fatte ùlme*” in quanto, colpiti dalla malasorte, i “*padroni del gioco*” li avevano tenuti a bocca asciutta.

Foto: una passatella dei tempi antichi ⁵⁸

Poggio Imperiale ... la passione per le “antiche cose”!

[Scritto il 27 gennaio 2010]

Singolare iniziativa di un “*poggioimperialese*” che ha pazientemente ricercato e raccolto, negli anni, antichi attrezzi agricoli ed artigianali, ma anche macchinari un po’ più sofisticati di un tempo; strumenti di arti e mestieri oltre che per il diletto, il gioco e lo sport; arredi ed attrezzature domestiche per la cucina, l’illuminazione, il riscaldamento e l’igiene personale; stampe, quadri, libri, fotografie; mezzi di



Attrezzature agricole varie

trasporto (biciclette, moto, ecc.), oggetti di culto e tanto altro materiale. In molti casi gli oggetti raccolti sono stati sottoposti ad un attento restauro, riportandoli alla loro originaria funzionalità.

Tutto questo ad opera di un “*pimpante*” sessantenne “*poggioimperialese*”.

Si tratta di Leonardo Iadarola, classe 1948, per gli amici “*Nardino*”; uno dei figli del più noto

Nazario Iadarola: “*Lazzàr(e) u bidéll(e)*”, un riferimento storico per diverse generazioni – me compreso – nei ricordi delle “*elementari*” frequentate a Poggio Imperiale.

⁵⁸ “La passatella è un gioco da osteria che ha le sue origini nella Roma antica (ne parlano Catone ed Orazio), e divenne parte della tradizione romanesca nella Roma dei Papi. Scopo del gioco non far bere un partecipante allo scopo di screditarlo od umiliarlo”.

http://www.portaledelleosterie.it/osterie_dettaglio.php?Main=20&Sub=&Ter=162

Giovanissimo, nel 1961, “Nardino” si è trasferito in Lombardia, a Milano, ove ha avuto l’opportunità e la perseveranza di specializzarsi, acquisendo la qualifica di “tubista industriale”. Nel 1977 ha fatto ritorno in paese per mettere a frutto la propria capacità professionale, raggiungendo livelli di tutto rispetto.



Arnesi di vario genere

Ed è proprio qui, a Poggio Imperiale, che ha “scoperto” la sua passione per le cose antiche, cominciando pian piano a raccogliere e a conservarle in alcuni angoli dei suoi “capannoni industriali”,

allestendo gradualmente una notevole “esposizione”.

Oggi, la raccolta di “Nardino” può ben definirsi una “collezione” a pieno titolo, sia per quanto attiene alla quantità degli oggetti, sia con riguardo alla varietà degli articoli disponibili.



Macchina per la cucitura delle pelli

Ho avuto modo di visitare i capannoni con mia moglie, nei primissimi giorni di gennaio 2010, nel corso della nostra permanenza in paese per le festività di fine anno, e devo dire – ad onor del vero – che siamo rimasti inizialmente stupiti e poi via via affascinati dalla presenza di tanto materiale, che richiama alla mente un tempo che non c’è più. E’ tutto molto interessante, ma forse l’iniziativa di “Nardino” andrebbe valorizzata all’interno del paese, ma ancor di

più all’esterno, onde dare visibilità, attraverso un circuito virtuoso di mostre, visite scolastiche, circuiti turistici, ecc., agli strumenti legati alla vita, alle tradizioni, alla storia, agli usi e ai costumi dei “poggioimperialesi” che hanno vissuto prima di noi.



Biciclette di vario tipo e Utensili domestici

Ritengo che la conoscenza delle nostre radici ci consente di meglio sviluppare il nostro futuro. Ed è bene che i giovani e le nuove generazioni ne prendano atto facendo un “tuffo nel passato” ...con una visita alla “raccolta” delle “antiche cose” di “Nardino” ... per poi ridestarsi ... nell’epoca del benessere (e del “superfluo”) e ... magari ... *provare a fare qualche “raffronto”!*



Macchinario agricolo

Inoltre, al fine di non disperdere il “patrimonio” raccolto, un passaggio successivo dovrebbe riguardare la catalogazione di tutto il materiale per categoria, con descrizione e numerazione di ogni reperto, supportato da documentazione fotografica.

Tutto questo, eventualmente, nella prefigurazione di una “pubblicazione/catalogo” da mettere a disposizione dei visitatori e di tutti gli estimatori

delle belle “cose antiche” di Poggio Imperiale.

I “Sabbuleche” del Corpus Domini di Poggio Imperiale

[Scritto il 1° luglio 2014]



“U Sabbuleche”

La Processione del Corpus Domini di domenica 22 giugno scorso a Poggio Imperiale ha rappresentato, per me e per mia moglie che viviamo nel Nord Italia da molto tempo, l’occasione per rivivere, a distanza di cinquant’anni, un momento mistico e tradizionale al tempo stesso.

E, così come allora, durante la processione serale lungo le vie del paese, si è ripresentata ai nostri occhi l’antica tradizione degli “altarini”, che ai nostri tempi venivano chiamati i “sabbuleche”, termine dialettale che deriva probabilmente dall’alterazione di “sepolcro”, voce popolare che indica il luogo della deposizione di Gesù dopo la sua morte. Si tratta di “altarini” speciali approntati con i capi più belli e più preziosi, ricamati a mano, dei corredi delle nostre mamme e delle nostre nonne: “cuperte”, “apparate”, “panneggie”, utilizzati eccezionalmente, solo nelle occasioni più importanti della loro vita.

I “sabbuleche” vengono allestiti in case private ubicate al piano terra lungo il percorso della processione del Corpus Domini, mentre dai sovrastanti balconi addobbati con drappi e coperte, vengono sparsi petali profumati di fiori variopinti. Questo è uno scorcio di Poggio Imperiale, il nostro paese natio, che raccolto in preghiera celebra la festività del Corpus Domini (espressione latina che indica il Corpo del Signore), chiamata più propriamente solennità del Santissimo Corpo e Sangue di Cristo, e che costituisce una delle principali ricorrenze dell’anno liturgico della Chiesa cattolica

Una tradizione, quella dei “sabbuleche”, che si perde nella notte dei tempi, ma che si rinnova ogni anno con tocchi di sobria novità, senza stravolgere tuttavia l’usanza e la consuetudine.

Sono diverse le località italiane ove, nel corso di ricorrenze ed eventi popolari, si incontrano e si fondono la religiosità con il folklore, miti e storia, antiche tradizioni e moderne passioni. Una di queste tradizioni popolari che si intreccia con una ricorrenza religiosa è rappresentata proprio dall’allestimento a Poggio Imperiale degli “altarini” il giorno del Corpus Domini, dove fa una breve sosta e viene esposto il Santissimo Sacramento, racchiuso nell’ostensorio e portato in processione dal sacerdote, con i paramenti sacri di rito, sotto un baldacchino sorretto da uno dei fedeli lungo tutto il percorso, accompagnato dal Sindaco con fascia tricolore, dalle autorità civili e militari e seguito da tutta la popolazione credente, in fervente orazione.

Nel corso della processione viene adorato Gesù vivo e vero presente nell’Ostia consacrata ed esposta alla pubblica devozione.

Il culto dell’adorazione del Santissimo Sacramento (Ostia consacrata) nacque in Belgio nel 1246 o 1247, quale festività della Diocesi di Liegi, ed il suo scopo era quello di celebrare la reale presenza di Cristo nell’Eucaristia, soprattutto come reazione alle tesi di Berengario di Tours, secondo il quale la presenza di Cristo non era reale, ma solo simbolica. Fu poi papa Urbano I che, con bolla *Transiturus de hoc mundo* dell’11 agosto 1264, da Orvieto dove aveva stabilito la residenza della corte pontificia (non andrà mai a Roma), estese la solennità a tutta la Chiesa universale.

I pianeti della fortuna ... ” dduwenà a venture”

[Scritto il 7 giugno 2016]



“Il pianeta della fortuna”

In genere, a Tarranòve, si diceva: “*dduwenà a venture*” (1), che alla lettera significa “indovinare la sorte”, predire il futuro. Nel termine *dduwenà* (indovinare), che si legge *dduwnà*, con la *e* muta, è presente la *w* (doppia *v*) che non appartiene all’alfabeto della lingua italiana, ma che è stata inserita volutamente per ricostruire la fonetica ovvero quel particolare suono del termine dialettale, non altrimenti possibile.

Ma veniamo a noi.

Tanti anni orsono, non era insolito vedere circolare in paese forestieri muniti di una gabbietta con un pappagallo dalle piume colorate e una cassetta piena zeppa di bigliettini di tonalità diverse.

Facevano il giro di tutte le strade, avvicinando le persone che incontravano e bussando ad ogni singola porta di casa, per offrire a tutti il loro speciale “servigio” (2).

Ed era un “servigio” che evidentemente doveva rendere a sufficienza, considerata la fatica che essi erano costretti ad affrontare, trasferendosi di paese in paese a piedi o con mezzi di fortuna.

In effetti, un po’ di superstizione è sempre aleggiata tra la gente, soprattutto tra le classi meno abbienti, e non solo; la differenza era nel fatto che le persone più colte e quelle con maggiori disponibilità non lo esternavano pubblicamente, così come non lo faceva il clero.

E, quindi, ognuno si fermava per strada o apriva il propriouscio di casa per far entrare ed accogliere il forestiero di turno, che arrivava attrezzato con gabbia, pappagallo e cassetta.



I divinatori in giro per il paese
(in dialetto: “a pianete”).

Ma cosa c’era di tanto prezioso in quelle cassette?

E cosa c’era scritto in quei bigliettini colorati?

Alla singola richiesta, “u ‘*ddu*venatore”, il “divinatore” (3), *l’indovina venture*, chiedeva immediatamente all’interessato/a se fosse ammogliato/maritata e quindi apriva il cassetto dei bigliettini e subito dopo tirava su lo sportellino della gabbietta, solleticando il collo del pappagallo, il quale andava a pescare, a caso, uno dei tanti bigliettini variopinti, detti “pianeti della fortuna” (in

Erano momenti di indescrivibile esaltazione, che a volte sfociava in un vero e proprio fanatismo.

Per ciascuno/a veniva fuori una previsione che, a ben vedere, corrispondeva con le proprie aspettative e quindi i celibi e le nubili si sarebbero presto sposati, gli uomini sposati e le donne maritate avrebbero messo al mondo dei figli, i senza lavoro avrebbero presto trovato occupazione e chi versava in condizioni di disagio (economico od altro), presto avrebbe visto schiarirsi all’orizzonte la fine di tale situazione con l’arrivo di denaro e tanta buona salute.

Il tutto infarcito di proverbi, frasi fatte e numeri da giocare al Lotto, rispettando – alla grande – la scuola divinatoria dell’antica Sibilla: “andrai in guerra morirai non tornerai” (4).

E si pagava in denaro, ma anche in natura, offrendo olio, vino, salsicce, soppresate, ceci e fagioli secchi, olive sotto sale e in salamoia, fichi secchi normali o farciti con la mandorla, ma anche uova, pagnotte di pane e, a seconda delle stagioni e delle ricorrenze, taralli, tarallucci, poccellati, nevole, scarpelle, ed altro.

Un esempio di un bigliettino per “uomo” e “ammogliato”, di colore “arancione”:

IL PIANETA vi dice il vero: Se una cosa vi va male, un’altra subito dopo non mancherà di andare bene: Sapete quel proverbio che avverte: “Il mondo è fatto a scale, chi le scende e chi le sale”? Ebbene questo proverbio si addice magnificamente a voi! Se altri attualmente stanno in cima, verrà anche il vostro turno per arrivare in alto. Ricchezze, onori, amore,

proprio tutto quello che volete, non mancherà al più presto possibile di venire incontro alla vostra persona... il vostro nobilissimo spirito dimenticherà i torti e le offese ricevute e colmerà di bene anche chi vi ha fatto coscientemente tanto e tanto male. Ciò sarà un altro vostro pregio, proprio come si legge nel Vangelo che “la migliore vendetta è il perdono”. LOTTO. Il 5 e il 21 fanno insieme un bell'ambo ma, uniti al 71 sono il terno miglior. TOTOCALCIO. In dose quasi uguale mettendo l'uno e il pari col due, ch'è più fatale, la scheda vincerà: 1 X 1 2 X 1 1 X 2 X 2 1 2”

I foglietti, che diventavano veri e propri cimeli storici, erano un po' come gli almanacchi di “Barbanera”, ai quali la credenza popolare attribuiva poteri divinatori di grande rilievo:

*Gli astri, il sole ed ogni sfera
Or misura Barbanera.
Per potere altrui predire
Tutto quel che ha da venire*

Filastrocca che appariva accanto al titolo dell'almanacco popolare.

Con qualche soldo o con una modesta regalia, il foglietto ti dava informazioni quasi esaustive sul tuo futuro, sulla tua nobiltà d'animo e sulle tue virtù, non solo, ma ti offriva pure ambate, terni e colonne vincenti per farti diventare ricco sfondato.

A Tarranòve, “i ‘*dduwenature*” (così si dice al plurale, mentre al singolare: “*u 'dduwenatore*”) arrivavano con una certa frequenza; facevano puntualmente la loro ricomparsa soprattutto in occasione delle feste più importanti e stazionavano in piazza vicino all'ingresso della Chiesa di San Placido Martire o anche davanti ai bar, tentando di convincere giovanotti e ragazzi, con l'illusione che su quel faticoso foglietto, tirato fuori a metà dal pappagallo, c'era stampato il loro futuro e la loro fortuna. Tanto insistevano e tanto erano colorati e allettanti quegli arcani foglietti che alla fine il pappagallo, a comando, andava a beccare e a tirare fuori il bigliettino secondo l'età, il sesso e lo stato civile. E, con pochi spiccioli, venivano alimentate la speranza e l'illusione di un futuro roseo in tutti i campi: amore, ricchezza, lavoro.

Ma forse il trucco non è era poi così difficile da scoprire. I pappagalli erano ammaestrati e, a seconda del tipo di solletico che veniva praticato sotto il loro collo, essi andavano a beccare il foglietto nel reparto giusto (uomo, donna, celibe, nubile, ammogliato, maritata).

Anche a molti dei nostri compaesani del passato, così come accadeva in tanti altri luoghi di un tempo, è forse stata “indovinata la ventura” da uno di questi “foglietti-pianeti coloratissimi”, che è loro capitato di prendere dal becco di un pappagallo portato in giro in una gabbietta da qualche “*dduwenatore* di passaggio. Questi “foglietti” rappresentavano una sorta di miraggio rispetto alla meta cui le classi meno abbienti riservatamente aspiravano, e l'oracolo in essi racchiuso riusciva a mitigare le sofferenze e le privazioni, protraendo nel tempo la loro segreta speranza. Ai poveri e agli sfruttati, infatti, altro non restava che vedere realizzata la loro aspirazione al benessere e alla giustizia sociale solo attraverso la rappresentazione del sogno attraverso una illustrazione fantastica.

Note:

(1) *Ventùra, termine arcaico per indicare sorte, destino; “sperare nella ventura”: sperare nella buona sorte, fortuna, ecc.*

(2) *Servigio, termine arcaico, per indicare un atto generoso e disinteressato con cui si opera a favore di persone, gruppi, istituzioni (esempio: mi hai reso un grande servizio).*

(3) *Divinatore/trice, dal latino tardo “divinatōre(m)”, che, chi divina; indovino.*

(4) *Si tratta di un classico esempio divinatorio; una frase che, a seconda della collocazione della virgola, può dare significati diversi.*

- 1° esempio: “Andrai in guerra, morirai, non tornerai” = vuol dire che il tizio morirà in guerra e non farà più ritorno a casa.

- 2° esempio: “Andrai in guerra, morirai non, tornerai = vuol dire che il tizio non morirà in guerra e che quindi tornerà a casa.

La Sibilla, tra i fumi dell’incenso nella semioscurità della sua grotta, farneticava, sentenziava, vaneggiava, diceva e non diceva ed ognuno traeva dall’oracolo considerazioni più o meno propizie. E, quindi, allorchè gli eventi si presentavano poi con effetti negativi, la colpa non era mai da attribuire alla Sibilla, ma al fatto che non erano stati in grado di interpretare l’oracolo.

I pennacchi di San Michele

[Scritto il 16 settembre 2017]



Durante le recenti vacanze estive, mi è capitato di vedere in una vetrina di un negozio di ricordini di Monte Sant’Angelo, la foto di un variopinto “pennacchio”, corredato di una eloquente descrizione; il tutto ben incorniciato e messo lì in bella mostra. La curiosità mi ha spinto a soffermarmi per osservare e dare una scorsa veloce a quello che c’era scritto, che riporto integralmente qui di seguito:

« *I pennacchi di San Michele sono un antico simbolo che i pellegrini portavano con sé in ricordo della venuta a Monte Sant’Angelo.*

Posti come ornamenti sul bastone del pellegrino, o sui carretti a bordo dei quali le compagnie dei fedeli viaggiavano, il pennacchio è di origine antichissima.

“Il pellegrino medioevale, soprattutto il pellegrino che compiva il viaggio per penitenza comminata dall’autorità ecclesiastica, doveva riportare un segno tangibile del suo iter: la Palma da Gerico, la Conchiglia da Compostela, le Chiavi da Roma, la Fiala della Manna da Bari, la Piuma da san Michele del Gargano”.

Anna Maria Tripputi, I Pellegrinaggi in età moderna e contemporanea, in AA.VV., l'Angelo la Montagna il Pellegrino, Claudio Grenzi Editore, Foggia, 2003, pag. 311) ».



E' presto detto che la curiosità che mi spingeva a scrutare il quadretto era stimolata da lontani ricordi, ricordi di quando ancora bambino a Poggio Imperiale assistevo incantato e affascinato al passaggio delle compagnie di fedeli che tornavano dai loro lunghi pellegrinaggi a Monte Sant'Angelo alla Grotta di San Michele Arcangelo.

Canti, preghiere, carretti trainati da cavalli e pennacchi colorati, tanti pennacchi variopinti ostentati sugli abiti degli uomini, delle donne e dei bambini, ma anche sulle teste dei cavalli, infilati nei loro finimenti. Piume al vento che la brezza accarezzava dolcemente facendone risaltare le sfumature più intense.

Sono ricordi degli anni cinquanta del secolo scorso, quando i pellegrinaggi erano ancora viaggi avventurosi, avvolti da misteri e da imprevisti, per via dei tragitti impervi e dei mezzi di trasporto arcaici. Viaggi che richiedevano impegno e tanto sacrificio, accettati solo in quanto sostenuti da una fede vera e profonda.

Il Sito Archeologico dell'Isolotto di san Clemente

[Scritto il 7 novembre 2017]



Il Sito Archeologico dell'Isolotto di san Clemente nel Lago di Lesina è visibile e raggiungibile a piedi, sin dall'estate 2016, attraverso una suggestiva e comoda passerella che lo collega alla terraferma sul lungolago di Lesina.

Una bella passeggiata, anche in notturna – se si vuole – considerato che il complesso è sufficientemente illuminato, per ammirare un panorama davvero avvincente, sia sotto il profilo paesaggistico e sia dal punto di vista storico e geografico.

L'isolotto del “mistero”, non solo per gli abitanti di Lesina, ma anche per molte altre persone che, come me, nato a Poggio Imperiale a pochi chilometri di distanza, hanno sognato e immaginato negli anni della loro fanciullezza, l'esistenza di una città sommersa dalle acque in occasione di un tremendo terremoto e maremoto che avrebbe inondato completamente la preesistente antica città, della

quale la sola croce posta alla sommità del campanile della Chiesa di san Clemente fosse rimasta visibile, a pelo d'acqua.



Quanti racconti fantasiosi sono nati intorno all'origine dell'isolotto e quante emozioni, di volta in volta, essi suscitavano in noi ragazzi di un tempo lontano, suggestionati un po' forse anche dalle avventure fantastiche narrate da Giulio Verne in "Ventimila leghe sotto i mari", che contribuivano non poco ad accendere e stimolare la nostra immaginazione.

Oggi che le moderne tecnologie consentono di avviare e portare avanti ricerche archeologiche approfondite che, il più delle volte, permettono di approdare a risultati tangibili, possiamo finalmente prendere atto che l'arcano "mistero" è stato finalmente svelato.

Sicuramente eventi catastrofici, come terremoti e maremoti, hanno modificato l'assetto del territorio, trasformando la preesistente laguna aperta (tipo golfo) in laguna chiusa da un istmo (Isola del Bosco); e sicuramente il sito interessato dall'isolotto, in origine faceva parte di un promontorio prospiciente la laguna stessa. L'insediamento, collocabile all'età classica, riguarderebbe, per lo più, una villa-peschiera romana.



Le tracce di strutture murarie ed i reperti relativi a frammenti ceramici e vasi parzialmente integri, rilevano la presenza di uno storico stabilimento per la produzione del "Garum" (1), una sorta di salsa di pesce ottenuta dalla lavorazione delle interiora lasciate macerare all'interno delle vasche sotto il sole e grazie al calore delle fornaci: un prelibato prodotto che veniva esportato con navi, attraverso tutto il mediterraneo, in anfore (2) del tipo "Dressel" (3). E pare che gli antichi romani ne fossero molto ghiotti.

E, dunque, per il momento, ancora nessuna città sommersa è venuta alla luce ... e per quanto riguarda la presenza della “Croce” in mezzo lago ... nessuna traccia della Chiesa di san Clemente!

La Croce è senz'altro opera degli abitanti di Lesina e dei suoi antichi pescatori che, per “devozione”, hanno voluto erigere questo segno tangibile della loro fede.

Ma noi ragazzi di un tempo, ed ora attempati e maturi ultrasettantenni, continueremo a sognare una città sommersa ... che seguita a sopravvivere in eterno, avvolta nel suo alone di “mistero”!

Qui di seguito vengono riportate le informazioni relative al Sito Archeologico dell'Isolotto di san Clemente, così come risultano dalla cartellonistica apposta lungo il percorso delle visite.

“” *LESINA* isolotto di san Clemente (Unione Europea – Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo – Regione Puglia)

Inquadramento Geografico del Sito

Sei all'interno del Lago di Lesina, in Latino Pantanus, un bacino lacustro salmastro situato a Nord della Puglia, tra il Tavoliere della Puglia e in Promontorio del Gargano.

Mediante due canali la laguna comunica con il mare, da cui la separa una duna, il Bosco Isola.

Dallo studio cartografico storico del XVII sec. D.C. abbiamo notizie dello tsunami che colpì la laguna nel 1627.

Il sistema lagunare era all'epoca aperto rispetto al mare semi – aperto. Attualmente la laguna di Lesina ti appare come un sistema chiuso rispetto al mare, tuttavia dallo studio della cartografia antica emerge che, il rapporto tra bacino idrografico lagunare ed il mare Adriatico, non è rimasto immutato nel tempo. Eventi catastrofici come terremoti e tsunami, ne hanno infatti modificato l'aspetto.

All'interno di questo bacino idrografico, a circa 400 m. a Nord dall'abitato di Lesina, puoi ammirare un importante sito archeologico, presso un piccolo isolotto lacustre, meglio noto con il nome di Isolotto di san Clemente (dove il nome attribuito anche al sito). L'isolotto in origine faceva parte di un promontorio prospiciente la laguna.

Qui una prima campagna di scavo fu condotta tra il 1999 e il 2000, in questa sede vennero messi in evidenza sia livelli di battuto e strutture murarie, interpretate come resti di un'antica villa-peschiera di età romana; sia frammenti ceramici e vasi parzialmente integri, interpretati ancora una volta come reperti relativi ad una frequentazione antropica del sito collocabile all'età classica.

Le informazioni provenienti da questa campagna di scavo, seppure esigue, hanno tuttavia creato il presupposto per la ripresa dei lavori in situ.

Comune di Lesina

Sito Archeologico

Villa Romana II sec. d.C.

(ruderi)

GARUM

In questo storico stabilimento si provvedeva alla trasformazione della materia prima nel GARUM.

Si trattava di salsa di pesce, ottenuta dalla lavorazione delle interiora, lasciate macerare all'interno delle vasche, sotto il sole e grazie al calore delle fornaci. Questo prodotto veniva esportato con navi, attraverso tutto il mediterraneo, in Anfore del tipo DRESSEL””



Note

(1) Garum (Enciclopedia Treccani): “Era una salsa di pesce usata dai Romani che ne erano molto ghiotti e la adoperavano in molti modi. Si preparava buttando in un recipiente le interiora dei pesci che si volevano adoperare e mescolandovi pezzi di pesci o pesci minuti; si otteneva così il *liquamen*, una poltiglia che si esponeva, affinché fermentasse, al sole, rivoltandola più volte. Quando la parte liquida si era molto ridotta, s’immergeva in un recipiente pieno di *liquamen* un cestino; il liquido che vi filtrava dentro era *garum*, e veniva conservato in anfore nelle cantine. Il *garum* era carissimo; ve n’erano molti centri di produzione; il più fine veniva dalla Spagna”.

(2) Nel mondo antico le principali derrate alimentari (olio, vino, salse di pesce) furono oggetto di particolari attenzioni perchè erano di vitale importanza per le varie popolazioni, sia quelle produttrici che quelle consumatrici. La città di Roma, ad esempio, in epoca imperiale veniva, per la maggior parte, mantenuta dai prodotti che giungevano dalle varie regioni dell’Impero: grano dall’Africa, olio e salse di pesce dalla Spagna, vino dall’Italia, dalla Grecia e dalla Francia. Ecco la descrizione del flusso di navi mercantili ad Ostia, porto di Roma, lasciata da Elio Aristide nel II sec. d.C.: “Durante tutto l’anno, dopo ogni raccolto, arrivavano così tante navi che trasportavano carichi provenienti da ogni dove, che la città sembrava il magazzino del mondo... è incredibile come il mare, per non parlare del porto, sia abbastanza grande per tutte queste navi mercantili”. I contenitori alimentari tipici per i trasporti marittimi e fluviali in epoca romana furono le anfore. L’anfora è un manufatto eseguito a tornio in parti separate – corpo, collo / orlo, puntale, anse – poi assemblate fra loro fintantochè l’argilla è ancora malleabile. L’oggetto quindi viene fatto seccare in luogo aerato e poi cotto in una fornace ...” (http://www.centuriazione.it/quaderni_win.asp?id=162)

(3) “Il primo studioso di questi recipienti fu, nel 1872, Heinrich Dressel. Studiando i cocci presenti sulla collina romana nota come monte Testaccio, antica discarica di questi contenitori, cominciò a catalogare e datare le anfore romane” (<https://it.wikipedia.org/wiki/Anfora>).

Lasciando alla storia il *ricordo* del “**garum**”, riportato nell’articolo che precede, Lesina ha comunque mantenuto nel tempo le tradizioni concernenti la *conservazione* dei prodotti ittici, come:

L’anguilla in carpione (fritta, a pezzi, e corsevata in vasetti in una marinata di aceto con aglio, cipolla, mentuccia e sale); in carpione venivano conservati anche i “**crugnijalette**” (i pescetti piccoli detti anche *latterini*);

Le acciughe sotto sale (conciate in salamoia);

La bottarga (uova di “*muggine*” - cefalo - salate ed essiccate).



La bottarga di muggine (cefalo)

La bottarga viene consumata a fettine come antipasto, ma soprattutto come condimento di primi piatti (linguine, spaghetti, riso); si trova in commercio anche in polvere, da impiegare in vari modi per gustosi piatti di pesce.

Inoltre, veniva conservato anche una sorta di **baccalà**, fatto sicuramente per far durare, più a lungo, quel poco di pesce che veniva *sottratto* alla vendita e portato a casa, per *sfamare* i propri familiari: i pesci venivano eviscerati e spinati e quindi semplicemente salati.

Ma vi è dell'altro, per lo più sconosciuto alla stragrande maggioranza della popolazione, che è possibile *intercettare* solo quando si ha la fortuna di incontrare le poche persone che ne conservano il *ricordo* o che ancora oggi ne perpetuano materialmente la tradizione. E' il caso, ad esempio, della "**Malandra**", di cui sono venuto a conoscenza solo la scorsa estate, durante le mie vacanze estive, e che mi ha consentito di scrivere e pubblicare sul mio Sito/Blog www.paginedipoggio.com l'articolo che riporto qui di seguito.

Malandra (il fegato di polpo)

[Scritto il 30 agosto 2017]

Abbiamo *scoperto* soltanto nei giorni scorsi che il polpo fresco, appena pescato, può offrire – oltre alla variegata gamma di manicaretti per lo più conosciuti – una "leccornia" esclusiva, che solo a pochi *eletti* è dato conoscere.



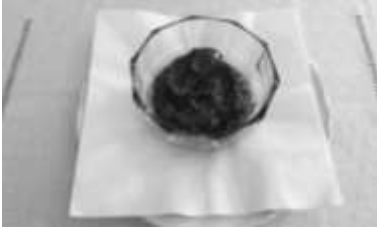
Un bocconcino prelibato davvero squisito e delicato riservato a palati *ricercati* che sanno apprezzare prodotti genuini, semplici e soprattutto legati alla tradizione popolare ... la cosiddetta "cucina povera".

L'opportunità si è presentata al mare, presso la Punta Pietre Nere di Lesina Marina, al rientro in spiaggia dalla sua consueta mattinata di immersioni, di un nostro carissimo amico che aveva pescato una discreta quantità di polpi, stanandoli dai loro nascondigli, in

profondità sotto gli scogli.

Io e mia moglie eravamo stati appena *omaggiati* di un bel polpo ancora vivo e nel mentre io mi accingevo alla sua (seppur crudele!) *sbattitura* su di uno scoglio, per renderlo più morbido, ci veniva consigliato di procedere preliminarmente allo svuotamento della sacca della testa, avendo cura di mantenere integra la *borsa* del fegato, da tenere da parte per preparare un prelibato "patè" da spalmare su crostini di pane od anche per condire spaghetti, linguine, riso od altro.

E' seguita naturalmente la ricetta, che semplicemente prevede di scaldare in una padellina l'olio con uno spicchio d'aglio, immergervi il fegato di polpo (avvolto ancora nella sua delicata "borsa", che con il calore si disfa facendo fuoriuscire il



contenuto piuttosto cremoso), aggiungere un pizzico di sale, pepe o peperoncino e lasciar cuocere per pochi minuti.

E, dunque, grazie ai nostri amici, lui per il polipo e lei (sua moglie) per la ricetta, abbiamo avuto l'opportunità di preparare e gustare degli ottimi crostini al patè di fegato di polpo, che abbiamo voluto "sperimentare"

anche su di un piatto di riso in bianco per farne esaltare maggiormente la fragranza. Esperimento riuscito: direi eccezionale!

Ho provato poi a fare qualche ricerca veloce su Internet e ho appreso che l'usanza di cucinare il fegato di polpo è prettamente pugliese, soprattutto della zona di Bari. Viene denominata "malàndra", pare per via del suo colore scuro: etimologicamente deriverebbe dalla parola "melandryon" e cioè dalla tunica nera che veniva fatta indossare ai "malandrini" prima di salire alla "gogna".

Un cibo povero ma gustoso, che si caratterizza per sapore unico e apporto nutritivo; per tradizione alimento dei pescatori che conservavano, per loro, le sole interiora poiché il pesce doveva invece essere venduto per ricavare il denaro necessario per poter *tirare a campare*.

Recentemente di "malàndra" se ne è parlato anche in *televisione* nella nota trasmissione Master Chef, ove i massimi esperti di cucina internazionale hanno esaltato la sua esclusività. (<http://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/video/mediagallery/717182/La-malandra-di-polpo-conquista-MasterChef.html>).

Le "malàndre" possono essere anche consumate fritte, come riporta Sandro Romano, studioso di gastronomia storica, regionale e del mondo; presidente di E.N.D.A.S. Gusto e Tradizioni Comitato Provinciale di Bari; assaggiatore O.N.A.V.; autore del libro "Assaggio di Puglia"; realizzatore di eventi e rievocazioni storiche a tema gastronomico-culturale; presidente e animatore della "Compagnia della Lunga Tavola":

«Le "malàndre", in dialetto barese, sono le interiora del polpo contenute nella testa dello stesso. In Puglia, il polpo appena pescato, viene "arricciato" per prepararlo al consumo sia crudo che cotto e, prima di tale operazione, lo si priva delle interiora. Infarinate e fritte in ottimo olio extra vergine d'oliva "Terra di Bari", le "malàndre" sono una prelibatezza se servite ancora calde intingendovi del buon pane casereccio. Non lasciatevi ingannare dal nero che le colora nel momento in cui, durante la frittura, si rompe la sacca dell'inchiostro. Sono ottime, racchiudono davvero il sapore del mare».

(<http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/contemporanea/pesci/Malandre-fritte.html>)

10. Paesaggi

Gli ultimi due articoli, a contorno delle argomentazioni trattate in questo capitolo, aiutano a meglio inquadrare l'ubicazione del borgo di *Tarranòve* nel territorio, mettendo in evidenza soprattutto i suoi dintorni più prossimi, comprensivi dell'arcipelago delle Tremiti che si staglia all'orizzonte sull'azzurro mare Adriatico.

I dintorni di Poggio Imperiale

[Scritto il 25 settembre 2009]

Il Lago di Lesina

Il Lago di Lesina ha un'origine simile a quella del vicino Lago di Varano: un antico golfo "chiuso" dai sedimenti marini, separato dal Mar Adriatico da un cordone sabbioso largo circa 800 metri, detto Bosco Isola. Rappresenta una delle più grandi lagune del Mediterraneo meridionale e deve la sua fama alla pescosità delle acque, ricche soprattutto di anguille. La laguna è collegata al mare attraverso due canali artificiali, denominati Acquarotta e Schiapparo, e riceve acque dolci da piccoli fiumi e canali di bonifica. Nei periodi di bassa marea, a poca distanza dal centro abitato di Lesina, affiora nel lago l'isoletta di San Clemente.



Lago di Lesina e particolare: gabbiani appollaiati sui pali



*Ripalta di Lesina*⁵⁹



*La Bufalara*⁶⁰

⁵⁹ A Ripalta, una piccola frazione distante solo pochi chilometri da Lesina, vi sono i resti dell'antica Chiesa-Abbazia di Santa Maria di Ripalta, di stile gotico, della quale ben conservati risultano l'elegante rosone e le monofore sulla facciata

Punta Pietre Nere

Si tratta di elementi geologici dalle caratteristiche davvero singolari e rare, che emergono dalla spiaggia di Lesina Marina in prossimità della foce del canale Acquarotta, e si presentano come un ammasso di scurissimi affioramenti di formazione geologica, costituito da rocce - *probabilmente vulcaniche secondo alcune teorie* - risalenti al Triassico; dunque a ben 245 milioni di anni fa. Le “pietre nere” di Lesina Marina potrebbero forse essere le più antiche rocce di tutta la Puglia e dell’Italia.



Veduta della Punta Pietre Nere



Veduta aerea della Punta Pietre Nere⁶¹

absidale. E’ un complesso “cistercense” di origine medievale (XIII sec) di indubbio interesse che merita veramente di essere visitato, anche se risulta poco noto ai più, forse perché scarsamente pubblicizzato o fors’anche perché gli attuali eredi degli antichi proprietari del sito desiderano mantenere segretamente intatto il luogo, nella sua particolare autenticità. Per approfondimenti: Lorenzo Bove “A Ripalta (di Lesina) un gioiello gotico tutto da scoprire!”.

Sito/Blog <http://www.paginedipoggio.com/?p=3620>

⁶⁰ La Bufalara è un’azienda casearia che si trova a pochi chilometri da Lesina, sulla strada che conduce a Lesina Marina, e impiega prevalentemente latte di bufala proveniente dai suoi allevamenti in prossimità del Lago di Lesina.

⁶¹ “Il massiccio garganico ha cime arrotondate e solo qualcuna supera appena i mille metri d’altezza: come il monte Calvo (la vetta con 1.065 metri) e il monte Spigno di 1.008 metri. Presenta conformazioni a gradoni e altipiani (Chiancata la Cerasa, Grava, Montenero, oscillanti dagli 800 ai 900 metri) costituiti da rocce sedimentarie, calcari e dolomie, che si sono formate per sollevamenti successivi in un periodo compreso tra i 180 e i 70 milioni di anni fa. Fanno eccezione quelle di punta Pietre Nere, un ammasso scuro risalente al Triassico (tra 200 e 245 milioni di

L'oasi "Duna di Lesina"

In prossimità del canale Acquarotta, tra il lago di Lesina e il Mare Adriatico si trova l'oasi "Duna di Lesina, che si estende per circa 25 ettari. Si tratta di un interessante sito che costeggia il canneto e gli specchi d'acqua della riserva naturale istituita nel settore orientale del bacino. E' uno dei tratti costieri italiani più intatti dal punto di vista naturalistico. Presenta, infatti, una ricca varietà di specie faunistiche, quali il fenicottero rosa, l'airone bianco e rosso, il cormorano, diverse specie di anatre selvatiche, il



La Duna di Lesina

pettirosso, l'airone cinerino, il falco di palude, il martin pescatore. Tutta la parte orientale del lago costituisce, dal 1981, "Riserva Naturale per il ripopolamento animale".

Il Bosco Isola

Il Bosco Isola è un cordone litoraneo che separa la laguna di Lesina dal mare e costituisce la più interessante testimonianza di macchia mediterranea in una striscia di terra che percorre 18 km lungo un terreno sabbioso: boschi di leccio e



pino, frammisti a carpino ed olmi, odorosi di mirto, alloro e rosmarino, circondato da vaste distese di cisto ed eriche tra cui si elevano, a macchia, ginepri ed olivastri.

anni fa) che affiora sulla spiaggia di Lesina [Lesina Marina, NdA]: sono le più antiche di tutta la Puglia. La sua caratteristica principe è quella del carsismo. E' ricco di valloni, forre secche e doline, figlie dell'erosione delle intemperie e della forza dissolutrice delle acque piovane". Antonio Lopez, "Parco Nazionale del Gargano", 1999, Antonio Lopez, Giornalista e Scrittore di Margherita di Savoia (FG).

P.S. Lo stralcio del libro con relativa foto mi sono stati gentilmente forniti da Tonino (Antonio) Izzo di Poggio Imperiale.

Le Torri (Torre Fortore – Torre Scampamorte – Torre Mileto)

Si tratta di torri costiere di avvistamento e difesa, volute già in epoca aragonese e poi dagli spagnoli fino ai “Borbone”, e costruite per infittire la difesa della costa garganica contro temute incursioni.

Torre Fortore: la sua origine risale al 1485, quando Ferdinando d’Aragona conferiva a Riccardo Orefice la facoltà di costruire una torre di difesa del porto e della spiaggia di Fortore.

Torre Scampamorte: risale all’epoca del vicereame spagnolo, secolo XVI, e venne eretta dov’era un tempo la foce del canale S. Andrea, oggi interrata.



Torre Mileto

Torre Mileto: è la stazione balneare del comune di San Nicandro Garganico ed è situata sulla fascia costiera tra i laghi di Lesina e Varano. Il toponimo, che impropriamente identifica anche una parte dell’istmo che separa il Lago di Lesina dal mare, è riferito invece proprio alla torre, probabilmente una delle più grandi ed antiche della costa

adriatica, nonché il punto della terraferma più vicino in assoluto alle Isole Tremiti per la distanza di sole 11 miglia.

Il Parco Archeologico di Monte Elio



*Chiesa di Santa Maria di Monte Elio
(da Internet)*

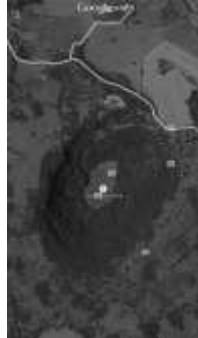
A poca distanza da Torre Mileto, si trova il Monte D’Elio. E’ un rilievo roccioso che divide la Laguna di Lesina dalla Laguna di Varano, coperto in buona parte da fitti boschi di leccio. L’intera area, che versava in un profondo stato di degrado, è stata valorizzata attraverso la realizzazione del Parco Archeologico e Ambientale, ove sono stati riportati alla luce i ruderi di un antico borgo medievale. Una delle testimonianze più significative è costituita

dai resti della bellissima Chiesa di Santa Maria. In epoca medievale vi sorgeva l’antica città di Devia, con la Chiesa romanica di Santa Maria che, attorno all’anno Mille, risultava concessa all’abate di Santa Maria delle Tremiti, come testimonia un antico documento dell’epoca.

La Dolina Pozzatina

Al tredicesimo chilometro della strada provinciale che da San Nicandro Garganico porta a San Marco in Lamis, si trova la Dolina Pozzatina. E’ una sorta di grande anfiteatro naturale dalla forma ellittica, originata dall’erosione dell’acqua per circa 100 metri di profondità ed un perimetro pressoché circolare di 1.850 metri complessivi. E’ una delle maggiori doline d’Italia, nonché la più grande della

Puglia. Lateralmente è ricoperta di vegetazione spontanea di leccio, alaterno, lentisco, cerro, frassino, acero e olmo. Il territorio circostante è caratterizzato da un altopiano carsico con depressioni doliniformi e substrato geologico di calcare cretacico. Le condizioni di frescura, l'umidità e la profondità del sedimento che si accumula sul fondo, creano un microclima che determina la differenziazione di vegetazione tra l'ambiente interno e quello circostante.



Dolina Pozzatina ⁶²

Il Lago di Varano

In contrada Chianca, a circa 8 chilometri da Ischitella, si trova il Lago di Varano, che si estende su una superficie di circa 53 kmq.



Lago di Varano (da Internet)

La sua formazione geologica è relativamente recente (1000 d.C. c.a.). Il cordone litoraneo che chiude l'ampio golfo si sarebbe formato in seguito al continuo deposito di materiale solido trasportato dalle correnti del medio-basso Adriatico. Esso possiede una ricca vegetazione di pini d'Aleppo, ginepri e lentischi, dove vi

⁶² Immagini da Internet:

https://www.google.it/search?q=Dolina+Pozzatina+foto&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=nTDxgu7zhXkGOM%253A%252CQg9rsf6e0h4EPM%252C_&usq= 2XFEYOyD_UC8LkoxIS15KHlbrP0%3D&sa=X&ved=0ahUKEwjdt7uAlZTAhXODuwKHW-fDCYQ9QEIKjAA#imgre=GL521GcEhvOoNm

dimorano cormorani, gabbiani, cuculi e tortore. Tra le lagune italiane, la laguna di Varano è una delle più interessanti ed atipiche; infatti, le sue caratteristiche morfologiche, fatte di coste alte e a picco e la profondità dei suoi fondali di 5,5 metri, la discostano molto dalla tipologia delle altre lagune, caratterizzate da sponde ed acque basse. Il Lago è collegato al mare per mezzo delle foci di Capoiale e di Varano, che ne elevano la salinità ed evitano l'impaludamento della zona. Alcuni studiosi antichi, tra cui Strabone, Pomponio Mela e Tolomeo, si riferivano, nelle loro opere, ad un'insenatura, un ampio golfo "incastonato" nelle pareti scoscese del Gargano nord, che si estendeva da Rodi fino all'odierna Torre Mileto, denominato "Sinus Uriae".

Una gita alle Tremiti

[Scritto il 9 settembre 2011]

Lunedì 5 settembre 2011, partenza alle ore 8,40 da Termoli con la "Tremiti Jet" della NLG "Navigazione Libera del Golfo" e, solo dopo 50 minuti di navigazione, eccoci sbarcati sull'Isola di San Domino, nell'arcipelago delle Tremiti.



Le Isole Tremiti per la loro bellezza vengono definite "Le Perle dell'Adriatico" e sono meta preferita di moltissimi turisti. Le perle di questo magnifico arcipelago sono San Nicola, San Domino, Cretaccio, Capraia e Pianosa.

Un giro in barca dell'Arcipelago è d'obbligo per poter ammirare e visitare grotte, cale, punte e scogliere di rara bellezza, raggiungibili solo via mare.

Partiamo dallo scalo marittimo di San Domino e cominciamo il giro dell'isola, ammirando via via Cala delle Arene, Cala dello Spido, Punta Matano ed attigua Cala Matano, Punta del Pigno e relativa Cala, Scoglio dell'Elefante, Grotta del Sale ed attigua Cala, Grotta delle Viole, Cala dello zio Cesare, I Tre Segni, Grotta del Bue Marino, Architiello, Punta Secca, Grotta delle Rondinelle, Cala dei Benedettini, Cala degli Inglesi, Cala Tramontana, Cala Tamariello, Punta Diamante.

Il percorso prosegue costeggiando prima l'Isola del Cretaccio e, a seguire, l'Isola di San Nicola, fino a raggiungere l'Isola di Capraia, in prossimità della quale una sosta è doverosa per tuffarsi ed immergersi in un mare cristallino fra una miriade di pesci fino a scrutare la statua di San Padre Pio adagiata sul fondo.

Si riprende il giro costeggiando il lato opposto dell'Isola di San Nicola, fino ad approdare al suo scalo marittimo.

La visita a piedi della "Fortezza di San Nicola" offre un viaggio a ritroso nel tempo; una meta imperdibile per gli appassionati di storia tra fortezza, abbazia, cittadella e penitenziario.

Un bagno nelle acque limpide e trasparenti ai piedi della fortezza prima di risalire in barca e farsi traghettare nuovamente al punto di partenza dell'Isola di San Domino: un'isola d'incanto dove trascorrere piacevoli soggiorni in una delle strutture ricettive immerse nel verde dei pini d'aleppo.

Una passeggiata a piedi per 5 km circa di percorso, costeggiando tutte le insenature principali dell'isola, ed infine un bagno salutare a Cala delle Arene prima di imbarcarsi, alle 17,30, sulla "Tremite Jet" per il viaggio di ritorno.

Tra storia e leggenda:

In epoca romana le Tremite erano conosciute con il nome Diomedee, dal mitico eroe greco Diomede che secondo la leggenda, nel suo peregrinare nel mare Adriatico, si fermò nella Daunia dove fondò diversi centri, ma la sua vita ebbe fine nell'arcipelago dove fu anche sepolto. I suoi compagni furono trasformati da Venere in uccelli: le Diomedee, appunto, sono uccelli dalla grande apertura alare, che ogni primavera lasciano l'Africa Orientale verso l'Adriatico per nidificare sulle pareti a strapiombo tipiche della costa di queste isole. Il loro canto che si sente in particolare nelle ore notturne, altro non è che il lamento dei compagni di Diomede che piangono la perdita del loro eroe.

Molte narrazioni, diverse tra loro, sono accomunate nel collocare il luogo della scomparsa dell'eroe nelle isole Tremite.; alcune parlano della morte avvenuta in seguito ad un naufragio, ma la versione più comune della leggenda narra del ritiro di Diomede, insieme ai suoi compagni, sull'arcipelago, dove andrà incontro alla morte. Sull'isola di San Nicola vi è una tomba di epoca ellenica chiamata ancora oggi tomba di Diomede.



Alcuni ritrovamenti sull'Isola di San Domino testimoniano la presenza dell'uomo Neolitico ed altre testimonianze dell'età del Bronzo sono state rinvenute sull'Isola di San Nicola. In quest'ultima sono presenti resti dell'età classico-ellenistica ed anche una "domus romanae".

Nel Medioevo notevole importanza acquistò l'Abbazia fondata nel 1010 dai Benedettini Cassinesi sull'isola di San Nicola; la Chiesa di Santa

Maria ed i resti della fortezza rappresentano uno dei gioielli architettonici più belli d'Italia.

L'abbazia fu soppressa nel 1780 da Ferdinando II che vi costituì una colonia penale ed in epoca fascista venne utilizzata come luogo di confino per i dissidenti del regime.

Oggi l'isola è abitata da meno di 500 residenti per tutto l'anno, mentre d'estate diventa un centro frequentatissimo.

Dal 1989 è stata istituita la riserva naturale marina delle Isole Tremiti.

Delle Isole Tremiti solo due sono abitate, l'Isola di San Domino e l'Isola di San Nicola, e sulla prima si concentrano la maggior parte delle strutture di accoglienza turistica, i residence, i villaggi turistici, gli hotel, i B&B e le pensioni.

L'isola è decisamente amata anche dai velisti e dai navigatori, che vi approdano durante tutta la stagione estiva, sebbene le isole non siano provviste di una vera e propria struttura portuale ma semplicemente di alcune banchine cui attraccare.

Alle Isole Tremiti non ci sono spiagge, se non in un paio di località: Cala delle Arene sull'isola di San Domino caratterizzata da una lingua di sabbia con accanto una suggestiva grotta dallo stesso nome lunga circa 10 metri, e Cala Pietra di Fucile, così chiamata per la singolare conformazione dei ciottoli che la compongono, tondi a tal punto che un tempo venivano forse usati proprio come proiettili.

Il fatto che non ci siano spiagge però non è certo scoraggiante, almeno per chi ama il mare, perché le decine di calette che si possono raggiungere lungo il litorale, Cala dello Spido, Cala Matano, Cala degli Inglesi, Cala Tonda per ricordare solo quelle più conosciute, difficilmente fanno rimpiangere la spiaggia.

Un mare limpido così lo si può ammirare solo raramente, e lo si può verificare già dalla cima delle scogliere, prima di scendere nelle insenature a filo dell'acqua. E' infatti possibile scorgere il fondo del mare già dall'alto, e per parecchi metri sott'acqua.

Inoltre le Isole Tremiti sono un vero e proprio paradiso per gli amanti delle immersioni ed anche della pesca subacquea, là dove è consentito dalle leggi che proteggono la riserva naturale.

Le isole Tremiti (o Diomedee) sono un arcipelago del mare Adriatico, sito 12 miglia nautiche a nord del promontorio del Gargano e 24 ad est della costa molisana.

Amministrativamente, l'arcipelago costituisce il comune italiano di Isole Tremiti di 496 abitanti della provincia di Foggia in Puglia.

Il comune fa parte del Parco Nazionale del Gargano e dal 1989 una porzione del suo territorio costituisce la Riserva naturale marina Isole Tremiti.

Anche essendo il più piccolo e il secondo meno popoloso comune della Puglia (con meno abitanti vi è solo Celle di San Vito), è uno dei centri turistici più importanti dell'intera regione.

Per la qualità delle sue acque di balneazione è stato più volte insignito della *Bandiera Blu*, prestigioso riconoscimento della *Foundation for Environmental Education*.

Nelle isole Tremiti la popolazione parla una lingua napoletana (il dialetto ischitano) anziché il dialetto foggiano, parlato nella vicina terraferma: questo è spiegabile in quanto l'isola fu popolata da Ferdinando II nel 1843 con pescatori provenienti da Ischia e da famiglie di mercanti del Regno delle due Sicilie che continuarono a parlare e a diffondere la lingua d'origine anche a distanza di tempo. L'arcipelago è composto dalle isole di:

San Nicola, sulla quale risiede la maggior parte della popolazione e si trovano i principali monumenti dell'arcipelago.

San Domino, più grande, sulla quale sono insediate le principali strutture turistiche grazie alla presenza dell'unica spiaggia sabbiosa dell'arcipelago (Cala delle Arene).

Capraia (detta pure Caprara o Capperia), la seconda per grandezza, disabitata.

Pianosa, un pianoro roccioso anch'esso completamente disabitato e distante una ventina di chilometri dalle altre isole.

Il Cretaccio, un grande scoglio argilloso a breve distanza da San Domino e San Nicola.

La Vecchia, uno scoglio più piccolo del Cretaccio e prossimo a questo.

Altre leggende:

La fantasia popolare ha coronato ogni luogo delle isole di suggestioni.

All'isola-scoglio del Cretaccio è legata una leggenda, dalle tinte macabre, che vuole che su di esso si aggiri di notte, soprattutto in concomitanza di bufere, un uomo che regge tra le mani la sua testa, popolando lo scoglio argilloso delle sue urla. Sarebbe il fantasma di un detenuto evaso dalla colonia penale presente un tempo nell'arcipelago, che una volta ricatturato, fu decapitato proprio su questo isolotto.

Ad arricchire la suggestione si aggiunge la credenza popolare che vuole che sullo scoglio attiguo, chiamato la Vecchia, prima di ogni temporale compaia il fantasma di una vecchia (da cui il nome dello scoglio) intenta a filare. Sarebbe lo spirito di una strega che in epoca remota fu proprietaria dello scoglio.



Vedute di Lesina e del suo territorio





III

2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO⁶³



⁶³ Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo - Direzione Generale Turismo, 2018 Anno del Cibo italiano | Locandine promozionali: <http://www.turismo.beniculturali.it/multimedia/2018-anno-del-cibo/>

11. L'alimentazione in generale

E' risaputo, sin dal tempo dei tempi, come il cibo sia alla base della nostra vita e come ognuno di noi, per poter svolgere le attività di ogni giorno, abbia bisogno di assumere una determinata quantità di calorie, da ingerire in diversi modi.

E non solo; ciò che mangiamo e il modo in cui lo facciamo manifestano importanti particolari della nostra personalità, e se poi vengono prese in considerazione non solamente le abitudini del singolo individuo, ma di una comunità ben definita, possiamo constatare come l'alimentazione sia alla base stessa della cultura di ogni popolo. Anche grazie ad esso (il cibo), per secoli, intere famiglie hanno avuto modo di ritrovarsi, comunicare tra di loro, sviluppare pensieri e idee, arrivando a costituire la cultura che tutt'oggi le caratterizza e alla quale, seppur non così fortemente come un tempo, siamo ancora legati.

Ovviamente questo non significa che il cibo, da solo, sia l'unico ed esclusivo elemento deputato alla formazione di una persona o a caratterizzare un'intera comunità. Tanti altri sono i fattori determinati, tra cui l'ambiente in cui si vive e si cresce, le persone che ti circondano, le influenze politiche, etiche e sociali di ogni paese; ma sicuramente anche il cibo ricopre una posizione importante al riguardo. La malnutrizione, invece, com'è noto, è una conseguenza della privazione di alimenti ed è spesso collegata alla carestia, che può avere un effetto devastante e diffuso sulla salute umana e sulla mortalità. Durante i periodi di scarsità alimentare vengono utilizzate diverse forme di razionamento. Nel mondo, milioni di persone sono sottanutrite e, ogni giorno, 8 mila bambini muoiono di fame (prima dei 5 anni)⁶⁴. L'aiuto alimentare può soccorrere le comunità che soffrono, a causa della scarsità di risorse alimentari, per migliorare la vita delle persone afflitte dalla fame, nel breve termine, per

⁶⁴ Rapporto di Save the Children, da "La Stampa – Società"
<http://www.lastampa.it/2017/10/12/societa/una-fame-da-morire-mila-minori-di-anni-si-spengono-ogni-giorno-per-la-malnutrizione-FQQhjveuS4UA5D5KdEupCP/pagina.html>

consentire un successivo recupero e per riavviare, per quanto possibile, la produzione locale.



*Foto di repertorio*⁶⁵

Per contro, l'aiuto alimentare mal gestito può generare diversi problemi: perché rischia in qualche maniera di interrompere i mercati locali, scoraggiando le produzioni alimentari sul posto. Ragione per cui gli sforzi internazionali di distribuire gli aiuti alimentari ai paesi più bisognosi sono coordinati da un programma mondiale di alimentazione.

Più recentemente, le abitudini dietetiche sono state influenzate dalle preoccupazioni che numerose persone hanno circa gli effetti possibili sulla salute o sull'ambiente degli elementi geneticamente modificati. Ulteriori preoccupazioni causate dall'agricoltura industriale, riguardano la protezione degli animali, la salute umana e l'ambiente in particolare.

Queste preoccupazioni stanno avendo notevole effetto sulle abitudini concernenti l'alimentazione umana contemporanea. Ciò ha condotto all'emersione della preferenza per l'alimento organico, preferibilmente biologico, ed il più possibile di coltivazione/produzione locale (oggi è di moda il c.d. prodotto a Km zero).

Ma organico e biologico è la stessa cosa?

Sicuramente il cibo a marchio controllato dovrebbe rappresentare una buona scelta per limitare i danni.

Il cibo biologico, in Italia, possiede un marchio di garanzia certificato che aiuta il consumatore consapevole a scegliere il prodotto migliore e a sentirsi più tutelato. Un cibo organico invece fa riferimento a tutti

⁶⁵ Rapporto di Save the Children, da "La Stampa – Società", cit. nella nota 53

i prodotti di origine animale e vegetale ma non è sinonimo di garanzia di prodotto privo di pesticidi o ormoni.

La confusione nasce dalla traduzione del termine “organic” che per gli inglesi ha la valenza del nostro “biologico”. Volendo semplificare: si tende ad accomunare in italiano il termine organico (traduzione immediata dall'inglese) con il suo significato originale che è appunto biologico. Nella lingua italiana non è la stessa cosa e organico non è sinonimo di biologico.

Si definiscono organici quei cibi che non sono lavorati dall'industria, come frutta, verdura, carne, pesce o uova; ma questo non vuol dire che sono biologici. La certificazione biologica, controllata per legge, viene concessa solo a quelle aziende che seguono criteri specifici nell'agricoltura o nell'allevamento.



Tavoliere delle Puglie, territorio di Poggio Imperiale, coltivazione di girasole

12. Eventi italiani in tema di alimentazione

“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” è stato il Tema al centro della manifestazione di Expo 2015 di Milano, il filo logico che ha attraversato tutti gli eventi organizzati sia all’interno sia all’esterno dello Sito Espositivo. E’ stata quella l’occasione per riflettere e confrontarsi sui diversi tentativi di trovare soluzioni alle contraddizioni del nostro mondo: se da una parte c’è ancora chi soffre la fame (circa 870 milioni di persone denutrite nel biennio 2010-2012), dall’altra c’è chi muore per disturbi di salute legati a un’alimentazione scorretta e troppo cibo (circa 2,8 milioni di decessi per malattie legate a obesità o sovrappeso). Inoltre ogni anno, circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate. Per questo motivo servono scelte politiche consapevoli, stili di vita sostenibili e forse, anche attraverso l’utilizzo di tecnologie all’avanguardia, sarà possibile trovare un equilibrio tra disponibilità e consumo delle risorse.



Expo 2015: L'albero della vita

La riflessione sul Tema si è trasformata anche in un momento di condivisione e di festa, grazie a incontri, eventi e spettacoli vissuti in compagnia della mascotte *Foody* e degli allegri personaggi che la componevano. Ogni aspetto, ogni momento, ogni partecipante di Expo Milano 2015 ha declinato e interpretato il Tema scelto: “Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”.

E, dopo l’eccezionale successo dell’evento di Milano del 2015, ecco che l’Italia è ritornata ora in campo con una nuova iniziativa davvero interessante: Il 2018 Anno del Cibo Italiano.

Gli intenti sono lodevoli e così anche l’impegno profuso dai due ministri del Governo Gentiloni, Maurizio Martina delle Politiche Agricole e Dario Franceschini della Cultura, che hanno unito gli sforzi per promuovere il *know out* italiano nel particolare settore, molto importante per la nostra economia, tenuto in debito riguardo il fatto che il comparto è stimato in termini di parecchie decine di miliardi di euro.

Si è puntato, come spiega una nota congiunta dei due ministri, sulla valorizzazione dei riconoscimenti Unesco legati al cibo come la Dieta mediterranea, la vite ad alberello di Pantelleria, i paesaggi della Langhe Roero e Monferrato, Parma città creativa della gastronomia e all’Arte del pizzaiuolo napoletano iscritta di recente. Ma è anche l’occasione per il sostegno alla candidatura Unesco già avviata per il Prosecco e quella per l’Amatriciana. Allo stesso tempo sono state attivate iniziative per far conoscere e promuovere, anche in termini turistici, i paesaggi rurali storici, per il coinvolgimento e la promozione delle filiere, con un focus specifico per la lotta agli sprechi alimentari, con alcune iniziative particolari.

Il legame fra cibo, paesaggio, identità, cultura viene sottolineato, *“dando avvio al nuovo progetto dei distretti del cibo coinvolgendo i protagonisti a partire da agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi”*, come ha spiegato il ministro Martina, che ha dedicato il 2018 al grande chef italiano Gualtiero Marchesi, recentemente scomparso. Mentre il ministro Franceschini ha evidenziato la capacità di *“fare sistema”* per *“un grande investimento per l’immagine del nostro Paese nel mondo”*, iniziando magari dalla corretta informazione, in luoghi inusuali: dal primo gennaio infatti una campagna di

comunicazione dei musei statali pone l'attenzione sul rapporto, nei secoli, tra arti e enogastronomia, sottolineandone il ruolo fondamentale nella costruzione del patrimonio culturale italiano. Dunque cibo, arte e paesaggio, cultura e storia, buona tavola ed economia, in un insieme difficile da scomporre nelle sue parti, ma certamente significativo, anche dal punto di vista del bilancio dell'intero Paese: basti pensare che nel 2017 le esportazioni agroalimentari hanno toccato il traguardo dei 40 miliardi di euro.

E, *dulcis in fundo*, il 4 agosto una notte *bianca* dedicata al cibo italiano. La “*Notte bianca del Cibo Italiano*”, voluta dal nostro Governo⁶⁶ per il 4 agosto, rappresenta un’iniziativa finalizzata a sensibilizzare le piazze e le attività pubbliche e private, per *dimostrare che il cibo italiano è un’esperienza di tradizione, di continuità e di sviluppo*, e viene dedicata a Pellegrino Artusi, storico scrittore, gastronomo e critico letterario italiano nato il 4 agosto del 1820 a Forlimpopoli in provincia di Forlì Cesena.

Una buona occasione per riscoprire e valorizzare i cibi della nostra tradizione.

⁶⁶ L'iniziativa è stata annunciata dai Ministri dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini e dal ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina in occasione della presentazione di "2018 anno del Cibo italiano". Dalla Redazione ANSA Roma, 20 febbraio 2018: http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/istituzioni/2018/02/20/il-4-di-agosto-istituaita-notte-bianca-del-cibo-italiano_f55669b8-8721-4caa-8a89-30bfc73dc50f.html

13. Conclusioni

A volte sorge una domanda, che è anche un sentimento, una convinzione. Per il cibo: tradizione sì o tradizione no?

Vanno tanto di moda oggi libri di cucina ove chef, più o meno “stellati”, ma anche giornalisti, conduttrici televisive e chi più ne ha più ne metta, sono molto bravi a fornire informazioni sugli ingredienti da impiegare nella preparazione dei cibi nonché sui procedimenti da eseguire, offrendo nell’insieme uno strumento di consultazione per chi volesse cimentarsi nell’approntamento di uno dei piatti proposti (peccato, però, che il più delle volte non riescano bene, nonostante ci si attenga scrupolosamente alla ricetta).

Ma da quei libri o ricettari che dir si voglia non traspare - salvo rari casi - la passione e l’amore che conduce all’essenza di quella data pietanza, legata a un determinato territorio, a una specifica comunità; elementi indispensabili per aiutare a comprendere il significato più profondo di quel piatto.

Si recepisce invece, quasi esclusivamente, il desiderio - manco fosse una necessità - di “apparire”, voler cambiare le cose a tutti i costi, quasi a desiderare di snaturarle (oggi si parla addirittura di cucina “molecolare”, che rappresenta il punto di forza dei grandi chef del momento), come se si avesse timore di *rivisitare* il passato, riportando a tavola i cibi tradizionali, adeguandoli semmai alle attuali esigenze che lo stile di vita moderno richiede (meno calorie, meno zuccheri, meno sale, meno grassi).

Di converso, sono in circolazione interessanti pubblicazioni, internazionali, nazionali ed anche locali, che danno particolare rilievo proprio a questi aspetti, a mio avviso non secondari, indagando anche intorno ai sentimenti più profondi connessi a quello che è veramente il connubio esistente tra cibo e territorio. E, questo, sicuramente contribuisce a mantenere vive certe tradizioni, tramandateci da chi ci ha preceduti (per il cibo, soprattutto le donne, le nostre mamme, le nostre nonne), che altrimenti cadrebbero nell’oblio: un vero investimento per il futuro, rivolto ai giovani e alle future generazioni. Ma un altro grave pericolo sta correndo oggi l’umanità. Infatti, non c’è chi non recepisca quanto peso abbia assunto la tendenza dei

mercati, nazionali ed esteri, ad offrirci una miriade di prodotti, sponsorizzati e spacciati per salutari, genuini, biologici, che ad un esame più attento ed oculato risultano essere invece veri e propri *cibi spazzatura*, a volte addirittura nocivi per l'alimentazione umana, a partire dalle patatine fritte alle bevande gassate.

Ma vi è di più; si parla, in questi ultimi tempi di portare anche in Italia gli "insetti" a tavola, così come avviene già in molti altri paesi del mondo; grilli, formiche, vermi, larve, cavallette e scorpioni fritti, cucinati in modi diversi o anche ridotti in farine, da impiegare poi nei modi più disparati per uso alimentare. Ma per fortuna qui da noi non sono ancora in commercio in quanto la vigente normativa europea richiede un lasciapassare specifico che implica, tra le altre cose, l'accertamento della sicurezza per le quantità di assunzione proposte. Alcuni Stati Europei membri hanno invece già ammesso a livello nazionale la commercializzazione di qualche specie di insetto, in un regime di tolleranza, mentre in Italia - come previsto - la vendita di un insetto come alimento o di un suo derivato potrà essere consentita solo quando sarà rilasciata una specifica autorizzazione in applicazione del regolamento Ue.

Dal primo gennaio 2018 pur applicandosi quindi anche da noi il nuovo regolamento europeo sui "*novel food*", che permette di servire a tavola tutti gli insetti, non significa che si possano già commercializzare (e forse i tempi saranno ancora lunghi), anche se stanno già spopolando le nuove ricette a base del nuovo e quanto mai *bizzarro elemento nutrizionale*.

Non coltivo pregiudizialmente chiusure al riguardo, pur tuttavia nutro il sentimento che il cibo sia strettamente legato alla storia, al popolo e al territorio e che vadano rispettati, senza colpo ferire, gli usi e costumi di chiunque, ma senza interferenze di sorta.

Vivo il forte convincimento che ognuno debba fare bene le cose che è capace di fare, e farlo possibilmente a casa propria, evitando per quanto possibile non solo di strafare ma di scoprirsi ogni giorno sempre più *tuttologo*.

Tortelli, tortellini, tagliolini, tagliatelle e lasagne lasciamoli fare alle *sfogline* emiliane e le *orecchiette* alle brave signore pugliesi; il *pesto* ai liguri, la *pasta con le sarde* ai siciliani; il *panettone* ai milanesi e la

pastiera ai napoletani; il *porceddu* ai sardi e lo *speck* ai sudtirolesi del Trentino Alto Adige. Ma anche i *wurstel* ai tedeschi e il *salmone affumicato* ai norvegesi; la *sacher-torte* ai viennesi e la *paella* agli spagnoli; la *moussaka* ai greci e il *borsch* ai russi.

Ciò nondimeno, lasciamo pure che gli *insetti* vengano consumati dagli asiatici e da chiunque ritenga giusto farlo, evitando - però - che venga invaso il campo altrui ⁶⁷.

Una *invasione incontrollata di cavallette e vermi vari* da mangiare (ma per favore!) rappresenterebbe una vera minaccia per la civiltà occidentale. La materia andrebbe dunque regolamentata *cum grano salis* ⁶⁸ onde evitare che tutto questo snaturi le tradizioni delle quali siamo depositari.

Peraltro:

“Nel mangiare, il piacere si mescola alla necessità, non ci è dato sapere che cosa richieda la necessità e che cosa reclami per sé il piacere” (Gregorio Magno);

e, inoltre:

“Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un’arte” (Francois de La Rochefoucauld).

⁶⁷ L’uso alimentare degli insetti nel mondo è, per così dire, a macchia di leopardo. Sono 1.400 le specie di insetti considerati commestibili e quasi cento i Paesi in cui si mangiano: ben 36 in Africa, 23 nelle Americhe, 29 in Asia e persino 11 in Europa, secondo la National Geographic Society; e sono almeno 3.000 nel mondo i gruppi etnici che considerano gli insetti una risorsa alimentare tradizionale. <http://www.expo2015.org/magazine/it/lifestyle/piu-di-mille-specie-di-insetti-si-mangiano--nel-mondo--ecco-dove-e-come.html>

⁶⁸ Cum grano salis, locuz. lat. “con una presa di sale”. Espressione, probabilmente adattamento della frase di Plinio il Vecchio (Nat. Hist. 23,77 3) addito salis grano “con l’aggiunta di una presa di sale”, di uso frequente nel senso fig. “con un po’ di discernimento”: le sue parole vanno intese cum grano salis, non vanno cioè prese alla lettera. <http://www.treccani.it/vocabolario/cum-grano-salis/>

SOMMARIO

PREMESSA alla Nuova Edizione in versione eBook
(Lorenzo Bove)

PREFAZIONE (Lorenzo Bove)	pag.	17
I. II CIBO IN TERRA DI CAPITANATA E NEL GARGANO TRA STORIA, POPOLO E TERRITORIO		
1. Storia, popolo e territorio	pag.	23
2. Il cibo	pag.	34
3. Il pane	pag.	63
4. I piatti tipici della tradizione attraverso le foto	pag.	75
5. Un volo culinario sul Gargano con una sbirciatina sul Subappennino Dauno	pag.	126
II. DISSOLVENZE SUL CIBO TRA TERRITORIO E TRADIZIONI		
6. Prologo	pag.	143
7. La longevità, il cibo e il territorio	pag.	144
• Tarranòve, pane e pemmedore e arija bbòne		
• Primato della longevità a Poggio Imperiale		
• I centocinque anni di zia Nannina		
8. Narrazioni sul cibo nel tempo e nello spazio	pag.	149
• Il grano dei morti		
• Pizza Sette Sfoglie di Cerignola		
• La mostarda di uva con i vinaccioli		
• Il “mostocotto” di Poggio Imperiale		
• La “cotognata” di un tempo		
• Una storia di “scarpelle” (o “pettele”) natalizie		
• I panettelle de san Bijase (le pagnottelle di San Biagio)		
• I “Puccellate”		
• Il profumo della primavera e della Pasqua		
• I troccoli foggiani ...ovvero “i ‘ndorcele tarnuise”		
9. Viaggio in un’atmosfera di altri tempi	pag.	166
• Un’atmosfera di altri tempi		
• Ma è proprio americana la festa di “Halloween”?		
• I tradizionali falò dell’Immacolata a Poggio Imperiale		
• Carnevale tarnuèse di un tempo		
• Poggio Imperiale ... la passione per le “antiche cose”!		
• I “Sabbuleche” del Corpus Domini di Poggio Imperiale		
• I pianeti della fortuna ... “addewenà a venture”		
• I pennacchi di San Michele		
• Il Sito Archeologico dell’isolotto di san Clemente		

• *Malàndra (il fegato di polpo)*

10. Paesaggi

pag. 184

• *I dintorni di Poggio Imperiale*

• *Una gita alle Tremiti*

III. IL 2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO

11. L'alimentazione in generale

pag. 195

12. Eventi italiani in tema di alimentazione

pag. 198

13. Conclusioni

pag. 201

*Questo eBook in formato digitale
è stato autoprodotta in self publishing
dal medesimo autore del libro cartaceo.
È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma
dei contenuti e delle immagini,
nonché la loro pubblicazione se non autorizzata
espressamente dall'autore stesso.*

Copyright © 2025 Lorenzo Bove
Tutti i diritti riservati.
lorenzo.bove@gmail.com

Elaborato e pubblicato sul Sito/Blog www.paginedipoggio.com
il 15 dicembre 2025

=====

Il libro in versione cartacea è stato pubblicato
a cura delle “Edizioni del Poggio” nell’anno 2018

Finito di stampare
nel mese di agosto 2018
presso UNIVERSALBOOK - Rende
per conto di



Edizioni del Poggio by DIGITAL BT
71010 Poggio Imperiale

© 2018 - Edizioni del
Poggio by Digital BT
Via Vittorio Veneto, 13
71010 Poggio
Imperiale (FG)
Tel. 0882.707322 Fax 0882.1990175
e-mail:
info@edizionidelpoggio.it
web:
www.edizionidelpoggio.it
Tutti i diritti sono riservati

I profumi e gli odori del cibo che ci hanno pervasi nel periodo della nostra infanzia, penetrando nelle narici e stimolando straordinari (e a volte anche inappagati) appetiti, sono indelebilmente stampati nel nostro cervello e basta solo percepir- ne lievi sentori per associare eventi, fatti, situazioni di un tempo lontano, che fa parte ormai di sopite reminiscenze.

L'Anno del Cibo Italiano, indetto dal nostro Governo per il 2018, ha offerto all'autore lo spunto per rievocare le tradizioni popolari legate al cibo della Capitanata e del Gargano, l'antica Daunia, partendo da Tarranòve, il suo paesello di origine, tra storia, popolo e territorio.

Un vecchio detto paesano di Poggio Imperiale, Tarranòve in vernacolo, recitava: "Tarranòve, pane e pemmedòre e arija bbòne".

Un invito a prendere le cose per il giusto verso e senza eccessivo affanno. E, in effetti, quel detto voleva proprio invitare alla distensione e alla serenità che solo un piccolo borgo sviluppatosi alla sommità di una collinetta (poggio) immersa in una vegetazione lussureggiante poteva offrire. In terra di Capitanata ai piedi del Gargano del quale si vanta di costituire la porta naturale.