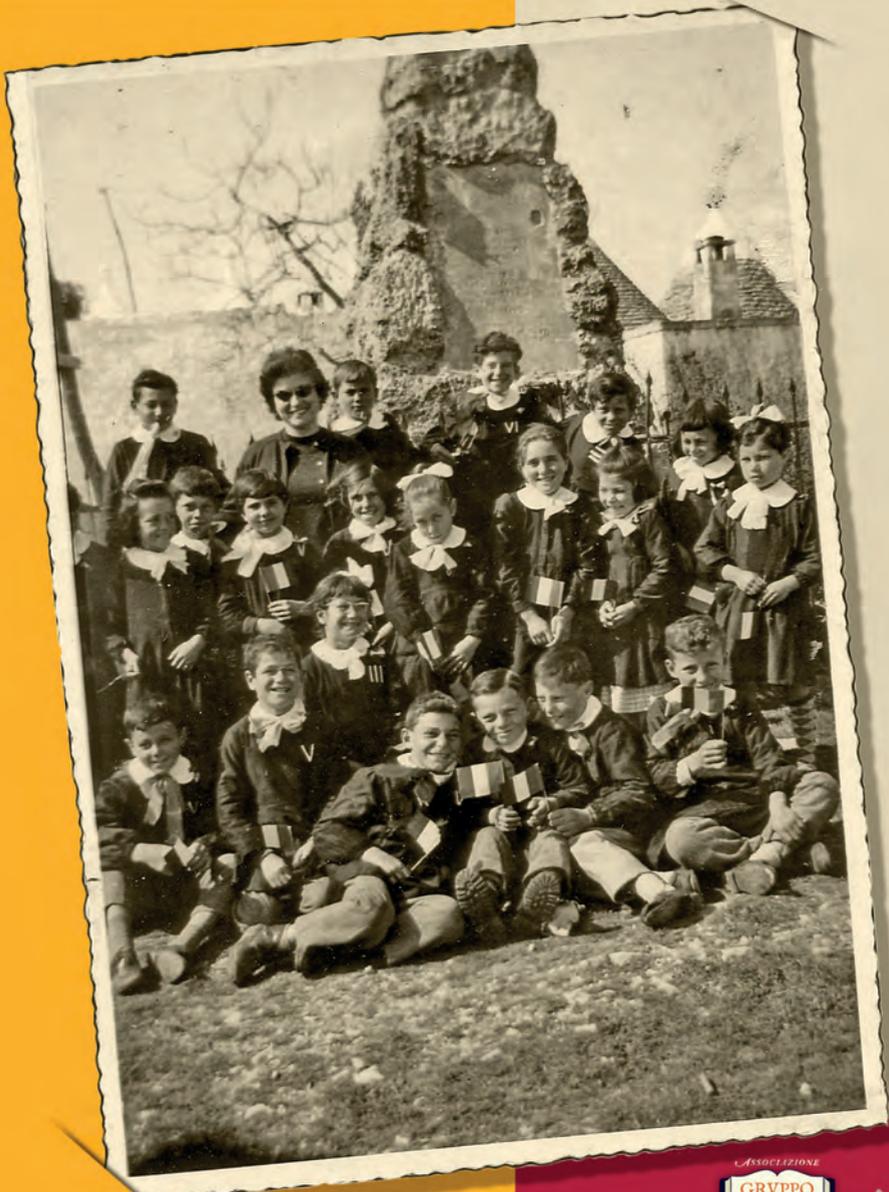


11 agosto 2013  
VI ANNO  
la Galvalesata  
DOMENICA  
ORE 16

# Vita di Contrada LAMIE di OLIMPIA

20  
13



ASSOCIAZIONE  
GRUPPO  
RICERCA  
STORICA  
LOCOROTONDO

*Murpe*

①

Felice Giuseppe

②

Gentile Anna

③

Curci Angelo

④

Palmisano Giuseppe Stefano

⑤

Rubino Paolo Antonio

⑥

Rubino Pasqua

⑦

Convertini Annunziata

⑧

Zigrino Michelina

⑨

Conversano Sante IV

⑩

Lorusso Angela

⑪

De Carolis Anna

⑫

Piccoli Palma

⑬

Gentile Anna

⑭

Grassi Angela Rosa

⑮

Petrelli Luca

⑯

Pentassuglia Giovanni V

⑰

Pentassuglia Maria III

⑱

Semeraro Marco IV

⑲

Gentile Paolo

⑳

De Carolis Andrea

㉑

Semeraro Marco 26/5/'51

## Nascita di una scuola rurale

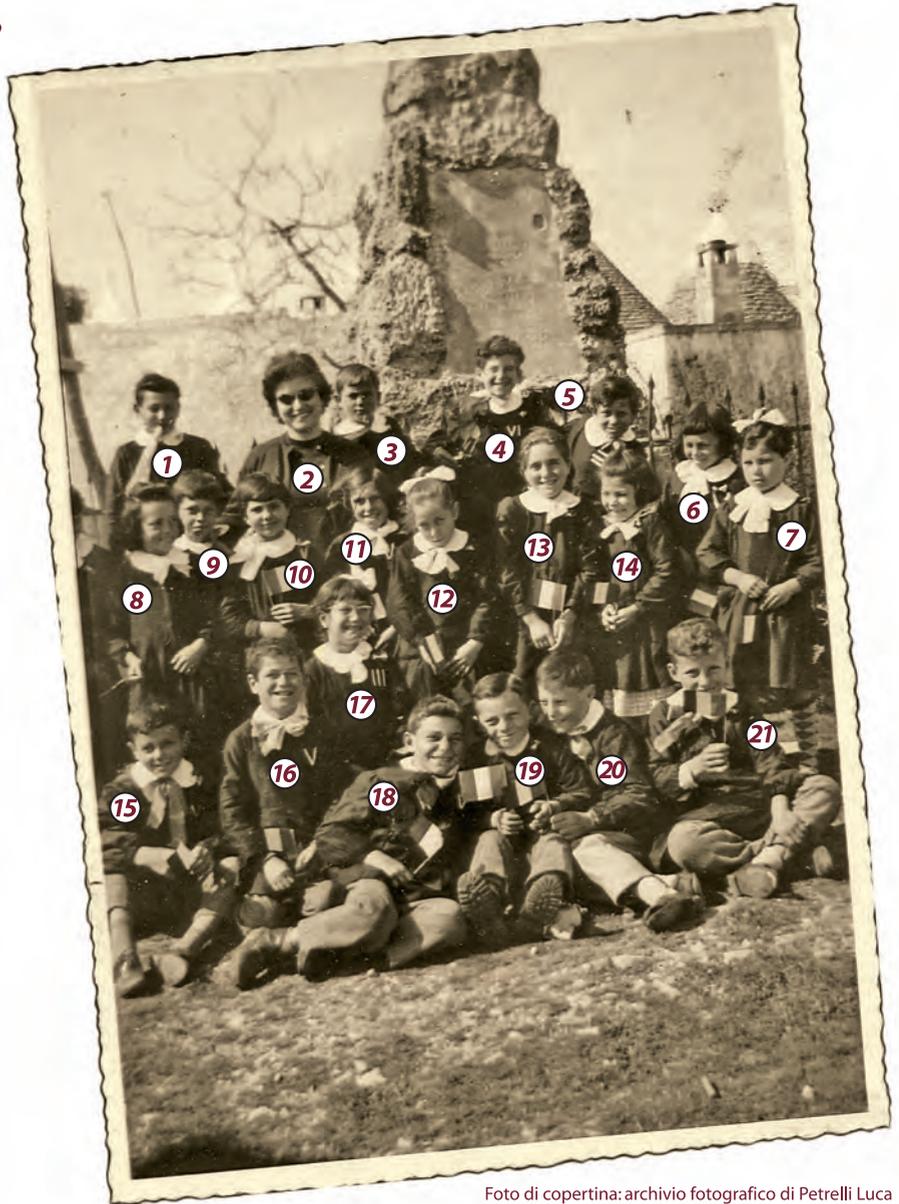


Foto di copertina: archivio fotografico di Petrelli Luca

Saluto del coordinatore	pag 2
Dall'arcaica giostra del Galletto alla Galvalcata dei giorni nostri Giuseppe Tursi	pag 3
Le carni nella tradizione gastronomica murgiana Giuseppe Tursi	pag 18
Nascita di una scuola rurale Martino Pentassuglia	pag 31
Straordinario! Giuseppe Tursi	pag 42
Il palio 2013	pag 47

Il palio, dipinto di Marianna Guarnieri

## *Saluto del coordinatore*

### *Vita di Contrada*

Eccoci al numero due della nostra rivista Vita di Contrada, anche se sarebbe più corretto dire Bollettino dell'associazione culturale Santa Famiglia di Lamie di Olimpia.

Il battesimo di questo numero lo facciamo con legittimo orgoglio ancora maggiore degli anni precedenti poiché gli impegni e le iniziative tendono ad aumentare, come credo succeda in ogni organizzazione seria che desidera migliorarsi ed accrescersi. A fronte di queste aggiornate responsabilità il personale umano resta sempre lo stesso; ma non ce ne lamentiamo, anzi, da ciò se ne trae spunto per impegnarsi con rinnovata vigoria fisica e saldezza morale.

Terremo sempre saldi i nostri principi di lavoro e di serietà operativa tramite i quali cerchiamo sempre di apportare miglioramenti pratici e culturali.

In chiusura auguriamo che favorevoli auspici sostengano il nostro operato e tutti coloro che collaborano per l'intero anno, ma particolarmente in occasione della grande sagra di inizio agosto, dedicata alla Santa Famiglia, la quale segna e caratterizza, come ben sapete, la vita ludica, civile e religiosa della nostra contrada.

Un fervido augurio ed un affettuoso saluto a tutti coloro che ci onoreranno con la loro presenza.

Estate 2013

Martino Pentassuglia

# Dall'arcaica Giostra del Galletto alla Galvalcata dei giorni nostri

di Giuseppe TURSI

Sin dal 2010 quando venne pubblicato su *Murge* questo breve saggio monografico sulla *Giostra del Galletto*, al secolo *La Galvalcata*, s'avvertiva l'esigenza di un maggiore approfondimento e di ulteriori delucidazioni.

Trascorsi, da allora, tre anni tale esigenza si è acuita ancor più. Però, avendo nel frattempo, recuperato tre *contributi*, diversi per contenuto ed importanza, ma egualmente validi e necessari per implementare un più puntuale ed accurato *excursus* storico e sistematico del rito in questione, si è pensato di ristampare il vecchio saggio emendandolo e corredandolo con i nuovi contributi. I quali, pubblicati pressoché integralmente, saranno introdotti da una brevissima prefazione dello scrivente.

## **La festa oggi**

Da molti anni, in una delle più amene ed antiche contrade di Locorotondo, **Lamie di Olimpia**, si svolge un'importante sagra che attualmente è dedicata alla Santa Famiglia. Alla Santa Famiglia è intitolata pure la locale chiesetta e la parrocchia della stessa contrada.

La Festa abbraccia diversi giorni, da fine luglio sino all'undici agosto nel periodo più torrido della Canicola, nel bel mezzo delle ferie estive.

La sagra si compone di alcuni interessanti eventi che coinvolgono tutta la



popolazione della contrada in questione, alcune frazioni contigue ed anche tanta gente forestiera.

Accanto ai riti essenzialmente religiosi sono stati recuperati dall'antica tradizione, ed opportunamente adattati per le moderne esigenze, taluni eventi di carattere profano che hanno riscosso notevole gradimento e suscitato profondo interesse. A questi eventi si sono aggiunti delle manifestazioni di sicuro più mondane e festaiole, come lotterie a premi, spettacoli musicali e di intrattenimento il tutto condito da gustose, quanto sostanziose attrattive enogastronomiche.

Tuttavia, poiché *"Le tradizioni non vanno perse. Fanno parte della nostra origine. Non possiamo dimenticare quello che i nostri nonni hanno vissuto"* come afferma Martino Pentassuglia, un personaggio emblematico del Comitato organizzatore, mi è parso un preciso dovere morale e pure un piacevole impegno culturale occuparmi di quell'evento tradizionale definito nella riedizione attuale **La Galvalcata**, ma che un tempo veniva denominato *"a morte du jartidde"* o nella lingua italice, *la giostra del galletto*.

Ed è proprio questo evento a pretendere, a giusto motivo, ulteriori considerazioni e necessari approfondimenti.

### ***La gara: l'enigmatico rituale sacrificale***

La Galvalcata chiude, in pratica, la grande sagra in onore della Santa Famiglia in contrada Lamie di Olimpia ed è sicuramente fra i più importanti eventi dell'intera festa. Le

motivazioni risiedono nel fatto che l'attuale competizione rievoca, in buona sostanza, un antichissimo rito propiziatorio di origine precristiana che si svolgeva fino a qualche decennio or sono a Lamie e le cui radici affondano nei secoli prima dell'avvento di Gesù Cristo.

Questi antichissimi riti propiziatori del grande ciclo vegetativo ed agropastorale, inizialmente, avevano carattere di austera sacralità confinata spessa e volentieri nella segretezza dei templi ed officiata da un numero ristrettissimo di autorevoli individui (sacerdoti, sciamani, iniziati, adepti) legati da vincoli di assoluta riservatezza ed ammantati da imperscrutabile mistero. In seguito, col tempo, tutta la ritualistica diventò, inevitabilmente, alla portata delle masse popolari che avevano il compito di intervenire con impegno ed in solido alla riuscita dell'intera procedura rituale la quale lentamente assunse, oltre alle prerogative sacre anche connotazioni ludico-agonistiche.

Il combattimento rituale, che chiameremo per brevità "*giostra*" è argomento di numerosi ed approfonditi studi di etnografia ed antropologia culturale, perciò ho preferito produrre una breve indagine più immediata e meno incisiva, rinviando *sine die* un più corposo approfondimento storico e scientifico.

Per fare ciò mi sono avvalso delle testimonianze orali di Francesco Pentassuglia nativo di Lamie, classe 1928, che come il padre aveva svolto, molti decenni prima, un ruolo importante nell'organizzazione della *giostra*. Abbiamo anche raccolto la testimonianza di Giovanni Argento, classe 1926, nativo di Fasano e residente estivo in contrada; questo artista dilettante ha dipinto per anni il palio della *giostra del galletto* ambito premio per il vincitore.

Ho consultato, in primis, il breve, ma buon saggio di Giuseppe Palasciano<sup>1</sup>, che tratta proprio del rito in questione. Utile e fecondo è stata, in questa disamina, l'apporto fattivo e concreto di Martino Pentassuglia del Comitato Organizzativo della festa al quale va un profondo e sincero ringraziamento.

Cogliendo le vivide testimonianze dei due anziani protagonisti e seguendo pure il saggio del Palasciano, mi sono fatto un'idea abbastanza chiara della gara. Poiché di una vera e propria competizione si tratta, i cui contenuti, più intimi, travalicano l'aspetto agonistico vero e proprio, anche se l'odierna *Galvalcata* un po' tanto si discosta dalla *giostra* dei decenni passati. Vediamo di fare un po' di chiarezza sulla truculenta *giostra du jartidde* che si svolgeva un tempo a Lamie di Olimpia.

Chiaramente per quanto sia stato possibile risalire tramite quella che amabilmente chiamiamo, *memoria storica*, l'antica *giostra*, si presume, da indizi indiretti,

---

<sup>1</sup> G. PALASCIANO, *A morte du jaretidde*, in Fasano, A. III, n. 5 Gen-Giu. 1982.

era in piena attuazione nella seconda metà dell'Ottocento. Se poi si fa riferimento ad analoghe competizioni che si riscontrano ancora in Italia ed in Europa non è difficile arguire che simili manifestazioni risalgono perlomeno al medio Evo.

A conclusione della festa dell'Addolorata (15 settembre) nell'ampio *jazzile* della contrada venivano innalzati due pali collegati da una robusta fune alla quale veniva legato penzoloni ed a testa in giù un aitante gallo vivo.

I cavalieri dilettanti, che partecipano alla gara, in genere contradaioi, cavalcando "a pelo" dei cavalli lanciati al galoppo cercavano di colpire la testa dell'incolpevole volatile, con una corta, ma robusta mazza di legno. I concorrenti si susseguono senza sosta in un crescendo di urla ed incitamenti, di sangue e di polvere fino a quando la testa del galletto si staccava completamente, cadendo sul terreno e spruzzando sangue dappertutto. Il torneo si ripeteva almeno quattro o cinque volte in dipendenza dei galli offerti in precedenza all'Organizzazione.

Vinceva il palio, il cavaliere che aveva fatto rotolare nella polvere più teste di gallo o comunque accumulato un più alto punteggio in riferimento ai colpi validi effettuati durante la giostra. Oltre all'ambito drappo dipinto, il vincitore riceveva in premio quel che restava dei galli abbattuti. In origine tali vincite erano il logico corollario di quello che era il premio più ambito ed elevato: l'onore ed il privilegio di aver compiuto felicemente il rito propiziatorio dal quale poteva dipendere il destino dell'intera comunità.

Inoltre, un tale complesso rituale propiziatorio, celsa di sicuro, svariati contenuti e numerose simbologie che sarebbe utile approfondire.

### ***La valenza simbolica***

*"Nei riti legati al ciclo produttivo del terreno, nati senza un significato religioso, ma piuttosto magico propiziatorio, è da ricercare l'origine antica della giostra «du jaretidde»..."* Già nell'*incipit* del breve saggio del Palasciano<sup>2</sup>, questi rivela la forte essenza simbolica del rituale agonistico. Proviamo, aiutandoci con il predetto saggio, a ricostruirne l'*escursus* storico- antropologico.

Chiaramente non sappiamo quando questa rituale competizione sia sorta, e chi l'abbia introdotta, e per quale occasione sia stata introdotta. Si può, con buona probabilità ipotizzare che detto rito, tipico delle società agro-pastorali arcaiche abbia remotissime origini, sicuramente precristiane.

---

<sup>2</sup> G. Palasciano, pag. 79.

È possibile pure proporre l'ipotesi che possa avere origini euroasiatiche in riferimento al fatto che il gallo presso i latini era conosciuto come *uccello persiano*; però questa è solo una indicazione. Mi sentirei di escludere una origine mitteleuropea (sassone) od addirittura celtica. Allo stato attuale non si può essere più esaurienti e precisi; necessita una seria indagine che attinga nei campi specifici dell'antropologia culturale, dell'etnografia, della mitologia, e del folklore (nell'accezione classica del termine: *folk* = popolo, *lore* = conoscenza).

Un altro dato che ci viene tramandato è l'epoca dell'evento: inizio autunno, fissato, in seguito, precisamente il 15 settembre, poiché in tale data cadeva la festa della Vergine Addolorata, un tempo patrona della contrada Lamie. Il ribadire puntigliosamente, ma non correttamente la cronologia della giostra denota un'evidente un'operazione di sincretismo religioso. Operazione comunissima al cristianesimo dei primordi adoperata per sostituire prima, ed eliminare poi, fenomeni rituali, festività e strutture architettoniche di natura pagana od estranea al cristianesimo stesso. Nel caso specifico, la giostra "*du jartidde*" potrebbe scaturire da un complesso fenomeno di stratificazione di quella forma assai diffusa di religiosità primordiale comunemente denominata **Panteismo** dove non sono estranee decise influenze di quella, che Frazer definisce, magia simpatica-omeopatica propria dei popoli agricoltori. "*Nella mentalità primitiva e popolare agisce l'idea che il male può essere eliminato se lo si trasferisce sopra un oggetto, sopra una bestia (nel nostro caso «'u jaretidde»»), o sopra una persona*"<sup>3</sup>.

Per cui se si riuscisse a concentrare in un unico elemento tutti i mali di una comunità (dai morbi, alle avversità meteorologiche; dalle morie animali, alle carestie agroalimentari) sacrificando, proprio questo elemento, si dovrebbe ottenere una nuova salute, una rinnovata prosperità per la comunità, una specie di catarsi, di purificazione del reale, quanto dello spirituale. "*Tutto quello che dovrà dar vita richiede vita, quindi sangue*".<sup>4</sup>

Ritornando al periodo stagionale, ci si accorge che l'intera sagra si svolgeva (adesso non più) all'inizio dell'autunno. Il ciclo agricolo della mietitura-trebbiatura era già da tempo concluso e mentre l'agricoltore attendeva, con crescente apprensione la vendemmia e la vinificazione, che chiudevano l'intero ciclo lavorativo agricolo, già s'approssima l'aratura che introduceva l'intera, nuova ciclicità annuale.

L'autunno preconizzava l'incipiente inverno che prefigurava (nelle predette comunità agro-pastorali arcaiche) scenari agricoli di gelo, desolazione e di improduttività queste, se incontrollate, potevano provocare fame, malattie e morte, condizioni

<sup>3</sup> G. Palasciano, pag. 80.

<sup>4</sup> C. CUCCHIARA, *L'albero della Cuccagna*, ed. Boringhieri, Torino, 1980.

infauste che sfociavano verso una novella primavera infruttuosa, travagliata e infeconda.

E per esorcizzare tali drammatiche situazioni, tremende e disperate per tutta la comunità, si attuava, anticipando i tempi, il rituale del sacrificio magico-apotropaico che avrebbe garantito (o almeno auspicato) per la primavera, feracità del terreno, prolificità del bestiame ed persino fecondità e fertilità delle donne.

In origine l'oggetto da sacrificare era la figura umana, successivamente si optò convenientemente su un animale od un simulacro di esso, estremizzando al massimo livello la valenza simbolica dell'elemento sacrificale.

*“È, la morte «du jaretidde» una morte liberatrice dei mali della collettività, condizione necessaria per cui possa sorgere una nuova vita; è in definitiva una morte che assicura la fertilità, la prosperità del terreno e quindi la sopravvivenza della stessa comunità”<sup>5</sup>*

Ed è proprio il sangue del gallo che inzuppando il terreno, “magicamente”, lo feconda attivandone la potenza e la forza benefica, fruttuosa e prolifica.

Un po' dovunque, nel bacino del Mediterraneo, durante gli scavi archeologici, sono state ritrovate talune statuette votive di divinità femminili, (le cosiddette *Veneri arcaiche*). Questi simulacri fittili, mostrano con la loro esasperata opulenza, seni giunonici, fianchi enormi di floride gestanti pluripare e glutei che farebbero impallidire la più prospera delle elleniche *Veneri callipigie*.

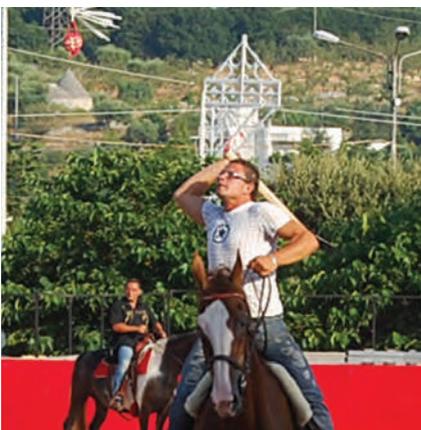
Tali peculiarità muliebri dovevano propiziare la fertilità e la fecondità di tutta la Natura nel suo insieme. *In primis*, la Madre-Terra (*Dâ-Méter*), da cui tutto trovava origine e nella quale tutto si concludeva. Le statuette fittili in questione erano oggetto di un rito sacrificale, che consisteva nel trafiggerle con un stiletto metallico per poi seppellirle nella terra dei campi o dei boschi.

Sono riti questi basati su analogie semplici ed immediate, presenti (anche con varianti notevoli) nel substrato culturale di un po' tutti i popoli primitivi indoeuropei ed africani ad economia agro-pastorale. A fronte di archetipi pressoché identici variavano i dettagli marginali, i periodi annuali o gli animali sacrificati. Comunque tali analogie intendevano assecondare reali corrispondenze in natura e nella vita quotidiana.

Infine analizzando con attenzione gli animali che prendevano parte a questo rituale apotropaico-propiziatorio di Lamie di Olimpia, cioè il gallo ed il cavallo, non possiamo fare a meno di evidenziare alcune strette simbologie che li riguardano.

Cominciamo con il cavallo, che in questo rituale figura in maniera indiretta. Questo splendido animale: “...*attinge alla fonte del simbolismo indoeuropeo;...ha rappresenta-*

<sup>5</sup> G. Palasciano, pag. 80.



to la forza fecondante, l'istinto,... la giumenta incarna il ruolo di Terra-Madre nella ierogamia fondamentale Terra-Cielo che presiede alle credenze dei popoli agricoltori...<sup>6</sup>

Più articolata e controversa la simbologia del gallo. Anche questo superbo volatile "...incorpora il principio maschile,... è una delle principali vittime sacrificali... la testa del gallo era un antico simbolo del dio del Sole."<sup>7</sup> Ed inoltre "...la sua aggressività nel combattere per il territorio ed una permanente disponibilità all'accoppiamento ne fanno un animale che simboleggia la virilità."<sup>8</sup>

Nei *Versi d'oro*, una summa sapienziale di scuola pitagorica, si raccomanda: "Nutrite il gallo e non immolatelo, perché è consacrato al sole ed alla luna". D'altro canto sappiamo, però, che Socrate prima di morire, ricorda al suo discepolo Critone di sacrificare un gallo ad Asclepio (Esculapio, dio greco della medicina). E infine concludiamo con la segnalazione che persino in Cambogia "...lo spargimento di sangue nel corso di gare o sacrifici donava fertilità, abbondanza, felicità"<sup>9</sup>.

## **L'evento attuale**

Analizzata l'antica giostra del gallo nelle sue più pregnanti valenze simboliche è ora di proporre come è stata rievocata quell'ancestrale evento in chiave attuale cercando, quando più possibile, di non snaturarne gli autentici valori popolari intrinseci.

Chiaramente per Martino Pentassuglia, che

<sup>6</sup> AA.VV., *Dizionario dei Simboli*, Bur-Rizzoli, Milano, 1993, alla voce cavallo.

<sup>7</sup> J.C.COOPER, *Dizionario degli animali mitologici e simbolici*, Neri Pozza, Vicenza, 1997, alla voce: gallo.

<sup>8</sup> H: BIEDERMANN, *Simboli*, Garzanti, Milano 2004, alla voce: gallo.

<sup>9</sup> AA:VV.; alla voce: *sangue*.

si è sobbarcato l'ingrato compito di ricreare al meglio questa arcana tradizione che connotava così fortemente la sua contrada è stato un lavoro duro e difficile. Si trattava di riproporre in maniera incruenta e non violenta una gara propiziatoria, coniu-gandola con le esigenze agonistiche, spettacolari e, diciamo pure "consumistiche" della nostra moderna società. Pare che il risultato ottenuto sia veramente soddisfa-cente.

Il problema principale era evitare il sanguinolento sacrificio del gallo, il quale oltre a disattendere le attuali disposizioni legislative correva decisamente contro evidenti principi di carattere etico nei confronti degli animali.

La soluzione si è concretizzata creando *ad hoc* e brevettandolo un artificio meccanico dell'animale, un simulacro del gallo, che conserva totalmente le peculiari-tà e mantiene intatte le caratteristiche ludiche della competizione basate sull'abilità, sulla forza e sulla sorte.

Con la sostituzione dell'animale un po' s'è disperso l'aspetto sacrificale vero e proprio, che portava in sé le primigenie ed autentiche motivazioni del proprio esiste-re. D'altronde, come si dice, non è possibile fare una frittata senza rompere le uova; bisognava salvare lo storico e rilevante evento rituale, magari a fronte del completo dissolvimento nel *Dimenticatoio della storia*? Ebbene, pazienza se si è dovuto sacrifi-care un po' di freschezza e di originalità resta, comunque e non solo, il forte spirito evocativo originario.

Con "la Galvalcata" vengono, inoltre salvaguardate magnificamente ed integralmente le aspettative agonistiche e spettacolari.

Tant'è che l'evento è abbinato ad una lotteria con ricchi premi. Lotteria che coinvolge nella competizione tutti gli spettatori i quali partecipando attivamente, infervorano ed alimentano il clima agonistico.

È forse l'insipiente e sgradevole ammenda che bisogna pagare per le edoni-stiche bramosie sociali del nostro umano consorzio!

Oltre ai premi di rito per i cavalieri, l'ambita ricompensa consiste nel drappo dipinto: **il Palio**, esaltante testimonianza della vittoria equestre ne **la Galvalcata** dedicata ogni anno, la prima domenica di agosto alla Santa Famiglia di Lamie di Olimpia.

## TRE CONTRIBUTI

### **Premessa**

*È Il resoconto romantico e romanzato di una importante festa di campagna. L'autore in un linguaggio bucolico e trasognato tratteggia delle garbate scenette di un evento ludico-religioso in una contrada locorotondese.*

*Pur non essendo menzionata la frazione rurale, questa pare sia Lamie di Olimpia poiché solo in questa contrada si festeggiava la "Giostra del galletto".*

*A firma di Giuseppe Campanella, l'articolo "Domenica di Puglia" è riportato in una brochure turistica denominata Ferragosto Locorotondese 1964.*

### **"NA FESTE DE FUORE"**

È l'alba: lo scenario è incantevole agli occhi del turista che, inoltratosi lungo la polverosa e tortuosa stradicciola, è giunto fino al villaggio. Le stelle impallidiscono lentamente: una leggera striscia di bianco è apparsa ad oriente. I contadini sono profondamente immersi nel sonno, nessun rumore turba la loro pace. Quand'ècco tre o quattro suonatori, che fino allora erano a dormire sotto un albero, che, tutta la notte li ha vegliati là in mezzo al piazzale adiacente alla chiesetta, si alzano, dicono qualche parola tra loro e improvvisamente incominciano a suonare una nenia così dolce che tocca il cuore, mentre la piccola campana della chiesetta chiama a distesa i fedeli: è il segnale che quel giorno è festa.

Tra poco arriveranno dal paese i primi venditori ambulanti di gassose e di tutte quelle cose che piacciono alla popolazione rurale, così onesta e laboriosa.

Nella mattinata niente di speciale: visita al Santo nella chiesetta addobbata a festa, Santa Messa e l'augurio del sacerdote. A mezzogiorno sotto i coni di pietra – i trulli – si mangia allegramente; le buone donne casalinghe danno tutto ciò che avevano di meglio, specie poi se a tavola siede qualche invitato; non manca nell'abbondante pranzo il galluccio, allevato con cura speciale, e il vino vecchio gelosamente custodito nella polverosa e sotterranea cantina per le grandi ricorrenze.

I pranzi durano fino a quando un tonar di ferree canne rimbomba nell'aria. Incomincia allora la festa vera e propria. Ai lati della via vengono fissati due pali le cui cime vengono legate da un fil di ferro, al quale viene attaccato un galletto per i piedi. A cento metri circa dai pali si allineano uomini cavalcanti fociosi destrieri, i migliori della zona, che uno alla volta partono al galoppo, armati di un randello col quale cercheranno di colpire la testa del povero animale fino a staccarla.

A sera inoltrata nella chiesetta si celebra una funzione solenne: i canti liturgici chiudono i festeggiamenti religiosi.

Nella piazzetta, illuminata da quattro pali, un buffo maestro dirige suonatori stravaganti, che si esibiscono in ridicole operette. Gli applausi e i fiaschi di vino coronano la fatica di quel comico complesso musicale.

La festa si può considerare finita con i fuochi artificiali; cascate luminose si innalzano verso il cielo, i colpi seguono i colpi, rimbombando nella vicina valle d'Itria, perdendosi nei boschi folti ed oscuri delle vicinanze.

Poi, ognuno ritorna al proprio trullo commentando la festa. Da lontano giunge l'eco di una fisarmonica nostalgica.

(Da "La Domenica di Puglia" – G. CAMPANELLA)

### **Premessa**

*Nella rubrica Voci della Memoria del sito Museo 'l Ciar abbiamo trovato questo godibilissimo articolo che tratta la Giostra del Pitu di Tonco in provincia d'Asti, l'autore si cela sotto lo pseudonimo Admin.*

*Il Pitu altro non è che la denominazione dialettale del Tacchino (Meleagris gallopavo). Il volatile appare in questa giostra come tardo succedaneo del gallo come chiaramente si evince dal fatto che per attestare la storicità medioevale dell'evento ludico bisognerebbe che il Pitù fosse all'epoca presente in Italia...*

*Invece è bene ribadirlo il tacchino fa il suo ingresso in Europa solo nel XVI secolo ed esattamente in Spagna nel 1512, a Roma, in Italia il 1520 ed in Germania nel 1560, dove in una grandiosa festa nuziale se ne macellarono più di cinquecento.*

*La sua diffusione, anche a livello di rituale, è dovuta essenzialmente alla sapidità ed alla generosa abbondanza delle carni.*

## **"LA GIOSTRA DEL PITU DI TONCO"**

Le origini della festa sono religiose e si qualificano, come riti di fertilità legati all'inizio del ciclo stagionale agricolo: all'inizio dell'inverno, quando sta per iniziare il nuovo ciclo della produzione, in agricoltura sorge l'esigenza di assicurarsi il favore divino per un raccolto sicuro ed abbondante.

La **festa del Pitu** è un antico rito popolare propiziatorio contadino, che è riuscito a conservare intatti, nel corso dei secoli, tutti gli elementi originali della cerimonia.

L'antico costume di cacciare le potenze del male e di scaricare addosso al capro espia-

torio (**il Pitu**) tutti i mali che hanno afflitto il popolo durante l'anno trascorso, è il modo per consentire alla comunità di iniziare il nuovo ciclo sotto i migliori auspici.

La purificazione trova attuazione attraverso il "processo" e la "condanna" del Pitu.

Il Pitu imprigionato viene condotto davanti ad un tribunale – allestito in piazza – dove i giudici togati lo processano in un incalzare di schermaglie verbali, in dialetto locale, tra una pubblica accusa ed il Pitu, che cerca inutilmente di difendersi.

Al termine del processo iniquo, il Pitu viene condannato a morte e chiede, come ultimo desiderio, di fare pubblicamente testamento: ecco che abbiamo un

altro momento di satira e di costume, per rilevare ancora fatti, per colpire ancora ironicamente le persone del luogo, per spiattellare in piazza – tra risate, consensi, gesti di disapprovazione – piccoli vizi e difetti della comunità.

*Il Pitu (ormai defunto) viene appeso al centro della piazza ed inizia una spettacolare giostra equestre. I cavalieri, uno per ogni rione, si lanciano al galoppo e cercano di decapitare l'animale, tra le urla di incoraggiamento o i motteggi dei borghigiani.*

La parte centrale della manifestazione (processo – condanna – testamento – giostra equestre) è preceduta da un corteo storico, che rievoca un personaggio molto importante della storia, che ha reso il nome di Tonco conosciuto nel mondo: Gerardo da Tonco, fondatore dell'Ordine di San Giovanni in Gerusalemme, divenuto poi Sovrano Ordine Militare di Malta.

Tale corteo si chiude con la sfilata dei vari borghi che, allo



scopo di riscoprire e valorizzare le antiche tradizioni dei nostri avi, illustrano – con carri e costumi – momenti di autentica vita agreste.

## **ORIGINI STORICHE DELLA MANIFESTAZIONE**

Questa festa è una delle più interessanti manifestazioni folcloristiche e una delle superstiti testimonianze di straordinaria rilevanza etnologica e antropologica dell'atavica cultura contadina e delle tradizioni popolari.

La presenza del tacchino o del gallo è stata rilevata dagli etnologi in moltissimi luoghi d'Europa, tra cui nella zona di Budweis, in Boemia in molte parti della Westfalia, a Klausenburg in Transilvania, in Estremadura e in Puglia.

Così come lo è la festa del Guijo de Gaiisteo in Estremadura, lo era anche la festa del Pitu preparata, fino ad alcuni decenni fa dai giovani della leva, che ingrassavano un tacchino e l'ultima domenica di Carnevale gli facevano festa.

Il tacchino viene ancora oggi portato solennemente in piazza sopra di un carro adorno. Una volta i giovani della leva a cavallo, oggi un cavaliere per ogni rione del paese, si contendono la testa dell'animale che, ormai morto, viene legato con la testa penzoloni.

Al segnale convenuto, ad uno ad uno, i cavalieri che si sono assempati allo sbocco della piazza, prendono la rincorsa, si avvicinano al galoppo all'animale, menando senza fermarsi un gran colpo di bastone sul collo dell'animale morto. Ripassano a menare colpi alla testa dell'animale morto finché questa non si stacca.

Questa Festa tradizionale, ormai incruenta è raccontata ne *"I Paisan"*, un film di Giuseppe Morandi presentato fuori concorso in anteprima mondiale al Festival Internazionale del Cinema di Locarno nel 1999, nella sezione *"Cineasti del Presente"* e che raggruppa i *"filmmini"* realizzati in 8 mm dal Morandi in modo totalmente indipendente dal 1956 al 1979, con il suono *"postsincronizzato"* e senza alcun commento parlato.

*"La civiltà contadina, che era durata 2000 anni stava finendo..."*

### **Premessa**

*Il saggio che vien qui di seguito pubblicato in realtà, fa parte di un più corposo studio monografico che abbraccia tutta la complessa argomentazione della giostra e del galletto. La monografia elaborata dal professor Vincenzo M. Spera, ordinario di Scienze delle Tradizioni Popolari all'Università del Molise, con il titolo de "Il gallo espiatorio" è apparsa sulla rivista annuale internazionale "Voci" Anno IX- 2012.*

*La lunghezza notevole del saggio (oltre trenta pagine) ci preclude la pubblicazione integrale su detta rivista, questo, purtroppo non farà apprezzare per intero la profondità ed i significati del compendio di Vincenzo Spera. Però ci è stato possibile riportare almeno la parte del saggio relativa alla Giostra del Galletto di Lamie di Olimpia.*

*Nel ringraziare con profonda stima ed affetto il professor Spera per l'interessamento profuso alla nostra "la Galvalcata" per la quale ci ha riservato, in futuro, una ulteriore, importante sorpresa, rinnoviamo l'invito ad approfondire di persona ed in loco i suoi studi.*

## **LA MORTE DEL GALLETTO o la "GALVALCATA" DI LOCOROTONDO**

Un interessante cerimoniale che prevede l'uccisione di un gallo, da parte di uomini a cavallo armati di un corto bastone, si svolge nella Contrada Lamie di Olimpia, nei pressi di Locorotondo, in provincia di Bari<sup>10</sup>.

Nel 1982 Giuseppe Palasciano pubblica un articolo in cui così descrive come si svolgeva il cerimoniale, detto "La giostra du jaretidde" (del galletto), ancora attivo fino a qualche anno prima<sup>11</sup>:

*La seconda domenica di settembre, nelle prime ore del pomeriggio, venivano innalzati nello spazio antistante la Chiesa dedicata alla Madonna Addolorata, due pali nel mezzo dei quali, tramite una corda veniva legato con la testa penzoloni "u jaretidde". Poco dopo giungeva il corteo dei cavalieri che, cavalcando a bisdosso [a pelo], si predisponavano per compiere il rito sacrificale. Ad un segnale convenuto, ad uno ad uno, i cavalieri prendevano la rincorsa e galoppando si avvicinavano a "lu jaretidde", lo colpivano al collo con un colpo di bastone e passavano via per poi ritornare a colpirlo finchè la testa del misero animale non si staccava dal resto del corpo bagnando di sangue il terreno.*

---

<sup>10</sup> La descrizione e la documentazione sono state gentilmente fornite da Giuseppe Tursi e dall'Associazione "Gruppo Ricerca Storica" di Locorotondo. Giochi rituali del tutto simili sono attivi ancora in Spagna: J. Caro Baroja, *El Carnaval*. Madrid, Edizioni Taurus, 1983, pp. 75-90. Un documento interessante è stato filmato da Luis Bunuel, *Las Hurdas, tierra sin pan*, Film documentario, 27 min., 1932. Una competizione simile, in occasione del Carnevale e delle feste patronali estive, era attiva tra la fine del XIX secolo e il secolo scorso anche in alcuni paesi della Basilicata in cui giovani a cavallo, procedendo al galoppo, con un corto bastone dovevano far saltare la testa ad un gallo interrato fino al collo.

<sup>11</sup> G. Palasciano, *A morte du jaretidde*, in "Fasano. Rivista di Cultura", Biblioteca "I. Ciaia", anno III, n.5, 1982, pp. 79-80

*Fra gli applausi e le grida di gioia della folla, il vincitore della gara riceveva in premio i resti "du jaretid-de", ed il più delle volte altri doni offerti dal comitato organizzatore della festa. Subito dopo, accompagnata dallo sparo dei fuochi pirotecnici e dai suoni della banda, veniva portata in processione la statua della Vergine Addolorata a cui era stata dedicata la giostra.*

La descrizione del 1982 è confermata da Giuseppe Tursi che, nella ricostruzione a analisi della giostra, utilizza le informazioni raccolte presso alcuni vecchi organizzatori<sup>12</sup>.

Tra le due descrizioni vi sono, però, alcune differenze. Nella prima, la gara si svolge dinnanzi alla chiesa dell'Addolorata e la sua conclusione dà inizio ai fuochi pirotecnici, alla musica e alla processione con la statua della Madonna, patrona della contrada. Nella seconda descrizione la giostra è realizzata, in uno spazio non definito, a conclusione della festa. In entrambe le descrizioni, la giostra e il sacrificio del gallo sono parte della festa dell'Addolorata.

Nella riattivazione degli ultimi anni la giostra del gallo, detta *Galvalcata*, è la parte conclusiva dei giochi e spettacoli organizzati per la festa della Santa Famiglia dall'omonimo comitato della festa, che si svolgono da una decina di anni in date mobili, ma sempre nelle prime due settimane di agosto, periodo di maggiore presenza turistica. La presenza di un gallo, in carne ed ossa, ma appeso già morto



<sup>12</sup>G.Tursi, *La Galvalcata*, in "Murge. Bollettino dell'Associazione Gruppo Ricerca Storica", Supplemento, anno V, n.8, 2010, p.3, in cui sono state utilizzate le testimonianze di Francesco Pentassuglia, nato il 1928, e di Giovanni Argento, nato il 1926

---

quando è appeso alla fune che attraversa la strada, è documentata fino al 1990<sup>13</sup>.

Negli anni successivi e attualmente è utilizzato un gallo finto, realizzato in modo tale che la pallina, che funge da testa, possa essere staccata dal resto del simulacro solo dopo diversi colpi di bastone<sup>14</sup>.

Negli ultimi anni, quello che era in passato il sacrificio, "*a morte du jaretidde*", non solo ha preso le connotazioni cerimoniali, poste a introduzione e in collegamento con la festa e la processione con la statua dell'Addolorata, ma è anche passata in secondo piano, divenendo "La storica gara ippica del gallo".

Alla nuova denominazione fa riscontro l'introduzione di tutti quegli elementi che da qualche tempo rendono tutte uguali le feste tradizionali. Mi riferisco all'introduzione dei cosiddetti cortei storici preceduti da sbandieratori e tamburini, sul modello delle feste medievali ampiamente diffuse nelle reinvenzioni, a destinazione turistica, nelle regioni dell'Italia centro settentrionale. Inoltre lo spostamento della festa, da settembre ad agosto, in occasione dei festeggiamenti organizzati con riferimento alla titolazione locale della parrocchia, dedicata alla Santa Famiglia, ha diluito ulteriormente il significato rituale ancora al fondo del sacrificio del gallo, prima dedicato alla Madonna Addolorata, la cui statua è pur sempre nella stessa chiesa. Nell'attuale kermesse, "*A morte du jaretidde*", successivamente come mostra la giostra del gallo, la "*Galvalcata*" e, infine, "*La gara ippica del gallo*", sganciata dal diretto collegamento con la parte religiosa della festa e spostata in piena estate, è solo una delle diverse attività ludiche e competitive realizzate per rendere turisticamente appetibile la festa della parrocchia della contrada Lamie di Olimpia.

---

<sup>13</sup> Esiste un interessante documento video, del 1990, intitolato "*U jaretidde*". Il video, del 2010, dove è utilizzato un gallo finto, anche questo fornitomi dagli amici della "Associazione Ricerca Storica" di Locorotondo, ha come titolo "*La Galvalcata*".

<sup>14</sup> Recentemente, nella riattivazione della festa, il gallo vivo è sostituito da una sorta di simulacro, realizzato da Martino Pentassuglia, che ne evoca sembianze e caratteristiche tali che possa compiersi l'azione necessaria per staccare la pallina-testa del gallo.

# *Le carni nella tradizione gastronomica Murgiana*

di Giuseppe TURSI

L'intento di queste poche note rivolte, soprattutto, ad intenditori attenti e appassionati, è quello di ribadire, ancora una volta, una migliore e più puntuale conoscenza di un argomento che nel nostro caso sono le carni nella tradizione delle Murge.

Pertanto, sperando di non annoiare oltremodo gli accorti lettori forniremo alcune indicazioni generali sul tema, qualche notizia e tante curiosità inserite in una veloce carrellata costituita da spigolature storiche riguardanti le carni tipiche della nostra zona.

È, infatti, nostro convincimento che **mangiare**, non è solo nutrirsi o tranguciare distrattamente delle cibarie, ma è un superiore atto di civiltà e di cultura distintivo dell'uomo. Attraverso la rivalutazione delle nostre tradizioni culinarie (da tempo, riconosciute in tutto il mondo) e la costante ricerca della qualità e della genuinità degli alimenti e confortati da un minimo di conoscenza storica e sociale, riteniamo si possa maturare un arricchimento culturale tale da poter apprezzare le giuste innovazioni tecniche e nutrizionali migliorando, così, il nostro futuro.

## QUATTRO SALTI NELLA STORIA

Sarà, forse, per talune sinistre ascendenze omeriche, ormai diluite nella memoria storica più arcaica che nel Sud e nello specifico sulle nostre Murge sia da tempo immemore negletta la carne vaccina<sup>1</sup>.

Una più prosaica realtà adduce, però, a pensare che siano state le endemiche miserrime condizioni socio-economiche della gente meridionale a determinare questa decisa discriminazione.

Gli specialisti concordano unanimemente sull'assunto che nella tradizione alimentare pugliese già l'uso delle carni era parecchio limitato, rispetto ad altre

zone della penisola e per di più si basava su animali da cortile, sugli ovini e sul suino, relegando ai bovini una parte assai marginale. Ciò viene avvalorato anche dalla Relazione Governativa Presutti, relativa alla condizione dei contadini pugliesi all'inizio del secolo scorso.

E questo pare sia, pure il parere del grande esperto Luigi Sada quando afferma: *"Si può dire che nella gastronomia pugliese quasi non esistono pietanze di carni bovine. Proprio perché la carne è considerata un vero lusso e per le grandi occasioni..."*<sup>2</sup>

Lo stesso autore in seguito specifica: *"...i buoi erano utilizzati per arare e le mucche per il latte e la riproduzione. Si mangiavano carne di ovino e pollame, oltre alla cacciagione un tempo molto*



<sup>1</sup> Si allude, ironicamente, al noto episodio delle vacche del dio Sole nell'Odissea di Omero. I compagni di Ulisse sbarcando sull'isola sacra al dio, uccisero e mangiarono le vacche sacre consacrate al Sole-Iperione nonostante i severi divieti dell'eroe. Questa tragica circostanza attirò le funeste ire del dio che si vendicò con una tremenda tempesta nella quale annegarono tutti i compagni di Odisseo. (canto XII, vv.261-398).

<sup>2</sup> L. Sada, *La Cucina Pugliese*, Newton Compton, Roma 1994, p.187.

*abbondante.*<sup>3</sup>

Il maiale, onnipresente nelle masserie delle più remote campagne con qualche capo, e pure nelle più attrezzate beccherie paesane, imperava incontrastato in ossequio al notissimo aforisma vernacolare che giustamente, tuttora ancora asserisce: *“Du purche nan se scètte nudde, sckitte l’ognére di pite”* (*Del porco non si getta nulla, solo le unghie delle zampe*). Attenzione però, la macellazione del suino avveniva in un determinato periodo dell’anno, con l’avvicinarsi della stagione fredda, anche se la fruizione delle carni, sotto forma di insaccati e di grassi avveniva quasi durante tutto l’anno.

L’agnellone, l’agnello, il suino, poi le galline, i conigli ed i tordi, gli animali selvatici in genere, erano questi gli animali più utilizzati nella sobria economia alimentare contadina e paesana murgese tradizionale. E di queste categorie animali si darà qualche ragguaglio in più, ma si accennerà anche a quegli animali che apportavano il loro contributo in fatto di carni, anche se modesto in ragione di diversi fattori.

Un famoso, quanto vetusto proverbio murgiano: *“Nusciùne jusse rumméne a’ vucciàrigghie”* (*Nessuno osso resta in macelleria*) confermava incontrovertibilmente un’economia popolare attenta a utilizzare tutto, anche gli scarti, nell’alimentazione sia nel campo animale, sia in quello vegetale. Perciò il contadino-allevatore rifuggiva le bestie di grande mole, come i bovini, che esigevano pascoli pingui (inesistenti sulle Murge) ed abbondanza di foraggi. In effetti la carne bovina era possibile gustarla quasi esclusivamente sulle mense più facoltose (latifondisti, nobili clero) dove si ritrovava, adeguatamente servita da abili scalchi e trincianti, come pure la selvaggina avicola (pernici, beccacce, fagiani ecc.) e quella da pelo (lepri, caprioli, cinghiali ecc.) un tempo assai presente nelle nostre boscaglie.

Simili carni apparivano assai raramente sui banconi delle *vucciàrigghie* paesane nelle quali, è bene subito ricordare, non era presente l’odierna immancabile cella frigorifera, ciò consentiva, all’esperto beccaio, una limitatissima macellazione che si aggirava intorno ad uno, massimo due capi la settimana!

## ***‘A vucciàrigghie***

Da una ricerca di Anthony Galt si apprende che a Locorotondo, verso la metà del Settecento, vi era solo un *beccaro* che esercitava il proprio mestiere.

---

<sup>3</sup> L. Sada, *La Tradizione gastronomica italiana*. Puglia., Sipiel, Milano 1986

È pure vero che l'esigua popolazione ammontava a poco più di 2.200 anime, ma si sa per certo che in quell'epoca vi erano pure le beccherie di privilegio del Duca che non risultavano nei catasti onciari. Al di là della notizia storica quel che più ci preme è rinverdire la funzione sociale ed umana che un tempo svolgeva, come bottega, *'a vucciàrigghie*. Infatti appena si rievoca questo nome, nostalgici ricordi affollano la mente e così rivediamo con il pensiero quell'omaccione che con un grembiule imbrattato di sangue sovrastava un imponente bancone marmoreo, mentre con naturale perizia s'ingegnava con mannaie e affilati coltelli a sezionare cosce d'agnellone e pingui costatine. Le lasciava cadere poi, per pesarle, su di un'ingombrante bilancia a piatti dove, in precedenza aveva posato un foglio di una coriacea carta paglia...La stessa carta, nella quale l'addetto al *fornello*, in genere un valente aiutante sfilava abilmente gli sfrigolanti spiedi intonsi di saporosi tocchi di agnellone: odorosi, croccanti, fragranti, arrostiti nel tipico fornello nelle calde serate estive, specialmente durante la sagra patronale. Bastava poi una generosa spruzzata di sale grosso e l'ancora scottante carne, con le dita, veniva assaporata per la sopraffina delizia dell'avventura.

Questo era un tempo la beccheria, questo ed altro ancora; non solo un'anonima rivendita di carni e di frattaglie, ma una conviviale bottega, quasi sempre a conduzione familiare, uno spaccio per rapide consumazioni, un luogo d'incontro. Si ritrovavano: clienti taccagni, cacciatori in vena di contar balle, garzoni avidi d'imparare il mestiere e di mance, donnette pettegole e così via.

A questo punto è giusto ricordare una importante funzione svolta da questo tipo di macelleria. Tali esercizi in considerazione della penuria di clientela causata dalle disagiate condizioni economiche della popolazione urbana, s'erano ingegnati di produrre *in proprio* talune preparazioni culinarie popolari, per poterle poi venderle al dettaglio per poter esaudire le esigenze di quei clienti ai quali era risultava oneroso prepararle in casa. Per cui considerando che, nelle campagne l'arguzia contadina aveva creato talune buone pietanze, a poco prezzo, utilizzando gli scarti e la frattaglie degli animali da loro macellati; i beccai abbinarono, a questo la loro perizia artigiana e sfornarono numerosi piatti che offrivano ai ceti meno abbienti una possibilità di rifocillarsi con cibi energetici a prezzi irrisori.

Nascono così le *capuzze* e le *capuzzelle d'agnello*, la *cervellata*, il *sangicchio*, i *gnumeredde rosse*, il *marretto*, il *muso*, le *orecchie* e le *zampe* di maiale fino alle pitozze d'agnello ed alle ormai classiche *gnumeredde suffuchete*, che meritano una trattazione a parte. Qualcuno di questi piatti è caduto praticamente in disuso, altri fanno storcere il naso alle nuove generazioni, che purtroppo ancora non li hanno neppure assaggiati!

Un semplice emblematico resoconto renderà subito l'idea di cosa avvenisse in quel tempo nelle *vucchiarigghie*. Quando il beccaio riusciva, dopo aver macellato alcuni agnelli o capretti, a racimolare un discreto numero di zampette di tali animali queste venivano subito utilizzate. Era, in genere la moglie del macellaio impegnata per tale incombenza. In un capace pentolone inseriva tutti gli ingredienti e gli odori necessari alla bisogna e con questi anche le estremità degli animali.



In questo calderone, in una cucina a legna, lentamente si bolliva una buona, saporosa brodaglia. Una volta pronta, ancora calda, veniva venduta per pochi centesimi agli avventori più indigenti che si recavano alla bottega portando con sé dei tazzoni, ove la cuoca versava con un mestolone lo scottante brodo... e magari anche una zampetta. Così nelle fredde giornate invernali anche i più bisognosi riuscivano, barbarichequasi gratuitamente, a riscaldarsi lo stomaco ed anche il cuore!

Alcune di quelle preparazioni che l'esperto macellaio apprestava subivano il migliore degli arrostiti in quel ingegnoso marchingegno culinario che ogni macelleria possedeva: il *fornello*.

A tutt'oggi ogni beccheria che si rispetti deve possedere all'interno questo tipico forno che è l'unico che ci possa fare apprezzare le deliziose pietanze di carne al fornello.

## Le Carni

La Murgia è un altopiano carsico da sempre assetato di acqua, e a questa cronica carenza idrica si è sempre accompagnata la stentorea crescita vegetativa. Niente ubertosi pascoli, nemmeno fertili distese di foraggi, ma un territorio *macchioso* dove il pascolo è in genere costituito da erbe modeste e da piantine striscianti. Tutto questo nel corso dei secoli predispose l'allevamento di ovini e caprini che meglio si adattavano ed adattano ai magri pascoli a differenza, ad esempio, dei bovini. Però a dispetto delle inconsistenze delle distese erbose la bontà delle carni è sempre stata elevata soprattutto proprio quelle ovine e caprine che altrove sono un po' bistrattate.

Essendo sparite da tempo le numerose greggi celebrate dai poeti latini, probabilmente durante i secoli bui del medioevo ad opera delle frequenti scorrerie piratesche, alle invasioni barbariche ed alle occupazioni dei popoli che qui si sono avvicinati nel corso di secoli, il sovrano Alfonso V d'Aragona re di Napoli e di Sicilia (1385-1458) volle operare una riforma.

Il suo intento era quello di rinverdire i fasti del passato dando un impulso, potente all'allevamento pugliese ed un nuovo assetto all'agricoltura introducendo una nuova razza ovina, chiamata *Gentile di Puglia* che univa all'eccellenza delle lane una buona qualità delle carni. Questa razza unitamente alla *Leccese* già presente ed a quella rustica detta *Altamurana* che è oggetto di un serio e impegnativo recupero, forniscono la maggior parte delle carni ovine per la gastronomia della nostra regione.

E sono proprio i tagli di carne ovina, specialmente di agnellone, la cui particolare tenerezza ben si coniuga alla squisita sapidità, ad essere il vanto e l'orgoglio degli allevatori e dei beccai delle nostre contrade.

La perizia e la competente bravura degli allevatori locali raggiunge il culmine, nel produrre alcuni agnelloni, con la tecnica empirica che in vernacolo suona *manarile* o *mannarine*, ovvero questi ovini vengono tirati su adottando particolari cure alimentari e di stallaggio; in pratica vengono nutriti a mano con foraggi scelti e pascolati al di fuori del gregge. I tagli di questi animali esprimevano il massimo della bontà e della genuinità ed erano destinati ad un ristretto numero di affezionati buongustai e di clienti facoltosi.

Gli altri ovini, allevati tradizionalmente, grazie alle particolarità dell'ambiente pedoclimatico murgiano garantiscono lo stesso una produzione di carni di altissima qualità non solo per la fruizione casalinga di una clientela pure forestiera, ma anche per la vendita nelle locali macellerie. Infatti, come si è detto, è in uso nei centri della valle d'Itria, di apprestare, proprio nelle beccherie, i cosiddetti fornelli dove i macellai, arrostitiscono svariate specialità inflate sugli spiedi, che vanno dagli *'involtini rossi'* alle

'*tacchéte*' (*costolette*) di agnellone. La cottura, poi conferisce ai tagli di carne un inconfondibile ed ineguagliabile sapore poiché è assolutamente naturale, fatta con carbone di legna, ma non a diretto contatto con questo.

Ma i tipici ovini delle nostre campagne come quelli peculiari *Altamurani* potrebbero e dovrebbero continuare ad offrire i piatti caratteristici della sana cucina tradizionale contadina. Preparazioni che utilizzano, si pensi bene, non solo i tagli migliori degli ovini, anche le ripudiate frattaglie in maniera tale da conferire un gusto ed una saporosità ricercata, degne di ben altre mense.

Le carni ovine di ambiente murgiano continuano ad offrire requisiti indiscussi di genuinità e qualità garantendo la perfetta osservanza ai dettami nutrizionali della moderna scienza alimentare. Oltre agli arcinoti tagli classici con queste carni si approntano anche questi piatti tipici: le gustose costatine, '*a tianedde*', l'agnello con patate e lampascioni, i *gnumeredde* rosse e bianche, il *marretto*, i *ciangiulli* e così via.

Nelle Murge non è mai esistita una suinocoltura vera e propria, l'allevamento del maiale era prerogativa assoluta delle famiglie contadine e delle masserie padronali che si limitavano ad un numero di capo che, in genere, non superava due o tre decine.

Il rito del Porco, come viene denominato, tuttora, in Calabria si celebrava sino a qualche decennio fa nelle nostre campagne con l'approssimarsi dell'inverno quando il suino ingrassato l'ultimo mese esclusivamente con ghiande aggiungeva al notevole peso un affinamento della qualità delle carni. Ma il termine *rito* non è usato a caso, l'uccisione del suino oltre a garantire una dispensa fornita di proteine animale per tutta la stagione fredda alla gente di campagna comportava per questa gente una serie di faticose incombenze *rituali* che si ripetevano da secoli.

A questa importantissima impresa partecipava tutta la famiglia bambini compresi e pure qualche amico. Le operazioni da compiere erano tante e complesse: dalla raccolta del sangue per preparare il sangicchio, alla salagione del lardo, dalla sezionatura dei tagli di carne, alla pulitura delle budella per gli insaccati. Subito dopo iniziava il laborioso processo conservativo degli alimenti ricavati: salatura, insaccatura, affumicazione, pepatura, cottura. Tutto veniva rapidamente avviato alla propria destinazione, quasi tutti tagli pregiati si assegnavano alla vendita che si affidava alla tecnica del passaparola.

Cosa rimaneva alla famiglia: tutta la carne conservata: il lardo la sugna, il prosciutto, le salsiccie, i salami, la cervellata, le pancette; tutte le frattaglie compreso il fegato ed annessi; e tutto il cascame del porco: i ciccioli con muso ed orecchie incluse. A volte qualche fettina di secondo taglio veniva lasciata per preparare qualche gustosa brasciola al sugo.

La preparazione di pietanze con carne di maiale è diffusa e conosciuta poiché il suino costituiva una vera e propria ricchezza per le popolazioni legate

all'agricoltura anche per i bassi costi legati al suo facile allevamento. Però il suo utilizzo copriva un arco temporale non molto ampio, in pratica la stagione fredda. Infatti, contrariamente agli odierni criteri di allevamento orientati verso un suino povero di pannicoli adiposi, detto *magrone*, la tipologia di maiale che allora veniva tirata su era decisamente grassa per cui risultava poco utilizzabile nei mesi estivi.

L'utilizzo di carni *alternative* quelle bovine, per esempio, che attualmente apportano poco metà della metà delle proteine animali nell'alimentazione umana, un tempo il loro uso era limitato alle frattaglie ed ai pezzi destinati per i brodi. I tagli nobili erano indirizzati alle mense più facoltose.

Per ragioni divergenti o comunque diverse, contenuto risultava l'utilizzazione di carne di derivazione equina come il cavallo, l'asina e la mula.

Buono era l'utilizzo di carni derivante dall'*avicunicoltura*, ovvero dagli animali che un tempo razzolavano nei cortili delle masserie: galli e galline, oche, anatre, colombi, conigli e dal Seicento anche i tacchini.

Fra i volatili da cortile, ci sembra doveroso segnalare la doppia fruizione alimentare svolta dal colombo, che oltre, alla nota preparazione culinaria come *colombo farcito* o meglio ripieno, era un tempo, sacrificato per una nobile funzione. Infatti, quand'ancora dalle nostre parti, le gestanti partorivano nelle proprie abitazioni coadiuvate dalle allora esperte levatrici, era abitudine consolidata somministrare alla sfibrata ed esausta puerpera un delicato e sostanzioso brodo di colombi. Si riteneva, allora, che sorbire tale alimento fosse il giusto viatico affinché la partoriente riprendesse al più presto le forze, stimolando, nel contempo, la capacità di allattamento.

Questi animali che per l'allevatore comportavano, per l'alimentazione e per la cura, una modestissima spesa possedevano una varietà di impiego notevole, soprattutto nelle famiglie contadine, che traevano da queste carni un apporto di proteine elevato. Ancora oggi è possibile osservare nei vecchi aggregati di trulli, non ancora modificati, accanto alle corti animali ed al pollaio una colombaia le cui aperture si praticavano attraverso il timpano del trullo.

Nella società murgiana di allora fra tutta la selvaggina avicola e non che era presente nei boschi, il tordo rivestiva un ragguardevole rilievo nell'economia gastronomica delle classi agiate ed anche fra quelle meno abbienti. Del tordo, se ne faceva largo uso nelle due varietà *bottaccio* e *sassello*, sia consumandolo fresco, sia conservato in quella speciale salamoia detta *solcio* (*'u sùlze*).

Oggi giorno, come si sa, l'utilizzo gastronomico di tale uccello è assai limitato. Un paio di secoli or sono, come ci viene testimoniato dalle cronache, esisteva un fiorente commercio di tale cacciagione che a suo tempo era particolarmente apprezzata anche dal grande Federico II di Svevia e pare che dell'imperatore circoli tuttora una sua originale ricetta di *turde o' sulze*.

Era talmente in auge tale consumo di selvaggina avicola che si erano sviluppati sistemi di pratiche venatorie che operavano spesse volte oltre la legalità delle leggi di allora. Una di queste pratiche era il cosiddetto giocolo dei tordi (*sciùchele*), dove la cattura degli uccelli attirati in appositi boschetti dalle bacche dell'edera avveniva tramite un ingegnoso sistema di lacci approntati tra i rami degli alberi.

Questo tipo di uccellazione, poiché si basava soprattutto sugli uccelli di calo, quindi sicuramente spurgati negli intestini, era più idonea alla conservazione dei tordi in *solcio*, che considerati autentiche prelibatezze, venivano successivamente consumati in quantità industriali.

La fruizione di carni derivanti dalla selvaggina tipo, fagiani, cinghiali, lepri e così via era, invece, assai limitata e di prerogativa dei ceti elevati.

Quasi del detto sconosciuto ai più perché non riportato da qualsiasi documentazione scritta era il consumo di carni, che denomineremo *selvatiche* specialmente nelle frazioni rurali, sulle mense contadine e dei braccianti; insomma fra i ceti popolari meno abbienti di almeno mezzo secolo fa.

Infatti ancora qualche decennio or sono era possibile vedere sulla frugale tavola imbandita di un lavoratore della terra, pietanze come ricci al sugo oppure *cavie al forno con le patate*. Chiaramente si tratta di ricci terricoli (*Erinaceus europaeus*) che



popolavano e popolano le nostre campagne e la cui carne, delicata come quella del coniglio richiama alla mente nel sapore quella del porcellino. La cavia (*Cavia aperea porcellus*) altro non è che il porcellino d'India che in dialetto suona come *surge dinije, sorcio d'India*, poiché proveniente dall'America Latina, dove da secoli veniva allevato e consumato. Entrambi roditori sono di taglia media-piccola. La presenza, un tempo, sui deschi popolari era giustificata dal fatto che il loro consumo apportava le ricercate e nobili proteine animali praticamente a costo zero!

L'utilizzo alimentare delle carni ha da sempre reclamato l'accompagnamento di una bevanda. La sola bevanda che si conosca che nobiliti ed esalti il sapore di un gustoso piatto a base di carne è il vino. Il buon vino: nient'altro può stargli alla pari!

E le carni esigono, che nei calici si versi, del generoso vino rosso, che di esse è il naturale, massimo completamento. Anche se per le *gnumerédde suffuchéte* non sarebbe del tutto sbagliato abbinare un bianco secco ed asciutto od un rosato di carattere. Comunque sia, la nostra terra produce ottimi vini: bianchi, rossi e rosati; all'avveduto *gourmet* va la scelta, affidandosi magari ad un esperto sommelier. Purché si beva vino, in moderata quantità, ma non intrugli di dubbio gusto.

Un precetto della Scuola medica Salernitana così ammoniva: "*Gli uomini bevono il vino, gli altri acqua di fonte!*"

### ***Sulla genetica dei Gnumerédde suffuchéte***

Durante il Medioevo, la carne era ritenuta il piacere culinario massimo ed il più ricco di nutrienti, nonché il cibo che appagava maggiormente i godimenti e i bisogni del corpo. La massima: *La carne nutre la carne* era condivisa un po' da tutti, ceti altolocati e popolari.

Con tutta probabilità questa singolare pietanza: i *Gnumerédde suffuchéte* cerca di coniugare questo presupposto dell'alimentazione medievale con altri due principi sicuramente più prosaici; quello all'economicità degli ingredienti e quello del sistema di cottura, che nel nostro caso, così come era svolto in origine non necessitava della presenza umana. Una perfetta commistione d'intenti, che permetteva alla popolazione di quei tempi di risolvere magnificamente il problema del mangiare quotidiano: vediamo in che modo.

Siccome erano gli ovini gli animali più macellati, quando si macellava, ad esempio, l'agnellone, che degli ovini era il più ambito, per limitare al massimo i costi si recuperavano gli scarti utilizzando sia le budella, i quattro stomaci del complesso apparato digerente del ruminante, e le altre frattaglie, mentre d'altro canto si avviavano alla vendita i tagli pregiati dell'ovino. Perciò le famiglie contadine di allora,

nutrendosi con simili frattaglie riuscivano egualmente ad introdurre nell'organismo, i nutrienti e le proteine nobili della carne pur non mangiando la carne propriamente detta. Per quanto riguarda la cottura non destava preoccupazione, ne prendeva tempo prezioso alla previdente massaia, poiché una volta approntati i *gnumerédde*, già di primo mattino li inseriva in una capace *pignata* con gli altri condimenti, quindi posizionava la terraglia nel focolare con una coppetta colma d'acqua come coperchio, avendo cura di sistemarla un po' discosta dalle braci ardenti. Si avviava, quindi, tranquillamente ad altre incombenze, non escluso i lavori agricoli che l'attendevano nei campi, sicura che al ritorno avrebbe trovato la pietanza già bella e cotta a puntino. Poi bastava della verdura cruda o cotta, del pane e del companatico ed il pranzo era completo e pronto per l'affamata famiglia.

### **Allevamenti**

Da una Statistica che Gioacchino Murat fece redigere, nel 1811, sul Reame di Napoli si apprende che, ad esempio, in Terra d'Otranto, gli ovini ammontavano a più d'ottantamila capi, di questi più di duemila erano spediti nella capitale, Napoli. I bovini, invece erano all'incirca, quindicimila, più o meno quanto i caprini. Solo i tre decimi del territorio era destinato a pascolo.

Una pecora di tre anni si vendeva a 26 carlini pari a Lire 11,05 dell'epoca. Il prezzo di una coppia di buoi aratori era di lire 225 quello delle capre 17 o 18 carlini. Inoltre nel Rapporto, si lamentava una certa scarsezza di bestiame per la pastorizia, sia ovino che bovino, e che la qualità delle lane era peggiorata dalla morbida lana celebrata da Virgilio, Orazio e Plinio.

Si rammentava ancora, alludendo forse alla bontà delle carni, che le mule di Martina Franca era tuttora tenute in grandissima considerazione, anche se scadute un po', nonostante ciò fornivano eccellenti animali da tiro.

### **Qualche prezzo della carne qualche secolo fa**

Il prezzo della carne della pecora nel Seicento era di 6 grana a rotolo e fino all'Ottocento si mantenne inalterato o poco meno. Il castrato, come carne, quotava qualcosa in più 6,5 grana a rotolo, ma raggiunse gli 11 grana un secolo dopo; mentre il becco non costava che 4 grana a rotolo.

Il maiale dal Seicento all'Ottocento accrebbe il suo prezzo da 9,5 grana a rotolo fino ad 11, 12 grana per rotolo. Una genca (vitella), una vacca, i galletti e le colombe avevano un prezzo che oscillava da 6 a 7 grana per rotolo. E così si mantenne per parecchi anni.

La carne di asina invece possedeva il prezzo più alto: 18-20 grana per rotolo

ed anche più; in certi periodi questa quotazione fu solamente raggiunta dalla carne di vitello quando sfiorò i 22 grana! (Ottocento).

Tanto per riportare i prezzi, si informa che nel Seicento le fave secche, un alimento diffusissimo, quotavano 10 carlini a tomolo\*, e che la paga media di una giornata di uno zappatore era di 14-16 grana, meno di un chilo di carne di mula!

\* Il carlino equivaleva sette grana e mezzo, un tomolo di fave s'aggirava intorno ai 45 chili, il rotolo, infine era di 891 grammi.

## **La carne Equina**

Scarsa in quantità e di modesta qualità era, un tempo, la carne equina poiché si avviavano alla macellazione cavalli ormai spremuti nei lavori agricoli ed anche bestie vecchie non più idonee alla trazione nei trasporti.

Contrariamente alle attuali tenere fettine di cavallino, allora la carne equina era dura e fibrosa risultando quindi adatta solo per la preparazione di discutibili brasciole\* al sugo. Particolarmente pregiata, invece, per il gusto superlativo era la carne di asina e specificatamente di mula, per cui risultavano assai cara, in genere più di ogni altra carne, anche di quella vaccina. Nel Settecento il suo costo oltrepassava spesso i 20 carlini al rotolo (circa 900 grammi)!

Sembra che la carne asinina stia tornando in auge, infatti, in qualche ristorante è possibile gustarla. A sentire il parere d'alcuni competenti buongustai la carne di mula è una rosea e delicata prelibatezza.

\* Questa locuzione vernacolare è simile ortograficamente al termine italiano braciola, ma diversa nel significato. Infatti mentre questa ultima designa una qualsiasi fetta di carne bovina o suina atta ad essere cotta sulla brace od alla griglia, braciola nell'accezione nostrana definisce un involtino di carne ripieno secondo le regole e cucinato, in genere, a ragù.

## **Il Fornello**

Ma cos'è il Fornello? Lasciamo che il cultore di Cucina pugliese Luigi Sada chiarisca la questione: *"Qui l'avventore, [in macelleria] se è un forestiero vedrà con somma meraviglia, accanto al frigorifero,... un vero e proprio forno di formato ridotto, ma perfetto in ogni suo particolare. Qui il macellaio fa arrostitire le tacche, cioè i pezzi di agnellone ordinate dai clienti, le infila negli spiedi e le fa cuocere senza altro condimento che il sale."*\*

E sì è proprio così, un piccolo forno dalle singolari caratteristiche fisiche e strutturali che permette un'ottimale arrostitura per molti tagli di carni.

Non sappiamo quando è iniziato questo geniale sodalizio fra macelleria e

fornello, di certo è documentato l'uso del fornello in una beccheria nella vicina Castellana Grotte già nel 1690.

Testimonianze indirette di un "*fornello per carni*" si hanno, in verità, già verso la fine del Quattrocento presso le taverne feudali, l'osterie baronali, le locande e le beccherie delle nostre parti. Evidentemente l'inclinazione per una cucina gustosa e saporita non è un'invenzione dei giorni nostri.

Come si è già detto, il fornello è un forno in formato ridotto, in realtà non è propriamente così. È solo grazie ad una particolare differenziazione strutturale dell'intradosso, che prende la forma di ogiva decussata, le torride correnti termoconvettive, che si generano dai carboni ardenti, s'avventano sulle carni infilate sugli spiedi favorendo una cottura naturalmente ottimale\*\*.

\*AA.VV., *Bevete Puglia. Viaggio alla scoperta della civiltà del vino*, CSEDIM, Bari, 1976, s.i.p.

\*\* G. Tursi, "*U Furnidde*", Murge n° 4, Agosto 2007

## **Conclusione**

A completamento di questo sintetico compendio storico che ci ha fornito, anche se in maniera incompleta e lacunosa, un ragguaglio del nostro passato culinario in fatto di carni, giunge opportuna una riflessione: è possibile riappropriarsi di tutto questo patrimonio di cultura gastronomica murgiana senza snaturarne i valori di genuinità e di validità alimentare anzi cercando di migliorarne le caratteristiche igieniche e le attrezzature? La risposta pare agevole: è senz'altro possibile, purché si torni ad investire in quella che era la funzione principale della vetusta vucciàrigghie di una volta: quella di bottega conviviale.

È questo il vero segreto per coniugare il passato, il presente ed il futuro.

La *vucciàrigghie* oggi deve essere intesa come ritrovo culinario e culturale dove è sì possibile acquistare i vari tagli delle carni, ma anche tutte quelle specialità della cucina tradizionale, che hanno nella carne il loro principale ingrediente e dopo averle cucinate a regola d'arte gustarsele comodamente a casa propria.

Inoltre deve svolgere un ruolo sociale, come luogo d'incontro fra amici e conoscenti che intendono passare una serata diversa, consumando in allegria le nostre tipiche bontà culinarie, chiacchierando e sorseggiando qualche bicchiere di buon vino; rievocando per certi versi quello che, una volta, era detto: *cemenidde!*

Tutto ciò sta già avvenendo, i piatti della tradizione vengono rivistati attraverso un'ottica moderna che esige più igiene, più comodità e tempi più rapidi, pretende d'altro canto la schiettezza degli ingredienti, la genuinità ed il gusto delle pietanze di una volta senza contaminazioni né fisiche, né chimiche.

# Nascita di una scuola rurale

di Martino PENTASSUGLIA

Prendendo spunto dalle foto in possesso di Luca Petrelli, originario della contrada Rizzi, attualmente residente in Fasano, abbiamo deciso di dedicare alcune pagine del bollettino per delineare il contesto storico in cui è stato costruito l'edificio scolastico di contrada Lamie di Olimpia. Le foto che illustreremo in seguito, sul retro riportano l'anno 1959.

Per meglio comprendere la situazione della scuola in quegli anni penso sia doveroso fare una breve *escursus* storico inerente le leggi che hanno regolamentato tale ambito, intrecciando di episodi e di testimonianze lo stato sociale delle nostre contrade.

Nel redigere questo scritto ho attinto a piene mani, dall'ottima opera di Donato Bagnardi **"Istruzione e sviluppo in un'area di eccezione il caso Locorotondo"** Riportando in corsivo nel testo dell'articolo quanto da lui scritto.

Quasi tutte le nazioni riconoscono la scuola quale maggiore volano del loro progresso materiale e spirituale. Nella scuola esse individuano le modalità di trasmissione dell'identità culturale e sociale del Paese. In Italia, la scuola è stata, per i vari governi, sempre un terreno di scontro e di propaganda.

Fin dal secolo XVIII, per iniziativa dei sovrani illuminati, in Danimarca e in Prussia si era diffusa l'istruzione, come elemento per rafforzare l'autonomia dello stato.

Nel meridione della penisola italiana, nella seconda metà del 1700 e fino alla

prima metà del 1800 l'istruzione era demandata alla Chiesa:

*Anche il Comune di Locorotondo si avvalese spesso dell'opera del clero, data la sua larga presenza, contandosi già nel 1810 ben 25 preti. Un numero questo ben inferiore a quello che si era registrato nel 1765, quando addirittura se ne contavano almeno 47, ma certo bastevole a far fronte alle più urgenti richieste di istruzione pubblica e privata.*

*Quanto alle condizioni economiche disagiate della popolazione, era sintomatico il fenomeno della migrazione di molti contadini poveri del paese, in cerca di un lavoro, verso la campagna, dove sempre più numerosi si stabilivano permanentemente.*

*Questa migrazione, definita << strategia di sopravvivenza >> avvenne tra gli ultimi anni del 1700 e la prima metà del 1800 e portò a quel modello di insediamento tipico del territorio comunale, che, tra l'altro, costituì l'unica ragionevole soluzione al*



*complesso problema della trasformazione intensiva del suolo con l'impianto dei vigneti...*

*La percentuale di insediamento sparso si elevò progressivamente, raggiungendo il 66%, come si apprende da alcune delibere consiliari del 1863... in cui si annotava che più dei due terzi della popolazione viveva stabilmente in campagna.*

Con Maria Teresa D'Austria si ebbe la concezione di controllare la società attraverso l'istruzione e dalla prima metà del sec. XIX anche in Italia preunitaria si diffuse il pensiero che riteneva prioritaria una scuola pubblica che curasse la dignità degli insegnanti e la formazione degli alunni.

La legge 13 novembre 1859 che porta il nome del Ministro della P.I. del regno di Sardegna il piemontese Gabrio Casati, completata dal regolamento applicativo 19 settembre 1860, costituisce l'atto di nascita del sistema scolastico italiano.

Tale legge introduceva il principio dell'obbligatorietà e gratuità dell'istruzione primaria, nonché quello dell'obbligo ai Comuni di istituire le scuole divise in due gradi: inferiore (I e II classe) e superiore (III e IV classe).

*Per le province Meridionali, il 7 gennaio 1861 era stata emanata un'apposita legge luogotenenziale, la quale obbligava i genitori ad assicurare ai loro figli, direttamente o tramite le scuole pubbliche, almeno l'istruzione delle prime due classi della scuola primaria, strutturata su due gradi: quello inferiore (I e II classe) e quello superiore (III e IV classe).*

*Per i genitori che non mandavano i figli a scuola vi era prima l'ammonimento e in caso di ostinazione l'affissione dei loro nomi nella chiesa e nella casa comunale, con l'impegno per il parroco di leggerli ogni prima domenica del mese.*

Inoltre era previsto che essi venissero privati di soccorsi di pubblica beneficenza e l'esclusione dall'impiego in lavori pubblici e da ogni pubblico ufficio.

La lentezza del processo di alfabetizzazione della popolazione italiana non fu dovuta solo al fatto che la Legge Casati aveva affidato ai comuni il compito di provvedere all'istruzione e al mantenimento delle scuole elementari, ma anche all'evoluzione di vita delle classi inferiori. L'istruzione elementare, dopo un forte balzo in avanti, nei decenni successivi aumentò molto lentamente.

Nel settentrione si ebbe fra il 1870 e il 1890 un forte incremento degli iscritti agli istituti superiori dimostrando, così, che il sistema scolastico italiano si era affermato tra i ceti medi.

Caduta la Destra storica, il 15 luglio 1877, la Sinistra liberale riesce a far approvare la legge, nota con il nome del ministro della P.I. Coppino. La legge sanciva in particolar modo l'obbligatorietà del corso inferiore della scuola elementare che da due anni passava a tre, comminava sanzioni pecuniarie ai genitori che non provvedevano all'adempimento dell'obbligo scolastico dei figli e distingueva le scuole in urbane e rurali. Fu portato un modesto miglioramento agli stipendi assegnati, però,

in diverse misure, sia in relazione alle classificazioni delle scuole che al sesso dell'insegnante. Inoltre i programmi elementari esprimevano l'esigenza di affermare l'unità della lingua nazionale, del sistema metrico decimale, mentre religione cattolica e doveri civici dovevano rinsaldare l'unità morale.

*Nei prospetti statistici del 1889, gli amministratori si sentirono il dovere di indicare le contrade più popolose ove era più necessario istituire scuole dell'obbligo e cioè quelle di San Marco, Trito e Difesa.*

*In una seduta consigliare del 1896 gli amministratori locali, su circostanziata istanza di alcuni contadini, dovettero concedere un sussidio al maestro Francesco Sabato che si prodigava in una scuoletta della contrada Mancinella dove confluivano i bambini che per ragioni di lontananza non potevano usufruire delle scuole del paese.*

*Un'altra rivendicazione, ben più consistente, venne dalla contrada San Marco, popolata da circa 1.000 abitanti sparsi nel raggio di Km. 2. Tutti i padri di famiglia della borgata rurale indirizzavano al prefetto una petizione intesa ad ottenere la nomina di una maestra per l'istituzione di una scuola mista. Per la prima volta la popolazione di una frazione rivendicava, in base alla legge, un trattamento che fino allora era stato riservato alla popolazione del centro urbano... Questa fu la prima consistente realizzazione di una scuola elementare rurale ... Il fatto assolutamente nuovo dell'interesse delle classi agricole di una borgata al problema dell'istruzione non era destinato a restare un episodio isolato. Fu l'inizio di una rivendicazione che si estese, anche se non con forme così vistose, alle altre frazioni, considerate o no grosse borgate.*

*Negli anni immediatamente successivi furono istituite altre due scuole nelle contrade di Ritunno Grande e di Casalini.*

Nel 19 febbraio 1903 la Legge Nasi n. 45, con la disciplina dei concorsi e delle nomine fissò, per la prima volta, lo stato giuridico del maestro.

L'8 luglio 1904 la Legge n. 407, detta Orlando, istituì la VI classe, che con la V costituì il corso popolare; estese l'obbligo al 12° anno di età con sanzioni punitive; prevede lo sdoppiamento ed il riordinamento delle classi numerose, con diritto da parte del maestro al compenso per l'orario alternato. La predetta legge dette un grande impulso al problema dell'analfabetismo, soprattutto a favore del Mezzogiorno.

Tuttavia le cause che tengono lontano dalla scuola i figli del proletariato permangono. La crisi che colpì anche il comune di Locorotondo agli inizi del 900, quale paese del Meridione, ebbe ripercussioni anche sul sistema scolastico.

I comuni ebbero gravi difficoltà a garantire la remunerazione dei maestri e così fu anche per Locorotondo. Molti per la grave crisi emigravano. Per risolvere il problema la classe dirigente nazionale ricorse allo strumento della beneficenza/assistenza attraverso l'istituzione di patronati scolastici i quali davano l'illusione di alleviare lo stato di povertà e dovevano far pensare alle classi povere che l'assistenza

non era un loro diritto.

*Intanto il servizio scolastico nelle campagne andava lentamente estendendosi. Da una nota del sindaco, indirizzata al ministero della Pubblica Istruzione, risulta che a partire dall'anno scolastico 1908-1909 funzionava una scuola mista anche in contrada Trito.*

Con la Legge Daneo/Credaro n. 487 del 4 luglio 1911, ogni Comune fu obbligato a istituire il Patronato scolastico, che, purtroppo, mantenne nel tempo quella sua caratteristica di strumento di potere nelle mani delle autorità scolastiche e politiche locali.

Tale legge ha anche il merito di aver segnato una tappa decisiva per la scuola elementare con l'avocazione delle scuole dei piccoli comuni alle amministrazioni scolastiche provinciali; con la conseguente istituzione del Consiglio Provinciale Scolastico e della Deputazione scolastica e un primo passaggio dei maestri alle dipendenze dello Stato; con l'istituzione dell'Ispettorato Centrale e dei succitati Patronati scolastici in ogni Comune.

Grazie a questa legge, a due anni di distanza il 14 luglio 1913 con delibera del consiglio Comunale, viene istituita la scuola mista di Stato di Rizzi Lamie. Nella stessa delibera viene istituita la scuola mista di contrada Nunzio. Comunque, la situa-



zione dell'istruzione primaria nei primi decenni del '900 resta drammatica per la sua arretratezza, mentre cresce il numero delle Università e dei laureati.

Il Mezzogiorno, in questo stato di cose, aveva al tempo stesso i tassi più alti di analfabetismo e di disoccupazione intellettuale. La classe dominante si era ormai resa conto dell'importanza dell'istruzione scolastica soprattutto per esercitare un certo controllo sociale proprio attraverso l'istruzione. Oltre alle classi che detenevano il potere, ad interessarsi della scuola vi era anche il Movimento operaio che rivendicava l'istruzione e l'educazione come unici fattori che potevano eliminare tante miserie e dare tranquillità ad ogni cetto sociale.

*A iniziare dall'anno 1926. l'istruzione a Locorotondo ricevette un forte impulso ad opera dell'Ente Pugliese di Cultura Popolare, delegato a gestire scuole rurali <<non classificate della Puglia...>>.*

*Con R.D. n. 2410 del 31 agosto 1923 si provvedeva alla classificazione della scuola con scarsa popolazione scolastica, denominate <<provvisorie>>, <<sussidiate>>... e se ne affidava la gestione delegata ad enti morali, detti anche delegati, e a privati. Le scuole <<provvisorie>> dovevano impiantarsi in <<masserie, capanne di pastori, cappelle rurali>> e ovunque vi fosse un numero di alunni inferiore a 40 e superiore a 15, abitanti in luoghi sprovvisti di scuole. Le scuole <<sussidiate>>, invece, dovevano sorgere in aree rurali con meno di 15 alunni obbligati e potevano essere affidate anche a personale insegnante non abilitate. Al termine dell'anno scolastico i bambini venivano regolarmente esaminati nelle scuole del centro urbano; il governo sussidiava queste scuole in base agli alunni promossi.*

*L'ente ... istituì scuole serali a Nardelli, Ventura, Pergolo, San Marco e Rizzi Lamie; in quest'ultima contrada, su larga richiesta popolare, attivò in aggiunta un corso estivo per giovani contadini, che come scuola serale, fu molto frequentata.*

*Quanto agli asili infantili, l'Ente si prodigò in tutti i modi di istituirne tre: a Rizzi Lamie, a Marziolla e a Tritto. Di fatto riuscì a istituirne uno solo, nel 1929-30, in contrada Rizzi Lamie, previa assicurazione di un sussidio comunale annuo di 1300 lire, poi ridotto a 1200. Si trattò del primo asilo infantile rurale regolarmente riconosciuto.*

Intanto se da un lato l'Ente Pugliese di Cultura Popolare dava un enorme contributo per eliminare l'analfabetismo, dall'altro i contadini dovevano fare enormi sacrifici per mandare i propri figli a scuola. Molto spesso essi ritiravano i figli da scuola perché impossibilitati a fornire adeguato sostentamento anche nell'acquisto di semplice materiale didattico e perché, ancor di più, i figli erano utili a svolgere lavori nei campi.

Intervistando Maggi Giovanni classe 1928 ho chiesto: << Dove vivevi da piccolo?>>

Giovanni: << Contrada Tumbinno>>

Io: << Sei andato mai a scuola?>>

Giovanni: << Sì>>

Io: <<Dove andavi a Scuola?>>

Giovanni:<<In contrada Marinelli in una casa a due piani, ancora oggi esistente, che si trova all'ingresso della contrada arrivando da Serafino-Tumbinno>>

Io: <<Ma come mai andavi a Marinelli? Tumbinno è in agro di Locorotondo, mentre Marinelli fa parte di Cisternino?>>.

Giovanni:<< E sì. Marinelli era più vicina a Tumbinno e si faceva prima ad arrivare>>.

Io:<< Quanti anni hai frequentato?>>

Giovanni: <<Solo il primo anno>>.

Io: <<Perché? Non eri capace?>>.

Giovanni: <<No. Ero bravo>>.

Io: <<E allora perché ai lasciato?>>.

Giovanni: <<Non ho lasciato io. Mi ricordo che frequentai la prima e fui promosso alla seconda. Ma nelle vacanze mio padre, povero, non potendo più garantirmi quanto bastava per il vivere quotidiano, mi mandò a lavorare nella Masseria di Marinosci dove rimasi a pascolare le pecore. E non ho fatto più ritorno a scuola>>.

Io: <<Ricordi qualche particolare di quell'anno di scuola?>>

Giovanni: <<Ricordo che un giorno la maestra mi portò a casa sua a Cisternino. Mentre facevano ingresso nel paese, entrò in una bottega e mi comprò un po' di cioccolatini, forse quattro, forse cinque. Chi l'aveva mai visti! Ricordo che poi al ritorno si era fatto buio e per arrivare da Marinelli a Tumbinno da solo, fra le macchie, mi misi a correre perché avevo paura.>>

Io:<< Sai firmare?>>

Giovanni:<< Sì. So fare solo la mia firma, non so leggere ne scrivere>>.

In un'altra intervista a Pentassuglia Francesco nato il 24 gennaio 1928: Io:<<Sei mai andato a scuola?>>

Francesco:<<Sì. Tre anni>>.

Io:<<Eri bravo?>>

Francesco:<<Sì certo>>

Io:<<Dov'era la scuola?>>

Francesco:<< A Lamie di Olimpia. Nella lamia di donna Isabella. Lì dove adesso abita in villeggiatura Lorusso Benedetto fu Angelo Domenico>>.

Io:<<Perché non hai frequentato la quarta e la quinta?>>

Francesco:<<Perché ero diventato grande>> [considerato che si iniziava a scuola all'età di sei-sette anni e considerato che era bravo e quindi era stato sempre promosso, al massimo doveva avere l'età di 10 anni N.d.A.] poi continuando <<in verità ebbi l'occasione di andare a frequentare la quarta serale a Locorotondo, approfittando della circostanza che in quel periodo, essendo manovale muratore, lavoravo per la costruzione di una casa in paese e una volta terminata la giornata mi recavo a scuola>>.

Io: <<Sai leggere e scrivere>>

Francesco: <<Si. Certamente>>.

*Intanto il processo di espansione delle scuole rurali a Locorotondo era ormai divenuto irreversibile e di conseguenza faceva emergere la necessità del reperimento dei locali idonei ... Per questo l'amministrazione con delibera del 18 dicembre 1937, si sentì spinta a deliberare la costruzione di otto piccoli edifici scolastici nelle campagne, su progetto dell'ingegnere Michelangelo Bulzacchelli di Castellana.*

*La delibera rilevava a tutto tondo l'urgenza di una politica di edilizia scolastica in quelle aree:*

*Nel territorio di questo Comune - vi si osserva - e propriamente nelle seguenti zone di campagna: Mancini, Tagaro, Ciccio Pinto, Pentimi, Marziolla, Rizzi Lamie, Nunzio vi sono otto scuole rurali alloggiate in fabbricati rustici, presi in fitto dal Comune, tutti privi assolutamente di requisiti igienici e scolastici prescritti dalle leggi, né vi è la possibilità di ottenere locali migliori di quelli attualmente in uso.... A causa dell'alta percentuale di natalità verificatasi nella popolazione rurale di questo Comune, che vive oltre i due terzi esclusivamente in campagna, così come risulta dall'ultimo censimento del 21 aprile 1936 (popolazione legale 10.005, sparsa per le campagne 6.160, nel centro abitato 3.845), s'impone di provvedere con urgenza alla costruzione di piccoli edifici scolastici con annessi i locali per l'alloggio degli insegnanti, potendo solo così distribuire le scuole*



*in sede idonea rispetto agli agglomerati di case e in ambienti igienici.*

Ma tale delibera rimase priva di effetti perché negli anni a venire l'attenzione dell'amministrazione si concentrò su due fronti diversi: Istituto Tecnico Agrario Basile Caramia e la Scuola Media.

Nel frattempo il fascismo con il suo avvento portò un po' di ordine, dando importanza alla disciplina e alla gerarchia nella società e nelle istituzioni. Nell'ambito della scuola questi principi furono introdotti con la "Riforma Gentile".

Essa prevedeva e attuava:

" una scuola materna non obbligatoria;

" la scuola elementare di cinque anni;

" sei tipi di scuola media inferiore;

" cinque tipi di scuola media superiore;

" tre categorie di Università e Istituti superiori; " l'estensione dell'obbligo fino al 14° anno di età; " l'introduzione dell'esame di Stato.

Con la Carta della Scuola del Ministro Bottai del 1939 si unificavano i primi tre anni della scuola post- elementare (dagli 11 ai 14 anni di età) con la scuola media classica (rimaneva lo studio del latino e l'esame di ammissione, quale sbarramento per le classi inferiori) valida per l'accesso a tutte le scuole secondarie e universitarie, e con la scuola di avviamento professionale che rimaneva un corso di studi limitato a se stesso con una limitatissima possibilità di proseguire.

Questo primo passo di unificazione della scuola media sarà realizzato completamente solo nel 1962 con l'istituzione della Scuola Media Unica Obbligatoria senza esame di ammissione quale unica scuola post-elementare dagli 11 ai 14 anni di età. La secondaria superiore resterà ancora invariata.

Gli Alleati dopo lo sbarco del '44 cercarono di democratizzare la scuola italiana epurando insegnanti e ideologie fasciste (impero, razza, ecc.). L'epurazione fu effettuata in modo discutibile e non raggiunse il suo scopo. In secondo luogo si dovevano diffondere le nuove teorie e l'organizzazione di tipo americano che aveva dato così buoni frutti in America.

I punti fondamentali di tale pedagogia sono: tutti i fanciulli devono:

" essere valorizzati per le proprie caratteristiche;

" essere soddisfatti i bisogni di base di ognuno (salute fisica, mentale ed emotiva);

" imparare a leggere e scrivere;

" conoscere bene la lingua parlata, la storia, la geografia e le scienze base; " imparare ad identificare il proprio benessere con quello della famiglia, dello Stato, della scuola e del mondo. Tali sforzi riuscirono a far aprire la cultura italiana a quella mondiale dopo 20 anni di isolamento.

Nel Congresso DC dell'aprile '46, il Ministro Gonella difese la tesi di esistenza della scuola libera non statale, della negazione del monopolio, della partecipazione

diretta dei genitori al governo ed all'azione educativa della scuola.

Nel settembre del 1955 il Ministro della P.I. Rossi emanava due circolari con le quali vietava, per insuperabili limiti di bilancio, l'istituzione di qualsiasi nuova scuola media e di avviamento. Con un'altra circolare la Direzione generale dell'istruzione elementare stabiliva che, a partire dall'anno scolastico 1955-56, l'esperimento della postelementare, imitato fino ad allora a poche province, fosse esteso a tutto il territorio nazionale nelle località dove mancavano le scuole di avviamento e vi era un numero sufficiente di giovani da 11 a 14 anni che avessero terminato la scuola elementare.

Nella campagna elettorale del 1958 il PCI fu l'unico partito che mise al centro del suo programma scolastico l'istituzione della "scuola media unica obbligatoria e gratuita da 6 a 14 anni" e, all'inizio della III Legislatura, i senatori del suo gruppo presentavano il relativo disegno di legge. Per la prima volta nel nostro paese la DC, nel settembre del 1958, presentava un Piano per lo sviluppo della scuola nel decennio dal 1959 al 1969, che prevedeva un considerevole aumento della spesa pubblica destinata all'istruzione.

Ed è in questo momento storico che nasce l'edificio scolastico di Lamie di Olimpia.

Con l'Amministrazione guidata dal sindaco Prof. Vittorio Aprile (fu Gaetano), al secondo mandato, fu dato avvio e terminarono i lavori di costruzione della struttura che doveva ospitare sia le classi elementari che gli asili (Scuole Materne).

All'epoca era arcivescovo della diocesi di Brindisi-Ostuni, Nicola Margiotta di Martina Franca, mentre arciprete di Locorotondo era don Orazio Scatigna. Notaio Conti Mario (fu Francesco).

L'edificio scolastico fu costruito con fondi pubblici su di un suolo privato i cui comproprietari erano parte degli abitanti della contrada. Partecipano alla costruzione anche alcuni operai della zona. La sua edificazione fu dovuta dall'esigenza di dotarsi di un luogo in cui la popolazione, che viveva sul territorio, potesse essere istruita ed educata ad una certa idea di civiltà. La scuola di Lamie di Olimpia, così come tutte, è stato uno spazio entro cui si è sviluppata la conoscenza e la trasmissione della cultura. Partendo da questo principio fondamentale oggi riusciamo a capire l'importanza della scuola rurale intesa come luogo di istruzione rivolta in prevalenza ai figli dei contadini ed operai viventi in campagna e la cui azione formativa ha garantito ad una consistente fetta di cittadini la possibilità di avere una scolarizzazione finalizzata non solo all'eliminazione del fenomeno dell'analfabetismo ma soprattutto ad una più ampia prospettiva d'integrazione sociale. Molte di queste scuole rurali in età repubblicana sono state chiamate con il termine più tecnico come pluri-classe, come è avvenuto per quella di Lamie di Olimpia. Ricordo che oltre alla scuola materna che raggruppava in un'unica sala i bambini da tre a cinque anni, un'aula

ospitava la prima e la seconda classe, un'altra accoglieva la terza e la quarta classe e l'aula più piccola la quinta classe. Le scuole site in aree rurali hanno sicuramente contribuito negli anni a ridurre il divario culturale e sociale esistente fra città e campagna, promuovendo fra la popolazione contadina uno spirito di maggiore partecipazione alla vita civile e incrementando il livello di consapevolezza del proprio apporto alla ricchezza della Nazione. Queste piccole sedi scolastiche hanno valorizzato il territorio e la cultura locale, armonizzando la dimensione regionale con quella nazionale, aprendo il paese al Paese ed armonizzando l'amore per la terra con il rispetto della Terra. Nuovi borghi e sottoborghi in cui far confluire i servizi minimi indispensabili per garantire ai contadini la presenza statale al fianco delle loro fatiche sui campi, una volta abbandonati, o quasi, all'incuria e all'indolenza di baroni inoperosi. I fatti della seconda guerra mondiale hanno modificato il profilo di queste scuole di campagna, in Puglia come in tutto il resto del Paese, apportando cambiamenti di non poco conto soprattutto in relazione all'approccio didattico, improntato ad una nuova prospettiva democratica. In epoca repubblicana le scuole rurali sono esistite, con programmi di fatto sostanzialmente identici a quelli svolti nelle città, fino a tutti gli anni '60 e '70, quando, mutato lo scenario nazionale ed intrapresa la via dell'industrializzazione, l'Italia vivrà l'esperienza dello spopolamento delle campagne. Intere famiglie rurali lasciano la terra e le loro case per inurbarsi, ingenerando la progressiva chiusura di molte di queste scuole, ormai ritenute inutili. È il tempo in cui la terra inizia a risultare estranea persino a chi, per secoli, se ne era occupato.

Ma di tutto questo spero di parlare in futuro, magari grazie al contributo di persone che hanno vissuto direttamente detti tempi e che conservano nel loro animo episodi, ricordi, materiale e quant'altro utile per questo lavoro. Confido quindi in quanti hanno nei loro cassetti delle foto o dei ricordi e li mettono a disposizione dell'intera collettività, senza remore e timori.

Mi preme solo terminare con il dire che il nostro edificio scolastico, pur perdendo la sua originaria funzione, per fortuna, a differenza di altri caduti in totale abbandono, continua ad essere utilizzato per scopi sociali, ricreativi e culturali. E di questo bisogna dar merito a quasi tutti i parrocchiani della Santa Famiglia di contrada Lamie di Olimpia, che hanno voluto acquistarlo dal Comune e destinarlo alle attività sociali e culturali svolte nella zona, pur intestandolo all'ente Parrocchia, che oggi ne è proprietaria.

# *Straordinario!*

## **Premessa**

*Oggi giorno, nell'umana consorte ria si verificano, a volte, eventi inattesi che possiedono la specifica di straordinarietà. Alcuni di questi sono di stretta derivazione naturale, ma questi non concorrono in questa sede.*

*Quelli che però ci travolgono e ci mortificano sono gli eventi inattesi e straordinari che derivano dal sconsiderato modus operandi dell'uomo proprio quando questi si muove all'interno di perversi meccanismi tecno-burocratici che una volta esasperati paventano di sfociare in angoscianti scenari kafkiani o pseudo tali.*

## ***Il Fatto***

Nei giorni seguenti il 7 settembre 2000, Rai Tre, Telenorba e diverse altre TV locali comunicarono di un episodio straordinario avvenuto nella nostra regione Puglia. Infatti, si parlò diffusamente di un parto gemellare riguardante quattro bambini avvenuto nell'ospedale "Di Venere" di Bari Carbonara. Evento non propriamente comune.

La signora Maria Miraglia dava alla luce Mariangela, Antonio, Francesco e Leonardo. Giustamente si parlò di evento straordinario.

Però, dopo qualche settimana dalla nascita, purtroppo, Leonardo ritornava da Gesù. Invece Mariangela, Antonio e Francesco giunsero felicemente all'abitazione dei propri genitori in contrada Lamie di Olimpia civico 43, (Fasano) ove tuttora vivono.

Attualmente i tre fanciulli frequentano il terzo anno di scuola Media Statale dell'Istituto Comprensivo "Marconi-Oliva" di Locorotondo.

A quanto pare questi ragazzi dimostrano vivacità, intelligenza... sembrano essere bambini normali.... Ma così non è.

Antonio qualche mese fa ha dato la conferma di essere ancora una volta un essere straordinario.

Eccovi le spiegazioni.

Un brutto giorno papà Arcangelo si è visto recapitare a casa, a nome di suo figlio Antonio, un sollecito di pagamento emesso da Equitalia Sud SpA di Euro 1.138,77. In un primo momento ha pensato fosse di suo padre, Antonio SEMERARO nato il 14/10/1933.

È bastato un semplice controllo sul codice fiscale del papà (SMRN-TN00P07A662P), a fugare ogni ragionevole dubbio: il sollecito riguardava proprio il piccolo Antonio nato a Bari il 7 settembre 2000, proprio suo figlio.

Arcangelo ha iniziato a preoccuparsi, non riusciva a capacitarsi e nemmeno a darsi una spiegazione logica. Continuando a spulciare il documento leggeva in dettaglio il sollecito di pagamento rendendosi conto che Equitalia Sud SpA richiedeva il pagamento della cartella di pagamento n. 024 2003 0031801639 / 000, notificata il 15 giugno del 2006. Approfondendo ancora la decrittazione della cartella notava che l'Ente Creditore era l'Agenzia delle Entrate – Ufficio di Bari 1 numero ruolo 2003/421.

Papà Arcangelo seguiva a non darsi pace e a chiedersi cosa mai avesse combinato Antonio a sua insaputa. Rabbrivendo non poco si accorse che nella seconda pagina si comminavano sanzioni pecuniarie, addizionali ed

interessi, riferiti a tasse riscosse registro Puglia, per un totale di €1.138,77.

Cercò di ricordare se avesse compiuto qualche atto o avesse commesso qualche inadempimento a nome di suo figlio, ma mentre spremeva il suo cervello i suoi occhi puntarono l'anno di imposizione. Anno 1997!

E qui vien fuori nuovamente la straordinarietà di Antonio. È riuscito a farsi tassare dalla Regione Puglia ben 3 anni prima della sua nascita. Non è da tutti!

Ma per il povero Arcangelo la sorpresa non finisce qui. Vuole rendersi conto della motivazione per la quale la Regione Puglia nel 1997 ha tassato suo figlio.

A tal fine si rivolge a persone addette per individuare la fonte della richiesta. Tutto ciò non avviene gratuitamente ma a fronte di un esborso non propriamente minimo.

Dopo qualche giorno e precisamente il 16 aprile 2012 Arcangelo ha la conferma che suo figlio Antonio è veramente straordinario. Infatti, all'insaputa del papà, Antonio è proprietario di un'autovettura targata BR246265. Tanto è quanto si evince dall'estratto della cartella di pagamento rilasciata da Equitalia Sud SpA Agente di Riscossione per la provincia di Brindisi.

Ancora più sorpreso papà Arcangelo chiede a suo figlio Antonio dove parcheggia la macchina, visto che a casa non l'ha mai portata in garage. Antonio, da bravo chierichetto, educato a non mentire, singhiozzando conferma al papà che non ha mai visto l'auto e non sa nemmeno che conosceva nessuna targa ed i suoi numeri BR246265. Arcangelo consapevole, però, della straordinarietà di suo figlio Antonio non si vuole arrendere. Incarica di nuovo persone di sua fiducia per andare a fondo dell'intera faccenda. Tutto ciò comporta un aggravio delle spese per effettuare una ulteriore richiesta presso l'ACI – Automobile Club d'Italia.

Dal dettaglio della situazione tecnica rilasciata si rivela che la targa BR 246265 identifica il veicolo 99988846974 con codice telaio VF1L42400F0008153 immatricolato il 17/09/1985, è un'autovettura alimentata a gasolio ed ha un cilindrata di 1595 cc, ha una potenza fiscale di 17 hp, cinque posti insomma è una R9 della Renault.

Arcangelo si sente finalmente sollevato quando scopre che l'intestatario del veicolo non è suo figlio. Infatti dalla scheda si evince che il vero proprietario è nato il 19 gennaio 1959 a Monopoli ed è ivi residente. Il suo codice fiscale è naturalmente diverso da quello di Antonio.

Da buon educatore Arcangelo corre da suo figlio e gli chiede scusa per aver

dubitato.

Cerca di correre ai ripari anche nei confronti delle persone incaricate ad effettuare tutte le ricerche presso l'Agente di Riscossione e presso l'ACI. Queste persone, (che non sono straordinarie) dimostrano di aver svolto correttamente il proprio incarico chiedendo di essere giustamente remunerate riservandosi di emettere fattura.

## **CONCLUSIONI**

Antonio, poverino. E' stato considerato straordinario dai suoi coetanei per essere uno dei quattro gemellini di cui si era tanto parlato sin dalla sua nascita e ancor più invidiato dagli stessi perché all'età di dodici anni era proprietario di una Renault R9 (macchina d'epoca).

Adesso invece è ritornato alla realtà e non possiede nemmeno una bici.

Povero Arcangelo. Oltre a ravvedersi sulla straordinarietà di suo figlio si sente colpevole per averlo rimproverato ingiustamente più volte. Inoltre si vedrà recapitare il resoconto delle spese sostenute dalle persone di sua fiducia poiché hanno contribuito non poco a dipanare favorevolmente l'intera questione.

Straordinarie, veramente straordinarie l'Agenzia delle Entrate di Bari 1 ed Equitalia Sud SpA.

Veramente straordinarie nell'era dove tutti i dati dei contribuenti e le notizie su di essi passano in mega server che li elaborano per mettere in pratica sistemi di controllo infallibili per poi sfociare in emissioni di ruoli e cartelle di pagamento che si concretizzano nelle iscrizioni di ipoteche sugli immobili, nei pignoramenti finanziari e nei pignoramenti crediti verso terzi.

L'Agenzia delle Entrate ed Equitalia Sud sono state straordinarie per non aver esercitato il sacrosanto diritto di controllo che avrebbe evidenziato, immediatamente, sull'atto notificato, quell'imperdonabile errore per il quale:

## **IL DESTINATARIO E' NATO DOPO L'ANNO D' IMPOSIZIONE**

Saranno ancora più STRAORDINARIE se avranno il CORAGGIO di rimborsare al signor Arcangelo Semeraro le spese sostenute per togliere suo figlio Antonio dalla grave impasse burocratica e magari, per non incorrere ancora in simili traversie.



Marianna Guarnieri vive e lavora a Cisternino in Valle d'Itria (Br), dove è nata nel 1972. Diplomata Maestro d'Arte nel 1989 presso l'Istituto Statale D'Arte di Monopoli (Ba), consegue il Diploma di Maturità d'Arte Applicata nel 1991, nella sezione Arte del Tessuto. Iscritta al corso di Pittura presso l'Accademia di Belle Arti di Bari, consegue il Diploma nel 1996. Dal 1997 inizia la sua attività professionale aprendo un suo atelier di pittura ed esponendo i suoi lavori in diverse mostre personali e collettive. Perfeziona la conoscenza delle varie tecniche espressive, sperimentando sempre nuove soluzioni, e arrivando a fonderle insieme in una materia pittorica in continua trasformazione. Hanno scritto di lei i critici: Luciano Lepri, Paolo Levi, Helmut Orpel, Bartolomeo Putignano.

Le sue opere sono esposte in diverse collezioni in Italia e all'estero. Mostre recenti: Florence Biennale, Fortezza da Basso, Firenze, 2009; Arte Contemporanea Cortona, Fortezza Medicea di Girifalco, Cortona (Ar), 2010; Artistinmostra, Quartiere fieristico, Parma, 2011; Galerie Boehler, Signal Iduna Tower, Willy Brandt Platz 6, Mannheim, Germany, 2011; Berliner Liste, Koepenicker str. 70, Berlin Mitte, Germany, 2011; Artò, Lingotto fiere, Torino, 2012.

Contatti - Atelier: C.da Pico 26, 72014 Cisternino (Br) E-mail: [guarnierimarianna@gmail.com](mailto:guarnierimarianna@gmail.com) Web: [www.solea-atelier.it](http://www.solea-atelier.it)

# Il Palio

A partire dall'anno scorso l'Organizzazione ha pensato bene di incaricare un artista locale per la creazione del Palio da assegnare al Cavaliere vincitore della competizione "Giostra del Galletto" dell'anno in corso.

Tale artista impiegando la tecnica figurativa a lui più congeniale esprime in maniera assolutamente libera e creativa, la simbologia e le finalità della Galvalcata.

L'opera va riprodotta su tela in formato 50x70, firmata ed accompagnata da alcune note biografiche dell'autore e relativa foto.

Quest'anno l'artista designato è Marianna Guarnieri.

# La Tiramolla

Con tale accezione vernacolare viene designato, ancor oggi, nelle nostre zone un 'gioco' fanciullesco che non trova, purtroppo, analoga locuzione in lingua italiana. Erroneamente assimilata alla fionda o frombola della quale ne condivide solo l'utilizzo (lanciare proiettili) la T. viene definita impropriamente archetto, però in buona sostanza non è un giocattolo, bensì dovrebbe definirsi, un'arma da lancio impropria, poiché potrebbe arrecare deleteri effetti a causa di una fruizione sbagliata. In riferimento alla più celebrata fionda, la T. non può vantare la vetustà storica di quella, poiché utilizza elastici ricavati da camere d'aria di biciclette, camere d'aria realizzate per la prima volta nel 1889, quindi assai di recente. La realizzazione della T. è essenzialmente artigianale, o per meglio dire domestica, perciò solo un'affinata perizia ed un'indubbia capacità tecnica dell'esecutore può dare vita a strumenti veramente pregevoli. La T. è composta da una forca, da un paio di lunghi elastici ed da una sacca porta proiettili. La forca è una sorta di forchetta in legno a due rebbi.

Vi sono anche forche in tondino di ferro e forche addirittura in plastica, ma sono eccezioni di poco conto. Poiché, in questo attrezzo, è l'elasticità del legno veramente insuperabile. Per scegliere una buona forca, l'albero del fragno è quello fra i più indicati. Certo vi sono legni ancora superiori, (il nocciòlo, ad esempio) ma si va veramente sul sofisticato.

Il legno quercino del fragno garantisce la necessaria elasticità mantenendo un buon grado di robustezza. Fra le giovani fronde della quercia va opportunamente scelto un ramo biforcuto che possieda le due biforcazioni, in pratica dell'identico diametro: una volta rintracciato il ramo va staccato almeno quindici centimetri al disotto della biforcazione affinché si possa creare una idonea impugnatura. Di seguito, viene spogliato da tutte le fronde ed il fogliame, sbazzandolo anche dalle parti in eccesso e quindi si immerge in un recipiente pieno d'acqua tenendolo per un giorno; questa procedura aumenta l'elasticità della fibra.

Successivamente va lasciato asciugare per un po' di tempo all'ombra. Iniziano adesso le fasi delicate di preparazione e di affinatura. Aiutandosi con un affilato coltello si decortica

**Torneo III EDIZIONE Premio Maria**

**TIRAMOLLA**

**PIAZZALE LAMIE di OLIMPIA**

**SABATO 3 AGOSTO**  
**ORE 16,00** FASE ELIMINATORIA  
 QUALIFICHE

**SABATO 10 AGOSTO**  
**ORE 16,00** FINALE  
 PREMIAZIONE

e si pulisce l'intera forca. Si regolano le lunghezze dei due rebbi, in genere, uno o due centimetri in meno dell'impugnatura che non può essere più lunga di 12 o 13 centimetri. Due brevi spiegazioni: prima, l'eccessiva lunghezza dei rebbi pur garantendo una buona elasticità, pregiudica la precisione del tiro; seconda l'impugnatura più lunga del palmo della mano, assicura una buona tenuta dell'arma e maggiore stabilità nel tiro.

Un'ultima considerazione: nel caso che i rebbi risultino eccessivamente divaricati basta legarli con un fine filo di ferro fra di loro tenendoli per un paio di giorni. Si conclude con una pulitura dell'intero arco utilizzando una carta vetro fine. Si passa adesso a recuperare gli elastici. Per tale scopo era necessario trovare una camera d'aria di bicicletta non troppo datata, non doveva, inoltre, recare rattoppi per forature, né abrasioni varie. Una volta trovata e consumata abilità, si tagliavano due strisce di gomma, possibilmente parallele, di lunghezza variante dai 25 ai 30 centimetri con un'altezza di un centimetro e mezzo, due. Si privilegiava la camera d'aria di bici dal classico color arancione a quelle delle auto (nero fumo) poiché quest'ultime più difficili da tendere nel tiro.

Per la sacca che doveva raccogliere il proiettile, in genere una comune e gratuita pietrolina, assai adatta allo scopo risultava essere la linguetta sottostante le stringhe di una vecchia scarpa in cuoio o in pelle. Per completare le operazioni bisognava legare gli elastici ai rebbi della forca ed alla sacca di cuoio con del sottile filo di refe o di spago od elastici e la T. era bell'è pronta per il suo sgradevole utilizzo, almeno riguardo al periodo della mia giovinezza.

Un avvertimento finale: queste descrizioni mirate alla realizzazione in proprio di una T. restano comunque finalizzate per l'esclusivo impiego sportivo di questa; si declinano ogni responsabilità per usi diversi da quello predetto.

# *Albo d'Oro* Torneo TIRAMMOLLA



LA PIÙ BELLA TIRAMMOLLA

ANNO 2011  
I TORNEO DI TIRAMMOLLA  
**FRANCESCO PALMISANO**  
I PREMIO MARIA  
**LEONARDO MOSCATO**

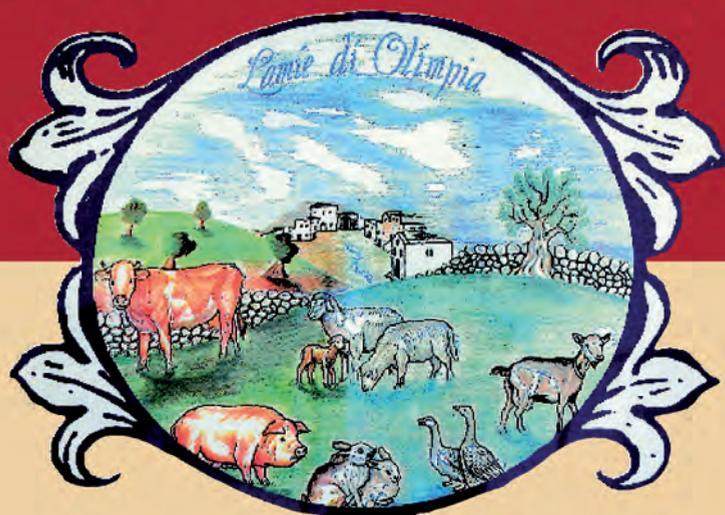
ANNO 2012  
II TORNEO DI TIRAMMOLLA  
**LEONARDO MOSCATO**  
II PREMIO MARIA  
**LACIRIGNOLA VITO**

Carni di  
qualità

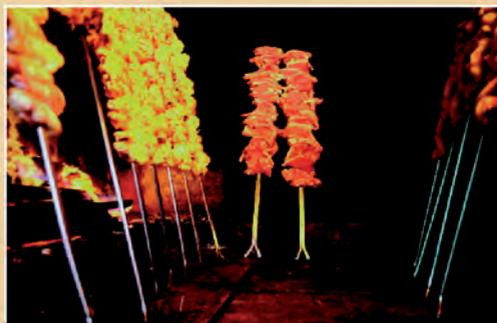


Fornello  
pronto

Macelleria da  
**Nicola Semeraro**



S.p. 216 - C.da Lamie di Olimpia, 217 - Tel. 080 4434238 - 70010 Locorotondo (BA)



---

Contrada  
**LAMIE di OLIMPIA**

FESTEGGIAMENTI IN ONORE DELLA

*Santa Famiglia*



2 - 3 - 4 - 10 - 11 Agosto 2013

[www.contradalamediolimpia.it](http://www.contradalamediolimpia.it)

---

## **FESTEGGIAMENTI RELIGIOSI**

**1 - 2 - 3 AGOSTO 2013**

**ORE 20.00 • TRIDUO SOLENNE**

**DOMENICA 4 AGOSTO**

**ORE 08.15 • SANTA MESSA**

**ORE 18.00 • SOLENNE PROCESSIONE**

**ORE 20.00 • SANTA MESSA**

## **FESTEGGIAMENTI CIVILI**

**SABATO 3 AGOSTO**

**ORE 16.00 • 3°TROFEO della "TIRAMMOLLA" - fase eliminatoria e 3<sup>a</sup> Edizione Premio "MARIA" - qualifiche**

**ORE 21.00 • Gruppo musicale "OFFICINA DELL'ARTE" Cabaret con i fratelli "LO TUMOLO".**

**DOMENICA 4 AGOSTO**

**ORE 15.30 • GARA NEL SACCO**

**ORE 21.00 • I DIK DIK in concerto**

**ORE 24.00 • FUOCHI PIROTECNICI**

**SABATO 10 AGOSTO**

**ORE 16.00 • 3°TROFEO della "TIRAMMOLLA" - finale e 3<sup>a</sup> Edizione Premio "MARIA" - premiazione**

**DOMENICA 11 AGOSTO**

**ORE 16.00 • ESTRAZIONE dei biglietti della LOTTERIA**

**ORE 16.30 • SFILATA STORICA e presentazione dei concorrenti della "GALVALCATA" (rievocazione storica della giostra "du jartidde")**

**ORE 19.00 • ASSEGNAZIONE dei premi della LOTTERIA**

# La stravagante porcilaia

Un estroso massaro aveva costruito accanto alla propria masseria una eccentrica porcilaia dove teneva i suoi maiali. Ma essendo la porcilaia assai inconsueta sia nella forma che nella bassa altezza della muratura perimetrale, permetteva ai suini di fuoriuscire quando volevano.

Un giorno il figlio primogenito, forse assai più giudizioso del padre scattò questa istantanea che vi mostriamo qui di seguito.

La sottopose a proprio genitore per perorare la sua richiesta di ristrutturare in maniera più consona ed adeguata la porcilaia.

Il padre osservò la foto un po' ed annuendo acconsentì alla richiesta del proprio figliolo ad una sola condizione. Lo chiamò a sé e lo invitò a risolvere un semplice quesito:

Vedi figliolo, questa foto che tu stesso hai scattato? Ebbene io porrò mano ad una drastica e risolutiva ristrutturazione purché tu risponda correttamente a questo problemino!

Osserva la figura della porcilaia, vi sono sedici rosei, paffuti maialini; orbene tu con due linee rette intersecantisi devi dividere in quattro porzioni (anche disuguali) la foto, senza toccare i piccoli porci. Però ogni riquadro, così ottenuto, deve necessariamente contenere due maialetti dentro e due al di fuori del recinto!

D'accordo?

Avvertenza per il lettore

Tutti coloro che vogliono partecipare alla risoluzione di questo semplice quesito basterà attenersi al regolamento esposto qui di seguito. Sulla cartolina postale o equivalente inserire lettere-numero di partenza e di arrivo delle due rette. Es. (B-Z; C-2).

## **REGOLAMENTO DEL CONCORSO 'LA STRAVAGANTE PORCILAIA'**

1. Il Concorso 'La stravagante porcilaia' che viene pubblicato sul Bollettino Vita di Contrada dell'associazione culturale Santa Famiglia consiste in un rompicapo matematico adattato alla realtà locale ed è aperto a tutti i lettori.

2. La soluzione va inviata, scritta su lettera, cartolina o cartolina postale, entro i termini previsti di volta in volta. Per la scadenza farà fede la data del timbro postale d'inoltrato. Non si accettano altre soluzioni (p.es. telefoniche o sms. ecc.).

L'indirizzo è il seguente:

Associazione culturale Santa Famiglia - 'La stravagante porcilaia' c/o Studio Martino Pentassuglia  
strada provinciale 216, Lamie di Olimpia 227- 70010 Locorotondo (BA).

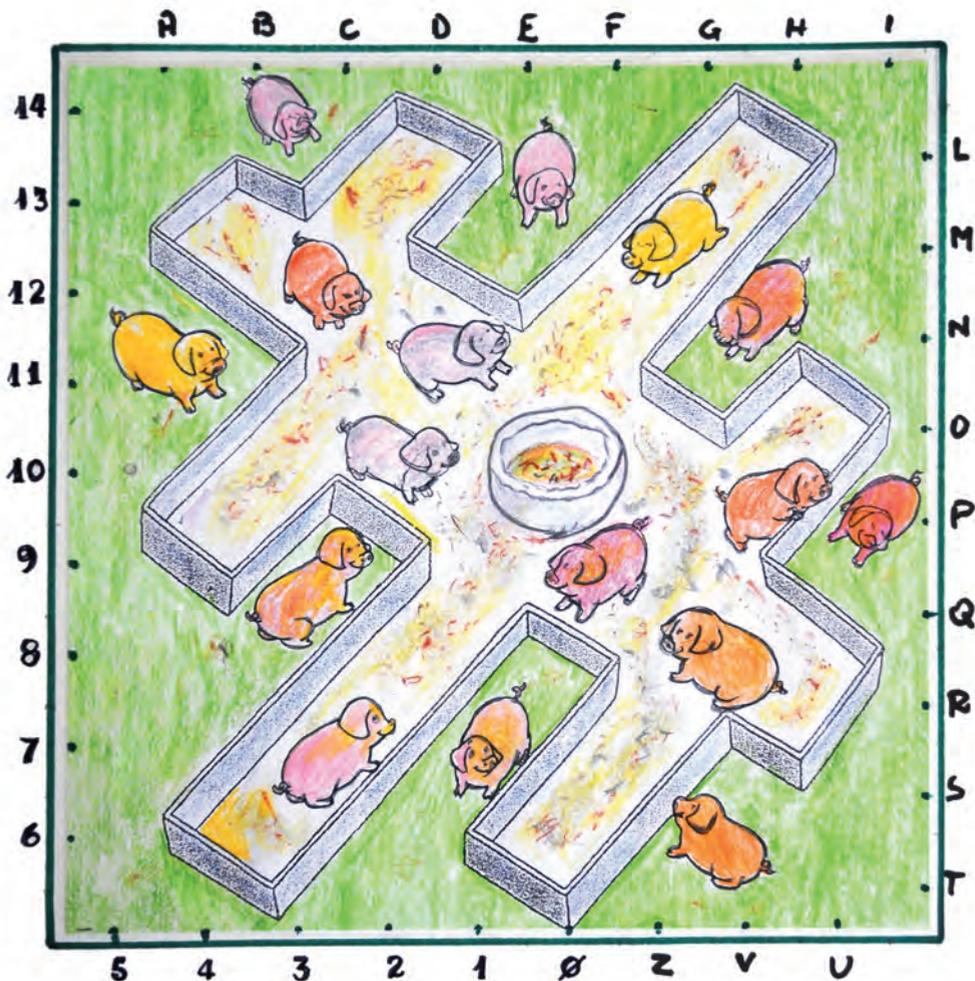
3. Con la soluzione del quesito il lettore avrà l'accortezza d'inserire il proprio indirizzo completo ed il recapito telefonico fisso e/o dell'eventuale telefonino.

4. Fra tutti coloro che invieranno l'esatta soluzione nei termini stabiliti verrà sorteggiato un unico vincitore, al quale sarà assegnato un pacco di libri composto da svariati volumi di argomenti vari od un premio equipollente.

5. Il sorteggio verrà effettuato nella sede dell'Associazione il mese successivo la scadenza del Concorso da una ristretta commissione formata da tre componenti dell'associazione Santa Famiglia.

6. Il vincitore sarà avvisato della propria vittoria tramite contatto telefonico ed avrà tre mesi di tempo per il ritiro del premio presso la sede dell'Associazione.

7. La soluzione, la spiegazione del quesito e le generalità complete del vincitore saranno poi pubblicate sul numero successivo del bollettino Vita di Contrada.





Piazza San Benedetto, 57 - Centro Storico  
70044 Polignano a Mare (Ba)  
Tel. +39 346.0258355  
[www.latorrettasulmare.it](http://www.latorrettasulmare.it)  
email: [latorrettasulmare@libero.it](mailto:latorrettasulmare@libero.it)



*Suite in antica Torre a picco  
sulla costa di Polignano a Mare*

Anche su Smartphone





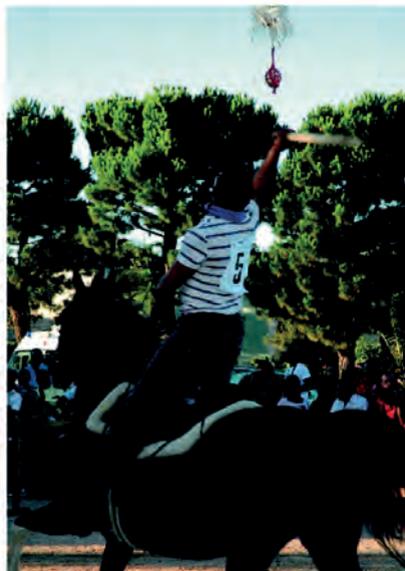
**11** ago sto 20 **13**  
DOMENICA ORE 16  
CAMPO dei GIOCHI in LAMIE di OLIMPIA

*Leri*

Con il termine dialettale veniva chiamata 'u jardidde', competizione che per molti anni ha attirato nella contrada Lamie di Olimpia numerosi cittadini dei vari comuni limitrofi. Divertiva, creava sfide, rivincite e confronti, alimentando speranze di proficui raccolti tra i nostri bisnonni, nonni e padri. Rappresentava un evento annuale, collocato nei giorni di festa della contrada, tanto importante da sancire l'emblema di riconoscimento della contrada Lamie di Olimpia.

Sin dalle origini, contadini a cavallo, a turno, colpivano la testa di un gallo appeso ad una corda posta tra due pali, fino a staccarla del tutto. Il contadino più agile o più forte o meglio più fortunato che, colpendo la testa per l'ennesima volta ne provocava la caduta si guadagnava l'ambito premio: il gallo.

Fino agli anni novanta la tradizione non è stata mai abbandonata dal comitato organizzatore della festa parrocchiale. Successivamente, le nuove disposizioni legislative, vietando l'utilizzo di animali durante le competizioni, ne hanno impedito lo svolgimento.



*Oggi*

Ma le tradizioni non vanno perse, in quanto sono parte integrante delle nostre origini. Per questo il comitato organizzatore, inventando un'ingegnosa struttura che, con un po' di immaginazione, ricorda il corpo del gallo, ha consentito la ripresa della tradizionale gara ippica. Tale struttura è costituita da una prima palla ovale, riempita di sabbia di fiume, rivestita di carta gommata e decorata, che rappresenta il corpo del gallo.

Al centro di questa vi passa un tubo in ferro contenente dei fili in paglia che fuoriuscendo si congiungono ad una pallina rossa in stoffa, simulando così il collo e la testa, il tutto agganciato ad un palo.

# VI ANNO La Galvaleata

## PUBBLICA SFIDA

Questi peculiari elementi consentono di mantenere intatte le caratteristiche del gioco basato sull'abilità, in quanto il colpo viene inferto mentre il cavallo è lanciato al galoppo, sulla forza perchè deve essere sferrato con decisione e sulla fortuna per trovarsi nel momento e nel turno giusto.

Come in passato, pertanto, è possibile che un cavaliere si trovi nella possibilità di far cadere la pallina rossa con un piccolissimo e abile colpo, in quanto tutti i fili di paglia sono stati indeboliti e rotti dai precedenti concorrenti che invece, pur avendo inferto colpi mirati e forti non hanno ottenuto l'esito ambito.

### il Gioco

L'ordine di partecipazione verrà stabilito tramite sorteggio da parte di un bambino del pubblico, pertanto ad ogni concorrente verrà attribuito un numero. La gara avrà la durata tassativa di due ore e sarà interrotta nelle seguenti ipotesi:

- per sostituire la pallina rossa simboleggiante la testa del gallo

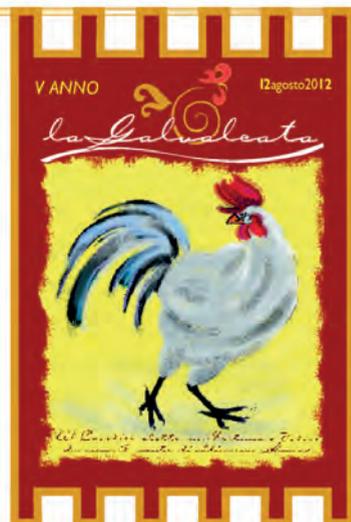
ogni volta che cade;

- al verificarsi di situazioni estranee alla gara e comunque a discrezione della commissione il cui giudizio sarà insindacabile.



Al proprio turno, con un cavallo lanciato al galoppo e una mazza di legno, il concorrente tenta di colpire la pallina rossa, per farla staccare dalla restante struttura. Se la pallina viene solo mossa dal colpo inferto viene attribuito un punto al concorrente, mentre se cade vengono attribuiti 20 punti. A fine gara, per ogni cavaliere vengono totalizzati tutti i punti ottenuti nelle varie manches e dopo aver stilato una classifica generale viene proclamato il vincitore che ne ha totalizzati in quantità maggiore. A parità di punteggio saranno effettuate manches di spareggio. Al vincitore oltre al palio, rappresentato dal palio, verrà attribuito un premio speciale. Saranno altresì assegnati ulteriori premi di minor valore ai concorrenti che si classificheranno nei primi cinque posti e comunque a tutti i cavalieri verrà consegnata una targa ricordo.

# Albo d'Oro



ANNO 0	4 AGOSTO 2007	<b>INTINI Luigi</b>	Locorotondo
1ª EDIZIONE	10 AGOSTO 2008	<b>NISTRI Giovanni</b>	Fasano
2ª EDIZIONE	9 AGOSTO 2009	<b>LADOGANA Giuseppe</b>	Monopoli
3ª EDIZIONE	8 AGOSTO 2010	<b>NISTRI Giovanni</b>	Fasano
4ª EDIZIONE	14 AGOSTO 2011	<b>NISTRI Giovanni</b>	Fasano
5ª EDIZIONE	12 AGOSTO 2012	<b>NISTRI Giovanni</b>	Fasano



## Impresa Edile Li.Sem.Casa Srl

Intonaci  
Restaurazione  
Rifiniture di trulli  
Decorazione murale  
Pitturazione  
Trattamenti per umidità  
Soluzione per edilizie



SEMERARO  
GIUSEPPE

Cell. 338.32.67.449

## FERROTECNICA

di Graziano Gianfrate

LAVORAZIONE IN FERRO - FERRO BATTUTO  
ANTICORODAL A GIUNTO APERTO  
E TAGLIO TERMICO

C.da Iannuzzi, 63 - 70010 Locorotondo (BA)  
Tel. 328 7594954 - P. Iva 04784250724

## Ombre



OPERE E COPERTURE  
IN LEGNO

di Pietro Crescenzo

C.da Palmone - Locorotondo (Ba)

Cell. 368.568435

P. IVA 06204190729

impresa edile

## Domenico Calella

Restauro condomini  case  trulli  lavorazione in pietra  
 intonaco di ogni genere  piastrellista

C.da Serafino, 119/B - Tel. 080 4434253  
70010 LOCOROTONDO (BA)  
Cell. 368 569600

## ANGELO PALMISANO

RIFINITURE EDILI - CUCINE IN MURATURA  
INSTALLAZIONE e ASSISTENZA CAMINI



S.P. 216 - Uccella, 107 - 70010 Locorotondo (Ba) - cell. 339 38 32 166  
C.F. PLM NGL 61 M20 E6480 - RIVA 06261520727

## Carmelo Crovace Bar Alimentari

C.DA LAMIE, 44 - TEL. 080.4431162  
72015 FASANO (BR)

## Fisioterapia



DOTT.SSA

JULIA DI TANO

STUDIO FISIOTERAPICO

TECAR - ULTRASUONO - LASER - IONOFRESI - TENS - MAGNETO  
RIEDUCAZIONE POSTURALE - GINNASTICA DOLCE  
FISIO PILATES - LINFODRENAGGIO - MASSAGGIO CONNETTIVALE

STUDIO: C.SO GARIBALDI, 90 - 72015 FASANO (BR) - INFO: 338 5261936

## AUTOTRASPORTI



## LOMARTIRE DOMENICO

C.DA SERRALTA, 116 - TEL. 080.4434083  
CELL. 337.830032 - 349.8816921  
70010 LOCOROTONDO (BA)

**PICCOLI CARLO**  
COSTRUZIONI

Lavori edili,  
ristrutturazioni,  
manutenzioni e scavi.

**PC** SC 100 C.da RIZZO,61 - 70010 LOCOROTONDO (BA)  
Tel./Fax 39.080/4431260 - Cell. 349/1915723  
P.I. 06553150728

carlopiccoli@libero.it

**RIFINITURE EDILI**  
**SPECIALIZZATO IN FUGATURE**  
**IN PIETRA IN GENERE**

**Lucarella Giuseppe**

via Lante di Olimpia, 181  
70010 - Locorotondo (BA)  
TEL. 3333046381

**F.L. Legrottiglie**  
Francesco

72015 FASANO (BR) - Via dell'Artigianato, 68-70-72  
Tel./Fax 080.4414888 - mobile 339.4107693  
www.legrottiglie.it - info@legrottiglie.it

**EDILIZIA**

LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE  
MURI A SECCO  
RISTRUTTURAZIONE E COSTRUZIONE TRULLI

DI  
**PALMISANO FRANCESCO**  
CELL. 368/458220

VIALE ARSILIO N. 137 - 72015 FASANO (BR)  
C.F.: PLMFNC75D26D508K - P.IVA: 02331720744

**LUCIDATURA E LEVIGATURA**  
**DI MARMI E GRANITI**

Schiavone Carmelo

SC 77 C. da Gabriele, 59 - 70010 Locorotondo (Ba)  
Tel. 080.4434432 - Cell. 330.462724

*Chialà Francesco*

**CentroMoto**

Atala PIAGGIO Vespa GILERA aprilia

cieli-motocicli-agricolo-ricambi-accessori-assistenza tecnica

fchiala@libero.it tel./fax 080-4312315 / 334-9563220  
via dei Trullari n.12, 70010 Locorotondo (BA)

**ABBIGLIAMENTO 0-16**

**Piccole Storie**

di Larusso Maria

Via Fasano, 148 - 70010 Locorotondo (Ba)  
Tel. e Fax 080.4312609 Cell. 339.2339300

P. IVA: 06489360724

**SEMERARO ARCANGELO**  
IMPRESA EDILE

RISTRUTTURAZIONI - PAVIMENTAZIONI  
INTONACI TRADIZIONALI E PREMISCELATI  
PITTURAZIONI - CARTONGESSO

TEL. 338 8341662  
V.LE OLIMPIA, 65 - 72015 FASANO (BR)  
arciball.libero.prof@live.it  
C.F. SMRRNG64L11Z133E RIVA 02130120740



**IMPRESA EDILE**

**MIZZI VITO**

pavimentista



**CONTRADA PANTALEO**

SC 63 N 101 LOCOROTONDO (BA)

TEL. 3336548150 - 340.9688018

P. IVA 06871260722

**ElettroTermoIdraulica INTINI**

*Impianti elettrici - termici - idrici  
civili ed industriali*

Intini Francesco

S.c. 96 Lamie d'Olimpia n° 14

70010 Locorotondo (Ba)

P.Iva 06548950721

Cell. 3498047219 - 389925439

E-mail: ciccio80f@libero.it



Malagnino Oronzo

**Impresa edile Malagnino Oronzo**

Intonaci, restauri di ogni tipo

Via DE DEO, 4

72015 FASANO

BRINDISI

Tel. 0804425601

Cell. 3683877900

E-mail: oromala@liscali.it



**IMPIANTISTICA  
MOVIMENTO TERRA  
AUTOGRU**

**G Tecnica**

di Giuseppe Semeraro

**339. 10 68 291**

SP 216 Lamie di Olimpia, 141  
70010 - Locorotondo (BA)

C.F. SMRGP77A20E645Q  
P.I. 06251560725



IMPRESA EDILE  
*Vincenzo Maggi*

*Specializzato in fogature e  
idrolavaggio fabbricati in pietra*

72015 Laureto di Fasano (BR)

Viale delle Ginestre, 36

Tel. 080.4434010

Cell. 347.6316936

Codice fiscale: MGG VCN 61C19 D508A - Partita IVA: 02241380746

**IMPRESA EDILE  
ANGELO  
PINTO**

**C.DA UACELLA, 220/16 - 70010 LOCOROTONDO-BA  
TEL. 080.4434333 - CELL. 338.8344477**



di Francesco Pero & C.

Via dell'Artigianato, 85/87

72015 FASANO (BR)

Tel. e Fax 080.4422254

Partita IVA 02071870741

- Motoseghe •
- Decespugliatori •
- Rasaerba •
- Motozappe •
- Trattorini •
- Ricambi •
- Giardinaggio •

**Radio Puglia**



## IMPRESA EDILE DONATO LORUSSO

ristrutturazione trulli - lavorazioni in pietra

C.DA FRANCESCHIELLO, 250/A/16  
TEL. 080.4434339 - CELL. 333.7535791  
70010 LOCOROTONDO (BA)

## IMPRESA EDILE intini luigi



intonaci di ogni tipo  
pavimenti e restauri

C.DA FRANCISCHIELLO, 247  
TEL. 080.4434465 - CELL. 347.4868151  
70010 LOCOROTONDO (BA)

# SEMCO

s.r.l. IMPRESA EDILE  
di Nicola Semeraro

C.DA PANTALEO, 164/A - CELL. 360.368766  
70010 LOCOROTONDO (BA)



APRIRE CHIUDERE COPRIRE

C.DA MANCINI 46/A  
SHOWROOM: P.ZZA MARCONI, 19  
TEL. 080 4312273-CELL. 339 5222110  
70010 LOCOROTONDO-BA

## CONVERTINI CARBURANTI

PRODOTTI RISCALDAMENTO - AUTOTRAZIONE  
OLII LUBRIFICANTI - CARBURANTI AGRICOLI  
VIA LUIGI EINAUDI, 7 - TEL/FAX 080.4311113  
70010 LOCOROTONDO (BA)

impresa edile

## DONATO RODIO

RESTAURI - INTONACI INTERNI ED ESTERNI  
RIVESTIMENTI PLASTICI

CONTRADA RIZZI, 67 - 70010 LOCOROTONDO (BA)  
TEL. 080 4431187 - CELL. 368 668447

## MINIMARKET da Maria Semeraro

Prodotti alimentari  
Igiene per la casa e per la persona  
Servizio a domicilio

C.da Lamie di Olimpia, 161 - Tel. 080 4434576  
70010 LOCOROTONDO-BA



EBANISTA

*Semeraro Mazio*

Sp. 216, C.da Lamie di Olimpia n°135  
70010 Locorotondo (BARI)  
Tel. 338 6764598



**SERVIZIO ECOLOGIA - AUTODEMOLIZIONE  
SOCCORSO STRADALE**

72015 FASANO (BR) ITALY

Via Francesco Nisi, n.c. - C.da S. Angelo - Zona Ind. Sud

e-mail: [ecofasosrl@libero.it](mailto:ecofasosrl@libero.it) - P.IVA 02274390745

Tel. 080.442.77.89 - Fax 080.442.43.14

SOCCORSO STRADALE: Cell. 334.62.81.754

**QuiSnaCK**

**GUARINI**

**DISTRIBUZIONE  
AUTOMATICA**

[www.guarini.biz](http://www.guarini.biz)

Negozi automatici a Monopoli, Putignano, Martina Franca.  
Nuova apertura a Noci e prossimamente in altre sedi.



**GIEMME  
COSTRUZIONI srl**

S.C. 100 C.da Neglia, 70 - Tel./Fax 0804434644

70010 Locorotondo Bari

[info@giemmecostruzionisrl.it](mailto:info@giemmecostruzionisrl.it) - [www.giemmeconstruzionisrl.it](http://www.giemmeconstruzionisrl.it)

**EMMECI** s.r.l.  
di  
Maggi Giuseppe

**INTONACI E RISTRUTTURAZIONI EDILI**

C.DA NEGLIA, 45 - TEL. 339 3962732  
70010 LOCOROTONDO (BA)



**MACOMED** s.r.l.  
FORNITURE SANITARIE

**ACTIPATCH**



***Cerotto antinfiammatorio elettromagnetico  
per dolori articolari vari***

Amministratore: Sante Convertini - cell. 348 22 65 69 2  
Via Lamie di Olimpia, 36 - 72015 Fasano (Br) - Tel/Fax 080 443 10 44

**CAVE**TINELLA

FRANTUMAZIONE CALCARE BIANCO  
ESTRAZIONE E LAVORAZIONE PIETRA MARMIFERA

- LAVORAZIONE MARMI ANTICATI
- LAVORAZIONI ARTISTICHE
- PAVIMENTI
- GIARDINAGGIO
- RIVESTIMENTI

SEDE ED ABITAZIONE:

CONTRADA RIZZLI, 83 - TEL/FAX 080.4434188  
Cell. Tinella G. 335.1288731 - Cell. Tinella F. 335.6587520  
cavetinella@virgilio.it - //digilander.iol.it/cavetinella - giorgiotinella@libero.it  
70010 Locorotondo (Ba)



# Francesco Palmisano

**IMPRESA EDILE**

**RISTRUTTURAZIONI di  
TRULLI  
LAVORAZIONI in  
PIETRA**



**TRULLI in  
MINIATURA**



---

Via Brindisi, 31 - Torre Canne di Fasano - Tel. 368 3667472

BOLLETTINO STAMPATO IN PROPRIO A DIFFUSIONE INTERNA  
DELL'ASSOCIAZIONE SANTA FAMIGLIA DI LAMIE DI OLIMPIA LOCOROTONDO

IMPAGINAZIONE E PROGETTO GRAFICO  
EIDOLON STUDIO GRAFICA

COLLABORATORI  
MARTINO PENTASSUGLIA, GIUSEPPE TURSI

STAMPA  
STAMPASUD S.P.A. MOTTOLA

IMMA  
GINI

p. 4 - 19  
ARGENTO ANNALISA, ARGENTO GIOVANNI

p. 9 - 16  
MICHELE GIACOVELLI, CONVERTINI SANTE

p. 13  
FRANCESCO MIRABILE

p. 22  
SEMERARO NICOLA

p. 26 - 35  
SEMERARO ARCANGELO

p. 32 - 38  
PETRELLI LUCA

COMI  
TATO  
FESTA

CONVERTINI DON LUIGI

Presidente

PENTASSUGLIA MARTINO

Coordinatore

Consiglieri:

BRUNO FRANCESCO

CONVERTINI ANTONELLA

CONVERTINI SANTE

INTINI LUIGI

LOMARTIRE DOMENICO

LUCARELLA ANGELO

PALMISANO ANGELO

PENTASSUGLIA DONATO

SEMERARO GIUSEPPE 1961

SEMERARO GIUSEPPE 1977

SEMERARO NICOLA

SEMERARO NICOLA 1968



# INTONACATURA RESTAURAZIONI

DI MAGGI MICHELE



S.c. 100 NEGLIA, N° 68  
70010 LOCOROTONDO (BA)  
TEL. CELL. 339 3361628