

in Puglia tutto l'anno

CULTURA
TURISMO
SALUTE
GASTRONOMIA

- **ALIMENTAZIONE** corretta, scorretta, possibile, necessaria
- **Il Castello Carlo V di Lecce**
- **Tutela e valorizzazione dei prodotti pugliesi**
- **La cucina pugliese**



 **CONAD**

Ripartiamo insieme

Via Borgo Murtule, 91
MINERVINO di LECCE (LE)

Via Rocamatura, 3
OTRANTO (LE)

Via Zimbalo
MARTANO (LE)

Via Unità d'Italia
POGGIARDO (LE)





“La Puglia può cambiare... il girovita!” questa frase pronunciata da un ospite durante il precedente convegno organizzato da **In Puglia tutto l'anno**, mi è rimasta impressa, per la genuinità dell'affermazione sottolineata da una mimica eloquente, scostando un po' la giacca per far vedere la cintola. Sì, tra i motivi che portano a scegliere la Puglia come regione ideale per le vacanze c'è anche la buona tavola, con la varietà di alimenti che nelle infinite combinazioni rendono ogni giorno diverso e gustoso. E pensare che molti prodotti d'eccellenza così come le ricette della tradizione rischiavano di cadere nel dimenticatoio, sorpassati da produzioni industriali e più commerciali. Per fortuna che da tempo c'è chi si è interessato al recupero e alla valorizzazione di tutto il patrimonio alimentare regionale. Associazioni e istituzioni e gruppi di cittadini stanno promuovendo la bellezza del cibo sano e sostenibile. Certo poi, bisogna sempre rispettare le giuste quantità, come suggerisce la dieta mediterranea, per non rischiare di dover cambiare il guardaroba.

Lungi da noi, però, voler rovinare mettendo limiti alle vacanze di chi immagina un'estate godereccia tra sagre, mercatini e feste per degustare le tantissime squisitezze proposte.

Anzi, per porre rimedio ai peccati di gola suggeriamo lunghe nuotate nel nostro mare cristallino e rigeneranti passeggiate alla scoperta di nuovi itinerari e bellezze da ammirare, così come proponiamo in questo numero. Per chi, attento alle proposte culturali, desidera trascorrere le vacanze per conoscere meglio il territorio invitiamo a tenere sempre d'occhio il nostro sito per non perdere i tanti appuntamenti che costellano l'estate pugliese.

Magari scriveteci per dire cosa apprezzate della Puglia e per condividere con noi le vostre suggestioni!

Buona estate! E buona lettura!



for & ver
photo & video

Via Corsica 124
Muro Leccese
Tel. 338-3884489

Mauro Giangreco fotografo

Servizi matrimoniali foto e video
Video riprese per eventi
Fotolibri
Stampe e ingrandimenti
Shooting: eventi -maternity/new born - in studio

MEDINFORMA srl EDITORE

In Puglia tutto l'anno

Anno III - giugno 2023
Reg. Trib. Lecce n° 3 - 2021
del 24/03/2021
N° iscrizione roc: 36434
ISSN 2784 - 952X

Direttore responsabile

Ilaria Lia
direttore@inpugliatuttolanno.it

Vice Direttrice

Giulia Gigante
giulia.gigante@inpugliatuttolanno.it

Responsabile inserto Salute e Turismo

Gioia Catamo
saluteeturismo@inpugliatuttolanno.it

Redazione

Sara Bottazzo, Leda Cesari
Lena Giannelli, Daniela Ventrelli

Coordinatore editoriale

Lucio Catamo
editore@inpugliatuttolanno.it

Segreteria/Amministrazione

Andrea Presicce
segreteria@inpugliatuttolanno.it

Web editing e Content creator

Mario Blasi

ArtWork, Imaging e editing

Giulio Rugge
grafica@inpugliatuttolanno.it

Fotografia/Concorso Fotografico

Alfonso Zuccalà

Comunicazione social

Andrea Nobile

Marketing

Nicola Nassisi
393.8605282
marketing@inpugliatuttolanno.it

Hanno collaborato

Angela Ciciriello, Alessandro Laporta
Annarita Miglietta, Assunta Tornesello
Cosimo Saracino, Donatella Caione
Francesco Paolo Pizzileo,
Gianni Seviroli, Giuseppe Pascali
Lucio Galante, Mariarita Pio
Paolo Colavero, Salvatore Tommasi
Valentino Sgaramella,
Vinicio Antonio Attanasi

Stampa

Media Press
Via L. De Maggio 9, Maglie (Le)
Tel: 0836 1920220
mediapress.srls@gmail.com

Foto copertina - retrocopertina

Alfonso Zuccalà
(elaborazione grafica Giulio Rugge)



www.inpugliatuttolanno.it

IN QUESTO NUMERO



Pagina 04 - Concorso fotografico: Ho visto la Puglia così

Pagina 06 - Tutela e valorizzazione dei prodotti, la Regione Puglia sempre attiva per la promozione della dieta Mediterranea

Pagina 08 - Riscopriamo il piacere di gustare il cibo, meglio se locale e stagionale

Pagina 11 - Lasciatevi incantare dai trabucchi del Gargano

Pagina 15 - La Riserva di Torre Guaceto, un gioiello naturalistico ricco di sorprese

Pagina 19 - Mottola e le mirabili grotte di Dio

Pagina 22 - I Trulli, il riscatto di un popolo

Pagina 26 - Il castello Carlo V

Pagina 31 - INSERTO: Salute e Turismo nel Salento

Pagina 50 - Amore e Psiche in versione Grika

Pagina 53 - La cucina pugliese

Pagina 55 - Citri e cozze per un sodalizio gourmet dal presidio Slow Food

Pagina 57 - Un somaro di vitigno. Il "Susumaniello"

Pagina 58 - La "cura della lettura" per l'accompagnamento al percorso e l'umanizzazione delle cure in oncematologia pediatrica

Pagina 61 - Bande musicali di Puglia, un patrimonio di cultura da preservare

Pagina 64 - Asini in scena, una storia quasi infinita

Pagina 67 - Dalla Puglia in America, il cinema unisce persone e storie

Pagina 68 - Il talento di Gino De Rinaldis nelle sue Cattedrali

Pagina 71 - La Signora del Denim Haute Couture

Pagina 73 - Pugliesi nel Mondo

Pagina 74 - Mestieri: Il mulino di comunità, presidio del gusto e del futuro

Pagina 75 - Amo la Puglia perché: Grazia Francescato

Pagina 79 - Di versi in fondo, i sonetti di Gianni Seviroli

HO VISTO LA PUGLIA COSÌ

Ritorna per i lettori il concorso fotografico che nasce dalla volontà, ma anche dal piacere, di fissare in una foto le più belle immagini della nostra regione. Non solo, una foto dà anche la possibilità di proiettare nel tempo esperienze che ci hanno visto protagonisti in determinati periodi dell'anno. La quarta edizione del nostro concorso ha proposto il tema "LA PRIMAVERA IN PUGLIA".

Ecco i vincitori!!!



PRIMA CLASSIFICATA
SEZIONE GIURIA
Autore: Caterina Piccoli
Luogo: Locorotondo (Ba)



SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE GIURIA
Autore: Antonio Calò
"Grano rosso"



PRIMA CLASSIFICATA
SEZIONE LIKE
Autore: Luciana Russo
Luogo: Torre dell'Orso (Le)



SECONDO CLASSIFICATO
SEZIONE LIKE
Autore: Andrea Carrapa
Luogo: Faro di Punta Palascia
Otranto (Le)



Tra una esplosione di luci e colori si apre la V edizione del concorso fotografico "Ho visto la Puglia così". Il tema proposto, infatti, agli appassionati lettori/fotografi della nostra rivista "In Puglia tutto l'anno" ruota intorno ad uno degli appuntamenti estivi che lega proprio con un filo di luce la maggior parte dei nostri comuni: le feste patronali con le luminarie che ne costituiscono il fattore dominante.

Le feste in onore del santo patrono in particolare, (ma non mancano altri motivi e santi per festeggiare) dopo tre anni di pandemia sono esplose con forza un po' dovunque e costituiscono uno degli elementi identitari della Puglia e dei suoi abitanti. Una chiara dimostrazione è nella consuetudine di spostare in estate la festa del patrono se nel calendario è annotata in altre stagioni. In questo modo si permette la partecipazione agli emigranti e le feste patronali diventano così una espressione di devozione al santo per antica consuetudine, ma anche un'occasione di rinnovati incontri di tutta la comunità.

Come sempre le vostre foto serviranno a fissare nella memoria emozioni suscitate dalle immagini colte dal vostro obiettivo. "Andar per feste" allora, anche se sappiamo che appena solleviamo gli occhi al di là del nostro piccolo orizzonte, ben altre scene e altri colori si presentano ai nostri occhi.

Avete tempo fino al 20 settembre 2023 per inviare i vostri scatti tramite Messenger al link:

<http://m.me/101740768326323>

inviando una mail all'indirizzo: **foto@inpugliatuttolanno.it**

Indicando il nome e cognome dell'autore e della località rappresentata nelle foto, completa della provincia. Parteciperete alla selezione delle due foto più belle: una a giudizio insindacabile della giuria qualificata e l'altra secondo i like dei lettori di Facebook.

TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LA REGIONE PUGLIA SEMPRE ATTIVA PER LA PROMOZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Sempre di più la Puglia viene scelta come luogo ideale per le vacanze anche per l'offerta enogastronomica che propone, per i prodotti della dieta mediterranea, da seguire per rimanere in forma. **Eppure sembra che gli stessi pugliesi facciano fatica a seguire un corretto regime alimentare.** Dai dati forniti da Coldiretti in effetti si evince che in Puglia "il 37% dei bambini è obeso o in sovrappeso, l'11,1% mangia frutta meno di una volta a settimana o mai, e solo il 39,8% dei bambini consuma una merenda adeguata di metà mattina, con un impatto potenzialmente devastante sulla salute delle giovani generazioni" (dati elaborati sulla base dell'Indagine di OKKio alla Salute, secondo cui tra i bambini della Puglia il 4,8% risulta in condizioni di obesità grave, il 10,3% risulta obeso, il 21,6% in sovrappeso, il 61,2% normopeso e il 2,1% sottopeso, con il 36,7% dei bambini che presenta un eccesso ponderale).

Per invertire la rotta e garantire uno stato di salute sano, specialmente ai più piccoli, la Regione Puglia interviene lanciando dei bandi per i progetti di educazione alimentare e ambientale, da proporre a tutte le scuole di ogni ordine e grado. *"Stiamo lavorando in prima persona, come Assessorato alle Risorse Agroalimentari affinché i prodotti di qualità, i prodotti della dieta mediterranea, vengano rilanciati,*

perché abbiamo troppi bambini obesi, troppe difficoltà che il Dipartimento di prevenzione ci ha segnalato - afferma Donato Pentassuglia, assessore regionale all'Agricoltura -. Stiamo lavorando per parte nostra con progetti mirati e bandi che pubblicizzano l'alimentazione sana; stiamo collaborando con l'Università sul rilancio del cibo salustico, con la promozione dell'uso dell'olio, del bere consapevole, del mangiare sano e questo perché la dieta mediterranea è l'unica che dà l'opportunità di allungare la vita media delle persone, è scientificamente provato".

Tra i progetti che il Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia ha avviato, nell'ambito del programma di Educazione Alimentare per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari pugliesi, c'è il lancio di un bando che invita le Masserie Didattiche (in Puglia sono 207, aziende agroalimentari e agrituristiche impegnate nell'attività dell'accoglienza didattico-formativa di bambini e ragazzi) a proporre, in rete con i Comuni e le scuole, progetti sull'educazione alimentare. Attraverso progetti mirati si può recuperare il rapporto tra cibo sano e popolazione.

Sono tanti gli spazi in cui l'Assessorato ha l'opportunità di parlare e rilanciare i temi dell'alimentazione sana e dei prodotti di qualità: dalle fiere di settore a livello nazionale alle manifesta-

zioni (grande successo ha avuto quella organizzata da Coldiretti, o la tradizionale Settimana della Biodiversità Pugliese - Agricoltura, Alimentazione e Ambiente), passando poi per convegni e momenti formativi. Come ad esempio la partecipazione al Convegno nazionale "Il Cibo al Centro", svolto nell'Aula Magna dell'Ateneo barese, organizzato dal Centro Interdipartimentale "Cibo in Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" dell'Università di Bari, progettato per ricollocare l'alimentazione sana e sostenibile al "centro" delle priorità dei cittadini.



Durante il convegno si è parlato delle ricerche effettuate e che “mirano a rafforzare le conoscenze sulla relazione tra scelta di prodotti salutari ecosostenibili, nutrizione e salute i principali driver dei prodotti, e il Made in Italy che devono orientare nuovi comportamenti di acquisto consapevoli recuperando gli stili di vita sani legati alla dieta Mediterranea”. Un altro provvedimento preso a tutela dei prodotti del territorio riguarda l’approvazione, in Giunta, della risoluzione della IV Commissione Consiliare Permanente sul “Sostegno alle iniziative contro il cibo sintetico”: con questo l’Assessorato “si impegna a mettere in atto tutti i provvedimenti utili al sostegno di iniziative contro il cibo sintetico e difendere le filiere agroalimentari pugliesi minacciate dalla diffusione del cibo sintetico”.

“Lavoriamo ogni giorno, con tutti gli attori della filiera agroalimentare, per sostenere e promuovere i nostri prodotti pugliesi, capisaldi della Dieta Mediterranea e di quanto di più buono e autentico possa esistere, generato da secoli dal rispetto della terra e dal lavoro – spiega Pentassuglia -. L’innovazione di processo e di prodotto in agricoltura può e deve essere strumento utile a risolvere le problematiche

gestionali, nell’utilizzo della risorsa acqua o di innovazione colturale. Il cibo vero, sano, reale ha bisogno di questo, non di alter ego alimentari”.

Tutelare e valorizzare i prodotti locali, quindi, per salvaguardare l’economia locale e per la salute dei cittadini.

“Mangiare sano significa avere persone sane, che non rappresentano un costo sociale, che vivono bene e fanno stare bene tutti gli altri nel loro ambito familiare. Tra le ultime iniziative messe in campo stiamo allargando a progetti integrati in sinergia con l’Assessorato alle Politiche della Salute e l’Assessorato al Lavoro e Formazione perché tutto questo venga riportato nelle scuole – chiude l’assessore Pentassuglia -. Quindi ognuno per la propria competenza presenta i progetti e valorizza le nostre produzioni tipiche, per esempio le leguminose, che finalmente sono state riscoperte nelle loro proprietà importanti, fondamentali nell’ambito della dieta mediterranea, e poi l’ortofrutta, o i prodotti del mare, seguendo tutto il percorso della filiera fino al consumatore”.

UN CORSO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Anche le università sono sensibili al tema alimentare. Della durata di 5 giorni il corso intensivo dal titolo “Food Waste management: from prevention to best practices” promosso dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria dell’Università di Foggia.

L’obiettivo principale del corso è creare un ambiente didattico collaborativo multidisciplinare in cui gli studenti acquisiranno conoscenze nella gestione dei rifiuti alimentari e le applicheranno per la definizione di possibili buone pratiche volte a prevenire e mitigare lo spreco alimentare in tutti i settori, dalla produzione al consumo finale. Il corso è stato coordinato dal prof. Luciano Beneduce, docente di microbiologia agraria, e ha visto la partecipazione di 26 studenti provenienti dalla Latvia University of Life Sciences and Technologies di Jelgava (Lettonia) e dalla Stefan Batory Academy of Applied Sciences di Skierniewice (Polonia) oltre che dall’Università di Foggia.

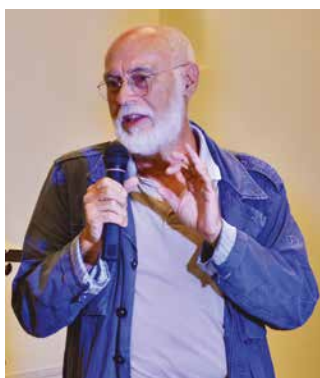
PRIMO DISTRETTO PRODUTTIVO PER IL LATTIERO-CASEARIO

La Puglia ha deliberato il primo riconoscimento del Distretto produttivo agroalimentare di qualità del settore lattiero-caseario regionale.

Si tratta di un importante punto di partenza per poter programmare il futuro e la sopravvivenza della filiera lattiero-casearia pugliese.

Diversi gli attori coinvolti che hanno lavorato per ottenere il riconoscimento: Cia Puglia, Uci Puglia, FederagriPesca – ConfCooperative Puglia, ConfCommercio Bari, Cisl, Cgil e oltre 40 imprese tra allevatori e imprese di trasformazione del settore lattiero-caseario pugliese.

“Si tratta di un’opportunità importante - ha dichiarato l’assessore Pentassuglia -. Il ruolo della Regione in questo contesto è quello di coordinare le azioni, di fare attività di promozione di marketing, di fare in-coming, di fare quell’azione di promozione dei prodotti ma anche la formazione di un capitale umano che manca e serve sempre di più sulle qualifiche che il mondo dell’impresa ci chiede”.



RISCOPRIAMO IL PIACERE DI GUSTARE IL CIBO, MEGLIO SE LOCALE E STAGIONALE

Intervista a Damiano Ventrelli, fondatore della prima Condotta di Slow Food in Puglia

Dal pane tradizionale dell'alta Murgia al pomodoro giallorosso di Crispiano, dalla cipolla rossa di Acquaviva, al confetto riccio di Francavilla Fontana e ancora dal caciocavallo podolico del Gargano, alle carote di Polignano: già solo a nominarli viene l'acquolina in bocca. E se tali eccellenze non sono perse per sempre lo si deve soprattutto al lavoro costante e appassionato di chi si è reso conto che semi antichi e tecniche di produzione tradizionali stavano scomparendo, soppiantati da prodotti dozzinali, slegati dal territorio. Parte dall'idea di costituire piccole roccaforti del gusto e dell'artigianalità l'impegno di Slow Food, come racconta Damiano Ventrelli, fondatore della prima Condotta di Slow Food in Puglia, che ha permesso alle comunità di prendere coscienza del tesoro che si stava perdendo e di recuperarlo e valorizzarlo. E poi di puntare alla formazione di produttori e consumatori.

Quale era la situazione in Puglia prima della nascita di Slow Food?

Prima della nascita di Slow Food i colossi internazionali del Fast Food come i McDonald's stavano aprendo succursali nelle principali piazze del Paese a danno delle attività tradizionali di ristorazione. Una "moda" invasiva che poteva travolgere tavole calde, osterie e locali tipici che rischiavano di chiudere per sempre. Il gusto così tipicizzato, diverso da territorio a territorio, stava per andare perduto insieme a preparazioni provenienti dalla civiltà contadina e a prodotti tipici della nostra grande cultura alimentare. Al loro posto veniva proposta una cultura massificante che imponeva un "modello" di consumo del cibo uguale dappertutto, in tutto il mondo. Per questo motivo nell'ottobre del 1988 si tennero le prime riunioni di Slow Food in Puglia nella sede regionale dell'Arci. La prima definizione dell'associazione, infatti, era "Arcigola" e solo successivamente si chiamò Slow Food.

Da quando è nata, poi come è cambiato l'approccio al cibo e ai prodotti da parte degli stessi pugliesi?

Quando il movimento cominciò a diffondersi territorialmente, da Bari ad Altamura, a Molfetta e a Lecce, ci rendemmo subito conto che ogni realtà territoriale doveva portare avanti una propria gestione per valoriz-

zare al meglio le eccellenze che quell'area rappresentava. Uno dei primi prodotti da tutelare era il **Pane di Altamura**, forse il più a rischio vista l'invasione dei fast food. Ma tanti altri prodotti tradizionali richiedevano e richiedono tuttora un'azione di tutela che oggi, grazie alla **Fondazione per la Biodiversità di Slow Food** sono diventati presidi (28 solo in Puglia) e vengono monitorati continuamente. Prodotti come il *pane di Monte Sant'Angelo*, il *caciocavallo podolico del Gargano*, il *palrone di Gravina*, il *capocollo di Martina Franca* e tanti altri oggi sono presenti nei menù di molti ristoranti e sono molto richiesti non solo in Puglia. Si può dire che l'approccio nei confronti di questi prodotti, una volta considerati quasi folcloristici e fuori moda, si è diametralmente ribaltato. Faccio solo un esempio. Oggi tutti conoscono la qualità delle *bombette della valle d'Itria*. Trent'anni fa le conoscevano in pochissimi.

Quali eccellenze si sono riscoperte?

Grazie all'azione capillare delle 23 Condotte territoriali, delle 26 Comunità del cibo di Slow Food, e di una struttura regionale guidata dal presidente Marcello Longo, negli oltre trent'anni dalla sua nascita in Puglia, molti passi in avanti sono stati fatti. Partecipando ai vari "Saloni del Gusto", a "Terra Madre" e "Slow Fish", rassegne internazionali organizzate da Slow Food, i nostri produttori hanno potuto far conoscere le loro specialità tipiche ad un parterre di chef e appassionati di gastronomia di qualità provenienti da tutto il mondo e sono entrati gradualmente anche sui mercati internazionali. Per dare un'idea di questo sviluppo mi è capitato di vedere il nostro Capocollo di Martina Franca ai *magazzini Harrods* (nel distretto di Knightsbridge, vicino a Hyde Park) di Londra, oppure che nella *Epicerie Italienne* (nei pressi della chiesa di Notre Dame di Lorette) a Parigi è possibile trovare la pasta Cavalieri di Maglie e ancora alla *Bouvette del Metropolitan Museum di New York* si può bere il bianco Gravina di Botromagno. E persino nello spazio, sulla stazione orbitante internazionale, gli astronauti hanno potuto degustare alcuni prodotti come il patè di pomodori secchi, i tarallini, le olive pugliesi ed altre prelibatezze prodotte dall'azienda Tiberino di Bari.

Sprechiamo tantissimo cibo e stiamo devastando inesorabilmente il mondo. Le nuove generazioni sono più sensibili e scendono in piazza a pretendere un mondo migliore, ma non basta. Guardando al futuro, è ottimista? Cosa consiglia ai giovani?

I giovani fanno bene a protestare, stiamo lasciando loro un pianeta che fra non molto potrebbe esaurire le risorse necessarie a sfamare gli oltre 8 miliardi di abitanti. Tuttavia sono convinto che con un'azione rigorosa di recupero delle produzioni alimentari invendute si potrebbe garantire più cibo per tutti. In particolare per quelle popolazioni che già oggi versano in gravi condizioni di indigenza. Se invece di lasciare sugli alberi tonnellate di arance invendute le si trasformassero in succhi o in frutta disidratata si potrebbero aiutare i tanti poveri del mondo. Qualcosa si può fare visto che rispetto a un anno fa lo spreco nel nostro paese è sceso del 12%. Prima di uscire di casa per la spesa è sempre meglio controllare cosa c'è nella dispensa e nel frigorifero! Poi si possono riprendere le abitudini di recupero dei cibi avanzati. *Esiste una vasta letteratura di ottimi piatti di riuso della nostra tradizione contadina.* Il consiglio che darei ai giovani è di **battersi per la salvaguardia del mondo**, partendo dall'impegno ad aiutare chi sta peggio, con iniziative nel settore del volontariato che aiutano a capire quale sia realmente la situazione del paese in cui viviamo e a crescere con principi sani. Ci sono tanti organismi di volontari che lavorano in questa direzione come l'associazione *InConTra* o il *Banco Alimentare*, che si occupano di recuperare il cibo da produttori ed esercizi commerciali per ridistribuirli alle persone indigenti. Bene ha fatto il nostro Presidente Sergio Mattarella a nominare i giovani Deborah Maria e Francesco Spataro (volontari del Banco Alimentare) tra i nuovi 30 "Alfieri della Repubblica".

Farine d'insetti e carne sintetica: potrebbero costituire un vero danno per l'economia e per i prodotti naturali? Possono essere una soluzione ai problemi della richiesta di cibo e dello sfruttamento intensivo dei territori?

Visto che la popolazione mondiale ha già superato gli 8 miliardi di abitanti, probabilmente, in un futuro non lontano, saremo costretti a integrare la nostra dieta con cibi diversi come alghe, insetti, larve e altro. Non mi preoccupa particolarmente la diffusione delle farine d'insetti o della carne sintetica, saremo comunque liberi di non comprarle e di non utilizzarle. Molti cibi che per noi pugliesi sono normali, come la carne di cavallo, nei paesi anglosassoni sono considerati inaccettabili. In una missione in Romania mi è capitato di degustare, a mia insaputa, carne di orso e creste di gallo. In un pranzo a Parma, molti anni fa, ho assaggiato le carni di rane con fagioli, che mi furono presentate come uccelletti. Se si viaggia all'estero si scopre che cibi per noi immangiabili, per altri sono considerati normali.

(Ad esempio: carne di serpenti, di zebra, di coccodrillo, di struzzo ecc.). Penso che il consumo di carne, con quello che implica la sua impronta ecologica, dovrà necessariamente ridursi. E questo non è detto che sia un male, anzi se si rispettassero le indicazioni della dieta mediterranea, in cui i consumi di carne sono limitati, e si passasse prevalentemente a un consumo di vegetali e legumi ne beneficerebbe non solo la nostra salute ma anche (in termini di sfruttamento delle risorse) il nostro pianeta.



È nato il master in collaborazione con l'Università del Salento in "Gastronomie territoriali sostenibili e food policies": quanto è importante la formazione a tutti i livelli? Si augura altri percorsi?

Credo che la formazione professionale - specie in questo settore - sia indispensabile. Conosco molti giovani e talentuosi chef e so bene quanta ricerca fanno già oggi, viste le mutate consuetudini alimentari dei clienti, prima di presentare un piatto in tavola. Celiaci, intolleranti al lattosio, allergici alla frutta secca o ad altre sostanze: i cuochi devono destreggiarsi fra mille sostanze potenzialmente pericolose per i loro clienti ed essere sempre più i tutori della nostra salute. Già oggi molti chef hanno adottato un proprio orto di prossimità in modo da poter offrire sempre prodotti biologici e freschi di stagione seguendo il ritmo della natura. Potrei citarne tanti, ma farei un torto agli altri che non avendo questa possibilità comunque utilizzano prodotti a chilometro zero e realizzano una cucina stagionale nel rispetto della biodiversità. La difesa della biodiversità e la sostenibilità ambientale sono le sfide che i nostri giovani dovranno affrontare, **guardando al mondo agricolo non come ad un'attività "demodè", ma come a un'opportunità economica di grande interesse.**

Guardando ai prossimi anni, cosa altro si potrebbe realizzare in Puglia?

Molto si può fare. Spesso viene citato l'esempio di Altamura dove un Mc Donald's ha dovuto chiudere perché non reggeva alla concorrenza di un forno locale che produceva un'ottima focaccia. Questa storia è stata narrata nel 2008 dal film "Focaccia blues" del regista pugliese Nico Cirasola, purtroppo recentemente scomparso. Il 28 marzo di quest'anno il Consiglio regionale della Puglia ha approvato una norma che vieta per i prossimi 3 anni la pesca dei ricci di mare nelle acque dei suoi mari, per salvaguardarne la ricrescita, visto l'impovertimento dei fondali.

Per rimanere al settore della pesca la UE ha stabilito (nel febbraio 2023) una tabella di marcia per eliminare gradualmente la pesca a strascico, in tutte le aree marine protette entro il 2030.

Vista la sua collocazione geografica la Puglia potrebbe diventare la sede di una fiera dei prodotti dei Paesi che si affacciano nel Mediterraneo. Creare attività economiche valide e far crescere le economie di questi Paesi potrebbe contribuire a ridurre la necessità di tentare di abbandonare la propria terra per cercare un avvenire migliore altrove, come fanno le migliaia di emigranti che vengono sfruttati ogni giorno da scafisti senza scrupoli.

Qual è il suo appello a tutti i consumatori?

Ognuno di noi può fare la sua parte per migliorare la situazione. Quando ero ragazzino nel mio quartiere ogni signora aveva sul balcone di casa il suo piccolo orto personale. Piante di prezzemolo, basilico, rosmarino e altre essenze erano sempre presenti in casa. Fare la salsa di pomodoro era un rito collettivo, si preparava in famiglia e tutti dovevano collaborare. Il contatto diretto con la preparazione del cibo, come in parte è avvenuto durante il lockdown, è un modo giusto di tentare di cambiare la situazione. Si può incominciare da alcuni piccoli passi per tentare di arrestare l'inquinamento, il cambiamento climatico, la questione dell'acqua, la perdita di biodiversità che imperversano nel nostro pianeta rischiando di renderlo invivibile. **Il consumo del cibo non sia solo una triste necessità, ma il piacere di gustare poche cose ma buone.** I genitori insegnino ai propri figli come si cucina, come si preparano le confetture, come si semina un piccolo orto o come si pianta un albero. Occorre un rapporto diverso con il cibo, più consapevole. Non si possono comprare le ciliegie a dicembre e altra frutta fuori stagione, dato che per arrivare sui nostri mercati dai paesi di produzione devono percorrere distanze di migliaia di chilometri con uno spreco energetico enorme. Bisogna alimentarsi facendo scelte consapevoli, non solo per saziarsi di cibi esotici, ma anche per il piacere di condividere in compagnia i prodotti che la nostra madre terra può offrire. Queste le parole conclusive dell'Enciclica "Laudato Si" di Papa Francesco *"...Camminiamo cantando! Che le nostre lotte e la nostra preoccupazione per questo pianeta non ci tolgano la gioia della speranza"*.



LASCIATEVI INCANTARE DAI TRABUCCHI DEL GARGANO

di Donatella Caione

Se si arriva dal mare verso la costa pugliese del Gargano, che si faccia rotta verso Peschici o Vieste o Mattinata, due tipi di antiche costruzioni catturano l'attenzione di chi osserva: le torri saracene e i trabucchi.

Le torri saracene sono delle costruzioni realizzate per avvistare i terribili saraceni agli inizi del '600. I luoghi in cui collocarle erano stati individuati tenendo presente la distanza tra le torri, la reciproca visibilità e la possibilità di comunicare col fumo, col fuoco, oppure acusticamente, con l'uso di campane o di corni, in modo tale che dalla prima che aveva avvistato il nemico si potesse mandare l'allerta alle più vicine, sui due lati. Insomma, erano uno dei primi strumenti di comunicazione.

I **trabucchi** invece sono delle *macchine da pesca*, ideate quando uscire in mare a pescare era molto pericoloso proprio per il rischio di imbattersi nei pirati ma anche per poter praticare la pesca quando le condizioni del mare o del tempo non permettevano di uscire con le imbarcazioni, cosa in realtà abbastanza frequente perché Vieste si trova proprio alla punta del promontorio garganico e quindi è quasi sempre battuta dai venti (*come ben sanno gli appassionati di kite surf e wind surf che vi si recano da tutta l'Europa*).

Le invasioni saracene hanno avuto un tragico impatto sulla vita del Gargano. Nel centro storico di Vieste si può osservare la celebre **Chianca amara** (*chianca nel dialetto garganico vuol dire pietra*), monumento alla ferocia umana, su cui furono trucidati donne, vecchi e bambini tra il 18 e il 21 luglio 1554 dalle orde del sanguinario pirata Turco **Draguth Rais** (Draguth era luogotenente dell'altrettanto tristemente noto *Khair-ed-Sin*, conosciuto in occidente come *Barbarossa*, comandante dell'armata Turca di Solimano detto il Magnifico). Draguth non arrivò a Vieste per una spedizione mirata, ma vi fu spinto proprio da una violenta tempesta. Ancorate le 70 galee presso lo scoglio di S. Eugenia (o Eufemia), fece sparare novecentosettanta colpi di cannone contro le mura della città e contro il Castello di Vieste. La città fu cinta d'assedio e cadde. Abbattute le mura, i pirati si diedero al saccheggio di case e a uccidere la popolazione con inaudite efferatezze, specie nel luogo della Chianca

Amara, ove migliaia di persone tra inabili, anziani, donne, bambini e sacerdoti vennero trucidati, invece le giovani donne e gli uomini validi vennero fatti prigionieri e trascinati sulle navi per essere tratti in schiavitù o diventare oggetto di commercio. **Ma, nonostante la triste origine, le torri di avvistamento e i trabucchi oggi rendono ancora più caratteristica e ricca la costa garganica e i trabucchi in particolare sono luoghi di bellezza suggestiva da osservare all'alba e al tramonto.** I trabucchi non sono caratteristici solo del Gargano, si trovano anche sulle coste abruzzesi e molisane dove però vengono chiamati *trabocchi* e sulla costa a nord di Bari. Ma l'origine del termine è simile, deriva dalla parola *trabocchetto*, che è il nome della rete che veniva usata come "trappola" per i pesci. Esistono anche in Emilia Romagna dove vengono chiamati *capanni da pesca*. Venivano costruiti, più o meno fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, dai **mastri trabuccolanti**, uomini portatori di un sapere antico, oggi perduto, che custodivano gelosamente la loro sapienza e arte e la trasmettevano ai figli (maschi ovviamente, vista l'epoca), che venivano ammirati e rispettati e ancora oggi vengono ricordati con i loro soprannomi, come Francesco Aliota (*Galejotte*), Michele Caputo (*u Beccuse*), Battista Ottaviano (*Battestòne*), Michele De Toma (*Zè Vulepècchje*), Giulio Troiano (*u Maggióre*), Matteo Fasanella (*Cucchjàre*). Peccato dover riflettere che oggi non esistono più persone capaci di costruire i trabucchi, così come purtroppo non esistono più persone capaci di edificare un'altra meravigliosa opera di architettura tipica del Gargano e altre zone della Puglia: i muretti a secco. Ma questo è un altro discorso.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/c/c7/Tabucco_San_Lorenzo.jpg/800px-Tabucco_San_Lorenzo.jpg?20190502185109



<https://web.archive.org/web/20161014190804/http://www.panoramio.com/photo/38539148>

Una famiglia che possedeva un trabucco portava avanti una piccola impresa redditizia, rimasta tale finché non si è sviluppata la pesca d'altura che ha reso i trabucchi obsoleti sicché dei 36 trabucchi rimasti sul Gargano negli anni Cinquanta solo alcuni sono sopravvissuti. Di questi alcuni sono stati mantenuti funzionanti anche grazie all'intervento della Regione Puglia che, con una legge del 2015, ha riconosciuto i trabucchi storici, ubicati lungo la costa pugliese quali beni patrimoniali di grande valenza identitaria e paesaggistica, da salvaguardare, valorizzare, recuperare o ripristinare; a questo scopo ha stanziato una dotazione finanziaria per interventi di recupero, valorizzazione e fruizione dei trabucchi per impieghi di natura turistica, formativa e culturale, affidata all'Ente Parco Nazionale del Gargano.

Ma come funziona un trabucco? Mi affido alla spiegazione fornita sul sito Internet <https://www.trabucchideltgargano.org> gestito da una Onlus che organizza visite, esperienze di pesca e altre attività. La pesca viene praticata attraverso una grande rete a forma di sacco calata a mare tramite la forza lavoro dei ciucci (due argani situati sul ponte).

Le antenne del trabucco, proiettate per almeno 40 metri verso il mare, fungono da leve passive nel ripetuto sollevarsi e abbassarsi della grande rete durante le molteplici virate (battute di pesca) di un'intera giornata di operazioni su un Trabucco.

La rete ha dimensioni irregolari, mai uguali per ogni trabucco, perché per ognuno la si realizza in modo che lo vesta perfettamente e specificatamente. Per sommi capi però, si può affermare che una rete standard misura circa 31 metri sul lato ester-

no, 27 metri sui laterali e 24 metri sul lato di terra; cucita in cotone in passato, fin dagli anni Cinquanta viene realizzata in nylon ed è composta da un mosaico di più pezzi di rete. La larghezza delle maglie si riduce progressivamente dalle fasce alte del sacco fino a risultare strettissima nel fondo.

Tra i miei preferiti ci sono **il trabucco di Punta la Torre** o S. Croce, detto anche del Porto e **il trabucco di punta S. Francesco**, ma **z quello del cuore si trova alla Ripa, un vecchio molo di pescatori, probabilmente il primo porto di Vieste, situato nel pieno del centro storico**, cui si accede attraverso una scala molto lunga, non sempre facile da trovare, cosa che rende la minuscola spiaggetta di scogli mai affollata. Il trabucco della Ripa, distrutto, poi bruciato, ora in fase di ricostruzione, si trova in un punto da cui si gode un panorama mozzafiato del centro storico di Vieste.

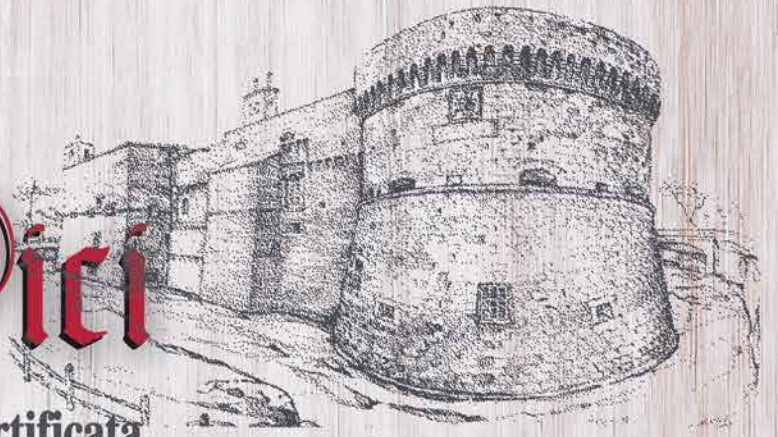
Andare a visitarlo è anche l'occasione per passeggiare nell'acqua della piccolissima baia e fare un bagno in un'acqua immobile, anche quando batte il maestrale.

Alcuni trabucchi sono diventati degli ottimi ristoranti dove mangiare pesce fresco e godere di una vista spettacolare, altri, perfettamente ristrutturati, vengono utilizzati ancora per pescare ma soprattutto per organizzare momenti di pesca per piccoli gruppi di turisti interessati a capire come funzionano.

Ma non solo: vi si organizzano performance artistiche, mostre d'arte... Praticare lo yoga su un trabucco, al tramonto, dopo una giornata di sole, mare, sport nautici è una esperienza imperdibile!

Trattoria Nonno Pici

Acaya Città fortificata



Il sapore della tradizione



Trattoria Nonno Pici
Via Del Fossato, 4 - 73020 Acaya (LE)

tel. 0832.40.74.94 - 333.1715866
www.trattorianonnopici.it - info@trattorianonnopici.it



CAFE' DEI NAPOLI

DAL 1922

www.cafedeinapoli.com

Piazza Municipio, 11 - 73040 Alliste (le)

Tel. 0833 584418



LA RISERVA DI TORRE GUACETO, UN GIOIELLO NATURALISTICO RICCO DI SORPRESE

di *Cosimo Saracino*



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, ph Giuseppe Lanotte

Caraibi? Maldive? Hawaii?

No!

Torre Guaceto, in provincia di Brindisi

Chi desidera scoprire il litorale adriatico deve puntare il navigatore su una delle spiagge incontaminate e cristalline della Puglia. Gioiello naturalistico del sud Italia, la riserva di Torre Guaceto è luogo sicuro per le specie animali e meta prediletta del turismo internazionale. Qui natura e uomo convivono in armonia seguendo il ritmo della sostenibilità.

Punta di diamante del patrimonio naturale italiano, e più nel dettaglio della regione Puglia, sul fronte meridionale, **Torre Guaceto** è un Parco segnatamente speciale composto da una riserva marina ed una terrestre gestite da un unico ente.

L'Area Marina Protetta, istituita nel 1991, e la Riserva Naturale dello Stato, nata nel 2000, costituiscono un sistema di aree soggette a

tutela che si estende complessivamente per circa 3.300 ettari e interessa un tratto di costa lungo 8 chilometri che va dal capoluogo di provincia, Brindisi, al territorio di pertinenza del comune di Carovigno.

Il nome stesso del Parco racconta la sua antica storia e l'importanza che riveste da sempre tanto per la vita delle comunità animali, quanto per quella umana sin dai tempi antichi.

L'italiano Torre Guaceto deriva, infatti, dall'arabo *Al Gawsit*, "il luogo dell'acqua dolce", termine scelto da un antico topografo medio-orientale per indicare nel luogo la presenza di sorgenti di acqua, fonte di vita.

Le sue caratteristiche geologiche e ambientali hanno fatto sì che la riserva sia da sempre il luogo ideale per tutti.

TORRE GUACETO, LA RISERVA DA SCOPRIRE, PROTEGGERE, AMARE

Se sostenibile, il turismo fa bene all'ambiente e alle comunità. Qui si realizzano attività di fruizione 365 giorni all'anno. *Snorkeling*, *trekking*, degustazione dei prodotti del paniere del Parco, educazione ambientale nelle scuole, meditazione, concerti di piano in acustica, approfondimento culturale, *instawalk*. A Torre Guaceto ce n'è per tutti i gusti, non c'è visitatore che rimanga insoddisfatto dell'esperienza in natura perché qui l'inclusività è legge. Chi è affetto da handicap fisico o psichico ha la stessa possibilità di vivere la riserva che hanno tutti gli altri. Oltre alle visite personalizzate, infatti, in estate, Torre Guaceto offre ai suoi visitatori disabili la possibilità di accedere al bene mare garantendo l'utilizzo gratuito della pedana *solarium* allestita sul proprio lido balneare, l'unico presente nel Parco, e di sedie *job*. Attraversando Torre Guaceto a volo d'uccello, procedendo dall'entroterra verso il mare aperto, si osserva la ricchezza del suo ecosistema perfetto, il succedersi di ambienti diversi che si prestano ad armonie differenti, dapprima i campi coltivati e gli oliveti, poi il mosaico costiero di macchia mediterranea, la zona umida, le dune e il litorale, e infine il mare sul cui fondale si sviluppano praterie di posidonia oceanica e più in profondità il coralligeno. Ambienti diversi, ma interconnessi, protetti e allo stesso tempo aperti all'uomo.

Il Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, nato nel 2000, ha l'obiettivo di preservare i sistemi ecologici presenti, di ripristinare i luoghi degradati dall'impatto antropico e dai cambiamenti climatici, di promuovere modelli di sviluppo territoriale sostenibili.

MARE E PESCATORI, UN CONNUBIO PERFETTO

A Torre Guaceto è nato il modello di pesca sostenibile grazie al quale il Consorzio fa in modo che gli *habitat* marini e gli *stock* ittici non vengano danneggiati e depredati dall'attività umana, e che allo stesso tempo gli artigiani locali possano fare il proprio lavoro al meglio, con il minimo sforzo e il massimo profitto. Qui possono pescare solo i professionisti dei comuni di pertinenza, una volta a settimana, previa autorizzazione dell'ente, solo nell'area più esterna e meno delicata dell'area e con rete a maglia larga, che permette di scongiurare la cattura di pesci giovani che devono ancora riprodursi. Grazie a questo modello, a Torre Gua-

ceto nascono i pesci che poi ripopolano buona parte della costa salentina e, con un solo giorno di attività, i pescatori guadagnano il doppio di quanto farebbero altrove. Negli anni, questo modello è risultato essere efficace per tutti, tanto che Slow Food ne ha fatto un presidio da replicare.

LA CULTURA HA IL COLORE ROSSO

C'è una gemma rossa che porta il nome della riserva in giro per il mondo passando per gli scaffali dei supermercati: il pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto.

Antica varietà tipica della zona protetta che, con la sua vasta zona umida ad acqua salmastra gli conferisce un sapore unico, con il tempo è stata abbandonata in favore di specie omologate alla scena commerciale mondiale. Il Consorzio e Slow Food hanno lavorato alla sua scoperta e incentivato il riutilizzo in agricoltura, tanto che oggi la sua produzione è un presidio apprezzato e conosciuto anche oltre i confini europei e, insieme all'olio EVO, alle produzioni vinicole e al miele bio, è il fiore all'occhiello del paniere di Torre Guaceto.



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, ph Giuseppe Lanotte

GLI ANIMALI, I VERI PROTAGONISTI

I padroni di casa a Torre Guaceto sono gli animali, qui tornano alla vita gli esemplari messi in pericolo dall’impatto antropico esercitato sul mare e sulla terra, ma proteggerli entro i confini dell’area protetta non basta a fare la differenza. Per questo motivo, il Consorzio di Gestione ha realizzato due “ospedali” specializzati: il **centro recupero fauna selvatica** e il **centro recupero tartarughe marine** dove ricevono le cure prima di tornare alla vita di animali liberi gli esemplari soccorsi in difficoltà sul territorio.

RICOSTRUIRE IL PASSATO PER PROGETTARE IL FUTURO

Torre Guaceto è l’unica area protetta italiana a essersi dotata di un suo laboratorio archeologico, nel quale, in collaborazione con il Dipartimento Beni culturali dell’Università del Salento, custodisce i reperti archeologici scoperti in riserva attraverso numerose campagne di scavo condotte negli anni. L’imponente sforzo di ricerca profuso sul campo, in collaborazione con l’Università salentina e la locale Soprintendenza per i beni culturali, ha portato alla recente scoperta di una necropoli a incinerazione risalente alla tarda età del Bronzo. Sono 35 le tombe rinvenute sotto la sabbia di una delle calette interne dell’area protetta. In una delle urne funerarie sono stati trovati persino i resti di una donna ed i suoi monili.

DA DETRATTORE A RISORSA

Il Consorzio ha ideato un progetto, poi finanziato dall’ente di riferimento, la Regione Puglia, con il quale affinando le acque provenienti dal locale impianto di depurazione dei reflui, sarà prodotta e distribuita agli agricoltori della riserva acqua carica di azoto. In questo modo si farà del bene all’area protetta grazie alla chiusura dei pozzi artesiani e si sosterrà l’economia agricola.



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, ph Giuseppe Lanotte



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, ph Giuseppe Lanotte



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto

RIPORTARE LA NATURA LÌ DOVE L'UOMO L'HA DISTRUTTA

Negli anni '30, la zona umida di Torre Guaceto fu quasi del tutto bonificata, provocando la scomparsa di un *habitat* fondamentale per la sopravvivenza di numerose specie migratorie. Alla sua nascita, il Consorzio di Gestione ha dato il via a una serie di interventi di ingegneria ambientale. Oggi la zona umida della riserva è di importanza internazionale, ma il Consorzio non si ferma. Attraverso nuovi progetti attualmente in corso, i chiari d'acqua del Parco saranno ulteriormente ampliati e sarà realizzato un centro per il ripopolamento di moretta tabaccata (*Aythya nyroca*) specie di interesse conservazionistico.

PROTEGGERE CHI NON PUÒ DIFENDERSI DA SOLO

Stop fishnet. In collaborazione con la *Blue Marine Foundation*, il Consorzio realizzerà un sistema per la lacerazione delle reti dei pescatori di frodo, proteggendo la fauna ittica della riserva, tramite l'immersione di dissuasori posti alla profondità marina dei -40 e - 50 metri.

PENSARE GLOBALE E AGIRE LOCALE

Aderendo al progetto "Mare caldo", Torre Guaceto è diventata una stazione per la misurazione della temperatura del mare, con l'obiettivo di raccogliere quanti più dati possibili circa lo stato di salute del polmone blu e capire, quindi, come meglio combattere la guerra ai cambiamenti climatici.

L'UNIONE FA LA FORZA

Torre Guaceto ha dato vita a **Tetide**, la rete che unisce, in un unico spazio operativo e online, i Parchi pugliesi. Sul fronte della conservazione, la rete permetterà la condivisione delle buone esperienze di gestione e realizzerà azioni di *citizen science*; sul fronte della fruizione sostenibile, invece, si creerà una *brand identity* incentrata sulla qualità ambientale e si promuoverà in modo congiunto il turismo lento dei Parchi.



Credit Consorzio di Gestione di Torre Guaceto, ph Giuseppe Lanotte

L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA PER LA TUTELA

Negli ultimi due anni e nell'ambito del progetto *My sea*, le tartarughe marine curate da Torre Guaceto, sono state reimmesse in mare, una volta guarite, con in dotazione un trasmettitore satellitare in grado di monitorare il loro comportamento, per comprenderne meglio le abitudini e aumentare il livello internazionale di tutela della specie.



MOTTOLA E LE MIRABILI GROTTI DI DIO

di Francesco Paolo Pizzileo

Avete mai sentito parlare delle Grotte di Dio?

Nei pressi di Mottola ne troviamo alcune decine nei due spettacolari Villaggi rupestri **Casalrotto** e **Petruscio**, antichi agglomerati di cavità carsiche e chiese rupestri con sentieri, scalini, pozzi, cisterne, strade.

Tra le più conosciute la **chiesa di Santa Margherita**, patrona delle gestanti; **San Gregorio**, un vero gioiello d'architettura sacra; **Sant'Angelo**, unica nel suo genere in Italia perché su due piani collegati da una scala; **San Nicola di Myra**, che conserva uno dei più antichi affreschi del Santo taumaturgo.

Ognuna di loro rappresenta uno spazio "sacro" scavato nella roccia dove si impara la più profonda umanità in un vero connubio di storia, religione e natura.

Preparate un paio di scarpe e uno zaino e partiamo per vivere con leggerezza un viaggio profondo verso i luoghi dell'Infinito tanto amati da turisti, pellegrini e visitatori dall'Italia, dall'Est Europa e dal mondo intero. Calandoci fra grotte e antiche lame di Casalrotto, seguendo muretti a secco e sentieri nascosti, risaliamo dei gradini di roccia ed arriviamo davanti a un cancello, aperto il quale siamo catapultati nel cuore delle Grotte di Dio. All'ingresso della cripta, troviamo la raffigurazione di un Crocifisso e quella di due croci al fianco che fanno da preludio ai capolavori di rappresentazioni sacre dipinte all'interno delle grotte, capolavori precedenti a quelli di Giotto, alla stessa Cappella degli Scrovegni a Padova; sono mirabili affreschi di arte rupestre che hanno anticipato una parte di stile innovativo rispetto a quanto si fosse mai dipinto prima.

Gli artefici di queste sacre icone lasciate sui muri delle Grotte di Dio sono maestranze di vario livello, a volte locali, altre volte provenienti da fuori. Attraverso i loro dipinti possiamo ammirare le varie evoluzioni che hanno subito i riti religiosi: quello greco, quello bizantino, quello normanno, quello latino, quello benedettino. Li troviamo nella differenza dei colori, alcuni più accesi altri più scuri, nelle espressioni dei loro volti, alcuni più dolci altri più severi. Entrando la nostra voce ha un'eco particolare. La sensazione è di sentirsi rinfrancati e riconnessi con tutto il creato grazie a una natura che riesce ancora a comunicare un profondo senso di armonia e di invito alla meditazione. Nelle Grotte di Dio gli ambienti richiamano l'intensità della vita dei monaci che dall'Oriente si stabilirono a Mottola e nei territori circostanti trovando l'*habitat* rupestre ideale per una vita di preghiera e comunione fraterna. Questo luogo di culto si sviluppa lungo un importante asse viario antico: la via Appia. Nella storia l'antica strada ha costituito un collegamento tra l'Occidente e l'Oriente del Mediterraneo con un movimento di culture, saperi e persone che, nella vasta Terra delle Gravine, dovevano trovare ristoro al fisico e allo spirito. L'antico percorso accompagnava i pellegrini da Roma fino alle coste dell'Adriatico dalle quali si imbarcavano per arrivare in Terra Santa. La terra delle grotte di Dio era perciò un luogo di passaggio importante, fatto di sacrificio e di devozione.



Le gravine traggono origine dalle rocce calcaree sollevate dal mare tra due e dieci milioni di anni fa. Nelle vicinanze di questi *canyon* che si distinguono per bellezza e maestosità fra quelli presenti lungo l'Arco Ionico, fu costruita una ferrovia e pare che, durante i lavori, alcune delle chiese rupestri ipogee siano state coperte, causando un danno storico e culturale incalcolabile, ma tanti anni fa c'era meno sensibilità rispetto a questi argomenti. Fortunatamente la Cappella di San Nicola a Casalrotto si è salvata!

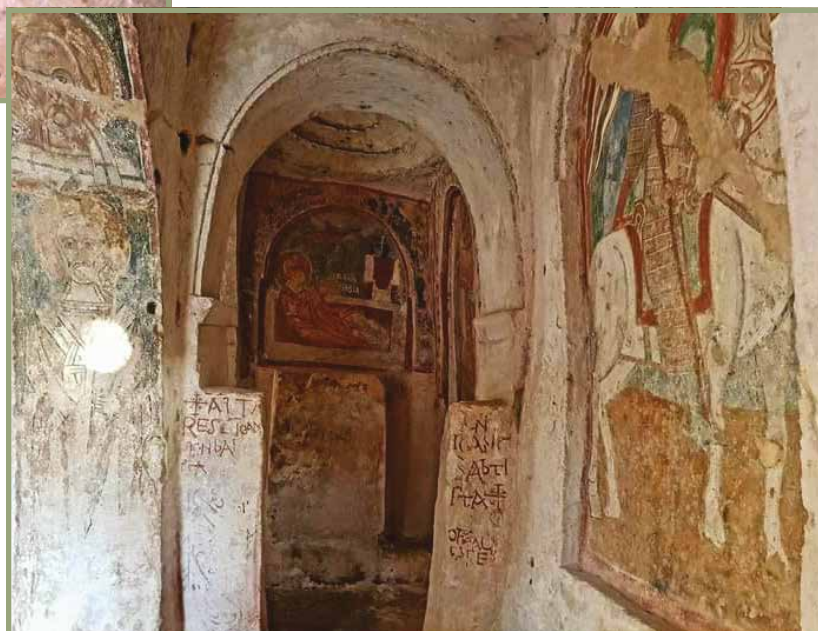
La grotta di San Nicola copre circa cinque secoli di vita e arte medievale, dall'XI al XIV secolo, ed è situata in periferia, ossia a sud-est di Mottola, lungo l'antica Via Consolare che rappresenta una traversa medievale della Via Appia.

Molti l'hanno definita la "Cappella Sistina della Civiltà Rupestre". Che spettacolo!

Il dipinto che spicca alle spalle dell'altare greco,

nell'abside centrale, rappresenta il Cristo Pantocratore: ce ne accorgiamo dalla posizione della dita in segno benedicente alla greca e dalla mano che regge il libro con l'iscrizione "Io sono la luce, chi segue me non camminerà nell'ombra". Ai suoi lati troviamo la Vergine Maria e San Giovanni Battista in posizione di supplica per l'imminente apocalisse, come suggerisce la figura severa del Cristo come colui che ci giudica. Le immagini di lato sono più piccole perché, come si usava un tempo, la figura più grande era quella della Persona più importante.

Sulle pareti campeggiano altri santi. Tra le figure ieratiche più significative, e meglio conservate, c'è quella di San Giorgio, caro ai guerrieri e ai pellegrini. In realtà sono due le rappresentazioni del santo, in una viene raffigurato secondo gli stili artistici occidentali, nell'altra si evince la cultura proveniente dal Mediterraneo orientale.



Guardando l'intensità di queste immagini sacre murali che hanno passato i secoli e che sono arrivate fino a noi, resistendo alla forza distruttiva di terremoti, guerre, saccheggi e invasioni, non si può che provare il rispetto che merita un posto unico al mondo come questo.

Un architetto visionario nel Medioevo ha voluto realizzare un effetto speciale che vi incanterà se visiterete la Cappella di San Nicola nelle giornate limpide dell'Equinozio. Il fascio di luce solare che penetra ogni anno durante l'equinozio di primavera e quello di autunno arriva ad illuminare il cuore dell'icona di San Nicola che è raffigurato sul pilastro di destra dell'altare. Chissà come poteva essere intenso, nel Medioevo, questo momento, vissuto da religiosi e fedeli immersi in ferventi preghiere! Spostandoci nella cripta rupestre di Santa Margherita, un pannello rappresenta un miracolo di San Nicola. L'affresco bizantino narra di un uomo caduto in disgrazia che, non potendo sposare le tre figlie, fu costretto a farle prostituire. Nicola, avendolo saputo, nottetempo lanciò un gruzzolo di danaro attraverso la finestra della casa del povero uomo.

Al mattino questi non credettero ai propri occhi quando ritrovò la somma sul pavimento! Fatto sta che, grazie all'anonimo benefattore, riuscì a sposare la prima figlia. La notte seguente Nicola fece la stessa cosa e l'uomo poté maritare la seconda figlia. Rimase la terza senza dote, il rischio di doverla fare prostituire non lo lasciò dormire ma neanche la curiosità di scoprire l'animo santo che gli ave-

va salvato le prime figlie. San Nicola pregò notte e giorno per lui. Una notte tornò nei pressi della casa per lanciare altre monete. L'uomo lo vide e gli corse incontro in ginocchio ringraziandolo con tutto sé stesso. San Nicola si fece promettere di non dire nulla a nessuno fino a che fosse stato in vita.

Infine ci rechiamo a sud-est dell'abitato di Mottola per visitare il Villaggio rupestre di Petruscio.

È grande lo stupore davanti a questa imponente e affascinante montagna al contrario profonda più di 100 metri e costituita da una serie di "grattacieli" di grotte a piani comunicanti, in grado di competere per bellezza e suggestione con i più celebrati *canyon* del mondo. Scendendo lungo la gravina per una ripida scalinata tufacea, contempliamo il susseguirsi di case-grotta, disposte a più piani e organizzate in singolari condomini rupestri.

Punti focali di Petruscio sono le duecento grotte, la torre longobardo-bizantina e le tre chiese: la Cattedrale e la Casa dell'Igumeno il capo spirituale della comunità monastica; la chiesa dei Polacchi, chiamata così perché vi si rifugiarono i soldati polacchi nella II guerra mondiale.

Il nostro viaggio nella terra delle Grotte di Dio, per ora, termina qui. Abbiamo conosciuto in agro di Mottola un suggestivo e ancestrale lembo della Puglia che non esiste in altra parte del mondo per l'enorme quantità di insediamenti rupestri e di siti archeologici. Spero che queste nostre parole ispirino chiunque legga l'articolo a guardare con occhi curiosi alle Grotte di Dio e a visitarle.



I TRULLI, IL RISCATTO DI UN POPOLO

di *Valentino Sgaramella*

Qualcuno giura di udire ancora il clangore metallico delle spade che si incrociano e rumori e fumo di archibugi e grida. Nelle notti di luna piena, all'interno dell'oasi naturale di Alberobello, denominata "Bosco selva", frequentata da numerosi turisti

in cerca di serenità e refrigerio dalla calura estiva, ancora si ode l'eco di remoti fatti d'arme, s'intravedono figure di briganti che trovavano rifugio in quel che resta della "Sylva aut nemus arboris belli", la selva o bosco dell'albero della guerra.

Una fitta boscaglia, nel cuore di un vasto territorio al confine tra le odierne province di Bari, Taranto e Brindisi, nel Medioevo darà i natali all'odierna città dei trulli, **Alberobello**, da tempo patrimonio dell'Unesco.

Ma come nasce il trullo?



Foto: Giulio Rugge

UN PO' DI STORIA

I documenti fanno riferimento alla “Sylva” sin dall’XI secolo quando un nobile, tal Roberto Decerano, dona al vescovo di Monopoli l’intero territorio di sua proprietà. L’area passerà di mano. Nella prima metà del 1300 Roberto D’Angiò, re di Napoli, dona la “Selva” al comune di Martina Franca che resta titolare dell’area sino al 1481. Il 6 febbraio di quello stesso anno, Giuliantonio I Acquaviva viene decapitato per mano dei turchi, in difesa del regno di Napoli. Ferdinando D’Aragona, re di Napoli, mostra riconoscenza verso l’illustre casata di Conversano. Il feudo comprendente la Selva viene affidato ai conti di Conversano. Da quel momento, i feudatari richiamano manodopera, contadini che coltivano e dissodano la terra. A molti di essi, fuggiaschi da altre contee per vari motivi, è concessa una sorta di immunità giuridica. Questi primi “selvesi” non godono di alcuna proprietà privata e devono versare una gabella al conte pari al decimo dei frutti.

LE CASEDDE

C’è una legge, la “*Prammatica de baronibus*”, voluta dagli Aragonesi, che vieta ai baroni di dare vita ad agglomerati urbani. È un sistema crudele di conservazione del potere che evita l’eccessiva crescita del feudatario ambizioso. Quei “selvesi”, però, sono contadini che hanno famiglia, non possono andare ramminghi in cerca di stabilità né possono dissodare la terra di giorno e non avere un tetto nottetempo. E a chi ha trovato rifugio nella Selva bisogna garantire condizioni di vantaggio.

La soluzione viene trovata con le cosiddette “casedde”, ossia i **trulli**.

Costruire piccole abitazioni con pietra calcarea ma a secco, senza malta né altro mezzo di sostegno è la soluzione; bisogna demolirle in una notte, disseminando le pietre nei terreni all’arrivo improvviso di una ispezione regia e ricostruirle il mattino seguente. Nascono così le tipiche costruzioni che hanno tetti dalla caratteristica forma conica. Questo consente al feudatario anche di non pagare pesanti tasse alla corona. Questa condizione è vessatoria per i primi selvesi perché la precarietà diviene la regola e così in base ai capricci del conte, il colono con moglie e figli può essere espulso in qualsiasi momento.

IL GUERCIO DI PUGLIA

La vita prosegue. Il villaggio si accresce e nel 1635 si ha notizia di un borgo con un forno, una beccheria, una locanda per viandanti. In quel momento sui selvesi regna il conte Giangirolamo II Acquaviva. Ha un soprannome che ha qualcosa di sinistro: *il guercio di Puglia*. Nascono piccole attività commerciali e perfino una chiesetta dedicata ai Santi Medici, Cosma e Damiano. La Selva annovera circa 70 famiglie. Il paese comincia a espandersi troppo, i controlli del sovrano si fanno sempre più laschi. Il territorio si espande troppo e ciò irrita i confinanti, soprattutto Martina Franca che denuncia la violazione della *Prammatica* al re, asserendo che ormai è sorto un vero e proprio casale della Selva. A seguito di un’ispezione, il conte fa demolire tutte le *casedde* in una notte. Gli ispettori non vedono nulla e l’esposto cade nel vuoto. Il Guercio di Puglia è un uomo di una ferocia incredibile. Si dice sia dotato di indole malvagia che a volte sfocia in atti persecutori se non di vero sadismo. A metà tra storia e leggenda, si narra che faccia scorticare i canonici per imbastire delle lussuose sedie con pelle umana; che si collochi sovente con amici su un terrazzo della sua lussuosa casa per sparare con un archibugio sulle brocche che le povere donne portano sul capo per riempirle lungo un corso d’acqua ormai estinto nella cosiddetta “*foggia*” di Alberobello. Tra arbitri e vessazioni la comunità si espande e la vita prosegue così fino al 1797.



INDIPENDENZA!

Alberobello ha ormai 3500 abitanti. In Europa spira il vento dei principi illuministici della rivoluzione francese. Il re di Napoli Ferdinando IV giunge in visita ufficiale in Puglia. A Taranto, il 9 maggio 1797, ospite nella villa dell'arcivescovo Capecepatro, si presentano 7 *selvesi*, 4 sacerdoti, 2 medici, un capomastro. Chiedono di essere affrancati dalle prepotenze del feudatario. L'autonomia cittadina sarà concessa 2 anni dopo. I *selvesi* daranno nome alla comunità di Alberobello in ricordo dell'antica *Sylva aut nemus arboris belli*.

TRULLI PATRIMONIO UNESCO

Oggi la città conta 11mila abitanti. I trulli sono patrimonio dell'umanità dal 1996. Si calcola che ogni anno giungano nella capitale dei trulli quasi 2 milioni di turisti da ogni parte del pianeta. Vogliono visitare queste curiose case dalla volta a cono e dalla base quadrangolare o cilindrica. Nei trulli attualmente abitano complessivamente quasi 5mila alberobellesi. Sono presenti in due rioni: **Monti** e **Aia piccola**. Il primo deve il suo nome ad una particolare e bizzarra conformazione morfologica del territorio. Sette stradine tortuose e strette in parallelo, costeggiate da trulli, si inerpicano fino a raggiungere la sommità del "monte", un modesto rilievo collinare dove dal 1926 si erge la chiesa di Sant'Antonio, anch'essa un complesso enorme composto da trulli aggrati.

È la parte che prima delle altre si presenta al turista con i suoi negozi e numerosi pub e ristoranti. Si compone di circa 1100 trulli con 3500 abitanti. Particolare è il trullo Siamese in una di queste stradine. La leggenda vuole che vi dimorassero due gemelli innamorati della stessa fanciulla. Da qui sorse un dissidio tra i due fratelli che sfociò nella divisione del trullo in due strutture autonome e gemelle.

AIA PICCOLA

Il rione **Aia piccola**, con circa 500 trulli, conta 1500 abitanti. È la parte più suggestiva della città perché meno invasa dal commercio e dall'enorme folla di visitatori. In quei vicoletti regna la poesia del silenzio, risuona la civiltà contadina e patriarcale. Il trullo è una casa che simboleggia la dura fatica del lavoro, quello che non conosce soste, ma anche il riscatto e la dignità di un popolo che con caparbia ha voluto l'autodeterminazione.

In quei vicoli c'è l'etica del sacrificio di intere famiglie, la concretezza estrema in una società avara di tutto.

Tommaso Fiore, nel suo "Un popolo di formiche" in dialogo con Piero Gobetti scrive: "mi chiederai come ha fatto questa gente a scavare ed allineare tanta pietra. Io penso che la cosa avrebbe spaventato un popolo di giganti. Questa è la murgia più aspra e più sassosa; per ridurla a coltivazione facendo le terrazze non ci voleva meno della laboriosità d'un popolo di formiche".



Foto: Giulio Ruggie

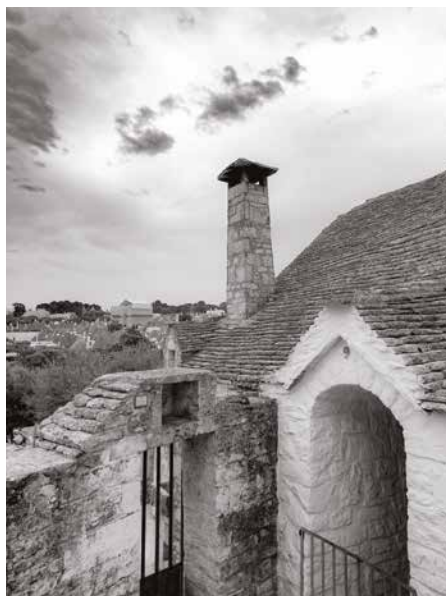


Foto: Giulio Ruggie



Foto: Giulio Ruggie



Minuti Piaceri

RISTORANTE TIPICO

Piazza Castello, 17 – Acaya (Lecce)

info & prenotazioni:

+39.328.9251891 – +39.327.0427134

info@minutipiaceri.it

CHIUSO IL MARTEDÌ



IL CASTELLO CARLO V

di Daniela Ventrelli

Il Castello Carlo V costituisce uno dei più importanti esempi di architettura militare aragonese in Puglia e porta il nome del sovrano spagnolo a cui risale la versione cinquecentesca dell'edificio, situato nel cuore della città di Lecce.

Le lunghe indagini archeologiche, condotte dall'Università del Salento in collaborazione con la Soprintendenza locale, hanno dimostrato che il castello più grande di Puglia è il risultato di un'articolata e complessa successione di fasi costruttive, a partire dalla metà del XII secolo. Sulla base dei rinvenimenti, si ipotizza che le prime strutture medievali del Castello furono edificate durante il regno di Ruggiero II, forse sotto la dominazione locale dei conti normanni Accardo II o Goffredo III degli Altavilla (1142- 1150). Fonti scritte e documentali attestano che l'edificio fu ristrutturato durante gli anni di governo dell'imperatore Federico II (1194- 1250).

Nella *Reparatio castrorum*, documento di età sveva degli anni 1241-1246, viene assegnata la manutenzione del "castrum Licii" alla "Universitas Licii" o comunità cittadina. Gli scavi nel cortile centrale, infatti, hanno restituito una serie di strutture interessate da un'importante attività edilizia databile al secondo quarto del XIII secolo, verosimilmente ai lavori di cui si accenna nella *Reparatio*. Successivamente, s'innesta una fase angioina che vede l'aggiunta di nuovi ambienti, di dimensioni minori, sfruttando le murature di epoca sveva, mentre l'attuale corpo centrale del Castello con la piazza d'armi e le due torri quadrangolari, la Torre "Magistra" e la Torre "Mozza", si datano sostanzialmente al XIV secolo. La ricostruzione più imponente e l'ampliamento del Castello risalgono all'epoca del re eponimo, sebbene Carlo V non abbia mai abitato il *castrum* leccese.

In linea con l'architettura militare del tempo, e a causa del pericolo ottomano sempre più pressante, il progetto vide la realizzazione di un imponente muro di cinta esterno a formare un quadrilatero che racchiudeva il castello medievale con i quattro bastioni poligonali, lanceolati, posti ai vertici e funzionali all'uso dell'artiglieria pesante. Vennero realizzate gallerie sotterranee tra il castello tar-

do medievale e il nuovo muro di cinta, lungo i lati a sud e a est. L'antico fossato fu voltato e furono create le particolari rampe per salire sui bastioni con i carri da artiglieria. Il progetto fu affidato a un nobile architetto, barone in Terra d'Otranto: Gian Giacomo dell'Acaya. Nato a Napoli verso la fine del XV secolo, dotato di un talento non comune, fu un personaggio di spicco fra i tecnici militari del suo tempo. Quando l'architetto incontra il re spagnolo, tra il 1535 e il 1536, aveva già completato le fortificazioni del feudo di famiglia, la medievale Segine, straordinario esempio architettonico - urbanistico, ribattezzata in suo onore Acaya. Carlo V, infatti, rientrando a Napoli dopo la trionfale impresa di Tunisi (1535), incarica il duca di Urbino di ispezionare le fortificazioni vicereali, accompagnato proprio da Gian Giacomo. Fu in questa occasione che l'architetto conobbe Carlo V, ma soprattutto il suo viceré, Pietro de Toledo, e l'architetto militare spagnolo Pedro Luis Escrivá, che stava ricostruendo il forte militare di S. Elmo a Napoli, completato poi dall'Acaya nel 1546. Fu grazie alla protezione e alla stima di Pietro de Toledo che Gian Giacomo divenne "Commissario generale delle regie fabbriche del Regno", incaricato di progettare (o integrare) numerose fortezze, sovrintendendo ai lavori del Castello di Reggio, di Crotona, di Capua, di Sorrento, di Lipari, dell'Aquila, raggiungendo la sua acmé nel ventennio 1530- 1550.



Il rinvenimento di un affascinante carteggio tra il celebre matematico Nicolò Tartaglia e Gian Giacomo dell'Acaya, conferma la fama dell'architetto salentino come esperto di questioni matematiche relative a problemi balistici e difensivi. Elementi che, uniti all'uso precoce di un modello difensivo innovativo, sollevano ancora oggi numerosi interrogativi sull'origine della formazione dell'Acaya, in assenza di esempi precedenti (a eccezione del Castello di Barletta) e di letteratura scientifica disponibile al suo tempo. I lavori nel Castello di Lecce durano circa vent'anni e nascono per contrastare le incursioni dei turchi "et aliarum nostrae religionis hostium", come rilevato in un documento imperiale del 1539, indirizzato al castellano Alvaro de Bracamonte. Si ribadisce, qui, la necessità di ricostruire "a fundamenta" la fortezza, ritenuta da anni inadatta alle esigenze difensive di Lecce e del suo territorio. Le incertezze sull'effettivo inizio dei complessi lavori di demolizione e ricostruzione, delimitati nell'arco di due o tre anni al massimo, non influirono sul proseguimento degli stessi. Secondo numerose fonti edite, tra il 1544 e il 1545 erano già costruiti lo scalone, le cortine della "porta falsa" e della "porta reale", lo "spuntone (il bastione) della Trinità", sistemata la copertura della "torre mastra" e scavata gran parte del fossato, la cui pietra sarebbe poi servita per edificare gli ambienti del castello. Gli "sculpturi" avevano già scolpito i capitelli della sala del trono, che fu sicuramente completata nel 1553, quando sarà collocato al centro della volta lo stemma dei de Toledo (Pietro o Luigi, suo figlio, entrambi viceré). In questi documenti compare il nome dell'Acaya come direttore dei lavori, che risultano terminati nel luglio 1571, come confermato da un testo pubblicato nel 1974 da Vittorio Zacchino: una dettagliata descrizione dell'enorme struttura difensiva, ormai conclusa da tempo, in tutte le sue complesse articolazioni. Il celebre architetto finì i suoi giorni imprigionato paradossalmente proprio nella sua fortezza, nel dicembre del 1571, vittima di un arresto oscuro come - del resto - la storia della seconda metà del XVI secolo.

Dopo la sconfitta dei Turchi e l'affermazione della potenza asburgica, il Castello un tempo emblema della grandezza imperiale, diventa sede modesta di un presidio spagnolo, condannato a una inevitabile decadenza. Tra il 1610 e il 1684, le "Cronache" di Bernardino Braccio (autore seicentesco di un *Notiziario o parte d'Istoria di Lecce*) confermano l'inutilità dell'imponente struttura nella difesa di Lecce,



espressa dal viceré, il conte di Lemos, nell'elenco dei beni della città tra il 1612 e il 1614. Il conte consigliava, inoltre, di trasferire le carceri nel Palazzo della regia Udienza, perché in grave stato di degrado. E nelle carceri del Castello finiscono moltissime storie di nobili e colti signori o religiosi, come il duca di San Donato, Michele Vaaz de Andrada, che viene condannato per debiti con il fisco, come lo stesso Gian Giacomo dell'Acaya, o il sindaco-poeta di Galatone, Pietrangelo de Magistris, o ancora il sacerdote Orazio Quesi, impiccato nel cortile della fortezza nel 1638. Almeno fino alla fine del XVII secolo, il Carlo V ebbe infatti la triste fama di luogo di reclusioni dubbie e ingiuste, esito di un secolo complesso e culturalmente involuto.

Lo testimoniano i luoghi angusti e disumani destinati a tale scopo, come i numerosi graffiti sulle pareti delle prigioni, tra cui si è potuta riconoscere una data, il 1684, incisa da un certo Francesco Antonio Rodriguez. Alla stessa data, e dopo un lungo silenzio delle “Cronache” su ciò che accadeva nella fortezza leccese, risale la notizia dell’impiccagione di Orazio Casalino di Bagnolo, la cui testa veniva esposta “sulla muraglia di detto castello”. Ormai, e da troppo tempo, teatro di esecuzioni, soprusi e processi sommari, nel 1688 il Consiglio di Stato, su richiesta del Consiglio d’Italia, decreta la soppressione del *castrum* perché privo di alcuna funzione difensiva o amministrativa. Il 28 aprile del 1689, Giuseppe Cino raccontava che “si levò la guarnigione del nostro Castello di Lecce e li soldati furono distribuiti per le altre fortezze del Regno [...] e i carcerati che stavano al Reggio castello passarono nella nuova Regia Udienza”. Dal 1690 il Castello fu sede del tribunale della Regia Udienza e nel corso del Settecento si ha notizia di un suo utilizzo come sede di abitazioni civili. A partire dal 1870, e per oltre un secolo, fu sede del 5° Distretto Militare di Lecce. In questo periodo ci furono anche grandi trasformazioni. Nel 1872 fu definitivamente colmato il fossato per edificarvi un complesso di costruzioni teatrali: il teatro San Carlino, il teatro Politeama Greco e il teatro Apollo. Il lato meridionale, invece, fu occupato dal Mercato Coperto, dove nel 1898 fu inaugurata una tettoia liberty, che trasformò l’area in una delle più movimentate piazze d’Italia, secondo le fonti dell’epoca. Piazza ulteriormente arricchita da una fontana monumentale, a ricordare “il giubilo dei cittadini” per l’arrivo in città dell’acqua del fiume Sele, inaugurata nel 1928. La cappella di Santa Barbara, oggi visitabile e non attribuibile al progetto di Gian Giacomo dell’Acaya, poiché non ancora terminata nel 1571, era consacrata e restò attiva fino agli inizi del ‘900. Fu dismessa solo durante la seconda Guerra mondiale, quando il Castello fu adibito a caserma e trasformato in infermeria.

Come il fossato cinquecentesco, colmato alla fine dell’Ottocento, anche le gallerie assunsero nel corso dei secoli la funzione di discariche, riempite fino alla volta di terra e materiali di risulta, a eccezione della parte corrispondente al bastione di San Giacomo, utilizzata nella Seconda Guerra Mondiale come rifugio antiaereo. Scampato molte volte alle numerose proposte

di abbattimento e demolizione, spesso per interessi speculativi, il Castello nella forma voluta da Carlo V, senza alcuna riduzione delle grandi mura dai bastioni lanceolati (come più volte richiesto e ipotizzato), resta sotto l’egida della Soprintendenza locale dal 1970 al 2023. Il 6 maggio scorso, in una complessa e virtuosa operazione di recupero per valorizzare e diffondere la storia e la conoscenza dell’antica fortezza leccese,



il Carlo V entra a far parte della famiglia dei Musei della Direzione regionale Puglia, afferenti al Ministero della Cultura.

Attualmente il Castello, nella sua piazza d’armi, è attraversabile con accesso libero ogni giorno, dalle 10 alle 20. Per visitarlo, invece, occorre unirsi ai numerosi turni di visite guidate realizzate con il supporto dell’ATI Orione - Politi, incaricata di organizzare la fruizione attraverso itinerari turistici e didattici.

Il percorso proposto offre la visita dei camminamenti di ronda e dei grandi bastioni, la Cappella di Santa Barbara (con una vasta porzione di scavi a vista, relativi alla fase medievale), il Museo della Cartapesta e le prigioni sotterranee dove morì Gian Giacomo dell’Acaya. Al primo piano del Castello si può ripercorrere la storia della nota contessa di Lecce Maria D’Enghien (1367–1446) e attraversare la grande sala del trono, che nella versione attuale reca al centro lo stemma dei De Toledo, viceré al tempo di Carlo V. Dalla sala del trono, si accede alla visita della Torre “Mozza”, con la volta a costoloni e decorata da quattro capitelli trecenteschi, emblema del potere dei duchi di Lecce.

La sala aveva una funzione di rappresentanza, molto probabilmente era un luogo deputato a svolgere funzioni amministrative. In un angolo della sala, in basso, è incisa nella pietra leccese un'iscrizione che porta il nome di Leonardo Castaldo di Mariliano con la data del 1480, anno dell'arrivo dei Turchi a Otranto. Un evidente riferimento all'eccidio idruntino è nella lunetta affrescata, unica superstite, in cui è raffigurato San Francesco da Paola, il santo calabrese che sei mesi prima dello sbarco dei Turchi aveva avvertito il re di Napoli, Ferdinando Trastámara d'Aragona (1423- 1494), del flagello che a breve si sarebbe abbattuto in Terra d'Otranto, una previsione che evidentemente cadde inascoltata. Infine, nella bella Torre Magistra, tra i vari ambienti dalle volte a costoloni, con grandi camini, si possono ammirare gli articoli degli Statuti di Maria d'Enghien, primo codice giuridico della città di Lecce, stilato nel 1445. La storia della contessa di Lecce, poi regina di Napoli, quindi prigioniera nel suo stesso regno, donna colta e abile stratega, meriterebbe un lungo *excursus* insieme al meno noto ruolo civile e culturale rappresentato dalla fortezza leccese. La complessa stratificazione di epoche, di storie e personaggi legati a questo luogo, a cui probabilmente dedicheremo un approfondimento futuro, richiede la necessità di un accompagnamento durante la visita del Castello, che può rivelarsi affascinante e misteriosa proprio come la storia millenaria che racchiude.





AL CENTRO DI ISTITUTO SANTA CHIARA, IL PAZIENTE

Istituto Santa Chiara, poliambulatorio specialistico, presidio di riabilitazione funzionale e centro diagnostico, nasce nel 2002 a Lecce.

Ad oggi **Istituto Santa Chiara** vanta:

- 9 sedi allocate sul territorio nazionale che si occupano di riabilitazione fisica e psicologica del paziente, visite **specialistiche**, diagnostica per immagini, autismo e odontoiatria
- L'erogazione del servizio di assistenza domiciliare in varie province d'Italia, accreditato con il SSN
- Un servizio di assistenza in regime residenziale con 40 posti letto dedicato alla riabilitazione post-operatoria dei pazienti
- Scuole di Specializzazione in Psicoterapia, una a Lecce e l'altra a Roma e Provider ECM
- Una nuova divisione, a Lecce, dedicata alla medicina estetica

Una startup **innovativa** che sviluppa Digital Therapeutics – DTx in ambito medico, terapeutico ed educativo: **One Health Vision**



Istituto Santa Chiara, sede di Lecce

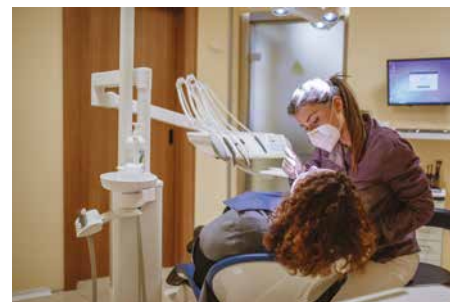
La sede di Istituto Santa Chiara di Lecce si trova in via Campania, 5. Il centro è:

- Presidio di riabilitazione funzionale per soggetti portatori di disabilità fisiche, psichiche e sensoriali a ciclo diurno ex art. 26 legge 833/78 in regime semiresidenziale e ambulatoriale
- Presidio di riabilitazione funzionale in regime residenziale con **40 posti letto in regime intensivo** post acuzie in ambito cardiologico, respiratorio, neurologico, ortopedico
- Ambulatorio odontoiatrico
- Poliambulatorio specialistico



Servizi della sede di Lecce di Istituto Santa Chiara

- Psicoterapia cognitivo-comportamentale
 - L'**EMDR** (Eye Movement Desensitization and Reprocessing)
- Logopedia
- Fisioterapia manuale e strumentale
- Osteopatia
- Fisiatria
- Neurofisiopatologia
 - Elettroencefalografia, elettroencefalografia ed elettromiografia anche a domicilio
- Neuropsicologia
- Otorinolaringoiatria
- Pneumologia
 - Emogasanalisi
 - Spirometria
 - Spirometria con DLCO
- Neurologia e neuroriabilitazione
- Neuropsichiatria infantile
- Neuropsicomotricità dell'età evolutiva
- Ortopedia
- Reumatologia
- Terapia occupazionale
- Odontoiatria
- Terapie online
- Visite nutrizionali



Contatti: 0832 348383 | 393 9102469 | riabilitazionelecce@istitutosantachiara.it
Indirizzo: Via Campania 5, Lecce

CENTRI DI DIAGNOSTICA DI ISTITUTO SANTA CHIARA

Le sedi di Castrignano de' Greci (LE), San Vito dei Normanni (BR) e Maglie (LE) di Istituto Santa Chiara erogano esami diagnostici e prestazioni in tempi brevi, sia in convenzione con il SSN che in regime privatistico.

I centri di Istituto Santa Chiara operano grazie a uno staff medico e clinico di provata esperienza, avendo costante attenzione alla qualità delle prestazioni erogate.

Maglie (LE)

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 11
351 6583283

RMN open - Mammografie
Ecografie - Ecocolor doppler
Densitometria ossea, MOC - RX RX
domiciliari - OPT - TAC cone beam

Castrignano de' Greci (LE)

Via Umberto Giordano
327 0030653

RMN ad alto campo
TC Mammografie - ecografie
Ecocolor doppler
RX - OPT - RX domiciliari

San Vito dei Normanni (BR)

Via Don Luigi Sturzo, 2
3408285341

RMN ad alto campo
TC Mammografie - ecografie
Ecocolor doppler
Densitometria ossea, MOC
RX domiciliare



AMERICAN BAR RISTORANTE

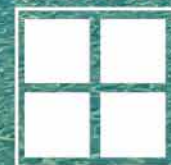
ZEROSTELLE

Andrea Carafino

1-73014 • GALLIPOLI (Lecce) • Corso Roma, 219
+39 0833 261831 • zerostelle@carolihotels.it
www.zerostelle.com



CAROLI



Hotels



Salute e Turismo  
nel Salento

RUBRICA A CURA DI GIOIA CATAMO
- MEDINFORMA -



INCONTRO APERTO AL PUBBLICO

ORGANIZZATO DA

in Puglia
tutto l'anno

CON IL PATROCINIO DI:



Provincia di Lecce



Comune di Vernole



fimp

Associazione Italiana Medici Pedagogisti



SIMA



CONFININDUSTRIA LECCE



ISBEM

ISTITUTO SCIENTIFICO DIagnostico SLOW MEDITERRANEO



Istituto di Cultura Mediterranea

ALIMENTAZIONE

CORRETTA. SCORRETTA. POSSIBILE. NECESSARIA.

INCONTRO FRA SPECIALISTI, RAPPRESENTANTI ISTITUZIONALI E SOCIALI.

SABATO 17 GIUGNO 2023 - CASTELLO DI ACAYA

MODERATORI: Tonio Tondo (Gazzetta del Mezzogiorno) e Prisco Piscitelli (SIMA/ISBEM)

9.00: INTRODUZIONE: LUCIO CATAMO (COORDINATORE EDITORIALE "IN PUGLIA TUTTO L'ANNO")

SALUTI ISTITUZIONALI:
Mauro De Carlo (SINDACO DI VERNOLE)
Antonio Leo (VICEPRESIDENTE DELLA PROVINCIA DI LECCE)
Simona Carlà (PRESIDENTE ICM PROVINCIA LECCE)
Pierpaolo D'Arpa (DIRIGENTE ASL LE)

ALIMENTAZIONE CORRETTA

09.30: DIETA MEDITERRANEA, PRATICA DELL'ATTIVITÀ FISICA E SALUTE COGNITIVA
LUISA SICULELLA (Presidente Corso di Laurea In Medicina dell'Università del Salento)

09.45: E L'OLIO DI OLIVA? PROPRIETÀ NUTRIZIONALI
EGERIA SCODITTI (Fisiologia Clinica CNR di Lecce)

10.00: COMINCIAMO DALL'INFANZIA
LORENZO DE GIOVANNI (Pediatra - FIMP LECCE)

10.10: IL RUOLO DELLA SCUOLA?
LENA GIANNELLI e PIERO GALLO (Dirigenti Scolastici)

10.30: E SE USASSIMO IL FUMETTO? LA PEDAGOGIA NARRATIVA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
SALVATORE COLAZZO (Università del Salento), MANUELA PULIMENO (ISBEM), MARIO BLASI (Operatore culturale)

10.50: ESPERIENZE SUL CAMPO A KM 0
VALENTINA AVANTAGGIATO (Sindaco di Melpignano) e ENRICA SARACINO (Dirigente Scolastica)
ANNARITA CARATI (Dirigente Scolastica)

ALIMENTAZIONE SCORRETTA

11.10: RICONOSCERE I CIBI SPAZZATURA. DENTRO QUELLO CHE MANGIAMO
ANNA GIUDETTI (Scienza dell'Alimentazione - Università del Salento)

11.20: I DISTURBI ALIMENTARI
ANNA GRAZIA SCHITO (Psicoterapeuta)

ALIMENTAZIONE POSSIBILE

11.30: ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E CAMBIAMENTI CLIMATICI
Gabriele Pizzileo (Fondazione CMCC)

11.40: LA PUGLIA, TERRA DA COLTIVARE?
GIOVANNI ROMANO (Agrotecnico)
CESARE SPINELLI (Presidente Confindustria di Lecce, Sezione Industria Alimentare)

ALIMENTAZIONE NECESSARIA

12.00: STORIA DI SLOW FOOD IN PUGLIA
DAMIANO VENTRELLI (Giornalista RAI, Fondatore della Prima Condotta "SLOW FOOD" in Puglia)

12.15: POVERTÀ ALIMENTARE NEL XXI SECOLO
LEONARDO GIANNONE (Parroco di Vernole)
PAOLO DE CASTRO (Commissione Agricoltura Parlamento Europeo)

12.30: PRESENTAZIONE DEL NUOVO NUMERO DI IN PUGLIA TUTTO L'ANNO
ILARIA LIA, GIULIA GIGANTE

12.50: IL POETA BUONGUSTAIO: GIANNI SEVIROLI

13.00: PREMIAZIONE DEL CONCORSO FOTOGRAFICO "HO VISTO LA PUGLIA COSÌ"
4ª EDIZIONE: LA PRIMAVERA IN PUGLIA - PRESIEDE ALFONSO ZUCCALÀ, ESEGUE IL MAESTRO MASSIMO QUARTA

13.30: DEGUSTAZIONI: Ristorante I Minuti Piaceri (Acaya), Trattoria Nonno Pici (Acaya), Caffè dei Napoli (Alliste)

SOSTENUTO DA: FIORI DEL SUD (Merine) - FOTO GIANGRECO (Muro Leccese)



Gioia Catamo

Responsabile Inserto "Salute e Turismo"
Management e Marketing
Master in Diritto e Amministrazione della Sanità

La vita che diventa sempre più frenetica e la limitata disponibilità di tempo da dedicare contemporaneamente a famiglia e lavoro fanno sì che passi in secondo piano la salute.

Continua l'ambizioso progetto di conciliare la cura del corpo con il nostro mare, gli itinerari del gusto, dell'arte e dello sport, in "Puglia tutto l'anno", soddisfacendo le esigenze di tutta la famiglia. L'intento è quello di coniugare i molteplici momenti che contribuiscono al benessere, ma soprattutto alla cura di noi stessi, nell'unico momento possibile: le vacanze, valorizzando le ricchezze del nostro Salento. Una vacanza per esperienze culturali, sportive e gastronomiche, offrendo al contempo un'assistenza medica specialistica e specifici trattamenti riabilitativi per le diverse patologie o al solo fine di un recupero psico-fisico, mettendo a disposizione ambienti che concilino divertimento e riabilitazione, fornendo l'adeguata accessibilità alle persone con disabilità, dagli alloggi alla spiaggia: è questo il nostro ambizioso progetto.

Alimentazione: è l'argomento di questo nuovo numero della nostra rivista. Abbiamo già trattato della emergenza climatica e siamo passati alla emergenza alimentare. Non c'è disgiunzione. Un ambiente maltrattato ci maltratta e ci offre prodotti sempre più a rischio. Per questo bisogna porre la necessaria attenzione a una corretta alimentazione. Cibi sani per un corpo sano. Dieta mediterranea e cibi spazzatura. Di questo si parlerà sabato 17 giugno nell'incontro organizzato al Castello di Acaya, meraviglioso borgo medievale nell'hinterland di Vernole, nel Salento. Un incontro con specialisti, ma aperto al pubblico, e rivolto soprattutto ai ragazzi, coinvolgendo le scuole per arrivare alle famiglie. Solo con una corretta educazione alimentare, con adeguati strumenti quali il gioco e il fumetto che proponiamo ancora con la nostra rivista, possiamo contrastare i rischi di obesità e malattie cardio-vascolari, ma anche psicosomatiche, legate ad una scorretta alimentazione. E la Puglia, culla di questa alimentazione corretta, spesso è disattenta. È necessario riproporre corretti stili di vita, cominciando da una corretta alimentazione. Preoccupandoci dei rischi che cambiamenti climatici anomali ci determinino una alimentazione insostenibile. E preoccupandoci anche del divario sempre più profondo fra una parte minoritaria della popolazione mondiale sovralimentata e una parte maggioritaria invece sottoalimentata, senza neanche il minimo necessario alla stessa sopravvivenza. Questa è la riflessione che proponiamo con questo incontro. E l'invito è ancora ai ragazzi, affinché il messaggio chiaro e forte giunga, attraverso il loro coinvolgimento, alle famiglie. Questo è necessario. E ci proponiamo di entrare nelle scuole con la nostra rivista "In Puglia tutto l'Anno" e con gli esperti che abbiamo coinvolto, in collaborazione con la Fondazione CMCC (Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici) e le Istituzioni, Comuni, Province e Regione e relativi assessorati affinché dalla constatazione e denuncia di una emergenza climatica e alimentare si possa passare alla necessaria e urgente tutela del nostro Pianeta e della nostra Salute.



LUISA SICULELLA

Già Ricercatrice Universitaria presso il Laboratorio di Biochimica dell'Università di Lecce, dal 2001 al 2021 è stata Professore Associato di Biologia Molecolare. Poi Professore Ordinario di Biologia Molecolare. La sua attività di ricerca riguarda lo studio degli effetti di nutrienti ed ormoni sull'espressione di geni coinvolti nel metabolismo lipidico; lo studio dei meccanismi molecolari alla base degli effetti antiaterosclerotici di alcuni componenti della dieta mediterranea. Docente di Biologia Molecolare, per il Corso di Laurea triennale in Scienze Biologiche; di Elementi di Biologia Molecolare e di Biologia Molecolare per il Corso di Laurea triennale in Biotecnologie; di Fondamenti di Biologia Molecolare per il Corso di Laurea triennale in Ingegneria Biomedica; di Biologia Molecolare per il Corso di Laurea in Medicina e Chirurgia. Dal 2021 è Presidente del Corso di Studio in Medicina e Chirurgia MedTec

La Puglia cresce. E cresce il Salento. Quale impatto prevede per il territorio salentino la istituzione dei nuovi corsi di laurea di area medica e sanitaria?

Uno degli obiettivi strategici di Unisalento è il "benessere sostenibile"; quindi abbiamo concentrato i nostri sforzi didattici e di ricerca sul miglioramento del benessere individuale e collettivo, sempre nel rispetto di uno sviluppo sostenibile. A tale scopo abbiamo ampliato la nostra offerta formativa, tre anni fa con l'istituzione del Corso di Laurea in Ingegneria Biomedica, lo scorso anno con il Corso di Laurea a ciclo unico in Medicina e Chirurgia con indirizzo tecnologico, quest'anno con il corso di studio in Infermieristica con sede a Lecce ed è in fase di accreditamento lo stesso corso di studio con sede decentrata a Tricase. L'istituzione di questi corsi di laurea in area medico-sanitaria potrà avere un impatto notevole sull'intero territorio non solo per gli effetti positivi sulla sanità e sull'assistenza sanitaria locale, rispondendo all'esigenze sanitarie del territorio stesso, ma consentirà di attrarre risorse umane e finanziarie in un settore strategico per il nostro futuro, creando nel Salento un centro di eccellenza per la ricerca in campo biomedico e per lo sviluppo di un polo assistenziale in grado di invertire gli attuali flussi "migratori" in ambito sanitario verso il nord e fare del Salento un laboratorio di innovazione, capace di creare sviluppo e benessere, attraverso un'interazione sinergica tra formazione, ricerca, e assistenza sanitaria.

Come si caratterizza il Corso di Laurea in Medicina dell'Università del Salento di cui lei è Presidente?

L'istituzione di questo corso di laurea è di grande importanza non solo per il nostro ateneo ma anche per tutto il territorio.

Il corso di laurea in medicina e Chirurgia è un percorso con un'impronta fortemente innovativa che arricchisce la figura del medico chirurgo con competenze tecnologiche e metodologiche appartenenti all'area ingegneristica, da cui la denominazione Medtec. Infatti il tradizionale corso di studio è rinforzato con attività formative tipiche della formazione biotecnologica e ingegneristica di tipo biomedico. I nostri studenti possono alla fine dei sei anni e con soli 24 CFU aggiuntivi (crediti formativi) conseguire non solo il titolo in Medicina e Chirurgia ma anche quello in Ingegneria Biomedica. L'obiettivo è formare una figura professionale che, oltre a essere in grado di esercitare la professione medico-chirurgica, sia in grado di applicare o sviluppare soluzioni tecnologiche per la prevenzione la diagnosi e cura delle malattie, come supporto all'invecchiamento e alle emergenze sanitarie. Il mondo della sanità si sta trasformando, sotto la forte spinta dell'innovazione tecnologica, e anche la formazione medica richiede una sempre maggiore multidisciplinarietà, per far fronte ai grossi cambiamenti della società moderna che attraversa una fase di "transizione epidemiologica", per la progressiva evoluzione verso la prevalenza di malattie croniche e degenerative. Il nuovo corso di studio in Medicina e Chirurgia MedTec nasce in un terreno in cui la biologia e la medicina incontrano le nuove tecnologie, la bioingegneria, le biotecnologie e la biomedicina. La medicina può sfruttare strumenti migliori per la previsione e la prevenzione, farà sempre più uso della bioinformatica, dei big data e dell'intelligenza artificiale. L'assistenza sanitaria potrebbe avvenire anche a distanza. La genomica potrà portare a una medicina sempre più personalizzata. È in via di sviluppo la medicina rigenerativa e la robotica per la salute Pur avendo un orientamento tecnologico il corso di Laurea intende formare un medico che ponga sempre il paziente al centro del processo di cura, senza trascurare aspetti importanti come il rapporto medico-paziente, gli aspetti storici ed etici della medicina, la medicina di comunità e del territorio, la sostenibilità dei processi legati al mondo della sanità e le medical humanities; quindi un percorso formativo di eccellenza, capace di attrarre nel nostro territorio i migliori docenti e ricercatori nel settore e i più motivati studenti. È un percorso che non duplica esperienze già presenti sul territorio regionale, ma traccia nuovi orizzonti.

Alimentazione. Dieta Mediterranea. Quali sono le caratteristiche?

Per Dieta Mediterranea si intende il regime alimentare che era tipico delle popolazioni del bacino del Mediterraneo agli inizi degli anni Sessanta. Essa è caratterizzata da un elevato consumo di vegetali, pesce azzurro e dall'utilizzo di olio extra vergine di oliva, come fonte principale di grassi. Le caratteristiche di questo regime alimentare sono schematizzate nella nota piramide alimentare Il profilo alimentare è molto vario, ma ciò che distingue la DM da altri regimi alimentari è la frequenza e la modalità con cui vengono consumati i diversi alimenti.



Nei pasti principali non mancano mai né la frutta né la verdura che accompagnano i cereali preferibilmente integrali.

L'apporto di grassi avviene con l'olio di oliva, che rappresenta il condimento principale mentre la frutta secca viene consumata in piccole quantità e giornalmente. L'apporto di proteine avviene attraverso il consumo di pesce e legumi che avviene dalle 2 alle tre volte a settimana. Alla base della piramide alimentare non è rappresentato solo un regime alimentare ma anche uno stile di vita caratterizzato da attività fisica, utilizzo di prodotti locali e stagionali cucinati e consumati in convivialità. Il primo studioso a parlare di DM fu Angel Keys che nel lavoro "Seven countries study" descrisse i benefici di una sana alimentazione sulla salute umana. Il "Seven countries study" fu uno studio epidemiologico comparativo del regime alimentare di soggetti reclutati in sette diversi paesi nel mondo e cioè Stati Uniti, Olanda, Finlandia, Jugoslavia, Italia, Grecia e Giappone. I risultati ottenuti dopo anni di analisi epidemiologiche osservazionali evidenziarono che le popolazioni del bacino del Mediterraneo che consumavano grandi quantità di pasta, pesce e prodotti di origine vegetale, presentavano una percentuale di mortalità per cardiopatia ischemica molto più bassa rispetto ad altri paesi come Stati Uniti e Finlandia dove l'alimentazione quotidiana includeva molti grassi saturi come burro e carne rossa. Un concetto emergente riguarda l'aderenza alla Dieta Mediterranea, in quanto anche nei paesi del bacino Mediterraneo si assiste soprattutto nei giovani ad un progressivo allontanamento dalla Dieta Mediterranea con la sua sostituzione con diete ipercaloriche e squilibrate, contrassegnate da cibi ricchi in grassi saturi e zuccheri (junk food) e povere in verdure e pesce.

Come incidono sul metabolismo i nutrienti e l'attività ormonale?

Le principali conseguenze a livello metabolico di una dieta ipercalorica ricca di grassi saturi e zuccheri raffinati sono l'insorgenza di processi infiammatori e la mancanza di una risposta all'insulina, l'ormone deputato al controllo della glicemia. Quest'ultima condizione è meglio nota come Resistenza all'insulina. Entrambe le condizioni a livello sistemico determinano una serie di alterazioni metaboliche, tra cui un aumento della biosintesi di trigliceridi e di colesterolo e la riduzione del catabolismo degli stessi, che portano all'obesità e a una serie di patologie, come ipertensione, malattie cardiovascolari e diabete. Questo quadro nel complesso è noto come Sindrome Metabolica.

Una dieta ricca di frutta e verdura, pesce azzurro e olio extravergine di oliva fornisce una serie di nutrienti bioattivi come polifenoli e acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi (della serie omega-3 e omega-6), molecole con proprietà antinfiammatorie e antiossidanti, in grado di eliminare i radicali liberi o ROS, molecole di scarto che si generano nel nostro organismo come prodotti dei naturali processi metabolici che usano ossigeno come combustibile, per produrre energia attraverso la respirazione cellulare. I radicali liberi sono responsabili dell'ossidazione cellulare che è causa dell'invecchiamento delle cellule e rappresentano una minaccia per la salute. Infatti lo "stress ossidativo" causato dai radicali liberi è correlato all'insorgenza di malattie cardiovascolari, tumori, diabete e altre patologie croniche. La riduzione dei ROS attraverso una dieta salutistica rende maggiormente efficienti le cellule dell'organismo attraverso un sistema di difesa antiossidante, un aumento del catabolismo dei grassi, e una diminuzione della biosintesi di trigliceridi e del colesterolo.

Quali geni sono coinvolti nelle patologie dismetaboliche e con quali meccanismi?

I geni coinvolti nelle patologie dismetaboliche sono principalmente quelli associati al metabolismo dei lipidi e dei carboidrati e quelli deputati al controllo della loro espressione. I grassi saturi e gli zuccheri semplici assunti in eccesso con le diete ipercaloriche e squilibrate sono direttamente implicati nell'alterazione di quei meccanismi molecolari che presiedono al controllo dell'omeostasi dei lipidi e di glucosio. Si innesca inevitabilmente un ciclo a feedback positivo, nuovi acidi grassi saturi e glucosio sintetizzati attraverso il metabolismo cellulare si aggiungono a quelle assunte con la dieta, aggravando le patologie che rientrano nella Sindrome Metabolica.

Un messaggio ai ragazzi che guardano al futuro e vedono tante incertezze.

Il livello di benessere di un paese si misura sul livello di istruzione dei suoi cittadini ma il livello di istruzione deve essere tangibile ed efficace, deve cioè tradursi nel benessere dell'intera comunità. I traguardi dei nostri studenti devono diventare patrimonio della collettività.

Iscriversi all'Università è l'inizio di un processo di conoscenza e di vita più aperto, più consapevole, più libero, l'esperienza universitaria deve essere innanzitutto un'esperienza di vita e di crescita culturale e umana. È importante dialogare con gli studenti perché riteniamo che proprio gli studenti sono i principali protagonisti di Unisalento, sono la risorsa più importante della nostra Università. Il rapporto con gli studenti migliora anche noi docenti perché gli studenti sono fortemente demanding e il dialogo con loro è un'esperienza che ci arricchisce, ci ricarica per la loro grande energia, per la loro voglia di conoscenza. Ma proprio agli studenti la responsabilità di seguire con grande impegno e forte motivazione un percorso che un domani potrà offrire un know how consolidato al territorio. È proprio la motivazione e l'impegno con cui compiranno questo percorso formativo ciò che serve per garantire loro la piena realizzazione e il successo nella professione. E noi docenti saremo complici della loro motivazione e del loro entusiasmo e li accompagneremo, indicando la strada per arrivare al traguardo.

E agli studenti direi: non stancatevi mai di studiare, non smettete mai di essere vitali e curiosi, perché la curiosità è alla base della conoscenza. Questo è uno dei periodi più belli della vostra vita perché state costruendo il vostro futuro e quello del paese che avrete in mano. Pensate in grande, fate grandi progetti senza timore di fallire perché l'unico modo per raggiungere un risultato è affrontare la paura del fallimento, la paura di cadere, è l'unico modo per imparare a rialzarsi. Non sotterrate i vostri sogni, non permettete a nessuno di ostacolare il vostro cammino. Abbiate sempre il coraggio di mettere in gioco i vostri talenti perché sono il vostro... anzi il nostro patrimonio più prezioso.



PIERO MARUCCIA

Biologo nutrizionista, giornalista e docente. Ha una laurea in Scienze biologiche con indirizzo biologico-ecologico e una in biologia della nutrizione umana. Dopo il tirocinio presso il polo oncologico dell'ospedale Vito Fazzi di Lecce, nel 2017 inizia la libera professione come nutrizionista. Nel 2019 inizia la collaborazione con Italiassistenza S.p.A., per assistenza nutrizionale ai malati di artrite reumatoide in cura presso le ASL di appartenenza, nell'ambito del progetto BMS - DEDICARE. Nello stesso periodo collabora con il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) per la rilevazione dei consumi alimentari degli italiani nello studio denominato "IV SCAI". Sempre nello stesso anno nell'ambito del progetto europeo denominato "ENTRE FISH" l'idea progettuale sviluppata con il suo gruppo di lavoro, vince il 1° premio grazie all'ideazione e la scrittura di un project work innovativo, volto al recupero e al riutilizzo sostenibile degli effluenti degli impianti di acquacoltura. Dal 2020 è giornalista pubblicista.



Cappero (*Capparis spinosa*)

POLIFENOLI NELLE PIANTE SPONTANEE PUGLIESI E SALENTINE

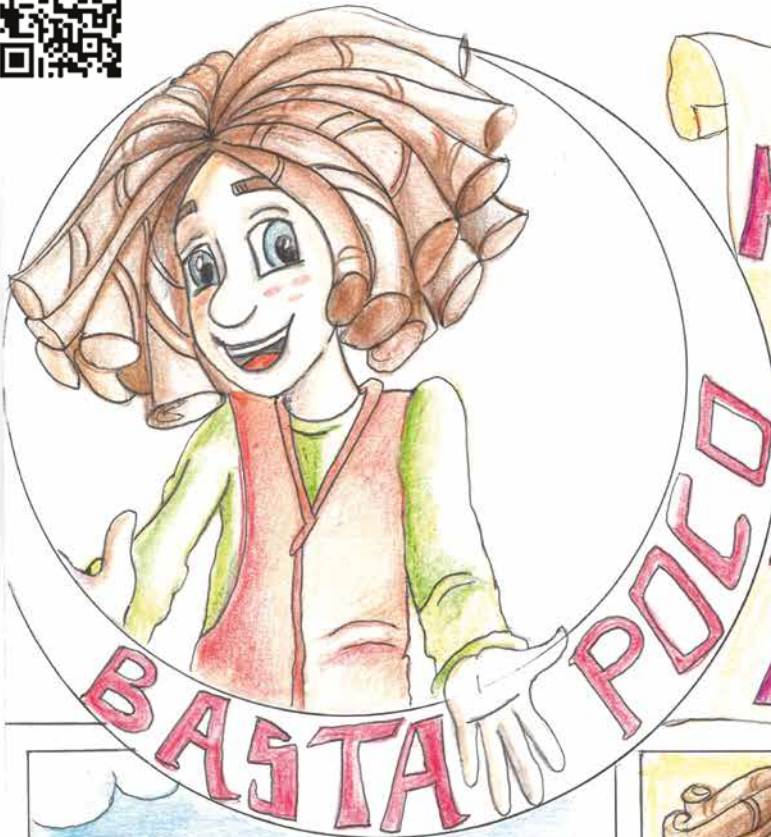
La dieta mediterranea è stata esportata in tutto il mondo come modello di salute, sia per lo stile di vita e la frugalità dei pasti da cui è caratterizzata, che per l'apporto di vitamine, minerali, fibra e antiossidanti che la contraddistinguono. Tra questi ultimi la grande famiglia dei polifenoli è senz'altro la più conosciuta. Queste preziose molecole con azione benefica sull'organismo, sono contenute in molti ortaggi, frutti ed erbe spontanee conosciute da millenni e fanno parte della cultura gastronomica del territorio Pugliese e Salentino. Se si passeggia in Primavera nel Salento, prima che il sole cocente estivo renda il territorio una steppa arida, si possono scorgere ai margini dei campi, nelle radure, in terreni sabbiosi e incolti delle piante di **Cardo selvatico** (*Cynara cardunculus* L.) noto per essere l'antenato del carciofo. Queste robuste piante tutte appartenenti alla grande famiglia botanica delle Asteraceae sono accomunate dalla presenza della silimarina, una miscela complessa di composti antiossidanti, caratterizzata da 6 flavonoidi e 2 flavonoidi. Di queste sostanze, la silibina è il composto maggiormente presente e con gli effetti biologici più evidenti. Dotata di una potente azione antiossidante e antinfiammatoria, è utilizzata sin dall'antichità nella cura delle patologie epatiche e biliari. È in grado di favorire la salute del fegato e la sua funzionalità, facilitando la formazione e il deflusso della bile e favorendo così la digestione. Risulta ottima quindi per disintossicare il fegato e accompagnare pasti difficili da digerire come le frittiture. Il miglior utilizzo dei cardi è quello di mangiarne le foglie giovani crude in insalata e le radici e i capolini cotti nell'acqua insieme ad altri ortaggi. Ma senza aggiungere sale, perché il contenuto di sodio è già abbastanza alto. Inoltre è preferibile non esagerare in caso di ipertensione, poiché contiene tiramina, una sostanza che stimola la produzione di dopamina, adrenalina e noradrenalina, che hanno l'effetto di aumentare la pressione arteriosa.

Un'altra pianta spontanea nota sin dall'antichità e le cui numerose virtù da sempre incuriosiscono l'essere umano sia per il gusto che per le numerose proprietà terapeutiche è il **Finocchio selvatico** (*Foeniculum vulgare*). Lo si può riconoscere per l'ampia chioma profumata e per le profonde radici. Di notevole importanza nutrizionale sono i semi ricchi di polifenoli, tra questi l'EGCG (epigallocatechina gallato), sostanza anticancerogena. Tutta la pianta ha invece proprietà toniche, stimolanti e aperitive. Tra i fiori eduli pugliesi invece, i più utilizzati in gastronomia sono sicuramente i capperi, boccioli fiorali della pianta del **Cappero** (*Capparis spinosa*). Sono note sin dall'antichità le sue proprietà aperitive, digestive e diuretiche. Nella corteccia, nei boccioli e nei frutti troviamo un potente polifenolo, la quercetina, con attività antiossidante e antinfiammatoria.

[segue a pagina 43](#)



Cappero (*Capparis spinosa*) - foto: Giulio Rugge

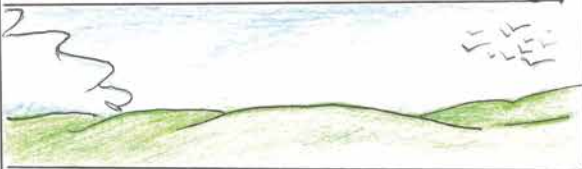


**MANGIANDO
BENE
SI VIVE
MEGLIO**

BASTA

POLO

NELLA CITTÀ DI PIOPPI SUL PO, PIETRO PAOLO TRASCORRE LE BELLE GIORNATE DI PRIMAVERA CON TRANQUILLITÀ, ANCHE SE NELL'ULTIMO PERIODO SEMBRA DI STRATTO E ANCHE UN PO' TROPPO... SILENZIOSO.



I SUOI GENITORI SI SONO ACCORTI CHE ULTIMAMENTE QUALCOSA NON VA...



PIETRO PAOLOOO!!
TUTTO BENE??



LA CENA È PRONTA!



DI NUOVO MANGIARE...
NON MI VA...



MAMMA E PAPA' DECIDONO DI PARLARE CON PIETRO PAOLO PER CAPIRE COSA C'E' CHE NON VA...



SIAMO MOLTO PREOCCUPATI PIETRO PAOLO. DA UN PO' DI TEMPO NON SEMBRI PIU' TO, C'E' QUALCOSA CHE NON VA, VUOI DIRCI COSA E'?

PIETRO PAOLO DECIDE DI PARLARE CON I SUOI GENITORI...



CONFIDA LORO DI QUANTO GLI PIACCIA PENELOPE E DI AVER DECISO DI NON DIRLE NULLA... E' IMBARAZZATO



... PERCHE' SI SENTE GOFFO E APPESANTITO, NON ALLA PARI CON RAGAZZI MUSCOLOSI IN FORMA CHE VEDE IN GIRO!



QUINDI MEGLIO CONSOLARSI CON TUTTE QUESTE PRELIBATEZZE: PATATINE, SANDWICH SUPERCONDITI, BEVANDE GASSATE E TANTO CIOCCOLATO!



MOLTI ALIMENTI HANNO UN ELEVATO CONTENUTO DI GRASSI E ZUCCHERI E UN BASSISSIMO VALORE NUTRIZIONALE...



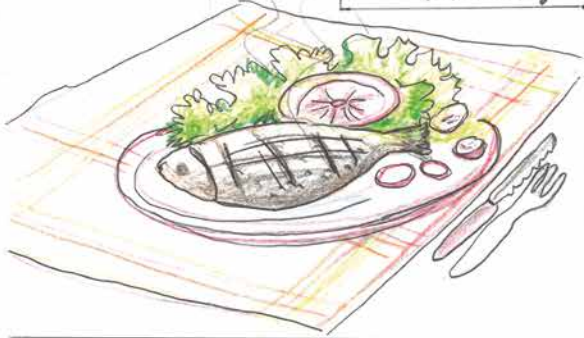




SA FARE BENE IL SUO LAVORO E LO GUIDERAN NELL'IMPOSTARE UN CORRETTO STILE DI VITA E UNA PIU' GIUSTA E SANA ALIMENTAZIONE!



UN BUON PESCE ALLA GRIGLIA E TANTE VERDURE!



CON I CONSIGLI DI ZIO PIERO, TRASCRITTI IN UN NUOVO PIANO ALIMENTARE E IN CORRETTO STILE DI VITA, PIETRO PAOLO RITROVA BENESSERE E BUON UMORE!



GRAZIE ALLA VACANZA IN PUGLIA, SEMPRE INSIEME ALLO ZIO, PIETRO PAOLO COMPIE ESCURSIONI E PASSEGGIATE ALLA SCOPERTA DELLE CAMPAGNE SALENTINE E DELLE PREZIOSE PIANTE OFFICINALI CHE VI NASCONO SPONTANEE.

MELISSA

LAVANDA

CAMOMILLA

Stefania Guarini ©

PIANTE OFFICINALI E AROMATICHE: LE GIUSTE COMPAGNE DI UNA DIETA SANA E BILANCIATA, DALL'ALTO VALORE TERAPEUTICO, PER TISANE E PER ESALTARE I PIATTI DELLA DIETA MEDITERRANEA.

BASILICO...



BORRAGINE...



FINOCCHIO SELVATICO E...



SCOPRITE LA PIANTA PREFERITA DI PIETRO PAOLO! INIZIA PER "P" (OVVIAMENTE!)



Chiediamo alle istituzioni! Scarica il QRCode e segui le indicazioni





segue da pagina 38

Passeggiando nella macchia non si può non scorgere un suo elemento tipico, il **Corbezzolo** (*Arbutus unedo* L.). Si presenta come un cespuglio o un piccolo arbusto sempreverde ed è il simbolo della macchia mediterranea. Se ne consumano sia le foglie che i frutti rossi, dal sapore amarognolo e con proprietà astringenti, antisettiche e diuretiche. Ricchi di vitamina C e polifenoli sono disinfettanti di tutto il tratto uro-genitale ma non bisogna abusarne perché possono causare disturbi gastrici e intestinali.

Sebbene di frutti di bosco spontanei il Salento non ne veda l'ombra da secoli (anche perché mancano i boschi) le **More**, gustoso frutto del Rovo comune (*Rubus fruticosus*), sono un prezioso scrigno di vitamine e antiossidanti che un poco (per forma e colore) li ricordano. Per ricavarne al massimo tutte le proprietà e gustarne il tipico sapore meglio consumarle crude, possibilmente appena raccolte sui caratteristici muretti a secco o in aree incolte di campagna. Questi antichi frutti sanno essere dolci e aspri allo stesso tempo e racchiudono proteine, glucidi, calcio, ferro, potassio, vitamina A, C e K. Grazie a questi nutrienti e ai polifenoli presenti (antocianine, flavonoli e tannini) sono preziosi alleati nel prevenire patologie infiammatorie e i disturbi dell'apparato cardiocircolatorio. Insomma la Puglia e il Salento, come d'altronde tutti i territori che si affacciano sul Mediterraneo, sanno essere generosi alleati della salute umana, a patto di saperne riconoscere i segnali e di preservarne la spontaneità.



Corbezzolo (*Arbutus unedo* L.)



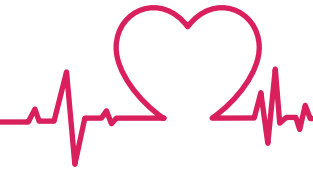
Finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*)



Rovo comune (*Rubus fruticosus*)



Cardo selvatico (*Cynara cardunculus* L.)
foto: Giulio Rugge



EGERIA SCODITTI

Ricercatrice dell'Istituto di Fisiologia Clinica del CNR di Lecce. Laureata in Biologia e specializzata in Biochimica, ha conseguito il dottorato di ricerca in Scienze mediche presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. La sua ricerca, condotta su modelli cellulari e sull'uomo, si focalizza da una parte sullo studio della patogenesi dell'aterosclerosi, dell'obesità e del diabete di tipo 2, del metabolismo glucidico e lipidico e della risposta immuno-infiammatoria. Un'altra parte importante della sua ricerca è dedicata all'analisi degli effetti e dei meccanismi di nutrienti tipici della dieta mediterranea, come polifenoli e acidi grassi insaturi, nella prevenzione e nel trattamento delle malattie croniche con attenzione alla interazione tra nutrienti e geni. È autrice di più di 80 pubblicazioni scientifiche.

La Puglia cresce. E cresce il valore delle sue ricchezze culturali, artistiche, naturali e architettoniche.... ed enogastronomiche. Quali le opportunità di ricerca?

La ricerca scientifica trae spunti ed elabora ipotesi e concetti partendo dall'osservazione dei fenomeni della natura e dell'uomo. Studiare le tradizioni alimentari ed agronomiche dei popoli del Mediterraneo, le interazioni sociali e con l'ambiente, le radici storico-culturali con le sue espressioni artistiche e scoprirne il loro legame con la medicina e la salute ha portato negli anni '50 alla scoperta della dieta mediterranea ed alla sua valorizzazione non solo come modello alimentare salutistico, ma anche come patrimonio culturale dell'umanità. Questo è un paradigma che rappresenta un percorso virtuoso di conoscenza da replicare in una Puglia ricca di bellezze e di storia che continuamente ispirano la nostra ricerca scientifica sull'aria, la terra, i mari, gli animali, le piante, i cibi e le abitudini umane. A questo, però, si deve aggiungere inevitabilmente e costantemente anche lo studio e la prevenzione dei rischi per l'ambiente e per l'uomo derivanti dall'inquinamento e dagli insulti microbiologici.

Quali sono i risultati fondamentali delle sue ricerche sui nutrienti della dieta mediterranea?

Le ricerche condotte finora nel nostro laboratorio hanno messo in luce le proprietà salutistiche e i meccanismi di azione di nutrienti della dieta mediterranea, come i polifenoli e gli acidi grassi insaturi. Si è scoperto che tali nutrienti sono in grado di regolare il sistema immunitario, di migliorare la funzione vascolare e di bloccare la risposta infiammatoria e lo stress ossidativo, tutti processi chiave nelle malattie croniche come le malattie cardiovascolari, neurodegenerative, tumorali e dismetaboliche come l'obesità, la sindrome metabolica e il diabete di tipo 2. È stato anche dimostrato che tali nutrienti modificano il metabolismo cellulare in senso antiobesogenico ed antidiabetico. Questi nutrienti inoltre attivano i meccanismi di riparazione cellulare e modulano beneficamente il microbiota intestinale che è essenziale per l'omeostasi fisiologica del nostro organismo.

I polifenoli- cosa sono? Dove si trovano? Come agiscono?

I polifenoli sono una famiglia molto ampia e complessa di composti non-vitaminici, prodotti dalle piante come metaboliti secondari utili per la difesa dell'organismo vegetale da stress biotici (parassiti, ecc.) e abiotici (temperature, pH, ecc.). Sono pertanto abbondantemente presenti in alimenti di origine vegetale come frutta e verdura, ma anche legumi e cereali (integrali non raffinati), vino rosso, olive e olio di oliva, cacao, caffè e tè, spezie, frutta secca, tutti alimenti costitutivi del profilo alimentare mediterraneo. Una intensa ricerca scientifica a livello internazionale ha scoperto che i polifenoli sono molecole bioattive per l'organismo umano, in grado di modificare in senso positivo molteplici funzioni di cellule e tessuti, come il processo infiammatorio, il bilancio pro-ossidanti/antiossidanti, la proliferazione cellulare, la difesa immunitaria, ed il metabolismo. In accordo con queste scoperte, studi sull'uomo hanno dimostrato che l'assunzione cronica di polifenoli con la dieta è in grado di prevenire lo sviluppo delle principali malattie croniche e molto probabilmente anche di trattarle.

In base ai suoi studi, con quali meccanismi l'olio di oliva potrebbe addirittura contrastare l'obesità?

Il consumo quotidiano di olio di oliva, soprattutto extravergine di oliva ricco di polifenoli, esplica effetti protettivi contro l'obesità, soprattutto rispetto ad altri tipi di grassi di condimento come il burro ma anche di altri tipi di oli vegetali. I meccanismi alla base di questo effetto sono diversi e probabilmente ancora da chiarire del tutto. Essi includono, a livello del tessuto adiposo, la modulazione della adipogenesi (la formazione di nuove cellule adipose), la stimolazione delle termogenesi (dissipazione di energia come calore), la regolazione metabolismo dei glucidi e dei lipidi migliorando la sensibilità all'insulina, oltre all'effetto inibitorio a livello di diversi tessuti e organi nei confronti della produzione di fattori pro-infiammatori come le citochine e di molecole pro-ossidanti, alla correzione della dislipidemia riducendo i livelli di colesterolo LDL, alla stimolazione del senso di sazietà, e al miglioramento della funzione vascolare. Da non dimenticare che il consumo di olio di oliva come condimento è tradizionalmente associato all'assunzione di altri alimenti, ad esempio verdure e legumi, benefici per la nostra salute ed in particolare per il controllo del peso corporeo, ciò sottolineando l'importanza delle abitudini alimentare in toto oltre che del singolo alimento.

L'ulivo e la xylella. Come preservare questo bene peculiare per la Puglia?

Nonostante l'epidemia sembra rallentare la sua espansione, l'infezione da Xylella fastidiosa rappresenta un flagello per il settore agricolo ed economico in Puglia con ripercussioni a livello nazionale ed internazionale. Molto è stato fatto ma ancora rimane da fare con il supporto della ricerca scientifica attraverso studi genetici e biologici per lo sviluppo e l'implementazione di nuove tecniche agronomiche di contrasto (pratiche di innesto, lavorazione del terreno, ecc.), di strategie a basso impatto ambientale per il controllo dei vettori del batterio, per la selezione delle varietà resistenti all'infezione e interventi volti a favorire la biodiversità, il tutto assistito dalla messa a punto di tecnologie innovative per l'ottimizzazione della produttività (ad esempio grazie alla intelligenza artificiale).



ANNA MARIA GIUDETTI

Ricercatrice presso la Facoltà di Scienze mm.ff.nn. dell'Università del Salento.

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali

Collabora con la Facoltà di Veterinaria Università di Utrecht (Olanda); la Facoltà di Medicina Università di Foggia; la Facoltà di Farmacia Università "La Sapienza" di Roma.

Area di competenza: Biochimica, Scienza dell'alimentazione

La Puglia cresce. E cresce il valore delle sue ricchezze culturali, artistiche, naturali e architettoniche... ed enogastronomiche. Quali le opportunità di ricerca?

La Puglia è conosciuta per la sua eccellente cucina regionale e il suo patrimonio enogastronomico. L'aumento del valore delle sue risorse enogastronomiche può offrire molte opportunità di ricerca interessanti, ad esempio:

1. La valorizzazione dei prodotti locali: la Puglia produce molte varietà di prodotti alimentari di alta qualità, come olio d'oliva, vino, formaggi, pane, pasta e molto altro. La ricerca potrebbe concentrarsi sulla valorizzazione di queste produzioni locali attraverso tecniche di marketing innovative e l'utilizzo di nuove tecnologie per la produzione e la conservazione degli alimenti.

2. L'innovazione culinaria: la cucina pugliese ha una lunga tradizione culinaria e offre una grande varietà di piatti regionali. La ricerca potrebbe concentrarsi sull'innovazione culinaria per creare nuovi piatti che combinino i sapori tradizionali con ingredienti innovativi, ad esempio attraverso l'utilizzo di tecniche di cucina molecolare o l'impiego di ingredienti di altre culture.

3. La sostenibilità alimentare: la ricerca potrebbe concentrarsi sulla sostenibilità alimentare nella Puglia, ad esempio sull'adozione di tecniche di agricoltura biologica, sullo sviluppo di sistemi di coltivazione sostenibile, sulla riduzione degli sprechi alimentari e sullo sviluppo di nuove pratiche per la gestione dei rifiuti.

4. Il turismo enogastronomico: la Puglia è sempre più una meta turistica importante grazie alla sua cucina e ai suoi prodotti enogastronomici di qualità. La ricerca potrebbe concentrarsi sullo sviluppo di pacchetti turistici enogastronomici, sulla creazione di itinerari enogastronomici e sulla promozione della Puglia come destinazione enogastronomica. In sintesi, l'aumento del valore delle risorse enogastronomiche della Puglia offre molte opportunità di ricerca in molti campi diversi, dall'agricoltura alla cucina, dalla sostenibilità alla promozione turistica.

Può descriverci le attività del vostro laboratorio di ricerca in UniSalento?

Nel laboratorio di Biochimica dell'Università del Salento si svolge la mia attività di ricerca che è principalmente orientata allo studio degli effetti di differenti molecole alimentari (acidi grassi, polifenoli, ecc.) sulla sintesi di lipidi (lipogenesi) nel fegato. Il fegato riveste un ruolo essenziale nel controllo della componente lipidica del sangue e di altri tessuti. Quindi la regolazione della lipogenesi epatica attraverso i componenti alimentari consente di ottenere effetti benefici sull'intero organismo.

Cosa sono i cibi spazzatura?

Attualmente, la definizione comune di "junk food" si basa sulla composizione nutrizionale dell'alimento, oppure sulla composizione nutrizionale e sul suo effetto metabolico. Per "junk food" si intende del cibo ad alta densità calorica, a basso contenuto in nutrienti e/o ad alto contenuto di grassi (alcuni anche contenenti grassi saturi). Fanno parte di questa categoria alimenti come snack che contengono zuccheri aggiunti (ovvero biscotti zuccherati, pan di spagna ripieni di crema, caramelle e bevande gassate) o ad alto contenuto di sale (patatine fritte). Questa definizione può adattarsi bene a un gran numero di alimenti, la cui composizione è spesso anche dettata dalla lavorazione industriale. Ancora, fanno parte della categoria "spazzatura", quei cibi che sono naturalmente ricchi di grassi e possono presentare un elevato contenuto di sale per la loro lavorazione o conservazione (ad esempio salmone affumicato, caviale o acciughe). Quindi, lo "junk food" è rappresentato da alimenti a basso valore nutritivo ad alto contenuto di zuccheri aggiunti, grassi saturi o sodio. Questi sono dannosi per sia adulti che bambini, ma comunque a causa della loro appetibilità e facile reperibilità, il consumo di tali elementi è piuttosto elevato.

Che tipo di azioni hanno sul nostro metabolismo e più in generale sulla nostra salute?

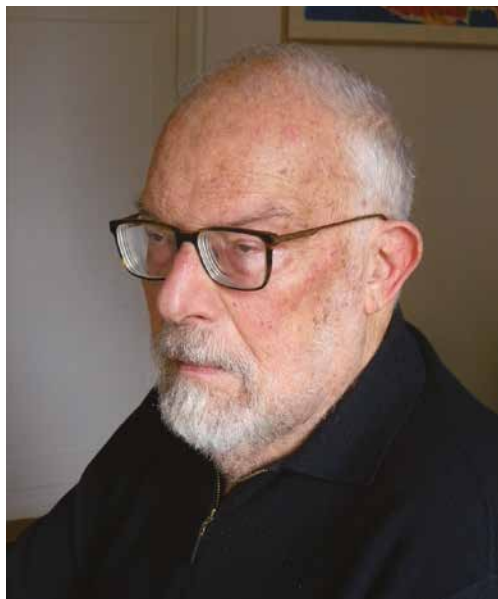
Lo stile di vita abituale fisicamente inattivo, la pubblicità, i media e il consumo di cibo spazzatura hanno contribuito in modo significativo all'incremento dell'incidenza di obesità nei bambini e negli adolescenti. I tassi di sovrappeso e obesità sono aumentati enormemente negli ultimi decenni come un'epidemia sanitaria nella maggior parte del mondo. Inoltre, alcuni studi hanno evidenziato anche una relazione tra consumo di cibo spazzatura e salute mentale in bambini e adolescenti. Alcuni studi hanno evidenziato un'associazione tra consumo di cibo spazzatura e fattori di rischio cardiometabolico in bambini e adolescenti e sindrome metabolica negli adolescenti. L'obesità nei primi anni della vita altera il sistema immunitario inducendo cambiamenti nelle funzioni, che alla fine portano a una condizione pro-infiammatoria, con insorgenza o esacerbazione di numerose malattie come l'asma, la dermatite atopica, allergia e apnea notturna.

Quali sono le loro proprietà nutrizionali e di quali nutrienti e micronutrienti risultano carenti?

I cibi spazzatura sono solitamente privi di fibre, che sono essenziali per il corretto funzionamento dell'intestino e per il controllo della glicemia e del colesterolo. Sono, inoltre, poveri di vitamine e minerali, come vitamina C, vitamina D, calcio, ferro e potassio. Questi nutrienti sono essenziali per il mantenimento di ossa e denti sani, del sistema immunitario, della funzione muscolare e nervosa e del metabolismo. Gli "junk food" contengono spesso poche proteine di alta qualità, che sono essenziali per la costruzione e il mantenimento dei tessuti muscolari e per la sintesi di ormoni ed enzimi. Contengono quantità di grassi saturi e trans, che possono aumentare il rischio di malattie cardiache e di altre malattie croniche. D'altro canto, sono carenti di grassi sani come gli acidi grassi omega-3, che sono essenziali per la salute del cuore, del cervello e delle articolazioni.

Un consiglio ai ragazzi pugliesi che si affacciano al futuro.

Il futuro offre molte opportunità per i giovani pugliesi, data la crescita del valore delle risorse culturali, artistiche, naturali, architettoniche ed enogastronomiche della regione. Per i ragazzi pugliesi che si affacciano al futuro è importante consigliare di studiare: una buona formazione è essenziale per cogliere le opportunità che il futuro offre. Continuare a studiare e specializzarsi in settori in crescita come il turismo, l'agroalimentare, l'architettura e l'innovazione tecnologica può essere molto utile. Sviluppare la creatività e l'innovazione: la Puglia è una regione ricca di tradizione e cultura, ma c'è anche spazio per l'innovazione e la creatività. Sviluppare nuove idee e approcci innovativi in tutti i settori può aprire nuove opportunità di lavoro e di sviluppo personale. Valorizzare il patrimonio culturale. Contribuire a preservare e diffondere il patrimonio culturale della regione può essere una fonte di orgoglio e un'opportunità di lavoro. La sostenibilità è sempre più importante per il futuro della Puglia e del mondo intero. Contribuire a sviluppare pratiche sostenibili in ogni settore, dall'agricoltura alla produzione alimentare, dall'architettura al turismo, può aiutare a garantire un futuro sostenibile per la regione. In sintesi, i ragazzi pugliesi che si affacciano al futuro hanno molte opportunità e sfide di fronte a loro. Continuare a studiare, sviluppare la creatività e l'innovazione, valorizzare il patrimonio culturale e promuovere la sostenibilità possono essere strategie utili per affrontare il futuro con successo.



MEDICI PUGLIESI SCRITTORI

PIERO GRIMA.

Classe '41, di Bari e laureato presso la stessa Università. Successiva specializzazione in Medicina Interna e Microbiologia Clinica presso la Università di Parma e in Malattie Infettive presso l'Università di Pavia. Inizia la attività ospedaliera al Vito Fazzi di Lecce e insegna Microbiologia presso l'Università del Salento. Dal 1990 al 2007 ha diretto la divisione di Infettivologia presso l'Ospedale di Galatina.

È Autore di numerosi romanzi di carattere intimistico (La strada degli alberi, Il Caffè delle rose, Kalem, Occhi di cenere, I sogni dell'alba) e di una raccolta di racconti (L'uomo che rubava la luna, Orme, Quando sorge la luna d'agosto), tutti incentrati sul rapporto tra l'Uomo e il Divino, sulla nostalgia del passato e sull'amore. Non solo. Ha scritto anche romanzi polizieschi che narrano le indagini del commissario Pasquale Santoro affiancato dall'ispettore Salvatore Lo Palco, ambientati nel Salento.

Nel 1649 Cartesio fu invitato dalla regina Cristina di Svezia a far parte del suo circolo culturale che aveva l'ambizione di fare della capitale svedese "l'Atene del Nord". Nel delicato periodo delle contestazioni religiose da parte di predicatori integralisti che auspicavano un ritorno alle origini e a una religiosità pura, Cartesio, in compagnia di Henry Schuller, suo dotto valletto, giunse quindi nella luterana Stoccolma per dissertare con la colta giovane regina svedese di alcuni dogmi cruciali della religione cattolica. Il suo modo controverso di affrontare tematiche così delicate lo rese invisibile ai molti chierici e monaci cattolici che ruotavano intorno alla regina con l'intento di indurla all'abiura del luteranesimo in favore della religione cattolica. Durante la sua permanenza a Stoccolma, Cartesio fu, secondo i medici che lo visitarono, colpito da una fatale polmonite, causata dal freddo inverno svedese. In questo romanzo, Piero Grima indaga però sull'ipotesi che il filosofo sia stato avvelenato, considerando che aveva numerosi nemici e avversari che avrebbero beneficiato della sua morte.

www.ibs.it





Come è nata questa passione e come è riuscito a conciliarla con l'impegno professionale e la famiglia?

Mi sono sempre interessato all'aspetto umano del mio lavoro ed ho cercato di cogliere sentimenti, talora struggenti, che albergano in chi soffre. Per rendere meno triste il soggiorno riuscii ad attivare in tutte le stanze un servizio di filodiffusione che consentiva di distribuire musica in tutte le ore, chiamai due famosi pittori per affrescare l'atrio del reparto, gli attori di Koreja coordinati da F. Ungaro, periodicamente recitavano brani di classici teatrali. Due volte a settimana il fioraio ci allietava con dei magnifici fiori. Questo lato della mia professione è emerso con maggior vigore durante il tremendo periodo della comparsa dell'AIDS, quando noi medici infettivologi abbiamo assistito a vere tragedie di giovani colpiti inesorabilmente dal "morbo".

Ha diretto per quasi 20 anni il reparto di Infettivologia dell'Ospedale di Galatina.

A Galatina, grazie al sostegno dell'amministrazione dell'epoca e all'entusiasmo di tutto il personale sanitario, il "piccolo" reparto di infettivologia, in pochi anni è diventato un reparto tra i primi in Italia

con collaborazioni europee, canadesi e statunitensi. A Galatina si collaborava con i centri trapianti di Parigi, di Innsbruck, di Roma, di Pisa e di Padova. Così molti pazienti salentini sono stati trapiantati con successo grazie alle nostre collaborazioni molto amichevoli.

Ospiti del nostro annuale convegno, alcuni noti scienziati degni di premio Nobel (Robert Gallo, Prakash Chandra, Marc Lavoie, Mirko Grmek) e molti direttori italiani di Istituti scientifici.

Cosa ha lasciato in quell'ospedale e cosa quell'ospedale ha lasciato in lei?

Purtroppo si pensa molto ad ampollosi regolamenti e pochissimo al malato. Ogni medico dovrebbe guardare il malato come se fosse un suo familiare e adoperarsi al meglio. Nel mio periodo galatinese avevo abolito completamente le liste d'attesa e d'accordo con gli amministratori avevo attivato ben cinque ambulatori al di fuori dell'Ospedale. A Campi, a Martano, a Nardò a Copertino e a Lecce. Questa organizzazione consentiva di "portare" lo specialista verso il malato riducendo i disagi fisici ed economici. I problemi si risolvono con la buona volontà e con l'onestà di intenti.

Cosa servirebbe alla Puglia per invertire questa tendenza e attrarre i Pazienti in cerca di Salute, oltre a quello che già offre: ricchezze naturali, artistiche, architettoniche, musicali ed enogastronomiche... già tante e tanto apprezzate?

Ai posti di comando gente seria e decisionista.

Qual è il prossimo progetto narrativo?

Abituato ad indagare nella storia del malato, mi sono dedicato alla letteratura "gialla" dove l'indagine è prerogativa essenziale. Senza trascurare la letteratura scientifica (Ho pubblicato dieci volumi sulla storia delle epidemie) ho avviato, in accordo con il mio editore (Livio Muci – BESA) una collana di gialli storici: il primo volume tratto dalla misteriosa morte di Raffaello, nel secondo si indaga sulla morte inspiegabile di Cartesio. A breve sarà nelle librerie un'indagine sulla morte di Cajkovskij, seguirà il mistero dei sospetti avvelenamenti di Poliziano, di Pico della Mirandola, di Machiavelli, di Leone X etc.



Lucio Catamo - Direttore Sanitario - Ortopedico - Anca, Ginocchio, Piede (Bologna, Lecce)

Laureato in Medicina presso l'Università di Bologna, si è specializzato in Ortopedia. È autore di numerose pubblicazioni scientifiche ed innovative tecniche chirurgiche. Opera a Bologna e Lecce.



Roberto De Castro - Chirurgo urologo pediatra- (Bologna, Lecce)

Salentino, nato a Lecce. Già Primario di Chirurgia Pediatrica presso l'Ospedale Maggiore di Bologna e di Urologia Pediatrica del King Hospital di Riyad, in Arabia Saudita. Nel 2005 ha introdotto una innovativa tecnica chirurgica per la ricostruzione precoce dei genitali esterni in età pediatrica. E per questo gli è stato accolto il nome di "penis maker"



Anna di Nuzzo - Psicologa

Esperta in Percorsi di Supporto Psicologico di Adulti e Bambini/Ragazzi con la Fondazione "il Cuore in Una Goccia" (presso il Policlinico Gemelli di Roma)



Stefano Giacomini - Ortopedico - Chirurgia Vertebrale (Bologna, Lecce)

Specialista in patologia del rachide e deformità vertebrali. Laureato e specializzato presso l'Università di Bologna, ha trascorso il 2001 come ricercatore presso il Mount Sinai Hospital di New York.



Pietro Palma - Chirurgo Rinoplastico (Bologna, Lecce)

Laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Bologna. Specializzazione in Otorinolaringoiatria e Chirurgia Cervico-Facciale presso l'Università di Siena. È autore di numerose pubblicazioni scientifiche, già Dirigente della Clinica ORL e Chirurgia Testa - Collo dell'Università dell'Insubria di Varese. Opera a Milano.



Luisa Quarta - Chirurgo Plastico/Estetico (Bologna, Lecce)

Laureata in Medicina e Chirurgia presso la Facoltà di Medicina di Parma e specializzata in Chirurgia Plastica presso l'Università di Parma.



Anna Grazia Schito - Psicologa Psicoterapeuta (Lecce)

Laureata in Psicologia Clinico-Dinamica presso l'Università di Padova. Specializzata in Psicoterapia Cognitivo-Comportamentale, Esperta Tutor DSA: valutazione, diagnosi e trattamento.



Paolo Tordigione - Anestesista: Autoemo, Ozonoterapia, Terapia del Dolore

(Bologna, Lecce). Medico chirurgo, specialista in Anestesiologia, Medicina Critica e Terapia del Dolore. Dottore di Ricerca in Neuroscienze, Università La Sapienza di Roma. Corso di Perfezionamento in Ossigeno-Ozono Terapia, Università di Siena.



Linda Lanciano - Ozonoterapia, Autoemo, Medicina Estetica (Lecce)

Laureata in Medicina e Chirurgia presso la Università di Parma. Medicina Estetica presso la Scuola Internazionale Fatebenefratelli di Roma con specifico interesse per il trattamento con Ossigeno-Ozono e Autoemo.



Claudia Maria Rosafio - Medico di Medicina Generale, Ozonoterapeuta (Lecce)

Laureata in Medicina e Chirurgia presso l'Università degli studi di Bari.



Luca Sergio - Chinesiologo (Lecce)

Laureato in Scienze e Tecniche delle attività motorie preventive e adattate presso l'Università di Urbino

Centro Medico Medinforma

via Montenegro, 181, Merine di Lizzanello (LE)

presso "I Giardini di Atena" uscita 9B della tangenziale Est, direzione Merine/Vernole/Melendugno

Per info e prenotazioni

tel: 0832.18.35.513 - cell: 392.765.65.65 __ segreteria.lecce@medinforma.eu - www.medinforma.eu

PROTAGONISTI DELLA INNOVAZIONE SOCIALE

IL PARADIGMA del DONO fa CRESCERE i GIOVANI



ISBEM

ISTITUTO SCIENTIFICO BIOMEDICO EURO MEDITERRANEO

Con il **5x1000** si finanziano
DOTTORATI di RICERCA

I TALENTI NASCONO ANCHE QUI



La tua firma per il 5x1000 all'ISBEM nella dichiarazione dei redditi è un potente strumento per la crescita del PIANETA SALUTE

Finanziamento della ricerca scientifica e della università

Firma *Nome COGNOME*

Codice Fiscale ISBEM **01844850741**

Progetto ISBEM per la crescita della Comunità
MONASTERO del 3° MILLENNIO
www.isbem.it/m3m

ISBEM, via Reali di Bulgaria - Convento dei Cappuccini - Mesagne
isbem@isbem.it - tel. 0831-713512-713514-713519 - www.isbem.it

AMORE E PSICHE IN VERSIONE GRIKA

di Salvatore Tommasi

Ne ha raccolte tante, di fiabe, Vito Domenico Palumbo, l'illustre studioso della Grecia Salentina, e nel corso di tanti anni. Nei suoi manoscritti ricorrono date che vanno dal 1883 al 1912: oltre cento testi narrativi, per non parlare di quelli poetici. Essi costituiscono il più cospicuo patrimonio, e non solo linguistico, della cultura greco-salentina.



Ma una fiaba, in particolare, deve aver colpito il nostro letterato durante il suo lavoro. Forse per il contenuto. O per la bellezza della narrazione. Nel 1885 decise, infatti, di partecipare con quella fiaba al concorso *Zogràfos*, bandito dal Circolo Filologico Ellenico di Costantinopoli. E fu premiato.

La si può trovare, oggi, in una recente pubblicazione: Vito Domenico Palumbo, *I quaderni di Costantinopoli* (Ghetonia, 2020), opera che raccoglie la trascrizione dei manoscritti inviati dal Palumbo per le varie edizioni del concorso e conservati presso l'Accademia del Lessico Storico di Atene.

La fiaba si intitola: *O kunto tu Vergadoru*, cioè il racconto di Vergadoro, che è uno dei protagonisti. Riferisco brevemente il contenuto.

C'erano una volta tre sorelle. Il padre, tornando

da un viaggio, porta loro un porcellino ciascuna. Solo la più piccola, però, accudisce l'animale con cura. Alla ragazza, Betta, capita poi un evento straordinario. Nel bosco, dove conduce a pascolare il maiale, incontra un giovane. Questi la porta in una ricca casa sotterranea e diventa suo sposo. Con lui Betta inizia una vita agiata, legata, però, al rispetto di precise regole e soprattutto all'osservanza di un esplicito divieto: non deve entrare in una stanza. Il divieto viene infranto e tutto si dissolve. C'è solo una possibilità per recuperare la felicità perduta: "Se mi vuoi vedere, devi venire a trovarmi al palazzo di mia madre". Naturalmente, per arrivare al palazzo, la protagonista deve superare prove difficilissime e solo alla fine potrà ricongiungersi con lo sposo e vivere per sempre felicemente.



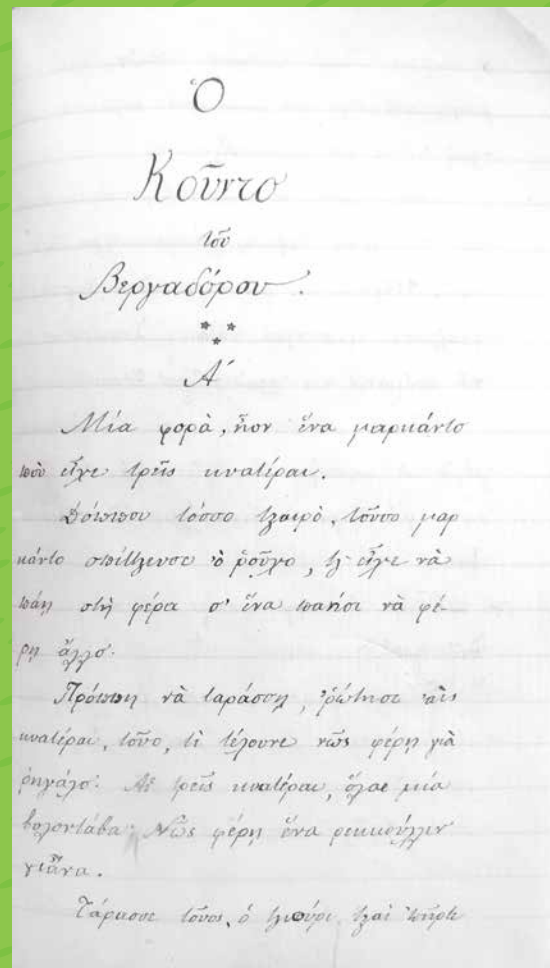
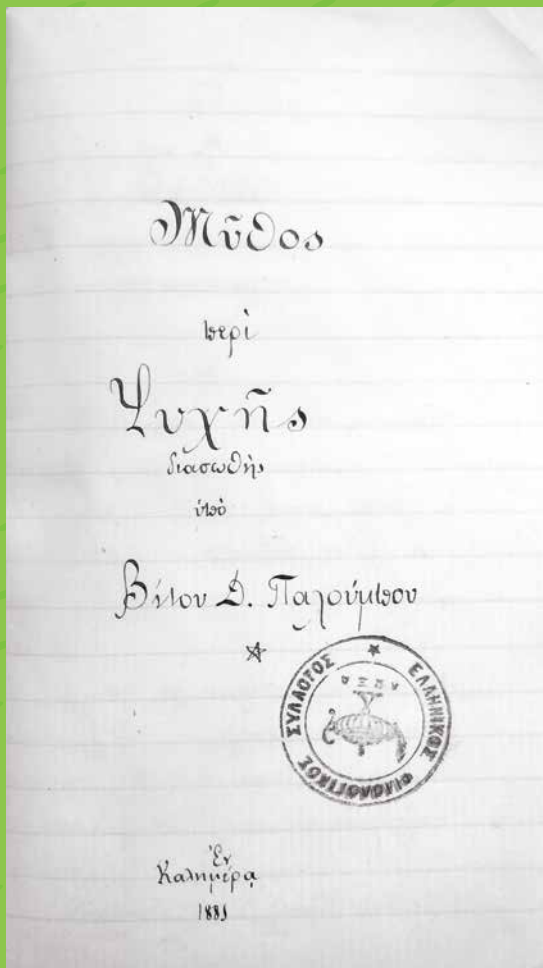
Si tratta di una fiaba, nei suoi motivi centrali, diffusissima. Palumbo stesso pone in frontespizio il titolo: “*Mitos perì Psychìs*” (mito, fiaba di Psiche) collegandola chiaramente con la classica storia di **Amore e Psiche**, contenuta nelle *Metamorfosi* di Apuleio. La si trova in tutto il mondo e anche in tutte le regioni d’Italia. È anche nota come la “*fiaba dello sposo animale*”. Nella raccolta di *Io’ mia forà*, che riporta tutta la narrativa popolare raccolta dal Palumbo cui si è fatto cenno, ci sono altre quattro fiabe riconducibili allo stesso tipo.

In una (*O kunto mo rekko, il racconto con il porco*) la tipologia dello “**sposo animale**” è più evidente: il maiale, infatti, che viene sposato dalla più piccola delle tre sorelle, di notte diventa un bellissimo giovane, che ordina però alla ragazza di non svelare il segreto. In Vergadoro il legame tra animale e sposo non è esplicito. Qui compare, come prevalente, il motivo delle prove da superare per riavere il marito.

Le altre fiabe analoghe sono: *O kunto tu pescivindulu* (il racconto del pescivendolo) nella quale i motivi del matrimonio / perdita del coniuge / prove da superare si presentano a parti rovesciate: stavolta è il giovane che perde la sposa, una fata, che dovrà poi recuperare. Ci sono poi *O kunto mes ettà kiatere* (il racconto con le sette sorelle) e *O kunto mon atsari rodinò* (Il racconto con il pesce rosso): in queste lo sposo compare, rispettivamente, come un serpente e come un pesce.

Insomma, sempre la storia di Amore e Psiche elaborata in vario modo dalla fantasia popolare. Perché questa fiaba, in tutte le sue svariate forme, è così diffusa?

La domanda è intrigante e riguarda, in generale, tutte le fiabe, perché, quanto più si cerca e si confronta, si scopre che le fiabe di tutti i luoghi si assomigliano. Chissà come, senza internet e senza social, un tempo dappertutto si raccontavano le stesse storie.



Sono state elaborate teorie suggestive e diversissime su questo tema, ma sarebbe lungo parlarne e ci limiteremo a Vergadoro. Vi riferirò alcune proposte interpretative.

La prima è di *Richard Dawkins*, un archeologo inglese, studioso anche delle fiabe greche, che raccolse e pubblicò. (Per inciso, egli conosceva Vito Domenico Palumbo e il suo lavoro, ed è venuto anche a trovarlo a Calimera). Commentando le fiabe del tipo Amore e Psiche, ne dà una interpretazione metaforica. Secondo lui la fiaba descrive, in linguaggio figurato, i rapporti tra marito e moglie. *“La perdita del compagno attraverso la disobbedienza o a causa di qualche malinteso riflette i litigi degli amanti e il loro distacco. La sua riconquista, dopo dure lotte e sacrifici, presenta ugualmente una verità umana”*. Insomma, la storia ci rappresenta – così scrive – *“il mito perenne del gioioso incontro di una coppia di amanti, della triste separazione e del loro felice ricongiungimento”*.

L'antropologo Giuseppe Cocchiara riporta invece una interpretazione di tipo storico/genetico: si tratta di una teoria che mette in relazione il contenuto delle fiabe con il mondo dei primitivi. A proposito di questa fiaba, il cui tema principale è quello della sposa colpevole di aver veduto nudo lo sposo, egli ravvisa la proiezione di un tabù comune a molti popoli primitivi, oltre che agli Spartani e ai Malesi dell'antichità. *“Secondo tale tabù era proibito agli sposi di vedersi nudi. Sicché l'origine del nostro tema è da ricercare esattamente in quel tabù”*.

Un ulteriore filone interpretativo dei contenuti delle fiabe è quello che si rifà alla psicanalisi: le fiabe rappresenterebbero pulsioni e complessi psichici inconsci. Così, a proposito della nostra fiaba, Freud individua una relazione tra Psiche e la morte: le caratteristiche di questa fanciulla (in genere l'ultima di tre sorelle) sono – egli dice – *la riservatezza, il nascondersi, il tacere, tutti elementi simbolici della morte, e anche in Apuleio il matrimonio di Psiche è allestito come una cerimonia funebre*.

Per un altro psicanalista, Neumann, questa fiaba raffigura invece un processo tipico della psicologia femminile, il passaggio, cioè, della donna da una fase di ostilità nei confronti del maschile al momento dell'incontro con “l'altro”, in cui riconosce Eros e per la prima volta lo ama.

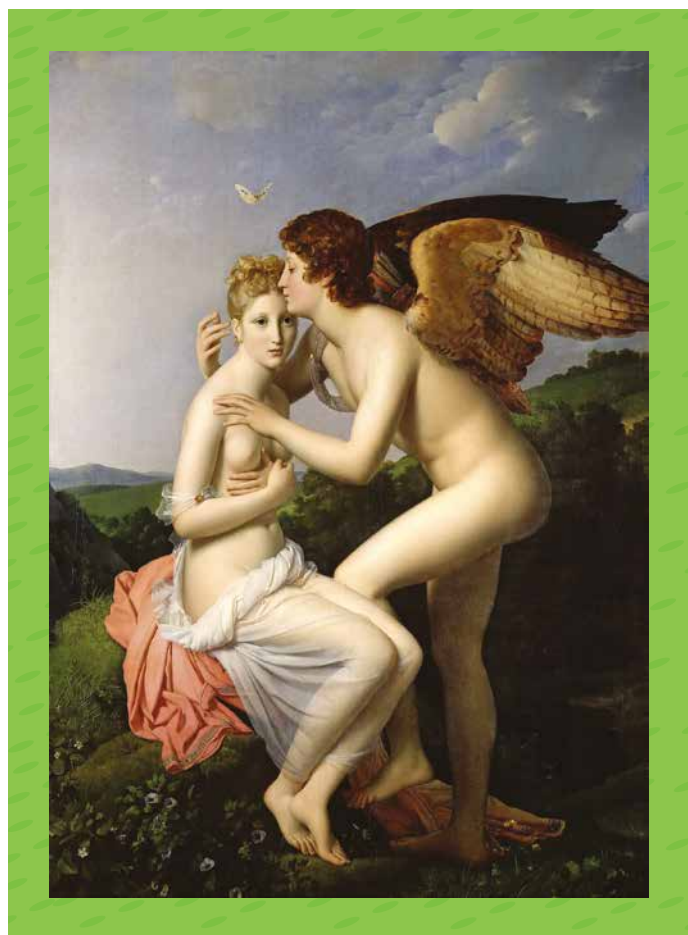
Molto interessante trovo infine la lettura psicopedagogica delle fiabe che fa Bruno Bettelheim: nelle fiabe si rispecchiano, secondo lui, i problemi evolutivi dell'infanzia. E, per quanto riguarda il ciclo

dello sposo animale, la storia rappresenterebbe in forma simbolica il passaggio del bambino dallo stadio narcisistico, nel quale la libido è tutta concentrata su di sé, a quella dell'amore oggettuale, l'amore dell'altro, con tutti i conflitti psichici che tale maturazione comporta. E tra questi, in particolare, quel misto di ripugnanza e attrazione che caratterizza nei bambini la scoperta del sesso.

“La fiaba – scrive a questo proposito Bettelheim – fa capire ai bambini che il sesso può sembrare in un primo tempo disgustosamente bestiale, ma che, non appena si sia trovato il modo giusto per accostarvisi, la bellezza emerge dietro questa apparenza repulsiva. Qui la fiaba – conclude – senza mai accennare o alludere a esperienze sessuali come tali, è psicologicamente più sana di gran parte della nostra educazione sessuale cosciente”.

Un esempio, insomma, di inconsapevole e millenaria saggezza nella tradizionale pratica educativa (attraverso le fiabe, appunto), propria, come si è visto, anche della nostra cultura, che oggi da molti psicanalisti viene riconosciuta e ripresa.

E che sembra invitarci a leggere, e a raccontare ai nostri bambini, *O kunto tu Vergadoru*.



LA CUCINA PUGLIESE

di Annarita Miglietta

Mario Soldati ad apertura della trasmissione RAI, *Sapori di Puglia* (1967) aveva detto: «*La cucina pugliese è fatta di semplicità e fantasia, come umile e fantasioso è il popolo di questa terra. Orzaioli, verdurieri, terrazzani, cioè i contadini di Puglia: un popolo di formiche ha trasformato una terra di pietra e una terra senza acqua in un giardino. I nostri fiori sono il pane, le cime di rapa, le cipolle. La poesia del nostro popolo è quella dei cespi di cicorie selvatiche amarognole, delle dolcissime lattughe, delle fave fresche, dei sedani, delle melanzane bianche nere e rosse, dei cardoncelli e dei pomodori*». Sempre Soldati nel 1979, nel reportage *Fuoco e leggerezza dei menù pugliesi*, a proposito di un pranzo dalla signora Ninetta Mazzarella, presso il ristorante M2, sulla strada che va da Cernigliola a Foggia, elencava cinque pietanze: «*Cicatelli di gran ars*», pasta piccola, fatta a mano, con farina di grano arso (cioè scottato naturalmente dal sole) e condita con pomodoro fresco e ricotta dura; «*Sartaciniddu*», orecchiette con broccoli di rape, olio, pomodorini secchi, aglio, peperoncini, il tutto saltato in una speciale padella, detta appunto *sartaciniddu*; «*Strascinat cà rucl*», pasta lessata a parte insieme alla rughetta e poi passata con olio e pomodoro; «*Spaghetti al cutturiello*», cotti a fuoco lento con brodo e piccoli pezzi di agnello, aglio e lardo; ultima, ma non inferiore alle altre quattro, una minestra di «*Troccoli con sugo di seppie*». Seguirono «*lambascioli*» lessi, schiacciati, conditi con olio, pepe, aceto. Si finì con la «*Burrata*» e con verdure crude, sedani, cicoria, finocchi, ravanelli». Un pranzo che risultò leggerissimo, comunque, probabilmente, osservava ancora Soldati, «*perché composto esclusivamente di idrati di carbonio, e vegetali, con assenza quasi assoluta (unica eccezione, il sugo di seppie) di proteine*».

Ancora oggi la Puglia della cucina mediterranea è un tripudio di colori, di sapori che sono eredità ed espressione della semplice ma, allo stesso tempo, creatività contadina che, con un ossimoro potremmo affermare, si basa sui prodotti poveramente ricchi e gustosi. Alla base di ogni portata la tradizione prevede le verdure, le *cicore reste* in Salento, *foghje de fore*, nel barese, cresciute spontaneamente nelle vaste distese di campi e commestibili.

Ogni area della regione vanta le sue specialità. Nel

Salento, per esempio, ci sono li *spruceni*, ‘asprag-gine’, che, con variante fonetica, sono chiamati *sprucedo* a Foggia. Come riporta Gerhard Rohlfes nel suo *Vocabolario dei dialetti salentini* (1976), il termine è attestato anche a Brindisi e a Taranto, col significato di «*cicoria selvatica, dalle foglie ruvide*» e deriva dal latino **asprugo*, -gine, ossia ‘erba dalle foglie aspre’.

Alla qualità della verdura risale il termine salentino *zanguni* (il crespino, in italiano), *savoni* nel barese, italianizzazione di *seveune*. Il nome botanico scientifico, dato da Linneo nel 1753, è *Sonchus oleraceus*: composto di ‘erboso’ (dal latino classico *OLUS*, *OLERIS*) e *SONCHUS*, riportato e latinizzato (dal greco *σόγκος*) in Plinio, ‘molle’, ‘spugnoso’, con riferimento ai fusti della pianta deboli e cavi.

Secondo alcuni, invece, il termine deriverebbe da «*sovescio*» (dal latino *SUBIGO* ‘spingere sotto’), la tecnica agraria con cui si sotterrano le piante per concimare il terreno. Il crespino, invece, si chiama *cascigne* nel foggiano. Secondo Aurelio Manzi (2001) il termine deriverebbe dal latino *CASEOLUS*, ad indicare il fatto che spesso le *cascigne* accompagnavano il pasto dei pastori con pane e casce (latino *CASEUM* ‘latte’) oppure il riferimento è al lattice bianco che sgorga dai fusti recisi.



Rucola, foto Giulio Rugge



<https://staticcookist.akamaized.net/wp-content/uploads/sites/21/2020/02/piatti-tipici-pugliesi-1200x675.jpg>



<https://staticcookist.akamaized.net/wp-content/uploads/sites/21/2020/02/tiella-barese-piatti-tipici-pugliesi.jpg>

Mbrucacchia, portulaca, *chiappareine* sono tutti termini che indicano la famiglia di erbe selvatiche delle *Portulacaceae*. La portulaca deriva il suo nome dal latino *PORTULA*, ‘piccola porta’, per la deiscenza del frutto costituito da una capsula che si apre per mezzo di un coperchietto, come una piccola porta; per altri Autori deriverebbe invece da *PORCUS* per alterazione della C in T, come sarebbe confermato dal nome italiano di Porcellana, in quanto gradita ai maiali», così come si legge nell’Indice dei nomi delle specie botaniche presenti in Italia (IPFI). A Foggia è la *perchiacche*, *prechiazze* a Taranto.

A Foggia le *tanne de l’asine*, ‘foglie dell’asino’, invece, sono chiamate così probabilmente perché era pasto gradito agli asini. Altrove queste piante si chiamano *cimaredde* (cime amarognole), *rapeste*, *sanape*, *foghje bianche*.

Le minestre con più varietà di verdure si chiamano genericamente *fòghje mbisceke* (verdure miste) nel barese, *mmische* in Salento.

La Puglia vanta anche diverse varietà di paste di farina impastata con acqua. I nomi che le designano derivano dalle tecniche di lavorazione o dalla loro forma. Così, come vuole la tradizione, originarie di Bari, le orecchiette, in dialetto *l’strasc’nat*, sono denominate così per la pratica di strascinare ‘tirare’ con il dito l’impasto, per realizzare i pezzi di pasta allungati e appiattiti. Le *ricchitedde* in Salento, invece, prendono il nome dalla loro forma ad orecchio, e sono chiamate a Foggia *pestazzulle*, a Taranto *chiancarelle/-dde*. Questo termine in Rohlfs (1976) è considerato generico ed indica paste casalinghe a forma non soltanto di orecchiette, ma anche di piastrelle e campanellini. Mentre per le *stacchiodde* (o *stracchioddi*) del brindisino il linguista tedesco spiega: «*pasta casalinga a forma di orecchiette o cappellini*».

Ad altri organi, questa volta sessuali, specificamente al membro virile, si riferisce invece il nome dei *minchiareddi*, conosciuti a Lecce e a Taranto. I *tid-dri* salentini, invece, sono le ‘briciole’, la pastina di uova e farina; le *megnuicchie*, ‘i cavatelli’ del barese, sono chiamati così per la loro ‘minuta’ grandezza.

Altre pietanze derivano i nomi metonimicamente dai tegami in cui si cucinano: la pignata salentina, *‘pignatta’* di terracotta che è accompagnata dalla specificazione *de fae*, *de pasuli*, ‘di fave, di fagioli’ ed è la ministra di legumi. Il tegame, talvolta, indica anche la ricetta: *cecure*, *purpu a pignata* (cicorie, polpo alla pignatta). La *taiella barese (tajedda in salentino)*, invece, è la pentola (dal latino **tegella* ‘padella’) di creta che indica, con le dovute varianti, il piatto di riso, patate e cozze.

Per le carni, diffusi in ogni angolo della Puglia sono gli *gnumarieddi*, gli involtini di interiora (fegato, polmone, milza) che vengono tagliati a piccoli pezzi e avvolti nelle budella di vitello o agnello. Il nome deriva dal lat. *GLOMUS*, *GLOMERIS* ‘gomitolo’. In Salento si chiamano *turcineddi*, perché sono ‘avvolti’ (lat. *TŌRQUĒRE*); in alcune località della provincia leccese si chiamano *mboti*: denominazioni tutte che hanno alla base il tratto specifico di essere ‘attorcigliati’.

Tripudio di colori, di sapori, quello della Puglia, che si armonizza con un altrettanto ricco e variegato vocabolario culinario, testimonianza di un’importante ed articolata tradizione storico-culturale, specchio del policentrismo che caratterizza la regione.

Bibliografia

Manzi A., *Flora popolare d’Abruzzo*, Lanciano, Carabba, 2001.
Rohlfs G., *Vocabolario dei dialetti salentini*, Galatina, Congedo, 1976
Indice dei nomi delle specie botaniche presenti in Italia (IPFI) in:
<https://www.actaplantarum.org/flora/flora.php>

CITRI E COZZE PER UN SODALIZIO GOURMET DAL PRESIDIO SLOW FOOD

di Mariarita Pio

Nel Mar Ionio e precisamente nel Golfo di Taranto troviamo l'arcipelago delle Cheradi, tre isole: San Paolo, San Pietro e la più piccola San Nicolicchio che è stata sacrificata, facendola scomparire, per allargare il porto mercantile. È uno spettacolo naturalistico ricco di diversità biologica, i cui fondali ospitano tante varietà come vongole, noci, molluschi, cozze, ostriche, ricci, alghe, spugne, stelle marine. L'isola di San Pietro è un rifugio per diverse specie di uccelli come ad esempio il gheppio, la beccaccia di mare, i cormorani, il martin pescatore. Tutti godono della pineta, dei platani, dei lecci, delle querce e delle palme che formano un'oasi meravigliosa ed equilibrata. La città di Taranto forma una baia che si chiude naturalmente con il piccolo arcipelago delle Cheradi formando il Mare Grande. La città al suo interno racchiude un gioiello chiamato Mare Piccolo, comunicante con il Mar Grande attraverso due canali, uno naturale e uno artificiale. La particolarità del Mar Piccolo la troviamo

nella crosta sottomarina, da cui fuoriesce abbondante acqua dolce ad una temperatura costante di 18 gradi che spinta fuori dalla crosta da una forte pressione favorisce la formazione in superficie di bolle e cerchi concentrici, diventati attrazione turistica. Queste fonti sottomarine sono chiamate citri ed impattano sul grado di salinità dell'acqua salmastra abbassandola. Il fenomeno influisce sulla temperatura e l'ossigenazione dell'acqua creando una condizione microbiologica unica, dove la produzione di plancton è costante tutto l'anno. In questo habitat da oltre mille anni viene svolta la coltivazione delle cozze nere tarantine, arrivate ai nostri giorni grazie alla passione e a nuove tecnologie di impianto di allevamento e di depurazione, insieme ad un severissimo protocollo di controllo che garantisce la salute del mitilo che si nutre filtrando il plancton presente. L'aspetto salubre dell'acqua è importantissimo sia per la coltivazione sia per chi consuma il prodotto. La cozza nera tarantina



Image by Francesco Nigro from Pixabay



Image by Francesco Nigro from Pixabay

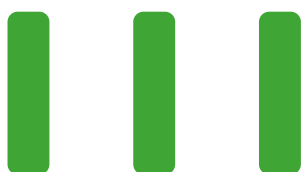
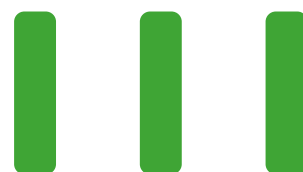


Image by Marco Ferrini from Pixabay



Image by Francesco Nigro from Pixabay

all'interno si presenta bianco-rosa e polposa. La particolare salinità e dolcezza e il profumo di iodio hanno reso questi frutti di mare unici nel gusto.

Le prime tracce della loro coltivazione risalgono al 1500 e già allora era chiara l'influenza sul gusto, la forma e il colore, dovuta allo speciale habitat di coltivazione. Nel 2022 diventa presidio Slow Food. L'impegno, la passione e l'amore per questa terra e i suoi prodotti è difeso da 21 mitilicoltori impegnati nel rispetto di un disciplinare di produzione, da difendere e rispettare, per un'acquacoltura sostenibile. È interessante conoscere la coltura di questi mitili allocata nel Mar Piccolo che è diviso in tanti appezzamenti, ognuno dei quali è curato e gestito da un pescatore, come se fosse un piccolo orto affidato ad un contadino.

Questi appezzamenti si chiamano "piscarie" il cui perimetro è delimitato dalla presenza di pali fissati sul fondale e collegati tra loro tramite corde. È in questo spazio che dopo un periodo che va dai 12 ai 15 mesi, avviene la crescita delle cozze che si ancorano all'apposito sostegno tramite il bisso - un filamento da esse stesse prodotto. La primavera e l'estate sono il momento migliore per gustarle.

Lo possiamo fare con i piatti della tradizione come la pasta fagioli e cozze, cozze alla tarantina, spaghetti alla tarantina e tante altre ricette. Un piatto di crudité di mare ed un piatto dei mitici tubettini con le cozze sono da gustate rigorosamente in loco tra arte, storia, colori, mare e altre prelibatezze enogastronomiche. Bell'idea per un week-end di gusto. Quale vino con le cozze? L'abbinamento spazia da un Verdeca, un Bianco di Alessano, un rosato di Primitivo, Negroamaro, Bombino nero. E adesso in cucina. Tante sono le declinazioni culinarie offerte dalla cozza, noi rimaniamo fedeli alla tradizione e prepariamo i tubettini con le cozze. Qualcuno potrebbe storcere il naso per la presenza o l'assenza di qualche ingrediente e, tuttavia, giova ricordare che il piatto tradizionale ha sempre le stesse basi e che l'aggiunta o meno di un ingrediente rappresenta solo un dettaglio che caratterizza la tradizione di ogni famiglia.

TUBETTINI CON LE COZZE TARANTINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cozze
- un mazzettino di prezzemolo
- aglio
- olio EVO pugliese
- 350 gr di tubettini (io preferisco quelli lisci)
- 10 pomodorini
- pepe

Preparazione degli ingredienti:

Sgusciate e separate le cozze dalla loro acqua e mettetene tutto da parte, tagliate i pomodorini, pelate l'aglio, tritate il prezzemolo.

Esecuzione: in un tegame mettete l'olio e l'aglio tagliato in due, appena inizia a rosolare aggiungete le cozze (senza l'acqua) e una parte del prezzemolo tritato, appena riprende la cottura aggiungiamo i pomodorini e facciamo riprendere la temperatura, a questo punto uniamo parte dell'acqua delle cozze, il pepe e cuociamo per 10 minuti. Il risultato dovrà essere brodoso, attenzione al sale (lo regolate alla fine) e ricordate che stiamo usando acqua di mare con i suoi frutti.

È arrivato il momento di aggiungere la pasta, avete due alternative: cuocerla a parte e aggiungerla gli ultimi 3 minuti al preparato con le cozze, oppure diluire il preparato e cuocere la pasta direttamente nel brodo che dovrà essere allungato con acqua e/o acqua delle cozze rimasta, attenti sempre al sale.

Qualunque sia la vostra scelta il risultato dovrà essere brodoso, ma non brodo con la pasta. A fuoco spento aggiungete il restante prezzemolo.

Peperoncino? Perché no!



<https://www.puglia.com/tubettini-con-le-cozze/>

UN SOMARO DI VITIGNO. IL “SUSUMANIELLO”

di Mariarita Pio

Carico come un “somaro” si dice di chi trasporta dei pesi eccessivi. Un vitigno autoctono pugliese si carica eccessivamente con la sua produzione di grappoli di un intenso colore nero-blu, ed è chiamato “Susumaniello” (somarello). Fino al secolo scorso, per la sua produttività, il raccolto veniva portato al nord quando la Puglia era definita la cantina d'Italia. Il vino era usato come *blend* per strutturare e dare corpo ad altri vini sfruttando anche l'intensità del suo colore. La sua produttività è stata anche il suo limite negandogli la possibilità di esprimersi. Il rinnovamento degli impianti, la sostituzione della forma di allevamento ad alberello con quella a spalliera, mettono definitivamente in disparte questo vitigno, sostituendolo con varietà sempre più produttive.

Con il ritorno al territorio e il recupero dei suoi vitigni autoctoni, alcuni vignaioli salentini dotati di passione, curiosità e tanta pazienza, hanno re-

cuperato questa ricchezza enoica offrendo la possibilità al Susumaniello di rivelarsi nelle sue qualità. Dopo 10 anni di superlavoro, il vitigno riduce drasticamente la resa che non supera 1,2 Kg per ceppo. È in questo momento che merita maggior attenzione, infatti, le sue uve sono cariche di sostanze che regaleranno vini di struttura e profumi. Nei pochi grappoli prodotti dalla vite sono concentrate sostanze come gli antociani e i polifenoli che permetteranno al vitigno di esprimersi. Il suo terroir perfetto per la coltivazione, con la vicinanza della costa, i venti del mare, il terreno composto da marna calcarea, limoso, argilloso è il Salento. Entra a far parte dei grandi vitigni a bacca nera pugliesi insieme al Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia. Viene vinificato in purezza e diverse sono le espressioni di eccellenza proposte da numerose cantine sul territorio. Il vino prodotto si presenta di colore rosso rubino intenso con profumi di frutta nera di bosco, spezie, erbe aromatiche e balsamiche che ci portano a lievi note di fiori scuri come la viola. In bocca ha un ingresso morbido, abbiamo un'alternanza di calore e freschezza. Piacevolmente tannico. In chiusura esprime il territorio con una lieve salinità.

In vigna viene effettuata una pratica chiamata *diradamento dei grappoli*. Consiste nel togliere manualmente dei grappoli lasciandone solo alcuni.

Questo porta la vite a concentrare sostanze come i polifenoli, elementi aromatici.

Il vitigno Susumaniello ad un certo punto della sua vita si auto dirada i grappoli.



LA “CURA DELLA LETTURA” PER L’ACCOMPAGNAMENTO AL PERCORSO E L’UMANIZZAZIONE DELLE CURE IN ONCOEMATOLOGIA PEDIATRICA

di Paolo Colavero e Assunta Tornese

Note per un possibile diverso approccio alla lettura per bambini e ragazzi in terapia, dentro e fuori l’ospedale

LA LETTURA IN OSPEDALE PER I PICCOLI PAZIENTI, I LORO GENITORI E FRATELLI

L’umanizzazione delle cure è da alcuni decenni al centro del dibattito ospedaliero. Il paziente non si trova infatti più relegato in un ruolo secondario di spettatore e corpo malato che si sottopone alle cure, ma si trova invece al centro degli sforzi del personale e dell’istituzione, volti a permettergli di non perdere nulla della sua identità, della sua personalità, della sua continuità esistenziale e della sua storia in conseguenza di un ricovero ospedaliero più o meno lungo. La malattia è così, insieme alle cure del caso, entrata a fare parte della vita delle persone, in uno sforzo di senso e di adattamento fondamentale.

In questa direzione, la pratica della lettura dialogica nei reparti pediatrici assume tutto il suo particolare rilievo, perché è diretta al paziente per intero, alla sua psiche come al suo *soma*, al suo ambiente come alla sua individualità, ai suoi gusti come alla sua storia. La lettura, e soprattutto quella effettuata dai genitori, è infatti fortemente consigliata per i neonati e i bambini (*Council on early childhood 2014*).

Nelle branche pediatriche, ma non solo, vi è un costante lavoro alla ricerca di modalità interattive che possano far sviluppare un sempre maggiore benessere per il paziente e la sua famiglia, con un interesse sincero alla ricerca di un adattamento all’ambiente ospedaliero il più naturale possibile. Esistono infatti numerose evidenze, rintracciabili nella letteratura internazionale, sui benefici possibili della lettura in ambiente sanitario, e più specificamente in oncematologia pediatrica. Se la “biblioterapia” appare essere un vero e proprio metodo terapeutico indirizzato alla risoluzione di uno specifico problema, la “lettura dialogica” è invece parte integrante del trattamento relazionale di cura ospedaliero, che prevede cure mediche, psicologiche e sociali (Riordan, Wilson 1989).

Buoni risultati nella limitazione e nella cura dell’ansia nei bambini oncologici, sulla percezione del proprio funzionamento interpersonale, sulla sintomatologia depressiva, sull’adattamento alle cure e lo sviluppo di nuove strategie di coping, sono infatti stati riportati in letteratura su coorti di bambini

ospedalizzati e in cura per malattia oncologica (Schneider 2012).

La lettura dialogica che vede protagonisti i bambini, i genitori e gli operatori, acquisisce così, nel campo delle cure mediche, il valore di ausilio interdisciplinare. Rappresenta un momento ludico che agisce in maniera sensibile sulla modulazione del vissuto di malattia e delle emozioni negative, sulle paure e sull’angoscia, nonché sulla cura del dialogo - tra le parti di sé (sana e malata) e tra sé stessi e gli altri - che rischia per via della diagnosi stessa di essere interrotto spesso per sempre (Bernardino, Elliott, Neto 2012).

Buoni risultati si sono notati anche per quanto riguarda i fratelli dei bambini malati. Il lavoro con i libri, di lettura e commento insieme agli adulti, professionisti, genitori ma anche tra pari, agisce infatti in maniera sensibile nel contrastare i possibili vissuti abbandonici e la sintomatologia ansioso-depressiva che i fratelli possono sviluppare a causa del ruolo improvvisamente subordinato che sono costretti a vivere in conseguenza della malattia del familiare.

Infine, la lettura dei libri ai propri figli, soprattutto in caso di ricovero ospedaliero e per malattia grave, rappresenta un ausilio importante anche per l’identità e la figura degli stessi genitori, messa continuamente alla prova di fronte ai bambini - e ai loro stessi occhi - in conseguenza della delega quasi totale che sono costretti ad accordare a medici e operatori sanitari per via delle terapie necessarie.

In questo senso, attraverso i libri, la lettura e il commento degli albi illustrati, nonché l’interpretazione che possono dare delle storie in essi descritte, mamma e papà possono riprendere in mano la propria autonomia e capacità relazionale di ascolto e comprensione, e custodire allo stesso tempo la loro identità di genitori, di educatori e compagni di avventure dei propri bambini (Fosson, Husband 1984).

Vi è, per quanto riguarda le famiglie coinvolte nella cura, la necessità di mettere un limite e ostacolare il vissuto di passività che rischia di incrinare equilibri relazionali e socio-lavorativi, che la lettura guidata, l’appoggio di un’altra storia, diversa ma simile alla propria può aiutare a ricomporre.

LA LETTURA CONDIVISA QUANDO IL BAMBINO È RICOVERATO O IN DH

Quando il bambino è ricoverato nelle stanze di degenza, dovrebbe trovarsi al centro di un racconto pensato per lui e ogni volta confermato dagli operatori che entrano nella sua stanza, in quello che diventa il suo mondo, spesso per lunghi periodi di tempo. I ricoveri delle oncematologie pediatriche delineano un percorso di cure che spesso appare quasi infinito, senza soluzione di continuità tra un ingresso e l'altro, ma che, proprio per questo, deve poter essere costellato e ridefinito ogni volta da una narrazione che permetta ai bambini e ai familiari di riconoscere e riconoscersi in un percorso, in un ambiente e negli operatori che diventano man mano sempre più familiari.

In questo senso vi è la forte necessità che gli operatori tutti siano informati del percorso terapeutico e delle modalità di ricovero (degenza continua oppure Day Hospital) in modo da preparare e personalizzare i propri interventi attraverso la lettura. È necessario quindi che conoscano in maniera adeguata i libri che si offrono e sono presenti in reparto; c'è inoltre da tenere in considerazione il fattore ambientale, ovvero la cura della stanza, come vedremo più avanti, e la cura dei diversi percorsi di cronicità. La conoscenza delle letture e il dialogo attraverso esse deve avere la caratteristica di procedere senza soluzione di continuità

Durante le mattinate e i pomeriggi di terapie e il percorso dei controlli allo stesso modo di quanto accade nella situazione di degenza ordinaria. Tutti gli operatori impegnati nell'assistenza devono perciò essere formati allo stesso modo, conoscere il testo in lettura in quel momento e saper sostenere un dialogo sul 'viaggio' attraverso la lettura del bambino e della famiglia.

LA LETTURA CONDIVISA IN FAMIGLIA

In nome della continuità assistenziale, che si fa in questo senso continuità esistenziale, il bambino e la sua famiglia possono essere seguiti attraverso la pratica della lettura anche quando tornano, al termine della degenza, al proprio domicilio. Grazie al supporto e alla collaborazione dei genitori, proseguiranno la lettura condivisa con i figli dei testi indicati ma anche di nuove letture, ancora una volta scelte insieme e condivise. Non meno importante la figura del Pediatra di libera scelta, che potrà seguire l'andamento globale della situazione clinica e relazionale del bambino, nonché commentare

con lui e i genitori le letture in atto, facendo così da ponte tra territorio, abitazione della famiglia e i colleghi ospedalieri. Ogni passaggio in ospedale diventerà così un momento importante per fare il punto sul personale tragitto di cura della lettura, tra abitazione e Ospedale, sulle storie che si sono attraversate e quelle ancora da attraversare.

LETTURE CHE PERMETTANO E SOSTENGANO IL "VIAGGIO" DELLA CURA

È auspicabile, nell'ottica di quanto finora detto, scegliere i libri da proporre, in particolare quelli che narrano di viaggi e di partenze, avventure e percorsi da compiere insieme a genitori o amici. Il vissuto di passività del ricovero viene così ad essere ribaltato grazie alla lettura di vicende che coinvolgono e ai protagonisti delle storie, eroi, talvolta, o semplicemente viaggiatori curiosi, animali piccoli e grandi, insieme alle loro famiglie, fratellini e genitori, tutti coinvolti in viaggi avventurosi, attraverso percorsi non sempre facili ma sempre comunque possibili. Non è, a nostro parere, assolutamente necessario, infatti, leggere dei testi che ricordino o affrontino direttamente il problema per cui il bambino è ricoverato ma anzi è fortemente raccomandato procedere per strade parallele.

È fondamentale, infatti, affrontare l'esperienza stessa dell'essere malati, del ricovero, dell'isolamento delle cure e degli effetti collaterali facendola diventare parte di un percorso di cure condiviso, ed evitare così che si trasformi in una parentesi patologica, sospesa nel tempo e nello spazio, confinata in un luogo e in un tempo insensato o invece fin troppo ricco di particolari traumatici che potrebbero provocare una eccessiva reazione di difesa e quindi un ritiro del bambino di fronte ad una frustrazione valutata e sentita come non affrontabile.



La scelta dei libri da leggere ai propri figli, e ai propri pazienti, è un compito difficile e delicato (Deitcher, Aram, Adar 2017). Se nei paesi anglosassoni, dove vige maggiormente l'orientamento comportamentista in psicologia, la biblioterapia, specificamente utilizzata per diminuire la sintomatologia ansiosa negli adulti, bambini e ragazzi malati, approfitta soprattutto di testi educativi che trattano direttamente l'argomento, nella nostra idea, che origina dalla frequentazione prolungata della stessa modalità, i libri dovrebbero invece avvicinare gentilmente i ragazzi all'oggetto, creando piacevolezza e dando così loro la possibilità di identificarsi con i protagonisti delle storie senza provare l'angoscia del proprio diretto coinvolgimento nello stesso problema trattato nel testo. In questo senso, ci permettiamo di parafrasare Bruno Bettelheim (1977), per cui le fiabe e i racconti altri dall'esperienza personale, quelli quindi che non implicano il diretto coinvolgimento del soggetto, autorizzano l'accostamento di contenuti ed emozioni altrimenti difficili da raggiungere e mentalizzare, permettendo così di elaborarli ed esercitarsi in *absentia*. I bambini dovrebbero avere la possibilità di identificarsi con gli attori delle storie avendo sempre la possibilità di scansarsi, di mettersi da parte con facilità in caso di eccessivo coinvolgimento, perché più liberi da legami tra la propria personale vicenda e quella invece raccontata.

Ci spieghiamo con un esempio: se il momento (la settimana, le settimane o il mese) del ricovero è caratterizzato da specifiche coordinate esistenziali (come ad esempio un senso di passività molto accentuato, di ansia e di angoscia elevate, di spazio coartato ecc.), allora ciò che il libro consigliato dovrebbe presentare è una storia illustrata che abbia al proprio interno le stesse coordinate esistenziali, nelle quali il lettore possa riconoscersi gentilmente, senza che ciò causi alcuna 'irritazione'. Il testo consigliato non deve quindi essere per forza il racconto della malattia o del corpo, o addirittura della stessa esperienza passata da qualcun altro, ma deve permettere al giovane paziente o al bambino - nonché al genitore e al fratello - di immedesimarsi senza troppo timore nel personaggio del libro che affronta le stesse emozioni o similari situazioni, assimilabili per tempo, spazio, rapporto con gli altri e corpo vissuto.

Questa la nostra idea: quando qualcuno ci permette di rientrare attraverso le sue parole e i suoi gesti o sguardi nella nostra esistenza, pensiamo qui alla fascia di età tra i due e i sei anni (e a quella ado-

lescenziale, magari con l'utilizzo dei romanzi veri e propri), quelle parole e quei gesti aprono a una nuova *epifania*, una rinascita autentica che può essere anche dolorosa ma che permette però di non sentirsi più soli. Il ritrovare parole e immagini per raccontarsi e per essere raccontati, con cui riconoscere e in cui riconoscersi, rappresenta un prezioso momento di rottura con la solitudine, indispensabile squarcio nell'isolamento esistenziale cui spesso le malattie conducono.

IL RUOLO DELL'AMBIENTE

La cura letteraria dovrà essere quanto più possibile cura ambientale, cura di gruppo, cura atmosferica e del percorso: pareti, oggetti, giochi legati alla storia raccontata dal libro stesso dovrebbero fare parte dell'arredamento della stanza, in modo da rendere ancora più suggestivo e intenso il racconto e più leggero il ricovero. Proprio come il coro delle tragedie greche, la partecipazione condivisa, atmosferica, alla lettura, permetterà all'eroe di non sentirsi solo, di sapersi accompagnato nel viaggio, nel percorso e nelle difficoltà che, come ogni eroe che si rispetti, non potrà non incontrare.

In questo senso, le associazioni di volontariato, da sempre ben presenti sulla scena della oncematologia pediatrica, possono svolgere un ruolo molto importante in reparto come in DH, grazie ai loro volontari formati, per l'organizzazione di incontri in cui si svolgono letture condivise dei testi consigliati dall'équipe sanitaria.

Condividere i libri e le loro storie in un reparto di Oncematologia Pediatrica è quindi un segnale innanzitutto di speranza per il futuro, per ciò che è stato scritto e detto e ciò che ancora deve esserlo. Speranza declinata attivamente, come abbiamo visto, che investe tutti gli attori della lotta alla malattia, ovvero i bambini, i genitori e i fratelli, insieme agli operatori.



* L'Oncoematologia Pediatrica di Lecce è stata capofila di ambito nel progetto "La cura della lettura. Libri che divertono, che crescono, che curano: i servizi sanitari promuovono la lettura in famiglia", a cura di Nati per Leggere, CEPPELL, Centro per la Salute del Bambino e Associazione Culturale Pediatri.

BANDE MUSICALI DI PUGLIA, UN PATRIMONIO DI CULTURA DA PRESERVARE

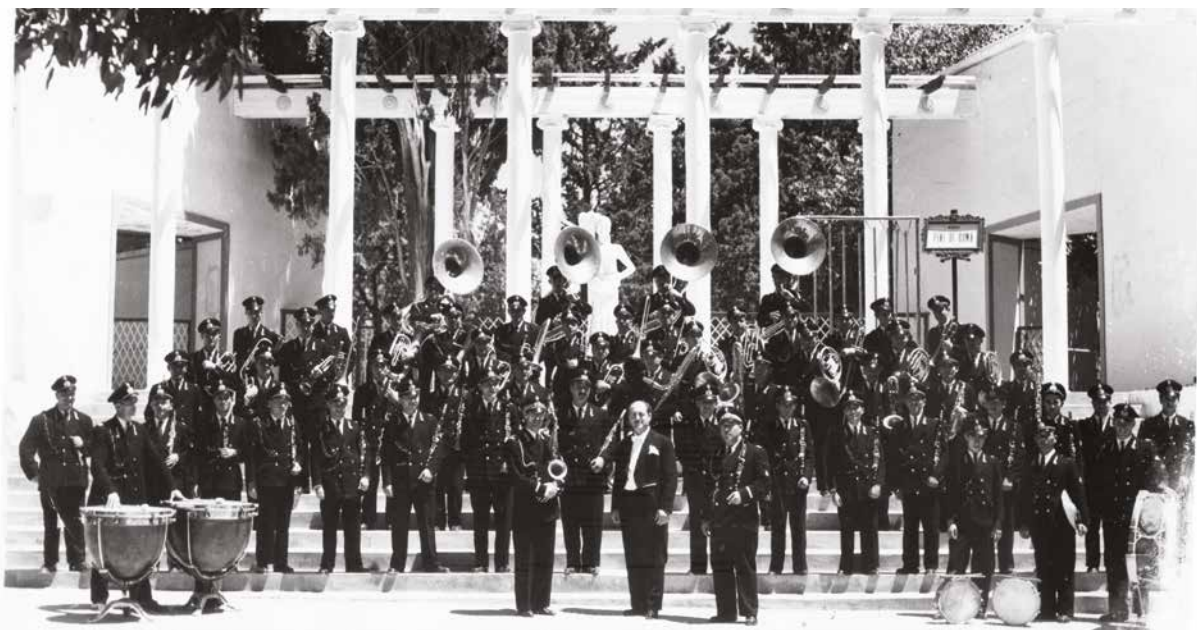
di *Giuseppe Pascali*

Esiste un patrimonio immateriale che da oltre due secoli - seppur in comune con altre regioni del Sud Italia, come la Campania - fa della Puglia una sorta di «capitale della musica da giro». Sì, di quella musica portata «in giro» per le piazze dei paesi attraverso uno strumento che è stato a lungo il solo ed esclusivo mezzo di conoscenza della musica colta. Sono le bande musicali, quelle che al Sud, e solo al Sud, si chiamano «bande da giro», proprio per questa loro «missione» di portare in giro la musica di Verdi, di Puccini, di Beethoven, nei tempi in cui Youtube era pura fantascienza e il biglietto di un posto a teatro per il popolo lo era altrettanto. E proprio del popolo e della sua voglia di riscatto sociale la banda diventa il simbolo. La banda come istituzione nasce infatti nelle corti, con formazioni ridotte, ma esegue musica asservita al potere. È con i primi moti rivoluzionari che avviene uno sconvolgimento dal basso: è il popolo a volere la propria musica, ed ecco che nascono le prime formazioni bandistiche e i primi componenti per banda.

Ma non basta ancora: il popolo reclama il suo teatro lirico, quello che non può permettersi, e allora

cosa fa? «inventa» i cantanti: il flicornino assume il ruolo del soprano, i flicorni tenore e baritono diventano gli alter ego dei timbri maschili a teatro nei rispettivi ruoli. E se la «pizzica» è musica popolare, quella bandistica è musica del popolo che vuole acculturarsi, attraverso questo «teatro sotto le stelle» e grazie a quelli che Bianca Tragni definisce «nomadi del pentagramma». Un patrimonio non solo di cultura e musica ma anche di economia, dal momento che i «musicanti» (non musicisti) usavano quella musicale come seconda attività. Non erano, infatti, musicisti di professione.

Basti pensare infatti al cosiddetto *Instrumento di convenzione* con cui nel 1846 venne istituita la banda di Lecce (quella che poi nel corso dei secoli divenne la storica «Schipa-D'Ascoli»), firmato tra l'allora sindaco della Città Pasquale Personè e 42 artigiani. Un patrimonio da tutelare quello delle bande da giro, soprattutto da difendere da quegli attacchi che molto spesso giungono da quelle fazioni che vorrebbero paradossalmente eliminare la banda dalla festa patronale, sua collocazione naturale e logica della quale ha finito per diventare il contrassegno principale.



Banda di Lecce, 1950



Emilio Silvestri



Paolo Falcicchio (foto archivio privato A. Marasco)

La banda è storia innanzitutto, è arte, è cultura, è economia, ma soprattutto è festa! Non esiste un modo migliore per annunciare che in paese si onora il santo patrono, seppure molto spesso si creda che parlare di bande significhi coniugare i verbi al passato. E tuttavia ci piace ricordare il verso "Quando la banda passò" di un successo di Mina del 1967 dal titolo: "La banda" appunto che, se pur d'effetto, risulta tristemente intriso di un senso di musealizzazione di quel meraviglioso universo che è la banda. La banda non ha mai smesso di passare, semmai qualcuno non la ascolta più quando sfila. In feste patronali sempre più "spersonalizzate" la presenza dei concerti bandistici si è ridotta a meno dell'essenziale; con la pratica della «mezza giornata» si rinuncia con estrema leggerezza alle matinée, ai «pezzi» della mattina, svestendo quindi il paese da quell'abito fatto di note simbolo di una mattina, quella della festa del santo patrono, diversa dalle altre 364.

Quanto li abbiamo allontanati quei tempi in cui sulla cassarmonica si sfidavano compagini e maestri. Al «pezzo» della banda che aveva «la dritta», e quindi la priorità nella scelta, rispondeva la «seconda banda» con un altrettanto capolavoro di trascrizione. E poi le marce di ingresso in paese, rigorosamente sinfoniche; la seconda banda che aveva l'onore e l'onere, la mattina, di chiudere il programma lasciando la piazza suonando; la marcia dall'*Ernani* di Verdi per andare ai fuochi a fine festa e quasi l'obbligo di suonare "A tubo!" di Abbate o *Squinzano* di Lufrano prima di chiudere la serata.

A Lecce la banda fu richiesta a gran voce dai cittadini, e per ben due volte, la prima delle quali nel 1847. In una lettera, datata 22 giugno di quell'anno, inviata dalla banda musicale cittadina al sindaco Personé, tra le altre cose si legge: «...nel 1807 fu ristaurata (la banda) e diretta dai fratelli Rolli, ed indi abbattuta; indi rimessa verso l'anno 1819 al 1826 e di bel nuovo dimessa, in quest'epoca fu diretta da Raffaele Vincenti, poi nel corso dell'ultimo decennio si proponeva la sua nuova organizzazione da Don Alessandro Sodo ed altri, ma fu vano il tentativo». Il forte desiderio di avere una banda tutta propria, e non essere quindi da meno rispetto ai paesi limotrofi, o pugliesi in generale, che già possedevano un proprio complesso, si deduce continuando a leggere la lettera: «pare che Lecce non è stata l'ultima città che abbia avuto una banda musicale».

Accadde ancora nel 1949, quando a farsi portavoce delle istanze, che per la verità erano ormai diventate davvero numerose, fu lo stesso sindaco dell'epoca, il senatore Nicola Nacucchi. Nacque così quella che venne chiamata «Banda Cittadina di Lecce», risultato della trasformazione in banda da giro della cosiddetta «Banda Presidiaria», costituitasi durante l'ultimo conflitto mondiale e diretta dal maestro Emilio Silvestri, lo stesso a cui venne riconfermato il podio, sulla scorta soprattutto dei successi ottenuti negli anni precedenti. Una grande banda insomma, sulla cui rinascita si inserì anche l'interessamento di molti notabili della città. Quella stagione ebbe come solisti Ponzio (flicornino concertista), Petrone (flicornino solista), Ingletti (flicorno soprano), Esposito (flicorno tenore), Grams (flicorno baritono) e Cataldi (clarinetto concertista). Scriveva Topo (pseudonimo) su *La festa noscia* del 26 agosto 1949: «Di bande ce n'erano in sufficienza e di varii colori; ma quelle non erano musicali...finalmente dopo la tempesta è venuta un po' di quiete: perché dopo esserci liberati dai liberatori che ci avevano liberato con le mani nostre, anche nella nostra città si pensò (senatore Nacucchi, Sindaco di Lecce) di ricostruire il vecchio glorioso concerto bandistico, e in quest'anno si è ridata, col maestro Emilio Silvestri, a Lecce la sua banda magnifica per quantità e qualità di elementi la quale è anche fornita di divisa con berretto alla francesina». E in coda al suo excursus storico sul concerto bandistico cittadino, simpaticamente aggiungeva questi versi: *Tutta è qui la cronistoria/ della banda cittadina/ ch'oggi - fiera - s'incammina/verso glorie nuove e onor*. C'era un tempo in cui i maestri rivaleggiavano. Spesso non si rivolgevano neanche la parola seppur considerandosi avversari e mai nemici. Paolo Falcicchio, direttore storico della banda di Gioia del Colle, che diresse per quarant'anni e che oggi porta il suo nome, non aveva un rapporto idilliaco con Giuseppe Piantoni, storico direttore di quella di Conversano. Si racconta che durante una festa a Carmiano, il maestro Falcicchio sia andato a sedersi sulla pedana della cassarmonica in attesa che arrivasse il maestro Piantoni e finalmente riappacificarsi, davanti al pubblico. Ma il direttore della banda di Conversano gli passò pesantemente sui piedi, senza degnarlo di uno sguardo, attaccando a dirigere la sua banda. Uomo dal carattere caustico e severo, Piantoni mal sopportava Falcicchio, che invece aveva uno spirito guascone e una direzione considerata «enfatica e plateale». Alludendo a Falcicchio, Piantoni ebbe

sempre a dire: «Stimo, ma solo professionalmente, i fratelli Abbate. Il resto è niente!». E proprio i maestri Ernesto e Gennaro Abbate erano i suoi acerrimi rivali. Si narra che quando Ernesto Abbate incontrò per la prima volta Piantoni gli avesse detto: «Ah, lei è il famoso "Piantone"!». Da allora Piantoni lo ignorò, anche se non mancò mai di riconoscere la grandezza dei due direttori della storica banda di Squinzano. Tempi pregni di romanticismo, quando si viveva per la banda e spesso della banda. Oggi c'è un patrimonio da recuperare, salvaguardare e tornare ad amare, affinché la banda non smetta mai di sfilare, come scrive il compianto Don Franco Lupo, sacerdote e raffinato poeta in vernacolo salentino nella sua poesia intitolata *La banda de Lecce - 1874: Pássanu li bandista mpusemati/giranu de le quattro spezarei/párenu colonnelli e su surdati/a rrètu a iddhi sciocanu li strei*.



Foto tratta dal libro "Salento illustrato", Aduino Sabato (Grifo Editore)

ASINI IN SCENA UNA STORIA QUASI INFINITA

di *Alessandro Laporta*

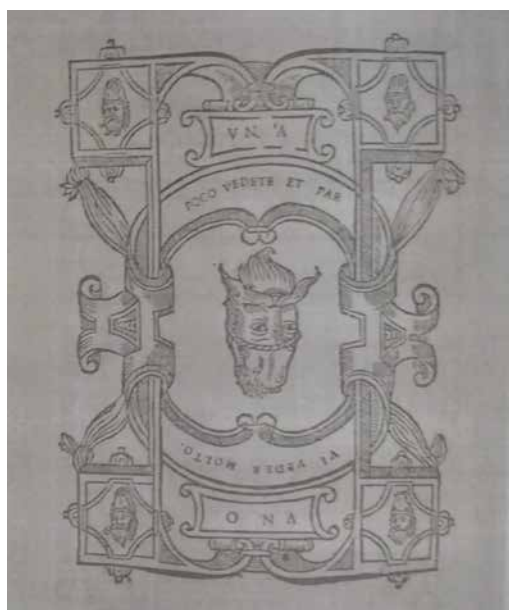
Siamo di fronte ad una storia molto antica e devo necessariamente citare almeno qualche esempio. Lucio o l'asino dello Pseudo Luciano sembrerebbe essere il capostipite di questa lunga serie di asini intelligenti, "L'asino d'oro" di Apuleio, infatti, ne replica le fattezze e le gesta. Una rarità, che è poi una satira sulla corruzione dei suoi tempi è "il Ragionamento sovra de l'asino" di Giovanbattista Pino che si può ricondurre alla favola dell'asino e del cane, una fra le tante di Esopo, elaborata da Francesco Del Tuppo: una conferma della fortuna del genere alla fine del '400, ma soprattutto un capolavoro dell'arte della stampa, antepriama del libro illustrato che affianca al testo l'immagine. Ma non si può prescindere dall'asino con cui Cristo entrò in Gerusalemme, che non si sa come sarebbe andato a finire a Verona, dove se ne conservavano le reliquie, e durante la festa si celebrava ogni anno una singolare messa che terminava, invece che con il solito "ite missa est", con un duplice e pertanto ancora più singolare asinesco saluto: "il prete si metteva a tagliare tre volte con tutta la sua forza e il popolo rispondeva in coro".

Si sfiorava evidentemente un argomento scottante, lo stesso che ai principi del cristianesimo at-

tribuiva proprio a Cristo la testa d'asino, come è testimoniato dal famoso graffito blasfemo rinvenuto a Roma nel 1857 durante gli scavi sul Palatino. E che dire poi degli asini più vicini a noi, da quello di Nicolò Machiavelli a quello di Sancio Panza nel "Chisciotte" di Cervantes, dal "Pinocchio" di Collo di all'omonimo di Carmelo Bene, e, dal momento che l'abbiamo ricordato, perché no, del suo stupefacente "A boccaperta", storia di San Giuseppe da Copertino, soprannominato "frate asino"? Se qualcuno poi volesse lamentare la mancanza di un'asina al fianco del protagonista di tante avventure, basta ricordare l'asina del profeta Balaam, che in più parlava. Ma l'idea di portare l'asino sulla scena, fatti salvi ovviamente Plauto con "l'Asinaria" e Shakespeare con "Il sogno di una notte di mezza estate", è di Giuseppe Cassieri (1926 - 2008) pugliese d.o.c. di Rodi Garganico, autore a tutto tondo, famoso non solo per i suoi romanzi di successo, ma affermato giornalista e stimato saggista. Il suo "Un asino al patibolo", datato 1982, si inserisce nel panorama appena delineato di prepotenza, e per certi motivi risulta dirompente, quasi sconvolgente, perché l'intreccio è desunto da un fatto vero accaduto a Napoli.



L'asino danzante (F. Del Tuppo, Esopo)



L'asino-ritratto di Don Pedro di Toledo (G.B.Pino, Ragionamento...)

Ma entriamo nel racconto, il sipario si alza: siamo nel salone di un palazzo barocco occupato da gente in festa, si sente la musica, ma si sente anche un intenso vociare che giunge dalle finestre, è il popolo che si lagna e chiede pane. È possibile perciò immediatamente recepire i due piani su cui si svolge la vicenda: c'è insomma, come al solito, chi sta bene e si diverte e chi sta male e soffre, gli aristocratici che comandano perché hanno il potere, e la plebe affamata, che nulla può, perennemente condannata. Un guitto recita i famosi versi di Catullo "Piangete tutti della compagnia / è morto il passero di Lesbia mia", che hanno sapore di pesante metafora. Cosa è accaduto? Qual è la notizia del giorno che passa di bocca in bocca facendo sorridere i cavalieri ed arrossire le dame? Una denuncia anonima accusa un modesto "cosettore" di crimine ripugnante commesso con un asino: intanto la festa continua, il Vicerè Benavente è indeciso sul da farsi, chiede consiglio. Siamo a Napoli un caldissimo giorno del giugno 1604, e l'inizio della commedia – che forse meglio sarebbe chiamare tragedia – è scandito da tre interrogatori: il primo a comparire è Andrea Del Colle, sarto di circa 20 anni, il secondo Onofrio Auciello, padrone dell'asino e futuro suocero di Andrea, infine ecco Vincenzina, giovane e bella, ingenua e innamorata, fidanzata di Del Colle. Gli inquisitori, si sa, fanno dire agli inquisiti quello che vogliono loro, ed il giudice napoletano, abilissimo, mentre il cancelliere trascrive fedelmente, ricama un inconfutabile capo d'accusa che inchioda con l'uso di molta retorica giuridica l'imputato protagonista. Lo spettatore frema, ma si tratta di una morte annunciata, Del Colle "amoreggia" con Vincenzina, ma al tempo stesso "diavoleggia": nel secondo tempo verrà tirata in ballo dal saccente teologo una delle opere cardine sulla stregoneria la "Daemonomania Magorum" di Jean Bodin. Tra abuso della credulità popolare, superstizione esasperata, "ciucci femminelli" e rapporti "affettuosi", i fatti si svolgono come da copione e la Corte non può che condannare. Solo raramente si aprono varchi su un passato felice, per esempio l'immagine di un Natale napoletano, ben riconducibile a quello pugliese, con i profumi inconfondibili, il caldo del braciere, i "ciceri arrostiti": ma il dramma è alle porte. Il secondo atto si apre con i potenti che discutono, il Giudice Criminale Diego Parencia, una non meglio identificata Eminenza (nel 1604 il ruolo è vacante) e il Vicerè, combattuto fra i dettati del Levitico, il pensiero di San Tommaso e la coscienza che ribolle: fa davvero pensare questo

dialogo serrato alle chiacchiere che Manzoni mette in bocca all'Azzeccagarbugli, ma dopo il bacio di una preziosa reliquia che giunge da Saragozza, ogni dubbio è fugato e la sentenza è pronunciata, dopo la confessione estorta con la tortura. L'esempio deve naturalmente servire alla cittadinanza, bisogna porre fine ai disordini, stroncare pericolosi precedenti, anche perché c'è chi osa prendere la parte del "cosettore" fino a proporre una richiesta di grazia. Stremato dalle sofferenze, reo confesso, Andrea affronta la morte distrutto nel corpo e nella psiche, ma quel che è più straordinario, a morte viene condannato anche l'asino. "El pueblo napoletano" – l'uso della lingua spagnola è frequente, insieme al dialetto, nei momenti cruciali della pièce – "arriva a spiegarsi l'avvinazzamento, il delitto per passione, persino la prostituzione, che è un peccato...naturale, ma inorridisce di fronte a ciò che è contro natura". Una vicenda scabrosa, come si vede, una storia scandalosa e stupefacente, nella quale Cassieri si muove con grande sicurezza, padrone della scena e del linguaggio dei personaggi in scena, senza mai scendere nella volgarità.

Il fatto è vero, anche se sa dell'incredibile, come quando dalla storia romana si apprendeva che l'imperatore Caligola aveva nominato senatore il suo cavallo preferito: naturalmente nessuno ci credeva, ma per il nostro "ciuccio" le fonti sono autorevoli, e chi se ne è occupato assicura che è fedelmente riportato nelle cronache napoletane (i Diurnali) di Scipione Guerra. E ci fu persino uno sconosciuto poeta, Orazio Cataneo, autore di un sonetto in difesa dell'asino, che si chiamava – lo apprendiamo dal primo interrogatorio di Del Colle – Gaetanino. Con i versi di questa curiosa poesia Cassieri fa terminare la "finta commedia" dell'asino:

*dunque fia ver che un innocente muoia
animale mansueto più che agnello
e non ritrovi alcuno, il poverello,
che lo difenda dalle man del boia?*

*...l'avete condannato
come un tristo, un ribaldo, un traditore
e non vi siete accorti che è amatore*

*...sentenza bestiale
far morire a torto un innocente
per infamar di Napoli la gente.*

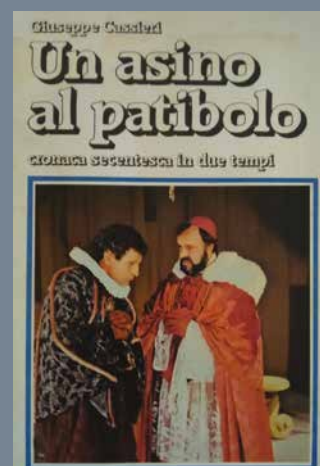
Queste parole suonano quasi come un manifesto a favore dell'amore, qualunque esso sia, e al tempo stesso sbandierano la passione di Cassieri per il Mezzogiorno, trasferibile a Napoli che ne è la capitale e la quintessenza. Mentre il Cataneo, materializzatosi sul palcoscenico, le pronuncia, cala lentamente il sipario e l'applauso non segue immediatamente, perché è stato rievocato un frammento di storia che è quasi una parabola, o una favola, se volete, ma di tale profondità da destare almeno un po' di sconcerto e da richiedere almeno un attimo di riflessione. Cassieri che alla sua terra aveva dato un altro gioiello, "Radici di Puglia" (1976), conferma qui la sua verve di grande narratore e di appassionato cantore delle contraddizioni umane: la scelta del teatro offre una precisa indicazione in tal senso. Superficialità, ipocrisia, arroganza del potere, violenza, lussuria, non trovano sufficiente sponda nel travaglio della vittima e dilagano, il cosettore è messo ai ceppi, è impotente, ogni protesta è inutile, ma anche l'asino è vittima e al tempo stesso corruttore, non c'è differenza fra uomini e bestie: è il gioco delle parti, la commedia appunto, metafora della vita. Anche Giordano Bruno si era divertito con il cavallo pegaseo e l'asino cillenico, e

qui Cassieri, fingendo uno scherzo, ci offre in realtà uno scottante dossier sulla stupidità umana.

E poiché siamo ritornati ai precedenti, ai grandi modelli della letteratura meridionale, come non ricordare Giovanbattista Basile, autore dello spassosissimo "Pentamerone", alias "Lo cunto de li cunti?" Inutile dire che si tratta di un capolavoro, non solo per il dialetto che sostituisce meravigliosamente l'italiano (anche a questo pensava Cassieri, con l'impasto linguistico del suo Asino) ma per la gamma di situazioni e personaggi rappresentati e per la sottile morale che vi è sottesa. Mi riferisco alla fiaba dell'orco che racconta di Antuono "arcifanfano degli sciocconi" - vedi Andrea De Colle - e del suo asino cacadenari. E il denaro, cioè l'oro, è connesso direttamente col diavolo: questo lo dice nientemeno Freud. Allora abbiamo capito veramente il senso dell'operazione di Cassieri. Il cerchio si chiude, tutto quadra, e non ci meravigliamo che lo spettacolo sia finito.

Dimenticavo, Un asino al patibolo passò in Rai per la raffinata e sapiente regia di Giuliana Berlinguer: come dire che a valore si aggiunse valore.

Giuseppe Cassieri (1926 – 2008) di Rodi Garganico (Foggia), laurea in Lettere e Filosofia a Firenze. Apprezzato autore di opere per la Radio e la Televisione, esordisce con romanzi di ispirazione neorealista, ambientati nella nativa Puglia: *Aria cupa*, 1952, segue il protagonista dall'età adolescenziale alla maturità in un contesto di saga familiare ambientato in un paesaggio tipicamente meridionale. *Dove abita il prossimo* (1954, premio Veillon) registra il momento successivo, la ricerca dell'agognato e sicuro posto di lavoro nell'Ente di turno, fino alla morte inattesa ma liberatrice. *I delfini sulle tombe*, 1958, racconta le isole Tremiti che diventano simbolo di una mancata emancipazione attraverso il turismo e di rassegnazione ad una realtà arcaica dalla quale è impossibile uscire. La sua produzione comprende racconti, *Notturmo d'albergo*, pubblicato da Feltrinelli, 1960, e romanzi di intonazione satirica, *La cocuzza* (Bompiani, 1960), storia di Olimpio e del suo benessere che diventa nevrosi perché non sa rassegnarsi al dramma della "pelata": interpretato in TV da Gastone Moschin tre anni dopo, gli dà grande notorietà, ed apprezzamento confermato da parte della critica. Tra i successivi romanzi spicca *Le caste pareti* (Garzanti, 1963), interno borghese con protagonista questa volta una ben distinta figura femminile che assume su di sé e vuol rappresentare la donna-tipo contemporanea: tra meticolosità e routine vengono messi a nudo le insicurezze del partner, ironicamente chiamato Menandro (la scelta dei nomi in Cassieri non è mai casuale) ed il rapporto di coppia, vissuto come una spietata analisi dell'io profondo. Si tratta di un magistrale ritratto psicologico, che può essere letto come anticipazione di *Un asino al patibolo*, premio Flaiano 1980. Un cenno finale spetta a *La colombina*, (Longanesi, 1991) definito "romanzo di un romanzo" perché spietato spaccato del mondo dell'editoria visto dall'interno. Pedullà nella *Storia della Letteratura* (2004), scrive di lui che sa "trasformare in materia di riso i costumi nazionali più in voga, gli italici vizi, i luoghi comuni ideologici, le manie, le mode intellettuali e le sclerosi istituzionali", mentre Pasquale Sorrenti, nel suo *Per una storia del teatro pugliese* (1984) lo inserisce fra i maggiori autori viventi.



Un asino al patibolo, Torino, Eri, 1982

DALLA PUGLIA IN AMERICA IL CINEMA UNISCE PERSONE E STORIE

La Puglia ha fatto breccia nel cuore di New York e del Canada, grazie alla promozione realizzata dal regista **Mimmo Mongelli** direttore artistico dell'associazione culturale promotrice Levante International Film Festival.

Due le manifestazioni organizzate da Mongelli: la prima è «*Girando per la Puglia - Rassegna di film pugliesi a New York*»: sei film, proiettati presso il **John D. Calandra Italian American Institute**, all'interno della City University of New York, per raccontare le tante sfaccettature della regione che sta investendo sempre di più nel cinema. Tra le proiezioni due opere dello stesso Mongelli: l'inedito «*Block notes - Storie di Pugliesi a New York*», un documentario con le interviste a emigrati nella Grande Mela, dove emergono storie di famiglie da fine '800 ai giorni nostri; e a seguire in anteprima mondiale il film «*Bluerose*» interpretato da Antonella Maddalena, nei panni di una donna e i suoi stati d'animo, tra solitudine e isolamento forzato dalla pandemia. E poi: «*Ti mangio il cuore*» di Pippo Mezzapesa; «*A classic horror story*» di Roberto De Feo e Paolo Strippoli; «*Il grande male*», opera prima di Mario Tani, e «*Il grande spirito*» di Sergio Rubini con lo stesso regista e Rocco Papaleo. Tutti i film sono stati realizzati con il sostegno di **Apulia Film Commission**, mentre il documentario con quello dell'**Ufficio Regionale Pugliesi nel Mondo**.

Tra gli ospiti presenti: Anthony Julian Tamburri, Dean&Distinguished Professor e prof.ssa Eugenia Paulicelli del John D. Calandra Italian American Institute Queens College CUNY, l'attrice Antonella Maddalena di «*Bluerose*», i protagonisti del documentario «*Block notes*» John Mustaro, Maria Galetta, i fratelli Nick e Mike Spano, James Mitaritonda e Antonio Rutigliano. Alla tre giorni, inoltre, presenti esponenti di spicco di cinematografia e cultura della settima arte tra Italia e Stati Uniti.

L'evento è stato sostenuto da Regione Puglia e A.Re.T. Pugliapromozione con risorse del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Partner l'ufficio regionale Pugliesi nel Mondo e le associazioni United Pugliesi, We are Puglia e Turesi nel Mondo.

Il secondo evento del **Levante International Film Festival** è stato realizzato in Canada con «*British Columbia/Puglia: attraverso lo specchio*». Un diario di viaggio in tempo reale, un racconto in diretta tra video, foto, commenti, post e incontri con i pugliesi che vivono a Vancouver. È stato lo stesso direttore artistico Mongelli durante la manifestazione a narrare le storie partite dalla Puglia e sbarcate nella provincia canadese della Columbia Britannica. Il progetto, sostenuto dalla Regione Puglia, è finanziato ai sensi del Piano 2021 previsto dalla legge regionale 11 dicembre 2000, n. 23 «*Interventi a favore dei Pugliesi nel Mondo*».



IL TALENTO DI GINO DE RINALDIS NELLE SUE CATTEDRALI

di Lucio Galante



Il corpo (da Ingres-Man Ray), essudazione a olio su iuta con sfilatura, cm.90x90, 2013

Gino De Rinaldis fa professionalmente il medico, ma coltiva la sua passione per l'arte da più di quarant'anni. Il mio primo incontro con la sua opera risale al 1999, quando egli partecipò alla collettiva "Dissimiglianza" da me presentata (Copertino, Castello). Ma una conoscenza piena del suo percorso artistico è avvenuta solo nel 2012, in occasione della sua personale (Lecce, Fondazione Palmieri), ebbi allora modo di ricostruirlo fino a quella data. Non ho difficoltà a sostenere, ancora oggi, che fu la qualità dei risultati da lui raggiunti a convincermi a farlo, e, ora, gli ulteriori sviluppi della sua arte sono una ragione in più per riparlare in questa sede. Dovendo fare i conti col poco spazio a disposizione, per poterlo presentare in modo sufficientemente adeguato, penso di continuare a seguire il criterio più praticabile, quello, da me già utilizzato, di prendere in esame alcune opere. La prima è *Neve sul rosso*, una di quelle esposte nella suddetta mostra personale. Come tutti gli artisti che si impegnano seriamente nella ricerca artistica, anch'e-

gli ha dato particolare importanza alla tecnica – è il caso di aggiungere che in un tempo in cui non sono poi tanti gli artisti che le usano, egli è uno che usa le mani. Non a caso, allora, un paragrafo della mia presentazione fu dedicato ad essa, egli aveva utilizzato quella della sua svolta, che aveva denominato "essudazione", un nome che implica, ad evidenza, la sua competenza di medico, tecnica che consiste nell'applicare il colore sul retro della tela favorendo l'assorbimento fino al suo rivelarsi nella parte anteriore (egli usa in particolare quella di iuta). Per comprendere la difficoltà del procedimento bisogna tener presente che la gradazione dell'assorbimento non può essere lasciata al caso, è lui che lo tiene sotto controllo regolando l'esito dell'effetto cromatico finale, cioè la quantità e l'intensità del colore, sul quale punta soprattutto l'espressività del suo stile. Il grado di consapevolezza dell'artista riguardo l'importanza della sperimentazione tecnica dimostra, anche, che egli è sempre stato al

passo coi tempi, avendo avvertito fin dagli inizi l'esigenza di aprire "la via a una nuova flessibilità dei linguaggi". Proviamo, dunque, a vedere l'opera. Essa appartiene al momento in cui ha introdotto un'ulteriore modifica della tecnica, che consiste nell'intervenire sul tessuto della tela, effettuando l'eliminazione, in alcune parti, di alcuni fili della trama, e lasciando quelli dell'ordito, che diventano ben visibili perché assumono una colorazione diversa (più scura). È come se delineasse delle forme di tipo segnico e cromatico, in qualche misura anche riconoscibili. Vorrei, però, subito precisare che l'obiettivo non è quello di configurare vere e proprie figure. Il mezzo espressivo fondamentale resta il colore. Posso confessarvi che ciò che mi ha fortemente impressionato quando, la prima volta, ho visto ed esaminato le sue opere è stato il colore. Egli è realmente un pittore che ha lavorato e continua a lavorare tuttora con i colori. Sono questi che esercitano il loro potere di suggestione, grazie alle tonalità da lui ricercate, e per la capacità che assumono di vivere di luce propria e che rendono le forme, ch'egli delinea, simili ad apparizioni. In

Neve su rosso non abbiamo bisogno di capire se è davvero neve quella che coi suoi candidi fiocchi scende senza posarsi e risalta sul fondo di un quasi fiabesco cielo rosso, mentre in lontananza scorgiamo la sagoma leggermente scura di un oggetto, albero o costruzione, indefinibile. (Inutile aggiungere che l'intervento sulla tela non ha niente a che vedere con i noti tagli di Fontana). La seconda opera scelta fa parte del ciclo dedicato al tema del corpo esposto nel 2015 (De Rinaldis - Valletta, Matera, Chiesa del Purgatorio Vecchio) ed ha come titolo *Il corpo* (da Ingres - Man Ray). Ne parlai nella mia presentazione richiamando l'attenzione sul riferimento esplicito ai due noti artisti e sostenendo che De Rinaldis avesse tenuto presente del pittore francese uno dei suoi dipinti più famosi, la *Bagnante di Valpinçon*, nel quale la figura femminile è vista solo di spalle e ciò che ha il massimo risalto è il tronco; ma era altresì evidente che egli non aveva, certo, voluto misurarsi con quel precedente, anche se non mancano i casi di artisti che hanno sentito la forte suggestione della pittura di Ingres già nel corso dell'Ottocento e nel Novecento (si pensi a Picasso). Sono ancora convinto che quel riferimento è, in realtà, una spia che ci dice il punto di vista di De Rinaldis, proprio perché, generalmente, il corpo femminile nella rappresentazione artistica è stato fondamentale veicolo della concezione della bellezza, e, appunto, secondo Ingres nel corpo femminile s'incarnava (è proprio il caso di usare questo verbo per le sembianze che Ingres le ha dato) il suo ideale di bellezza, nel modo, se si vuole, di una sorta di ossimoro visivo, perché la forma ideale (cioè l'ipostasi astratta della realtà) si concretizzava in lui nella vitalità carnale di un corpo vero. De Rinaldis di quel corpo ha, però, ripreso solo la forma, fatta di un colore astratto, viola o fucsia che sia, che si esalta graziosamente (traduzione simbolica della femminilità?) affianco all'azzurro, colore, in realtà, servito per recuperarne le linee morbide. Ma poi, s'è aggiunto l'intervento sul tessuto della tela, l'eliminazione parziale della trama, che ha trasformato visivamente quel tratto di tela come fossero i capelli di quella figura femminile, e si scopre che in fondo è solo un artificio tecnico. Si potrebbe, allora, dire che è proprio grazie alla qualità e alla specificità dei mezzi espressivi che De Rinaldis, come Ingres, recupera il valore della bellezza, e non possono esserci scorciatoie. La terza opera, che fa parte dell'ultimo ciclo, il cui titolo è *Cattedrali*, richiede un preliminare accenno alla questione dei titoli. Per lui assegnarne uno non è mai stato un modo per battezzare le opere, perché penso anche che sappia la propensione, comune nel fruitore, a prenderlo alla lettera e come un riferimento diretto al contenuto dell'immagine. E, tuttavia, ai titoli ha sempre provveduto. Ma anche nel suo caso, come per tutti gli artisti, la raccomandazione è di attenersi agli elementi visivi o formali. Ciò che conta è la trasformazione plastica di ciò che chiamiamo contenuto o soggetto. Tornando all'opera, aggiungo che ad essa, come a tutte le altre del ciclo, ha

dato un sottotitolo, *Luce incerta*. (accenno ad altri, quali *Controluce*, *Misterium*, *Sacrificium*, per far capire quale può essere la loro correlazione con *Cattedrali*. Aggiungo che il soggetto cattedrale lo aveva già proposto in un'opera del 2012). Ma ora atteniamoci al modo in cui ha operato sulla tela e all'effetto finale. Ha fatto assorbire a parte di essa l'azzurro - una tonalità che non occorre definire - che, come vediamo, non ha una stesura compatta e uniforme, il colore è come se assumesse la forma di piccole nuvolette per effetto del suo schiarirsi, che hanno una soffice densità; nella parte centrale il colore è di una tonalità più scura, ma non in contrasto, essendo della gamma degli azzurri, e ha una configurazione formale ad ogiva - possiamo dire propria delle finestre monofore delle antiche chiese medievali? (gotiche!) - all'interno della quale ha effettuato la sfilatura della trama, delineando una forma più scura, smarginata, al centro della quale ha colorato di bianco i fili pendenti formando un cerchio. Senza il titolo chiunque potrebbe ritenerlo un quadro astratto, non essendo riconoscibile alcunché di verosimile. Ma è proprio il titolo a sollecitarci, perché il vero soggetto potrebbe essere, appunto, la luce, una luce che egli definisce "incerta". Cosa ha provato, allora, a farci percepire? Certamente quello che a lui è capitato di percepire nelle "Cattedrali", nei luoghi tra i più ricchi di esperienze di vita, di misteri e di forti suggestioni, di simboli (come anche la "luce") che continuano a parlarci, e memorie di ogni genere. E, dunque, i titoli, per De Rinaldis non saranno mai solo parole.



Cattedrale (Luce incerta), essudazione a olio su iuta con sfilatura, cm.75x70, 2022

Gina De Rinaldis

È nato a Lecce nel 1954. Si è avvicinato alla pittura durante gli studi di Medicina senza una formazione artistica, ma studiando i modelli dell'area della Metafisica, mostrando da subito una buona capacità di apprendimento dei relativi linguaggi, e sperimentando successivamente l'astrazione nelle forme dell'Informale. La sua svolta veramente personale avviene, a partire dai primi anni Ottanta, con la ricerca di una tecnica propria. La tecnica è quella che egli ha denominato con termine che attiene al campo medico: Essudazione. Sono nate così le sue nuove opere che si sono articolate via via anche come cicli tematici, particolarmente impegnativi, come quello sul tema del "corpo", e in ultimo sul tema "Cattedrali", nei quali ha sperimentato un'ulteriore operazione tecnica, la sfilatura della trama della tela, con esiti particolarmente suggestivi ed emotivamente coinvolgenti.



De Rinaldis nello studio



Cattedrale (luce incerta), essudazione a olio su iuta con sfilatura, cm.75x70, 2022

LA SIGNORA DEL DENIM HAUTE COUTURE

di *Vinicio Antonio Attanasi*

**PARAGONERESTE MAI IL DENIM
ALLA SETA?**

**ANDRESTE MAI AD
UNA CERIMONIA VESTITI
DA SEMPLICE, BANALE E
POPOLANO JEANS?**



Pensate che questo tessuto è nato per vestire i marinai di Genova e che il massimo della sua scalata nella moda, è stato arrivare al casual chic, rimanendo rilegato nell'abbigliamento di tutti i giorni? Direi proprio di no! E invece è proprio qui che vi sbagliate e soprattutto che entra in scena Augusta Romano, *Fashion Designer* salentina che guarda al jeans come futuro tessuto d'alta moda. Classe 1970 cresce nell'azienda di famiglia tra denim di tutti i tipi e colori, respirando questo tessuto a pieni polmoni, con la crescente convinzione che sia un tessuto di alto lignaggio e non di poco pregio, in questo modo il jeans prende pian piano sempre più piede nel suo animo e la porta dopo gli studi e i molteplici viaggi in giro per il mondo ad aprire la sua casa di moda *total denim* la *Duplex Style*, Utilizza dunque solo ed esclusivamente jeans riciclati, proveniente dagli scarti di alcune aziende tessili e traendo ispirazione dal suo grande archivio creato con i capi acquistati nei luoghi più disparati del pianeta. La passione per questo lavoro e il denim si percepiscono da come si illumina quando parla del suo impegno e delle sue creazioni, ma sono soprattutto queste ultime a dimostrarlo: pezzi unici, di alta manifattura sartoriale e di grande qualità,

fresche, giovani e paragonabili a qualsiasi altro capo o accessorio d'alta moda visibile sulle passerelle e sulle riviste del settore, perché questo è il suo scopo, portare il denim nelle sfilate alla stregua degli altri pregiati tessuti, senza discriminazioni. La sua linea di borse vi incanterà, le varie dimensioni sono identificate da nomi di modelli di jeans, che vanno dalla *skinny* alla *over*, passando dalla *slim* e dalla *regular*. Ci sono i modelli basic dalle linee semplici con i colorati e delicati ricami, ma anche i *luxury* caratterizzati da fibbie, ganci e zip che rendono particolare e super fashion ogni singola borsa già unica di per sé per la manifattura artigianale e la rifinitura a mano. Fondamentale è la sostenibilità e il riciclo; da qui la scelta di utilizzare gli scarti delle aziende e quindi solo denim non trattato, ma anche l'idea che ciò che si indossa ci rende unici e particolari in pieno comfort. Altra idea della visionaria Augusta è quella di poter creare su commissione un accessorio utilizzando un capo particolarmente caro al committente, magari un vecchio jeans a cui si è legati e da cui non ci si vuole separare.



Non solo la moda, ma anche il design veste Augusta Romano! Lei sa creare tutto quello che le passa per la mente in denim e quindi non solo capi di abbigliamento ma anche accessori per la casa, per rendere unici gli ambienti che ci circondano. I salotti della moda della metà del secolo scorso sono il suo sogno. Vuole, infatti, dare attuazione all'idea di presentare le proprie creazioni per gli eventi creati ad hoc tra convivialità e soirée dove ospiti e acquirenti possono ammirare le creazioni passando una serata con l'eleganza che distingueva questi eventi, dove il denim da tessuto da lavoro di

bassa fattura diventa protagonista dell'alta moda e dell'artigianato sartoriale. Per avere una sua creazione, oltre che ammirarla sui vari social, bisogna recarsi nella sua azienda a Matino in provincia di Lecce, dove si trova anche lo showroom e dove Augusta col suo team vi accoglierà col suo sorriso e il suo travolgente entusiasmo per mostrarvi le sue creazioni e magari rendere realtà una vostra idea. Un grande orgoglio pugliese che ci si augura nel prossimo futuro veder risplendere sulle passerelle dell'alta moda di tutto il mondo accanto ai grandi nomi del settore.



Perché il **5x1000** non arriva nel **Mezzogiorno**, anzi va molto lontano?

Il **Cinque per Mille (5x1000)** è una quota di tasse a cui lo Stato rinuncia per consentire ad ogni Cittadino di destinarlo, di propria volontà, ad un Ente fra questi ambiti: *Ricerca Scientifica, Ricerca Sanitaria, Associazioni, Sport, Beni Culturali e Paesaggistici, Aree Protette e Comuni*. Un Cittadino può scegliere soltanto un Ente, identificandolo con il codice fiscale e apponendo la firma nella Dichiarazione dei Redditi annuale. Così, lo Stato, con il tributo quantificato nel 5x1000, permette di finanziare chi svolge varie attività di valenza sociale. È amaro constatare che - fin dal 2006, anno di avvio del **5x1000** - il 90% dei 500 milioni € messi a disposizione viene destinato ogni anno ad Enti del Nord e del Centro, mentre solo il 10% va agli Enti del Mezzogiorno!

Ciò emerge in modo eclatante dai dati pubblicati puntualmente dallo Stato: [Agenzia delle Entrate 5x1000 2020](#)

È anche più amaro constatare che alle Università pubbliche va ben poco del **5x1000** e che ancora meno arriva ad Enti di Ricerca ed Atenei del Mezzogiorno, cioè quelle strutture e infrastrutture che ne hanno più bisogno per formare i giovani, avviandoli a professioni qualificate e creando un argine all'imponente esodo dal Sud!

Per colpa di chi? Pur non passando inosservata la scarsa fiducia dei Cittadini del Mezzogiorno verso le proprie istituzioni (7 su 10 di loro danno il **5x1000** ad Enti lontani), il gravissimo e pesante divario fra Nord-Centro e Sud dipende soprattutto dal meccanismo usato dallo stesso Stato per ripartire quei **5x1000** non assegnati specificamente ad un Ente. Non si comprende come i Decisori consentano questo da circa tre lustri, visti gli esempi concreti di tale *anomalia*. Un Ente del Nord, per il **5x1000** del 2019, ha ricavato 48.564.723€ in quanto prescelto da 1.706.063 Cittadini. A tale cifra sono stati aggiunti altri 18.040.655€ data la percentuale attribuitagli con il **5x1000 non assegnato**. Quindi, le tante preferenze ricevute rende altissima la quota di **5x1000 non assegnato** che viene da tutte le regioni. Di fatto, non destinando il proprio **5x1000** espressamente a un Ente, magari del proprio territorio, il Cittadino lo assegna inconsapevolmente ad istituzioni assai lontane. Eppure, il **5x1000** fu concepito per consentire al Cittadino di finanziare gli Enti non profit, sulla base del principio di sussidiarietà e solidarietà, aiutandoli ad emergere dai contesti critici, poveri, deprivati di risorse umane e spesso non in grado di lanciare grandi campagne di marketing che hanno grande effetto sui Cittadini. È dunque giusto distribuire su scala regionale le somme non assegnate espressamente, poiché ciascun ambito deve sostenere spese vive, creare infrastrutture, formare il capitale umano, spesso condannato ad emigrare!

Così, per evitare di avere figli di un Dio minore, ci permettiamo di suggerire due cose, sagge ed utili a tutti:

- Destinare più **5x1000** agli Enti del Mezzogiorno, per poter investire sui giovani in una fase cruciale della loro vita (primi 3-5 anni dopo la laurea), frenandone l'esodo e chiedendo loro di impegnarsi per il territorio;
- Ripartire sì percentualmente in ogni settore la quota di **5x1000 non assegnato** espressamente dai Cittadini, ma non in tutta Italia bensì nella stessa Regione dove quel reddito viene prodotto. Infatti, il **5x1000** punta al Bene Comune con una tassa a cui lo Stato rinuncia. Per tale obiettivo bisogna introdurre dei correttivi!

La pandemia COVID - con una drammatica sequenza di eventi, di umani errori e di difficili decisioni - ha esplicitato a tutti il bisogno di potenziare le attività scientifiche, vie maestre per fare del PIANETA SALUTE un motore di progresso ed innovazione sociale al fine di portare benefici al singolo Cittadino e alla Comunità! Ma si potrà mai avere una buona ASSISTENZA senza fare RICERCA e FORMAZIONE nel Mezzogiorno?

Un test sul campo è stato fatto dall'ISBEM di Mesagne (Istituto Scientifico Biomedico Euro Mediterraneo), Impresa Sociale senza scopo di lucro. In 21 anni ha finanziato ed attivato circa 60 borse di studio per Dottorati e Assegni di ricerca, nonché per Laboratori scientifici, Master specialistici, Summer e Winter School, etc., in sinergia con gli Atenei. Pur piccolo ma virtuoso, operativo e resiliente, ISBEM ha investito sui giovani più di 2,1 milioni di € provenienti sia dal 5x1000 dei Cittadini dal 2016, sia dai progetti di ricerca che ha vinto dopo bandi competitivi. Ha seminato quel che ha acquisito di fondi pubblici e privati per avviare vari talenti del territorio verso la Ricerca e la Formazione, senza di cui il futuro del Mezzogiorno non sarà grigio ma oscuro.

Quindi, ha praticato il **Paradigma del Dono** dando agli altri più di quel che ha ricevuto: per il Bene Comune!

Destina il Tuo 5x1000 ad ISBEM, istituto del MEZZOGIORNO, la cui missione vede nella RICERCA e nella FORMAZIONE le VIE MAESTRE per generare ASSISTENZA di qualità nel PIANETA SALUTE!



ISBEM

ISTITUTO SCIENTIFICO BIOMEDICO EURO MEDITERRANEO

**Più 5x1000 ad ISBEM,
più Giovani Ricercatori nel Territorio!**

Nessun paese può migliorare se non aumentano i ricercatori, per cui...
destinare il 5x1000 ad ISBEM vuol dire far crescere la propria Comunità.

Finanziamento della ricerca scientifica e dell'università

Nella dichiarazione dei redditi,
apporre la propria firma →

Nome Cognome

ed inserire il

Codice Fiscale ISBEM →

01844850741

Per Informazioni:

tel.: 0831.713511 / 713512

e-mail: distante@isbem.it

e-mail: isbem@isbem.it

web: www.isbem.it

Vai sul web e guarda il video del MONASTERO del 3° MILLENNIO (www.isbem.it/m3m)



Grazia Francescato

di Leda Cesari



Grazia Francescato in uno scatto del compagno, il fotografo e naturalista Giampiero Indelli

Piemontese doc, ma con la Puglia nell'anima.

Grazia Francescato - giornalista, ambientalista della prima ora, già portavoce, deputata e presidente dei Verdi italiani, presidente del WWF Italia - ha una storia d'amore di lunga data con la regione più lunga d'Italia.

Una terra che contiene la Grotta dell'Arcangelo Michele, sul rapporto privilegiato con il quale l'ex deputata ha scritto due libri, ma pure il Bosco di Tricase, città salentina in cui è stata assessore.

Una relazione di cui l'ex presidente del WWF Italia racconta molto volentieri.

Qual è il suo primo pensiero se dico "Puglia"?

“Ulivo! Ma non un ulivo qualunque. Uno di quegli straordinari, arcaici patriarchi della Natura che illuminano il paesaggio del Gargano, del Salento, del Parco delle dune costiere tra Fasano ed Ostuni, e che emanano un'immane, misteriosa forza. Sono il simbolo della Puglia, ma anche del Mediterraneo e della sua antica cultura: non a caso lo scrittore Predrag Matvejevic, nel suo libro intitolato “Breviario Mediterraneo”, scrive che “Mediterraneo è là dove cresce l'ulivo”. Un archetipo che domina non solo lo spazio, ma anche il tempo, un ponte tra passato remoto e il presente. Ecco perché il subdolo e feroce attacco della Xylella ferisce non solo materialmente le piante, ma anche l'immaginario di tutti noi”.

Lei ha un rapporto privilegiato con questa terra, appunto.

“Vero. Cominciamo da Monte Sant'Angelo, per rispettare come si deve le gerarchie... Lì “abita” l'Arcangelo Michele, che da decenni ormai riconosco come mia guida e stella polare. Racconto i motivi di questa devozione in due libri che ho pubblicato nel 2000 e nel 2011 con Edizioni Mediterranee. Il primo si intitola, non per caso, “In viaggio con l'Arcangelo”, il secondo “Lo sguardo dell'anima”... E' un percorso interiore di evoluzione spirituale sotto il segno di Michele, che gli steineriani individuano appunto come Colui che ha il compito di promuovere un salto di qualità della coscienza collettiva,

l'Arcangelo senza il quale la specie umana rischia il naufragio. Ma è anche un cammino che si snoda per le strade del mondo, ripercorre tante battaglie ambientaliste e tanti reportage giornalistici vissuti in decenni di attivismo ecologista, dall'Amazzonia all'isola greca di Simi, dalle Azzorre alla Patagonia cilena. Sempre ritmati, questi viaggi, da una rete di sincronie, coincidenze, destini incrociati e segnati dalla presenza dell'Arcangelo.

Poiché Michele è per antonomasia Colui che combatte il Male, e dato che nella nostra epoca uno dei mali più insidiosi è la distruzione di Madre Terra, è evidente come l'Arcangelo Michele possa essere considerato come il protettore del Pianeta, impegnato a guidare le nostre battaglie per favorire un rapporto più armonico e sostenibile con la Natura di cui non siamo padroni, ma custodi. Quanto invece a Tricase, è stata un'esperienza bellissima che ho vissuto quand'ero presidente onoraria dei Verdi, proprio all'inizio del Terzo Millennio.

Una svolta del destino determinata dalla lettura di una delle lettere più incisive e geniali che abbia mai ricevuto: quella dell'allora sindaco Antonio Coppola, che mi chiedeva di impegnarmi nella tutela/promozione di quel meraviglioso angolo del Salento. Conservo nel mio cuore un innamoramento per quella terra che non è retorica definire incantevole, e una stima autentica per i salentini, che apprezzo per la loro vivacità intellettuale (ma può diventare anche fiammeggiante spirito polemico!) e infinita capacità d'accoglienza”.

Grazia Francescato ha tra l'altro contribuito al recupero di un cammino micheliano nella Foresta Umbra di cui si erano perse le tracce.

“Sì, una storia incredibile che racconto nel mio libro “In viaggio con l’Arcangelo”. Nel gennaio del 1995, quando ero presidente del WWF Italia, andai a Vieste per un incontro con gli attivisti locali, che mi portarono di notte a vedere la neve che stava cadendo leggera e lucente sulla Foresta Umbra. Lì avevo intravisto una traccia scura, appena visibile, che scivolava verso i declivi sottostanti. “Quello era il sentiero che un tempo percorrevano i “Sammechelere” nel loro pellegrinaggio verso Monte Sant’Angelo”, mi istruì Franco Ruggieri, esponente di punta del WWF locale. Non avevo la minima idea di chi fossero quei “Sammechelere”, ma al termine di quell’incantato percorso venni a sapere tutto dell’antico pellegrinaggio, e di come fosse stato ormai abbandonato da decenni. Era la solita storia che avevo visto riproporsi centinaia di volte in giro per il mondo: antiche tradizioni, pilastri dell’identità culturale che franavano sotto l’urto del cosiddetto progresso. “Perché non lo recuperiamo noi”, proposi di getto, “provando a ritrovare e rimettere in sesto il sentiero e a far rivivere il pellegrinaggio il prossimo 29 settembre?”. Sfida accolta. Tornai per il pellegrinaggio, convinta di trovare al massimo una ventina di attivisti del WWF, che nel frattempo avevano con certissima tenacia recuperato e risistemato il percorso nella foresta. Invece, quando alle 4 di notte cominciammo a radunarci di fronte alla Cattedrale di Vieste, eravamo centinaia. Dopo trent’anni di oblio il paese, come pervaso da una scossa elettrica, riscopriva il suo pellegrinaggio...Traversata l’oscura foresta, ci inerpicammo per l’ardua salita che porta alla sommità di Monte Sant’Angelo, la bandiera cerulea dell’Arcangelo e quella azzurra del WWF affiancate a segnare simbolicamente quell’alleanza tra spiritualità e Natura che da sempre perseguivo. Fu però la discesa alla Grotta quella che mi segnò nel profondo...”

Un percorso verso il basso che in realtà porta al Cielo.

“Ecco come lo descrivo nel mio libro: quella scalinata che s’avvita verso il basso pareva “un calare negli Inferi per poi approdare ai bordi di un abisso celeste”. Passaggio iniziatico ripetuto nei millenni da milioni di donne e di uomini per potersi riscoprire umani e, insieme, divini... Premersi gli uni agli altri, tra comuni lacrime, dentro le viscere di una

grande grotta - la casa dei nostri antenati, la prima dimora dell’umanità - è un bagno salutare di umiltà, aiuta a ricollocarsi al giusto posto nel mondo. Significa riconoscersi fragili, vulnerabili, deserti. E accettarsi fraterni l’un l’altro, sia pure per un breve momento. La pietas, la sublime pietas degli antichi, questo era. E questo mancava al mondo d’oggi: la compassione d’amore”. Righe che riscritte oggi, dopo che la recente pandemia ha rivelato impietosa la nostra nuda fragilità, hanno più senso che mai...”



Il bastone del Pellegrino



Il Monastero di San Leonardo

Quel pellegrinaggio è rimasto a baluardo della spiritualità della comunità garganica e pugliese?

“Si ripete ogni anno da allora con l'appoggio delle amministrazioni, delle comunità locali e del Parco nazionale del Gargano. Ci sono tornata pure io, ritrovando intatte le emozioni di quella prima volta, nonostante l'assedio cupo che la nostra difficile epoca pone alle nostre anime: guerra, pandemie, perdita della memoria, solitudine non certo alleviata dai mass media e dai social con cui ci intoschiamo”.

La Puglia ha una grande tradizione spirituale: quanto di quest'antica forza si è mantenuta inalterata nonostante i tempi?

“Nel profondo, credo che questo rapporto si basi sul potere dei luoghi. Non è certo un caso che, ovunque nel mondo, i luoghi sacri - chiese, monasteri, sepolcri - siano stati costruiti nel cuore della natura selvaggia, in cima ad alte vette, nel ventre di misteriose foreste... Esiste un legame ancestrale tra la nostra anima individuale e l'anima mundi - tra il “corpo” di Madre Terra e il nostro - che ci aiuta a resistere e illumina le nostre vite. Spesso appannato e non consapevole, può essere recuperato proprio grazie al contatto con la Natura. Difenderla non vuol dire solo conservare la flora, la fauna, le risorse naturali, il paesaggio: significa ritrovare emozioni arcaiche, le radici profonde della nostra identità, il senso di appartenenza a un mondo più vasto di quello umano”.

Spiritualità e ambiente, una relazione immanente e necessaria. C'è ancora speranza di salvare il mondo dalla catastrofe?

“Il viaggio con l'Arcangelo che descrivo nei miei libri mi ha fatto scoprire che la mia personale mission nel contesto ambientalista - il mio “destino”, mi verrebbe da dire - era ed è proprio quello di mettere in luce il legame profondo che esiste tra Natura e spiritualità, un messaggio che possiamo ritrovare in tutte le religioni. Non a caso mi sono ritrovata a collaborare a lungo pure con l'ARC - Alliance religions and Conservation - organizzazione internazionale istituita nel 1995 dal principe Filippo d'Edimburgo, presidente del WWF International quando io ero presidente italiana, e antesignano del dialogo tra le fedi mirato anche alla salvaguardia del Pianeta. L'ARC ha promosso migliaia di progetti

in tutto il mondo per il perseguimento di una sostenibilità autentica- ambientale, sociale ed economica - che possa garantire una “giusta transizione ecologica”, come si usa dire oggi. Personalmente, però, preferisco il termine “conversione ecologica”, inventato dal più grande dei Verdi italiani ed europei, Alex Langer, molto attento a una dimensione olistica dell'ecologia. Termine che ritorna, non per caso, nell'enciclica “Laudato si” di Papa Bergoglio. Metto in evidenza questa sintonia tra il pensiero langeriano e quello di Francesco in un mio saggio pubblicato nel 2016 dalla Libreria Editrice Vaticana: l'enciclica papale indica - al di là dell'analisi lucida e spesso scomoda dei mali del nostro tempo - un orizzonte di speranza che deve sempre illuminare le nostre battaglie, altrimenti si rischia di cadere nella disperazione o nell'inerzia di pensare che “tanto, non ci posso fare nulla”. Il destino del Pianeta è nelle nostre mani: ognuno di noi è chiamato, nel suo piccolo, a portare il suo granello di sabbia”.



Alla conferenza di presentazione del libro “Questo tempo ci parla” di Guidalberto Bormolini, guida della Comunità dei Ricostruttori nella Preghiera



Nel 1995, da presidente del WWF Italia con Fulco Pratesi, fondatore del WWF Italia e con il principe Filippo d'Edinburgo, presidente del WWF internazionale, che nello stesso anno ha istituito l'ARC, alleanza tra le religioni e i difensori della Natura

Tornerebbe a fare qualcosa d'importante per la Puglia?

“In vecchiaia - io ho 76 anni - si deve selezionare, andare all'essenziale. Accetterei solo se fosse un'impresa in linea con il cammino che mi sono scelta: lavorare per un salto di qualità della coscienza collettiva. Salto che è abbastanza estraneo a una politica ormai priva di una visione del mondo -progetto per la polis, che oggi privilegia la rincorsa del potere, del consenso, e non del senso profondo della vita... Preferisco occuparmi di trasferire nella realtà i progetti e le idee che abbiamo predicato per tanti decenni. Preferisco aiutare i “punti luce”, che esistono a dispetto di tante difficoltà, a “fare costellazione”.

Ha lasciato infatti la politica da tempo, ma il suo impegno non si ferma: quello con i Ricostruttori nella Preghiera, per esempio.

“... una comunità di religiosi che uniscono la riscoperta del monachesimo interiore di stampo orientale preghiera, meditazione, yoga, silenzio - con

un quotidiano impegno nell'accoglienza, l'accompagnamento nella malattia e alla morte, il lavoro sociale per il territorio in cui vivono: un monastero meraviglioso all'ingresso della Val Bisenzio, alle porte di Prato, in Toscana. Con loro stiamo realizzando un bando PNRR che abbiamo vinto lo scorso giugno, finanziato dall'Unione Europea con Next Generation EU. Obiettivo, la rigenerazione dei giardini storici che circondano l'antico convento di San Leonardo al Palco, a Prato, e la valorizzazione dell'identità del luogo. Insomma, un modo di rendere concreti i sogni che stiamo coltivando insieme, e che si stanno traducendo in realtà: per esempio, il recupero di un borgo rurale abbandonato che diventerà il primo *hospice* in cui persone malate potranno essere curate e affiancate anche spiritualmente nell'ultimo tratto della loro vita. Sto proprio iniziando a scrivere un libro su questa nuova avventura, e prometto che sarete tra i primi a leggerlo. E ovviamente siete tutti invitati al Monastero di San Leonardo e al borgo che torna a nuova vita!”

DI VERSI IN FONDO

di Gianni Sevioli

IL VINO

Sì come s'estrae l'olio dall'oliva,
torchiando l'uva, viene fuori il vino.
L'astemio, sfortunato, se ne priva
ed il beon tracanna dal mattino.

Fra le due strade noi diremo: evviva
quel che riesce l'elisir divino
con giusta misura a gustar. Cattiva
la scelta dunque non sarà, vicino

di avere una buona bottiglia in tavola,
bensì la scelta di scolarla intera.
Se poi ciò avviene, no, non è una favola,

solo di rado e in buona compagnia,
somiglia un po' a un bel dì di primavera:
sorriso porta, gioia ed allegria.



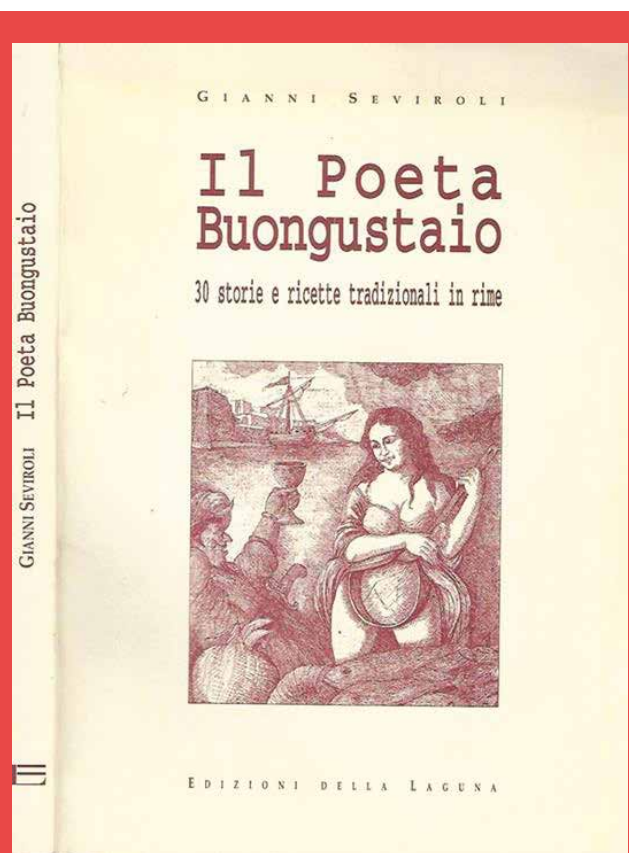
IL POLPO

Se fosse un ballerino... sai che passi!
E quanti gol se fosse un attaccante!
Ma quello in cui va meglio è far l'amante:
giù negli abissi o nei fondali bassi,

dal mar Tirreno a quello dei Sargassi,
quando incontra una femmina, galante
diventa all'improvviso, ed elegante
le gira intorno tra i marini sassi;

la palpa coi tentacoli, e la tocca...
Pur stando a mollo, suda lei di colpo,
e fa "Polpaccio... sono la tua cocca!"

Lo porta in un anfratto e dice "Polpo,
appiccicami un bacio sulla bocca!"
E lui: "Ti bacio, sì, ma poi ti spolpo!"



"Il poeta buongustaio. 30 storie e ricette tradizionali in rime" (Prima edizione: Edizioni della Laguna, 1996), opera prima di Gianni Sevioli. Trenta ricette della tradizione culinaria regionale e nazionale italiana e venti sonetti "mangerecci" vengono proposti dall'autore in chiave fantastica, in versi endecasillabi.

Così ritroviamo Nerone che incendia Roma cucinando l'abbacchio alla romana, o Gesù nel sepolcro intento a mangiare la pastiera, o Ulisse che acceca Polifemo grazie al riso alla greca e ancora San Francesco in una locanda in terra di Spagna, e tanti altri personaggi famosi o anonimi del tutto, i quali, in un clima reso familiare da salsine, condimenti, pastasciutte, secondi e conserve, si muovono da Napoli a Milano, da Otranto a Genova, da Trieste a Palermo, in un viaggio pieno di avventure e di sorprese.

LA CIPOLLA

Pur senza aver tristezza né dolore
c'è gente che improvvisamente crolla,
e priva di ritegno e di pudore
di brutto piange innanzi a una cipolla.

Le lacrime non guardano l'umore:
pur sorridendo, riempiono un'ampolla;
nei film mai fatica fa l'attore,
che il pianto fa scattar come una molla.

Mettetela in acqua pria di sbucciarla,
se aver volete proprio un mio consiglio,
però pur senza carie, il vostro fiato

non vi permetterà franca di farla,
se tosse voi farete o uno sbadiglio,
ché taglia più d'un coltello affilato!

LA MELANZANA

Che dia sul viola oppur che dia sul nero,
rimane sempre lei: la melanzana.

Qui delle doti sue non fo mistero:
ripiena, fritta, al forno o a parmigiana,

o arrostita a fettine o per intero,
comunque è buona e non vi paia strana
questa mia proposta: farò l'impero
di benedetta santa melanzana

e con le truppe dei melanzanari
lontano andrò a portar l'amato ortaggio,
per convertire le infedeli nari...

Consiglio ho chiesto a un vecchio amico saggio;
mi ha detto: "Parti, vai per terre e mari!"

E io parto, pien di fede e di coraggio!

L'OLIO

Se gli alimenti potesser parlare,
senza esclusione di formaggi e frutta,
direbbero, son certo, "Io sposare
vorrei un dì la pianta storta tutta,

l'ulivo, per potere navigare
nell'olio che l'oliva fuori butta,
ed esser poi gradito nel mangiare
all'uomo e la sua mensa mai far brutta..."

Ringrazio dunque il sacrosanto ulivo,
- è il cuor che questi versi lieto intona -,
grazie per l'olio che in silenzio, schivo,

dal dì in cui in Asia nacque, esso ci dona.
D'oro e d'argento ha la cresta, e lo scrivo:
sul capo un re ci ha sempre la corona.

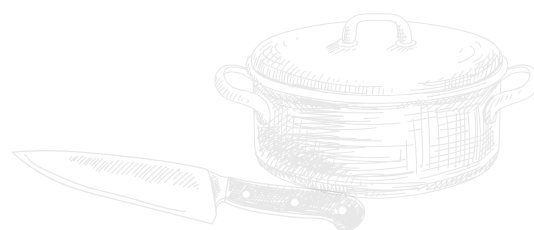
IL RAGU'

Quest'oggi canto quel che ai dì di festa
l'Italia tutta cuoce in allegria.
Felice è il naso, e il passo... alè, si allesta,
se aleggia il suo profumo nella via.

Ogni pensiero fa uscir dalla testa,
e riempie il cuor di pace e d'armonia;
nelle mie vene creà una tempesta
la sua bontà: somiglia a una poesia...

Poesia che non ha strofe, versi o rima,
che ignora la lettura ed il commento,
ma che con bocca e lingua sol si stima.

Quand'esso è sulla pasta, più non sento
né vedo: ai miei pensieri sale in cima,
e lì sarà quand'anni ne avrò cento.



**A CAPILUNGO DI ALLISTE,
NEL CUORE
DEL SALENTO,
A 300 METRI DAL MARE
(CINQUE MINUTI A PIEDI)**




ArthaS
Bed&Breakfast

Con i suoi 5.000 metri di terreno, il B&B ARTHAS è una vera oasi di relax, con ulivi secolari, una stupenda piscina con profondità a scalare adatta per tutti, riservata solo agli ospiti, circondata da un muretto, con sdrai e ombrelloni.

E per mantenersi sempre in "forma" nel solarium della piscina l'angolo del FITNESS. Troverete tavoli da ping-pong, biciclette, ecc... , all'ombra degli ulivi, tavolini per gli amanti degli scacchi e per gli irriducibili di una partita a "briscola".



All'interno della struttura ampio parcheggio coperto e gratuito.

La colazione viene servita all'aperto, nel gazebo circondato da piante e fiori o, in caso di maltempo nell'ampio spazio del salone interno. A disposizione degli ospiti, all'aperto, una cucina attrezzata, un forno per pizze, un barbecue: un luogo ideale per trascorrere simpatiche e piacevoli serate in compagnia in una rilassante atmosfera.

Ogni camera dispone di TV color, frigo-bar, climatizzatore o ventilatori a soffitto, bagno completo di tutti i servizi, biancheria da bagno, phon, ecc.

Nel nostro salone WI-FI.

A disposizione, all'aperto, un box doccia con acqua calda.

B&B A R T H A S
Via Pilella, 33
CAPILUNGO DI ALLISTE (LECCE)
TEL. 335.244341 - 348.5274550

**SENZA LA FIDUCIA CHE
CI AVETE DATO IN QUESTI ANNI
NON AVREMMO
POTUTO RAGGIUNGERE
GRANDI RISULTATI.
ORA POSSIAMO
FARE ANCORA DI PIÙ E
PER QUESTO VI CHIEDIAMO
DI CONTINUARE**

**A SOSTENERCI RINNOVANDO
IL VOSTRO E INVITANDO**

**I VOSTRI AMICI
A SOTTOSCRIVERE
UN ABBONAMENTO A**

"IN PUGLIA TUTTO L'ANNO"

GRAZIE MILLE

***P*
in Puglia
tutto l'anno**

in Puglia 
tutto l'anno



GIUGNO 2023

IN PUGLIA TUTTO L'ANNO

Reg. Trib. Lecce n. 3 del 24/03/2021

www.inpugliatuttolanno.it