

P *in Puglia* tutto l'anno

cultura
turismo
salute
gastronomia

Tempo di primavera: contributi di Cappelluti, Cesari, Di Summa, Giannelli, Laporta, Mazzarino, Miglietta, Pascali, Presicce, Seviroli, Tommasi, Vendola
La Puglia che ci manca

Caroli Hotels, il tempo ritrovato



CAROLI  Hotels



booking@carolihotels.it - +39 0835 202536 - www.carolihotels.it



Venti di primavera, venti di guerra, speranze di pace

È primavera, ed ovrèbero soffiare venti freschi che rigenerano il corpo e lo spirito. Dovremmo uscire dalle lunghe tenebre dell'inverno per ricominciare ad assaporare i caldi raggi del sole. Dovremmo. Ma la primavera, in Puglia, è sbocciata a metà gennaio! In fiore i primi alberi di mimose e, sui terreni vicini al mare, anche i primi petali bianchi di mandorlo. In questa stagione anomala che ci ritroviamo a vivere, oggettivamente, tutto sembra essere stravolto. Il clima meteorologico si è radicalmente modificato, per non parlare del clima politico. La cooperazione internazionale che avrebbe dovuto favorire il dialogo fra i popoli, nel loro stesso interesse, è in crisi. E i venti che soffiano sono sempre più venti di guerra. Il grande folksinger americano **Bob Dylan**, premio Nobel per la letteratura del 2016, nel suo brano "**Blowin' in the wind**" così ha scritto: "How many times must the cannonballs fly Before they're forever banned? And how many years can some people exist Before they're allowed to be free? Yes, and how many times can a man turn his head and pretend that he just doesn't see? Yes, and how many deaths will it take 'til he knows That too many people have died? The answer, my friend, is blowin' in the wind". *Quante volte devono volare le palle di cannone, prima che siano banditi per sempre? E quanti anni possono esistere alcune persone, prima che gli sia permesso di essere liberi? Sì, e quante volte un uomo può girare la testa e far finta di non vedere? Sì, e quante morti ci vorranno prima che lo sappia, **che sono morte troppe persone?** La risposta, amico mio, sta soffiando nel vento.* Mai testo più calzante per riflettere sulla situazione drammatica che stiamo vivendo. Il vento che soffia ci dice che secondo l'ONU già nel 2022 c'erano più di 59 guerre, il numero più alto dal 1945. E, come sempre, a pagare il prezzo peggiore di questi conflitti sono bambini, donne e uomini che non hanno mai preso in mano un'arma e che hanno avuto la disgrazia di nascere in terre senza pace. Lo spettro che si diffonde in questi territori non è solo il dolore per la perdita di vite umane ma anche quello della fame, della sopravvivenza, della diffusione di malattie epidemiche che fanno aumentare a dismisura

il numero delle vittime. Dal fronte dell'Ucraina a quello della Palestina, giusto per citare solo i conflitti a noi vicini, il contatore dei morti aumenta vorticosamente e l'ipotesi di una pace duratura si fa sempre più lontana. Il Segretario Generale dell'ONU **António Guterres**: nel messaggio per la giornata delle Nazioni Unite il 24 ottobre 2023 ha detto: *È nostra responsabilità contribuire a costruire quel mondo di pace, sviluppo sostenibile e diritti umani per tutti. So che possiamo farlo. La Carta delle Nazioni Unite, entrata in vigore oggi 78 anni fa, indica la strada. Soprattutto, è radicata in uno spirito di determinazione a sanare le divisioni, riparare le relazioni e costruire la pace. Espandere le opportunità e non lasciare indietro nessuno. Assicurare giustizia, uguaglianza e emancipazione di donne e ragazze. Fornire aiuti salvavita a chi ne ha bisogno.*



New York - Palazzo dell'O.N.U.



New York- Sala del consiglio Palazzo dell'ONU

Impegniamoci con speranza e determinazione a costruire il mondo migliore delle nostre aspirazioni. A voler fare anche un puro calcolo economico, possiamo affermare che i costi di queste due guerre saranno sostenuti anche dalle nostre tasche. Le mancate esportazioni del nostro paese impattano



fortemente sulla nostra economia. L'insicurezza del transito delle merci attraverso il canale di Suez provocherà un aumento del valore dei beni importati con conseguente relativa inflazione. Poi ci sono i danni indotti, come enormi masse di persone- civili innocenti- costretti ad abbandonare la propria terra alla ricerca di un orizzonte di vita meno precario. La pace, il lavoro,

la dignità umana e la sicurezza che ne deriva sono fattori direttamente correlati a condizioni di vita migliori. Ecco perché è necessaria un'azione internazionale che favorisca la pace e la collaborazione fra i popoli. In questo scenario così complesso, il prossimo giugno si terrà in Puglia (a Savelletri, frazione di Fasano, in provincia di Brindisi) il vertice dei G7, in cui si confronteranno le più grandi potenze economiche mondiali con l'obiettivo, tra gli altri, di ridurre i conflitti in corso. Occorre che il Mediterraneo torni a essere un mare di pace e di scambi utili alla crescita fra popoli e civiltà. La nostra consolidata esperienza di ospitalità sarà, senza dubbio, un utile viatico per riannodare i fili della cooperazione internazionale nel nome della pace fra i popoli. Auguriamoci che il vento che soffierà sulla Puglia, e sui suoi ospiti, possa essere una brezza leggera di pace e solidarietà durature.

Damiano Ventrelli

*Il tema a cui si ispira questo numero è quello della Primavera, inteso come rinnovamento della natura e dello spirito umano. Ringrazio **Maria Rosaria De Lumè**, che ha fondato con entusiasmo e lungimiranza questa rivista, **Mario Blasi** che rende originale e accattivante la forma grafica di ogni contenuto, e tutti i collaboratori che, generosamente, ogni tre mesi danno vita a un nuovo numero. Un ringraziamento speciale, infine, è rivolto all'editore **Lucio Catamo**, che instancabilmente sostiene lo sforzo maggiore di questa impresa culturale assai significativa. Spetta a tutti Noi credere in questo progetto e portarlo avanti aiutandolo a volare sempre più in alto. Buona lettura.*

zno

MEDINFORMA srl EDITORE

Anno IV - marzo 2024

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

N° iscrizione roc: 36434

Direttore responsabile

Damiano Ventrelli

direttore@inpuigliatuttolanno.it

Responsabile inserto Salute e Turismo

Gioia Catamo

saluteeturismo@inpuigliatuttolanno.it

Redazione

Sara Bottazzo, Leda Cesari

Lena Giannelli, Daniela Ventrelli

redazione@inpuigliatuttolanno.it

Coordinatore editoriale

Lucio Catamo

editore@inpuigliatuttolanno.it

Segreteria

Roberta Rizzo

Amministrazione

Andrea Presicce

Art Director

Mario Blasi

grafica@inpuigliatuttolanno.it

Fotografia/Concorso Fotografico

Alfonso Zuccalà

foto@inpuigliatuttolanno.it

Comunicazione social

Andrea Nobile

Marketing

Coalberto Testa

393.8605282

marketing@inpuigliatuttolanno.it

Hanno collaborato

Caterina Cappelluti Altomare, Carlo Brambilla,
Lucio Catamo, Andrea Colella, Leda Cesari, Maria

Rosaria De Lumè, Angelo Di Summa, Lucio

Galante, Lena Giannelli, Alessandro Laporta,

Giuseppe Mazzarino, Annarita Miglietta, Frederic
Pascali, Mariarita Pio, Giuseppe Presicce, Roberta

Rizzo, Gianni Seviroli, Carlo Stasi, Salvatore

Tommasi, Alfonso Zuccalà.

anno IV - marzo 2024

Stampa

PIXO srls

Via L. De Maggio 9, Maglie (Le)

Tel: 0836 1920220 - 333 9362023

pixo.srls@gmail.com

Foto copertina: Alfonso Zuccalà

www.inpuigliatuttolanno.it



IN QUESTO NUMERO



- Pag. 01 – Editoriale - Venti di primavera, venti di guerra, speranze di pace
Pag. 04 - La luce e i colori della Puglia (Nichi Vendola)
Pag. 05 - BioUmanesimo di Puglia (intervista ass. Anna Grazia Maraschio)
Pag. 07 - La Primavera di Alda Merini (Alessandro Laporta)
Pag. 10 - La primavera nella canzone italiana (Annarita Miglietta)
Pag. 12 - Il grande poeta italo-americano di Puglia... (Angelo Di Summa)
Pag. 14 - I colori di Primavera (Filomena Giannelli)
Pag. 16 - Una primavera tutta salentina (Giuseppe Presicce)
Pag. 18 - Sogno, amore e primavera (Salvatore Tommasi)
Pag. 20 - Il posto delle fragole (Frédéric Pascali)
Pag. 22 - La fortuna di nascere in Primavera (Leda Cesari)
Pag. 24 - "Polvere di mare" (Maria Rita Pio)
Pag. 27 - Tempo di Primavera: i piaceri della tavola (Damiano Ventrelli)
Pag. 33 - Salute e turismo nel Salento
Pag. 35 - Editoriale (Gioia Catamo)
Pag. 36 - Un nuovo impegno per la salute (intervista a Cristian Casili)
Pag. 38 - Medici pugliesi nel mondo: Stefano D'Errico
Pag. 40 - Concorso "Invito alla lettura", i testi premiati
Pag. 50 - I Giochi del Mediterraneo e l'atleta di Taras (Giuseppe Mazzarino)
Pag. 54 - Cinquanta anni fa nasceva "Tempo d'oggi" (Maria Rosaria De Lumé)
Pag. 56 - Pugliesi nel mondo: il maestro Michele D'Elia (Lucio Catamo)
Pag. 58 - La Puglia che ci manca (Roberta Rizzo e Andrea Colella)
Pag. 61 - Le città oronziane (Maria Rosaria De Lumé)
Pag. 63 - Dedicato a San Nicola (Caterina Cappelluti-Altomare)
Pag. 65 - L'ocarina nel Salento (Maria Rita Pio)
Pag. 68 - Francesco Netti (Lucio Galante)
Pag. 72 - A tavola con Mina Micunco (Damiano Ventrelli)
Pag. 76 - Il richiamo della foresta buddhista (Carlo Brambilla)
Pag. 79 - Poesia viva (Carlo Stasi)
Pag. 80 – Di versi in fondo (Gianni Seviroli)

La luce e i colori della Puglia

di Nichi Vendola



S.M. di Leuca, scaletta di accesso al porto

Cos'è la Puglia per me? Cos'è per me che sono un pugliese della diaspora, per me che amo attraversare i confini e le identità, per me che sono allergico al localismo e detesto con tutto il cuore l'ideologia tribale delle "piccole patrie", per me che la mia patria è il mondo? (Bellissima la poesia "patriottica" di Rocco Scotellaro: "Io sono un filo d'erba che trema. E la mia Puglia è dove l'erba trema").

Per me la Puglia è innanzitutto luce. Luce meridiana. Luminosità che ti avvolge e ti stordisce, come nelle aurore salentine, quando il cielo spumoso e abbagliante straripa dentro, ti morde come una tarantola, ti mette faccia a faccia con l'infinito,

ti spinge a danzare al cospetto del mare. È la bianchezza elegiaca di Mattinata o la bianchezza svettante di Ostuni, è l'azzurro della costa adriatica e lo smeraldo della costa ionica. È il rosa e il lilla che addolciscono la vecchia Taranto, è la tavolozza arcaica e metafisica delle Murge. Dunque la Puglia è intensità di colori. Ed è potenza degli odori, è crudezza e leggerezza dei sapori. Ecco, la "mia" *Apulia felix* è la meraviglia di una natura plurale che dialoga con le pietre, con le chiese e i palazzi, con i fari e le torri, con le barche e con i trabucchi, con i castelli e con le masserie. Per me la Puglia è il profumo del rosmarino selvatico. È il trionfo del capperò, con il suo fiore ermafrodita, petali bianchi e filamenti viola. La Puglia è un fico d'india fiorito, è mille sentieri di muretti a secco, è la nobiltà dei trulli e la povertà dei pagliai, è la Torre Normanna della mia Terlizzi, è la basilica di San Nicola ed è San Nicola, il santo straniero e nero che simboleggia l'incontro tra Oriente e Occidente: nero come sono nere le più belle Madonne pugliesi, quelle fuggite dall'antica Costantinopoli e dalla persecuzione iconoclastica, divenute icone di una cittadinanza dello spirito e della fede ma accolte anche come miti fondativi delle nostre città. La Puglia sono i ricci di Savelletri e i polpi di "n'

derr a la lanz" sul lungomare di Bari.

Fermo qua il mio racconto perché è difficile raccontare gli amori. Ho solo voluto alludere alle ragioni emozionali di un amore che riempie i sensi e li scatena. Il mio amore per la mia terra d'incanti, di sospiri, di dolori, di bellezza, il vincolo sentimentale che mi lega a questa "regione plurale" e insieme "singolare" per le Puglie che sgorgano dai piccoli presepi dell'Appennino dauno e finiscono nella punta di Leuca, in questa estremità della terra e della luce che è un grembo ancora fecondo, anche se è la fine del mondo: qua, nel *mare nostrum*, nasce l'Europa, oppure qua, nel *mare monstrum*, l'Europa muore...



BioUmanesimo di PUGLIA

Intervista ad Anna Grazia Maraschio,
Assessore all'Ambiente Regione Puglia



Anna Grazia Maraschio

La Puglia sta vivendo un trend positivo con un turismo in crescita. Ma anche tante persone scelgono la nostra regione per viverci, non solo per una ripresa cinematografica o una sfilata di moda o un matrimonio. Sarà l'aria migliore, le ricchezze naturali, artistiche, architettoniche, musicali, enogastronomiche... o la cordialità e ospitalità della sua gente?

Ecco, iniziamo dalla gente, dai pugliesi. Quando abbiamo presentato a Tiggiano con Helen Mirren il "Bioumanesimo di Puglia", il progetto che ho ideato che racconta le realtà virtuose e sostenibili della Puglia, lei ha esordito spiegando che si è innamorata della Puglia perché è rimasta folgorata dall'umanità della sua gente. Questa è una dote innata che abbiamo e che ci rende particolarmente affabili verso tutti, in primis verso gli stranieri che vengono a visitarci e che poi decidono di non andarsene più. Poi ci sono i numeri. La Puglia dal 2005 in poi, con l'avvento della prima giunta Vendola, sta vivendo una fase di crescita senza pause. Come certificato dall'Istat, il Pil della Puglia cresce del 5% nel 2022. È il dato più alto tra le regioni del Mezzogiorno e il sesto in Italia. La Puglia è la seconda regione più bio d'Italia, con 266mila ettari coltivati e 9380 operatori, una incidenza del 20% delle superficie biologiche sul totale, dove sono aumentati nel 2020 i consumi familiari di alimenti biologici. La Puglia è la prima regione costiera italiana per qualità delle acque di balneazione. Potrei continuare con altri primati. Sono tutti elementi che incidono indiscutibilmente sulla qualità della vita.

Helen Mirren, l'oscar cinematografico, ne ha fatto una scelta di vita, cogliendone il bene ma anche cercando di fare del bene per questa terra. C'è una sinergia con lei.

Helen Mirren è una donna straordinaria, che emana una energia

positiva contagiosa per tutti. Ormai dai anni non solo ha deciso di passare del tempo in Puglia ma è anche diventata una testimonial preziosa e attenta sui grandi temi, soprattutto ecologici, del nostro territorio, uno su tutti quello del disseccamento degli ulivi. Per questo immagino che per lei sia stato assolutamente naturale abbracciare il mio progetto del Bioumanesimo di Puglia. Anzi, potremmo dire che è una bioumanista per eccellenza e in questo senz'altro c'è una sinergia con quelle che sono le mie politiche da assessora all'ambiente. Fin dai primi istanti del mio insediamento ho lavorato su più fronti ma tutti convergono verso una filosofia: far comprendere che tutelare l'ambiente vuol dire tutelare tutti i comparti della Puglia, da quello turistico passando per quello agricolo e così via. Non esiste un reale progresso senza tutela ambientale. Un'economia che non considera assieme il capitale economico e il capitale naturale non è una buona economia.

Tante ricchezze, ma anche tanti problemi. Uno di questi è rappresentato dal cambiamento climatico, i cui effetti si fanno particolarmente sentire in Puglia.

Esattamente. Il Mediterraneo orientale è un hotspot dei cambiamenti climatici, ossia un'area dove questo fenomeno è particolarmente evidente. La Puglia, in questo scenario, è indubbiamente esposta. Siamo pienamente consapevoli di come ondate di calore ed eventi metereologici estremi incidano sempre di più sulle nostre vite, per questo ho fortemente voluto avviare la stesura della "Strategia Regionale di adattamento ai cambiamenti climatici": per la prima volta è stato realizzato in Puglia uno studio climatico a scala locale. Il documento rappresenta un quadro di analisi dello scenario climatico pugliese del presente e del passato, effettuato attraverso l'analisi di dati di piovosità e temperatura degli ultimi 30 anni e la proiezione climatica futura per i prossimi 100 anni. Le risultanze dello studio confermano il fenomeno dei cambiamenti climatici in corso con innalzamenti termici e piovosità anomale rispetto al passato. Lo studio verifica, inoltre, i principali rischi e vulnerabilità legati ai cambiamenti climatici per il contesto pugliese, proponendo un set di azioni di adattamento classificate per ambito territoriale analizzato. Per contrastare e incidere sui cambiamenti climatici è necessario avviare processi di adattamento per anticipare gli effetti avversi e adottare azioni adeguate a prevenire o ridurre al minimo i danni che possono causare.





Anna Grazia Maraschio con Hellen Mirren

L'aria sarà più buona e il mare più pulito, ma per le strade si vedono tanti sacchi di spazzatura, e non solo. Maleducazione o anche altro?

Conosciamo profondamente il problema e lo stiamo affrontando con tutte le nostre forze. Nell'ambito della "Strategia regionale di contrasto al fenomeno degli abbandoni dei rifiuti" il mio assessorato è impegnato su diversi obiettivi per la prevenzione e riduzione del fenomeno. A tale scopo è stato creato un tavolo di coordinamento, che si è riunito in diverse occasioni e che vede la partecipazione e l'impegno di diversi enti competenti a livello territoriale nell'affrontare tale criticità (Anci, Comuni, Province, Anas). Con Anas, ad esempio, ci sono stati diversi incontri al fine di coordinare le attività per far fronte alla problematica e su nostro input in questi giorni sono partite le attività di rimozione dei rifiuti su numerose strade statali, di competenza di Anas. È anche importante ricordare che negli ultimi 6 anni, al fine di supportare i Comuni nella prevenzione, rimozione e ripristino delle aree oggetto di abbandoni di rifiuti, la Regione ha impegnato risorse che ammontano a circa 36,9 milioni di euro. Abbiamo distribuito, tramite Ager, 1.811 fototrappole agli enti comunali e provinciali. Un lavoro importante è svolto dal Nucleo di Vigilanza Ambientale della Regione Puglia, che ho voluto riorganizzare e rafforzare, acquistando mezzi e strumenti per metterlo in condizione di operare, tra cui anche attrezzatura sperimentale come i droni. Solo nel 2023 il Nucleo ha elevato sanzioni amministrative pari a circa 150mila euro per violazione alle norme del Codice dell'Ambiente. Ma sappiamo anche che solo con un lavoro sinergico di sensibilizzazione potremmo sconfiggere questa piaga. Sensibilizzare i cittadini agendo sui comportamenti individuali e collettivi, migliorando il senso di appartenenza al territorio e promuovendo la partecipazione attiva nella cura dei beni e degli spazi comuni. Insieme riusciremo a debellare questo fenomeno dannoso per tutta la comunità pugliese.

Sicuramente va fatta una grande opera di educazione al rispetto dell'ambiente. Spesso si arriva agli adulti attraverso i ragazzi. Si può arrivare alle famiglie con Progetti scolastici?

Anche sull'educazione stiamo investendo molto: è al vaglio un programma di educazione ambientale dedicato alle scuole, perché un cambiamento è possibile solo con un processo culturale che parte dai più giovani e si diffonde nella società. Lo stesso vogliamo fare sullo spreco alimentare. La Puglia butta ogni anno 250 tonnellate di cibo. Tra le altre cose, stiamo lavorando a una campagna di sensibilizzazione che punta a non colpevo-

lizzare il cittadino ma spingerlo a capire che non sprecare è utile, conveniente, è una scelta di buon senso. Coinvolgeremo la grande distribuzione, la ristorazione, i mercati a km0 e le scuole ma entreranno anche nelle case dei pugliesi, suggerendo una serie di soluzioni semplici e creative da adottare ogni giorno.

Il tema di questo numero è La Primavera dalla Puglia. Ci sta con la sua idea di Bioumanesimo. Quali sono le proposte in concreto?

Bioumanesimo di Puglia è un termine che ho coniato per questo progetto, per adesso nella sua forma di prodotto editoriale. Un progetto dove natura e uomo sono uniti in una simbiosi d'amore, propulsiva e non stagnante, fraterna, legata nello stesso destino. Perché da sempre l'esistenza della nostra specie è legata al destino della natura, dei nostri ecosistemi. Una verità che mai come in questo periodo storico stiamo imparando a conoscere nella sua profondità. A proposito di profondità. C'è un filo conduttore che unisce le storie di

questo libro. I protagonisti sono tutte persone che conoscono a fondo il territorio e per questo lo preservano, ne conoscono le fragilità e il potenziale di valorizzazione. Ma è una valorizzazione silenziosa e laboriosa, delicata, rispettosa del fragilissimo equilibrio che l'uomo ha con la natura, con gli ecosistemi in cui vive. Una valorizzazione che è al tempo stesso simbolo di economia circolare, tutela delle aree protette, rigenerazioni di luoghi degradati. Ecco, quindi, un parco preservato da chi lo vive, un grande bosco dimenticato e ricostituito da chi ci ha vissuto dentro, delle campagne desertificate e rese fertili da un gruppo di ragazzi pugliesi di ritorno dal Nord, una pianta umile e dimenticata che se modellata nelle giuste mani può diventare un prodotto in grado di varcare i confini del mondo. Con le stesse dinamiche avviene la trasformazione di un quartiere, il Paradiso di Brindisi, su cui pesava uno stigma ingombrante e in cui la riqualificazione urbana è andata di pari passo con la riqualificazione sociale, con l'emersione di una marginalità che è diventata centralità, attraverso la cura dei luoghi e delle persone.

Purtroppo nonostante la straordinaria attrattività della Puglia, tanti sono i giovani che lasciano la nostra regione, per formarsi o per cercare opportunità spesso assenti nella nostra regione. Possiamo fermare questa emorragia di intelligenze umane o dobbiamo sperare in quella artificiale?

Anche in questo è fondamentale il Bioumanesimo di Puglia. Il progetto nasce da una esigenza recondita che avevo dentro da lungo tempo: quella di far emergere i mondi nascosti di questa Regione, le storie minime in cui risiede la potenza dei temi universali, i volti delle donne e degli uomini in grado di insegnare l'amore per il lavoro e la propria terra (che sia una campagna, un quartiere, il proprio paese), i luoghi che resistono e che si trasformano ma sempre rispettando gli ecosistemi, il paesaggio, le relazioni sociali. Noi pugliesi ce l'abbiamo nel dna queste caratteristiche. Non si scorge solo nelle nostre bellezze paesaggistiche e architettoniche ma soprattutto negli occhi degli abitanti. Quella Puglia che vive al di là della cartolina. Perché la forza di questa terra è data dalle persone che la vivono e dalle storie sommerse che possono raccontare. Sono loro il miglior capitale su cui investire. Se riusciremo a dare la giusta valorizzazione a chi ama e lavora per questa terra, a chi è sì formato con sacrifici, a chi ha idee meritevoli di attecchire, allora saremo in grado anche di fermare la fuga dei cervelli e rendere la Puglia una regione dove vivere e prosperare tutti.

La Primavera di Alda Merini

di Alessandro Laporta

Lei cinquantadue anni lui ottantaquattro: un amore l'apparentemente impossibile, certamente difficile, un matrimonio celebrato con la speranza di rifarsi una vita. Comincia così la storia "tarantina" di Alda Merini (1931-2009), una carriera in costante ascesa per un posto poi assegnato di diritto fra le grandi voci della poesia contemporanea. Legati ad una Milano tragica e cupa, gli anni precedenti vengono sintetizzati dai profili biografici in eventi di segno negativo: la guerra, un matrimonio sfortunato, i figli, lunghi periodi di soggiorno in ospedale psichiatrico. Ma nel frattempo la poesia continua ad incalzare e incontenibili sgorgano i versi, di lei si accorgono Montale, Luzi e Pasolini: sotto la cenere il fuoco è acceso, quanto emerge merita grande attenzione. Ad immerterla nel circuito dei grandi è Giacinto Spagnoletti, tarantino, che vive a Roma dove è docente ed ha un intuito che non fallisce: cura l'*Antologia della poesia italiana contemporanea* e pubblica due suoi componimenti, salutati come testimonianze del più schietto linguaggio amoroso. Questa continua alternanza fra malattia e lucidità, fra ricoveri (subiti) e periodi di libertà in cui si manifesta esuberante la sua creatività, fanno di lei un campione di pazienza, un esemplare di umana sofferenza votata al riscatto, un modello di rinascita nonostante tutto.

L'esordio è con *La presenza di Orfeo*, datato 1953. E gli anni di Taranto sono di inaspettata bellezza, perché anche lo sposo, Michele Pierri, è poeta: è poeta ed è medico, potrebbe rappresentare l'ancora di salvezza. Siamo nel 1983 e la parentesi dura relativamente poco, Pierri si ammala, morirà nel 1988, ma Taranto è viva, specialmente "il mare di Taranto / dove ho lasciato un lungo sconfinato amore / morto di lebbra e di ardente desiderio di rivederti", e si affianca a Milano "dove è nata la mia poesia / e dove la mia poesia è morta / lungo il Naviglio che geme". Mare e Navigli, le due facce della medaglia, una stessa nostalgia amorosa, ondeggiante fra nord e sud, fra grigio e azzurro, sulla soglia di un Mediterraneo che è anche cifra del viaggio e dell'oblio. Non sorprendono certo in alcuni passaggi famosi le sue parole, il "gelo dell'inverno", il "cupo inverno", meglio ancora il "padiglione d'inverno" in cui è ambientata l'invocazione all'anima: "O anima che giri per gli eterni colli / ansiosa di narrare il tuo unico amore...". Bisogna intenderlo come alternativa all'inferno, che fa irruzione prepotentemente e di cui Orfeo aveva cercato, ma invano, di violare



©Courtesy Zarkoner

le leggi: e l'inferno non è solo naturalmente quello metaforico della poesia, è anche sicuramente quello più concreto della paziente con diagnosi di disturbo bipolare, quello della quotidianità umiliante del manicomio. Ma dall'inverno-inferno si può accedere alla salvezza, è un percorso miracoloso ("e se torno dal chiuso dell'inferno / torno perché tu sei la primavera") e la speranza rinasce: "su quel treno di Taranto, infinito, / ove guarirà l'ombra della mia giovinezza, / io tornerò un giorno". Ecco la primavera, quella primavera fatta di silenzio e attenzione, primavera meravigliosa, magnogreca e tarantina, vibrante e luminosa. Perché Alda racconta: "Sono nata il ventuno a primavera / ma non sapevo che nascere folle / aprire le zolle / potesse scatenar tempesta". Nella follia si innesta il fiore della primavera e torna il ricordo dell'amore: "Non morirò, ché la tua donna è eterna / solo perché ti ha guardato negli occhi / dentro



Alda Merini con il marito Michele Pierri a Taranto

il gran giorno della primavera”. Primavera stagione dell’anima, primavera che ha inciso sulla carne viva, che rappresenta la piaga bruciante destinata inevitabilmente, un giorno, a guarire. Il canto diventa sublime, sembra preannunciare la versione discografica che Milva portò al successo nel 2004, frutto del sodalizio con il musicista Giovanni Muti: tutti devono ascoltare, tutti devono sapere delle mistiche ascese e delle discese a precipizio, giacché la voce della poetessa s’innalza, grida.

Noi conosciamo altre soste nel suo cammino meridionale e solare che la legano alla Puglia ed al Salento, mentre Milano è sullo sfondo. Noi sappiamo che Quasimodo premio Nobel nel 1959, legato anche lui per amore ad Alda, tradusse da par suo la poesia di Leonida di Taranto, gioiello dell’*Antologia Greca*, pubblicata in un prezioso volume da Piero Lacaita di Manduria nel 1969 (lo stesso Lacaita metterà in catalogo *Terra Santa* nel 1984), e sappiamo del privilegio accordato a Giuseppe D’Ambrosio Angelillo, che per le edizioni battezzate dal paese d’origine, Acquaviva, ha dato alle stampe alcune sue deliziose *plaquettes*, ormai diventate di assoluta rarità. E non possiamo non dire che accanto ai premi più prestigiosi che ha meritato - basti il Viareggio nel 1996 e il Premio della Presidenza del Consiglio dei Ministri nel 1999 - c’è un indimenticabile Premio “Olio della poesia” che è vanto di Terra d’Otranto, di Serrano, per essere precisi. Fortemente voluto da Giuseppe Conte che ne è stato l’infaticabile organizzatore è ricordato da Rina Durante, altra vigile e silente presenza femminile, nel suo bel libro *L’oro del Salento* (“Amore, perdonami: sono brutale e vorrei ungermi / d’olio” aveva detto all’amato compagno, a Michele Pierri). E non possiamo non ricordare, infine, Maria Corti, la milanese

con radici in Otranto, alla quale si deve l’apprezzamento incondizionato dei suoi libri: *Vuoto d’amore* del 1991 e *Superba è la notte* del 2000 per Einaudi, sono luminose stelle fisse (le stelle care alla poetessa che le vede in “confusione”) nel firmamento della poesia italiana. La Corti filtra un ricordo bellissimo e ce lo restituisce nell’atmosfera cara alla Merini: “lei avvolta in una illusione di felicità, lui esile vecchio dall’ilare ironia, in cui io rivedevo con stupore il lontano giovane medico-poeta dell’Accademia di Lucugnano nell’immediato dopoguerra”. Questo è il Salento splendido del passato che non ritorna, lo stesso di Taranto con le sue infinite primavere. Croce e delizia il legame con Pierri, che lascia tracce profonde: “Io non sarò più libera come un uccello / dacchè tu te ne sei andato / e hai legato le ali con le piume / del tuo passaggio segreto”. Ma soprattutto forte, intenso e incancellabile, una parentesi dolceamara che si sgancia dal resto della produzione poetica, e Taranto luccica nel canto di primavera.

Quindici anni dalla morte della poetessa *pazza* (ma anche San Francesco era chiamato *pazzo*) nel 2024, e un canto alla primavera nella migliore tradizione classica, con Alceo-Quasimodo nella testa.

“Ci sono libri primaverili che gemmano nella memoria nostra quando l’aria comincia a insaporirsi di viole e mammole, e così caldi di sole e d’amore che non si potrebbero leggere in altre stagioni”: è un pensiero di Papini, nello stesso libro che consacra la Merini negli *Aforismi* dei “Meridiani” Mondadori: non lasciamoci sfuggire questa primavera per tornare alla sua Taranto, alla sua melodiosa parola.

La Pineta

RISTORANTE

SALA RICEVIMENTI - AMPIO PARCHEGGIO
LOCALE CLIMATIZZATO - PARCO GIOCHI
BUFFET A DOMICILIO - ANGOLO FOTO
APERTO TUTTO L'ANNO

ESIBISCI LA RIVISTA "IN PUGLIA TUTTO L'ANNO"
E RICEVERAI UNO SCONTO DEL 10%



VIA PANORAMICA - SANTA CESAREA TERME (LE)
TEL. 0836 944332 - CELL. 335 1574285 / 338 2677693



La primavera nella canzone italiana

di Annarita Miglietta



Se
per innamorarmi ancora
Tornerai
maledetta primavera
che imbroglio se
per innamorarmi basta un'ora
che fretta c'era
maledetta primavera
che fretta c'era
se fa male solo a me.

Così cantava Loretta Goggi al Festival di Sanremo del 1981: un amore sbagliato, un inganno la portava a maledire la stagione, forse la più bella dell'anno, quella che per la sua stessa etimologia è carica di significati intensi, positivi. Dal latino volgare *primavera* (nel latino classico era *primo vero*), a sua volta dal sanscrito *vas* 'ardere, splendere', la stagione è stata sempre fonte d'ispirazione e ha dato vita ad innumerevoli metafore, non solo nella lingua comune, ma anche in ambiti settoriali. In quello sportivo, per esempio, per indicare

squadre di giovani atleti di età compresa fra i 15 e i vent'anni (la *Primavera* del Lecce); in ambito storico per significare la fase iniziale della vita di una nazione o di un periodo storico-culturale colmo di grandi speranze, di grandi aspettative (nella *primavera* d'Italia, nella *primavera* del Rinascimento e chi non ricorda la *Primavera di Praga* 1968, (in ceco *Pražské jaro*, in slovacco *Pražská jar*), la stagione riformista per la liberazione politica della Cecoslovacchia?), in botanica per denominare piante dalla fioritura precoce (*Primavera odorosa*: nome comune della pianta *Primula officinalis*), in politica, per indicare il periodo di rinnovamento; in ambito religioso, la primavera sacra (ver *sacrum*) era l'antico rito italico con il quale, dopo guerre o calamità naturali, per scongiurare altre sventure, si consacravano alle divinità, piante, animali, uomini venuti alla luce nella primavera successiva.

Ma focalizziamo l'attenzione, a volo d'uccello, anche sugli spostamenti di significato nel codice che si utilizza nella quotidianità. Pensiamo alle tante metafore che significano l'abbondanza, il rigoglio, eventi lieti,

la giovinezza, la luce, il calore e vediamo come queste sono state trasferite, con grande successo, nei versi della canzone italiana, partendo per esempio da quella interpretata da Achille Togliani, *Sedici anni*, nel 1951: “Se gli anni rinverdissero/come le foglie in **primavera**/allor potrei rivivere/la mia più bella età”. La stagione simbolo di rinnovamento di rinascita viene chiamata in causa in un paragone in una malinconica frase ipotetica dell'impossibilità del verificarsi. Ma la primavera è anche simbolo di rinascita della natura come in *Io e il cielo* di Jo Chiarello (1989): “Sarà che il sole si era spento, sarà questo mio pianeta stanco che rinasce come un fiore a **primavera** insieme alla mia storia”. Si ricorda anche la canzone *Cervo a primavera* di Riccardo Cocciante (1980): un inno alla rinascita, di liberazione dai fardelli dei rimpianti, per una vita nuova, all'insegna della trasformazione, i cui emblemi diventano la stagione per antonomasia simbolo di rinnovamento ed il cervo, animale aggraziato nelle movenze, libero per indole. Il risveglio è lento, come cantava Anansi in *Il sole dentro* (2011): “la **primavera** ci risveglia poco a poco”. Mentre Velvet in *Tutto da rifare* (2007) ripone la sua fiducia in un cambiamento, con la sicurezza che “da questa **primavera** qualcosa cambierà”.

Metafora di bellezza, splendore, invece, è la primavera

nel verso *Intorno a te (è sempre primavera)*, dell'omonima canzone di Tina Allori e Tonina Torrielli (1957), così come in *Splende il sole* di Fausto Cigliano ed Irene D'Areni (1960): “È **primavera** quando canti tu/è **primavera** quando baci tu”.

La primavera è una stagione che per la sua bellezza, la sua dolcezza può essere invocata dall'amante perché un amore duri non il tempo di una stagione, ma tutto l'anno: “Per te chiederò alla **primavera** di fermarsi tutto l'anno”. La metafora è chiara, trasparente: un amore che si auspica sia duraturo, e sempre vivo, vivace, come la primavera, il cui solo limite è la caducità (*Oggi sposi*, di Al Bano, Romina Power e Tyrone Power jr 1991).

Nuovi inizi ed opportunità, momento di gioia e di intensa emotività, espressione di crescita personale, come occasione di scoperta di sé, al di là delle tensioni e dei travagli quotidiani, la primavera sembra possedere ancora una grande carica di significati che non conosce tempo. Un concetto sempreverde: i testi delle canzoni accolgono riferimenti senza fare mistero, sopravvivendo al cambiamento del gusto, del sentire di un verseggiare di una società affannosamente volta ai continui e spesso repentini mutamenti. Ma forse il successo della primavera risiede proprio nella sua essenza che serba in sé il germe del rinnovamento.



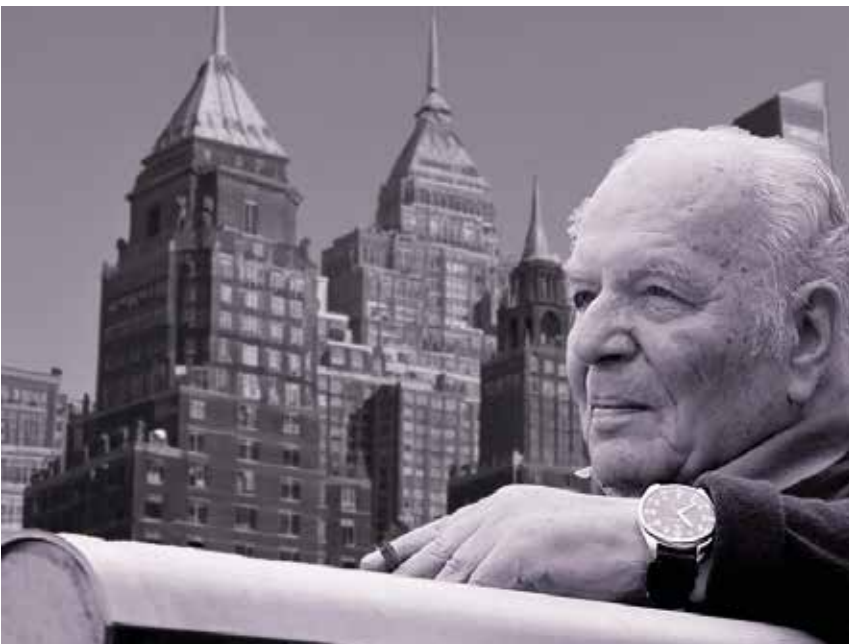
La spiaggetta di tricase Porto - ph. Mario Blasi



Ricorre quest'anno il centesimo anniversario della nascita del grande poeta e traduttore Joseph Tusiani (1924-2020), originario della Puglia e vissuto a New York, una delle voci più autorevoli della cultura americana di origine italiana. Ne parla il nostro collaboratore Angelo Di Summa, che di Tusiani è stato amico, condividendo confidenze e incontri. Tra l'altro Di Summa è stato il prefatore degli ultimi due volumi della "trilogia della parola" in cui Tusiani ha narrato i primi quaranta anni della sua esperienza migratoria.

Il grande poeta italo-americano di Puglia che si vedeva come Giano

di Angelo Di Summa



Joseph Tusiani a New York

Two languages, two lands, perhaps two souls... Am I a man or two strange halves of one? Due versi famosissimi, quelli di Joseph Tusiani, tratti dal suo *Song of Bicentennial* (in *Gente Mia and Other Poems*), scritto in occasione del duecentesimo anniversario della Dichiarazione di Indipendenza americana (1776); due versi che sintetizzano magistralmente tutto l'universo esistenziale e letterario di colui che può ben definirsi la più alta voce poetica dell'universo italo-americano e non solo. Tusiani nasce in Puglia, a San Marco in Lamis, cento anni fa, il 14 gennaio 1924. Il padre, ciabattino, è emigrato a New York pochi mesi prima della sua nascita. Padre e figlio si conosceranno solo nel 1947, quando Joseph, dopo il conseguimento della laurea in lettere all'Università di Napoli, deciderà di emigrare anch'egli con la madre Maria, che ritroverà il marito dopo ventiquattro anni. Nascerà Michael, Maichino per Joseph, il fratello americano, che diventerà manager a livello internazionale nel campo degli approvvigionamenti

petroliferi. La decisione di emigrare per il Nostro non è una scelta di necessità. Troppo forte è la sua voglia di conoscere colui che lo ha generato e che ora farà fatica a chiamare "papà": una parola che il lungo trascorrere del tempo ha reso difficile, "un intoppo irto e tremendo", e *La parola difficile* sarà il titolo del primo volume della trilogia autobiografica in lingua italiana in cui racconterà la sua esperienza di emigrato. Gli altri saranno *La parola nuova* e *La parola antica*, di cui avrò l'onore di scrivere le prefazioni. Joseph, totalmente americano (gli piacerà qualificarsi latinamente *neo eboracensis*, newyorkese) e totalmente italiano, vivrà questa dicotomia in ogni sua scelta, con il Gargano sempre nel cuore, e nonostante una vita fatta di successi letterari e di riconoscimenti privati e pubblici: una dicotomia che vivrà sempre creativamente. L'emigrazione per lui non è un problema di condizione sociale, ma una sorta

di categoria antropologica. *Due lingue, due terre, forse due anime... Io sono un uomo o due strane metà di esso?* L'"io diviso" resterà al centro del suo esistere e, soprattutto, troverà nobile risoluzione nella sua poetica. Joseph si vedrà sempre come un Giano bifronte e vivrà questa dimensione come un segno del destino impresso finanche nel suo nome: *Tus Iani*, incenso di Giano. Ma la vivrà anche come una vocazione culturale e letteraria. Sarà per sempre il "poeta dei due mondi". Per questo incontro di culture, Joseph si spenderà per tutta la vita con passione di missionario, sempre orgoglioso della sua duplice identità. Lo farà nella vita professionale, come docente di Letteratura italiana in Università newyorkesi. Lo farà, da pellegrino della pugliesità, con continui ritorni nella sua terra. Lo farà soprattutto nella sua monumentale produzione letteraria. Decisivo a New York è l'incontro con la scrittrice Francesca Vinciguerra, che ha cambiato il suo nome in Frances Winwar, che lo convince a evitare il rischio del ripiegamento nella nostalgia dei circoli italo-americani



Arrivo a New York di Joseph Tusiani con Mamma Maria

da lui inizialmente frequentati. Joseph capisce che il miglior servizio da rendere alla sua stessa italianità culturale è quello di essere accolto dall'ambiente culturale americano come poeta in lingua inglese. Lo farà in maniera così eccellente da vincere nel 1956, con il poemetto *The Return*, il Greenwood Prize della Poetry Society of England. Nel darne notizia il *The New York Times* non potrà non sottolineare che era la prima volta che il prestigiosissimo Premio inglese era stato attribuito a un poeta "americano". Joseph continuerà nella sua cospicua opera poetica in lingua inglese, riportando altri importanti riconoscimenti, affiancando ad essa un'altrettanto cospicua produzione di poesia in italiano. Nel 1955 inizierà anche a scrivere versi in latino. Con i suoi *Carmina latina* finirà per essere riconosciuto dalla critica mondiale come il maggior poeta neolatino vivente. Ancora più tardi inizierà a scrivere versi in dialetto garganico, consacrando così

come poeta in quattro lingue. E, forse, anche in cinque, se consideriamo che nei suoi giochi letterari non mancano le poesie "bilingui", leggibili sia come versi in italiano che come versi in spagnolo. Ovviamente, sacrificando gli accenti. La frequentazione dei codici linguistici porta Joseph a vivere il suo essere "bifronte" ad una straordinaria e pluriennale opera di traduttore in inglese dei classici della poesia italiana. Il tutto ha inizio con la traduzione delle poesie di Michelangelo Buonarroti ed è un successo epocale: l'America, da sempre innamorata del Rinascimento italiano, "scopre" grazie a Tusiani che Michelangelo, oltre ad essere scultore pittore e architetto, è anche un ragguardevole poeta. Da allora Tusiani sarà il poeta inglese della poesia italiana: *La Gerusalemme Liberata* e *Il mondo creato* del Tasso, *Il Morgante* del Pulci, *La Divina Commedia* di Dante e ancora i versi di Leopardi, del Boccaccio, dell'Alfieri, del Foscolo, del Manzoni, del Pascoli, del Montale e di tanti altri saranno tappe fondamentali del suo percorso di grande letterato. Se tradurre è sempre, in qualche modo, tradire, pochi come Joseph conoscono il segreto di rendere in una lingua diversa la poeticità dei versi originari. Me ne parlerà più volte, richiamando il segreto degli accenti che dettano il ritmo e del "colore vocalico" che ispira le emozioni. Lo farà con la sua ordinaria passione, nel suo appartamento in Manhattan, dove andrà a vivere su pressione del fratello, che, dopo la morte della mamma Maria, lo sradicherà dal Bronx del suo arrivo nella Grande Mela, e dove lo incontrerò più volte. Joseph mi parlerà molto di mamma Maria, del suo rifiuto di imparare l'inglese, della sua disperazione per non aver salvato il marito, colto dal malore che lo porterà alla morte, per non aver saputo chiamare l'ambulanza nella lingua del nuovo Paese. Ho conosciuto mamma Maria e Joseph, in sua memoria, mi regala dei versi latini scritti per lei, aggiungendo una dedica: *ad Angelum Di Summa*. Lo terrò fra i ricordi più preziosi. Poi prenderà a suonare il vecchio mandolino che non abbandona mai. Un privilegio concesso agli amici. Ha imparato a suonarlo da un artista ambulante nella sua infanzia sammarchese. Joseph Tusiani muore a New York il giorno 11 aprile 2020, all'età di 96 anni. Nel suo necrologio il *New York Times* scriverà: "Era un prolifico e pluripremiato poeta, romanziere, traduttore, educatore e umanista".

Ìpuno

Tunitta s'ida 's ipuno,
se filo ce me fili:
ìsan glicea sa' tsùkkarro
ta rodinàsù chili.

Mù fè nato ti stè amo
ecés 's ena jardino,
ce t'ìone o mai, o òrio,
pleon òrio attu' minu.

Fiurea' ta chorta, e àrguli
tse fiuru isan ndimèni,
fiuracia san astèria
ìon oli, ecì, spermeni.

Roda ce krini niftane
ston ijo ti' kardia,
ce atti' kardiammu echiunnane
fumare merodia.

Ce pa' fiuro cherè ato
ce vota na se di,

Sogno

Stanotte ho fatto un sogno:
ti baciavo e mi baciavi,
sapevano di zucchero
quelle tue rosse labbra.

Stavamo, mi pareva,
in un grande giardino,
ed era maggio, il mese
più bello che ci sia.

I fiori rivestivano
alberi e prato intorno,
e sparsi come stelle
parevano tra il verde.

Ogni rosa, ogni giglio
apriva al sole il cuore:
di ondate di profumo
l'anima mia era piena.

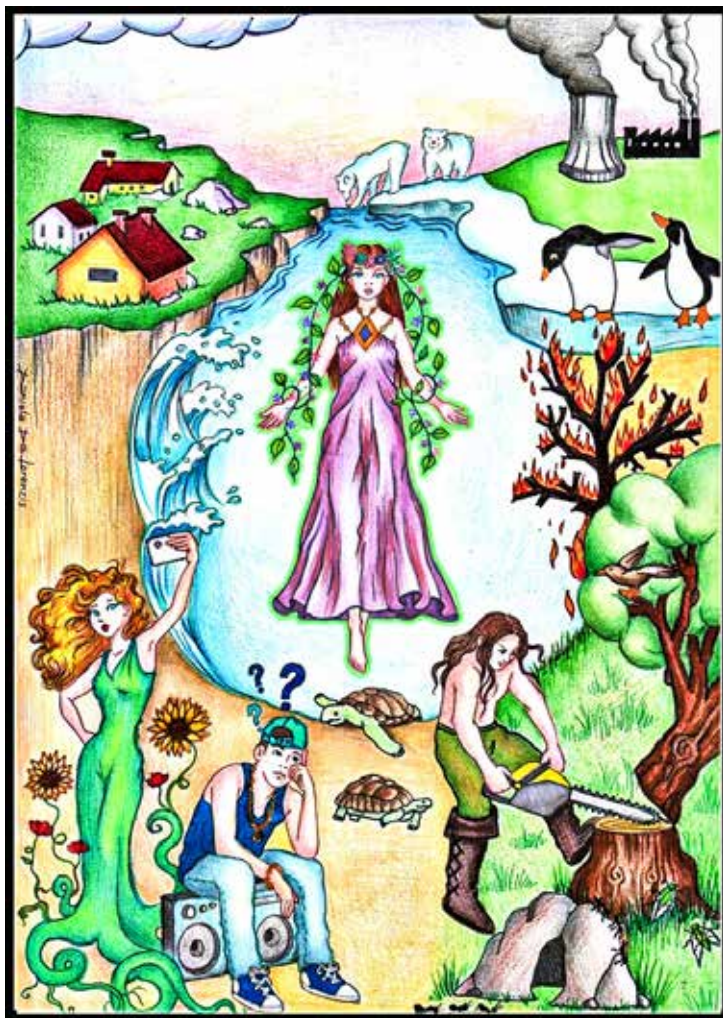
I fiori erano allegri
nel vederti passare



I colori di Primavera

Racconto semiserio di un inguaribile sognatore

di Filomena Giannelli



IO”, come arditamente lo chiamavano i suoi studenti, non fu dei più felici. Se ne stava seduto dietro la scrivania, completamente sgombra: nessuno scudo la separava da quello sguardo inquisitore. Due occhi alla Cerbero la fissavano,



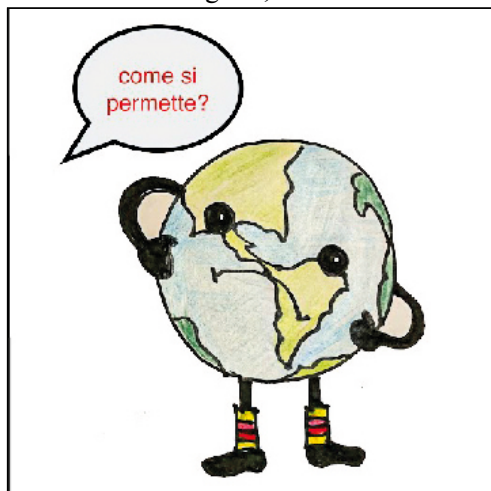
l'imponente figura si dinoccolava dall'alto dei suoi 2 metri sgraziatamente distribuiti, toccandosi ora i baffi, ora l'orecchio, ora il naso, lasciando cadere di tanto in tanto le enormi mani con fare stridulo ora sul nudo tavolo, ora in fondo alle tasche...

“Ah, eccovi finalmente! Cosa dobbiamo fare di quei discoli che si trovano qui, invece di stare in qualche porto a scaricare asini come loro?”

“Come si permette? - fece eco Ghea - Solo lettere e messaggi fino a ieri... Scriveteli qui. Noi facciamo questo e questo, garantiamo... bla bla bla... e oggi devono andare al porto... Cosa hanno fatto i miei poveri e teneri fanciulli?”

“Fanciulli, ma quali fanciulli, - bofonchiò il preside - volete dire quei delinquenti, bulli da strapazzo. Cominciamo con la signorina **Etè**, come si fa chiamare, sempre in giro, non fa niente, non combina niente di buono. Dimentica di equilibrare le temperature portandole a livelli mai visti, capaci di abbrustolire pure un tenero virgulto, livelli da collasso.

G u a r d a t e , guardate qui, quei poveri pinguini, costretti a scappare da una parte all'altra in cerca di un habitat adeguato alle loro possibilità, e guardate ancora lì sulle montagne, dove è la neve? Dove possono andare a riposarsi quei poveri



Continuavano ad arrivare messaggi dalla *Universal School* per un urgente colloquio.

Ella aveva in tarda età generato quattro bellissimi figliuoli, ai quali era morbosamente legata, ma che da un po' di tempo le davano non pochi pensieri, almeno a giudicare dai chiacchierii raccolti qua e là nel suo peregrinare...

Farsi aiutare dai fratelli maggiori, neanche a parlarne! La loro ancestrale mostruosità li rendeva gelosi e crudeli. Chiedere aiuto al loro padre biologico, dove trovarlo? Chissà dove era andato a finire!? Doveva sbrigarsela da sola. Decise così, *oborto collo*, di recarsi a scuola.

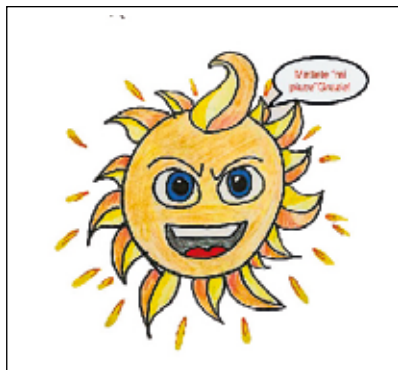
Era una giornata calda e afosa; sudava già di buon mattino, prima ancora di incontrare i professori della prestigiosa e salatissima scuola.

L'incontro con il preside, il temibile Don “QUI COMANDO

orsi, vedete... scappano disorientati, e guardate lì, proprio lì all'incrocio, quei giovani uomini che corrono per i sentieri, ignari del pericolo imminente. Girate lo sguardo ora verso le ridenti cittadine lungo la costa, guardatele adesso, perché tra poco non ci saranno più, spazzate per sempre da un livello del mare alzato oltre misura. Si è messa in testa di fare la *influencer*. I suoi interessi? I suoi grandi progetti... *follower*, *chat*, *social*, *brand*.



E **Autunno**? altro disastro: si fa chiamare *Unno il terribile*, e già nessuno va più in letargo. Le formiche continuano ad accumulare cibo che marcisce inesorabilmente e loro corrono, corrono, arraffano, nascondono, non sanno dove andare... Guardate lì, le loro rivali di sempre, le cicale finalmente si prendono la loro rivincita, nessuno più le offende, ma non cantano vittoria, anzi non cantano proprio, hanno perso la voce le poche sopravvissute. Guardate in quell'angolo tra l'albero di peonie e lo stagno, lì a destra sono uscite le tartarughe dalle loro



tane, mezze addormentate, sorprese e perplesse, "È già ora di alzarsi?".

Ricordate gli stormi di uccelli neri che "come esuli pensieri" aspettavano il fischio anticipatorio della partenza? Be', scordatevi, non emigrano più, non vanno a portare i loro garruli cinguettii a giovinette e

bambini dall'altra parte del mondo, così come i poeti hanno smesso di fantasticare e immaginare mondi sempre eterni e spazi immensi, e le canzoni non scompigliano le viscere di chi si apre al sogno e all'amore.

Eh no!, il signorino deve uscire con gli amici, deve divertirsi, altrimenti sai che traumi...

Passiamo a **Inverno** o **Verno**, meglio noto come lo **smemorato di Ghea**, altro bulletto da strapazzo. Si diverte come sua sorella a cantare, vuole fare il trap, il rap, rep come diavolo si dice, e che succede? Si scorda di alternare le feconde piogge con il tiepido sole che scalda le membra, con le neviccate apportatrici di riposo, di quiete e di tanta gioia per i piccoli che possono giocare a tirarsi le palle di neve; dimentica di avvertire il vento del momento propizio per portare qui e là i nuovi semi, dimentica tutto, di conseguenza un disastro...".

"Ma cosa farneticate, sono i vostri insegnanti che non capiscono niente. Invece di insegnare ciò che conta, perdono il tempo a chiacchierare, a contare i giorni per rubarsi lo stipendio, non insegnano la vita o almeno ciò che conta per la vita, fanno scrivere a quei poveri innocenti fiumi di parole, come dice la canzone. Non ascoltano il disagio esistenziale di questi giovani che urlano con forza, No ai genocidi, no ai massacri, no alle morti in mare...".

"La smetta, proprio lei parla così che va in giro a causare disastri su disastri: un po' di terremoti di qua, qualche tsunami di là, qualche eruzione, così giusto per vedere bagliori e

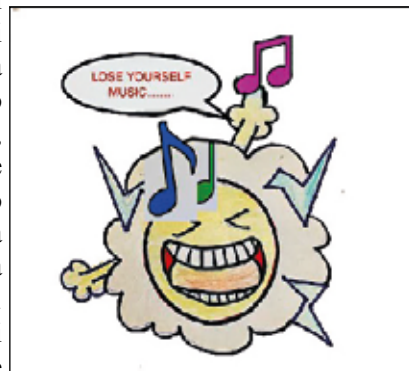
scoppiettanti lapilli, roba da poco, solo migliaia di vittime, vite spezzate, così, da un momento all'altro... Non si vergogna? Fa la madre ma è una matrigna, e cattiva per giunta. E si fermi una buona volta e curi i suoi figli maleducati".

"La smetta. Io la denuncio! Il mio girare eterno è per consentire a voi di stare in vita, il mio tremore è la rabbia, la furia contro chi mi calpesta.

Mista provocando, fanno bene i ragazzi a ribellarsi, non capite niente! Non servite a nulla. Chiudetela la vostra scuola di scartoffie mummificate!".

Improvvisamente tutti ammutolirono, anche assistenti,

professori e collaboratori che erano intanto accorsi numerosi per sedare la rissa. Un delizioso zefiro si affaccia scherzoso, fa la sua irruzione anticipando l'arrivo di una meravigliosa creatura, più simile a una dea che a una mortale. Un vestito scintillante di lapislazzuli, diamanti e



pietre dai colori sfumati dell'arcobaleno le modellava il corpo sottile e armonioso; una veletta le impreziosiva il volto gentile e delicato, due occhi neri, sfavillanti come luci in una notte senza stelle, illuminarono la stanza.

"Signori basta, per carità, smettetela! Non è questo il modo di parteciparvi le vostre preoccupazioni.

La violenza uccide, non porta niente di buono. È ora di cambiare, è ora di rinnovare il Patto di collaborazione tra le famiglie, la scuola, il territorio, il mondo intero. Vi scongiuro, non andate incontro all'ennesimo disastro. Se ne contano già troppi!".

"Figlia mia, ma è Primavera, mia figlia!".

"Sì, madre, sono Primavera e vi porto i miei doni più preziosi, i colori: il bianco, il colore della purezza, della bontà e della generosità; il giallo, il colore del deserto, simbolo di forza, resistenza e tenacia, di resilienza; l'azzurro, simbolo di pace, di serenità, di giustizia; l'arancione, simbolo della felicità e della gioia; il rosso, simbolo della passione, dell'amore, della carità; il rosa simbolo della fantasia e dell'immaginazione; il nero affinché rimembrate sempre che il dolore e la sofferenza sono l'essenza della vita, come la felicità e la gioia.

Il dono più prezioso, però, che io possa donarvi è il verde, colore che ci rende diversi da ogni altra creatura, il verde, il colore della speranza, della rinascita, del rinnovamento, della vita, della speranza in un mondo diverso, dove la luce della giustizia, della pace, dell'amore, della



solidarietà possa sempre trovare la strada per contrastare, illuminare e vincere le tenebre del dolore, della sofferenza, della morte".

UNA PRIMAVERA TUTTA SALENTINA

“QUELLE STIMOLAZIONI OLFATTIVE GLI EVOCARONO, ISTANTANEAMENTE, L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA”

di Giuseppe Presicce



Tramonto tra gli ulivi - ph Mario Blasi

Il suo paese distava dalla stazione di arrivo non più di tre chilometri ed era con essa ben collegato da un servizio di pullman che gli avrebbe consentito di arrivarci in poco tempo. Giorgio, però, scelse di raggiungerlo a piedi. Gli sembrava che, così facendo, l'impatto con la nuova realtà sarebbe stato meno brusco.

Senza addentrarsi nel centro, prese una strada periferica che lo portò ai confini dell'abitato, in direzione sud. Qui imboccò una via di campagna, quella via che anticamente, prima che fosse realizzata la strada provinciale, aveva costituito il tramite principale fra i due paesi.

Il passaggio continuo dei carri vi aveva scavato, negli anni, due solchi profondi che ormai costituivano una sorta di binario obbligato, da cui era impossibile deragliare. Ai loro lati e sul dosso centrale l'erba cresceva indisturbata, a ciuffi punteggiati di pratoline. La strada era costeggiata da muretti a secco, a tratti ormai diroccati, costruiti con le caterve di pietre che generazioni di contadini avevano con fatica strappato, una per una, a una terra così ingenerosa. A ridosso di questi, il verde e il ruggine dei rovi¹, l'arancione delle calendule, il giallo delle portulache², della trigonella², delle aspragini⁶ e del salvione³, l'indaco della borragine⁵, della pervinca e della cicoria selvatica, il lilla della malva.

Giorgio cercava di ricordare il termine dialettale con cui un tempo aveva chiamato quelle piante. “Quella è la mbrucacchia⁴, quella la burràscina⁵, quelli gli sprùsciuni⁶, quella la... boh, non me lo ricordo più!”.

Emergendo dagli interstizi del muretto, una lucertola si piazzò sonnolenta al sole primaverile. Giorgio, in un improvviso moto fanciullesco, strappò un gambo di avena per farne un cappio con cui catturarla. Lo aveva fatto tante volte da ragazzo. Ma ora non era più un ragazzo! Sorrise (da quanto tempo non lo faceva?) e lasciò

cadere a terra, inoffensivo, quello stelo.

Il suo sguardo spaziava libero nella campagna circostante che, uniformemente piana, svariava nei colori e nell'aspetto. Il marrone inerte della terra da poco arata, a diretto contatto con il verde ondeggiante del grano scarmigliato dal vento, l'intrico di rovi, sterpi e cespugli dei terreni abbandonati, contiguo a prati sfolgoranti del rosso dei papaveri, del viola degli anemoni, del giallo dei fiorranci. Se soltanto avesse avuto delle certezze su Maria, non avrebbe esitato a raccoglierne un fascio, sicuro che avrebbe fatto colpo. Gliene aveva regalati tante volte, prima che migrassero al Nord, e lei aveva sempre dimostrato di gradire il suo gesto.

E ancora, più in là, alberi di fico e schiere di fichi d'India, isolati olivastri e pruni selvatici in fiore. Là dove affiorava la roccia, le vaste chiazze dei licheni erano intervallate da ciuffi di timo, di mentastro e di origano. Raccoltone qualche rametto, Giorgio lo sfregò fra le mani inebriandosi del loro profumo.

Con il potere sinestetico proprio delle percezioni sensoriali, quelle stimolazioni olfattive gli evocarono, istantaneamente, l'infanzia e l'adolescenza: un'improvvisa contaminazione di altri odori, colori, sapori, eventi, volti.

Si sarebbe obliato a lungo in quel flusso di ricordi, se un fatto inaspettato non lo avesse richiamato bruscamente alla realtà. Un cane, piccolo ma molto agguerrito, precipitandosi da un sentiero che conduceva a una casa colonica, gli si avventò contro facendo un casino del diavolo. Ma fu sufficiente che gli agitatesse contro la valigia che portava con sé, perché, fatto dietro-front, se la squagliasse guando come se fosse stato sonoramente bastonato.

I rintocchi di una campana che annunciava il mezzodì, portati dal soffio irregolare del vento, gli fecero capire che non era molto lontano dal convento dei Cappuccini.

Fra non molto avrebbe messo piede nel suo paese.

¹scrascia: sig. it.: rovo. etim.: ipotizziamo, in mancanza di un etimo certo, che il termine possa essere messo in relazione con un radicale preromano “skreb-” (grattare, incidere), da cui poi il ver. latino “scribère” (segnare, tracciare, incidere) e quello greco “σκαριφάομαι” (skarifàomai) (graffiare, scalfire). Vedere anche l'inglese “scratch” (graffio). plur.: “scrasce”. var.: scarascia. es.: La chisura s'ave tutta china de scrasce. Il campo è stato infestato dai rovi. sin. gen. an.: scorpu.

²forficicchia: sig. it.: trigonella, specie di trifoglio selvatico dall'odore sgradevole e che, se mangiato dalle pecore o dalle mucche, tra

smette al latte e al formaggio un sapore disgustoso. etim.: il termine, di primo acchito, sembra rinviare al dim. di “fòrfice” (forbice), di cui è omof. Se così fosse, non riusciamo a coglierne la possibile connessione semantica. Non ci convince, infatti, la tesi di chi sostiene che il nome vada connesso con la forma dei frutti, una sorta di baccello falcato. E allora, forse più verisimilmente, il termine potrebbe essere messo in relazione con il radicale greco “φέρβ-” (ferb-) di “φέρβω” (ferbo) (nutrire, alimentare) e “φερβήτης” (ferbetes) (pastore), che diventa “φορβ-” (forb-) in tutta una famiglia di termini appartenenti allo stesso ambito semantico, quali “φορβή” (forbé) (nutrimento, foraggio, pascolo), “φορβάς” (forbàs) (che dà cibo o pascolo), “φορβαῖος” (forbàios) (ricco di pascoli). Il fatto che la trigonella venga chiamata anche “fieno greco” può essere indicativo? es.: *Stu casu sape de forficchia. Questo formaggio sa di trigonella.*

³sucamelu: sig. it.: salvione giallo, altrimenti detto “salvia di Gerusalemme” o “erba di fuoco”, scientificamente denominato “*Flomis fruticosa*”; (traslato) persona allampanata. etim.: dall’unione di “suca”, terza persona sing. dell’ind. pres. di “sucare” (succhiare), e “melu” (per “mele”: miele). I fiori, infatti, se succiati, rilasciano un sapore dolce. note: il termine, con qualche variante (“sucamele”, “sugamele”, “sucameli”) ricorre in altre località, anche non salentine come alcune zone della Sicilia, per indicare piante diverse quali il gladiolo dei cereali o spadacciola, la consolida, l’acetosella, la borragine ecc. Con il termine italiano “succiemele”, poi, si designa l’orobanche (la “spurchia”).

⁴mbrucaccia: sig. it.: portulaca, porcellana (pianta erbacea spontanea). etim.: potrebbe essere una forma alterata, spregiativa, del termine antico “bruca” (larva di insetto, verme in generale) attestato nel “Tesoro della lingua italiana delle origini” (TLIO) fondato da Pietro G. Beltrami e pubblicato periodicamente online. note: il termine ricorre spesso con significato negativo per indicare verdura di scarso valore e qualità. m. d. d.: “cu èggia puru mbrucaccia”: qualunque cosa sia, la mangio. var.: brucaccia.

⁵burràscina: sig. it.: borragine (pianta erbacea con foglie ovali ricoperte da peli ruvidi, commestibili). etim.: dal latino medioevale “borragine(m)”, probabilmente di origine araba. note: nella tradizione locale, le foglie di tale pianta nel periodo natalizio vengono fritte nella pasta lievitata con cui si fanno le “pittule”. var.: (in altre località) burraccia, burràscinu. es.: (detto) Burracciu, erba de pacciu. Borragine, erba di pazzo.

⁶sprùsciunu: sig. it.: aspraggine (pianta erbacea annuale appartenente alla famiglia delle Asteraceae, dalle foglie a forma obovale, di colore verde intenso e caratterizzate da una particolare bollosità sulla superficie, che le rende facilmente riconoscibili). etim.: il Rohlf ipotizza una forma latina “*asprugine(m)” (nominativo: “asprugo”), derivata dall’agg. “asper” (ruvido, aspro). La denominazione può riferirsi o alla rugosità delle foglie o al caratteristico sapore amarognolo

dovuto al lattice bianco prodotto dal fusto quando viene reciso. Degli “sprùsciuni” si consumano le foglie giovani per la preparazione di minestre, zuppe, risotti o per farcire pizze rustiche, spesso insieme ad altre verdure. var.: (in altre località) sprùscinu, sprùscine, sprùscianu, sprùscenu



Sogno, amore e primavera in una poesia di Vito Domenico Palumbo

di Salvatore Tommasi



Bozza di copertina del canzoniere d'amore in griko che il Palumbo progettava di pubblicare con lo pseudonimo di V. Montagna



Vito Domenico Palumbo da giovane

All'amore ha dedicato tutto un canzoniere, in griko, Vito Domenico Palumbo.

Di lui si è già avuto modo di parlare, nelle pagine di questa rivista. Del resto, quando si parla di griko, è normale imbattersi nell'illustre poeta e studioso di Calimera. E dell'amore, nel suo "canzoniere", vengono rappresentati ogni sfumatura, ogni dettaglio, ogni sentimento. C'è la passione, la sofferenza, il dispetto, la gelosia, l'incanto, la nostalgia. Si tratta di testi scritti in maniera semplice, immediata, sincera. Si è costretti a scrivere così, quando si usa una lingua dal lessico concreto ed essenziale come il griko. Più spesso, comunque, è la pena per un amore non corrisposto a trovare posto nei suoi versi. In questo caso, pervasi di dolente mestizia. È quanto succede, ad esempio, nella canzone/serenata "Kalin-nitta", molto conosciuta nel Salento e nota soprattutto per il suo ritornello, che di dolente, però, ha ben poco.

La poesia qui proposta è, invece, il racconto di un sogno. Il

sogno, si sa, è la realizzazione di un desiderio, il soddisfacimento succedaneo di qualcosa che vorremmo fortemente. Sicché anche il sogno riferito dal Palumbo propone, dell'amore, l'immagine più gratificante ed esaltante possibile: un appagamento completo di corpo e anima, un piacere intenso, un'estatica armonia. Ora, quale corrispettivo esterno può esprimere meglio tale gioia interiore se non il tripudio primaverile della natura? È proprio un giardino, quindi, nel pieno rigoglio della primavera, a ospitare in questo caso gli amanti, immersi in una sognante beatitudine, e le loro effusioni. Erba, alberi, fiori fondono la loro bellezza con la bellezza della donna amata, e i loro profumi si associano ai profumi che sgorgano dal cuore del poeta, a raffigurare la sua ebbrezza d'amore. Luce, sole, calore, colore, canto d'uccelli: tutti gli elementi rappresentativi della rinascita della natura sono qui riuniti a indicare la vitalità che si manifesta nell'incontro amoroso tra due esseri umani. Nient'altro, del resto, meglio

di tale incontro, può esprimere, per gli esseri umani, l'attaccamento alla vita e la continuità della stessa. Per cui l'idillio amoroso si lega all'esplosivo rigoglio primaverile non solo come semplice metafora ma come espressione dell'intima appartenenza ad un unico mondo.

Non è insolita, nella poesia, e nell'espressione artistica in genere, tale corrispondenza tra primavera e manifestazione amorosa. E sicuramente al Palumbo, esperto di letteratura, erano ben presenti modelli poetici di riferimento. Uno, tuttavia, viene immediatamente in mente, per la evidente vicinanza di situazioni e di immagini: si tratta della canzone del Petrarca "Chiare, fresche e dolci acque". Un'analoga festa di fiori e di erbe fanno da cornice alla donna del Petrarca, un analogo sentimento celestiale riempie l'anima del poeta. Purtroppo, l'analogia tra i due testi si riferisce anche ad un altro aspetto, meno allegro. Nel Petrarca, a suggerire l'associazione tra esultanza della natura ed esperienza amorosa è la memoria: si tratta solo di un ricordo, che serve da

consolazione in punto di morte. Tale associazione ha un risvolto amaro pure nel Palumbo: essa si rivela, infatti, con la consistenza effimera di un sogno. Tutto svanisce "al suono delle campane" o, si potrebbe dire, "all'apparir del vero". Il pessimismo, o meglio la disillusione, del Palumbo presenta una particolarità tutta propria: contiene sempre un accento ironico. L'ironia è la cifra che caratterizza gran parte delle composizioni di questo poeta: uno sguardo disincantato verso ogni aspetto del mondo, compreso l'amore, ci sorprende alla fine di molte poesie, anche quando esse sembrano rappresentare aspetti gioiosi dell'esistenza.

Noi, però, possiamo sempre, dal testo poetico proposto, eliminare la cornice di spiacevole amarezza ed estrarre soltanto la gioiosa descrizione della primavera, confrontarla con quella che vediamo esplodere attorno a noi e vedervi magari rispecchiata, come ci suggerisce il poeta, il nostro desiderio d'amore e il nostro attaccamento alla vita.

Ipuno

Tunitta s'ida 's ipuno,
se filo ce me fili:
isan glicea sa' tsükkarro
ta rodinäsu chili.

Mu fenato ti stëamo
ecës 's ena jardino,
ce t'ione o mai, o òrio,
pleon òrio attu' minu.

Fiurea' ta chorta, e àrguli
tse fiuru isan ndimèni,
fiuracia san astèria
ion oli, ecì, spermeni.

Roda ce krini niftane
ston ijo ti' kardia,
ce atti' kardiammu echiunnane
fiumare merodia.

Ce pa' fiuro cherèato
ce vota na se di,
ce e krini su filusane
in vèsta es to diai.

O ijo, mes ta ritsisu,
ènafte sa' lumera,
èstree o musàissu c'èkanne
pleon òria tin emera.

Evò toso cherèamo,
'en icha pleo amilia,
ce igguo' pu mu tràmasse
sa' pikulai e kardia.

Kanono' t'òria ammàdiasu
t'òriösu ton aviso,
ejelo' ce mu fenato
ti steo ston Paraiso.

Ma pai sto kajo... - o diàvalo
na pari o' sakristano,
ka me tsunnà atton ipuno
mo' rüscio tos kampano!

Chasis esù, mu chäsisa
jardino, ola pu 'mbrò,
c'èvò vresi sto gràttimmu
emmés sto skotinò.

Sogno

Stanotte ho fatto un sogno:
ti baciavo e mi baciavi,
sapevano di zucchero
quelle tue rosse labbra.

Stavamo, mi pareva,
in un grande giardino,
ed era maggio, il mese
più bello che ci sia.

I fiori rivestivano
alberi e prato intorno,
e sparsi come stelle
parevano tra il verde.

Ogni rosa, ogni giglio
apriva al sole il cuore:
di ondate di profumo
l'anima mia era piena.

I fiori erano allegri
nel vederti passare
e i gigli il tuo vestito
cercavan di baciare.

Il sole tra i tuoi riccioli
brillava come un fuoco,
e il tuo viso splendente
di più abbelliva il giorno.

Così pieno di gioia,
non avevo parole,
e sentivo tremare
come un uccello il cuore.

Io li occhi tuoi ammiravo
e il tuo dolce sorriso,
ridevo anch'io e credevo
di stare in Paradiso.

Ma all'improvviso... - il diavolo
si portò il sacrestano,
e pure le campane
che il mio sogno hanno rotto!

Così tu sei scomparsa,
con i fiori e il giardino,
ed io mi son trovato
al buio e nel mio letto.

Il posto delle fragole, la Primavera di un uomo al tramonto

di Frédéric Pascali



Il manifesto originario del film

C'è un pensiero che consuma il sentimento, riflette la bellezza della nostra esistenza e ci rende liberi di scegliere di trasmettere a coloro cui vogliamo bene tutta la nostra umanità. È la volta di un cielo che attende costantemente lo sbocciare della coscienza, che trama per una primavera che è insita all'interno della nostra condizione. Pronta a mutare il dolore, o il perenne senso del finito, in un istante aduso al tempo e paladino di rinnovato entusiasmo. La consapevolezza di essere altro e se stessi travalica le barriere della forma, bus-

sa alle cattedrali del sapere, perdona le angherie, le dispute per vocazione. Va oltre. Comprende e anela la stagione che sporge il tono di un rinnovato splendore per coglierne il frutto e il pensiero, quasi fosse un incantesimo divino.

I nostri rapporti con il prossimo si limitano, per la maggior parte, al pettegolezzo e a una sterile critica del suo comportamento. Questa constatazione mi ha lentamente portato a isolarmi dalla cosiddetta vita sociale e mondana. È l'inizio del bellissimo "Il posto delle fragole", scritto e diretto dal grande regista svedese Ingmar Bergman. Un lungometraggio in bianco e nero, del 1957, candidato all'Oscar per la miglior sceneggiatura originale, che vinse, tra l'altro, l'Orso d'Oro a Berlino, il Premio della Critica a Venezia, un Golden Globe e un Nastro d'Argento.

Il protagonista è interpretato da Victor Sjöström, attore e regista svedese tra i più eccelsi, nonché stesso mentore di Bergman. La storia, ricca di riferimenti autobiografici relativi all'indole del regista, tradotta dagli incisivi primi piani della macchina da presa e dalla fotografia di Gunnar Fisher, è concentrata sul racconto di un uomo, il vecchio professor Isak Borg, che, per ricevere un riconoscimento alla carriera, compie un viaggio rivelatore, quasi catartico, da Stoccolma alla città di Lund. Lo fa in compagnia della nuora Marianne, Ingrid Thulin, aprendo le porte del suo essere alle sembianze di rinascita, troppo spesso ignorate se non addirittura mai considerate pertinenti. Il rapporto familiare conflittuale è la stura per un redde rationem che punta dritto a definire le

priorità di una vita ormai al tramonto. Irrimediabilmente prigioniero dell'autunno del proprio corpo, al protagonista viene offerta la possibilità di recuperare quella primavera di affetti che non è mai riuscito ad apprezzare e a rendere propria. È un fardello che attanaglia l'animo del grande scienziato, batteriologo di fama, ora che sente l'esistenza scivolargli via, nella memoria e, in un certo senso, nella rincorsa di una giovinezza perduta nella concentrazione di affetti irrisolti.

Sei un egoista incallito, zio Isak. Sei davvero spietato; non hai

mai ascoltato nessuno tranne te stesso. È ben nascosto dalla maschera di vecchio e dall'amabilità. Ma sei un egoista inflessibile. Il mondo potrebbe vederti come un grande filantropo. Noi che ti abbiamo visto da vicino lo sappiamo meglio. Non puoi ingannarci.

È il duro rimprovero che Marianne rivolge al suocero per la sua avarizia sentimentale nei confronti della famiglia e, in particolare, del figlio Evald. È il preambolo alla sosta rivelatrice in cui i ricordi cominciano a riaffiorare forti e prepotenti. Come quelli per l'amata cugina Sara, nella casa dove Isak per vent'anni ha trascorso le sue vacanze, attorniato dai suoi nove tra fratelli e sorelle. Il posto nel quale ha raccolto le fragole, uno dei simboli svedesi della primavera, quello in cui tutto sembrava una realtà accessibile, un transfert di una vita adulta definita non solo dalle proprie aspirazioni, ma dalla capacità di sognare ancora ad occhi aperti, di scacciare gli incubi che frequenti ne rivestono ora il futuro di presagi di morte.

La malinconia dell'inespresso è un fiume in piena che ha ormai tracimato da tempo coinvolgendo tutti i rapporti, investendo la stessa indole di Evald, forgiata dal freddo rapporto con il padre nel cinismo di un agire spoglio di ogni entusiasmo sensibile.

Il bene e il male non esistono, ma solo le necessità, dice.

Marianne da lui attende un erede che fatica a fargli accettare.



Il posto delle fragole (1957), Victor Sjöström, Bibi Andersson

Tutto nel mondo di Isak Borg sembra imprigionato in una specie di apatia, di barriera insuperabile tra la celebrazione della propria vita professionale e l'inerzia dei sentimenti imprigionati nelle relazioni parentali.

Sono morto pur essendo vivo.

Il sogno del Professore prima della cerimonia è lo steccato che, paradossalmente, lo aiuta a superare lo stallo di tutta una vita, a liberare la sua umanità nell'ultima possibilità concessagli, a cercare la riconciliazione degli spiriti, simbolo e incarnazione di una primavera capace di palesarsi anche laddove da tempo non v'è rimasto più nulla di rigoglioso.



Il posto delle fragole (1957), Victor Sjöström, Bibi Andersson

La fortuna di nascere in Primavera

di Leda Cesari



Sta tornando, come fa da milioni di anni a questa parte. E quest'anno, per la precisione, l'ora X scatta così: 20 marzo, ore 4.06. Istante esatto dell'equinozio di primavera, che possiamo senza tema di smentita decretare come uno dei momenti astronomicamente più rilevanti dell'anno. Non solo perché indica il passaggio da una stagione ad un'altra, ma perché – oggettivamente – inaugura un nuovo ciclo vitale: il risveglio della natura, con tutte le sue suggestioni e promesse, dopo la morte apparente dell'inverno.

Morte e resurrezione: non a caso un evento astronomico collegato alla festa cristiana della Pasqua, detta appunto festa mobile perché cade nella domenica successiva al primo plenilunio dopo l'equinozio di primavera (che si fa coincidere convenzionalmente con la data del 21 marzo, sebbene l'equinozio astronomico possa oscillare tra il 19 e il 21). E – sempre non a caso - per l'astrologia, l'equinozio di primavera coincide con il grado 0 dell'Ariete, segno che inaugura il cerchio zodiacale. E che – niente è un caso, per la scienza delle stelle – è governato da Marte e Plutone, come il lontano Scorpione: il primo la forza, il vigore, l'energia sessuale, il secondo simbolo di rinascita, appunto, dopo il passaggio negli inferi, ma pure sinonimo di energia, volontà, istinto carnale. In senso più ctonio e sotterraneo del primo, però: perché, se Marte è un dio sfolgorante di luce, Plutone, al contrario, è una divinità oscura, che brilla per *neritudine*: una lucentezza che, pur tenebrosa, abbaglia come e più del suo contraltare.

E però la primavera è luce, calore, giornate che si allungano e prati e alberi che riempiono di gemme e fiori. Ma per regalarci questo spettacolo irripetibile la dea Natura non aspetta in verità

la primavera convenzionale: già da qualche settimana, infatti – e complice il cambiamento climatico in atto - le campagne sono un'esplosione di colori. Questo perché la primavera meteorologica, come spiegano gli esperti, è già iniziata il primo marzo (e terminerà il 31 maggio): il tepore di certe giornate è lì a testimoniarlo. Ma dal punto di vista astronomico, giova ripeterlo, la primavera entra tra il 19 e il 21 marzo (la data precisa varia ogni anno): è il momento in cui le ore di luce e le ore di buio del giorno si equivalgono. Ovvero il momento dell'anno in cui il giorno dura quanto dura la notte: e la parola "equinozio" sta ad indicare proprio questo, derivando dal latino "aequinoctium", termine

composto dall'aggettivo "aequus" (uguale) e dal sostantivo "nox" (notte).

L'astrologia occidentale associa alla primavera i segni dell'Ariete (21 marzo-19 aprile), del Toro (20 aprile-20 maggio) e dei Gemelli (21 maggio-21 giugno). In ossequio al terzo e ultimo di questi, la primavera è tradizionalmente collegata all'elemento Aria e al temperamento sanguigno, e tra le età della vita all'adolescenza, all'Est tra i punti cardinali, all'albedo – come impone la scienza esoterica - tra le fasi dell'opera alchemica.

Secondo alcuni studi, questi tre segni zodiacali sarebbero contrassegnati da un maggior benessere psicologico dei nativi. Di più: la scienza accetta ormai l'idea che nascere in un certo periodo dell'anno sia collegato a un certo modo di essere e di rapportarsi alla vita. Un gruppo di ricercatori ungheresi ha condotto infatti già dieci anni fa un esperimento su 400 persone adulte, valutandone la personalità in relazione al periodo di nascita e scoprendo che, statisticamente, le persone nate d'estate hanno sbalzi d'umore più frequenti rispetto a quelle nate in inverno, che da grandi potrebbero essere molto più irritabili di altri nati in altre stagioni.

Confermato anche che l'autunno sarebbe, per la maggioranza degli individui, il momento più sconsigliato dell'anno. Chi è nato in questo periodo, infatti, avrebbe effettivamente una possibilità maggiore, da adulto, di cadere vittima di episodi depressivi; mentre, al contrario, i nati in primavera (ma pure in estate) tendono - sempre secondo la ricerca - a vedere la vita come il classico bicchiere mezzo pieno. Ci vuole già fortuna a nascere nel periodo giusto dell'anno, insomma.



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



“Polvere di mare”

Il processo naturale di produzione del sale inizia in primavera

di Maria Rita Pio

Non poteva usare espressione più delicata per descrivere il sale. Pablo Neruda scrive un'Ode dedicata al sale con un delicato equilibrio tra il duro lavoro per produrlo e il piacere per il palato che si tratti di cibo o di un bacio delicato sulla pelle salata. Ad alcuni manca nella zucca e per molti manca sempre nella minestrina, in entrambi i casi quel pizzico di sale fa la differenza. Neruda gli ha dedicato una poesia, mastri birrai producono una birra con note iodate per esaltarne il gusto e la freschezza. Il sale è un alimento importante per la salute aiuta a mantenere l'equilibrio biochimico nell'uomo ed è importante per



l'industria sia conserviera che non. Anche l'uso in cucina ha subito una migrazione verso il gourmet. Dalla produzione in due formati di cristalli grossi o fini, oggi possiamo scegliere tra i sali aromatizzati o i delicatissimi fiocchi che mani sapienti aggiungono in cima a preparazioni salate e dolci. Poniamo attenzione quando facciamo la spesa cerchiamo e acquistiamo prodotti del nostro territorio come il *salino di Puglia* e *cuor di mare*. Il sale è un alimento che si coltiva, il processo è ancora tutto naturale e il suo ciclo inizia in primavera. Nel mese di marzo si porta l'acqua del mare nei bacini e in aprile le vasche salanti iniziano la magia con la complicità del vento e del sole. Dal Neolitico come conservante fino ai romani che

lo usavano come moneta, la paga che un soldato riceveva era una porzione di sale chiamata “salarium” arrivato ai nostri giorni parlando di salario. Ha mantenuto nel tempo un grande valore. Il processo di cristallizzazione del cloruro di sodio è rimasto invariato, l'intervento dell'uomo è stato solo per un necessario aggiornamento evolutivo tecnologico. È la natura a fare tutto. Chi ha la possibilità di vivere il mare scoglioso, avrà notato nelle “conche” naturali i cristalli di sale una volta evaporata l'acqua, sono irresistibili e a tutti piace toccare e rompere questi veli bianchi, compiacendosi del rumore di “neve pesta” che in qualche modo ha un effetto rilassante. Attenzione a generalizzare c'è sale e sale, sale marino

o da miniere, in grani, in fiocchi o aromatizzato. In Puglia in provincia di BAT e precisamente a Margherita di Savoia ha sede una delle quattro più famose Saline d'Italia considerata la più grande d'Europa e la più antica del Mediterraneo. Ha una produzione annua di circa 5.500.000 quintali di sale con i suoi 20 Km di lunghezza e 5 Km di larghezza. Il mercato del sale è fortemente concentrato in quattro regioni italiane: Puglia, Sardegna, Sicilia, Emilia Romagna. Totalizzano l'estrazione marina valorizzata in produzione di circa 200milioni di euro e oltre 1 milione e 200mila tonnellate, un totale di 10mila ettari di terreni coltivati per l'estrazione del sale (dati Confagricoltura). La salina marina di Margherita di Savoia è tutelata da diversi

RICETTA: pesce al sale

Ingredienti: orata o spigola da 1kg o poco più, 2 kg di sale grosso, erbe aromatiche, limone.

Preparazione: è importante non squamare e tagliare a pezzi il pesce, deve essere intero, queste attenzioni permettono una cottura che non seccerà e non renderà salato il pesce. Lavatelo e asciugatelo. Preparate un mazzetto di erbe aromatiche come il timo, l'origano fresco, maggiorana e limone, mettetelo nella pancia del pesce. Mettete il sale grosso in un contenitore capiente mischiandolo ad un trito di erbe aromatiche e buccia di limone. Nella teglia da forno preparate uno strato di sale alto un centimetro, appoggiate il pesce e copritelo tutto con il sale, facendo attenzione a non dimenticare i lati. Badate che lo strato sia almeno di un centimetro. Mettete nel forno a 180° per 35 minuti. Lasciate riposare 10 minuti prima di rompere la crosta e servire il pesce. Se non lo si vuole gustare al "naturale", usate un olio extravergine di media intensità monocultivar come la varietà Peranzana coltivata prevalentemente nella provincia di Foggia. Il vino sarà con una buona acidità, scegliendo un vitigno autoctono come il susumaniello nella versione spumante rosato. Accompagnerà egregiamente la delicatezza del pesce. In alternativa abbiniamo una birra chiara che vi sorprenderà, la "Margose" del birrifico Birranova a Triggianello in provincia di Bari fatta con l'acqua marina in stile Gose.

Nota: la quantità di sale varia a seconda della grandezza del pesce e della teglia che usate. Vi consiglio un contenitore di cottura non troppo grande. In questo modo il sale non si disperderà e la sua copertura risulterà semplice.



vincoli con Decreto Ministeriale come ad esempio salvaguardia di Riserva Naturale di popolamento animale, zona umida di valore internazionale. Ma la tutela più importante è il suo contributo alla sopravvivenza di molti uccelli, la salina costituisce una tappa di sosta per molte specie migratorie. I più caratterizzanti e affascinanti sono i fenicotteri rosa. La salina possiede tutte le caratteristiche che la rendono essenziale per la sopravvivenza degli uccelli selvatici, infatti fa parte dell'IBA (Important Bird Areas), ossia Aree Importanti per gli Uccelli. L'IBA nasce da un progetto di BirdLife International, realizzato in Italia dalla Lipu. La salina è una risorsa importantissima ma poco conosciuta nel suo stesso territorio. Il suo Museo storico a Margherita di Savoia raccoglie oltre mille reperti storici, con quattro sezioni che raccontano le proprietà del sale e suoi

impieghi, la salina all'inizio del XXI secolo, la salina nel passato, evoluzione delle tecniche XX secolo. La sua storia inizia con i primi insediamenti risalenti al IV secolo a.C., nel tempo furono anche parte del dominio romano, la posizione geografica la vede posta lungo una delle più importanti vie commerciali chiamata non a caso via salaria. Il sale non nasce dal pacchetto del tabaccaio o del supermercato, è un'arte antica che segue le stagioni, utilizza l'acqua del mare, il vento, il sole e soprattutto il tempo. La coltivazione del sale ha un processo che affascina perché è ancora naturale. La storia ultracentenaria che accompagna la salina ci fa capire tante cose, come ad esempio lo sviluppo tecnologico che non ha snaturato la base di produzione. La tecnologia se usata con grano salis è rispettosa. Le vasche di coltivazione hanno un impiego preciso



Vasche salanti - Saline di Margherita di Savoia



Montagna di Sale – Saline di Margherita di Savoia

mirato ad avere il prodotto finale puro e bianco ma...ad un certo punto del processo di coltivazione avviene una magia tutta rosa. Le vasche hanno una pendenza diversa tra loro e l'acqua passando da una all'altra favorisce la sua evaporazione e la concentrazione della salinità. Man mano che la concentrazione aumenta assistiamo ad una trasformazione di questi specchi d'acqua, il loro colore diventa rosa intenso, donando al paesaggio una sensazione quasi surreale. Questo evento è dovuto alla presenza dell'alga *Dunaniella salina* che ha un'alta tolleranza alla salinità dove trova un habitat adatto alla sua proliferazione. Lasciamoci incantare dai laghetti rosa della

salina resi ancora più affascinanti dalla presenza dei fenicotteri rosa, scegliamo uno dei quattro itinerari proposti dal centro visite della salina di Margherita di Savoia come la visita salina e museo; visita salina e birdwatching; visita salina; visita salina, birdwatching e museo. Gli itinerari sono da prenotare perché super organizzati e condotti da guide e personale esperto di Atisale. Vi lascio i contatti dove potrete rivolgere le vostre domande per tempistiche ed altre info. Se siete buoni camminatori approfittate del percorso libero della pista ciclo pedonale della salina che costeggia tutti i bacini.

Curiosità: Nelle acque salate della salina riesce a sopravvivere un piccolo crostaceo, la sua presenza è un indicatore che tutto il processo di salinazione gode di ottima salute. Il suo colore è rosato perché ricco di carotenoidi. Il suo nome è *Artemia* ed è cibo preferito dei fenicotteri ai quali conferisce la pigmentazione rosata delle penne.

MUSEO STORICO della Salina di Margherita di Savoia - CENTRO PERCORSI CULTURA-NATURA:

+39.348 918 9817 - info@museosalina.it

Ode al sale

Ode al sale

Questo sale dentro la saliera
l'ho già visto nelle saline.
So che non sarò creduto eppure canta
il sale canta,
la pelle delle saline canta
con bocca soffocata dalla terra.

Fui commosso da certe solitudini
ascoltando la voce del sale nel deserto.

Vicino ad Antofagasta
sogna la pampa salina:
è una voce rotta
un canto pietoso.

Poi nelle sue viscere il salgemma,
montagna di luce sepolta,
cattedrale trasparente,
cristallo di mare,
oblio delle onde.

E quindi su tutte le tavole del Mondo
tu sale agile sostanza vai spolverando
luce vitale sopra gli alimenti

Proteggendo stive antiche di navi
ti facesti esploratore di oceani,
materia che precede sentieri sconosciuti,
socchiusi nella schiuma.

Polvere di mare,
la lingua da te riceve il bacio
della notte marina:
il piacere infonde in ogni cibo autentico la tua
oceanità
e così la piccola piccolissima onda
dentro la saliera ci consegna
non il suo domestico biancore
ma il sapore che intride l'infinito.

Pablo Neruda

Tempo di Primavera: i piaceri della tavola

di Damiano Ventrelli

La primavera in Puglia porta con sé tutti gli aromi e le primizie dell'orto per arricchire la tavola.

Un'esplosione di forme, colori e sapori che allietano la vista e rinvigoriscono il corpo.

Uscendo dai rigori invernali e dalle ristrettezze alimentari imposte dall'osservanza della quaresima, la primavera e la Pasqua segnano il trionfo dei gusti, dei cibi freschi e delle specialità che la natura propone. In questo periodo si può spaziare dalle preparazioni più semplici a quelle più laboriose che prevedono lunghe ore di preparazione. La cucina pugliese, sia quella costiera e marinara (la nostra regione è circondata da più di 800 km. di costa), sia quella delle aree interne e dei contrafforti del Gargano e delle Murge (legate all'agricoltura, alla pastorizia e all'allevamento) presenta una varietà di ricette che l'intelligenza del nostro "popolo di formiche" nel corso dei secoli ha tramandato. Una gastronomia che, acquisendo anche contaminazioni provenienti dai tanti popoli che nei secoli hanno invaso la nostra terra, ha creato una sua originalità diventando uno dei motivi di forte attrazione turistica anche per la sua specificità che varia da città a città. Una gastronomia poliedrica e variegata che partiva dall'esigenza di sopravvivere con quello che la natura offriva nei diversi periodi dell'anno: cucina povera, quindi, ma saporita e gustosa, che esalta le materie prime. Impossibile trattare in poche pagine le ricette che si preparano in questo periodo, inevitabilmente si rischia di tralasciare i piatti più gustosi. Per estrema sintesi ecco alcuni prodotti e pietanze della nostra gastronomia legate a questo periodo:

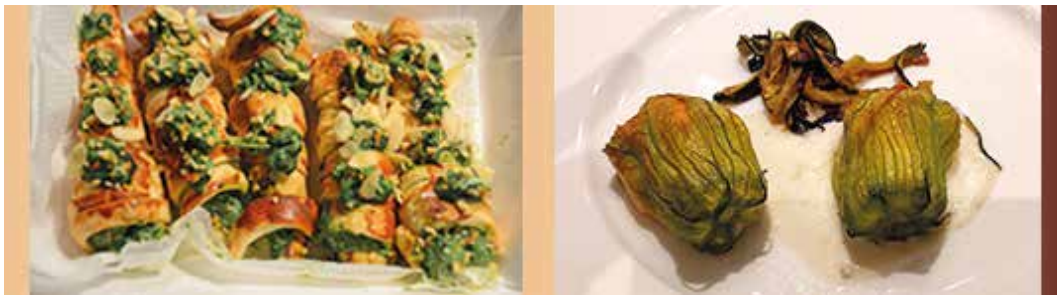
Antipasti: "Il Benedetto" E' il classico antipasto di primavera e per la domenica di Pasqua: uova, arance, **soppressata dell'appennino Daunio** o **capocollo di Martina Franca** ed eventualmente ricotta, qui con l'aggiunta di fave fresche;



Antipasti: "Rosso d'uovo, cardo selvatico e tartufo", "Capocollo di Martina Franca e Lampascioni fritti", "Prosciutto di Faeto, puntarelle e ravanelli", "Tagliere di salumi e formaggi con miele"



Antipasti: “Cannoli di pasta sfoglia con ripieno di spinaci e mandorle affettate” e “Fiori di zucca ripieni di ricotta”.



Cardi selvatici. Nulla di meglio, per smaltire gli eccessi delle scorpacciate di Pasqua e Pasquetta, che preparare varie ricette con i cardi selvatici. Le virtù salutari di queste piante, appartenenti alla famiglia delle Asteracee, erano conosciute sin da tempi antichi: dal gusto

simile ai carciofi, sono particolarmente indicate come toniche per il fegato. In questo periodo, quando ancora sono teneri e più facili da mondare dalle spine che ricoprono le loro foglie, sono usate per alcune ricette della tradizione alimentare contadina e popolare. Lessati in brodo di pollo e serviti, arricchiti da uova cotte nello stesso brodo, o gratinati e ripassati al forno sono particolarmente adatti a minestre rinfrescanti.



I carciofi sono i protagonisti della cucina pugliese da ottobre sino ad aprile. La nostra regione è fra le maggiori produttrici di quest’ottimo e salutare ortaggio di cui l’Italia vanta il primato mondiale della produzione. Se ne coltivano, infatti, diverse varietà in grado di coprire tutti i gusti. I

territori più vocati vanno da San Ferdinando di Puglia a Brindisi o a Mola di Bari: aree di produzione e varietà che alimentano sia la catena del consumo fresco sia quelle dell’industria conserviera. Alle indubbe virtù salutistiche (utile per la riduzione del colesterolo, per i disturbi del fegato e della cistifelia) si aggiunge anche una varietà di gusti che passa dall’amarognolo al dolce. Ovviamente tante le preparazioni presenti nella nostra cucina. Una delle più diffuse nel periodo primaverile è la **minestra composta da carciofi, e piselli**.

Verso la fine del loro periodo produttivo (aprile/maggio) i capolini più piccoli dei carciofi vengono utilizzati interi freschi o conservati sott’olio per utilizzarli come contorni, per arricchire gustosi antipasti o condire pizze di ogni tipo.

Pizza con carciofini e cipolla di Acquaviva.



Tra i primi piatti in questo periodo, di solito, si sceglie di portare in tavola la pasta al forno, lasagna, orecchiette, mezzititi o rigatoni, o altri tipi di pasta arricchita zrella e polpettine di carne, conditi con un ragù di pomodoro che necessariamente deve sobbollire almeno due ore a fuoco lento.

Per secondo è tradizione un piatto di agnello al forno con patate che viene insaporito con erbe come rosmarino, e alloro o cotto in tegame con carciofi e piselli e in alcuni casi anche uovo. Molti preferiscono, specie nelle zone interne, consumarlo cotto al fornello, magari insieme a bombette e salsicce a punta di coltello.



L'agnello, inoltre, ha anche un significato simbolico, rappresentando il sacrificio di Gesù.



Fra i contorni non c'è che l'imbarazzo della scelta: Carciofi, Zucchine, Melanzane, Cicorie, Cime di rape, Asparagi, Carote di Polignano, Fave fresche, Piselli e tutto quello che i nostri ortolani sanno produrre.

Non si può concludere un pranzo di Primavera senza portare in tavola degli assaggi della nostra tradizione casearia, derivata dalla lavorazione del latte dei tanti allevamenti presenti in Puglia. Mozzarelle, fiordilatte, caciocavalli, ricotte, giuncate e burrate che la fantasia dei nostri maestri casari ha saputo trasformare.



I dolci come sempre chiudono i pasti di primavera e di Pasqua in particolare.

“Taralli dolci con lo scileppo o gileppo” – Ormai poco diffusi è possibile trovarli ancora nei paesi interni. Si tratta di Taralli di grossa dimensione ricoperti di glassa. Per farli occorrono i seguenti ingredienti:

per l'impasto dei taralli - farina 00, uova, zucchero, olio extravergine d'oliva, vino bianco, sale e ammoniaca per dolci. Per la glassa o gileppo: zucchero semolato, acqua e succo di limone. La lavorazione è piuttosto laboriosa, dopo una bollitura dell'impasto, occorre praticare un taglio lungo la circonferenza dei taralli che successivamente vanno infornati per circa trenta minuti a temperatura variabile. Tolti dal forno si immergono nella glassa e a seconda dei bagni che si fanno si ottiene un colore più o meno bianco.

Le “Scarcelle” un classico della cucina pugliese. In questo periodo si regalano ai più piccoli della famiglia. Si tratta di biscotti in pasta frolla realizzati con farina 00, olio extravergine di oliva, uova, un pizzico di sale e lievito di birra, ai quali si dona l'aspetto di cestini (riservate alle giovani fidanzate), coniglietti o colombe, che simboleggiano la rinascita ad una nuova vita e sentimenti di pace. Qui raffigurate con ovetti di cioccolata al posto di uova vere);



La **“Pastiera”** è il tipico dolce pasquale napoletano. Da molti pugliesi però è stata adottata come immancabile fine pasto della domenica di Pasqua. (Si trova facilmente in tutte le pasticcerie locali ma per chi volesse farsi mandare l'originale da Napoli si può prenotare, con molto anticipo via internet, dalla nota pasticceria Scaturchio. Viene inviata nel classico ruoto di alluminio).



Il pranzo di Pasqua si può concludere anche con la classica Colomba. Molte pasticcerie le producono artigianalmente arricchendole di aromi e ingredienti per attirare i clienti con proposte che a volte integrano i sapori della tradizione contadina a quelli attuali (cioccolato, frutta candita ed altre leccornie).

A Bisceglie in provincia di Bari trionfa il **“Sospiro”** un dolce glassato ripieno di crema pasticcera, divenuto presidio dello Slow Food, cioè una delle specialità artigianali da salvaguardare. Per fortuna ancora non copiato dalla grande industria e quindi patrimonio degli abili artigiani della bella città rivierasca.



A Ceglie Messapica in provincia di Brindisi chiude immancabilmente il pranzo del giorno di festa il **“Biscotto Cegliese - Pesquett”** (già Presidio di Slow Food). Un pasticcino a base di pasta di mandorle tostate e crude, senza farina, farcito di confettura di ciliegie, uva o mele cotogne e aromatizzato al gusto di arance, realizzato a mano da forni e pasticcerie locali, con materie prime rigorosamente locali. Una bontà da accompagnare ad un buon bicchiere di vino passito fresco o ai tanti liquori artigianali (a base di limone, arancia, alloro ecc.) della nostra tradizione. Bisogna essere grati a questi artigiani che mantengono vive le antiche tradizioni contadine con ricette che variano, per il nostro grande piacere, da produttore a produttore.



Sono ancora vivi gli echi delle antiche tradizioni nella lavorazione della pasta di mandorla, specie nel Salento, dove ricette, una volta gelosamente custodite dalle abili mani delle suore nell'ambito dei conventi, ora sono realizzate da abili pasticceri. Il marzapane assume forme che la fantasia e la tradizione conservano per tramandare usi e costumi che la civiltà dei consumi vorrebbe affidare all'oblio. Quindi Pecore, Agnelli, Pesci e vari tipi di frutta, a simboleggiare l'arrivo della primavera, continueranno, con la strenua determinazione di questi artigiani del gusto, ad arricchire le tavole di Pasqua e le festività di questo periodo.





Organismo di Formazione Professionale e Ricerca accreditato con la Regione Puglia

Sede legale: Parabita (LE); via Siena, 10/b



(+39) 0833.518173 fax (+39)0833.595343



**e-mail: associazione.apulia@virgilio.it
e-mail PEC: associazione.apulia@pec.it**



website: www.formazioneapulia.it



- **Progettazione nazionale e comunitaria**
- **Gestione e management di progetti**
- **Servizi nel settore turistico-ricettivo**

Sede legale: Parabita (LE), via Siena n. 10



(+39) 0833.518173



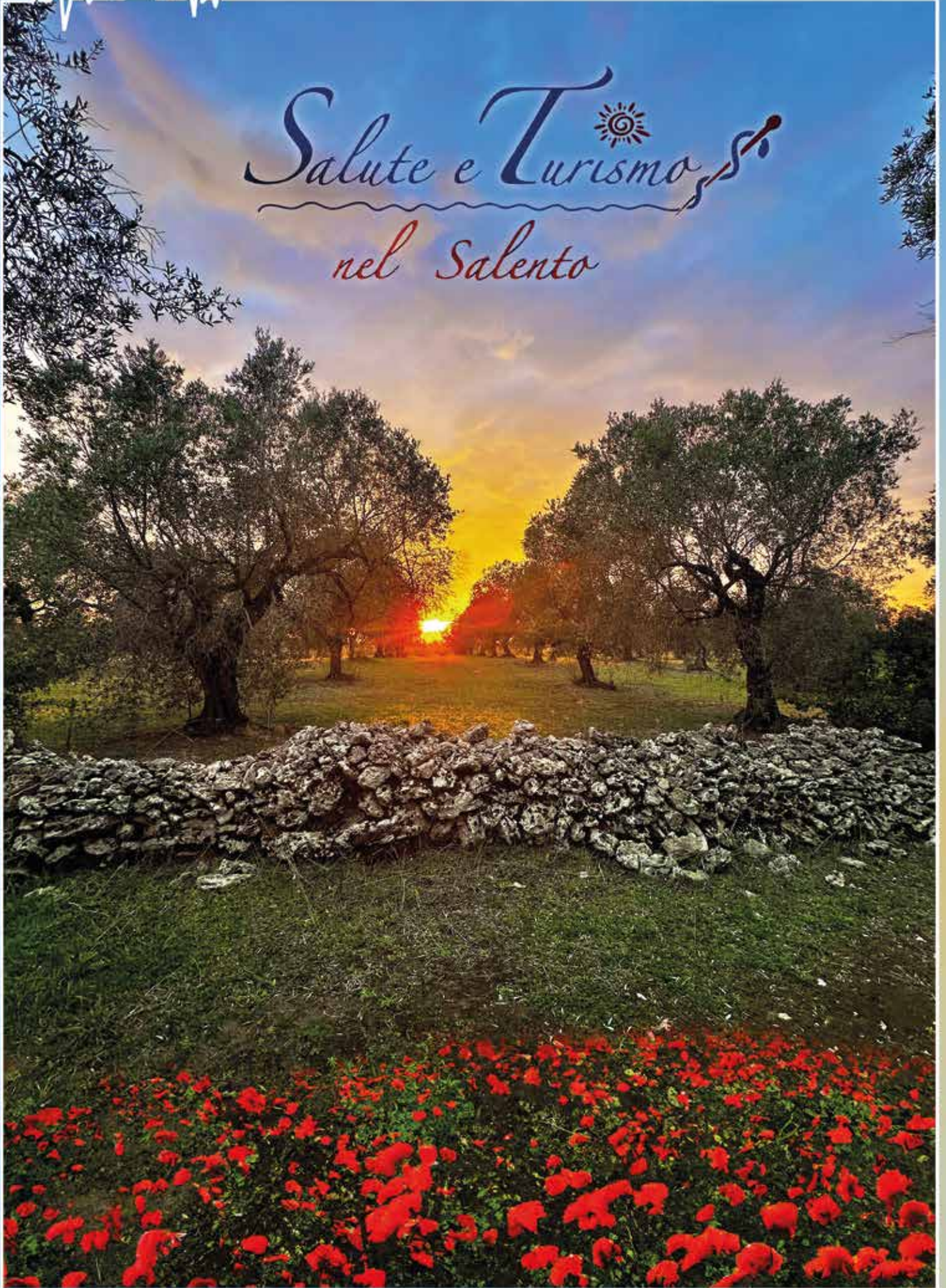
e-mail: info@totaltarget.it PEC: total.target@pec.it



website: www.activelifebeb.it



Salute e Turismo  
nel Salento



Con il patrocinio di:

CASTRIGNANO DEL CAPO
SANTA MARIA DI LEUCA



Patrocinio della Presidente del Consiglio
Regionale della Puglia con atto
n. 681 del 28/02/2024*

Quale Terapia nelle ARTROSI DISTRETTUALI?

Terapia medica/fisica/infiltrazioni articolari
Terapia RIGENERATIVA o PROTESI?

Gli Specialisti a Confronto

Coordinatore scientifico:

Lucio Catamo

Responsabile Evento:

Antonio Metrucci

Sabato 6 aprile 2024

**Hotel Terminal
Caroli Hotels S. Maria di Leuca**

Ore 8.30: Registrazione partecipanti

Ore 9.00: Saluti delle Autorità - **Rocco Palese** (Assessore Sanità Regione Puglia)

Donato De Giorgi (Presidente Ordine dei Medici di Lecce)

Giuseppe Spirto (Segretario regionale SUMAI)

Pierpaolo D'Arpa (Direttore Distretto Socio-sanitario di Gagliano del Capo)

Francesco Petracca (Sindaco di Castrignano del Capo - Santa Maria di Leuca)

9.30 L'artrosi oggi: gestione del paziente artrosico in Medicina Generale (Antonio Metrucci - Marco Protopapa)

10.00 Possibilità terapeutiche - la Fisioterapia (Michela Andrani)

10.30 La Terapia Infiltrativa (Donato Zocchi)

11.00 La Terapia Rigenerativa (Federico Giannelli)

11.30 E le PROTESI quando? (Lucio Catamo)

SESSIONE DIVULGATIVA - In Puglia Tutto l'Anno

12.00 Presentazione della rivista N°1 - 2024 (Damiano Ventrelli, M. Rosaria De Lumè)

12.30: Premiazione del Concorso fotografico LE PIETRE RACCONTANO (Alfonso Zuccalà)

13.00: Premiazione del Racconto

INVITO ALLA LETTURA, INVITO ALLA SCRITTURA (Sara Bottazzo, Coalberto Testa, Felicia Bottino)

13.30: Pausa pranzo

14.30 - 17.30 Prove pratiche

17.00 Discussione

18.00 Verifica questionario

19.00 Chiusura Corso

Relatori: Michela Andrani (Fisiatra, Istituto Santa Chiara)
Lucio Catamo (ortopedico, coordinatore scientifico Medinforma)
Federico Giannelli (neo laureato Medicina Generale)
Antonio Metrucci (segretario provinciale SIMG)
Marco Protopapa (SIMG Lecce)
Donato Zocchi (già segretario regionale SIMG Emilia Romagna)

Segreteria organizzativa

Medinforma Centro Medico - www.medinforma.eu

Cpf&r Centro di Formazione e Ricerche - www.formazione.apulia.it

Segreteria.lecce@medinforma.eu

Cell. 392.7656565

Sede Convegno: Hotel Terminal Caroli Hotel - S. Maria di Leuca.

Con il sostegno di:



ISTITUTO
SANTA CHIARA





Gioia Catamo



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.

Il Tema di questo nuovo numero è **La Primavera dalla Puglia**. Una nuova rinascita, dopo la pandemia da Covid e nel mezzo di una guerra che si sta estendendo sempre di più aumentando il numero delle vittime e la incertezza del domani. La Puglia si presenta come un'area geograficamente strategica per analizzare e affrontare i conflitti mondiali, politicamente vivace e culturalmente all'avanguardia. Tante le iniziative in programma prima, durante e dopo il Summit dei G7 che prova ad affrontare il presente e proiettare un futuro necessario e sostenibile.

Nella convinzione che la cultura è il miglior antidoto alla regressione abbiamo cercato di stimolare già nelle scuole primarie la passione per la lettura e la scrittura, proponendola come un gioco con un premio finale: una vacanza per tutta la famiglia... in Puglia. Abbiamo proposto la lettura del libro *Pietro Paolo da Pioppi sul Po, inventore della P*, con amici e parenti, e la scrittura di un racconto con la maggior parte delle parole con la lettera P. Una nostra iniziativa sociale e culturale, rivolta a scuole e famiglie, a cui hanno aderito in tanti. I primi risultati vengono presentati nelle pagine di questo inserto in cui proponiamo Salute e Turismo. Che passa attraverso una proposta di *Bioumanesimo*, come indicato dall'assessore regionale all'ambiente Anna Grazia Maraschio, che ne sta facendo una bandiera ... La Puglia ospitale e accogliente, attenta alle tematiche sociali e alla salute, pronta a sostenerla in tutti gli ambiti, come si legge nella intervista al vicePresidente della Regione Cristian Casili. Mancano altre riflessioni e proposte di Amministratori e Rappresentanti Istituzionali per spazio e tempo, ma che ci impegniamo a coinvolgere per sostenere un Progetto Sociale utile e necessario.



Un nuovo impegno per la salute



CRISTIAN CASILI
Vicepresidente
Regione Puglia

Troppo spesso si assiste ancora a “viaggi della speranza”. Tanti i pazienti che dalla Puglia (e anche da altre regioni del Sud) vanno in strutture eccellenti del Nord, e spesso trovano medici pugliesi a dirigere queste eccellenze. Come invertire questo flusso di pazienti?

Per invertire questa tendenza bisogna puntare sulla sanità territoriale e ridurre le liste d'attesa.

I nostri operatori sanitari fanno

il massimo e non possiamo fare altro che ringraziarli, ma sono pochi a fronte di tante richieste. In Puglia abbiamo stanziato nello scorso bilancio di previsione 30 milioni di euro per abbattere le liste d'attesa, ma non basta. Serve intervenire a livello nazionale, modificando la normativa vigente.

Anche la Medicina Territoriale sta attraversando un momento di grande difficoltà, per i notevoli ritardi nella gestione e nel ricambio. Quali le proposte migliorative?


Il potenziamento della sanità territoriale, possibile grazie alle risorse del PNRR, e l'attuazione della riorganizzazione della rete ospedaliera è una delle nostre priorità. La pandemia ci ha fatto capire con ancora più chiarezza l'urgenza di presidi territoriali come Case e Ospedali di Comunità, che si stanno realizzando in tutta la Puglia. Auspico che venga data attuazione al progetto voluto dal M5S sull'infermiere di famiglia e comunità, che permetterà di attivare progetti pilota in tutte le Asl pugliesi. La collaborazione dell'infermiere

Un Nuovo Impegno per la Salute parte dalla Puglia. Quali sono gli obiettivi?

Gli obiettivi sono molteplici, con diversi interventi da mettere in campo. In particolare riguardano la riorganizzazione del Servizio Sanitario Nazionale e l'accesso alle scuole di specializzazione per risolvere l'ormai atavico problema della carenza di medici, il potenziamento della telemedicina e delle opportunità ad essa collegate.

Il nostro Servizio Sanitario Nazionale compie 45 anni ed è ritenuto tra i migliori al mondo. Si ispira ai Principi di Universalità, Uguaglianza ed Equità. Cosa manca ancora?

Il problema non è cosa manca, ma lavorare a tutti i livelli affinché a questi principi corrispondano prestazioni reali. Per farlo è necessario mettere al centro la persona e i suoi bisogni, valorizzare la professionalità degli operatori sanitari e garantirne la sicurezza, e pensare alla sanità in maniera organica, non solo per quello che riguarda l'aspetto delle cure, ma in stretta correlazione con il sociale.



di famiglia e comunità con medici di famiglia, pediatri ed équipe multidisciplinari sarà fondamentale per garantire una presenza continuativa nella propria comunità di riferimento.

Telemedicina e digitalizzazione possono risolvere o anche solo aiutare e agevolare il rapporto medici-pazienti?

Assolutamente sì. Il fascicolo sanitario elettronico, ad esempio è fondamentale per migliorare l'efficienza delle prestazioni erogate perché contiene tutte le informazioni sociosanitarie del paziente. In questo modo quando ci si rivolge ad un medico, questi ha a disposizione la documentazione dell'assistito e può così avere un quadro chiaro per poter somministrare la migliore terapia in base alla storia clinica del paziente.

Anche per la Malattie Rare si è accesa in Puglia la necessaria attenzione e sono stati presi degli impegni. E' un argomento a lei particolarmente caro.



*Servizio
Sanitario
Nazionale*

Quali sono le sue proposte?

È fondamentale l'attuazione della Rete delle Malattie Rare, istituita nel 2001. La Rete ha compiti importanti per quello che riguarda la prevenzione, la diagnosi, la tutela dei pazienti e per promuovere l'informazione e la sensibilizzazione dei cittadini.



Torre dell'Alto. località Porto Selvaggio (Nardò) ph Mario Blasi



Medici pugliesi nel mondo: Stefano D'Errico

Continua la nostra ricerca e presentazione.
Segnalateceli: saluteeturismo@inpugliatuttolanno.it



Stefano D'Errico, medico legale, salentino di Casarano si è laureato a Firenze e specializzato a Foggia. E' Professore Associato di Medicina Legale presso Università degli Studi di Trieste e Direttore S.C. UCO di Medicina Legale presso l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina dell'Ospedale di Cattinara, Trieste. Ha al suo attivo centinaia di pubblicazioni e interventi a Convegni nazionali e internazionali.

Parlamo di salute e di diritto alla salute. La sicurezza delle cure è parte costitutiva del diritto alla salute?

Con la legge n. 24 del 8 marzo 2017 – *Disposizioni in materia di sicurezza delle cure e della persona assistita, nonché in materia di responsabilità professionale degli esercenti le professioni sanitarie*, il mandato costituzionale di tutela della salute dei cittadini delle articolazioni sanitarie pubbliche e private, si arricchisce dell'impegno di contribuire alle attività di gestione del rischio clinico finalizzate alla promozione della sicurezza delle cure. Non certo una novità nel panorama legislativo italiano, se è vero come è vero che già con la legge n. 189 del 8 novembre 2012 – art. 3 bis - il legislatore aveva avuto modo di tracciare le coordinate di un rinnovato patto con il cittadino promuovendo all'interno delle aziende sanitarie strategie di analisi del rischio sanitario.

La previsione all'interno della legge n. 24/2017 tuttavia assume ben altro significato rispetto al precedente intervento del legislatore, poiché incardinato nel più ampio contesto di

riforma della responsabilità dei professionisti sanitari. Una legge benvenuta quella n. 24/2017 che, al netto dei diversi favori con cui è stata accolta la riforma della responsabilità civile e penale dei professionisti sanitari, ha il merito di portare il tema della sicurezza delle cure all'interno di una cornice normativa che rappresenta per tutti gli addetti ai lavori un impegno, non solo deontologico, rispetto al quale non è più possibile sottrarsi.

“La sicurezza delle cure è parte costitutiva del diritto alla salute”; l'incipit del primo comma dell'art. 1 è il manifesto stesso della norma che nel comma successivo dà corpo alle attività di gestione del rischio (clinico) messe in atto dalle strutture sanitarie e sociosanitarie pubbliche e private, *“cui è tenuto a concorrere tutto il personale, compresi i liberi professionisti che vi operano in regime di convenzione con il Servizio Sanitario Nazionale”*.

Da dove partiamo?

E' proprio da un'analisi dello stato di salute della gestione del rischio clinico nelle aziende sanitarie che bisognerebbe partire per una giusta lettura del disposto normativo; un'attività quella del clinical risk management che nel nostro Paese, ha faticato ad affermarsi nei suoi principi ispiratori di apprendimento dall'errore (*learning from errors*) e nell'applicazione di una metodologia volta alla mappatura dei rischi, in primis, e alla prevenzione dell'evento avverso.

Il primo documento programmatico licenziato dalla Commissione Tecnica sul Rischio Clinico del Ministero della



Salute risale al 2004 – Risk Management in Sanità. Il problema degli errori – conteneva in nuce i precetti di una rivoluzione concettuale nel mondo sanitario, promuovendo attività di revisione interna dei percorsi, valutazione della performance in funzione degli outcomes, strumenti di segnalazione dell'errore o del quasi errore (near miss) propeutiche all'analisi delle cause radice.

Raccomandazioni, quelle ministeriali, intorno alle quali si è sviluppato negli anni un fitto sistema di sorveglianza finalizzato alla mappatura degli eventi avversi in sanità, soprattutto di quegli eventi definiti “sentinella” ovvero “di particolare gravità che causano morte o gravi danni al paziente e che determinano una perdita di fiducia dei cittadini nei confronti del Servizio Sanitario”, in risposta ai quali è stato istituito il Sistema Informativo per il Monitoraggio degli Errori in Sanità (SIMES) che oggi utilizza una piattaforma informatica dedicata.

Sulla scia di questo impulso innovativo a partire dal 2008 il Ministero della Salute ha elaborato una serie di raccomandazioni ossia di documenti specifici con l'obiettivo di offrire alle aziende sanitarie strumenti in grado di prevenire gli eventi avversi, promuovere l'assunzione di responsabilità e favorire il cambiamento di sistema. Oggi, sono state prodotte complessivamente 19 Raccomandazioni (l'ultima è del novembre 2019) la cui applicazione per le aziende deve considerarsi mandatoria, con evidenti ricadute in termini di responsabilità del clinical risk manager aziendale e delle direzioni strategiche in caso di omissione.

Una rivoluzione culturale nel mondo della sanità.

Così è stata definita da molti autori. Ma in assenza di una cornice normativa che ne sancisse l'obbligatorietà in capo alle regioni e, a cascata, alle declinazioni aziendali locali ha affidato la promozione di politiche di clinical risk management alle sensibilità regionali o aziendali che hanno avviato

percorsi di gestione del rischio sanitario, poi diventati un modello per altri. Non può non citarsi in questo senso il modello della Regione Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, poi seguite dal Veneto e dal Piemonte che all'indomani dell'emanazione della legge n. 24/2017 hanno dunque potuto vantare consolidati modelli proattivi di gestione del rischio clinico anche attraverso una gestione in proprio dei sinistri e delle richieste di risarcimento secondo il cosiddetto modello della “autoassicurazione”, restituendo alla medicina legale un ruolo strategico nelle aziende ospedaliere. Investito dal legislatore delle competenze e della titolarità del ruolo di clinical risk manager, lo specialista in medicina legale fonde la rigorosa applicazione prospettica del metodo medico legale con una spiccata capacità manageriale e si propone oggi nel panorama sanitario come una figura decisiva nella prevenzione dei conflitti tra Aziende Sanitarie e cittadino.

La promozione della cultura della sicurezza passa attraverso un ulteriore arresto della legge n. 24/2017, identificato nel primo comma dell'art. 16 che disciplina che “i verbali e gli atti conseguenti all'attività di gestione del rischio clinico non possono essere acquisiti o utilizzati nell'ambito di procedimenti giudiziari”. Si tratta di un provvedimento di eccezionale portata che di fatto impedisce anche all'Autorità Giudiziaria di avere accesso alla documentazione prodotta dalle aziende sanitarie per la promozione della sicurezza delle cure e in particolare quella relativa all'analisi di eventi avversi o quasi eventi da cui siano scaturite azioni di miglioramento e strumenti di controllo e prevenzione.

Definito lo strumento normativo, a chi passa ora il testimone?

La palla passa ora alle Aziende Sanitarie che dovranno dimostrare di aver recepito le indicazioni del legislatore mettendo a regime un apparato dedicato alla gestione del rischio

clinico e alla sicurezza delle cure (possibilmente disgiunto da quello dedicato alla qualità e all'accreditamento istituzionale) pienamente operativo, dedicando personale formato all'impiego degli strumenti tipici del clinical risk management (audit per eventi avversi significativi, morbidity and mortality review, FMEA, ecc), con una visione strategica della policy aziendale, che sappia cogliere le istanze dei colleghi e le esigenze delle direzioni aziendali e sanitarie.



Trieste Ospedale di Cattinara

Invito alla **LETTURA** Invito alla **SCRITTURA**



**E' questo l'invito che
"In Puglia Tutto l'Anno"
rivolge ai ragazzi fra
gli 8 e i 13 anni.**



Coinvolgendo scuole e famiglie. Intanto dell'Emilia Romagna. Offrendo come premio una vacanza in Puglia.

Il libro da leggere è un racconto per ragazzi scritto da Cino Tortorella, il Mago Zurlì dello Zecchino d'Oro, e letto nel Prologo da Lucio Dalla in esclusiva per noi poco prima di lasciarci:

Pietro Paolo da Pioppi sul Po, Inventore della P.

Letture e scrittura con tutta la FAMIGLIA e il sostegno della scuola. La maggior parte delle parole con la lettera P, come PREVENZIONE. Tema attualissimo e di vitale importanza da trattare già alle prime classi scolastiche.

Al vincitore un buono-vacanza per la prossima estate presso una struttura di Caroli Hotel a Gallipoli o S.Maria di Leuca.

CONCORSO "Pensieri e Parole Passando Per la Puglia"

ASSEGNAZIONE PRIMO PREMIO

Proposto alle scuole del primo ciclo di Bologna, dalla rivista "In Puglia tutto l'anno", il Concorso a premi "Pensieri e Parole Passando Per la Puglia", è giunto alla sua fase conclusiva.

Sostenuto da una forte intenzionalità pedagogica, l'itinerario progettuale ha voluto coinvolgere alunni e famiglie in un percorso aggregante, capace di creare connessioni reali, alternative a quelle comunemente agite attraverso gli smartphone, attraverso la scrittura creativa, di un testo narrativo (racconto, cronaca, favola o... altro) finalizzato alla diffusione della cultura della sicurezza.

Nella stesura degli elaborati, gli autori dovevano tener conto di alcuni vincoli esplicitati in un apposito *Regolamento* e, nello specifico: 1) *ambientarli in Puglia*; 2) focalizzarli su aspetti inerenti alla sicurezza e alla prevenzione; 3) utilizzare il maggior numero possibile di parole che iniziassero con la lettera P, in sintonia con il titolo del libro *Pietro Paolo da Pioppi sul Po, Inventore della P*, scritto anni fa da **Cino Tortorella, il Mago Zurli**, inventore dello Zecchino d'Oro e di tante trasmissioni televisive per ragazzi, e gli meritò l'onorificenza di Ambasciatore Unicef.

Il premio previsto per il miglior elaborato, consiste in un voucher del valore di **1.000 euro**, da utilizzare per una vacanza di tutta la famiglia (o parte di essa) in Puglia, presso l'Hotel Caroli di Gallipoli o l'Hotel Terminal di Santa Maria di Leuca.

Sono pervenuti alla Commissione giudicatrice (composta da Sara Bottazzo, Maria Rosaria De Lumè, Lena Giannelli, Margherita Gobbi, Felicia Bottino e Gilda Caroli) circa novanta racconti, provenienti dalle cinque classi di seguito elencate:

1. Classe 4^A – Scuola Primaria Raffaello Sanzio di Bologna;
2. Classe 4^B – Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Monte San Pietro – Sede di Calderino;
3. Classe 4^C – Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo Monte San Pietro – Sede di Calderino;
4. Classe 1^A – Scuola Secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Monte San Pietro;
5. Classe 1^A – Scuola Secondaria di primo grado – Scuole Maestre Pie di Bologna.

Nell'esprimere un vivo ringraziamento ai Dirigenti delle scuole che hanno aderito all'iniziativa, alle Docenti referenti di ciascuna classe, ai genitori che insieme ai loro figli hanno contribuito alla stesura degli elaborati e soprattutto a tutti gli alunni partecipanti, per aver prodotto racconti belli, freschi, originali e ricchi di fantasia, la Commissione Giudicatrice, assegna il **PRIMO PREMIO del valore di MILLE EURO** a: **Giorgia Galli** - frequentante la classe 1^A della Scuola Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Monte San Pietro, autrice dell'elaborato "**Sergio e il libretto sulla sicurezza**", con la seguente motivazione:

Il racconto vincitore rispetta pienamente i criteri di selezione previsti dal bando, poiché risulta particolarmente ricco di elementi conoscitivi riguardanti la regione Puglia; completo dal punto di vista descrittivo; qualitativamente elevato dal punto di vista narrativo e fortemente apprezzabile sul versante della originalità ideativa.

Il premio verrà consegnato sabato 6 aprile in occasione della presentazione del primo numero 2024 della rivista In Puglia Tutto l'Anno presso l'Hotel Terminal a S.Maria di Leuca

I voucher del valore di 100 euro vengono assegnati a: Sara Carpanelli frequentante la classe 1^A della Scuola Secondaria di 1° grado - Maestre Pie di Bologna, autrice dell'elaborato "Avventure in Puglia"; Chiara Mazzoni frequentante la classe 1^A della Scuola Secondaria di 1° grado I. C. Monte San Pietro, autrice dell'elaborato "Puglia in sicurezza"; G.C. frequentante la classe 4^A della Scuola Primaria Raffaello Sanzio, autore/autrice del racconto "Una meravigliosa vacanza fin giù nella Puglia".

Prosegue intanto, fino al 30 maggio 2024, la gara di like su Facebook social (un modo positivo di promuovere l'utilizzo di questi strumenti straordinari di comunicazione) per la scelta di un ulteriore racconto da premiare.

Il racconto vincitore del PRIMO PREMIO della prima edizione del concorso

"Pensieri e Parole Passando Per la Puglia"

Sergio e il libretto sulla sicurezza

di **Giorgia Galli** - classe 1[^]A della Scuola Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Monte San Pietro (Bologna)



Che bello il pensiero della vacanza in Puglia! Erano mesi che Sergio aveva seguito un progetto che univa l'importanza della sicurezza alla possibilità di vincere un viaggio in Puglia. Ancora non riusciva a crederci: il racconto scritto assieme ai suoi genitori aveva vinto il primo premio. L'avventura avrebbe avuto inizio il sabato seguente. Il racconto con cui Sergio aveva vinto il premio aveva come protagonista un supereroe, il signor Farinella, che salvava le persone prevenendo incidenti, grazie ad un portentoso libretto sulla sicurezza. Per descrivere il suo personaggio Sergio si era ispirato ad una maschera di carnevale Pugliese e per il libretto ad un opuscolo distribuito dalla scuola che aveva consultato a lungo per immaginare la storia. In effetti, a furia di leggerlo e di sfogliarlo, ci si era anche un po' affezionato

e per questo decise di portarlo con sé in viaggio. La sveglia suonò molto presto quella mattina. Fuori era ancora buio, ma nessuno si lamentò di doversi alzare: tutti erano entusiasti del viaggio, soprattutto Sergio. Era molto emozionato e, come si dice anche a Bologna, "carico come una molla". Alle 5.30, le valigie erano già in macchina, pronta per un tragitto di 8 ore e 52 minuti secondo il navigatore. Un viaggio lungo quasi tutta l'Italia, percorrendo per intero l'autostrada Bologna-Taranto, attraverso tante Regioni tra cui Marche e Abruzzo, il cui paesaggio che fece passare in fretta il tempo, offrendo loro un bellissimo panorama sul mare. Il tempo passava veloce e, verso mezzogiorno, varcarono il confine della Puglia. La terra diventava sempre più rossa e la vegetazione risultava composta da piante estremamente varie: ginestre, cisto marittimo, quercia spinosa, corbezzolo, mirto, ginepro fenicio, carrubo, capperi, fichi, biancospini, pruno spinoso. Ma soprattutto Ulivi! Quanti campi di ulivi! Quasi tutti erano circondati da muretti di pietre bianche, di forma irregolare che Sergio non aveva mai visto prima. La mamma gli spiegò che si trattava di "muretti a secco" costruiti con pietre simili a quelle che compongono i famosi trulli di Alberobello. Per intrattenerlo durante il lungo viaggio, il papà si mise a raccontargli alcune curiosità in proposito. Ad esempio, spiegò a Sergio che i trulli conobbero la loro massima espansione nel XV secolo, in concomitanza con un editto del Regno di Napoli che imponeva tributi a ogni nuovo insediamento urbano. L'ingegno, dunque, portò il popolo a concepire delle costruzioni che si potessero demolire con facilità così quando il delegato del re stava per arrivare a riscuotere le tasse, bastava togliere la chiave di volta ed ecco che le case si trasformano in cumuli di pietre. Non era l'unica curiosità sui trulli. Un'altra leggenda ancora più famosa racconta di due fratelli innamorati della stessa donna che era stata promessa in sposa al più grande. Ovviamente, però, lei si innamorò perdutamente del più giovane. Inutile dire che i rapporti tra i tre non potevano essere di serena convivenza e, infatti, divisero la casa dando vita ai Trulli Siamesi, con due entrate opposte su strade opposte. Avevano viaggiato per oltre sei ore e, come Sergio aveva studiato nell'ambito del progetto sulla sicurezza, serviva una pausa perché la mamma e il papà avevano bisogno di riposare un poco prima di guidare ancora. E' vero che non mancava tanto, ma occorreva evitare che un colpo di sonno rovinassero quel bellissimo viaggio. Decisero allora di uscire dall'Autostrada e di fare una sosta di qualche ora in una città. Non volevano allungare troppo la strada (tutti erano ansiosi di arrivare!) e quindi scelsero Bari che nessuno di loro aveva mai visitato. Parcheggiarono nei pressi del Porto da dove notarono subito l'imponente castello Normanno Svevo che si trovava proprio lì vicino. Purtroppo, non avevano tempo a sufficienza per entrare in quella fortezza, ma la ammirarono da fuori costeggiando l'ampio fossato che la circondava. Scelsero un piccolo ristorante dove Sergio ordinò quello che era un piatto tipico, le orecchiette al pomodoro. Quando il piatto arrivò, Sergio non era convinto di voler mangiare, non lo ispiravano, ma alla fine si decise e ne prese un po'. Fu travolto in un insieme di da mille sapori e sembrava navigare in un mondo culinario ancora inesplorato, tutto da scoprire proprio come la Regione in cui era appena arrivato. Subito dopo pranzo scelsero di recarsi alla Basilica di San Nicola, percorrendo le viuzze della Bari

vecchia. E' proprio qui che, con loro grande sorpresa, videro una anziana signora preparare le orecchiette fresche in strada, seduta di fronte a un grande tavolo di legno. Si avvicinarono incuriositi e la signora Peppina spiegò loro che stavano attraversando la famosa "Via delle Orecchiette" e che, se avessero atteso le 16.00, molte altre signore si sarebbero unite a lei per



mandare avanti quella che era una tradizione che portava a Bari tantissimi turisti. Sergio si chiese come mai le altre amiche della signora Peppina non fossero ancora lì con lei a preparare le orecchiette, ma subito riuscì a darsi una risposta grazie a quello che aveva studiato a scuola. In men che non si dica, tirò fuori il suo libretto sulla sicurezza dallo zaino e andò alla pagina che, sapeva bene, sarebbe stata utile. Con gentilezza e premura, ne lesse alcuni passaggi alla signora Peppina che lo ascoltò con attenzione. “-Non uscire nelle ore più calde; -Bere tanta acqua; -Ripararsi la testa con un copricapo”. La signora Peppina lo ringraziò e promise di attendere le 16.00 nei giorni successivi. Sergio e la sua famiglia avrebbero voluto aspettare l'arrivo delle altre signore, ma la strada era ancora piuttosto lunga e non potevano attardarsi troppo. Per questo salutarono l'anziana donna promettendo che sarebbero tornati alla prima occasione per visitare con più attenzione Bari e le sue tante meraviglie. Si rimisero, dunque, in macchina e, poco prima di riprendere l'autostrada, trovarono una macchina finita in un fosso con le ruote laterali. Alla guida c'era un giovane ragazzo che sembrava spaesato e preoccupato. Ovviamente la famiglia di Sergio si fermò e il suo papà scese per sapere se serviva una mano. Paolo, il ragazzo alla guida dell'auto nel fosso, confessò di essersi distratto per rispondere ad un messaggio arrivato sul cellulare e di avere perso il controllo della macchina, finendo nel fosso. Fortunatamente non si era fatto male e non aveva causato incidenti con altri veicoli, però si sentiva un povero stupido a non avere seguito una regola fondamentale quale è senza dubbio quella di non usare il cellulare mentre si guida! Altrettanto fortunatamente, aveva incontrato la famiglia di Sergio che, grazie al progetto fatto a scuola, era preparatissimo sulla sicurezza e conosceva addirittura deitricchi su come estrarre scastrare le ruote dai fossi: “-Libera la marmitta. In questi casi, il rischio maggiore è bruciare la frizione. Prima di fare qualsiasi cosa, quindi, libera il tubo della marmitta in modo che il motore possa “respirare”. -Prova a tornare indietro lentamente. In alcuni casi l'auto è impantanata solo con le ruote anteriori e quelle posteriori mantengono una buona aderenza. Se sei fortunato, ti basta andare in retro e farti aiutare con una bella spinta sul cofano. -Monta le catene da neve, se possibile. Le catene migliorano infatti l'aderenza delle ruote motrici, evitando che slittino troppo. In mezzo al fango l'operazione è molto difficile, però: ci sono probabilità che ti riesca”. Sergio non capiva perché fossero così stupiti per il fatto che fosse tanto informato sull'argomento, ma quello che più conta è che, seguendo le istruzioni del libretto, riuscirono a rimettere in strada la macchina di Paolo che non smetteva di ringraziare per l'aiuto. Paolo disse di abitare a Polignano a Mare e li invitò a cena come suoi ospiti. Era un fuori programma, ma la gentile insistenza del ragazzo alla fine li convinse. La cosa che colpì maggiormente Sergio una volta arrivato a Polignano era il fatto che sorgesse su uno sperone roccioso, a strapiombosul Mar Adriatico. Percorsero il Ponte della via Traiana ammirando lo splendido panorama su Lama Monachile, ma furono subito distratti dalla vista di un ragazzo che stava per tuffarsi in mare da quello che gli sembrava il balcone di una casa. Non solo l'altezza superava i 20 metri, ma attorno c'erano tante rocce. Chiesero subito informazioni a Paolo che spiegò che proprio a Polignano si svolgono i campionati mondiali di tuffi grandi altezze e che quello che stava per buttarsi era un professionista esperto. Sergio tirò un sospiro di sollievo ricordando quanto aveva studiato a scuola sulla sicurezza in mare. Fecero tante fotografie di cui una molto buffa in cui erano tutti a braccia aperte davanti alla statua di Domenico Modugno, cantando “nel blu



dipinto di blu”. Scesero in spiaggia dove Sergio vide dei bambini che costruivano un castello di sabbia chiese alla mamma se poteva andare a giocare con loro. La mamma aveva acconsentito e Sergio si avvicinò ai bambini per conoscerli: “Ciao,

mi chiamo Sergio, posso stare qui con voi??" " Certo, io mi chiamo Pietro" disse uno: "E io sono Piero, siamo gemelli!" disse l'altro. "Senti Sergio, puoi aiutarci a gestire una questione?" chiese Piero. "Dobbiamo capire quale filastrocca è più bella delle nostre fra queste due". "Allora, inizio io!" Diceva Pietro " La mia filastrocca si intitola: "Pepe". Un pezzettino piccolo Di pepe peperino Sulla pietanza o pizza O pollo o patate Oppure sul purè Un profumato pizzico di pepe piccantino. Sul pinzimonio, un pezzo in zuppa o spezzatino O un pezzo nel patè. Il pepe è una pepita di pepito sapore rende più saporita la pappa e anche l'amore" "Ora tocca a me!" Diceva Piero "Papera Pia. Papera Pia è una pasticceria provetta. Oggi pomeriggio pensa di preparare una pietanza torta per Paper Piero. Per prima cosa, prende un pentolone pieno di pere , poi lo riempie tutto di pinoli e chiude il tutto con una perfetta pasta frolla. Poi prepara anche una pizza un po' particolare, piena di pesce: polpo, patate e prezzemolo. Papero Piero apprezza molto e dice: "Pia, sei la mia pasticceria preferita!" Sergio non sapeva davvero quale scegliere perchè erano entrambi molto belle e non voleva che uno si arrabbiasse con lui. Proprio mentre stava per buttarsi e per dire quella che preferiva, la mamma lo avevachiamato dicendo: "Sergio, dobbiamo andare a mangiare". Così Sergio colse l'attimo e disse che erano perfette entrambe, ma che se ne avessero scritta una insieme sarebbe stata certamente magnifica! Li salutò e Piero e Pietro ringraziarono Sergio per il consiglio. Poi arrivarono nel ristorante in cui li aveva invitati Paolo e, seguendo i suoi suggerimenti, assaggiarono tutte le specialità della casa: focaccia, panzerotti, orecchiette, "crudo di mare", popizze e sgagliozze, patate riso e cozze. Assolutamentesazi, ringraziarono per l'ottima cena e ripresero la macchina per arrivare all'albergo dove avrebbero soggiornato: l'Hotel Montecallini a San Gregorio, a 3 km da Santa Maria di Leuca. Erano tutti piuttosto emozionati e stupiti dai tanti eventi di quella giornata e Sergio pensò che, se ancora prima di iniziare l'itinerario che avevano pianificato per i giorni seguenti, avevano visto già così tante belle cose ed incontrato così tante persone interessanti, la Puglia non l'avrebbe certo deluso. Si era ormai fatto buio, ma quando stavano per arrivare all'albergo, intravidero in lontananza una cascata di luci. La mamma spiegò a Sergio che si trattava della Cascata monumentale di Santa Maria di Leuca costruita nella parte finale dell'Acquedotto Pugliese realizzata per celebrare il completamento di un'opera pubblica importante. Era altissima e formata da centinaia di gradini. Decisero che nei giorni seguenti l'avrebbero visitata e percorsa per intero, ovviamente senza correre salendo gli scalini proprio come suggerito dal libretto sulla sicurezza!



Altri racconti premiati

Una meravigliosa vacanza in Italia fin giù nella Puglia

di **G. C.** frequentante la classe 4A - Scuola Primaria Sanzio

Erano arrivati da pochi giorni in Salento. Il mare era splendido, più bello delle descrizioni che avevano ricevuto dagli amici che avevano già fatto le vacanze in quella regione. Marta e Alessandro erano compagni di scuola e avevano tanta voglia di divertirsi. La bandiera era rossa, ma loro non sapevano cosa significasse e i genitori erano al bar a prendere un pasticcetto. Iniziarono a giocare in acqua con la palla a pallamano. Mentre giocavano il bagnino gli disse di uscire dall'acqua e gli insegnò che la bandiera rossa significava "PERICOLO" ed era vietato entrare in acqua. Il tempo sarebbe stato ventoso e non avrebbero potuto fare il bagno per almeno due giorni perciò decisero di dedicarsi al turismo. Si diressero a Torre dell'Orso e furono colpiti dagli scogli che spuntavano dall'acqua azzurra, come fossero i faraglioni di Capri. Lessero su un cartello turistico che Torre dell'orso è una località del Salento, frazione marina di Melendugno,

in provincia di Lecce.

La sua spiaggia è famosa per la finissima sabbia color argento e per gli stabilimenti balneari. Anche qui sventolava la bandiera rossa perciò le onde con la spuma bianca divennero un bellissimo elemento nelle loro foto ricordo.

Prima di ripartire mangiarono tarallini e panzerotti al bar; scoprirono di essere nei Caraibi del Salento e che i due grandi scogli che spuntavano dall'acqua si chiamavano "Le due sorelle".

Ripresero l'auto e decisero di avventurarsi verso Santa Maria di Leuca, conosciuta da tutti perché si trova sulla punta del tacco d'Italia.

Videro le coste alte e rocciose con grotte profonde ed un mare limpido come il cristallo. Non si stancavano di guardare il colore del mare limpido con tutte le sfumature dell'azzurro e del verde.

Ripartirono per la Statale Salentina meridionale SS274: ci vollero 152,5 Km e più di due ore per arrivare a Taranto, passando da Ugento, Gallipoli, Nardò, Avetrana, Manduria e Fragagnano. Come già sapevano, Taranto è una meta imperdibile durante il viaggio in Puglia: soprannominata la "città dei due mari" per la sua posizione a cavallo del Mar Grande e del Mar piccolo. Purtroppo passarono davanti all'industria siderurgica con le sue ciminiere bianche e rosse e i pennacchi di fumo nero e puzzolente, con la polvere rossiccia poggiata sui bordi della strada.

Oltrepassato questo ostacolo arrivarono al Ponte di Punta Penna Pizzone, altissimo e lungo con i suoi piloni alti e massicci. Si poteva vedere il panorama di Taranto illuminata dal sole, con alti palazzi, con molta vegetazione e i suoi pini marittimi. Ai lati del ponte si notavano i pali delle cozze infilati nel mare in modo ordinato.

Arrivarono in Viale Magna Grecia e il papà cominciò a raccontare che lo spartano Falanto era approdato sul Promontorio di Saturo per costruire i primi insediamenti della colonia. Taranto ha quindi origini antichissime e fu tra le città più importanti della Magna Grecia.

Alla fine della lunga strada si diressero verso il lungomare per giungere al Castello Aragonese, sul canale navigabile con il ponte girevole.

Furono fortunatissimi perché il ponte si stava aprendo per il passaggio di una nave militare antica: l'Amerigo Vespucci, con alti alberi di legno e le vele legate per consentire le manovre.

Che meraviglia!

Salutarono il monumento dei marinai e vista la fame decisero di fermarsi al ristorante "Al Canale", ma poterono arrivarci solo dopo la chiusura del ponte. Erano sull'isola, nella città vecchia, sulla Discesa Vasto. Parcheggiarono ed entrarono nel bellissimo locale.

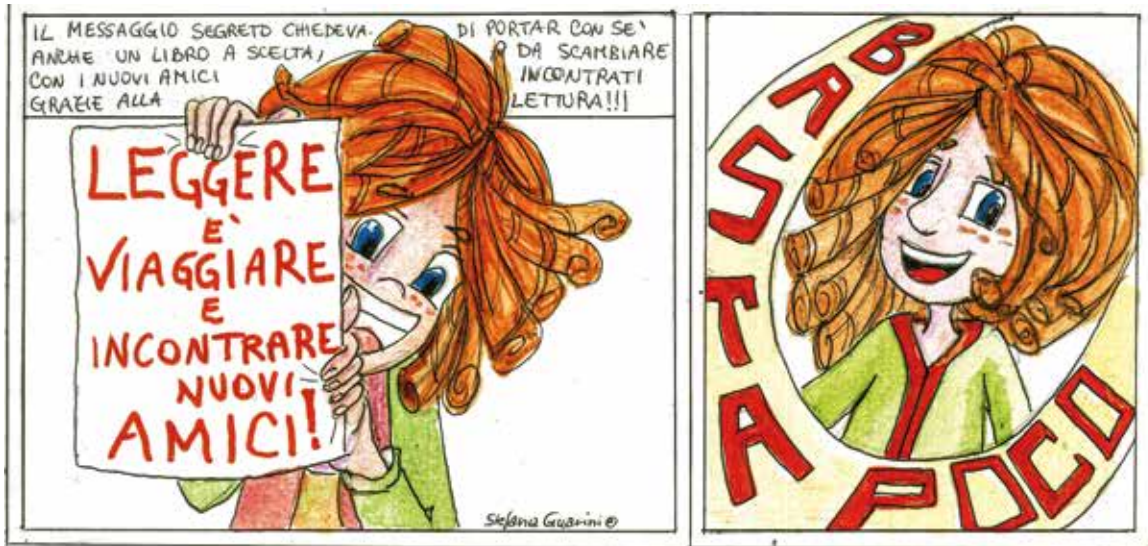
Che buon profumo!

Cominciarono a pregustare i piatti di mare che poi avrebbero mangiato: un arrosto, una frittura di paranza, linguine alle cozze e cozze gratinate.

I gamberi furono strepitosi, i calamari tenerissimi, gli scampi saporitissimi e tutto condito con buon olio di oliva con il sapore del mare.

Passarono in Puglia altri giorni, ma tornati a casa risentirono su per le narici il profumo del mare, la salsedine sulla punta della lingua, il sapore dei cibi squisiti e negli occhi l'azzurro infinito del mare di Puglia.





Altri racconti premiati
Puglia in sicurezza
 di Chiara Mazzoni

Classe 1[^]A della Scuola Secondaria di 1^o grado - I. C. Monte San Pietro

Che bello il pensiero della vacanza in Puglia! Erano mesi che Sergio aveva seguito un progetto che univa l'importanza della sicurezza alla possibilità di vincere un viaggio in Puglia. Ancora non riusciva a crederci: il racconto scritto assieme ai suoi genitori aveva vinto il primo premio. L'avventura avrebbe avuto inizio il sabato seguente. Sergio e i suoi genitori iniziarono per tempo i preparativi: il papà si preoccupò di fare rifornimento e di controllare la pressione dei pneumatici dell'auto, la mamma si occupò delle provviste di cibo e acqua, mentre Sergio preparava la sua sacca con: pinne, pantaloni, pantaloncini, crema protettiva e carta stradale. Il percorso era stato accuratamente valutato: alcune località di mare, un sito archeologico, grotte e parchi. Una volta allacciate le cinture di sicurezza la vacanza ebbe inizio. Il percorso era piuttosto lungo, quindi furono molte le tappe lungo l'autostrada per far riposare chi guidava. Prima di arrivare a Peschici fecero una sosta al Parco Nazionale del Gargano. Erano tutti molto stanchi e fecero una passeggiata tra i faggi e i pini per sgranchirsi le gambe. Quando il papà accese la sigaretta, Sergio subito gli urlò che doveva stare molto attento a spegnerla e a non gettarla per non inquinare un ambiente naturale e per non provocare un incendio. Finalmente arrivarono a Peschici! Li accolsero acque limpide e cristalline, profumo di salsedine e onde spumeggianti. Per fortuna sventolava la bandiera bianca e così poterono fare il bagno e osservare da vicino i colorati pesciolini nel fondale. Nel pomeriggio si sistemarono nel loro albergo e aspettarono la sera per vedere il tramonto sul mare, come capita solo il 20 giugno! Il giorno dopo la comitiva ripartì verso Polignano a Mare, che la nonna aveva spesso nominato perché è il paese di Domenico Modugno, uno dei suoi cantanti preferiti. Sergio invece era curioso di visitare trulli e masserie della zona circostante. Nel pomeriggio si recarono a Putignano, un paesino vicino, per scendere a esplorare le grotte di Castellana, un viaggio affascinante tra stalattiti, stalagmiti e laghetti sotterranei. I caschetti che gli avevano fatto indossare erano un po' stretti ma riparavano anche dal gocciolio! Un'altra giornata era trascorsa, intensa e faticosa ma, prima del meritato riposo, decisero di concedersi una cena con piatti tipici: focaccia barese, panzerotti, melanzane ripiene e cartellate. Per il terzo e ultimo giorno la meta designata era Palagiano, per visitare i siti archeologici di epoca romana e le necropoli. Per l'ultima sera in Puglia avevano prenotato un albergo a Taranto per ammirare il porto e il castello aragonese. Di notte però successe l'imprevisto: ad un certo punto scattò l'allarme antincendio e ci fu un fuggi fuggi generale dalle camere. Per fortuna Sergio aveva controllato sulla piantina nella sua camera dove si trovavano le vie d'uscita e lui e la sua famiglia si precipitarono all'esterno. In realtà si era trattato di un falso allarme e poterono rientrare presto nella loro camera, un po' spaventati e assonnati. Dopo la notte turbolenta la mattina successiva li aspettava il viaggio di ritorno: era stata una vacanza intensa e interessante!



Avventure in Puglia

di Sara Carpanelli

Classe 1° Scuole Maestre Pie

Scuola secondaria di primo grado Bologna

Erano arrivati da pochi giorni in Salento. Il mare era splendido, ancor più bello delle descrizioni che avevano ricevuto dagli amici che avevano già fatto le vacanze in quella regione. Marta e Alessandro erano compagni di scuola e avevano tanta voglia di divertirsi. La bandiera era rossa, ma loro non sapevano cosa significasse e i genitori erano al bar a prendere una granita. Iniziarono a giocare in acqua con la palla e a chiacchierare su quanto accaduto al loro arrivo.

Le due famiglie, infatti, erano appena arrivate in Puglia, precisamente in Salento. Alessandro e Marta non stavano più nella pelle e continuavano a pensare al mare splendido che avevano visto poco prima, durante il viaggio...

"Mamma, papà, tra quanto potremmo andare al mare?" - disse Marta al buffet della colazione

"È vero, non vediamo l'ora di fare un bel bagno, per poterci rinfrescare un pochino!" - disse Alessandro

"Prima finite la colazione e poi pensiamo in quale spiaggia andare" - rispose Pina, la mamma di Marta

"Io pensavo a Punta Prosciutto, perché ne parlano molto bene, in particolare ho sentito che si possono trovare tanti pesciolini di vari colori, dal perla, al peonia, al giallo paglierino!

Quindi prendete pinne e maschere che partiamo!" - propose Pietro, il papà di Alessandro. Fecero una breve tappa in camera per prendere tutto l'occorrente e Alessandro portò con sé anche una canna da pesca perché suo padre lo aveva incuriosito parlando di tutti quei pesciolini.

Arrivarono in spiaggia e presero due ombrelloni color porpora, proprio in riva a quel mare cristallino...

I genitori prima si recarono al bar per prendere una granita e si raccomandarono di giocare in riva al mare con la palla senza allontanarsi, perché poteva essere pericoloso...

Marta e Alessandro annuirono e poi, alzando gli occhi verso il cielo, notando una bandiera rossa.

"Marta, ti vedo perplessa, a cosa stai pensando?" - chiese Alessandro.

"Per dire la verità, stavo pensando al colore di quella bandiera..." rispose Marta

"Se continui a pensare, il tempo passerà e non potremo più giocare con la palla, ci pensi o no? Perciò preferirei che tu la smettessi di preoccuparti e venissi a giocare!" ribadì Alessandro.

I due entrarono in acqua e cominciarono a giocare con la palla... "Dai prendila, sei proprio un pappamolle!" - disse Marta

"Pensa per te" - rispose Alessandro tirando la palla un po' più lontano dalla riva.

Marta corse a prenderla e vide i pesciolini di cui parlava Pietro, subito chiamò Alessandro perché

erano bellissimi e particolari.

Alessandro arrivò provvisto di pinne e maschera e fece una piccola immersione.

In poco tempo il mare diventò particolarmente mosso, le onde erano proprio paurose, ma i due bimbi non se ne accorsero perché erano presi da quei pesciolini e in poco tempo la corrente li portò lontano dove non riuscirono





più a toccare nemmeno con la punta dei piedi. Le onde si alzarono, Marta piangeva e Alessandro pregava...

Ora cominciarono a capire perché nessuno fosse in acqua tranne loro. Alessandro abbracciò forte Marta per proteggerla. Un cane vide i bimbi e cominciò ad abbaiare così forte che le due famiglie si precipitarono in spiaggia, dove trovarono solo il pallone che correva su e giù dalla riva, ma dei bambini neanche l'ombra.

Ad un tratto sentirono piangere, guardarono verso il mare e videro Alessandro e Marta che si sbracciavano gridando "Aiuto!".

Il bagnino si precipitò in acqua

aiutato dal suo cane da salvataggio, Pluto, e in pochi minuti riportò i bimbi al sicuro. La prontezza di quel bagnino fu pazzesca.

Una volta ripresi dallo shock il bagnino chiese:

"Ma voi sapete perché oggi la bandiera è rossa?" i due scossero la testa.

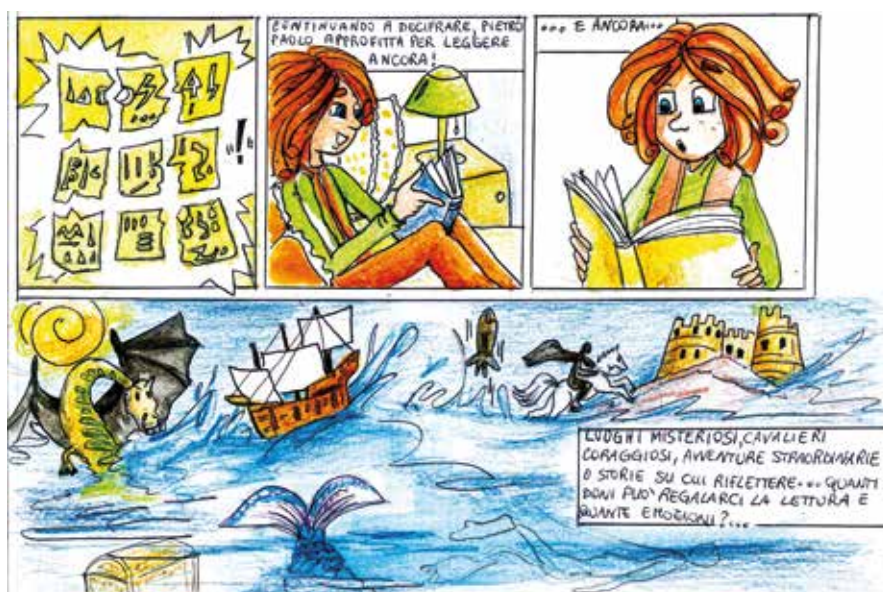
"Vuol dire che il mare è pericoloso, con la bandiera bianca potete fare il bagno tranquillamente, mentre quella gialla indica il mare mosso e che non bisogna allontanarsi troppo dalla riva. Ma lo sapete cosa avete rischiato? in questi casi la sicurezza deve essere posta al primo posto, poteva succedere il peggio!"

Marta e Alessandro ricominciarono a piangere e i genitori intanto ripensavano alle parole del bagnino e non riuscivano più a parlare... erano pietrificati dalla paura.

"Ricordatevi inoltre che il mare non è una piscina e possono esserci un sacco di pericoli anche se ai nostri occhi sembra tutto pacifico" - proseguì il bagnino.

La prima giornata delle due famiglie non partì proprio alla grande, ma le successive furono pazzesche! Marta e Alessandro non furono più persi di vista e se avevano voglia di qualcosa dal bar se lo facevano portare! Non passarono il loro tempo solo in spiaggia ma anche a visitare paesini come Gallipoli e Santa Cesarea Terme, gustando i piatti tipici e scoprendo le usanze.

"La vacanza in Puglia è unica, ti prende il cuore. Una volta arrivato ti dimentichi tutto il passato e vivi a pieno le tue giornate. La parte brutta? Partire per tornare a casa... è come prendere un forte pugno nel petto! Puglia a presto!",





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 Riyadh, 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 accollato 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 Tordiglione - 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



I Giochi del Mediterraneo e l'atleta di Taras

di Giuseppe Mazzarino



Giuseppe Mazzarino

Il nostro collaboratore Giuseppe Mazzarino, giornalista e scrittore, è stato cronista parlamentare della Gazzetta del Mezzogiorno e vicepresidente dei corrispondenti da Roma dei quotidiani italiani e fa parte attualmente della giunta nazionale della Figec Cisl (Federazione italiana giornalismo editoria comunicazione). Insegna Storia del giornalismo nel master in Giornalismo dell'Università di Bari, ed ha pubblicato varie opere di divulgazione. Nell'ultima, "Il Campionissimo", si occupa dell'Atleta di Taranto nel quadro dell'agonismo nell'Antichità; temi che riprende in quest'articolo, in connessione con i problemi e i ritardi infrastrutturali in vista dei Giochi del Mediterraneo di Taranto 2026.

Nel terzo anno della XXXIII Olimpiade si terranno in Taranto, ma in realtà prevalentemente in altre città della Puglia, i Giochi del Mediterraneo, XX edizione.

Una sorta di Piccoli Giochi Olimpici, così come, in antico, c'erano le Piccole Panatenee nell'intervallo fra le Grandi Panatenee; ovvero Giochi Panatenaici, che Atene istituì, in concorrenza con i più famosi ed antichi Giochi coronati (cosiddetti perché ai vincitori era assegnato quale unico premio una corona di fronde vegetali: Delfici, Pitici ed Istmici), per celebrare la propria potenza ed il proprio splendore.

Piccoli Giochi Olimpici: perché vi partecipano atleti provenienti dai tre continenti che affacciano sul Mediterraneo: Europa, Asia, Africa. Che sono poi i tre continenti dai quali provenivano gli atleti che gareggiavano ad Olimpia come negli altri antichi Giochi.

Una grande occasione per Taranto, purtroppo in gran parte persa per inefficienza burocratica e per beghe politiche che hanno rallentato e poi fatto saltare la realizzazione della maggior parte delle infrastrutture sportive, che sarebbero state necessario lascito per il futuro, specie ora che il diritto allo sport è stato inserito in Costituzione. Una grande occasione per tutta la Puglia, in ogni caso.

Perché i Giochi, in ogni caso, si terranno. Nel 2026, che abbiamo definito terzo anno della XXXIII Olimpiade (dell'era moderna, beninteso). Una spiegazione si impone. I Greci, suddivisi in numerose Città-Stato, le pòleis, quando si posero il problema di una datazione comune, assunsero come termine di partenza la data convenzionale della prima edizione dei Giochi Olimpici, il nostro 776 a.C., dalla quale datarono gli anni, suddividendoli in Olimpiadi, che erano i

quadrienni tra una celebrazione degli Agoni e l'altra: il nostro 775 a.C. sarebbe stato insomma il secondo anno della I Olimpiade. E la XXXIII Olimpiade dell'era moderna prende il via dai Giochi di Parigi del 2024.

Si chiameranno Giochi di Taranto: ma quante e quali gare si disputeranno nell'antica Regina dello Jonio? Un enigma avvolto in un mistero, sul quale vigila, enigmatico e misterioso anch'egli, un atleta. Anzi, l'Atleta.

Per parlarvi del quale dobbiamo



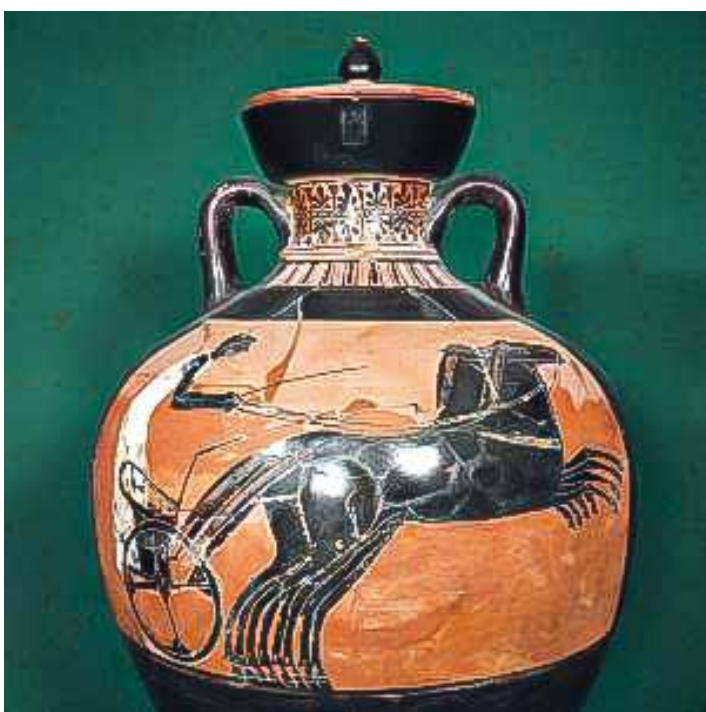
Il sarcofago dell'Atleta con le quattro anfore panatenaiche allestimento del MARtA



Tomba atleta anfora panatenaica con scena di pentathlon lancio del disco

retrocedere nei secoli, come con una macchina del tempo. Un boato si alza sotto il sole accecante dell'estate ateniese: alto, agile, forte, giovane, risplendente in viso come un semidio, un atleta proveniente dalla città sacra a Poseidone, Afrodite ed Eracle, ha atterrato il suo avversario, mandandolo a mordere la polvere, e si è aggiudicato la vittoria nella più completa delle specialità, il pentathlon.

Ha già stracciato gli avversari nello stadion, la corsa veloce sui duecento metri piani; ha lanciato il disco ed il giavelotto più lontano di tutti gli atleti convenuti ad Atene da ogni angolo del mondo greco, tutt'intorno al Mediterraneo, fra Europa, Asia ed Africa; ed il suo salto è stato il più lungo di tutti. E' un pentatleta eccezionale, dalla muscolatura possente; ha già vinto nella corsa, che apre le competizioni atletiche greche; ed ha vinto anche, riuscendo a non farsi colpire al volto, nel pugilato. Ed è ricco, ricchissimo, perché possiede una scuderia di cavalli da corsa ed ha ingaggiato un auriga eccezionale, col quale ha vinto anche la più costosa e spettacolare gara,



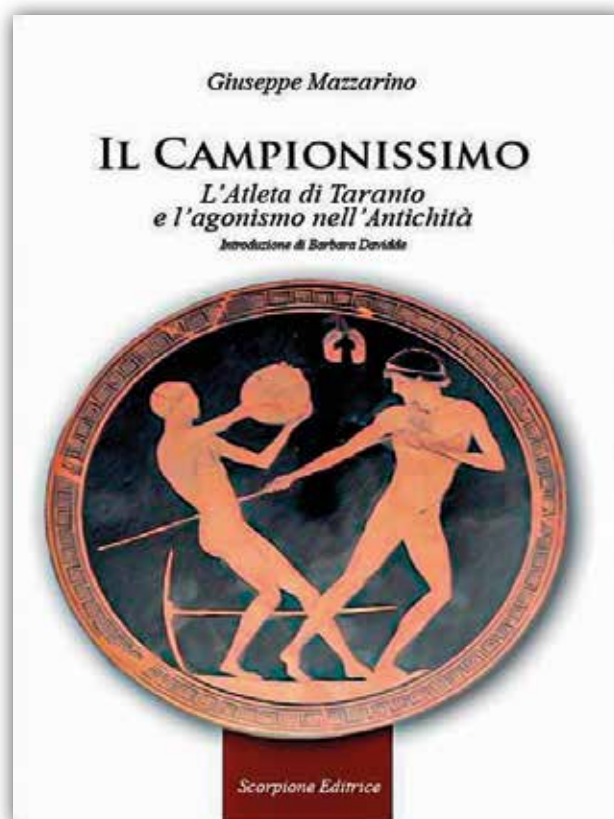
Atleta di Taranto corsa quadrighe

la corsa delle quadrighe, la Formula 1 dell'antichità, che incoronava vincitore, come nel campionato costruttori della Formula 1, non l'auriga ma il proprietario.

Siamo negli anni che vanno dalla LXXV alla LXXVI Olimpiadi; fra il 480 ed il 476 a.C. secondo la nostra cronologia.

E' tarantino, questo ragazzo baciato dagli dei; i quali però, come sappiamo, rapiscono presto quelli che troppo amano.

E difatti, dopo l'exploit ateniese, e dopo aver (forse) trionfato ad Olimpia, sempre nel pentathlon, nei Giochi della LXXVI Olimpiade (476 a.C.), e forse addirittura in quelli della LXXVIII (gli elenchi di Olimpia registrano, mutili purtroppo del nome, come tarantini i vincitori in quelle due edizioni), il nostro eccezionale atleta morì, giovanissimo, persino



La copertina del libro

per un'epoca nella quale l'aspettativa di vita non era molto elevata. Aveva tra i 27 ed i 30 anni; non più di 35. Ma non fu fatalità o invidia da parte degli dei. Morì per qualcosa di simile al doping, forse; o forse avvelenato da chi voleva impossessarsi delle sue ingenti ricchezze. Ce lo diranno le analisi paleopatologiche alle quali il suo scheletro, rinvenuto nel 1959 a Taranto, in via Genova, in una fastosa sepoltura che fece gridare al ritrovamento della tomba di Icco (cosa purtroppo impossibile), ad oggi unica deposizione integra di un atleta di tutto il mondo greco, è sottoposto per la seconda volta per iniziativa del MARTA, il Museo nazionale archeologico di Taranto, che custodisce ed espone il prezioso sarcofago, con una riproduzione dello scheletro, e col corredo originale: un alabastron (anforetta per oli aromatici, contrassegno dell'atletismo) e le quattro anfore panatenaiche

(tre integre, una in frammenti già in antico) poste come segnacoli ai capi della sepoltura. Anfore panatenaiche che rappresentavano una sorta di medaglie: piene del prezioso olio degli uliveti sacri di Atene (che aveva anche elevato valore commerciale), venivano assegnate ai vincitori delle gare in occasione delle Grandi Panatenee, quadriennali; e vi venivano effigiate scene della specialità del vincitore. Per il nostro sono il pentathlon, la corsa con le quadrighe, il pugilato (i frammenti della quarta dovrebbero riguardare lo stadion), e sono databili fra il 500 ed il 480 a.C.; uno dei motivi per i quali l'Atleta non può essere Icco, come qualche sempliciotto si ostina a raccontare in pseudo-romanzi storici (al limite, si potrebbe farlo in un romanzo di fantascienza, ricorrendo a salti nel tempo), che fiorì mezzo secolo dopo e che oltretutto ebbe lunga vita, come filosofo, ginnasiarca e fondatore della Medicina dello Sport; l'Atleta morì giovanissimo; e la sua morte precoce è con molta probabilità dovuta ad uno squilibrio metabolico indotto da una alimentazione iperproteica fortemente sbilanciata, una sorta di doping ante litteram o peggio di quei trattamenti forzati ai quali erano sottoposti gli atleti della defunta e non rimpianta Germania Est. Da un primo esame delle ossa condotto nei decenni scorsi risulta che si nutriva quasi esclusivamente di carne, oltretutto di molluschi e crostacei (da cui l'alto livello di rame e di arsenico nelle ossa) che probabilmente raccoglieva egli stesso, immergendosi in Mar Piccolo, come documenta una escrescenza ossea nel condotto uditivo tipica dei nuotatori in profondità, con un apporto di carboidrati pressoché irrilevante. Ma l'alto livello di arsenico può far pensare anche ad un avvelenamento a fini di lucro.

L'Atleta di Taranto resta un enigma. Non è certo che abbia conseguito quelle quattro splendide vittorie in differenti discipline ad Atene e, forse, anche due volte ad Olimpia. Non ha neanche un nome, e così in un certo senso – come il Milite ignoto per i caduti in guerra – rappresenta tutti gli sportivi, di ogni luogo e ogni tempo.

In una mia recente pubblicazione, arricchita dalla prefazione di Luigi Ferrajolo, già vicedirettore del Corriere dello Sport e per numerosi mandati presidente dell'Ussi, Unione della stampa sportiva italiana, ed impreziosita dall'introduzione di Barbara Davidde, una dei protagonisti mondiali dell'archeologia subacquea, fino a poche settimane fa soprintendente della Soprintendenza nazionale per il patrimonio culturale subacqueo, ho azzardato per lui la definizione di Campionissimo, "rubando" l'epiteto a Fausto Coppi (Il Campionissimo. L'Atleta di Taranto e l'agonismo



Auriga di Delfi

nell'Antichità. Scorpione Editrice, Taranto, pp. 80, 18 euro). Se davvero le anfore dovessero documentare le sue vittorie, dovremmo infatti concludere che l'Atleta sia stato davvero, e senza paragoni, il campione dei campioni. I supercampioni dell'Antichità, e quelli di oggi, hanno compiuto performance stratosferiche, ma in un'unica disciplina: Milone di Crotone, l'uomo più forte del mondo, era "solo" un lottatore (5 vittorie ad Olimpia e per 5 volte "periodonikes": per vent'anni cioè vinse tutte le gare della sua specialità nei Giochi coronati); Astylos di Crotone fu 12 volte olimpionico nella corsa; Phelps, che ha conquistato il maggior numero di vittorie olimpiche di tutti i tempi, moderni ed antichi, è "solo" un nuotatore, come Bolt è "solo" un corridore... Insomma, ci sono molti segnali che l'Atleta ignoto di Taranto possa essere stato davvero il super atleta di tutti i tempi e gli sport, il Campionissimo: ve l'immaginate, oggi, un pugile capace di battere Bolt nella corsa, un centometrista capace di atterrare Cassius Clay sul ring? Proprietario per di più della Ferrari o della Red Bull?



La **cartilagine**, il tessuto liscio e flessibile che avvolge le ossa di tutte le articolazioni consentendo loro di scivolare senza attriti l'una sull'altra, è **sogetta a una degenerazione naturale** dovuta a invecchiamento, sovraccarico provocato da obesità e lavori che impegnano particolarmente le articolazioni.

Una delle più comuni patologie degenerative croniche a carico delle articolazioni è la **condropatia**, che può essere di tipo degenerativo locale, post- traumatico, iatrogena (fans o cortisonici).

La **condropatia** altera la cartilagine articolare provocando lentamente e progressivamente la sua distruzione.

Il paziente avverte dolori articolari, persistenti o ricorrenti, che limitano il movimento dell'articolazione colpita; in questi pazienti esiste una marcata diminuzione delle capacità viscoelastiche del liquido sinoviale e ciò determina normalmente una riduzione della qualità di vita del paziente.

Le articolazioni più colpite sono:

Ginocchio
Spalla
Anca
Dita della mano

La terapia per questo tipo di patologia è multimodale ed è finalizzata ad alleviare i sintomi:

- **Terapie non farmacologiche** quali riabilitazione muscolare e riduzione dei fattori di stressi fisici;
- Terapie farmacologiche sistemiche a base di FANS o analgesici;
- **Terapie farmacologiche locali** quali infiltrazioni di cortisonici e terapia intra-articolare con acido ialuronico (visco-supplementazione);

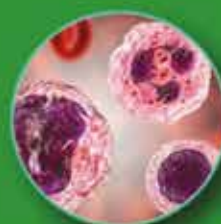
L'infiltrazione con acido ialuronico ha come effetto immediato il **ripristino del liquido sinoviale consentendogli di funzionare come lubrificante e ammortizzante.**



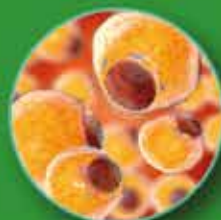
ACIDO IALURONICO



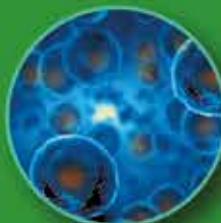
TESSUTO ADIPOSO
MICRO-FRAMMENTATO



PLASMA RICCO
DI PIASTRINE



MONOCITI



ASPIRATO MIDOLLARE

CONTATTI

Via Altedo, 78 - San Pietro in Casale, 40018 (BO)
051818332 (T) - 051817428 (F)
INFO@DIALORTHO.IT

Cinquanta anni fa nasceva “Tempo d’oggi”

di Maria Rosaria De Lumé



La testata di Tempo d’oggi



Nicola De Donno

Era il 28 marzo del 1974, un giovedì di 50 anni fa. Nasceva **Tempo d’oggi**, quindicinale d’informazione, una copia L. 100. Pagina lenzuolo, bianco e nero (la prima copia colorata sarà quella del 1 gennaio del 1976, testata in nero in una cornice rossa).

Il titolo dell’editoriale *La piazza e l’informazione, come si giustifica un giornale provinciale* era a mia firma, la più giovane della redazione, da tre anni insegnante al Liceo Capece. L’apertura era dedicata alla

politica cilena, ad una *Tavola*

rotonda di Giorgio de Giuseppe e Marcello Strazzeri, tenuta al circolo Arci. Il sottotitolo *Analisi della situazione cilena e le sue ripercussioni nella Democrazia cristiana*. A piè di pagina la rubrica *Pane al pane* che si ripeterà costantemente nei primi quattro anni.

Nell’editoriale veniva definito l’obiettivo a cui mirava un giornale provinciale: *fornire l’informazione a tutti come strumento di giudizio*. Si sottolineava la *volontà di renderci tutti partecipi dei problemi del basso Salento, in cui tutto viene scolorito da un certo che di fatalistico, da una tradizione che ha visto la storia fatta di pochi, e non sempre sono stati i migliori, e i più destinati a subire*. Per questo ci si proponeva di raggiungere proprio i più. Spazio quindi alla cronaca locale, quella riflessa però: *quella che partendo dalla notizia risale alla sua causa ed alla sua analisi*. Cronaca provinciale, ma si specificava che *si può essere provinciali, ma apertissimi a tutti i problemi che superano il proprio ambito*.

Quindi confronto e pluralismo.

Facevano parte della redazione Fernando Cezzi, Verofilo D’Amanzo, Antonio De Donno, Nicola De Donno, Maria Rosaria De Lumé, Emilio Panarese, Nello Sisinni, Giovanni Zappatore. Direttore il leccese Antonio Caiaffa con cui avevo condiviso l’esperienza dei giornali studenteschi e del CISS Centro italiano stampa studentesca. La tipografia era la Toraldo e Panico di Cutrofiano.

Leggendo i nomi dei redattori è triste vedere che solo io e Verofilo D’Amanzo ci siamo ancora. Anche per questo è importante ricordarli tutti in questo anniversario *storico* (il termine non sembri esagerato perché non c’è ricostruzione di storia locale che non tenga conto di quell’esperienza editoriale). Nel primo periodo la redazione si riuniva presso la casa della sorella del poeta Francesco Negro (donna Palmina Di Majo), successivamente presso la mia abitazione o quella di Claudio Micolano. La parola d’ordine: collaborazione. Ci si dava una mano, nessuno rifiutava



Il primo numero



Emilio Panarese

anche di attaccare etichette per l'invio delle copie agli abbonati. Il primo numero contiene già quelle che sarebbero state le scelte future. La cronaca cittadina, provinciale e regionale sempre attenta, ma non viene trascurata quella nazionale e internazionale. Dibattiti dell'epoca come quello sul divorzio e l'aborto trovano spazio e sono oggetto di confronto. Consigli comunali (non solo quelli magliesi, ma anche dei paesi del circondario come Muro, Cursi, Scorrano), vita delle associazioni, comitati di quartiere, problemi cittadini come quelli legati all'ospedale e al mercato del sabato... Da ricordare i servizi nel 1975 per salvaguardare le grotte dei Cervi a Badisco contro il progetto della società Iste Sud che prevedeva di costruire alberghi su quel territorio. E poi le rubriche fisse che venivano seguite con curiosità e interesse. A iniziare da quel *Pane al pane*, sulla scia dei corsivi delle grandi testate, polemico e pungente, firmato con uno pseudonimo da Nicola De Donno. Ancora: *Folklore salentino*, *Caro direttore*, *Chiesa nel tempo* *Segnalazione dei lettori*, *Rubricchetta*.

Il contributo maggiore che viene fuori riguardando tutte le annate del giornale è costituito dal numero davvero notevole di ricerche sul piano storico, letterario, antropologico, sempre legate alle evidenze del territorio. Da quegli anni, da quell'esperienza, è iniziato un percorso di approfondimento della cultura salentina che si espanderà e si approfondirà negli anni successivi. Solo per ricordare i temi più frequenti: *Le strade di Maglie sono intitolate a...*; *L'agnome magliese nei secoli*, *Li cunti de la nonna*, Proverbi e indovinelli in dialetto. Biografie di illustri magliesi e salentini, profili di artisti, poeti, artigiani; e ancora gli speciali per Natale e Pasqua.

La maggior parte dei protagonisti dell'esperienza di Tempo d'oggi in seguito hanno scritto testi che sono pietre miliari per la storia, le tradizioni, la lingua del Salento. È superfluo ripetere i nomi, sono quelli che compongono la redazione che negli anni si arricchisce: alla fine del primo si aggiungono: Antonio Baldassarre, Lionello Mandurino, Claudio Micolano, Pino Refolo, Antonio Specchia. Nel 1977 la redazione si allarga ulteriormente con Mario Andreano, Vincenzo Colavero, Cosimo Giannuzzi, Anna Maria Ricciardi. Attenta osservatrice e critica Claudia de Lorentis, bibliotecaria, di cui restano interessanti e puntuali interventi. Nel '75 c'era stato il cambio di direzione:

Antonio Caiaffa lascia perché a disagio dopo i risultati delle elezioni amministrative e regionali che si tennero il 15-16 giugno e che registrarono risultati sfavorevoli per la DC. Caiaffa faceva parte della sinistra democristiana e certamente nel suo ambiente non si comprendeva come un democristiano potesse firmare un giornale *poco benevolo verso la Dc*. Lasciò, quindi la direzione che, bisogna dire, fu sempre rispettosa delle posizioni diverse, improntata al principio della libertà di espressione. Subentrò il giornalista accreditato al Senato, Franco Leonori, che avevo conosciuto come direttore dell'Adista a cui avevo collaborato.

Col passar del tempo l'attenzione all'attualità cominciò a scemare a vantaggio della ricerca storica, linguistica e del recupero delle tradizioni. Con l'ultimo numero del 78 cambia il formato, (diventa un tabloid) e la periodicità (da quindicinale a mensile). Tempo d'Oggi *si trasforma in mensile di cultura e di riflessione sui problemi dell'attualità rimanendo il comune, la provincia, la regione i centri focali del suo interesse*.

Gli ultimi anni registrano interventi dei più affermati intellettuali salentini. Sarebbe lungo ricordarli tutti, ne citiamo solo alcuni: Luigi Scorrano, Domenico De Rossi, Salvatore Coppola, Mario De Marco, Carmelo Caroppo, Francesco Lala, Dino Viterbo, Vittorio Zacchino, Oliviero Cataldini, Silvano Palamà.

L'ultimo numero porta la data del dicembre 1980: *Tempo d'Oggi sospende le sue pubblicazioni: è necessaria una pausa di ripensamento e di riorganizzazione perché rinnovi il suo contributo alla cultura e alla vita politica della società*.

Non fu una sospensione temporanea, ma Tempo d'Oggi continua a vivere. La raccolta custodita nella biblioteca di Maglie porta i segni delle innumerevoli mani che l'hanno sfogliata.

L'ultimo numero di Tempo d'Oggi





Intervista al maestro Michele D'Elia

pianista e docente dell'Accademia Teatro alla Scala di Milano

di Lucio Catamo



Figlio d'arte e avviato dal padre allo studio della musica, si esibisce per la prima volta in pubblico all'età di soli sei anni, sia al violoncello che al pianoforte. Conclusi gli studi in conservatorio si perfeziona presso l'Accademia Teatro alla Scala di Milano, diventando ben presto docente di questa prestigiosa istituzione.

Ha svolto attività didattica presso l'Accademia del Maggio Musicale Fiorentino e la Lunenburg Academy of Arts and Performance in Canada e ha tenuto masterclass di alto perfezionamento nei Conservatori di Lecce, Pescara, Livorno, Accademia Teatro Carlo Felice di Genova e Accademia Verdiana di Parma.

Si esibisce in importanti realtà musicali quali Teatro alla Scala, Festspielhaus di Baden Baden, Opernhaus di Zurigo, Teatro San Carlo di Napoli, Bilbao Opera, Grand Theatre de Geneve, Barbican Centre London, Teatro Palladium a Roma, Teatro La Fenice di Venezia, Teatro Regio di Parma, Teatro Massimo di Palermo, Oper Frankfurt, Fondazione Victoria De Los Angeles di Barcellona, Teatro Filarmonico di Verona, Teatro Stanislavskij di Mosca, Yamaha Hall Ginza e Kioi Hall di Tokyo. Considerevoli sono le collaborazioni con celebri artisti internazionali, tra i quali Juan Diego Florez, Pretty Yende, Maria Agresta, Carmela Remigio, Eleonora Buratto, Jessica Pratt, Veronica Simeoni, Mattia Olivieri.

Ha collaborato con docenti autorevoli come Renato Bruson, Mirella Freni, Luciana Serra, Raina Kabaivanska, Luciana D'Intino, Katia Ricciarelli, Gregory Kunde, Michele Pertusi, Eva Mei, Barbara Frittoli.

Dopo i primi studi nel Salento, subito in giro per il Mondo, in cerca di perfezione e affermazione. A che età lasciava la Puglia?

Fin da bambino ho sempre sognato di viaggiare e di scoprire il mondo. Non avrei mai creduto che un giorno l'avrei fatto sul serio e grazie al mio lavoro. Provengo da una famiglia di musicisti, mio padre è stato un illustre docente di oboe e corno inglese presso il Conservatorio "Tito Schipa" di Lecce, mio fratello è un valente flautista e sassofonista jazz e mia madre ha cantato per anni nel coro "I Cantori di Ippocrate", formazione guidata dal maestro Raffaele Lattante. Debbo alla mia famiglia e ai miei storici legami affettivi leccesi la mia riuscita professionale e il mio successo, hanno sempre creduto in me, mi hanno sempre supportato e continuano a farlo. Sono molto affezionato alla mia terra natia, anche se ho cominciato a viaggiare fin da giovanissimo e nel 2008 Milano è diventata la mia dimora stabile, anno in cui sono stato ammesso al corso di perfezionamento per maestri collaboratori dell'Accademia del Teatro alla Scala.

Cosa cercava che in Puglia non c'era?

La mia bellissima regione è stata sicuramente la terra della mia formazione, ho cominciato a suonare il pianoforte e il violoncello all'età di cinque anni e tutte le mie prime esperienze musicali sono legate alla terra salentina, anche il primo approccio al teatro d'opera. Appena ventenne, ho cominciato a collaborare con le stagioni liriche al Politeama Greco e ho avuto la fortuna di avere come mentore un bravissimo professionista come Vincenzo Rana, da cui ho imparato i primi fondamentali rudimenti nel mestiere di pianista accompagnatore. Le esperienze fuori dalla Puglia e all'estero sono state poi necessarie per perfezionare la tecnica e la padronanza del repertorio operistico, ma anche per farsi conoscere in un ambito lavorativo dal respiro internazionale.

Quali sono state le difficoltà maggiori e quali le gratificazioni più grandi?

Le insidie sono quotidiane, come in ogni ambito lavorativo, esistono colleghi sleali, colpi bassi, ma fortunatamente si



Michele al pianoforte a soli pochi mesi dalla nascita (foto privata)

creano anche dei sinceri legami di amicizia e profonda stima. Anche la mia formazione presso il Conservatorio di Lecce non è stata semplice. Una docente arrivò a dirmi che non avrei mai suonato il pianoforte perché non avevo né la mano adatta né le qualità. Ora ci rido su, perché sono un pianista accompagnatore stimato e ricercato dalle istituzioni musicali più blasonate, ma potete immaginare la mia delusione, all'epoca timido e impacciato ragazzino. Riguardo alle gratificazioni è ancora più difficile dare una risposta precisa. Suono in tutto il mondo con prestigiosi solisti, in teatri e sale da concerto importanti, però mi piace ricordare l'emozione nel suonare sul palcoscenico del Teatro alla Scala, nel 2015, alla presenza del Presidente Mattarella.

Apprezzato e ambito in tante realtà, potrebbe ritornare in Puglia?

Ci sono tornato spesso per masterclass di perfezionamento svolte nella splendida cornice di Palazzo Pesce a Mola di Bari e per numerosi concerti, tra i quali mi piace ricordare la partecipazione al Festival della Valle d'Itria di Martina Franca. Piuttosto che lavorare, ultimamente preferisco godere del sano relax e dell'ottima cucina che offre questa terra, della famiglia e della compagnia degli amici.

La Puglia, terra di Musica e di Canto. Genera talenti e poi li

abbandona o li custodisce e li migliora?

La Puglia è da sempre una fucina di grandi talenti in ambito musicale e artistico. Si pensi solo a due punte di diamante che portano lustro al nome di questa terra: la pianista Beatrice Rana e l'étoile scaligera Nicoletta Manni, entrambe salentine e oggi star mondiali. Duole ammettere che nei casi di straordinari talenti come quelli appena citati, la Puglia, pur garantendo un'ottima formazione di base, non custodisce e non valorizza le proprie eccellenze, spesso costrette a migrare in giro per il mondo nel raggiungimento dei propri successi. Mi piace pensare però che la nostra bellissima regione serbi sempre nel cuore l'orgoglio e il vanto dei propri figli artistici.

Cosa suggerisce alle nostre scuole? E alle Istituzioni?

Incrementare lo studio degli strumenti musicali nell'istruzione scolastica primaria, come succede ad esempio in Germania, aggiungere più indirizzi musicali nei Licei e rendere l'educazione musicale una materia fondamentale nello sviluppo cognitivo e culturale degli studenti.

Quali sono i prossimi progetti?

Sono appena rientrato dal Giappone, dove mi sono esibito in una delle più importanti sale da concerto del mondo, la Kioi Hall di Tokyo e fra poco partirò alla volta di Buenos Aires dove, assieme ai solisti dell'Accademia della Scala, rappresenterò la cultura italiana con un concerto in omaggio al glorioso veliero della Marina Militare Italiana Amerigo Vespucci. Durante l'estate sarò impegnato al Rossini Opera Festival di Pesaro: curerò la produzione de Il Barbiere di Siviglia e farò un concerto col soprano Eleonora Buratto, in un'edizione davvero speciale di questa manifestazione, dato che il capoluogo marchigiano quest'anno è stato proclamato Capitale Italiana della Cultura 2024.

*Grazie al Maestro **Michele D'Elia**, e auguri di tanti straordinari successi da "In Puglia Tutto l'Anno" e dai suoi affezionati lettori.*



Michele D'Elia (al centro nella foto) al Teatro alla Scala coi solisti dell'Accademia

La Puglia che ci manca



A quanti pugliesi in Italia o sparsi per il mondo manca la Puglia? Sembra una domanda retorica con la risposta scontata: manca a tanti. E non è solo questione di età o di lasso di tempo trascorso fuori dai confini regionali. E se manca, perché se ne sono andati? A quali condizioni tornerebbero?

“In Puglia Tutto l’Anno” dà la possibilità ai giovani, che hanno lasciato la Puglia per seguire i loro sogni professionali, di raccontarsi, di confrontarsi e di tenere ancora saldo il capo del filo che li lega alla loro terra. Da questo numero nasce una nuova rubrica “la Puglia che ci manca”, affidata a Roberta Rizzo. Chi è Roberta? Cominciate a leggere la sua esperienza, la prima di tante che di certo perverranno, e lo capirete... Inviatela a: roberta.rizzo@inpugliatuttolanno.it



Roberta è nata in Puglia, a Bari ed ha vissuto a Scorrano in provincia di Lecce, studiando al Liceo Scientifico di Maglie e laureandosi presso l’Università del Salento in Beni Culturali. Ha iniziato la carriera come ricercatrice che concluderà dopo il dottorato in Nanoscienze conseguito all’ISUFI-Università del Salento nel 2006 per intraprendere quella aziendale che la porterà a cambiare città, settori e ruoli per molti anni, accrescendo competenze ed esperienze in ambiti come l’innovazione, i progetti di ricerca e il marketing. Nel frattempo, si dedica a varie passioni, tra cui la scrittura: nel 2000 pubblica con la ELI (Editrice Letteraria Internazionale, Siracusa) il libro di poesie, “Dall’alba al tramonto”, nel 2005 il suo primo romanzo autobiografico dedicato alla prematura scomparsa del padre, Angelo (Gino) Rizzo, Magnifico Rettore dell’Università del Salento, una lirica intensa e commovente: “Diario di un’anima: il folle, l’amante, il poeta” (Congedo Editore, Galatina). Nel 2022 pubblica online su Amazon una favola noir: “IL MISTERO DEL CASTELLO DELLE FIABE”. Si occupa di tecnologie del futuro (cybersecurity, IoT, Intelligenze artificiale, ecc.) anche attraverso la formazione e il coaching su strategia digitale e innovazione per varie aziende a Milano, città in cui attualmente vive. Scrive, dipinge, canta e pratica molto sport.

Storie di emigrazione

di Roberta Rizzo

La Puglia
che ci manca



Faro di Punta Palascia con l'Albania all'orizzonte, Otranto - ©Mario Blasi

“Quando andrai via dal Salento non tornerai più!”, risuonano ancora vivide le parole di mio padre, alla mia laurea. Scalpitavo: avevo tentato di scegliere una facoltà fuori dalla Puglia ma poi avevo ripiegato su Beni Culturali presso l'Università del Salento. Anche il dottorato di ricerca lo avevo vinto nello stesso ateneo, in Nanoscienze, ma dopo avevo trovato soltanto trafile di ricerca lunghe e pilotate troppo difficili e incomprensibili per la mia voglia di realizzazione che mi incitava a esplorare orizzonti nuovi. Dovevo trovare il modo di lavorare e crescere in ambienti competitivi e all'avanguardia: il desiderio di innovazione e di crescita personale e professionale mi spingevano al cambiamento. Non riesco a vederlo nella mia amata terra: ho cominciato ad allontanarmene, lentamente. Prima Gioia del Colle in un'azienda del gruppo Ansaldo, poi la Sicilia, nelle energie rinnovabili, in Enel Green Power, in ruoli sfidanti e completi nel marketing e nella tecnologia. Finalmente sviluppavo competenze nuove, rivendibili sul mercato, apprezzate e altamente qualificanti: mi confrontavo con realtà industriali importanti e costruivo un curriculum rispettabile, ambizioso. Ho perfezionato l'inglese trasferendomi a Dublino per quasi tre anni ed al rientro in Italia sceglievo Milano, col suo tessuto imprenditoriale vario e i suoi ritmi accelerati, perfetti per le mie caratteristiche: qui, dove attualmente vivo e lavoro occupandomi di tecnologie del futuro e trasformazione digitale, ho trovato terreno fertile per continuare a formarmi, migliorando skills, relazioni e investendo nella mia carriera senza fermarmi, con la possibilità di scegliere nuove avventure professionali senza bisogno di “aiuti” dall'esterno, con le mie forze e puntando sulle mie qualifiche. Ecco, uno dei principali vantaggi che ho trovato trasferendomi in Lombardia: la possibilità di essere me stessa giocando alla pari meritocraticamente. Sicuramente l'Italia ha un grosso problema di valorizzazione dei talenti poiché in molti casi si punta alla “conoscenza” o alla raccomandazione, ma non si può generalizzare: il Nord Italia comunque riesce a garantire una fetta di riconoscimento basato sul valore e sulle esperienze, sulle abilità individuali, avendo un'offerta ben più ampia di quella del Sud, ancora fortemente chiuso in “caste” e poco evoluto a livello aziendale. Abbiamo grandi eccellenze e potenzialità ed una scarsa attitudine al rischio le-

gato alle assunzioni. Poi c'è il grande tema delle possibilità, non solo lavorative: da Milano è facile viaggiare, appassionarsi di tante cose (ed una come me ha infiniti hobbies), riuscire ad organizzarsi pianificando appuntamenti, sport, tempo libero, amici. La metropolitana con le sue varie linee è super efficiente, gli spostamenti facili, i servizi completi. Di contro, vivo in un territorio tra i più inquinati d'Europa: il prezzo da pagare compensato dalla velocità del movimento che mi permette di prendere un treno o un aereo per respirare aria migliore in altre parti della Regione o per tornare a casa a vivere il mio piccolo mondo antico e la mia famiglia. C'è una forte comunità di Pugliesi in Lombardia e questa rubrica nasce con l'idea di raccogliere i diversi punti di vista di tanti “emigrati al Nord”, le loro idee, attitudini, suggerimenti. Personalmente, se dovessi fornire alcuni suggerimenti per il Salento, da dove provengo, investirei per un miglioramento generale dei servizi: non solo a livello di efficienza di trasporti ma di opportunità di network, di contatti con ambienti professionali e personalità futuristici, innovativi in diversi settori che possano ampliare gli orizzonti a livello formativo, lavorativo, garantendo connessioni e relazioni, incrementando il tessuto sociale e culturale, stimolando anche la capacità di assunzione dei giovani nativi digitali e orientati naturalmente alle avanguardie. Inoltre, cercherei di rendere il turismo esperienziale, offrendo diversi scenari in base alle esigenze di varie tipologie di clienti: internazionali, vegani/vegetariani, celiaci, ecc., avventurosi oppure orientati al comfort, sviluppando percorsi ad hoc di enogastronomia personalizzati in base al target di riferimento con una adeguata azione di marketing e di customer care evoluto. E ancora le infrastrutture decisamente migliorabili, la cura verso le persone, il rispetto del territorio, la valorizzazione delle tradizioni, lo spirito di “famiglia” che noi del Sud riusciamo a coltivare e diffondere nella nostra unicità. Nel prossimo numero ascolteremo altre esperienze e storie di uomini e donne che hanno lasciato il proprio paese di origine trasferendosi altrove e capiremo cosa li/le ha spinti/e al cambiamento ed in che modo migliorerebbero la loro terra.

Se avete ulteriori consigli e opinioni scrivetece alla e-mail:
roberta.rizzo@inpugliatuttolanno.it

Ogni piccola increspatura può diventare onda di trasformazione e miglioramento per la nostra Puglia.



Torre dell'Alto, località Porto Selvaggio, Nardò - ©Mario Blasi

Iniziamo il nostro viaggio con l'intervista ad Andrea Colella, originario di Casarano (LE), Service Management Team Leader che lavora a Roma e racconta la sua prospettiva riguardo un tema importante e attualissimo: il work life balance. Ma qual è la connessione tra la Puglia e tale argomento? Scopriamolo.

Andrea: LA PUGLIA E IL WORK LIFE BALANCE



Cosa ti ha spinto a lasciare la tua terra d'origine?

La mia stessa natura, unita proprio al desiderio di starci e viverla. Da ragazzo avevo subito sentito l'amore per questa terra d'origine, il mio benessere, come funzionava l'equilibrio della mia salute al suo interno, soprattutto

vicino al mare, la facilità e la spontaneità con cui intessevo relazioni sociali, le amicizie strettissime, i primi fidanzamenti, le indimenticabili sagre estive al suono della Pizzica.

Ma al contempo capivo che la mia formazione doveva svilupparsi fuori, in una prima lunga fase. Sapevo (e so tuttora) che un giorno tutti quei "frammenti" si sarebbero ricongiunti, in un modo e in un tempo che ovviamente era (ed è ancora, per certi versi) sconosciuto e affidato a qualcosa di superiore (chiamatela contingenza, o provvidenza...).

E così ho fatto: mi sono iscritto a Ingegneria a Bologna, nel 2005 sono rientrato per una nuova "sbirciatina" su Lecce e lì ho scritto la mia tesi sperimentale in azienda, progettando un database georeferenziato per il censimento di tutto il catasto stradale provinciale. La dedica era "Alla Terra del Salento, e a tutti coloro che si battono per il suo avvenire", ma i tempi non erano ancora maturi e ho continuato il mio "ostracismo". Un primo contratto di stage a Perugia, poi Roma in una grande multinazionale, tempo indeterminato – ci mancherebbe - da qui spola su Napoli e Milano, poi Ingolstadt (Germania), Illinois (US), ho imparato l'Inglese sul campo professionale, ho collaborato con colleghe e colleghi delle più svariate origini, dai paesi scandinavi al Giappone, colleghi indiani, filippini, sudamericani, perfino provenienti da splendidi paesi emergenti in Africa,

come il Camerun. Sono partito da sviluppatore e oggi rivesto un ruolo da team leader, con una promozione a manager che mi attende al varco.

La Puglia nel mio animo tumultuoso è stata come una splendida donna, nobile e complessa. Troppo, per le mie ridotte condizioni iniziali. Un uomo che se ne innamora, cade inizialmente nella tentazione di negare l'amore stesso, lo ignora, lo reprime, cerca difetti, ma non ci riesce. È una cosa più grande di lui. Convive quindi con quel segreto nel cuore, predispone tutto quello che può perché un giorno vuole dichiararsi quella donna e chiedere la sua mano offrendole il meglio di sé. Il meglio di ciò che ha dentro, sapendo che lei lo aspetterà e che quell'intuizione senza tempo era esclusiva, solo fra lui e lei. Gli amori veri sono così, vivono nei segreti, attendono, condividono, si donano a vicenda, sono generativi per definizione, crescono e fanno germogliare nuova vita intorno a sé, non si ferma al solo "prendere" o al solo "stare bene".

Da dove nasceva questa mia certezza, non lo so nemmeno io, ma c'è sempre stata ed ha accompagnato ogni scelta di tutto il mio percorso a cominciare dal giorno di quella immatricolazione all'Università di Bologna.

Cosa manca e cosa miglioreresti della Puglia?

Dividerei la risposta in due sezioni distinte, una riguardante il territorio, l'altra la politica.

Come territorio personalmente credo che la nostra regione abbia tutti gli ingredienti che servono (se usati propriamente) per fare della nostra vita e del nostro lavoro proprio quello di cui oggi si ha maggiormente bisogno, almeno per chi lavora nel mio settore. Contatto con la natura, clima temperato, aria pulita, silenzio, un cielo limpido la notte per guardare le stelle (mi riferisco all'inquinamento luminoso, basta andare in una grande città per capire).

A livello politico vedo che da qualche tempo si iniziano a muovere i primi passi (come fanno i bambini che vogliono iniziare a correre) ma quello che manca ancora è proprio una cultura di rispetto e tutela dell'ambiente (quindi mi ricollego al punto suddetto) credo che il mondo dell'Ingegneria (dall'edilizia alle infrastrutture, al settore energetico-rinnovabile) debba lavorare insieme all'ambiente e alla tutela di questi "tesori" che altrimenti rischiamo di perdere.



Santa Caterina vista da Torre dell'Alto, Nardò - ©Mario Blasi

Le città oronziane

di Maria Rosaria De Lumé



Devozione e turismo, voglia di antiche tradizioni e desiderio di stare insieme, scoperta di aspetti inediti del territorio e inesauribile curiosità, scelta di camminare lentamente a piedi o su due ruote per rigenerare corpo e anima: sono queste le motivazioni che fanno scegliere di percorrere i Cammini di Puglia. Alcuni sono lunghissimi e arrivano nella nostra regione partendo da lontano (via Francigena, percorso micaelico, via Appia antica), altri hanno percorsi regionali e quindi più contenuti. Gli ultimi: cammino del Salento (da Lecce a S. Maria di Leuca seguendo il tracciato dei borghi o quello costiero); la rotta dei due mari (da Polignano a Taranto); il Cammino di don Tonino (da Molfetta ad Alessano e Leuca). A questi ora se ne aggiunge un altro: il Cammino Oronziano, dedicato cioè a S. Oronzo. Parte da **Turi** in provincia di Bari, prosegue per **Ostuni** in provincia di Brindisi, quindi **Lecce, Andrano, Botrugno Caprarica di Lecce, Campi Salentina, Diso, Muro Leccese, Surbo, Vernole**. Proprio questi paesi, attraverso i loro rappresentanti istituzionali, il 20 febbraio scorso, sono stati i protagonisti della firma di un Protocollo per l'istituzione del “**Cammino religioso delle Città Oronziane**”. L'oggetto e l'obiettivo sono già nel titolo: promuovere un Cammino culturale e religioso, precedentemente condiviso dall'Associazione delle Città Oronziane, per dare realizzazione a scelte comuni, per sviluppare progetti e attingere anche a finanziamenti

pubblici per attività e iniziative che abbiano delle ricadute lavorative sui giovani.

Così il nome di S. Oronzo, che praticamente è scomparso dall'anagrafe dei nuovi nati (dal 2000 per esempio a Botrugno il nome ricorre solo tre volte, nessuna a Caprarica di Lecce, a Campi Salentina cinque bimbi si chiamano Oronzo però come secondo nome, anche a Lecce come secondo nome a un solo bambino, a Ostuni, invece, sono sette a portare il nome del patrono della città), ritorna come protagonista di un percorso turistico-devozionale.

Due le date legate tradizionalmente al culto di S. Oronzo: il 1656, anno in cui la peste imperversò in tutto il regno di Napoli, risparmiando gli abitanti della penisola salentina, e il 20 febbraio 1743, giorno in cui un violento terremoto di settimo grado colpì tutto il Mezzogiorno tranne alcuni centri abitati che riconobbero la protezione del Santo. Perciò il 20 febbraio viene celebrato il Patrocinio di S. Oronzo a memoria dello scampato pericolo. Traccia di questo miracolo rimane nella tela custodita in S. Croce a Lecce dove si vede S. Oronzo che benedice dal cielo la città mentre in un cartiglio si legge «*Foi S. Ronzu ci ni leberau / de lu gra terremotu, ci faciu / a binti de frebaru, tremulau / la cetate nu piezzu, e no cadiu. / Iddu, Iddu de celu la guardau, / e nuddu de la gente nde patiu. / È rande santu! Ma de li santuni / Face razie, e miraculi a migliuni*».

A questi due riferimenti se ne aggiunge un altro che riguarda Caprarica di Lecce che festeggia il Santo il 23 novembre a memoria di un evento miracoloso: nel 1884, in questa data S. Oronzo riuscì a evitare un uragano. Da qui la scelta del patrocinio.

Ad Acaya, frazione di Vernole, il Santo viene festeggiato la prima domenica di settembre.

Febbraio, novembre, settembre, ma la festa grande, è però quella del 25-26-27 agosto con luminarie, fiere, bande come nella migliore tradizione delle feste patronali.

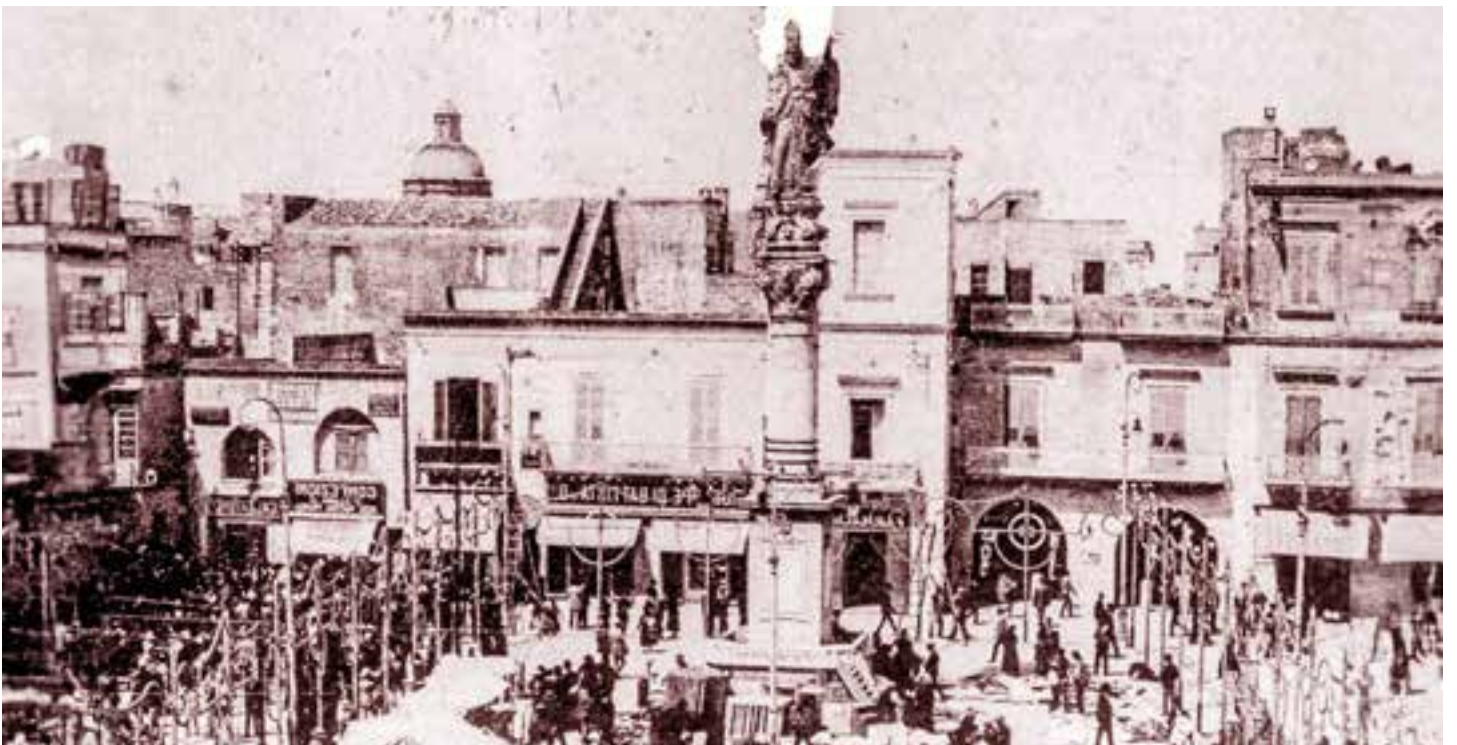
Di S. Oronzo in realtà non si conoscono notizie storiche precise. Storia, tradizione e leggende si intersecano come succede spesso. Alcuni lo identificano con Aronzio, martire



a Potenza, noto in altre località della Basilicata e della Puglia. La tradizione racconta che Oronzo, nato a Lecce, fu convertito al cristianesimo insieme a suo nipote Fortunato, da Giusto che era discepolo di san Paolo. Proprio quest'ultimo avrebbe designato Oronzo primo vescovo di Lecce. Si racconta che nel periodo neroniano il santo per sfuggire alla persecuzione romana si rifugiò in territorio di Ostuni sul Monte Morrone, e qui continuò la sua opera evangelizzatrice compiendo anche alcuni miracoli (fece scaturire l'acqua da una roccia).

Una buona sintesi di tutto quello che riguarda la figura di S. Oronzo è il volume *Martyr Christi. San Oronzo tra storia, letteratura e arte*, curato da **don Michele Giannone**,

Mario Spedicato, Paolo Agostino Vetrugno (edizioni Del Grifo), che raccoglie gli atti di un convegno nazionale tenutosi in occasione del giubileo. Il testo si compone di diciannove contributi suddivisi in cinque sezioni (temi filosofico-teologici, letteratura tardo-antica, storia moderna, iconografia e produzione musicale, comunicazioni). Così si rinnova la conoscenza della figura di S. Oronzo e contemporaneamente si promuove la conoscenza dei luoghi perché "toccati" dalla sua presenza. Chiese, tele, statue, colonne, grotte, tutti i luoghi oronziani, diventeranno nuove mete che arricchiranno non solo la conoscenza del territorio ma anche dello spirito che vi è sotteso.



Piazza Sant'Oronzo con luminarie, primi '900



Dedicato a San Nicola

di Caterina Cappelluti-Altomare



Bari festeggia San Nicola due volte all'anno il 6 dicembre e il 7/8/e 9 maggio, data di arrivo in città nel 1089 delle spoglie del Santo da Myra (Festa celebrata anche dalla chiesa ortodossa). L'8 maggio, nel corso della sagra, la statua (del 1794) viene portata sul mare e venerata dai pellegrini. Il 6 dicembre del 1214 S.Nicola diventa, con S.Caterina di Alessandria, il santo principale dell'Università di Oxford, giorno di festa per raccogliere fondi per gli studenti poveri. Del rapporto fra il capoluogo di regione e il Santo protettore dei marinai, dei bambini e dei forestieri, ce ne parla la nostra collaboratrice Caterina Cappelluti Altomare, già giornalista dell'ANSA.

Una città un Santo o un Santo una città o meglio un Santo il mondo e dunque il mondo una città: Bari.

Il cosmopolitismo di San Nicola di Myra, o di Bari, se lo nominiamo come patrono dei baresi, porta a questi e a molti altri ragionamenti...a cominciare dall'identità perché, se è risaputo che tutte le città piccole o grandi che siano hanno un Santo Patrono a cui rivolgersi, non per tutte il culto e la presenza sono elementi fondanti della vita di città e cittadini come avviene tra Bari e San Nicola.

Anche perché i baresi il loro Patrono se lo sono scelto accuratamente per mano di un manipolo di coraggiosi marinai che nel 1087, all'alba del secondo Millennio, correndo rischi e a qualunque costo, attraversando il mare approdarono a Myra in Asia Minore, per "prenderli" quel Santo già noto per le sue capacità taumaturgiche e di lì fecero ritorno con le sue spoglie a Bari per dare alla città una visibilità nuova.

E da San Nicola venuto dal mare a cui Bari e i baresi sono da sempre legati e su cui vivono, operano, scambiano, commerciano, nasce il legame identitario e la posizione strategica di Santo e città a ponte con l'Oriente e con i suoi mercati.

Grazie a questo legame forte San Nicola e Bari hanno attraversato vicende storiche e politiche dagli inizi del secondo millennio ad oggi: qualcosa certo è cambiato anche nella fede o meglio nel modo di dimostrare la fede al Santo e nel Corteo storico che a maggio attraversa la città. Lo spettacolo ormai procede o precede la fede che però mantiene posizione nel

cuore dei baresi che accorrono alla rievocazione dell'evento e si inginocchiano al passaggio del loro amato San Nicola.

Un santo che dicevamo cosmopolita e di cui si trovano tracce, statue, icone, miracoli in ogni parte del mondo ma che a Bari ha quella che potremmo definire "la sede principale" che a



Il quadro che viene esposto in piazza Mercantile durante la festa



Bottiglia votiva

partire dalla fine dell'XI secolo divenne meta di pellegrinaggi di personaggi illustri o sconosciuti provenienti da tutto il mondo e spesso collegati al flusso di partenze e ritorni dalle Crociate in Terrasanta. Un viavai di pellegrini che non passò inosservato e suscitò invidie di altri Santuari e persino la potente Venezia, grande Repubblica marinara del tempo, che pur aveva tentato con i suoi potenti mezzi di avocare a sé le reliquie di San Nicola, fece costruire il monastero di San Niccolò al Lido rivendicando un qualche diritto sul possesso delle stesse!

Padre Gerardo Cioffari, domenicano, studioso e profondo conoscitore della vita di San Nicola di Myra, racconta spesso e volentieri a chi lo incontra nei meandri della Basilica Nicolaiana, quanto San Nicola sia stato

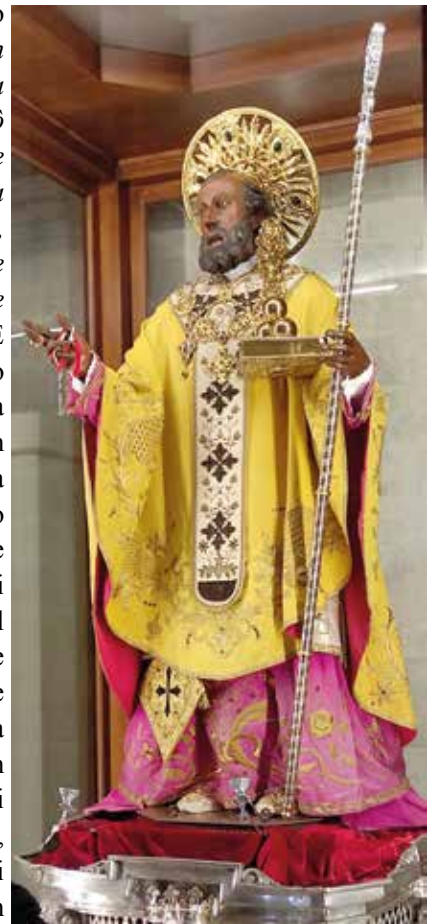
“fondamentale per l'ascesa economica e culturale della città e quanto lo sia ancora di più in quella di molti Paesi europei e del forte legame con l'ortodossia greca e russa e soprattutto di come abbia ispirato la figura di quel Babbo Natale che il 6 dicembre distribuisce regali ai bambini”.

“A San Nicola – sottolinea Padre Cioffari – sono stati dati vari appellativi: di Myra, di Bari, Magno, Vescovo, Taumaturgo che significa operatore di miracoli che spesso sono azioni significative a partire dalla sua protezione sui bambini e ragazzi, come la liberazione dei tre innocenti dalla decapitazione o la dote alle fanciulle povere; e questo della dote è anche il più specifico della storia di San Nicola ed è l'unico episodio relativo alla sua giovinezza riportato per esteso nella Vita di San Nicola scritta nell'VIII secolo dall'Archimandrita Michele”.

Ancora Padre Cioffari cita Michele Archimandrita per il suo

racconto del miracolo della manna *“San Nicola seppellito nella sua chiesa, subito versò un olio odoroso, soave che allontana ogni forza nemica e perniciosa, ed è buono a fornire un rimedio che salva e respinge il male”*. E in effetti il miracolo della manna che ancora si ripete ogni anno in Basilica durante la Festa, risultò da subito la principale attrazione popolare legata ai pellegrinaggi. Anche il mare fa parte della serie di miracoli del santo e tante sono le tempeste da lui placate e il soccorso in prima persona ai marinai in balia delle tempeste, tanto che ancora oggi i greci chiamano San Nicola il “Santo dei mari”. Sicché un po' tutte

le città di mare o di fiumi ebbero grande venerazione per quel Santo protettore dei loro commerci. E così pure navigatori come Cristoforo Colombo che chiamò Porto san Nicola dove toccò terra. Miracoli, leggende, ninne nanne, canti, coperte stese ai balconi al passaggio della sua processione, messa annunciata e celebrata all'alba del 6 dicembre da suoni di campane, edicole votive gelosamente custodite dai residenti della Bari vecchia, Corteo storico che rievoca l'impresa dei 62 marinai che operarono il sacro furto, orgoglio del proprietario della barca sorteggiata per trasportare per mare il santo il giorno della festa, dialogo tra le religioni, pellegrinaggi dei fedeli russi che a Bari hanno un punto di riferimento nel culto e in nome del Santo, San Nicola è tutto questo e molto molto di più se la mente si apre e gli occhi dell'anima scrutano l'orizzonte per scorgere l'arrivo di una barca con a bordo un carico di auspici di pace, concordia, fratellanza nel nome di San Nicola.



Statua di S.Nicola nella Basilica di Bari



Affreschi di miracoli del Santo (Chiesa di S. Nicola - Locorotondo)



Cripta dove riposano le spoglie di S.Nicola

L'Ocarina nel Salento

di Maria Rita Pio



Fabio Galliani

Un progetto originale quello presentato dall'Istituto Comprensivo di Alliste, coadiuvato dall'associazione "Il Jazz Va a scuola", che lo ha visto vincitore del bando gestito da SIAE "Per chi crea 2023". Si tratta di un programma promosso dal Ministero della Cultura per favorire la creatività e la promozione culturale nazionale ed internazionale dei giovani attraverso la distribuzione del 10% dei compensi per la copia privata previsto dalla Legge di stabilità 2016. Il tema, per meglio dire l'oggetto, del progetto è l'Ocarina, strumento musicale a fiato in terracotta dal suono particolare. Venne inventato in Emilia Romagna e precisamente a Budrio (BO) dal musicista Giuseppe Donati nel 1853. Ne esistono di dimensioni diverse in modo da poter costituire una vera e propria piccola orchestra formata da sette ocarine. Il nome deriva dalla sua forma che ricorda un'oca priva della testa. È uno strumento poco conosciuto in Italia ma apprezzatissimo in Oriente. Per realizzare questa esperienza, magistralmente organizzata dalla Professoressa Miriam Caputo dell'Istituto Comprensivo Italo Calvino di Alliste (LE), è stato chiamato Fabio Galliani, musicista ed insegnante esperto di questo strumento e curatore del Museo dell'Ocarina di Budrio.

Come è nata l'idea di fare un progetto sull'Ocarina?

In vari Paesi del mondo l'ocarina è utilizzata come strumento didattico, nello stesso modo in cui nelle nostre scuole si usa il flauto dolce. È uno strumento che per dimensioni economicità ed immediatezza d'uso ben si adatta ad entrare nelle scuole per dare a tutti la possibilità

di avvicinarsi alla pratica musicale.

Professore, il progetto si è appena concluso ed ha visto coinvolti nell'esperienza i ragazzi della scuola primaria di Fellingine, cosa ha trasmesso il suo insegnamento?

Ho trascorso alcune ore in compagnia dei ragazzi cercando di farli innamorare della musica e in particolare di questo umile strumento dal suono antico ma magico. Spero di essere riuscito a stimolare la loro curiosità: chissà che anche in Salento non nasca prima o poi una tradizione musicale legata all'ocarina. Sono stato coadiuvato dal giovane ma bravissimo Francesco La Viola, concertista ed insegnante di sax alla Scuola di musica di Melissano.

Questo progetto ha una particolarità green, tema che sta a cuore a tutti, di cosa si tratta?

L'originalità del progetto è anche nella sua intonazione ecologista. Le ocarine utilizzate infatti sono prototipi realizzati in Mater BI, una plastica ricavata da scarti vegetali e quindi perfettamente biodegradabile e compostabile. Credo proprio che si tratti del primo ed unico esempio di strumento musicale realizzato in Mater BI.

Incantato dalla Puglia e del suo Salento?

Un Salento invernale, fuori stagione ma forse per questo ancora più affascinante. Gallipoli vissuta nella dimensione di paese "normale", quasi senza turisti, con la gioia di perdersi tra i vicoli della città vecchia alla scoperta di tesori nascosti.

Professore confermiamo che in Puglia è magia tutto l'anno!



Un suonatore di ocarina da una scena di Novecento, film di B. Bertolucci

ORLANDO&CO.
PRODUZIONE SEDIE PER UFFICIO

DA RACALE AI CARAIBI. LE POLTRONE PER UFFICIO ORLANDO & CO



Creatività, professionalità e competenza

Ogni seduta Orlando&Co è caratterizzata da un design raffinato e funzionale studiato per garantire il massimo comfort e la massima sicurezza del cliente. Punto di forza dell'azienda è la continua ricerca per ottenere sedute per ufficio sempre più performanti e confortevoli per lavorare in tutta comodità.

Grazie alla sua lunga esperienza e al suo impegno costante per l'innovazione, Orlando&Co è oggi un marchio di riferimento nel settore delle poltrone in Italia e nel mondo.

“Oggi forniamo poltrone per ufficio al Ministero degli Interni, Guardia di Finanza, Rai. Inoltre produciamo poltrone linea Puffo per le scuole dell'Infanzia e sgabelli per sala da gioco per l'isola di Saint Martin nel Mare dei Caraibi” – dice Rocco Stamerra, portavoce della Orlando&Co.

Nei suoi oltre 40 anni di storia, l'azienda di Racale ha fissato standard sempre nuovi in materia di ergonomia, processi di produzione e sostenibilità.

“Il segreto del successo che continua nel tempo – conclude Stamerra - è legato alle persone, alle conoscenze, ai valori” Elementi ‘intangibili’ che sono alla base della lavorazione, che la rendono unica e le permettono di realizzare ottimi prodotti e soddisfare le esigenze dei clienti, da quelli italiani a quelli di tutto il mondo.

Orlando & Co s.a.s
Via G. Pascoli, 40
Racale (Lecce)
Tel.: 0833 551449
Fax: 0833 901132

info@orlandosedie.it

<http://www.orlandosedie.it>

Fondata da Vincenzo Orlando più di 40 anni fa, l'azienda con sede a Racale è oggi alla seconda generazione con la nipote, l'amministratrice Grazia Orlando, figlia di Gloria Orlando e Rocco, Stamerra soci della Orlando&Co insieme agli zii Roberta Orlando e Tommaso Gatto.

Il percorso dell'azienda inizia con la piccola produzione di sedie e reti per letto, ma la svolta avviene tra il 1997 e il 2003 quando la famiglia Orlando scommette e vince sulla produzione aziendale delle poltrone per ufficio, comunità e "contract", imprimendo una forte e crescente espansione nel mercato nazionale ed in quello internazionale.

La gamma dei prodotti Orlando&Co va dalle sedute presidenziali, alle operative e d'attesa, alle quali si aggiunge un ricco assortimento di sedie, poltrone, lettini medici, tavoli e divani per bar e ristoranti dal segno contemporaneo, ideati da designer d'avanguardia e realizzati con materiali di prima qualità da esperti artigiani.

Lo stabilimento comprende vari reparti.

Si va dalle lavorazioni meccaniche alla tappezzeria e montaggio, ai magazzini, all'area spedizioni, all'ampio show-room dove i clienti possono vedere i prodotti realizzati o possono richiederne di nuovi ed altamente personalizzati, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

**Nascono così i prodotti
totalmente made in
Puglia di
Orlando&Co.**



Francesco Netti

Un intellettuale del Sud *di Lucio Galante*



Adolescente addormentata, olio su tela, cm.61x49,5, proprietà privata

Chi in un eventuale itinerario turistico in Puglia si spingesse fino a Santeramo in Colle, non potrebbe non imbattersi in Francesco Netti, artista e critico di sicuro rilievo, al quale il Comune ha, giustamente, dedicato la Pinacoteca comunale. È stato, infatti, già oggetto di studi storico artistici fondamentali per la sua conoscenza: *Francesco Netti, un intellettuale del Sud* (1832-1890), catalogo della mostra a cura di C. Farese Sperken, Roma 1980, Francesco Netti, *Scritti critici*, Antologia a cura di Lucio Galante, De Luca Editore 1980, L. Galante, *Francesco Netti, il critico e il pittore*, “Annali dell’Università di Lecce voll. VIII-X (1977-1980), Congedo Editore 1981, C. Farese Sperken, *Netti,*

Electa Napoli, 1996, L. Galante, Un Francesco Netti ritrovato, “L’Officina di Efesto”, Anno 2018), che ne hanno consentito una conoscenza abbastanza ampia. Ma non sempre il corpus delle opere di un artista, ancorché ricostruito, può dirsi definitivo. E, infatti, nel suo caso, si sono aggiunte altre due opere delle quali intendo parlare. La prima è *La processione di penitenza al ponte della Maddalena durante l’eruzione del Vesuvio del 1794*, data per dispersa, ma da me ritrovata grazie a una fortunata circostanza, la seconda opera, inedita, raffigurante *Adolescente addormentata*, della quale sono venuto a conoscenza, grazie alla disponibilità del proprietario. Il ritrovamento della prima è importante per due buone ragioni: è l’opera che fu premiata alla Promotrice napoletana del 1866 e la sua realizzazione risale a poco dopo la pubblicazione della sua lunga recensione critica alla Promotrice napoletana del 1864, nella quale egli formulò le sue “idee” in fatto di “critica”. Sono proprio queste che bisogna tenere presenti nell’esaminare il dipinto. Il soggetto raffigurato è un evento realmente accaduto, ma egli riteneva che la verità dell’evento non fosse la chiave per valutare un dipinto, la qualità dell’opera dipendeva dalla “esecuzione”, che egli sosteneva essere «l’espressione di un sentimento applicata a una profonda meditazione del vero... l’impressione che la verità produce in noi, è la parola che l’uomo legge nel gran libro della natura, e che varia secondo il temperamento

artistico degli individui». Basta osservarla attentamente la sua processione. Le figure che hanno maggiore evidenza sono quelle poste in testa al corteo, il prete, che lo guida, le tre giovani che reggono il Crocifisso e due lampioni, la donna con una pesante croce sulle spalle e le tre donne con le grosse pietre al collo. Piena evidenza hanno le altre figure in primo piano al centro e a destra, la donna che cammina ginocchioni trascinando un enorme masso legato ad una fune, l’altra inginocchiata, esempio efficace di sintesi pittorica, costruita com’è dalla macchia scura dei lunghi capelli e quella chiara della veste, e l’uomo, anch’egli inginocchiato e con il cappello in mano, tolto per rispetto ai



La processione di penitenza al ponte della Maddalena durante l'eruzione del Vesuvio del 1794,
Lecce, collezione Luciano Treggiari

Simboli sacri del corteo. La loro funzione è chiaramente di ordine spaziale. Il resto della lunga processione e l'ambientazione ci riportano a quanto egli sosteneva a proposito di 'macchia' e di 'quadro finito'. Per lui non era la scelta tecnica in sé che rendeva il quadro 'finito', ma «la qualità eminente, che costituisce il carattere del dipinto, e che è l'espressione del modo di vedere dell'artista» quando «in modo compiuto manifestata». Il cielo, la varia tipologia dei personaggi, il luogo, il tutto delineato per esprimere la sua impressione di verità, cioè il tragico spettacolo a cui conduce «il fanatismo della religione, della fede, esagerata e cieca, spinta all'eccesso».

Il secondo dipinto dichiara da sé il soggetto raffigurato, un'adolescente che s'è addormentata mentre era intenta alla lettura. Altre opere con figure femminili dormienti non mancano nel catalogo dell'artista e la critica ha posto particolare attenzione a quelle rivelatesi impegnative per le soluzioni espressive adottate. Una delle più note è la *Siesta*, realizzata all'indomani dell'esperienza del viaggio in Oriente (senza dimenticare quelle più direttamente collegabili al fenomeno dell'Orientalismo pittorico), nella quale la figura femminile è, appunto, raffigurata dormiente, come in *Nuda sul letto* e *Ragazza assopita*.

Osservando la presente, la prima impressione, è di un deciso realismo, a partire dalla fisionomia della ragazza, ma Netti, nelle sue analisi critiche, ha messo in guardia dal rischio di fermarsi all'impressione immediata, non negando che un soggetto può essere ripreso dalla realtà, la giovinetta egli non l'ha immaginata, anzi sembra averla veduta, con le sue caratteristiche fisiche, col suo abbigliamento, la sua fisionomia, il suo status, un sonno vero e proprio, che ha determinato l'interruzione della lettura, ma, attenzione, giusto il suo modo di intendere

“l'esecuzione”, l'artista, ha realizzato l'immagine con i mezzi propri della pittura, è il colore che gli ha consentito di rendere le luci e le ombre, la luce che, per usare le sue parole, circola e ti fa camminare dentro lo spazio e persino misurarla, il colore, per dare consistenza all'abbigliamento e all'arredamento (vedi le tende sontuose, la poltrona in stile, di legno pregiato, il morbido cuscino su cui l'adolescente ha poggiato il capo, conciliandone il sonno, e il tappeto e il cuscino poggiatesta entrambi di tessuti pregiati e decorati con relative pieghe), e l'ombra, come quella del volto, che non ne nasconde la adolescenziale fisionomia, senza escludere, poi, dal punto di vista compositivo, la scelta dell'inquadratura, ravvicinata quanto basta per creare il necessario equilibrio tra figura e spazio. Come gli era capitato di osservare da critico, riguardo altri artisti, ritenuti ottimi coloristi, anche di lui potremmo sostenere che solo un colorista come lui avrebbe potuto trovare i colori della fascia di merletto e del tessuto pregiato del suo vestito. Del resto, sua convinzione era che «la pittura è innanzitutto pittura, il quadro è prima di tutto una manifestazione dell'arte della pittura». Ma, quale è stata l'idea più fortemente sentita e perciò più fedelmente riprodotta e che noi perfettamente vediamo nell'opera. Non credo che vi siano dubbi nel ritenere che l'idea è la verità poetica di quel sonno, favorito certamente dalla lettura, al quale la adolescente s'è lasciata andare, in totale abbandono, assieme alla verità della bellezza pittorica che l'artista è riuscito a realizzare. In ultimo vorrei aggiungere che il tutto parla di un ambiente alto-borghese, nel quale alle adolescenti era consentito dedicarsi alla lettura, e che è un quadro che non si dimentica facilmente.



ISTITUTO
SANTA CHIARA
PRESIDIO DI RIABILITAZIONE FUNZIONALE

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.

Lo scopo e l'obiettivo dell'istituto risultano chiari dal primo momento: **la presa in carico globale del paziente è il tratto distintivo dell'operato della clinica**, convenzionata con il SSN.

Ad oggi Istituto Santa Chiara vanta:

- 7 sedi allocate sul territorio nazionale che si occupano di riabilitazione fisica e psicologica del paziente, visite specialistiche, diagnostica per immagini e autismo
- 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
- 2 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 software riabilitativi in ambito medico, terapeutico ed educativo: One Health Vision



Istituto Santa Chiara, sede di Lecce

La sede di Lecce di Istituto Santa Chiara è:

- Presidio di Riabilitazione Funzionale ex art. 26 della L. 883/1978 in regime ambulatoriale, semiresidenziale e domiciliare
- Poliambulatorio specialistico
- Presidio di riabilitazione funzionale in regime residenziale con 40 posti letto in regime intensivo post acuzie in ambito cardiologico, respiratorio, neurologico, ortopedico



Servizi della sede di Lecce di Istituto Santa Chiara

- Psicoterapia cognitivo-comportamentale
 - **EMDR** (Eye Movement Desensitization and Reprocessing)
- Logopedia
- Fisioterapia manuale e strumentale

L'esclusiva **Tesla Care**, sistema tecnologico dagli innumerevoli vantaggi per la terapia del dolore e per la riabilitazione:

 - del pavimento pelvico
 - neurologica
 - muscolo scheletrica
 - ortopedica
 - sportiva
 - geriatrica
 - vascolare
- Osteopatia
- Fisiatria
- Neurofisiopatologia
 - Elettroencefalogramma pediatrico
- Neuropsicologia
- Otorinolaringoiatria
- Pneumologia
 - Emogasanalisi
 - Spirometria
 - Spirometria con DLCO
- Neurologia e neuroriabilitazione
- Neuropsichiatria infantile
- Neuropsicomotricità
- Ortopedia
- Reumatologia
- Terapia occupazionale
- Odontoiatria
- Terapie online
- Cardiologia
- Dermatologia
- Esami ecografici multiparametrici
 - Prevenzione oncologica
 - Prevenzione precoce aterosclerosi
 - Screening neonatale



Lecce

Via Campania, 5 Lecce

Contatti:

0832/348383 - 0832/340570 - 393/9102469

riabilitazionelecce@istitutosantachiara.it

Centri di diagnostica di Istituto Santa Chiara

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

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

Contatti: 3516583283

maglieambulatorio@istitutosantachiara.it

RMN open

Mammografie – ecografie

Ecocolor doppler

Densitometria ossea, MOC

RX – RX domiciliari – OPT

TAC cone beam

Castrignano de' Greci (LE)

Via Umberto Giordano

Contatti: 3270030653

castrignanoradiologia@istitutosantachiara.it

RMN ad alto campo – TC Mammografie

– ecografie

Ecocolor doppler

RX – OPT

RX domiciliari

San Vito dei Normanni (BR)

Via Don Luigi Sturzo, 2

Contatti: 3408285341

sanvitoradiologia@istitutosantachiara.it

RMN ad alto campo – TC

Mammografie – ecografie

Ecocolor doppler

Densitometria ossea, MOC

RX domiciliari

A tavola con Mina Micunco

di Damiano Ventrelli



Mina Micunco, barese di nascita ma cresciuta a Mola di Bari, tuttora vive e lavora a Monopoli dove svolge la libera professione di consulente ambientale e responsabile tecnico nel campo della gestione globale dei rifiuti per le aziende, coadiuvandone il rispetto della normativa a tutela dell'ambiente. Fotografa personalmente tutti i suoi piatti e le piace lasciarsi ispirare dalla cultura, dalle storie, dai meravigliosi paesaggi e dagli inebrianti profumi della sua amata Puglia.

Ama cantare e lo fa da quando era piccola. Le piace dipingere quadri, in particolar modo quelli di paesaggi.

Pur essendo nelle librerie da pochi mesi è già in corso la traduzione in Inglese del libro di Mina Micunco "PugliaMina - armonie di sapori della mia terra". Segno che il libro piace e che c'è molto interesse del pubblico su questo argomento, nonostante i tanti libri di ricette che vengono attualmente pubblicati. Perché qui si tratta di un libro che è una sorta di promemoria delle ricette della nostra tradizione gastronomica. Se non avete il vecchio quaderno bisunto della nonna o della tata, che era padrona della cucina, avrete sicuramente bisogno di un riferimento certo, su come preparare le più gustose pietanze della tradizione gastronomica pugliese. Il li-



bro di Mina Micunco è quello che fa per Voi. Fra l'altro il mondo della cucina in casa oggi non è più soltanto patrimonio delle donne, ma sollecita sempre più l'interesse degli uomini, sia per il piacere di maneggiare il cibo, sia per necessità, visto il numero sempre più alto di single. "PugliaMina - armonie di sapori della mia terra" è un testo che è in grado di guidarvi passo dopo passo nei segreti delle preparazioni più rinomate. Il libro, edito da Florestano/Bari, è il terzo dell'autrice barese e segue il suo percorso personale di esplorazione della nostra gastronomia dopo "Emozioni in cucina" (Ed. Aliante) e "Le ricette della salute" (Ed. Mario Adda). Già dalle prime pagine di questo bel volume emerge la passione per la cu-



il tavoliere lungo la costa a nord e a sud del capoluogo e addentrarsi sino alla valle d'Itria raggiungendo poi l'arco Jonico salentino. Come scrive lo chef gastronomo Renato Morisco nella prefazione: *“il cibo è cultura quando si produce, perché l'essere umano non utilizza ciò che trova in natura, come fanno tutte le altre specie animali, ma partendo dai prodotti base della sua alimentazione li trasforma attraverso la sua capacità di elaborarli in deliziosi piatti per il suo palato. Tant'è che veniva definito già nell'antichità da medici e filosofi - Res non naturalis -”*. Mina Micunco nell'incipit di questo utile volume così definisce la nostra tradizione gastronomica: *“Povera ma ricca. In un ossimoro l'essenza della cucina pugliese. Spesso povera di ingredienti, ma sempre ricca di gusto. Quello dell'enogastronomia è uno degli asset fondamentali che hanno contribuito a rendere appetibile il brand Puglia nel mondo, un biglietto da visita che incuriosisce e richiama turisti e amanti del cibo da ogni dove. Dai tesori del mare ai frutti della terra, la nostra cucina regionale può vantare prodotti che rendono magiche le pietanze”*. Fra le tante ricette proposte però ce ne sono due particolarmente interessanti perché riguardano due cibi identitari della città di Bari: la focaccia e la tiella di patate, riso e cozze. Mina Micunco, per niente intimorita dalle possibili critiche dei sostenitori della tradizione, propone la rivisitazione di



cina, per i sapori e i colori della Puglia dell'autrice. Nelle oltre 300 pagine, riccamente illustrate, Mina Micunco non solo ripropone ricette tradizionali ma le reinventa e le fotografa personalmente. Piatti semplici come le "zucchine alla poverella" o i "peperoni friggittelli con il pomodoro" o più complessi come i "cardungedde in brodo di agnello" o le "cartellate" non avranno più segreti. Da queste pagine emerge l'obiettivo di *“evocare storie che si intrecciano, come in una magia con gli ingredienti, nel tentativo di educare i lettori al gusto del bello e al bello del gusto, alle immagini che raccontano quanto e più delle parole*. "PugliaMina - armonie di sapori della mia terra" non si può considerare, però, solo un ricettario perché attorno ad ogni singolo piatto si interseca la storia e la cultura della Puglia con la sua evoluzione storica e sociale. La nostra gastronomia regionale viene riproposta sia nella sua tradizione sia nelle contaminazioni e innovazioni che stanno trovando sempre più appassionati seguaci. Prodotti e preparazioni che si inseriscono, fra l'altro a pieno titolo, nei criteri attualissimi della dieta mediterranea. Il libro è anche un atlante illustrato dei luoghi più belli della Puglia, dalla Capitanata alla Murgia per approdare, attraversando



Mina Micunco e Antonio De Caro

queste due specialità. La focaccia barese da “fcazz”, come viene chiamata in dialetto, diventa “fcozz”, dato che nell’impasto e in superficie insieme a tutti gli ingredienti della tradizione vengono aggiunte delle cozze. Se questa proposta fosse adottata dai tanti panifici della città potrebbe diventare un’altra specialità del paniere pugliese. La tiella di patate riso e cozze, invece, si trasforma in “polpettiella”, una sorta di arancini a base del piatto forse più amato dai baresi e non solo. Per chi volesse cimentarsi in

queste due novità potrà trovare tutti i segreti per la preparazione in questo originale testo. Un libro che è piaciuto anche al primo cittadino del capoluogo regionale Antonio De Caro, che il 5 dicembre dello scorso anno, in occasione della presentazione del volume nella sala consiliare della città metropolitana, ha voluto donare una targa all’autrice in cui viene definita “*testimone e divulgatrice delle tradizioni e della cultura enogastronomica della nostra terra*”.



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

Il richiamo della foresta buddhista

di Carlo Brambilla



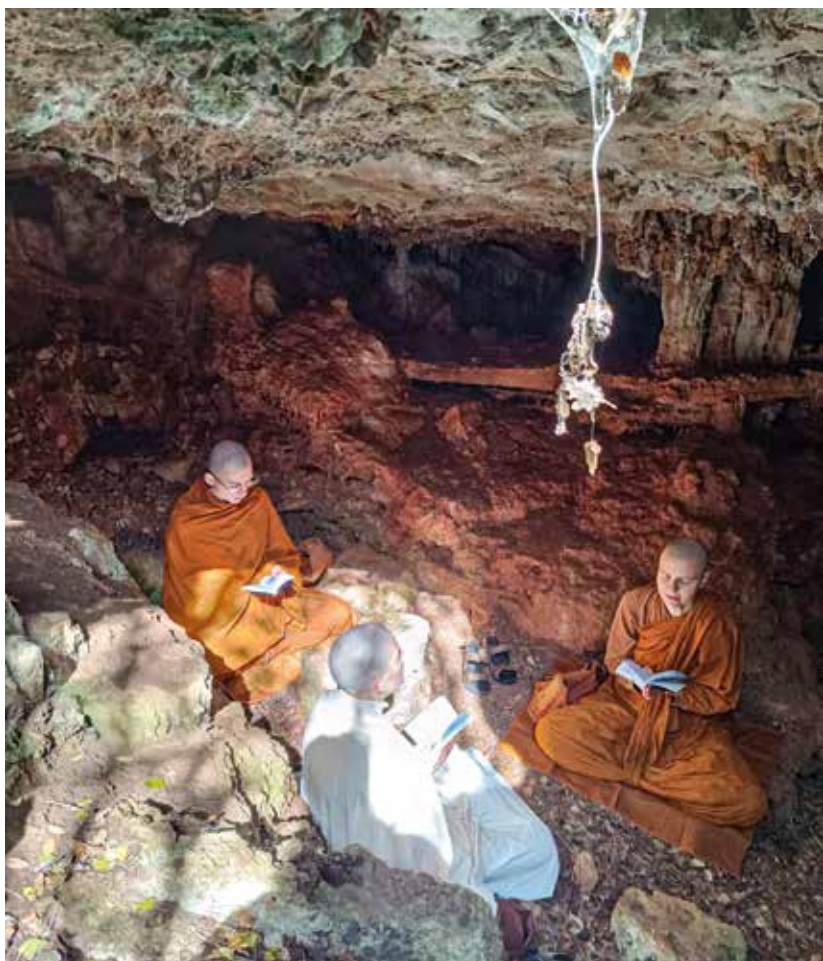
Una primavera possibile per la rinascita di un territorio in provincia di Bari.

L'idea di salvare e rigenerare un'area di 55 ettari destinata quasi completamente a bosco è venuta a una piccola comunità di monache e monaci buddhisti della tradizione Theravada guidati da una monaca italiana di 42 anni, Ayya Soma, all'anagrafe Giovanna Maselli. Ce ne parla il giornalista milanese Carlo Brambilla.

ACQUAVIVA DELLE FONTI-C'è un progetto affascinante ed emozionante, non profit, interamente finanziato da libere donazioni, che sta per prendere vita nella foresta di querce locali, cipressi e carpini di Sant'Elia, ad Acquaviva delle Fonti, sull'altopiano delle Murge, a venti minuti di auto da Bari.

Motore dell'iniziativa, che sta raccogliendo l'entusiasmo delle comunità locali, un piccolo gruppo di monaci della tradizione Theravada, quella più antica, delle origini, detta proprio "della foresta", che si ispira al messaggio originario del Buddha e che negli Stati Uniti, alle porte di New

York, hanno dato vita al monastero di Empty Cloud. A sostenere il programma un numeroso gruppo di laici buddhisti italiani, soprattutto pugliesi, che stanno dando vita con il loro impegno personale a una sorta di "monastero dal basso" come amano definirlo. Vera anima del progetto una grintosissima monaca italiana di 42 anni, Ayya Soma, all'anagrafe Giovanna Maselli, con un passato da giornalista per diverse importanti testate di moda. Che dopo aver vissuto per 15 anni a New York ha deciso di trasferirsi per la maggior parte dell'anno qui in Puglia, ed in particolare ad Acquaviva, terra natale del padre, recentemente



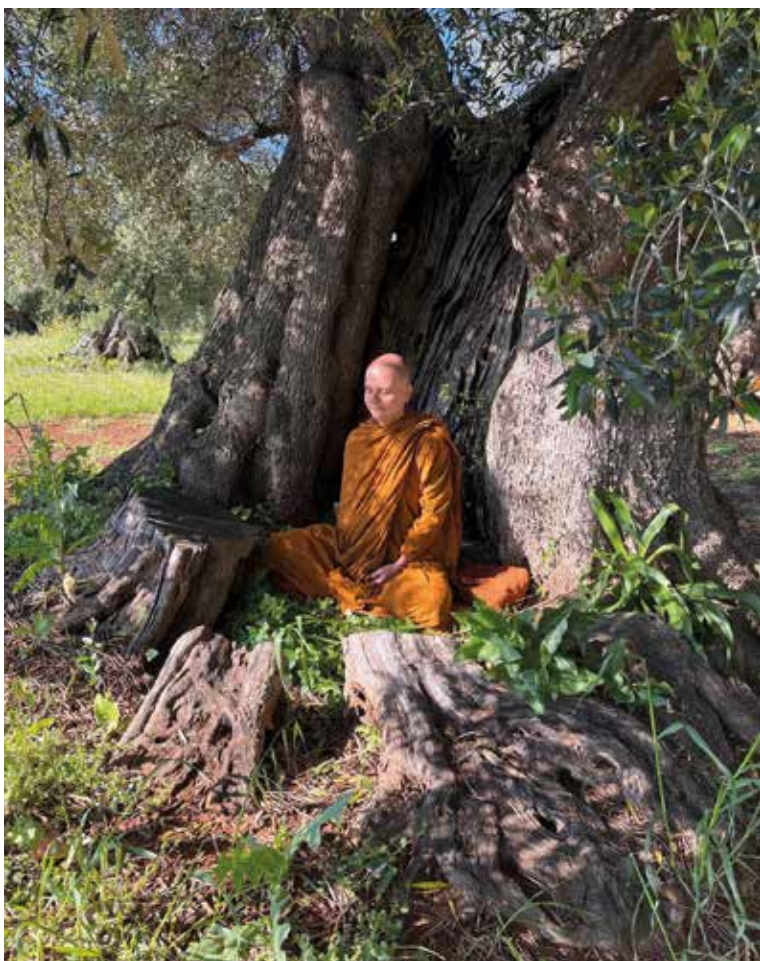
Meditazioni in grotta

Scorrendo il rendering del progetto e guardano le mappe non è difficile capire perché stia crescendo tanto l'entusiasmo intorno all'iniziativa. Il centro di ritiri contemplativi sarà una luminosa costruzione interamente in legno, immersa nel verde. La foresteria, coi letti a castello, verrà ospitata in una bianca casetta in muratura, in mezzo a ulivi secolari. Con tre dormitori separati, femminile, maschile e non specifico di genere. Ma ci saranno anche stanze con due o tre letti per i volontari che gestiscono il ritiro. Tutti gli ospiti potranno decidere se e quanto donare. L'orto comunitario e la raccolta di erbe spontanee fornirà prodotti di stagione. E particolare attenzione verrà data ai bambini per far sì che anche i più piccoli possano avvicinarsi alle pratiche di uno stile di vita più consapevole. Il progetto prevede anche la creazione di un vero e proprio spazio olistico, all'interno del quale imparare a prendersi cura del corpo e della mente utilizzando la sapienza dell'erboristeria e della medicina orientale. "Ma sarà soprattutto la pratica buddhista - assicura Ayya Soma - che ci insegnerà un modo per essere felici incondizionatamente e permanentemente".

scomparso.

Racconta Ayya Soma: *"Certo il richiamo della foresta di mio padre è stato come la scintilla che ha acceso in me il sogno più ampio che ho poi condiviso con tanti amici. L'ho sentito fortissimo nell'ottobre scorso quando ho portato qui, al cimitero, le sue ceneri. Casualmente sono venuta a sapere di questi 55 ettari di terreno, quasi interamente a bosco, in vendita. Grazie agli aiuti di molti amici siamo riusciti a firmare la promessa di acquisto. Abbiamo già raccolto 64 mila euro, ma dobbiamo raggiungere entro maggio, grazie a una campagna di raccolta di donazioni, 300 mila euro in totale. Ce la faremo. Sentiamo forte il sostegno della comunità locale. Ma è fondamentale che il maggior numero possibile di persone ci aiuti, anche solo una piccolissima cifra"*.

Le donazioni si possono fare comodamente sul sito www.emptyclouditalia.org in metri quadri di alberi. Con 10 euro è possibile proteggere 10 metri quadri di ulivi, con 50 euro curare 100 metri quadri di cipressi, con 100 euro donare 200 metri quadri di querce. Oltre alla foresta verrà salvaguardato e valorizzato un grande sistema di grotte, doline e cavità carsiche unico nel territorio pugliese. E la ricerca e la riscoperta di un sito archeologico esistente nella grotta di Sant'Elia.



Ayya SOMA



COVID-19
Test sierologico
quantitativo

Ricerca di anticorpi
IgG e IgM Sars-Cov 2
con un prelievo di sangue

Tamponi

Tamponi molecolari
Tamponi antigenici
di ultima generazione
refertati in giornata

INOLTRE:
Tossicologia
Medicina del lavoro
Biologia molecolare

Per prenotare il tuo prelievo: **0836 901586**
via Giovanni XXIII, 7 - **Poggiardo**



case de sale
 spase allu sule
 persiane de ulia
 allu jentu ca rria
 ntrà mmare li perdi
 l'occhi toi verdi
 la ùcca nfussa
 de terra russa
 rena mmuddhàta
 pelle ddhrafascàta
 friscu de chianche
 ca teni ntrà ll'anche
 janca de šcoma
 la sapore me dduma
 pettu de mare
 me mbriachi d'amore
 me 'ncarizzi
 le frunne
 cu mmanu de l'unne
 mo me brusci
 poi te ne
 N fuci
 A

P
 E
 N
 I
 S
 O
 L
 A
 S
 A
 L
 E
 N
 T
 I
 N
 A

case di sale
 distese nel sole
 persiane d'olivo
 al vento che arriva
 nel mare li perdi
 gli occhi tuoi verdi
 madida bocca
 di terra arrossita
 rena bagnata
 pelle rinfrescata
 fresco di chianche
 che tieni tra le gambe
 bianca di spuma
 oh!
 il sapore mi accende
 seno di mare
 mi ubriachi d'amore
 mi carezzi
 le fronde
 con le mani delle onde
 prima mi bruci
 poi tu mi
 N fuggi
 A

Carlo Stasi

© riproduzione vietata
www.carlostasi.too.it

**Penisola Salentina (poesia visiva), da "Verso...il Futuro. Poesia Visiva (1980-2020)",
 iQuadernidelBardo, Sannicola 2021.**

DI VERSI IN FONDO

di GIANNI SEVIROLI

Che cosa per voialtri è primavera?

*Un giorno, era di marzo, verso sera,
a cose ed a persone, in ogni landa,
fu posta questa semplice domanda:
che cosa per voialtri è primavera?*

*La quercia si fe avanti: "Son sincera,
per me è il germogliare d'una ghianda."
Poi disse un gatto: "Al cuor non si coman-
da:
primavera è lucertola leggera".*

*Poi venne il turno d'una rondinella:
"Per me è migrare verso un nuovo lido
senza mai incontrare un uccel rapace."*

*Infine un bimbo: "... È quando sorrido,
è star con la mia mamma, la più bella;
è un mondo fatto d'amore e di pace."*

Le tre stagioni

*'Sì come quel che senza meta erra,
allegra e variopinta, Primavera,
e fresca e profumata e pur sincera,
lontano se ne stava dalla Terra.*

*"Io non sopporto più l'effetto serra!"
disse; "Ma l'umanità, cosa spera?
Non si respira più nell'atmosfera...
E l'uomo? sporca, uccide, fa la guerra!"*

*Io resterò lontano dal pianeta
se ancora fate guerre ed inquinate!
Me n' vado altrove e non me ne dispiace.*

*Autunno e inverno tornino, e l'estate,
se vogliono tornar. Chi glielo vieta?
Io voglio aria pulita e ovunque pace.*

*Se l'uomo ne è capace,
or cambi! E dei suoi orrori che si penta!
Allor ritornerò, fiera e contenta.*

*Ma se a capirlo stenta,
per me il discorso è chiuso; lo sappiate!
Semplicemente, non mi meritate."*

Ai fiori

*Poi viene primavera e lentamente
nei campi si risveglia la natura.
Per me, da sempre, questa è gioia pura:
allegro si fa il cuor, sgombra la mente*

*nel rivedere i fior' che gentilmente
il mondo colorano. Mi cattura
la bellezza loro! Perciò con cura
li scanso e fra me penso - Non fa niente,*

*amico mio, se non ti muovi e taci:
tu parli al cuor. Dai miei più verdi anni
per questa tua presenza ti son grato,*

*ed or che dell'adulto vesto i panni,
ancor di più, osservandoti, mi piaci...
E il tempo non mi pare mai passato. -*

Alla fiera di primavera

*L'asino mio, Birillo, l'altra sera,
mi disse: "Ascolta Gianni: ho tanta fame...
ma non di fieno... Sai, cerco un legame...
Vorrei una bella mula, grigia e nera!"*

*Su, andiamo alla fiera di primavera,
e lì dirò: sterco delle mie brame,
dove sta la più bella del bestiame?
...E allora inizierà la vita vera!"*

*"M'hai convinto! Una stalla deliziosa
farò per voi: letti, bagno e comò."
"Che bello, Gianni! Grazie! La mia sposa*

*nei grandi prati verdi porterò;
l'amerò e faremo asinelli a iosa,
e insieme raglieremo ih oh... ih oh!"*

Sul fare delicato della sera

*Sul fare delicato della sera,
di stelle pian si riempie tutto il cielo.
Nell'aria si respira primavera:
lontani dal Salento il freddo e il gelo.*

*'Sì tante stelle l'anima fan fiera,
ed ai pensieri tristi fanno velo;
la meraviglia è immensa mia, e sincera,
e grande è la mia gioia, che non celo.*

*Già alto è il pluvio Giove luminoso...
le lune medicee che danzan tenere;
Orione ad Est s'affaccia bellicoso*

*e lesto intanto ad Ovest cala Venere,
mentr'io, immerso nel cielo grandioso,
già prima di morir mi sento cenere.*



Il tuo sostegno è necessario per continuare questo progetto.. Rinnova il tuo abbonamento

e...

**fai felici i tuoi amici: regala un abbonamento a
IN PUGLIA TUTTO L'ANNO**

Un abbonamento annuale costa 20 euro.
Puoi effettuarlo direttamente dal sito www.inpugliatuttolanno.it

Entra nella sezione **Abbonati**



Compila i dati richiesti inserendo nome, cognome, codice fiscale, indirizzo, mail e telefono TUO e/o anche degli AMICI cui vuoi far arrivare la nostra rivista.

Poi effettua il pagamento secondo le modalità indicate.

Puoi procedere anche facendo direttamente un bonifico, intestandolo a:

MEDINFORMA SRL - IN PUGLIA TUTTO L'ANNO

Iban: IT 65 K 05262 79720 CC0030120697

Importante: ricordati di inserire nella causale i dati dell'abbonato
(nome, cognome, codice fiscale, indirizzo, mail e cellulare).

Avrai fatto felici i tuoi amici e ci avrai aiutati a portare avanti questo Progetto:
In Puglia Tutto l'Anno.

PERCHÉ PUBBLICIZZARSI SU - WWW.INPUGLIATUTTOLANNO.IT

1. Abbiamo un sistema di pubblicità interno, che permette agli inserzionisti un monitoraggio continuo delle visualizzazioni del proprio banner attraverso GOOGLE ANALYTICS.

2. FLESSIBILITA': tantissimi i formati banner e le posizioni previste: in testata, nella colonna laterale, all'interno degli articoli, in home page.

3. RISPARMIO FISCALE: i costi degli investimenti pubblicitari sono scaricabili al 140%.

CONTATTACI SUBITO!

Sei interessato a pubblicizzarti su www.inpugliatuttolanno.it?

Per maggiori informazioni e ricevere un preventivo personalizzato:



marketing@inpugliatuttolanno.it
393 860 5282

In Puglia
tutto l'anno

ANNO IV - marzo 2024

In Puglia tutto l'anno

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

www.inpugliatuttolanno.it