

altri tempi

Anno XXIV n. 2 - 2023

Registrazione Tribunale di Brindisi n. 6 /1986

euro 4,00

SEMESTRALE DI CULTURA - STORIA - TRADIZIONI POPOLARI



Anno XXIV - n. 2 - 2023

Registrazione del
Tribunale di Brindisi
n. 6 del 1986

Presidente:
Cosimo Galasso

Direttore Responsabile:
Gabriele Argentieri

Redazione:
Claudio Argentieri
Domenico Ble
Jacopo Camassa
Marcello Ignone
Marina Menga
Gianfranco Montanaro
Tonino Nacci
Vincenzo Nacci
Piero Palma
Margherita Rubino
Mauro Rubino
Pietro Claudio Santoro
Valeria Vacca

Sede Pro Loco:
Torre del Solise
via S. Margherita, 48
72022 Latiano (BR)
Tel. 0831.727871

Sede redazione:
Centro Polivalente
Graziano Zizzi
Via Roma, 91

Progetto grafico e
impaginazione:
Rino De Simone

Stampa:
Locopress - Mesagne

In questo numero

3

Presentazione

Cosimo Galasso

5

La festa dell'Immacolata

a cura della Redazione

8

Le tradizioni natalizie

a cura della Redazione

20

Lo spirito degli antenati

Pietro Claudio Santoro

26

Antico sciroppo della tradizione salentina contro la tosse

a cura della Redazione

32

Pubblicazioni ricettari

a cura della Redazione

40

Un tesoro archeologico per Latiano

Valeria Vacca

49

Le Suore Missionarie Catechiste del S. Cuore a Latiano

Rino De Simone

4

Lettera a Gesù Bambino

Marina Menga

6

La natività di Vincenzo Filotico

Domenico Ble

14

Pasta reale: il dolce della tradizione contadina che ha deliziato anche i palati reali

a cura della Redazione

24

Cucina salentina: patrimonio di civiltà

Marcello Ignone

28

Cibo e proverbi

Marcello Ignone
vignette di Jacopo Camassa

34

Dell'acchiatura e di altri tesori...

Marcello Ignone

46

Le confraternite di Latiano

a cura della Redazione

58

La chiesa del SS. Crocifisso ... storie d'altri tempi

Vincenzo Nacci

- La sparacina** di Pietro Claudio Santoro pag.22
- "Lassa li turnisi!"** di Claudio Argentieri pag.44

Sul sito della Pro Loco Latiano, www.prolocolatiano.it, sono pubblicati, e possono essere consultati online, tutti i vecchi numeri di **altri tempi**.

Le scolaresche, le associazioni e singoli cittadini che desiderano pubblicare loro ricerche o elaborati potranno inviarli alla e-mail altritempilatiano@gmail.com, corredati da documentazione fotografica o disegni con una buona risoluzione. Gli articoli e le foto saranno sottoposti a valutazione da parte della redazione. La e-mail varrà come autorizzazione, nullaosta e liberatoria per la pubblicazione.



PRO LOCO[®]
LATIANO



tema centrale dell'esperienza della rivista "Altri tempi" è la "bellezza"; tutte le attività, piccole e grandi, che questa Redazione, in concerto con la Pro Loco, le istituzioni e le associazioni del territorio, sono ormai una realtà consolidata o che saranno proposte alla cittadinanza in futuro e tendono verso la "bellezza" della riscoperta storica e culturale di un patrimonio secolare.

La *mission* è chiara: unire e valorizzare le realtà, le persone, i giovani e i talenti della nostra città per riscoprirne i tesori e farli godere a tutti. I compiti sono chiari: attenzione alla didattica delle scuole del territorio (si pensi ai Musei presenti in città e ai diversi laboratori e progetti mirati che offrono ai giovani il contatto vivo con la storia e le tradizioni); divulgazione culturale sia ai cittadini che agli ospiti della nostra città, dal momento che la conoscenza è un patrimonio che solo se condiviso si moltiplica e fruttifica, costruendo una cittadinanza attiva e propositiva; il terzo compito è il sostegno che la Redazione e la Pro Loco danno senza se e senza ma alla ricerca culturale condotta con metodo scientifico, con l'intenzione di divulgarla ad un pubblico ampio e questo significa affidabilità, innovazione nei contenuti e lettura

Presentazione

di Cosimo Galasso

chiara e semplice. L'obiettivo è di andare incontro alla crescente domanda di approfondimenti culturali che provengono dalla cittadinanza, dal mondo della scuola, dall'associazionismo, dalle giovani generazioni e non solo dagli studiosi ed esperti locali. Questa richiesta non può e non deve essere lasciata solo in mano ai social che non solo non possono essere, sempre più per tanti, la fonte prevalente dell'esperienza culturale ma anche perché con assenza di metodo spesso semplificano, sintetizzano, e purtroppo spesso travisano, argomenti, e ragionamenti.

"Altri tempi" dà voce al territorio e alle realtà presenti in esso; apre un tavolo di discussione sulla Storia e le storie minori, i beni culturali, l'archeologia, l'arte, l'archivistica, i personaggi, l'ambiente, il paesaggio, le tante monumentalità che ci circondano e che costituiscono un patrimonio unico.

Come ogni nuova esperienza, a maggior ragione se riscoperta e ripresa dopo anni di silenzio, è necessario non disperdere questo nostro patrimonio e la memoria storica di cui siamo debitori verso chi ci ha preceduto e verso chi ci seguirà. ▣

Caro Gesù bambino...

Iniziavano un po' tutte così, raccoglievano i pensieri più profondi, abbracciavano la sensibilità dei più piccoli che si cimentavano in questi piccoli capolavori impreziositi da decorazioni e disegni che incorniciavano semplici pensieri ed esprimevano le sensibilità recondite dei piccoli scrittori.

Allora Babbo Natale, ben più rappresentativo del nostro improvviso benessere con quel suo sgargiante costume rosso coca cola, che dispensa doni favolosi come mai s'erano visti prima, non era di moda in quanto importato dall'America dopo la guerra mondiale. E si scriveva a Gesù bambino, lo si faceva a scuola, sotto l'occhio vigile e attento della maestra che, certa della collaborazione di mamma e papà, utilizzava questo strumento anche come un mezzo di comunicazione con i genitori: un messaggio con cui la scuola si interfacciava con le famiglie dei piccoli alunni e dove si faceva mea culpa di qualche marachella, chiedendo scusa per aver disubbidito. Difficile trovare in quelle lettere richieste di regali.

Ed ecco che poco prima delle vacanze di Natale le maestre facevano portare delle letterine o dei semplici fogli bianchi facendo attenzione a non mettere a disagio chi non potesse permettersi l'acquisto al tabacchino: tanto ci avrebbero pensato i piccoli artisti ad impreziosire il contenuto dei loro pensieri con disegni e decorazioni di vario genere. Spesso il disegno di Gesù bambino era la

prova inequivocabile che il destinatario di quello scrigno fosse proprio lui.

Il protagonista della letterina, pronto e attento ad accogliere i pensieri di tutti i bambini e perdonare le loro marachelle, raccogliendo tutti i nuovi buoni propositi, era Gesù bambino ma era il papà a farsi portavoce. Secondo la tradizione la letterina, colma di messaggi di scuse e desideri, era messa sotto il piatto del papà la vigilia di Natale il quale, con un'interpretazione teatrale degna dei migliori attori navigati, si meravigliava di aver trovato quella letterina dopo aver consumato la prima portata di quel lauto pasto, concesso esclusivamente nei giorni di festa. A seguito del pregiato ritrovamento, la letterina era letta fieramente e ad alta voce davanti a tutti: un rituale tanto atteso che creava eccitazione e aspettative soprattutto da parte dei piccoli scrittori. Alla fine della lettura, arrivava la ricompensa: una piccola offerta, tra l'altro l'unica di tutto l'anno.

Una tradizione intrisa dalla purezza e ingenuità dei piccoli, oggi quasi totalmente soppiantata da abitudini più consumistiche ma che, grazie alla collaborazione tra associazioni locali e scuole, si cerca di rispolverare, in quanto, a prescindere dall'inclinazione religiosa, resta comunque un momento di riflessione e condivisione per i più piccoli di ciò che si è, che si è stati e che si potrebbe essere.



A tal proposito, ogni anno, nel mese di dicembre e in procinto delle festività natalizie, l'Associazione Pro Loco Latiano organizza la rassegna Letterina a Gesù bambino. □

La festa dell'Immacolata

a cura della Redazione

La festa dell'Immacolata ha avuto sempre per i Latianesi una notevole importanza. Era infatti la solennità che anticipava il periodo delle feste natalizie, con le quali aveva anche diverse cose in comune, soprattutto per quanto riguarda i piatti e i dolci caratteristici. La festa vera e propria era preceduta dalla novena, che si svolgeva ogni mattina verso le quattro presso la chiesa dell'Immacolata e che ogni giorno era preceduta allo sparo di colpi scuri. E per tutte le otto mattine numerosissime erano le donne che si alzavano prestissimo e, coperte col tradizionale fazzulittoni, si incamminavano verso la chiesa Nuova, con qualsiasi tempo, per seguire con la

massima devozione le funzioni della novena. Si arrivava così al giorno prima dell'Immacolata, la vigilia, un giorno che non aveva nulla da invidiare alla vigilia di Natale. Si creava lo stesso clima di allegria e di fratellanza tra i componenti della famiglia, che riuniti intorno alla tavola consumavano le pietanze tipiche della festa, fra le quali il tradizionale baccalà fritto, vari tipi di verdure anch'esse fritte e le immancabili **pettuli**. Queste ultime rappresentavano l'unico dolce di questa festa e durante la loro preparazione si avvertiva l'atmosfera che poi sarebbe stata tipica delle feste natalizie. Il giorno dell'Immacolata venivano poi sparati li



Il simulacro dell'Immacolata custodita nella chiesa omonima (chiesa nova) in piazza Umberto I già cappella dell'Addolorata

cuorpi scuri al mattino ed a mezzogiorno e nel pomeriggio presso la Chiesa Nuova, da parte dell'omonima confraternita veniva organizzata una solenne processione che partiva da piazza Umberto I e si sgrana per le principali vie del paese.

Significativa e attesa per i Latianesi è sempre stata questa festa con la quale si dava inizio al periodo dei festeggiamenti natalizi e l'animo delle persone in questo modo incominciava ad assaporare l'aria di festa propria di quel periodo. Si aveva l'impressione che dalla vigilia dell'Immacolata fino all'Epifania ci sarebbe stato un unico periodo di festeggiamenti. □



Ti la Mmacolata la prima pittulata

La Natività

di Vincenzo Filotico

di Domenico Ble

ta per giungere il periodo natalizio e l'arte non ci lascia soli, la città inizia a colorarsi festosamente con gli addobbi e nelle case ai piedi del grande albero trova posto il presepe. L'arte, sin dal primo periodo cristiano, ha voluto immortalare questo importante episodio evangelico che racconta la nascita di Gesù. Nella chiesa Matrice di Latiano è conservato un dipinto che racconta il momento.

Al centro la Vergine Maria, inginocchiata per terra, ha in braccio il bambino Gesù, dietro, in secondo piano in piedi, semi dormiente e appoggiato al bastone, è posizionato San Giuseppe.

Altri due pastori, uno a destra e l'altro a sinistra,



si apprestano a adorare il Messia. Il bue e l'asinello circondano la Vergine e il bambino, il primo animale lo troviamo raffigurato grande sulla destra, il secondo rannicchiato in basso a sinistra; l'episodio è rappresentato in maniera semplice e realistica.

L'opera è di Vincenzo Filotico* e risale al 1785 ed è ubicata sulla parete di destra dell'area presbiteriale, un tempo però era posta sul quarto altare della navata di destra, ovvero sull'altare oggi dedicato a San Giuseppe.

Filotico nacque a Manduria nel 1748 e forse si formò nella bottega dei Bianchi. Del pittore si conosce solo la produzione pittorica ma-

tura e questa tela senza ombra di dubbio ne rientra a pieno titolo.

Lo stile pittorico rispecchia le influenze della pittura napoletana tardo seicentesca, forse filtrata attraverso la lezione di Diego* e Matteo Bianco, pittori molto rinomati nel Salento nel XVIII secolo.

Le opere più importanti di Filotico sono conservate nella Collegiata di Manduria: la *Gloria di San Gregorio Magno* e *Il ritrovamento di San Gregorio nella Selva*. Il Settembrini associa il pittore agli Imperiali, difatti fu amministratore dei beni del Principe di Francavilla da cui ne acquistò il Palazzo di Manduria. (oggi Palazzo Imperiali - Filotico). ■

Vincenzo Filotico (* Casalnuovo/Manduria (TA), 1748 - † ivi, 20 maggio 1834), figlio di Francesco e Pasqua Rosa Di Falco.

Diego Oronzo Bianchi/Bianco (* Manduria (TA), 23 agosto 1683 - † ivi, 14 novembre 1767). Svolse una larga attività, dipingendo numerosissime tele di soggetto religioso per chiese di Manduria e di altre città pugliesi sulle quali appose la firma *Diego Orontio fece...* oppure *Didacus Bianco invenit et pinxit*.



La chiesa Matrice



Le tradizioni natalizie

a cura della Redazione



Il Natale è da secoli "la fešta", intensamente vissuta sia perché la chiesa cristiana celebra la nascita di Gesù Cristo e sia perché i giorni delle feste natalizie rappresentano un periodo di pranzi, cene, divertimenti, svaghi, regali, letterine, tradizioni, riti e, non per ultimo, interruzione del periodo lavorativo. Un tempo le festività natalizie erano ancora più sentite e partecipate visto che per i nostri antenati non erano

molte le occasioni durante le quali trovare un po' di sollievo dal duro lavoro quotidiano e avere, nel contempo, la possibilità di mangiare piatti quasi mai disponibili durante il resto dell'anno, si pensi, ad esempio, ai caratteristici dolci natalizi. Se si eccettua la festa patronale, il pensiero era rivolto decisamente al periodo natalizio, quando per qualche giorno finalmente il corpo si sarebbe potuto ritemperare e si sarebbe potuto, anche se



Li friseddi cu ll'oi

solo per un breve periodo, interrompere il ritmo dei lavori che a volte era massacrante.

Il primo indizio dell'approssimarsi delle feste natalizie era dato dai suonatori, che con degli strumenti musicali, il più delle volte una fisarmonica e una zampogna, venivano anche da paesi lontani e giravano per le vie del paese intonando melodie tipiche del periodo. Al loro passaggio le donne uscivano sotto la porta incuriosite ed i bambini correvano felici saltellando dietro i musicisti ai quali qualcuno offriva anche qualche soldo. L'atmosfera suggestiva serviva a far capire che il periodo delle feste natalizie era prossimo.

Veloci passavano i giorni che precedevano la vigilia di Natale e mentre i contadini intensificavano il lavoro dei campi, allo scopo di godersi in pace la tanto sospirata festa, le massaie si dedicavano alla confezione dei dolci tipici natalizi che erano *li bboc-*



La ramera ti piscuetti

conotti (dolci ripieni di marmellata e ricoperti di glassa), *li friseddi cu ll'oi*, *li piscuetti*. Partecipata era la novena in onore di Gesù Bambino che si svolgeva al mattino presto presso la chiesa di S. Antonio, preceduta ogni giorno dallo sparo dei cosiddetti *cuerpi scuri* (mortaretti particolarmente fragorosi). Durante quei giorni era un

continuo via vai dal forno a casa e viceversa di massaie con le *ramer*i (teglie da forno) sotto il braccio o portate in testa e piene di ogni tipo di dolci che le sapienti mani avevano preparato. I dolci fatti in casa erano il simbolo della festa imminente e se ne preparavano in gran quantità, visto che sarebbero stati mangiati lungo



Gli zampognari alla Pro Loco. Anno 2010

Le tradizioni natalizie

tutto il periodo natalizio fino all'Epifania, dal momento che bisognava aspettare la successiva Pasqua per avere a disposizione un'altra volta dolci in abbondanza. Inoltre, non era raro che i contadini per diversi giorni dopo le feste portassero in campagna, oltre al solito pezzo di pane accompagnato con i pomodori, peperoni o altro, anche i dolci



Dolci con pasta di mandorle



Cartiddati e purcidduzzi



Archivio Pro Loco - Concorso Natale col presepe 2010

che erano rimasti, fino all'esaurimento della scorta. Il giorno della vigilia di Natale era particolare a causa dei preparativi per il cenone e per l'atmosfera di attesa che si creava nelle famiglie. La giornata era dedicata a preparare specialità di dolci da cuocere in casa con olio fritto, *li cartiddati*, strisce di pasta croccante allungata e gustosa, a volte aromatizzate con cannella e cosparse di *anisini* (codette di diversi colore) che secondo la tradizione simboleggiavano le lenzuola di Gesù Bambino; ed ancora *pettuli*, fatte di pasta fritta lievitata, *purcidduzzi*, pezzetti di pasta arricciata col pettine del telaio. Erano questi i dolci immancabili e tipici della nostra tradizione natalizia; erano avvolti nel *cuettu*, liquido zuccherato che si era a tempo ricavato dai fichi secchi; una volta preparati, i dolci

erano posti in capaci piatti di terracotta (*piatti minzani*) o dentro scodelle sempre di terracotta (*taieddi*).

Naturalmente, i dolci erano un componente del cenone della vigilia, dal momento che l'abilità culinaria delle nostre nonne si sbizzariva anche perché occorreva consumare, secondo la tradizione, nove pietanze diverse per evitare disgrazie nel nuovo anno.

Si cominciava con gli gnocchi, preparati qualche giorno prima e conditi con sugo di baccalà. Un piatto capace con gli gnocchi e i pezzetti di baccalà dentro era posto al centro della tavola ed era questo l'invito a sedersi a tavola, a lasciare il posto vicino al camino ed occupare una sedia attorno al tavolo di famiglia. Nel grande camino ardeva un grande tronco che doveva durare

almeno tutta la notte fino all'alba con l'ingenuo intento di dover così riscaldare Gesù Bambino ed evitare qualche sventura a qualche membro della famiglia. Nel camino era posta una sediolina (*sig-*



Cartiddati, strisce di pasta croccante allungata e gustosa, a volte aromatizzate con cannella e cosparse di *anisini*;

Anisini, codette di diversi colore che secondo la tradizione simboleggiavano le lenzuola di Gesù Bambino;

Pettuli, fatte di pasta fritta lievitata;

Cuettu, liquido zuccherato che si era a tempo ricavato dai fichi secchi;

Piattu minzanu, piatto di terracotta;

Taiedda, scodella di terracotta;

Siggitedda, piccola sediolina;

Mmamminu, il Bambino Gesù;

Lampasciuni, cipollette selvatiche;

Casaluru, vino genuino e forte.

Le tradizioni natalizie

gitedda) per far accomodare *lu Mmamminu* (il Bambin Gesù). Quando il tronco scoppiettava, era usanza credere che i peccati erano rimessi.

Agli gnocchi facevano seguito ancora il baccalà ma questa volta fritto o arrosto, verdure di ogni tipo impastate e fritte, *lampasciuni* arrosto, funghi anch'essi arrostiti; il tutto era innaffiato dal genuino e forte vino *casaluru*. Questa era l'atmosfera di un tempo che fu la sera della vigilia di Natale e queste erano le occasioni in cui la solidarietà tra familiari, la fratellanza, l'allegria, la spensieratezza la facevano da padrone e

si desiderava veramente che quella notte non finisse mai. Finito il cenone, alcuni componenti della famiglia, soprattutto gli uomini o ritornavano a giocare a carte o si tirava fuori la **tombola** per far partecipare anche i piccoli; immancabilmente per coprire i numeri delle tabelle erano utilizzati pezzetti di fave secche o altri legumi. Nel frattempo, le donne si preparavano per andare in chiesa per assistere alla messa della natività. Era una cerimonia attesa e sentita. La messa nella chiesa Matrice non iniziava mai prima delle 23 e a mezzanotte la cerimonia si concludeva con



Preparazione della pasta fatta in casa (*stacchioggi* e *pizzarioggi*)



Tombolata in famiglia, immagine tratta dal sito: (<https://www.palermoweb.com/palermoweb/index.php/a-tummula-la-tombola>)

la simbolica nascita e la deposizione sull'altare di Gesù Bambino. Immancabili seguivano gli auguri di un Santo Natale.

La mattina successiva, altre messe, nelle altre chiese del paese, avrebbero celebrato la nascita del Bambinello. Tra messa, scambi di auguri e preparazione del pranzo si giungeva al pranzo natalizio, particolarmente abbondante e succulento anche questo.

Immane era la **pasta fatta in casa**, che la massaria aveva provveduto a fare alzandosi la mattina presto, a cui seguiva l'agnello, che il capofamiglia era andato a comprare alla masseria di fiducia o che egli stesso aveva macellato; seguivano **involtini di cavallo**, polpette al sugo o fritte e i dolci che erano rimasti la sera prima.

Anche in questa giornata, che era una delle più importanti e solenni dell'anno, tutta la famiglia prendeva posto intorno alla tavola, anche se ciò era solo un pretesto per stare assieme, per ridere, per scherzare e per trascorrere un pomeriggio tra giochi, allegria e serenità. ■



Piatto di *brascioli* (involtini di cavallo)

Pasta reale: il dolce della tradizione contadina che ha deliziato anche i palati reali

a cura della Redazione

Mandorle, zucchero e acqua sono gli elementi principali per una buona pasta reale. Una ricetta dagli ingredienti semplici ma allo stesso tempo così deliziosa da essere definita degna di un re, ed è per questo che si suppone si chiami reale.

La mandorla pugliese è la protagonista di tantissimi dolci tipici: non solo pasta reale ma anche *amaretti*, *piscuetti*, *spumetti*, *cupeta*, *fungi* e *ricciarelli*.

Le mandorle, conosciute in tutto il mondo per il loro

valore nutrizionale, sono un alimento fondamentale nella dieta mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto e inserito nella lista dei patrimoni orali e immateriali dell'umanità nel 2010. Il nome mandorla deriva dal latino *amygdalus* (Grande Madre). È un albero da frutto di origine molto antica dell'Asia sud-occidentale, si trovano tracce della sua coltivazione già a partire dell'età del bronzo. Poiché è il primo albero a fiorire in primavera, i suoi frutti sono

sempre stati associati a rinascita, fortuna e abbondanza. Quest'ultimi due significati sono anche alla base dell'usanza di regalare confetti alle mandole durate particolari festività e celebrazioni religiose, come matrimoni e battesimi. Furono i Greci per la prima volta ad importare il mandorlo in Italia, precisamente nell'isola siciliana che ai tempi della Magna Grecia era un punto fiorente di commercio con i mercati orientali. Dalle terre sicule questa cultivar asiatica si



diffuse rapidamente in tutto il Mezzogiorno, in particolare la Puglia divenne una delle zone più coltivate.

Un'antica leggenda rende ancora più romantico e prestigioso questo antico frutto. Si narra infatti che, ai tempi della guerra di Troia, la principessa di Tracia Filide si innamorò del valoroso guerriero Acamante. Il giovane partì per la grande

battaglia e fece promessa di amore eterno e ritorno alla sua amata. La principessa attese il suo uomo per dieci lunghi anni. Alla fine, ormai disillusa, la principessa decise di togliersi la vita. La dea Atena, colpita da questa triste storia d'amore decise di trasformare la fanciulla in un bellissimo albero di mandorlo. Al suo ritorno il guerriero venne informato di quello che era successo e appena vide il mandorlo lo abbracciò. Filliade, per ricambiare l'amore del suo Acamante, esplose in una miriade di fiori bianchi.

Ogni anno a testimonianza dell'amore eterno dei due, il mandorlo sboccia in fiore segnando l'inizio della primavera. Difatti il fiorire dei mandorli in Puglia per i contadini segna l'inizio della bella stagione dopo il lungo

freddo invernale. Il mandorlo, dunque, non solo dona paesaggi rurali tipici e romantici, ma ci delizia con i suoi frutti che vengono utilizzati per la stragrande maggioranza delle preparazioni dei nostri dolci tipici. La nascita della pasta reale, arrivata con la lavorazione dello zucchero, è da ricondurre agli Arabi, che nel VI secolo, grazie al commercio marittimo, importarono lo zucchero in Italia e l'influenza degli Arabi portò la coltivazione di piantagioni di canna da zucchero.

La storia della creazione dei dolci spesso si intreccia con la storia della farmacia, tra racconti tramandati che spesso si contraddicono. Nel medioevo i farmacisti usavano conservare le erbe nello zucchero, per cui si crede che siano stati loro a prepa-



Fioritura del mandorlo



Piatto di mandorle tostate

rare le prime caramelle, maneggiando mandorle unte di miele.

Il marzapane, un impasto di mandorle macinate e zucchero a velo, nasce addirittura nel XII secolo, durante il regno di Ruggero II di Sicilia, che accentrò nella corona siciliana tutti i possedimenti del Sud Italia, Puglia compresa. È forse in questo spirito di unità territoriale e politica che si inserisce la diffusione della pasta reale

di mandorle. Intorno al 1650 fu inventata una pasta dura fatta con mandorle tritate e sciroppo bollente cui si assegnò il nome di praline. Di lì a poco le origini mediche dei dolci furono dimenticate e le uniche preoccupazioni erano quelle di dare piacere con il gusto e la decorazione visiva. Nel Salento la pasta reale è stata prodotta per molti anni quasi esclusivamente dalle monache benedettine, custodi dell'antica ricetta;

probabilmente le origini risalgono intorno al XV secolo. Dai primi dolci, il marzapane e le caramelle, la cucina popolare, tramandata prettamente con la narrazione da madre in figlia, ha subito diverse variazioni. Un contributo fondamentale per il mantenimento di molte tradizioni culinarie è stato reso dalle casalinghe che preparavano questi dolci in modo professionale in occasione delle ricorrenze più impor-



tanti: *li meštri ti li cosi tuci*. La loro arte la si poteva ammirare soprattutto nell'organizzazione di un banchetto nuziale di circa cinquant'anni fa realizzato e vissuto dai

nostri nonni. In quel periodo vi erano due cerimonie: **lu matrimoniu e llu sposaliziu**. *Lu matrimoniu* era il matrimonio civile *quannu si cacciaunu li carti*. Questa cerimonia era a casa dei genitori della sposa. Il rinfresco era completamente a loro carico. *Lu sposaliziu* avveniva dopo circa un mese dal matrimonio. Questa cerimonia si svolgeva in chiesa e il rinfresco in casa dei genitori dello sposo era a loro carico.

Per la preparazione di questi eventi s'iniziava una settimana prima, concedendo ad ogni giorno il suo lavoro. I primi giorni s'incominciavano le preparazioni e alcune cotture. Gli ultimi giorni erano dedicati alle finiture e il giorno che precedeva le nozze era tutto per la torta. Grazie alla testimonianza di alcune *meštri* si è venuti a conoscenza delle tempistiche della preparazione. Il **primo giorno** si schiaccia-



Li *meštri* mentre lavorano la pasta reale



Scena da uno *sposaliziu* di altri tempi



Rosogli con essenze di vario tipo

Ricetta della pasta reale

INGREDIENTI

500 g Mandorle dolci

500 g Zucchero

Acqua

Aroma: acqua di rose, essenza di mandorla amara, essenza d'arancia, anice, sambuca.

PROCEDIMENTO

- ◆ Lessare per un minuto e spellare le mandorle. Farle asciugare e macinarle. Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua.
- ◆ Quando lo sciroppo fila aggiungervi le mandorle tritate e mescolare finché la pasta non si stacca dalle pareti della casseruola.
- ◆ Far asciugare il composto steso su un piano di lavoro.
- ◆ Quando è completamente asciugato macinarlo nuovamente e impastare il prodotto ottenuto con un aroma e i colori preferiti.
- ◆ Dar loro la forma desiderata (frutta, verdura, animali) e sistemarli nelle pirottine.

vano le mandorle, si preparava *lu gileppu*, si tostavano e tritavano le mandorle (nei primi tempi erano schiacciate con *lu štuempu* e la *varra*), si tritavano le mandorle (dolci e amare) crude.

Il **secondo giorno** si preparavano i dolci che potevano essere conservati a lungo nel tempo. S'iniziava con *spumetti*, *fungi*, *amaretti*, *pašti* e *scarpetti*, quest'ultime farcite con varie marmellate: pe-rata, mostarda (marmellata d'uva) e cotognata.

Il **terzo giorno** si procedeva all'impasto e si preparava la pasta reale: *lu paštoni*.

Il **quarto giorno** si *ngilippava* (scarpette, pan di spagna, funghi e paste).

Il **quinto giorno** si modellava e si colorava la pasta reale a forma di frutta, ortaggi o animali.

Il **sesto giorno**, il giorno che precedeva il matrimonio si preparava la torta di pan di spagna.

Anche le bevande da servire, ovviamente, erano preparate in casa: *li rosogli* con acqua, zucchero ed essenze comprate da **Maria ti muccu** nel suo infinito negozietto in piazza Bartolo Longo. I dolci erano generalmente preparati in casa dello sposo con

Pasta reale: il dolce della tradizione contadina che ha deliziato anche i palati reali

l'ausilio di tutti i parenti: zii, nipoti, vicini e compari aiutavano *la meštra*. Nel giorno delle nozze, *la meštra* e i collaboratori preparavano in casa dello sposo o in un locale affittato, le porzioni dei dolci in piccoli vassoi monoporzione che erano distribuiti da un cameriere: spesso un parente o una persona di buona volontà che svolgeva tale attività

solo per l'occasione e che spesso fungeva anche da animatore della festa. Il cameriere sistemava le sedie, gentilmente concesse in fitto dalla confraternita, lungo il perimetro della stanza, lasciando lo spazio adeguato per i balli. La musica, nei racconti di **nonnu Martinu Pagghiarieddu** (Ligorio Martino, classe 1908), era gestita da suonatori improvvisati

che ad orecchio riuscivano a intonare canti e ballate destreggiandosi con una piccola fisarmonica ed animando l'intera giornata.

Ritroviamo queste prelibatezze non solo durante i matrimoni ma anche in occasione delle festività natalizie e pasquali grazie alla capacità di conservazione della mandorla. ■



Lo spirito degli antenati

di Pietro Claudio Santoro

Voglio subito sgomberare il campo da equivoci ed evitare fraintesi: non ho intenzione di parlare di fenomeni paranormali, di spiritismo o racconti dell'occulto. Vi racconterò, invece, di una pratica dei nostri antenati, di quanti hanno vissuto immersi nel mondo duro e magico dell'agricoltura praticata con la sola forza delle braccia e della testa, con fatica e dedizione, con perizia ed umiltà, in un passato che sta diventando remoto troppo rapidamente.

Lu spirdu ossia lo spirito. In questo caso, per essere più precisi dovremmo dire: grappa, oppure acquavite. Tutti sanno che al Nord i contadini producevano, e qualcuno produce tutt'ora,

la grappa in casa con l'alambicco, fuoco e tanta *vinassa*, la vinaccia, il residuo della pigiatura dell'uva. Non tutti sanno, però, che anche da noi si distillava in casa *la fezza ti lu mieru* (la feccia del vino), per produrre *lu spirdu*, senza alambicco ma con quello che c'era a disposizione in casa, che opportunamente adattato, funzionava da alambicco.

Ciò che occorre era *nnu bburzunettu* (una caldaia in rame dal fondo largo e rastremato nella parte superiore che faceva parte del pentolame in dote alla sposa); *nnu scutedda* (una scodella); del fuoco moderato ed una buona dose di esperienza. Queste erano le operazioni così come si effettuavano e che vi invito a non effettuare.

“Lu bburzunettu” era uno degli oggetti che la sposa portava in dote per il matrimonio; era il più grande tra il pentolame in rame, assieme a *lla quataru*, a *lla firzola*, a *lla patella*, a *lla patillina* e a *llu camillinu*. Non sempre questi elementi erano in rame, talvolta, specialmente quando la disponibilità economica non lo consentiva, la batteria era limitata a *lla quataru* e a *lla patella*.

Lu bburzunettu era, in pratica, un paiolo con forma tipica di queste zone. La parte larga, alla base, ricorda la forma della base del “decanter” per la degustazione del vino. Entrambi assolvono la funzione di trattenere le parti sedimentate sul fondo e impedirne l'uscita durante il versamento del contenuto. Il fondo largo, inoltre, ottimizza lo scambio termico col fuoco riducendo spreco di calore e facendo risparmiare la legna.

Il pentolame in rame era spesso stagnato all'interno con stagno fuso per impedirne l'ossidazione con conseguente contaminazione del cibo. La stagnatura era praticata da nomadi (*rom*) che passavano per i paesi, una o due volte all'anno.

Nel camino delle famiglie più agiate era installata una catena uncinata, in sostituzione del trepiedi detta *camaštra*, per tenere *lu bburzunettu* sollevato sul fuoco. *La camaštra* era costituita da una catena a maglie larghe agganciata ad un braccio incernierato nella cappa ed aveva un gancio particolare nella parte inferiore che consentiva non solo di reggere ma anche di posizionare *lu bburzunettu* a varie altezze per mezzo di due uncini nella parte superiore del gancio.

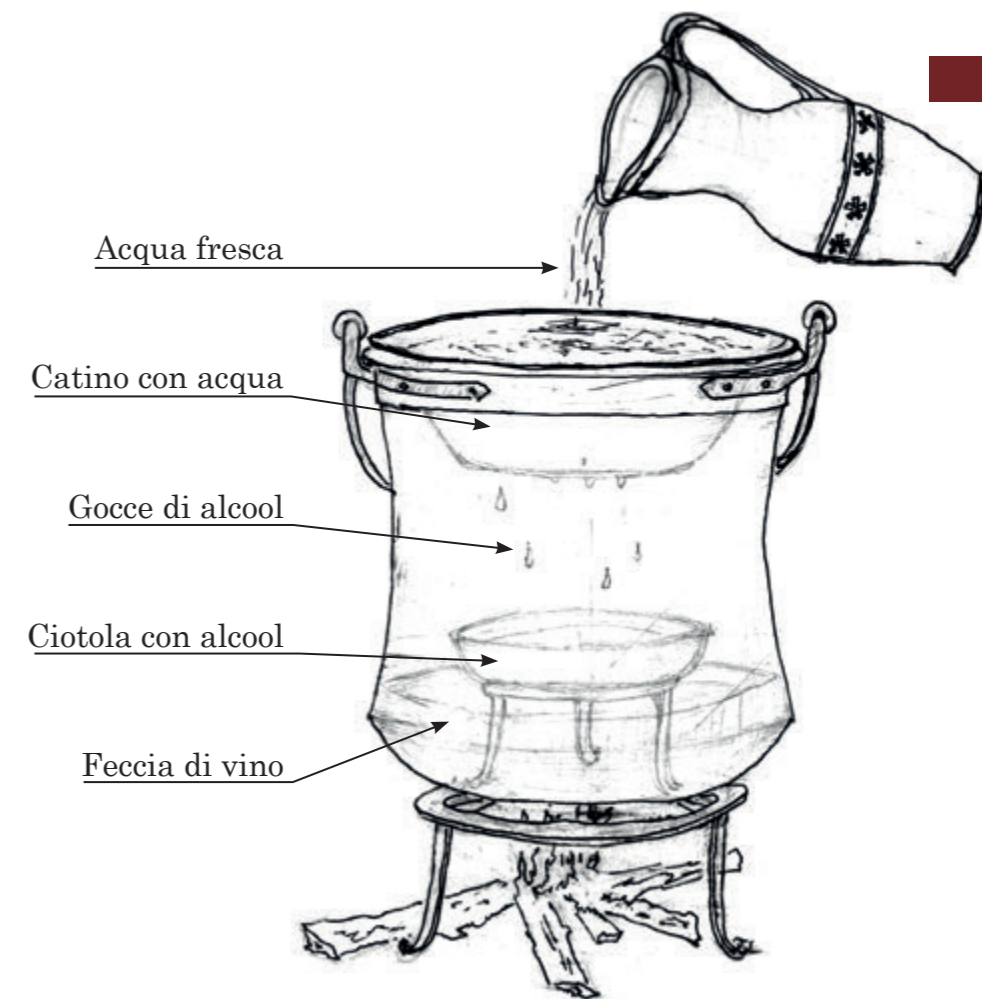


bburzunettu

ticelle solide in sospensione nel vino che nel tempo decantano e si depositano sul fondo del recipiente, separata dal vino durante la travasatura); *nnu scutedda* (una scodella); del fuoco moderato ed una buona dose di esperienza. Queste erano le operazioni così come si effettuavano e che vi invito a non effettuare.

Nel camino, si poneva *lu tripieti* sul quale si appoggiava *lu bburzunettu* che nel suo interno era contenuta, per un quarto della capacità, la *fezza*. Nella feccia era introdotto il secondo *tripieti* che doveva emergere leggermente dal liquido da distillare perché doveva reggere la scodella vuota dal diametro leggermente più stretto di quello del *bburzunettu*. Nel caso che il camino fosse accessoriato di *camaštra* (catena con uncino particolare all'estremità inferiore che consentiva di tenere appesa, all'altezza opportuna la pentola sul fuoco) si evitava l'utilizzo del secondo trepiedi. La bacinella che conteneva acqua fresca, era usata da coperchio e la sua parte inferiore fungeva da condensatore.

Il sistema funzionava così: il fuoco sotto la caldaia riscaldava la feccia che lasciava evaporare la sua parte alcolica che salendo incontrava la superficie fredda del-



la bacinella, si condensava gocciolando poi nella scodella sottostante. L'acqua nella bacinella veniva sostituita con altra più fresca man mano che saliva di temperatura. La qualità del distillato dipendeva principalmente dalla qualità della feccia e dalla temperatura applicata. Una temperatura troppo bassa faceva evaporare solo una parte dell'alcol, mentre una temperatura troppo forte faceva evaporare anche l'acqua contenuta nella feccia, rovinando il risultato. A differenza dei nordici che bevono il distillato tale e quale, i nostri avi lo utilizzavano con l'aggiunta di aromi, per produrre liquori o per fare *l'ua a llu spirdu* (l'uva sotto spirito).

Vi assicuro che tutto odorava di grappa e molto spesso anche di fumo.

I nostri antenati erano o no “uomini di spirito”? ▣



vacili



tripieti

La sparacina

di Pietro Claudio Santoro

Un semplice dispositivo che consente di bere, direttamente dalla bottiglia o altro recipiente analogo, il prelibato miero facendo apprezzare aromi, fragranze e sensazioni particolari.



La *sparacina* consiste in un piccolo ciuffo di foglie di finocchio o di sedano che viene introdotto parzialmente nel collo della bottiglia del vino prima di berne direttamente il contenuto. Il ciuffo di foglie che fuoriesce dal collo, prima di bere è aperto come un piccolo imbuto, quindi si appoggiano le labbra al centro, si solleva la bottiglia come se si suonasse una tromba ma al posto

di soffiare come si fa con la tromba, si succhia. Il vino defluisce dalla parte centrale delle foglie mentre dalla parte esterna di esse entra l'aria che prende il posto del vuoto lasciato dal vino succhiato.

Da questa manovra scaturisce un suono che somiglia ad un fruscio imparentato ad un gorgoglio. Vi assicuro che tutto questo non lo troverete nel manuale **"Gala-**

teo secondo Pittigrilli" ma vi garantisco che quando il vino attraversa forzatamente *la sparacina*, ruba il profumo delle foglie, si scontra con l'aria dalla quale carpisce tante bollicine e, infine, arriva alla bocca ed allora vi dimenticherete di tutte le norme di buona creanza e sarete compiaciuti e soddisfatti pur avendo bevuto più aria che vino e questo si farà sentire di lì a poco con un sonoro ed aromatico *ddir-ruttu* (rutto).

Il nome *sparacina* deriva da "asparagina", la pianta selvatica della quale raccogliamo il germoglio per farne delle gustose frittatine: l'asparago selvatico (*asparagus acutifolius*).

Che cosa c'entra l'asparagina col vino? Ebbene, c'entra. Occorre sapere che durante la vinificazione, quando il succo dell'uva, cioè il mosto, è messo a fermentare nella botte, esso sprigiona dei gas per cui si rende necessario lasciare la botte senza il tap-



Lu cuccu cu lla sparacina ti finucchiu e lla bbutigliuni

po di chiusura. Ciò consente ai gas di fuoriuscire ma consente anche ai moscerini di entrare con inevitabili contaminazioni di vario tipo; risultato finale: un ottimo aceto. Per ovviare a ciò, i nostri antenati ricorrevano all'*asparagina*. La pianta dell'*asparagina* è costituita da un fusto filiforme, legnoso con numerose ramificazioni ricoperte da quelle che sembrano foglie ma sono in effetti dei piccoli aculei fitti e rigidi. Alcune di queste piante raccolte a mazzettino venivano posizionate al posto del tappo della botte consentendo in questo modo, al gas di uscire ed impedendo ai moscerini di entrare. L'analogia del ciuffo di finocchio della bottiglia con quello dell'*asparagina* della botte è evidente. Le considerazioni successive traetele voi.

"Non lasciarsi infinocchiare" sta per "non lasciarsi imbrogliare" ed anche questo detto richiama in ballo la *sparacina*.

Dovete sapere che in passato gli osti servivano il vino *ntra lla cuccu* (recipiente di terracotta smaltata dal collo sottile da cui si poteva bere direttamente) o *ntra nnu fiascu mpagghiatu* (una bottiglia di vetro soffiato dalla forma ovoidale che necessita di una opportuna impagliatura per potersi reggere in verticale e per proteggere il sottile vetro da eventuali urti); questa impagliatura era realizzata con *la vuttazza*, una paglia ottenuta dalle foglie essiccate, nastriformi della **Tipha**, pianta comune nelle zone paludose; il suo

nome deriva da *votti* (botte), perché utilizzata per la catafatura delle doghe delle botte, ma anche per impagliare le sedie. La sua infiorescenza, simile ad una pannocchia, giunta a maturazione, produce una peluria simile al cotone, ed era applicata sulle ferite per accelerarne la cicatrizzazione; in questo caso era chiamata *erva ti tågghiu*.

Gli osti meno onesti spesso munivano *cuccu* o *fiascu* di *sparacina* di finocchio per nascondere, mimetizzare, coprire eventuali difetti della bevanda (lo infinocchiavano), smerciando così vino di scarsa qualità per buono. Ora lo sapete, non fatevi infinocchiare. ■



La votti cu la chianta ti sparacina



Typha



Cucina salentina: patrimonio di civiltà

di Marcello Ignone



La cucina salentina non ha una data di nascita; è antica, senza tempo; è figlia di contaminazioni diverse: messapiche, greche, romane, barbariche, bizantine, saracene, normanne, spagnole... Le origini non sono statiche, si evolvono fino ai nostri giorni. È completamente inutile cercare la paternità; non furono blasonati chef, che ultimamente sono in pianta stabile negli studi televisivi, a crearla ma semplici massai, contadini dalla forte tempera e dalla fame atavica. La cucina salentina è un minestrone, è "cucina dell'incontro", di integrazione di popoli e culture, di odori, colori e sapori mediterranei, dei diversi popoli che si affacciano sul "mare nostrum". Cereali, legumi, olio, vino, verdura, frutta, pesce, molluschi, carni... hanno una forte identità e questa ha dato vita alle tante tradizioni che, a ben vedere, sono figlie di una feconda ibridazione di tutte le risorse che ogni Paese mediterraneo è stato in grado di offrire o di apportare, anche non volendolo. Ed il riferimento non è solo ad una variegata alimentazione, ma alla salute ed al benessere che ne derivano per la positiva filosofia della vita indi-

viduale e sociale. La cucina salentina, infatti, è un patrimonio di valori autentici e a questo processo millenario e al suo risultato hanno partecipato tutti i popoli, in tempi e modi diversi, ma si vede e si sente il contributo di tutti. Pensiamo, solo come esempio, alla melanzana.

Di antichissima origine asiatica, forse proveniente dall'India, la melanzana era conosciuta dagli Arabi (infatti, il nome deriva dall'arabo *bādanžāna*) e da essi fu diffusa nei Paesi del bacino del Mediterraneo, nella Spagna verso l'8° sec. In Italia era già nota e parte della cucina nel 13° secolo.

Da allora le nostre nonne e mamme sono state in grado di creare autentici capolavori culinari, quali: *marangiani a ffungitieddu*, soffritto di melanzane, con pomodoro, aglio, alloro e menta; *marangiani chini*, melanzane ripiene, il massimo del gusto e della gioia; *marangiani a pparmigiana*, melanzane alla parmigiana; *marangiani rruštuti*, fettine di melanzane arrostate, condite con aceto, olio, sale e menta; *marangiani sott'ogliu*, conserva di melanzane sott'olio; *marangiani spaccati cu ll'agghiu 'n culu*, melanzane tagliate in due parti nel senso della



lunghezza, incise dalla parte della corteccia e nell'incisione si inseriscono aglio, formaggio, menta e sale e si soffriggono da ambo i lati; sono poi tolte dalla padella e nel sugo si fanno saltare dei pomodorini; infine, si aggiungono le melanzane per completare la cottura; possono condire la pasta o essere servite da sole.

Siamo di fronte ad un patrimonio-patrimonio comune di valori, conoscenza, simboli; in una parola: cultura. E da questa cultura nessuno è escluso perché la cucina salentina è contemporaneamente familiare e condivisa, locale e comune, naturale ed equilibrata; appartiene a noi e agli altri popoli vicini, perché se cambiano gli elementi, non cambia la sua identità profonda, in quanto diversa e pur sempre essenziale, perché figlia della nostra civiltà comune, del nostro modo di vivere e di essere. Del resto, nessuno può appropriarsene e nessuno può esserne escluso, tutt'al più si può consentire, con cautela, una rielaborazione e, per alcuni alimenti, un reinvestimento, cosa che ultimamente avviene, anche se talvolta con eccessiva disinvoltura. ▣



Antico sciroppo della tradizione salentina contro la tosse

a cura della Redazione

Procurati i seguenti ingredienti per fare il decotto:

- radici di malva
- fichi secchi
- scorze di arancia e di limone
- foglie di alloro
- mandorle secche intere
- miele o decotto di fichi

In una pentola con circa mezzo litro di acqua, metti tutti gli ingredienti e fai bollire per circa un'ora. Gli ingredienti vanno inseriti "a ppiunu", cioè a pugno, in pratica la quantità che riesce a trovar posto in una sola mano stretta (una manciata, un pugnolo...).

Fai bollire l'acqua per un po' in modo che evapori, diminuendo così di quantità; spegni e filtra con un colino; versa in un tazzone, aggiungi zucchero o, molto meglio, un cucchiaino di miele o di decotto di fichi e lascia raffreddare, giusto perché sia possibile bere lo sciroppo.



Cibo e proverbi

di Marcello Ignone
vignette di Jacopo Camassa

I proverbi hanno trasmesso la cultura popolare per secoli e i nostri antenati vi hanno fatto ricorso anche per esigenze pratiche, legate all'esistenza quotidiana. Del resto, è un aiuto sapere che altri prima di noi hanno vissuto le stesse esperienze. Tra i tanti proverbi, ne proponiamo alcuni relativi all'alimentazione e al cibo, vero cruccio per i nostri avi che non sempre riuscivano a mettere insieme il pranzo con la cena.



Ccatta vinu vecchju e uegghiu nuevu

Compra vino vecchio ed olio nuovo

Il vino invecchiato è preferibile al nuovo (altra cosa è il novello), mentre l'olio di oliva deve essere nuovo, cioè di annata, allo scopo di evitare

lu furtori, l'eccessiva acidità. È anche un consiglio per l'acquisto, con riferimento all'esperienza ed alla sostanza e bontà delle cose tradizionali.

Rranciti a ll'ossu ca la carni è ccara

Arrangiate con l'osso perché la carne è cara

Oppure

Ccuntèntiti ti lu brotu ca la càrni è ccara

Accontentati del brodo perché la carne è cara

È un invito ad adottare un'immediata soluzione, spesso di ripiego, di fronte alle avversità della vita. Del resto, un tempo mangiare carne era un lusso che di rado la povera gente poteva permettersi.

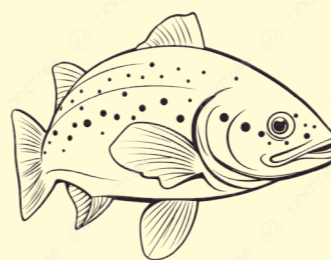


Carni cruta e ppešci cuettu

Carne cruda e pesce cotto

Sono alcuni dei consigli gastronomici dei nostri avi: la carne va mangiata poco cotta, mentre occorre cuocere bene il pesce; del resto cotta o cruta, bbašta lu feu-cu l'è vvituta, o cotta o cruda, basta che il fuoco l'abbia vista, considerato che per la carne basta una cottura leggera, anche se no mman-

giari crutu e nno ccammindari nutu, non mangiare crudo e non camminare nudo, è il consiglio dato dai nostri avi perché sia la cottura che il vestiario sono necessari. Insomma, ieri come oggi, ci la voli cotta e cci la voli cruta, chi la vuole cotta e chi la vuole cruda!



Ci mangi ua e ffichitindi, quandu cachi tuttu rigni

Se mangi uva e fichidindia, quando defechi ti sforzi tutto

Altro consiglio gastronomico dei nostri avi: bisogna evitare di mangiare insieme uva e fichidindia, per una sorta di incompatibilità... intestinale; in caso contrario occorreranno sforzi notevoli per combattere la stitichezza che, da tradizione, l'abbinamento di questi due cibi provoca. Tra gli "sforzi" era consigliato ti taliri sobbr'a lli scinucchi quando si andava in bagno...





Ci ti mangi patani e ccucuzza, la ventri ti tuzza
Se mangi patate e zucchine, la ventre ti bussa

I nostri avi ritenevano entrambi gli alimenti scarsamente nutritivi e, quindi, dopo averli mangiati, la fame sarebbe tornata presto a farsi sentire e con essa anche il meteorismo intestinale.

Del resto che cosa aspettarsi se *la cucuzza si coci cu*

ll'acqua sua stessa, la zucca si cuoce con la sua stessa acqua? Il senso figurato è chiaro: a furia di rimuginare sempre gli stessi pensieri, di arrovellarsi con cattivi pensieri, di fissarsi su di un problema irrisolvibile, fai danno solo a te stesso.

Cucina brotu, ca bbašta pi ttutti

Cucina brodo, che basta per tutti

Le nostre nonne sapevano bene che con il brodo si possono ottenere più piatti da mettere in tavola, si poteva *llungari* rispetto alla quantità prevista ed accontentare più persone, pur sapendo che *lu brotu llava li višciri*, il brodo

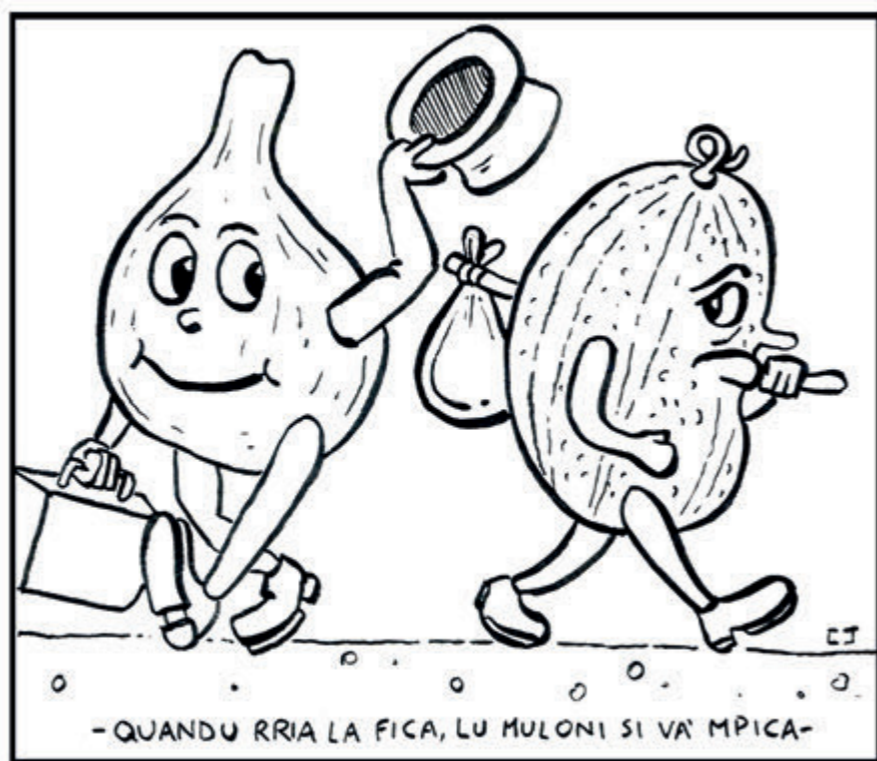
pulisce l'intestino; se, invece, *ti nni mbivi lu brotu*, te ne bevi il brodo, a livello figurato era detto di qualcuno che parlava a vanvera e con cattiveria di persone o fatti non conosciuti, un pettegolo, insomma.



Quandu rria la fica, lu muloni si va' mpica

Quando arriva a maturazione il fico, il melone si impicca, scompare come frutto

Del resto, *fichi e mmuluni hann'a essiri ti štascioni*, fichi e meloni devono essere di stagione; e il consiglio vale per ogni frutto e ogni impresa o progetto; insomma, ogni cosa a suo tempo! Un consiglio oggi dimenticato, con conseguenze ambientali, sociali ed economiche spesso devastanti; ma si sa, *pretaca e mmuloni so' frutti ti štascioni*, predica ed anguria sono frutti di stagione.



Mangia cu nno tti fama e vvišti cu nno tti scela

Mangia per non sentire fame e vesti per non sentire freddo

Oppure

Mangia cu nno tti veni fami e vvišti cu nno tti scela

Mangia per non avere fame e vesti per non sentire freddo

Nella vita occorre moderazione in ogni cosa, non solo nel mangiare o nel vestire, anche perché *cu llu tiempu e ccu lla pagghia maturunu li nespuli e lla canagghia*, con il tempo e con la paglia maturano le nespole e la canaglia, la gente malvagia. Dicevano i nostri avi: *ogni ttiempu rria e ogni ffava si coci*, il tempo passa e le fave si cuociono; oppure: *lu tiempu passa e lla fava si coci*, il tempo passa e la fava si cuoce, con il trascorrere del tempo maturano i problemi; del resto gli eventi e i casi umani hanno bisogno di tempo, pazienza e cura per giungere a maturazione.

Anticamente, le nespole si raccoglievano acerbe e si facevano maturare nella paglia.



Tutici so' lli misi e tritici li luni, la notti cchiù llonga eti quandu ti cuerchi a lla ddasciunu

Dodici sono i mesi e tredici i mesi lunari, la notte più lunga è quando ti corichi a digiuno

Per i nostri antenati la fame era il Moloch da combattere quotidianamente, specialmente di notte, quando la fame alterava la percezione del tempo e, naturalmente, non favoriva il sonno; del resto *lu cavaddu mazzu si sona la bbiava ti notti*, il cavallo denutrito di notte sogna la biada, come a dire che la fame accomuna gli esseri viventi. Infatti, i nostri avi erano disposti a tutto pur di calmare l'atavica fame e pur illudendosi che *tre mbiuti t'acqua valunu pi nna quarta ti pani*, tre bevute d'acqua valgono per un quarto di pane, erano addirittura di-

sposti a riempirsi il ventre di paglia: *inchi la ventri e inchila ti pagghia*, riempi la pancia e riempila di paglia, l'importante era mangiare, anche se il cibo non era nutriente o gustoso. Attenzione, però, *lu ciucciu porta la pagghia e llu ciucciu si la scagghia*, l'asino porta la paglia e l'asino stesso se la mangia; questo era un comportamento esecrabile ed era da condannare chi non divideva il proprio cibo con gli altri, dal momento che *li vocchi so' suluri*, le bocche sono sorelle, quindi, mai mangiare da soli in presenza di altri. ■

Publicazioni ricettari



La rivista **Altri Tempi** ha prodotto, nel corso degli anni, edizioni supplementari in concomitanza di eventi straordinari, come accaduto per i *ricettari*, pubblicati in occasione di diverse edizioni della **Sagra ti li štacchioggi**.

Si tratta, finora, di 22 numeri, a partire dall'anno 1997, che recentemente la Pro Loco di Latiano ha reso consultabili online sul proprio sito

www.prolocolatiano.it.

Nel mese di dicembre 2015 il GAL *Terra dei Messapi* ha dato alle stampe una preziosa raccolta dei primi diciotto *ricettari*.

In queste pagine riportiamo tutte le copertine.

Ciascun *ricettario* riporta

- le ricette tratte dalla tradizione, con ingredienti e procedimento di preparazione delle pietanze
- riflessioni, approfondimenti, tabelle nutrizionali, accorgimenti e segreti tramandati, nonché proverbi, stornelli e poesie che talvolta accompagnavano le preparazioni o le degustazioni. ▣



1997



1998



1999



2000



2002



2003



2004



2005



2006



2007



2008



2009



2010



2011



2012



2013



2014



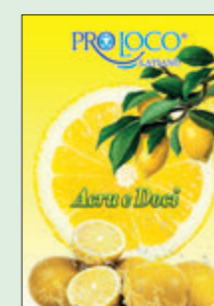
2015



Raccolta 2016



2017



2018



2019



2022

Dell'acchiatura e di altri tesori...

di Marcello Ignone

Un antico proverbio salentino recitava: *cu ttre ccosi si rricchesci: cu acchiatura, cu ncuratura e ccu mmanucu ti sirratura, con tre cose si diventa ricchi: con il ritrovamento di un tesoro, con l'infedeltà coniugale e con il manico della serratura, il furto.*

La povera gente del nostro Sud era solita far ricorso a questo proverbio quando qualcuno improvvisamente diventava ricco perché era convinta (e come darle torto...) che si diventava ricchi solo se si era fortunati a trovare un tesoro, un'acchiatura, o se si era cornuti o se si esercitava la professione di ladro. Altre possibilità di arricchimento non erano contemplate. Non ci occupavamo di corna e ruberie, mai tramontate, ma l'acchiatura suscita curiosità da soddisfare.

Di antichi tesori i nostri antenati hanno sempre favoleg-

giato. Molti sono i racconti popolari che hanno come protagonisti intraprendenti avi che ritrovano un tesoro, salvo perderlo quasi sempre o per loro stessa ingordigia o per tradimento da parte dei compagni di avventura, oppure per l'intervento di creature più o meno terribili che lo custodiscono, tra cui addirittura il maligno in persona o altri demoni suoi succedanei (che immancabilmente chiedono in cambio l'anima oppure la vita di un povero ed innocente neonato, salvo poi essere gabbati da una capra...), ma anche gnomi burloni (*Lauru*), fan-

tasmi, streghe, maghi, rospi giganti, enormi serpenti...

Quando parliamo di *acchiatura* o la variante latianese *occhiatura* ci riferiamo sia ad un tesoro nascosto e poi ritrovato (se resta nascosto, che tesoro è?) che, come estensione del significato del termine, al luogo nascosto dove si può trovare un tesoro; infatti, anticamente si favoleggiava di monete d'oro o di altri tesori che solo in particolari condizioni e con strani riti era possibile scoprire e fare propri.

L'acchiatura era quasi sempre, nei racconti vicino al caminetto nelle fredde se-



Le giare

rate invernali, costituita da un chiozza d'oro con pulcini pure essi d'oro, da piastre d'oro, da monete d'oro e d'argento, da un vitello d'oro; le monete erano contenute dentro qualche pignatta, olla, pisside (per arricchimenti brevi di una famiglia e una sola generazione...) e, nel caso di tesori favolosi ed inestimabili, addirittura in capaci pentole di terracotta o bronzo, in una *capasa*, un orcio, una giara, o anche più di una (per arricchimenti radicali di intere famiglie e diverse generazioni...).

I luoghi dove cercare e, tal-

volta, scavare insistevano nel territorio ma in zone che si prestavano in passato a custodire tesori: antiche masserie, vetuste chiese diroccate, grotte, vore e vecchi pozzi, casali abbandonati, ruderi archeologici. Insomma, dove regnava il mistero di un passato oscuro, lì, con ogni probabilità, c'era un tesoro da cercare. I nostri antichi progenitori avevano un particolare rapporto con le grotte e gli anfratti più nascosti; inoltre, seppellivano i loro defunti con corredi necessari a far affrontare loro il viaggio e la permanenza nell'aldilà; più

La zona scavi del Parco Archeologico di Muro Tenente



erano ricchi i defunti e le famiglie o il clan, e più erano ricchi i corredi. La leggenda dell'*acchiatura* è, quindi, antichissima. Il termine *acchiatura*, secondo alcuni nostri rinomati studiosi dialettali, deriva dal latino **applare*, a sua volta derivato da *afflāre*, trovare; sembra, comunque, più probabile una sua derivazione dal verbo italiano *adocchiare*, che nel toscano popolare è *aocchiare*, in pratica il latino **adoculare*, derivato da *ocūlus*, occhio (ed ecco spiegata anche la variante latianese *occhiatura*...).



Ritrovamenti a Muro Tenente durante gli scavi del 1970

Quando i Romani sottomisero i clan messapici, videro (adocchiarono...) le tombe dei loro defunti (non tutte erano interrate, come crediamo, ma alcune, come quelle dei personaggi più famosi, erano esposte alla devozione dei viventi) e divennero i primi... tombaroli, visto che si misero a cercare tesori e a profanare tombe. Del resto, la ricerca di tesori è parte della storia umana; quando si scorge un oggetto che luccica si è portati a prenderlo e quando la povertà non meno che l'ingordigia spingono, si è portati a cercare oggetti che luccicano o comunque di valore, che si possano cioè vendere al mercato nero. Lo sapevano gli antichi Egizi che costruirono, spesso inutilmente, mille trappole per bloccare i profanatori di tombe. Ora, sappiamo bene che bisogna tenere separate leggenda e realtà, ma sappia-

mo altrettanto bene che un fondo di verità c'è sempre e l'*acchiatura* delle leggende salentine non erano pulcini d'oro ma monete antiche, strumenti e vasellame vario dei nostri avi. Non sapremo



Dell'*acchiatura* e di altri tesori...

mai con precisione quanti sono stati i ritrovamenti per caso o intenzionali nel nostro territorio e, nonostante i profondi scassi dei trattori negli anni Cinquanta-Sessanta, gli scavi clandestini durati decenni e i novelli cercatori armati di moderni metal detector, tanti sono i "tesori" che ancora aspettano di essere ritrovati. Nessun luogo è stato risparmiato. I cercatori di *acchiatura* hanno scavato, spesso con la stessa complicità dei responsabili degli edifici e dei terreni, attorno agli altari delle chiese, lungo le spesse mura perimetrali di antichi edifici, tra le aie e all'interno delle masserie; questi accaniti cercatori non hanno risparmiato di controllare gli

antichi pozzi e le antiche cisterne in cerca di aperture o camere o corridoi che conducessero a tombe o luoghi di favolosi tesori; hanno cercato, scavato e depredato antiche tombe (e per questo sono stati chiamati "tombaroli") ritrovate in precedenza o durante scassi fortuiti del terreno o con il sistema della palinatura. Il danno alla leggibilità storica dei siti archeologici è evidente a tutti. Uno dei luoghi che nei secoli ha maggiormente sofferto delle attenzioni dei tombaroli è stato **Muro Tenente**, in agro di Mesagne e a pochi chilometri da Latiano, dove storici ed archeologi ritengono di riconoscere, con ogni probabilità, le rovine dell'antica **Scamnum**, che nella Ta-

vola Peutingeriana appare sulla Via Appia, nel tratto Taranto-Brindisi, come estrema *statio* prima della città adriatica. L'attenzione di cercatori abituali ed occasionali era dovuta ai resti cospicui di abitazioni, un lastricato stradale, tombe del IV-III secolo a. C. non lontane dalle stesse abitazioni, secondo la consuetudine dei Messapi, una presenza notevole, in livelli sottostanti l'impianto urbano di età classica, di tombe arcaiche (VII-VI secolo a. C.) del tipo terragno e con cadavere disteso e a piccolo sarcofago con deposizione contratta; queste sepolture hanno restituito ricchi corredi (non sapremo mai quanti) in cui figurano trozzelle, taz-



La Rassegna fotografica organizzata dalla Pro Loco dopo gli scavi del 1970



Tommaso Mola

* Latiano, 26 marzo 1943
† ivi, 23 luglio 2016

Sindaco di Latiano dal 1981 al 1984. Fondatore, nel 1981, della prima cooperativa sociale in provincia di Brindisi.



Cosimo Vincenzo Murra

* Latiano, 26 settembre 1938
† ivi, 14 giugno 2012

Artista e professore di Storia dell'Arte. Fondatore e presidente nel maggio 1969 della prima sezione della Pro Loco di Latiano. Costituì e realizzò il "Museo delle Arti e Tradizioni di Puglia" di cui divenne direttore onorario.

ze di tipo ionico e fibule ad arco ingrossato e lunga stoffa con bottone terminale.

Se a tutto ciò aggiungiamo le leggende che, per forza di cose, sono nate nel corso del tempo sull'antico sito, allora comprendiamo quanto la storia degli scavi archeologici, legali o clandestini, e delle scoperte archeologiche a Muro Tenente sia antica. Si è favoleggiato di un antico e profondo pozzo che conduceva ad una tomba a semicamera maestosa e principesca; altra leggenda riportava per certa una tomba a forma di stella a cinque punte con un ricco corredo; ed ancora tesoretti di monete, statue, vasi istoriati...

La storia, invece, racconta che il villaggio messapico, o per meglio dire calabro, noto oggi come Muro Tenente, insiste su di un antico feudo, conosciuto, fino alla fine dell'Ottocento, con il toponimo di **Paretalto** o **Paretone** e spesso chiamato Muro (dai latianesi chiamato anche *Muru ti li petri*, Muro delle pietre), per la vicinanza della masseria omonima (e per la quantità non indifferente di pietre e tufi che i Latianesi vi hanno ricavato per secoli).

Il primo rinvenimento di reperti archeologici, come sempre ad opera di ignoti ma documentato dalla Soprintendenza, risale al 1913; successivamente e per gran parte del Novecento, il sito di Muro Tenente è stato lasciato in balia di cercatori improvvisati o tombaroli esperti.

La Soprintendenza non ha combattuto per decenni solo contro i clandestini che incessantemente hanno palinato il terreno alla ricerca di tombe e reperti da vendere sul mercato nero, ma anche contro gli agricoltori che, grazie a nuovi strumenti di scasso come i trattori, hanno danneggiato negli anni, anche intenzionalmente, non poco l'area archeologica.

Risalgono al 1958 i primi interventi della Soprintendenza, chiamata ad intervenire in seguito a pesanti lavori di aratura con mezzi meccanici che portarono alla luce molte tombe, subito depredate. Non si è mai saputo dei corredi e dei tesori ritrovati. Fu in questa occasione che fu individuato per la prima volta un antico selciato sotto un viottolo di campagna esterno alle mura del sito archeologico. La Soprintendenza intervenne ancora nel 1968, in seguito a notizie di un saccheggio di due tombe e uno spietramento di quella che fu l'antica muraglia della città messapica. Il recupero di reperti archeologici da parte delle autorità, portò la Soprintendenza ad iniziare, nel 1969, degli scavi sistematici che, nel 1970, permisero di elaborare una prima carta archeologica "ufficiale" del sito; questa carta fu, finalmente, alla base del tanto atteso vincolo archeologico. La carta delineò un villaggio esteso per circa cinquanta ettari e, quindi, di media dimensione, circondato da mura per un perimetro di

oltre due chilometri. Emersero tracce di occupazione riferibile all'età del Bronzo, con testimonianze che andavano dall'età del ferro fino al IV e III sec. a.C, il cosiddetto periodo ellenistico per Muro Tenente; proprio a questo periodo sono da ricondurre le prime abitazioni e le tombe, quasi tutte già depredate dai tombaroli.

La cronaca dell'anno 1969 riporta che iscritti alla Pro Loco di Latiano, tra cui **Tommaso Mola, Giovanni Palazzo, Enzo Murra** ed altri, furono informati del fatto che a Muro Tenente era stato compiuto un vero scempio dai trattori durante la fase di



aratura. Si recarono sul posto per controllare. Fu durante uno di questi controlli che ci fu quello che probabilmente è il più importante ritrovamento, almeno ufficiale, avvenuto a Muro Tenente.

Questo ritrovamento è così

riportato da Daniele Barletta nella sua "Storia di Latiano" (2020):

"Tommaso Mola, indimenticato sindaco, cittadino attivo ed amante del nostro territorio, così racconta quella giornata:

"In uno di quei tormentati andirivieni, un giorno accadde l'imprevedibile. Era di pomeriggio. Saranno state le ore 16 o le 16,30. Il trattore marciava rumorosamente davanti a me ed io lo seguivo nel nuvolone rossastro di polvere. La terra scassata dall'acciaio si apriva e si riversava a destra e a sinistra nel solco profondo, ove procedevo. Ad un tratto, mentre scrutavo la terra in movimento che mi faceva rotolare le zolle sulle scarpe, udii un rumore tenue, quasi un soffio contratto. In contemporanea, mi sembrò di vedere rotolare, dall'alto dei cumuli di terra smossa, verso i miei piedi, tante palline marroni, tutte di uguale grandezza. Raccolsi una di quelle strane polpettine. Con l'indice e il pollice cercai di sbriciolarla. Con mia sorpresa, la sfera, prese la forma di un dischetto rigido, di un paio di centimetri di diametro. Anche se irriconoscibile per l'incrostazione di calcare, non ci volle molto a capire che si trattava di una moneta molto antica. Urlai per la gioia e chiamai a gran voce i miei compagni, che erano un po' più in là. Ripresi a recuperare zollette e a cercare quelle che erano sepolte nella terra rimossa. Pregai uno dei miei colleghi: corri a Latiano, vai a chiamare il maresciallo dei Carabinieri. Fallo venire subito qui a darci una mano. Quando il cavo della mia mano fu colmo, cominciammo a contarle. Dopo aver setacciato la terra, palmo a palmo, quando fummo certi che non ve ne erano più, le ricontammo nuovamente. Erano 400. Prima del calar del sole di quella giornata memorabile, non essendo sopraggiunti i Carabinieri, ci recammo noi in Caserma per consegnare i due fagottini in mani sicure. Non trattenemmo per noi, per ricordo, neppure uno di quegli splendidi esemplari. Né rivendicai, dopo, il diritto al riconoscimento della quota di mia spettanza. Compresi allora che le storie ascoltate da bambino non erano state solo fantasie. Le occhiature erano esistite veramente. E che veramente, più di qualcuno, dalla necropoli di Muro Tenente, aveva fatto fortuna." ■

Un tesoro archeologico per Latiano

di Valeria Vacca

440 Reperti, dalla Preistoria al Medioevo, arricchiscono il patrimonio di Latiano

Nel 2009, grazie alla generosa donazione di **Antonio Marseglia**, una straordinaria collezione di 440 reperti è diventata parte integrante del patrimonio culturale della città; la collezione abbraccia un ampio arco temporale, dall'età neolitica fino al XIV - XV secolo.

Questa preziosa raccolta, nominata così in onore di Antonio Marseglia, appassionato collezionista origi-

nario di Latiano, è frutto di munificenza verso i cittadini ed il Comune; lo scopo è la condivisione, affinché tutti possono ammirarne la bellezza. Attualmente, la collezione è ospitata all'interno del suggestivo Palazzo Imperiali, parte del **Polo Museale** della città.

Il nucleo più cospicuo della raccolta è costituito da vasi neo-eneolitici, che documentano classi e forme ceramiche diffuse in Italia meridionale.

La collezione annovera numerosi strumenti litici in selce e ossidiana, di fondamentale importanza nella vita quotidiana delle comunità preistoriche. Questi ritrovamenti consentono di esplorare le abitudini e le abilità delle persone che hanno popolato il territorio in tempi antichi.

Un piccolo ma significativo gruppo di reperti risale al VI secolo a.C. Tra questi spic-

ca un *aryballos* etrusco-corinzio, un antico recipiente utilizzato per contenere oli e profumi. Questo rinvenimento rappresenta un collegamento diretto con il passato greco dell'area e testimonia i contatti culturali e commerciali tra le popolazioni locali e la civiltà ellenica. Infatti, gli oggetti databili dal VI secolo a.C. all'età ellenistica forniscono una finestra sulla storia e la cultura del territorio pugliese. Tra questi un cratere apulo a figure rosse ed un cratere a campana di



stile misto. Vasi utilizzati per contenere e mescolare vino la cui etimologia deriva dal verbo greco *kerànnymi* che significa proprio "mischiare". Per quanto riguarda l'*instrumentum domesticum*, gli oggetti relativi alla sfera domestica, la collezione presenta un ampio gruppo di pesi fittili da telaio con decorazioni incise, di forma troncoconica e troncopiramidale, ritrovati in aree abitate, in tombe e persino in luoghi di culto. Un gruppo di anse bollate rimanda alla produzione di anfore brindisine e si riferisce alla manifattura di *Giancola* nella fase tardo repubblicana romana, all'epoca di proprietà probabilmente di un parente prossimo di Cicerone. La presenza di tali anse nella collezione archeologica offre uno sguardo sulle dinamiche economiche e sociali del tempo e dati importanti per gli studiosi di archeologia.

La Collezione Marseglia include anche una varietà di oggetti ornamentali in bronzo e attrezzi in ferro.

Nell'ambito del gioco offre reperti come un dado in osso e tessere da gioco in pasta vitrea, risalenti all'epoca romana e testimoniate

sia nelle necropoli brindisine che tarantine.

Tra la coroplastica risulta di particolare interesse un frammento di matrice di di-

sco fittile con relativo frammento di calco con vari simboli a rilievo ricollegabile alla sfera votiva.

Della raccolta fanno parte anche terrecotte con figure femminili e *polos* con figure di animali e probabili ex voto anatomici. Molti di questi preziosi reperti hanno forti richiami con la storia del territorio circostante come per esempio il santuario tesmoforico di **Monte Papalucio** ad Oria e il **Parco Archeologico di Muro Tenente** tra Latiano e Mesagne.

Infine, un'anforetta in piombo da pellegrino, tra i pochi esempi noti in Italia meridionale, documenta anche l'importanza dei flussi di pellegrinaggio nelle piccole comunità agricole.

La donazione Marseglia rappresenta un prezioso contributo alla conoscenza ed alla conservazione del patrimonio archeologico di Latiano.

I silenziosi reperti raccontano storie sepolte trasportando chiunque in un affascinante viaggio nel tempo ed aiutano a conoscere la storia e la cultura delle civiltà che hanno preceduto la nostra.

Nella collezione archeologica Marseglia il passato vive ancora, vibrante di storia e di segreti da svelare, un invito ad esplorare le profondità di un patrimonio culturale senza tempo e senza fine. ■



Un tesoro archeologico per Latiano



“Lassa li turnisi!”

di Claudio Argentieri



Immagine tratta da Studio Numismatico Italiano

ancora oggi utilizzata qui da noi come termine dialettale per indicare i soldi: “li turnisi”, tradendo un ancora stretto, direi quasi ancestrale, legame con la moneta spicciola del nostro Regno preunitario.

Curiose le origini del tornese. Il nome, infatti, venne utilizzato per la prima volta per identificare una moneta coniata all’inizio dell’XI secolo dall’Abbazia di San Martino a Tours (Francia) per i commerci locali, che si estese poi in tutta la Francia portando all’emissione del grosso tornese (da 12 denari) nel XIII secolo. Il tornese si diffuse in diversi stati europei, nonché in Oriente con le Crociate. La Repubblica di Venezia utilizzò il “tornesello”, moneta di mistura appositamente coniata per il Levante verso la metà del XIV secolo¹. Fu con l’avvento degli Angioini prima e degli Aragonesi poi, che il tornese si radicò nell’Italia meridionale. Nel Regno di Napoli e quindi in quello delle Due Sicilie, venne coniato il tornese a partire dal 1581 e

“Santoru caca oru, ma ci no cchiovì nna vota lu mesi no vali mancu nnu turnèsì”

fino all’Unità d’Italia, quando le monete esistenti furono sostituite dalla Lira.

Il “tornese napoletano”, così denominato dai numismatici, fu una moneta di rame che valeva 1/20 di carlino o 6 cavalli. Il sistema completo era così articolato:

- 1 ducato = 5 tari,
- 1 tari = 2 carlini,
- 1 carlino = 10 grana,
- 1 grano = 2 tornesi,
- 1 tornese = 6 cavalli².

Il tornese, era certamente la moneta più presente nelle tasche dei nostri antenati. Oggi il corrispondente valore approssimativo di un tornese sarebbe pari a 0,25 centesimi di euro³.

La parola dialettale “turnisi”, viene utilizzata ancora oggi a Latiano per indicare in senso lato i soldi, (singolare *turnèsì*, plurale *turnisi*). Nella vicina Oria esiste un proverbio locale riferito a una contrada (“Santoro”, situata sulla via per Torre Santa Susanna), i cui terreni venivano ritenuti particolarmente aridi e poco fertili, necessitando così di molta acqua soprattutto nei mesi estivi: “Santoru caca oru, ma ci no cchio-

vi nna vota lu mesi no vali mancu nnu turnèsì”.

La parola è ricorrente anche in alcuni canti e stornelli della tradizione salentina: “E lu sule calau li risi, mena patruu damme li turnisi”, e ancora “Quannu era zitu ieu, tuttu turnisi, mò ca m’aggio spusatu su rimastu senza causi”. Un proverbio molto diffuso nel leccese è il seguente: “Se uè ccanusci li cristiani, nc’è tre pisi: la rugna, lu mieru e li turnisi”.

“Quannu era zitu ieu, tuttu turnisi, mò ca m’aggio spusatu su rimastu senza causi”

“Se uè ccanusci li cristiani, nc’è tre pisi: la rugna, lu mieru e li turnisi”

“E lu sule calau li risi, mena patruu damme li turnisi”



6 Tornos 1801, regno di Napoli Ferdinando IV di Borbone immagine tratta dal sito: (<https://aste.varesi.it/it/lot/24176/italia-napoli-ferdinando-iv-di-borbone-/>)

1 Così in Enciclopedia Treccani
 2 Secondo quanto decretato nello Statuto Monetario di Ferdinando I
 3 Ubaldo Sterlicchio in www.neoborbonici.it

Le Confraternite di Latiano

a cura della Redazione



Confraternita del SS. Sacramento

Confraternita del SS.mo Sacramento

La Confraternita del SS.mo Sacramento è la più antica delle congregazioni latiane, la sua istituzione risale al secolo XVI presso la Chiesa parrocchiale. La Congregazione aveva l'onere dell'acquisto della cera per accompagnare il SS.mo Sacramento agli ammalati, per le celebrazioni del giovedì e del venerdì santo e per la festività del Corpus Domini. I confratelli vestono un sacco bianco, mozzetta rossa di saia con cappuccio.



La chiesa del SS. Sacramento

Confraternita dell'Immacolata

La nascita della Confraternita risale al 12 novembre 1839, giorno in cui il marchese Luigi Imperiali fece stipulare l'istrumento di enfiteusi perpetua della chiesa dell'Addolorata per stabilire una nuova Congrega sotto la protezione della Vergine Immacolata. Il culto della Vergine Addolorata a Latiano ha un'origine molto antica, già nel secolo XVI in una cappella dedicata a S. Nicola esisteva una Congregazione

della Vergine dei sette dolori, sciolta nel secolo XVII, mentre veniva anche demolita la stessa chiesa. Intanto gli Imperiali fondavano una cappella gentilizia attigua al palazzo marchesale, la cappella venne dedicata alla Vergine Addolorata. La chiesa venne chiusa nel 1827, a causa del trasferimento della nobile famiglia a Napoli, per tale motivo il culto e i festeggiamenti in onore dell'Addolorata vennero pre-



Confraternita dell'Immacolata

si sotto le cure della Congrega dei morti; allo stesso tempo fu realizzata la statua raffigurante la Madonna dei sette dolori, che sarebbe stata portata in processione nei cortei funebri e il venerdì santo. La Chiesa dell'Addolorata fu riaperta al culto il 1 gennaio 1840 grazie alla Confraternita dell'Immacolata, che contribuì a divulgare con novene, tridui ed altri precetti la devozione mariana, specialmente verso la

Madonna dell'Immacolata. Particolare attenzione, ovviamente, la Confraternita rivolgeva allora come oggi al precetto dell'Immacolata, data che ricorre l'8 dicembre, tuttavia grande solennità è riservata alla Madonna dell'Addolorata e alla Madonna di Lourdes. I confratelli vestono un sacco bianco, mozzetta celestina di saia con cappuccio e l'immagine della Vergine.

Arciconfraternita dei morti

L'Arciconfraternita dei morti ha sede nella chiesa di S. Antonio; istituita tra il 1631 e il 1643, e aggregata a quella di Roma il 17 aprile 1654, con cui intrattenne sempre stretti rapporti, questa si prefiggeva lo scopo di praticare opere pie e di pregare per le anime espanti del Purgatorio, associando sia laici che ecclesiastici. Le regole della Confraternita furono fissate sin dalla fondazione, alcune di queste sono la santifica-

zione delle domeniche, dei festivi e di tutti i lunedì e venerdì di ogni settimana con la celebrazione della Santa Messa; il lunedì inoltre si recitava l'Ufficio dei morti, il venerdì l'Ufficio della Croce e negli altri giorni quello della Madonna. I Confratelli erano tenuti ad accompagnare in processione i morti o a portarli con le proprie mani, a partecipare alle cerimonie solenni della chiesa Matrice. Nel 1776 alle regole del-



La chiesa dell'Immacolata già cappella dell'Addolorata detta *chiesa nova*



La chiesa dell'Annunziata detta di sant'Antonio



Confraternita della Morte



Confraternita del SS. Rosario

Le Confraternite di Latiano

la confraternita fu concesso il Regio Assenso da parte di re Ferdinando IV e nel 1852 Ferdinando II col suo Regio Assenso e Decreto confermò il titolo e il diritto di Arciconfraternita statuito dalla Bolla Pontificia del 1654. Nel corso degli anni la confraternita poté contare un sempre

maggior numero di iscritti e notevole rilevanza, tanto da ottenere, nel 1800, la protezione del Cardinale di Napoli, Mons. Fabrizio Ruffo - Scilla. I confratelli vestono un sacco nero, mozzetta nera di saia con cappuccio e l'immagine della Morte.

Arciconfraternita del SS. Rosario

L'Arciconfraternita del SS. Rosario ha sede nell'omonima chiesa, non sappiamo con esattezza a quando risale la sua costituzione. Il sostentamento dell'Arciconfraternita proveniva da alcuni possedimenti fondiari, dalle elemosine raccolte nella prima domenica di ogni mese e in occasione delle festività mariane. I confratelli erano tenuti a partecipare alle funzioni religiose, agli esercizi spirituali e alle processioni, vestiti di sacco. La Confraternita del SS. Rosario continuò ad esistere anche dopo la soppressione dell'Ordine Domenicano nel 1809; la direzione veniva affidata ad un padre secolare scelto ed eletto tra i confratelli. L'11 giugno 1852 una Bolla Papale elevò la Confraternita ad Arciconfraternita. L'esercizio del culto nella chiesa dedicata al SS. Rosario continuò anche quando questa venne affidata alle cure dei Frati Cappuccini nel 1853.

Nel 1866 furono soppressi gli ordini religiosi e il Convento tornò nelle mani del Comune, mentre la Chiesa dal 26 maggio 1883 fu ceduta all'Arciconfraternita del SS. Rosario. I confratelli vestono un sacco bianco, mozzetta nera di saia con cappuccio e l'immagine della Madonna del SS. Rosario, che ritroviamo anche sullo stendardo. ▣



La chiesa del SS. Rosario



Madre Maria della S. Croce
al secolo
Maria Teresa D'Ippolito

Ordine religioso delle Suore Missionarie Catechiste del Sacro Cuore fu fondata dal servo di Dio don Estachio Montemurro, medico chirurgo e sacerdote.

Il 18 aprile 1905 il nascente Istituto ebbe il titolo di "Ancelle di S. Rita" che poi mutò in "Figlie del Sacro Costato".

Madre Maria della S. Croce (al secolo Maria Teresa D'Ippolito) nacque a Latiano (BR) il 10.06.1870 da Angelo (1843 - 1912) e Maria Concetta Siciliano, in via della Giudeca, oggi parte di via Roma. Fu battezzata il 13.06.1870. Il 29.11.1909, a trentanove anni, fece il suo ingresso nel probandato delle "Figlie del Sacro Costato", il 18.10.1913 dei voti semplici e il 01.07.1925,

Le SUORE MISSIONARIE CATECHISTE del SACRO CUORE a Latiano

di Rino De Simone

Dagli appunti di suor Mercede Carrozzo, eletta consigliera generale il 22.07.1989 e il 26.07.1989 segretaria generale. Il 02.08.1995 di nuovo consigliera generale e il 24.08.1995 fu rieletta segretaria generale. Dopo questi mandati fu economista generale.

emise la professione perpetua nello stesso Istituto. Madre Maria fu superiora generale dal 26.12.1911 con il concorde parere del vescovo Monterisi, di padre Montemurro e del canonico Annibale Maria Di Francia e rimase in carica fino al 1929. Fu sempre attenta a preservare il carisma del fondatore e a difendere l'autonomia del suo giovane Istituto. Visse, in prima persona, il dolore della separazione dei due istituti (il ramo di Potenza e di Spinazzola) da cui ebbe origine l'ordine delle Suore Missionarie Catechiste del Sacro Cuore.

La prima casa a Latiano fu aperta da Madre Maria il 10.01.1927. Morì nella casa di Latiano il 22.06.1945.



Don Estachio Montemurro
* Gravina di Puglia (BA) 01.01.1857
† Pompei (NA) 02.01.1923

LA SCUOLA ELEMENTARE PARIFICATA

La casa fu voluta direttamente dalla madre Maria D'Ippolito, prima superiora generale, la quale, nominando la congregazione erede dei suoi beni in Latiano, lasciò anche l'obbligo di tenere nel suo paese natio una casa in perpetuo. Lo propose al consiglio e l'idea fu ben accolta dalle madri consigliere.

... Il 10.01.1927 quattro suore andarono a Latiano per aprire un asilo privato con doposcuola e laboratorio femminile.

Un'abitazione fu presa in affitto con la fiducia di averne presto una propria acquistandola col ricavato della vendita dei fondi della madre Maria. Ciò si verificherà in un tempo abbastanza lontano col sacrificio ingente delle suore e con il contributo validissimo della congregazione, come si vedrà a suo tempo. All'apertura del 10.01.1927 si iniziò con asilo infantile, laboratorio femminile e doposcuola.

Le prime suore che si dedicarono alle opere suddette furono:

suor **Beniamina Tomasulo**
suor **Cherubina Gatto**
suor **Michelina Garbellano**
suor **Giuseppina Monaco**
suor **Rosalia Montanaro**
(all'epoca "Figlia della Casa")
All'inizio le suore alloggiarono in un appartamento di proprietà di **donna Bettina**

(non si sa il cognome)¹ moglie del fratello della madre Maria, il medico chirurgo **Donato D'Ippolito**, (*Latiano, 1882 - † Maruggio (TA), 03.02.1933), quasi in Piazza Umberto I, poi fu affittato un appartamento in via SS. Crocifisso, proprio attiguo alla chiesa del SS. Crocifisso, di cui si presero cura e vi potevano accedere mediante un passaggio interno. In questa casa rese la sua anima a Dio la madre Maria D'Ippolito, il 22.06.1945.

Con la vendita delle proprietà della madre Maria fu comprata una casa in piazza Bartolo Longo del valore di L. 2.500.000, con ingresso in via **Romualdo De Nitto** (per le suore) e in via **Caduti d'Africa** (per la scuola). La casa all'inizio era piccola, ma poi, acquistando altri vani è stata ristrutturata, ampliata e sopraelevata e resa idonea ad accogliere due sezioni di scuola materna, le cinque classi della scuola elementare e scuola di lavoro, con attrezzature adatte per un ottimo funzionamento che ha sempre soddisfatto in pieno le autorità e il popolo. Un istituto di educazione nel vero senso della parola, ove i ragazzi trovano tutto ciò che oggi si richiede per ambiente e formazione religiosa, intellettuale e morale.

¹ Caniglia Elisabetta



La Scuola Elementare Parificata in piazza Bartolo Longo

Una brava signorina benefattrice, **Giovanna Ribezzi** fu Rosario, ha fatto costruire ed arredare a sue spese l'annessa cappella dedicata al Sacro Cuore: bella, accogliente, devota che invita alla preghiera e al raccoglimento. Non manca di un teatrino, allo scopo di esercitare i ragazzi anche nella declamazione e dare contemporaneamente un sano divertimento alle per-

sone del posto, specie alla gioventù allontanandola così dai divertimenti pericolosi e nocivi.

Le suore si sono dedicate sempre con impegno alla formazione intellettuale, ma soprattutto morale civile e religiosa dei fanciulli affidati alle loro cure; hanno sempre collaborato nella pastorale parrocchiale, soprattutto con la catechesi e la cura dei gruppi giovanili

e di Azione Cattolica...

... Col tempo a Latiano ci furono tre case:

- 1) Una scuola elementare ed asilo infantile con annessa scuola di taglio, cucito e ricamo;
- 2) Ospizio per vecchi d'ambo i sessi con asilo nido. Asilo infantile e scuola di ricamo;
- 3) Orfanatrofio "Vera De Nitto".

Portici, 13.06.2006

Nella sede in piazza Bartolo Longo, le suore, hanno istruito, educato, formato e guidato numerose generazioni di latianesi.

L'OSPIZIO DI MENDICITÀ "CATERINA SCAZZERI"

... Le suore furono chiamate in questa struttura nel 1929 dall'amministrazione della "**Pia Congregazione di Carità**" per l'assistenza agli anziani, tramite il presidente della suddetta Pia Congregazione, il sacerdote **don Ferdinando D'Ippolito**, dopo che le "**Figlie della Carità**" per mancanza di soggetti avevano lasciato l'opera.

Le prime suore giunte a Latiano per quest'opera furono:

suor Ignazia Dragone
suor Addolorata Motola
suor Geltrude Curlo
suor Leonia Natale

Poco dopo **suor Luisa Brunetti** prese il posto di qualcuna nell'assistenza agli anziani, ufficio che occupò con amorosa cura fino a quando le forze glielo consentirono. In questa casa in mezzo ai suoi cari "vecchietti" rese la sua anima a Dio nel 1973.

suor Vincenzina De Giorgio prese il posto in cucina nel 1931; si ammalò e morì nella stessa casa nel 1939.

Le suore si sono dedicate sempre con amore e generosità nel servizio dei pove-

ri e dei sofferenti, vedendo in essi le membra sofferenti di Cristo.

Col passare degli anni le sorelle, pur continuando ad operare amorevolmente in questa struttura, interessandosi dell'assistenza agli anziani, della cucina, del refettorio e del guardaroba, sono state coadiuvate da personale laico, dipendente dal comune, nei vari settori.

Molte suore si sono avviate in questo servizio caritativo e umanitario tutte animate da spirito evangelico, sull'esempio del nostro fondatore, don Eustachio Montemurro che nella cura dei poveri e dei sofferenti aveva un'attenzione tutta particolare.

Negli ultimi anni le sorelle, ormai avanzate in età e con i relativi acciacchi che questa comporta, hanno dimostrato grande spirito di sacrificio nel portare avanti l'opera che richiedeva sempre di più, date le nuove esigenze in ogni campo. Si richiedeva un ricambio di personale, un avvento di forze nuove per affrontare con minore sforzo difficoltà e fatiche.



L'ospizio di mendicITÀ "Caterina Scazzeri" in viale Cotrino

ORFANOTROFIO "VERA DE NITTO"



Don Ferdinando D'Ippolito

* Latiano, 21 settembre 1881 - † ivi, 29 marzo 1969

Figlio di Giuseppe e di Amelia Lamarina. Fu ordinato sacerdote l'08.04.1905 da mons. Antonio De Tommaso, vescovo di Oria. Il giorno 01.08.1947 fu nominato canonico della chiesa Matrice collegiata di Latiano da mons. Ferdinando Bernardi, arcivescovo di Taranto. Alla morte dell'arciprete don Pietro Rizzo fu nominato dal vescovo di Oria, mons. Alberico Semeraro, vicario economico curato della collegiata S. Maria della Neve dal gennaio 1948 al 09.07.1949 e, nominato arciprete, fu investito del possesso canonico dal 10.07.1949 al 09.11.1954. Gli fu affidata la gestione dell'ospedale "Caterina Scazzeri", dell'asilo nido O.N.M.I. e dell'orfanotrofio "Vera De Nitto". Fu anche il precursore dell'odierna Azione Cattolica latianese. Nell'agosto del 1956, su proposta di mons. Alberico Semeraro, fu nominato da Sua Santità Papa Pio XII, Cameriere segreto del Papa ed ebbe l'investitura il 13.01.1957 dallo stesso vescovo. Fu confermato da Papa Giovanni XXIII nel 1959 ed il 27.07.1963 da Papa Paolo VI.

La congregazione, purtroppo, non è stata in grado di effettuare questo ricambio, a causa della diminuzione di vocazioni che ha colpito tutti gli Istituti.

Fu chiesto all'amministrazione comunale di affidare tutta la responsabilità dei lavori materiali al personale laico, lasciando alle religiose il solo compito della vigilanza sui vari ruoli, dell'assistenza morale e spirituale degli anziani ricoverati.

A più di una lettera con questa richiesta non c'è stata risposta, fin quando la congregazione, con grande dolore nel cuore, manifestò la sua decisione

di ritirare le suore entro il mese di novembre 1996...

... Così, dopo circa settant'anni di assistenza agli anziani nel Pio Istituto "Caterina Scazzeri" le suore lasciano questa benefica istituzione con grande rammarico dei poveri ospitati ricoverati e della popolazione che non avrebbe mai voluto che si arrivasse a tanto.

Le religiose che fino all'ultimo si sono prodigate con grande dedizione e sacrificio nella suddetta istituzione sono:

suor Raffaella Montanaro

partita il 19 sett. '96

suor Innocenza Galante

partita il 18 nov. '96

suor Vittoria Lombardi

partita il 18 nov. '96

suor Grazia Menchise

partita il 3 dic. '96

suor Tarcisia Vaiano

partita il 4 dic. '96

Le ultime due sono rimaste fino ai primi giorni di dicembre per effettuare le consegne nelle mani dei funzionari del comune.

L'istituto si augura che l'amministrazione comunale riesca a trovare altro personale idoneo per aver cura delle membra dolenti di Cristo.

Portici, 25.7.1997

... L'istituto educativo religioso femminile "Vera De Nitto" fu fondato dal benemerito dott. Adolfo De Nitto in perenne memoria della figlia Vera, morta nel fiore degli anni.

Le suore furono chiamate a dirigere il suddetto Istituto nel 1931 dal presidente della Pia Congregazione di Carità, il sacerdote don Ferdinando D'Ippolito che suggerì al dott. Adolfo De Nitto di affidare l'opera alle stesse suore impegnate nell'ospizio "Caterina Scazzeri". L'orfanotrofio "Vera De Nitto" sorse in un'ala della stessa struttura del Pio Istituto "C. Scazzeri".

Le prime suore destinate a quest'opera furono: suor Angelica Pacilio per la cura delle orfanelle e suor Giuliana Murro per la cucina. Questa ha svolto il suo compito con amore veramente eccezionale per molti anni, fin quando le forze glielo hanno consentito; rimase nella stessa casa anche dopo aver lasciato l'incarico e in essa nel febbraio 1970 rese la sua anima a Dio.

Diverse suore educatrici si sono alternate fino al 1938 quando arrivò suor Margherita Di Benedetto che si è dedicata alla cura e alla formazione umana e spiri-

tuale delle fanciulle e giovanotte con amore veramente di madre; è stata trasferita ed è ritornata più volte allo stesso compito svolgendolo sempre con grande umanità e larghezza di mente e di cuore.

Fino all'aprile del 1950 le orfanelle sono state nello stesso locale dell'ospizio "C. Scazzeri", poi sono passate nella casa che il fondatore aveva lasciato allo scopo, in via Caterina Scazzeri, un ambiente molto più vasto e più idoneo allo sviluppo sereno e armonioso delle giovani vite. Altre suore si sono aggiunte alle prime due, anche

* Latiano, 24 luglio 1881 - † Napoli, 08 gennaio 1935

Figlio di Achille e di Vincenza Profilo. Studiò medicina specializzandosi in oculistica. Sposò Luisa Ferrara Santamaria.

Visse a Napoli con la sua famiglia, quattro maschi e una femmina, alcuni dei quali morirono in giovane età. Adolfo De Nitto è sepolto insieme alla moglie e i figli nella cappella di famiglia del cimitero antico di Latiano.

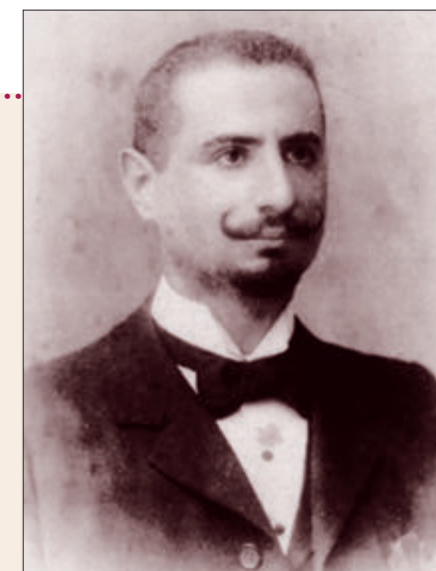
Mario (* 17.01.1900 - † 23.09.1918)
morì al fronte "colpito da male epidemico";

Sergio (* 10.07.1901 - † 14.01.1929);

Vittorio (* 08.10.1903 - † 31.03.1992);

Elio (* 30.12.1906 - † 31.12.1923);

Vera (* 08.11.1908 - † 29.12.1927)
unica femmina, morì di tifo.



Adolfo De Nitto
Medico Oculista
Benefattore



Il palazzo De Nitto ex sede dell'Istituto educativo religioso femminile "Vera De Nitto"

perché il numero delle orfane cresceva.

Esse hanno svolto con molto amore il compito dell'educazione civile, morale intellettuale e pratica delle orfanelle che nei diversi stati di vita in cui si son venute a trovare: religiose, madri di famiglia, anche dopo molti anni che hanno lasciato l'istituto, conservano un grato e riconoscente ricordo.

*Particolarmente curate e seguite sono state le fanciulle con tendenza ad abbracciare la vita religiosa, infatti molte di esse oggi sono suore perché sono entrate a far parte della congregazione religiosa che le ha guidate nella via del bene, cioè le **Missionarie Catechiste del Sacro Cuore**.*

Esse sono:

Circaci Cosima
suor Vera

Laudano Rosa
suor Adolfina

Santorsola Concetta
suor Ferdinanda

Baldari Cosima
suor Concepita

Carozzo Maria Cotrina
suor Mercede

Piccinno Anna
suor Ernestina

Spiega Addolorata
suor Adriana

Vitale Immacolata
suor Severina

Simone Lina
suor Giovannina

D'addiego Italia
suor Aureliana

Roma Domenica
suor Rachelina.

Negli ultimi anni il numero delle bambine si è molto ridotto perché le leggi vigenti non favoriscono gli istituti, per cui la congregazione ha dovuto ritirare le suore dall'orfanotrofio "Vera De Nitto" e le ultime tre bambine rimaste in esso sono state collocate nell'Istituto "S. Barsanofio" in Oria, gestito dalle stesse Suore Missionarie Catechiste del Sacro Cuore.

*La benefica opera ha cessato di esistere il 28.02.1990; le suore che dopo aver effettuato le dovute consegne, hanno lasciato la casa per altre comunità sono: **suor Angelina Barberino** **suor Luigina Acito***

suor Grazia Menchise.

Il signor Mario De Nitto, nipote del dott. Adolfo De Nitto, fondatore dell'orfanotrofio, avrebbe voluto istituire nel locale lasciato dalle orfanelle un'altra opera culturale o sociale, diretta dalle stesse suore, in omaggio alla volontà dei suoi nonni che avevano voluto dar vita a un'opera benefica in Latiano, alla memoria della carissima figlia Vera e degli altri tre figli giovani defunti...

Portici 25.7.1997. □

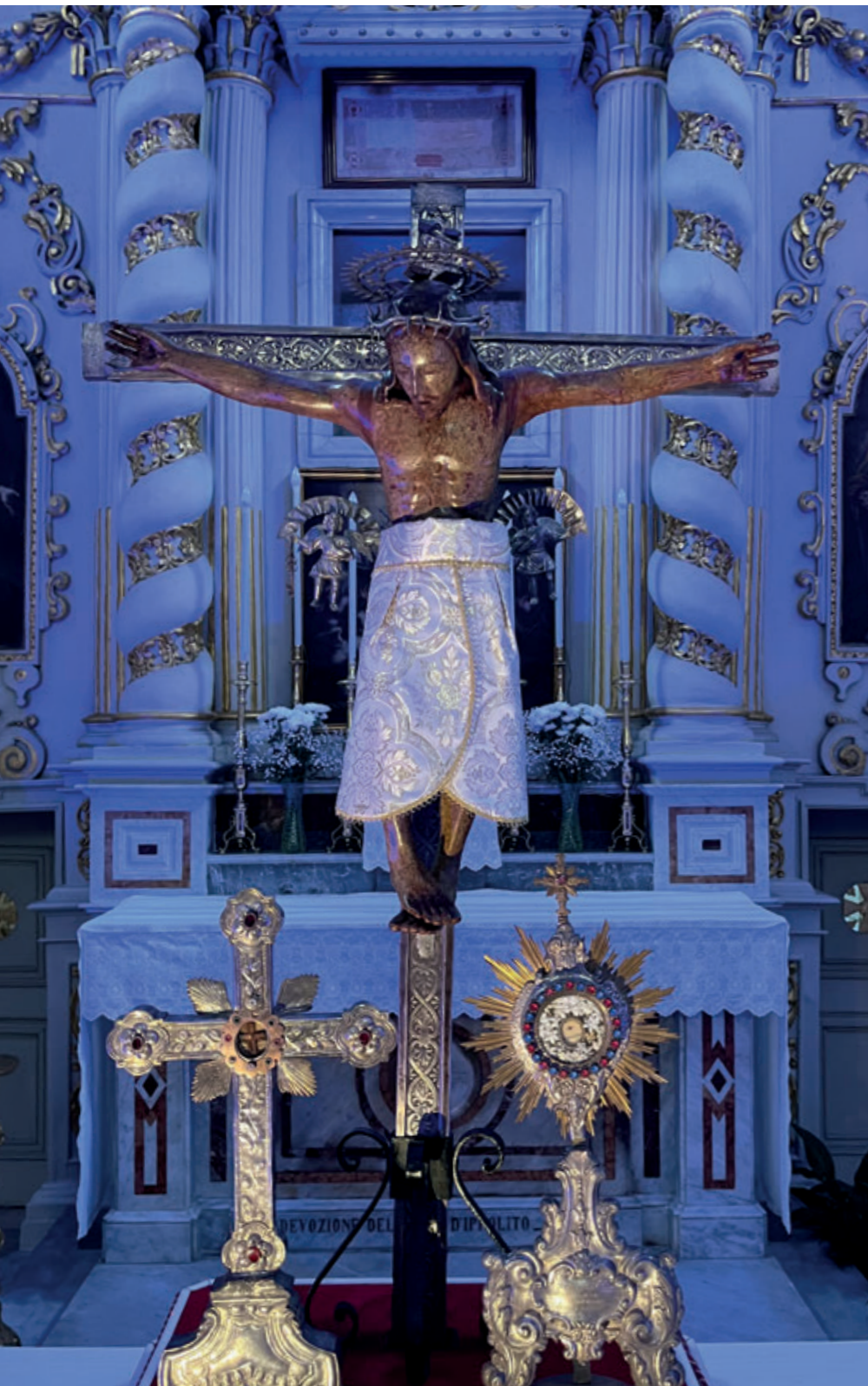


Suor Mercede Carozzo
al secolo Maria Cotrina

* Latiano 07.11.1932
† Brindisi 12.06.2020

La chiesa del SS. Crocifisso ... Storie d'Altri Tempi

di Vincenzo Nacci



L'antico crocifisso nero e i due reliquiari

Situata nel punto che anticamente era chiamato incrocio della *Nunziata*, ora piazza Bartolo Longo, la chiesa del SS. Crocifisso è un luogo di culto a cui i Latianesi sono molto legati, soprattutto per via di un'antica leggenda tramandata per generazioni. La stessa narra che la chiesa sia stata costruita sulle fondamenta di un'antica locanda in cui un gruppo di nomadi soggiornò durante un viaggio; questi nomadi, all'atto della ripartenza dopo la sosta, nel caricare le casse da viaggio che avevano con sé si resero conto di quanto pesante fosse diventata una di esse. Curiosi di capire cosa la rendesse così pesante, i protagonisti di questa storia decisero di aprirla e stupiti scovarono tra le varie mercanzie un antico crocifisso nero in legno di noce, oggetto che normalmente non avrebbe potuto rendere così pesante il suo contenitore; infatti, si riuscì a caricare le casse sui carri solo dopo aver estratto il simulacro. Fu, allora, interpellato il parroco che decise di portare in processione l'effigie interpretando così la volontà del Cristo di non voler lasciare

il posto; i nomadi decisero di donare ai Latianesi il crocifisso ligneo al quale però staccarono il dito mignolo della mano destra che portarono via con sé in memoria del prodigio a cui avevano assistito.

È intorno al XVI secolo (e più precisamente al 1603), sulle fondamenta di un'antica chiesa dedicata a san Sebastiano, per via della presenza all'interno della stessa della confraternita intitolata all'omonimo santo, che si fa risalire la costruzione della nuova chiesa, a spese e devozione dei fedeli del paese, che fu intitolata a san Sebastiano e al SS. Crocifisso, venerato dai Latianesi come compatrono della città nell'ultima domenica di agosto, insieme a santa Margherita d'Antiochia, venerata il 20 febbraio ed il 20 luglio, e alla Madonna di Cotrino, venerata il 6 maggio.

L'edificio è anche legato al culto della patrona della città, che i Latianesi invocarono per risparmiare il paese dalle conseguenze catastrofiche del terremoto del 20 febbraio 1743, avendo la santa patrona ascoltate le preghiere del suo popolo, risparmiando



Particolare della mano destra senza il dito mignolo

il paese da ingenti danni ed evitando che sia la chiesa del SS. Crocifisso che l'adiacente chiesa di sant'Antonio rovinassero una sull'altra; da qui la spiegazione, secondo la tradizione, della restrizione in quel punto morfologico dell'attuale via colonello Montanaro.

La chiesa presenta una facciata piana a capanna, sul cui timpano, sormontato da una croce acroteria, sono raffigurati i simboli del martirio di Gesù, e sotto cui vi era l'iscrizione dedicatoria. Altri elementi decorativi della facciata sono il portale timpanato e la finestra

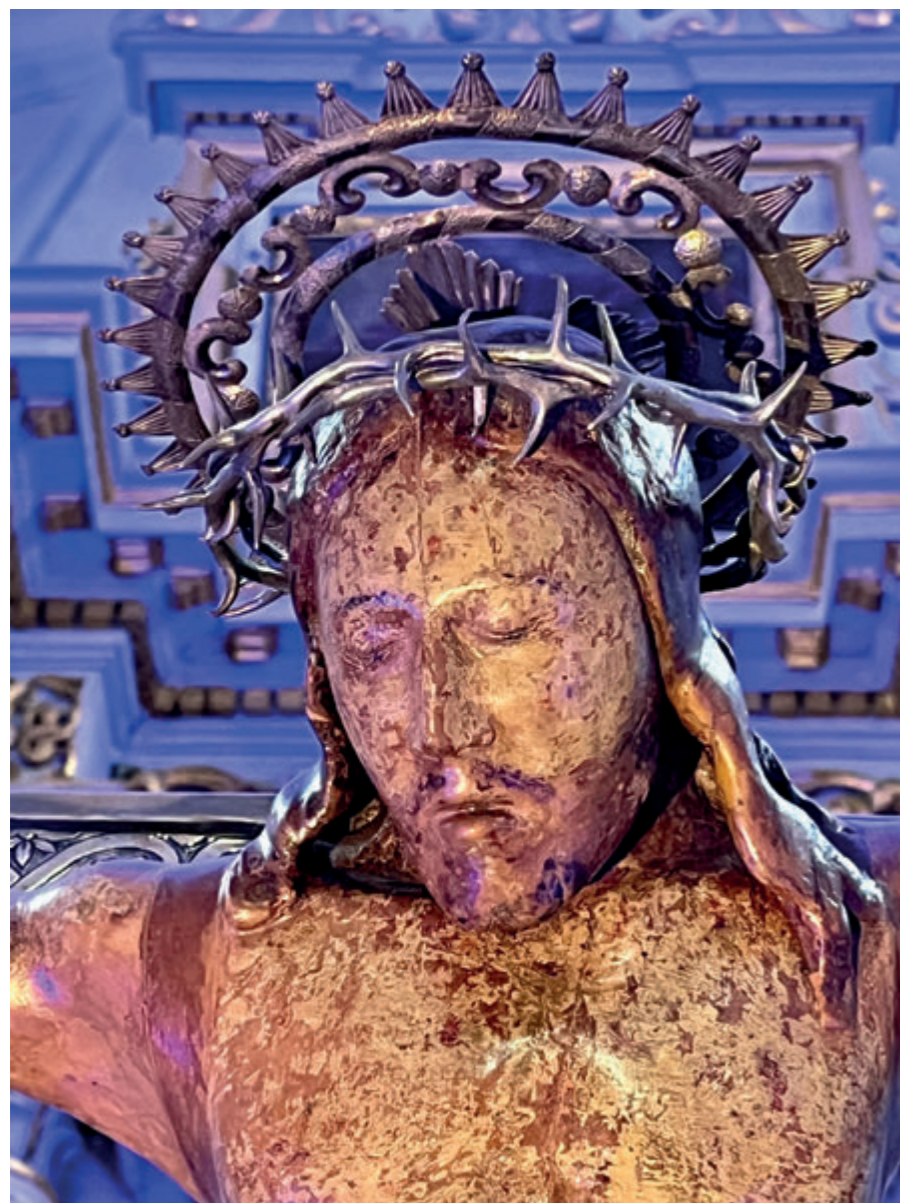
La chiesa del SS. Crocifisso... Storie d'Altri Tempi

disposta in asse sul portale raffigurante il simulacro del SS. Crocifisso.

La navata longitudinale ad aula del tempio ha una struttura ricca di elementi che fanno risalire l'edificazione della chiesa al XVI sec. quali ad esempio la cornice che corre per tutta la lunghezza delle pareti dell'edificio e che poggia su un architrave sorretta da colonne corinzie. La struttura pur avendo

avuto una serie di rimaneggiamenti nel corso del tempo, ha comunque mantenuto tutti i caratteri originari, quali le volte a crociera e le ogive a veletta che portano lo sguardo del visitatore verso l'altare maggiore, una macchina d'altare in stile prettamente barocco e che si presenta suddivisa in tre parti, con quattro colonne tortili con capitelli corinzi, il tutto dipinto di bianco con

decorazioni in oro. Al centro dell'altare maggiore, tra le colonne tortili centrali, è posta la tela della Madonna dei Sette Dolori e al di sopra della stessa una nicchia in cui è conservato il simulacro del Crocifisso con due reliquiari contenenti rispettivamente una reliquia della corona di spine ed una reliquia della Croce di Cristo; sopra la nicchia vi è una piccola cornice contenente una riproduzione della sacra Sindone. Nella cornice aggettante l'altare maggiore vi è la tela raffigurante l'Eterno Padre in atto benedicente. Al lato sinistro della macchina d'altare vi è un dipinto raffigurante san Giovanni Apostolo rivolto verso il Crocifisso in atto di rassegnazione e contemplazione, mentre sul lato destro vi è un dipinto raffigurante la Maddalena in atto di avvilita contemplazione verso il Crocifisso.



Particolare della testa del simulacro e della corona




Foto d'epoca della chiesa del SS. Crocifisso





La chiesa del SS. Crocifisso... Storie d'Altri Tempi

In due ovali ai lati sinistro e destro dell'altare maggiore sono ubicati due dipinti raffiguranti rispettivamente la Gloria del Cuore di Gesù, considerata una delle prime rappresentazioni iconografiche dello stesso, e la Madonna del Buon Consiglio. Ai lati della navata dell'edificio, posto sul lato sud, spicca un unico altare laterale dedicato a santa Gemma Galgani, risalente agli inizi del XX sec. e fatto costruire per devozione dalla famiglia Casaluci; l'altare si presenta con semplicità e sobrietà nella sua impostazione: al centro

vi è posta la mensa su cui è collocato un tabernacolo e sulla parete di fondo è sistemata una tela, in cornice stile settecentesco, raffigurante la santa che dà il nome all'altare. Ultimo elemento di spicco è lo stemma di Filippo II, posto sul lato sud della chiesa, la cui presenza sta ad indicare la continuità storica che l'attuale edificio ha con il vecchio tempio dedicato a san Sebastiano, in quanto quest'ultimo sorgeva nell'antico Casale di Latiano, appartenente al Regno di Napoli nel XVI sec. 



Lo stemma di Filippo II



...anche a
LATIANO
per rimanere sempre
aggiornato sul nostro
Territorio!!
(Scarica subito l'APP)




ORGANI SOCIALI PRO LOCO LATIANO
APRILE 2020 / APRILE 2024

Presidente	Cosimo Galasso
Vice Presidente	Tonino Nacci
Consigliere Segretaria	Valeria Vacca
Consigliere Tesoriere	Crocifisso Di Tommaso
Consiglieri d'Amministrazione	Carbone Fabio Salvatore De Fazio Marina Menga Vincenzo Rizzo Mauro Rubino
Collegio dei Revisori	Tommaso Lamarina Gianfranco Montanaro Piero Palma
Collegio dei Probiviri	Claudio Argentieri Vincenzo Mustich

ASSOCIAZIONE PRO LOCO A.P.S.

72022 LATIANO (BR)

Torre del Solise, via S. Margherita, 48

Tel. 0831.727871

www.prolocolatiano.it

prolocolatiano@libero.it prolocolatiano@pec.it

Affiliato 



Operatori Volontari Servizio Civile Scu 2022/2023
 Progetto Cultura, Leggende e Tradizioni Pugliesi:
 il Patrimonio Immateriale
 nelle province di Brindisi, Taranto e Lecce
Alberto Caliolo - Jacopo Camassa
Rebecca Casaluci - Francesca De Nitto
Sara Lattanzio - Beatrice Longo - Chiara Truppi

