



IL BORGO SI RACCONTA



I.C. "Caiati - Don Tonino Bello" Bitonto



INDICE

Mariotto

- Storia
- Monumenti

Palombaio

- Storia
- Monumenti

Parco dell'Alta Murgia

Piatti tipici

Laboratorio sulle piante eduli

MARIOTTO

INCIPIT

Per chi parte da Bitonto per arrivare a Mariotto, ciò che si coglie in misura maggiore è il cambiamento d'atmosfera nonostante la pur breve distanza, poco più di 13 chilometri.

Eppure sembra di entrare in un mondo diverso, lontano dai rumori del traffico e dalla congestione delle strade. Qui tutto è più tranquillo, si ode in sottofondo lo stormire delle fronde e il cinguettio degli uccelli: lo scorrere della vita sembra essere più lento e piacevole.

È stata una sfida riportare in auge questa frazione e renderla oggetto di attrazione turistica. Gli stessi abitanti infatti si sentono lontani dalle attività e dagli svaghi che la città può offrire e, a volte, quasi dimenticati.

Ma non è così! Gli adolescenti della scuola secondaria di I grado "Don Tonino Bello", con l'aiuto degli adulti, hanno cercato di capire la propria terra per coglierne le peculiarità, la bellezza e amarla ancora di più.

NOME

Mariotto è una frazione di Bitonto. Prende il nome da Mariotto I Verità, figlio di Paolo III, che acquistò il feudo da Alfonso V d'Aragona.

Mariotto pagò il *relevio* (l'attuale tassa di successione) e ottenne la riconferma del feudo nel 1477.

Poiché non ebbe eredi maschi, il feudo passò successivamente alla famiglia Gentile. Bernardino Gentile sposò Maria Lorita, l'unica figlia di Mariotto. Di quest'ultimo restò il nome, legato in eterno a questo bellissimo borgo.

LOCATION

Mariotto sorge sulle ultime propaggini della Murgia bassa, dette Matine. Si trova a 240 metri s.l.m., dista quasi 14 km dal comune di Bitonto ed è popolata da circa 2000 abitanti.

Poiché questa frazione si trova ai piedi della Murgia barese, il comune di Bitonto rientra nel parco nazionale dell'Alta Murgia.

COME ARRIVARE

Seguendo la strada provinciale 89 e superando il borgo di Palombaio, si giunge nella ridente località di Mariotto, collegata a Bitonto tramite pullman.

ATTIVITÀ PREVALENTE

L'agricoltura (oliveti, vigneti e mandorleti) è l'attività principale. È nota inoltre la produzione di olio e di vino.

STORIA

Anche se Mariotto Verità le ha dato il nome, la zona era abitata (con insediamenti di cui oggi si ha testimonianza) e i campi venivano coltivati sin dal Neolitico.

Elementi fondamentali come la disponibilità di acqua, la vegetazione spontanea e i grandi boschi determinarono il nascere dell'agricoltura, della pastorizia e dell'allevamento del bestiame.

Era terra anche di scambi commerciali perché sono stati ritrovati resti di ceramiche, sicuramente importate da altri luoghi.

In epoca romana, ciò portò al sorgere di varie masserie (oggi le chiameremmo importanti aziende agricole), che perdurarono per tutto il Medioevo.

I primi riferimenti al sito risalgono al XII secolo. Il feudo nascente di Mariotto aveva come primi titolari i Rolem, probabilmente originari della Normandia e, forse prima, della Scandinavia.

Infatti, nel 1218 risulta come feudatario Guglielmo Rolem, allora bambino, protetto dal connestabile di Bitonto in una controversia contro i feudatari confinanti.

Nel XV secolo il feudo venne acquistato dal nobile Paolo de Veritate (figlio del giudice Jacobo Verità): da questo momento i grandi boschi cedettero il passo alla semina e ai mandorleti.

La famiglia de Veritate era originaria di Sorrento. Si trasferì qui da noi al seguito degli Angioini nel XIII secolo, ma la conferma del feudo avvenne sotto gli Aragonesi (1477), che concedettero privilegi particolari tali da consentire il ripopolamento del piccolo borgo.

Con i Verità il feudo rifiorì tanto che il suo nome, come già detto, mutò in onore di Mariotto Verità. Non ci furono ulteriori cambiamenti toponomastici neppure quando nel 1549 il feudo passò alla famiglia Gentile di Barletta.

Successivamente gli spagnoli concessero il marchesato di Bitonto a Consalvo de Cordoba e, nel corso del Seicento, il feudo di Mariotto si estese anche all'agro di Terlizzi.

Ma nel 1551, Bitonto si riscattò dal duca di Sessa, erede del gran Consalvo, e divenne città del Regio Demanio. Ciò diede origine a un nuovo titolo giuridico a favore dei Verità-Gentile.

Bitonto si affrancò ma Mariotto continuò ad essere infeudata, diventò subfeudo¹. Ciò compare anche nel *Catasto Onciario*² di Bitonto del 1753.

La Regia Camera sancì nel 1579 che Mariotto continuasse ad avere un suo signore e figura iscritta nei cedolari per la corresponsione annuale dell'*adoha*.³

- 1 Suffeudo o subfeudo: in età medievale, feudo concesso dal vassallo a un vassallo inferiore.
- 2 Il *Catasto onciario*, precursore degli odierni catasti, rappresenta l'attuazione pratica delle norme dettate da re Carlo di Borbone nella prima metà del XVIII secolo per un riordino fiscale del regno di Napoli, progettato e diretto da Bernardo Tanucci.
- 3 *Adoha*: Contributo in danaro che già presso Franchi e Longobardi il feudatario, desideroso di sottrarsi al servizio militare (*adohamentum*), doveva pagare al suo signore per ottenere l'esonero e permettergli di reclutare altre milizie. Incoraggiata dagli stessi signori favorevoli all'impiego di mercenari, l'a., detta anche ostendizie, si trasformò in seguito in un'imposta commisurata alla superficie o al reddito del feudo.

Nel XVIII secolo il feudo passò sotto la famiglia de Ilderis, eredi di un ramo dei Gentile. Non ci furono grandi trasformazioni, che invece avvennero all'inizio dell'Ottocento sotto i Bonaparte e poi sotto i Borbone.

Già alla fine del XVIII secolo la situazione agricola del territorio di Mariotto presentava nuove caratteristiche: la vasta e millenaria preminenza boschiva tendeva sempre più a ridursi a favore della cerealicoltura.

Il primo ventennio dell'Ottocento divenne il periodo più importante per i cambiamenti della classe contadina, sia dal punto di vista economico che sociale e politico. Importanti furono le leggi emanate da Giuseppe Bonaparte nell'agosto e settembre 1806 con cui furono aboliti i feudi e le proprietà di alcuni Enti religiosi.

In seguito, ci fu l'affranco dalla servitù del pascolo legato alla transumanza. Di conseguenza, si rianimò l'agricoltura al punto che nuovi nomi, nuove famiglie si affacciarono nella storia di Bitonto e, naturalmente, di Mariotto.

Fra queste, significative sono:

- la famiglia Buquicchio di Bitonto (probabilmente massari dei nobili Sylos), la quale comprò moltissime terre sia dai Carmelitani Scalzi che dai Rogadeo, per citare solo i più importanti acquisti;
- la famiglia Jatta di Ruvo;
- la famiglia Montaruli di Ruvo;
- la famiglia Quarto di Palo;
- la famiglia Siciliani.

Tali cambiamenti furono determinati sia dall'abolizione dei vincoli feudali e dei vincoli della transumanza, che dalla modifica dell'enfiteusi non più perpetua ma limitata nel tempo.

Anche i piccoli contadini riuscirono ad acquistare qualcosa e ciò determinò la lottizzazione degli antichi feudi e dei latifondi.

I contadini cominciarono ad amare la terra e il lavoro duro ma soddisfacente, perché era la propria terra su cui si poggiava il sostentamento di tutta la famiglia.

Importante fu la famiglia Rogadeo che non subì il declino delle altre famiglie nobili: bonificò alcuni terreni, ne acquistò altri e rilanciò inoltre la pastorizia e l'allevamento del bestiame.

In particolare, Vincenzo Rogadeo rilanciò il settore vinicolo e Torrequadra (possedimento dei Rogadeo) diventò uno stabilimento molto importante in Puglia.

Qui lavoravano enologi veneti che resero famoso anche all'estero (soprattutto in Ungheria) il vino rosato di Mariotto.

Tuttavia, nel XX secolo il figlio Eustachio dovette fronteggiare la più grande crisi del settore vinicolo: le viti furono tutte distrutte dalla fillossera causando il precipitoso calo del reddito dei contadini legati alla coltivazione della vite.

Questa malattia della vite si diffuse in Francia e in Portogallo già dal 1850-1860 e investì poi tutti gli altri vigneti. Negli anni Ottanta dell'Ottocento nel Consiglio Comunale di Bitonto si discuteva di questo grande pericolo.

I bitontini, che avevano sempre privilegiato la coltura dell'olivo, non ebbero grandi contraccolpi da questo disastro, così come i palmaristi (abitanti del borgo di Palombaio).

Tuttavia i mariottani, che fino a tutta la Prima Guerra Mondiale erano stati in notevole aumento demografico, conobbero il dolore dell'emigrazione verso l'America del Nord o verso l'Argentina.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale i conti Rogadeo ripresero a coltivare la vite, rendendo la tenuta di Torrequadra un grande punto di riferimento per tutti i mezzadri.

Nel 1982 la tenuta fu venduta ai coniugi Pasculli, essendo il conte Franco Rogadeo ormai vecchio e senza eredi.

Gli abitanti di Mariotto, però, dopo il grande buio della fillossera si dedicarono anche alla coltivazione del grano e di estesi mandorleti che hanno generato ricchezza.

MONUMENTI

LE SUE VILLE

Torrequadra



La storia di Villa Torrequadra affonda le sue radici nel XIII secolo: era il 1220 quando fu costruita la fortificazione che sorge oggi nel parco.

La chiesetta dedicata al Crocifisso, invece, fu costruita nel 1640 per merito di G. Pietro Rogadeo feudatario dal 1619 al 1650.

Nel corso dei secoli, Villa Torrequadra ha accresciuto il suo prestigio sottoponendosi a restauri che ne hanno esaltato le funzionalità e l'armonia, nonché ospitando nelle sue dimore personaggi illustri e potenti come il Kaiser di Prussia Guglielmo II.

Gli interni della villa, restaurati e arredati con mobili antichi, oggi possono accogliere ospiti per ricevimenti, convegni o attività culturali.

Masseria fortificata Gentile



Risalente al secolo XIX e disposta su due piani, la Masseria fortificata Gentile si affaccia su Piazza Roma con logge in pietra su mensole decorate, collocate agli angoli della costruzione.

L'intera fabbrica si sviluppa su due piani collegati da una scala a due rampe. Le volte sono a botte. Il portale di accesso presenta un arco a tutto sesto contornato di bugne radiali.

LA PIAZZA



Un salotto di pietra e verde dove ci si incontra, si parla, si gioca, in pratica si vive.

La piazza Mariotto venne edificata nel 1920 dal comune di Bitonto. Il contributo di tutti i cittadini trasformò l'avvallamento precedente, colmo di acque piovane che persistevano per tutto l'autunno e l'inverno, in una ridente piazza circondata da tre file di lecci.

La grandezza della piazza trae origine proprio dalla necessità di costruire un po' più lontano da quel deposito malsano di acque.

Inoltre si scelsero i lecci (*quercus ilex*), poiché sono sempre stati considerati alberi sacri. Sono diffusi lungo i viali di molte città, per la chioma folta e molto ombreggiante e la loro longevità.

LA CHIESA



La chiesa di Mariotto è dedicata alla Santissima Addolorata, diversamente da Bitonto e Palombaio che venerano la Madonna Immacolata.

Il 4 febbraio 1905 fu consacrata da Monsignor Pasquale Berardi, con una solenne cerimonia liturgica e con la intensa partecipazione di tutti gli abitanti.

La chiesa e la devozione molto sentita per l'Addolorata nascono dalle vicende sociali del paese e dalla identità religiosa dei Mariottani.

Breve excursus storico

Il primo luogo in cui il sentimento religioso degli abitanti della zona si esplicava era una cappella dedicata a San Pietro, di cui si ha notizia già dal Medioevo e conferma nel XV secolo.

Nei primi anni dell'Ottocento, la popolazione si sentiva maggiormente coinvolta nelle problematiche sociali e devozionali, anche se il sacerdote responsabile della cura delle anime veniva ancora scelto dal proprietario della chiesetta.

La cappella era ormai troppo piccola per il numero dei fedeli e il conte Diego Gentile destinò un altro locale a chiesa, con assenso regio del 13 dicembre 1823.

Ma nel corso del secolo XIX, l'incremento demografico molto rapido, sia per le nascite che per l'arrivo di nuove famiglie, rese necessaria la costruzione di una nuova chiesa.

Il terreno su cui costruirla fu donato dalla nobildonna Carmela Gentile, moglie di Emanuele Sylos Labini. Nel 1897, in pochi mesi, preparato il progetto, fu posta la prima pietra della nuova chiesa dal Vescovo De Stefano che si fece carico delle spese della costruzione.

Inoltre, accettò che la chiesa fosse dedicata alla Vergine Addolorata, santa Patrona dei mariottani già da diverso tempo.

In realtà, anche il popolo con immensi sacrifici contribuì alla costruzione e arrivarono donazioni da più parti.

Fu eretto il rustico ma la chiesa mancava di pavimento, intonaco e infissi e, quindi, nel 1902 la conclusione dei lavori fu presa in carico dall'Amministrazione Comunale di Bitonto.

Il 16 novembre la chiesa era quasi conclusa e fu consacrata tra la popolazione festante. I lavori si conclusero definitivamente nel 1904 e la popolazione, grata al vescovo Tommaso De Stefano che tanto aveva fatto ma che non era presente (poiché trasferito nella chiesa arcivescovile di Trani), dedicò a lui una lapide commemorativa.

Quindi fu il vescovo Pasquale Berardi a consacrare in data 4 febbraio 1905 l'altare maggiore in onore di San Michele e di San Bartolomeo apostolo e Santa Caterina.

Nel 1911 la chiesa fu elevata a parrocchia autonoma con consenso regio del 1914.

Struttura

Esterno

La chiesa è molto semplice a imitazione delle chiese romaniche.

La facciata frontale presenta un portale con lunetta raffigurante la Madonna Addolorata accanto a due angeli in adorazione.



Nella trifora presente sul portale era posizionato un orologio, il quale azionava le piccole campane che scandivano la vita della popolazione di Mariotto. Sulle facciate laterali si trovano due monofore e una bifora. A sinistra si erge il campanile a forma di torre.

Interno

La chiesa ha una navata con tre arcate e tre volte a crociera che immettono nel presbiterio, a cui si accede con un gradino.

L'entrata è sovrastata da una cantoria in legno, in cui trova l'organo e trovavano posto i coristi. Negli ingressi laterali ci sono due acquasantiere di bella fattura.

A destra, fino al 1966, era collocato il fonte battesimale al cui interno è scolpita una lucertola: animale bizzarro che non rientra nel simbolismo religioso.

Subito dopo si trova la statua della Madonna di Pompei, dono di coniugi mariottani emigrati negli Stati Uniti. La terza arcata accoglie la statua di San Michele.

A sinistra sono collocati il Cristo morto e, più avanti, le statue dei Santi Medici Cosma e Damiano, dono di altri coniugi statunitensi. Nella terza arcata si possono osservare il Sacro Cuore di Gesù e, nell'angolo, San Giuseppe.

Infine, nel presbiterio si trova l'altare maggiore in marmo e, nella nicchia sovrastante, la statua della Madonna Addolorata con la parete adornata da un coro di angeli.

Perché il culto dell'Addolorata?

La popolazione di Mariotto provata dalla fatica del duro lavoro dei campi e, a volte, dalla distanza dai propri cari, trovava massima devozione nel culto della Madonna Addolorata o dei Sette Dolori.

Era un culto molto diffuso tra le classi meno abbienti, che ritrovano spesso in Maria le loro stesse sofferenze.

Il culto risale già alla prima metà dell'Ottocento: quindi la consacrazione del 1905 non fa altro che confermare la scelta dei mariottani.

IL CIMITERO

A Mariotto si vive, si vive bene, ma si muore anche... come tutti, purtroppo.

Ma dove seppellire i defunti? Fino al 1933 bisognava trasportare le salme a Bitonto, con carrozze funebri trainate da cavalli.



Questo comportava costi elevati e l'oggettiva difficoltà di visitare i propri cari la domenica o quando si poteva. Il percorso da Mariotto al Cimitero di Bitonto è lungo se fatto col traino che, tra l'altro, serviva per i lavori agricoli.

I mariottani protestavano ma ci sono voluti lunghi anni per ottenere il tanto desiderato camposanto.

Innanzitutto fu necessario stilare una relazione sulla mortalità a Mariotto, poi si pensò a trovare un suolo idoneo per la costruzione. La ricerca, tuttavia, risultava difficile e, forse, osteggiata dalle imprese che avevano ottenuto l'appalto per il trasporto dei defunti da Mariotto a Bitonto.

Per protesta i Mariottani cominciarono a rifiutare il trasporto in concessione e si servirono di mezzi propri per il trasporto dei defunti.

Nel 1930 il podestà di Bitonto, l'avvocato Serafino Santoro, riuscì ad ottenere il mutuo per l'acquisto del terreno su cui far sorgere il cimitero, visto che si stava anche completando il progetto per il Palombaio.

Il lavori iniziarono nel 1931 e terminarono nella primavera del 1932. Dopo l'ispezione sanitaria finalmente i mariottani cominciarono a seppellire i propri morti vicino a loro e non dovettero più perdere intere giornate di lavoro per recarsi a portare un lumino o un fiore ai propri cari.

LA SCUOLA



All'inizio del Novecento, dopo l'approvazione della legge Orlando (per cui i comuni avevano l'obbligo di istituire classi fino alla quarta elementare), le prime lezioni della scuola pubblica di Mariotto si tennero in due stanze di una abitazione e poi al pianterreno del palazzo baronale.

Con l'aumento della popolazione scolastica, la scuola fu necessariamente trasferita in un'aula più grande dove i bambini (circa settanta) frequentanti la seconda e la terza elementare erano tutti insieme.

Si tratta, quindi, di numeri improponibili e difficoltà per gli insegnanti che si possono ben immaginare.

Naturalmente erano tempi duri anche per i bambini, che si dividevano fra il lavoro in campagna e lo studio in classi in cui era impossibile essere seguiti individualmente.

Per circa venticinque anni si cercò un suolo su cui costruire un edificio scolastico, pensando addirittura a Piazza Roma. Così facendo, però, sarebbe sacrificata la maggior parte della piazza.

Possiamo solo immaginare lo spirito combattivo degli abitanti, che intercettarono la commissione inviata dal provveditorato per manifestare un no fermo e deciso alla volontà di sacrificare la piazza.

«Avrebbero abbattuto di notte ciò che i muratori avrebbero costruito di giorno»: minaccia nei pensieri di molti che sicuramente si sarebbe trasformata in realtà.

Solo nel 1935 Mariotto ottenne un edificio scolastico degno di tal nome e che ancora ospita la scuola elementare.

La scuola media invece è ospitata in locali recuperati dalla scuola dell'infanzia.

PALOMBAIO

INCIPIIT

Circondata da uliveti e campi dorati, la frazione di Palombaio permette ai visitatori di immergersi nell'atmosfera unica della campagna pugliese.

I boschi del territorio sono un habitat per diverse specie di animali.

Nella frazione sono presenti diversi punti d'interesse, fra cui l'ottocentesca Chiesa della SS. Immacolata, in stile dorico, al cui interno è contenuta la Statua della Vergine.

Palombaio si contraddistingue inoltre per la bellezza di Villa Pannone-Ferrara, in stile liberty, e di Villa Cuonzo, trasformata da torre in una villa fra gli ulivi.

NOME

Piccolo borgo poco distante da Bitonto, che si inerpicava verso la Murgia, prende il nome dal tardo latino Palombarium (luogo di nidificazione dei colombacci).

Gli abitanti di questo borgo, circondato da campi di vigneti, frutteti e oliveti, sono detti Palmaristi.

LOCATION

Palombaio dista 8,7 km da Bitonto e 4,5 km da Mariotto. Si trova a 200 metri s.l.m. ed è popolata da circa 3000 abitanti.

La frazione rientra all'interno della Murgia occidentale.

COME ARRIVARE

Partendo da Bitonto, si può arrivare a Palombaio attraverso la strada provinciale 89. È inoltre disponibile il servizio di pullman da Bitonto, con corse che includono anche Mariotto nel loro percorso.

ATTIVITÀ PREVALENTE

L'attività principale di Palombaio è l'agricoltura, con particolare enfasi sull'olivicoltura.

STORIA

L'abitato, diviso in due grossi nuclei (Valente e Palombaio), si formò nell'Ottocento lungo la strada per le Murge.

Tuttavia, l'antropizzazione è antichissima e risale alla Preistoria.

Formazioni geologiche:

- i tufi delle Murge (risalenti al Pleistocene, a 1,8 milioni di anni fa);
- calcare duro (banchi o strati lastriformi risalenti al Cretaceo, 136-65 milioni di anni fa).

L'attuale aspetto morfologico attuale è il risultato di un lungo processo di trasformazione della crosta terrestre, plasmata nel corso delle ere geologiche da glaciazioni, eruzioni e bradisismi.

Le lame costituiscono generalmente dei micro-ambienti molto favorevoli all'antropizzazione (insediamento umano): rappresentano le vie naturali delle acque, primo richiamo per gli insediamenti.

L'abitato è affiancato da due importanti lame: Malnome ad Est (sul fondo vi sono depositi alluvionali che rendono i terreni particolarmente fertili e con banchi di tufo carparico ricco di fossili, risalenti al periodo in cui il mare raggiungeva questi solchi) e Casina Di Dentro, dove prevale il calcare duro e si trovano forme di aggroamenti carsici.

Lame ed avvallamenti furono il richiamo per genti provenienti dall'opposta sponda adriatica, insediatasi intorno al 6000 a.C. sulle coste di Giovinazzo e Palese.

La Torre del Carmine, prossima al nucleo abitato di Palombaio, ha restituito ceramica di impasto risalente all'età del Bronzo e del Ferro.

Inoltre, Primignano, sulla via Megra, verso l'incrocio con la Palombaio-Palo del Colle, presenta un insediamento di estremo interesse con materiale risalente al Neolitico. Sono stati recuperati frammenti di ceramica incisa e impressa, a banda rossa.

È ormai certo che a Malnome si sviluppò un notevole centro abitato circondato da muraglia, così come è evidente l'esistenza di un importante centro apulo,

distrutto con l'avvento dei Romani che fecero scomparire una meravigliosa civiltà e pianificarono la Puglia considerandola come zona di colonizzazione, ponte verso l'Oriente e riserva agricola.

Sopravvissero le *mutationes* e le *stationes* lungo le strade principali (Appia-Traiana-Gellia) e fra queste Bitonto, elevata a Municipio con *ager centurato*, consegnato ai coloni.

Macchie, boschi, pascoli, caratterizzavano il paesaggio di Palombaio sino a tutto il XVIII secolo.

L'insediamento umano fino alla prima metà del '700 fu solamente legato alla custodia dei corpi edilizi (torri), alla pastorizia, all'allevamento e alle guardiane varie.

A partire dal 1750 iniziò un processo di bonifica delle terre demaniali, ecclesiastiche e feudali.

Le terre dei famiglie più nobili, come i De Ilderis, i De Lerma e gli Albuquerque, vennero in parte vendute agli esponenti delle famiglie emergenti della borghesia.

Ad esempio i Caiati, i Cioffrese, i De Marinis, i Ventafridda, i Losito, che diedero inizio alla riconversione delle terre e al disboscamento e alla coltivazione delle piante di vite e ulivi con il sistema dell'enfiteusi.

La riconversione (in senso capitalistico) dell'agricoltura richiedeva per lo sfruttamento intensivo, con la stabile dimora di villici e braccianti.

Fu così che intorno ai casini Sylos-Labini, Regna e Valente si formano nuclei residenziali di contadini.

MONUMENTI

LE SUE VILLE

Donna Nora



La villa apparteneva alla famiglia Sylos e prende il nome da Eleonora Sylos Labini.⁴

⁴ I Sylos originari di Burgos (Spagna) arrivarono a Bitonto nel corso del XVI secolo, al seguito del grande condottiero Gonzalo de Cordoba e si inserirono subito tra i nobili della città. Infatti lo stemma araldico fa bella mostra di sé nel Sedile di Sant'Anna (sedile dei nobili). Nel 1616 furono ammessi all'Ordine di Malta.

In realtà, si tratta di una masseria fortificata situata lungo la provinciale Palombaio-Mariotto, risalente ai primi anni del XVIII secolo. Possiede una torre vedetta difensiva, di base quadrangolare a due piani e ambienti con volta a botte.

La sua funzione primaria era il controllo della Valle di Megra che domina l'Agro Robustinus per impedire l'assalto dei briganti.

Dotata di alto parapetto, con feritoie e garitta circolare, offre una buona protezione contro possibili assalti.

L'intera masseria è circondata e protetta da un alto muro di cinta, che racchiude un altro edificio destinato esclusivamente ai lavori agricoli, agli attrezzi relativi, alle stalle e ai locali di deposito.

Il Casino di Dentro

Tra i feudi che facevano parte del demanio di Bitonto, vi era, nel territorio del Palombaio, il feudo di San Demetrio.

Le prime notizie risalgono alla metà del XIII secolo. Nel 1457 passò nelle mani della nobile famiglia Barone e, a metà XVIII secolo, ai Valente, ultimi feudatari.

La chiesetta del feudo era dedicata alla Vergine, a San Demetrio e a San Giovanni Apulo.

Antiche leggende parlavano dei feudatari di questo luogo come signorotti alla Don Rodrigo, ma si tratta solamente di leggende.

Purtroppo, negli anni '80, i ruderi di San Demetrio sono stati completamente distrutti.

Villa Pannone-Ferrara



Appena fuori dall'abitato del Palombaio, in direzione di Mariotto e circondata da ulivi e lussureggianti vigneti, si trova la bellissima villa Pannone-Ferrara, voluta da Domenico Pannone, originario di Napoli, la cui figlia Angela sposò Francesco Ferrara.

Nel 1901, in soli tre anni, la villa fu conclusa. Definita come il trionfo dello stile Liberty, su progetto di Salvatore Ambruosi.

Il complesso comprende include, oltre alla villa, un giardino con alberi ultrasecolari. È circondata da una cancellata in ferro battuto, interrotta nella parte centrale dal varco d'ingresso con colonne sormontate da due artistiche pigne in pietra.

Tipologicamente rimanda al modello di villa rustica degli antichi romani. Si compone di due parti distinte collegate da un porticato centrale composto da cinque arcate, che conduce a un ampio spazio interno, dominato al centro da un'altissima palma.

La parte a destra, su un solo livello, era destinata al massaro e alla sua famiglia, alla stalla e alla cantina. L'ingresso dell'antica stalla presenta una testa di cavallo, mentre, il fronte della cantina è decorato da elementi scultorei di putti danzanti che rimandano alla mitologia di Bacco.

La parte a sinistra del porticato è riservata al proprietario e alla sua famiglia.

È disposta su due livelli, con il prospetto che si affaccia sulla strada di un accesso di colore rosso pompeiano. La struttura termina posteriormente con un'artistica torre disposta su quattro livelli.

Nell'angolo di confine sulla sinistra è collocato il tempietto della famiglia, dedicato alla Santa Vergine del Rosario.

Villa Cuonzo



Nella seconda metà del XVIII secolo sorsero case di campagna che passarono di mano in mano dai nobili del tempo ai nuovi ceti borghesi.

Tra queste si distingue Villa Cuonzo, chiamata un tempo Torre di Fabrizio, trasformata da torre in una vera e propria villa fra gli ulivi.

Al pianterreno si trovano depositi per gli attrezzi agricoli e le granaglie, mentre al piano nobile stanze per ospitare tutta la famiglia.

L'antica Torre di Fabrizio negli anni Trenta del XX secolo, fu arricchita da una bella merlatura a coda di rondine e da arcate classicheggianti per l'affaccio sul cortile e sul giardino.

L'intera pavimentazione esterna è formata da "chianche". Dal patio si accede agli ambienti del famoso oleificio, dove sono esposte le macchine olearie dell'azienda bitontina Vitone, celebre in tutti i paesi del Mediterraneo.

Scendendo a destra, si accede all'antico lamione con frontale in tufi e di lì ad una sala di degustazione dell'olio d'oliva, utilizzata per convegni e per accogliere visitatori e acquirenti provenienti soprattutto dal Nord Europa.

LA CHIESA



Fino al 1854, la popolazione dell'epoca, valutata intorno alle 1500 unità, era priva della presenza costante di un sacerdote.

Solo sporadicamente veniva celebrata la messa nelle numerose cappelle private del circondario, appartenenti alle famiglie più ricche e importanti del tempo.

Ma non appena il nuovo vescovo, monsignor Vincenzo Materazzi (1853-1882), ebbe notizia delle difficoltà della popolazione di Palombaio, si adoperò per porvi rimedio con l'edificazione di una parrocchia e dell'annessa canonica.

I lavori iniziarono nel 1855 e terminarono nel 1859, sotto la direzione dell'architetto Don Raffaele Gomes; maestro dei lavori fu Giacomo Capaldi, noto anche come Giambattista.

L'8 maggio del 1859, in occasione della ricorrenza del nuovo dogma dell'immacolata Concezione Maria santissima (emanato nel 1854), la chiesa venne benedetta e consacrata alla Vergine, come si evince dall'epigrafe scolpita sull'architrave della porta maggiore.

Dopo l'edificazione della parrocchia, il primo sacerdote nominato fu Don Giuseppe Perrini, che all'epoca dirigeva il seminario di Bitonto ed era anche vicario curato della Cattedrale di Bitonto.

Da quell'epoca fino al 1904, il parroco, senza l'aiuto di altri sacerdoti, ad eccezione del cappellano di Mariotto, gestì la parrocchia, dalla quale dipendevano anche i villaggi di Mariotto e quelli sparsi nella zona delle Murge.

Da quel momento in poi, anche le diverse e numerose parrocchie signorili sparse intorno alla giurisdizione di Palombaio dipendevano dalla chiesa del Palombaio.

Si trattava infatti di diverse cappelle appartenenti alle residenze signorili, tra cui la cappella del castello baronale dedicata alla Madonna del Rosario, la cappella dei Padri conventuali di Bitonto dedicata a San Sebastiano, la cappella della Madonna di Sovereto, a cappella del reverendo canonico vicario D'Elia dedicata alla Vergine Maria, la cappella di Torre quadra dedicata al Santissimo Crocifisso, la cappella di Torre Loiacono dedicata a Santa Maria della Stella, la cappella dei signori Regna, la cappella dei Pannone dedicata alla Vergine del Carmelo e la cappella dei De Lerma dedicata a San Francesco di Paola.

Nel 1886, data del documento redatto del parroco Don Giuseppe Perrini, da cui sono state tratte le informazioni sulle cappelle, la popolazione della parrocchia contava 3000 persone, 965 famiglie di Palombaio, 180 famiglie di Mariotto e 800 famiglie sparse nei vari nuclei abitativi.



Interno della chiesa

La chiesa è di stile dorico, ha un'altezza di 13 metri, una lunghezza di 17 metri e una larghezza di 8 metri.

È composta da una sola navata, con una cupola centrale e tre altari lavorati in pietra calcarea di Bitonto.

È provvista di una sacrestia, di un battistero in pietra levigata, e dispone di un organo, un armonium e un palchetto in legno per i musicisti.



La statua della Vergine

L'altare maggiore, ora sostituito ora con uno più recente, era dedicato alla Vergine Immacolata e originariamente si trovava in una nicchia in legno.

Negli anni '60 del secolo scorso, gli altari laterali vennero eliminati e dopo il Concilio Vaticano II, l'altare maggiore fu spostato a ridosso della parete e sostituito da quello attuale.

La realizzazione della statua attualmente conservata nella parrocchia più moderna è da attribuire al primo sacerdote della chiesa, don Giuseppe Perrini, che nel 1874 commissionò la statua allo scultore napoletano Enrico Pedace, a proprie spese di circa 500 lire.

Il parroco pagò ulteriori 280 lire per la corona d'argento dorato che adornava il capo della Vergine, oltre a numerosi altri denari per il trasporto e spese aggiuntive.

La statua fu intagliata da un tronco di legno di ciliegio ed è di stile neoclassico, caratterizzata dalla sobrietà ed eleganza della posa, della veste mossa e modulata sul corpo e dal gesto delle mani che si congiungono.

L'espressione del volto e i tratti somatici molto espressivi e realistici richiamano le figure lignee dei presepi napoletani.

Il capo velato simboleggia la sacralità, le mani in preghiera rappresentano l'obbedienza, mentre il manto rosso, agitato dal vento, simboleggia la presenza dello Spirito Santo.

La statua rappresenta la Chiesa militante, con uno sguardo dolce e un sorriso appena abbozzato, il capo lievemente inclinato a destra, come in posizione di ascolto di chi prega.

Il recente restauro, iniziato il 6 giugno 2014 e completato a settembre dello stesso anno, ha riportato alla luce i colori più vivaci e originali, in contrasto con la nube chiara alla base della statua che, secondo l'intenzione dell'artista, intendeva trasmettere l'idea della "donna vestita di sole" illuminata dalla Grazia divina.

La leggenda popolare sulla statua

La credenza popolare diffusa qui a Palombaio narra di un bambino che abitava vicino alla chiesa e, uscendo correndo dalla sua casa, venne investito da un'auto ma rimase illeso. La madre, in segno di ringraziamento entrò in chiesa e donò alla Vergine la collana di suo figlio.

La comunità di Palombaio ritiene che la presenza della Madonna in questa chiesetta, situata a ridosso di un incrocio pericoloso, sia una protezione per gli abitanti.

Da quell'episodio del bambino, nessun altro incidente si è mai più verificato.

Il quadro delle Madonna delle Grazie

Prima degli anni '60 dello scorso secolo, la chiesa aveva due altari laterali: quello di destra con un dipinto ad altezza naturale realizzato dal professor Francesco Spinelli di Bitonto che ritrae San Vincenzo Ferreri, compatrono di Palombaio e, a sinistra, l'altare dedicato a Maria Santissima delle Grazie.

In origine, infatti, al di sopra dell'altare c'era un quadro dedicato alla Vergine, opera di Gennaro Somma (1853 – 1939), un pittore di grande rilievo nel nostro territorio.

L'opera della Madonna delle Grazie è un dipinto ad olio su tela, un ovale iscritto in un quadrato, con cornice lignea che si caratterizza per uno stile sobrio, la forte freschezza delle tonalità (straordinario il velo bianco trasparente che cinge le spalle e il capo della Vergine Maria) e il realismo delle figure che testimoniano l'adesione al linguaggio della cultura verista napoletana.

La Madonna della Grazia è legata ad una precisa iconografia, ossia l'immagine della Vergine che allatta, nutre il Figlio, si prende cura di Lui e lo aiuta a crescere.

Inoltre la Madonna delle Grazie mira a darci il concetto della Madonna che fa miracoli, assicura il necessario per la vita e protegge il proprio devoto.

Lo sguardo della Madonna è rivolto in avanti con un dolce sorriso e trasmette un affettuoso sentimento materno.

Essa rispecchia la "mater creatòris", la "mater amàbilis et admiràbilis": lei infatti stringe il suo Bambino proprio con la mano destra che è quella con cui si benedice e il Bambino poi amorevolmente incrocia il suo sguardo, per accettare la benedizione sacra.

L'orologio

Nell'ottobre del 2014, a causa del passare del tempo e soprattutto delle intemperie, si staccò parte dell'intonaco che rivestiva la facciata principale della parrocchia e fu allora che venne alla luce l'antico orologio che si può vedere in alto a destra.

L'orologio è datato 1907 ed era originariamente situato sul vecchio edificio della scuola elementare in Piazza Milite Ignoto.

Dopo il crollo della scuola, l'orologio venne traslato sulla facciata della chiesa.



L'attuale parroco Padre Fulvio Procino, 53 anni, missionario stigmatino a Palombaio e responsabile dell'unica parrocchia "Maria SS. ma Immacolata" contattò la Soprintendenza alle Belle Arti per la messa in sicurezza e il restauro dell'orologio.

L'Amministrazione Comunale espresse, quindi, la volontà di finanziare l'opera di restauro.

Le campane

Fino al 2015 la chiesa aveva in dotazione solo due campane: quella che suonava il Do e quella del Fa che non permettevano di avere un suono per la festa e uno per il giorno feriale, uno per il matrimonio e uno per i funerali.

Nel tempo si è fatto appello alla generosità delle famiglie locali per finanziare l'acquisto di altre 4 campane, in modo da ottenere vari suoni.

In base al peso del bronzo ogni campana ha un suono e un costo diverso:

- la campana più grande è quella del Do e pesa 220 kg;
- quella del Re pesa 170 kg intitolata alla patrona Maria Immacolata;
- quella del Mi pesa 110 kg ed è intitolata a San Giuseppe;
- quella del Fa pesa 95 kg;
- quella del Sol pesa circa 70 Kg ed è intitolata a San Vincenzo Ferreri, compatrono del Palombaio;
- quella del La che pesa 50 kg ed è intitolata a San Giuseppe Bertoni, fondatore degli Stigmatini;

Il 14 dicembre 2015 il Parroco ha benedetto le nuove 4 campane e dal 2015 esse suonano al completo.

PARCO DELL'ALTA MURGIA

Bitonto può essere definita “città della natura” poiché è lambita da due parchi naturali:

- il parco regionale della Lama Balice;
- il parco nazionale dell'Alta Murgia.

Mariotto e Palombaro, frazioni di Bitonto, sono maggiormente interessate dal parco dell'Alta Murgia.

Le due frazioni consentono al comune principale di far parte a pieno titolo del Parco Naturale dell'Alta Murgia. Quest'ultimo tocca tredici comuni e riveste una superficie di 68077 ettari.

Il paesaggio è caratterizzato da lievi ondulazioni e avvallamenti doliniformi, con fenomeni carsici superficiali rappresentati dai puli e dagli inghiottitoi.

Il substrato è costituito da calcare cretaceo, generalmente ricoperto da calcarenite pleistocenica.

LA FLORA

Le piante dell'Alta Murgia sono tantissime e di specie diverse, anche se la mano dell'uomo ha modificato in peggio la flora del parco.

Precedentemente i boschi erano molto estesi, mentre ora si sono ridotti moltissimo e molte specie di piante non esistono più.

Le formazioni boschive più diffuse sono costituite da specie quercine. Di grande importanza è la presenza della roverella ma anche del leccio, del cerro, della quercia spinosa.

LA FAUNA

La fauna che popola il territorio dell'alta Murgia è particolarmente interessante.

Tra gli uccelli ci sono quelli che caratterizzano le zone steppiche: ad esempio, la calandra e la calandrella e l'allodola. Ci sono inoltre gli uccelli rapaci diurni e notturni.

Tra i diurni ricordiamo il falco grillaio, che nidifica nei centri storici vicini, il nibbio reale, la poiana e il gheppio.

Tra i rapaci notturni spiccano il barbagianni, il gufo e la civetta.

Ci sono anche rettili come il cervone, il ramarro, il gecko e vari anfibi.

Tra i mammiferi vanno annoverati la volpe, la donnola, la faina, il tasso; sporadicamente è presente anche il lupo.

Di notevole importanza è la popolazione di micro-mammiferi, in quanto alimento per i numerosi rapaci presenti quali il mustiolo, l'arvicola, il topo selvatico e le numerose specie di chiroterri.

Purtroppo, molte specie viventi si sono estinte a causa della caccia indiscriminata e alle modificazioni ambientali prodotte dall'uomo.

LA GEOLOGIA

Da un punto di vista geologico, le Murge nord-occidentali sono formate da calcari compatti dell'unità litologica del calcare di Bari e di Altamura (formazione del cretaceo, risalente a circa 130 milioni di anni fa, il cui spessore raggiunge i 3000 metri).

L'altopiano comprende nel settore settentrionale le cosiddette Murge nord-occidentali, dove si notano le quote più elevate dell'intero rilievo (Monte Caccia 680 metri e Torre Disperata 686 metri) e nel settore meridionale le Murge sud-orientali, che non superano i 500 metri di quota.

Dal punto di vista strutturale, le Murge corrispondono a un rilievo tabulare allungato nello stesso senso della Fossa Bradanica, delimitato sul margine sud orientale da una estesa scarpata; verso Nord Est, procedendo cioè verso l'Adriatico, il rilievo murgiano degrada sino al livello del mare.

LA MANO DELL'UOMO: I CAMBIAMENTI

Il territorio del parco è sicuramente interessante anche dal punto di vista architettonico, con strutture diverse per scopo e costruzione, ma tutte ugualmente suggestive.

Tra gli edifici legati all'attività agricola e alla pastorizia, si distinguono facilmente:

- le "Poste": costruzioni recintate con muretti a secco, utilizzate soprattutto dai pastori per proteggere gli armenti dalle intemperie;
- gli "Jazzi", invece, sono strutture adibite all'allevamento degli ovini, situate in zone scoscese e maggiormente protette verso Sud.

L'ARCHEOLOGIA: LA STORIA NEL TERRITORIO

La zona dell'Alta Murgia è ricca altresì di reperti archeologici d'importanza mondiale, come testimoniano i ritrovamenti dello scheletro fossile dell'"Uomo di Altamura".

Si tratta di uno scheletro di ominide, completo e ben conservato, vissuto centocinquantamila anni fa. È stato rinvenuto nella Grotta di Lamalunga, nei pressi di Altamura. Una scoperta unica al mondo per la perfetta conservazione dello scheletro.

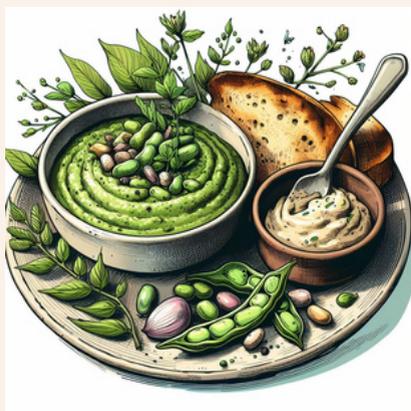
I resti fossilizzati di quello che è stato ribattezzato "Uomo di Altamura" appartengono a una forma arcaica di *homo* vissuto in un periodo intermedio tra la vita dell'*Homo erectus* e la vita di quello che per primo inaugurò il rito di inumazione volontaria, l'*Homo di Neanderthal*.

N.B.: tutte le notizie sul Parco dell'alta Murgia sono tratte dal sito parcoaltamurgia.it.

PIATTI TIPICI

BITONTO, PALOMBAIO, MARIOTTO

FAFETTE E CICORIE (FAVE E CICORIE)



INGREDIENTI

500 g di fave secche
700 g di cicorie oppure
erbe selvatiche q.b.
olio EVO oppure
olio piccante q.b.
fette di pane q.b.

La ricetta

Cuocere per circa un'ora la favetta, ottenuta spogliando le fave del loro rivestimento.

Bollire a parte le cicorie, meglio ancora erbe selvatiche, dette *fogghe meskate* (*sevone, bonefogghe, rapone, apudde*) o comunque appartenenti alla famiglia della *folia minuta*.

Servire nello stesso piatto la favetta e le cicorie. Condire con olio extravergine di oliva o anche con olio piccante. Accompagnare con fette di pane, preferibilmente abbrustolito.

CICERE E CAVAT'DDE (CECI E CAVATELLI)

Presentazione

Questi legumi richiedono un po' di tempo in più per la cottura: il segreto sta in un pizzico di bicarbonato da aggiungere all'acqua in cui si mettono a bagno la sera precedente.

La pasta fresca è tipica della nostra cultura gastronomica.



La ricetta

Mettere a mollo i ceci per una notte. Al mattino cambiare l'acqua e cucinare per 2 ore abbondanti.

A metà cottura aggiungere sedano, aglio e sale.

Nel frattempo, preparare a mano i cavatelli mescolando semola, sale e acqua tiepida.

Conferire la tipica forma usando il pollice.

INGREDIENTI

320 g di cavatelli
300 g di ceci
sedano q.b.
aglio q.b.

semola q.b.
olio EVO q.b.
sale q.b.
acqua tiepida q.b.

CIME CHE LA MEDD'CA ROSSE (CAVOLI CON LA MOLLICA ROSSA)

Presentazione

I cavoli vengono raccolti tutto l'anno ma in pieno inverno sono molto più saporiti. Sono un ortaggio particolarmente gradito a grandi e piccini e può costituire un primo o un contorno. La mollica rossa di questa ricetta altro non è che pangrattato fatto

saltare in padella con un po' di olio: in questo assume un colore rossastro. In passato 'sostituiva' il formaggio.



La ricetta

Cucinare insieme i cavoli e la pasta, avendo cura di mettere i cavoli 15 minuti prima nell'acqua. A parte far saltare una cipolla con olio, pomodorino fresco e sale. Condire il piatto con la mollica rossa e il pomodoro o sostituire quest'ultimo con dell'olio crudo.

INGREDIENTI

320 g di pasta
1 cavolfiore medio
1 cipolla
olio EVO q.b.
pomodorini q.b.

q.b.sale; q.b.pepe
100 g di pangrattato
2 cucchiaini di olio EVO
2 cucchiaini di pecorino
grattugiato

LE PETTOLE (FRITTELLE)

Presentazione

Dal latino *pittulae* (ovvero focaccia), queste frittelle possono accompagnare essere un piatto salato (se lasciate vuote o riempite di acciughe o verdure) oppure dolce (se ricoperte di miele o zucchero).



INGREDIENTI

500 g di farina
500 g di acqua
10 g di lievito di birra
10 g di sale fino
olio di semi q.b.

La ricetta

Preparare con farina, lievito e acqua una pasta molto molle. Dopo averla lavorata in una casseruola, lasciare a lievitare per qualche ora.

Quando sulla superficie affiorano delle bolle, la pasta è pronta.

Prendere dei pezzi di impasto con un cucchiaio e friggere nell'olio bollente.

In questo modo si ottengono forme strane, ma morbide e molto saporite.

CEPÓDDE AU FURNE (CIPOLLE AL FORNO)

Presentazione

Questo piatto è economico e saporito: è infatti realizzato con le cipolle che, ricche di principi nutritivi, costituiscono il piatto principale delle classi meno abbienti.



La ricetta

Scegliere cipolle bianche di buona qualità, spellarle dello strato superiore e tagliarle a metà o in quattro parti, se si vuole una cottura più veloce.

Collocare le cipolle in una teglia precedentemente cosparsa di olio e pangrattato.

Condire le cipolle con olio, pangrattato, sale e pepe.

Infornare a 200 gradi finché le cipolle non saranno ben cotte.

INGREDIENTI

6-8 cipolle bianche piatte
90 g di pangrattato
olio EVO q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

SCARCIÓFE FRITTE (CARCIOFI FRITTI)

La ricetta

Pulire i carciofi, eliminando le foglie dure esterne fino ad arrivare al cuore tenero.

Tagliare a fette e immergere in acqua e limone per evitare l'annerimento.



Una volta tolti dall'acqua, asciugare e salare leggermente i carciofi. Infarinare e immergere in un composto di uovo e formaggio grattugiato.

Friggere in olio bollente.

INGREDIENTI

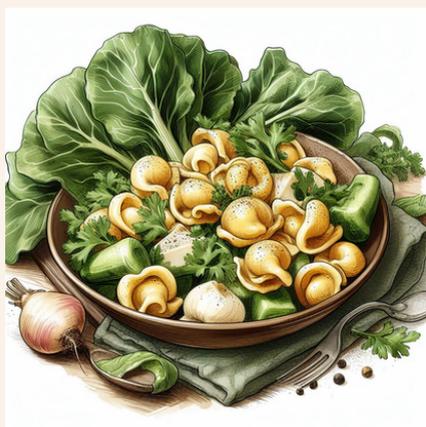
8 carciofi
acqua q.b.
limone q.b.
sale q.b.
farina q.b.

uovo q.b.
formaggio
grattugiato q.b.
olio bollente q.b.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Presentazione

Le orecchiette alle cime di rapa sono un piatto eccezionale per i mesi invernali.



INGREDIENTI

orecchiette q.b.
1 kg di cime di rapa
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
filetti di acciughe q.b.
acqua q.b.
sale q.b.
olio EVO q.b.

La ricetta

Lavare molto bene le cime di rapa sotto l'acqua corrente, per eliminare i residui di terra.

Mettere sul fuoco una pentola capiente con abbondante acqua, portare a ebollizione e salare. Nel frattempo, scaldare in padella l'olio e far rosolare uno spicchio di aglio e un peperoncino tagliato finemente.

Aggiungere alcuni filetti di acciughe, schiacciandoli con un cucchiaino di legno, in modo da scioglierli all'interno dell'olio.

Se si preferisce un gusto meno piccante, lasciare il peperoncino intero per rimuoverlo a fine cottura insieme all'aglio.

Lessare le cime di rapa e fare cuocere per 5 minuti. Unire all'acqua le orecchiette. Una volta che le cime di rapa e le orecchiette saranno cotte, scolarle e versarle all'interno della padella.

Saltare per qualche minuto e servire, completando il piatto con un filo di olio crudo.

SPAGHITTE ALLA SAN GIUANNINE (SPAGHETTI ALLA SAN GIOVANNI)

Presentazione

Gli *spaghitte alla San Giuannine* sono chiamati così poiché vengono preparati durante la festività di questo santo, utilizzando ingredienti di stagione.



La ricetta

Rosolare nell'olio due spicchi di aglio, qualche acciuga dissalata e diliscata, olive e capperi.

In seguito, aggiungere i pomodorini.

Infine, cuocere gli spaghetti e condire con il composto.

INGREDIENTI

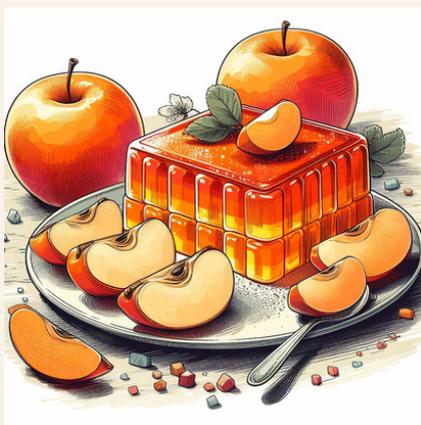
400 g di spaghetti
400 g di pomodorini
2 spicchi d'aglio
acciughe dissalate e diliscate q.b.
olive q.b.
capperi q.b.
olio EVO q.b.

LA COTOGNATA

Preparazione

Scegliere le mele, tagliarle a pezzetti e privarle del picciolo, dei semi e del torsolo.

Mettere le mele tagliate in una ciotola con acqua e limone per non farle annerire.



Trasferire le mele in una pentola, unire lo zucchero semolato e mezzo bicchiere d'acqua.

Cuocere sul fuoco mescolando il tutto di tanto in tanto. Quando le mele saranno morbide, toglietele dal fuoco e passate il composto col passaverdure.

Riporre la purea di mele ottenuta nella pentola e aggiungere lo zucchero e un po' di cannella se gradita. Cuocere la cotognata per altri 30 minuti.

INGREDIENTI

4 kg di mele cotogne
2,5 kg di zucchero
1 limone

Il composto deve essere denso, se prendendolo con il cucchiaio non cola significa che è pronto. Trasferire la cotognata in uno stampo, allargarla con un cucchiaio e lasciarla raffreddare per 24 ore.

Quando il dolce si sarà raffreddato e indurito, trasferirlo su un tagliere in legno e con un coltello ben affilato tagliare dei quadratini della grandezza desiderata. Passare la cotognata nello zucchero *et voilà*, è pronta!

LA CIALLEDDA

Presentazione

Accompagnato dal vino locale, questo piatto risolveva il problema del pasto estivo dei contadini.

È preparato con pane di semola rafferma ma anche con la *frisella* (piccola ciambella fatta con grano duro, orzo, lievito,

acqua e sale). Dopo la prima cottura è separata in due con unospago e poi nuovamente infornata per la tostatura.



La ricetta

Rammollire in acqua il pane duro o le friselle.

Condire con pomodori rossi, cipolla rossa di Acquaviva, caroselli, origano, sale, capperi (se graditi) e molto olio.

Lasciare insaporire prima di consumare facendo riposare la cialledda per almeno un'ora, affinché si possano amalgamare bene i sapori.

INGREDIENTI

500 g di pane
250 g di pomodorini
200 g di cipolle
150 g di cetrioli
capperi q.b.
sale q.b.
origano q.b.
olio EVO q.b.

LA FOCACCIA

Presentazione

Valida alternativa al pane, la focaccia è uno dei piatti tipici per eccellenza della nostra regione.

È impossibile resistere al profumo che arriva dai panifici, appena sfornata è davvero irresistibile!



Prepararla in casa è davvero molto semplice e il risultato è strepitoso.

L'unica accortezza è quella di disporre della tradizionale teglia in ferro, che permetterà di ottenere una deliziosa e fragrante focaccia grazie all'ottima capacità di condurre il calore.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g di farina 0

250 g di semola

rimacinata di grano duro

35 g di lievito madre essiccato

(o 12 g di lievito di birra fresco)

400 ml di acqua tiepida

20 g di sale (un cucchiaino raso)

zucchero q.b.

Per condire:

100 ml di olio

extravergine d'oliva

250 g di pomodori pelati

12 pomodorini ciliegino

olive baresane q.b.

Per l'emulsione:

100 g di acqua

50 g di olio EVO

La ricetta

Versare la farina e la semola in una ciotola capiente; quindi aggiungere il lievito madre, il sale e lo zucchero.

Impastare con le mani fino a ottenere un impasto morbido e leggermente appiccicoso.

Lasciare riposare e lievitare per un minimo di due ore. Successivamente, distribuire l'impasto in una teglia di ferro ben oleata, creando sulla superficie delle fossette dove andranno distribuiti i pomodori e le olive.

Spolverizzare la superficie con origano e un po' di sale. Mescolare 100 ml di acqua ca. e 50 ml di olio in una ciotola, amalgamare bene il tutto con una forchetta e versare l'emulsione sulla focaccia distribuendola uniformemente. Cuocere in forno a 250°C.

La focaccia sarà pronta quando la base sarà croccante e la superficie ben dorata.

La focaccia è pronta. Va mangiata calda!

PIATTI LEGATI A MOMENTI SPECIFICI DELL'ANNO

Riti legati a San Giuseppe con relativi piatti tipici

Come per Santa Lucia, anche per San Giuseppe a Bitonto e in altri paesi, si accendono caratteristici fuochi propiziatori.

Quelli di Santa Lucia ardono per prolungare la durata del sole nel cielo e, quindi, delle giornate; quelli di San Giuseppe servono per bruciare gli ultimi freddi e propiziare l'arrivo della primavera.

La tradizione a San Giuseppe consiste nel riempire le sfoglie di pasta con diversi condimenti.

IL CALZONE

La ricetta

Realizzare l'impasto mescolando gli ingredienti. Far lievitare per circa un'ora.

Stendere poi la prima sfoglia e riempirla con l'impasto che contenente i seguenti ingredienti: pasta (meglio se vermicelli



fatta cuocere per poco tempo e scolata al dente; gli sponsali (cipolle lunghe) tagliati a pezzetti e bolliti in acqua e sale, oppure soffritti leggermente; filetti di acciuga, olive e olio.

Chiudere poi il calzone con un'altra sfoglia, facendo dei fori

con una forchetta per evitare rigonfiamenti. Spennellare la superficie con olio e infornare.

Una versione più moderna prevede il calzone senza pasta e con l'aggiunta di ricotta, per chi la gradisce.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 kg di farina

200 g di olio

1 g di lievito

sale q.b.

Per condire:

2 kg di sponsali

pasta q.b.

filetti di acciuga q.b.

olive q.b.

olio EVO q.b.

LE ZEPPOLE

Presentazione

Questo dolce, un tempo un vanto dei pasticceri napoletani, veniva preparato per Carnevale. Alla fine del Settecento, il pasticciere napoletano Pinaturo propone le zeppole per il giorno di San Giuseppe che diventano il simbolo della festività.



INGREDIENTI

75 g di farina
125 gr di acqua
50 gr di burro
2 uova
1 pizzico di sale

La ricetta

Mettere sul fuoco acqua, burro e sale; quando il burro si sarà sciolto, aggiungere la farina evitando che si formino grumi.

Una volta che il composto risulta ben amalgamato, togliere dal fuoco, versare in una scodella, aspettare che si raffreddi e poi mescolare con le due uova, uno per volta.

Trasferire quindi l'impasto in una siringa e formare dei taralli su una carta oleata. Successivamente, cuocere in forno o friggere e guarnire con crema pasticcera e amarena. Le zeppole possono essere fritte o al forno.

LE TRADIZIONI PER IL 2 NOVEMBRE

LA COLVA

Presentazione

Dal bizantino *kolba* e dal greco *kollyba* (*frumentum coctum*), la colva è un'usanza ereditata dai cristiani di rito greco, i quali, nel giorno dei morti, consumavano grano bollito, benedetto in chiesa. Secondo alcuni, questa tradizione ricorda la vittoriosa



lotta contro la perfidia dell'imperatore Giuliano l'Apostata, il quale aveva fatto contaminare il cibo venduto nelle piazze pubbliche.

I cristiani, per evitare di cadere in peccato, si astennero dall'acquisto e si nutrono di grano bollito per tutto il tempo della Quaresima.

INGREDIENTI

grano q.b.
 chicchi di un melograno
 uva passa q.b. o
 acini di uva spellati
 vin cotto q.b.
 noci tritate q.b.

La presenza di chicchi di melograno richiama al simbolismo dei defunti, poiché questo frutto veniva posto nelle tombe per garantire il sostentamento dopo la morte.

Ricetta

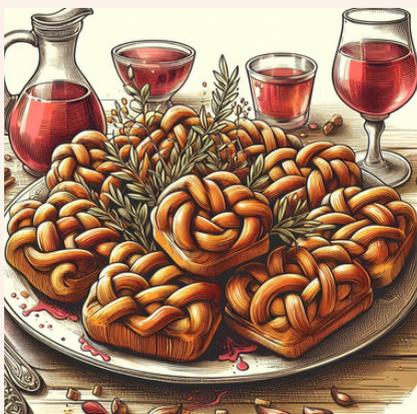
Tutti gli ingredienti vengono mescolati insieme e lasciati insaporire.

I DOLCI DI NATALE

LE CARTELLATE

Presentazione

Le cartellate sono un tipico dolce natalizio. I linguisti sono discordi per quanto riguarda l'etimologia: alcuni suggeriscono che il dolce derivi dal greco talari, cestello; dal siciliano cartèdda, cesta; dal latino cartellus, canestro.



La ricetta

Mettere la farina sulla spianatoia e impastarla con olio e vino bianco. Si dovrà ottenere una pasta morbida.

Formare delle pagnottine e stenderle con il matterello. Tagliare poi, con la rotellina a smerlo, delle strisce larghe circa 4 cm.

Piegarle a metà ed unirle con le dita a una distanza di 3 cm, ottenendo delle conchette.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

1 kg di farina
200 g di olio EVO
200 g di vino bianco
olio per friggere q.b.
mosto cotto oppure
vincotto di fichi
cannella q.b.

Arrotolare le strisce su se stesse e unirle per ottenere delle “tondine” da 8 cm di diametro.

Dopo averle fatte asciugare, procedere con la frittura in olio bollente e immergerle nel mosto cotto o vincotto di fichi.

Spolverizzare con cannella.

LABORATORIO SULLE PIANTE EDULI

A CURA DEGLI ALUNNI DELLA DON TONINO
BELLO (CLASSI I^A - III^B- III^C)

ESPERTA ESTERNA: DOTT.SSA CHIARA CANNITO
TUTOR: PROF.SSA LUCIA ACHILLE

Assieme agli studenti della “Don Tonino Bello”, oltre ad un laboratorio sulla storia dei luoghi cui si vive, è stato realizzato un focus su alcune piante eduli più comuni: prima attraverso la visione di fotografie e dopo attraverso la semplice osservazione nelle aree rurali nelle immediate vicinanze della scuola.

La domanda di partenza è stata: ***Cosa sono le piante eduli?***

Si tratta di erbe che possiamo raccogliere nelle nostre campagne, sui cigli delle strade, ai piedi dei tronchi degli alberi, tra i muretti a secco.

Possono essere chiamate in diversi modi:

- piante mangerecce;
- piante alimentari tradizionali;
- misticanza;
- piante eduli;
- erbe spontanee;
- infestanti dei coltivi.





Le categorie di piante individuate sono:

- piante **mangerecce** che hanno un utilizzo alimentare (cicoria, malvone, cardo);
- piante **aromatiche**, usate come condimento (es. rosmarino, origano);
- piante **officinali**, usate nella medicina tradizionale (es. erba spaccapietre);
- piante **fruttifere** che producono frutti eduli (es. rosa canina).

Un focus sulle piante eduli può aprire a numerosi percorsi tematici:

- storia dell'agricoltura;
- scelte alimentari nei secoli;
- organizzazione familiare;
- economia e società;
- religione;
- miti e credenze popolari;
- dialettologia.



Successivamente ci si è posti un quesito che è stato rivolto in un'intervista ai genitori e nonni:

“Perché queste piante stanno sparendo?”

Dall'analisi delle risposte è emerso che:

- si provano timori amplificati (es. l'eccessivo inquinamento renderebbe pericolose queste piante);
- molti di questi sapori vengono evitati poiché ritenuti troppo “forti” (piccante, acre, amarognolo);
- c'è maggiore estraneità verso la campagna e i “prodotti” della terra;
- mancano le coordinate per riconoscerle ed identificarle.



Sono state fornite agli studenti le coordinate per identificare/riconoscere queste specie erbacee:

- la stagione (poiché ci sono alcune rinvenibili nei mesi invernale e altre in quelli estivi);
- il fogliame (regola che vale anche per le specie arboree e arbustive);
- il profumo (davvero caratterizzante per alcune come il timo selvatico);
- la consociazione con altre piante magari coltivi (la sporchia e le fave, ad esempio);
- l'habitat (terreni argillosi, pietre, alle pendici dei tronchi);
- ecosistemi (ecosistemi agrari frammentati, aree marginali).

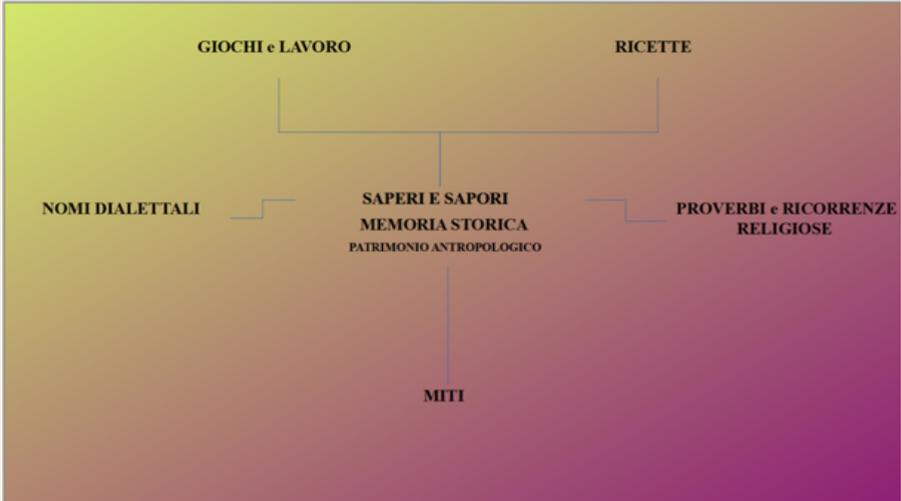
Gli studenti hanno quindi elaborato, con l'aiuto dell'esperta, una mappa concettuale per sintetizzare i possibili percorsi che possono essere approfonditi a partire da semplici piante spontanee, spesso considerate "di poco valore" e invece profondamente importanti per il tessuto storico-demologico di ogni comunità.



Sono state fornite agli studenti le coordinate per identificare/riconoscere queste specie erbacee:

- la stagione (poiché ci sono alcune rinvenibili nei mesi invernale e altre in quelli estivi);
- il fogliame (regola che vale anche per le specie arboree e arbustive);
- il profumo (davvero caratterizzante per alcune come il timo selvatico);
- la consociazione con altre piante magari coltivi (la sporchia e le fave, ad esempio);
- l'habitat (terreni argillosi, pietre, alle pendici dei tronchi);
- ecosistemi (ecosistemi agrari frammentati, aree marginali).

Gli studenti hanno quindi elaborato, con l'aiuto dell'esperta, una mappa concettuale per sintetizzare i possibili percorsi che possono essere approfonditi a partire da semplici piante spontanee, spesso considerate "di poco valore" e invece profondamente importanti per il tessuto storico-demologico di ogni comunità.



Si è proceduto poi a indicare una mappa (seppur indicativa e non esaustiva) di alcune specie, ovvero, a specificare in quale tipologia di areale possono essere rinvenute:

- **papavero** → colture cerealicole;
- **grespino (sivoni)** → colture da orto;
- **boccione minore** → oliveti;
- **borragine** → colture fertilizzate e irrigate;
- **cicoria selvatica** → tratturi e margini di coltivi;
- **grattalingua** → banchi rocciosi e affioranti;
- **erba spaccapietra** → costoni calcarei;
- **radichelle** → substrati compatti (oliveti mai arati);
- **ombretta annuale** → muri a secco.



Data la stagione non si è potuto giocare con i **papaveri** ma abbiamo mostrato come si crea una fragile **bambolina** oppure la **fionda con due rametti** o giochi semplici con **gusci di noci e mandorle**.

Così come sono stati mostrati video relativi all'utilizzo di alcune piante per la realizzazione di prodotti "pre-industriali":

- dai **giunchi** alla produzione **dei fiscoli**;



- dalla pianta della **ballota** alla creazione degli stoppini per le lampade a olio;



- dalle **fascine** di ciliegio/ulivo/canne ai **cesti**.





Uno sguardo molto curioso è stato quello rivolto alle **ricette**.

Queste piante possono essere:

- **bollite (es. sporchia condita con olio e aceto);**
- **fritte (es. lampascioni, foglie di fico d'india, cardo, sporchia);**
- **mangiate crude in insalata (es. malva e portulaca);**
- **usate per abbellire un piatto come decorazione: (es. fiori di borragine).**

Un capitolo molto interessante è stato quello riservato ai **proverbi** e ai modi di **dire dialettali** che hanno rivelato un intimo rapporto, quasi simbiotico, tra il dialetto e la cultura contadina.

Le colture e i rischi connessi alle intemperie stagioni, la scansione temporale legata al calendario “agiografico”, gli attrezzi della indiscutibile sacralità contadina animano questi detti.



Fiùre de vïirne fiùre de ‘mbìirne.

Se durante l’inverno si moltiplicano giornate così calde da provocare la fioritura vuol dire che quei fiori saranno “maldetti” per un’improvvisa gelata

La zàppe de gennèure jègne u panèure

La necessità di arare i campi nei mesi invernali assicurerà un buon raccolto primaverile/estivo.

A Sande Valendòine la staggiàune jè veciòine.

A partire dal 14 febbraio possiamo dire che la primavera è vicina.

A la Nenzièute jognje fùsse jè fissèute

Nella data dell’Annunziata sono state compiute tutte le semine.



R' amìnuè de màrze se cògghiene che la màzze.

Se la fioritura avviene a marzo il raccolto delle mandorle sarà ricco.

Quànne arròive Sancatàlle, pàsse u frìdde e vèine u calle (10 maggio)

Nella festività di San Cataldo può ritenersi concluso l'inverno e iniziata la primavera.

A San Giuànnè pìgghie chelùmme e ammine 'ngànnè (24 giugno).

Nella festa di san Giovanni si raccolgono molti fioroni da trangugiare avidamente.

Na sònde nòzzere de pestàzze.

Non sono cose di poco valore come i noccioli del carrubo che non sono edibili.



E infine abbiamo analizzato alcuni miti legati a tre piante.

Partiamo dalla **salvia**.



Il nome deriva dal latino *salvus*, “salvo”, che le venne attribuito per le sue proprietà benefiche, riconosciute fin dall’antichità.

Fra l’altro una leggenda cristiana narra che solo la piantina di salvia accettò di nascondere **Gesù Bambino** dai soldati quando la sua famiglia fuggì in Egitto (si erano rifiutate la rosa, la vite e il cardo).

E così la pianta si guadagnò la benedizione della Madonna, che le concesse le sue qualità terapeutiche. Ecco perché è stata definita “sacra”.



Secondo alcuni detti, quando la pianta di salvia muore, muore anche il padrone di casa. Un detto della Scuola salernitana recitava “*Cur moriatur homo cui salvia crescit in orto?*”.

Nella medicina popolare le si attribuivano **proprietà benefiche** contro asma, catarro, raffreddore, diabete, astenia, mal di testa, depressione, frigidità e molto altro ancora. Mentre l’infuso applicato su piaghe, ulcere e dermatiti veniva considerato miracoloso.

In *Le erbe tra storie e leggende* si racconta che Greci e Romani la utilizzassero contro i morsi dei **serpenti**, ma anche per rinvigorire il corpo e la memoria.

A quanto pare, **Cleopatra** la utilizzava per conquistare gli uomini, mentre Plinio la definiva “erba magica”.

La particolare forma delle foglie, unita alla sua caratteristica **rugosità**, che la fanno assomigliare a una lingua, hanno contribuito alla sua fama di rimedio curativo per la bocca.



Basti pensare al dentifricio alla salvia! Già Boccaccio riferisce in una sua novella (IV 7, quella di Simone e Pasquina) che il personaggio strofina la salvia sui denti.

Le foglie erano usate anche per la **divinazione** (disposte fuori dalla finestra, venivano interrogate quelle che nonostante gli agenti atmosferici rimanevano nel vassoio) e per scongiurare gli incubi notturni.

Con **zafferano**, **cannella** e **aglio**, la salvia serviva per realizzare un amuleto scaccia-malocchio.

A seguire il **mirto**.



La mitologia greca fa del mirto una pianta sacra ad Afrodite. Secondo la leggenda la dea, dopo il giudizio di Paride, ci cinse con una corona di mirto.



Ovidio racconta che sempre Afrodite, uscendo dalla schiuma del mare, si sarebbe celata dietro un cespuglio di mirto.

Nell'antica Grecia molte **eroine e amazzoni** portavano un nome che ricordava la parola mirto.

Ne sono un esempio Myrtò, un'amazzone che aveva combattuto contro Teseo, e Myrìne, la regina delle Amazzoni di Libia.

Mirto evoca il nome di Myrsìne, una fanciulla attica uccisa da un giovane per ripicca, in quanto perdente in una gara, e poi trasformata in mirto da Atena.

Plinio lo chiamava ***myrtus coniugalis*** perché coronava gli sposi durante il banchetto nuziale.

Inoltre era la pianta che accompagna chi partiva per fondare nuove colonie.

Roma era considerata la città del mirto. La tradizione racconta che Romani e Sabini, dopo la battaglia, si siano purificati con questa pianta.

La pianta cingeva il capo di chi rientrava vittorioso da una battaglia senza che ci fosse stato spargimento di



sangue (es. Tiberio vincitore sui Sabini nel 505 a. C.).

È considerata anche una **pianta funebre**: secondo la mitologia greca, quando Dioniso scese nell'Ade per liberare la madre, gli fu chiesta in cambio una pianta di mirto che, da allora, ha rappresentato il mondo dell'oltretomba.

Anche il mito di **Mirtilo**, l'auriga di Enomao, la tragedia di **Fedra e Ippolito** e l'**Eneide** - con l'episodio della corona che cinge il capo di **Enea** in occasione dei ludi funebri di **Anchise** -, sono legati al mirto e al suo significato funereo.

E infine il **rosmarino**.



La pianta di rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) è nota da sempre come pianta odorosa ed aromatica, ma anche per le notevoli proprietà medicinali.



Secondo un'opinione condivisa, il suo nome latino *Rosmarinus* potrebbe derivare dall'associazione delle parole *ros* e *maris*, con il significato di "rugiada del mare" in riferimento al colore lilla-indaco dei fiori che ricorda il colore del mare.

Per gli **Egizi** era simbolo di immortalità tanto da metterne una manciata tra le mani del defunto. Nel nord-Europa si usava accompagnare i defunti al cimitero con corone di alloro mirto e rosmarino.

La leggenda più bella è senza dubbio quella narrata da Ovidio nelle *Metamorfosi*.

La storia racconta l'amore di Apollo per la principessa Leucotoe, figlia del re di Babilonia, che veniva tenuta segregata dal padre all'interno del suo palazzo.

Per poterla sedurre, Apollo entrò di nascosto nelle stanze della giovane che senza indugio si abbandonò all'amore del dio.

Clizia, però, una ninfa innamorata di Apollo e da lui rifiutata, informò il re dell'accaduto che, furioso, fece seppellire viva la figlia.



Sulla tomba della giovane principessa i raggi del sole penetrarono fino a raggiungere le spoglie della fanciulla, che lentamente si trasformò in una pianta dalla fragranza intensa, dalle esili foglie e dai fiori viola-azzurro pallido: il rosmarino.

Un'altra leggenda altrettanto oscura e misteriosa è ambientata in Sicilia e ha per protagonisti una regina sterile, un giovane re lussuoso e alcune giovani invidiose con il rosmarino che si trasforma, sotto le note di un flauto, in una giovane bellissima (la leggenda forse allude alla resurrezione dopo la morte o all'alternarsi di notte e giorno).

Nel Medioevo numerose sono le credenze sulle virtù magiche del rosmarino: pare che potenzi la memoria (si ricordi nell'Amleto Ofelia cinta di rosmarino che rivolta a Laerte pronuncia un'osservazione proprio sulla memoria).

Infine abbiamo focalizzato l'attenzione sulla pianta del cappero che abbellisce pareti della Lama Balice e molti pagghuieure.

Sapevamo di mangiare il bocciolo? No!

Seguono tre foto: l'arbusto, il bocciolo che se non raccolto diventa fiore e il seme.



In un'unica pianta tanta ricchezza!



LE CLASSI



1^A

Alessio Bologna
Federica Bonasia
Giuseppe Cafaro
Samuel Cafaro
Noemi Cassano
Vincenzo Cassano
Domenico D'Attolico
Alessia D'Elia
Cristian De Palma
Vincenzo Daniele Di Pippo
Siamon Kapplani
Mario Lombardi

Lavinia Lonardelli
Caterina Parisi
Crescenzo Simone Piccinonna
Caroline Pillola
Caterina Piperis
David Raggi
Domenico Tatulli
Daniel Ungaro
Elena Ungaro
Aurora Maria Ventafridda
Nadia Vernice
Teresanna Zaza

3^B

Rocco Angarano
Miriam Bonasia
Lorenzo Desario
Nicolò Fanelli
Ilaria Germano
Gaetano Gernone

Denise Iannola
Denise Monno
Giorgia Paladino
Fabrizio Pasculli
Giuseppe Putignano
Giacomo Matteo Rossini



3^C

Michele Astorino
Lucia Deserio
Antonio Delizotti
Michele Desario
Gabriele Fanelli
Cassandra Gasparre
Arcangela Giordano
Serena Lillo
Marilù Lisi

Noemi Magistrale
Maria Assunta Minafra
Giulio Minervini
Cristian Moretti
Giulia Piscopo
Vittoria Saracino
Annachiara Sciuto
Maurizio Sergio
Gabriele Tatoli

LE PROFESSORESSE

Annalisa Cantatore
Maddalena Saltarella
Angela Summo



BIBLIOGRAFIA

Pasculli Damiano, *Mariotto territorio e società*

Pasculli Damiano, *Mater dolorosa*

Castellano Antonio, *Palombaio*

Castellano Antonio, *Mariotto dal feudo alla
località turistica*

Pasculli Sergio, *Mariotto – feudo dei Verità*

SITOGRAFIA

www.parcoaltamurgia.it (per tutte le notizie sul Parco
dell'Alta Murgia)

CREDITS

Redazione e revisione dei testi, supervisore del progetto didattico: prof.ssa Lucia Achille

Esperta del percorso didattica "Le piante eduli": dott.ssa Chiara Cannito

Fotografie: Gaetano Mondelli



IN.CON.TRA Piano di sviluppo e valorizzazione delle periferie: Palombaio - Mariotto



