

Associazione Culturale

TRANI TRADIZIONI

La Settimana
Medioevale 2015



PATROCINI E COLLABORAZIONI



Provincia Barletta-Andria-Trani



Città di Trani
Medaglia d'Argento al Merito civile

PATROCINI



MINISTERO PER I BENI E LE
ATTIVITÀ CULTURALI
Direzione Regionale per i Beni Culturali
e Paesaggistici della Puglia
Soprintendenza per i Beni Architettonici
e Paesaggistici per le province di Bari,
Barletta-Andria-Trani e Foggia



Regione Puglia

PRESENTA



5-6 AGOSTO

LA NOTTE DEI TEMPLARI®

“Il Tramonto di un Ordine”



7-8-9 AGOSTO

**IL MATRIMONIO
DI RE MANFREDI®**



*Le meraviglie in questa parte di universo,
sembrano nate per incorniciarti il volto
E se per caso dentro al caos ti avessi perso,
avrei avvertito un forte senso di irrisolto*

▶ Tutto l'amore che ho - Jovanotti



OGNI CANZONE, UN'EMOZIONE.

BARI	92.9	MHz	LECCE	99.8	MHz
BARI prov.	92.2	MHz	PENISOLA SALENTINA	101.7	MHz
	100.7	MHz	FOGGIA	95.0	MHz
	92.9	MHz		87.9	MHz
BARLETTA	97.8	MHz		100.4	MHz
ANDRIA	97.4	MHz	POTENZA prov. nord	95.0	MHz
TRANI	108.0	MHz	CAMPOBASSO	87.9	MHz
BAT	87.9	MHz	TERMOLI	95.0	MHz
	95.0	MHz	BENEVENTO	101.8	MHz
	97.4	MHz	AVELLINO prov. nord	101.8	MHz
	97.8	MHz	PADOVA e prov.	98.0	MHz
	108.0	MHz	VERONA e prov.	104.3	MHz
BRINDISI	98.5	MHz	ROVIGO e prov.	106.1	MHz
	107.9	MHz	VENEZIA e prov.	98.0	MHz
TARANTO	96.7	MHz	SASSARI e prov.	90.7	MHz
	107.9	MHz			

lovefm.it    



Saluto del Sindaco Città di Trani



Un evento che si ripete negli anni, quello a cui state per assistere, una manifestazione che da un lato allieta il pubblico cittadino e i turisti e dall'altro ricorda alla città un avvenimento importante che, insieme ad altri, ha posto Trani all'attenzione del mondo.

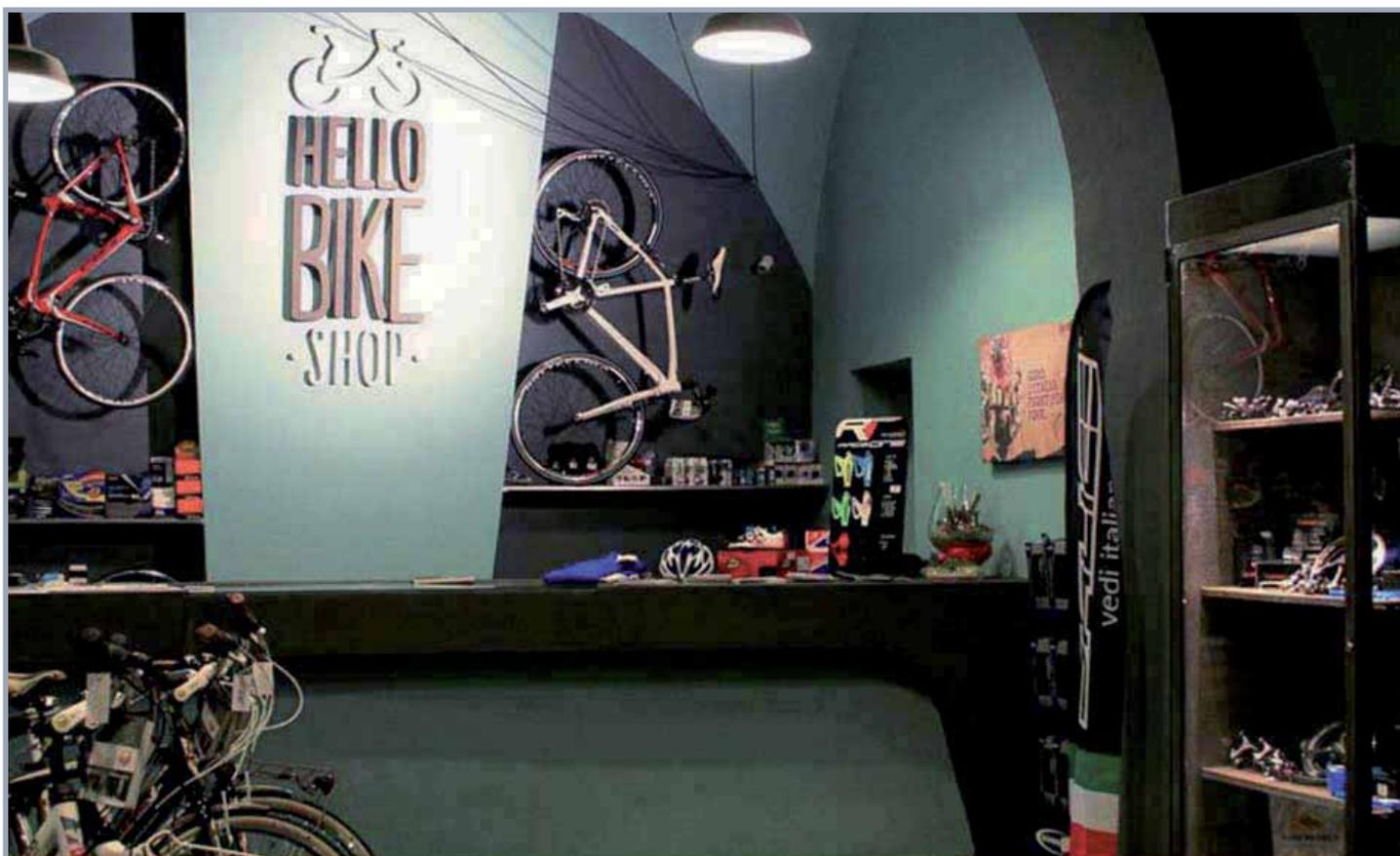
L'iniziativa dell'Associazione "Trani Tradizioni" celebra, infatti, le nozze di Re Manfredi, il figlio prediletto dell'Imperatore Federico II di Svevia, protagonista del sesto canto del Purgatorio dantesco. Il giovane e biondo re sposò Elena Comneno nel 1259, le nozze furono celebrate nel Castellodi Trani e l'Associazione Culturale "Trani Tradizioni" rievoca ogni anno questo evento.

In qualità di Sindaco, non posso non ringraziare i membri dell'associazione che con tanto impegno ed abnegazione si prodigano per la collettività realizzando questo evento dell'estate tranese. Una estate, questa, che è animata proprio dalla buona volontà e dalla passione degli operatori culturali tranesi a cui va il mio ringraziamento personale ed a nome della Città.

Agli spettatori auguro di vivere gli appuntamenti della rievocazione con interesse e con piacere, il piacere consueto di chi arriva per la prima volta o di chi ha deciso di ritornare a Trani.

*Avv. Amedeo BOTTARO
Il Sindaco*





Piazza della Repubblica, 32 • Trani
hellobikeshop.it

segui su: 

Per un riposo Reale!



TRANI
Via Aldo Moro, 33
Tel. 0883.766942

BARLETTA
Via Monfalcone 11
Tel. 0883.767176

ANDRIA
Via Napoli 120
Tel. 0883884144



Saluto del Presidente Provincia BAT

Benvenuti nella Provincia di Barletta - Andria -Trani. È con vero piacere che accolgo l'invito a presentare questa prestigiosa pubblicazione che racchiude tutto il materiale dedicato a un evento davvero eccezionale: La Settimana Medievale.

La manifestazione promossa ed organizzata dall'Associazione Culturale "Trani Tradizioni", articolata in cinque giorni, farà rivivere le antiche e magnifiche gesta dei templari e l'appassionante storia d'amore tra Re Manfredi e la principessa di Epiro, Elena dei Comneno.

La città di Trani e la nostra Provincia hanno una ricca storia fatta di dominazioni, grandi famiglie e importanti sovrani. La settimana Medievale, è un veicolo privilegiato per ricordare il passato e la tradizione e valorizzare allo stesso tempo il patrimonio di conoscenze e saperi custoditi in questa terra oltre a promuoverne, a livello turistico e culturale, le eccellenze paesaggistiche ed architettoniche.

La settimana medievale non è, quindi, semplice folklore, bensì un mezzo per riportare in vita la storia, nel senso più puro del termine, perché si basa su vicende e fatti e realmente accaduti. Grazie all'ass. Trani Tradizioni sono stati riportati alla luce i passaggi più importanti della nostra storia attraverso un lavoro certosino di ricerca delle fonti storiche e di valorizzazione della memoria locale.

Immersi nei profumi, nei colori e nelle antiche tradizioni si confermerà ancor più esperienza preziosa ed indimenticabile se coniugata al fattore umano che la nostra gente ospitale è in grado di offrire.

Per questo e per tanti altri motivi, che lascio alla curiosità di ognuno, siate i benvenuti nel cuore di Puglia, un territorio imperiale da scoprire nei suoi molteplici aspetti tra arte, storia, cultura e natura vivrete emozioni a "misura d'uomo".



Il Presidente
Francesco SPINA

CONSULENZA E ASSISTENZA TECNICA

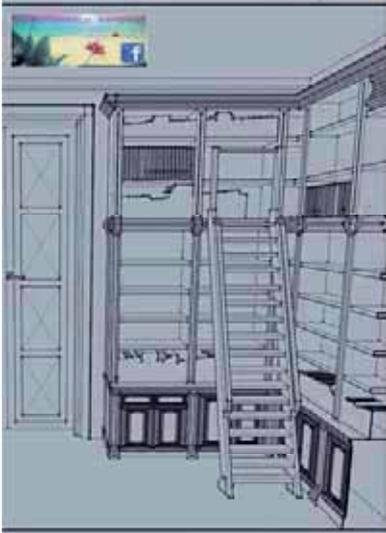
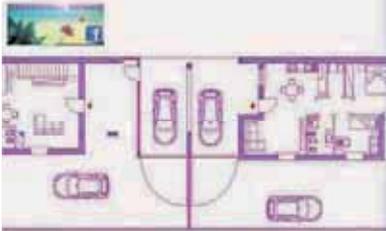
cat

IMPRESE NORD BARESI SRL
AUTORIZZAZIONE REGIONALE
DGR N. 1392 DEL 07/06/2013

SOCIETA' DEL SISTEMA **ECONFERCENTI**

- SERVIZI AMMINISTRATIVI
- SERVIZI FISCALI E TRIBUTARI
- SERVIZI LEGALI
- POLITICHE DEL LAVORO
- CREDITO E FINANZA AGEVOLATA
- SERVIZI AVANZATI ED INNOVATIVI ALLE **PMZ**
- TURISMO
- SERVIZI DI CONSULENZA ED ASSISTENZA TECNICA ALLE **PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI**
- FORMAZIONE
- COMUNICAZIONE
- ARCHITETTURA, ENERGIA, AMBIENTE

C.A.T. Imprese Nord Barese srl - Via Malcangi, 197 - Trani (BT) tel/fax : 0883/888236 e-mail: info@catbat.it www.catbat.it




FALEGNAMERIA
Lorusso Salvatore

Stile e design
 Progettazione Edilizia & Architettura d'Interni
 FURNITURE DESIGN Casa - ANTONIO ABBATANGELO



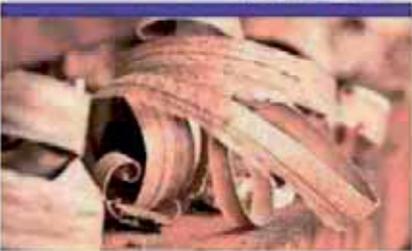

FALEGNAMERIA
Lorusso Salvatore

Chiavi in mano
 Progetto del sogno, Realizzazione del cantiere,
 Direzione generale, Costruzione di generale qualificata,
 Edilizia, Progettazione




FALEGNAMERIA
Lorusso Salvatore

Lavorazioni
 Arredamenti - Legni - Materiali ed accessori per interni
 Porte - Armadi - Lasci - Stand




Dal **PROGETTO**
 alla **REALIZZAZIONE**



LORUSSO Salvatore

Cell. 3476355767

&

ABBATANGELO Antonio

Cell. 3475224500

Via G. Pappolla, 21

76125 TRANI

falegnameriaorusso@gmail.com

in.de.antonioabbatangelo@live.it



Associazione Culturale

TRANI TRADIZIONI



Carmela CASSESE
Presidente

Francesco di TONDO
Vice Presidente

Giuseppe FORNI
Socio fondatore

Associazione Culturale
"Trani Tradizioni"

Sede legale:
via Pola, 49 - 76125 Trani (BT)

Per contatti:
349.7353033 - 348.5181544

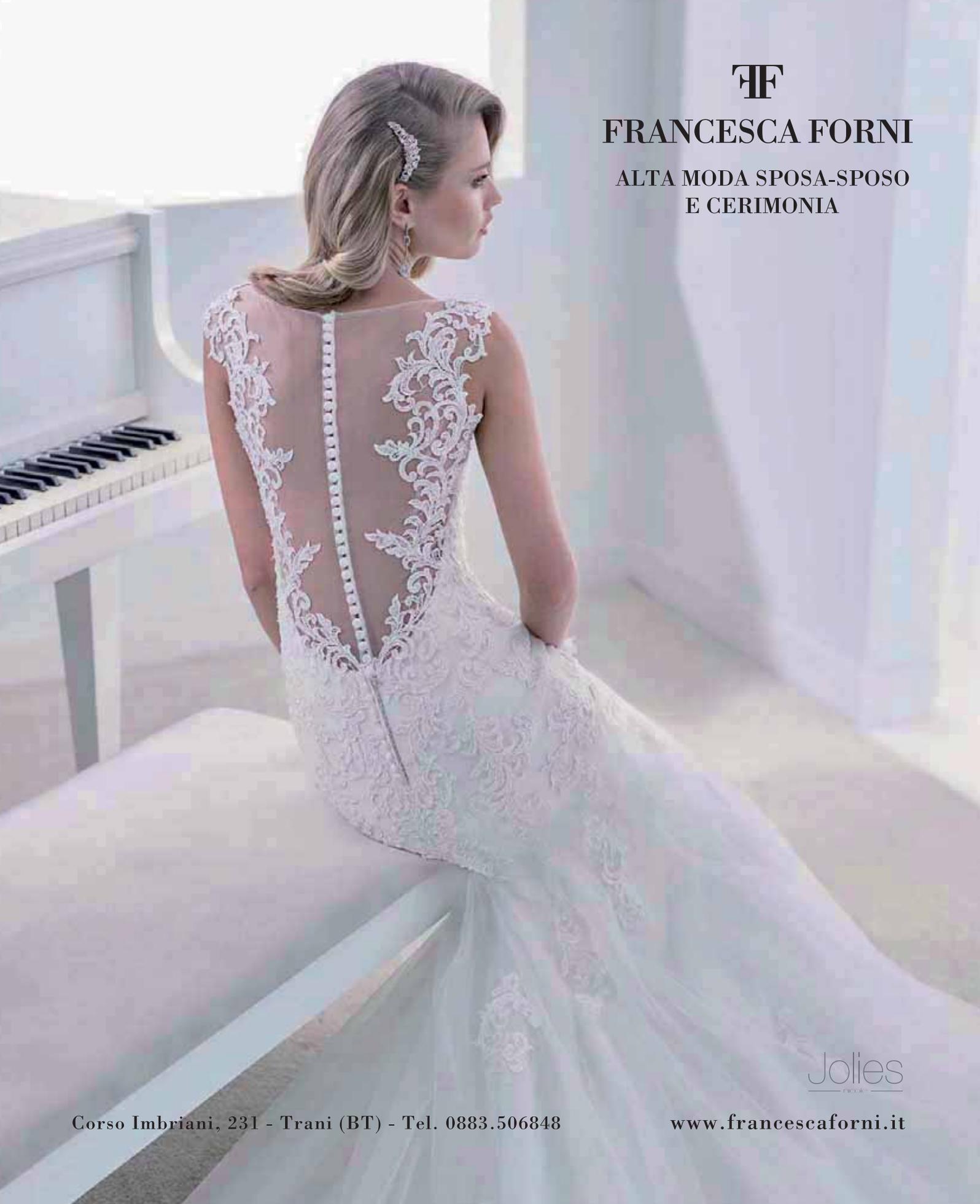
www.tranitradizioni.com
tranitradizioni.g@libero.it

Quando, undici anni fa, è cominciata l'avventura dell'Associazione Culturale "Trani Tradizioni", eravamo persuasi che si trattasse di un'iniziativa valida per/a riportare alla luce avvenimenti storici della nostra amata Città, ma non avevamo idea di quello che sarebbe accaduto. Non avremmo immaginato un successo di tali proporzioni, tutto sta nel considerare l'Associazione uno straordinario strumento di solidarietà, che ogni anno, coinvolge centinaia di giovani, è una squadra energica, una comunità "viva" alla quale i nostri collaboratori credono per la trasparenza nella gestione dei fondi. Dando uno sguardo alle fotografie di questa rivista e soffermandoci sulle personalità che partecipano agli eventi organizzati, nel nostro animo s'accende una vampa d'orgoglio per quello che stiamo facendo. Grazie alle loro creatività e passione, al loro entusiasmo, "Trani Tradizioni" è cresciuta in fama e competenza. Guardarle e fotografarle mentre si impegnano in questo evento, vedere le loro emozioni, le loro fatiche e i loro sentimenti è un modo di dire GRAZIE, ma anche di fissare nella mente di chi sfoglierà le seguenti pagine che questo viaggio ci porterà lontano.

La PASSIONE che riponiamo significa: sguardo concentrato, muscoli tesi, impegno nel superare se stessi, convinti di essere parte di qualcosa di importante.

Carme Cassese





FF

FRANCESCA FORNI

ALTA MODA SPOSA-SPOSO
E CERIMONIA

Jolies
nicole

Corso Imbriani, 231 - Trani (BT) - Tel. 0883.506848

www.francescaforni.it

Trani | a nobil donna del mare



Fascino, Trani, di sicuro ne ha. Qui ricordano che fu un presidente tedesco a dire negli anni Novanta, mentre era davanti alla cattedrale, << si comincia ad amare l'Italia da questa piazza>>. Una bellezza raffinata e nobile, un po' d'altri tempi, è vero, di quelle che ti prendono più per stile e portamento che per abbondanza di forme o richiamo eroico. E senti qui nell'aria, la grandezza che fu, qualcosa che dice che qui si fece storia, tanti ne sono i segni affidati alle pietre, anzi alla pietra: magica, bianca e preziosa da sempre quella di Trani, e finché non ne ha spuntato l'ultimo grammo ha percorso le vie del mondo a dare lustro ovunque fosse approdata. Ovvie le sirene della cultura, ci sono posti al mondo in cui ti pare di respirarla, di vederla attorno a te, di percepirla a naso, come se ascoltassi versi immortali ed eterne parole, e Trani è uno fra questi posti, anche se ci vogliono le orecchie giuste, e magari la fantasia opportuna, e non fa male la sensibilità. Trani, che qualcuno la suggeriva come una città aristocratica non solo per magnanimi lombi ma per costume di popolo, è una città di mare. Il mare che dà sollievo alla vita. Chissà se Trani fiorì davvero dalle acque, come vuole la leggenda che attribuisce al nome d'onore e l'onere di legarsi a Tirenium, Tirreno, un mare ma prima di tutto il figlio di Diomede, l'eroe omerico, rampollo illustre e fondatore della città secondo tradizione. Certo è che senza il mare i viaggiatori avrebbero scritto un altro libro. Non avrebbero potuto celebrare quell'immagine che scivola placidamente nella sua insenatura di luce e sale, né cantare la cattedrale alta come un'acropoli, che s'innalza compatta, quasi d'impeto, a suscitare il fremito dei naviganti e confonderla con una gigantesca nave arenata sulla scogliera. Senza il mare chissà se mai sarebbe giunto a Trani quel pellegrino di nome Nicola. Né senza il mare si sarebbe passati alla storia per aver redatto i più antichi statuti marittimi, segno di tempi in cui si trafficava, e di ricchezza che partiva e che approdava in quantità tale da doversi dare delle regole, nero su



bianco. Erano scambi e merci, ma anche uomini e idee a incrociare le loro rotte, valori aggiunti di una comunità in continuo fermento, multietnica e brulicante, come le strade e i vicoli della città quando è l'ora del ritrovarsi. Né il Boccaccio avrebbe raccontato le peripezie di Landolfo Rufolo senza il mare di Trani e senza il racconti di tutti coloro che vi approdarono lasciandosi stregare dalla luce della pietra bianca delle sue case. Ma non è solo questo. Siamo in una città speciale, aristocratica e affascinante, con quell'allure da signora d'altri tempi che rende ogni gesto altrimenti banale dotato di vita propria. Qui di fronte al mare e riparati dall'abbraccio della terra, siamo in un angolo defilato dal fragore dei giorni, dentro le mura che non esistono più ed oltre le quali non ci vuole un grosso sforzo di fantasia per immaginare la vita frenetica di ogni luogo.

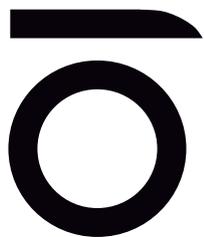


VINCENZO
SCARPA SRL

MATERIALE E
ACCESSORI
PER CALZATURE,
PELLETTERIA,
ABBIGLIAMENTO
E ARREDAMENTO



Tel. 0883.491655 - Fax 0883.491634
Via Papa Giovanni XXIII, 89 - 76125 TRANI (BT)
www.vincenzoscarpasrl.eu



LAMUSTA
EYEWEAR

TRANI Piazza della Repubblica, 9 - Tel. 0883.489171
www.lamusta.it



COME SCEGLIERE L'OCCHIALE GIUSTO



1. Viso rotondo:
occhiali rettangolari

2. Viso rettangolare:
occhiali rotondi o quadrati



3. Viso rettangolare:
occhio di gatto

4. Viso quadrato:
occhiali orizzontali



5. Viso ovale:
occhiali grandi o rotondi

6. Viso a diamante:
occhiali ovali o quadrati





Il tragico tramonto templare

Come poté un Ordine, che si caratterizzava per la sua assoluta fedeltà alla Chiesa ed era promotore delle iniziative crociate in Terra Santa, fino a pagare col sangue l'eroica difesa dell'ultima roccaforte crociata, Acri, essere condannato?

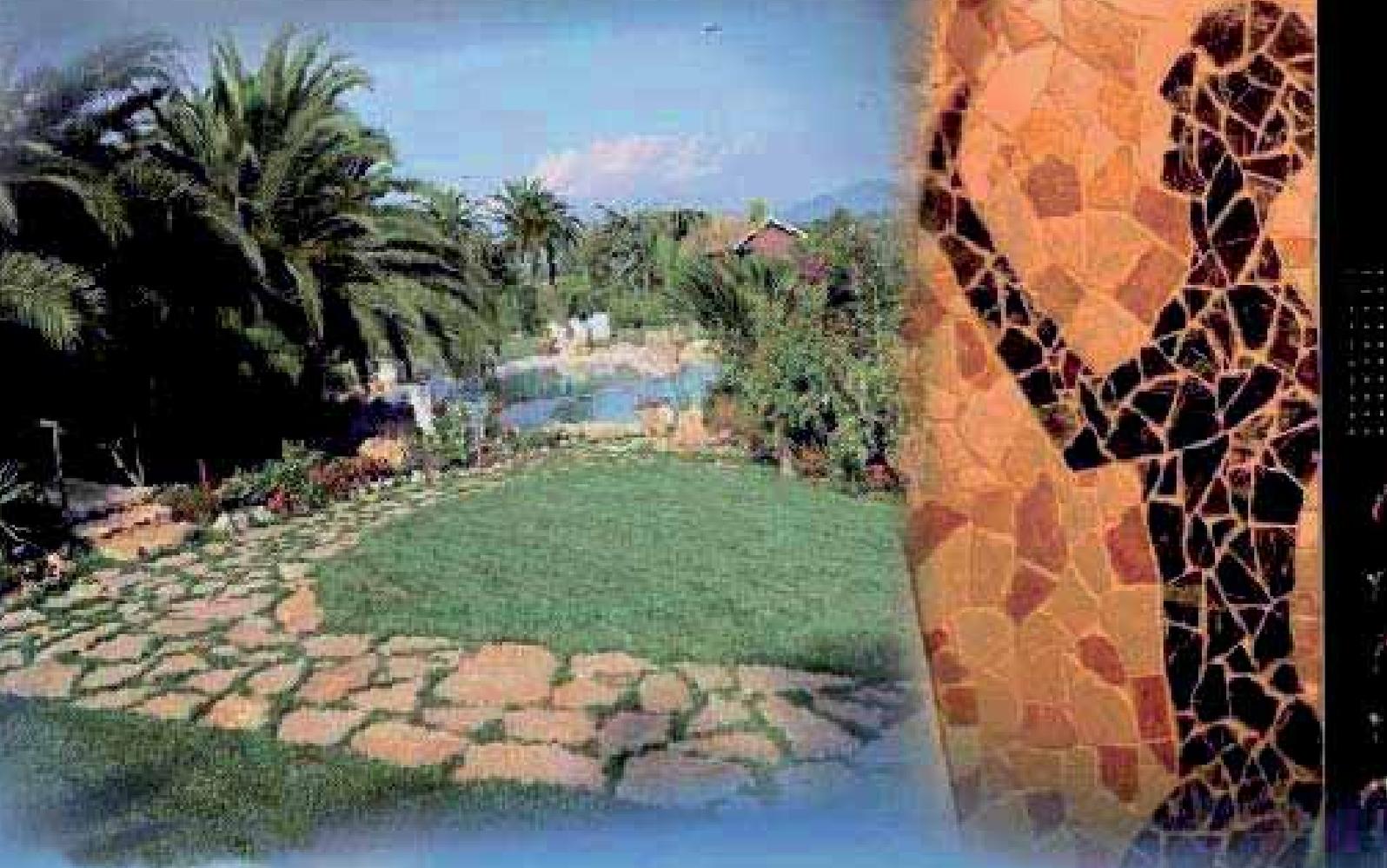
Fu, appunto, in seguito alla caduta di San Giovanni d'Acri nel 1291 e alla perdita degli Stati Latini d'Oriente che l'Ordine del Tempio si avviava verso la sua drammatica fine. L'incontro di Esquieu De Floryan con Guglielmo di Nogaret, primo consigliere del re di Francia, segna, irrimediabilmente, il destino del glorioso Ordine del Tempio. Il primo, proveniente dalla Francia meridionale, raccontò di strani riti d'ingresso all'interno dell'Ordine e del compimento di atti antireligiosi da parte degli stessi cavalieri. E ciò gli era stato rivelato da un espulso dalla confraternita militare nelle carceri di Béziers. È probabile che proprio in occasione di questo incontro il consigliere del re abbia maturato, insieme al re stesso, la consapevolezza di poter saccheggiare impunemente l'Ordine. Forte era la brama di ricchezza di Filippo il Bello e i Templari rappresentavano, ormai, una potenza imbecille in campo socio-economico grazie anche al considerevole numero di terre, castelli, fortezze ed abbazie. Così, il 14 settembre 1307 il re, una volta convinto il consiglio di stato, inviò messaggi sigillati ai procuratori di Francia con l'ordine di arresto della milizia. I capi d'accusa furono aver sputato sulla croce, sodomia, eresia, adorazione di un idolo di nome Baphomet e aver rinnegato Gesù Cristo. Il grande inquisitore di Francia Guglielmo di Imbert procedette agli interrogatori e i suoi aguzzini cominciarono a torturare tutti i cavalieri che si ostinavano a negare ogni accusa. Il 22 novembre 1307 il papa Clemente V, di fronte alle confessioni, con la bolla *Pastoralis proeminentiae* ordinò a



sua volta l'arresto dei Templari in tutta la Cristianità e, poi, destituì i tribunali civili sostituendoli con quelli ecclesiastici. Infatti la sede del tribunale fu collocata a Parigi ormai influenzata dal re Filippo IV che pilotò, diresse e minacciò gli stessi vescovi. Il processo volse al peggio per i cavalieri con la definitiva bolla di Clemente V *Vox in excelso*, emanata al Concilio di Vienna (3 aprile 1312), con la quale soppresse l'ordine e i suoi beni furono trasferiti ai Cavalieri di San Giovanni dell'Ospedale. Il 18 marzo 1314, sull'isola dei Giudei sulla Senna, l'ultimo Gran Maestro Jacques de Molay e un suo confratello Geoffrey de Charnay furono posti sul patibolo. De Molay prima di essere arso sul rogo tacciò di corruzione lo stato francese, maledisse tredici generazioni e inneggiò alla purezza di tutte le azioni dei Cavalieri Templari. Poi spinto da un'ultima fiammata di orgoglio e dignità ritrattò la sua conferma delle accuse e con le mani giunte in preghiera, spirò. Pare che il suo mantello non venne consumato dalle fiamme.

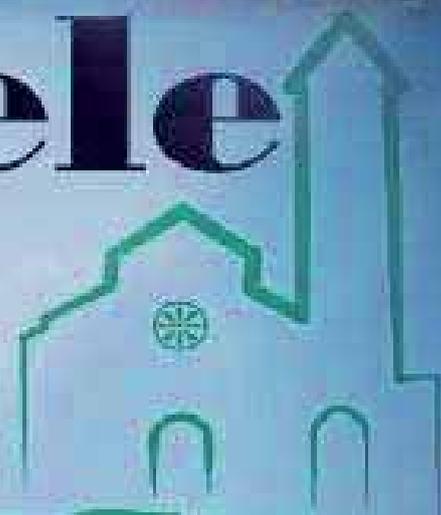
	Preparazioni galeniche, Dermocosmesi, Fitoterapia / Erboristeria Omeopatia, Veterinaria Dietetica / Sportline Alimentari per Celiachia / Diabete / Nefropatia	Dr.ssa Rosanna Biondi TRANI Via Andria, 128 Tel./Fax 0883.582674 e-mail: fciabiondi_1@libero.it
--	---	---





**Michele
Cioffi**

& Figli snc



Le pietre di Trani

www.pietreditrani.it

... Pietra in libertà...

0883-580098





Il Tesoro dei poveri Templari

Il Tesoro del Tempio era vario, vasto e “viaggiante”. I vascelli e le navi, o quelle noleggiate ai mercanti italiani, solcavano il Mediterraneo per portare uomini, beni, cavalli, soldi e tutto ciò che era necessario a sostenere l’Oriente. E per riportare in Europa i pellegrini, i frati anziani o malati, i dignitari e, naturalmente, le preziose reliquie. L’economia dei templari rispondeva, infatti, a un unico principio: sfruttare al massimo le risorse dell’Occidente e provvedere così ai bisogni dell’Ordine in Terra Santa. I templari attuarono una sorta di colonizzazione al contrario. Il commendatore della terra di Gerusalemme è anche il tesoriere dell’Ordine e gestisce “tutti i beni della casa, qualunque sia la loro provenienza, al di qua o al di là del mare”. Sotto di lui, il commendatore della volta d’Acri ha responsabilità dei rapporti con l’Occidente e con la flotta templare. Il tesoro centrale del Tempio veniva custodito nella casa madre, cioè prima a Gerusalemme (perduta nel 1187), poi ad Acri (perduta nel 1291), infine a Limassol, nell’isola di Cipro. Quali erano i beni dei Templari? Come li ottenevano? E come li gestivano? Fra le entrate fisse vanno annoverate la decima, tutte le rendite, la riscossione delle bannalità (tasse sull’uso di forni, mulini, frantoi...) il bottino e le ingenti donazioni, che provenivano sia da principi ed ecclesiastici sia da singoli; il resto dei beni derivava da un’accurata e razionale gestione del patrimonio, terriero e finanziario. I templari decisero di gestire direttamente i terreni da sfruttare, oppure, a seconda dell’efficacia, di affittarli in parte, con il sistema della signoria.



Dalle loro numerose magioni situate soprattutto in Italia, Francia, nella Penisola iberica, in Gran Bretagna e nelle terre dell’Impero, ricavavano prodotti agricoli, ma gestivano anche allevamenti, producevano generi alimentari e articoli d’artigianato. Il loro obiettivo andava molto al di là della semplice autosufficienza cui aspiravano tante comunità religiose in Europa. “Geni della finanza”, “banchieri d’Occidente”, dovettero gestire molti soldi e beni, propri e altrui. Custodi di pellegrini, custodi del letto del vero Salomone, come li definiva San Bernardo, custodi del

ORO&C.

must

Via M. PAGANO
Ang. Piazza Libertà
TRANI

oro&cmust





sonno di molti pontefici, i Templari senz'altro assicuravano la custodia di denaro o di preziosi depositi. Oltre al tesoro centrale, il Tempio si dotò di altre sedi distaccate: a Parigi e a Londra custodivano parte del tesoro dei re. Con la fine del Tempio, pochi giorni prima che i Templari di Francia venissero arrestati, il giorno 13 ottobre 1307, spuntò un vero e proprio tesoro, un po' come ce lo figuriamo noi oggi: una cassetta piena di monete d'oro e d'argento. Era il patrimonio che frate Ugo di Payraud, ispettore di Francia, aveva consegnato al commendatore di Dormelles e Beauvoir. Nel settembre 1307 il commendatore aveva ritenuto opportuno affidare quel tesoro a un pescatore di Moret-sur-Loing che tenne la cassetta sotto il letto per un po', prima di decidersi a consegnarla agli agenti del re. Era denaro di Ugo di Payraud? Era stato sottratto al tesoro di Parigi da chi sapeva, forse, che una vera tempesta si stava abbattendo sul Tempio?



UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione **Unipol**

Francesco Caffarella
Agente Generale

Agenzia Generale
Via San Gervasio, 92/ 94
76125 TRANI (BT)
Tel. + 39 0883 489525
Fax + 39 0883 766630
Cell. 347 6206711

caffassicurazioni@gmail.com

Associazione Onlus
Riconosciuta dalla Regione Puglia

arges
ONLUS
CURE PALLIATIVE

Palazzo Discanno - Corso Vittorio Emanuele 188
76125 TRANI (BT) - Tel 388.1145457
e-mail: assoarges@pec.it - sito web: www.arges.it -





**INDUSTRIE E COMMERCIO
MARM**

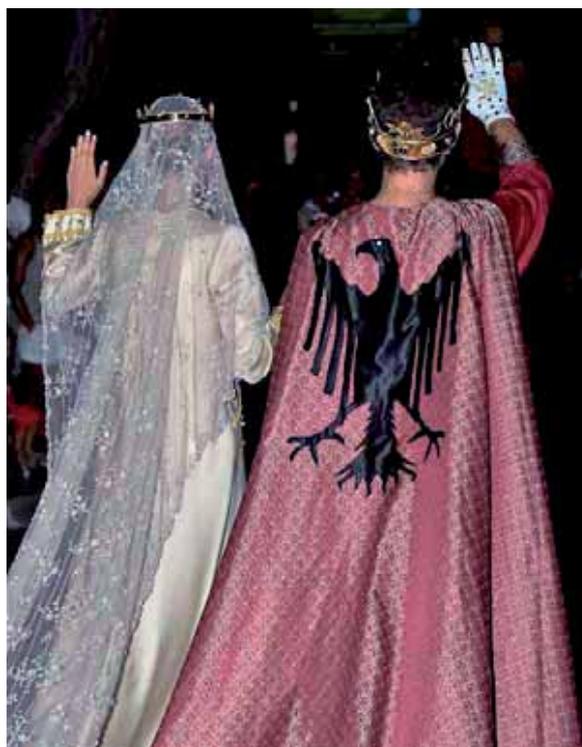
**CAVE PROPRIE DI TRANI
CLASSICO**

BROZETTO - BLOCCHI - LASTRE

76125 TRANI (BT) Italy - Via Barletta, Km. 756+100- Cas. Post. 146
Tel./ Fax 0983. 597141
E-mail : zeicomarsnc@tin.it

Il Matrimonio di Re Manfredi

La rievocazione storica de **Il Matrimonio di Re Manfredi** ha lo scopo di far rivivere la nostra storia, di far recuperare valori perduti, di rendere i cittadini attenti e consapevoli delle tracce ancora visibili del passato, antiche vestigia, di cui i castelli e le cattedrali rappresentano la massima testimonianza artistica. Al maniero svevo tranese sono legati molti episodi tragici, tuttavia, l'Associazione Culturale Trani Tradizioni rievoca lo sfarzo e l'eleganza dei giorni felici, i giorni delle nozze del sovrano delle due Sicilie e l'aulente principessa d'Oriente con grandi banchetti, canti, suon, danze e declamazioni di poesie "d'amor cortese". Il matrimonio era già stato combinato nel 1258 per scopi politici, come di consueto all'epoca, e doveva sancire l'alleanza tra Michele Comneno, padre della sposa, il genero Guglielmo di Villarduino, principe d'Acaya, Baldovino imperatore di Bisanzio con Re Manfredi. Questi avrebbe dovuto recar loro ausilio in vista della lotta contro il sovrano di Nicea, Michele Paleologo e riceveva, come dote di Elena, l'isola di Corfù, Butroto e altri territori sulla costa dell'Epiro, teste di ponte utili per le sue mire espansionistiche in Oriente. Fissati furono anche il luogo e la data: Trani, da sempre prediletta dai sovrani teu toni e meta ambita per i ricevimenti, e il 2 giugno 1259, giorno della festa del protettore San Nicola Pellegrino e anche della annuale "Fiera di San Nicola", portatrice di affluenza fo-



restiera in città. Quel giorno, però, ogni disegno politico restò estraneo. Ecco cosa dice a riguardo la *Chronica* dell'Anonimo Tranese: *a li doi de lo mise de junio de ipso anno MCCLIX arrivao in Apulia cu octo galere la zita de lu seniore re Manfredu filia de lu despotu de Epiru, chiamata Alena accompagnata da multi baruni et damicelle de lu nostru reami e de quillu de lo soi patre, et sbarcao*

ORO&C. *Un prezioso gioiello per un giorno indimenticabile*

di **Camilla Perrone**
76125 Trani - C.so V. Emanuele 287
tel-fax +39 0883 403732

www.oroec.it



in lo portu de Trano dovi l'aspettava lu seniore re lu quali quando scise la zita da la galera l'abbrazao forti et la vasao. Dopo che l'appe conducta per tutta la nostra terra tra l'acclamaziuni de tutta le genti, la menao a lu castello, dove ze foro grandi feste et suoni et la sera foro facti tanti alluminere, e tanti farnò in tutti li cantuni de la nostra terra, che paria che fosse die. Lu juorno appressu lu seniore re creao multi cavalieri tra li quali furo li nostri concittadini messeri Cola Palaganu et Fredericu Sifula che aviano accompagnata lal reina in lu viaggiu cum le doi galeri de la nostra terra. La dicta reina è multa avvenente et de bona manera, et è piue bella de la prima mogliera de lu re, et se dize che avve piue de dizessette anni"Alle nozze furono presenti i familiari degli sposi e i dignitari di corte tra cui la piccola Costanza, figlia di Manfredi e della prima moglie Beatrice di Savoia, Violante sorella del re col marito Riccardo Sanseverino conte di Caserta e la madre di questi, Siffridina; Selvaggia, sorella di Manfredi col marito Tommaso d'Aquino, conte di Acerra. Ancora, Galvano e Federico Lancia, Giordano Anglano Lancia, nobili parenti del sovrano; Teodora Pietralifa, madre di Elena con i suoi figli Niceforo e Agnese Angela Anna (moglie del principe d'Acaya). Nicola Palagano e Federico Sifula, aspiranti cavalieri, Riccardo Filangieri, vecchio amico di Manfredi e falconiere, Giovanni da Procida, medico personale della famiglia sveva, Messer Amerusio, borghese amatore che, dopo l'uccisione del re, allestì una galea per la fuga di Elena. E tante altre personalità dell'epoca che attorniavano il figlio di Federico.



Barone Immobiliare *il giusto affare*

SERVIZI E CONSULENZE IMMOBILIARI
via Nicola de Roggiero, 72 - 76125 TRANI (BT)



fax: 1782774800 • www.baroneimmobiliare.net • e-mail: info@baroneimmobiliare.net



CARLO
347.0698671



FRANCESCO
340.8782138



Consorzio
Puglia
vision

Il Tour Operator ideale per le tue "Esperienze di Viaggio" in Puglia

Via Malcangi, 197 - Trani (BT) - tel/fax 0883.888236
coll. 347.1077488 e-mail: info@consorziojuglaviation.it
www.consorziojuglaviation.it

Affittacamere

La Maison
Bed & Breakfast

Camere climatizzate con bagno privato,
te schema piatto, frigobar e accesso internet gratuito

Via San Giovanni Russo, 18
76125 Trani (BT)

info@bblamaison.it
tel. 349 4491811 293 9843239

www.bblamaison.it

Centro Giochi e Servizi all'Infanzia

Gaia TRANI
Via Chiarelli 13
Angolo via P. Palagano 1

Xiao Yan

Barile egale via Calabrese 20
Barile operaio via S. Matteo 10
Cassa Giochi-Serie da Chianini 10
Santa Cecilia Via San Tullio
Trani Italia 76125




ASSOCIAZIONE
TRINTAPOLI IN FESTA



La Maison 93
Oggettistica

Articoli da regalo-Bomboniere-Lista nozze
Bigiotteria

Via Andria, 93 - TRANI
info 3209443051

Piccoli Amici Sport

Via Imbriani, 171
76011 - Bisceglie (BT)

Tel./fax: 080/3953321
E-mail: piccoliamicisport@virgilio.it
Sito web: www.piccoliamicisport.com

sempre al tuo fianco

pedone



pedone dept.store S.S. 16 Km. 770+580 · Bisceglie t. 0803991660 · fx. 0803992266
info@pedone.it www.pedone.it

Elena Ducas



Elena, detta anche Elena degli Angeli, era la figlia ancora adolescente del despota d'Epìro e d'Etolia, Michele II Comneno, cugino dell'imperatore bizantino Alessio Comneno, e di Teodora Pietralifa, donna virtuosa e di profonda religiosità, che aveva educato la figlia alla generosità e gentilezza. La sua dinastia era al potere fin dal XI secolo con una politica estera che alternava attacchi ai Normanni a trattative diplomatiche e alleanze con essi, in funzione antisveva. Infatti con l'avvento di Federico I Barbarossa, Bisanzio fu costretta a capovolgere le alleanze e ad avvicinarsi al "dragone normanno". Durante le crociate furono numerose le unioni matrimoniali tra le reali e nobili famiglie bizantine e i Normanni mercenari e barbari predoni. Nel corso dei secoli, altre nozze mirarono a rinsaldare i rapporti tra Occidente e Oriente, come quello di Federico II con Iolanda Isabella di Brienne, erede al trono di Gerusalemme. Ritornando alla discendente del grande "basileus", si racconta fosse bella e piena di grazie capace di distogliere l'attenzione di Manfredi dall'interesse dei giochi politici alla base del regale connubio. A Manfredi Elena diede cinque figli: Beatrice, Federico, Enrico, Azzolino (o Anselmo), Flordelis. Ma la felicità durò appena sette anni, la sorte le riservò tragici eventi: la sconfitta e la morte del suo amato a Benevento (26 febbraio 1266). Iniziò così il suo pellegrinare doloroso, la fuga da



Lucera, il rifugio temporaneo a Trani in attesa di un vento favorevole per ritornare in patria. Finché il vile castellano, corrotto da emissari papali, tradì la sua regina e consegnò lei e i suoi figli agli Angioini. Era il 6 marzo 1266. I figli le furono strappati, e dopo aver opposto fermamente il suo rifiuto alla proposta di matrimonio politico con il conte Don Arrigo di Castiglia, terminò la sua vita nel castello di Nocera. Vi morì nel 1271.



La dispensa

Oggettistica
Lista Nozze - Bomboniere

Corso Vittorio Emanuele, 89 - 76125 TRANI (BT) - Tel./Fax 0883.587063
www.la-dispensa.it - info@la-dispensa.it



LA NOTTE DEI TEMPLARI®

Il tramonto di un ordine

Mercoledì 5 Agosto

- Ore 20,00:** Chiesa Ognissanti: "Partenza dei Templari"
- Ore 20,20:** Piazza Re Manfredi: "Chierico narra le gesta dei Templari"
- Ore 20,30:** Piazza Re Manfredi: "Arrivo dei Templari"
- Ore 20,45:** Piazza Re Manfredi: "Tradimento del Templare"
- Ore 21,20:** Piazza Re Manfredi: "Cattura dei Templari"
- Ore 21,50:** Castello Svevo: "L'Ordine nelle segrete"
- Ore 22,00:** Castello Svevo: "Torture ai Templari"

Giovedì 6 agosto

- Ore 19,45:** Castello Svevo: "Torture ai Templari"
- Ore 20,20:** Castello Svevo: "Chierico narra Il Tramonto dell'Ordine"
- Ore 20,30:** Castello Svevo: "Maledizione della strega"
- Ore 20,45:** Castello Svevo: "Il cammino per il patibolo"
- Ore 21,30:** Castello Svevo: "Il Tramonto dell'Ordine".

Durante i tre giorni de "Il Matrimonio di Re Manfredi", i visitatori potranno farsi acconciare alla "Medievale". CESVIM proporrà acconciature dell'età di mezzo degne di una gentil donna di corte.

CESVIM
ACADEMY
GROUP

C.so imbriani ,31- 76125
Trani(BT) Tel. 0883.486842

IL MATRIMONIO DI RE MANFREDI®



Venerdì 7 Agosto

- Ore 19,00:** Piazza Re Manfredi: Esibizione dei Musicisti e Giullare
- Ore 19,30:** Castello Svevo: Araldo racconta la storia dei Reali
- Ore 19,45:** Piazza Re Manfredi: Uscita dal Castello di Re Manfredi con corte
- Ore 20,00:** Piazza Re Manfredi: Uscita dal Castello della Principessa con corte
- Ore 20,30:** Piazza Quercia: Incontro dei Reali
- Ore 21,00:** Piazza Re Manfredi: Rientro al Castello Svevo
- Ore 21,30:** Castello Svevo: degustazione, esibizione di ; Sbandieratori, Tamburi, Mangiafuoco, Fachiri, Balli, Canti e Combattimenti.

Sabato 8 agosto

- Ore 19,30:** Piazza Re Manfredi: Esibizione di Musicisti e Giullare
- Ore 20,30:** Piazza Re Manfredi: uscita dal Castello della delegazione regale per l'investitura a cavalieri.
- Ore 21,00:** Piazza Re Manfredi: uscita da Castello di Elena Comneno con corte per la celebrazione del matrimonio
- Ore 21,30:** Castello Svevo Festeggiamenti in onore dei Reali
- Ore 22,00:** Rientro al Castello Svevo: Degustazione, esibizione di; Musicisti, Giullare, Sbandieratori, Tamburi, Mangiafuoco, Fachiri, Balli, Canti e combattimenti

Domenica 9 Agosto

- Ore 19,30:** Castello Svevo: esibizione dei sbandieratori, Musicisti e Giullare
- Ore 20,00:** Piazza Re Manfredi: Ringraziamenti
- Ore 21,00:** Castello Svevo Festeggiamenti in onore dei Reali
- Ore 21,30:** Castello Svevo: Corteo Trionfale della Settimana Medioevale.
Partenza da: Piazza Re Manfredi, via Frà Diego Alvarez, Piazza Gradenico, Corso Vittorio Emanuele, Piazza della Repubblica, Corso Cavour, Piazza del Plebiscito, via Statuti Marittimi, Supportico la Conca, via Banchina del Porto, Piazza Trieste, Piazza Sacra Regia Udienna, Piazza Addazzi, Piazza Duomo, Castello Svevo.

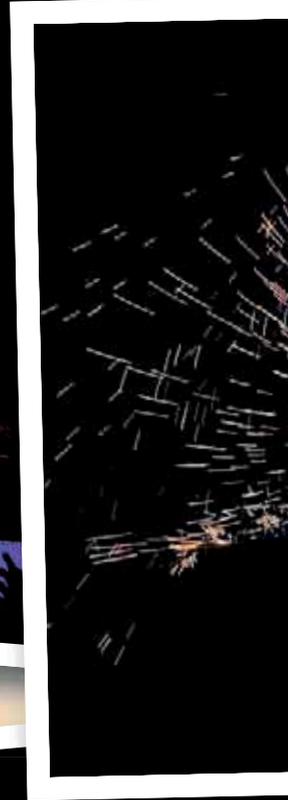
N.B. Durante "La Settimana Medievale", è possibile visitare il Castello dalle ore 8:30 alle 23:00.



SUITES AND BED&BREAKFAST

Lungomare Cristoforo Colombo, 168 - Trani

t. +39.0883.19.83.538 cell. +39.338.54.94.539
info@bblabellatrani.it - www.bblabellatrani.it



Si ringrazia:
Casale Santa Lucia
Doranzo Infrastrutture srl
CEVIM
Michele Cioffi & Figli snc
Casaltrinità
Pirofantasy





Omaggio a Manfredi in poesia: quattro luoghi che ricordano il Re di Svevia

TRANI, DIMORA DI MANFREDI ED ELENA

Tu tendi, o Trani, il tuo braccio all'Aurora,
dall'orizzonte la vedi arrivare:
di rosa e arancio lei il ciel ti colora
e stende il peplo di croco sul mare.

Lì, da quel mare che all'alba s'indora,
una basilica in bianco calcare
come una nave ancorata di prora,
sembra affiorar ed a riva sostare.

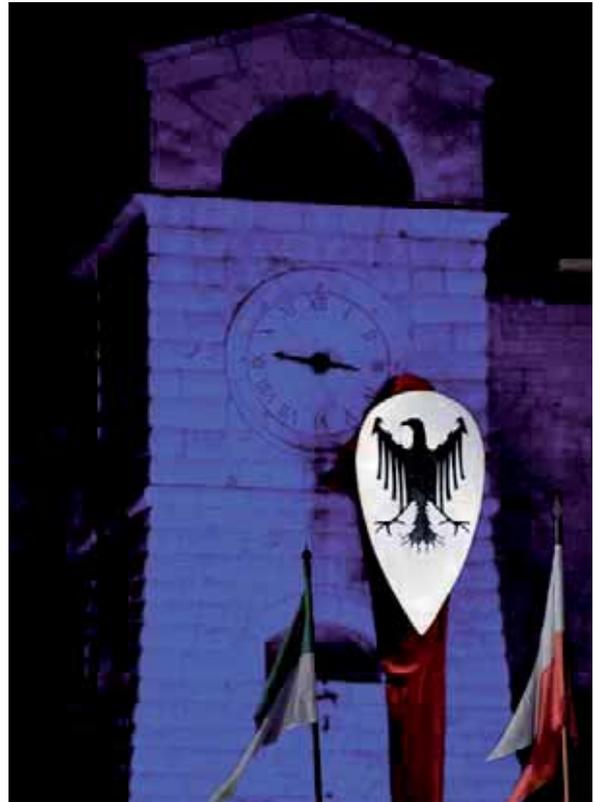
E la fronteggia un altèro castello
in cui un dì del lontano duecento
una regina da illiriche sponde

sposò Manfredi, lo svevo più bello:
lui fu portato dal nordico vento,
lei dall'Epiro fu spinta dall'onde.

Tuttor nel vento e nell'onde del mare
Manfredi ed Elena par di ascoltare...

Sonetto in endecasillabi con rima ABAB, ABAB, CDE, CDE e
con distico finale.

Franco LEONE



UnipolSai
ASSICURAZIONI

Divisione 

Agenzia Generale di Trani e Bisceglie

Rag. Arianna Vescia

Corso Italia, 7
TRANI (Bt)

Tel. 0883.481770
Fax 0883.481088



Benevento riscatta Manfredi

Benevento per Re Manfrèdi asconde
il suo amor dentro un fiume, tra le onde...
Biondo, bello era lui e gentil d'aspetto,
condottier e anche un cavalier perfetto.

La sua fama nel Sannio ancor s'effonde
tra la val del Calore e le sue sponde.
Nonostante la strategia e un assetto
si piegò col suo esercito ristretto

alle orde di Carlo e gli Angioini.
Fu ingannato da più di un traditore
ed in campo lasciò l'amabil vita.

Ma l'onore per lui non han confini
e una stele su un'ansa del Calore
lo ricorda e gli dà gloria infinita.



Sonetto in endecasillabi con rima ABAB, ABAB, CDE, CDE

Franco LEONE

Benevento, monumento a Manfredi

	<p>hotel trani</p> <p>www.hoteltrani.it</p>	<p>Corso M.R. Imbriani, 137 76125 Trani (Bt) Tel. 0883.588010 Fax 0883.587625</p>
<p>ALBERGO - RISTORANTE - BAR - GARAGE SALE PER MEETING - CONGRESSI RICEVIMENTI - ESPOSIZIONI</p>		



Il cenacolo siciliano

La poesia provenzale in lingua d'oc esercita un influsso determinante sulla lirica italiana del Duecento. L'aspetto più importante di tale influenza è legato, principalmente, alla nascita negli anni 1230-50, presso la corte imperiale siciliana di Federico II di Svevia, di un fiorente centro di produzione poetica ispirata alla lirica dei trobadours, cui viene dato il nome di Scuola Siciliana. La sua nascita si deve all'impulso dell'imperatore, il quale agli occhi dei contemporanei egli sembra incarnare la maestà dell'Impero, in evitabile contrasto con una figura come quella del papa Innocenzo III. L'intervento nel campo della cultura è sollecitato in Federico soprattutto da un proposito di laicizzazione e di sincretismo religioso, che in parte riprende la politica di apertura culturale già iniziata da Ruggero I d'Altavilla e più radicalmente tende a liberare le scienze e le arti dall'influsso opprimente della Chiesa, come testimonia, fra tante altre iniziative, anche la fondazione dell'università di Napoli. La protezione da lui accordata alla Scuola

Siciliana risponde allo stesso obiettivo: la scolarappresenta un indirizzo letterario che, se da un lato prende a modello l'esperienza cronologicamente vicina della lirica provenzale, dall'altro appare soprattutto il frutto di un "progetto" di politica culturale inteso a creare un consenso di intellettuali attorno al potere imperiale. Si tratta di un circolo di poeti di varia provenienza che l'imperatore raduna nella Magna Curia, la corte imperiale. Punto di aggregazione di tutti coloro che nel regno si interessano di retorica e di poesia, annovera prima di tutto i sudditi più vicini all'ambiente curiale: sono i funzionari amministrativi, delegati e dignitari di ogni genere, poeti-notai e poeti-impiegati. Tuttavia non mancano i contributi più diretti del mondo letterario franco-provenzale: fuggiaschi dopo la crociata contro gli Albigesi che trovano ospitalità presso Federico anche per la sua eccezionale curiosità intellettuale. L'attività della scuola si sviluppa in un ambiente intellettuale assai rarefatto e selezionato, dal quale viene escluso pro-



grammaticamente ogni rapporto con il mondo esterno. Sarebbe vano, quindi, ricercare nei testi siciliani motivi legati, ad esempio, alla polemica politica o alla satira religiosa, invece ben presenti nella lirica provenzale e, poi, nella lirica toscana. L'amore è l'unico tema. L'amore e la donna sono celebrati nella cornice di una visione laica, aliena cioè da ogni idea di peccato o d'altra parte, di angelizzazione della donna, secondo una schematizzazione dei rapporti amorosi derivata dall'etichetta feudale. Qui predomina una prospettiva psicologica: del rapporto di vassallaggio dell'uomo-poeta verso la donna-signora (madonna) interessano gli effetti prodotti nell'animo dell'amante, mentre la donna è ridotta ad un ruolo secondario. Infatti ella è spesso del tutto

*[...] e certo ben sacc[i]ate,
alente più che rosa,
che ciò ch'io più golio
è voi veder sovente,
la vostra dolce vista,
a cui sono ublicato,*

assente: oppure, se anche viene descritta, quasi non appare come una donna reale e concreta, ma piuttosto come una donna ideale e la sua immagine obbedisce rigorosamente a precisi canoni tradizionali di bellezza. Tra i poeti che vi hanno preso parte, si ricorda Jacopo da Lentini, funzionario imperiale e principale della Scuola Siciliana (a lui è il merito di aver inventato il sonetto), Stefano Protonotaro, il gran cancelliere e uomo di massima fiducia dell'imperatore Pier della Vigna, Jacopo Mostacci, Rinaldo d'Aquino, Giacomino Pugliese. Tre canzoni sono attribuite allo stesso Federico II e anche dei suoi figli Manfredi e re Enzo, restano testimonianze, seppure scarse, di un'attività poetica.

*core e corp'ò donato.
A[ll]ora ch'io vi vidi primamente,
mantenente – fui in vostro podere,
che altra donna mai non voglio avere. (Poi ch'a
voi piace, amore – Federico II di Svevia)*



Taverna Portanova
Ristorante

Piazza F.do Lambert, 7 - 70059 TRANI (BT)
Telefono e Fax 0883 50 83 88
E-mail: vito.catanzaro@fastwebnet.it
Partita Iva: 05242560729
www.tavernaportanova.com
Giorno di Chiusura: Martedì



Gastronomia da Giusi
di Andrea Di Lernia
APERTO DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA

Specialità di primi e secondi piatti d'asporto
Saletta interna - Prenotazioni per buffet

TRANI - Piazza XX Settembre 10 - angolo Via Cavour
Orario continuato 10,00/16,00
prenotazioni **3496535029**



TRATTORIA PIZZERIA Fuori Porta

76125 TRANI (BT) Tel. 0883 400013
P.zza Sacra Regia Udienza, 6/7 Cell. 377 5361778
nei pressi della Cattedrale



senzio
Ice cream... coffee... brunch...
ristorante

Gambero Rosso
Anno 2009/2010/2011

Via Supportico la Conca, 20 Tel. 0883.956131
76125 TRANI (BT) Fax 0883.956132
www.ristorantebargelateriasenzio.it

nationale SUISSE

una Società del Gruppo **helvetia**



AGENZIA GENERALE Assiservice S.n.c.

*di de Palma Francesco e de Palma Loredana
servizi assicurativi e finanziari*

Via Giovanni Bovio, 71 - 76125 TRANI (BT)
Tel. 0883.580300 - Fax 0883.950219

www.assiservicetrani.it - assiservicetrani@libero.it

Flore Viaggi

agenzia viaggi & turismo

di de Palma Loredana e D'Alessandro Floriana
Via G.Bovio 71 76125 Trani | Tel +39 0883.506601
info@floreviaggi.it

STARBENE E PIACERSI

La qualità eccellente di **RANGANA**

www.starbenepiacersi.it

Cosmesi fresca e integratori alimentari
interamente vegetali 100% VEGAN

un partner **affidabile e preciso**
per portare il tuo nome sul web

BariWeb
Infotecnica

www.bariweb-infotecnica.it

consulenza aziendale e realizzazioni web



Castel Fiorentino, qui tramontò il sole e del mondo

(frase che Manfredi pronunciò alla morte del padre Federico II)

Nella campagna di Torremaggiore
aleggia ancor la leggenda avvincente
di Federico che fu imperatore
e che sentendo la morte incipiente
sostò qui in Puglia sua terra del cuore,
ove egli visse il suo tempo fiorent.
Si accorse tardi lui d'esser "sub flore",
quando sentì ormai la vita sfuggente.

Morì nel giorno di Santa Lucia.
Giunsero conti, marchesi ed eredi
in Puglia dove quel sole fu spento.

Qui vive ancora la malinconia
e par di udire anche pianger Manfredi
quando dal nord soffia intrepido il vento.

Sul colle un cippo ricorda dal fondo:
"Qui tramontò un giorno il sole del mondo".

Sonetti in endecasillabi con rima ABAB, ABAB, CDE, CDE e
con distico finale

Franco LEONE



Duomo di Palermo - Sepolcro di Federico II

Casa del Fiore

di Vincenzo Pastore

Fiori & Piante
Addobbi per Feste & Cerimonie

Corso D. Luigi Sturzo, 28/30/32 - 76125 TRANI (BT)
Tel. 0883.403015 - Cell. 349.4237597

IMPRESA DI COSTRUZIONI

doronzo

INFRASTRUTTURE S.R.L.

Via Andria, 153/B - 76121 Barletta (BT) - tel. 0883 349815



Castel del Monte, nido dell'Aquila sveva

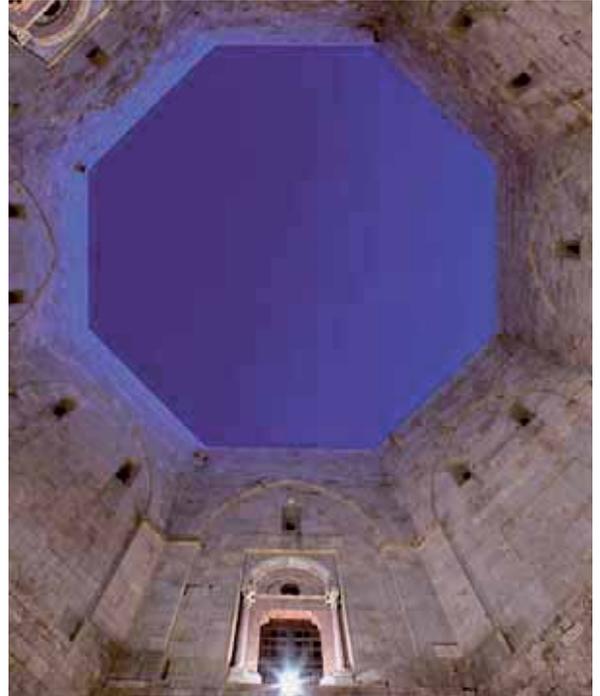
I

Ha otto lati e otto torri ottagonali,
è un prisma regolare nel prospetto,
che con precise linee ortogonali,
fa pensare ad un divino architetto.

Il portale e le bifore ogivali
lo completano e ne esaltan l'aspetto,
ma riluce tra i castelli imperiali
per la forma di diadema perfetto.

Federico vi veniva in soggiorno,
volendosi agli svaghi dedicare,
ben lontano da ogni sguardo indiscreto:

andava a caccia coi falchi di giorno
e si faceva la notte allietare
dalle delizie di un harem segreto.



II

Son miriadi le definizioni
su quel maniero che sembra stregato:
uno scrigno che contiene emozioni,
un progetto dal sole disegnato

con le ombre durante le stagioni,
la mediazione tra il cerchio e il quadrato,
un luogo di divine iniziazioni,
ma anche un castello non fortificato.

Esso è un monito ancor per gli Angioini
che il tempo spazzò via coi loro eredi.

Cancellata è la sconfitta di allora
dal Castel che ha vendicato i destini
dell'Aquila di Svevia e di Manfredi:
quell'Aquila in Puglia vola ancora...

Sonetti in endecasillabi con rima ABAB, ABAB, CDE, CDE

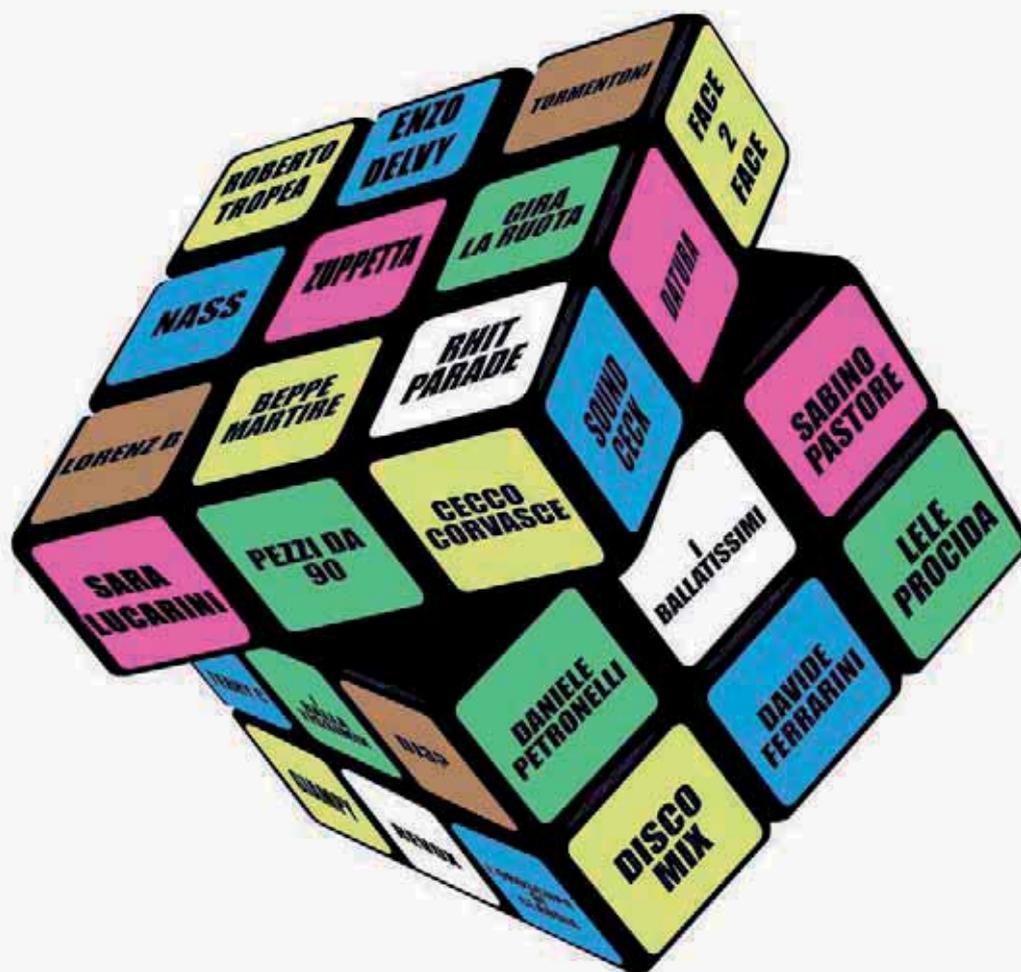
Franco LEONE

RITMO 80

RADIO FOR YOU

PER TE, CHE HAI GLI ANNI 80 NEL CUORE, IL RITMO NEL CORPO E LA VOGLIA DI CRESCERE PER RESTARE GIOVANE, ASCOLTARE RITMO 80 È SEMPRE UN PIACERE, PERCHÈ È ALLEGRA, ENERGICA, SPENSIERATA, DIVERTENTE E LEGGERA. IN ONDA, SEMPRE IL DISCO GIUSTO AL MOMENTO GIUSTO, PER SCANDIRE I RITMI DELLA TUA GIORNATA. TUTTA LA MUSICA E I RICORDI DEGLI ANNI 80, IN UN MIX ORIGINALE CON IL FUNKY E LA DISCO DEGLI ANNI 70, L'ENERGIA DEGLI ANNI 90, I TOP DEGLI ANNI 2000 E OGNI ORA... IL "DISCO DI ORA"!

FOR YOU FOREVER YOUNG





La Zecca di Manfredonia

In tutte le Terre dell'Apulia (Terra di Capitanata, Terra di Bari, Terra d'Otranto) si ebbero nel Medioevo zecche per la coniazione di monete. E, se la zecca di Bari ebbe il privilegio di coniare i ducati d'argento (prima moneta che ebbe il nome in Italia di ducato o ducale) costituenti la base del sistema monetario stabilito da Ruggero II nell'assemblea tenuta ad Ariano nel 1139. Se la zecca di Brindisi ebbe particolare rinomanza per gli augustali di Federico II; la zecca di Manfredonia ebbe il privilegio di coniare insieme alle normali monete d'oro e di biglione del regno di Sicilia, la moneta che attesta come la storia di re Manfredi non è soltanto storia dell'Italia Meridionale o di tutta l'Italia, ma altresì storia orientale [...]. Documenti che oltre a confermarci la esistenza della zecca di Manfredonia, danno credito alla supposizione che questa zecca sia stata aperta col trasferirvi quella di Brindisi: atto che da Manfredi sarebbe stato compiuto per punire la città che più lungamente gli fu ostile e per dare maggiore lustro alla città da lui fondata e che portava il suo nome [...]. Manfredi divenuto re non mutò in alcun modo il sistema monetario vigente: esso aveva le sue basi in quello onciale,



considerata l'oncia dodicesima parte della libbra e quale moneta di conto. Le monete coniate per il Regno di Sicilia erano di oro o di biglione: non vi erano monete d'argento, non vi erano monete di rame. La moneta di peso e di conto era il tari, piccola moneta d'oro. La moneta spicciola era costituita dal denaro di biglione, piccola moneta biancastra (lega di rame e argento). I tari, quelli conati nella zecca di Manfredonia han-

ITALABRASIVI S.R.L.

FERRAMENTA - MANIGLIE - ACCESSORI
ABRASIVI - TENDAGGI - COLORI

C.so VITTORIO EMANUELE, 160 - TRANI

no la testa laureata di Manfredi apposta sul petto dell'aquila nel diritto, altri con una M stilizzata nel rovescio, in basso, sotto l'asta della croce.

I denari si possono raggruppare in due tipi: primo tipo – denari aventi al diritto, nel campo, l'aquila sveva e intorno MAYNFRIDUS o AYNFRIDUS; al rovescio, nel campo, croce patente e intorno REX SICILIAE (fig. 3). Secondo tipo – denari aventi al diritto una o più lettere (M.A.S. – MA/Y) ovvero un monogramma AP (Apulia) e intorno il nome del re; al rovescio croce patente e intorno REX SICILIAE. I denari conati nella zecca di Manfredonia, secondo le cognizioni acquisite alla data odierna, sono tutti del secondo tipo.

Ma la zecca di Manfredonia oltre ai tari e ai multipli di tari d'oro ed i denari di biglione conati per il Regno di Sicilia, ha altresì coniato monete di



rame (ramesine) per i possedimenti d'oltre Adriatico. Al diritto, l'aquila sveva nel campo, fra due cerchi concentrici di perline e la scritta MAYNFRIDUS. R. SICILIE; nel rovescio, una croce greca patente accantonata da quattro stelle a sei punte, e intorno fra due cerchi di perline e la scritta ET DOMINUS ROMANIE.

Le Favole di Esopo
 di Vittorio e Cristiano Somma
 Campione del mondo esposizione Ornitologica - Bari 2014

Toelettatura Ornitologia Acquariologia

TRANI - Via G. Bovio, 137 - Tel. 0883.403274
 lefavolediesopo@gmail.com

PHARMA CORNER

PharmaCORNER
 БИЗНЕСОВИЕВ

parafarmacia

Farmaci SOP e OTC - Integratori - Fitoterapia
 Cosmesi - Elettromedicali - Prima infanzia
 Servizi di applicazione orecchini - Misurazione pressione
 Bilancia pesa persone

Corso Vittorio Emanuele, 172 Trani (BT)
 Tel. 0883-881475
 pharmacorner.trani@gmail.com

LA QUALITÀ CERTIFICATA 080 775 698 • www.diavending.it



DIAVIA[®] VENDING

www.diavending.it



ePRESTO
anche a **TRANI**
DIA SHOP h24

**FULL
TIME**
COMING SOON



II De arte venandi cum avibus

Tra i libri rari, misteriosi e praticamente inediti del Medioevo, il più strano, il più bello, il più ricco di magia, è *il De arte venandi cum avibus* (= Sull'arte di cacciare con gli uccelli, ovvero l'arte della falconeria) di Federico II von Hohenstaufen. Fu terminato alla morte del sovrano, e integrato e completato con molte note assai erudite dal figlio, l'eroico e sventurato Re Manfredi, tra l'altro dedicatario dell'opera stessa (" Ad affrontare il presente lavoro ci indusse la tua insistente preghiera, o Manfredi, figlio carissimo [...]). Anche questi maestro di falconeria come il padre. Il codice, prima di essere un manuale di arte venatoria, è un trattato di ornitologia. Anzi, a giudizio dei competenti, il primo trattato sistematico, scientifico e razionale di ornitologia che sia mai apparso al mondo. Tra i suoi modelli, oltre al *Libro degli animali* di Aristotele, sono enucleati il *De falconibus*, *Asturibus*, *Accipitribus* di Alberto Magno, il trattato di Daude de Pradas, il libro di Re Enrico di Inghilterra ed ebbero notevole influenza gli insegnamenti del nonno, Ruggero di Sicilia. Scrive Federico che l'arte della falconeria "è subordinata alla scienza naturale, poiché fa conoscere le nature degli uccelli" e quindi lui si propone di illustrare le cose per come sono nella realtà (*manifestare ea quae sunt sicut sunt*). Ecco perché fa precedere il trattato di caccia da una analisi del mondo degli uccelli in generale. In un dotto e didascalico latino, l'au-



tore tratta di tutti gli uccelli, rapaci e vitti me, delle molte varietà di falchi, degli usi e costumi degli uccelli da caccia, dei modi di catturarli, e del come addestrarli e renderli mansi e domestici, e del loro carattere, della loro anatomia, e della migrazione degli uccelli, e del volo dei pennuti. Di tutto questo, Federico tratta per averlo visto di persona.

**Cicli
Epifania**

Via Amedeo, 109 - Trani



Il riverbero del I a Menorah sul I a Giudecca

Le origini della comunità ebraiche di Trani sono controverse; infatti a questo proposito le opinioni divergono: alcuni autori citati da Giovan Battista Beltrani ritengono che i primi Ebrei siano arrivati a Trani dopo la loro espulsione dai regni di Castiglia e d'Aragona verso il 1144, mentre altri, fra cui lo stesso Beltrani e Bedarride, ritengono che gli Ebrei si sarebbero stanziati in questa località in gran numero prima del 1000 d.C., contemporaneamente alle incursioni dei Saraceni, mentre Colafemmina ritiene che il primo nucleo di Ebrei a Trani derivi da comunità in fuga dalla Spagna islamica a seguito dell'intolleranza degli Almohadi. Il loro numero crebbe certamente in maniera ulteriore quando Bari, consegnatasi spontaneamente all'imperatore bizantino Manuele Comneno, fu distrutta per ritorsione nel 1156 da Guglielmo il Malo; probabilmente molti dei suoi abitanti ebrei fuggirono trasferendosi a Trani apportando in quella comunità il loro tradizionale amore per lo studio e la cultura [...]. L'insediamento di una colonia ebraica a Trani e la sua considerevole espansione nel tempo va senza dubbio ricercata nelle vaste prospettive commerciali che il suo porto permetteva [...]. A questo proposito è necessario considerare che la Giudecca, il quartiere ebraico di Trani, era strettamente collegata al porto ed occupava il nucleo principale della città antica

all'interno della prima murazione longobardo-bizantina [...]. Nell'ambito urbano descritto sorvegliavano ben quattro sinagoghe poi trasformate in chiese. Questa trasformazione avvenne intorno al 1380, al tempo di Carlo III di Durazzo in cui molti Ebrei del luogo furono indotti a convertirsi al Cristianesimo, e le sinagoghe presero il nome di San Leonardo Abate, S. Pietro Martire, SS. Quirico e Giovita (in seguito chiamata S. Anna) e Santa Maria in Scolanova [...]. Ricordiamo che i Normanni, anche per Trani, ripresero la loro tradizionale politica di porre gli Ebrei sotto la giurisdizione ecclesiastica [...]. Col passaggio sotto il potere della Chiesa, la loro situazione di benessere, ottenuta soprattutto attraverso l'esercizio del cambio monetario e del prestito su pegno in quanto protetti dalla costituzione Usurarium nequicia (1231), si attenuò [...]. Con l'ascesa al trono di Federico II, le condizioni degli Ebrei tranesi migliorarono ulteriormente [...]. Prevalse in lui la propensione a far tornare loro sotto la giurisdizione diretta dello Stato, annullando il potere vescovile nei loro confronti. Inoltre con un privilegio del 1221 avocò a sé la supremazia sui giudei "Qui non solum ad xristicolos sed ad cuiuslibet cultus nobis subditas nationes protectionis nostre extenditur". Federico II, certamente conto della grande operosità della comunità la condizione delle comunità ebraiche: aumentarono le





imposizioni di ogni genere, si perseguirono con zelo accanito le conversioni degli Ebrei cercando di ottenerle con ogni mezzo, dalle minacce alla concessione di notevoli privilegi ai neofiti (Giovanni da Trani essendosi convertito al cattolicesimo venne esonerato dal concorrere alla concessione dei mutui che gli ebrei erano costretti ad accordare all'erario [...]). Il periodo aragonese, sia pure inframmezzato da tumulti e vessazioni, fu per la comunità ebraica di Trani il più felice per la sua espansione economica, prima della definitiva espulsione dal Regno di Napoli.



intimo calze
Jsabel
costumi mare

**UOMO - DONNA
BAMBINO - NEONATO**

Via Postumia, 2 (Angolo Via S. Gervasio)
TRANI (BT)

Boutique
gentile
di Domenico di Gregorio

76125 TRANI (BT) Te./Fax 0883.507726
Via Marsale, 32 Cell. 348.1691772
e-mail: dig1971@libero.it

**UNITED COLORS
OF BENETTON.**

Corso Vittorio Emanuele, 273 - 76125 TRANI (BT)

Il Medioevo è servito



Certo il nobile medievale non è ancora quello che, nel XVIII secolo, alla richiesta di pane per il popolo, arriva a rispondere come Maria Antonietta: "Date loro le brioches", dimostrando così tutto il distacco degli aristocratici dalla vita della gente comune. Il nobile medievale è il bellator, il cavaliere che combatte, che difende se stesso e il suo popolo e che deve dimostrare la sua forza soprattutto col mangiare. È il re barbaro delle grandi abbuffate di carne. È il nobile che usa prodotti raffinati e costosi, come le spezie. Il signore mangia e deve mangiare carne, per combattere, per comandare, per nutrire la sua forza vitale e continuare la sua stirpe. Naturalmente il tipo di carne da usare era quella rossa, cinghiali, cervi, caprioli. Carne rigorosamente fresca, arrostita e servita con salse speziate. E proprio il grande consumo di carne fu la causa della più diffusa malattia dell'epoca: la gotta. Oltre alla carne il nobile mangiava anche i pesci, come salmoni e storioni, apprezzava le torte e pastelli ripieni di carne, pesce o verdure, gradiva dolci accompagnati da vini speziati anche per favorire la digestione. Far uso di spezie, alimento estremamente costo-

*Sapori
della Tradizione*
Panetteria & Salumeria

La qualità nasce dalla passione per la tradizione

Tel. 339.6799238
Via Superga, 75 - Trani



so, significava per i nobili ostentare ricchezza ed esibire potere. Anche la frutta consumata fresca ad inizio pasto e secca alla fine, aveva un preciso ruolo sociale: così come alcune verdure e tuberi, essa maturata vicino alla terra era considerata non adatta ai nobili, mentre quella che cresceva sugli alberi, distaccandosi dal suolo, era sinonimo di nobiltà (mele e pere). Pertanto le fragole, ad esempio, erano un alimento più adatto ai contadini, che con la terra avevano un rapporto quotidiano. Le verdure, i legumi e i cereali erano la prima risorsa del popolo, ma non mancava la carne ovviamente non la ricca cacciagione dei signori, ma quella di maiali, polli, pecore, insomma animali da cortile in genere. Era una carne spesso riservata ai giorni di festa e preparata in modo poco raffinato. Di solito il sistema più consueto per cucinarla era la bollitura, che permetteva di rendere tenere anche carni dure e di fornire brodo per altre preparazioni. Alla base della alimentazione contadina c'erano quindi le zuppe. Fondamentale fu il ruolo del pane. Non quello bianco dei ricchi, ma pane preparato con grani diversi, solitamente segale o di miscugli di cereali, come miglio ed orzo. Nei periodi di crisi si arrivò a mescolare anche farine di fave e castagne, mentre, in tempo di carestia, come ci riporta Rodolfo il Glabro, vi furono addirittura tentativi di utilizzo di terra mescolata a farina, pur di fare il pane e pur di scampare alla morte.





Chiuso il Lunedì
non festivo



Osteria Ferro e Fuoco

di Mimmo Verrigni





Piazza Mazzini, 8 - TRANI (BT)
Tel. 0883.587387 - Cell. 330.630809

www.osteriaferroefuoco.it - info@osteriaferroefuoco.it



Torta di Re Manfredi

Essendo il ricettario del Trecento, il re Manfredi a cui si fa riferimento dovrebbe essere il figlio di Federico II, morto nel 1266. Ma non si hanno notizie circa i motivi per cui questa torta porta il suo nome. 1 "Torta de fave fresche optima bona. Torta di Re Manfredo da fava frescha. Toy la fava e mondala, poy la coxe in bono lacte, poy la colla, poy toy la panza de porcho cocta e batilla con cortello, e poy miti la fava e la carne insieme, toy la specie dolce e forte e zafarano e meti in catino e mitili de bon formazo fresco e fa el pastume, e poy fay la torta e mitige a quella lessadura entro el pastume, e poy miti per mezo e disopra fette de formazo dolce e grasso". Ingredienti: pasta, fave fresche o secche, o decorticate, latte, pancetta, formaggio (tomino o taleggio od anche caciocavallo), spezie (zenzero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe e soprattutto zafferano) e sale. Procedimento: prendere le fave fresche e sbuciarle. Poi cuocerle nel latte fino a che si disfino. Prendere la pancetta, arrostirla, senza altri grassi, tagliuzzarla con il coltello e mescolarla alle fave cotte. Aggiungere le spezie, in seguito il formaggio fresco che dovrà essere schiacciato e mescolato nel composto, rego lando il tutto di sale. Stendere la pasta e disporla in una tortiera. Sistemare la farcitura e coprila con alcune fette del formaggio, prima di infornare. Lasciare cuocere in forno caldo per circa venti minuti.



1. Nello stesso ricettario è presente anche un'altra versione detta "torta manfredana", preparata con fegatini e senza fave. AV, n° CXI; ACI, p. 90.



Code caffè
di Fortugno Vincenzo
Piazza della Repubblica, 25
76125 Trani (BT) Italy
T. +39 340 5986 313

 **code caffè**

 **BOULEVARD** 
di Anicas Giuseppe

*Gelateria Pasticceria
Artigianale*

Via Cavour 25 - TRANI
Cell. 347. 6642263

Zal amà del I a Regina Elena



Trattasi di un dolce greco la cui origine risale al medioevo bizantino. È noto che la dieta di Bisanzio si differenziava in base alle classi sociali, quindi si è pensato di omaggiare la “novella mugliera” dando il suo nome ad una delle pietanze tra le più rinomate dell’Impero Romano d’Oriente. Quasi sicuramente sarà capitato ad Elena di farsi rapire dal divino profumo spanto dalla vivanda. Il procedimento di preparazione consiste nella lessatura di riso in ottimo brodo di pollo, poi, una volta ben scolato, aggiunto alla ricotta fresca (la Myzithra). Si continua unendo dell’uvetta nera, dei pezzetti di fegatino di pollo saltati, zucchero, cannella in polvere e poco sale. Il tutto deve essere avvolto in pasta fillo. La cottura deve avvenire in ottimo forno caldo a 180° fino a dorare. Ingredienti: riso lungo, 400 gr. Petto di pollo, 350 gr. Ricotta fresca, uvetta nera, fegatini di pollo, 100 gr. Di zucchero semolato, cannella in polvere, sale quanto basta, pasta fillo, olio d’oliva.



BUFFET

Biancaneve
CIVICO
CENTO **9**

BIANCANEVE CIVICO CENTO9
pasticceria gelateria caffetteria

BAMBINI FELICI e ZERO PREOCCUPAZIONI

Biancaneve ti propone idee semplici e piene di gusto per rallegrare i giorni importanti dei tuoi bambini dai primi eventi **BATTESIMI COMUNIONI CRESIME** alle **FESTE DI COMPLEANNO!**

Con pochi giorni di anticipo ti aiutiamo a organizzare i loro momenti felici. Non dovrai pensare a nulla, portiamo tutto noi piattini, bicchieri, tovaglie, e volendo kit per party.

E per una festa speciale, pensiamo a tutto noi anche all’animazione e all’allestimento.

- PASTICCERIA
- GELATERIA
- CAFFETTERIA
- CATERING

C.so Vittorio Emanuele, 109 - 76125 TRANI (BT) Tel: 0883.583408

Pietanze Medievali

È sicuramente sbagliato pensare che nel Medioevo ognuno utilizzasse solo i prodotti del proprio orto, perché i commerci dei prodotti sono stati una costante della società. Non dimentichiamo, che questo è il periodo delle Repubbliche marinare e dei mercanti che commerciavano ed operavano scambi in Medio Oriente, nei cui mercati si vendevano ed acquistavano sete, profumi, damasco, mussolina, scalogno e, soprattutto spezie, vero simbolo della cucina medievale. Tantissimi sono i prodotti medievali ne elenchiamo alcuni:

- Orto e frutteto:** ulivo, cavoli, cipolle, aglio, finocchio, cardo, crescione, castagne, fichi, mele, sorbi, prugne, mandorle, nocciole
- Pane e cereali:** orzo, avena, riso, miglio
- Legumi:** ceci, cicerchie, lupini, fagioli, fave, lenticchie
- Formaggi:** castelmagno, taleggio, grana padana
- Pesce:** anguilla, lampreda, trote, tinche, sarde, crostacei, gamberi, rane
- Carni cacciate e le carni allevate:** civette, pavoni, aironi, suine, ovine, vitella, castrati
- Spezie:** pepe, zenzero, cumino
- Grassi e condimenti:** lardo, strutto, olio, burro, aceto, miele

Orzotto

Ingredienti: 200 gr di orzo, uno scalogno, 50 gr di pancetta, una barbabietola (o cavolo), una carota, 15 gr. di funghi secchi, 500 ml di brodo, olio e pepe q.b.

Mettere l'orzo in una ciotola con l'acqua per 30 minuti. Mettere a bagno i funghi secchi in una ciotola con l'acqua tiepida, poi sbucciare la carota e tagliarla alla julienne, pulire la barbabietola e tagliarla a cubetti. In una pentola fare rosolare lo scalogno tritato a cubetti. Aggiungere i funghi, carota e barbabietola e mescolare. Scolare l'orzo, e mettere anch'esso nella pentola. Mescolare e ricoprire con il brodo bollente e proseguire la cottura per 30 minuti circa aggiungendo man mano altro brodo se l'orzotto dovesse asciugarsi. A fine cottura, aggiustare di pepe, poi aspettare qualche minuto. Poi servite l'orzotto bollente.





II Pesce

Brochet à la Templière. E' l'unica ricetta che conosciamo relativa ai Templari, diffusa ancora in Provenza, ma di cui non abbiamo informazioni specifiche relative agli ingredienti e al procedimento. Sappiamo però che si trattava di un pesce in gelatina e, per analogia, abbiamo utilizzato i consigli di Mastro Martino per la "gelatina di pesce", da fare con lucci o tinche, pesci d'acqua dolce entrambi molto grassi.

Ingredienti: luccio, vino, tartufo, timo, alloro, santoreggia, spezie, aceto, olio e sale.

Procedimento: utilizzare un luccio di circa 1,5 kg e pulirlo delle interiora, ma senza raschiarlo esternamente, lavandolo in acqua e aceto. Farcire il pesce con timo, santoreggia, alloro, scaglie di tartufo e olio d'oliva. Preparare un brodo con acqua, vino, aceto, spezie e sale. Mettere il luccio in pentola in modo che il liquido copra appena il pesce. Far cuocere dolcemente il luccio per circa un'ora. Togliere il pesce dalla pentola, pulirlo e tenerlo da parte. La pelle, appena tolta, dovrà essere di nuovo messa a bollire nel brodetto, fino a far restringere il liquido. Infine passarlo e metterlo sul pesce, lasciandolo raffreddare. Quando la gelatina si è rappresa, tagliare il tutto in trance e servire.

Salmone mielato sassone

Ingredienti: Salmone 4 filetti, uno spicchio d'aglio, due cucchiaini di miele, sale q.b., pepe macinato, un rametto di rosmarino, tre foglie di salvia, una foglia di mirto, due cucchiaini di prezzemolo tritato, 20 gr di burro, tre cucchiaini di olio d'oliva, brodo vegetale q.b.

Procedimento: Iniziare dividendo a metà l'aglio e tritando finemente la salvia, mirto e rosmarino. Mettere in una padella antiaderente il burro e l'olio, poi quando saranno caldi aggiungere l'aglio diviso in due e le erbe aromatiche e lasciare che insaporiscano l'olio per un minuto. Togliere poi l'aglio e aggiungere in padella i filetti di salmone, farli dorare entrambe le parti. Poi unire i due cucchiaini di miele e lasciare caramellare per un minuto e aggiungere le erbe aromatiche. Se il salmone dovesse risultare asciutto aggiungere un mestolo di brodo vegetale. Spegner il fuoco, aggiustare di sale, spolverizzare con pepe macinato al momento, distribuire sui filetti il prezzemolo tritato e servire subito.



Pescheria
di Balducci Domenico



Qualità al servizio del cliente

TRANI - Via Andria, 85 - Tel. 0883.580173 - Cell. 347.1897417



Trattoria - Braceria

Mari

Brace a carbone
Antipasti caldi - Dolci di Mari



facebook/Braceria Trattoria Mari Trani



CASALE
SANTA LUCIA
ricevimenti

Via Castel del Monte
Contr. Monte Faraone
76123 - Andria - Italy
tel./fax: +39 0883.563599
e-mail: info@casalesantalucia.it
www.casalesantalucia.com

Buca
Navarra®
Pizzeria-Braceria
Forno a legna



Specialità Antipasti caldi

Via San Nicola, 14/18 - 76125 Trani (Bt) Tel. 0883 584783

www.bucanavarra.traniweb.it



OTTICANICASTRO
di Nicastro Antonio
l'ottico



Via Roma, 22 - 83047 Lioni (Av)
Tel. 0827 42440 P.I. 044 1379 0652
web: www.otticanicastro.com
email: info@otticanicastro.com
app: ottica nicastro



Bevande Medieval i

Acqua: normalmente il sapore dell'acqua era poco invitante e quando si beveva doveva essere migliorata con aggiunte diverse: si usava l'aceto per fare l'**acqua posca**, il miele per avere **acqua mulsa**, inoltre anche le erbe venivano utilizzate per la gradevolezza dell'acqua. L'acqua venne bandita dalle tavole perché provocava un'infinità di disturbi allo stomaco.

Vino: la situazione per il vino fu diversa. Si diffuse per tutto l'Occidente insieme alla religione cristiana, nei conventi i monaci lo consideravano utile per corroborare il corpo, i malati potevano berne ed era concesso una misura maggiore per favorire la guarigione.

Anche al vino si praticavano aggiunte, solitamente acqua, infatti c'era il **vino mulso**, allungato col miele per modificare il sapore acidulo, i **vini speziati**, che fu una vera specialità medievale.

I **vini aromatizzati**, come il **vinum salviatum**, con salvia, il **vinum rosatum**, con petali di rosa, il **vino Moretto**, con miele e more.

Cervogia: bevanda a base di cereali, orzo o farro, malto, luppolo e aggiunta di erbe aromatiche.

Sidro: ricavato con la fermentazione della frutta, sidro di mele (pomatum), sidro di pere (piratum).

Distillati: acqua vitae, o acqua ardens cioè in grado di bruciare (grappa), bevanda wisge beata o acqua benedetta (whisky)



CASALTRINITÀ

ss 544 – km 44,500 - 76015 Trinitapoli (FG) Italia - Tel. 0883 634032
www.casaltrinita.it - info@casaltrinita.it



CURCI ONOFRIO S.R.L.

**COMMERCIO ARTICOLI E
ACCESSORI PER CALZATURE**

Vicinale Santo Spirito s.n.
76125 **TRANI** (BT) - c.p. 219
Tel. **348.3657978 - 0883.583627 - fax 0883.586621**
email: **curciono@curcionofriosrl.191.it**



**Costruzioni e ristrutturazioni edili
Pulizia edifici civili ed industriali
Manutenzione verde pubblico e giardini**

Via Mario Pagano, 110 - 76125 TRANI (BT)
Tel./Fax 0883.491911 - Cell. 347.8856426



**NUOVA
ELETTROTRANI** s.p.a.

di Granieri Pietro & C.

FORNITURE ELETTRICHE CIVILI ED INDUSTRIALI

Magazzino e vendita: Via Barletta, 73 - 76125 TRANI (BT)
Tel. 0883.585837 - Fax 0883.585812
Sede Legale: Via Tolomeo, 74/D
E-mail: **nelettrotrani@tiscali.it**
Casella Postale 100 - Cod. Fisc. e Partita IVA: **03634070720**

MODERNISSIMA®

Calzaturificio

FRATELLI FERRERI SD

VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 98 - 70059 - TRANI
TEL. / FAX 0883.491146
E-MAIL: CALZAT41@ferrercalzaturificio.191.it

AUTOCARROZZERIA AMPA



*La Professionalità
al vostro servizio*

**RIPARAZIONI RAPIDE
ASSISTENZA SINISTRI
BANCO DIMA
VERNICIATURA ECOLOGICA**

Via Barletta 74/A - Tel./Fax 0883.500792 - 70059 Trani (Ba)
ampacarrozzeria@libero.it



Ilario Azzollini & Figli Marmi s.r.l.

Industria Marmi di Trani - Carrara - Travertini e Graniti

**Geom. Tommaso Azzollini
Resp. Tecnico**

www.ilarioazzollinimarmi.com
info@ilarioazzollinimarmi.com

Stab. Via Barletta Km 756+100 - 70059 Trani (ITALY) - P. O. Box 212
Tel. +39 0883 584643 (2 linee) Fax +39 0883 588739 - P. IVA 03634700722

La Miglior soluzione ad ogni Progetto

IMPRESA EDILE

Francesco

ANTONACCI



Cell. **Francesco 340 6258616**
Bartolo 347 5737049



Via Dalmazia, 27
70059 TRANI (Ba)
Tel./Fax **0883.482098**
P. IVA 05340140721

Pizzeria
Trani a Gogo



Sede estiva: Via Mongelli 12 (Zona Colonna)

Sede invernale: Via Pozzo Piano 40/42

Cell. 347.7083677
TRANI



di Riccardo Pastore

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Aldo Moro, 37 - 76125 TRANI (Bt) Cell. 340.3271062

Braceria-Paninoteca
DA MIMMAZZO
Conte Savour
saletta interna - aperti a pranzo

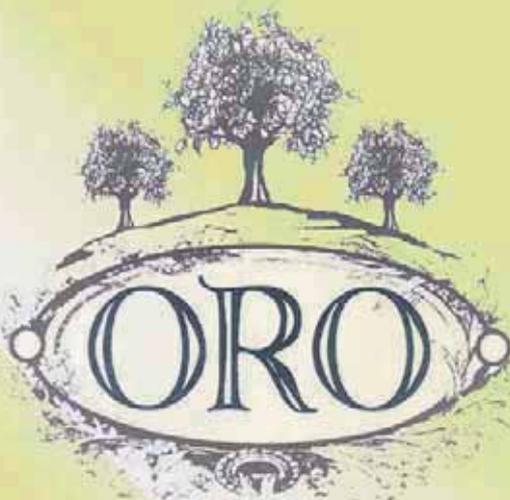
CELL. 393 6140164

FRUTTA E VERDURA
da SAVINO



F.lli BAILON S.n.C.
Via Umberto, 40 (angolo via Maraldo)
Piero Tel. 349.3455854
Enzo Tel. 329.7783312

ORO DI TRANI



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

BIOLOGICO

di produzione propria

Frantoio Oro di Trani sas
di Betti Vincenzo & C.

S.p. 130 Trani-Andria Km 2,00
76125 TRANI (BT)
Tel. 0883.953220
P. Iva 06303260720

www.oro ditrani.it
info@oro ditrani.it



Così se dize...!

Ai tempi in cui Berta filava - Questo modo di dire, che indica il Medioevo, l'antichità, si riferisce a Berta, moglie di Pipino il Breve e madre di Carlo Magno, patrona delle filatrici.

Chi ha fatto trenta può fare trentuno - Espressione nata quando papa Leone X, che aveva deciso di nominare trenta nuovi cardinali, si accorse di aver dimenticato di nominare un degnissimo prelado. A qualcuno che gli chiese come mai ne avesse nominati proprio trentuno, il pontefice rispose: Chi ha fatto trenta può fare trentuno.

E' un altro paio di maniche - L'espressione si diffuse nell'età medievale e rinascimentale, quando, per necessità pratiche, o per esigenza decorativa, i vestiti erano corredati di maniche di ricambio ed era possibile scegliere, ogni volta, quali maniche abbinare al vestito indossato. Le maniche erano spesso realizzate con tessuti preziosi e le dame, nei tornei, se le staccavano

e le donavano ai cavalieri vincitori. Le maniche venivano scambiate come dono tra innamorati. Da qui l'origine della parola mancia (da manche, che in francese significa manica).

Essere al settimo cielo - Essere al culmine della felicità. Questo modo di dire deriva dalla concezione aristotelico-tolemaica, a cui fa riferimento anche Dante Alighieri, secondo la quale la Terra, ferma al centro dell'universo, era circondata da sette cieli concentrici.

Fare le cose alla carlona - Deriva dall'imperatore Carlo Magno, uomo semplice ed ignorante, che si affidava agli esperti in tutto.

Non avere né arte né parte - L'arte deriva dalle corporazioni medievali, in cui i lavoratori erano suddivisi in base al loro mestiere o alla loro categoria; la parte (guelfa o ghibellina) riguardava la posizione politica nei confronti dello Stato o della Chiesa; chi non aveva né Arte né Parte non

Gianfranco di Toma
DAL 1959

ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE
FORNITURE ALBERGHIERE

Via M. Pagano 197-199 TRANI (BA)
Info: 0883 583024 - 347 6548818

www.ditoma-abitiprofessionali.it
e-mail: salvatoreeditoma@tiscalinet.it

si poteva riconoscere in nessuna corporazione.

Perdere le staffe - Questo modo di dire, che significa arrabbiarsi al punto da non controllarsi più, si riferisce alle staffe, ossia gli anelli che venivano attaccati alle zampe dei cavalli per consentire ai cavalieri di montare in sella comodamente.

Render pan per focaccia - Il detto deriva probabilmente da una usanza dei viandanti medievali che portavano con sé un pane fatto con cereali poveri, anziché con il frumento, poco lievitato, quindi duro ma facilmente trasportabile in quanto ammuffiva difficilmente e poteva essere inzuppato nelle varie zuppe preparate lungo il viaggio. Questi pani venivano cotti direttamente sulla brace e perciò chiamati focaccia (da focaius cotto sul fuoco) ed erano un prodotto molto meno pregiato del pane vero e proprio fatto con farina di frumento, quindi "rendere pan per focaccia" significa proprio ricambiare un torto.

Si trova traccia di questo modo di dire già nell'antica Roma e nell'ottava novella del Decamerone dove la moglie di Zeppa dice alla moglie di Spinelloccio "Madonna, voi m'avete renduto pan per focaccia".



DI CHIANO
TRANI

ALTA MODA UOMO - DONNA

Corso Vittorio Emanuele, 167 - Tel. 0883.584901 - TRANI



BAR / GELATERIE / CAFFETTERIE

- 13) **Senzio** (Via Supportico la Conca, 20)
- 14) **Code Cafè** (P.zza della Repubblica, 25)
- 15) **Boulevard** (Via Cavour, 25)
- 16) **Framarà** (C.so Regina Elena, 49/51)
- 17) **Principe** (Via De Robertis, 35)
- 18) **Biancaneve** (Via V. Emanuele, 109)



PIZZERIE / OSTERIE / BRACERIE

- 1) **Caseificio Montrone** (Via Barletta, 83)
- 2) **Fuori Porta** (Piazza Sacra Regia Udienza, 6/7)
- 3) **Buca Navarra** (Via S. Nicola, 14-18)
- 4) **Pizzeria Storelli** (Piazza Mazzini, 23)
- 5) **Mania di Pizza** (Via dei Statuti Marittimi, 38)
- 6) **Mari** (Via Ognissanti, 84)
- 7) **Re Artù** (Vico Navarra, 5)
- 8) **Taverna Porta Nuova** (P.zza Lambert, 7)
- 9) **Trani a Go Go** (Via Mongelli, 12)
- 10) **Ferro e Fuoco** (P.zza Mazzini, 8)
- 11) **Da Mimmazzo** (Via Cavour, 33)
- 12) **Gastronomia Da Giusi** (P.zza XX Settembre, 10)

HOTEL / B&B / AFFITTACAMERE

- 19) **Bella Trani** (Lungomare C. Colombo, 168)
- 20) **La Maison** (Via San Giovanni. Russo, 18)
- 21) **Hotel Trani** (C.so M.R. Imbriani, 137)





Bibliografia

Rossella Omicciolo Valentini (2005), *Mangiare medievale*, ed. Penne e Papiri, Latina;
Emanuele Gianolio (2000), *Gli Ebrei a Trani e in Puglia nel Medioevo*, Il Giornale di Trani;
Il Mercato dell'Anticaglia (1965), *Uomini e Falchi*, Canesi;
Lino Patrino, Stefania Mola, Raffaele Nigro, *Trani*, Adda Editore;
Giovanni Magli, *Manfredi e la zecca di Manfredonia*;
Simonetta Cerrini (2012), *L'Apocalisse dei Templari*, le scie-Mondadori;
Barberi Squarotti (2008), *Storia e Antologia della Letteratura*, Atlas;
Helen Nicholson (2012), *I Templari*, Osprey publishing;
Gerhard Herm (1985), *I bizantini*, Ed. Garzanti;
Raffaello Piracci (1986), *Il Tranesiere*, Trani, n. 1/5.

PiroFantasy
FUOCHI D'ARTIFICIO

Sculture di palloncini
Tubi lanciacoriandoli
Palloncini aerostatici di tutti i tipi
Addobbi per feste
Decorazioni per torte
Voli di colombe

• Feste private
• Compleanni
• Feste di Piazza e Patronali
• Matrimoni
• Vendita di fuochi d'artificio

NUOVA APERTURA
Via Fracanzano, 75 - BARLETTA (BT)
Tel. 0883.575771 - Cell. 333.7241021 - 329.4794632
e-mail: piro.fantasy@alice.it
www.pirofantasybat.it

Michelittica
Dettaglio ed. Ingrosso Prodotti Itlici

f - www.michelittica.it - i



Direzione Organizzativa, Regia, Coreografia e Scenografia:

Carmela CASSESE, Francesco di TONDO, Giuseppe FORNI

Consulenza Storica:	Associazione Culturale Trani Tradizioni, Avv. Vittorio TOLOMEO - Trani
Dialoghi evento:	Carmela CASSESE, Francesco di TONDO - Trani
Gioielli:	Camilla PERRONE ORO & C. - Trani
Acconciatura make up:	CESVIM - Trani
Abito Elena Comneno:	Francesca FORNI - Trani
Testi rivista:	Francesco di Tondo
Solista:	Fornelli Letizia

Gruppi di "Trani Tradizioni"

Tamburi:	Camporeale Chiara, Camporeale Giuseppe, Cannone Gaia, Carbone Chiara, De Lucia Carmela, Di Perna Marika, Giannico Melissa, Maldera Alice, Laurora Sergio, Lapegna Eleonora
Draghi (giocolieri e sputafuoco):	di Tondo Francesco, Forni Giuseppe, Magnifico Angela, Piazzolla Francesco, Povia Giuseppe, Rutigliano Angelica
Danza medioevale:	De Feo Maria, Dragonetti Aurelia, Dragonetti Luigi, Rutigliano Ruggiero, Sansaro Tommaso, Sciancalepore Licia,
Piccole danzatrici:	Carbone Chiara, De Lucia Alessia, Di Perna Marika, di Tondo Annarita, Di Terlizzi Lucia, Fasanella Federica, Fasanella Silvia, Lapegna Eleonora, Leonetti Rosabianca, Rutigliano Serena, Scalera Asia
Cavalieri:	Bovio Emanuele, Camporeale Ferdinando, Carbone Felice, Dragonetti Luigi, Fasanel-la Giuseppe, Forni Giuseppe, Forni Davide, Giannico Giuseppe, Moscatelli Antonio, Musacco Giuseppe, Orlando Michele, Povia Giuseppe, Reibaldi Alessandro, Rutigliano Ruggiero, Sansaro Tommaso.
Khaleesi (principesse di nastri):	Anicas Martina, Caffarella Martina, Leonetti Rosabianca, Rutigliano Angelica.
Staff:	Cormio Rosa, Di Bari Luciana, Leonetti Emanuele, Losito Andrea, Muzi Carmela

SI RINGRAZIA

Il Ministero per i Beni Culturali, Regione Puglia, Provincia BAT, Città di Trani, Curia Arcivescovile, Ufficio Turismo e Cultura, Ufficio SUAP, AMET, AMIU, Polizia di Stato, Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia Municipale, Capitaneria di Porto, Associazioni di Volontariato: Polizia di Stato, Carabinieri, C.R.I., Trani Soccorso, l'O.E.R., Confraternita Misericordia d'Italia, Ing. Pietro CARDANOBILO, Ing. Ignazio PALMIERI

Giullare:	Gianluca Foresi - Orvieto (TR)
Musici:	Compagnia La Giostra - Sortino (SR)
Gruppo Sbandieratori:	Sbandieratori e musici - Capurso (BA), Brancaleone - Barletta (BT)
Pirotecnica:	Piro Fantasy - Barletta (BT)
Services:	Puglia Audio - Corato (BA), Associazione XIAO YAN - Trani (BT)
Fotografia:	Cosimo Grosso, Luciano Zitoli, Claudia Caporale, Sissi, Enzo Caputo - Trani (BT), Antonio Nicastro - Lioni (AV) - Umberto Marchitello - Lioni (AV)
Stampa:	Imprimatur Group - San Ferdinando di Puglia (BT)

Un particolare ringraziamento va ai commercianti i quali, nonostante l'attuale momento critico, hanno offerto la loro collaborazione favorendo la realizzazione di questa manifestazione.

Vietata la riproduzione anche parziale delle immagini

Associazione Culturale

TRA NI TRA DIZIO NI



LA SETTIMANA
MEDIEVALE 2015



///ADFEVER.it

IL GUSTO
TI COLPISCE

www.montrone.net

MONTRONE
CASEIFICIO

LA QUALITÀ COME PRINCIPIO