

LA SETTIMANA MEDIOEVALE

TRANI 21, 22 E 23 AGOSTO 2020
PALAZZO BELTRANI

TRANI TRADIZIONI

PHOTO



CHIARA CAMPOREALE



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

MODERNISSIMA [®]

Calzaturificio

FRATELLI FERRERI SD

VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 98 - 70059 - TRANI

TEL. / FAX 0883.491146

E-MAIL : CALZAT41@ferrericalzaturificio.191.it



**REGIONE
PUGLIA**

CON PATROCINIO



**Città di
Trani**

IN PARTENARIATO E PATROCINATO

ASSOCIAZIONE CULTURALE

TRANI TRADIZIONI



IN COLLABORAZIONE

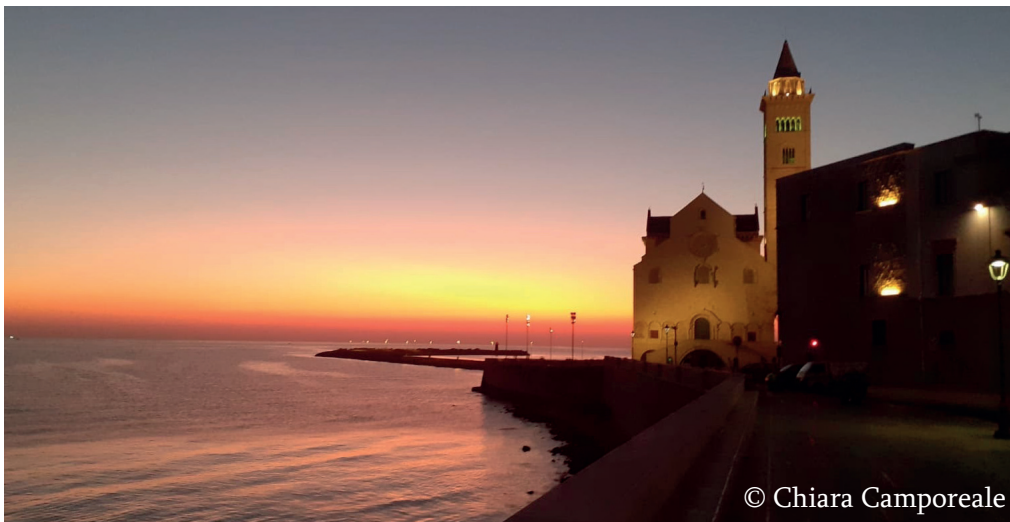
Mai come in questo periodo la cultura e le nostre tradizioni diventano centrali nel processo di ricostruzione di una nuova quotidianità della sfera sociale ed economica della città di Trani. Superata la fase più delicata dell'emergenza covid-19 guardiamo avanti nella consapevolezza di essere entrati in una nuova stagione in cui la riscoperta e la valorizzazione dei territori e delle eccellenze culturali diventa ancora più strategica.

Pur fra mille limitazioni e nel rispetto delle disposizioni ad oggi in vigore, l'Amministrazione ha lavorato in prospettiva con le realtà culturali che operano sul territorio, per formulare proposte, seppur ridimensionate, in grado di consentire a cittadini e turisti di riappropriarsi di luoghi e spazi della città e di supportare così gli operatori commerciali. L'edizione 2020 proposta da Trani Tradizioni si colloca in questo percorso di progressiva ripartenza in sicurezza.



L'associazione interpreterà con un inedito format la voglia di tornare a vivere le nostre piazze e di celebrare la nostra gloriosa storia.

Il sindaco
Avv. Amedeo Bottaro



© Chiara Camporeale

Direttore Responsabile: Giuseppe Forni

Amministrazione: Giuseppe Forni, Angela Magnifico, Giovanna Antonino

Comunication Manager: Chiara Camporeale

L'Associazione Culturale "Trani Tradizioni" anche quest'anno è lieta di Rappresentare la Settimana Medioevale, dopo il momento difficile che tutti noi conosciamo.

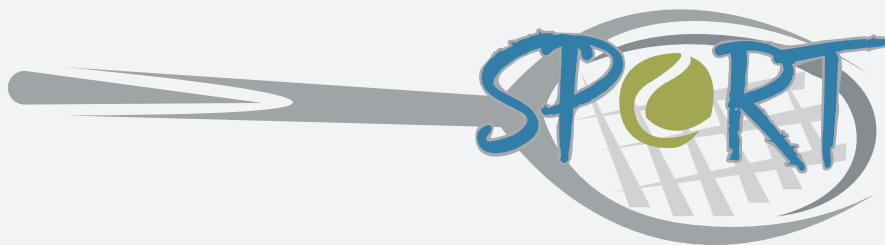
Augurandoci che la nostra città ritorni alla normalità, sempre più viva e far vivere momenti di gioia per grandi e piccini.



ALTA MODA UOMO - DONNA

C.so Vittorio Emanuele 167, Trani (BT) 76125 ITALY | Tel.: 0883 584901


PICCOLI AMICI



www.piccoliamicisport.com

Tel: 080 3953321

E-mail: piccoliamicisport@visrgilio.it

Via Imbriani 171
Bisceglie (BT) 76011

MANFREDI DI SICILIA



Manfredi di Hohenstaufen, o Manfredi di Svevia o Manfredi di Sicilia (1232 – 1266), è stato l'ultimo sovrano svevo del regno di Sicilia. Figlio illegittimo dell'imperatore Federico II di Svevia e di Bianca Lancia, fu reggente per il nipote Corradino dal 1254, poi re di Sicilia dal 1258. Morì durante la battaglia di Benevento, sconfitto dalle truppe di Carlo I d'Angiò. Studiò a Parigi e a Bologna; dal padre apprese l'amore per la poesia e per la scienza, amore che mantenne da re. Si narra che l'imperatore avesse avuto una particolare predilezione fra tutti i suoi figli verso Manfredi ed Enzo, entrambi nati da relazioni extra-coniugali. Alla corte del padre, ebbe probabilmente occasione di frequentare i cantori della scuola poetica siciliana e di scrivere composizioni. Anche se il livello di mecenatismo non eguagliò quello del padre è stato in grado di far produrre opere molto importanti tra cui "La Bibbia di Manfredi". "La Bibbia di Manfredi" è un codice miniato duecentesco scritto dall'amanuense Johensis: questa Bibbia che presenta notevoli influssi dell'arte gotica francese e inglese fu realizzata a Napoli per lo stesso Manfredi tra il 1250 e il 1258, come attesta la dedica al principe: essa fu di prototipo per altri codici, che si pensa siano usciti da una bottega miniatoria di Napoli attiva per la corte e per l'ambiente universitario. A questa bottega si fa riferire anche il famoso esemplare del "De arte venandi cum avibus" della Biblioteca Vaticana che è una copia parziale ma splendidamente illustrata del famoso trattato di Federico II, certamente commissionata da Manfredi. Non fu subito imperatore di Sicilia alla morte del padre, ma prima governò su alcuni territori pugliesi facendo le veci di suo fratello Corrado IV, che all'epoca venne nominato imperatore. Alla morte di quest'ultimo governò prima come reggente del regno in attesa che il figlio di Corrado, Corradino, raggiungesse l'età per poter governare. La reggenza che iniziò nel 1254 terminò nel 1258 quando Manfredi, approfittando di alcune voci che davano Corradino come morto per malattia, si fece incoronare Imperatore. Il suo regno durò fino al 1266 quando, nella battaglia di Benevento, morì in battaglia affrontando l'esercito francese guidato Carlo I d'Angiò.



Nel corso della sua vita Manfredi si sposò due volte, nel 1248 con Beatrice di Savoia, figlia del conte Amedeo IV di Savoia e di Margherita di Borgogna, da cui ebbe una figlia, Costanza (1249-1302), che fu poi regina d'Aragona (1262-1285). Mentre il 2 giugno 1259 Manfredi, da poco vedovo di Beatrice di Savoia, sposò nel castello di Trani, Elena Ducas, figlia del despota d'Epiro Michele II. Dall'unione nacquero cinque figli Beatrice (1260 - 1307), Federico (1261 - 1301), Enrico (1262 - 1318), Enzo (o Azzolino) (1265 - 1301), Flordelis (1266 - 1297).

(Marianna Calefato, Sergio Boccasile)



BAR - GELATERIA

Piazza della repubblica, 53
Tel. 0883-588888-Trani

Elena Ducas (1242-1271) fu figlia del despota d'Epiro Michele II e di Teodora Petralife. Teodora fu proclamata santa dalla popolazione di Arta, per la sua devozione e la sua attività filantropica, ed educò sua figlia Elena nei suoi modi dolci e gentili. Non si sa dove Elena nacque: la prima notizia che le fonti registrano sul suo conto si riferisce al 2 giugno 1259, quando giunse "in Apulia cu' octo galere la Zita de lu seniore re Manfridu, fillia de lu Despotu de Epiru, chiamata Alena". Elena era appena diciassettenne ed andava sposa a Manfredi di Svevia, re di Sicilia, di dieci anni più grande di lei e vedovo della sua prima moglie. Le nozze furono celebrate a Trani con tale sfarzo che un anonimo autore di una cronaca locale scrisse che "ze foro grandi feste et suoni, et la sera foro facti tanti alluminere, et tanti fanò in tutti li cantuni de la nostra terra, che paria che fosse die".

L'unione fra Elena e Manfredi fu stipulata per far fronte ad un accordo politico fra lo sposo e suo suocero: con il matrimonio, Manfredi poté confermare le occupazioni territoriali compiute sulla costa albanese intorno a Durazzo, oltre che accrescerle con la dote di Elena e mirare ad espandersi verso Oriente. Michele degli Angeli invece avrebbe beneficiato dell'aiuto dello Svevo nella lotta contro Michele II Paleologo, oltre che trasformare in un potente alleato quello che avrebbe potuto dimostrarsi un pericoloso avversario.

Elena entrava in tal modo nel mondo fastoso della corte sveva, nella quale il suo consorte, seguendo l'esempio paterno, raccoglieva intellettuali, artisti e poeti. Appresa la notizia della disfatta di suo marito, Elena, che si era rifugiata a Lucera con i figli, si recò scortata da alcuni fedeli a Trani, da dove sperava di poter più facilmente raggiungere l'Epiro. Una violenta tempesta precluse però alla regina la via della salvezza: complice il castellano della città, venne catturata dalle truppe angioine nel frattempo sopraggiunte. Venne immediatamente separata dai figli, almeno dai maschi, la cui sola esistenza poteva rendere problematica la stabilità stessa del nuovo regime. Strappati alla madre ancora piccoli, essi furono rinchiusi in Castel del Monte, dove trascorsero circa trent'anni in condizioni di vita tristissime. Trasferiti nel 1299 nelle prigioni di Castel dell'Ovo, vi trovarono la morte: Federico e Anselmo appena qualche anno dopo, Enrico soltanto nel 1318, suicidandosi. Elena, invece, fu condotta a Lagopesole, dove nonostante fosse prigioniera, Carlo d'Angiò le consentì di fruire ancora di alcuni dei privilegi e delle comodità che il suo rango comportava, come il beneficiare di un ristretto numero di fedelissimi, di gioielli, vesti preziose, tappeti, scrigni, suppellettili di vario genere ed altri oggetti, che verosimilmente avevano fatto parte dei suoi arredi quotidiani. Vi morì nel 1271.

(Sergio Boccasile, Marianna Calefato)



A MANFREDI

7

Al mio sbarco mi accogliesti
con un bacio appassionato,
mi dicesti che ero bella
e sembravi emozionato.

Biondo e di gentile aspetto
io ti guardai
e il mio cuore
sobbalzò nel petto.

Ci sposammo in una Trani
bella e in pompa magna:
tra bandiere, luci e suoni
nel castello pieno di colori;

di lì partì il corteo:
ci portò in Cattedrale,
tra suoni di campane e di trombe
mentre la folla gremiva il piazzale.

Il nostro amore, coronato
dall'arrivo di cinque figli,
non durò così a lungo
poichè il fato fu funesto

nei confronti di te Manfredi
e alla morte ti portò
senza baci ne congelò:

cadesti in battaglia
ed io povera sposina,
con Munaldo e Amundilla,
mi nascosi nel castello
certa di stare tranquilla,
ma per una soffiata
io, giovane fanciulla
fui scoperta e imprigionata
e ti raggiunsi dopo anni di
torture e sofferenze
senza figli, senza amore,
segregata in quelle stanze.

Ora si racconta questa storia:
la mia anima attende
il mio amato alla memoria;
solo un bacio, uno solo
vorrei darti
per volare via per sempre
nella culla dei miei sogni.

(Daniele Marrone)



Via Badoglio 24-28, Trani (BT) - 0883 950554
Via Cappuccini 23-25-27, Andria (BT) - 0883 950009
www.nuovoios.it

ORO&C.

must -Trani

UNITED COLORS OF BENETTON.

CORSO VITTORIO EMANUELE 273, TRANI (BT) 76125 - ITALY


ZAGAMI
-TELAIFICIO SERIGRAFICO-



Strada Provinciale Trani-Andria Km 1.250 (BT) 76125 - Tel: 0883 482474 - Email: info@telaificioserigrafico.com

BOCCASILE DOMENICO

dal 1986

Vendita e assistenza tecnica elettrodomestici
Ricambi originali di tutte le marche



Via Dalmazia, 34 76125 Trani (BT)

tel. 0883 481 427

cell. 349 787 1527

e-mail: boccasiledom@libero.it



PROGRAMMA



Venerdì 21 agosto:

Ore 19:45 Palazzo Beltrani; Presentazione manifestazione con autorità

Ore 20:30 Palazzo Beltrani; Assegnazione premio di gratitudine agli sponsor

Ore 21: 00 Palazzo Beltrani; Mostra Medioevale con didattica

Ore 21:20 Palazzo Beltrani; Giochi medioevali, giocolieri, balli, canti e tiro con l'arco

Avviso: per assistere a tutte le attività della manifestazione all'interno di Palazzo Beltrani si potrà accedere solo su prenotazione presso lo sportello di Palazzo Beltrani





Pasticceria - Gelateria
Catering - Buffet
Torrefazione
Si organizzano eventi
di ogni genere

Biancaneve



C.so Vittorio Emanuele, 109
Tel. 0883/583408
TRANI

Cell. 347/7472239 - 347/7974746

Con il Piacere di accoglierti

CANOSA DI PUGLIA



LO
SMERALDO

ROYAL WEDDINGS



PROGRAMMA



Sabato 22 agosto:

- Ore 20:20 Palazzo Beltrani; Annuncio de “ Le Nozze di Re Manfredi”
- Ore 20:40 Palazzo Beltrani; Partenza corteo con Araldo a Cavallo, Re Manfredi, popolani, tamburi e giocolieri (salvo disposizioni DPCM)
- Ore 22:00 Palazzo Beltrani; Rientro per i festeggiamenti con giochi medioevali, giocolieri, balli, canti e tiro con l'arco

Avviso: per assistere a tutte le attività della manifestazione all'interno di Palazzo Beltrani si potrà accedere solo su prenotazione presso lo sportello di Palazzo Beltrani



© Trani 2.0



CAMPAGNA AVIS PROVINCIALE BAT

TOH! PRENDI QUESTO

CERTI GESTI SI FANNO

QUESTA
ESTATE VIENI
A DONARE
SANGUE..



..UNA SOLA
DONAZIONE
PUO' SALVARE
MOLTE VITE!

AVIS Trani - C.so M. R. Imbriani, 209 - Trani
Tel. 0883765365 - Cell. 3929162071
www.avistrani.it - trani.comunale@avis.it

 Avis Trani

 avistrani



DIETETICA/SPORTLINE - PREPARAZIONE GALENICHE - DERMO COSMESI
FITO TERAPIA/ERBORISTERIA - OMEOPATIA/VETERINARIA
- ALIMENTARI PER CELIACHIA/DIABETE/NEFROPATIA

Farmacia Biondi S.a.s. di Rosanna Biondi

Via Tommaso Perna 2, Trani (BT) 76125 - Italy

Tel.: 0883 582674 - Fax: 0883 582674 - E-mail: fcabiondi_1@libero.it



Trani - Via Superga 87

farmaciasupergasnc@libero.it - Tel: 0883 509598 -  Farmacia Superga





PROGRAMMA



Domenica 23 agosto:

Ore 20:30 Palazzo Beltrani: Celebrazione delle Nozze di Re Manfredi e Elena Comneno

Ore 21:00 Palazzo Beltrani: Partenza Corteo storico per le vie Cittadine (salvo disposizioni del DPCM)

Avviso: per assistere a tutte le attività della manifestazione all'interno di Palazzo Beltrani si potrà accedere solo su prenotazione presso lo sportello di Palazzo Beltrani

**BAR
RINÇIE**

Via Nicola De Robertis 35-37, Trani
Tel: 0883 588935





Chiuso il Lunedì
non festivo



Osteria Ferro e Fuoco

di Mimmo Verrigni



Piazza Mazzini 8, Trani (BT) 76125 - ITALY | Tel: 0883 587387 - Cel: 330 630809
www.osteriaferroefuoco.it - info@osteriaferroefuoco.it

Uno dei primati che Trani orgogliosamente può vantare nella sua storia vi sono sicuramente gli *Ordinamenta et Consuetudo Maris*, più comunemente conosciuti come gli Statuti marittimi che i tranesi considerano il più antico codice marittimo mediterraneo del medioevo. Sebbene la sua datazione sia stata oggetto di discussione tra molti esperti e studiosi, molti concordano che la sua data di promulgazione sia l'anno 1063, ovvero durante il periodo di indipendenza della città dal 1043 al 1073. Curiosa è la storia della scoperta degli Statuti Marittimi, avvenuta nel 1827 da parte del professore di diritto commerciale Pardessus, il quale rintracciò ben due edizioni degli *Ordinamenta*, dei quali una contenuta nel volume *Statuta Firmanorum* del 1589 e l'altra negli *Statuta Terrae Appignani* del 1507. Entrambi i testi recano la stessa data di promulgazione, 1063, ma a Trani non è stato ancora ritrovato l'originale. Gli *Ordinamenta* nacquero dalla necessità di mettere per iscritto le consuetudini che regolavano il commercio e i traffici marittimi. Così l'associazione dei marinai doveva aver eletto nel 1063 i suoi consoli, i quali promulgarono questo codice composto dalle consuetudini marittime che erano in vigore da antico tempo non solo a Trani ma in tutto l'Adriatico e probabilmente in tutto il mediterraneo.

Ad ogni modo questo importantissimo corpo normativo del diritto marittimo è una testimonianza rilevante della floridissima attività commerciale della città, nonché una porta aperta tra due realtà, l'Occidente e l'Oriente. I traffici marittimi, infatti, misero in contatto popoli e culture diverse. In questo particolare contesto economico-politico-culturale si comprende la centralità della città e del porto di Trani, attraversata da spostamenti di uomini, merci e usanze provenienti da ogni angolo del mondo conosciuto nel medioevo.

Dagli scambi con Bisanzio e con gli altri porti del mediterraneo, ad esempio, giungevano nella città spezie e tessuti orientali, manufatti artigianali e opere artistiche. Dal canto suo Trani esportava una vasta gamma di prodotti della campagna, il che attesta una florida attività agricola dimostrata anche dalla proliferazione di vigneti, oliveti e frutteti. I contadini portavano, infatti, i loro prodotti agricoli in città e allo stesso tempo acquistavano manufatti e generi indispensabili. Inoltre il porto di Trani era allora l'unico porto naturale nelle vicinanze in quanto costituita da un'insenatura cinta dalla terraferma.

A. Di Maggio, *La Puglia nel Medioevo: Trani e gli statuti marittimi*, Bari 2003



16

UNA BRUSCHETTA?

Si organizzano visite guidate agli oliveti a cura del Dr. Agronomo Vincenzo Betti. Si potrà assistere, a seconda del periodo, anche alla raccolta delle olive e/o alla potatura.

Si può visitare anche il frantoio "Oro di Trani" dove, oltre ad assistere eventualmente alle varie fasi della lavorazione, è possibile degustare l'olio extravergine ed altre specialità locali.

E' possibile concordare, anche per gruppi, degustazioni di prodotti tipici del nostro territorio, oltre all'olio extravergine d'oliva offerto con le classiche "bruschette" è possibile assaggiare i nostri sottoli, mozzarelle e formaggi, se si vuole anche creati al momento dal casaro, il tutto accompagnato da del buon vino. Per concludere viene proposto il "Moscato di Trani" Doc su dolcetti di mandorle e pasticceria secca.

FRANTOIO ORO DI TRANI SAS
DI BETTI VINCENZO & C.

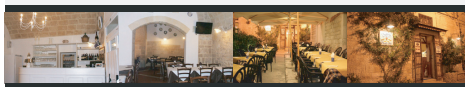
S.P. 130 TRANI-ANDRIA KM 2.00
TRANI (BT) 76125 - ITALY

TEL.: 0883 953220
EMAIL: INFO@ORODITRANI.IT
WEB: WWW.RODITRANI.IT



**Buca
Navarra**

Osteria - Braceria
Pizzeria - Forno a legna



Via San Nicola 14-18, Trani (BT) 76125 - ITALY
Tel.: 0883 584783 - E-mail: bucanavarra@libero.it

CHIUSO ILLUNEDI NON FESTIVO

Ristorante
Taverna Portanova
di Vito Catanzaro

Piazza Edo Lambert, 7
76125 TRANI (BT)
Tel. e Fax 0883 50 83 86
Cell. 348.459750



E-mail: taverna.portanova@gmail.com
Giorno di Chiusura: Martedì - Domenica sera



La Maison

BED AND BREAKFAST

Camere climatizzate con bagno privato, TV lcd, frigobar, free wi-fi
Vico Sant'Agata 10, Trani (BT) 76125 - ITALY
info@bblamaison.it | www.bblamaison.it | tel. 3494491811

Al dominio longobardo nel IX secolo risale la prima cinta muraria di Trani. Le mura iniziavano sul lido del mare nelle vicinanze della futura Cattedrale e della chiesa di S. Lucia ed era scandita da quattro porte che immettevano nell'abitato: Porta Vassalla, Porta Aurea, Porta Nova, Porta Vetere.

Delle quattro porte solo Porta Vassalla è sopravvissuta fino ai nostri tempi e si apre all'angolo di levante dell'edificio dove hanno sede l'Archivio Provinciale e quello notarile. Da porta Vassalla le mura proseguivano verso il rione di S. NicolIELLO, ovvero l'umile fienile dove secondo la tradizione dimorò S. Nicola Pellegrino. In via Cambio la cinta faceva gomito e giungeva a Porta Antica e Porta Nova, quest'ultima abbattuta nell'Ottocento. Nelle vicinanze del Castello sorgeva Porta Vetere, abbattuta probabilmente nel XV secolo per far posto alla nuova porta di Barletta.

Nell'epoca di Federico II fu eretta la seconda murazione con l'intenzione di rafforzare la difesa della città, dei suoi sobborghi e del porto che rimaneva indifeso dalla parte di terra. Infatti tra il 1223 e il 1249 vennero realizzate dalle stesse maestranze che avevano lavorato ai castelli di Puglia le ciclopiche mura di dimensioni maggiori rispetto alla prima murazione, su una superficie quasi doppia rispetto alla prima.

Inoltre fu sperimentato l'impiego di bastioni, piattaforme, fossati, ponti a levatoio e catene di ferro. La nuova cinta muraria seguiva: S. Lucia, Cattedrale, S. Giacomo, Porta di Barletta; via Muraglie, alle spalle dell'attuale palazzo Antonacci; l'area dei pubblici giardini, tutta la linea est fino a S. Antuono e fino al fortilizio di S. Lucia. La conca del porto fu protetta invece con una catena di ferro, mentre due porte vennero aperte a fini di sorveglianza: la Porta Bisceglie che si ergeva dietro la chiesa di San Rocco e abbattuta nel 1846, e la Porta Barletta, quest'ultima a fianco del Castello. Queste porte erano sorvegliate di giorno e chiuse di notte. Furono abbattute per far spazio all'incremento demografico della città nel XIX secolo.

Nel medioevo la città si presenta divisa in quartieri a seconda delle colonie di ravellesi, amalfitani, pisani, veneziani ed ebrei. Si può ipotizzare una rete viaria a spina di pesce la cui direttrice longitudinale è rappresentata dall'attuale via Beltrani. Tra il XV e il XVI secolo si verificò una consistente attività edilizia in relazione al fermento commerciale dei ricchi mercanti, soprattutto riscontrabile nella costruzione di chiese e di palazzi civili. Inoltre nella cinta muraria fu aperta un'altra porta, ovvero la porta di Andria appartenente ai Cappuccini.

L. Maffucini, La città di Trani-Contributi agli studi di geografia urbana, Trani 1951
F. Onesti, Il Borgo ottocentesco di Trani, Bari 1989



ROSA DEI VENTI

di CASTIGLIA PAOLO & FIGLI

Figlio di Nicola Castiglia, pescatore al seguito di tre generazioni dove tutto ebbe inizio da un piccolo gozzo al grande peschereccio. Il suo pescato è a km zero lo trovi su la banchina del porto a "porta la mazza". il suo peschereccio "Rosa dei Venti" è ormeggiato dove una volta avveniva la partenza dei Templari verso la Terra Santa.

Cel: 347 5995351 | 349 5639808

www.rosadiventit.it | [facebook](https://www.facebook.com/rosadiventit)



Cantina Casaltrinità
Società Agricola Cooperativa

76015 TRINITAPOLI (BT) - SS 544 KM 44,5
T +39 0883 634032 | F +39 0883 635154
cantina.casaltrinita@gmail.com | casaltrinita.it

PUREZZA DI PADRE



CASALTRINITÀ

vini di Puglia

WWW.CASALTRINITA.IT



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

VIA BARLETTA 74/A, TRANI (BT) 76125 - ITALY
TEL/FAX: 0883 500792 | AMPACARROZZERIA@LIBERO.IT

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



a posto



LA TUA AUTO COME NUOVA

AUTORIPARAZIONI RAFFAELE VINCENZO

**VIALE EUROPA 16, TRANI (BT) 76125 - ITALY TEL: 0883 588907 - CEL: 348 7679289
SOCCORSO STRADALE ACI GLOBAL H24 EMAIL: VINRAFFAELE@TISCALI.IT**

ITALABRASIVI S.R.L.

**FERRAMENTA - MANIGLIE - ACCESSORI
ABRASIVI - TENDAGGI - COLORI**

C.so VITTORIO EMANUELE, 160 - TRANI

La stagione medievale di Trani fu caratterizzata da importantissimi cambiamenti a livello sociale-politico-economico. Il progresso economico della città continuò anche nel XIII secolo con la dominazione sveva per mano di Federico II, il quale fece allargare il ristretto perimetro dell'abitato con la costruzione di una seconda cinta muraria e del Castello Svevo. Questo periodo di grande prosperità venne interrotto con la dominazione angioina al seguito della sconfitta dell'armata sveva contro Carlo d'Angiò nella battaglia di Benevento nel 26 febbraio 1266. A partire dall'XI secolo, a livello sociale venne ad alimentarsi il fervore di pellegrinaggio verso Gerusalemme da parte soprattutto dei ceti poveri. A Trani, infatti, nel XII secolo i Templari, per garantire rifugio ai pellegrini edificarono un grande Ospedale con annessa Chiesa, ovvero la chiesa d'Ognissanti. L'ordine nasce esattamente al seguito della Prima Crociata del 1095 indetta da Papa Urbano II, risoltasi con la presa di Gerusalemme da parte dei cristiani nel luglio 1099. L'Ordine del Tempio, dal nome del Tempio di Salomone donata ai Templari dal re di Gerusalemme, venne costituito tra il 1118 e il 1119 con il preciso compito di vigilare sulle strade di accesso ai luoghi santi combattendo con la spada gli infedeli musulmani e predoni. Ma solo nel 1129 l'Ordine ricevette dal pontefice l'approvazione durante il concilio di Troyes, stabilendo la Regola religiosa latina dell'Ordine. I membri che ne facevano parte erano perlopiù soldati e cavalieri. Quest'ultimi ricevevano l'investitura in una cerimonia formale. Oltre ai combattenti l'ordine contava anche fratelli cappellani che provvedevano alle esigenze di carattere spirituale. Entrare a far parte dell'Ordine per molti fedeli era un'opportunità di espiare i propri peccati e di avvicinarsi a Dio. Oltretutto morire in battaglia combattendo contro i musulmani era considerato un vero e proprio martirio, portando con sé fama e la pace dell'anima. Molti lo facevano anche per sfuggire a una situazione familiare ed economica complicata. Infatti ai membri venivano concessi vestiario e pasti regolari. D'altronde l'ingresso all'Ordine dei nuovi membri non era semplice ed immediato: il Tempio non ammetteva ripensamenti una volta sperimentata direttamente la vita



all'interno dell'Ordine, pertanto la Regola affermava che l'aspirante templare dovesse aspettare qualche tempo in modo tale che i fratelli potessero esprimere un giudizio sulla sua ammissione. Ma poiché enormi erano le perdite sui campi di battaglia, questa norma veniva molte volte messa da parte a favore del reclutamento di nuovi membri quasi immediatamente. I nuovi fratelli venivano ammessi nell'Ordine con un preciso rituale, attraverso una cerimonia che si svolgeva sempre in segreto e di notte oppure all'alba. La cerimonia era presieduta dal Commendatario provinciale e nell'ambito di una riunione del Capitolo. La fine dell'Ordine si registrò nei primi anni del XIV secolo in concomitanza con la decisione del re di Francia Filippo IV di accusare i Templari di eresia e stregoneria, accuse mosse affinché il re potesse coprire i propri problemi finanziari e politici. Al processo Papa Clemente V decise di sciogliere l'Ordine trasferendo le sue proprietà ai Cavalieri Ospitalieri.

H. Nicholson, *I Templari*, Milano 2012
 M. G. Ferretti, *Sulle orme dei Templari: un pellegrinaggio di oggi alla ricerca dei Cavalieri dal bianco mantello*, San Marino
 A. Di Maggio, *La Puglia nel Medioevo: Trani e gli statuti marittimi*, Bari 2003

SPEZZATINO DI TACCHINO AI FUNGHI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Avancoscia di tacchino
- 2 tazzine di olio EVO.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 tazzina di vino bianco
- Erbe di Provenza q. b.
- Sale q. b.
- 8 funghi
- Prezzemolo q. b.

PROCEDIMENTO

Tagliare a pezzettini l'avancoscia di tacchino e rimuovere grasso, pelle e tutti i più piccoli nervetti. In una pentola versare l'olio e far soffriggere lo spicchio d'aglio che verrà tolto non appena imbiondisce. Mettere il tacchino e la farina, girare bene con un cucchiaino di legno e far rosolare, aggiungere il vino bianco, far cuocere per 10 minuti ed aggiungere il sale e le erbe di Provenza. Nel frattempo preparare i funghi: in un'altra padella versare dell'olio, uno spicchio d'aglio tirato e i funghi tagliati a

pezzetti, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere il prezzemolo tritato. Infine unire i funghi al tacchino e continuare la cottura per circa 20 minuti. Controllare la salina, se è troppo liquida farla evaporare, se troppo densa aggiungere un po' d'acqua. Il piatto potrebbe essere servito anche accompagnato da riso basmati, in modo da creare un piatto unico.

MACELLERIA FORNI

- spiedini/arrosti
- braciolette bombette
- polpettoni
- zampina
- sugo misto

Via Sant'Agostino N°38
76125 Trani (BT)

Servizio a domicilio: Tel. 347 8518464

Pizza G. di Vittorio, 10/A
26121 Barletta (BT)

Servizio a domicilio: Tel. 347 0967707 - 342 5746070



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di Farina 00
- 1 Lievito di Birra
- 400 ml di acqua-sale (q.b.)
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale q.b.

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- 400 gr. di mozzarella
- salsa di pomodoro q.b.
- pepe q.b.
- parmigiano q.b.

PROCEDIMENTO

La ricetta del panzerotto fritto è molto semplice. Inizialmente scaldiamo in un pentolino l'acqua aggiungendo un pizzico di sale, quindi successivamente andiamo a disporre della farina sul tavolo creando un buco al centro in cui verseremo 1 cucchiaino di zucchero. A questo punto prendiamo l'acqua che abbiamo riscaldato e la versiamo nel centro insieme ad 1 lievito di birra, quindi impastiamo ed amalgamiamo il tutto fino ad ottenere un impasto morbido, che faremo lievitare al caldo per un paio d'ore, coprendolo per non disperdere il calore. Lavoriamo nuovamente l'impasto fino ad ottenere una forma simile a un filoncino di pane, quindi lo tagliamo a pezzi per ottenere delle palline di impasto, che faremo riposare per un'altra ora. Nel frattempo prepariamo il condimento. Stendiamo con un mattarello le palline quasi a creare una pizza di piccole dimensioni, quindi chiudiamo il tutto a metà avendo premura di chiudere bene i bordi, con le mani o con una forchetta. Il nostro preparato è pronto, non ci resta che decidere se vogliamo ottenere dei panzerotti fritti o dei panzerotti al forno. Nel primo caso dobbiamo cucinare il nostro panzerotto pugliese in olio bollente per poco tempo, nel secondo caso riscaldiamo il forno a 190°, adagiamo i panzerotti in una teglia bagnata d'olio e lasciamo cuocere per circa 15 minuti.

Il Grottino  

...un evento speciale festeggialo con una
PANZEROTTATA! **XXXL**
POSTI A SEDERE

Il Grottino XXXL panzerottificio
76125 TRANI • Piazza Domenico sarro, 17
prenotazioni 338 58 88 176 • 0883 19 18 255

Pizzeria
Trani a Gogò



SEDE ESTIVA: VIA MONGELLI 12 (ZONA COLONNA)
SEDE INVERNALE: VIA POZZO PIANO 40/42
CEL: 347 7083677

Enrico Moccia

INGROSSO E DISTRIBUZIONE DI:

- ARTICOLI MONOUSO IN CARTA, PLASTICA E ALLUMINIO.
- PACKAGING ALIMENTARE E PERSONALIZZAZIONI
- DETERGENZA PROFESSIONALE PER PISCINE E RISTORAZIONE
- PRODOTTI PER DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE
- CATERING E FOOD SOLUTIONS.

Cell. 347.34.898.23 - WhatsApp 366.26.985.02

pedone



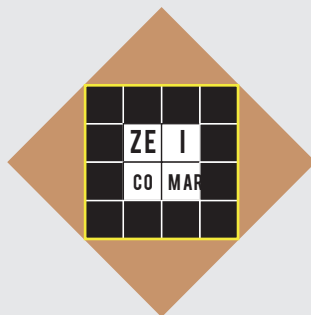
pedone dept.store S.S. 16 Km. 770+580 · Bisceglie t. 0803991660 · fx. 0803992266
info@pedone.it **www.pedone.it**

FERDINANDO CAMPOREALE

IMPIANTI TERMICI - IDRICI - TECNOLOGICI, SOLARI E FOTOVOLTAICI
ASSISTENZA TECNICA CALDAIE & CONDIZIONATORI



Via S. de Brado 44, Trani (BT) 76125 - ITALY
Cel.: +39 346 7636138 | E-mail: ferdinando.camporeal@libero.it



INDUSTRIE E COMMERCIO MARMI
CAVE PROPRIE DI TRANI CLASSICO
BROZETTO - BLOCCHI - LASTRE

76125Trani (BT) Italy - Via Barletta Km 756+100Cas. Post. 146
Tel./Fax 0883 587141 | Email zeicomarsnc@tin.it

DI TOMA BUS SERVICE



Via G. di Vittorio, 32/b - Trani | TEL:0883/891679 - info@ditomabus.it

helvetia

La tua Assicurazione svizzera.



AGENZIA Assiservice s.n.c. di de Palma Francesco e de Palma Loredana
servizi assicurativi e finanziari

Via Giovanni Bovio 71, Trani (BT) 76125 - ITALY
tel: 0883 580300 Fax 0883 950219 | Email: assiservicetrani@libero.it | Seguici sui social:  

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

Le Favole di Esopo

TOELETTATURA - ACQUARIOLOGIA - ORNTOLOGIA

Via Giovanni Bovio 137, Trani (BT) 76125 - ITALY

 Le Favole di Esopo
 lefavolediesopo@gmail.com
 Tel: 0883 826485



 0883 385079

 Via GISOTTI n. 23-25
(ex via Napoli) Trani (BT)

LAVORAZIONE IN FERRO

di Emanuele di Lernia



Via Angelo De Bramo, 26
76125 Trani

Cell. 339 4910564
Part. IVA 06689270723



Lavorazione in Ferro di Lernia Emanuele

RINGRAZIAMENTI

Direzione organizzativa, Regia, Coreografia, Scenografia:

Giuseppe Forni, Angela Magnifico

Consulenza storica: Associazione Culturale Trani Tradizioni,

Avv. Vittorio Tolomeo

Dialoghi Evento: Francesco di Tondo

Trucco & Parrucco: CESVIM, Antonella Mastromauro

Abito Elena Comneno: Francesca Forni

Costumiste: Carmela Muzi, Valeria Caputo, Antonella Mastromauro, Francesca Pansini,

Luigia Campese, Letizia di Venosa, Adriana Rinaldi

Service: Xiao Yan Trani (BT), Niki Battaglia

Staff Tecnico: Ferdinando Camporeale, Enzo Raffaele, Enzo di Gennaro, Stefano Tenerelli, Davide Forni, Luigi Civita, Luigi di Bisceglie, Luigi Paoletta, Antonio Ferri

Direttore Palazzo delle Arti Beltrani: Niki Battaglia

Foto & Video: Chiara Camporeale, Francesco Muciaccia, Ass. Cult. Trani Tradizioni, Festività e Tradizioni Tranesi, Trani2.0

Cooperativa Sociale Sant'Anna

Ufficio Stampa: Aldo Losito

Didattica: Marianna Calefato, Sergio Boccasile, Elisa Raffaele, Rosa Labroca

Si ringrazia Amministrazione Comunale, Ministero dei Beni Culturali,

Regione Puglia, Ufficio: Turismo & Cultura, Tecnico & SUAP,

Polizia di Stato, Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia Municipale,

Capitaneria di Porto, Parroco Don Gaetano Lops, Ing. Pietro Cardanobile, SIAE, AMIU

Si ringraziano tutti i soci e i figuranti dell'Associazione Culturale Trani Tradizioni, i commercianti e i volontari partecipanti all'evento collaborando e favorendo la realizzazione di questa manifestazione.

Flags Team:

Tamburi dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni

Sbandieratori "Fieramosca", Barletta

Associazione Socio Culturale "La Giostra delle Idee", Mola di Bari

Timpanisti Fajanensis, Fasano

Mangiafuoco: I Draghi dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni

Stampa: Imprimatur Group - San Ferdinando di Puglia (BT)

Finito di stampare Luglio 2020

Questa rivista la puoi trovare presso tutte le attività commerciali che hanno sponsorizzato l'evento e online sul sito www.tranitradizioni.com

Tutti i contenuti presenti in questa rivista e pubblicati sul web inerenti alla manifestazione sono di proprietà dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni, è severamente proibito la riproduzione degli stessi.

Contatti: Cel.: 348 5181544 - Cel.: 340 5256753 - E-mail.: tranitradizioni.g@libero.it





EDILFERRO

S.C.R.L.



RISTRUTTURAZIONI CHIAVI IN MANO

BONIFICHE AMIANTO

OPERE IN FERRO

www.edilziaspione.it

Via Sant Agostino 31, Trani (BT) 76125

Tel: 0883 76 05 11 | Cel: 347 533 59 53