

Amministrazione

Giuseppe Forni Angela Magnifico Giovanna Antonino

Comunication Manager

Chiara Camporeale

Fotografie Chiara Camporeale Luigi Natale Angela Magnifico Giovanna Antonino Alessandro Petio

Direttore Responsabile

Giuseppe Forni

Redazione

Angela Magnifico Francesco Larosa Anna di Bisceglie Rosa Labroca Francesco di Tondo Michelangelo di Modugno Sergio Boccasile Elisa Raffaele Marianna Calefato







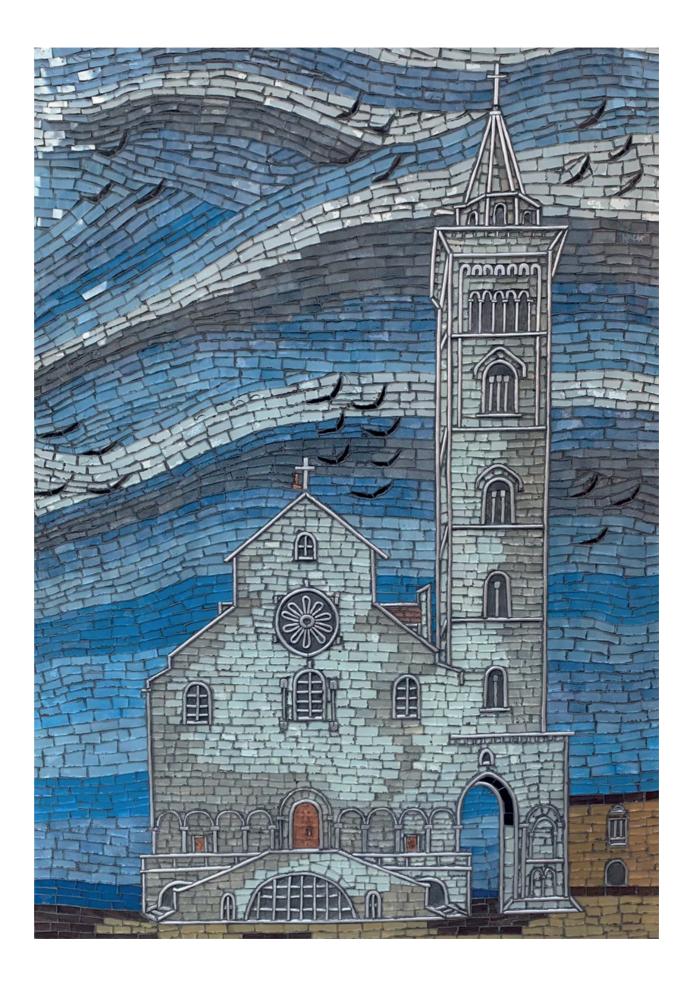






TRANI TRADIZIONI

non è solo ua rivista annuale, avente come scopo principale raccontare la storia delle città Medioevali, ma anche di mettere in evidenza la cultura, le usanze e i monumenti che le circondano



TRANĪ TRADĪZĪONĪ

Associazione Culturale



L'avventura dell' Associazione Culturale "Trani Tradizioni" ha inizio nel 2004 e si originò dal proposito di voler far luce e di rievocare le antiche tradizioni e gli eventi storici più importanti della bella città di Trani. L'Associazione è uno straordinario strumento di solidarietà e aggregazione, formata da soci di tutte le età, giovani nello spirito e nella voglia di fare, fortemente motivati a dare il loro apporto nella valorizzazione del patrimonio culturale non solo della propria città, ma anche dell'intero territorio circostante. Grazie alle loro creatività e passione, al loro entusiasmo, "Trani Tradizioni" è cresciuta in fama e competenza tanto da meritarsi addirittura la regia di altre rievocazioni, esterne alla città di Trani, come l'ormai atteso appuntamento de "L'arrivo di Carlo d'Angiò", riproposto anche quest'anno in agosto a Celle di San Vito (FG). L'associazione ripresenta le antiche storie che il buon vento di Trani, nel tempo, ha recato con sé nei porti del Mediterraneo, rendendo leggendario il nome della nobile città definita dagli antichi Greci bella, forte e potente così come quel drago alato che dai tempi dell'eroica Zarbanella dimora sullo stemma cittadino. A Trani, madre del primo codice marittimo del Mediterraneo, hanno transitato in molti: imperatori, santi, marinai, avventurieri, principesse, giuristi, poeti ed ognuno di loro con la propria storia e le vicende legate al proprio tempo. Trani Tradizioni coglie questi aspetti per poi riproporli in chiave moderna al fine di favorire il dialogo tra culture e religioni diverse, investendo fortemente nei valori positivi della nostra storia, vista come un grande patrimonio da tutelare. Tante ragioni avvallano i nostri intenti come la voglia di aggregazione, la conoscenza e la consapevolezza della storia locale, la propagazione delle nostre tradizioni ma, fra tutte, troneggia l'amore per la nostra terra. Una tale infinità di aspirazioni trova, ogni anno, la sua espressione nella celebre rievocazione storica nel corso della quale noi tutti cerchiamo di fissare nelle menti e nei cuori dei concittadini e di tutti coloro giunti da ogni dove quelle stesse emozioni che ci animano da anni. Oltre alla passione, il nostro sostegno e la nostra forza è la presenza della moltitudine di gente che assiste e ciò non può che appagare a pieno gli sforzi di una squadra energica e vitale come Trani Tradizioni. Non ci resta che augurarvi una buona lettura e darvi l'appuntamento alla XVI edizione de "La Settimana Medioevale" che, nonostante le difficoltà e le restrizioni dovute alla situazione pandemica, verrà allestita nel rispetto delle norme vigenti.





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

Cell. 347/7472239 - 347/7974746

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

Biancaneve



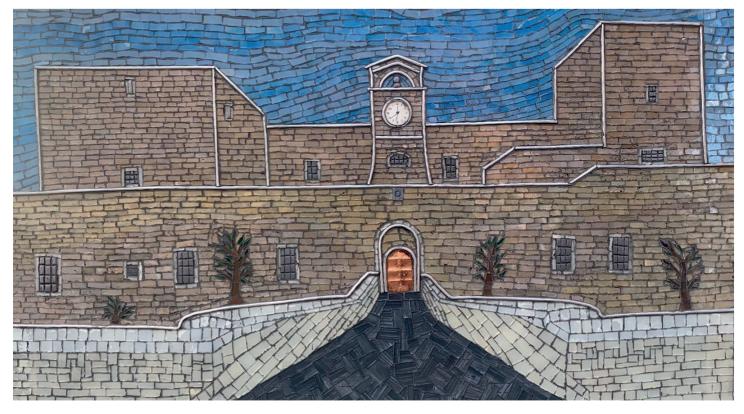


Il coronavirus non può cancellare la nostra storia. Seppur con qualche inevitabile accorgimento, in forma ridotta e con le dovute disposizioni sanitarie. Trani propone al pubblico anche quest'anno le rievocazioni storiche a cura dell'associazione Trani Tradizioni. Nonostante le difficoltà siamo riusciti a preservare un appuntamento immancabile, che ci consente di ricordare e far conoscere pagine importantissime della nostra storia e più in generale della Puglia. Riconosciamo la tenacia dell'associazione organizzatrice, fondata nel 2004 ed in continua ascesa, sempre più radicata e presente sul territorio. Impegno e passione hanno permesso di far crescere il gruppo storico: nuovi figuranti, sbandieratori e musici, ma soprattutto nuovi progetti e rinnovati obiettivi. Il momento storico e sociale resta difficile per tutti, ma Trani sta dimostrando spirito di reazione e voglia di andare avanti. Questa sensazione si percepisce in



maniera molto forte per le vie della città, tra la gente, tra le categorie produttive e nel mondo delle associazioni e del comparto turistico e culturale. L'organizzazione di eventi così particolari e partecipati vuole essere, in tal senso,un ulteriore elemento di speranza.

Il Sindaco Avv. Amedeo Bottaro





Trani, la bella e accogliente

L'apice della prosperità della città di Trani venne raggiunto sotto la dominazione sveva. Federico II concesse numerosi privilegi commerciali e amministrativi alla città e promosse la costruzione di nuove fortificazioni come il castello nel 1233 e la nuova cinta muraria, che protesse l'intera insenatura del porto e promosse l'espansione urbanistica della città, che fino ad allora era di poco cresciuta al di là delle antiche mura longobarde. La murazione sveva venne completamente demolita nella metà del XIX ma ci rimangono alcune planimetrie e soprattutto il disegno di Pacichelli e la litografia di Porta Bisceglie di Gennaro Moselli. L' imperatore svevo concesse inoltre libertà di culto agli ebrei, che a Trani formavano una prosperosa comunità. La presenza di un notevole insediamento ebraico contribuì in modo determinante alla prosperità tranese, la comunità animava infatti i commerci e gli studi e rappresentò per lungo tempo il maggiore insediamento dell'Italia meridionale. La comunità ebraica tranese si ingrandì soprattutto

grazie alle espulsioni dei loro correligionari dagli altri stati, come la Castiglia nel 1144 e la Francia nel 1182. La distruzione di Bari ad opera di Guglielmo il Malo favorì il trasferimento degli ebrei baresi in Trani che si apprestava a diventare l'epicentro delle attività commerciali in Puglia. Gli ebrei si insediarono nella Giudecca, quartiere situato nella parte orientale del borgo antico e collegato al porto, proprio la via che scende al porto è denominata tutt'oggi via Cambio, in memoria dei banchi di cambio della comunità ebraica, oltre che di amalfitani e ravellesi. Nella Giudecca erano presenti ben quattro sinagoghe, di cui si sono conservate la sinagoga 'Grande', che poi è diventata chiesa di S. Anna, oggi museo, e la sinagoga Scolanova. Un importante ritratto della situazione degli ebrei in città lo offre Beniamino di Tudela che fece tappa a Trani, una città che agli occhi del visitatore appariva «grande e bella». Durante il suo viaggio, censì la comunità ebraica in duecento famiglie, dedite in attività sia commerciali che artigianali, come ad



10

esempio tintorie e produzione di vasi. La comunità ebraica venne tutelata sia dai sovrani normanni che da quelli svevi ma con l'arrivo degli Angioini la situazione peggiorò, con nuove imposizioni di tributi e soprattutto favorendo le conversioni al Cristianesimo. L'annichilimento della cultura e delle tradizioni ebraiche conobbe il suo apice durante il regno di Carlo III di Durazzo, che fece trasformare le quattro sinagoghe della Giudecca in chiese cristiane. Sebbene la comunità si fosse in qualche modo conservata, come dimostrano gli statuti municipali concessi da Re Ladislao nel 1413,, che prevedevano la presenza di due cittadini neofiti nel consiglio della città, solo con l'arrivo di Alfonso d'Aragona si riebbe l'antica tolleranza religiosa e la comunità venne rimpinguata grazie agli ebrei in fuga dalla Spagna. La comunità ebraica sopravvisse in città fino al 1541, quando Carlo V decretò la definitiva espulsione degli ebrei dal suo regno. In memoria dell'importante presenza ebraica in Trani, una nuova comunità ebraica è stata istituita nel 2004. Il tessuto urbano della città è facilmente distinguibile in tre zone. Il primissimo nucleo racchiude la zona del porto e comprende la Giudecca che con Porta Vassalla e Porta Aurea racchiudono la prima murazione della città. Successivamente le mura furono ampliate, esse correvano lungo le attuali vie Alvarez e Bovio fino alla Piazza della Repubblica dove sorgeva l'antica Porta di Bisceglie, per poi proseguire verso il mare, scendendo l'attuale corso Cavour con deviazione sull'attuale via E. Comneno fino alla villa comunale. Queste mura sono rimaste in piedi fino agli inizi dell'Ottocento, poi furono abbattute per l'esigenza espansionistica della città. Le prime mura sorsero verso il IX sec., evidentemente per difendersi dalle incursioni dei Saraceni e di tale nucleo rimane solo la cosiddetta Porta urea o Antica, ancora visibille nel vicolo tra via Cambio e via La Giudea, che rappresentava la comunicazione del castrum con il litorale ad oriente. Il percorso di queste prime mura era circolare: esse avevano quattro porte, una importante delle quali era la già citata Porta Vassalla, così chiamata perché doveva comunicare con la parte bassa della città verso il litorale ed era situata a partire dalla parte meridionale della Cattedrale e la chiesa di Santa Lucia.





CORSO VITTORIO EMANUELE, 287 TRANI TEL. 0883 892163

ETIMO.MATERIEPREZIOSE@GMAIL.COM







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



Borgosangiovanni



iii +39349 1214406

+ 39 0883 891271





Ostería - Bracería Pízzería - Forno a legna



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

CHIUSO IL LUNEDI NON FESTIVO

DI TOMA BUS SERVICE

Transfer per stazioni ferroviarie, marittime, aeroportuali
Transfer per eventi, congressi, fiere e meeting
Viaggi organizzati, pellegrinaggi, escursioni
Servizi per parrocchie ed associazioni
Gite scolastiche e visite d'istruzione
Servizi per cerimonie e matrimoni



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

Cultura e rete feudale

Re, regina, templari, dame e cavalieri sono solo alcuni dei personaggi del lungo periodo, chiamato Medioevo, che va dal 476 d.C. con la caduta dell'Impero romano d'Occidente al 1492 con la scoperta dell'America, ad opera di Cristoforo Colombo, Tanti sono stati gli eventi che hanno caratterizzato quest-'epoca: guerre, epidemie, crisi, incoronazioni, proprio come per ogni periodo storico che si rispetti. Un'epoca che vide i natali di famosissimi artisti. scrittori e in cui furono inventati oggetti, costumi che tuttora ci accompagnano a molti anni di distanza. Oualcosa è ancora tra noi, altro è stato smarrito o rimpiazzato da invenzioni più moderne rimanendo, quindi, rilegato in quel passato che viene spesso definito così oscuro ma che ha dato la luce a modi di fare. oggetti, armi di cui ancora troviamo traccia nei musei, nei libri, nelle città di tutta l'Europa, da quella occidentale a quella orientale, da quella nordica a quella mediterranea. Una delle tante pratiche comuni del Medioevo è quella del vassallaggio che rientra nella macro-area del feudalesimo di cui spesso abbiamo sentito parlare nei libri di storia e che si avvale di rituali, oggetti e simboli che andrebbero analizzati uno ad uno per comprendere la bellezza e la serietà di un fenomeno lontano, attraverso i suoi piccoli ma essenziali dettagli. Quando pensiamo al feudalesimo risulta più facile spiegarlo utilizzando un paragone che potrebbe facilitare la comprensione del fenomeno. Pensiamo ai rapporti di vassallaggio come una rete a maglie, una di quelle che circondano i giardini ed i cortili privati: ogni maglia è collegata da fili che in base alla loro composizione sono più o meno resistenti e, perciò, ne vanno a determinare la sicurezza, l'efficacia della rete in toto. Il feudalesimo può essere spiegato proprio in questo modo cioè come fosse una rete a maglie larghe o strette, qualità, questa che dipende dal periodo storico di riferimento. Il feudalesimo carolingio, ad esempio, viene definito come un fenomeno a maglie larghe proprio per il suo essere frammentato, debole e poco resistente, è un



rapporto quello tra signore e vassallo (i protagonisti per eccellenza di tale evento) che si scioglie facilmente e che sarà la causa di importanti fenomeni storici come la disgregazione del regno di Carlo Magno da cui dipende il nome specifico attribuito al feudalesimo in questione. E' importante distinguere e sottolineare questo aspetto perché il feudalesimo non si concentra e non riguarda solo una fascia temporale della storia, ristretta a pochi anni, ma si sviluppa in un periodo vasto che ricopre ben seicento anni mostrandosi, agli occhi degli storici che successivamente lo hanno studiato come Bloch, Marx, Ganshof, con caratteristiche e qualità differenti tra loro, come se nel tempo avesse subito una trasformazione, un cambiamento, come se si fosse evoluto. L'abbiamo precedentemente anticipato, i personaggi di questo fenomeno sono principalmente due: il vassallo che per defini- zione è un uomo libero e che proviene da contesti sociali di alto rango, ed un signore che è

generalmente una persona di importanza sociale riconosciuta e che sottopone ai suoi ordini i propri vassalli. A quest'ultima figura può, quindi, corrispondere quella di re, duca, conte, marchese. Attenzione però a non essere troppo categorici, ognuno è legato a qualcun altro in quella famosa rete a maglie che è, certo, ben definita, ma molto dinamica nei suoi ruoli cosicché un cavaliere, un duca, un conte o un marchese può essere ambedue le cose, signore di uno ma vassallo di qualcuno di più importante come, per esempio, un imperatore a cui sottoporre il proprio servizio e la propria persona in maniera quasi totalizzante. Il tutto viene sancito e stabilito da un rito che prevede fasi e frasi ben scandite e definite. Il rapporto tra i due viene a stringersi definitivamente tramite un rituale, una cerimonia che aveva estrema valenza e rappresentava il momento in cui il vassallo diventava definitivamente tramite un rituale, una cerimonia che aveva estrema valenza e rappresentava il momento in cui il vassallo





diventava a tutti gli effetti il sottoposto del signore a cui avrebbe prestato da quel momento in poi assoluta dedizione. Anche in questo caso, il modo con cui la cerimonia avveniva, aveva molto a che fare col tipo di rapporto che si doveva andare ad instaurare, a cerimonie solenni corrispondevano anche cerimonie più semplici. Nello specifico, il vassallo si presentava innanzi al signore con la testa scoperta, il corpo disarmato e poneva le proprie mani in quelle del signore, questa era la fase della "immixtio manuum" il tutto accompagnato da queste parole: «A tal signore magnifico io, il tale. Poiché si sa benissimo da parte di tutti che io non ho di che nutrirmi o vestirmi, io ho richiesto alla pietà vostra, e la vostra benevolenza me lo ha concesso, di potermi affidare e accomodare al vostro mundio, e così ho fatto; cioè che tu debba aiutarmi e sostenermi, tanto per il vitto quanto per il vestiario, secondo quanto io potrò servire bene e meritare; e, finché io vivrò, ti dovrò prestare il servizio ed osseguio dovuti ad un uomo libero e non potrò sottrarmi per tutta la mia vita alla vostra potestà o mundio, ma dovrò rimanere finché vivrò nella vostra potestà e protezione.». Le mani giunte, le une nelle altre, indicavano la fedeltà che il vassallo da quel momento in poi avrebbe prestato nei confronti del signore. Successivamente il vassallo pronunciava il giuramento di fedeltà con parole e rituali di sottomissione in presenza del testo sacro, è questo il momento del conosciutissimo omaggio. A questo momento seguiva lo scambio del bacio sulla bocca tra signore e vassallo. Ricordiamo che la società medievale è ricca. di simboli, nulla è lasciato al caso, il bacio sulla bocca simboleggiava la sottomissione ma soprattutto si riconosceva il forte rapporto, quasi di familiarità, che si andava a costituire tra i due, vassallo e signore. Attraverso il bacio è come se ci si scambiasse i doveri di tali rapporti, doveri dell'uno e dell'altro, portando i due ad essere quasi sullo stesso piano. Il signore a questo punto affidava un beneficio, un feudo, terre precarie, al vassallo, in cambio di servizi militari che il vassallo si proponeva di prestare al signore. Il tutto si concludeva con lo scambio di spighe di grano.

ITALABRASIVI S.R.L.

FERRAMENTA - MANIGLIE - ACCESSORI ABRASIVI - TENDAGGI - COLORI

C.so VITTORIO EMANUELE, 160 - TRANI

Cosa si otteneva attraverso il rapporto di vassallaggio?

La risposta non è univoca e dipende dai punti di vista, essa si può ritrovare nella gestione politica di un impero, di grandi territori, spesso infatti tali rapporti venivano a stringersi tra l'imperatore ed alcuni nobili di alto rango attraverso cui si concedeva loro una porzione di impero da controllare in cambio di protezione militare. In base alle dimensioni di terra concessa si hanno differenti denominazioni che, in ordine gerarchico, vengono così a definirsi: ducato, marchesato e contea a cui corrisponde rispettivamente un duca, un marchese ed un conte. Difficili, spesso, saranno i rapporti tra questi funzionari e il potere centrale del re che proprio durante il periodo del feudalesimo carolingio, come abbiamo sopra accennato, saranno molto proiettati a tendenze autonomiste del loro potere andando sempre più distaccandosi dal potere regio e diventando a tutti gli effetti dei veri e propri signori del feudo a loro concesso con l'omaggio facendo sì che tale carica, inizialmente non ereditaria, passasse di padre in figlio come un bene di proprietà. Tale tradizione che fu dal basso imposta al re dai signori stessi, fu poi messa per iscritto attraverso il capitolare di Quierzy (14 giugno 877), firmato da Carlo il calvo, che introdusse una regola che di fatto era già presente nei modi di fare dei signori, indice della loro potenza e volontà d' indipendenza dal potere regio. Notiamo che seppur si parli di una rete, fili che si intrecciano tra loro, in realtà è facile individuare un senso tutt'altro che statico ma, al contrario. caratterizzato da forte dinamicità, tipica, per altro, di un periodo, come quello medievale, fatto di rapporti, matrimoni ed alleanze, molto altalenanti tra i personaggi più di spicco nella storia.







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



#ILVALOREDELLADONAZIONE



AIDO Trani - C.so M. R. Imbriani, 209 Trani Cell. +39 349 3132298 - E-mail: trani@aido.it

La caccia col falcone

"La spia va a caccia per conto d'altri, come il cane: l'invidioso va a caccia per conto proprio, come il gatto." Affermava Victor Hugo, ma noi potremmo continuare la citazione aggiungendo "il falco va a caccia per conto di Federico II". Ebbene, uno dei modi attraverso cui la caccia si svolgeva passava proprio dall'utilizzo del falco. Non è, però, l'unico ed il solo rapace ad essere sfruttato bensì uno dei tanti insieme a: poiane, aquile, aquile di mare, gufi, sebbene su quest'ultimi ci sia pochissima letteratura; la differenza nell'uso di un volatile la si ritrova nel tipo di animale da predare e la disponibilità del rapace sul territorio; che fosse uno scoiattolo, lepri, o altri volatili come oche, anatre o pesci, si utilizzava una specifica specie. La caccia ha origini antichissime, sin dagli uomini primitivi è possibile ritrovare arnesi, utensili che ci portano a considerare questa attività come molto datata ed antica. L'obiettivo principale dal Paleolitico era di carattere fisiologico, col tempo



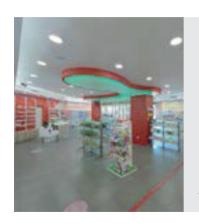
©blendspace.com





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



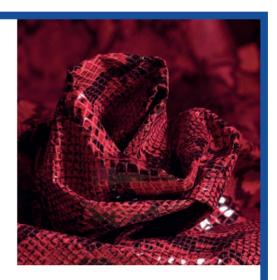


farmaciasupergasnc@libero.it - Tel: 0883 509598 - Farmacia Superga



ha subito un'evoluzione che l'ha portata nel medioevo ad essere interpretata anche come attività di diletto, di divertimento e che aveva l'obiettivo di ostentazione soprattutto se osservata dal punto di vista della gente nobile senza, però, perdere il motivo prioritario. Tornare alla magione, al castello, con un animale di grossa taglia, pregiato, raro, era sinonimo di potenza, vigoria, importanza e dava immenso valore al cacciatore. Molto aveva a che fare con l'estrazione sociale del cacciatore da cui dipendeva ogni aspetto. dal metodo ai sistemi, dagli utensili impiegati e, persino, alla fine dei giochi, al modo con cui si cucinava la carne dell'animale: nel medioevo tutti potevano usufruire della caccia e dei suoi prodotti, diversi erano però i metodi impiegati dai signori e dai contadini per cacciare. Ad esempio, se ci soffermiamo sui metodi dell'aristocrazia, notiamo come questi usassero metodi talvolta complessi e costosi: l'aristocrazia vedeva nella caccia un'attività ludica più che di approvvigionamento, era un modo per divertirsi, essi mettevano in pratica delle metodologie complesse per catturare animali di grossa taglia come cervi e cinghiali, destinati solo ed esclusivamente a loro. Accanto metodi complessi e costosi non era difficile riscontrare metodi più faticosi ed impegnativi che il signore, il nobile, data l'importanza che ricopriva la sua carica, doveva necessariamente attuare per cacciare, così da farlo nella maniera più complicata possibile e per dar prova della propria forza senza dover ricorrere all'uso di trappole o marchingegni per ottenere con più facilità la preda. Cacciare la preda avvalendosi di trappole nascoste nel sottobosco era sinonimo di debolezza ed inferiorità, cacciare invece con le proprie mani, mettersi in gioco in prima persona era un modo per mostrare le proprie capacità senza mezzi termini. Il contadino poneva in secondo piano l'aspetto ludico della caccia poiché cercava di ottenere da quest'attività, col minimo sforzo, a il massimo risultato. Era più propenso ad usare le trappole così da poter catturare, prevalentemente, animali di piccola taglia che erano quelli più facili da cacciare. Si andava a caccia di notte per poter acciecare l'animale che dormiva utilizzando torce e, scuotendo i tronchi. riuscivano a far cadere gli uccelli dai rami e bloccarli nei sacchi disposti tutt'intorno alla base dell'albero. Una tecnica che, però, fu al centro dell'attenzione





Tel. 0883-491655 - Fax 0883-491634 Via Papa Giovanni XXIII, 89 - 76125 T RANI (BT) www.vincenzoscarpasrl.eu nella caccia medievale è quella che vedeva l'utilizzo di un uccello, un rapace, generalmente un falco, che se ben addestrato poteva dare ottimi risultati. Protagonista di questo fenomeno fu inevitabilmente Federico II e i suoi successori tra cui Manfredi ma bisogna che il merito ricada sulle popolazioni dell'Oriente che prima del "sovrano illuminato" avevano dato inizio alla pratica conosciuta col nome di falconeria. Nell-'Europa centrale, tra l'attuale Francia, Belgio e Germania, prima che nell'Europa mediterranea, tale pratica era già contemplata e lo apprendiamo dai documenti firmati da alcuni autorevoli personaggi del tempo come Carlo Magno che, citando la falconeria. danno testimonianza di come l'uso dei rapaci fosse un'usanza tipica delle alte classi sociali del tempo. Ringraziare Federico II è importante, senza il suo spirito multietnico e la sua mentalità aperta ai culti e alle tradizioni del vicino Oriente mai sarebbe giunta sul suolo dell'Europa meridionale una pratica così efficace. Federico II praticava la caccia col falcone



nei boschi del Vulture in Basilicata e nella Calabria centrale, fu sfegatato fautore della caccia con il rapace al punto di fare di un falco il suo stesso stemma araldico. La falconeria appassionò talmente tanto









la corte federiciana che l'imperatore stesso decise di impostare un'opera messa per iscritto da suo figlio Manfredi. La redazione, da parte dello stesso Federico II dell'opera in sei volumi De arte venandi cum avibus, costituì lo zenit di questo fenomeno socio-culturale. Si trattò di una vera e propria opera omnia, analizzante i sistemi di allevamento, addestramento e impiego di uccelli rapaci (falchi) nella caccia soprattutto ad altri uccelli, tutti accuratamente descritti nell'opera. Il falco pellegrino fu il rapace più sfruttato in questa attività che spesso aveva come obiettivo la predazione di altri uccelli. La pratica della falconeria non è morta subito, nemmeno con Federico II o con il suo figlio Manfredi. La redazione, da parte dello stesso Federico II dell'opera in sei volumi De arte venandi cum avibus, costituì lo zenit di questo fenomeno socio-culturale. Si trattò di una vera e propria opera omnia, analizzante i sistemi di allevamento, addestramento e impiego di uccelli rapaci (falchi) nella caccia soprattutto ad altri uccelli, tutti accuratamente descritti nell'opera. Il falco pellegrino fu il rapace più sfruttato in questa attività che spesso aveva come obiettivo la predazione di altri uccelli. La pratica della falconeria non è morta subito, nemmeno con Federico II o con il suo successore Manfredi; è perdurata invece per lungo tempo ed ha



uccelli. La pratica della falconeria non è morta subito, nemmeno con Federico II o con il suo successore Manfredi; è perdurata invece per lungo tempo ed ha un semplice hobby ed una vera e propria attrazione in cui tutt'ora in alcuni paesi d'Europa ma anche nella vicinia Lucania è facile imbattersi attraverso i cosiddetti falconieri, segno dell'ennesima traccia che Federico e gli Svevi hanno lasciato nel profondo Sud dell'Italia insieme ai magnifici castelli di inestimabile valorenculturale



ARTICOLI PER IL CATERING ECO-PACKAGING • MONOUSO DISTRIBUTORE

BALLARINI • BUFALO • CARTIERE CARRARA • ITALIA SOFT CHIMICA D'AGOSTINO • GOLD PLAST

Via Santo Spirito, 13/15 - Trani (BT) Italy Cell. 347 3489823 Whatsapp 366 2698502

www.italiasoft.it







SI SCRIVE PRESTITO, SIGNIFICA FLESSIBILE.

Un consulente Findomestic capisce le tue esigenze.

- PUOI CAMBIARE RATA IN MODO SEMPLICE
- PUOI SALTARE LA RATA FINO A TRE VOLTE
- RATA TUTTO INCLUSO SENZA SORPRESE

f Le Favole di Esopo

Tel: 0883 826485

lefavoledies opo@gmail.com

AGENTE PER FINDOMESTIC BANCA

Via Monfalcone, 2/e

0883 33 46 06

Corso Imbriani, 1
Agenzia di Trani

0883 48 28 63

Via G. Bovio, 47
Agenzia di Bisceglie

080 20 50 276





Giovedì 05 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 e tiro con l'arco



Venerdì 06 Agosto:

Un giorno da cavaliere RAGAZZI ASSOCIAZIONE CON.TE.STO

- Ore 20:00 Palazzo delle Arti Beltrani: Presentazione dell'Associazione Con.Te.Sto.
- Ore 20:15 Palazzo delle Arti Beltrani: Investitura e Giuramento dei cavalieri
- Ore 20:45 Palazzo delle Arti Beltrani: Il cavaliere racconta la storie dei Templari (Daniele Tupputi)
- Ore 21:15 Palazzo delle Arti Beltrani: Esibizione di un gruppo di timpanisti (Con Te.Sto.)
- Ore 21:30 Palazzo delle Arti Beltrani: Festeggiamenti Finali



Dal 05 agosto al 08 agosto è possibile visitare la mostra medioevale allestita all'intero di Palazzo Beltrani.







www.siderandria.it

ANDRIA - Via Canosa | TEL. 0883 885651

Sabato 07 Agosto:

- Ore 20:15 Palazzo Beltrani: Araldo racconta la storia dei Reali
- Ore 20:00 Palazzo Beltrani: Annuncio de "Le Nozze di Re Manfredi"
- Ore 20:30 Palazzo Beltrani:
 Investitura, festeggiamenti con giocolieri, tiro con l'arco ed il giullare Gianluca Foresi
- Ore 21:00 Gruppo musicale "Compagnia La Giostra"



Domenica 08 Agosto:

- Ore 20:15 Palazzo Beltrani: Araldo racconta la storia dei Reali
- Ore 20:30 Palazzo Beltrani:
 Celebrazione delle Nozze di Re Manfredi e Elena
 Comneno
- Ore 21:30 Palazzo Beltrani:
 Giullare Gianluca Foresi
 Gruppo musicale "Compagnia La Giostra"
 N.B. In caso di DPCM favorevole sarà possibile realizzare il corteo storico per le vie cittadine.



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

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.







FERDINANDO CAMPOREALE





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

#L'IDRAULICOSEMPRECONTE

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





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

Elena e Manfredi

Figlia primogenita del despota di Epiro Michele II degli Angeli e di Teodora dei Pietralife, nacque, ignoriamo dove, nel 1242. La prima notizia che le fonti registrano sul suo conto si riferisce al 2 giugno 1259, quando appunto giungeva "in Apulia cu' octo galere la Zita de lu seniore re Manfridu, fillia de lu Despotu de Epiru, chiamata Alena" Elena era, allora, appena diciassettenne ed andava sposa a Manfredi di Svevia, re di Sicilia, di dieci anni più vecchio di lei e vedovo di Beatrice di Savoia. Le nozze furono celebrate a Trani con tale sfarzo e tale solennità da colpire la fantasia dell'anonimo autore di una cronaca locale: racconta infatti il cronista: "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 sanciva la convergenza, sul piano politico, tanto degli interessi di Manfredi - cui venivano confermate le occupazioni territoriali compiute sulla costa albanese intorno a Durazzo e a Valona, accresciute peraltro dall'annessione delle terre dotali - che di Michele degli Angeli, indubbiamente rafforzato dall'alleanza col re di Sicilia nella lotta contro Michele II Paleologo per la conquista di Nicea e del titolo imperiale. Purtroppo le fonti tacciono sui particolari dell'accordo. Non è difficile supporre, tuttavia, che obiettivo del despota, quando aveva trattato il matrimonio della figlia, fosse stato quello di trasformare in potente alleato chi si sarebbe altrimenti potuto dimostrare pericoloso avversario, e che Manfredi, dal canto suo, assicurandosi una salda posizione nei Balcani - dove in aggiunta alle zone già conquistate, otteneva per dote Corfú, Butrinto e Kanina, di considerevole importanza strategica - mirasse a coronare il disegno di espansione verso l'Oriente, che era stato dei sovrani di Sicilia fin dall'epoca normanna. 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. Proprio in quegli anni, d'altra parte, Manfredi, che era stato incoronato a Palermo re di Sicilia l'11 agosto 1258, aveva raggiunto l'apice della potenza e dell'autorità. Tutto lasciava intendere che egli avesse stabilmente rafforzato e consolidato la sua posizione, malgrado il duro antagonismo della Chiesa di Roma e nonostante le condizioni di instabilità della situazione interna del Regno. Da parte sua Elena, che era già avvezza al lusso della casa paterna, pare non abbia trovato alcuna difficoltà ad adattarsi al nuovo ruolo di sovrana ed agli obblighi che tale condizione comportava. Significativo, al riguardo, è un episodio che sembra si sia verificato in occasione dell'arrivo a Napoli, nel maggio del 1262, degli ambasciatori



ALTA MODA UOMO - DONNA

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

aragonesi che dovevano condurre nella penisola iberica la principessa Costanza, nata dal matrimonio di Manfredi con Beatrice di Savoia e promessa sposa a Pietro II d'Aragona. Secondo quanto narra il cronista Matteo Spinelli, infatti, gli inviati aragonesi si presentarono in abiti così dimessi e trasandati che Elena, ormai abituata all'ambiente raffinato e sfarzoso della corte sveva, senza dubbio molto diverso da quello più semplice e austero della corte aragonese, si dimostrò "assai male contenta de tale parentezza" al punto da opporsi, benché senza risultato, alle nozze. Della vita condotta da Elena a fianco di Manfredi sappiamo assai poco. Gli scarsi ragguagli forniti dalle fonti non permettono infatti di individuarne i momenti più importanti. Non conosciamo con certezza neppure quando e dove nacquero i figli, a proposito dei quali, anzi, tanto le fonti quanto la letteratura storica forniscono notizie vaghe e talvolta discordanti. Sicuro, ad ogni modo, che ella diede a Manfredi "filios et filias", come afferma Saba Malaspina. . In particolare è stato ormai definitivamente accertato che alla nascita di una femmina, che fu la primogenita e venne chiamata Beatrice, ricordata da Bartolomeo da Neocastro, fecero seguito, negli anni successivi, quelle di altri tre figli, tutti maschi. Il 30 aprile 1262

venne infatti alla luce, forse a Napoli, il secondogenito, cui fu imposto un nome carico di significato politico, Enrico, lo stesso del nonno paterno, alla cui tradizione Manfredi si richiamava per legittimare il suo contestato diritto alla corona siciliana. Negli anni immediatamente successivi nacquero poi Federico e Anselmo, detto anche Azzolino, Tutti, tranne Beatrice, avrebbero condiviso il tragico destino di Eelena, compiendo la loro vita nelle prigioni angioine. La situazione politica diveniva intanto per i sovrani di Sicilia sempre più difficile. Alle incerte condizioni interne del Regno, dove tumulti e insurrezioni richiesero più volte interventi duramente repressivi, si aggiungeva il perdurante contrasto col Papato, nei cui confronti era fallito qualsiasi tentativo di mediazione. Urbano IV, infatti, dopo lunghe trattative con Luigi IX di Francia, risolse il problema della successione al trono di Palermo in favore di Carlo d'Angiò, che il 6 genn. 1266, a Roma, venne infine incoronato solennemente re di Sicilia col consenso del nuovo papa Clemente IV. Lo scontro armato si fece a quel punto inevitabile: battuto dall'Angioino il 26 febbraio, Manfredi perdeva a Benevento la corona e la vita. Appresa la notizia della disfatta, Elena, che si era rifugiata a Lucera insieme 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. Il 6 marzo, scrive l'Anonimo di Trani, "la pigliaro cu li soi quattro figli et tutto lo tesoru che avia, et de noctu se li portaru, ne si seppe dove". Quanto non era noto al cronista è possibile invece ricostruire attraverso le successive disposizioni prese nei confronti della giovane regina e dei suoi figli da Carlo d'Angiò, che pare essersi comportato in quella circostanza con la spietata durezza che gli è stata da più parti attribuita. Prigioniera a Trani, Elena 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 trerit'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, quando "per vecchiezza et disagio, acciecato della vista, miseramente fini la sua vita". Altrettanto tragica fu la sorte di Elena, per quanto brevissima se paragonata a quella dei figli. Qualche tempo dopo la cattura, la giovane vedova di Manfredi venne condotta a Lagopesole alla presenza del nuovo sovrano, che esigeva la sua approvazione per legittimare le pretese che egli avanzava sui territori e sulle città che ella aveva portato in dote al marito e che avrebbero costituito una via di accesso assai favorevole, attraverso i Balcani, verso Oriente. Il progetto ambizioso del re angioino era stato tuttavia seriamente compromesso da un accordo intervenuto tra Michele di Epiro, che tentava di rientrare in possesso dei beni concessi alla figlia, e il papa Clemente IV, preoccupato dalle sempre più incontenibili mire espansionistiche angioine. In tale ottica va letto senza dubbio l'atteggiamento del re di Sicilia che ostacolò sempre, anche se non apertamente, le trattative per un nuovo matrimonio tra Elena e il principe Enrico di Castiglia, ricco avventuriero che era stato fra i più fedeli sostenitori della sua causa. Comunque, il 14 marzo 1267 Elena era già stata confinata nel castrum di Nocera dei Cristiani. centro fortificato situato a poca distanza da Salerno. Da quella data si susseguirono con puntigliosa regolarità le ingiunzioni del re Carlo dirette a garantire la puntuale corresponsione delle 40 onze annue stanziate per il mantenimento della prigioniera e dei suoi familiari. La somma, in verità considerevole, consentiva alla deposta regina di fruire ancora di alcuni dei privilegi e delle comodità che il suo rango comportava. Oltre ad un ristretto numero di fedelissimi.



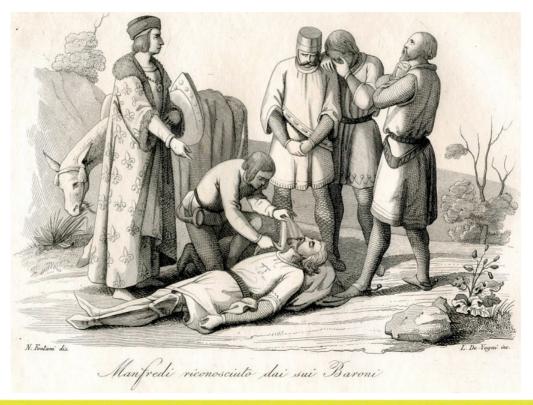


FRANCESCA FORNI

nella sua prigionia Elena poté infatti disporre di gioielli, vesti preziose, tappeti, scrigni, suppellettili di vario genere ed altri oggetti, che verosimilmente avevano fatto parte dei suoi arredi quotidiani. Del resto, lo stesso re Carlo dichiarava in una lettera del 4 dic. 1269 di non volere "quod dicta Principissa in expensis sibi necessariis defectum aliquem patiatur". Ignoriamo, per la frammentarietà dei dati in nostro possesso, quando Elena sia morta. Ciò dovette avvenire, ad ogni modo, prima dell'11 marzo 1271, quando i suoi familiari e le sue damigelle furono rimessi in

libertà. Dei quattro figli che Elena aveva avuto da Manfredi solo la primogenita, Beatrice, venne liberata nel 1284, dopo lunghi anni di detenzione nel Castel dell'Ovo. Condotta in Sicilia presso la sorellastra Costanza, divenuta intanto regina dell'isola, andò sposa qualche tempo dopo al marchese Manfredi di Saluzzo, non senza aver prima dovuto rinunziare ufficialmente ad ogni suo diritto sul Regno di Sicilia.

Fonti e Bibl.: Bartolomeo da Neocastro, Historia Sicula (1250-1293)



BOCCASILE DOMENICO

Vendita e assistenza tecnica elettrodomestici Ricambi originali di tutte le marche



















Milites Templi

L'Ordine dei Cavalieri Templari fu fondato nel 1118 dall'aristocratico Hugo di Pavns, su richiesta di San Bernardo di Chiaravalle e al termine della prima Crociata. Era originariamente costituito da undici frati francesi che, armati di spada, ebbero il compito di difendere dagli infedeli i pellegrini che viaggiavano lungo le strade sante fra Jaffa e Gerusalemme. I singoli cavalieri erano laici, ma vincolati dai voti di castità, obbedienza e povertà, che permise all'Ordine di accumulare immense ricchezze, anche perché si incaricava dei trasferimenti di denaro da e per la Terra Santa. Buona parte di queste ricchezze furono impiegate nella costruzione di circa novemila strutture fra chiese, palazzi e luoghi fortificati. Vivevano secondo regole rigidissime: ad esempio, erano tenuti a osservare frequenti celebrazioni religiose e digiuni, a fare l'elemosina, a consumare i pasti in silenzio ascoltando una lettura biblica, a portare capelli corti, barba e

baffi. Indossavano mantelli bianchi con una croce rossa sulla spalla sinistra e la loro maggiore autorità era il Gran Maestro. L'influenza dei Templari (nel 1147 se ne contavano circa trecento, ma presto divennero migliaia) si espanse rapidamente in tutta Europa e la loro ricchezza crebbe a ritmi vertiginosi (furono a un passo dall'ereditare il regno d'Aragona in Spagna). Il tramonto dell'Ordine ebbe inizio nel 1307 quando furono accusati di sodomia, tradimento, avidità e idolatria e, perciò, centinaia di Templari furono fatti arrestare, torturare e condannare al rogo dal re di Francia Filippo il Bello, forse intimorito dal loro potere. In seguito, nel 1312 l'Ordine fu soppresso dal Concilio di Vienna. Il carattere fortemente mistico dell'Ordine e l'ubicazione della sua sede a Gerusalemme sul monte Moriah, proprio nel punto in cui sorgeva il tempio di Salomone, ha fatto fiorire intorno ai Templari leggende che ancora oggi trovano



accaniti sostenitori. Per esempio sarebbero entrati in possesso del santo Graal o addirittura dell'Arca dell'alleanza, e questo avrebbe conferito loro i poteri di un governo occulto, al di sopra degli altri governi. Leggende, ma con qualche fondamento di verità: secondo la maggioranza degli storici, infatti, la ricchezza rese loro potentissimi e li sottrasse a ogni possibilità di controllo. In un secolo, come il Trecento, in cui lo Stato cercava di emanciparsi dalla Chiesa, i Templari erano quindi un pericoloso ostacolo da sopprimere. Secondo alcuni, tuttavia, i Templari continuarono a prosperare segretamente per anni, custodi di immense ricchezze. In effetti, con la bolla Ad providam del 2 maggio 1312, seguita al Concilio di Vienna, fu ordinato che i beni dei Templari fossero trasferiti agli Ospitalieri, altro ordine cavalleresco sorto all'epoca delle Crociate. Furono dunque loro ad arricchirsi? Sì e no. Se in Francia l'avido re Filippo pretese dai Cavalieri di Malta, "eredi" dei Templari, una pesante contropartita economica, secondo alcuni addirittura superiore a ciò che avevano incamerato, anche altrove in Europa varie teste coronate recla-

servizi assicurativi e finanziari





marono porzioni del patrimonio templare nei rispettivi domini. In Portogallo, per esempio, le proprietà dei Templari finirono nell'Ordine del Cristo, creato per combattere i Mori, e i loro beni finanziarono il potenziamento della flotta navale che due secoli dopo avrebbe garantito al regno lusitano un ruolo di primo piano nell'era delle scoperte geografiche. I celebri monaci guerrieri del medioevo erano caratterizzati da una insolita longevità, arrivando a vivere anche il doppio rispetto all'aspettativa di vita dell'epoca. Il loro segreto sarebbe consistito nell'alimentazione, basata su una dieta simile a quella mediterranea. Dai documenti analizzati dagli studiosi è emerso che nella loro vita quotidiana i Templari seguivano regole

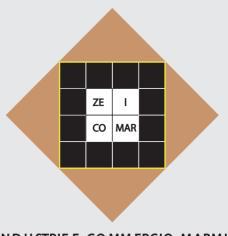
ferree, a partire dall'obbligo di lavarsi le mani prima di mangiare fino a un dettagliato programma di dieta, che prevedeva carne solo due volte a settimane. Sulla tavola abbondavano invece pesce, frutta fresca e olio d'oliva, ma anche i frutti di mare. Erano poi previsti tre piatti di legumi alla settimana. L'acqua veniva sempre addizionata con succo d'arancia. Il vino era concesso, anche se razionato. E accompagnato con polpa di aloe, pianta dalle virtù antisettiche e fungicide. Il motto dei Templari è Non nobis Domine, non nobis, sed nomini tuo da gloriam e significa: "Non a noi, o Signore, non a noi, ma al tuo nome dai gloria".











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



LAVORAZIONE IN FERRO

di Emanuele di Lernia

Via Angelo De Bramo, 26 76125 Trani

Cell. 339 4910564 Part. IVA 06689270723





Lavorazioni in Ferro di Lernia Emanuele



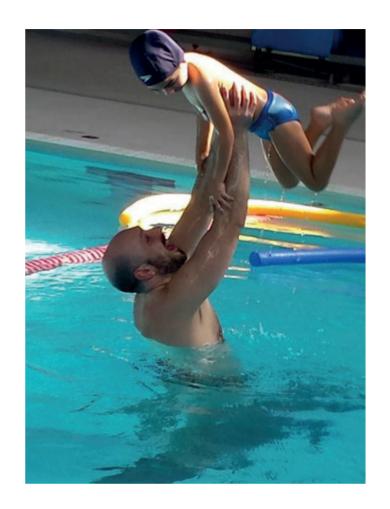
MODERNISSIMA®

Calzaturificio FRATELLI FERRERI SD

VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 98 - 76125 - TRANI (BT)
TEL./ FAX 0883. 491146
E-MAIL: CALZAT41@ferrericalzaturificio.191.it



Sede Operativa: Via Edoardo Fusco, 57
76125 Trani (BT) C\O Croce Bianca
Tel. 392 379 7988
Raffaella Caifasso (presidente)
Mail: info@associazionecontesto.it
Pec: con.te.sto@pec.it

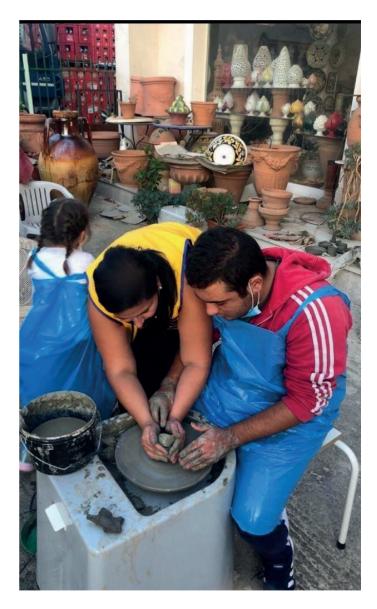




L'associazione persegue le segiuenti finalità:

- Area socio-sanitaria con particolare riferimento alle problematiche dei portatori di handicap, della salute mentale, delle patologie croniche invalidanti, iniziative rivolte all'educazione sanitaria, alla qualità dell'assistenza e al reinserimento sociale:
- Area della solidarietà sociale in rapporto alle problematiche dell'infanzia e dell'emarginazione sociale;
- Area educativa e del diritto allo studio in riferimento alle problematiche dell'evasione scolastica e dell'abbandno, e a sostegno della piena realizzazione delle opportunità educative per tutti i cittadini, integrazione scolastica;
- Area culturale con particolare riferimento alla formazione degli operatori, organizzazione di eventi e manifestazioni atti a sensibilizzare e divulgare l'intervento riabilitativo basato sulla scienza ABA;
- Organizzazione di attività ludiche e/o sportive atte all'inserimento e all'integrazione del disabile;
- Sportello informativo finalizzato all'informazione e al sostegno delle famiglie in difficoltà burocratiche e scolastiche.





LETTERA AD ELENA DAL CAMPO DI BATTAGLIA

O mia amata, ti scrivo questi versi dal campo di battaglia. La mia anima implode per mancanze e per paure.

Il mio cuore è trafitto da pensieri nefasti che alimentano le mie ansie.

Nel buio della notte un presagio mi affligge: che mai più ti rivedrò.

Sono solo in questa tenda, abbandonato da amici ed alleati; chiedo perdono Dio per tutti i miei orribili peccati.

I miei occhi non vedono che morti in battaglia.

Vorrei ora adagiarmi tra i tetti del tuo amore e riassaporare il tuo calore mentre mi abbandono al freddo della mia solitudine.

Fui folgorato dai tuoi sguardi abbaglianti quel dì sulla banchina del porto di Trani e da allora navigammo i mari del nostro amore in acque chiare e splendenti. Mi nutrivo dei tuoi seni delicati e della tua pelle turgida di passione.

Mi duole l'anima al pensiero di te lontana. Mai più ci rivedremo, lo dicono le stelle, lo dicono i profeti; è questo il destino che mi attende, eco di brutti presagi; lo dice il mio cuore annientato che mia più sfiorerà il tuo.

Mia amata, incontriamoci nei sogni questa notte, cosi che la mia morte possa essere più leggera come un fiore in questo campo ed il tuo odore in fondo al pianto.

@danielemarroneofficial







LA CATTEDRALE ED IL CASTELLO

Lei, tra le belle è la più bella, elegante, alta e snella, se ne sta sempre appartata, dai palazzi, per invidia, isolata.

Lui, invece, è meno bello, ma è pur sempre un gran castello, serio, burbero e possente, con lo sguardo da levante a ponente.

Uno di fronte all'altra stanno, loro si amano, tutti lo sanno, lo sa il palazzo del tribunale, lo sa il porto e la villa comunale.

Lei fa finta di non guardare, sguardo di sbieco ad ammirare, quel castello misterioso, sempre attento, vigile e serioso.

Ma il Castello è innamorato, da quella pietra è accecato, è un amore medioevale, è il suo amore la Cattedrale. Sembrano a noi così distanti, fermi, stabili, immobili e pesanti, ma di notte, nel mondo tenebroso, a lui ritorna lo spirito coraggioso.

Lui la guarda con passione, poi si libera d'ogni bastione, abbandona il suo fossato, e le urla di com'è ancora innamorato.

Ora vicini entrambi stanno, ora sono liberi da ogni affanno, lei, timida, elegante, alta e snella, lui, con le sue mura, abbraccia la sua bella.

Rimangono così fino al mattino, fin quando il sole fa capolino, tornano poi ad essere distanti, fermi, stabili, immobili e pesanti.

Non resta traccia, non resta segno, è un sogno sì, è il loro regno, sono loro il Re e la Regina, di una Trani nobile, bella cittadina.

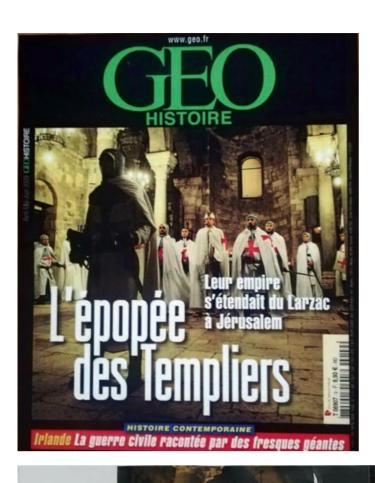
Pietro de Cillis



Hanno detto di noi...









SPILLE MAGLIE TANTI LIBRE

Tra spade e scudi, rivive la tradizione ATRANI UNA MANIFESTAZIONE FA TORNARE I CAVALIERI DEL TEMPIO



OGGI IN ITALIA I LORO EREDI SONO CIRCA 250



TRADITI DA PAPA E RE, FINIRONO AL ROGO

FUOCO AGLI ERETICI

BRUCIATI SULLA SENNA

TESORI, MALEDIZIONI E RITUALI: LE LEGGENDE DEI CAVALIERI CROCIATI

THE IPOTESI PER IL MITTICO TESORO Dove I finito il militira tersora dei templari? To

oggr

10 CURIOSITÀ SUL VINO CHE (FORSE) NON SAPEVI

- 1. Iniziamo dai cenni storici: sapevate che i più antichi reperti fossili di tralci di vite risalgono a 2 milioni di anni fa? La storia del vino risale alla Preistoria: è così antica da confondersi con la stessa storia dell'umanità. Le prime testimonianze archeologiche registrate di presenza della Vitis Vinifera sono state rinvenute in alcuni siti degli odierni territori della Cina (circa 7.000 anni a.C.), della Georgia (6.000 a.C.), dell'Iran (5.000 a.C.), della Grecia (4.500 a.C.) oltre che in Sicilia (4.000 a.C. circa). La prova più antica della produzione di vino (la vinificazione) seriale è stata trovata in Armenia (4.100 a.C. circa) con la scoperta della più antica cantina per la conservazione esistente. Il primo vino invece, o meglio la prima bevanda estratta dal succo d'uva, risale invece al Neolitico.
- Sfatiamo un mito: un vino bianco può essere prodotto anche con uve a bacca rossa. Infatti tra le varie tecniche di vinificazione c'è la possibilità di ottenere un vino bianco da uva a bacca nera che al consumo finale avrà un colore giallo paglierino più o meno scarico come un bianco normale. Il sistema migliore sarebbe quello di vendemmiare le uve a mano, consegnarle in cantina in cassetta cercando di rompere il meno possibile i grappoli e metterli direttamente nella pressa ancora interi. La pressa pneumatica esegue una pigiatura soffice, e con una pressione inferiore ad 1 bar andrà a schiacciare gli acini per estrarne il succo. Se gli acini sono integri e se il grado di maturazione è giusto, semplicemente pressandoli si riuscirà ad ottenere un mosto solo lievemente rosato. Questa piccola nota rosata, se si è lavorato bene, è molto facile che la si perda in maniera spontanea facendo fermentare il vino in quanto verrà successivamente assorbita dalle pareti del

- lievito o la si potrà togliere con delle piccole chiarifiche durante la vita iniziale del vino stesso. (Come abbiamo appena visto le bucce dell'uva sono responsabili del colore del vino allora è possibile ottenere vini bianchi da uve rosse semplicemente impedendo alle bucce di entrare in contatto con la polpa e separando le parti solide da quelle liquide. In questo modo le bucce non potranno liberare il loro colore).
- Avete mai sentito dire che il vino nel bicchiere non deve mai essere finito? Si tratta di una credenza popolare di origine ungherese legata all'Eszsencia un succo d'uva appena fermentato e molto dolce e liquoroso, quasi uno sciroppo che rendeva impossibile terminarlo. Da qui il proverbio di origine ungherese che si è poi diffuso anche in Italia.
- 4 Se vi chiediamo in quale Paese si beve più vino a cosa pensate? Italia? Francia? Errato ed errato, il Paese in cui si beve la maggior quantità di vino è il Vaticano!
- 5. Il Paese con il maggior numero di Vitis Vinifera al mondo è l'ITALIA! Grazie alle sue oltre 350 varietà, il nostro Paese è primo al mondo per questa varietà. Il Montepulciano, il Sangiovese e il Cataratto bianco sono i vitigni più coltivati in Italia. La varietà più coltivata al mondo? Il Cabernet Sauvignon.
- 6 Vi siete mai chiesti perché le bottiglie di vino hanno il fondo concavo? Probabilmente l'origine risale al IV secolo quando il vetro delle bottiglie veniva soffiato e il fondo fatto rientrare per offrire una maggiore stabilità. Oggi le bottiglie di vetro vengono realizzate in maniera industriale, ma la forma concava della tradizione viene mantenuta perché svolge un ruolo importante: permette ai sedimenti del vino di depositarsi in un'area concentrata evitando di disperdersi.

- Vi hanno mai infinocchiati? Il verbo della lingua italiana infinocchiare è utilizzato come sinonimo di "ingannare" e l'espressione che ne deriva "non farti infinocchiare" è entrata nell'uso comune per mettere in guardia da possibili raggiri o imbrogli. Sapevate che questa espressione ha origine dal vino? Ebbene sì, già in epoca romana, e ancor più frequentemente a partire dal Medioevo, gli osti ricorrevano al finocchio per mascherare gli odori di vini andati a male. Per riuscire a venderli o a servirli ai propri clienti, i vini venivano aromatizzati con i frutti di finocchio o serviti con un pezzo di pane e finocchio che, coprendo gli aromi sgradevoli del nettare, ingannavano il bevitore di turno. Ouindi...mai abbinare cibi a base di finocchio con un buon vino!
- 8 Volete sapere dove si trova il vigneto più alto

- d'Europa? In Italia, esattamente a 1350 sul livello del mare a Cortina d'Ampezzo.
- 9 Come si mettono i bicchieri a tavola? I bicchieri vanno posti in alto e alla destra del posto tavola. Come riferimento tenete circa la punta del coltello, in ordine decrescente, a scalare verso destra. Si parte da quello dell'acqua, il più grande, poi il bicchiere del vino rosso, e si scende fino ad arrivare al bicchiere da vino bianco.
- 10 Finiamo con una curiosità relativa allo spumante. La velocità raggiunta da un tappo di spumante durante la sua apertura è di circa 75 chilometri orari. Una velocità sufficiente a rompere il vetro di una finestra o ferire qualcuno, ma il record mai registrato è stato raggiunto durante l'apertura di uno Champagne (106 chilometri orari)!

PADRE DOP Tavoliere delle Puglie





CASALTRINITÀ

vini di Puglia www.casaltrinita.it

Il frantoio:

Oro di Trani garantisce da sempre la tracciabilità del proprio olio extravergine d'oliva, dalla produzione alla raccolta e molitura delle olive sino allo stoccaggio e confezionamento dell'olio, tutto avviene nella zona di produzione ovvero a TRANI.

L'olio extra vergine d'oliva "Oro" prodotto dal frantoio Oro di Trani proviene da olive prodotte dagli oliveti propri e da produttori locali selezionati che conferiscono olive al frantoio secondo standard qualitativi elevati e registrati. Tutte le aziende olivicole che conferiscono olive al frantoio Oro di Trani sono localizzate in agro di Trani e vengono condotte da agricoltori che lavorano la terra ancora con passione e competenza e che tramandano questi valori di generazione in generazione.

La lavorazione in continuo con estrazione a freddo per salvaguardare le proprietà dell'olio, esaltare il gusto, valorizzare al massimo le caratteristiche organolettiche proprie di un olio di "Coratina". Le olive stoccate in cassoni all'interno del frantoio vengono molite nelle 24/36 ore dalla raccolta. Le olive prima di essere frante passano da una lavatrice, lo scopo è di pulire le drupe e contestualmente allontanare altre foglie e altro materiale estraneo di varia natura che altrimenti finirebbe nel frantumatore insieme alle olive pregiudicando la qualità dell'olio. La perfetta pulizia delle olive facilita e velocizza le successive fasi di lavorazione e di estrazione dell'olio, contribuendo a migliorare e a esaltare la qualità, che è così superiore.

Un olio prima di essere confezionato deve essere sottoposto ad analisi che siano in grado di dare la valutazione all'olio stesso ovvero dichiararlo extravergine. Un olio si può definire extravergine solo se risponde a determinati requisiti chimici, chimico-fisici ed organolettici. Oro di Trani si avvale di laboratori accreditati ACCREDIA.











di CASTIGLA 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.rosadiventi.it | facebook





Spaghetti con pomodori secchi, alici e burrata

Gli spaghetti con pomodori secchi, alici e burrata sono un primo piatto molto saporito e veloce da preparare, ideale per un pranzo in famiglia o tra amici. La burrata è un latticino fresco tipico della Puglia, l'involucro tondo, di pasta filata simile a quella della mozzarella, contiene la stracciatella, cioè un mix di panna e pasta filata stracciata a mano, a formare una crema densa e deliziosa.



Preparazione:

- 1.Mettete a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente. In una padella fate prendere calore all'olio extravergine di oliva con gli spicchi d'aglio e fate sciogliere i filetti di alici.
- 2. Aggiungete i pomodori secchi tagliati a pezzetti, un cucchiaio di acqua di cottura della pasta e lasciate cuocere.
- 3. Tagliate la burrata a metà e prendete la stracciatella.
- 4. Scolate gli spaghetti, passateli in padella e mantecate con metà della stracciatella. Tagliate a pezzetti il resto della burrata, unitelo in padella, aggiustate di sale e amalgamate il tutto. Impiattate e guarnite con l'origano fresco e la stracciatella rimasta.

Ingredienti per 4 porzioni:

- Pasta (spaghetti) 320 g;
- Burrata150 g;
- Pomodori secchi 80 g;
- Alici (sottolio) 5;
- Aglio 2 spicchi;
- Olio extravergine di oliva 5 cucchiai;
- Origano (fresco) quanto basta;
- Sale Quanto basta;



Le Gnumeriedde

I turcinelli o in dialetto pugliese turcinieddhi, gnumarieddi o gnumeriedde sono una specialità della tradizione contadina molto particolare della Puglia.

Ingredienti:

- 500 gr di interiora di agnello o capra;
- 2 o 3 limoni:
- prezzemolo tritato q.b;
- foglie d'alloro q.b;
- formaggio pecorino grattugiato q.b;
- sale q.;
- pepe nero in grani q.b.

Preparazione:

1. Per prima cosa è necessario lavare ripetutamente le interiora con acqua e sale e con acqua e limone; poi ancora strofinarle bene con il sale ed il succo di

limone e risciacquarle nuovamente; poi mettere la carne ad asciugare per alcune ore.

- 2. Quando la carne si sarà asciugata tagliare le interiora a strisce longitudinali e avvolgerle a loro volta con strisce di budellini o membrana peritoneale di agnello o capretto da latte: formare dei piccoli cilindri.
- 3. Aggiungere il prezzemolo, il sale, il pepe e una spolverata di formaggio pecorino grattugiato.
- 4. Chiudere il tutto con lo stesso peritoneo annodando bene i due lembi: utilizzare degli stuzzicadenti di legno per infilare ad uno ad uno i torcinelli e le foglie di alloro.
- 5. Cuocere sulla brace, o nella pignata se si ha il forno a legna, per qualche minuto e servire bollenti.













APERTO DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA

Specialità di Primi e Secondi Piatti d'Asporto - Saletta interna **Prenotazioni per Buffet**

TRANI - Piazza XX Settembre, 16 - Angolo Via Cavour Orario continuato 10:00/16:00 - Prenotazioni 349 6535029





Via Rita Levi Montalcini, 25 Trani (BT) 76125 Email: f.carbonara@alice.it Telefono: 3393273398

DI PIERRO NEW MARMI LAVORAZIONE MARMI di Luigi Di Pierro Trani: Via Barletta 82 Barletta: Via Del Gelso 96 Tel: +39 347 7503492





Giuseppe Cortellino | Cel: 347 3126384 E-mail: giuseppe_cortellino@fastwebnet.it

ViaMario Pagano 63, Trani (BT) 76125 - ITALY www.impresacortellinosas.it E-mail: info@impresacortellinosas.it



PHOTOGRAPHY - VIDEO GRAPHICS

Cell. 340 6209242 e-mail: chiara.camporeale05@gmail.com



BAR - GELATERIA

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















ASSOCIAZIONE CULTURALE
TRANT TRADIZIONT





RIEVOCAZIONE STORICA "L'arrivo di Carlo d'Angiò"



11-12 Agosto 2021 Celle di San Vito (FG) 54

L' arrivo di Carlo d'Angiò

Mercoledì 11 Agosto: Castello e vie del borgo

- Ore 9:30 Visita guidata Museo "La Vita Contadina";
- --Ore 10:30 Il racconto per le vie del Borgo Francoprovenzale;
- Ore 11:30 Visita guidata Museo "La Vita Contadina";
- Ore 12:30 Il racconto per le vie del Borgo Francoprovenzale;
- Ore 18:00 Piazza Magrone aspettando Carlo D' Angiò;
- Ore 18:30 Inizio giochi Medioevali e tiro con l'arco;
- Ore 19:30 Piazza Magrone tiro alla fune con bersaglio:
- Ore 21:00 Piazza Magrone combattimento in armi bianche;
- Ore 21:30 Piazza Magrone spettacolo di fuoco.

Giovedì 12 Agosto: Castello, vie del borgo e Piazza Magrone

- Ore 9:30 Visita guidata Museo "La Vita Contadina";
- Ore 10:30 Il racconto per le vie del Borgo Francoprovenzale;
- Ore 11:30 Visita guidata Museo "La Vita Contadina";
- Ore 12:30 Il racconto per le vie del Borgo Francoprovenzale;
- Ore 19:30 Castello Esibizione gruppo Timpanisti;
- Ore 20:00 Castello Agguato a Carlo D'Angiò da parte dei Saraceni;
- Ore 21:30 Castello Corteo storico per le vie del borgo;
- Ore 22:00 Piazza Magrone Saraceni catturati e giudicati dal popolo;
- Ore 22:20 Piazza Magrone giochi di luci e fuoco.

Info: 0881 972031

InfoPoint Celle di San Vito: Ufficio turistico dove troverai materiale informativo e possibilità di visite guidate al paese e al Museo della civiltà contadina Virginia 329 3153008 - Mariangela 328 4341123



RINGRAZIAMENTI

Direzione organizzativa, Regia, Coreografia, Scenografia:

Giuseppe Forni Angela Magnifico

Consulenza storica: Associazione Culturale Trani Tradizioni

Avv. Vittorio Tolomeo, Dott.ssa Margherita Pasquale

Dialoghi Evento: Angela Magnifico, Francesco di Tondo

Trucco & Parrucco: Antonella Mastromauro. Anna di Gregorio

Abito Elena Comneno: Francesca Forni

Costumiste: Carmela Muzi. Carmen Zitoli.

Luigia Campese, Letizia di Venosa, Adriana Rinaldi

Service: Xiao Yan Trani (BT), Niki Battaglia, Audio One Service, Barletta (BT) Staff Tecnico: Ferdinando Camporeale. Enzo Raffaele. Enzo di Gennaro. Stefano

Tenerelli, Davide Forni, Luigi Civita, Luigi di Bisceglie, Luigi Paolella

Direttore Palazzo delle Arti Beltrani: Niki Battaglia

Foto & Video: Chiara Camporeale, Ass. Cult. Trani Tradizioni,

Trani Inart, Trani2.0

Ufficio Stampa: Aldo Losito

BATMAGAZINE - BOMBONOTIZIE - TRANI NEWS24 CITY

TRANILIVE - TRANINEWS - TRANIVIVA

Didattica: Marianna Calefato, Sergio Boccasile, Elisa Raffaele, Rosa Labroca Si ringrazia l'Amministrazione Comunale, Ministero dei Beni Culturali. Regione Puglia, Ufficio: Turismo & Cultura, Tecnico & SUAP. Polizia di Stato, Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia Municipale, SIAE

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:

Timpanisti dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni Gruppo "Fieramosca", Barletta

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

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

Giullare: Gianluca Foresi, Orvieto (TR)

Musici: Compagnia "La Giostra", Sortino (SR)

Team Fireworks: Pirotecnia, Trani (BT)

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

Finito di stampare Giugno 2021

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







PUNTI VENDITA:

TRANI - ANDRIA - BARLETTA
TRINITAPOLI - S. FERDINANDO DI P.
CANOSA - MINERVINO
CERIGNOLA - VENOSA

