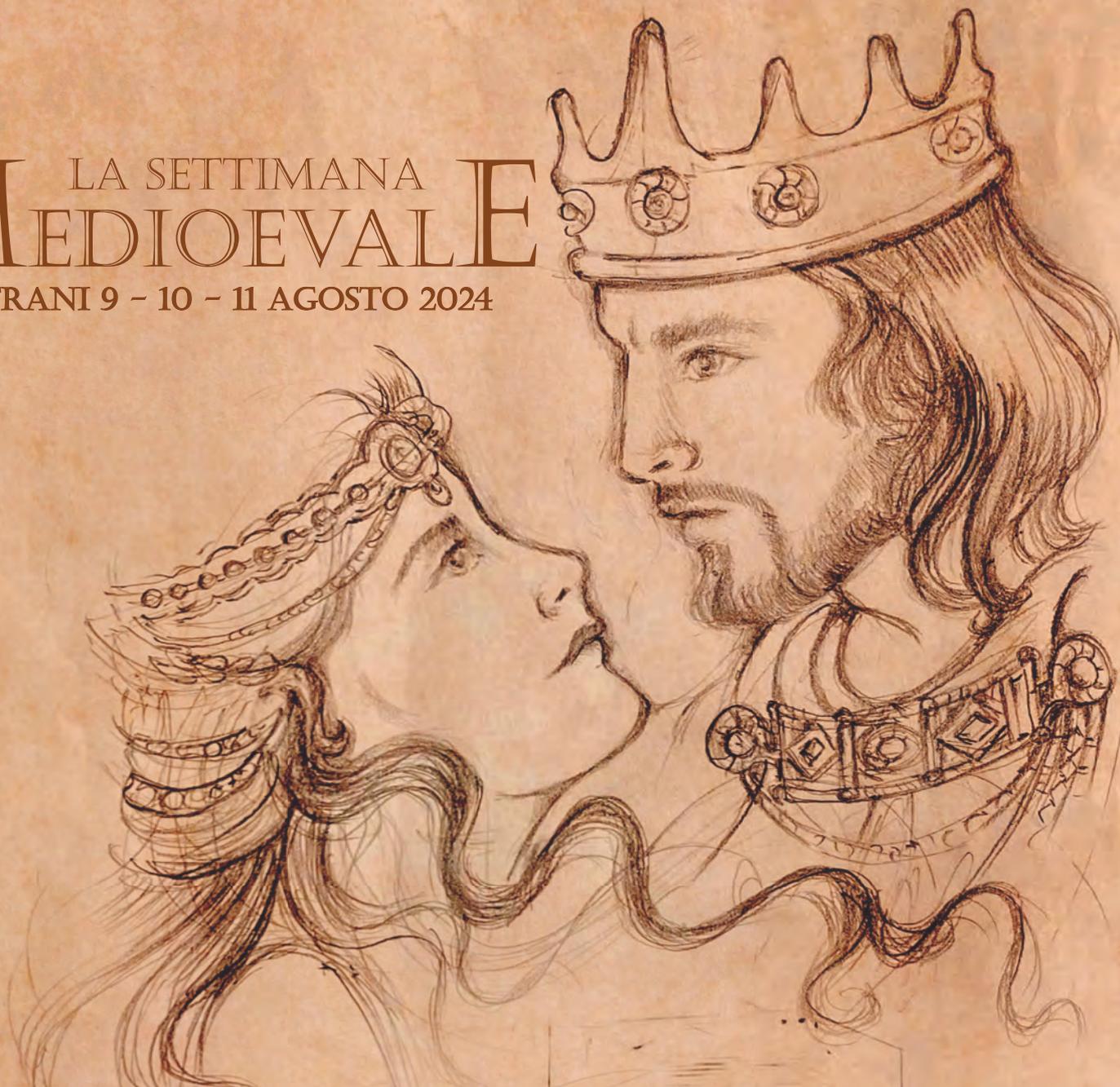


LA SETTIMANA
MEDIOEVALE

TRANI 9 - 10 - 11 AGOSTO 2024



la storia continua...



Amministrazione

Giuseppe FORNI
Angela MAGNIFICO
Giovanna ANTONINO

Comunication Manager

Chiara CAMPOREALE

Direttore Responsabile

Giuseppe FORNI



PHOTOGRAPHY - VIDEO
GRAPHICS
Cell. 340 6209242
e-mail: chiara.camporeale05@gmail.com
 chiaracamporeale_

LA SETTIMANA MEDIOEVALE

TRANI 9 - 10 - 11 AGOSTO 2024

TRANI TRADIZIONI

non è solo una 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



TRANI TRADIZIONI

Associazione Culturale



Benvenuti alla XVIII° edizione de La Settimana Medioevale, un'esperienza straordinaria che ci immergerà nel fascino della storia. Due affascinanti rievocazioni storiche prendono vita durante questo evento unico: "Nox Templariorum" e "Le Nozze di Re Manfredi". "Nox Templariorum" ci trasporterà nelle epiche gesta dei Cavalieri Templari, un ordine leggendario il cui coraggio e devozione hanno segnato un'era. Sarà un'occasione per rivivere il passato e scoprire l'eroismo di questi valorosi guerrieri. "Le Nozze di Re Manfredi" ci condurranno nella suggestiva cornice del Castello Svevo di Trani, il 2 giugno 1259, quando Re Manfredi unì il suo destino a quello della principessa Elena Comneno. Un viaggio nel tempo per celebrare un amore regale e l'atmosfera magica di un'epoca lontana. E per coronare questa Settimana Medioevale con uno spettacolo magico, l'ultimo giorno ci immergere-

mo in un'esplosione di luci e fuoco al Castello Svevo. Un evento atteso, tanto che appassionati provenienti da ogni angolo d'Italia ed Europa si riuniranno per assistere a uno spettacolo che coinvolgerà i sensi e l'immaginazione. Sarà un'esperienza unica e indimenticabile. Ma le sorprese non finiscono qui. Dopo lo spettacolo di luci e fuoco, il Castello Svevo diventerà il punto di partenza per un maestoso corteo storico che attraverserà le vie cittadine. Un'opportunità straordinaria per immergersi completamente nel fascino e nell'atmosfera del medioevo, con figuranti in costumi d'epoca che riportano in vita la storia davanti agli occhi di tutti. Unisciti a noi in questa Settimana Medioevale, dove la storia prende vita e ci regala un'esperienza indimenticabile. Benvenuti nel passato...

Il presidente
Giuseppe FORNI





Bar Pasticceria Biancaneve

Corso Vittorio Emanuele 109
76125 - Trani
Tel 347 7472239
Tel 347 7974746



Biancanevecivico9

Conoscere la storia del proprio territorio, le bellezze che custodisce, il patrimonio storico ed artistico che la caratterizza, è il primo passo per alimentare in una comunità quell'amore e quell'attaccamento che poi portano a difenderla, tutelarla e valorizzarla. Partendo da questo assunto, l'Amministrazione anche per quest'anno sostiene gli eventi della Settimana Medioevale ritenendo che la qualità dell'iniziativa sia tale da andare ben al di là del mero valore rievocativo, andando a consolidare il senso di appartenenza a un territorio, con le caratteristiche che lo rendono unico. Mettiamo a valore la nostra storia, la nostra identità, gli angoli più suggestivi di un centro storico che conserva tracce importanti di un passato ricco e prestigioso. Un sentito ringraziamento va rivolto all'associazione Trani Tradizioni, una realtà fortemente radicata in città, per l'impegno nel mantenere viva una manifestazione che permetterà ai tranesi ed ai tanti turisti presenti di immergersi nel clima dell'epoca scoprendo e rivivendo suggestivi spaccati della vita medioevale.



Il Sindaco
Avv. Amedeo Bottaro

©giovannicarrieri





FF

FRANCESCA FORNI

Corso Matteo Renato Imbriani, 231
76125 Trani (BT) 0883 506848

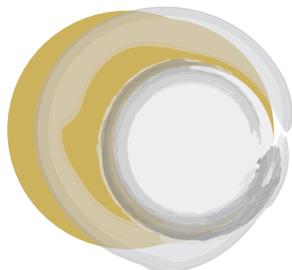


DI CHIANO

TRANI

ALTA MODA UOMO - DONNA

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



ÈTIMO

M A T E R I E P R E Z I O S E

CORSO VITTORIO EMANUELE, 287 TRANI

TEL. 0883 892163

ETIMO.MATERIEPREZIOSE@GMAIL.COM



Trani, la storia di Sasso e Zarbanella

Sasso e Zarbanella, due eroi tranesi dimenticati. In un testo scritto dal concittadino Antonio Di Maggio "Trani e gli Statuti Marittimi" viene riportato un fatto di cronaca ripreso da Orazio Palumbo. Nel 1042 i Normanni capeggiati da Argiro posero sotto assedio la città di Trani, famosa per le sue salde mura e fortificazioni. Un assalto duro e tenace che incontrò la strenua opposizione dei tranesi accorsi in armi "senza spavalderia ma senza trepidazione". Argiro creò una vera e propria macchina da guerra, "un mobile castello formato di travi, fortemente incastonate e tanto alto da superare di un piano l'altezza delle mura". Il cronista parla di una macchina "gravida di armati come il cavallo troiano". Con una macchina simile i crociati cinquant'anni dopo conquistarono le mura di Gerusalemme. I tranesi scagliavano palle roventi di creta e dardi infuocati contro la torre ma con scarso effetto perchè era rivestita di cuoio. Anche gli assalitori scagliavano valanghe di pietre dall'alto della torre dove si raggruppavano i tranesi in folte stuoli. Tanti feriti si ritrassero. Quando gli assalitori incominciarono ad invadere la città dentro le mura, una schiera di "bravi" capeggiati da un giovane di nome Sasso, li affrontò per contendere ogni palmo di terreno. I normanni, poichè dopo quel primo gruppo di tranesi se ne aggiungevano altri incitati dalle donne, incominciarono a ripiegare tornando malconci per l'insuccesso ed a mala pena riuscirono a riportarsi la torre. Ritornata la calma i tranesi chiesero aiuto ai bizantini, a Costantinopoli, senza ricevere risposta alcuna. Poichè i normanni sarebbero ritornati, il coraggioso Sasso fece appello a tutta la cittadinanza per la difesa della città. Quando chiamò un tale Alfano, si sentì rispondere da una voce femminile che disse: "mio padre è infermo, sto io per lui". Era una bella diciottenne armata di elmo, spada e scudo, vestita con la tunica paterna. Irrisa dai bravi, fu messa alla prova del tiro all'arco che

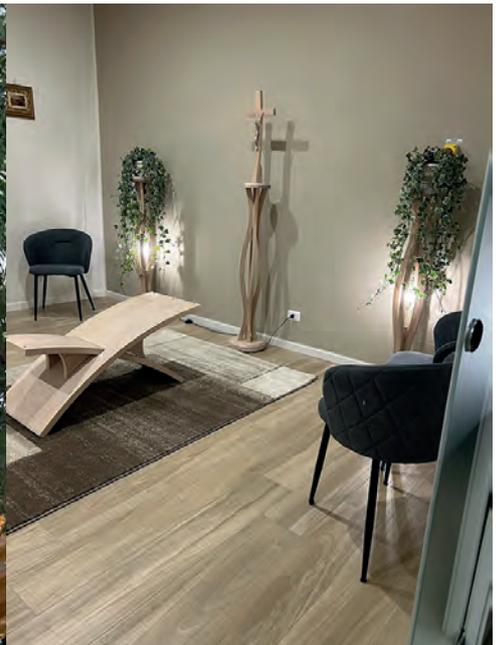
superò brillantemente Sasso con un gruppo di bravi tentò una sortita notturna nel capo dei Normanni nel tentativo di incendiare la torre per evitare un secondo attacco. Zarbanella fu esclusa ma minacciò di andar da sola e, per tale motivo, Sasso fu costretto a portarla con sè. Il drappello di tranesi arrivò di notte nel campo dei Normanni ed appiccò il "fuoco greco" (un composto di zolfo e salnitro che non si spegneva con l'acqua) alla torre. I normanni reagirono e colpirono con una freccia Sasso immobilizzandogli il braccio sinistro. Zarbanella "saltò come una tigre che ha sete di sangue in aiuto di lui" ferendosi a sua volta ma riuscì a tenere a bada i nemici normanni finchè non arrivarono i rinforzi dalla città che paralizzarono il nemico. Argiro, dopo 35 giorni di assedio, dovette rinunciare all'impresa.





AGENZIA 0883 481 608
CELL. 340 282 6772

Via Statuti Marittimi, 84 - 76125 Trani (BT)
Email: delfinigiuseppe@arubapec.it



ROMA, 8 Novembre 2023

“La mia prima volta da sbandieratore a Roma” è ciò che un ragazzo appartenente al gruppo degli sbandieratori dell’associazione “Trani Tradizioni” ha continuamente riportato al termine della prima volta a Roma del gruppo di timpanisti e sbandieratori dell’associazione tranese. In questa frase c’è tutto quello che c’è da sapere sulla trasferta di una quarantina di persone dell’associazione, un gruppo ristretto, prevalentemente giovani che la notte del 7 Novembre è partito da Trani in direzione Roma, nello specifico verso la Città del Vaticano pronta ad accoglierci. Quella di Roma è stata la prima volta per l’associazione e di conseguenza la prima volta per gli sbandieratori e per molti giovani dell’associazione che grazie ad essa hanno avuto la preziosa opportunità, quella di viaggiare, seppur per pochi giorni, e toccare una delle città più importanti del mondo. Ma, ovviamente, se utile e dilettevole vanno spesso insieme, il gruppo dei timpanisti e quello degli sbandieratori si sono inizialmente cimentati in ciò che più riesce loro meglio, suonare un rullante, un tamburo o un timpano e sban-

dierare con bandiere azzurre e bianche guidate dalle splendide lanciere per tenere alti i colori ed i simboli delle radici di Trani, persino a Roma, in piazza San Pietro, dinanzi all’umile reverenza di un grande uomo della storia contemporanea, Papa Francesco.

E quindi, nonostante il viaggio notturno in pullman, la stanchezza ed il freddo delle prime luci dell’alba di Novembre sono stati subito scalzati dall’adrenalina per quella che è diventata un’esibizione più unica che rara per una realtà come la nostra che evidentemente può permettersi momenti importanti come questi. Giovani timpanisti hanno rullato all’arrivo di sua Santità in piazza San Pietro che sulla sua bianca papa mobile ha accolto con sé due dei timpanisti più giovani del gruppo, Mattia e Michele che porteranno questa esperienza per sempre impressa nella loro mente. E poi le bandiere, le vele con il drago tranese che si è spinto in alto, nel cielo azzurro e sereno di Roma su invito del Papa che si divertiva a osservare le acrobazie degli sbandieratori durante il corteo e durante



Con noi...
è tutto un altro
pianeta!

**DI
TOMA**



**BUS
SERVICE**

Via G. Di Vittorio, 32/b
76125 Trani (BT)
Tel. 338 7664918
e-mail: info@ditomabus.it

la coreografia, spinti e supportati dal vento che rendeva quegli attimi tanto impegnativi quanto magici sotto gli occhi di migliaia di turisti giunti da ogni angolo del mondo e che per pura casualità si son trovati ad assistere ad uno spettacolo così impressionante negli occhi e nelle orecchie. Ma ovviamente il duro lavoro ed i duri allenamenti tra prove costanti, nonostante il freddo ed il caldo per portare a Roma esibizioni e coreografie, non può camminare in solitudine ed il dilettevole non può farsi attendere soprattutto in un museo a cielo aperto come la nostra capitale. Il Pantheon, piazza Navona, la fontana di Trevi e poi ancora Castel Sant'Angelo ed il Vittoriano da cui osservare la meraviglia del Colosseo a pochi

passi da noi. In quel momento passato e presente si sono ritrovati, l'antica bellezza monumentale che Roma nasconde in ogni suo angolo e vicolo si incontra con i giovani tranesi, il presente di questo tempo ed il presente di questa associazione che con sguardo propositivo ed ottimista verso il futuro continua a lavorare con costanza, impegno, dedizione e creatività per far sì che Roma sia un memorabile punto d'arrivo da ricordare e da incorniciare ma che resta una tappa fondamentale sulla nostra strada che ci spinge a guardare oltre verso nuove città e nuove avventure senza dimenticare i vicoli della perla del Sud, Trani, che ci ha visto nascere e sbagliare le prime rullate e i primi lanci.



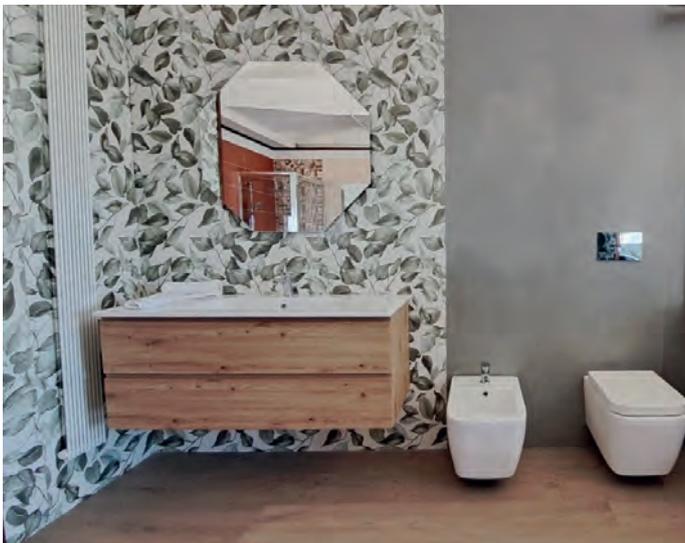
SEDE LEGALE
E AMMINISTRATIVA,
DEPOSITO: S.P. 130
TRANI-ANDRIA, KM. 1,2
76 125 TRANI (BT)

TEL. 0883.50 1440
0883.502490
FAX 0883.585498
website: www.spamtrani.it
e-mail: info@spamtrani.it



FILIALE:
PIAZZA M. DI VIA FANI, 6
TEL./FAX 0883.50 1003
76 125 TRANI (BT)

SHOW ROOM:
VIA P. CAPANO, 19
TEL. FAX 0883.508447
76 125 TRANI (BT)



VENDITA MATERIALE
CLIMATIZZAZIONE •
FERRAMENTA • PARQUET •
ARREDO BAGNO • CERAMICHE

MATERIALE TERMIDRAULICO • RISCALDAMENTO • POMPA DI
CALORE • STUFE E CAMINETTI



I Templari

Tra il 1118 e il 1120 nacque l'ordine dei Cavalieri del Tempio, ad opera di Hugo di Payes ed altri otto cavalieri francesi: sposavano la castità, la povertà volontaria e la comunione dei beni, dicendosi così allo stesso tempo milites e pauperes, facendo di questo binomio il loro vessillo. Le discordanze in merito all'esatta datazione per la nascita dell'Ordine sono dovute agli scarsi riferimenti cronologici dei documenti presenti. Gli storici propendono tuttavia per il 1119, in quanto le fonti relative al concilio di Troyes nell'anno 1128, poiché fu in quell'anno un assalto gravissimo ad un gruppo di pellegrini, che non sarebbe stato possibile che passasse inosservato. Infatti briganti, malfattori e pirati aggredivano molto spesso i viaggiatori, che volendo arrivare in Terrasanta semplicemente per pregare ed ottenere la salvezza, non avevano armi con loro, nè sapevano combattere. Spesso a peregrinare erano storpi, persone malate e donne sole che volevano arrivare alla Città Santa proprio per chiedere una grazia, ed i Templari avrebbero fornito loro un aiuto concreto. In Italia i Templari si stabili-

rono lungo tutta la via Francigena, ma certamente privilegiarono alcune zone, come le coste pugliesi: fecero una scelta strategica, che avrebbe permesso loro di poter utilizzare i porti per l'imbarco verso la Terrasanta dei pellegrini e dei Crociati, oltre che per l'invio di risorse oltremare. Nel 1157 il vescovo di Canne assegnò ai Templari la chiesa di Santa Maria de Saliniis, il che segnò quale sarebbe stata la zona di espansione dell'Ordine: nel 1169 ricevettero dall'arcivescovo di Trani la chiesa di Santa Maria Maddalena a Barletta, che fu il centro amministrativo templare di riferimento per tutta la provincia pugliese ed il regno di Sicilia, sede del Maestro Provinciale. Inoltre, nello stesso anno secondo Guerrieri, i Templari di Barletta ottennero anche la chiesa di Ognissanti a Trani. Tuttavia, già prima di questa data ci sono notizie della presenza templare in quell'area: la più antica testimonianza scritta è del diacono Amando che nel 1143 redige l'Historia Traslationis Sancti Nicolai Peregrini. La storia racconta che a Trani, nel cielo completamente limpido, durante la traslazione delle

Jsabel
di tutto, di Più...

uomo | donna | bambino

PRENOTAZIONI E DOMICILIO



0883.955994



jsabeltrani@gmail.com



375.65321113

P.Iva 00864660725

per le tue esigenze quotidiane



Via Postumia 2
76125 Trani (BT)
SEGUICI SU



...di più per la gente

FRAMA Sport

Via Libertà, 51 - Barletta 76121 (BT)
Cell. 0883 880996



SE ESISTE DA **pedone** C'È!
ferramenta

Ferramenta
Utensileria

Maniglia
Colori

Casseforti
Scaffalature

Termoidraulica
Forniture Industriali

Casalinghi
Giardinaggio

Antinfortunistica
Arredo bagno

Macchine Utensili
Forniture per Enti

reliquie del Santo si levarono sulla cattedrale improvvisamente due colonne di fumo, e il diacono registrò che ad assistere a tale prodigio c'erano anche i Cavalieri del Tempio, insediati poco lontano dalle mura. I Templari si sarebbero quindi diffusi a partire da Trani nei centri vicini; inoltre, caratteristica comune a tutti gli insediamenti templari urbani fu proprio la loro collocazione al di fuori della cinta muraria: qui le precettorie divenivano dei veri e propri complessi autosufficienti, comprendenti una cappella o una chiesa, le scuderie, la selleria, le fucine, l'armeria, il mulino, la cantina, il forno, i depositi per le derrate alimentari, infermeria e ospedale e luoghi per allevare pesci, molto consumati dai Templari, e per coltivare. Tra il XII ed il XIII secolo l'Ordine templare si distinse per pietas e valore, raccogliendo numerose nuove vocazioni e ricevendo doni e lasciti testamentari. Inoltre, guadagnarono una tale fiducia che spesso fu affidata loro la custodia di grandi somme di danaro o anche di oggetti importanti come le reliquie. Gli insediamenti pugliesi si moltiplicarono, espandendosi nel nord barese ad Andria, presso la chiesa di San Leonardo, a Sovereto, a

Terlizzi presso Santa Maria de Muro; costruirono delle domus in Capitanata e lungo tutto il Salento. Fu facile che prendessero a circolare calunnie sul Tempio, a causa della loro ricchezza in accrescimento: furono accusati di connivenza con i Saraceni o comunque di favoreggiarli, di compiere pratiche che andavano contro il buon senso dell'epoca, di peccati carnali e di sodomia. Questo elemento è rilevante perché molte di queste accuse si ritrovarono nel processo avvenuto tra il 1307 ed il 1312 che portò all'abolizione dell'Ordine. Non aiutò i Templari neanche il complesso svilupparsi dei rapporti con Federico II, soprattutto perché così potenti mai vennero meno alla loro fedeltà nei confronti della Santa Sede. Nel 1312 l'Ordine venne definitivamente sciolto dal papa, spinto dal sovrano francese che aveva ricevuto in prestito dai Templari una grossa somma di denaro e non era intenzionato a ridargliela.

Stralcio Tesi di Laurea
Dott.ssa Marianna Calefato



LE MILLE E UNA PASSIONE



I NOSTRI CORSI:

PROPEDEUTICA ALLA DANZA
DANZA CLASSICA
DANZA MODERNA
DANZA DEL VENTRE
HIP HOP
BALLI DI GRUPPO
ZUMBA
TOTAL BODY
TABATA
PILATES
YOGA
GINNASTICA POSTURALE



CONTACT US

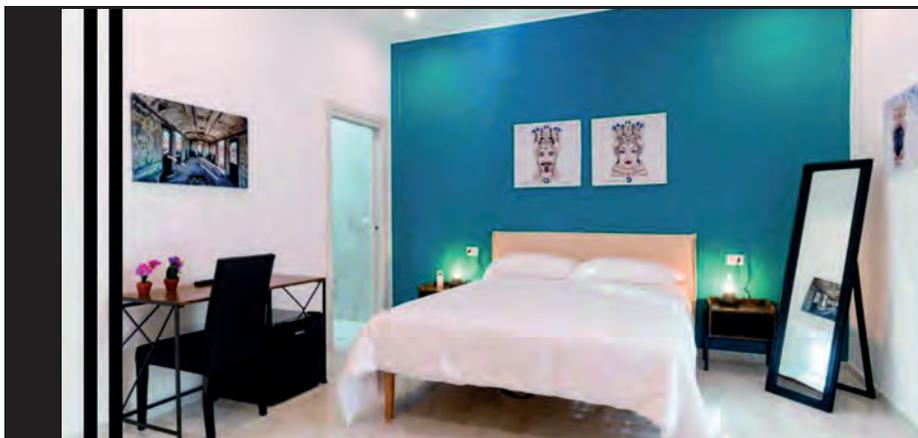
3464145135

Linda Parente

 @LEMILLEEUNAPASSIONE

 LE MILLE E UNA PASSIONE

 LEMILLEEUNAPASSIONE@LIBERO.IT



Guendalina
SWEETHOME

BED and BREAKFAST
TRANI

Via Cittadella 28
T. 0883 49 16 01 M. 375 500 39 01

La vita nel Medioevo

La vita nel medioevo era molto breve e in genere cambiava in base alle classi sociali. La vita popolana iniziava con il suono delle campane che segnava l'inizio della giornata con la prima alle sei di mattina; nelle case, la gente si sveglia, frequenta la messa mattutina e successivamente si occupa delle proprie mansioni; le donne sbrigano le loro faccende e gli uomini vanno al lavoro. Le strade cittadine iniziano ad animarsi, animali domestici passano indisturbati, gli artigiani e i mercanti espongono la loro mercanzia, gran parte dei lavori si svolgono all'aperto, le botteghe comunicano con la strada e così le case. In strada si può acquistare di tutto: il pesce, tenuto in apposite vasche, carne, esposta sul banco del macellaio sotto la loggia o presso la sua bottega dove fanno bella mostra anche insaccati e carne secca appesi a stanghe appoggiate alle mensole sulla facciata, la verdura, il pane, ma anche mobili, utensili da cucina, attrezzi, stoffe, scarpe, calze suolate, sparsi al suolo o sui banchi degli artigiani presso le loro

botteghe. Ad animare le strade provvedono poi strilloni pubblici, banditori e messi del Comune, uomini che trattano i loro affari per le vie e le piazze, mercanti che vengono da altre terre. Ogni giorno una gran quantità di persone e merci entrano in città; vista l'impossibilità di conservare i cibi, ogni giorno verdure, carni, selvaggina e altro devono essere trasportati dentro le mura della campagna. Per le strade si possono incontrare poi folle di poveri e mendicanti che vivono di elemosina; era facile diventare poveri, bastava un raccolto andato male, una malattia, una frattura che rendeva storpi, per una donna la morte del marito o del padre; anche dementi e pazzi, chiamati spesso indemoniati, vivevano di elemosina. Altro spettacolo pubblico a cui si poteva assistere per le strade e nelle piazze era la pubblica punizione dei criminali che spesso venivano portati in giro per le vie della città ed esposti agli insulti degli astanti per essere di monito alla popolazione. Sempre all'aperto e soprattutto nelle piazze cittadine si ascoltavano le parole dei

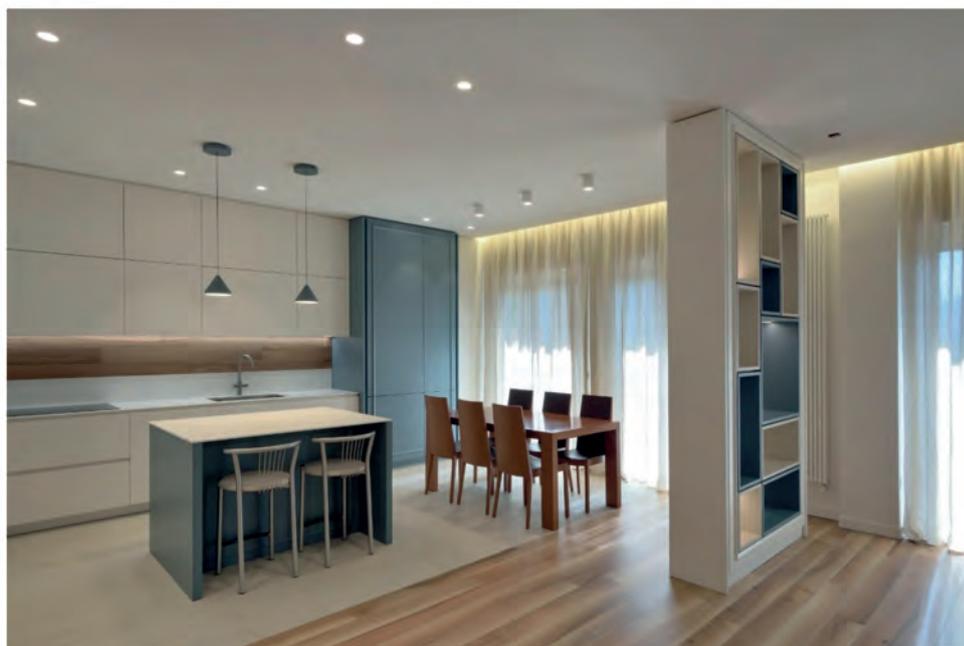




Edilizia Spione

EDILFERRO s.r.l.

////////////////////////////////////
RISTRUTTURAZIONI CHIAVI IN MANO



Via Sant'Agostino, 31 - Corso Alcide de Gasperi, 327/b
76125 Trani (BT) 70125 Bari



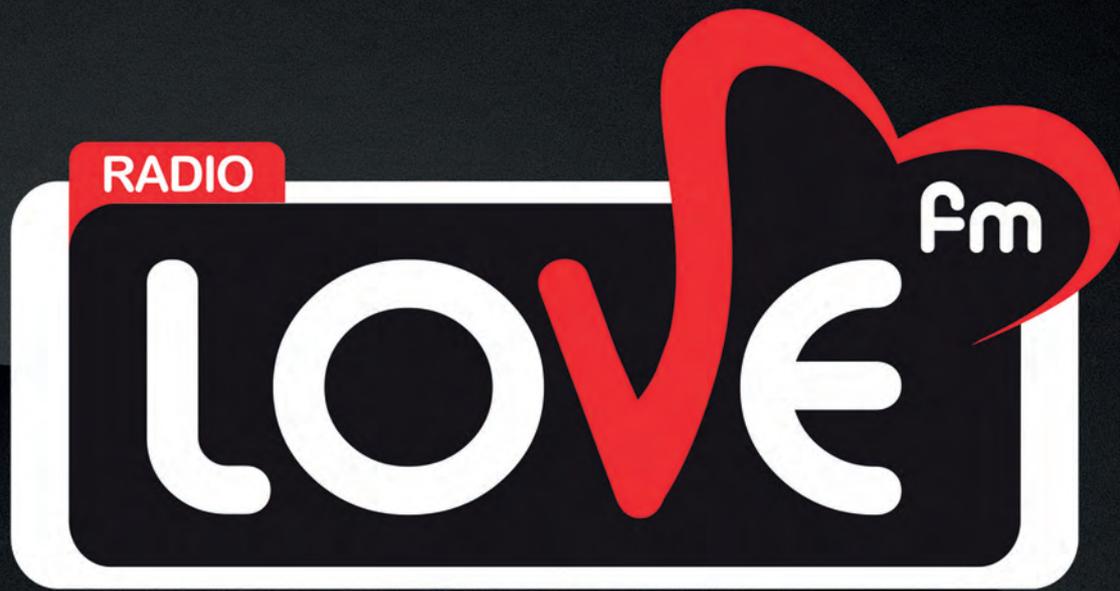
0883 76.05.11
347 533.59.53

edilferrotrani@gmail.com

predicatori, ma anche le storie e i canti dei giulari che narravano le avventure dei cavalieri e dei paladini, ma anche le vite dei santi, altrettanto avventurose ed “eroiche”, gli spettacoli dei saltimbanchi con i loro giochi di prestigio e le bestie ammaestrate. Anche un funerale poteva diventare una sorta di spettacolo pubblico, se il defunto era degno di particolari onori poteva essere salutato da una processione con bandiere e cavalli bardati, cui prendevano parte uomini e donne di tutte le classi nei loro abiti migliori. Alle donne spettava la cura della casa; pensare al fuoco, procurarsi l’acqua da cui si ricorreva tramite fontane pubbliche o pozzi comuni dei quartieri. Ogni tipo di faccenda era quindi infinitamente più faticosa e complessa, anche la

preparazione di un semplice pasto, costituito quasi sempre da una zuppa, richiede una lunghissima preparazione a partire appunto dall’allestimento del fuoco e dal rifornimento dell’acqua. Giunta l’ora di pranzo ognuno rientrava a casa; si mangiavano perlopiù zuppe con verdure, legumi, cereali a seconda del luogo e della stagione arricchita magari da un pezzo di lardo, pane, uova, formaggi, talora selvaggina a seconda della disponibilità. Al pranzo seguiva la siesta e l’intrattenimento fuori dalle case o presso le botteghe con storielle scambiate con i vicini. Dopo il pasto serale invece nessuno, tranne chi frequentava le osterie per bere e giocare a dadi, esce più per le strade.





Ovunque e Sempre
CON TE

ASCOLTACI

lovefm.it

ANDROID



anche sulla nostra **app**

GUARDACI

lovefm.tv



APPLE



NOX TEMPLARIORUM

9 Agosto 2024

- Ore 19:30 Piazza Mazzini: Partenza dei Templari;
- Ore 19:45 Piazza Duomo: Narratore racconta la storia dei Cavalieri rosso crociati;
- Ore 20:00 Piazza Duomo: Arrivo dei Templari;
- Ore 20:30 Piazza Duomo: Briganti assalgono i mercanti;
- Ore 20:45 Piazza Duomo: La maledizione della strega.

Fine prima parte

- Ore 21:00 Piazza Duomo: Narratore racconta la storia dei Cavalieri rosso crociati;
- Ore 21:20 Piazza Duomo: Briganti fustigati per volere di Re Federico;
- Ore 21:40 Piazza Duomo: Esorcismo della strega;
- Ore 22:00 Piazza Duomo: Ringraziamento a Re Federico e Templari;
- Ore 22:30 Piazza Duomo: Spettacolo di Fuoco a cura dei Draghi di Trani Tradizioni.



ARTE IN PIETRA

di Lorusso Domenico e Lorusso Luca
 Sede Legale: Via Merano, 7 - TRANI 76125
 C.F.: LRS DNC 64L09 L328L P. IVA: 08686380729
 Cell. 333 7128179 - 335 6446266

Arte in Pietra nasce come azienda artigiana impegnata nella realizzazione di componenti per cucine, bagni e di manufatti in pietra con lavorazioni rigorosamente eseguite a mano





FENICE
S.R.L.



fenicesrltrani@gmail.com



+39 349 8527923

+39 348 3991211



Via Monachelle, snc - Trani BT

Partita IVA: 07529580727

Codice univoco: BA6ET11



THERMOSUD

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE CALDAIE E CLIMATIZZATORI

di Mariano Musciagna



Corso imbriani, 29/B - 76125 Trani (BT)



0883 481669



- thermosudtrani@libero.it

Partita IVA 08056800728 - Cod. Fisc. MSC MRN 94A18 L328D

L'INCONTRO DI RE MANFREDI E ELENA COMNENO D'EPIRO

10 Agosto 2024

- Ore 19:30: Piazza Re Manfredi: Madonna Marianna racconta la storia dei reali;
- Ore 20:00 Castello Svevo "Uscita primo corteo di Re Manfredi con corte";
- Ore 20:10 Castello Svevo: "Uscita secondo corteo di Elena Comneno con corte";
- Ore 21:00 Piazza Libertà : Incontro dei Reali;
- Ore 20:50 Piazza Re Manfredi: Arrivo dei Reali;
- Ore 21:10 Piazza Re Manfredi: Investitura dei Cavalieri;
- Ore 21:30 Piazza Re Manfredi: spettacoli in onore dei Reali con; odalische, ballo delle dame, spettacolo dei mangiafuoco I Draghi di Trani Tradizioni, Green Clouds.



BAR
RINGIERE

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





Detrazioni fiscali del

50%

**CAMBIA I TUOI
SERRAMENTI**

Un pezzo di design
al prezzo di una finestra!

 **OKNOPLAST**
Le finestre di Design



**METAL
SERRAMENTI**

TRANI (BT) - Via Benedetto Croce, 1
Tel. 0883. 413832 - Cell. 392. 1987950
metalserramentisrl@gmail.com

LE NOZZE DI RE MANFREDI E LA PRINCIPESSA ELENA COMNENO

11 Agosto 2024

- Ore 19: 45 Piazza Re Manfredi: Esibizione Gruppo di Timpanisti e Sbandieratori;
 - Ore 20:00 Piazza Re Manfredi: Madonna Marianna racconta la storia dei reali;
 - Ore 20:10 Piazza Re Manfredi: Celebrazione de le nozze di Re Manfredi e la principessa Elena Comneno;
 - Ore 20:40 Piazza Re Manfredi: Ringraziamenti e Saluto Autorità;
 - Ore 21: 00 Piazza Re Manfredi: Festeggiamenti in onore dei Reali (INCENDIO DEL CASTELLO);
 - Ore 21:30 Piazza Re Manfredi: Corteo trionfale per le vie cittadine de La Settimana Medioevale;
- Ore 22:00 Piazza Re Manfredi: Green Clouds.



Viale Spagna, 9 - Trani (BT) 76125
Cell. 340 7417159 - Tel. 0883 888869





Tel. 0883-491655
Via Papa Giovanni XXIII, 89 - 76125 TRANI (BT)
www.vincenzoscarpa.com  

helvetia 
La tua Assicurazione svizzera.

AGENZIA Assiservice di de Palma Francesco
servizi assicurativi e finanziari

Via Giovanni Bovio 71, Trani (BT) 76125 - ITALY P. IVA 08351760726 - Whatsapp 379.180.5811
tel: 0883 580300 Fax 0883 950219 | Email: assiservicetrani@libero.it | Seguici sui social:  

Federico II di Svevia

Nipote di Federico Barbarossa, Federico II fu considerato da alcuni una "meraviglia del mondo", per altri fu invece l'Anticristo e per altri ancora il Messia venuto a riportare l'ordine di Dio sulla Terra. Per tutta la prima metà del XIII secolo, l'imperatore svevo si mosse con spregiudicatezza e inventiva in un complesso scenario politico, che egli influenzò fortemente e di cui fu protagonista per un cinquantennio. Il centro della sua politica fu il Regno di Sicilia e la sua corte a Palermo fu il luogo d'incontro delle culture cristiana, araba, ebraica e greca. Federico nacque il 26 dicembre 1194 a Jesi, nelle Marche, dall'imperatore Enrico VI di Svevia e da Costanza d'Altavilla. Attorno al giovane erede, rimasto orfano di padre a tre anni e di madre a soli quattro, si scatenarono da subito insidiose manovre: chi controllava Federico, infatti, governava sul Regno di Sicilia. In previsione di ciò, la madre Costanza, morendo, aveva affidato la reggenza del regno e la tutela del figlio a papa Innocenzo III. Malgrado questo, però, furono i cavalieri

tedeschi incaricati dallo zio di Federico, Filippo, che allora regnava in Germania, a prendere in mano la situazione nel regno meridionale e a occuparsi del bambino. Il papa Innocenzo III tornò a influire direttamente sulla vita dello Svevo solo qualche anno più tardi: nel 1208 lo dichiarò maggiorenne e nel 1209 ne combinò il matrimonio con Costanza d'Aragona. Mentre Federico tentava di affermare la sua sovranità sul regno, osteggiato da rivolte in Sicilia e Calabria, improvvisi sviluppi nella politica imperiale gli presentarono ben più vaste prospettive. L'imperatore Ottone IV, infatti, rivendicando diritti sul Regno di Sicilia, discese in Italia. Con ciò provocò la reazione di quanti il papa, il re di Francia e molti principi tedeschi osteggiavano un'unione tra l'Impero e il regno italiano. Federico fu il loro strumento e nel 1211, quando ormai Ottone sembrava avere il controllo dell'Italia meridionale, un'assemblea di principi tedeschi, deposto Ottone, decise di invitare in Germania Federico per incoronarlo re dei Romani e designarlo

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





Associazione genitori ragazzi autistici



TRANI AUTISM FRIENDLY

— DURANTE E —
DOP 
— di noi —



Via Sant'Annibale Maria Di Francia, 133 - 76125 Trani - Bt
Tel. 0883580120 - Fax 0883492505 - <http://rogazionistitrani.it> - rogtrani@libero.it



Studio Clinico Multidisciplinare

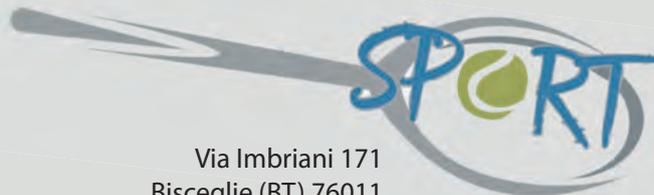
Dott.ssa Raffaele Elisa - Tel. 371 4184428
Dott.ssa Piazzolla Marialuigia - Tel. 347 0196975
Dott.ssa Scaringella Rosa - Tel 349 2351221

Via Dalmazia 103, Trani BT
info.elmer2023@gmail.com

PICCOLI AMICI



Tel: 080 3953321
E-mail: piccoliamicisport@visgilio.it
www.piccoliamicisport.com



Via Imbriani 171
Bisceglie (BT) 76011

con ciò alla successione imperiale. Federico intraprese il viaggio verso nord e, in tal modo, obbligò Ottone a interrompere la sua campagna militare e a fare altrettanto. A quel punto la Germania si trovò di fatto divisa in due blocchi: la parte meridionale obbediva a Federico, quella settentrionale a Ottone. Questi nel 1214 veniva però rovinosamente sconfitto da truppe anglo-francesi nella battaglia di Bouvines. Ottone rimase sul trono fino alla morte, nel 1218, ma assai indebolito perché, dopo Bouvines fu chiaro che Federico aveva vinto la sua partita. Il 25 luglio 1215 lo Svevo venne incoronato re dei Romani ad Aquisgrana. In quella stessa occasione egli s'impegnò a bandire una crociata. Nulla seguì per anni era stato intanto incoronato imperatore a Roma nel novembre 1220 e un nuovo papa, Gregorio IX, nel 1227 lo colpì perciò con la scomunica. Federico fu costretto a partire, ma la sua fu un'impresa particolare: invece di combattere intavolò un lungo negoziato con il nemico, il sultano d'Egitto, ottenendo la consegna di Gerusalemme, Betlemme, Nazareth e garanzie di movimento per i pellegrini. Durante le trattative si intrattenne in discussioni filosofiche e scientifiche con dotti musulmani, il che gli procurò critiche e accuse di miscredenza. Lasciata la Germania, che abbandonò sostanzialmente al suo destino, Federico si stabilì nel Regno di Sicilia, che egli si impegnò fortemente a trasformare. Riformò i tribunali e l'amministrazione del regno, riorganizzandone le strutture e creando nuove figure di funzionari. Emanò un'importantissima serie di leggi tra cui le Costituzioni di Melfi (1231), con le quali si sforzò di realizzare uno Stato organizzato e coerente che non prevedeva soltanto obblighi dei sudditi nei confronti del governo, ma anche dello Stato nei confronti dei sudditi. Era una novità assoluta e in molti hanno visto in lui il primo sovrano di stampo moderno. Federico stimolò anche l'economia del regno, intervenendo sulla struttura produttiva e cercando di rivitalizzare le città, alcune delle

quali fondò egli stesso. Nel 1224 Federico istituì a Napoli la prima università statale. Federico aveva contravvenuto da subito agli impegni presi col papa. Non solo la sua crociata era finita con un negoziato, ma egli non aveva nemmeno rinunciato, una volta divenuto imperatore, al Regno di Sicilia, così come gli era stato richiesto già da Innocenzo III. La tensione col papato toccò il limite di guardia in più occasioni. Nel 1241 Federico catturò al largo dell'isola d'Elba i prelati che intendevano raggiungere Roma per partecipare al Concilio generale indetto dal papa. Nulla poté invece fare per impedire un nuovo Concilio, che il pontefice Innocenzo IV volle per sicurezza a Lione, in Francia, nel 1245. Qui Federico fu accusato di spergiuro, rottura della pace, bestemmia ed eresia e l'assemblea deliberò la sua deposizione dal trono. Ma la decisione non ebbe alcun effetto pratico. Tali avvenimenti si intrecciavano con ciò che avveniva in Italia settentrionale, dove l'imperatore si scontrò con i Comuni che volevano preservare la propria



**FERDINANDO
CAMPORALE**

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

Cell. 346 7636138 E-mail: ferdinando.camporeal@libero.it



a posto



LA TUA AUTO COME NUOVA

®

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

autonomia dalle sue pretese di sovranità. A tal fine essi risuscitarono la Lega lombarda che s'era già opposta per gli stessi motivi a suo nonno, Federico I Barbarossa. Nel 1237 a Cortenuova Federico piegò la Lega, ma invece di cercare un accordo favorevole per le parti, cercò di imporre una resa incondizionata. La lotta allora riprese e questa volta al fianco dei Comuni si schierò anche il papa, che scomunicò per la seconda volta lo Svevo (1239). Federico conobbe l'amarrezza della sconfitta: nel 1248, presso Parma, subì una grave disfatta; l'anno dopo i Bolognesi catturarono a Fossalta Enzo, figlio prediletto dell'imperatore (morto prigioniero nel 1272). La sete di sapere spinse Federico II a ospitare presso la sua corte importanti personalità della cultura. Alla sua iniziativa si devono le traduzioni di opere della tradizione filosofica greca e araba fino allora sconosciute, in particolare quelle di Aristotele. Federico ebbe poi rapporti col celebre matematico Leonardo Fibonacci, con dotti ebrei, arabi e greci. Personalità di rilievo attiva al suo fianco fu quella di Pier delle Vigne, che fu suo stretto collaboratore e portavoce. Nel suo trattato sulla caccia col falco, l'imperatore dimostrò uno spiccato interesse naturalistico. Favorì la scuola poetica siciliana ed egli stesso compose poesie amorose. Collezionò sculture e cimeli antichi e si fece riprodurre copie di opere del passato; inoltre seguì personalmente il progetto della Porta di Capua, un monumento ricco di riferimenti all'antichità romana, che, all'ingresso del Regno, doveva testimoniare i valori

cui si ispirava la sua monarchia. Negli augustali, monete d'oro che egli mise in circolazione nel 1231, Federico era raffigurato coronato d'alloro come gli imperatori romani. Sviluppò nel regno una rete di castelli, per esigenze di controllo ma anche per favorire i suoi svaghi, come la caccia: il più celebre è Castel del Monte, presso Bari, dalla singolare pianta ottagonale. Dagli inizi degli anni Quaranta attorno a Federico si era creata una leggenda negativa che lo aveva identificato quale nemico di Dio, l'Anticristo da combattere con ogni mezzo. Sul versante opposto vi era invece chi vedeva in lui il Messia, inviato sulla Terra da Dio a riformare la Chiesa corrotta così come, con altri mezzi, aveva tentato di fare Francesco d'Assisi. In realtà Federico coltivò forme di autentica devozione religiosa e in nessun momento mise in discussione l'istituzione papale. Ne contestò però con forza il primato rispetto all'impero. L'imperatore morì mentre cercava di reagire alle disfatte subite in Italia settentrionale. La fine avvenne nel suo luogo di soggiorno preferito, Castel Fiorentino (presso Foggia), il 13 dicembre 1250. La salma fu portata a Palermo e collocata in un sarcofago nella cattedrale. Nel suo testamento designò il figlio Corrado come erede e, nell'attesa dell'arrivo di questi dalla Germania, il figlio naturale Manfredi come reggente. Morto Federico, i suoi nemici ebbero il sopravvento e gli Svevi persero quel Regno di Sicilia che aveva conosciuto un periodo di così vivido splendore.



ALLARMEVOLUTION

di Di Perna Domenico

Via Gattola Mondelli n°31 - 76125 Trani (BT) - Cell.346.4049260 - allarmevolution@gmail.com

Cod. F. DPRDNC78S21L328D - P. Iva 07517080722

**IMPIANTI ANTINTRUSIONE
VIDEOSORVEGLIANZA
IMPIANTI RETE DATI
CENTRALINI TELEFONICI
AUTOMAZIONE
IMPIANTI DOMOTICI**



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.rosadiventi.it | [facebook](#)



PAGEMI

Via delle Crociate, 31
Trani, BT - 76125

Group S.a.s.

Web: www.pagemi.com
Telefono: 0883482355
E-mail: info@pagemi.com

-  **Telefonia fissa / mobile**
-  **Impianti satellitari / terrestre**
-  **Videosorveglianza**

Seguici anche su [f](#) [i](#)

Manfredi di Svevia Re di Sicilia

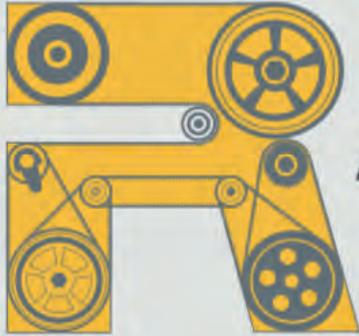
Figlio naturale (1232- Benevento, 1266) di Federico II di Svevia e di Bianca dei conti Lancia, la quale fu sposata prima della morte dall'Imperatore. Manfredi studiò a Parigi e a Bologna, e dal padre apprese l'amore della poesia e della scienza, amore che mantenne da re. Portò dapprima il cognome di Lancia. Sposò alla fine del 1248 o al principio del 1249 Beatrice di Savoia, vedova del marchese di Saluzzo, e ne ebbe una figlia, chiamata Costanza. Federico II, morendo, lasciò a Manfredi il principato di Taranto con altri feudi minori e gli affidò la luogotenenza in Italia e in particolare nel regno di Sicilia finché non giungesse il fratello legittimo di lui, Corrado. Manfredi si trovò in una situazione assai difficile a causa delle ribellioni molteplici, scoppiate nel regno, alimentate da Papa Innocenzo IV che dichiarava il regno ricaduto alla Santa Sede. Manfredi agì con energia per ristabilire il dominio svevo e riuscì a ricondurre all'obbedienza varie città ribelli, ma non Napoli. Lo coadiuvò lo zio Galvano Lancia. Tentò anche trattative di accordo con Innocenzo IV senza concludere nulla. Nell'otto-

bre 1251 discese in Italia Corrado e nel gennaio 1252 giunse in Puglia, proseguendo in collaborazione con il fratello, la sottomissione del regno. Nell'ottobre 1253 Napoli fu presa da Corrado. Questi ben presto era divenuto sospettoso e ostile verso Manfredi, il quale dovette rinunciare a tutti i feudi minori ed accettare anche la diminuzione della sua autorità nel principato di Taranto. Il 21 maggio 1254 Corrado morì, lasciando il figlio Corradino sotto la tutela del papa e nominando governatore del regno il marchese Bertoldo di Hohenburg. Corse voce che Manfredi avesse fatto avvelenare il fratello ma non si hanno certezze veritiere di alcun fondamento. Il reggente inviò a trattare con il pontefice, ad Anagni, in un'ambasciata di cui faceva parte Manfredi. Le pratiche fallirono ancora una volta e Bertoldo rinunciò alla carica nella quale gli successe Manfredi che fu scomunicato dal pontefice. Questi si accinse a occupare il regno con un esercito e Manfredi, vista l'assoluta inferiorità delle proprie forze, concluse con il pontefice un accordo accettando l'occupazione ponti-

ITALABRASIVI S.R.L.

FERRAMENTA - MANIGLIE - ACCESSORI
 ABRASIVI - TENDAGGI - COLORI

C.so VITTORIO EMANUELE, 160 - TRANI



AFFAELE RICAMBI

TEL: 0883 509008

Via Barletta, 26 - 76125 Trani (BT)

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Francesco Caffarella
Agente Generale

UniSalute
SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE



Agenzia Generale
Via San Gervasio, 92 - 94
76125 TRANI (BT)

Tel. +39 0883 489525
Fax. +39 0883 766630
Cell. 347 6206711
caffassicurazioni@gmail.com

AUTOCARROZZERIA **A**MPA
di Amoruso Nicola



RIPARAZIONI RAPIDE
ASSISTENZA SINISTRI
BANCO DIMA
VERNICIATURA ECOLOGICA

La professionalità al vostro servizio

Via Barletta 74/A - 76125 TRANI (BT)
Tel./Fax 0883.500792 - 391.4865810
ampcarrozzeria@libero.it - P.I. 0 5 6 3 3 8 6 0 7 2 0

Vincenzo Lapegna
Fabbro



Via Amedeo, 88
76125 TRANI (BT)
Cell. **349 1986175**
P.IVA 05361760720
C.F. LPG VGN 58B14 L328N

ficia con una semplice riserva dei diritti di Corradino e propri. Fu assolto dalla scomunica, investito dal pontefice del principato di Taranto e degli altri suoi feudi e nominato vicario della Chiesa nella maggior parte del regno. La Campania venne occupata dalle truppe pontificie, a cui tenne dietro il papa in persona. La scabrosa posizione di Manfredi divenne ancor più difficile in seguito all'uccisione da parte dei suoi militi di un barone protetto dalla curia. Manfredi, non ritenendosi sicuro di fronte al papa, si recò segretamente in Puglia, a Lucera, ove si trovava tuttora la forte truppa saracena stanziata in quei luoghi da Federico II. Ottenne l'ingresso e la fedeltà dei Saraceni e, con il tesoro paterno trovato là, poté arruolare altre truppe. Il suo esercito sconfisse quello pontificio presso Foggia. Morto nel dicembre 1254 a Napoli Innocenzo IV, la guerra continuò contro il successore Alessandro IV, assai meno energico che, essendo fallito un nuovo tentativo d'accordo, era stata pronunciata

dal Papa, il 25 marzo 1255, una nuova scomunica contro Manfredi. La guerra procedette assai vantaggiosamente per Manfredi che, nel corso del 1257, si trovò ad aver vinto completamente la parte papale e domate le ribellioni, rimaste in saldo possesso del regno, mentre Corradino dalla Germania gli aveva ripetutamente conferito i poteri vicariali. Il suo governo umano gli conciliò l'affetto dei popoli. Diffusasi nel 1258, probabilmente per opera stessa di Manfredi, la voce della morte di Corradino, i prelati e i baroni del regno invitarono Manfredi a salire sul trono dove egli fu incoronato il 10 agosto nella cattedrale di Palermo. Fra il 1258 e il 1260 la potenza di Manfredi si estese rapidamente in tutta Italia, essendo egli divenuto ovunque capo della parte ghibellina. Il comune romano strinse con lui un'alleanza; in Toscana, il partito ghibellino, capitanato dai senesi, ottenne una netta vittoria nella celeberrima battaglia di Montaperti e divennero padroni di Firenze con l'ausilio delle





CAMPAGNA AVIS PROVINCIALE BAT

TOH! PRENDI QUESTO

CERTI GESTI SI FANNO

QUESTA
ESTATE VIENI
DONARE IL
SANGUE..



..UNA SOLA
DONAZIONE
PUO' SALVARE
MOLTE VITE!

AVIS Trani - C.so M. R. Imbriani, 143 - Trani
Tel. 0883765365 - Cell. 3929162071
www.avistrani.it - trani.comunale@avis.it

 Avis Trani

 avistrani



NUOV I.O.S.
— ORTO SANITARIA MEDICA —

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



truppe di Manfredi; nell'Italia settentrionale, dopo la catastrofe di Ezzelino, i ghibellini rimasti assai forti fecero capo a lui. Egli poté nominare vicari in: Toscana, nel ducato di Spoleto, nella marca d'Ancona, in Romagna e in Lombardia. La sua Signoria si estese anche in Oriente, sulle terre portategli in dote dalla seconda moglie Elena, figlia del despota d' Epiro, e la sua potenza fu aumentata dal matrimonio della figlia Costanza con Pietro II d'Aragona. Nuove trattative con il pontefice riuscirono vane. Il francese Urbano IV, successore di Alessandro IV, riprendendo un disegno di Innocenzo IV, offrì la corona di Sicilia a Carlo d'Angiò, fratello di Luigi IX, re di Francia, che aveva già posto piede in Italia ottenendo la signoria di vari comuni piemontesi. Concluso l'accordo definitivo con il nuovo papa Clemente IV, francese anch'egli, Carlo giunse a Roma per mare nel giugno 1265, sfuggendo alla flotta siciliana. Vano riuscì l'appello rivolto da Manfredi ai Romani con un manifesto in cui chiedeva di essere nominato

Imperatore da loro, quali detentori dell'autorità imperiale. L'esercito di Carlo, nel dicembre 1265, penetrò per la Savoia, il Piemonte ed in Lombardia, ove la parte ghibellina non riuscì ad opporre sufficiente resistenza e di là per la Romagna giunse nell'Italia centrale, a Roma, ove Carlo fu incoronato re di Sicilia il 6 gennaio 1266. Queste mosse quindi verso il Mezzogiorno e poté entrare nel regno con poca difficoltà, avendo ceduto le truppe di Manfredi al passaggio del Garigliano del ponte di Ceprano. La fortezza di San Germano fu presa dopo maggiore resistenza. La battaglia campale avvenne presso Benevento il 26 febbraio 1266; le milizie saracene e tedesche fecero viva ma non fortunata resistenza, quelle italiane abbandonarono Manfredi, che morì combattendo con disperato valore. Riconosciuto il corpo, fu seppellito sul campo di battaglia sotto un mucchio di pietre, ma la tomba fu ben presto distrutta con l'avvento degli angioini nel Regno di Sicilia.

MODERNISSIMA

®

Calzaturificio

FRATELLI FERRERI SD

VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 98 - 76125 - TRANI (BT)

TEL./ FAX 0883. 491146

E-MAIL: CALZAT41@ferrercalzaturificio.191.it



ORO DI TRANI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Frantoio Oro di Trani s.a.s.
di **Betti Vincenzo & C.**



Provinciale Trani - Andria Km. 2,00 - 76125 TRANI (BT)
Tel. e Fax. 0883 953220
Cell. 339 4227053



info@oroditrani.it
www.oroditrani.it
P.IVA 06303260720
Cod. U. M5UXCR1

Flore Viaggi
agenzia viaggi & turismo

di de Palama Loredana e de Palma Francesco
Via G.Bovio, 71 76125 Trani - Tel +39 0883 506601
info@floreviaggi.it
Seguici sui social:  

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

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 IL LUNEDÌ NON FESTIVO

Elena d'Epiro

Una delle storie più intense che caratterizza il Castello Svevo è quella su Elena d'Epiro contraddistinta da tratti affascinanti che meritano di essere ricordati esattamente come questa principessa ha ricordato con orgoglio fino alla sua morte sotto forma di profondi sentimenti amorosi. Elena giunse a Trani il 2 Giugno del 1259, giungendo dal mare all'età di soli 17 anni. Fu destinata alle nozze con Manfredi, figlio prediletto di Federico II, un matrimonio dal quale i due ebbero quattro figli, Beatrice, Enrico, Federico ed Enzo. I festeggiamenti si svolsero all'interno del Castello voluto da Federico II, tra sfarzo ed onore. Per quanto la loro fu una vera storia d'amore che vide due sovrani realmente innamorati l'uno dell'altro, il fato non fu per loro favorevole, poiché la data del 26 Febbraio 1266 segnò la tragica morte di Manfredi, sconfitto nella battaglia di Benevento, producendo il completo abbandono ed isolamento della giovane Elena. La giovane donna, ormai sola a Trani fu supportata solo da Munaldo e Amundilla una gentile coppia tranese disposta ad aiutarla. Furono proprio loro che aiutarono la regina ed i suoi figli a nascondersi all'interno del Castello dal quale, nel momento più favorevole, sarebbero dovuti fuggire per tornare nella propria madrepatria. Le cose, però, andarono diversamente: suo padre, re d'Epiro, era stato spodestato dall'Imperatore di Bisanzio ed anche i sudditi più fedeli si erano schierati dalla parte del nemico: Carlo d'Angiò. A peggiorare la situazione contribuì il vento che soffiava sul mare tranese e che non fu favorevole all'impresa, anzi, condannò definitivamente la regina ed i suoi figli. Elena fu imprigionata nel Castello di Lagopesole da Re Carlo D'Angiò e morì dopo cinque anni di sofferenze, nel 1271, a soli 29 anni. Durante la sua prigionia Elena non poté godere del conforto dei propri figli che le vennero strappati al momento della cattura: Beatrice fu imprigionata a Napoli nel Castel dell'Ovo, mentre gli altri tre

fratelli furono rinchiusi all'interno del Castel del Monte federiciano. Se questi ultimi rimasero imprigionati a vita, la sorella Beatrice riuscì, dopo 18 anni di prigionia, a fuggire grazie alla rivolta del Vespro e a rifugiarsi in Sicilia dagli eredi della propria famiglia, quali Pietro III d'Aragona e la sorellastra Costanza.



• La magia dell'associazione culturale Trani Tradizioni: timpanisti, sbandieratori e lanciere

Nel cuore della città di Trani, un gruppo di persone di tutte le età si riunisce regolarmente per condividere la loro passione per le arti tradizionali. Guidati dall'autodidattismo e dalla volontà di preservare le antiche tradizioni, i timpanisti, gli sbandieratori e le lanciere dell'associazione culturale Trani Tradizioni si impegnano costantemente nell'inventare, creare e perfezionare le loro performance.



• “Timpanisti: Preservare le melodie del passato, creare il suono del futuro”



Ogni settimana, i timpanisti si ritrovano per sperimentare nuove melodie e inventare coreografie che catturino l'essenza della musica tradizionale. Guidati dalla passione per il ritmo e la percussione, questi talentuosi membri dell'associazione mettono alla prova le proprie abilità, mescolando abilmente tradizione e innovazione.

• “Sbandieratori: Danzando al ritmo dei timpani”

Gli sbandieratori, anch'essi incontrandosi regolarmente, creano coreografie che si adattano alla musica dei timpani, guidando le loro performance con grazia e maestria. Attraverso il movimento delle bandiere, essi trasmettono l'energia e l'entusiasmo della musica, coinvolgendo il pubblico in uno spettacolo visivo mozzafiato.



• “Lanciere: Donne di forza e grazia”



Le lanciere, tutte donne adulte, si dedicano alla creazione di coreografie che si integrano armoniosamente con le performance dei timpanisti e degli sbandieratori. Con la loro eleganza e la loro abilità, aggiungono un tocco di femminilità e potenza alle performance complessive, dimostrando come la tradizione possa essere reinterpretata con nuove prospettive.

• “Tra le fiamme danzanti dei Draghi Giocolieri e Mangiafuoco”

Da oltre un decennio, i Draghi Giocolieri e Mangiafuoco incantano il pubblico con spettacoli di fuoco mozzafiato. Composto da un gruppo eterogeneo di giovani e adulti, il loro impegno settimanale nel creare e perfezionare nuovi numeri è testimonianza del loro inesauribile spirito artistico e dell'amore per lo spettacolo.



• “La maestria dei Cavalieri Spadaccini”



Con l'avvicinarsi degli eventi, i Cavalieri Spadaccini si preparano per le loro audaci performance. Con destrezza e coraggio, questi valorosi membri interpretano vari ruoli nelle manifestazioni, combattendo con spade sceniche e dando vita a emozionanti duelli che riportano in vita l'epica cavalleresca.

• “L'eleganza delle Dame e delle Popolane”

Nel frastuono delle celebrazioni, le Dame e le Popolane intrecciano i loro passi in eleganti balli medievali, portando alla mente dei presenti il fascino e la grazia dei tempi passati. Con abiti sontuosi e movenze delicate, queste donne incarnano l'essenza stessa della nobiltà e della grazia medievale.



• “Un legame indissolubile tra tradizione e innovazione”



Oltre a preservare le antiche arti, i membri dell'associazione Trani Tradizioni hanno formato un legame profondo basato sulla condivisione della passione e dell'entusiasmo per le loro arti. Attraverso la collaborazione e la dedizione, essi mantengono vive le tradizioni culturali della loro città, ispirando le generazioni future a scoprire e apprezzare il ricco patrimonio artistico e culturale della regione. Inoltre tutti noi facciamo dell'inclusione come fondamento Associativo gratuito per tutte le età. Ti aspettiamo!



**FAI COME NOI
CREA IL TUO LAVORO!!!**



CESVIM
ACADEMY GROUP

ORGANIZZA CORSI *RICONOSCIUTI* PER:

ESTETISTA
MAKE-UP ARTIST • ONICOTECNICA
OPERATRICE DEL MASSAGGIO

ACCONCIATORE
PARRUCCHIERE UOMO • DONNA • BARBER



www.cesvim.it

SEDI: **TRANI** 0883.486842 • **FOGGIA** 0881.707509



Moscatina

La leggenda di Moscatina è incastonata tra il mondo del mito e la terra di Trani, dove i vitigni di uva Moscato crescono in modo ineguagliabili. Moscatina nasce per amore e incanto proprio tra i tendoni delle vigne nella campagna di Trani, da dove si scorge il mare; e poi viaggia, proprio come per un incanto, verso il cielo, addirittura verso l'Olimpo degli Dei. Moscatina verrà rimandata sulla terra per trovare qualcosa di speciale da portare sui banchetti divini; e, tornando nel luogo dove è nata, tornerà a Giove, agli Dei e poi al mondo intero un vino che ha il colore dei tramonti sul mare, il profumo dell'uva maturata sotto il sole cocente di Puglia, la leggerezza preziosa di un nastro di seta mosso dalla brezza.





CASALTRINITÀ

Antica tradizione dei vini pugliesi

Non chiametelo PROSECCO

Prosecco è la denominazione di origine controllata che designa il vino a base di glera, di colore bianco nelle tipologie tranquillo, frizzante, spumante, o *rosato* nella tipologia spumante. È prodotto in gran parte del Veneto e in Friuli Venezia Giulia. Divenuto noto negli anni novanta, il prosecco è il vino italiano più esportato all'estero e nel 2014 ha superato per la prima volta lo Champagne per numero di bottiglie vendute nel mondo.

Il suo nome deriva dal toponimo “*Prosecum*”, un piccolo centro confinante a una decina di chilometri da Trieste. Ha poco più di mille abitanti, ma dal gennaio del 2010 dà il nome al *famoso* vino frizzante, con oltre 700 milioni di bottiglie l’anno. Il suo nome è diventato un prezioso oggetto da tutelare, proprio perché legato all’amatissimo vino e questo garantisce che solo in Veneto e Friuli Venezia Giulia si possa fare il prosecco.

Il metodo di produzione è quello in autoclave, denominato **Martinotti***, e le tipologie sono *Brut*, *Dry* ed *Extra Dry*. La differenza sta nel contenuto finale di zuccheri:

- Brut: 6-11 g/l;
- Extra Dry: 12-17 g/l;
- Dry: contenuto in zuccheri superiore ai 17 g/l.

Il Prosecco si presenta sapido e di piacevole freschezza, di carbonica cremosità. L’aroma è floreale, di gelsomino, rose bianche ed erbe aromatiche, fruttato di pera, mela e albicocca.

Nel giro di pochi anni si è affermato come vino frizzante più venduto al mondo, grazie a processi industriali e a strategie di marketing molto efficaci.

Fatta questa premessa, cerchiamo di focalizzare la nostra attenzione quando andiamo ad ordinare uno spumante per un aperitivo. Se il Prosecco è *tipicamente* veneto, fuori regione questo vino frizzante assume il nome di **spumante** e resta fortemente legato al territorio di appartenenza.

In ogni altra parte d’Italia per fare uno spumante si utilizzano uve che hanno un altro nome ma con caratteristiche molto simili a quelle del noto vitigno, in modo da ottenere “bollicine” che possano offrire un profilo aromatico sottile e delicato.

È importante ricordare:

1. Prosecco non è un metodo per ottenere uno spumante, ma un vino ottenuto da uve Glera, quindi non si dice “metodo prosecco”;
2. È sbagliato chiamare Prosecco ogni bevanda con bollicine;
3. Se chiedi il Prosecco stai per bere bollicine fatte **interamente** in Veneto o in Friuli Venezia Giulia.

* Il metodo Martinotti, inventato dal Dott. Federico Martinotti a fine ‘800, permette di ottenere vini spumanti e frizzanti dalle caratteristiche note floreali e fruttate grazie alla rifermentazione naturale del vino in grandi recipienti a tenuta stagna detti autoclavi. Prima per la produzione di questi vini era utilizzata la rifermentazione in bottiglia.

*Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva,
si gusta, si sorseggia e... se ne parla.*

(Edoardo VII)



Risotto alla pizzaiola

Il risotto alla pizzaiola è un primo piatto semplicissimo e gustoso, alternativa sfiziosa al più classico piatto di pasta al pomodoro per una cena o un pasto quotidiano in famiglia. Gli ingredienti sono semplicissimi: un veloce sughetto di pomodoro, mozzarella e il profumo di basilico fresco. Il procedimento prevede che il riso si porti a metà cottura come di consueto con brodo vegetale, terminando poi con l'aggiunta del sugo e della mozzarella finale a mantecare. Il risultato è una piccola delizia, più delicata nel sapore rispetto al classico risotto al pomodoro, molto morbida e filante.



Preparazione

Per preparare il risotto alla pizzaiola iniziate con il sugo di pomodoro. In un pentolino rosolate lo spicchio d'aglio con l'olio e aggiungete la passata di pomodoro. Aggiustate di sale, portate a bollore quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere 15-20 minuti affinché prenda corpo. In una casseruola a parte tostate il riso con un filo d'olio, quindi iniziate la cottura del risotto come di consueto: aggiungete un mestolo di brodo vegetale bollente alla volta, avendo cura che il precedente sia stato ben assorbito prima di aggiungerne altro. A metà cottura (dopo circa 10 minuti) aggiungete i due terzi della salsa di pomodoro e continuate la cottura ammorbidendo, se serve, con altro brodo. Verso fine cottura aggiungete l'ultima parte di salsa di pomodoro e spegnete la fiamma arrivando a termine cottura mescolando il riso. Mantecate con la mozzarella a fettine sottili e un filo d'olio extravergine. Suddividete il risotto alla pizzaiola nei singoli piatti, completate con qualche fogliolina di basilico, una macinata di pepe se gradito e servite subito.

Ingredienti

- 360 g di riso Carnaroli;
- 300 g di passata di pomodoro;
- 1 l e 1/2 di brodo vegetale;
- 1 mozzarella fiordilatte;
- 1 spicchio d'aglio;
- basilico fresco;
- olio extravergine di oliva;
- sale;
- pepe nero facoltativo.

Pizzeria

Trani a Gogò



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

Paccheri con rana pescatrice

I paccheri con rana pescatrice sono un piatto assolutamente delizioso, di quelli che sanno proprio d'estate, ma che naturalmente sono buoni in ogni stagione e vi faranno sempre fare bella figura! Unico problema con i paccheri è che essendo un formato di pasta pesante, rendono poco nel piatto, ma il trucco per ingannare l'occhio e non far sembrare il piatto troppo scarso è di abbondare con il condimento.

Preparazione

Mettete a bollire l'acqua per la pasta, leggermente salata, e intanto tagliate la rana pescatrice a tocchetti. Fatela saltare in un'ampia padella antiaderente con aglio e olio, facendola insaporire e rosolare, quindi sfumate con il vino. Una volta evaporato il vino, sollevate il pesce e tenetelo da parte. Nella stessa padella, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati in 4 spicchi, aggiustate di sale e lasciate cuocere per almeno 10-15 minuti a fiamma media, finché i pomodorini non si saranno ammorbiditi, quindi aggiungete il latte e cuocete ancora per 4-5 minuti, infine eliminate l'aglio, aggiungete il pesce e spegnete. Nel frattempo, cuocete la pasta. Scolate i paccheri leggermente al dente e fateli insaporire brevemente in padella, a fiamma vivace, aggiungendo anche il prezzemolo tritato. I paccheri con rana pescatrice sono pronti, non vi resta che impiattare e servire

Ingredienti

- 380 g di paccheri;
- 500 g di filetti di rana pescatrice;
- 200 g di pomodorini;
- 100 ml di latte;
- 1 spicchio di aglio;
- 100 ml di vino bianco;
- prezzemolo;
- sale;
- pepe;
- olio di oliva extravergine.

©misya.info



Riatorante Taverna Portanova di Vito Catanzaro

Piazza F.do 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

Le carni frollate

La frollatura tra miti, leggende e verità scientifiche: ecco come scoprire questo meraviglioso fenomeno che rende le nostre bistecche irresistibili. “L’attesa aumenta il piacere”, recita un antico aforisma della tradizione indiana. L’attesa, appunto, concetto meraviglioso se accostato alla nostra bistecca e ad una cella frigorifera adatta. Questi tre elementi “l’attesa”, “la carne” e “la cella frigorifera adatta” danno vita a quel fenomeno denominato frollatura. Parola conosciuta da molti ma intorno alla quale aleggiano miti, leggende e, purtroppo, ancora false convinzioni.



Successivamente alla morte dell’animale possiamo distinguere tre fasi che avvengono in tutti i tipi di animali, durata variabile in proporzione alla taglia (fasi più brevi negli animali piccoli):

- Pre rigor: da pochi minuti a mezz’ora dopo la morte dell’animale. Nelle cellule permane un metabolismo di tipo anaerobico che porta alla trasformazione degli zuccheri in acido lattico, per questo motivo si registra un abbassamento di ph che passa da 7 a 5,6 – 5,7. Di conseguenza la carcassa si irrigidisce e la carne risulta coriacea ed insipida.

- Rigor mortis: da 3-6 ore fino a 24 ore dopo la morte dell’animale, in assenza di ATP, actina e



LA FROLLATURA È IL PROCESSO DURANTE IL QUALE LE CARNI DIVENTANO ADATTE AL CONSUMO.

Dopo la macellazione la carne non può essere mangiata subito ma deve riposare in condizioni opportune di temperatura e umidità per acquisire morbidezza e sviluppare sapori e profumi. Il muscolo subito dopo il macello non è commestibile per via della sua estrema durezza. Durante la frollatura avvengono alcuni processi biochimici che modificano la struttura della carne rendendola commestibile ed aumentandone il sapore, con una percezione sensoriale gradevole da parte del consumatore.



miosina si legano in modo irreversibile, il muscolo di accorcia e la carne si irrigidisce sensibilmente diventando particolarmente dura e tigliosa.

• **Post-rigor:** fase di intenerimento dovuta all'azione proteolitica degli enzimi sulle proteine miofibrillari. la carne ritorna morbida e diviene commestibile, parallelamente il ph aumenta gradualmente fino a valori prossimi alla neutralità. Durante la frollatura è importante che il ph delle carni non si sposti verso l'alcalinità in quanto condizione favorevole allo sviluppo di reazioni putrefattive.

Dry aging sta letteralmente per invecchiamento a secco, mirata ad ottenere il massimo gusto ed intenerimento della carne!

La carne si intenerisce notevolmente e naturalmente grazie al processo di proteolisi l'acido lattico presente nel tessuto connettivo muscolare favorisce l'attacco degli enzimi proteolitici che portano alla lisi delle proteine conferendone tenerezza assoluta!

Il nostro frigo frollatore dry-ager garantisce un controllo costante della temperatura che varia da 1°C a 3°C, umidità che va dal 60 % al 90% e controllo costante del ph tramite una sonda all'interno del pezzo in frollatura. Insieme al sistema integrato dx airreg si assicura un perfetto microclima all'interno, flusso d'aria ottimale e sterilizzazione continua, grazie a dei filtri a carbone attivi ad aria fresca e sterilizzazione con lampade uv.

Le nostre tempistiche di frollatura prevedono uno stoccaggio di circa 30-60-90-giorni (ed oltre). Questo processo fa perdere peso alla carne del circa il 30%. Capite quindi che nella grande distribuzione non troverete mai del manzo "dry - aged", processo riservato ad un mercato di nicchia per quegli estimatori disposti a ricercare, posti come il nostro, per una bistecca epica ed indimenticabile!



*30 Anni
insieme
a Noi...*



*..Grazie
a Tutti
Voi!!*

Gigi Re Artù & STAFF

Orata alla Pugliese

Il modo migliore per gustare il pesce è cucinarlo in modo semplice con pochi ingredienti che siano adeguati ad esaltare il sapore del mare. In Puglia uno di questi ingredienti è il formaggio pecorino: anche se in molti credono che il pesce non si debba condire con il formaggio, provando questo piatto ci si ricrede; l'orata con patate, pecorino, aglio e prezzemolo produce una perfetta e ricca combinazione di sapori di terra e mare. Tra le tipologie di pecorino pugliese ci sono: quello brindisino di latte di mucca, quello foggiano di capra e quello leccese che è un misto di latte di capra e di pecora. Quest'ultimo in fase di stagionatura viene più volte rivoltato e cosparso di olio ed aceto. Tutti hanno un gusto dolce nella prima stagionatura che poi tende a diventare più intenso, salato e leggermente piccante.

Ingredienti

- 1 orata da circa 1 Kg;
- 4 patate;
- 50 g di pecorino grattugiato;
- 1 mazzolino di prezzemolo;
- 2 spicchi d'aglio;
- 4 cucchiaini di olio EVO;
- sale q. b.;
- pepe nero q.b.

©puglia.com



Preparazione

Lavare, pelare e affettare le patate sottili; pulire e lavare l'orata eliminando le squame e lasciarla intera. Preparare un trito di prezzemolo e due spicchi d'aglio. Versare in una pirofila 4 o 5 cucchiainate abbondanti di olio e cospargere con la metà del trito di prezzemolo. Distribuire un primo strato di patate coprendo tutta la superficie e spolverare con metà del pecorino grattugiato. Posizionare l'orata al centro della teglia sullo strato di ingredienti; fare un altro strato di patate con cui coprire il pesce. Salare, pepare e porre il tegame in forno preriscaldato a 180°. Cuocere per circa 30 minuti muovendo la teglia ogni tanto per evitare che il pesce e le patate si attacchino.

ITTICA
la Perla dell'Adriatico
INGROSSO E DETTAGLIO
CEE IT 8678

Tel. 0883.1983623
Cell. 346.3486104

via Superga 27-29 - 76125 TRANI

servizio a domicilio



Dita degli apostoli

Le dita degli apostoli sono dei dolcetti tipici pugliesi che si preparano per il Carnevale e anche per festeggiare la Pasqua. Si tratta di frittatine, o meglio ancora crêpes, farcite con una crema di ricotta e gocce di cioccolato, arrotolate e infine spolverizzate con uno strato impalpabile di zucchero a velo e cannella. Facili e veloci da realizzare, sono perfette per una pausa pomeridiana, una festiciola di compleanno o da servire agli ospiti come goloso dessert di fine pasto.

Preparazione

Mettete la ricotta ben sgocciolata in una ciotola e schiacciatela con una forchetta. Aggiungete lo zucchero. Mescolate accuratamente. Unite le gocce di cioccolato fonde. Amalgamate bene gli ingredienti. Coprite con la pellicola trasparente e riponetela in frigorifero fino all'utilizzo. Per la preparazione delle frittatine sguosciate le uova in una ciotola capiente e aggiungete la scorza di limone grattuggita. Mescolate con una frusta a mano. Versate il latte. Unite il burro fuso tiepido. Incorporate la farine e mescolate accuratamente per evitare la formazione di grumi. La pastella è pronta per essere riposta ben coperta in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, scaldare una padella imburrata e versate un mestolo di pastella. Fate cuocere per qualche minuto e, quando si saranno formate delle bollicine in superficie, capovolgete la frittatina. Versate due cucchiaini di crema di ricotta sulla frittatina, spalmatela e arrotolate la frittatina, rifilate i bordi e tagliatela a metà. Una spolverata di zucchero a velo e sono pronte per essere servite.

Ingredienti

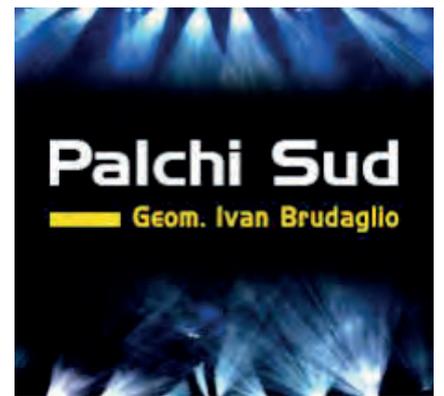
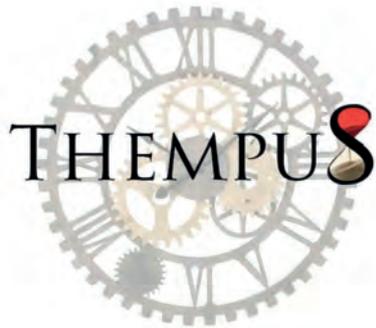
- 3 uova;
- 200 g di farina 00;
- 40 g di burro fuso;
- scorza di limone grattuggiata q.b;

©cookist.it



Via Giuseppe De Robertis, 17
Trani (BT) - 76128
Tel. 340 4827426





RINGRAZIAMENTI

Direzione organizzativa, Regia, Coreografia, Scenografia:

Giuseppe Forni, Angela Magnifico

Consulenza storica: Associazione Culturale Trani Tradizioni,

Avv. Vittorio Tolomeo

Dialoghi Evento: Angela Magnifico

Redazione: Angela Magnifico, Brenda Vurchio, Aurora Laraia, Daniele Tupputi

Marianna Calefato, Francesco Larosa

Trucco & Parrucco: Antonella Mastromauro, Letizia di Venosa

Abito Elena Comneno: Francesca Forni

Costumiste: Carmela Muzi, Luigia Campese, Letizia di Venosa, Nicoletta Cosmai
Adriana Rinaldi, Rosaria Amoroso, Savina Cusmai, Enza Tenerelli, Francesca Pansini

Service: Audio One Service, Barletta (BT)

Staff Tecnico: Ferdinando Camporeale, Enzo Raffaele, Enzo di Gennaro, Francesco Larosa,

Luigi Civita, Luigi di Bisceglie, Luigi Paolella, Michelangelo Di Modugno,

Raffaele di Toma, Francesco Rana, Savino Spinazzola, Davide Lapegna

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

Neverland (Luigi Natale-Giorgia Di modugno), Trani2.0

Ufficio Stampa: Antonio Quinto, Antonello Bovio

Didattica: Marianna Calefato

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, AMIU, AMET,
Curia Arcivescovile, Don Gaetano Lops, Padre Sabino Maldera, Don Vincenzo Giannico
Padre Carlo Diaferia, Palazzo Beltrani

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 & Sbandieratori dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni

Sbandieratori "Fieramosca", Barletta

Timpanisti Fajanensis di Fasano

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

Team Fireworks: Pirofantasy, Barletta (BT)

Palchi Sud - Ivan Brudaglio

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

Finito di stampare Giugno 2024

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.



telesveva
CANALE 18



NEWS24.city