BISCEGLIE 22 E 23 LUGLIO 2023

I TRE SANTI DELLA SAGINA

RIEVOCAZIONE STORICA

PHOTO
CHIARA CAMPOREALE

Amministrazione
Giuseppe Forni
Angela Magnifico
Giovanna Antonino

Comunication Manager
Chiara Camporeale

Fotografie
Chiara Camporeale
Angela Magnifico

Direttore Responsabile
Giuseppe Forni

Redazione
Giuseppe Forni
Angela Magnifico
Chiara Camporeale
Leonardo Antonino
Letizia di Venosa
Marianna Calefato
Michelangelo Di Modugno
Francesco Larosa

CITTÀ DI BISCEGLIE
con partecipazione

TRANI TRADIZIONI
Associazione Culturale

REGIONE PUGLIA
Patrocinio del Presidente della Giunta Regionale

BISCEGLIE 22 E 23 LUGLIO 2023

I TRE SANTI DELLA SAGINA

RIEVOCAZIONE STORICA

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

Cari amici, eccoci giunti alla seconda edizione della Rievocazione Storica de “I Tre Santi della Sagina”. Siamo davvero lieti di poter realizzare la suddetta rievocazione storica nella splendida città di Bisceglie per il secondo anno consecutivo. Bisceglie ci ha affascinato, perché è ricca di storia, di cultura, di tradizioni e ci ha arricchito di esperienza. Siamo grati all’Amministrazione Comunale che ha avuto fiducia in noi e che ci dà ulteriore fiducia anche quest’anno. Ringraziamo tutti coloro che hanno avuto il piacere di collaborare a questo progetto, il Parroco Don Giuseppe Abbascià, la Confraternita dei Santi Martiri, Il Comitato Feste Patronali, il Comando dei Vigili Urbani, gli Uffici Tecnici, gli Sponsor, i figuranti, le associazioni che ci hanno supportato e tutti i cittadini che ci hanno accolto fraternamente. Con questa nuova edizione dedicata ai Santi Martiri Patroni, abbiamo approfondito le ricerche, visitato chiese, letto libri, ascoltato gli storici. Lo scorso anno non esageravamo quando dicevamo che i Biscegliesi sono fortunati ad avere ben tre Santi Patroni e che sono proprio essi ad oltre mille anni dal Martirio, sepolti a Saggina, hanno voluto essere i protettori della bella Bisceglie, lasciando che i buoi si inginocchiassero verso la direzione per essa. Quest’anno abbiamo pensato di far rivivere la rievocazione storica in modo più raffigurativa. Infatti vedrete al corteo storico la raffigurazione dei Tre Santi come la vedete nei quadri. Non Mancherà la rappresentazione del ritrovamento dei Santi. Saranno di nuovo presenti il gruppo dei Bardomagno, essendo stati molto graditi lo scorso anno. Noi dell’Associazione Culturale Trani Tradizioni faremo del nostro meglio per far riviere la storia De I Tre Santi della Sagina a tutti i biscegliesi e turisti.

Presidente
Giuseppe Forni

FRAMA Sport

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

Carissimi Concittadini, Carissimi turisti ed emigrati che tornate nella affezionata terra natia, ho il piacere di abbracciarvi tutti idealmente e darvi il caloroso benvenuto nella nostra Bisceglie che anche quest'anno sta vivendo un'estate ricca di eventi. Tra essi, la festa dei Santi Patroni, Mauro, Sergio e Pantaleo è da sempre un appuntamento significativo che ci unisce nella fede, nei riti, nella partecipazione. Bisceglie è Storia, Arte, Cultura, Tradizioni, è vivere momenti unici, come la seconda edizione della rievocazione storica de "I Tre Santi della Sagina" organizzata dall'Associazione Culturale Trani Tradizioni, manifestazione che abbiamo riconfermato dopo il grande successo dello scorso anno. Il rapporto tra Bisceglie e i Santi Martiri, Mauro, Sergio e Pantaleo è antico, sentito, indissolubile. Tutto ebbe inizio nell'anno 1197, dal primo ritrovamento delle ossa dei nostri amati e venerati tre Santi Patroni presso la Chiesa di Sagina, come racconta la storia tratta dalle cronache del Vescovo Amando. Tre Santi martirizzati duramente per non aver sconfessato il proprio credo. La nobile Tecla de Fabis raccolse i loro resti seppellendoli a Sagina. Dopo oltre mille anni in seguito a sogni profetici e visioni mistiche, essi furono ritrovati dal giovane di Acquaviva, Adeodonato, da Dionigi, custode di Sagina e Gualtiero da Milano, divenendo presto oggetto di una devozione popolare che ancora oggi ci unisce fortemente e si rinnova con emozione e trasporto. Buona rievocazione a tutti, immergiamoci insieme nella suggestiva storia dei nostri amati Santi Patroni.

Il Sindaco
Avv. Angelantonio Angarano

GEO ARREDO

PROGETTAZIONE E
REALIZZAZIONE
ATTIVITÀ COMMERCIALI

MANUTENZIONE E
ASSISTENZA

CONSULENZA FINANZIARIA

CORSI DI FORMAZIONE

Il tuo futuro
inizia con noi

Via M.R. Imbriani, 474 - Bisceglie (BT) - Tel. 080 3929184

www.geoarredo.it

I luoghi di fede e pellegrinaggio

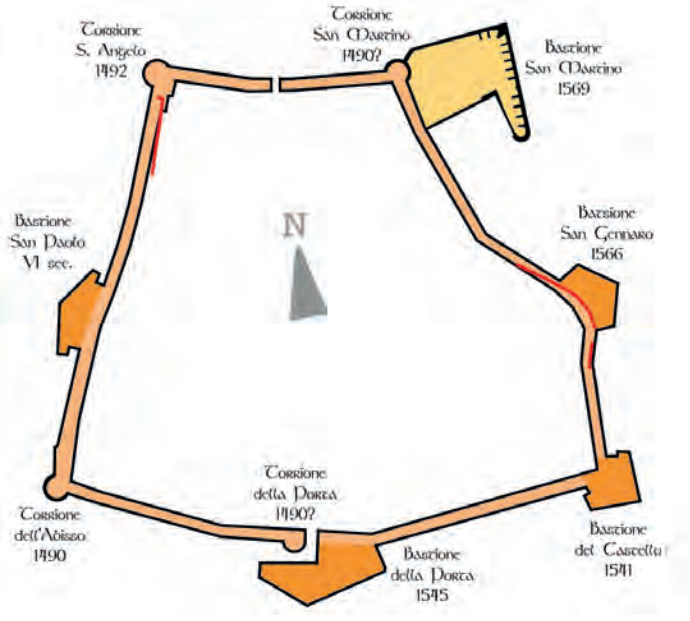
A Bisceglie nella devozione popolare si tramandano e si praticano diversi culti. A Santa Maria Zappino, venerata nell'omonimo casale medievale, ci si volge perché ritenuta apportatrice di pioggia nei tempi di siccità e di fertilità per la campagna e i suoi uliveti. L'importanza del culto lo si raggiunge quando la sacra icona della Madonna dal colorito bruno, seguita dai devoti provenienti anche dalle altre città limitrofe, viene portata in processione per il rito della benedizione dei campi nella prima domenica dopo Pasqua. Anche la venerazione suggestiva e singolare, per Santa Maria di Giano in una chiesetta sulla strada provinciale Bisceglie-Andria, ove i pellegrini che giungono al santuario campestre nella seconda domenica dopo Pasqua vi sono quelli che chiedono la sua intercessione per i bambini affetti da ernia inguinale. E' una fede che sopravvive da secoli: durante la messa, al momento dell'Elevazione, le mamme dei bambini con ernia inguinale, compiono con i loro figli tre giri intorno all'altare della Vergine invocando e pregando la guarigione. Vale la pena visitare il santuario di Santa Maria di Giano la quale si possono ammirare affreschi del XIV secolo, di autore ignoto, tra i quali la "Dormitio Mariae" (dorminazione o transito al cielo della Madonna secondo la concezione e l'arte Bizantina) e San Nicola pellegrino, protettore della vicina Trani. Al santuario di Sant'Adoeno si venera da secoli la Madonna del Soccorso protettrice delle partorienti, si riempie di donne incinte e ogni mamma torna in chiesa dopo il parto, portando con se il neonato, per la messa di ringraziamento.

PALAZZO FILISIO HOTEL
★★★★
REGIA RESTAURANT

Via Mons. Addazi 2, Trani (BT) 76125
TEL.: 0883 500931 | www.palazzofilisio.it
info@palazzofilisio.it |

Le mura difensive

Agli inizi del XV secolo, il sistema difensivo medioevale di cui la città era dotata risultò essere inadeguato a sostenere la nuova artiglieria da fuoco. Fu così che con l'avvento degli Aragonesi le vecchie mura normanne, alte e sottili, vennero sostituite da una nuova cinta muraria, bassa e terrapienata, che seguì quasi ovunque il tracciato precedente.
Il tracciato aragonese prevedeva 4 torrioni più una torre di cinta del castello:
• Torrione Sant'Angelo (NW);
• Torrione dell'abisso (SW);
• Torrione San Martino (NE) (smantellato);
• Torrione della Porta (S) (smantellato).
La nuova murazione aveva mantenuto le due porte cittadine: una orientata a nord detta porta di mare (oggi murata ma ancora visibile), una orientata a sud chiamata "di Zappino" (ove attualmente sorge il teatro Garibaldi). Nella seconda metà del XVI secolo a seguito delle minacce turche, sempre più insistenti, e con l'avvento degli Spagnoli, le mura furono rafforzate con 5 baluardi pentagonali e intorno ad esse vennero scavati enormi fossati, e fu creato il cosiddetto guasto, ossia una grande area completamente spianata, in modo che la visuale dei dintorni della città fosse libera, per facilitare l'avvistamento degli invasoni via terra.
I cinque baluardi erano:
1 il Bastione della Porta o Polveriera (smantellato);
2 il Bastione di San Paolo (W);
3 il Bastione del Castello (SE) (oggi inglobato da edifici);
4 il Bastione di San Gennaro (E);
5 il Bastione di San Martino (NE) il più grande ed ultimo ad essere stato costruito.
Gran parte delle strutture di fortificazione è attualmente fruibile e visibile, soprattutto sul versante del porto e lungo la via che ad esso giunge.



Assetto murario agli inizi del 1700. In rosso, i resti della cinta muraria medievale rinvenuti durante alcuni scavi.

PICCOLI AMICI

SPORT

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

Via Imbriani 171
Bisceglie (BT) 76011

Palazzo Tupputi

Ubicato in Bisceglie, palazzo Tupputi rappresenta un prestigioso esempio di architettura rinascimentale in Puglia. È stato sede di sala conferenze e mostre. Attualmente è sottoposto a lavori di restauro. Il palazzo, di cui si ignora l'autore, fu fatto edificare nei pressi dell'antica porta di Zappino verso la seconda metà del XVI secolo, con molta probabilità dai conti Frisari originari del salernitano. L'edificio cambiò denominazione verso la metà del XVIII secolo, quando fu venduto ai marchesi Tupputi, originari del piacentino, che lo destinarono a dimora familiare. Con l'insediamento dei nuovi proprietari le grandi finestre del piano nobile vennero trasformate in balconi. Durante il periodo risorgimentale l'edificio fu sede della carboneria. Il 5 luglio del 1820, a seguito dei moti liberali scoppiati nelle guarnigioni militari di Nola e di Avellino e all'insurrezione di Foggia, si svolse nei locali, a pianterreno del palazzo, la Dieta delle Puglie, una storica riunione presieduta dal marchese Domenico Antonio Tupputi. In questa sede i carbonari pugliesi concordarono un'azione congiunta a sostegno della Repubblica Partenopea. Nel dopoguerra, l'edificio venne acquisito dal Comune di Bisceglie che, dopo lunghi anni di abbandono, lo destinò a sede di mostre d'arte ed a sala per conferenze. Attualmente l'intero edificio è sottoposto a restauro, al termine del quale dovrebbero insediarvisi alcuni uffici istituzionali fra i quali l'ufficio di rappresentanza del sindaco. Palazzo Tupputi si sviluppa ad angolo fra via Cardinale dell'Olio e via Ottavio Tupputi (Centro storico). L'ingresso principale a portale rettangolare è disposto nel mezzo della facciata di via Cardinale Dell'Olio n. 34. Le facciate dell'edificio, simmetriche e prive di ordini architettonici, sono caratterizzate solo dalla trattazione differente delle superfici che ne delineano orizzontalmente il piano terra con i due piani successivi. La superficie inferiore, afferente al piano terra, è caratterizzata da un bugnato disposto a filari e realizzato con blocchi di pietra sbozzati grossolanamente. In essa si aprono l'ingresso e le botteghe,

Ristorante Salsello

★★★★

VIA VITO SICILIANI, 41-42 – 76011 BISCEGLIE (BT) tel: 0803955953

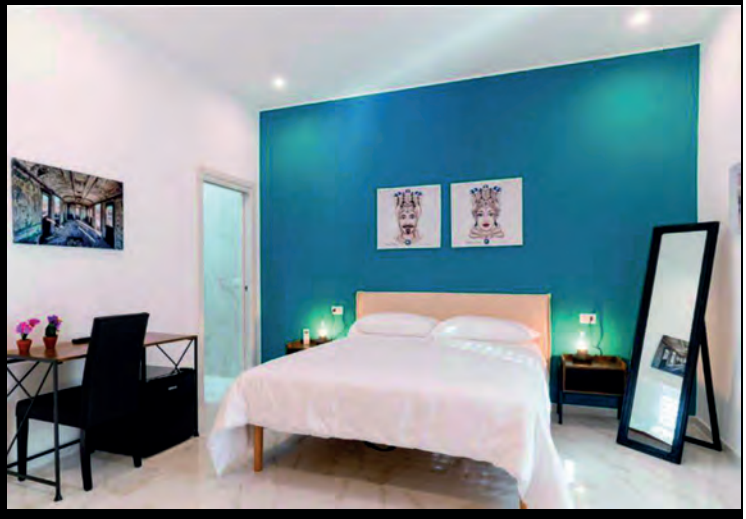
WWW.HOTELSALSELLO.COM - E-MAIL: info@hotelsalsello.it

anche queste ultime a portale rettangolare. Il piano nobile viene sottolineato da una cornice orizzontale marcapiano interrotta dalle mensole dei piccoli balconi, mentre la caratteristica principale è data dalle circa 2000 bugne di pietra locale tagliate a punta di diamante, che si sviluppano, sui livelli successivi delle due facciate, e si concludono con una trabeazione suggellata da un cornicione aggettante. Gli eleganti balconcini in ferro battuto, disposti al piano nobile, furono aggiunti nel XVIII secolo per ingrandire le finestre rinascimentali. Sia i balconi che le finestre del secondo piano sono inquadrate da raffinate cornici. Tra i rimaneggiamenti attuati sotto la proprietà dei marchesi Tupputi è da ricordare la ristrutturazione del cortile interno, a cui si accede attraverso un androne ed in cui è riconoscibile, sotto una volta a botte lunettata, lo stemma della famiglia proprietaria. Il fronte del cortile si sviluppa su tre piani di arcate, separate da pregiate colonne di granito numidico. Nell'interno vi sono splendide sale finemente decorate.

Guendalina
SWEET HOME

BED and BREAKFAST
TRANI

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



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

I rituali civili: la tradizione del corteo

Così come nei nostri giorni siamo soliti celebrare le tappe più importanti della nostra vita e di quella dei nostri cari, attraverso manifestazioni e cerimonie sontuose, durante il Medioevo, i re, i papi e i personaggi di spicco della vita pubblica, imbandivano festeggiamenti che assumevano enorme portata a livello cittadino. I matrimoni, le incoronazioni, fino ai funerali, ricevevano la dovuta visibilità in proporzione al protagonista dell'evento e siccome il Medioevo era un periodo ricco di credenze, l'importanza simbolica di alcuni elementi, immancabili durante le celebrazioni, era enorme e ad essi si dedicava massima attenzione per trasmettere messaggi a tutta la popolazione lì presente. I rituali civici, erano diffusi dappertutto, non solo nell'Italia meridionale ma anche in quella centro settentrionale e nel resto d'Europa. I rituali avevano un forte impatto mediatico ed erano organizzati in diverse occasioni: funerali, incoronazioni, o per accogliere in città dei personaggi importanti. Venivano organizzati per esiliare un politico di spicco che si era macchiato di una colpa imperdonabile, estromettere dallo spazio urbano peronaggi sdegnosi o per promuovere il culto del santo patrono (in alcune città dell'Europa mediterranea, tra cui l'Italia e la città di Trani, i rituali religiosi resistono in occasione di alcune ricorrenze; grazie alle processioni che rievocano le tradizioni passate, pensiamo alla processione della Madonna Addolorata in occasione del Venerdì Santo o la Croce di Colonna, si riperpetuano i rituali nati molti secoli fa). Questi rituali pubblici avevano spesso un'importanza fondamentale, sancivano alleanze politiche o militari mediando spesso tra le famiglie reali dei vari regni tramite matrimoni combinati. I messaggi trasmessi dai rituali civili avevano una valenza politica immensa ed erano anche degli straordinari, dei formidabili strumenti di comunicazione per tutti. Erano ricchi di elementi simbolici che gli storici nel corso degli anni hanno dovuto sforzarsi per coglierne il significato poiché noi non abbiamo più la chiave per capire questa cultura così diversa dalla nostra. I rituali potevano essere d'accoglienza ed erano organizzati in onore di personaggi di grande rilievo che erano ai vertici della società di tutto il mondo. Tra loro si annoverano

ÈTIMO

MATERIE PREZIOSE

CORSO VITTORIO EMANUELE, 287 TRANI

TEL. 0883 892163

ETIMO.MATERIEPREZIOSE@GMAIL.COM

pontefici, principi, imperatori. Erano rituali organizzati in occasione di visite speciali in segno di amicizia e riconoscenza, pensati con lo scopo di rafforzare alleanze, stringere rapporti o presentare al popolo quella che sarebbe diventata la loro regina. In questi rituali il momento più importante veniva raggiunto nel momento della ricezione dell'illustre ospite, sul momento del primo incontro. Solitamente questo primo incontro avveniva nei pressi di una delle porte della città secondo la direzione d'arrivo dell'ospite. Un dato importante che si evince dalle fonti è legato al tragitto che la comunità ospitante ed il popolo tutto pensava per incontrare l'ospite prima del suo arrivo in città. Veniva organizzato un primo incontro al di fuori delle mura cittadine in cui si costruiva il corteo che avrebbe condotto l'ospite in città. Secondo la tradizione, con l'accrescere del rango sociale dell'ospite, aumentava la lunghezza del tragitto che la comunità ospitante e l'ospite percorrevano sia per arrivare in città che all'interno della città stessa attraversando le strade principali tra la folla in festa. Solitamente il corteo si snodava seguendo delle tappe prestabilite, oltre alle vie principali, era fondamentale passare dinanzi la cattedrale cittadina per arrivare alla residenza in cui l'ospite avrebbe soggiornato durante la sua permanenza in loco. Per accogliere al meglio l'ospite la città subiva un lungo percorso di preparazione che consisteva nel migliorare il decoro urbano. I palazzi venivano abbelliti con addobbi, bandiere, corone floreali; in un periodo in cui vi era la fogna a cielo aperto, ricoprire i bordi strada con piante aromatiche come lavanda, rosmarino, era fondamentale per rendere accettabile l'odore dell'aria circostante. Le trasformazioni visive, olfattive e sonore che la città subiva venivano smantellate non appena l'ospite abbandonava la città ritornando in patria. Questa usanza è tipica anche nei giorni nostri: pensiamo agli addobbi dei rituali religiosi, i drappi, le luminarie, i lumini, i tappeti persiani esposti dai balconi quando passa la statua della Madonna o dei santi. Lanciare e spargere petali, collocare i fiori sulle strade su cui sarebbe passata la processione era un'usanza tipica già nel Medioevo. Anche le donne avevano un ruolo fondamentale; durante il corteo le donne del basso ceto, quelle comunemente dette del popolino, accoglievano a braccia aperte l'ospite a differenza delle donne di alto ceto che si limitavano ad applaudire e ad accogliere l'ospite dai propri balconi che si affacciavano sulla strada mostrando gli abiti ed i gioielli più belli. La comunità tutta doveva essere in festa, bisognava evitare conflitti, liti e scorribande per dare l'idea di una città unita e forte. Diversamente durante i rituali di esclusione successivi alla condanna d'esilio quelle stesse persone erano solite offendere il protagonista, sputare al suo passaggio, maledirlo. I rituali erano formidabili strumenti di interazione tra persone e gruppi di persone, veicolavano messaggi verbali ma soprattutto non verbali il cui contenuto era mediato da elementi simbolici intelligibili a tutti i partecipanti.

THERMOSUD

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE CALDAIE E CLIMATIZZATORI

di Mariano Musciagna

IMMERGAS
Centro Assistenza Autorizzato

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

0883 481669 - thermosudtrani@libero.it

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

RAFFAELE RICAMBI

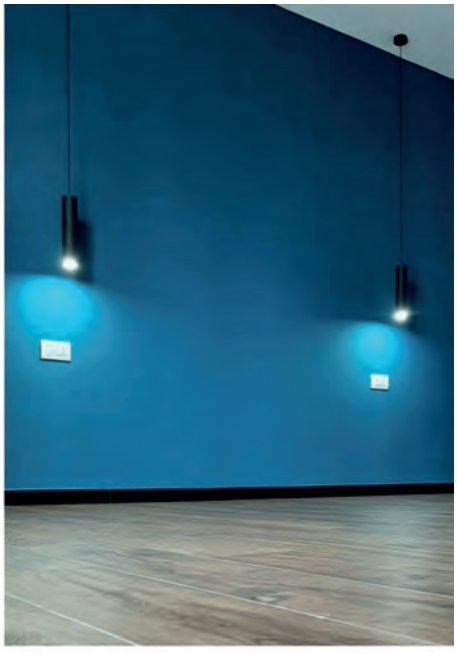
TEL: 0883 509008

Via Barletta, 26 - 76125 Trani (BT)

Secondo Gioele, Abate di Pulsano “Il Martirio dei tre Santi”

La tradizione narra che nell’anno 51, Mauro di Betlemme, fatto vescovo dall’apostolo Pietro, dopo aver incontrato in Gerusalemme o in Efeso la Beata Vergine Maria, approdò sulle coste dell’Apulia per divulgare la nuova fede cristiana. La sua parola fu ascoltata da due nobili cavalieri romani parenti dell’imperatore Traiano: Sergio, governatore della città di Bisceglie e Pantaleone, soprintendente delle guardie; i due rimasero così ammaliati dalle parole del vescovo che ne diventarono discepoli. Il proconsole di Venosa informato dei fatti ordinò il loro arresto, i tre furono condotti in un orrendo carcere dove rimasero per ben dieci anni prima di essere giustiziati. La sentenza fu eseguita in Bisceglie il 27 luglio 117, in un luogo nelle vicinanze della lama detta poi di Santa Croce. I due cavalieri romani precedettero il loro maestro nella gloria del martirio: Sergio fu scarnificato vivo con uncini di ferro, Pantaleone fu affisso ad una croce, ambedue furono poi trafitti da una spada, Mauro invece fu decapitato. Gettati in pasto alle fiere, i miseri resti furono pietosamente raccolti da una donna di fede cristiana, Tecla de Fabiis, vedova di nobile famiglia, e portati in una villa di sua proprietà nella vicina contrada Sagina, qui li compose in un sepolcro sul quale eresse un piccolo ma ricco oratorio che dedicò a San Sergio, di cui pare fosse lontana parente. Quasi due secoli dopo, si crede che l’imperatore Diocleziano, accortosi che il loro culto incrementava nella popolazione la fede in Cristo Gesù, fece bruciare tutti gli atti relativi al loro processo. Il martirio dei Tre Santi Martiri è narrato nelle pagine del cosiddetto Leggendario, redatto dal vescovo Amando (1153 – 1182), in cui egli racconta d’averlo appreso dalla diretta voce di Gioele, abate benedettino di Santa Maria di Pulsano sul Gargano.

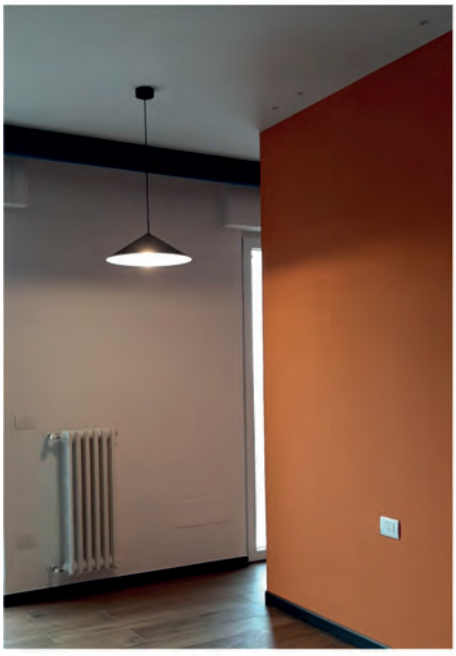
Giuseppe Milone



Edilizia Spione

EDILFERRO s.r.l.

RISTRUTTURAZIONI CHIAVI IN MANO



Via Sant'Agostino, 31
76125 Trani (BT)

Corso Alcide de Gasperi, 327/b
70125 Bari

0883 76.05.11
347 533.59.53

edilferrotrani@gmail.com

Sabato 22 Luglio:

Ore 20:30 Piazza Duomo: “Il Sogno di Adeodonato”:
Ore 21:15 Piazza Duomo: partenza Corteo Storico;
Ore 21:30 Piazza V. Emanuele: saluto Autorità;
Ore 21:45 Piazza V. Emanuele: Araldo racconta la storia dei Tre Santi;
Ore 22:15 Piazza V. Emanuele: gruppo musicale “I BARDOMAGNO”.

PERCORSO CORTEO STORICO: Piazza Duomo - Via Cardinal Dell’Olio - Via G. Marconi - Piazza V. Emanuele.

Museo Diocesano: preziose memorie mostra reliquiari dal 1 luglio al 30 settembre 2023, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle ore 19:00 alle ore 21:00.

AL CUOR NON SI COMANDA TATTOO SHOP

Via Nicola de Roggiero, 41 - TRANI

351 7996900

nathan_della_rosa

NATHAN

Specializzato in tatuaggi colorati e stile nerd (cartoon, anime e manga).

vanessa_al_cuor_non_si_comanda

VANESSA

Specializzata in tatuaggi ornamentali, fine-line e in PMU (Permanent Makeup).

Presso lo studio di tatuaggi “Al Cuor Non Si Comanda”, i tatuatori professionisti Nathan e Vanessa si distinguono per la cura e la passione nella realizzazione dei loro tatuaggi. Oltre a specializzazioni individuali, sono in grado di realizzare qualsiasi tipo di tatuaggio personalizzato.

DI CHIANO

TRANI

ALTA MODA UOMO - DONNA

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

Domenica 23 Luglio:

Ore 20:00 Largo Castello: partenza Corteo Storico per le vie cittadine;
Ore 21:30 Piazza Duomo: arrivo Corteo “Traslazione dei Santi”;
Ore 22:00 Torrione Sant’Angelo via Nazario Sauro: Spettacolo di luci e fuoco - esibizione del gruppo giocolieri e mangiafuoco “I Draghi” di Trani Tradizioni.

PERCORSO CORTEO STORICO: Largo Castello - Corso Umberto - Via Seminario - Corso M.R. Imbriani - Via XXIV Maggio - Via Monte San Michele - Via A. Moro - Via Dondolo - Piazza V. Emanuele (dir. San Lorenzo) - Via G. Marconi - Via La Marina - Via Trento - Via G. Frisari - Via Card. dell’Olio - arrivo Piazza Duomo.

Museo Diocesano: preziose memorie mostra reliquiari dal 1 luglio al 30 settembre 2023, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle ore 19:00 alle ore 21:00.

UnipolSai
ASSICURAZIONI
Via M. R. Imbriani, 87
Bisceglie Tell. 080.3968230

UnipolRental
NOLEGGIO A LUNGO TERMINE
Via M. R. Imbriani, 89
Bisceglie Tel. 393.9164726

BUE
MARINO
restaurant & wine bar
Largo Castello, 8
Bisceglie Cel. 338.8628537
E-mail: info@ilbuemarino.it

Congregazione dei Santissimi Martiri Protettori di Bisceglie

Un ruolo di particolare importanza nella venerazione dei Santissimi Martiri Protettori di Bisceglie è svolto dalla omonima Congregazione, che un'antica tradizione vuole che sia sorta nell'anno 1167 contemporaneamente con il ritrovamento delle ossa dei Santissimi Martiri Mauro, Sergio e Pantaleone. Tuttavia nello specifico non vi sono prove ed attestazioni storiche che documentano tale evento. Solo verso la fine del 1300, compare una pergamena, in cui compare la Congregazione in un atto pubblico di vendita di un terreno. Molto interessante per l'attestazione del culto dei tre santi la nota contenuta nell'Evangeliario biscegliese restaurato presso l'Abbazia San Nilo di Grottaferrata e poi studiato dal punto di vista codicologico e paleografico nel 1986 da Clelia Gattagrisi e dalla Orofino nell'ambito dell'iniziativa espositiva "I Codici liturgici in Puglia", è un'annotazione (a pag. 49) in cui si registra una donazione di arredi sacri all'altare dei Santi Martiri Mauro, Sergio e Pantaleone, protettori di Bisceglie, fatta nel 1323 da una tale Sibilia di Bisceglie, moglie di Giovanni Pipino, che fa ritenere la nascita della Conregazione a data antecedente. Lo stesso risalente all'XI secolo, è conservato nel Museo Diocesano ("Miniature in Dalmazia. I codici in beneventana (XI-XIII)", edito da Congedo di Galatina, con le presentazioni delle esperte Maria Stella Calò Mariani e Giulia Orofino). Tuttavia solo nel XV secolo si ha notizia che la confraternita gestisce un ospedale "per comodità dei pellegrini che da tutte le parti concorrevano a venerare i Santi Martiri Protettori". Probabilmente, esso dovette cessare di esistere al momento della fondazione, nel 1562, del Monte di Pietà cui furono trasferite le competenze sull'ospedale. Menzione diretta della confraternita si ha, successivamente, dalle visite pastorali dei vescovi biscegliesi, Giovanni Andrea Signazio (1565-1575) e Giovan Battista Suriano (1576-1583) che, però, si limitano a segnalarla tra i sodalizi attivi in quel periodo. (fonte SIUSA) In origine come dimostrato da una lapide conservata presso il Museo diocesano, la Congregazione aveva natura mista, ovvero era formata

tanto da uomini quanto da donne, come attestato dalla predetta lapide. Inizialmente la Congregazione era governata da dodici "priori", rinnovati ogni anno a Pentecoste, che gestivano ogni affare del sodalizio. Nella rosa dei dodici erano eletti il cassiere e due razionali, per le entrate e per le uscite, con l'obbligo di dar conto al vescovo del loro mandato. Scopi del sodalizio erano: solennizzare le processioni e le esequie dei defunti, solennizzare ogni pontificale con la presenza di otto confratelli e custodire degnamente l'altare dei Santissimi Martiri in Cattedrale. Le rendite erano destinate totalmente alla festa patronale dei Santi. Col passare del tempo, però, la confraternita, decadde fino quasi ad estinguersi, come asserisce il vescovo Sarnelli nell'appendice delle sue costituzioni sinodali, in data 26 novembre 1692. Nel 1692 la stessa sarà riformata dal Vescovo di Bisceglie, Sarnelli, che escluse le donne dalla partecipazione del del sodalizio e dettò le relative Regole. In particolare la Congregazione doveva essere composta da rappresentanti della nobiltà locale e dal popolo, dodici membri ripartiti tra i canonici, in numero di sei, ed altrettanti appartenenti alla nobiltà cui si aggiungevano altri venti membri appartenenti al popolo. Tali regole rimasero sostanzialmente immutate sino all'ottavo decennio del '700, allorché, non potendo più dilazionare la richiesta di regio exsequatur previsto dal concordato del 1741, la confraternita dovette

Biancaneve

CIVICO CENTONOVE

Bar Pasticceria Biancaneve

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

Biancanevecivicocento9

elaborare un nuovo statuto. In quest'occasione, la componente popolare decise di separarsi da quella nobiliare e diede vita ad una seconda congrega intitolata ai Santissimi Martiri, pur rimanendo quest'ultima sempre alle dipendenze della prima. Entrambe ottennero il regio assenso del re Ferdinando IV alle costituzioni presentate, rispettivamente nell'agosto del 1781 e nel luglio del 1782. Nelle regole della seconda confraternita si stabiliva che l'abito dovesse essere completato da una mozzetta rossa decorata nella parte anteriore dall'effigie dei Santissimi Martiri Protettori e da un cingolo dello stesso colore e che il numero degli ascritti non dovesse superare i sessanta componenti. Nello statuto della originaria confraternita era, invece, previsto che i confratelli dovessero essere in numero di ventiquattro e tutti appartenenti alle nobili famiglie della città e veniva sancito come unico obbligo quello di radunarsi ogni domenica nella confessione dei Santissimi Martiri e di provvedere con oblazioni volontarie a solennizzare le festività dei santi e, in particolar modo, quelle del 27 e del 30 luglio. A seguito del decreto del 1816 la congrega - nelle sue due componenti, l'originaria dei nobili e la seconda dei popolari - fu sottoposta al controllo del Consiglio generale degli ospizi, fino all'anno 1862. A causa del suo fine prevalente di culto, il sodalizio non fu soggetto alla trasformazione prevista dalla legge del 17 luglio 1890 e nel 1929 passò definitivamente alle dipendenze dell'autorità ecclesiastica per quanto riguarda il funzionamento e l'amministrazione, ai termini dell'art. 29 del Concordato tra Stato e Santa Sede. La confraternita ha sede nella Cattedrale e attualmente conta novantacinque iscritti di solo sesso maschile. L'abito della congrega è costituito da camice di colore bianco, nastro, cingolo e mozzetta rossi con scapolare con l'immagine dei tre santi. Con il tempo la Congregazione dei Nobili si è estinta, ed oggi la stessa è formata da cento, e dal 2009 accoglie anche iscrizioni femminili. membri, tutti eletti tra il ceto del popolo. La Congrega svolge ruoli di grande rilevanza nella vita sociale e religiosa di Bisceglie, partecipando alle più importanti manifestazioni liturgiche cittadine in onore dei suoi SS. Protettori, compreso il commovente incontro del Cristo con la Madonna Addolorata in occasione della Settimana Santa, e la tradizione festa campestre della Madonna di Zappino. A partire dal 20 ottobre 2018 la Congrega si è dotata di una nuova Sede.

Evangelario Capitolo della Cattedrale di Bisceglie sec. XI

PIROFANTASY
BARLETTA

Uomo Pesce

Maria Savi Lopez (Napoli, 1846 – 1940), studiosa di folklore e di leggende e tradizioni popolari sosteneva come il folklore del mare fosse esteso come il mare stesso. Tra le diverse leggende che la nota studiosa riporta ci ha molto colpita la bella leggenda marinaresca di Cola o Nicola Pesce, diffusa in paesi diversi con molte varianti. In questa leggenda si narra di un nuotatore audace, il quale, secondo le diverse varianti, è nato a Messina o in Puglia o in Napoli, per ubbidire ad un re del quale varia anche il nome, perché ora si chiama Guglielmo, ora è Ruggiero primo conte di Sicilia, poi re di Sicilia e di Puglia, o Federico II, che si slancia nel mare per prendere una coppa d'oro, un anello o una palla di cannone. Questa leggenda annota la Lopez si ritrova in un lavoro di Walter Mapes, scritto fra il 1188 ed il 1193, e successivamente viene riportata da Gervasio di Tilbury (1152 circa - 1220 circa), autore di Otia Imperialia, collezione di notizie e precetti storico-politici, di leggende religiose, tradizioni popolari, che aveva dimorato in Scilla ed in Napoli, il quale narrò che Nicola-pesce era nato in Puglia, e per ordine di un re chiamato Ruggiero, che fu, a quanto pare, Ruggiero II, si gettò nel vortice di Scilla e Cariddi. In una poesia, continua la Lopez, del poeta provenzale Ramon Jordan, che scrisse verso la fine del XII secolo, c'è un ricordo del nuotatore, che vien chiamato Nicola di Bari; e sempre in Puglia, o in Sicilia vi fu un altro chiamato Nicola Pepe o Papa, intorno al quale il popolo andò tessendo bizzarri racconti. Ma il racconto di Cola-pesce, annota la studiosa potrebbe risalire alla mitologia greca quando Teseo recupera l'anello buttato a mare. Una delle tradizioni siciliane raccolte da Giuseppe Pitrè (Palermo 1841 - ivi 1916), il fondatore della scienza folkloristica in Italia , dice: «Cola pisci era unu mezzu omo e mezzu pisci. Chistu avia summuzzato nni tutti li gurfi di lu munnu, e ddoppu avilli firriatu tutti, vinni a Siculiana. Cca piglià 'amicizia c'un arginteri e ddoppu 'na pochi di jorna misiru 'na scummissa, ca Cola avia a pigliari funni nni lu gurfu di Siculiana. «Cola accunsentiu e cci dissi accussi: "Iu scinno ddà jusu; si ddoppu mezz'ura affaccia una scocca di sangu ti nni va' pi l'affari to', ca i nun vegnu cchiù". E daccussi successi. Lu puntu unni Cola Pisci murì è vicino lu scogliu d'u russeddu». Anche a Trani, tra i vecchi abitanti è conservata questa legenda di

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

a posto RHIAG ®

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

cola-pesce che viveva ai piedi della scogliera, posta a circa un miglio ad oriente da Trani dove si narra di un antico villaggio che per effetto di un fenomeno di bradisismo positivo lentamente si era inabissato nelle acque, nel posto in cui oggi è il cenobio di Santa Maria di Colonna. Cattedrale di Trani, finestra centrale della facciata principale, particolare Un tempo al posto del monastero vi era un acropoli, con il suo re, la regina ed i piccoli principini, che governava con saggezza una piccola popolazione fatta di marinai e pescatori. Il villaggio si trovava ai piedi dell'acropoli, la sua popolazione abitava in alcune grotte, altri in ampie capanne. Quando questo villaggio, iniziò ad inabissarsi, lentamente la sua popolazione imparò a convivere con il mare, dapprima imparando a galleggiare, poi a nuotare, e poi man mano che le acque salivano a saper vivere sottacqua. Tuttavia la terra scendeva sempre più giù, finquando si inabissò completamente, la gente saliva e scendeva sottacqua , ma la profondità diveniva sempre maggiore, non tutti ce la facevano, e così un bel giorno Nicola si accorse di essere restato solo. Il re non c'era più, anche i principini erano andati via, ed al posto del castello ora c'era un monastero benedettino con dei buoni frati. I pellegrini che venivano al Monastero per avere ospitalità restavano incantati a vedere questo bel giovine tuffarsi nelle acque e riemergere dopo molto tempo, come i vicini cormorani che l'accompagnavano spesso, e così grazie ad un poeta franco-provenzale, Raimon Jordan, in viaggio verso la Terra Santa, e di due mocaci inglesi Walter Mapes, e Gervasius de Tilbury, che nasce la leggenda di Nicolaus, l'uomo pesce che viveva nel mare riuscendo a restarci senza respirare, andando alla ricerca di cose preziose nei fondali. Il buon Nicolaus-pesce viveva in buono accordo con i bravi fraticelli del convento, che ogni tanto gli regalavano un po' di olio santo per schiarire le acque nelle giornate di vento quando le onde, sollevando il fango che si era deposto sul fondo, intorpidivano le acque. La leggenda di Nicola-pesce corse per tutta l'Europa, e molti pellegrini che si recavano a Monte Sant'Angelo, o in pellegrinaggio verso Oriente, si fermavano volentieri a Trani, lanciando in mare qualche moneta in rame che Nicola puntualmente recuperava per donarle ai buoni frati per ringraziarli dell'olio santo. Ormai in quella città sommersa viveva solo Nicola-pesce, qualche sarago che vi aveva trovato casa, una trentina di perchie, sempre timide nel farsi vedere, un vecchio polipo, ormai incapace di andare a caccia, al quale Nicola regalava spesso delle cozze, casarole, donzelle, ed ogni tanto degli ospiti di passaggio come la levazze e la garza d'oro (tipi di muggini pregiati). D'estate era piacevole, l'acqua del mare si riscaldava ai raggi del sole e Nicola era sempre felice di fare delle giocose evoluzioni per la gioia dei tanti ragazzini che lo venivano a trovare. D'inverno era diverso, le acque divenivano fredde e Nicola-pesce si allontanava dalla costa in cerca di acque più profonde, e meno fredde. Quando passava qualche barca di ritorno dall'Oriente Nicola-pesce emergeva accanto alla prua e chiedeva notizie della Terra Santa, se avevano visto il monaco Pietro che aveva lasciato il convento di Trani da più di tre anni per visitare il Sepolcro di Nostro Signore; se lungo il viaggio avessero incontrato qualche altro uomo-pesce. Un giorno, raccontava Nicola-pesce, aveva visto un ragazzo, poco più che un bambino, a cavalcioni di un delfino, viaggiare verso Trani, un'altra volta vide un grande pesce trasportare una icona della Madonna in una grossa fonte di pietra, e sentire le campane suonare a festa quando la stessa arrivò nel Porto di Trani, altre volte aveva incontrato quelli che non ce l'avevano fatta, sfigurati dai fendenti dei saraceni, o annegati durante le tempeste. Per tutti aveva una parola di misericor-

RADIO RITMO 80 FOREVER YOUNG

PODCASSETTE

ASCOLTA - RIAVVOLGI - RIASCOLTA

quando vuoi, dove vuoi. Anche sulla nostra APP

ritmo80.it

dia, ed affidava i poveri corpi ai buoni frati di Colonna per la sepoltura. Un giorno successe una cosa terribile, le mura del Monastero iniziarono a scricchiolare, a una delle due sfingi che lo scultore Accetto aveva realizzato in marmo pario per illeggiadrire il portale della chiesa, cadde la testa frantumandosi in mille pezzi, i buoni monaci erano terrorizzati, dalla Torre di Scirocco chiamarono a gran voce Nicola-pesce che non si fece attendere ed ascoltò con attenzione il racconto dei buoni fraticelli. Dopo un'attenta ricognizione dei fondali Nicola-pesce capì che anche il Monastero ben presto avrebbe fatto la fine dell'antica città che si era inabissata nel mare, una delle tre colonne che reggeva la penisoletta, proprio quella posta al vertice minacciava di spezzarsi, era questione di attimi, e poi la fine per tutti i buoni fraticelli. Nicola-pesce non ci pensò due volte, s'immerse nel mare, e, come Titano, alzò le mani sotto la volta della penisola, proprio nel momento in cui la colonna cedeva: i buoni monaci erano salvi, ma Nicola-pesce non avrebbe mai più abbandonato quella sua posizione e non avrebbe più rivisto il cielo. Ancora oggi le sue lacrime, che il popolo chiama acqua-di-cristo, continuano a sgorgare lungo la costa di Trani per ricordare Cola-pesce, come affettuosamente lo ricordano tutti. In suo ricordo Eustazio e Berardo, costruttori della cattedrale di Trani vollero effigiarlo sulla cornice del finestrone centrale per perpetuarne il ricordo, anche se, detto tra di noi, la verità è che Nicola pesce è dovunque vi sia un bambino, un pezzo di mare, una vela, un soffio di vento, l'eco di una fantasia. Il mito dell'uomo-pesce dovette essere ben radicato nelle nostre terre, come abbiamo rilevato anche tra gli affreschi del Casale di Zappino, nella vicina Bisceglie, un tempo in agro di Trani (dalla voce latina medievale 'Sappinus' indicante una delle specie di pino), risalente intorno all'anno mille. Il casale è ricordato in una vecchia pergamena dell'anno 1074 quando le genti del casale di Zappino confluirono nella città di Bisceglie, lo dimostra la concessione rilasciata da Dumnello, vescovo di Bisceglie, a 55 persone "de loco Ciriniano et de loco Priminiano" e a 44 persone "de loco Zappino nunc ex precisata civitate" di una chiesa fabbricata a loro spese e dedicata alla Madre di Dio, a S. Adoeno e a S. Giovanni Evangelista, con tutti i privilegi connessi a tale concessione. Come da tradizione ogni domenica successiva a Pasqua, viene rinnovata la Fiera di Zappino: per l'occasione la suggestiva chiesetta viene addobbata a festa per un appuntamento con la Madonna Nera, un dipinto della Vergine, ad olio su tela, presente su una tavola centinata collocata sull'altare maggiore della chiesa che ricorda il legame con le origini contadine. Ancora presenti, su alcune pareti del posto, sono dei resti di affreschi, il cui compito originario doveva essere quello di coprire, proprio come avveniva per i santuari più importanti, tutte le superfici della chiesa. La festa ricorda quella della Madonna nera che si celebra nella chiesa di Sant'Agostino a Trani. Di particolare rilevanza sono gli affreschi della cappella di cui abbiamo una bella immagine di San Nicola il Pellegrino ed ancora una volta quella dell'uomo-pesce (foto Pina Catino) che salva una nave in procinto di affondare. Questo mito, le cui radici affondano nella notte dei tempi lo ritroviamo ancora nella collezione di ritratti di Ubaldo Zanetti (1698-1769), Raccolti e ordinati nel corso degli anni dallo stesso Zanetti, in 33 volumi di ritratti oggi conservati nel Gabinetto dei Disegni e delle Stampe della Pinacoteca Nazionale di Bologna che rappresentano mirabilmente l'interesse enciclopedico di un collezionista autodidatta, intento a raccogliere il maggior numero possi-

RADIO LOVE fm

Ovunque e Sempre
CON TE

ASCOLTACI

lovefm.it

ANDROID

GUARDACI

lovefm.tv

APPLE

anche sulla nostra app

bile di esemplari iconografici utili alla ricostruzione di un'ipotetica, quanto ideale, storia dell'uomo per immagini. Allo stesso modo in cui un testo non lo interessava per la sua rarità bensì per le informazioni che conteneva, così le stampe e i disegni raccolti da Zanetti si proponevano una funzione strettamente documentaria e cronicistica, prima ancora che artistica. L'intento prettamente didattico della collezione trova conferma nella breve descrizione del fondo risalente al 1881 conservata presso l'ASSBo: «n. 33 Volumi di Ritratti diversi, che artisticamente hanno poco valore, ma che possono servire per ricerche storiche». In questa collezione quello che richiama la nostra attenzione si riferisce all'uomo pesce di Anonimo, Ritratto di Bernardino Concilio, volume 149, Miscellanea di ritratti, inv. PN 17161 © Bologna, Pinacoteca Nazionale, Gabinetto Disegni e Stampe. Di lui, grazie all'Autore del disegno abbiamo anche una serie di sommarie notizie, infatti come annotato sappiamo che è nato a Bisceglie nell'anno 1671 e circa 10 anni dopo viene visto a Napoli il 1682, raffigurato con il corpo ricoperto di squame tranne il viso che appare al naturale; capelli lunghi di colore chiaro, viso regolare e ben fatto. Il suo nome, come riporta l'Autore, Berardino Concilio, o più propriamente Consiglio, che richiama una nobile famiglia di Bisceglie, ascritta al Patriziato Biscegliese fin dal XVIII° secolo. Fra i Suoi uomini illustri: Ecc.za Pietro, Arcivescovo di Brindisi nel XIX° secolo; Ecc.za Cav. Di Gran Croce Nicola Consiglio, magistrato in Cassazione nel XX° secolo; Eccellenza Emilio, Giudice. Questa casata si è sempre imparentata nobilmente con le locali famiglie (Veneziani, Tortora, Fata, Torelli, Berarducci, de Villagomez, Carcano, Ciani Passeri, ecc.).

“A Million Dreams”

L’Associazione Culturale no-profit “A Million Dreams”, nata nel 24/10/2019, è stata ideata e costituita da quattro giovani ragazzi: Scaringi Rossella, Verzicco Saverio, Caffarella Vincenzo Simone e Nenna Felice. Questi scoprono di avere in comune la passione per il teatro e le sue diverse forme, dal canto al ballo e recitazione e decidono quindi di creare una realtà che possa radunare in un unico grande gruppo tutti quei giovani talenti che spesso rischiano di passare inosservati ed essere inghiottiti nella frenesia della quotidianità; da qui l’idea dell’Associazione, una “seconda casa”, un locus amoenus, un centro aggregativo e di ritrovo per ragazzi che condividono sogni, passioni, idee e progetti a sfondo teatrale/culturale.

Come 'associazione culturale no-profit’, che ha come principale obiettivo quello di promuovere e coltivare i sogni e le passioni degli artisti che la compongono, divulgando le arti dello spettacolo nella società, tutti i soci sono messi a pari livello con i fondatori, con il direttivo amministrativo, in un gruppo aperto a tutti. Il numero dei soci, dei membri di questa famiglia, è in continuo aggiornamento, ma si aggira attorno ad una media di 30 sognatori.

Non appena costituita, l'Associazione si è subito messa all'opera per la realizzazione di uno spettacolo, un evento il cui obiettivo era quello di presentarsi alla comunità tranese, una sorta di 'biglietto da visita'. Lo spettacolo, denominato "In my Dreams", è uno show dai mille colori in cui si intrecciano storie di diversi film, musical, serie tv, romanzi e animazioni Disney, in una sorta di Jukebox Musical; il fil rouge che accomuna i vari protagonisti delle diverse storie coinvolte è la perseveranza nel credere nei propri sogni, non lasciando che questi restino chiusi nel cassetto ma ambire a tutti i costi alla realizzazione e concretizzazione di questi. In my Dreams vede come protagonisti due registi, Gaspare e Orazio, che dopo anni di stallo e lontananza si rincontrano con l'obiettivo di rimettere su la vecchia compagnia teatrale, da loro gestita, che chiuse in passato i battenti per circostanze, come si suol dire, 'non note alla redazione': la trama è in realtà una metafora della nascita dell'associazione A Million Dreams, quindi il sogno di tutti i giovani artisti allora facenti parti dell'associazione, che per la prima volta debuttavano su di un palco con una platea gremita di gente, è in realtà equiparabile al sogno degli stessi registi… non a caso, come le ultime battute suggeriscono, la compagnia teatrale suddetta verrà rinominata, con la sua rinascita, "A Million Dreams"!

In my Dreams sarebbe dovuto andare in scena il 5 e 6 Marzo 2020 presso il Teatro Comunale Impero di Trani, allora ancora in funzione. Purtroppo, a frenare gli intenti dell'associazione, la pandemia da SARS CoV-2 scoppiata nel 2019-2020, con conseguente lockdown nazionale, non permise ciò, per cui lo spettacolo non fu messo più inscena ma destinato a data da rimandarsi. Nonostante la pandemia abbia ostacolato i progetti dell'associazione, non permettendo ai soci di incontrarsi fisicamente, comunque la stessa non ha perso la sua vitalità e ha continuato a credere nei propri progetti, a svolgere le sue attività offrendo servizi ai varisoci in maniera virtuale, sfruttando le piattaforme quali Zoom o Teams per studiare la tecnica del canto e della recitazione attraverso lezioni con professionisti del settore.

In effetti A Million Dreams non si prefigge come unico obiettivo quello di realizzare spettacoli e promuovere eventi aperti al pubblico per elargire cultura, ma, come centro teatrale-culturale a tutti gli effetti, ha tra i suoi interessi anche quello di coltivare i talenti dei giovani e giovanissimi ragazzi (dai 15 ai 25 anni circa) che ne fanno parte; per questo, quello che è nato inizialmente come un gioco, un passatempo, un luogo di ritrovo in cui condividere le proprie conoscenze e passioni con il prossimo, ha poi preso, con il tempo, sempre più le sembianze di una sorta di "scuola" con impostazione accademica, in cui i soci hanno quindi modo di seguire dei corsi, delle lezioni, degli stage tenuti da professionisti del settore danza, canto, recitazione e/o musical theatre! Tra i vari insegnati teniamo a citare Barbara Palumbo, Mauro Simone, Elio Colasanto, Giordano Cozzoli per la recitazione, Mariangela Caputo, Maria Grazia Trentadue per il canto e Niki Caputo e Marina Monopoli per la danza. Tra i coordinatori invece ricordiamo Rossella Scaringi, Simone Caffarella, Felice Nenna e Alessia Umile per la recitazione e la sceneggiatura negli spettacoli, Marianna Lorusso e Davide Valenti per il canto e la direzione musicale negli spettacoli, Saverio Verzicco e Chiara Formicola per il ballo, la direzione artistica e le coreografie negli spettacoli.

L'associazione è no-profit, questo vuol dire che qualsiasi uscita economica essa debba affrontare è saldata dall'introito che deriva dal contributo mensile che gli stessi soci sono tenuti a pagare per farvi parte: gli insegnati, i professionisti che seguono i ragazzi, i costumi di scena, le scenografie, gli affitti degli immobili, dei service audio-luci e quant'altro sono quindi tutte spese che l'associazione è in grado di sostenere grazie ai mensili dei soci ed, laddove si presenti l'occasione, eventuali donazioni da parte di terzi.

"Siamo un mondo in cui l'unico obiettivo è quello di trasformare i sogni in realtà, una famiglia che respira arte"

40

Il carro dei Guitti

L' Associazione APS" Il Carro dei Guitti" nasce il 5 Maggio 2014 a Trani con l intento di divulgare l'arte teatrale nei giovani promuovendo workshop/ laboratori e rappresentazioni nei vari teatri del territorio e fuori regione forte dell' esperienza pluriennale di Mario e Giuseppe Francavilla, perni della compagnia teatrale .Affiliata all Fita, ha portato in scena varie opere di diverso genere dalla farsa al teatro Shakespeariano, dalla commedia napoletana a Pirandello o al teatro con temi sociali riscuotendo numerosi successi di critica e di pubblico. Tra le opere più importanti spiccano: "Un amore rubato" scritto e diretto da Giuseppe Francavilla (sulla violenza di genere), Processo alle favole, Le ultime ore di Shakespeare, L'altro figlio di Pirandello, Don Chisciotte, Morto Apparente , L' abito non fa il prete. Dal 2017 ha stretto un rapporto di collaborazione con Trani Tradizioni.

I TRE SANTI DELLA SAGINA

BISCEGLIE 22/07/23

OPERATORI EMERGENZA RADIO BISCEGLIE

PROTEZIONE CIVILE

VOLONTARIATO

OPERATORI EMERGENZA RADIO
BISCEGLIE

OPERATORI EMERGENZA RADIO

Bisceglie

ANPAS
ASSOCIAZIONE NAZIONALE PUBBLICHE ASSISTENZE

CONTATTI: PER ASSISTENZE E INFO
080-3929999
366-1515168
bisceglieoer@gmail.com
oerbisceglie@pec.it

aido
ilpercorsodiunsi
GRUPPO COMUNALE
BISCEGLIE

aido
IL VALORE DELLA DONAZIONE

#sevuoipuoi
GRUPPO COMUNALE
TRANI

FERCOLOR
D'ADDATO

FERCOLOR D'ADDATO srl
Via Isonzo, 93/95
76011 Bisceglie (BT)

t. 080 399 17 29
wa. 393 83 271 03
fercolorbisceglie@libero.it

p.iva 08119030727
codice univoco 2LCMINU

www.fercolorbisceglie.it

IMPRESA DI PITTURAZIONE
PASQUALE SASSO

-POSA IN OPERA DI CARTA DA PARATI
-CONTROSOFFITTATURA
-DIVISORI E PARETI IN CARTONGESSO
-DESIGN INTERNO
-PITTURAZIONE IN GENERE

VIA ABATE BRUNI 24 –BISCEGLIE (BT) TEL. 080.3952530 CELL. 347.8857236

I GRUPPI DI TRANI TRADIZIONI...

Associazione Culturale
TRADIZIONI

LA MODA DEL MOMENTO: LE BOLLICINE

Innanzitutto partiamo dalle origini e dal fatto che non sono stati i francesi a scoprire le bollicine ma gli inglesi seppur per sbaglio (come in tutte le grandi scoperte).
Ebbene si, lo spumante nasce, anche se "per sbaglio", a Londra, perché gli Inglesi furono i primi, nel lontano 1650, ad utilizzare tappi di sughero per imbottigliare il vino.
Pensate che i Francesi utilizzavano ancora come tappi dei semplici stracci imbevuti d'olio.
I tappi in sughero davano però apparentemente dei problemi: se il vino rifermentava nella bottiglia, l'anidride carbonica, non potendo fuoriuscire dai tappi, rimaneva sciolta nel vino e creava molta schiuma alla sua apertura.
Qui entra in gioco il famoso abate Dom Perignon, che ebbe la fortuna di capire l'importanza di questo fenomeno che avveniva nelle bottiglie tappate con il sughero. Dal 1700, nei territori della Champagne, cominciarono ad essere tentati i primi processi di "fermentazione guidata" e, dopo innumerevoli bottiglie "esplose", e l'invenzione di bottiglie più resistenti, nacque lo spumante come lo conosciamo oggi.
Lo spumante naturale si può produrre con due metodi: metodo classico e metodo Martinotti.
Entrambi i procedimenti partono da un vino base, ed è la rifermentazione che avviene con metodi diversi.

Metodo classico
Il metodo classico, a differenza del metodo Martinotti, prevede dei tempi di lavorazione lunghissimi e la rifermentazione avviene in bottiglia. Qui, al vino base, vengono addizionati zucchero e lieviti attentamente selezionati. Nessuna presenza di CO_2 addizionata, visto che le bollicine si formano proprio per l'azione dei lieviti e degli zuccheri insieme. Ogni bottiglia viene mantenuta in posizione orizzontale, fino ad esaurire la quantità di zuccheri e portare ad un conseguente aumento della pressione (il tempo è a discrezione del produttore, ma è abbastanza lungo, almeno per diversi mesi). A quel punto si passa al "remuage", cioè al riportare le bottiglie in posizione verticale: il collo della bottiglia viene però congelato a -25° e solo in seguito viene stappato. Il vino fuoriuscito viene rimboccato per poi procedere alla chiusura definitiva della bottiglia.

Metodo Martinotti
Il metodo Martinotti è un processo di tipo industriale. In questo caso, infatti, il vino base, aggiunto di lieviti e zuccheri, viene posto in autoclavi in acciaio a temperatura controllata e questo permette di produrre vini spumanti in brevissimo tempo, circa 20 – 40 giorni. Essendo la produzione così rapida, ben si adatta a molti prodotti commerciali. Lo svantaggio di tale processo, ovviamente, si ritrova nella qualità finale del prodotto, che si presenta solitamente nel gusto e nei profumi, molto semplici e primari, con prevalenza dei toni freschi e fruttati, a differenza di un metodo Classico, che presenta un ventaglio di gusti e sentori davvero variegati.
Ovviamente anche i prezzi delle bottiglie saranno molto diversi.
Possiamo concludere dicendo che uno spumante prodotto con metodo Martinotti è un vino molto meno strutturato rispetto ad un metodo Classico, ma meno impegnativo, più fresco e giovane.

Curiosità
Fino alla fine del 1800 il Metodo Classico era l'unico utilizzato per la produzione di vini spumanti. Nel 1895 Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, ideò un metodo di produzione caratterizzato da costi più contenuti e tempi di produzione molto più brevi. Questo metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti, fu poi adottato e modificato dal francese Eugène Charmat, intorno all'anno 1910.

CASALTRINITÀ

vini di Puglia

WWW.CASALTRINITA.IT

FENICE
S.R.L.

fenicesrltrani@gmail.com

Via Monachelle, snc - Trani BT

Partita IVA: 07529580727
Codice univoco: BA6ET11

+39 349 8527923 / +39 348 3991211

Troccoli con zucchine e frutti di mare

I troccoli con zucchine e frutti di mare sono un primo piatto davvero ottimo, che unisce la bontà ed il sapore del mare con una verdura semplice ma saporita come le zucchine. A dare ancora più sapore al piatto ci pensano i delicati fiori di zucchina, buoni da mangiare e belli da vedere. Ovviamente usando i frutti di mare freschi il sapore sarà decisamente migliore, ma anche con quelli surgelati si può avere un risultato da leccarsi i baffi. La ricetta ora è vostra…

Preparazione:

Pulite i frutti di mare. Sgusciate i gamberoni e i gamberetti, fate a pezzetti le seppie e ad anelli i calamari, pulite le cozze grattando il guscio e fate a piccoli tocchi il polpo. Se non avete modo di comprare tutti i frutti di mare freschi comprate quelli surgelati, il misto mare di solito è ottimo e molto utile per questa ricetta. Mettete ora a bollire l'acqua per la pasta. Nel frattempo mondate e spuntate le zucchine facendole a pezzettini. Pulite i fiori di zucchina eliminando il pistillo interno e lavandoli con molta delicatezza. In una capace padella antiaderente mettete uno spicchio di aglio in olio extravergine di oliva. Quando è rosolato, eliminatelo ed unite le zucchine. Cuocete a fuoco vivace per qualche minuto ed aggiungete i frutti di mare, tranne le cozze. Aggiustate di sale e proseguite la cottura a coperchio chiuso in modo da non far evaporare tutto il sughetto. Tenete presente che i frutti di mare vanno tagliati a pezzetti piccoli in modo tale da farli cucinare in poco tempo. In ultimo aggiungete le cozze. Quando queste si aprono, unite i fiori di zucchina fatti a listarelle e spegnete il fuoco. Lessate i troccoli in acqua salata. Quando sono quasi cotti, scolateli e ripassateli nella padella con le zucchine e i frutti di mare per qualche secondo. Impiattate e servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g Troccoli;
- 3 Zucchine;
- 10 Fiori di zucchina;
- 300 g Misto mare;
- q.b. Olio extravergine d'oliva;
- 1 spicchio Aglio.

.

Ristorante
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
tripadvisor
Giorno di Chiusura: Martedì - Domenica sera

Cavatelli con i ceci

Un piatto che è tipico della sua tradizione più autentica: stiamo parlando del primo di pasta per eccellenza, i cavatelli con i ceci, che di per sé può essere ritenuta una valida preparazione per assumere una buona quantità di proteine, senza dover ricorrere per forza di cose alla carne, essendo quindi una ricetta adatta per chi abbraccia l'idea vegetariana. Osservando quindi in maniera più ravvicinata questo piatto, ci si rende conto di come lo stesso appartenga ovviamente alla cucina più genuina ed autentica di questa regione, quella rurale, per la quale la carne era ritenuta un bene troppo prezioso per essere consumato in maniera costante: ecco che, quindi, il bisogno di mangiare in maniera sostanziosa, nutrendosi con le proteine, era soddisfatto attraverso i ceci, legumi molto nutrienti.

©giallozafferano.it

Ingredienti:

- 400 g di cavatelli piccoli
- 300 g di pomodorini
- 300 g di ceci
- olio extravergine di oliva
- sale
- cipolla
- alloro
- peperoncino
- aglio

Preparazione:

Dopo aver selezionato i ceci, ed averli privati di eventuali impurità presenti, metteteli in ammollo per una notte intera, in acqua e sale (qualora usaste dell'acqua di cottura della pasta, sarebbe ancora meglio). Il giorno seguente, sistemate i ceci in una pignatta di creta, copriteli con dell'acqua, aggiungete una foglia di alloro e l'aglio, e poi fateli cuocere lentamente, aggiungendo di tanto in tanto – se necessaria – dell'altra acqua calda. Preparate a parte un sugo con l'olio, la cipolla, i peperoncini e i pomodorini, facendolo cuocere a fuoco basso per almeno mezz'ora. Cuocete quindi i vostri cavatelli in acqua salata, dopodiché, scolateli e versateli all'interno di una zuppiera. Infine, potete condire la vostra pasta con i ceci e il sugo di pomodorini.

MASTROTOTARO
food
dal 1956
Via Sant'Andrea, 299
Bisceglie 76011 - Tel.080.3958604

Baccalà fritto

Pur essendo un piatto natalizio, il Baccalà fritto secondo la tradizione pugliese, viene servito anche in altri periodi dell'anno.
E' un piatto considerato povero ma molto semplice da preparare. Risulta avere una croccantezza esterna grazie alla panatura ed una morbidezza interna che lo rende davvero un piatto sfizioso.

Ingredienti

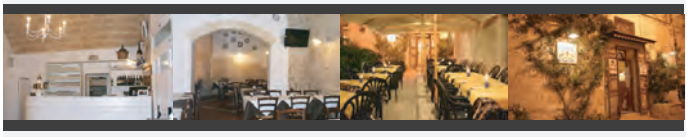
- 1 kg di baccalà;
- 300 g di farina;
- 200 g di pangrattato;
- olio evo;
- sale q.b.

©puglia.com

Preparazione:

Si comincia rimuovendo la pelle dal baccalà e lavando per bene il pesce.
Una volta asciugato utilizzando della carta assorbente, dovrà essere tagliato a tocchetti.
Infarinate i pezzi di baccalà e passateli nel pangrattato. In una padella con abbondante olio, friggete fino a quando il baccalà sarà ben dorato. Mettete i pezzi in un contenitore ricoperto da carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso. Servite ben caldo con una fettina di limone.

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

Polpette in umido con le patate

Le polpette in umido con le patate sono una gustosissima cena, resa ancor più saporita da un delizioso sughino a base di pomodoro!

Ingredienti:

- 500 g di carne macinata di manzo;
- 1 uovo;
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato;
- 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato;
- 2 fette di pancarrè;
- latte q.b;
- 400 g di polpa di pomodoro;
- 1 cipolla;
- 3 patate;
- sale q.b;
- pepe q.b;
- rosmarino q.b;
- 2 cucchiai di olio EVO.

Preparazione:

Ammollate le fette di pancarrè nel latte. Quando si saranno ammorbidite, strizzatele e unitele in una ciotola assieme alla carne macinata di manzo, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Impastate bene il tutto e formate delle polpette grandi quanto una noce. A parte tritate la cipolla e soffriggetela in un tegame assieme a 2 cucchiai d'olio d'oliva. Nel frattempo, pelate le patate, pulitele e tagliatele a tocchetti. Una volta cotta la cipolla, aggiungete la polpa di pomodoro e il rosmarino. Fate prendere il bollore e adagiate le polpette e le patate nel tegame. Versate mezzo bicchiere d'acqua calda, coprite con un coperchio e abbassate il fuoco. Cuocete le polpette in umido per una quarantina di minuti rigirandole di tanto in tanto. Regolate di sale e pepe. Una volta ammorbidite le patate, le polpette di saranno ormai cotta: scoperchiate la padella e fate asciugare bene il sughino. Servite queste polpette ben calde.

©ricettedellanonna.net

Castagnelle

Le castagnelle sono delle delizie alle mandorle, tipiche della Puglia, ed in particolare della città di Bari, che si preparano in pochissimo tempo ed … in pochissimo tempo spariranno anche dalle tavole. Non contengono le castagne tra gli ingredienti, come potrebbe sembrare dal nome, ma mandorle e cacao. Sono davvero deliziose e, pur contenendo le mandorle, resteranno morbidissime.

©giallozafferano.it

Ingredienti

- 250 g mandorle
- 250 g farina 00
- 200 g zucchero
- 80 g cioccolato fondente
- 25 g cacao amaro in polvere
- 80 ml caffè (o acqua)
- 50 ml latte intero (o acqua)
- q.b.cannella in polvere
- bicarbonato (una punta)
- 1 scorza d'arancia
- 1 scorza di limone
- q.b.zucchero a velo (per decorare)

Preparazione:

Iniziamo la preparazione delle castagnelle disponendo le mandorle su una placca da forno e tostandole in forno per circa 20-25 minuti a 200° C, avendo cura di girarle ogni tanto in modo da ottenere una doratura uniforme. Con l'aiuto di un mixer, frulliamo le mandorle in modo da ottenere una granella grossolana. Sciogliamo il cioccolato. Una volta ben fuso, amalgamiamolo con un cucchiaino in modo da ottenere un composto omogeneo. Teniamolo da parte. Prepariamo una moka piccola per il caffè che ci servirà per impastare. Dedichiamoci all'impasto. In una capiente ciotola uniamo: la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, una punta di bicarbonato ed una spolverata di cannella in polvere. Mescoliamo con le mani in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiungiamo anche: le mandorle tritate, il caffè, la scorza grattugiata di un arancia e di un limone, il cioccolato fuso. Impastiamo il tutto, aggiungendo anche il latte a filo, un po alla volta. Possiamo dare forma alle castagnelle: infariniamo leggermente il piano di lavoro. Preleviamo una porzione di impasto e con le mani formiamo un bastoncino dello spessore di circa 2- 3 cm. Procediamo a tagliarlo a pezzetti, in diagonale. Dovremo formare dei piccoli rombi della lunghezza di circa 3-4 cm. Se volete potete anche farli anche un po più grandi. Una volta preparate tutte le castagnelle possiamo procedere con la cottura. Cuociamo le castagnelle in forno statico, nel ripiano centrale, preriscaldato a 180°C per circa 12- 15 minuti. Una volta pronte, sforniamole e lasciamole raffreddare.

PASTICCERIA
GOLDEN
BAR

Via Seminario, 29
Bisceglie

PHOTO

CHIARA CAMPOREALE

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

PIAZZOLLA
IMPRESA EDILE

AUTOCARROZZERIA AMPA
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
ampacarrozzeria@libero.it - P.I. 0 5 6 3 3 8 6 0 7 2 0

AUDIO one SERVICE

THEMPUS

RINGRAZIAMENTI

Direzione organizzativa, Regia, Coreografia, Scenografia:
Giuseppe Forni, Angela Magnifico
Consulenza storica: Associazione Culturale Trani Tradizioni, Avv. Vittorio Tolomeo
Dialoghi Evento: Angela Magnifico, Francesco di Tondo
Costumiste: Carmela Muzi, Letizia di Venosa, Adriana Rinaldi,
Nicoletta Cosmai, Luigia Campese, Savina Cusmai, Francesca Scoccimarro,
Valeria Caputo, Anna Di Bisceglie, Rosaria Amoruso, Samuela Lamanuzzi
Service: Audio One Service, Barletta (BT)
Staff Tecnico: Ferdinando Camporeale, Enzo Raffaele, Enzo di Gennaro, Stefano Tenerelli
Michelangelo di Modugno, Francesco Larosa, Raffaele di Toma, Fabrizio Raffaele,
Luigi Civita, Luigi di Bisceglie, Luigi Paolella, Luigi Pomo, Davide Radogna
Foto & Video: Chiara Camporeale, Ass. Cult. Trani Tradizioni
Ufficio Stampa: Antonio Quinto

Si ringrazia l'Amministrazione Comunale di Biscegle, Ministero dei Beni Culturali
Regione Puglia, Ufficio: Turismo & Cultura, Confraternita SS. Martiri Bisceglie, Tecnico & SUAP,
Polizia di Stato, Carabinieri, Guardia di Finanza, Polizia Municipale, SIAE
Si ringraziano i tecnici Geometra Lauciello e Geometra Sinigaglia

Si ringraziano tutti i soci e i figuranti dell'Associazione Culturale Trani Tradizioni,
si ringraziano i collaboratori Dott.ssa Feliciana di Liddo,
e tutti i figuranti della città di Bisceglie, Andria, Trani, Barletta,
i commercianti e i volontari partecipanti all'evento collaborando
e favorendo la realizzazione di questa manifestazione.

Flags Team:
Timpanisti e Sbandieratori dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni
Sbandieratori "Fieramosca", Barletta
Sbandieratori "Brancaleone", Barletta
Gruppo storico Normanno Svevo - Altamura
Mangiafuoco: I Draghi dell'Ass. Cult. Trani Tradizioni
Team Fireworks: Pirofantasy, Barletta (BT)
Stampa: Imprimatur Group - San Ferdinando di Puglia (BT)

Finito di stampare Giugno 2023

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

Rievocare la storia dei nostri
Santi Patroni
è avere memoria del passato
in cui affondano le radici di Bisceglie.

SE ESISTE LA memoria pedone ferramenta C'È!

Ferramenta Utensileria | Maniglieria Colori | Casseforti Scaffalature | Termoidraulica Forniture Industriali | Casalinghi Giardinaggio | Antinfortunistica Arredo bagno | Macchine Utensili Forniture per Enti

Pedone s.r.l. | S.S. 16 km 770+580 | 76011 BISCEGLIE (BT) | t. 080 399 1660 | fx 080 399 2266 | info@pedone.it | www.pedone.it | www.pedonehomestore.com