



Progetti Attivi

Terre di Puglia

Creazione di sinergie tra le diverse realtà di campanile che trovano la sintesi progettuale attraverso la collaborazione con l'Associazione Regionale Pugliesi

Premio "Ambasciatore di Terre di Puglia "F.M. Attanasì"

4ª edizione (8 Maggio 2009 - Università Bocconi) - Milano)

Lingua della memoria

Raccolta, catalogazione e pubblicazione di detti e proverbi delle diverse zone della Puglia.



Il dr. Giuseppe Selvaggi (in foto) responsabile eventi e rapporti con le Istituzioni sarà ben lieto di accettare la collaborazione di tutti coloro i quali vorranno essere parte attiva nella realizzazione dei progetti.

La Sede dell'Associazione Regionale Pugliesi è in Via Pietro Calvi, 29 Milano (Zona piazza 5 giornate - Corso XXII Marzo) facilmente raggiungibile con mezzi pubblici.

Via Pietro Calvi è la terza traversa a sinistra avendo alle spalle Piazza 5 Giornate imboccata Via Pietro Calvi la sede è di fronte all'hotel Vittoria la segreteria è disponibile tutti i sabato pomeriggio dalle 16,00 alle 18,30. La sede è fruibile anche la domenica

Felice Ricchiuti - Segretario
338.6217179

Giuseppe Selvaggi - responsabile eventi e rapporti Istituzioni 347.4024651
Agostino Picicco - responsabile cultura 338.5611781
Alfonso Sorrentino - responsabile attività tempo libero 347.7606747

[Siamo pronti ad accogliere i suggerimenti e le collaborazioni.](#)

[L'associazione è di tutti coloro che la vogliono conoscere e vivere.](#)

InformaFoglio

Associazione Regionale Pugliesi

da un'idea di Giuseppe De Carlo e Giuseppe Selvaggi

InformaFoglio a cura dell'Associazione Regionale Pugliesi

iscritta all'albo della Regione Puglia delle Associazioni e delle Federazioni di Associazioni dei Pugliesi nel Mondo
Via Pietro Calvi, 29 - 20129 MILANO

e-mail: arpugliesi@tiscali.it - www.arpugliesi.com - gruppo Facebook "Terre di Puglia"

Abruzzo, il pericolo della "dimenticanza"

Il terremoto, causa naturale di questa tragedia, si è intrecciato a gravi responsabilità umane, amplificando enormemente la sua portata distruttiva. Scegliamo di non dimenticare, di capire come vivere ed essere solidali ogni giorno, soprattutto dopo che i riflettori si saranno spenti sull'accaduto. Questo giustifica perché tante persone e tanti volontari hanno scelto di aiutare. Vogliamo scegliere di partire dalla forza e dal grande coraggio di quei nostri fratelli e sorelle, vicini o sconosciuti, che stanno reagendo ad una tragedia che ha sconvolto non solo l'Italia, ma anche il resto del mondo.

Come Associazione ci sentiamo in dovere di suggerire ai nostri Soci e amici simpatizzanti, ognuno a seconda della propria sensibilità e possibilità, di non dimenticare e di contribuire, indirizzando il proprio sostegno/aiuto attraverso le varie associazioni (Protezione Civile, Croce Rossa...ecc.) che, certamente hanno una capacità di coordinamento e una visione delle effettive esigenze dei nostri concittadini, di gran lunga superiori alle nostre reali possibilità. Abbiamo scelto, dunque, di aiutare chi sa quello che fa, senza improvvisazioni, talvolta poco efficaci. Bisogna che non arrivi la dimenticanza, silenziosa, lontana e ineluttabile. Ora mi chiedo: in quale istante, fra i molti istanti, in quale giorno, fra i molti giorni uno sguardo potrà dirci: "Tu mi hai dimenticato!". Perché questo non accada, ognuno di noi faccia ciò che può, anonimamente, se ci riesce.



Cav. Dino Abbascià
Presidente Ass.ne Regionale Pugliesi

PROSSIMI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

Domenica 26 Aprile ore 20,00 Basilica Corpus Domini - Milano

Concerto dell'orchestra da camera Spira mirabilis prima sinfonia di L.V. Beethoven - Ingresso libero e gratuito

Martedì 5 Maggio ore 17, 30 Circolo della Stampa Milano

Mostra Fotografica "Forme e colori nella Valle d'Itria" di Tommaso Blonda e Cerimonia Premio "Giacomo Giacobelli"

Venerdì 8 maggio ore 19,00 Aula Magna Università L. Bocconi - Milano

IV edizione Premio Ambasciatore di terre di Puglia F.M. Attanasì

Domenica 10 maggio ore 18,00 Teatro Derby - Milano

Compagnia "Tutti ... all'Opera": "Sognando il varietà" commedia musicale di due tempi

Domenica 17 maggio - Milano

tradizionale Gita di "benvenuto alla bella stagione"

Domenica 24 maggio - Milano

serata musicale e di ballo "Festa degli Amici delle Puglie". Ingresso libero e gratuito.

Tutte le iniziative sono consultabili sul nostro sito www.arpugliesi.com sezione **Eventi**

La Striscia



armandone © 2006 - www.alessandroguido.it

Armandone, giovane trentaquattrenne tarantino studente di economia e commercio, un po' fuori corso, un po' no, riflette tanto su temi di attualità tarantina e non, spesso sfocia nel mondiale, ma comunque senza mai preoccuparsi troppo essendo in ogni caso vicino a mamma con la quale vive quotidianamente, condivide riflessioni e proiezioni, e soprattutto, la PASTA AL FORNO *past a u fume*.

“Galantuomini” a Milano



La settima edizione del festival promosso dalla Cineteca Italiana “Il cinema italiano visto da Milano”, che si svolge nella metropoli lombarda agli inizi di febbraio, è risultata anche quest’anno una delle più attese e prestigiose nel panorama culturale e cinematografico nazionale, confermando l’importanza di una rassegna nota per qualità e valorizzazione di nuovi talenti.

Quest’anno un ruolo preminente è stato ricoperto dalla Puglia, quasi un omaggio agli ottantamila pugliesi che

vivono a Milano, rappresentati da una nutrita delegazione dell’Associazione Regionale Pugliesi: ospite d’onore del festival è stato il regista salentino Edoardo Winspeare, che ha proposto due suoi lavori.

Innanzitutto il cortometraggio *La passione del miracolo* che descrive i suggestivi riti della Settimana Santa a Taranto, riprendendo non solo statue e confratelli incappucciati ma anche fissando con la macchina da presa i volti di coloro che assistono alla processione dei Misteri: persone assorti, bambini stupiti, anziani commossi.

Poi, il suo ultimo film - *Galantuomini* - sulla Sacra Corona Unita, la mafia pugliese, un film un po’ snobbato dal grande pubblico a causa della coincidente proiezione con *Gomorra* e con i cinepanettoni di dicembre.

La vicenda di *Galantuomini* si snoda nella Lecce degli anni novanta: Ignazio, stimato giudice che è da poco rientrato a Lecce dopo aver lavorato per molti anni a Milano, rivede Lucia, la donna di cui è sempre stato segretamente innamorato fin da piccolo quando giocavano tra i vicoli dei loro incantati paesi. La donna lavora come rappresentante di profumi, ma si tratta in realtà di una copertura, dato che è il braccio destro di uno dei boss

della Sacra Corona Unita, la nuova organizzazione criminale che in quegli anni si distingue per la ferocia e sviluppa attività illegali.

La morte di un comune amico per overdose e il procedere delle indagini da parte di Ignazio, lo portano a scoprire la doppia vita di Lucia. Il giudice vive il tormento del trovarsi diviso tra l’amore per la ragazza e l’adempimento del suo dovere di servitore dello Stato, così rinuncia al caso. Ma una notte, dopo uno scontro a fuoco tra cosche rivali, Lucia - inseguita da polizia e boss rivali - si rifugia a casa di Ignazio. La passione

scoppia tumultuosa tra i due, ma dopo un paio di giorni Lucia abbandona la casa. Un solo sguardo tra loro, e poi la donna va per la sua strada.

Rispetto alla precisione della descrizione delle vicende precedenti, questa conclusione lascia lo spettatore un po’ attonito: si sarebbe aspettato un finale più definito e invece si trova la sorpresa di dover costruire il futuro dei protagonisti, interpretandone gli sguardi e i passi.

La vicenda nata come denuncia sociale di un fenomeno perverso quale l’intreccio tra droga, traffico di armi, criminalità organizzata e violenza, plana sulla vicenda esistenziale e sui tormenti dei due protagonisti, prigionieri dei rispettivi contesti sociali.

A fare da contorno a questa triste storia la Puglia, con la varietà dei suoi paesaggi e i paradossi delle sue vicende, la bellezza della natura e i monumenti della sua arte e della sua cultura. Un invito subliminale a “girare in Puglia”, in tutti i sensi.

Agostino Piccolo



4 ed. Premio Ambasciatore di Terre di Puglia “F.M. Attanasi”

8 Maggio 2009 ore 19,00 Aula Magna - Università Commerciale Luigi Bocconi - Milano

Programma

Ore 19,00

Ricordo musicale di Francesco, Pizzica e melodie tradizione salentina: Sciacudhuzzi in concerto a seguire

Cerimonia di consegna Premio Ambasciatore di terre di Puglia – F.M. Attanasi a:

EDOARDO WINSPEARE (regista)

arte e talento al servizio della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, ambientale e valoriale del profondo sud

MATTEO SALVATORE (cantautore)

alla memoria viva del più grande cantastorie pugliese, straordinario poeta popolare e raffinato musicista.

LUCA MEDICI alias Checco Zalone (artista cabarettista)

Artista e musicista eclettico, dalla comicità spontanea e tipica delle genti del sud Italia.

Consegna riconoscimento Eccellenze di Puglia

Riconoscimento alla creatività, innovazione e pionierismo imprenditoriale.

CAMILLO GUERRA – imprenditore settore turismo d’immagine

per aver saputo diffondere esempi vincenti nel campo dell’imprenditorialità di qualità divenendo ambasciatore dell’ospitalità di Puglia.

FERNANDO COLAZZO – imprenditore operante oltre confine

per aver saputo diffondere una immagine vincente dell’imprenditorialità delle genti di Puglia divenendo ambasciatore del lavoro e della creatività anche oltre confine.

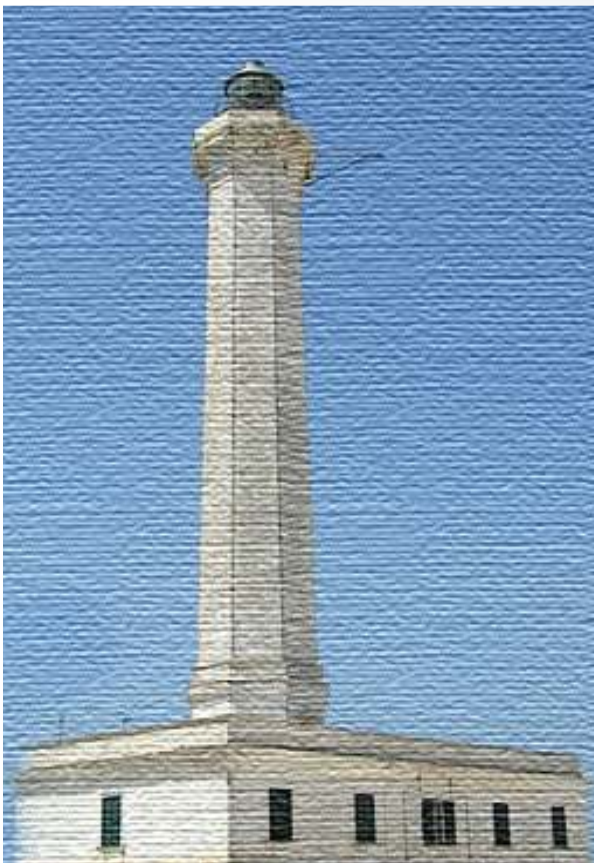
Conduce la serata

Fernando Proce – conduttore radiofonico RTL

Interventi di

Gerardo Placido – attore

Jurnatèr - gruppo di riproposizione del repertorio di Matteo Salvatore





I Vescovi visitano i Pugliesi a Milano

Il periodo autunnale, come si sa, coincide con la ripresa delle attività associative e con l'organizzazione di manifestazioni che per i pugliesi in Lombardia sono l'occasione per rinsaldare le tradizioni, vivere il folclore, sperimentare l'incontro, l'accoglienza, l'amicizia.

E' buona consuetudine che in questi incontri intervengano amministratori locali e autorità cittadine a portare dalla Puglia il ricordo, il saluto, l'incoraggiamento a coloro che per i motivi più vari hanno lasciato la città natia per trasferirsi al Nord.

In particolare quest'anno desidero segnalare la presenza di tre vescovi per partecipare a tali manifestazioni.

A fine settembre è giunto a Milano **mons. Felice di Molfetta**, vescovo di Cerignola-Ascoli Satriano che, insieme ad una delegazione del clero e a numerosi cittadini e rappresentanti delle istituzioni di Ascoli Satriano, è venuto a trovare i suoi condiocesani. L'occasione è stata offerta dalla celebrazione della festa di san Potito, patrono di Ascoli Satriano, sul quale è stato organizzato un convegno per illustrare la storia del nome, del personaggio e i risvolti di natura pastorale e spirituale. A chiudere la giornata, uno spettacolo dell'attore Gerardo Placido, originario di quella città, che ha portato in scena la vicenda del martirio di san Potito, giovanetto che non volle sacrificare alle divinità pagane e per questo venne ucciso dall'imperatore Antonino. Ricordo che mons. Felice di Molfetta, originario di Terlizzi, è molto conosciuto e stimato anche a Giovinazzo per il suo impegno di studioso di liturgia (e di cerimoniere di don Tonino Bello), e in tale veste ricopre ruoli di responsabilità all'interno della Conferenza Episcopale Italiana.

Il secondo vescovo giunto a Milano in ottobre è stato **mons. Carlo Ghidelli**, pastore della chiesa di Lanciano-Ortona e presidente dei vescovi abruzzesi, che pur non essendo pugliese, è noto per le relazioni con diverse diocesi di Puglia. Anche lui, a motivo di un pellegrinaggio della sua diocesi in occasione del giubileo sacerdotale, ha desiderato incontrare i diocesani emigrati in Lombardia.

E infine è da segnalare l'incontro che l'arcivescovo di Milano, il **card. Dionigi Tettamanzi**, ha avuto in dicembre con una delegazione dell'Associazione Regionale Pugliesi, in occasione della festa del santo Patrono Ambrogio per scambiare gli auguri natalizi. L'arcivescovo ha ricevuto alcuni prodotti tipici e il calendario di don Tonino Bello (per i tipi della Ed Insieme), quasi a segno dei notevoli frutti spirituali prodotti e del ricordo sempre vivo del vescovo pugliese.

I tre incontri hanno avuto il loro culmine presso la basilica di sant'Ambrogio, cuore della religiosità milanese. Sotto quelle austere volte agli emigranti è sembrato di essere sotto le arcate delle cattedrali dei loro paesi di origine, dove si venerano i loro patroni, e sicuramente hanno pensato che anche la comune radice religiosa serve a sentirsi accolti e utili in una realtà nuova all'apparenza più fredda e distante.

Agostino Picco



Mons. Felice di Molfetta conclude lo spettacolo teatrale di Gerardo Placido



Mons. Felice di Molfetta incontra il Presidente Abbascià, Matteo Dicesare e Agostino Picco



Mons. Carlo Ghidelli ricevuto con i suoi condiocesani nella basilica di sant'Ambrogio

Diritti diversi

Il nuovo libro dell'Avv. Annamaria Bernardini De Pace

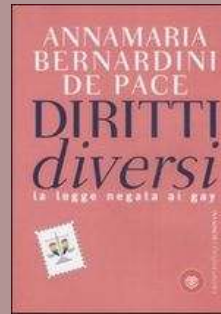
Pare che una delle forme più diffuse di discriminazione sia quella sessuale: e non è un caso se i sociologi scrivono spesso dei libri su questo argomento. Ma se a scrivere è una donna esperta di diritto matrimoniale, allora il libro meriterà sicuramente di essere letto.

È Annamaria Bernardini De Pace l'autrice del saggio "Diritti diversi. La legge negata ai gay", che – come si capisce già dal titolo – parla di quei diritti che, quotidianamente, vengono negati agli omosessuali nel nostro Paese.

Alla presentazione del libro, avvenuta il 6 Aprile presso l'Hotel Four Seasons di Milano, ha partecipato anche una delegazione della nostra Associazione.

Dinanzi ad una platea numerosa l'Avv. Bernardini De Pace ha introdotto con la sua solita disinvoltura il tema scottante della disparità di trattamento che gay e lesbiche subiscono ormai da secoli. Inutile dire che particolare peso hanno, in tutto questo, la religione e le posizioni della Chiesa cattolica. Le nozze, le adozioni, le successioni, la convivenza: tutte battaglie ancora da combattere, in nome della legge.

Il libro contiene una rassegna delle legislazioni sul tema omosessualità nel mondo: dalla pena di morte in Iran ai pari diritti in Olanda. "All'Italia, per cominciare, basterebbe accogliere le direttive europee contro ogni forma di



discriminazione", afferma la nostra Presidente onoraria. Lontano da sospetti e pregiudizi, il saggio si conclude con dei ringraziamenti, tra cui uno in particolare: «Grazie anche a uno solo dei miei lettori che deciderà di non più "tollerare" i gay, ma di condividere la loro identità». Perché «tolleranza» è una parola odiosissima. «Gli omosessuali sono uomini e donne che amano, soffrono, desiderano costruire una famiglia esattamente come gli altri».

Elena Zinni

Storie e leggende del Salento

"Madonna, se tu esisti fammi morire adesso"

La leggenda narra che a Soleto era stato ritrovato in un campo il quadro della Madonna con in braccio il Bambin Gesù. Gli abitanti avevano gridato al miracolo e in processione andavano a visitare il quadro con il proposito di far sorgere una Chiesa in onore di Maria.

Un giovane contadino mosso dalla rabbia per le condizioni di miserevole povertà gridò frasi sconcordate e con rabbia conficcò l'ascia nel quadro, squarciandone l'immagine. Dalla tela iniziò ad uscire sangue. Non appena il giovane giunse alle porte della città, un macellaio lo vide e senza proferire parola lo uccise, a punirlo del sacrilegio.

Dalla Cronaca di padre Bonaventura da Lama

L'edicola con l'affresco si trovava fuori dal paese e vi si fermavano a pregare al tramonto i contadini di ritorno dal lavoro dei campi. Una sera del 1568 un certo Giacomo Lisandri, avendo perso al gioco il salario della giornata, sotto un impeto d'ira si scagliò sulla sacra immagine con l'accetta pronunciando la frase: "non credo che Tu sei la Madre di Dio se non mi farai uccidere stasera".

Arrivato al paese da porta S. Antonio il sacrilego Lisandri vi incontrò un creditore, Luigi Rullo con cui ingaggiò una rissa che terminò con la sua uccisione.

Dall'affresco colpito con l'accetta sgorgò del sangue che ancora adesso oscura il volto della Madonna.

Nel luogo dell'edicola fu costruita l'attuale chiesa collocando l'immagine sacra sull'altare maggiore e fu costruito il convento dei Frati Minori chiamati dalla popolazione per la custodia ed il culto verso la Madonna delle Grazie.

Nel Convento dei frati Francescani a Soleto accanto all'altare maggiore è posizionato un grande quadro che raffigura la leggenda in tutte le sue fasi.

La leggenda ha un fondamento storico. Intorno all'anno mille si rifugiarono nel salento i monaci bizantini scappati da Bisanzio a causa della persecuzione di Leone X, il quale seguendo l'ortodossia bizantina era contrario alla rappresentazione dei volti dei Santi. I monaci nel salento



Interno della Chiesa di Santa Maria delle Grazie - Soleto

affrescarono cripte, chiese e diffusero le icone. Ha quindi un fondamento il ritrovamento nei campi di icone e immagini sacre dal gusto bizantineggiante, che hanno fatto gridare il popolino al miracolo e spesso lo hanno spinto ad erigere chiese e santuari in onore di Maria.

Antonia Scarciglia



VINO e SALUTE

Negli ultimi anni, sono state diffuse notizie, a volte contraddittorie, relativamente agli effetti del vino sulla salute. Alcuni sostengono che fa bene alla digestione, altri che è dannoso per l'organismo. Poi studi scientifici ne hanno vantate le proprietà benefiche per la circolazione.

Oggi è addirittura impiegato nella dermocosmesi, come coadiuvante per la riduzione di rughe e la cura del corpo. La verità è che da sempre vi è discussione tra medici e filosofi che ne studiano gli effetti fisici e comportamentali.

Alcuni antichi studiosi dicono:

"Il vino è una cosa meravigliosamente appropriata per l'uomo se, tanto nella salute, quanto nella malattia, si amministra con giudizio e giusta misura" (Ippocrate);

"Accostatevi pure al vino purché non ne beviate fino all'ebbrezza" (Confucio);

Poi ci sono le i detti e le credenze popolari che esaltano il potere terapeutico, salutare e spensierato del vino:

"Si tibi serotina noceat potatio vina hora matutina rebibas et erit medicina (se il vino bevuto alla sera ti farà male, ribevilo al mattino dopo e ti farà da medicina);"

"Bevi del buon vino e lascia l'acqua al mulino";

"Vino buono fa buon sangue";

Questi proverbi non rappresentano aspetti scientifici ma sicuramente conservano delle verità.

Il vino infatti non ha solo un aspetto alcolemico ma con i suoi oltre 600 elementi influisce in più modi sul nostro organismo, se assunto in dosi moderate può essere realmente un buon alleato per la nostra salute.

La presenza di minerali, come il ferro e il rame, favorisce la funzione omeopatica. Altre sostanze, appartenenti alla famiglia dei polifenoli, facilitano l'abbassamento del livello di colesterolo nel sangue, favorendo l'aumento del cosiddetto "colesterolo buono". L'alcool stesso svolge una funzione fluidificante e favorisce lo scorrimento del sangue nei vasi sanguigni svolgendo un'azione protettiva dalle malattie cardiovascolari. Previene i processi d'invecchiamento cellulare e stimola le difese immunitarie.

Tutto questo comunque, non né fa una bevanda miracolosa, né curativa, e soprattutto, ognuno di noi, ha una tollerabilità rispetto all'alcol che è bene tener presente.

Bisogna considerarne anche l'aspetto calorico, infatti, l'alcol etilico contenuto nel vino è una sostanza energetica che sviluppa sette calorie per ogni grammo.

Gli effetti benefici sulla nostra salute sono determinati anzitutto dall'uva, più propriamente dall'acino, le cui caratteristiche sono decisive per il vino che se ne otterrà.

La buccia è ricca di pectine, cellulosa, sostanze aromatiche dette terpeni e, soprattutto, polifenoli. Questi ultimi sono particolarmente importanti, perché determinano il colore del vino; le catechine, leucoantociani e flavoni per i bianchi, gli

antociani per i rossi. La polpa è ricca di acqua, zuccheri e acidi, oltre che di minerali, vitamine e sostanze azotate. Sostanze che sono distribuite in maniera diversa tra loro. La parte più vicina alla buccia è ricca di tannini, quella intermedia di zuccheri, e quella interna più acida.

I vinaccioli, invece, cioè i semi dell'uva, sono ricchi di tannini e grassi che producono, con la pigiatura una soluzione acido-zuccherina.

Proprio gli zuccheri, rappresentano i componenti più importanti del mosto e la loro percentuale è variabile in del clima, della maturazione delle uve e del tipo di terreno.

Fondamentale per la determinazione del grado alcolico del vino, la percentuale di zucchero presente nel mosto si moltiplica per un fattore di conversione (0,6) e il risultato che se ne ottiene, sarà il titolo alcolometrico del vino espresso in volume (es.: Vol. 12 % riportato sull'etichetta di ogni bottiglia), quindi maggiore sarà la concentrazione di zucchero, maggiore sarà il grado alcolometrico del vino finito. Gli acidi presenti nel vino si distinguono in malico, tartarico e citrico.

L'acido tartarico, dal gusto duro, è presente in quantità, ed è caratteristico dell'uva.

L'acido malico, dal gusto aspro, è presente maggiormente nelle uve delle zone fredde e si produce durante il processo di fermentazione, mentre l'acido citrico, presente in quantità inferiore, determina la freschezza del vino proteggendolo da malattie batteriche.

I polifenoli caratterizzano il colore e il sapore del vino, sono maggiormente presenti nella buccia, e determinanti nei vini rossi rispetto ai bianchi. Responsabili del colore, nel loro insieme formano i tannini, i responsabili del gusto astringente del vino.

I minerali sono responsabili della limpidezza e della sapidità del vino. Tra i più importanti il potassio, il calcio, il magnesio, il ferro, rame, zinco, alcuni presenti nelle uve, altri nel terreno di coltivazione, altri ancora nei trattamenti antiparassitari. Le vitamine, soprattutto la A, presente nella buccia e nei vinaccioli, la B, importante per i lieviti.

Le sostanze odorose, presenti in percentuali molto variabili a seconda della tipologia di uve, e concentrate nella buccia, infatti rappresentano la caratteristica predominante delle uve aromatiche come la malvasia, il moscato, il gewürztraminer.

Il vino è sicuramente una bevanda molto complessa e le sue peculiarità dipendono da numerosi fattori. Il terreno, il vitigno, il clima, la cura e la mano dell'uomo, il quale applicherà a queste variabili, tecniche appropriate per determinarne la buona riuscita e la qualità.

Gli elementi organolettici contenuti nel vino provengono dalle uve, dalla fase della fermentazione alcolica ed altri si producono durante la maturazione e l'invecchiamento.

In ogni caso, è importante distinguere quali, e in che modo, influiscono sul colore, il profumo e il sapore del vino.

Il colore, accennando a quanto già detto, è determinato dai polifenoli e dai tannini, percentuale che tende a diminuire con



l'invecchiamento a causa dell'ossidazione.

La tonalità invece, varia in funzione dell'acidità presente e dal grado di ossidazione. Per questo, i vini giovani, che hanno un'acidità più elevata, tendono ad avere dei riflessi violacei (vedi novello), mentre in un vino invecchiato, i riflessi sono più rosso granato, o aranciato quando l'ossidazione è avanzata.

Il profumo, principale impatto che il vino esercita sui nostri sensi, è composto da oltre 200 molecole di profumazione.

Queste si possono dividere in aromi primari, cioè quando sono tipici del vitigno, (soprattutto quelli aromatici, tipo la malvasia, moscato, ecc. Gli aromi secondari si formano durante la fermentazione e sono determinati da molecole di alcol, aldeidi, esteri. Gli aromi terziari invece si formano con l'invecchiamento e sono il risultato di processi di ossidoriduzione, acetilizzazione, idrolisi, ecc.

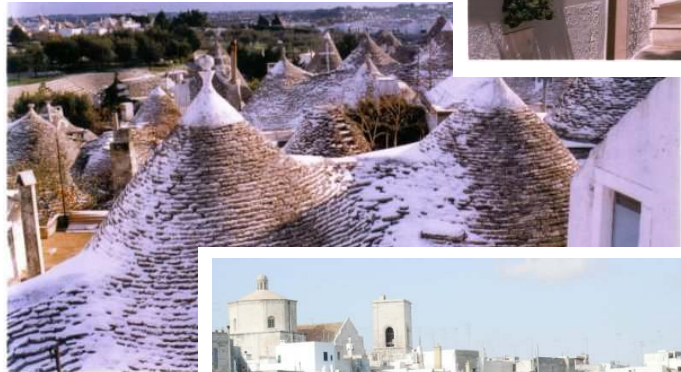
Il sapore del vino è un equilibrio perfetto tra sensazioni di morbidezza e acidità-sapidità oltre che di tannicità per i vini rossi. Le sostanze che determinano il sapore dolce sono indubbiamente gli zuccheri, mentre la morbidezza è data dalla presenza di glicerina e dagli alcoli. Le sostanze acide danno un sapore fresco e determinano vivacità al vino intensificandone il colore. Sono gli acidi tartarico, malico e citrico già presenti nell'uva, ma ce ne sono altri come l'acido acetico e succinico che derivano dai processi fermentativi e che insieme vanno a formare l'acidità totale presente nel vino, espressa in g/l di acido tartarico: 5-7 g/l per i rossi; 6-7 g/l per i bianchi, 7/8 g/l per gli spumanti.

Solo per i rossi possiamo parlare invece di sapore astringente, caratteristica determinata dalla presenza dei tannini che, come abbiamo detto, sono presenti maggiormente sulla buccia dell'acino, quindi, nella vinificazione in rosso.

Spesso si tende a confondere la sensazione di astringenza con la sensazione di asciutto che lascia l'alcol nella cavità orale, in realtà tale sensazione è determinata dall'etanolo che, tra le sue proprietà, tende ad assorbire l'acqua, per questo si ha la sensazione di asciutto quando beviamo un vino molto alcolico. Mentre la sensazione di astringenza si può paragonare alla sensazione che ci lascia un frutto acerbo. Questa sensazione, in parte marcata secondo il tempo di contatto del mosto con le bucce, tende a diminuire con l'invecchiamento e cambia notevolmente se il vino subisce passaggi in barrique. Perciò bere un bicchiere di vino ai pasti è un piacere, soprattutto se riusciamo ad apprezzarne le caratteristiche e impariamo a bere di qualità e non in quantità. Cin cin a tutti!!!

Michele Bucci

Alcune foto inserite nell'album del gruppo facebook
TERRE DI PUGLIA da Tommaso Grattagliano





Cresce il gruppo Facebook "TERRE DI PUGLIA": ecco i commenti

Cresce sempre di più il numero degli iscritti al gruppo Terre di Puglia, gruppo ufficiale dell'Ass. Reg. Pugliesi. A far da padrone i numeri, 1300 iscritti, circa 600 foto caricate tantissimi video e pubblicazioni, infiniti i commenti. Un gruppo simbolo che si distacca dai vari gruppi esistenti, lasciando spazio ad iniziative concrete, diffondendo proposte e recuperando valori.

Anche in questo numero come nel precedente segnaliamo i commenti più originali e più toccanti, che hanno inviato i nostri amici.

Matteo Kamo che ci lascia in bacheca un verso della famosissima canzone di Caparezza "O Puglia Puglia mia tu Puglia mia, ti porto sempre nel cuore, quando vado via e, subito penso che potrei morire senza te". Patrizia De Leonardis scrive "Ho inserito delle meravigliose foto, che ci aiutano a non dimenticare il nostro mare". È un gruppo che lega le generazioni e accorcia le distanze geografiche come ci fa capire Rosanna Marimucci. "Sono figlia di Pugliesi, abito a Milano, ma mi sento più Pugliese di uno che ci abita "ABBASCH"... Terroni si nasce!!! un abbraccio a tutti i Pugliesi". Dello stesso avviso è Marisa Selvaggi "È la terra del mio babbo... sarete sempre nel mio cuore."

I saluti fioccano da tutta la Puglia, specie da chi ne è lontano così come ha fatto Gianluca

Piazzola scrivendo "Io sono nato a Cerignola (Fg) e dico W la PUGLIA!"

Non mancano i consigli come quello di Ezio Spina "Meridionali nel mondo difendiamo i nostri prodotti e la nostra terra Apulia" e quello di Claudio Calmieri "Un saluto a tutti e un invito a bere vini pugliesi, quelli fatti giù dai maestri del settore." In tanti dunque a postare commenti e saluti e ad inserire foto così come ha fatto Miche Cito che scrive: "Per i colori e valori della Puglia ho dato il mio contributo con le foto dei trulli e della città di Martina Franca. Veniteci a trovare." Immane i saluti dei nostri soci, come Carlo Sergio Soldani che scrive "È un piacere ed un grande onore essere tra gli amici di TERRE DI PUGLIA, questo è il mio tributo ad una terra meravigliosa, oltre che per la sua geografia, soprattutto per la cultura e le tradizioni del suo popolo. Un saluto particolare al mio grande amico dott. Selvaggi" ed Antonio Ricchiuti "Un grazie di cuore a tutta la Grande Associazione per l'appoggio che ogni anno ci regalate! Un abbraccio a Voi tutti"

C'è chi cerca dei conterranei come Laura Stefania d'Auria che chiede: "c'è qualcuno del tarantino?" così anche Jessica Pizzetto; "ciao! c'è qualcuno di Santo Spirito???!!!"

Numerosissimi i complimenti anche dai non Pugliesi per il gruppo e per l'associazione per

gli eventi organizzati come Angelo De Vita "Complimenti all'Associazione Regionale Pugliesi a Milano: bella festa ieri sera! Spero possa continuare questo bel connubio con noi Campani..." Travolgente il commento di Domenico Galeanda "Ah belli... che dire, essendo nato qui, posso solo che adorarla, mah, per voi che venite in vacanza, una volta entrati non si vuol più uscire! Troppu bbella!!! Tante le proposte e le iniziative. Poche parole ma chiare e lampanti, che ci ricordano quello che abbiamo dentro come per Angelo Buttiglione "Per il sud che porto e porterò sempre nel cuore..." e come quella di Gaetano Belmonte "Ciao Puglia! Mi manchi!!!!" e di Maria Giulia Del Papa "Puglia SEI NEL MIO CUORE!!!!!"

Infine Alfredo Carrabba ci ricorda "mamma mia quanto è buono il panecotto!". Il gruppo piace e si sviluppa per il motivo, per cui è nato, mantenere alto il nome e il ricordo della Puglia. A Gennaio Zomas Greco ci scriveva "Plaudo al raggiungimento del traguardo di 500 iscritti al gruppo. Puntiamo ora a 1000." Io rispondo "grazie Zomas, già due traguardi sono stati raggiunti siamo a quota oltre 1300 iscritti. Cresciamo e facciamo crescere questa bella terra".

Giuseppe De Carlo

Storia dei nomi dei capoluoghi di provincia

a cura di Renato Antonio Bandi

BARI

Secondo la leggenda, fu fondata da un certo Iapige, figlio di Dedalo, venuto dall'isola di Creta; egli avrebbe dato il nome alla città, poi divenuta BARI, il nome di "BARIONE", condottiero illirico di origine balcanica.

Nella realtà, il nome deriverebbe dalla forma Messapica "baorba"=casa, riparo, castello.

I Greci la chiamarono poi "Barion", poi i Romani "Barium".

BARLETTA

Fu fondata nel III sec. A.C. con il nome di BARDULUS, e fu il porto di Canosa in età romana.

Il nome deriva appunto da "BARDALI", formato a sua volta dalla base prelatina "Bard=fango, che risale ad un originario abitato Apulo.

BRINDISI

È una città di origine preromana, forse fondata da popolazioni illiriche. Il nome trae origine dal vocabolo messicano "BRENTION=TESTA DI CERVO", che sembra riferirsi alla forma del porto della città. Divenne poi la greca "BRENTESION", fino al nome latino "BRINDISIUM".

FOGGIA

Le origini di insediamenti umani nella zona risalgono già nel Neolitico, intorno al sesto millennio A.C. Il suo nome deriva dal latino "FOVEA=FOSSA", riferito alle fosse in cui in passato veniva conservato il grano, presente in gran numero in città, soprattutto nella zona denominata "piano delle fosse", l'attuale Piazza Piano della Croce.

LECCE

Già prime della guerra di Troia sembrava esistesse 2SYBAR", città messapica che, dopo l'avvento degli Iapigi e la

successiva conquista romana nel III sec. A.C., latinizzò il suo nome in "LUPIAE"

Il nucleo cittadino si spostò poi di 3 km a nord est e prese il nome di "LICEA O LITIUM".

Il toponimo deriva dal messapico "Lupia", da cui sembra derivare la figura della lupa nella statua della città.

TARANTO

Secondo lo storico Eusebio di Cesarea, la città sarebbe stata fondata nel 706 A.C. Dal trasferimento di coloni spartani di questa zona per motivi commerciali e di espansione.

Vi sono diverse ipotesi sull'origine del nome e della città:

-secondo la leggenda fu fondata nel VII sec. A.C. dall'eroe spartano "Falanto", condottiero dei Partheni.

Consultando l'oracolo di Delfi, egli apprese che sarebbe giunto nella terra di Saturo e che avrebbe fondato una città nel luogo in cui avesse visto cadere la pioggia con il cielo sereno. Si mise in viaggio con la moglie Ethra; addormentandosi sul grembo della moglie, essa, ripensando al responso dell'oracolo, si mise a piangere e le lacrime caddero sul volto di Falanto: ecco la pioggia a ciel sereno su Falanto: l'oracolo si era avverato e si fondò la città di Saturo=città dedicata a Sat (SAT-UR)

- un'altra versione farebbe risalire l'origine di Taranto al 2000 a.c. ad opera di Taras, uno dei figli di Poseidone, che sarebbe giunto in questa regione con una flotta, approdando presso un corso d'acqua che prese il suo nome in fiume Tara. Un giorno egli sarebbe scomparso nelle acque del fiume, ed in questo periodo la città cambiò nome assumendo quello di Taras, ormai divinità, figlio di Poseidone.

- Deriverebbe dal greco Taras, tarantos, che forse deriva dal nome del fiume Taras=veloce, rapido

- Si collegherebbe ad un termine sanscrito "Tarata-h=mare"

Sono nato a MILANO...

Sono nato a Milano, figlio di genitori pugliesi, come tanti altri del resto. La Puglia mi ha sempre affascinato, intrigato fin da bambino. Ho vivi ed indelebili ricordi, è passata davanti a me gran parte della mia vita, mi pareva di essere su una macchina del tempo, si sono accavallati sentimenti di rabbia per il tempo trascorso, e di felicità, perché gli anni di vita più belli si ricordano con felicità.

Ogni anno andavo in Puglia. Ricordo tutto come fosse ieri: partenza con il treno da Milano Centrale

Alle ore 21.10 (Espresso del Levante), arrivo a Foggia alle 6.27.

Già a Pescara mi svegliavo, respiravo un'aria diversa, come se fosse la mia da sempre, mi veniva d'incanto l'appetito: come non ricordare l'omino con il carretto sul marciapiede della stazione, che mesceva latte e caffè fumante, e me lo porgeva con un cornetto caldo appena sfornato?

Mio zio ci attendeva un po' sonnolento al binario di arrivo, e via con la FIAT 600 verso la casa in campagna, la loro, la mia casa colonica.

Mi faceva effetto, e penso che sia una meraviglia della natura, vedere all'alba la distesa sconfinata del Tavoliere, e sullo sfondo, come in una cartolina, l'ergersi superbo del Gargano a strapiombo sul mare.

Mano a mano che ci avvicinavamo, scorrevano ai lati milioni di viti e ulivi, così ordinati, allineati, come se fossero stati messi lì da una mano misteriosa, quasi a voler dare il benvenuto all'ospite.

La vita in campagna era meravigliosa: il canto del gallo che ti sveglia, il rumore del treno in lontananza, ed il silenzio, la quiete, la pace, quasi irreali; e poi i giochi con i miei cugini, la vendemmia, il trasporto dell'uva alla cantina sociale, appisolarsi sotto un fico dopo aver gustato una fetta di pane tipico intriso di pomodoro olio e origano.

C'erano inoltre le visite agli altri parenti, sparsi nelle vicinanze. E' bella l'entrata in questi paesi, è una caratteristica della Puglia, secondo me: le case bianche di tufo con il solo pianterreno, le donne sedute davanti all'uscio sulla sedia di paglia, e tutt'intorno un profumo perenne di aria pura ed un sapore di genuinità.

Erano sempre mesti i miei ritorni a Milano: no, non consideravo la permanenza in Puglia solo una vacanza: mi dava la sensazione di esserci nato, tutto sembrava fatto apposta per me. Aria, clima, varietà di paesaggio, cucina, ospitalità; e questo dappertutto, in tutta la regione, in tutta la sua lunghezza., che ho avuto la fortuna di ammirare in tante occasioni.

Questa sensazione si è radicata in me e mi accompagna ormai da quasi cinquant'anni.

Con queste poche righe ho voluto onorare, nel mio piccolo, i miei genitori e questa stupenda terra, che in qualche modo mi appartiene, oltre i legami di sangue.

Renato Antonio Bandi

“La maschera del “pugliese” : Don Pancrazio Cucuzziello

Don Pancrazio è l'unica maschera che riguardi da vicino il “tipo” del pugliese, per lo meno di quello di terra di Bari. L'unica maschera che riferita al pugliese abbia conosciuto momenti di grande notorietà.

Il Biscegliese (così era pure chiamata) non nacque nella nostra regione, ma, a noi la maschera deve interessare perché se pure la dovessimo far risalire all'era napoletana, essa fa parte della nostra cultura regionale, perché così possiamo ricostruire, con la psicologia popolare propria della maschera, il pugliese dell'ottocento, in quell'epoca non si era ancora ben definita l'identità del pugliese, la sua cultura finiva spesso per essere considerata appendice a quella napoletana.

Al di là di ogni plausibile oscurantismo, passato e futuro, è bene sottolineare che la maschera de “Il Biscegliese” ha origini molto più remote di quel che si pensa; si ritiene, infatti, che essa risalga alla prima metà del Seicento (1650 per l'esattezza), quando *Il Biscegliese* o *Uomo di Bisceglie* insieme a *Policenella* dette origine a quel nuovo genere di Commedia che, per distinguerla dall'erudita, fu chiamata, appunto, dell'Arte.

Nella serie delle “Maschere italiane” dei fiammiferi ‘Minerva’ appare il “Bisceglie” con la dicitura : 1680 (Puglie). Dalla seconda metà dell'Ottocento il nome de *Il Biscegliese* è andato via via modificandosi in quello di *Don Pancrazio* (o *Pangrazio*) *Cucuzziello*, poi in quello di *Geronimo Troppi* ed infine in *don Pippo Cocozza*.

Nell'opera di Maurice Sand, intitolata *Masques et Bouffons* (*Comédie Italienne*), troviamo raffigurato, nel suo costume originale, “*Il Biscegliese*”. In considerazione al “carattere” spassoso ed accattivante che la maschera de “Il Biscegliese” personificava, piacque al de Musset pubblicare: *Le Biscéliais*

et le Vomero, scènes de la vie napolitaine, edizione rimasta ai più sconosciuta Don Pancrazio (o Pangrazio)

Cucuzziello è una maschera del teatro popolare, che ebbe il suo massimo splendore a Napoli nella prima metà dell'ottocento. Don Pancrazio impersonava il “tipo” dell'agiato possidente biscegliese, vecchio e avaro, a volte spasimante ridicolo e sempre

respinto. Rappresenta pure il provinciale, che non conosce l'idioma della capitale (Napoli) e parlava uno strano dialetto biscegliese che faceva prorompere il pubblico “in risate che facevano oscillare le lampade a petrolio” del San Carlino, il teatro più popolare di Napoli. Il nomignolo di “Cucuzziello (o Cocozziello) gli venne certamente dato dal popolo napoletano (Cucuzziello è il diminutivo di cucuzza, che anche da noi pugliesi significa zucchini. Cucuzziello aveva perciò il senso di “zucchino” sciocco patentato). Tutte le maschere del teatro napoletano avevano un soprannome che più che umiliare voleva creare un ponte di simpatia; basti pensare che lo stesso Pulcinella era soprannominato “Cetrullo”, cioè cetriolo, stupido.

Queste poche righe non ridesteranno dall'oblio la “nostra” maschera, ma potranno forse suscitare qualche curiosità o desiderio di approfondimento conoscitivo.

Giuseppe Selvaggi





Veglione di Carnevale 2009



Nelle sale dell'hotel Quark di Milano, si è svolto il Veglione di Carnevale, al quale hanno partecipato



oltre 500 soci e amici dell'Ass. Reg. Pugliesi.



L'eleganza, l'esclusività degli ambienti, le molte



maschere presenti, il gruppo di ballerine brasiliane



e la voglia di divertirsi hanno concorso



alla riuscita di una serata da raccontare.

EVENTI

**EDUCATIONAL
PER GIORNALISTI**



I fichi secchi mandorlati e i biscotti di pasta di mandorla con il cuore di cotognata leccese con i vini Selvarossa e Paesano delle Cantine Due Palme hanno chiuso in bellezza una conferenza stampa che si è svolta l' 21 Febbraio 2009 presso la sede dell' Associazione Regionale Pugliesi.

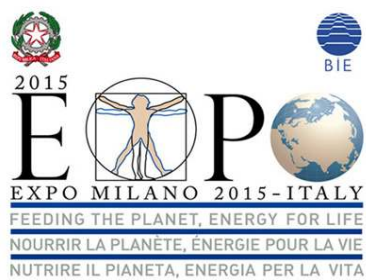
Sono intervenuti il presidente e il direttore del Gal, Cosimo Putignano e Carmelo Greco con gli amministratori comunali di Ostuni, Carovigno, Ceglie Messapica, Villanova e San Michele Salentino, il presidente dell' Ass. Reg. Pugliesi, cav. Dino Abbascià, il responsabile culturale, avv. Agostino Picicco e la direttrice responsabile della rivista di turismo e cultura Spiagge, Camen Mancarella.

21 febbraio 2009 L'Ass. Reg. Pugliesi presente alla Bit '09 Rho - Fiera Milano



27 Febbraio 2009 - Sala degli Affreschi di Palazzo Isimbardi

Incontro-confronto con il Presidente della Provincia Filippo Penati sulle prospettive EXPO 2015





Domenica 8 marzo 2009

presentazione del libro di

Angelo Di Summa La mattina dell'IKEA



Domenica 22 Marzo 2009 l'Associazione Regionale Pugliesi, in collaborazione con il Centro di pastorale universitaria dell'Università Bocconi presso la chiesa di San Ferdinando ha organizzato un incontro di riflessione sul tema:

“Tra le nuvole in fuga” In cammino verso la Pasqua



Lunedì 30 Marzo 2009 Presentazione del libro

Lo strano caso di Federico II di Svevia di Marco Brando

Sono intervenuti con l'Autore **Paolo Mieli** - Direttore del Corriere della Sera e storico e **Piero Colaprico** - Inviato di Repubblica e scrittore



ALCUNI SUGGERIMENTI...



A tutti i soci dell'Associazione Regionale Pugliesi

Soggiorno a **Gallipoli**, magica primavera, nella splendida
Riserva Naturalistica di Torre del Pizzo



Ecoresort LE SIRENE'

Una settimana in pensione completa

€ 280,50

L'offerta comprende: acqua minerale e vino del Salento ai pasti

Spiaggia attrezzata e piscina con solarium

Campo polivalente tennis/calciotto

Percorso salute & jogging; Angolo Bellesere!®

Info & prenotazioni:

Centro prenotazioni Caroli Hotels **0833 202536**

Daniele, Matteo, Silvia, Rita ■ www.attiliocaroli.it

Riduzioni: bambini gratis sino a 12 anni in terzo letto 50% oltre i 12 anni.

Promozione non cumulabile con altre offerte, soggetta alla disponibilità dei posti letto, valida per soggiorni dal 1 aprile al 31 maggio, non applicabile retroattivamente.



PALESTRA FORTE (nostri soci)

Milano, via Statuto 4 - Tel. 02.65.90.177

Come suggerisce lo slogan «Palestra Forte, schiena più forte!», si tratta di un centro specializzato in programmi di allenamento studiati per combattere il mal di schiena, per rinforzare i muscoli dorsali e lombari e per correggere la postura. Lezioni di gruppo e individuali basate sul metodo Feldenkrais, nonché corsi di yoga, pensati per le mamme o per contrastare l'osteoporosi.

InformaFoglio realizzato in collaborazione con:

Periodico Indipendente d'Informazione



**A tutti i Soci dell'Associazione Regionale
Pugliesi sono riservate condizioni
vantaggiose a prezzi agevolati grazie a alla
convenzione stipulata con:**



Per donare il 5 per mille al Forum della Solidarietà

basta firmare nella casella

“Sostegno delle organizzazioni non lucrative...”

e indicare il codice fiscale del FORUM DELLA SOLIDARIETA'

97255890150

Donare il 5 per mille è un gesto simbolico a costo zero che si traduce in un aiuto concreto per un'associazione che interviene concretamente a favore delle persone più deboli e bisognose.

*Aiuta chi ti Aiuta
Basta una firma!!*

Anche per l'anno 2009 il nostro socio Nicola Augurio, Agente generale della Groupama ha provveduto personalmente alla copertura assicurativa della responsabilità civile per eventuali sinistri che dovessero interessare i fruitori della sede dell'Ass. Regionale Pugliesi.