

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Patrocinio
CITTÀ DI GALATINA



CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI

Il calendario 2008 propone un particolare itinerario, attraverso un viaggio lungo dodici mesi, per cercare di rispolverare e recuperare credenze, usi, costumi e valori dei nostri antenati, per ritrovare la “nostra carta d'identità culturale”, forse un po' sbiadita col passare del tempo.

Premesso ciò, vogliamo sottolineare che per quanto è stato possibile, senza alcuna presunzione di esaustività, abbiamo voluto illustrare squarci di una vita antica, la vita dei nostri contadini.

Essi, pur nella loro dignitosa miseria, trascorrevano un'esistenza tranquilla, semplice, scandita da lavori e occupazioni sempre uguali. Un modo di vivere che trovava il suo maggiore centro d'interesse e la sua principale ragione d'essere nelle feste religiose, nei lavori agricoli, nel desiderio di possedere e costruire una semplice casa, nel rituale del fidanzamento, nella nascita di un bambino o nella morte.

Il calendario vuole invitare ad una riflessione su scampoli di microstoria, proponendo “flash” di vita antica, fotografie, leggende, modi di dire dialettali (anche un po' scostumati), proverbi, pillole di saggezza popolare, indovinelli, poesie, ninne nanne, semplici e genuine ricette salentine, cenni sulla vita di uomini illustri galatinesi o su alcuni monumenti, vanto della nostra Città.

Tutto questo perché il nostro passato non sia vissuto solo come una curiosità folkloristica, ma anche come stimolo per capire il nostro presente. Uno stimolo per calarsi ed immedesimarsi in un mondo lontano e ritrovare così un nucleo di valori genuini, proprio attingendoli dalla nostra microstoria locale.

Il calendario è accompagnato da una documentazione fotografica, in parte inedita, che arricchisce la pubblicazione.

La copertina rimanda al fenomeno del tarantismo e, quindi, al Centro Studi sul Tarantismo e Costumi Salentini di Galatina che, ancora una volta, non ha voluto disattendere il tradizionale appuntamento con gli estimatori del nostro calendario.

MARIATERESA MERICO

Presidente del Centro sul Tarantismo e Costumi Salentini



Bibliografia

ANTONACI A., *La chiesa dell'Addolorata in Galatina*, Editrice Salentina, 1967

ANTONACI A., *Galatina Storia & Arte*, Panico, 1999

BELLO S., *Di giorno in giorno*, Editrice Salentina, 1997

BIANCO L., *Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini*, Arti Grafiche Sudest, 1978

BOZZI E., *Poesie in dialetto leccese ed in ... pulito*, R. Tipografia Ed. Salentina, 1922

CAGGIA C., *Cronache galatinesi, anni '20-'40*, Congedo Editore, 1996

CAPUTO E. G., *Biancata. Poesie*, Congedo Editore, 2001

CARIGNANI B., *Una malattia culturale: la possessione rituale*, Giordano Editore, 2004

Castelli e Torri della Terra d'Otranto, a cura di De Vita R., Adda Editore

CHIRIATTI L., *Morso d'amore*, Capone Editore, 1995

CONGEDO R., *Salento scrigno d'acqua*, Editore Lacaita, 1964

DE PASCALIS V., *Nardò*, Grafiche Panico, 1997

ELIA L., *Salento, addio*, Pensa Editrice, 1999

Fonti inedite e sconosciute per la storia del tarantismo, Galatina, CRSEC, 2004

GIURGOLA RIZZELLI A. M., *Galatina: il folklore e la vita*, Congedo Editore, 1998

Le tradizioni gastronomiche di Galatina. Ricette, usanze, personaggi,

Centro sul Tarantismo, Galatina, 2003

LIETAUD G., *Compendio della medicina pratica*, Venezia, MDCCCLXXIV

LO BUE G., *Lo spettacolo a Galatina*, Grafiche Guido, 1994

MONTINARI M., *La basilica cateriniana di Galatina*, Editrice Salentina, 1978

MONTINARI M., *Storia di Galatina*, a cura di A. Antonaci, Editrice Salentina, 1972

PREZZOLINI G., *Maccheroni e C.*, Longanesi, 1957

QUARANTA A., *Marittima, un paese del Salento*, Congedo Editore, 1994

ROHLFS G., *Vocabolario dei dialetti salentini*, Congedo Editore, 1976

SADA L., *L'elemento storico-topografico nella genesi delle leggende del Salento*, F. Pecoraro, 1999

SEVERINO D., *Copertino*, Editrice Salentina, 1989

SPECCHIA D., *Il Tesoro*, Editrice Salentina, 2001

Le incisioni che illustrano il calendario sono tratte da:

D. Aguglia - Desmouceaux, *Costumes de Naples*, Naples, Chiurazzi s.d (collezione privata).

I disegni delle tarantole sono tratti da incisioni del '700 e '800.

In copertina: “Reputed mode of curing tarantism”, *The mediterranean illustrated*. London, 1877 (collezione privata).

La presente pubblicazione è stata realizzata dal Centro sul Tarantismo e Costumi Salentini.

Progetto e coordinamento scientifico a cura del direttivo del Centro sul Tarantismo e Costumi Salentini.

Redazione: Alessandro Mangia, Gaetano Gaballo, Marco Sambati, Enza Luceri, Luisa Mangia, Ilaria Serafini, Mariateresa Merico.

Si ringrazia il Comune di Galatina, in particolare il Sindaco Dott.ssa Sandra Antonica, per il patrocinio e tutti gli assessori che si sono spesi per il Centro.

Un particolare ringraziamento a Franco Maglio e al Gruppo Metal.Ma per il sostegno all'iniziativa.

Si ringraziano Rino Duma, Donato Perrone, Dino Valente (www.galatina.it), Luigi Caiuli, Alessandra Diso, Lucia Baldari, Tiziana Albanese, Michele Mangia, Giampiero Palumbo, Tonino Baldari, Paolo Guido, Natalino De Paolis (Assessore alla felicità), le famiglie Stasi-Capani, Cudazzo, Tartarini, Renna, Romano, Marra-Tedesco, Baldari, Antonio Liguori, Gianfranco Tundo, Virgilio Contaldo, il Corpo di Polizia Municipale di Galatina, il gruppo di musica popolare “Scazzacatarante”.

Collanina del Centro sul Tarantismo e Costumi Salentini “**I Calendari da Collezione, n. 7**”.

La presente pubblicazione ha fini esclusivamente culturali, mirati a valorizzare e promuovere il patrimonio della nostra cultura popolare.

© 2007 Centro sul Tarantismo e Costumi Salentini - C.so Porta Luce, 2 - Galatina - Tel. 380.5310814 e-mail: tarantate@supereva.it

Il Centro rimane aperto ai visitatori dal martedì al sabato (ore 10-12 / 17-19) e domenica (ore 10-12).

Stampato in numero 3.000 copie

Edizione fuori commercio - Riproduzione vietata

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Galatina - Piazza S. Pietro - Cattedrale

La “Centralità” di Galatina nel ‘500

E' principalmente nel '500 che la “centralità” di Galatina, rispetto al basso e alto Salento, si caratterizza con contorni spiccati, non tanto per ragioni topografiche (il citato Galateo disse che questa città è “in umbilicu totius peninsulae”), quanto per il complesso sistema socio-economico e culturale, che fa della città di S. Pietro un polmone insostituibile dell'intera vicenda del popolo salentino, che ha in Lecce la sua testa e nei porti di Otranto e Gallipoli le sue braccia. Questa configurazione diremmo “anatomica” della civiltà salentina (ancora quasi tutta da studiar-si o da approfondirsi) deve essere tenuta presente se si vuole comprendere lo slancio progres-sivo, anche demografico, che da oltre quattrocento anni ha trovato il suo asse in una città che ha dato, accanto ai nomi degli Zimara, dei Siciliani, dei Toma, dei Martinez e dei Vallone, anche quelli di un Mauro e di un De Maria, i quali, sebbene da steccati opposti, -il primo su basi forte-mente marxistiche, il secondo incrollabilmente radicato sui principi cristiani-, hanno inteso il fremito di istanze sociali nuove, che si aprono, in definitiva, alla storia futura di tutto il Salento: quella che faranno, da protagonisti e da narratori, gli uomini di domani.

M. MONTINARI, Storia di Galatina a cura di Antonio Antonaci

La Roscia (la brace)

La focara se mmuccia de cinisa, (cenere) anturnu quattru mbrachi su rumasi e na pora ecchiaredda, la Marisa, a susu nu scalune de la chiesaia.

Comu era bedda quannu era carusa, tutti li meju strei de lu paise nci ne mannàne, facià l'amore scusa quanti n'ha buti de ddi beddi asi.

La focara dda nnanzi scattariscia, comu fascidde l'anni su bulati... rimane lu muntune de la roscia

e l'urtima sarmenta ca se bruscia. Na lacrima ca citta se n'ha scisa cu lu fazzulittone se la stuscia...

E. G. CAPUTO BIANCATI, Poesie: la fòcara

Dopo la Focara

Anticamente la cenere delle focare veniva raccolta dai contadini che la portavano nelle proprie campagne e la spargevano a mò di concime. In questo gesto è implicito un antico e profondo senso di propiziazione delle benedizioni divine sui campi.

Il profondo senso religioso imponeva il dovere di portare quella cenere in campagna, con lo stesso spirito con cui si porterà poi la palma benedetta.

La cenere delle focare era anche utilizzata per il “cofanu” (bucato) e anche come concime per la semina del tabacco sui semenzai.

La tradizione delle focare ha retto alla usura del tempo, anzi si è incrementata proprio per rievocare antichi riti della nostra cultura popolare.

modi di dire

- La gente furmicula a lla chiazza.
- Spaccai (attraversare) la chiazza a ddoi.
- La luna de scennaru face cu' nfilu puru l'acu.
- Me scurnai.
- Mi ùschianu li cannavozzi.
- Tegnù l'arma pisuli pisuli (batticuore).
- Tocca tti lu tieni caru caru.

LA CAMPANA DELLA CHIESA MATRICE

Della chiesa matrice medievale l'unico reperto rimasto e collocato nella torre campanaria è la campana piccola, che ancora svolge il suo compito stupendo; essa si chiama “Irene” e, dal 1339, annunzia la “Pace”.

La “Irene” ebbe la fortuna di scampare alla requisizione delle campane operata dal regime fascista durante l'ultimo conflitto mondiale (1940-45).

A. ANTONACI, Galatina Storia & Arte



La chiazza e lu mercatu

“Spruntivu, mo' basta, de ce ssi nnatu te menti sempre 'mmienzu, comu la sciuvidia”; tuttu cangiau cu sta cridata scisa “de ddha ssusu”, tuciau ssi coia le vèrtule e se ne vascia, se vitte fore de casa e 'mmienzu 'na via ca nunn'era certu viddhu lu postu sou; ma sia, pe' 'nu pocu d'anni se' rrancaiu, finché nu' llu sfrattara puru de ddhai, e de 'na semana all'addha se 'mmalazzau; ogni bota scia ssendu comu 'nu fantasma cercandu 'nu postu cu lli dèscia vita: ci vviale don Boscu ci rretu lli Banchini lu vulia, ci a sant'Antoni o alla Fera, ci de novu allu centhru, a ddhai ci nasciu, biundu e ficiara mmora; la Chiazza ca, de època luntana, iddhu felice sia 'nzurata, rungulandu li mandava ddire: “A ddhunca vai, lu core miu sempre ti ste de retu retu”; e lu fantasma de maritusa rispundia: “Quandu te vitti – è passatu de tiempu, Chiazza mia, - iu te 'nzurai pe' sempre, vivu me sentia cu tie, la sciuvidia, e contenta venia la gente cu mi ccatta ma puru cu biscia tie quant'eri beddha”. La murale de la favula forse è quista: pote avire ci lu prugressu li dè 'ncapu, e le cose 'nvece 'lle ccoia le sparpaia; la Sciuvidia 'mmienzu 'lla semana e a centhru de paese Chiazza e Mercatu de sempre 'na cosa sula erano stati, e mo', mmara nnui, su' ssuli, scompagnati.

S. BELLO, Di giorno in giorno



Curiosità

La collocazione del mercato settimanale galatinese in piena piazza del centro storico, nella giornata del giovedì, risale al sec. XIV (decreto del 1307 di Ugo del Balzo).



'nduvinieddhru

Zicchiti minchia scia fuscendu la malasorte lu secutava. Se nu 'nera pe' nu carottu (buco) Zicchiti minchia era mortu (il topo e il gatto).

detti popolari

Vota lu fòju ca trovi n'addhru mbròju. Stendi lu pede pe quantu ede longu lu passu. Lu pàcciu mena e lu saputu ccòje. De Santu Sebastianu (20 gennaio) li ciciari a mmanu. Se na cosa nu tti serve manda lla pijanu, ma se ti serve vane.

modi di dire scostumati

- Sta si lu spurpa vivu!
- Fazzu tti mòzzachi li cuati (gomiti).
- Sta lli tira lu coru.

Pillole di saggezza popolare

- Senza giurni nu nn'ede mese senza pruverbi nu nn'ede paese.

La cucina de na fiata

CIPUDDHRE IN AGRODOLCE

Ingredienti: 1 kg. di cipolle, 1/2 bicchiere di olio, 1/2 bicchiere di aceto, 1 cucchiaino di zucchero, sale, pepe, acqua q. b. e prezzemolo.

Pulire le cipolle tagliando a metà quelle di media grandezza e a strati quelle più grosse.

Sistemare le cipolle in un tegame con aceto, olio, prezzemolo, sale, pepe, 1 cucchiaino di zucchero, coprirle con acqua e cuocerle sul fuoco. A cottura quasi ultimata, passarle nel forno caldo fino a che l'acqua non si assorbe completamente.

Curiosità:

Le nostre nonne preparavano le cipolle in vari modi e le servivano come contorno ad alcuni piatti di carne. Oggi le cipolle in agrodolce vengono servite come “nsurtu” (antipasto).

“NSUR TI”

Quella degli antipasti è un'abitudine ampiamente diffusa nella cucina salentina, ma di recente acquisizione.

Un tempo, infatti, l'antipasto come vero e proprio piatto di portata non esisteva, eppure, sulle nostre tavole esistevano degli intingoli vari, secondi piatti poveri, conserve sott'olio, sott'aceti, ortaggi essiccati al sole, cicorine selvatiche che, serviti come contorno ad altri piatti, avevano la funzione di stuzzicare l'appetito, appunto a “nsurtare” lo stomaco, da cui il termine “nsurti”. Oggi questi “nsurti” sono diventati una caratteristica della nostra cucina perché sono unici, originali e, soprattutto genuini in quanto realizzati con ingredienti prodotti dalla terra del Salento, ricca e generosa.



Gennaio 2008



M	1	Maria Ss.ma Madre di Dio
M	2	Ss. Basilio e Gregorio
G	3	Ss.mo Nome di Gesù
V	4	B. Angela da Foligno
S	5	B. Diego da Cadice, cappuccino
D	6	Epifania
L	7	S. Luciano
M	8	S. Severino - S. Massimo - S. Erardo ☺
M	9	S. Giuliano - S. Vitale
G	10	S. Aldo - S. Gaspare
V	11	S. Igino
S	12	S. Bernardo da Corleone, cappuccino
D	13	Battesimo del Signore
L	14	B. Odorico da Pordenone
M	15	S. Mauro - S. Efiso - S. Bonito ☺
M	16	Santi Berardo e compagni
G	17	S. Antonio abate
V	18	S. Prisca - S. Beatrice
S	19	S. Mario - S. Pia
D	20	2ª Domenica del tempo ordinario
L	21	S. Agnese
M	22	S. Vincenzo ☺
M	23	S. Emerenziana
G	24	S. Francesco di Sales - S. Babila
V	25	Conversione di S. Paolo
S	26	Ss. Timoteo e Tito - S. Paola
D	27	3ª Domenica del tempo ordinario
L	28	S. Tommaso D'Aquino
M	29	S. Costanzo - S. Aquilino
M	30	S. Giacinta de' Mariscotti ☺
G	31	S. Giovanni Bosco - S. Geminiano

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDARE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Galatina - Piazza Lillo

Il Teatro Lillo di Galatina

Il luogo più antico, sede delle prime rappresentazioni, è stato il *Teatro Lillo* ed è certa la sua esistenza verso la fine dell'Ottocento. Leggiamo infatti, sul quindicinale, *La voce di Galatina*: "Sala Lillo (...) è una vecchia sala che ospitò il pubblico galatinese nell'ultimo Ottocento e del primo Novecento". Come certa è la notizia della sua esistenza nel Natale del 1913 perché in quell'occasione, vi lavorava la compagnia teatrale "Città di Taranto" diretta da Adriano De Cenzo.

Purtroppo non sappiamo nulla della sua costruzione e delle attività che si svolgevano. Da una notizia riportata da D. T. Vanna, che parla di un "mediocre teatro contiguo alla Casa Comunale" possiamo dedurre che si tratti proprio del Teatro Lillo. Quindi questa sala doveva essere attiva fin dai primi del secolo scorso. D'altra parte il fatto che la struttura faccia parte dell'antico Palazzo Orsini, può farci con una certa cautela supporre che l'ambiente possa essere stato utilizzato anche in precedenza per ospitare spettacoli, magari di natura privata.

Ma al "Lillo", oltre che spettacoli teatrali, si eseguivano tantissime altre attività: sport, cultura, cinema e politica. Carlo Caggia, infatti, ci ricorda che la mattina del 10 gennaio del 1897 il deputato socialista Enrico Ferri vi realizzò una conferenza politica e il 22 maggio 1902 i socialisti organizzarono un grande comizio per la refezione scolastica.

L'organizzazione di rappresentazioni, incontri sportivi, serate danzanti, incontri di boxe ed esibizioni dell'orchestra del M^o Michele De Mitri, nei primi decenni del Novecento, ci vengono ricordate dal Sig. Pietro Greco. Col passare degli anni si realizzarono anche dibattiti, manifestazioni religiose o politiche e conferenze, come quella del 14 maggio 1930, tenuta dal Prof. Michele Montinari, sull'argomento "Vicende e origine della Piazza Alighieri di Galatina".

Fino al 1930, poiché era l'unica sala di Galatina che permetteva divertimento e cultura, gli imprenditori teatrali gareggiavano per impadronirsi.

G. LO BUE, *Lo spettacolo a Galatina*

IL CARNEVALE A GALATINA



Nei primi trent'anni del Novecento, le feste di carnevale, oltre che nelle strade, venivano realizzate nel "Circolo Cittadino", "Teatro Lillo" e nella "Società Operaia".

Nel 1946, nei mesi di gennaio e febbraio, a Galatina, si festeggiava il Carnevale anche col desiderio di recuperare il tempo perduto negli anni di guerra. Si dà il via alle serate danzanti con il ballo della polca per finire con la quadriglia e durante questo ballo le dame offrivano ai cavalieri arance e dolci. Oltre al ballo in maschera, in questo periodo il Carnevale si svolgeva soprattutto nelle piazze, nelle strade e, principalmente, lungo il Corso Vittorio Emanuele II, Umberto I e Piazza Alighieri. La gente, oltre a divertirsi, voleva continuare la tradizione poiché da questo rito dipendeva la fortuna, la felicità e il futuro. Negli anni cinquanta e sessanta, periodo che lo scrittore ricorda bene, grandi e piccoli si divertivano senza sprecare denaro. Un po' di coriandoli, qualche canzone, una maschera (a volte copiata) e si andava per le strade o in casa di amici e lì si improvvisavano scenette. Solo i figli della gente benestante potevano travestirsi da Arlecchino, Pulcinella, Pantalone o Brighella.

G. LO BUE, *Lo spettacolo a Galatina*

Pillole di saggezza popolare

Ci cchiù rubba, cchiù sale.

Invito

'Ntoni de Natale me 'nvitasti
Cu visciu lu presepiu ca facisti,
Mo' de la Bbefana ca lu scijasti
De tanti pupi, sulu rumanisti.

Mo' ca si' sulu nu' te scuraggiare
Voju te 'nvitu iu 'stu carnevale,
Fazzu cu zzumpi, te fazzu divertire,
Meju de lu presepiu de Natale.

Fazzu cu vidi iu festini novi,
E mascare rare e novità,
Ca se giri lu mundu nu' le trovi,
Comu quiddhe ci suntu a 'sta città.

Zziccate dunque sotta razzu a mie,
Salimu cquai a lu "BOMBA" cchiù vicinu,
A dha susu fazzu balli tie
E cu revoti tuttu lu festinu.

Scindimu de cquai, sciamu a lu "PITTEDDHA"

Vidi cce dissi? Ecculu sta balla
Cu' la Tetta, la zzita de lu Parma.

Porta 'nu camisottu de bergalla.
E se nu' si la vasa l'esse l'arma.
'Ntoni lu carnevale se finiu
E tutta la ragione l'eppi iu.

M. GIURGOLA RIZZELLI,
Galatina: Il folklore e la vita

modi di dire

- Mi l'aggiu 'ncuddhratu susu.
- Sciu mbucca a llu lupu.
- Mo vene lu carcacoppule (il problema).
- Inchi la ventre e inchila de sarmente.
- Ommu de panza, ommu de sustanza.
- Sta mme sècuta passu passu.
- Se mangi sulu te nfuchi.

modi di dire scostumati

- Suntu tutti lupi.
- La superbia ede de li fessi, la raggione ede de li ciucci.
- U pesce crossu si futte lu picciucu.
- Febbraru febralluru porta la neve a 'nculu.

La cucina de na fiata

MORSI

Ingredienti: 500 gr. di fave lessate e passate, 500 gr. di cime di rape lessate, 300 gr. di pane raffermo tagliato a cubetti, olio, peperoncino.

Soffriggere i cubetti di pane raffermo in abbondante olio e metterne da parte una metà. Aggiungere le fave e le rape, mescolando bene per amalgamare i vari ingredienti tra di loro, per una decina di minuti. Servire il piatto dopo aver aggiunto un filo di olio crudo, pepe macinato e i cubetti di pane fritto tenuti da parte.

Curiosità:

I "morsi" (pezzetti) di pane raffermo soffritti nell'olio, che hanno dato il nome a questo tipico piatto salentino, venivano un tempo amalgamati anche ad altri tipi di legumi e verdure. Essi derivarono dall'arte di arrangiarsi delle nostre nonne che, pur servendosi del pane raffermo e della rimanenza di alcune pietanze, riuscirono a creare un piatto gustoso e saporito. I "morsi" sono stati per lunghi anni il pasto dei raccoglitori di olive che, prima di recarsi nei campi, avevano bisogno di un piatto energetico per affrontare una lunga e faticosa giornata, ma anche il pasto dei "trappitari" quando si concedevano una pausa tra una "spremitura" e l'altra.

GIUSEPPE LILLO

Nacque a Galatina il 26 febbraio 1814. Sin da ragazzo e per volere del padre Giosuè, maestro di canto e compositore di musica, studiò musica e soprattutto pianoforte. Nel 1826, a dodici anni, entrò...al Conservatorio di San Pietro... per "merito straordinario"... Il successo arrivò subito. Nel 1834, compose il suo primo lavoro di musica teatrale per il teatrino del Collegio: *La moglie per ventiquattr'ore*, un'opera giocosa.... Nel 1837 al Lillo furono aperte le porte del Teatro San Carlo che presentò il dramma *Odda di Bernaver*. Il Lillo varcò subito dopo i confini del Regno di Napoli e rappresentò *Rosmunda in Ravenna* al Teatro "La Fenice" di Venezia, spostandosi poi al "Teatro alla Scala" di Milano, a Firenze e a Roma.

La sua fama giunse anche in Francia... Egli fu anche un ottimo insegnante di musica al Collegio di Napoli... Non si applicò solo nella musica ma fu anche uno storico, cultore di lettere, ottimo conoscitore di latino, francese e inglese.... Galatina ricorda il Lillo dando il suo nome ad una piazzetta, ad una via e all'antico Teatro Comunale (l'attuale sala consiliare) che, nei primi quarant'anni del Novecento, è stato il fulcro dello spettacolo galatinese.

Mori a Napoli il 4 febbraio 1863.

G. LO BUE, *Lo spettacolo a Galatina*

LA CANDELORA

Apparentemente la Befana conclude il ciclo Natalizio. Il proverbio dice "Pasca Bifania ogni festa se porta via; poi se gira la Candelora: ave la mia ncora" (Pasqua Epifania ogni festa si porta via; poi si gira la Candelora: c'è la mia ancora). Ed infatti la festa della Purificazione di Maria o Candelora il 2 febbraio chiude definitivamente il periodo di Natale. Della Candelora si disfanò i presepi, anche perché si ha il pieno convincimento che con la purificazione al Tempio della Madre, si chiude il periodo della nascita. Alla candela benedetta il giorno della candelora e conservata gelosamente appesa all'angolo del letto, sono attribuiti particolari poteri taumaturgici. La si accende quando c'è un malato in famiglia, il pericolo di una disgrazia, una situazione di grave emergenza, un temporale di eccezionale intensità. ecc. Accendere la candela benedetta della Madonna, significa rivolgersi direttamente a Lei, che così è chiamata in causa in prima persona ad esaudire le particolari richieste dettate dall'urgenza del momento. Il 2 febbraio, come tutti gli altri giorni festivi della Madonna, eccetto quello dell'Addolorata, è particolarmente indicato per la celebrazione di Matrimoni, e per l'inizio di grandi lavori. Il mercoledì delle Ceneri e la Quaresima infatti sono alle porte e l'inizio di un'opera ancora nel tempo di Natale, è ritenuto di buon auspicio per la sua fine.

L. BIANCO, *Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini*

'nduvinieddhru

Capu vasciu e culu zzatu
spingi ca trase e nu n'è peccatu
(piede e scarpa).

detti popolari

Quandu tieni lu lupu pe' cumpare
porta le forbici sotta lu mantieddhru.

Lu poveru e lu malatu
nu llu vole lu parentadu.

Ci nasce sarda more salata.

None a dutture pe' ogni male,
none a 'vvucatu pe' ogni lite,
none a funtana
pe' ogni site (sete).



Febbraio 2008

V	1	S. Leonio
S	2	Presentazione del Signore
D	3	S. Biagio
L	4	S. Gilberto
M	5	S. Agata
M	6	Le Ceneri
G	7	S. Riccardo
V	8	S. Girolamo E.
S	9	S. Apollonia
D	10	I ^a di Quaresima
L	11	N.S. di Lourdes
M	12	S. Eulalia
M	13	S. Benigno
G	14	S. Valentino
V	15	S. Faustino
S	16	S. Giuliana
D	17	II ^a di Quaresima
L	18	S. Simeone
M	19	S. Corrado
M	20	S. Ulrico
G	21	S. Pier Damiani
V	22	Cattedra di s. Pietro
S	23	S. Policarpo
D	24	III ^a di Quaresima
L	25	S. Costanza
M	26	S. Nestore
M	27	S. Onorina
G	28	S. Cereale
V	29	S. Giusto

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDARE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI

La facciata della Chiesa dell'Addolorata

Costruita entro le mura, a pochi passi dal palazzo ducale e dalla Chiesa Madre, questa chiesa diede il nome a tutta la via, fino a quando la civica amministrazione, agli inizi di questo secolo, non mutò nella toponomastica la "via dei Dolori" in "via Pietro Siciliani".

La forma originaria è quella di un parallelogramma. Gli ampliamenti posteriori sull'ala sinistra, che guarda verso piazza Alighieri (la Fontana), non ne hanno mutato la fisionomia. Caratteristiche del frontespizio, castigato ed elegante nei due ordini, è il doppio portale, raro nell'edilizia sacra salentina.

Tra l'uno e l'altro acquista maggior rilievo, in una stupenda nicchia, la statua in pietra leccese dell'Addolorata, rappresentata secondo la tradizione con una spada che le trafugge il petto; lo sguardo è d'una espressione così carica di umanità da richiamare il volto della Vergine situata nella nicchia dell'altare maggiore (scultura in legno, colorata).

Tutta la composizione della facciata, nel suo insieme, fa pensare alla mano di Giuseppe Cino, operante in quegli anni a Galatina.

A. ANTONACI, Galatina Storia & Arte



Gruppo familiare galatinese 1937

IL RAMOSCELLO D'ULIVO

Tutti comunque oggi portano a casa il ramoscello d'olivo benedetto da appendere o sul quadro della Madonna sovrastante il letto matrimoniale, o dietro la porta d'ingresso. Ed ugualmente portano rami di olivo per quante campagne possiedono.

L'indomani mattina infatti, lo porteranno in campagna, e fissatolo su una canna lo planteranno al centro del fondo per propiziarsi le benedizioni divine contro le insidie del demone.

Dove poi ci sono le case di campagna, il ramoscello si mette sullo stipite esterno della porta per preservare quella casa dalle potenze malefiche, che nel tentativo di entrarvi si scontreranno con qualcosa di benedetto. Idem per le masserie, dove l'ulivo sacro viene issato dal massaro sul portone principale d'entrata.

La gente dunque, sente istintivo il bisogno di difendersi dalle potenze del male continuamente circolanti, e la palma benedetta, o il ramo d'ulivo simbolo di pace, servono per questo.

L. BIANCO, Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini

LA CHIAMATA DELLA MADONNA: "Entra Maria e prendi tuo Figlio"

A prima vista la tradizionale "chiamata della Madonna" nella predica del venerdì di Parasceve (una volta tenuta il Giovedì Santo, a sera) potrebbe sembrare un residuo dell'antichissima usanza di mostrare anche plasticamente alcuni aspetti più salienti della "Via Matris".

Ma in Galatina non vi è nulla di teatrale e di chiassoso in questa breve processione serale che dura pochissimo nella massima compostezza e devozione dei fedeli.

Il popolo meridionale nella sua spontaneità ed esuberanza di sentimenti ha bisogno di vedere anche con segni esteriori gli elementi che aiutano a ravvivare la fede".

MONSIGNOR A. ANTONACI, La chiesa dell'Addolorata in Galatina

LA DOMENICA DELLE PALME

La mattina della domenica delle palme è una vera e propria festa. A cominciare dalla prima Messa protagonisti principali sono i ragazzini, che alzatisi di buon'ora e vestiti a nuovo, con i loro enormi carichi di rami di palme e di ulivi si recano sul Sagrato della Chiesa e qui danno vita ad un vero e proprio mercato delle palme.

La baraonda di ragazzi e di rami continua fino a prima dell'ultima Messa, quella cantata quando si organizza la processione per la benedizione delle palme. Ogni paese ha la sua piazzetta dell'Osanna e verso questa ci si dirige tra una marea di ragazzi, di rami ondeggianti e di una ingente folla di fedeli ...

... Benedette le palme si ritorna processionalmente in Chiesa, dove iniziava la famosa Messa con il Passio cantato. Il Sacerdote con i due Ministri cantavano in gregoriano la passione secondo Matteo: una narrazione lunghissima ... da ascoltare in piedi.

L. BIANCO, Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini

Le Parme

Osce suntu le Parme!...E' giurnu santu, giurnu de pace e de tranquillità; e' giurnu te llecria pe ccinca ha cchiantu, e' giurnu te perdunu e de pietà.

E' giurnu te perdunu! Osce a lla zzita ni dai la parma... e 'gne ccosa e' ffinita.

E ll'amore te neu, comu dha parma mpiettu fiurisce... ntorna ene la carma.

Carma e ppace pe tutti!... E ieu percene nu n'aggiu bire mai n'ura te bene?

ma pe llu core miu stu ramugliettu perce' nu mme sta ddade pace e reggettu?

Le case te dhe parme osce su' cchine comu segnu te pace e devozzione; ma ieu ca nu aggiu mai n'ura te bene ncoste llu liettu miu... tegnu le spine.

Nci su' lle spine invece te la parma: nc'ete la uerra invece te la carma,

tuttu lu mundu stae tranquillu e intantu osce 'ntra ll'ecchi mei luce lu chiantu,

filu dhu chiantu pe ffare la rima, ma e' cchiantu ccumpagnatu a cquarche astima

contru la sorte mia ca se sta scioca; e' cchiantu ca nu ppape...e tte strafoca.

E. BOZZI, Poesie in dialetto leccese ed in ... pulito.

Induvinieddhru

Ci lu porta panu (stretto)
ci lu porta spanu (allentato)
ci lu porta ruttu
e ci lu porta sanu
(il grembiule).

detti popolari

Ci stuscia lu siù e ci si pija la cuccagna.
U fattu ede fattu e l'arciprevate ede mortu
(adattarsi alla realtà).
Lu trentunu de lu mese
nu' mbene mai sulu.



modi di dire

- Si scotulau l'ale e se ne sciu!
- Sta mi porta la capu.
- Te votu sottassusu!
- Sta scula tisu.
- La pecura, iata a ci la sècuta!

modi di dire scostumati

- Se apre la vucca li vidi le 'ntrame.
- Penza male, ca nduvini.

Pillole di saggezza popolare

- Li populi se mmazzanu e li regnanti se mbrazzanu.

La cucina de na fiata

TORTA DE PASTA DE MENDULE CU LLA MARMELLATA

Ingredienti: 500 gr. di mandorle tritate con la buccia, 400 gr. di zucchero, 3 uova, marmellata di arance, scorza grattugiata di agrumi.

Impastare le mandorle tritate con lo zucchero, due uova, un tuorlo e la scorza grattugiata di agrumi (arancia, limone). Sistemare in una teglia, unta di burro e poi infarinata, metà dell'impasto, stendere uno strato di marmellata di arance, ricoprire con l'altra metà dell'impasto; spennellare la superficie con un po' di bianco d'uovo battuto e infornare a 180°C, fino a doratura della torta.

Curiosità:

Le nostre nonne realizzavano questa torta nel periodo pasquale e conservavano nello "stipu" (dispensa), un vasetto di marmellata di "portacalli" (arance) che loro stesse preparavano nel periodo in cui le arance erano abbondanti.

MARMELLATA DI "PORTACALLI"

Sbucciare le arance, tagliarle a fette eliminando i semi. Tagliare la scorza delle arance a strisce sottili, eliminando la parte bianca.

Mettere il tutto a macerare per 24 ore in un po' di acqua; successivamente, cuocere adagio per circa un'ora.

Lasciare riposare per 24 ore, pesare il composto e per ogni kg. di arance aggiungere 800 gr. di zucchero, cuocere finché non si raggiunge il giusto punto di cottura.

Se si desidera, aggiungere l'aroma di vaniglia e 2 bicchierini di brandy.

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTROSALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Planuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

Metalma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

Marzo 2008



S	1	S. Albino
D	2	IV ^a di Quaresima
L	3	S. Cunegola
M	4	S. Casimiro
M	5	S. Foca
G	6	S. Marziano
V	7	Ss. Perpetua e Felicità ☺
S	8	S. Giovanni di Dio / Festa della donna
D	9	V ^a di Quaresima
L	10	S. Emiliano
M	11	S. Costantino
M	12	S. Massimiliano
G	13	S. Rodrigo
V	14	S. Matilde ☺
S	15	S. Cesare
D	16	Palme e Passione
L	17	S. Patrizio
M	18	S. Cirillo di Ger.
M	19	S. Giuseppe
G	20	S. Claudia
V	21	S. Filemone ☺
S	22	S. Benvenuto
D	23	Pasqua di Resurrezione
L	24	dell'Angelo
M	25	Annunciazione M.V.
M	26	S. Eginardo
G	27	S. Augusta
V	28	S. Sisto papa
S	29	S. Secondo ☺
D	30	in Albis
L	31	S. Beniamino

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Donna galatinese - 1917

Curiosità

"Tene n'unghia de caseddhra
e quatthru parmi de terra";

"Tene nu sciardinu cu lla lamiceddba"

Attraverso questi due detti il "mandaturu" spiegava alla famiglia della giovane chiesta in matrimonio che il pretendente era sicuramente un buon partito: possedeva una casa o della terra.

A questo punto il pretendente era sicuro che la sua proposta sarebbe stata accolta.

Il fidanzamento

Fatta la scelta ed avuto comunque il primo approccio con la ragazza, nella procedura tradizionale di un matrimonio normale, il giovane si rivolgeva ad una ruffiana perchè le consegnasse una sua fotografia. Se la ragazza accettava e teneva la foto del giovane, significava che era d'accordo a mettersi con lui, in caso contrario gli rimandava tutto indietro e la cosa finiva lì. In questi primi rapporti tra i due tramite la ruffiana, largo uso si faceva di biglietti scritti di lui e di lei, ed era proprio per evitare questo che ... molte mamme non mandavano a scuola le loro figlie perchè, non sapendo nè leggere nè scrivere, non potessero avere di questi approcci. Una volta che i due si erano dichiarati di nascosto il loro amore, il giovane incaricava la ruffiana di comunicare ufficialmente alla madre di lei la sua intenzione di volersi fidanzare con la figlia. Quasi mai però entrambi i genitori, dicevano subito di sì al fidanzamento, tuttavia permettevano al giovane di poter entrare la prima volta a casa loro, una volta prese le informazioni sulla sua famiglia. Era questa la famosa prima "trasatura" (entrata), che chiudeva il periodo del fidanzamento clandestino, e che serviva alla conoscenza formale tra i due giovani e tra il fidanzato e i futuri suoceri.

... Naturalmente al giovane era proibito potersi incontrare con la fidanzata fuori di casa e poterla andare a trovare nei giorni e negli orari non stabiliti. Questo perchè avrebbe potuto trovare la ragazza sola in casa, e ciò non era affatto tollerato dal comune senso della morale. I due giovani avevano le ore di colloquio contate, si sedevano uno ad un capo e l'altra all'altro del tavolo, sotto l'occhio vigile e l'orecchio attento della madre seduta al centro. Necessariamente parlavano del più e del meno essendo anche loro proibito di potersi sedere accanto, ed essendo del tutto inimmaginabile la possibilità di scambiarsi il pur minimo segno di affetto come una carezza o un bacio. I due si dovevano contentarsi di guardarsi e, per passare il tempo, dal momento che durante la visita del fidanzato tutte le attività familiari cessavano, molte volte si anticipava l'orario della recita quotidiana delle cinque o quindici poste di Rosario, cui necessariamente anche lui doveva rispondere.

... Quando poi talvolta succedeva che i fidanzati dovevano uscire di casa insieme, la morale imponeva che dovessero essere accompagnati dalla madre di lei o da qualche sua sorella o fratello piccolo, mai comunque da soli.

L. BIANCO, *Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini*

LA PROMESSA

Due-tre settimane prima del matrimonio, i due fidanzati si impegnavano con "la promessa" che comportava alcune consuetudini, come il recarsi negli uffici comunali per apporre la firma sui documenti di stato civile e la piccola festa serale presso la casa di lei, dove si raccoglievano i parenti più stretti e i più intimi invitati. Si davano, in tal caso, in un'atmosfera di pettegolezzo e bonaria curiosità, i cosiddetti *complimenti*, e si servivano caffè, dolci e rosolio preparati in casa. Alla fine si ballava e poi si rincasava promettendosi visite scambievoli per gli ultimi giorni che precedevano le nozze.

L. ELIA, *Salento addio*

nduvinieddhru

Vinne nu monacu cu mme ncutugna
me lassai ncutugnare
mi tucrau quiddhru de sotto
e me misi a tremulare
(*la campana*).

detti popolari

Ci tene facce tosta se mmarita
e la femmana onesta rimane zzita.

Nu bbonu maritu face na bbona mujere,
na bbona mujere face nu bbonu maritu.

Beddhre o brutte le mujeri
de l'addhri piaciannu tutte.



TRADIZIONI URBANISTICHE LOCALI

... In tutti i paesi del Sud, possedere una casa in proprio è sempre stata la grande aspirazione di tutti. Nelle famiglie, per antica consuetudine, i genitori, prima che i figli raggiungessero la maggiore età, si davano un gran da fare per raggranellare un gruzzoletto sufficiente a soddisfare quella legittima aspirazione.

I giovani fidanzati sapevano bene che nel nostro paese una richiesta di matrimonio era accolta con favore, solo se, alla famiglia della ragazza prescelta, veniva assicurato e garantito il possesso di una casa. Quando il futuro sposo non disponeva neppure del terreno su cui edificarla, i genitori, con enormi sacrifici, per prima cosa e a tempo debito, provvedevano ad acquistarlo, anche se di estensione limitata allo stretto necessario (i funni). Nel procedere ai lavori di costruzione della nuova dimora, le maestranze interpellate – come da antiche costumanze – dovendo soddisfare le varie esigenze del proprietario interessato, utilizzavano tutto il terreno disponibile, realizzando un progetto che, basato sulla ispirazione del momento, privilegiava più l'aspetto pratico che quello tecnico ed estetico. Nasceva così quel tipo di architettura "spontanea o rurale" che, nelle tradizioni urbanistiche locali, è intesa come fenomeno di elaborazione culturale propria del nostro ambiente. E' un'architettura scaturita da "una specie di accordo silenzioso" tra artigiani, elaborata ed espressa nel tempo in forme diverse, a seconda dei materiali disponibili, e a seconda delle tecniche di lavorazione adottate.

Nel nostro paese, tracce di architettura spontanea si riscontrano oggi in pochissimi esemplari edilizi del '600, sopravvissuti al degrado, in quelli più numerosi del '700 ed in quelli dell' '800, specie per ciò che concerne la copertura delle case. Nel centro storico, le strade strette (strittule), i vicioletti tortuosi, la piazza stessa, sono eloquente espressione di quella cultura urbanistica estemporanea che si sviluppò nel passato, un po' dovunque, con canoni tipici, che – secondo le affermazioni del Panareo – si giustificano oggi "alla luce di ragioni storiche e socio-economiche molto evidenti".

I muri perimetrali delle case, ad esempio, nel momento in cui venivano eretti, non essendovi un piano edilizio, nè un progetto di fabbricazione, ridisegnavano pedissequamente i confini del suolo edificatorio disponibile, per comprensibili motivi di economia e di utilità pratica.

A. QUARANTA, *Marittima un paese del Salento*



Donna galatinese - 1932

Lu Taccarieddhru

Anticamente nei nostri paesi salentini, quando l'aspirante fidanzato era timido o la famiglia di lei era troppo severa, si ricorreva ad uno stratagemma: il dono de "lu taccarieddhru". ... Era questo un pezzo di tronco che veniva dal ragazzo poggiato sulla soglia dell'uscio di casa dell'amata, in maniera tale che il mattino dopo la futura suocera lo vedeva cadere dentro. Se la suocera acconsentiva che il ragazzo si presentasse per chiedere la mano lo ritirava dentro casa, altrimenti lo gettava in mezzo alla strada, esprimendo così in maniera indiretta che non gradiva la sua presenza. Poteva accadere che la donna non conoscesse per niente l'eventuale futuro genero, sebbene quasi sempre ci si informava su tutta la sua generazione (la razza, la strazza, ...) e, se proprio non aveva avuto modo di sapere, allora sistemava *lu taccarieddhru* a lato dell'uscio, facendo in questo modo capire all'interessato che doveva aspettare un poco. Il ragazzo che da un angolo spiava la sorte di quel legno sapeva così, pur senza aver detto parola, che la sera stessa o l'indomani si sarebbe potuto presentare al cospetto dei futuri suoceri, sempre che il legno fosse stato introdotto in casa.

L. ELIA, *Salento addio*

La cucina de na fiata

PURPETTONI CU LLU SUCU

Ingredienti: 600 gr. di polpa di vitello macinata due volte, 150 gr. di pane grattugiato, 150 gr. di formaggio pecorino grattugiato, 3 uova, prezzemolo e aglio tritati, sale, pepe.

Per il ripieno: 200 gr. di mortadella, 200 gr. di formaggio morbido, 1 cucchiaino di capperi. Salsa di pomodoro preparata con olio, cipolla e basilico. Amalgamare la carne con i vari ingredienti e formare due grossi polpettoni; stenderli e farcirli con gli ingredienti del ripieno, arrotolarli e richiuderli. Prima di friggerli nell'olio bollente passarli nell'uovo battuto (togliendo con le mani l'uovo in eccesso). Una volta raffreddati metterli nella salsa di pomodoro ben calda e cuocerli per una ventina di minuti a fuoco basso.

Curiosità:

Le nostre nonne servivano questi polpettoni tagliati a grosse fette nei piatti "menzani" di terracotta che compravano durante la festa della "Madonna della Luce". Durante questa festa, che cade il quarto giovedì dopo Pasqua, si svolgeva a Galatina una ricchissima esposizione e vendita di utensili di terracotta realizzati dai bravi "cutumari" di Cutrofiano.

Curiosità:

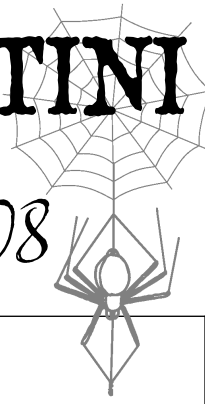
E' ancora di uso comune tra il popolo galatinese il detto:

"Vane e fattilu a Cutrufiani"

rivolto a quelle ragazze restie a fidanzarsi che trovano mille difetti nei ragazzi che le corteggiano. Vengono per queste derise dai parenti che suggeriscono di rivolgersi ai "cutumari" di Cutrofiano per farsi fare su misura "lu zzitu" (il fidanzato) senza difetti ma, naturalmente, in terracotta.



Aprile 2008



M	1	S. Ugo
M	2	S. Francesco di P.
G	3	S. Evagrio
V	4	S. Isidoro
S	5	S. Vincenzo F.
D	6	S. Diogene
L	7	S. Giovanni Battista de La Salle ☺
M	8	S. Alberto
M	9	S. Maria Cleofe
G	10	S. Ezechiele
V	11	S. Stanislao
S	12	S. Zenone
D	13	S. Martino I, papa
L	14	S. Lamberto ☺
M	15	S. Annibale
M	16	S. Bernardetta
G	17	S. Arcangelo
V	18	S. Galdino
S	19	S. Espedito
D	20	S. Sulpizio
L	21	S. Anselmo d'A. ☺
M	22	S. Leonida
M	23	S. Giorgio m.
G	24	S. Fedele da Sigm.
V	25	S. Marco evangelista - Anniv. Liberazione
S	26	S. Cleto
D	27	S. Zita
L	28	S. Pietro Chanel
M	29	S. Caterina da Siena ☺
M	30	S. Pio V, papa

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTROSALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDO (LE) - Via Pilanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Galatina - La fontana

Galatina - La vita culturale anni '20 - '40

L'attività culturale era molto stentata. Nel Liceo Classico, però, si succedevano degli eccellenti insegnanti quali Achille Pellizzari, studioso del giansenismo manzoniano; Giuseppe Messina, storico dell'arte e studioso della letteratura russa; Carlo Steiner, tra i massimi commentatori della "Divina Commedia"; Paolo Brezzi, storico e filosofo; l'italianista Mario Marti; il dantista Aldo Vallone; il grecista Ottorino Specchia; i letterati Felice d'Onofrio e Celestino Contaldo, quest'ultimo allievo prediletto di Francesco Torraca.

Di tanto in tanto si svolgevano conferenze organizzate dalla "Società Dante Alighieri" che si tenevano nella Biblioteca Comunale "Pietro Siciliani" e, subito dopo la 2° Guerra Mondiale, nei locali del Circolo Cittadino in via Vittorio Emanuele, di fronte alla Torre dell'Orologio.

Le pubblicazioni erano scarsissime. Si ricordano la rivista "Idomenea", diretta da Eugenio Ratiglia e un numero unico umoristico pubblicato verso la fine degli anni '30 dagli universitari del G.U.F. (che si riunivano in corso Principe di Piemonte), intitolato "Le vesciche e gli spilli".

C. CAGGIA, *Cronache galatinesi, anni '20-40.*

GALATINA - LE FONTANE

Oltre al pozzo Nachi ... che rappresentava una discreta riserva d'acqua nei periodi di siccità, vi era quello denominato "la fontana" nell'antico largo S. Domenico, e quello detto la "trozza" presso la chiesa di S. Maria della Grotta.

Il pozzo detto "fontana" in Piazza Alighieri fu scavato nel 1528 a causa della siccità e della peste, che si verificarono in quell'anno.

Nella stessa epoca fu costruita la "trozza" della Madonna della Grotta per la medesima causa.

Questi pozzi - o "fontane" - dovevano assicurare l'acqua necessaria alla popolazione, specie nelle annate di siccità. E' da notare che a quello della Grotta affluivano anche dai paesi vicini come Soleto, Zollino, Sternatia per le provviste di acqua. Attualmente il primo è chiuso, perchè sostituito dalle fontanine pubbliche dell'Acquedotto Pugliese; il secondo è stato utilizzato come pozzo assorbente delle acque nere della città.

In piazza Alighieri, alimentata dell'Acquedotto Pugliese, sin dal 1939, vi è la fontana pubblica, a scopo decorativo, nella quale è collocata la statua di bronzo del concittadino Gaetano Martinez dal titolo *Lampada senza luce*, situata al centro d'un'ampia vasca in calcare compatto del luogo, opera del concittadino Giuseppe Miccoli. Allorchè gli zampilli dell'acqua disposti intorno all'orlo della vasca sgorgano con fruscio allegro e cadono scintillanti in mille bianche goccioline sul nudo della giovane avvenente, pur nel tormento del buio in cui vive e nel quale l'artista l'ha sorpresa e magnificamente riprodotta, pare una ninfa marina, tuffatasi in cascata di fresche acque, ascosa allo sguardo curioso del folto palmizio tra i fiori varipinti.

M. MONTINARI, *Storia di Galatina a cura di A. Antonaci*

Vari modi di dire per indicare comportamenti, utilizzando similitudini con varie espressioni facciali

SU LLA FACCE

cicciata
cumentusa
de scornu
de pitteddhra
de pupa
de signa

de thronu
falluta
llavata
lliccata
mberdicata
mbruschiata

mpisa
nchiata
ncutagnata
parata
patuta
pissinchia

pittata
rraggiata
rramata
rrappata
rrignata
rruggiata

rrussacchjata
scarmusa
schiattusa
sculata
tajata
tignusa

Ci hae facce....

Uarda biti!...la Ronza de rimpettu
ci scia tre llazzi pinti nu turnese,
a botta de culuri e ppezze impiettu
se fetau cu nvachisca nu marchese!...

E mmoi cumanda e nnu be' ccumandata;
moi nu llanguisce cchiui comu na fiata;

cu ccarrozze,, cucchieri e ccammerieri,
senza mangecamientu de penzieri.

E ieu ntra cquattu pariti sta mmueru
senza cu bisciu mai luce de Diu;
e sta spettu, teràndume lu cueru,
quarche cunfortu pe llu core miu.

Hae tant'anni ci a st'angulu sta spettu!...
hae ci lu core miu parpeta mpiettu,

senza cu agghi de cedhi na mbasciata...
lu tiempu passa... e ieu stau ccantunata.

Eh... ci hae facce hae maritu!... se capisce!...
de crai nnanti me nfacciu, me mbellettu...
quarchedunu ausa l'ecchi, se nvachisce...
e ccu do' vezzi ca ni fazzu, e' ccuettu...

Ca cce ddici ca mo' agghi ncoccalire?
Ntra sti quattu pariti agghi llanguire?

Ci era pesciu de l'autre, sissignore...
ca nfine, puru ieu tegnu nu core!...

Brutta nu ssuntu, squebbu nu nde tegnu;
sordi? nu ccisciu ca nci nd'e' besegnu!

quando nc'e' ll'onestà, nc'e' lla bellezza,
ieu crisciu ca ale cchiui de ogni ricchezza...

E. Bozzi, *Poesie in dialetto leccese ed in ... pulito*



La cucina de na fiata

TRIA FRITTA CU LLI MUGNULI

Ingredienti: 500 gr. di farina di grano duro, 600 gr. di cavoli, 1 cipolla, olio, sale, peperoncino. Dopo aver impastato la farina con acqua q. b., preparare una "lācana" (sfoglia) da cui ricavare la "tria" (tagliatelle di 1 cm.). Mondare i cavoli, lavarli e sbollentarli in acqua salata. In un tegame rosolare nell'olio la cipolla tritata finemente e il peperoncino; aggiungere i cavoli e lasciar cuocere per 15 minuti. Lessare nell'acqua dei cavoli la "tria", lasciando da parte 100 gr. Riscaldare in un tegame un poco d'olio, mettere le tagliatelle tenute da parte finchè non diventano dorate. Nel frattempo cuocere le tagliatelle, unirle ai cavoli, mescolare bene sul fuoco per qualche minuto poi aggiungere la "tria fritta". Mescolare nuovamente e servire.

Curiosità:

Le nostre nonne conservavano la farina che poi utilizzavano per preparare la pasta fresca nella "meddhra" (madia).

La pasta fresca "Fatta ccasa"

Le donne di una volta, fin da quando erano bambine, erano bravissime a preparare la pasta fresca e sbizzarrendo le loro fantasie ci hanno tramandato varie e simpatiche forme:

le ricchie (orecchiette): piccoli cilindretti di pasta schiacciati con la punta tonda di un coltello e poi rivoltati usando il pollice;

i minchiarieddbrri: maccheroncini dalla lunghezza variabile da 6 a 10 cm e dal diametro di 5-6 mm ricavati facendo prima un cordoncino di pasta, poi tagliati della lunghezza desiderata e, infine, "cavati" con un ferro quadrato chiamato "u cavaturu";

le sagne: tagliatelle di 1-2 cm ricavate da una "lācana" (sfoglia) distesa sottile usando "lu minnaturu" (mattarello);

le sagne torte o 'ncannulate: tagliatelle prima tagliate a strisce e poi ritorte su se stesse;

i tiaddbrri o millafanti: briciole di pasta di forme e dimensioni irregolari ricavati sbriciolando tra le mani un impasto ottenuto con semola di grano duro, con uova e prezzemolo tritato;

i vermiceddbrri: piccoli grani ottenuti strofinando tra due dita minuscoli pezzetti di pasta finchè non assumono la forma di "vermini" da cui prendono il nome.



modi di dire

- Va' fatte friscere!
- Tegnu nu verme a ncapu.
- Fazzu te ricordi u ggiurnu ca si nnatu.
- Se lu pungi nu lli esse sangu.
- Rimasi occhi chini e mane vacanti.

modi di dire scostumati

- Prima cu ccunti... llavati la vucca.
- Thre cose nu ssè mpretsanu: libri, sordi e mujere.

Pillole di saggezza popolare

- Li sordi suntu comu li paducchi: fattu lu nidu nu se ne vannu cchiui.

Maggio 2008

G	1	S. Giuseppe / Festa del Lavoro
V	2	S. Atanasio
S	3	Ss. Filippo e Giacomo
D	4	Ascensione di N.S.
L	5	S. Teodoro
M	6	S. Giuditta
M	7	S. Augusto
G	8	S. Vittore
V	9	S. Luminosa
S	10	S. Alfio
D	11	Pentecoste
L	12	S. Pancrazio
M	13	S. Emma
M	14	S. Mattia ap.
G	15	S. Torquato
V	16	S. Ubaldo
S	17	S. Pasquale B.
D	18	Ss. Trinità
L	19	S. Ivo
M	20	S. Bernardina
M	21	S. Valente
G	22	S. Rita da Cascia
V	23	S. Desiderio
S	24	Maria Ss. Ausiliatrice
D	25	Corpo del Signore
L	26	S. Filippo Neri
M	27	S. Oliviero
M	28	S. Emilio
G	29	S. Ademaro
V	30	S. Ferdinando
S	31	Visitazione B.V. Maria

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTROSALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pilanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Tarantata davanti alla Cappella di S. Paolo - 1980

Il tarantismo

Il tarantismo, del quale ci resta a ragionare, è una specie di delirio cagionato dalla puntura d'un *ragno*, che trovasi non solo a *Taranto*, ma ancora in molti altri luoghi del Regno di Napoli, d'Italia, e di Corsica; la sua puntura non è da temere, che nel gran caldo: questa si infiamma, come quella dell'ape, ed è ora dolorosa, ora intirizzata: l'abbandonamento, e l'ansietà, che l'accompagnano, precipitano i pazienti nella più profonda tristezza; provano in questo stato dei ferramenti di cuore, e dell'oppressione: turbansi loro gli occhi: si guasta la loro immaginazione, e far lor fare mille strane cose: questo tristo, e deplorabile stato non gli impedisce d'esser sensibili ai suoni, e ai colori allegri, come il verde, il rosso, il giallo. Ve ne sono di quelli, che cadono come colpiti dal fulmine, e muoiono sul fatto, altri vi soccombono in pochi giorni. Quei, che la scappano, hanno delle ricadute ogni anno nel tempo medesimo.

La puntura della tarantola dee esser medicata, come quella degli altri anomali velenosi: si praticano a un dipresso gli stessi preservativi, fra i quali i cordiali, e gli alessiteri non son trascurati: ma questi rimedi erano un tempo di lieve aiuto, quando il puro caso fece scuoprir quello, ch'è il solo specifico: è questo il ballo eccitato dal suono d'istrumenti; e l'esperienza ci ha insegnato a farlo durare circa dodici ore per giorno, e continuare al più al più per quattro, o sei giorni; ogni sorta di sinfonia, ed ogni strumento non ha la stessa efficacia: nè si può indurre a ballare il paziente, se non dopo varie prove, e tentativi diversi, per conoscere l'aria, e l'istrumento, che lo muova, fino che il sudore, e la debolezza lo forzano a riposarsi: è stato osservato, che le dissonanze lo investono disgustosamente, e che sono anche capaci d'interromperlo, e sospendere l'effetto di questo stravagantissimo rimedio, il solo efficace, che finora sia noto.

G. LIEUTAND, *Compendio della medicina pratica*

'nduinieddhru
Tegnu na cosa longa nu parmu
ca nnanzi a mmamata
li vene lu ballu
(il fuso).

detti popolari
Bonasera inthru a 'sta casa...u tristu
cu essa e lu bonu cu trasa.
Lu male e lu bbene de tutte
doi le vande (parti) vene.
A casa de li lathri nu scire cu rrubbi.
U serpe se pija de la capu.
Quandu lu cranu ave spicatu
nu mbole cchiui acqua ncapu.



GALATINA IMMUNE DAL MORSO DELLA TARANTOLA

... l'estraneità della taranta, secondo un recente tentativo esegetico, sarebbe il risultato ultimo, il retaggio positivo dell'immunità goduta da Galatina in tempi antichi. Galatina avrebbe goduto di questo privilegio, di questo diverso trattamento rispetto alle altre comunità limitrofe e lontane, grazie alla sua centralità considerata, alla pari dell'isola di Malta posta al centro del Mediterraneo, come mitico centro delle antiche religioni e quindi posto privilegiato in cui si era immuni dal morso velenoso.

L. MANNI, *Fonti inedite e sconosciute per la storia del tarantismo*, a cura di M. Cazzato.

modi di dire

- O moi... o mai!
- Comu te voti voti te bruscì!
- La fatia mi ssu de l'occhi.
- Sta mi rusacu la capu.
- Sta se strolacànu de brutto.
- Mentu la manu susu a ll'u focu
(per un giuramento).

modi di dire scostumati

- Sta schiattu pe ll'u velenu!
- Ci te cchiappa te rrapa
(ti conchia per le feste).
- Ede mèju cu ll'u nfuchi!

Pillole di saggezza popolare

- A fflate tocca bbivi cu nu te nfuchi.

La cucina de na fiata

BUCATINI ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti: 500 gr. di bucatini, 600 gr. di passata di pomodoro, aglio, 3-4 acciughe, peperoncino, capperi, basilico, 5-6 pomodorini, origano, 300 gr. di mozzarella, 5-6 pomodori maturi di insalata, pane grattugiato, olio, sale q. b.

Rosolare nell'olio aglio, acciughe e peperoncino; quando le acciughe sono ormai disfatte aggiungere pomodorini a pezzettini, passata di pomodoro, capperi e cuocere per 15 minuti. Nel frattempo lessare i bucatini al dente, scolarli e condirli con una parte della salsa preparata. Sul fondo di una teglia distribuire un mestolo di salsa, origano e basilico e sistemare uno strato di bucatini, uno di mozzarella e ancora salsa, origano, basilico e un po' d'olio; procedere con un secondo strato di bucatini su cui distribuire mozzarella, origano e pomodori da insalata affettati. Spolverare il tutto con pane grattugiato e irrorare con un filo d'olio; informare a 180°C.

È un piatto che si può servire sia caldo che freddo.

Curiosità:

"La pizzaiola salentina"

Le nostre nonne preparavano spesso la pizzaiola salentina che utilizzavano per condire la pasta e come contorno ad alcuni secondi piatti. In questo caso abbondavano di capperi e anche di sottaceti tritati.



IL SANTO GUARITORE

All'esorcismo coreutico – musicale, praticato nell'ambiente raccolto del domicilio, si associa una seconda pratica terapeutica: il pellegrinaggio alla chiesetta di San Paolo in Galatina il 28 e 29 giugno, giorno di commemorazione del Santo, patrono, insieme a San Pietro, della città.

L'attributo di guaritore conferito al Santo va ricercato in un fitto intreccio di credenze popolari, colte e della Chiesa ufficiale, che traggono origine da un passo di Luca, negli Atti degli Apostoli, che costituisce l'atto di fondazione della religione cristiana a Malta. Il passo narra il viaggio di S. Paolo, il naufragio nell'isola di Malta, la sua figura di vincitore per grazia divina dei serpenti velenosi e, infine, la ripresa del viaggio che lo condusse a Roma. Da qui nacque la leggenda popolare secondo la quale Paolo ottenne da Dio la facoltà di guarire tutti coloro che si recano nel suo santuario per festeggiare il suo giorno.

B. CARIGNANI, *Una malattia culturale: la possessione rituale*

La Tarantola in città

E' ... "incontrare" la tarantola in città e non in campagna.

La città in questione è Gallipoli e il '700 il periodo storico di riferimento. L. Riccio, nel descrivere la città di Gallipoli, sottolinea che le donne del popolo basso "abitano sogliono in camere a piano terreno, e talor più profonde, ed in vichi stretti, e più abitati da simil a loro. Caggionan così lordura in siffatte strade, e ne avvengono oppilazioni, ostruzioni ed infezioni di visceri, di nervi, capogiri ed umor malinconico. Credendo pertanto essere morse dalla tarantola ballano due o tre giorni".

Mario Cazzato ... parla del "morso" della tarantola gallipolina inserendolo nel preoccupante contesto igienico-sanitario della città nel '700 e poi anche nell'800. Un quadro spaventoso di malattie come la scrofola, la scabbia, il tifo petecchiale ad altre causate dall'incredibile affollamento demografico ed edilizio "con saturazione di ogni spazio urbano residuo"...

E' questo, forse, l'unico esempio di ragno urbano e non rurale

Quando l'urbanizzazione di Gallipoli prese la direzione dell'entroterra, al di là del ponte, migliorarono le condizioni generali d'abitabilità e di igiene e la città si ritagliò e progettò uno spazio vitale in cui finalmente godere di un respiro più libero d'aria. M. Cazzato ci ricorda ancora che, solo quando venne realizzato il borgo, la tarantola, a Gallipoli, cessò di mordere e solo allora si persero le tracce della tarantola cittadina.

L. MANNI, *Fonti inedite e sconosciute per la storia del tarantismo*, a cura di M. Cazzato

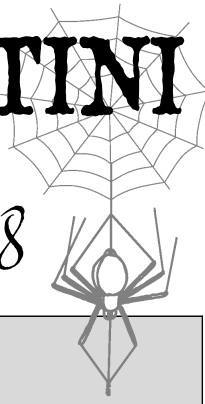
Canto popolare o pizzica-pizzica

Ballati cu vi casciane li piedi
De sutta li scinucchi pari pari
Vidi ci balla moi vidi ci balla
Ca balla na nserraia e na sarchiuddha
Vidi ci balla moi vidi ci balla
Ca balla na palomba e na cardilla.

L. CHIRIATTI, *Morso d'amore*



Giugno 2008



D	1	S. Giustino	
L	2	S. Marcellino / Festa della Repubblica	
M	3	S. Clotilde	☺
M	4	S. Quirino di T.	
G	5	S. Bonifacio	
V	6	S. Norberto	
S	7	S. Roberto	
D	8	S. Vittorino	
L	9	S. Primo	
M	10	S. Diana	☺
M	11	S. Barnaba	
G	12	S. Onofrio	
V	13	S. Antonio di P.	
S	14	S. Eliseo	
D	15	S. Vito	
L	16	S. Aureliano	
M	17	S. Ranieri	
M	18	S. Marina	☺
G	19	S. Romualdo	
V	20	S. Ettore	
S	21	S. Luigi Gonzaga	
D	22	S. Paolino di Nola	
L	23	S. Lanfranco	
M	24	Natività di S. Giovanni Battista	
M	25	S. Prospero	
G	26	S. Vigilio di T.	☺
V	27	S. Ladislao	
S	28	Vigilia - Processione	Festa Patronale
D	29	Ss. Patroni Pietro e Paolo	
L	30	S. Paolo	
			La notte del 28 le tarantate si recavano in pellegrinaggio alla Cappella di S. Paolo. I Galatinesi festeggiano S. Paolo nella giornata del 30.

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALI
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



“Lu Ninu e la Teresa” - Galatina anni '80

Idrografia galatinese

Corsi d'acqua non vi sono. I pozzi sono numerosissimi, perchè la falda acquifera freatica, specie nell'abitato, trovasi dai quattro ai cinque metri di profondità e sono di portata limitata. Quelli invece che raggiungono la falda carsica (m. 75 di profondità) hanno il pelo d'acqua costante (es.: trozza S. Giovanni, oggi idrovoro; trozza della fraz. Noha, ecc.). Le acque che essi forniscono, sono normalmente cariche di sali, perchè attraversano banchi di calcari di varia natura (solfato e cloruro calcico, solfato magnesico). La temperatura oscilla intorno ai 15°.

M. MONTINARI, Storia di Galatina, a cura di A: Antonaci

modi di dire

- Sbjandu...mbestendu.
- Sape de tanfa.
- Ede tuttu spaddhratu.
- S'ave ncuppinatu.
- Simu ciucci de fatia.

modi di dire scostumati

- Nè mmuli, nè mmulini, nè pparenti pe vvicini.
- Mbrellu, mujere e brascjere, se li mpresti, nu ttornanu comu eranu.

Pillole di saggezza popolare

- Rrubba pocu ca vai ngalera, rrubba muzzu ca faci carriera.



“TI TROVU IU L'ACQUA”

“Ti troverò io l'acqua” dice un espressivo detto tutto salentino, per significare “ti sistemerò io, ti metterò a posto”. Così accade infatti quando si rinviene l'acqua che, irrigando le campagne, può cancellare per sempre i segni della millenaria sofferenza di queste zone assetate.

I nostri contadini, nelle annate di siccità, compiono il tradizionale rito invocante la pioggia: “quando dall'arsa terra non si solleva più vapore e le piante del frumento si abbassano per mancanza di umore e il bestiame non trova da dissetarsi, si riuniscono i villani, capitani dai più agiati massari e decretano il voto a San Pietro”.

In alcune località del Salento, per ottenere l'acqua, la popolazione non esita ad infliggere persino una punizione al Santo protettore, ponendogli in bocca una sarda salata che, suscitando la sete, provocherà la pioggia.

R. CONGEDO, Salento scrigno d'acqua

nduvinieddhru

Carne nu nn'ede e mancu pisce cchiui lu sbatti e cchiui crisce la femmana ca l'ave crisciutu si lu llicca ogni minutu (lo zabaione).

detti popolari

Allu musciu vecchiarieddhru passaru tenerieddhru.

Le femmane suntu comu li maluni, ogni centu ne acchi unu!

La chianta ca nu face frutti ede mèju cu lla tiri.

Fica e malone volanu la staggione.

LA LEGGENDA SULLE ACQUE DEL SALENTO

“Quando Dio creò il mondo, donò alla terra del Salento doti particolari di fertilità. Volle che il sole vi fecondasse le viti, che l'umidità ben misurata vi facesse crescere i grani, che speciali grassi salissero su dalle zolle a regalare olio agli ulivi e che il terreno aprisse dovunque le viscere a ricevere i semi più diversi delle più diverse coltivazioni. Fu così che la fatica dell'uomo doveva essere assai diminuita e il lavoro umano assai agevolato. L'uomo del Salento ne fu felicissimo, ma poi, volto lo sguardo intorno, disse al Signore: - Domineddio, ti ringrazio; ma l'acqua? ... perchè me ne hai data tanto poca? ... - E il Signore rispose: - Figlio mio, tu pretendi un po' troppo. Tuttavia ti accontenterò. - E mandò un suo spirito buono, il quale percorse con il suo soffio un gran masso che sorgeva accanto a Diso e ne fece sgorgare un gran fiotto d'acqua limpida e sana, che però a contatto della terra ardente, fu inghiottito. Così l'acqua s'inabissò. E lo spirito buono disse agli uomini di questa terra nostra: - Dio vi dà anche l'acqua, buona e pura, quella che feconda e che ristora. L'avrete sotto i vostri piedi. Ma Dio vuole che faticiate per sollevarla e goderla. Godetela, e la vostra fatica sarà ripagata. Io veglierò, perchè non vi manchi mai. Ma badate bene che se voi non la userete, ve la berrà tutta l'ingordo mare.”

L. SADA, L'elemento storico-topografico nella genesi delle leggende del Salento



LA FRUTTA NEL SALENTO

La tavola dei salentini non ha mai sofferto della mancanza di frutta, dal momento che essa è sempre stata coltivata in grandi quantità e varietà dai contadini nei loro giardini e nelle loro campagne.

Così, a secondo delle stagioni, si consumavano fichi, fichidindia, melecotogne, melagrane, mele, arance, mandarini e limoni (l'albero del limone era presente in ogni ortale sul retro delle abitazioni, spesso piantato quando iniziava la costruzione), anguria, meloni, minunceddhre (varietà dolce del cetriolo), prugne, susine, uva (anche la pergola era presente presso ogni casa, spesso davanti all'uscio nella pubblica strada), e frutti oggi introvabili: cornule, frùsciuli, scisciule, meddhre (piccole nespole selvatiche dal sapore asprigno).

Lu fruttu novu

-E' rivatu lu fruttu novu ede lu cummarazzu (cetriolo) beddhra mia famme te mbrazzu quandu mämmata nun c'è.

Rit. Quandu mämmata nun c'è lassa tuttu e chiama me ca te jutu llu caricare allu scaricare quandu nc'è.

-E' rivatu lu fruttu novu ede lu pummidoru beddhra mia famme te 'ndoru quandu mämmata nun c'è.

Rit.

-E' rivatu lu fruttu novu ede lu peperussu beddhra mia famme te lluscio quandu mämmata nun c'è.

Rit.

-E' rivatu lu fruttu novu ede la cerasa beddhra mia vulia te vasu quandu mämmata nun c'è.

IL FICO D'INDIA

Il ficodindia è un elemento costante nel paesaggio salentino, in particolare fa da contorno ai tipici muretti a secco.

Eso costituisce, inoltre, una solida e invalicabile barriera nel delimitare un terreno, una campagna o una casa. Raccolto con tutta la pala (clatodo) e appeso al muro, al riparo dalle gelate, si può conservare per mesi.

Nel Salento se ne incontrano quattro varietà: una a polpa arancione, una rosso-violaceo, una più rara a frutti bianchi, e, infine, una varietà con i clatodi ricchi di spine che viene utilizzata come foraggio per gli animali.

La cucina de na fiata

RISU, GAMBERI E FIURI DE CUCUZZA

Ingredienti: 500 gr. di riso, 1 kg. di gamberi rossi sgusciati, una ventina di fiori di zucca ben lavati, olio, prezzemolo, brodetto di pesce (fatto con i gusci dei gamberi), pepe macinato fresco, 1/2 cipolla, vino bianco. In un largo tegame (meglio se di terracotta) far imbiondire in abbondante olio mezza cipolla tritata, unire il riso e farlo tostare. Sfumare il tutto con il vino bianco, fino a farlo evaporare e aggiungere i fiori di zucca. Continuare la cottura aggiungendo il brodetto del pesce. A cottura quasi ultimata, aggiungere i gamberi. Prima di spegnere aggiungere prezzemolo tritato, un poco di burro e il pepe macinato fresco.

BRODETTO DI PESCE PER CUOCERE IL RISU

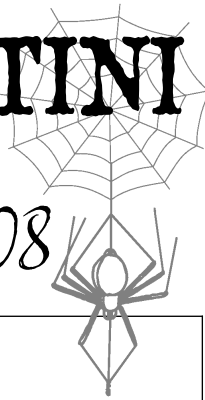
Rosolare in una padella con olio, cipolla, carota e sedano tritati i gusci dei gamberi, irrorarli di vino bianco. Evaporato il vino, aggiungere acqua (sufficiente per poi cuocere il riso) e lasciare sul fuoco una mezz'ora. Passare il tutto nel passaverdure.

Curiosità:

I fiori di zucca utilizzati in questa ricetta sono stati una risorsa per le nostre nonne che li utilizzavano per preparare dei secondi poveri: li mettevano in un tegame con olio, aglio, sale e prezzemolo e li cuocevano a fuoco lento per 20 minuti; oppure li friggevano, dopo averli passati in una pastella di acqua e farina.



Luglio 2008



M	1	S. Ester
M	2	S. Ottone
G	3	S. Tommaso ap. ☺
V	4	S. Elisabetta
S	5	S. Antonio M.Z.
D	6	S. Maria Goretti
L	7	S. Pompeo
M	8	S. Adriano
M	9	S. Fabrizio
G	10	S. Marziale ☺
V	11	S. Benedetto ab.
S	12	S. Goffredo
D	13	S. Enrico
L	14	S. Camillo de L.
M	15	S. Bonaventura
M	16	B.V. del Carmine
G	17	S. Alessio
V	18	S. Federico ☺
S	19	S. Arsenio
D	20	S. Vera
L	21	S. Lorenzo da Brindisi
M	22	S. Maria Maddalena
M	23	S. Brigida
G	24	S. Cristina
V	25	S. Giacomo ap. ☺
S	26	Ss. Gioacchino e Anna
D	27	S. Celestino
L	28	S. Celso
M	29	S. Marta
M	30	S. Pietro Crisologo
G	31	S. Ignazio di L.

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Le "Quattro Colonne" S. Maria al Bagno

Le torri costiere salentine

Le torri, che svettano in tutto il territorio salentino, presentano forme diverse, a seconda dell'epoca in cui furono erette e della funzione alla quale erano destinate.

Lungo tutto il litorale adriatico e jonico-salentino, esistono due tipi di torri: a forma rotonda con base tronco-conica, per lo più di piccole dimensioni, e a forma quadrangolare con base tronco-piramidale, più grandi e complete.

Le prime (dette torri di vedetta o guardiole) si trovano a sud di Otranto, strategicamente collocate, o sui punti più alti della collina (vedi *Torre Lupo*), oppure nei pressi della costa di facile approdo (vedi *Torre di Andrano* e *Torre di Diso*), o in posti ricchi di acque sorgive, che pirati e corsari spesso assaltavano per provvedere all'approvvigionamento delle loro navi. Queste torri ebbero la funzione specifica di "baluardi avanzati, pronti a respingere gli attacchi dei predoni e a dare l'allarme alle torri vicine ed ai borghi e castelli del retroterra". Le segnalazioni venivano fatte con il fumo di giorno e con il fuoco di notte. La zona, compresa tra due torri, era percorsa dai cavallari che perlustravano minuziosamente la costa, tenendosi in continuo contatto con la torre vicina ...

Le seconde (cioè le torri a forma quadrangolare, dette di difesa), poste a nord di Otranto e lungo il litorale jonico, avevano funzioni prettamente difensive (pare che gli architetti della Real Corte avessero prescelto tale forma "per poter piazzare le artiglierie sui quattro lati della solida costruzione"). Erano veri e propri fortini, forniti in alcuni casi di un piano superiore a cui si accedeva tramite una scaletta ricavata all'interno della muraglia perimetrale; piuttosto ampi, erano capaci di ospitare un discreto numero di soldati e di mezzi e, spesso, la gente spaurita dalle improvvise irruzioni del nemico.

A. QUARANTA, *Marittima un paese del Salento*

Li Quattru Culonne

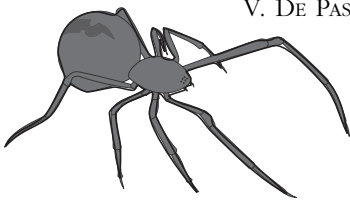
Stònu mpizzate ièrte e grosse
quattru culonne ti 'na torre antica
quattru "bbastioni" ti front'allu mare,
mese a guardia ti la pirateria
ti saraceni, Turchi e di latruni
totta gente ca inia ti lu mare
cu si rranfa la robbia e cu si fotte
li caruseddhe nosce e li mughghieri.

Intra sti torri nc'eranu guerrieri
ca cannuni e fuggili pi difesa
e ci tiniti quarche fantasia
ititi ti notte ballare 'ntornu'ntornu
anime ti guerrieri e di pirati
strani riti ti gente furastiera.

Mò nci ricordanu sulu dhi tempi
quandu dhi pueri e disgraziati
sbarcavanu su la costa noscia
cu si rranfanu frutti ti la terra
curtiata cu sutore e cu fatia
ti li furisi nuèsci ogni dia.

E mò stonu ddha, li quattru culonne
e li guardamu cu ammirazione
e ndi stindimu all'ombra fresca loru
allu state, quandu lu sole picchia
ndi ddifriscamu cu l'acqua limpita
ti li surgenti a ripa ti lu mare
ca mena sempre acqua chiara e fresca
ca ticinu ca sana la salute.

ANTONIO MARTANO
V. DE PASCALIS, *Nardò*



Induinieddhru

Nnanti e rretu
susu e ssotta
finca trase a lla carotta
(saliscendi).

detti popolari

Ci passeggia amureggia, ci ama torna.

Ogni debbatu se paca,
ogni peccatu se chiange.

Lu maritu porta cu lla pala
e la mujere mena cu lla cucchiara.

Le socre su bbone
a llu ritratu.

LE TORRI JONICO-NERETINE

Le torri costiere, in ordine come
segue (dal confine dell'Avetrana -
Torre Culimena o Columena al
confine col territorio di Galatone -
Torre Alto Lido) sono:

Torre Castiglione, Torre Lapillo,
Torre Chianca, Torre di Porto
Cesareo, Torre Squillace o
Scianuri, Torre di S. Isidoro o
Sitro, Torre Inserraglio o Critò,
Torre Uluzzu o Crustano, Torre
dell'Alto, Torre di Santa
Caterina, Torre del Fiume o
"Quattro Colonne".

V. DE PASCALIS, *Nardò*

modi di dire

- Sta se papariscia inthru l'acqua.
- Mi sucia na caramella mara.
- Vientu de nanzi e tramuntana de retu.
- Lilli lillà, addhru ste lu mangiare lu ceddhrù và.

modi di dire scostumati

- Se vindiu pe quattru sordi.
- Fanne bbene ca ricevi pene.
- Lu sangu de lu puerieddhru ede duce e a tutti piace.

Il rosario "delle Cento Croci"

E' un particolare tipo di Rosario che si diceva a mezzogiorno o nel primo pomeriggio del 15 agosto. Doveva essere recitato in forma comune, e ci si raccoglieva nella casa di una vicina, davanti alla statua della Madonna che ogni famiglia aveva sul comò.

Ecco il testo di questo Rosario tradizionale che non prevede la recita di Misteri o di altre preghiere particolari.

*Pensa anima mia ca imu murire,
alla valle te Giosafat imu scire
e ca lu nimicu a 'nanti ne pote ssire.
"Vane nimicu mia,
nu me tantare e nu me iterrire,
ca centu cruci fici a 'mbita mia,
lu giurnu te la Vergine Maria.
Me le fici e me le scrissi,
parte te l'anima mia, tu nu n'aisti.*

L. BIANCO, *Le tradizioni popolari
di Aradeo e dei paesi vicini*

Pillole di saggezza popolare

- Allu mare ca te trovi tocca cu nnati.



La cucina de na fiata

COZZE DE MARE CHINE

Ingredienti: 1 kg di cozze, 2 uova, 100 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di formaggio pecorino grattugiato, capperi, prezzemolo, aglio, pepe, olio, salsa di pomodoro.

Lavare accuratamente le cozze, pulirle e "aprirle" sul fuoco. Preparare il ripieno impastando i vari ingredienti con olio, uova e una parte dell'acqua delle cozze aperte sul fuoco. Riempire le cozze con l'impasto ottenuto stringendolo bene tra le due valve. Risistemarle in un tegame, sul cui fondo è stata messa della salsa di pomodoro preparata con olio, aglio e basilico. Distribuire un velo di salsa sulle cozze e infornare a 180°C.

Curiosità:

"Venditori di cozze" a Galatina negli anni '40-'50

A Galatina negli anni '40-'50 le "cozze pateddhre" (piccole conchiglie di mare) venivano vendute all'angolo tra via Scalfò e via Siciliani dalla "Cia Zzoppa", una donna grassa e bassa che stava seduta vicino a grossi sacchetti contenenti queste conchiglie. Servendosi di un piccolo recipiente le vendeva ai passanti per pochi centesimi.

Alla "chiazza cuperta" (mercato coperto) "U Pagnizzu" e "U Mmelu" vendevano frutti di mare e pesce.

"U Peppiceddhra" e "U Manna", alle spalle della Chiesetta di S. Paolo vendevano cozze e frutti di mare.

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI,
Le tradizioni gastronomiche di Galatina, ricette tipiche e curiosità

Agosto 2008

V	1	S. Alfonso
S	2	S. Eusebio
D	3	S. Lidia
L	4	S. Giovanni M.V.
M	5	Madonna della Neve
M	6	Trasfigurazione del Signore
G	7	S. Gaetano
V	8	S. Domenico
S	9	S. Fermo
D	10	S. Lorenzo m.
L	11	S. Chiara vergine
M	12	S. Euplio
M	13	Ss. Ponziano e Ipp.
G	14	S. Alfredo
V	15	Assunzione di M.V.
S	16	S. Rocco
D	17	S. Settimio
L	18	S. Elena
M	19	S. Giovanni Eudes
M	20	S. Bernardo di C.
G	21	S. Pio X, papa
V	22	B.V. Maria Regina
S	23	S. Rosa da Lima
D	24	S. Bartolomeo
L	25	S. Lodovico
M	26	S. Alessandro
M	27	S. Monica
G	28	S. Agostino
V	29	Martirio di Giovanni Battista
S	30	S. Bonomio
D	31	S. Abbondio

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDARE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Galatina - Dipendenti dell'Azienda Vinicola Folonari (primi '900)

I lavori della vigna: pompatura e sarchiatura

La prima pompatura alla vigna coincide generalmente con il periodo della festa di S. Nicola a maggio, e l'ultima con il periodo della festa della Madonna del Carmine il 16 luglio. Tutto però naturalmente dipende dall'andamento atmosferico dell'annata. Se questa è secca bastano sette pompature perchè la vigna non si ammali; se al contrario l'annata è molto piovosa e umida, bisogna irrorare il vigneto almeno una volta la settimana da maggio a fine luglio. Tale frequenza è dettata dal fatto che man mano che il tralcio cresce, le nuove foglie sono più esposte al contagio della peronospora, che invece il solfato di rame distrugge. Non è richiesta particolare abilità per irrorare le vigne, piuttosto è necessaria una rilevante forza fisica, per poter tenere sulle spalle per ore ed ore il peso della pompa piena di acqua. Soprattutto per le ultime pompature sotto il sole cocente di luglio vi partecipano facendo continuamente la spola con le "menze" (recipienti di rame) piene, tra il pilone vicino al pozzo dove si è preparata l'acqua ed il lavoratore in mezzo al campo. Molti oggi irrorano servendosi di particolari motorini, ma la stragrande maggioranza segue ancora il metodo tradizionale, perchè azionando con la mano lo stantuffo che dà pressione alla pompa, si può regolare e distribuire lo spruzzo secondo come si trova la pianta. Alcuni contadini poi per evitare il fastidioso e continuo lavoro della pompatura, hanno preferito cambiare varietà di vigna, piantando un tipo sperimentale che non ha bisogno di essere irrorato. I risultati però sia come quantità sia come qualità sono decisamente inferiori al tipo di vigna (jonico) tradizionalmente coltivato nelle nostre zone. L'altro lavoro che cade insieme con una delle tante irrorazioni, è la sarchiatura del vigneto (spannare). E' questa una sarchiatura superficiale in cui si tagliano tutte le erbe cresciute tra le vigne dopo la seconda zappatura o "ncavaddbratura" eseguita nel mese di febbraio, quando si appiana la terra ammucciata nella prima zappatura.

L. BIANCO, Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini



modi di dire

- Acqua mbucca!
- Terra, zappa e contadinu dannu pane e dannu vinu.
- Puru de susu!
- Sta face nnanzi e retu.
- Nu face una bbona.
- Me sentu tutta dellassata.
- Ci perde l'acu perde la capu.

modi di dire scostumati

- Quando la caddhrina canta e lu caddhru tace, a casa nu n'ave pace.
- Sordi fannu sordi e paducchi fannu paducchi.

Pillole di saggezza popolare

- Le pene cu llu pane nu ssu pene: le vere pene suntu senza pane.

TERMINI SALENTINI
LEGATI ALLA VENDEMMIA

Àciani, calètte, caratizze, càscie, cippuni, còfani, craggioppi, fischulari, fischiuoli, furate, menze, mustu, panari, parmenti, pàstanieddbriu, pàstanu, pilari, pile, sarmente, sicchi, spinieddbri, stumpare, traini, varili, vigne, vindemmare, vutti.

Li "Thrainieri"

Anticamente l'uva veniva "stumpata" sul posto della vendemmia. Il mosto prodotto veniva trasportato in grossi recipienti di legno, "le caratizze," sistemate sui "traini". I "thrainieri" trasportavano il mosto all'ingresso del paese dove veniva scaricato in grossi tini e poi trasportato nelle cantine con degli otri a spalla. L'ultimo "thrainieri" della città di Galatina (categoria estintasi con l'arrivo dei moderni mezzi di trasporto) era Pietro Marra. Don Salvatore Bello ha raccolto un suo stornello, che ha inserito in una sua poesia.



Ultimo "Thrainieri"

Brucia il canto sulle labbra,
negli occhi ti rotola la strada.
Ultimo "thrainieri" della carovana,
no, non muore il tuo stornello:
"Tengu 'nu cavallu biondu e me ne vantu,
fazzu lu thrainieri e su' contentu;
iu cantu li sturnelli e lui va col tempu,
l'orgogliu ca iu sentu è tantu tantu";
pagliuzze hai sul mento
bianco di tufo, il tuo canto
dal sonno col traino barcolla:
"L'aria de lu thrainu è lu cavallu
lu preggie de la donna è lu capellu;
tredici frecce fazzu sulla sua criniera
quando li sfioccu visciu primavera;
iu me ne voglio andare alla salita
dove i cavalli battono ritirata
dove il mio primu amore lasciò la vita":
la coda del cavallo pendola
sull'ora canicolare,
sul tuo stornello di pane amaro.

S. BELLO, Di giorno in giorno

La cucina de na fiata

PITTEDDHRE DUCI CU LLA RICOTTA

Ingredienti: 400 gr. di ricotta, 3/4 cucchiaini di miele, 500 gr. di farina, una tazzina di olio, un uovo, una scorza grattugiata di limone, vino bianco q. b.
Impastare la farina con olio, uovo e vino bianco ed ottenere una pasta morbida. Stendere la sfoglia e ricavare dei cerchietti servendosi di un piattino. Mettere al centro del cerchietto un po' di ricotta impastata col miele e la scorza grattugiata del limone; chiudere i cerchietti premendo bene sui bordi con i rebbi di una forchetta e friggerli in abbondante olio. Servire le "pitteddhre" spolverizzate con zucchero a velo.

Curiosità:

Un tempo le nostre nonne servivano le "pitteddhre" anche con il "cottu", che esse preparavano nel mese di settembre, periodo della vendemmia, quando l'uva era abbondante e matura.

U COTTU

Ingredienti: 3 l. di mosto, 1 melacotogna
Spremere l'uva e filtrarla attraverso un colino. Mettere il mosto ottenuto in una pentola e farlo bollire eliminando la schiuma che man mano si forma in superficie. Quando il liquido diventa chiaro e trasparente aggiungere una melacotogna (che toglierà il sapore asprigno del liquido). Cuocere il tutto a fuoco bassissimo per alcune ore, finchè "u cottu" diventerà della consistenza di uno sciropo.



Settembre 2008

L	1	S. Egidio
M	2	S. Elpidio
M	3	S. Gregorio M.
G	4	S. Rosalia
V	5	Giordano
S	6	S. Imperia
D	7	S. Regina
L	8	Natività di Maria V.
M	9	S. Sergio
M	10	S. Nicola da T.
G	11	S. Proto
V	12	S. Giovenzio
S	13	S. Giov. Crisostomo
D	14	Esaltazione s. Croce
L	15	B.V. Addolorata
M	16	Ss. Cornelio e Cipr.
M	17	S. Roberto Bellarmino
G	18	S. Giuseppe da Cop.
V	19	S. Gennaro
S	20	S. Candida
D	21	S. Matteo
L	22	S. Maurizio
M	23	S. Lino papa
M	24	S. Gerardo
G	25	S. Aurelia
V	26	Ss. Cosma e Dam.
S	27	S. Vincenzo de' Paoli
D	28	S. Vincislao
L	29	Ss. Michele Gabriele Raffaele Arcangeli
M	30	S. Gerolamo

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale
FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550
EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova
www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI

Galatina: le strade esterne alla fine dell'800

Delle strade esterne precipua è quella che gira attorno le mura della città, offrendo una svariata e deliziosa passeggiata, abbellita in alcuni tratti da alberi ombriferi, nella quale si gode la vista della verdeggiante zona degli orti, delle casine, delle chiese di campagna, del convento dei Cappuccini, di quello degli Olivetani, e più lungi dei limitrofi paesi. Mena questa strada allo spazioso largo di S. Domenico (*piazza Alighieri*), in fondo al quale è l'antico Convento dei Domenicani, ora Collegio Reale (*è l'ex convitto "Colonna"*).

M. MONTINARI, *Storia di Galatina*, a cura di A. Antonaci

Antica usanza agricola

Recita un antico proverbio salentino

Quandu fisca lu turdu
fanne lu minchia e lu surdu,
quandu canta lu pirlingò
ci à tristu patrùnu cangiàre lu può.

Era preferibile che un lavoratore agricolo non cambiasse padrone durante la stagione dei tordi; era infatti consigliabile che aspettasse il canto del "pirlingò" per sciogliere il suo contratto.

GALATINA: LE VIE DI CAMPAGNA ALLA FINE DELL'800

Le migliori strade di campagna sono quelle di S. Rocco, per cui si va anche al Camposanto (*l'antico cimitero, ancora detto dal popolo Campusantu vecchiu*); rotabile anch'essa per più di un miglio: questa prolungandosi, si congiungerebbe alla Consolare di Lecce e Gallipoli, e si avrebbe una strada più breve per Nardò e Copertino; le altre sono quelle del *Crocifissello*, così detta da una cappella dedicata al Crocifisso, ed è la via vecchia di Sogliano; l'altra detta di S. Sebastiano, per cui si va sulle Serre, dall'alto delle quali fanno di sè bella mostra Galatina e Soletto; quella di S. Vito, lungo la quale è il sito ove riposò S. Pietro, e vi si legge l'iscrizione: *Hic S. Petri defessi levamen*; ed infine quella detta *li piani*.

M. MONTINARI, *Storia di Galatina*, a cura di A. Antonaci



Giovani galatinesi anni '50

ANTICHI SIMBOLI DEL PAESAGGIO RURALE SALENTINO: MURETTI A SECCO, CASEDDHRE

I contadini, sin dalle epoche più remote, hanno sempre cercato, con infaticabile impegno, di bonificare l'ambiente, strappando al terreno roccioso e accidentato fazzolletti di terra da rendere coltivabile e produttiva. Utilizzando l'ingente materiale di risulta, l'abbondante *pietra viva* (di calcare compatto) raccolta sui campi bonificati, essi hanno cominciato a recintare le frazionatissime proprietà con tipici muretti di pietra a secco ed arte improvvisata. Sono questi i primi simboli dell'architettura rurale, che il tempo e gli elementi atmosferici hanno in parte distrutto o cancellato per sempre.

I vecchi agricoltori ne hanno costruiti tanti in questo caratteristico "*paesaggio della pietra*", con forme, dimensioni e funzioni assai diverse. I primi muri si eressero nelle campagne, quasi in fretta, con pietre accatastate alla buona nell'equilibrio più instabile, spesso trattenute insieme da una provvidenziale siepe di sterpaglie. In seguito ne costruirono altri con maggiore precisione e stabilità per delimitare viottoli, per costruire terrazzamenti e capanne e per proteggere alberi e colture varie dalla salsedine del mare e dai venti impetuosi di scirocco. Col tempo i solerti campagnoli divennero artigiani provetti, e tuttora, in certe famiglie l'arte di costruire i muri si è tramandata di padre in figlio.

Successivamente essi impararono a costruire, con l'abbondante materiale a disposizione, delle modeste strutture trulliformi di pietre a secco disposte con arte e ingegno, a forma di tronco di cono. Di queste antiche costruzioni ne esistono tantissime nel Salento e di varie forme; esse, però, non furono mai luogo di stabile dimora per i nostri contadini, i quali abitualmente le utilizzarono *come deposito* di attrezzi agricoli ed altro materiale e come riparo in caso di intemperie. Nel nostro ambiente, solo le costruzioni rurali, a forma di un tronco di piramide, le *caseddhre*, sono state fino a pochi anni addietro, la effettiva e abituale dimora estiva dei nostri contadini.

Queste casette campestri ad un solo vano, meno antiche dei trulli, dei quali non è facile definire l'epoca esatta di edificazione, hanno un'unica porta di accesso, orientata, secondo antica tradizione, verso levante, che assicurava un ambiente più fresco durante la giornata, essendo possibile mitigare con questo semplice accorgimento la calura del sole, opprimente ed insopportabile, durante i mesi del soggiorno estivo. Quasi sempre, incassata in uno dei muri più lunghi, hanno poi una scala rudimentale in pietra che porta sulla terrazza, ottenuta con copertura a botte di tufi di carparo, recintata da un parapetto e adibita a vari usi.

A. QUARANTA, *Marittima un paese del Salento*

La cucina de na fiata

FRITTATA DE MARANGIANE

Ingredienti: 1 kg. di melanzane, 6 uova, formaggio morbido a pezzetti, capperi, olive nere snocciolate, 100 gr. di pane grattugiato, 100 gr. di formaggio pecorino grattugiato.

Tagliare le melanzane a cubetti e friggerle in abbondante olio bollente. Sbattere le uova, aggiungervi le melanzane e tutti gli altri ingredienti e amalgamare il composto. Ungere una teglia da forno, spolverizzarla con pane grattugiato e versarvi il composto. Ricoprire la superficie con altro pane grattugiato, irrorare con un filo di olio e infornare a 180°C.

Curiosità:

Vari sono i modi di conservare le melanzane, uno dei più comuni è quello di seccarle, proprio come facevano le nostre nonne.

MELANZANE SECCHIE

Tagliare le melanzane a fette sottili lasciando la buccia. Sistemarle su "*cannizzi*" (graticci) e lasciarle seccare al sole per qualche giorno; passarle nel forno, precedentemente scaldato e spento; conservarle in luogo asciutto. Al momento dell'uso, farle rinvenire mettendole a bagno in acqua tiepida.



Giovani galatinesi anni '60

'nduvinieddhru

Tegnu na cosa senz'anche
senza razze e senza occhi
picchi picchi cu lla tocchi
se ncazza e... buonanotte
(il fiammifero).

detti popolari

Se beddhru voi parire doja de core ài sentire.

Quantu cchiù vè de cchiui se mbroja
a matassa.

Alu longu o fame o sete o sonnu.

Quandu perdi l'amicu lu sai,
nu quandu lu tieni a cumandi toi.

Quandu la mujere ave tortu,
lu maritu tocca cu cerca scusa.

modi di dire

- Pensa a llù sdegnu ca ti passa l'amore.
- Sciu bbonu!
- Stanu inchì e bbivi.
- Li l'aggiu cantate bbone bbone.
- Ci nu paca a linu paca a lana.
- Lu poi ede parente de lu mai.

modi di dire scostumati

- Femmana mmaritata, ciuccia caricata.
- Mieru e mujere nu mbotanu a ccitu se nu nn'ede trascuratu lu maritu.

Pillole di saggezza popolare

- Lu pathrunu ede sempre pathrunu, ave tortu e vole cu aggia ragione (e tie dallila).

Ottobre 2008



M	1	S. Teresa del B. G.
G	2	Ss. Angeli Custodi
V	3	S. Esichio
S	4	S. Francesco d'Assisi
D	5	S. Placido
L	6	S. Bruno
M	7	B. V. del Rosario ☺
M	8	S. Pelagia
G	9	S. Dionigi
V	10	S. Daniele
S	11	S. Firminio
D	12	S. Serafino
L	13	S. Edoardo
M	14	S. Callisto
M	15	S. Teresa d'Avila ☺
G	16	S. Edvige
V	17	S. Ignazio d'Ant.
S	18	S. Luca ev.
D	19	Ss. Isacco e C. m.
L	20	S. Artemio
M	21	S. Orsola
M	22	S. Salomé ☺
G	23	S. Giovanni da Cop.
V	24	S. Antonio M. Cl.
S	25	S. Crispino
D	26	S. Evaristo
L	27	S. Fiorenzo
M	28	Ss. Simone e G. ap.
M	29	S. Ermelinda ☺
G	30	S. Lucano
V	31	S. Quintino

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Galatina - Facciata Basilica di S. Caterina d'Alessandria

Il finestrone centrale della Basilica di Santa Caterina

Le finestre a ruota, che cominciano ad essere usate nel secolo XII, prendono il massimo splendore e ampiezza nel secolo XV ... Nella rosa di S. Caterina rimangono ancora tracce delle antiche vetrate. Essa è scompartita da dodici tramezzi di pietra, in forma di colonnette, che dal centro seguono la direzione dei raggi verso la circonferenza, restando fissate da due leggeri capitelli all'anello centrale e agli estremi di una ricca frangia a fogliame ad angolo, che si sviluppa in altrettanti dodici archetti. La magnifica rosa è poi limitata da un ordine decorativo di foglie d'acanto e di cardo finemente intrecciate, con la metà superiore chiusa da un altro ordine decorativo semicircolare di foglie di agrifoglio e gli estremi sviluppati in due brevi cenni della stessa decorazione in senso orizzontale. L'anello centrale, limitato da una corona di fogliame di vitalba, in un fitto e delicato motivo artistico, che sembra opera di cesello, è chiuso da una vetrata, su cui a colori è riprodotto lo scudo degli Orsini-d'Enghien. Nella nudità della cuspide centrale la rosa acquista maggiore ricchezza plastica e procura un evidente rilievo alla serie di archetti pioventi dall'alto della cuspide stessa, in austera e splendida semplicità. Ai lati della cuspide si elevano due colonne prismatiche con gli angoli smussati, su cui dovevano esserci statue di santi; agli estremi sorgono due statue di santi francescani e al vertice la croce.

M. MONTINARI, La Basilica Cateriniana di Galatina

IL TESORO CATERINIANO

La tavola, di modeste dimensioni, forse realizzata per ragioni di culto privato e poi, in seguito, donata alla chiesa cateriniana, rappresenta, sul fondo uniformemente dorato, la Madonna, a mezza figura, avvolta nel *maphorion* bruno che le ricopre anche i capelli, sorreggente con le braccia il Bambino. Il figlio accosta la sua guancia a quella della Madre e teneramente si appoggia a lei con il corpo. Il manufatto galatinese appartiene al tipo della Madonna *Glykophilousa* perchè il gesto di intenso affetto tra la Vergine e il Bambino è significativo del mistero della passione e risurrezione che il Cristo svela alla madre.

D. SPECCHIA, Il Tesoro

IL CANTO FUNEBRE: LE PREFICHE

La fase del pianto funebre avviene prima dell'inizio del corteo, generalmente nel primo pomeriggio. Protagoniste prezzolate dai parenti e dette "prefiche". La serietà professionale di questo particolare e richiesto lavoro imponeva una mimica ed una tonalità di canto non indifferenti. Il compito delle "prefiche" infatti, era quello di cantare ritualmente e di far piangere agli altri il morto. Si servivano di un fazzoletto bianco che agitavano secondo norme precise, sia sul cadavere, sia intorno a se stesse, in una successione preordinata e rituale di fasi ... Un defunto che non veniva pianto, era squalificato agli occhi di tutti, perchè il pianto era considerato il cardine ed il centro di tutte le usanze connesse con la morte. Il pianto pubblico e rituale conferiva pieno valore allo stato di morte, ed esternava agli altri il dolore dei superstiti. Questo, sia che lo facessero i familiari, sia che lo facessero, anche se a pagamento, le prefiche. Queste ultime però conoscevano alla perfezione il modo rituale di piangere il morto, e di conseguenza agli occhi degli altri il loro pianto aveva più valore. Si rivolgevano direttamente alla salma e cantando e agitandosi, ricordavano le doti morali del defunto con episodi significativi della sua vita. Parlavano del dolore disperato dei familiari, del mondo dell'oltretomba cui l'anima era andata, delle altre anime di parenti e conoscenti che vi avrebbe trovato, della pietra tombale che avrebbe sigillato il corpo, di immagini della decomposizione del cadavere, ecc. Tutto era basato su una libera elaborazione di questi temi. Ovviamente, queste improvvisate composizioni cantate erano in dialetto, e venivano chiamate "note". L'effetto delle note era immediato e sicuro; procurava infatti il pianto generale e violento di tutti i presenti. Il prezzo pagato alle "prefiche" era in genere molto elevato, per cui i poveri per risparmiare, preferivano cantare da sé le "note" ai propri morti. Due esempi di "note":

Oh chianca, o chianca spezzate
spezzate te na ripa
cu bisciu ddr'osse te matrima (fijuma, soruma ecc.)
quale verme sta se nutrica.

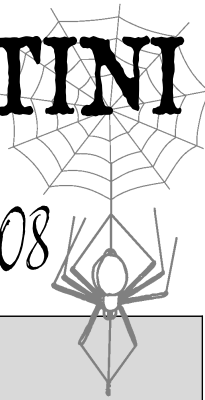
Ieri sera chiantai nu tattulu
e la matina lu cchiai fiurutu

'nchianai cima cima
cu bisciu la mia vicina
intru a tanta cavalleria
serà ca sta 'nduce fijama
ddhra rosa prematia.

L. BIANCO, Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini



Novembre 2008



S	1	Tutti i Santi
D	2	Commemorazione Defunti
L	3	S. Martino de P.
M	4	S. Carlo Borromeo
M	5	S. Magno
G	6	S. Leonardo
V	7	S. Ernesto
S	8	S. Goffredo
D	9	Dedicazione Basilica Lat.
L	10	S. Leone Magno
M	11	S. Martino
M	12	S. Giosafat
G	13	S. Diego
V	14	S. Veneranda
S	15	S. Alberto M.
D	16	Avvento Ambrosiano
L	17	S. Elisabetta d'U.
M	18	Ded. Bas. Ss. Pietro e Paolo
M	19	S. Ponziano
G	20	S. Ottavio
V	21	Presentazione B. V. M.
S	22	S. Cecilia
D	23	Cristo Re
L	24	S. Crisogono
M	25	S. Caterina
M	26	S. Liberale
G	27	S. Virgilio
V	28	S. Sostene
S	29	S. Saturnino
D	30	1ª Avvento Romano

Canto funebre

Lassu scrittu a lu limbatale:
A casa mamma nu' me 'spettare,
E nu' de Pasca e nu' de Natale,
Mancu dhi giurni de carnevale.
A dhai ci precati 'sta giovine,
Li chiantati 'na chianta de rosa,
Quandu passa mamma soa,
Cu li cerca qualche cosa.
A dhai ci precati 'sta giovine,
Li chiantati 'na chianta de gigliu,
Quandu passa lu zzitu sou,
Cu li cerca 'nu consigliu.
A lu celu pare 'na nuvola,
Forsi la Ninetta preca pe' me.

A. M. GIURGOLA RIZZELLI,
Galatina: il folklore e la vita



Pillole di saggezza popolare

- La giustizia ede comu la ragnatila: a mûschia ccappa e u muscone a strazza.

modi di dire scostumati

- Cu nu n'aggi mai bbene.
- Quandu cazzi le mëndule cu llù culu tou, tandu 'mpari cce ssu ttoste.



La cucina de na fiata

PITTA DUCE DE TARATUFULI

Ingredienti: 2 kg. di patate dolci, 5 cucchiaini di zucchero, 3 cucchiaini di farina, 3 di cacao, pinoli, gherigli di noci, amaretti sbriciolati, 1/2 bicchiere di liquore dolce a piacere, cannella, buccia tritata di un'arancia, 1 uovo. Lessare le patate dolci e, dopo averle sbucciate, schiacciarle. Aggiungere alle patate la farina, lo zucchero, il liquore, la cannella, il cacao, la buccia dell'arancia, impastando bene il tutto con l'uovo. Imburrare una teglia da forno, spolverare di farina e adagiarvi metà dell'impasto, distribuirvi i gherigli di noci, i pinoli, una metà degli amaretti sbriciolati e ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto. Disporre sulla superficie il rimanente trito di amaretti e infornare a 180°C.

Curiosità:

Le nostre nonne, poiché ai loro tempi non era facile avere liquori, usavano mettere nella "pitta di taratufuli" un bicchierino di rosolio.

"U Rosoliu"

Le nostre nonne preparavano il rosolio usando una miscela di alcool, acqua, zucchero e dell'essenza a piacere. A Galatina le essenze si acquistavano nella drogheria di Cesario Duma in via Umberto I, molto famosa anche per l'ottimo "elisir di china Calissàia", realizzato dallo stesso proprietario.



Brindisi

Quistu è nu bellu vinu 'ssai galante
a lla salute mia e de tutte quante!

Quistu è vinu ca de la vigna essisti
vivilu beddhra mia cu tte dafrischì!

modi di dire

- De Santu Martinu lu viernu ede vicinu.
- Nu ssimu nienzi!
- Lu vinu ede lu latte de li vecchi.
- Se nasci quathru nu poti murire tundu.
- Stu muru ede miu e l'addhru puru! (l'ubriaco)

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTRICALDARE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pisanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181

CENTRO SUL TARANTISMO E COSTUMI SALENTINI



Battesimo anni '50

La fasciatura del bambino

Un tempo, veramente non molto lontano, il neonato per mesi e mesi doveva indossare una speciale tenuta: la camiciola, un pannolino triangolare tra le gambe, due panni più spessi capaci di assorbire l'umidità dell'urina e poi le fasce.

La fitta fasciatura comportava un continuo giro del bambino su se stesso che, così, sperimentava il primo capogiro.

Così tutto d'un pezzo, con le fasce inamidate per rendere più rigido l'involucro, il piccolo era condannato al blocco dei movimenti, alla totale inerzia fisica.

Le fasce venivano coperte da un coprifasce, una specie di sacchetto in cui il bambino veniva infilato. Questo modo di fasciare il neonato era dovuto alla convinzione che, tenendo ben stretto e raccolto il corpo del bambino (bacino, gambe, piedi), questi sarebbe cresciuto ben dritto e senza imperfezioni fisiche.



"I Sciuscetti"

Col termine "sciuscettu" veniva indicato il figlioccio battezzato da un padrino o da una madrina. Il termine deriva dal participio passato (susceptus) del verbo latino *suscipere* (sostenere, sorreggere), infatti il padrino o la madrina sorreggevano ben dritto il figlioccio al momento del battesimo.

A sua volta "lu sciuscettu" avrebbe chiamato "nunnu" o "nunna" i propri padrini, facendone seguire il loro nome.

Li passaricchi ti N'Natale

Friculicchi, friculicchi
chiuianu
li passaricchi.

Ci l'ha ffare
ci l'ha ffare,
pi lla notte
ti Nnatale?

E' lla nonna
ce l'ha timpirare,
è la zzia
c'a l'ha scanare,
so' lli agnuni
ca l'anu mparare.

Piccicheddri
piccicheddri,
ti la tàula
so' lli tinnirieddri.

Pi lla notte ti Nnatale
passaricchi
s'anu ffare.



D. SEVERINO. Copertino

modi di dire

- Cara te tieni e cara te vindi.
- Cusi ede...e cusi ssia.
- Tutte le cose ca cuardanu sù, su ccose de Gesù.
- Ci ringrazia esse de obbligu.
- Sorte noscia!

modi di dire scostumati

- Lu ciucciu dopu ca ave mangiatu vota lu culu a lla mangiatura.
- Meju nu tristu maritu ca nu caru frate.
- Vèstila de sita, vèstila de lana, ma la villana rrumane villana.

Pillole di saggezza popolare

- Se lu pruverbiu ede forte resta a mmente.

LA SCELTA DEL NOME

Un rito da espletare prima del Battesimo era la scelta del nome; benché il diritto spettasse al padre, non era estromessa dalla scelta anche la madre. I motivi ispiratori della scelta erano quasi sempre di carattere religioso, e si nominava soprattutto il nome del Santo Protettore del paese ... il titolo delle varie Madonne ivi venerate: Annunziata/o, Addolorata, Carmela/o, Immacolata, Rosario/a, Grazia/o; i Santi venerati nel paese: Biagio, Lucia, Agata, Giovanni, Luigi, Antonio, Giuseppe, Anna ecc.; nonché i Santi protettori e le Madonne venerate nei paesi vicini: Michele e Maria Neve (Neviano); Crocefisso e Sebastiano (Galatone), Pietro, Paolo, Maria Luce, Pantaleo (Galatina), Gregorio (Nardò), Lorenzo (Sogliano), Rocco (Ruffano), Oronzo, Irene (Lecce), ecc. Talvolta poi, la madre in forma di ringraziamento imponeva il nome del Santo o della Madonna cui durante le difficoltà del parto si era rivolta.

Un altro metodo poi era quello di imporre, soprattutto per i primi figli, il nome dei genitori, dei nonni o di parenti in genere.

L. BIANCO, *Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini*



Neonato galatinese

Ninne Nanne

Sonnu, sonnu nu' scire a li vecchi,
vieni a lu piccinnu miu chiudili l'occhi,
se li li chiudi nu' li fare male
ca è piccichieddhu e crande s'ave fare.

La Madonna spandia,
lu piccinnu chiangia
tacite fiju,
mo' vegnu e te piju,
ti dau 'llattare
e te fazzu durmire.

San Giuseppe lu vecchiarellu,
era sposu de Maria
e tenia lu Bambinellu,
lu cantava e lu ddormiscia.
E dicia: Nanni, nanni
vieni ccurcate a casa mia,
Aggiu cunzatu 'nu bellu lettinu,
se curca la Madonna e lu Bambinu.

A. M. GIUGOLA RIZZELLI, *Galatina:
il folklore e la vita*

'nduvinieddhru

Tegnu na scatulina de doi culori china
cinca la 'nduvina ede la fija de la reggina
(l'uovo).

detti popolari

Venthre vacante male cunsiju porta.
Nu dire mai de quai nu passu,
ca riva ca passi e cadì puru nterra.
Ama ci te crisce e nu ci te parturisce.
Nghiutti maru e sputa duce.

IL BATTESIMO

Fino a vent'anni fa, entro gli otto giorni dalla nascita al massimo, il bambino veniva battezzato seguendo un particolare cerimoniale che vedeva in primo piano i padrini, il bambino e il Sacerdote. All'ora fissata per la cerimonia infatti, preferibilmente nel primo pomeriggio della domenica, i compari si recavano a casa del loro figlioccio, che la madre, o chi per lei, aveva provveduto a vestire con la massima pulizia e nel migliore dei modi, utilizzando nella confezione dei vestitini e del lenzuolo l'abito del giorno delle sue nozze ... In questo uso erano connessi simboli magici di continuità di doti tra madre e figlio, accomunati dallo stesso vestito in due diversi "riti di passaggio". Quando i compari arrivavano a casa, trovavano già il bambino pronto nelle mani di una ragazzina, anche lei vestita di nuovo, che la madre aveva scelto perchè lo portasse in Chiesa ...

In Chiesa era ad attendere la levatrice la quale aiutava la ragazzina a saper tenere il bambino nelle varie fasi della cerimonia. Alla fine del rito la levatrice, oltre ad un regalo dei padrini, riceveva dal padre il saldo definitivo per la sua opera prestata durante il parto, con la dovuta differenza tra maschio e femmina ...

A tutta la fase del battesimo era assente la madre la quale aspettava a casa il ritorno di tutti dalla Chiesa. Una antica tradizione infatti, le vietava di uscire dalle mura domestiche prima del battesimo della sua creatura e prima ancora della benedizione di purificazione a quaranta giorni dal parto.

L. BIANCO, *Le tradizioni popolari di Aradeo e dei paesi vicini*

La cucina de na fiata

VERMICEDDHRI CU LLE COZZE

Ingredienti: 1 kg. di cozze, aglio, origano, 500 gr. di pelati, olio, pepe, prezzemolo tritato, 1/2 kg. di vermicelli. "Aprire" le cozze a mano, avendo cura di mettere da parte una ventina senza sgusciarle.

Mettere in un tegame, preferibilmente di terracotta, olio e aglio e farlo imbiondire; aggiungere le cozze con il guscio e chiudere subito il coperchio.

Dopo alcuni minuti unire i pelati tritati e cuocere il tutto per dieci minuti. Aggiungere le cozze aperte con il loro liquido filtrato, continuare la cottura per 5-6 minuti, spolverizzare con origano e spegnere.

Cuocere i vermicelli, scolarli, unirli al sughetto, amalgamando bene, servire dopo aver spolverizzato di pepe e prezzemolo tritato.

Curiosità:

Le nostre nonne preparavano i vermicelli a mano in grande quantità nel mese di dicembre, per servirli come voleva la tradizione, nelle viglie (dell'Immacolata e di Natale). I vermicelli venivano in queste occasioni conditi in vari modi: con il brodetto di baccalà, con le cozze e quando non si disponeva di altri ingredienti "cullu latte de mendula" ricavato dalle mandorle.

"U LATTE DE MENDULA"

Una volta, alcune famiglie, non avendo la possibilità di acquistare delle vere mandorle, usavano quelle dei semi di pesca secchi. Una ventina di giorni prima si spaccavano i noccioli, si bollivano le mandorle intere, si sbucciavano e si lasciavano macerare in acqua fresca, che veniva sostituita giornalmente per addolcirle.

Successivamente i semi venivano pestati e mescolati con acqua calda e, una volta filtrati, si utilizzava il latte ricavato per condire i vermicelli.

In alcuni paesi del Salento i Vermicelli sono chiamati "li passaricchi".

Dicembre 2008



L	1	S. Eligio
M	2	S. Bibiana
M	3	S. Francesco Sav.
G	4	S. Barbara
V	5	S. Dalmazio
S	6	S. Nicola da Bari
D	7	II ^a di Avvento
L	8	Immacolata Concezione
M	9	S. Siro
M	10	Madonna di Loreto
G	11	S. Damaso papa
V	12	S. Giovanna Fr. di Ch.
S	13	S. Lucia
D	14	III ^a di Avvento
L	15	S. Massimino
M	16	S. Umberto
M	17	S. Lazzaro
G	18	S. Graziano
V	19	S. Dario
S	20	S. Ursicino
D	21	IV ^a di Avvento
L	22	S. Demetrio
M	23	S. Vittoria
M	24	S. Adele
G	25	Natale di N. Signore
V	26	S. Stefano
S	27	S. Giovanni ev.
D	28	Sacra Famiglia
L	29	S. Tommaso B.
M	30	S. Eugenio
M	31	S. Silvestro

Metal.ma s.r.l.
ACCIAIO PRONTO NEL SALENTO

LAMIERE - TUBI - TRAVI - PROFILATI
LAMINATI MERCANTILI
73013 GALATINA (LE) - Zona industriale

FERRO - FERRO PRESAGOMATO
RETI ELETTROSALDATE
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.550

EDILIZIA
73013 GALATINA (LE) S.P. 362 per Sogliano Km. 21.600

SHOWROOM CERAMICHE
ARREDOBAGNO
73013 GALATINA (LE) - S.P. 362 km 21.550
73100 LECCE - Via Oberdan
73048 NARDÒ (LE) - Via Pilanuova

www.metalma.it
metalma@metalma.it
Centralino Tel. 0836.564181