

Filippo Di Lorenzo - Armando L. Palma - Pierluca Turnone - Arturo Tuzzi

‘A Lavòria

L’antico nobile gioco di strada tarantino: un accorato *surdallinà* alla **Municipalità Tarantina** perché, *sullèttà-sullèttà*, venga tirato fuori dalla secca della Tarantola

Punto Zero editrice

Buona Fortuna a **tutti i tarantini *curazzònə*** contemporanei: gli
eredi **della Polis che fu d'Archita.**

CAPITOLO PRIMO

Genesi demo-**etnoantropologica** dell'antico gioco di strada tarantino, un'attuale disciplina sportiva: *'a ləvòriə*.

Gioco di strada **popolare testimonianza connotativa**:

A-D 'una esperienza umana comunitaria intergenerazionale ed interclassista, condivisa ed inclusiva;

B- **Crogiolo e fucina** per il mantenimento e lo sviluppo come lingua viva, del dialetto;

C- Bitta, per il permanere dell'uso *da lèngħə tarandìnə*, quale salvadanaio dei valori demo-etnoantropologici;

D- L'occasione per evocare i piatti della memoria d'u strafuèchə tarandìnə, con, i fuor d'opera, dei piatti da commozione;

E- Sostegno, al mantenimento della Memoria condivisa, fulcro vantaggioso, per la leva di secondo genere, necessaria per ogni reale progresso socioculturale.

'A ləvòriə è un antico gioco di strada, praticato a Taranto, da secoli, in aree sterrate, nell'angiporto, di fianco alla Torre Nuova, nello slargo innanzi al Palazzo del Capitano Regio **di fronte all'**ingresso del Castello Aragonese, nelle corti dei palazzi gentilizi.⁽¹⁾ Un gioco intergenerazionale, interclassista, praticato con trasporto, che coinvolge tanto i giocatori quanto gli spettatori, e procede in una atmosfera intrigante, mordace, satirica, ridanciana, spingendosi a volte, fino al dilleggio e al sarcasmo.

E' un gioco tanto divertente e appassionante quanto quello delle bocce e del biliardo, ma più coinvolgente e brioso, tanto per **i** due atleti in campo quanto per gli spettatori **da rùfələ**.

Trattasi d'un gioco, forse, giunto da noi con gli spagnoli, praticato nel Basso Medioevo con il nome di **argolla**, in alcune città marinare iberiche quali: Siviglia, Cadice, Lisbona sull'Oceano Atlantico; e Malaga, Valencia, Barcellona, in Spagna nel Mediterraneo Occidentale.

In Italia si è praticato a Taranto, Messina, Siracusa, Catania, Savona, Finale Ligure e Genova, col nome di "trücu de terra". Nella Repubblica Marinara è probabile che sia stato portato dalle truppe spagnole che si stabilirono nel Marchesato Del Carretto, dal 1573 al 1707.

Da noi, oltre ad assumere una diversa denominazione, il gioco si è arricchito di specifiche regole, interagendo con i comportamenti popolari riguardo alle pratiche sociali, civili e religiose.

Le complesse relazioni socioculturali, pregne di reminiscenze classiche greco-romane che attraversando il Medioevo e il Rinascimento, sono giunte sino ai nostri giorni grazie anche *'a lavòria*.

(2)

La pratica del gioco ha dovuto fare i conti con l'alta densità abitativa dell'isola, dove il popolo era costretto, per esigenze militari, a vivere asserragliato entro le mura, con pochissimi spazi dove poter giocare, solo in alcuni giorni del mese e, in particolari momenti della giornata.

Non vi era spazio sufficiente per tutti i giocatori; spesso, per giocare, s' aspettava il turno. **Mentre**, di spazio, **per gli spettatori**, ce n'era abbastanza. Questi, **puntualmente**, s' **assieparano**, **come un nugolo di calabroni**, **intorno ai due giocatori; disponendosi, quasi, a contatto** di gomito e in intesa emotiva: *'a rùfala*.

Il gioco, tramandatosi per secoli, da una generazione all'altra, è stato praticato negli spazi aperti comuni, *a pandàgnə*, (riparato dal vento) fuori dall'ambiente domestico, senza alcuna distinzione di ceti e di età; **governato** da regole, strette, per la competizione sportiva **valevoli** per gli atleti **in campo**, mentre, **il coinvolgimento psicoemotivo**, *da rùfala*, spigliato, gioioso e imprevedibile: *'a rùfala si* costituisce spontaneamente, occasionalmente ma anche organizzata; **costituita da giovani, adulti e di diversa estrazione sociale**.

Il gioco *da lavòria*, a Taranto, è stato praticato da molti, sino agli Anni '40; declinato tra il colto e il popolare, tra il serio e il faceto; con un proprio e ricco frasario di rito; il cui svolgersi dipendeva tanto dalla bravura o imperizia, impegno o svogliatezza dei giocatori, quanto dall'umore e dallo spessore umano degli astanti componenti *'a rùfala*; in un confronto serrato, il cui svolgersi dipendeva tanto dall'impegno e bravura dei giocatori quanto dal comportamento degli attenti ed affilati spettatori, in costante ricerca *d'u suggèttə* (lo zimbello di turno).

Sorte incombente su tutti, perché poteva toccare, ahimè, a uno dei due giocatori come ad uno dei facenti parte *da stèssə rùfala*.

Questa combinazione d'elementi ne fa un gioco inclusivo, **teso**, imprevedibile, impegnativo per lo sforzo atletico richiesto, elettrizzante e coinvolgente sul piano emotivo ed istruttivo, in quanto all'uso del dialetto.

Un gioco che, imparato in giovane età, può essere agevolmente praticato da adulti attempati, e seguito con trasporto, anche da anziani: è questo che ha contribuito a cementare una solida concatenazione generazionale e una feconda osmosi sociale e culturale.

Il gioco, nella sua coinvolgente ritualità, favorisce l'abitudine a non rimanere neanche per **un istante**, *abbabbuítà*, a saper stare insieme in un fecondo scontro/confronto d'opinioni diverse che abitano, superando le contraddizioni, alla comprensione, alla tolleranza e al **quando, di cosa** e di come parlare. Può succedere che anche un giocatore esperto faccia, per **disattenzione, qualche smarrònà gruèssà, e allora jè 'na còrsà a azzùpparsà 'u bàscuèttà!** (Smarrònà, errore marchiano su cui tutti profitano per canzonare lo sfortunato o imperito autore).

'A *lávòrià* è un gioco di strada che, se praticato con assiduità ed impegno, può, nel contempo, consentire:

A-**Di trascorrere** il tempo, in briosa compagnia, sgranchirsi le gambe e muovere ed irrobustire le braccia;

B- Sviluppare l'analisi **logico-computazionale, logico-temporale**;

C- Il mantenimento del pieno controllo emozionale durante la gara, tenendo d'occhio le mosse dell'**avversario** e l'umore *da rùfàlò*; **quest'ultimo, da non prendere, mai, sottogamba.**

Un costume cittadino che, Vincenzo Cuoco, nel suo romanzo Platone in Italia, mette bene in evidenza, attraverso la descrizione fatta **dal giovane Cleobolo**, l'accompagnatore di Platone,

Quello d'evidenziare, le antiche abitudini dei tarantini di incontrarsi negli spazi pubblici: *"I tarantini amano moltissimo di radunarsi in taluni luoghi, ove passano ciarlano le migliori ore del giorno. Essi dicono che vi si trattengono per non aver altro da fare. Felici coloro i quali non hanno che fare!Chi sono dunque coloro de'quali ti parlo? Non sono uomini pubblici, non mercatanti, non agricoltori, non filosofi; ma sono un poco di tutto"*.

Questa abitudine ancestrale della città è stata ereditata ed inclusa, alla grande, dalla *rùfàlò* che, s'aduna, partecipa del gioco, intorno **'a tauìlò del gioco della lávòrià!**

Tra le risorse della nostra città, da salvaguardare e valorizzare, dunque, oltre a quelle materiali, ci sono quelle immateriali e tra queste, il gioco di strada *da lavòria* è espressione di grande spessore demo-etnoantropologico, che purtroppo va scomparendo, con l'incalzare, del nuovo per il nuovo, in una azione di trascinamento e snaturamento.

Il gioco, risale indietro nel tempo, al periodo del Rinascimento e all'affermarsi dell'egemonia politico-militare della Spagna in Europa a seguito della scoperta dell'America ma, per alcuni aspetti peculiari, a Taranto si è arricchito dello spirito del teatro popolare del genere comico-drammatico, fiorito in Magna Grecia, in Età Ellenistica, tra il quarto e terzo secolo a. C.: la commedia fliacica⁽³⁾.

Non è un caso se, solo a Taranto, ancora oggi, senza tanti riguardi alle differenze sociali e all'età, si ha l'opportunità, senza pericoli di ritorsioni, di togliersi qualche sassolino dalla scarpa, di dare sfogo a qualche vecchia ruggine, e si può liberamente e spensieratamente lisciare il pelo o *'ngarcagnàra à chiù da 'nguarcúnà* (mettere sotto le calcagna qualcuno e dargli addosso senza pagare pegno, preferibilmente se potente, prepotente, vanaglorioso) grazie ad una partita *da lavòria*, con lo stesso piglio e spirito, della commedia di Ermippo o del suo contemporaneo Eupoli, del V sec. a. C.

Ancora oggi, intorno al tavolo, recuperando la posizione seduta, oltre a consumare il pasto in comune, ci si esercita a un parlare schietto condotto, in contraddittorio, da un simposiarca interlocutore tra i commensali, con l'abilità e l'accortezza riconosciuta da Leonida di Taranto, in un suo epigramma ad Aristocrate.

Epigramma che ci è utile leggere per cercare di cogliere l'atmosfera che si respirava durante il simposio ed in particolare a Taranto, dove massima era l'esaltazione delle qualità umane e culturali che doveva possedere il simposiarca al tempo d'Archita e di Leonida. Infatti, agli occhi meravigliati di Cleobolo, "Taranto è più vasta e popolata di Atene. Tra le città d'Italia e di Sicilia, è la seconda dopo Siracusa: tra le città della Grecia sarebbe la prima".

Per poter respirare così l'aria, di quando, Taranto era già metropoli e che, in un certo momento della storia, assurse a città guida nella Magna Grecia, alimentando la commedia, la farsa fliacica e la tragedia, dove tra l'altro si sviluppò il culto di Dioniso che influenzò le pratiche religiose, il culto dei morti, il rito dei pubblici banchetti, a Taranto particolarmente frequenti ed estesi nella partecipazione, pilastro per il governo della polis; culto connesso a pratiche rituali del consumo collettivo del vino,

intorno al santuario di Dioniso, in occasione dei festeggiamenti annuali e, puntualmente, durante il simposio.

Questa pratica la ritroviamo illustrata con dovizia, profondità e molteplicità espressiva: nella Poesia, nelle Opere Teatrali e nella Pittura vascolare magnogreca, prodotta dai pittori operanti a Taranto, Eraclea, Metaponto, Sibari e Crotona.

Famose sono le scene mitologiche e conviviali dipinte sui vasi apuli del pittore detto di Dario (ultimo venticinquennio del IV secolo a.C.), così noto per la scena di Dario tra i Persiani, dipinto su un celebre cratere a volute, ora al Museo Archeologico di Napoli, del protoitaliota Pittore Dionisiaco (410-380 a.C.), detto anche Pittore della nascita di Dioniso, autore di crateri a volute monumentali come quello da Ceglie del Campo, ora al Museo di Taranto, operante in bottega tarantina; il Pittore degli Inferi, seguace del Pittore di Dario nonché le numerose opere del Pittore di Pisticci e di Policoro.

Durante la *performance* d'una partita, emerge, a tutto tondo, il gusto ancestrale e irrimediabile, mentre si dipana il gioco, di cercare 'u *suggètta* (lo zimbello) o meglio 'u *ciamilla*, da individuare, da parte *d'a rùfalà*, sia in uno dei due giocatori in campo sia tra gli stessi astanti, componenti 'a *rùfalà*: spesso però c'è l'imbarazzo della scelta in quanto, quelli coinvolti come coro nella partita, sono un campione umano ricco di biodiversità, quale: *là sbàfandà*, *là zùmba-fuèssa*, *là ròsaca-vàsàzza*, *là puertàannucà* (una birba di quinta colonna), *là sapùtà*, *là lardùnà*, et similis, come in quella più estesa *dà l'piulàndà* e *dà l'chiàngà-chiàngà*; tanto *d'u patùt* quanto *d'u sapùt*; non mancano *l'panarèddarà*, *conzagràstà*, *zazzànùsà* (da *zézà*, zizzania), *cigghiacùlà*, *cuggiùnà sott'a pètrà*, *arrullùnà*, *rètà-pètà* (chi è sempre pronto a svignarsela), *zàssà* (sguattero), *mèstà-prisùttà* (mastro prosciutto, cioè chi s'intromette) e *accògghia-farfùgghia* (garzone addetto alla raccolta dei trucioli che erano utilizzati non solo per alimentare il fuoco sul quale era scaldata la colla di pesce, ma anche per accendere il fuoco domestico prima dell'avvento del gas).

Ruolo ancillare, quello dell'*accògghia-farfùgghia*, svolto di solito dall'ultimo dei garzoni della falegnameria che spesso, non coincideva con la minore età, ma, come a volte capita nella vita, anche con la scarsa attitudine **ad** apprendere il mestiere; ruolo che nel gioco della livoria si identifica con chi, nonostante abbia provato e riprovato per anni, non ha imparato a tenere la paletta in mano.

Nel gioco, per vincere, sia sul campo occasionale-tradizionale sia su quello nuovo progettato da Armando Palma e Carlo Boschetti, strutturato e regolamentare, è necessario avere: un occhio di lince

–*uècchià*– capace di *alluzzárə*; potenza di braccio; *pùzə* (fermezza di polso); abilità di mano; molto allenamento; capacità tattica, conoscenza *da tàulə* (lo spiazzo in terra battuta scelta, volta per volta, per fungere da campo di gioco per la livoria) ossia delle pendenze e delle asperità e gibbosità della stessa.

Per aggiudicarsi una partita occorre la concomitanza di:

- a) tanta fortuna- *furtúnə assáje-assájə*- (molta, molta fortuna);
- b) le qualità atletiche naturali e molto allenamento;
- c) possedere le qualità umane, quali l’astuzia, la pazienza e il coraggio d’osare;
- d) avere la capacità di sopportazione di tenere botta, non solo riguardo all’avversario, ma anche ai componenti *da rùfalə*: il nugolo di vespe che non dà tregua e non perdona!

Si tratta d’uno sport che, comporta notevole capacità atletica, per dover stare piegato sulle ginocchia in equilibrio per effettuare la sbracciata per spingere la palla di legno d’olivo, accompagnandola con la paletta, nella giusta direzione, con la forza necessaria e con adeguata destrezza; un buon giocatore di livoria non s’affida solo ai favori della dea bendata!

Tutti, giocatori-livoristi e spettatori-coristi, si **dispongono** *tùrnə-tùrnə ‘a tàulə*, seguendo l’andamento della partita, con momenti di dialogo o di alterco, con riferimenti, diretti o metaforici.

L’approccio glocal, innestato sulla vita corrente, civile, politica e religiosa della propria Comunità. Durante la competizione sportiva, spesso capita che si sviluppi un battibeccare serrato tra i due livoristi e tra questi e quelli *da rùfalə*; *a riportare la calma, si materializza la figura moderatrice d’u sapùtə, ‘u conzagràstə*, che prende a svolgere il ruolo di moderatore del simpiosarca, come in un dialogo di Platone.

La valutazione sulla riuscita di una partita di *lávòriə* dipende, quindi, tanto dall’impegno profuso e dalla perizia atletica dei giocatori durante lo svolgimento della partita, quanto dal loro comportamento umano, in relazione e in corrispondenza con quello dei componenti *‘a rùfalə*. Intorno *‘a tàulə* non vi sono sconti per nessuno, perciò niente distrazioni e sottovalutazioni. Per tutta la durata della partita, occorre stare in campana; l’insidia è sempre dietro l’angolo.

Il gioco di strada *da lavòria*, quindi, ha incorporato in toto **un umore** sottile, vitale e fecondo, che viene da lontano e non deve andare perso; anzi, riteniamo che sia tempo di soddisfare *'u spiùlā* (il desiderio ardente) dei pochi pazzi malinconici cataldiani veraci; tra i quali desiderano essere inseriti gli autori, insieme ai sottoscrittori di questo saggio.

Essi sono determinati a non gettare la spugna, a non demordere e, anzi, questa volta, a voler fare tutto il possibile, per centrare l'obiettivo.

Ogni partita *'a lavòria* è l'occasione, sia per i giocatori in campo (di solito due o in coppia di due) sia *pā' 'a rùfāla*, in funzione di coro per tramutarsi in un rito collettivo, catalizzatore psicologico-emozionale, propizio ad alimentare sani desideri, condividere emozioni, coltivare amicizie, senza rinunciare però al parlare schietto.

Perciò una partita *'a lavòria*, per i contendenti in campo, implica sia lo sforzo fisico per una competizione serrata sul piano atletico per la pratica d'uno sport, sia l'impegno, sul registro della emotività intellettuale. Quest'ultima, condivisa e alimentata con trasporto dai componenti *'a rùfāla*.

'A rùfāla, il capannello degli astanti che, puntualmente, *s'adúnā* (**si riunisce**) intorno ai giocatori, per svolgere appieno il proprio ruolo, si dispiega, già ad inizio di partita, *tùrnā-tùrnā*, quasi a cerchio, formando più crocchi che seguono i giocatori, spostandosi come nugoli di calabroni sempre pronti a pungere, durante tutta la partita, attenti a mantenersi distanti *da sciddā* (l'anello conficcato a terra in verticale che le bocce devono attraversare) e non interrompere la corsa delle palle. Seguire le mosse del gioco senza intralciare il corso della partita, ma ascoltando lo scambio di battute, dei due giocatori cogliendone tutte le inflessioni e le pause della voce; **solo così si può concorrere** all'esito della competizione tra i contendenti: **quello destinato a fare da incudine o da martello**.

Ne consegue, pertanto, una **performance** di moderna farsa fliacica dove, in un continuo battibeccare, gli attori si mescolano, si confrontano e, se necessario, si scontrano con un linguaggio ora sapienziale, affinato in un lavorio collettivo di secoli, ora ridanciano, satirico, e, per qualche orecchio delicato, alquanto scurrile, sempre capace, **però**, di connettersi con l'attuale dibattito su come declinare la quarta rivoluzione industriale e della **sharing economy**, con i suoi riverberi sul piano culturale, politico, religioso e socio-economico ⁽⁴⁾.

Tutti, i giocatori-livoristi e i coristi-spettatori, ora come collettivo, ora come solisti, intorno a' *tàulə*, hanno uguale diritto di parola, e libera scelta del ruolo da svolgere: tutti però partecipano, in *prisciànzə*, in trepida attesa, con il medesimo piglio brioso, per il divertimento legato al rito “*d’u sputtəmjndə*” che, dall’ inizio alla fine, accompagna, movimenta e insaporisce ogni partita.

Infatti, intorno ‘a *tàulə*, sia per i giocatori sia per gli spettatori, vige la regola non scritta, ma rispettata, di potersi esprimere in libertà e di toccare anche argomenti scabrosi, fare allusioni ed esprimere giudizi sugli avvenimenti politico-sociali a livello locale e nazionale, su persone e fatti; ed è qui che, una volta, i tarantini apprendevano l’universo della parola colloquiale, della lingua municipale: saper intendere ed usare le frasi con il proprio senso, sovrasenso e sotto e doppio senso; saper riconoscere le persone tra conservatori ed innovatori: le prime, quelle che guardano al passato e lo evocano, guardano alla tradizione come modello da imitare, curandosi di guardare indietro, in alto, in basso, poco in largo, punto in avanti; le seconde, invece, guardano al passato, alla tradizione, con discernimento, esplorano per lungo e per largo, guardano poco in alto ma son fortemente impegnati ad *alluzzàrə* in avanti.

Un gioco di strada, la livoria, praticato, da grandi e piccini, nelle strade, piazze, sagrati, angiporti e cortili. Insomma, il gioco *da lavòria* è una valvola di sfogo e, per certi versi, una palestra per imparare a scegliere divertendosi, il giusto, il retto, il buono; apprendendo, per trasmissione orale, i rudimenti del galateo, della socialità e della democrazia partecipata: in definitiva, imparare a stare al mondo.

Durante una partita bisogna possedere l’ attitudine a schivare i colpi bassi *d’a rùfələ* in quanto non è da tutti far fronte –e bisogna provarci per credere- ai frizzi e ai lazzi e persino allo scherno sferzante *da rùfələ*; quando si trasforma, in *cròschə* implacabile, persecutrice (in crocchio che agisce d’intesa, sfruttando ogni occasione propizia, senza riguardo, per accoccarla a qualcuno (prenderlo in giro). Non è certo facile tacere o rintuzzare a dovere, durante lo svolgimento della partita alle continue punture di vespa o calabrone.

Infatti, intorno ‘a *tàulə* (al campo di gioco), sia per i giocatori sia per gli spettatori, vige la regola non scritta, di potersi esprimere in libertà e toccare anche argomenti scabrosi, fare allusioni ed esprimere giudizi sugli avvenimenti politico-sociali a livello locale e nazionale su persone e fatti; una valvola di sfogo e, per certi versi, una palestra di democrazia e di saper stare al Mondo.

Il gioco, nella sua coinvolgente ritualità, se praticato con assiduità, favorisce l'abitudine a saper stare insieme, quando e come parlare ed ha avuto, per secoli, lo stesso ruolo socializzante degli Oratori delle Confraternite.

Il gioco può includere praticanti, affezionati e bravi, appartenenti a tutti i ceti sociali; identitario di una Comunità solidale inclusiva.

Di sicuro giocatori appassionati e bravi, nel, recente, passato, sono stati: Emilio Consiglio, Antonio Torro, Michele De Noto, Nicola Portacci, Vito Forleo, Raffaele Carrieri, Franco Cuomo, **Spiridione** Pignatale, Francesco Troilo, Franco De Gennaro, Nicola Gigante, Secondo Lato, Domenico Carone, Antonio Russo, Emanuele Basile, Claudio Biagio Coppolino, tra i trapassati, mentre tra i viventi, Pasquale Ruta, Filippo Di Lorenzo, Ottavio Calore, Michele Picardi e Claudio De Cuia.

Un gioco di strada andato perso, a poco a poco, con il disappunto di pochi spiriti eletti, di cataldiani veraci, quali Michele De Noto, il primo a stilare il regolamento del gioco.

Durante la *performance* d'una partita, emerge, a tutto tondo, il gusto ancestrale e irrimediabile, di **cercare 'u suggèttə** (lo zimbello) o meglio 'u *ciamìillə*, da individuare, da parte **da rùfələ**, sia in uno dei due giocatori in campo sia tra gli stessi astanti, componenti 'a *rùfələ*: non c'è che l'imbarazzo della scelta in quanto, quelli coinvolti come coro nella partita, sono un campione umano ricco di biodiversità costituito da: *sbəfandə*, *zùmba-fuèssə*, *ròsəca-vəsàzzə*, *portannùcə* (una birba, una quinta colonna sempre pronta a spifferare), *sapùtə*, *patùtə*, *lardùnə*, *piulàndə*, *chiàngə-chiàngə*; *panarèddə*, *conzagràstə*, *zəzzənùsə* (da *zézə*, zizzania), *cigghiacùlə*, *cuggiúnə sott'a pètrə*, *arrullúnə*, *rètə-pètə* (chi è sempre pronto a svignarsela), *zàssə cu cəbbùssə* (sguattero), *mèstə-prisùttə* (mastro prosciutto, cioè chi s'intromette) e 'accògghiə-farfùgghiə. (garzone addetto alla raccolta dei trucioli che erano utilizzati non solo per alimentare il fuoco sul quale era scaldata la colla di pesce, ma anche per accendere il fuoco domestico prima dell'avvento del gas).

Ruolo ancillare, quello dell'*accògghiə-farfùgghiə*, svolto di solito dall'ultimo dei garzoni della falegnameria che spesso, non coincideva con la minore età, ma, come a volte capita nella vita, anche con la scarsa attitudine di apprendere il mestiere; ruolo che nel gioco della livoria si identifica con chi, nonostante abbia provato e riprovato per anni, non ha imparato a tenere la paletta in mano.

Nel gioco, per vincere, sia sul campo occasionale-tradizionale sia su quello **regolamentare, progettato** da Armando Palma e Carlo Boschetti, è necessario avere: un occhio di lince –*uècchià*– capace di *alluzzàrà*; potenza di braccio; *pùzə* (fermezza di polso); abilità di mano; molto allenamento; capacità tattica, conoscenza *da tàulə* (il campo di gioco) ossia delle pendenze e delle **asperità del terreno**.

‘*A tàulə*, il campo per il gioco *da lavòria*, ha costituito per secoli, uno spazio privilegiato tanto per l’apprendimento e affinamento della lingua comunitaria: ‘*a lèngħə tarandina*; il suo radicamento e rinverdimento, e l’uso pertinente del ricco frasario, connesso con le movenze e i momenti del gioco: un processo memorizzante, socializzante del vissuto comunitario, sincronico e diacronico.

La partita così, se ben giocata, è l’occasione per celebrare un rito liberatorio collettivo, partecipato e riflessivo, durante il quale si passa, in un baleno e con leggerezza, dalla parte al tutto, dal sacro al profano, dal locale al globale.

Un gioco che viene declinato, con **un linguaggio**, tra il colto e il popolare, tra il serio e il faceto, un ibrido, il cui andamento, dipende tanto dai giocatori quanto dagli attenti ed affilati spettatori, in costante ricerca *d’u sugèttə* (lo zimbello di turno); la mala sorte che può toccare a uno dei due giocatori come ad uno *da rùfələ*.

Questo, ne fa, un gioco impegnativo, inclusivo, che tiene sia gli atleti sia gli spettatori, per tutta la durata della partita, sulla **corda: l’esito della partita**, sino alla fine, non è scontato.

Nel corso d’una partita, **continui** e qualche volta ripetuti i riferimenti linguistici al mare; anzi ai **Due Mari; alle attività ivi svolte, ad una visione, d’un mare, frequentato, amico, domestico; organizzato e gestito come la campagna**.

Infatti, **alle denominazioni, la chiusa, la pezza**, la bandita, la piantata, il giardino, l’orto, ‘*u vignalə* (vigneto), il bosco, ‘*u lèzzə* (boschetto di lecci privato, **lasciato** apposta vergine, per permettere anche ai contadini, nel Medioevo ed oltre, di catturare l’avifauna, stanziale o migratoria, usando le reti o alla *jàcchə*) e la gravina corrispondono nei Due Mari: ‘*a piscàra* (la peschiera, lotto di mare privato), in Mar Piccolo concesso dall’Autorità Imperiale bizantina, ad Enti religiosi o laici, con privativa di pesca o per l’allevamento delle “cozze negre” dapprima spargendo il seme sul fondale per poi raccoglierle alla pezzatura giusta per mangiarle; metodo d’allevamento ancora praticato in Belgio e dall’inizio del 1700, con il metodo più razionale dei pali di pino d’Aleppo e funi di sparto di Calabria.

La lottizzazione privatistica del mare, **su larga scala**, inizia nel periodo Bizantino **con** Niceforo Foca, si diffonde con gli Aragonesi e si consolida con i Normanni), *'a sciàjə, 'u luèchə sàrvə* (zona di riserva integrale, con divieto di pesca per tutti), *'u quàdrə də lə cozzə, 'a sècchə*, (la secca) e *'u cìtrə* (sorgente sottomarina perenne).

Ogni *piscàra* (peschiera) è accompagnata dal nome proprio derivandolo:

A-Dalla località geografica, peschiera del Fosso, peschiera del Muricello, (*piscàra d'u Muriciddə*) quella sotto il Vasto, prossima all'abitazione di Sant' Egidio, *piscàra della Travatella, piscàra della Mutata, piscàra Saracino;*

B-Da fenomeno naturale, come nel caso della peschiera *da Chiòmə*, appartenente alla regia Corte di Napoli;

C- Dalla proprietà laica o religiosa, *piscàra* (peschiera) Li Chierici, peschiera Donna Camilla;

D- Dai nomi dei santi, peschiera di Sant' Oronzo, peschiera **San** Domenico, peschiera S. Lucia (appartenuta, per breve lasso di tempo, a Monsignor Capecelatro), famosa *pə' lə agustinèddə*. (Agostinelle il novellame delle triglie di scoglio, pescate nella *piscàra* di Santa Lucia, al momento di lasciare nel mese d'Agosto il Mar Piccolo per spandersi nello Jonio, un piatto da commozione mangiarle fritte).

Il mare, così, nella vita diuturna concreta dei Due Mari, è generoso, delicato, domestico, amico; una esperienza di lavoro e di vita da rispettare e trattare con amicizia. Da esso ci provengono, copiose cose buone; gli ingredienti unici, per preparare i tanti piatti della memoria che, in certe circostanze, coinvolgendo persone particolarmente sensibili, sono da commozione: il tripudio *d'u strafuèchə tarandínə!*

CAPITOLO SECONDO

Norme raccomandate di buona *criànzə* (buona educazione, comportamento leale e lineare) sia per i giocatori e sia per gli spettatori, occasionali o tifosi, del gioco di strada *da ləvòriə*.

Durante lo svolgimento di una partita ‘a Lāvòriā è d’uopo, per giocatori stare in allerta- *cu ‘nu uècchjā a Jàttā e l’òtrā o pèsca ijndrā ‘a frəzzòlā!* E concentrarsi, *jèttichā -jèttichā* –adagio e riflessivo- sulle giocate da effettuare e non abbandonarsi, incautamente a ‘*u tàgghja-tàgghjā o a menàrlā a turteghhiùnā.* (Menarla in vacca)

A tutti, giocatori e spettatori, è sconsigliabile ‘*u lardamijndā* (prodursi in vanterie grossolane e grasse) o *fā ‘u piulàndā*, - il petulante- allo spettatore evitare di fare ‘*u mèstrā prèsciuddā tùttā-məstijrā*, (l’impiccione e il l’esperto di tutti i mestieri) perché c’è sempre chi è pronto a rintuzzarti e correre il pericolo, sempre incombente, di diventare ‘*u suggèttā giùstā* a cui dāre ‘*a cugghionā*, e c’*u tùttā le sinzā, allā sbafandā* ma, *a rənz ‘a rənza*, (senza infierire) *a lā scàrugnatā.*

Non va dimenticato che, per secoli, la pratica di questo gioco ha rappresentato l’esercizio d’ uno spicchio di libertà; libertà che, come ci ha insegnato Archita, per essere esercitata appieno:

A- non bisogna prendere né alla lettera né per oro colato quello che si dice intorno a ‘*na taùlā dā lāvòriā;*

B - non azzardarsi a riferire ad altri quello che su di lui si è detto, durante lo svolgimento d’una partita e pretendere la prova testimoniale, perché è d’uopo che su tutto ciò di cui si è parlato e sparato fare – *còfanā sòttā e còfanā sùsā!*

Primariamente quest’ ultima, in quanto non è *da tutti*, durante lo svolgimento della partita, *rintuzzare a* dovere ai frizzi e ai lazzi e persino *allo schermo da rùfələ* (crocchio-capannello) che muovendosi, intorno alle palle, *accompagna* la partita.

Non vi sono sconti per nessuno!

Per il giocatore, “*scapucchiònā* “, ad ogni piccolo sbaglio, molti, pungenti, coloriti e strillati gli epiteti, i proverbi e i wellerismi di scherno, e, per quello bravo, anche se campione riconosciuto, come da atavico comportamento cittadino, le parole di compiacimento, di apprezzamento e di elogio: poche, *parche* e a voce bassa e riservate, solo, ai giocatori *da cìma-cìmā!*

Una sana costumanza che, purtroppo, si *va*, sempre più, disperdendo. Si *va* affermando, invece, per partigianeria manifesta, che, *pə’ ògnā vissinā dā l’amìcā*, molte, ripetute e strillate, sono *lā sculustramijndā* (elogi sperticati di maniera e spesso pelosi) *ca sə mènənā a turtugghhiùnā!*

Fig. 1



Durante la partita, la **performance**, come per magia, riesce meglio, quando viene fuori dalla *rufêla*, ‘*u sàputà*’; un soggetto che senza elezione formale, funge da regista ed arbitro, della partita.

Questi assume, così, lo stesso ruolo, nel medesimo spirito e funzione, del simposiarca, come tratteggiato nell’ epigramma di Leonida di Taranto, dedicato ad Aristarco, che qui si riporta nella traduzione integrale fatta da **Filippo Maria Pontani**:

*“Quale cadavere celi, sepolcro, nell’ombra! La testa
Di quale morto divorasti, terra!
Molto alle Càriti bionde piaceva Aristòcrate, molto
Egli piaceva, nel ricordo, a tutti.
Seppe Aristòcrate arringhe suasive: signore qual era,
Mai contrasse sprezzo sui sopraccigli; seppe del pari nel vino dirigere, senza litigi,
L’affabile ciarlare del convito;
Seppe stranieri e paesani con fare cortese trattare.
Tale il morto che celi, amata terra”.*

La partita si svolge con i commenti a caldo nelle diverse fasi della gara, *a càvətà a càvətà*, da parte dei giocatori e dei componenti della *rùfəla*.

Ruolo di regista non comune, in considerazione del fatto che il tarantino, in linea di massima, è negato, ad ascoltare consigli ad intrupparsi; egli è, sempre, geloso della propria individualità, nelle ambascie della vita, quando non sa quali pesci pigliare, però sempre pronto a rifugiarsi nel rinunciante-consolatorio: *ce mə nə fütt’ a mméjə!*

Quando invece è impegnato in una partita ‘*a ləvòriə*’, si rivela *puniúsə* o *piuniúsə*, esigente, caparbio, incontentabile e pretende tutto e subito; non molla l’osso, ed è pronto a *squascia’ ‘nu parétə pə’ pigghià ‘na scòrzə də fāvə, avàstə ca jètə pə jiddə sùlə!* (Disposto a buttare a terra un muro a secco, per recuperare una, sola, *scòrzə də fāvə* (la buccia d’un coccio di fava secca, finita accidentalmente negli interstizi del muro!))

Il livorista, nella pratica del gioco della *ləvòriə*, si sente impegnato e coinvolto, sia come atleta sia come componente del coro. Molto l’impegno di quelli *da rùfəla* a praticare lo sport svolto con trasporto, *də menà, a dállə-dállə, ‘u sirrəcchə ‘nvidiúsə*, per il piacere d’ accorciare, a diversa

lunghezza, e di sghembo, le gambe del prossimo; in modo da costringerlo a deambulare, piano e claudicante.

Purtroppo, negli ultimi tempi, si vanno moltiplicando, i tarantini, per i quali, ogni proposta, che non sia la sua, anche la migliore e la più concreta, la più generosa, viene considerata come *‘na pèddà pà’ ‘u liəttə*, inadatta *nə pe’ ‘mbìgnə nə pə’ sòlə* (**una** pelle usata, solo, come scendiletto, (*‘a pèllə pə’ u liəttə*, **la pelle per** lo scendiletto che, non è buona né per impegnarla al Monte di Pietà né per ricavarne, suola o tomaia, per scarpe) e tantomeno *pə’ fa ‘na scàrpə də zítə!*

Nel passato, *sùsə ‘a tauìlə*, **questo** clima di festosa e spensierata partecipazione, costruiva, per trasmissione orale, un sentire e un linguaggio comune; **facilitato** nella **trasmissione** in considerazione del fatto che la maggior parte della popolazione apparteneva, in prevalenza, a poche categorie di lavoratori legati in prevalenza alla pesca, all’acquacoltura, all’agricoltura e alla tessitura del bisso e del cotone.

Per queste attività artigianali-industriali prevaleva, per l’apprendimento del mestiere, la comunicazione orale praticata nella bottega o sul luogo di lavoro all’aperto, che generava un linguaggio, sì limitato, ma meglio amalgamato, condiviso e vissuto; proprio quello necessario per poter prendere il vento della storia.

Operazione utile anche oggi per creare migliori condizioni di vita e di lavoro per tutti, necessarie per lo sviluppo armonioso civile, politico ed economico della comunità ⁽⁵⁾.

Il linguaggio, nelle movenze e nei momenti del gioco *da ləvòriə*, costituisce un ricco *humus* sapienziale, idoneo a far transitare e radicare nell’oggi, il meglio della esperienza umana delle nostre passate **generazioni che sono state** impegnate a trarre il loro sostentamento dalle risorse territoriali, marine e terrestri, con modelli innovativi, sostenibili e di successo, e con la capacità di valorizzare la loro posizione geografica, per essere in contatto e in sintonia col mondo.

Queste esperienze affluiscono intorno *‘a tauìlə* e, ci si esercita, a passare dal concreto all’astratto, dal particolare all’universale, dalla cronaca alla storia; così la cultura popolare si fonda su un sistema valoriale condiviso, radicato; tutto serve per soddisfare i bisogni e alimentare sani desideri; il giusto alimento immateriale per nutrire e irrobustire lo spirito civile e il senso di appartenenza.

La frequentazione dello spazio pubblico con questo spirito, in concatenazione intergenerazionale, determina una comunità consapevole, responsabile, inclusiva e, alla bisogna, pronta *a affruttàcàrsə lə mənəchə* (riboccarsi le maniche per il bene comune).

‘*A rùfələ*, **funge** da coro, come nella tragedia greca, con la variante che i suoi componenti possono, a loro piacimento e quando lo ritengono opportuno e conveniente, intervenire anche da protagonisti, assumendosi però, tutti i rischi della censura sulle eventuali stecche o *smarrúnə*!

Perciò, **spesso**, si assiste ad assoli con un continuo cambio di ruolo ed accento, per rientrare subito dopo nel coro e comportarsi, come *’nu chiuèppə də cozzə*.

Intorno ‘*a tàulə*, per tradizione inveterata, i comportamenti di tutti, tanto quelli dei giocatori che quelli **da rùfələ**, devono essere tali da mettere a proprio agio: ‘*u cuzzarùlə*, ‘*u furnárə*, ‘*u macellárə*, ‘*u surgiarùlə*, ‘*u vastásə*, ‘*u studèntə*, ‘*u ferbarùlə* (il tessitore di felpa), ‘*u farnarárə* (il costruttore di particolari vagli usati per separare il grano dalla pula), ‘*u trainiérə*, ‘*u cucchiérə*, ‘*u professórə*, ‘*u ’mbrellárə*, ‘*u caggiuniérə*, ‘*u crapárə*, *l’acquirùlə*, ‘*u fassarùlə* (l’addetto ad avvistare i banchi di pesci in entrata o in uscita nelle ore di riflusso delle acque, tra i Due Mari, alla piscàra del Fosso) e ‘*u zuccatórə*.

Nella discussione, durante la partita, a portata di sguardo, a contatto di gomito, in piena padronanza di movimento del corpo, in sintonia con la mente, emergeva, sino al recente passato, a seconda dell’esperienza di vita e di lavoro dei giocatori e degli spettatori-attori, il linguaggio dei pescatori, *də lə caggiuniárə* (ortolani), *də lə cuzzarùlə* (mitilicoltori o **ostricari**), *də lə surgiarùlə* [accalappia sorci], *də lə felparùlə* (i tessitori di felpa), *də lə zuccatùrə* e, **oggi**, **se il nostro gioco ritornasse in auge**, si arricchirebbe dell’esperienza, bifronte come Giano, del linguaggio dell’industrializzazione, prima, seconda e terza fase, e quella incalzante e **coinvolgente** del web: il fulcro della rivoluzione industriale 4.0 in atto.

Il capannello di buontemponi curiosi, costituito da persone differenti per età e ceto sociale, è imprevedibile e incontrollabile; ma nondimeno, ininfluenza e determinante per l’esito finale della partita e con il retrogusto dei relativi strascichi del dopo partita.

Così la differenza di età, l’occasionalità, la diversità di ceto sociale con la specifica esperienza di vita e di lavoro, non costituiscono un problema ma un arricchimento e un’opportunità: perché è proprio

questo che contribuisce, durante la partita, a mantenere, alta e ben tesa, l'asticella dell'interesse *da rùfala*.

L'esito della partita dipende tanto dall'impegno dell'agone atletico dei giocatori quanto da quella *da rùfala*; ma non sempre con uguale incidenza e coincidenza.

‘*A rùfala*, per svolgere il ruolo di coro, come giudice imparziale, nel prendere partito e sottolineare il *pathos collettivo*, non deve mai trasformarsi in *tunidda da vastànda*, (in combriccola malevola schierata a prescindere, a favore di uno dei due giocatori in campo), ed è proprio questo virtuoso comportamento che genera un clima di fiducia e di serenità nell'accettare le pizzicate degli attori della *rùfala*, e che favorisce il senso comunitario, abitudine della persona ad agire in gruppo, in tutte le situazioni e manifestazioni della vita. Sana e bella abitudine che, a seguito della rivoluzione digitale, si va smaterializzando e disperdendo: una vera iattura!

‘*A rùfala*, a seconda delle qualità umana, dei suoi componenti, volta per volta, in relazione alla prestazione atletica e al modo di porgersi dei due giocatori impegnati sul campo, disponendosi ad inizio partita *tùrnə-tùrnə ‘a tàula*, a portata di sguardo e di voce, e in contatto di gomiti e d'anima con i giocatori, può appalesarsi: fluttuante nei movimenti, mutevole negli umori e negli atteggiamenti, come un capannello, un crocchio di buontemponi *in prisciànza* e sempre a caccia dello zimbello di turno, con le armi affilate, sfoderate e brandite al momento opportuno, che procede *uècchià-uècchià* e *attìand'attìandə*, per cogliere l'occasione, *propizia, ad agire*.

‘*A rùfala* procede implacabile, a caccia *d'u suggèttə pə' dà ‘a cugghiònə* o almeno *assuppà ‘u bəscuèttə* (prendersi qualche licenza). *Questa* si comporta, però, in modo tale che il tutto non scada e si trasformi *a scamunəa* (frotta di ragazzacci irriverenti); a ciò provvede l'azione regolatrice *d'u sapútə*, nel ruolo di simposiarca, depositario di *un'esperienza* consolidata e sapienziale che aiuta a individuare, scegliere, per noi e per gli altri, il vero, il giusto, il *buono* e il bello.

Parte della performance del gioco di strada, a ben guardare, presenta più di qualche elemento connotativo, che lo fa risalire molto indietro nel tempo e lo inserisce, a pieno titolo, nel filone del teatro popolare del genere comico-drammatico, fiorito in Magna Grecia, intorno alle celebrazioni dei baccanali e il Culto di Dioniso in Età Ellenistica, tra il quarto e terzo secolo a. C. ⁽⁶⁾

In passato, a Taranto, vi era un sentire e un linguaggio comune, tratto dall'esperienza dei mestieri, in considerazione che la maggioranza della popolazione apparteneva, in prevalenza, a poche categorie di lavoratori legati alla pesca, all'**acquacoltura**, all'agricoltura e alla produzione e tessitura del bisso, della felpa e del cotone; alla estrazione della porpora *da la cuèccalà*. In tutte queste attività, per l'apprendimento del mestiere, nella bottega o sul luogo di lavoro all'aperto, prevaleva la trasmissione orale del sapere; s'imparava, osservando, operando e parlando.

Questo generava un linguaggio, sì limitato, ma meglio amalgamato, sedimentato e, soprattutto, condiviso e vissuto; proprio il linguaggio necessario per poter prendere, anche oggi, la direzione del vento della storia, operazione utile per creare migliori condizioni di vita civile, politica, economica e di lavoro per tutti.

Per giunta i componenti di queste categorie di artigiani facevano parte in massa, sino al recente passato, sin da giovane età, delle **Congreghe** (le Confraternite religiose): così, al gergo di mestiere si aggiungevano **le espressioni** tipiche del linguaggio usato negli oratori, durante le frequenti riunioni necessarie per l'espletamento delle attività laicali di solidarietà umana, per cui emergeva un gergo comune che attingeva anche alla frequentazione dei riti religiosi della Settimana Santa, delle processioni in onore del patrono San Cataldo e dei Santi Medici, e di altri santi venerati a Taranto, oltre che alla partecipazione dei pellegrinaggi ai santuari dei Santi Medici, Cosma e Damiano ad Oria, e alla Madonna del pozzo a Capurso.

Questo santuario è stato caro al frate professo alcantarino Egidio di Taranto che vi soggiornò per un breve lasso di tempo, dopo i 4 anni trascorsi nel convento di Squinzano, sempre con le mansioni di cuoco, prima del suo trasferimento nel monastero di San Pasquale a Chiaia di Napoli, la capitale del Regno, dove esercitò il suo apostolato con tale intensità ed efficacia che fu indicato come "Il consolatore di Napoli". Qui egli contribuì a diffondere la devozione della Madonna del Pozzo di Capurso.

Francesco Antonio Domenico Pasquale Pontillo si fece *capuèzzalà*, (frate converso dei frati scalzi) di origine tarantina, soggiornando dal 28 febbraio 1754, nel monastero degli alcantarini – Madonna della Grazia a Galatone, riconosciuto, nel 1708, come la sede del noviziato dei frati professi dell'ordine della Provincia di Terra d'Otranto. Allo scadere dell'anno, il 28 febbraio 1755, l'anno in cui Carlo III di Borbone fece abbassare i fondali del Fosso e sistemare le due sponde, preservando alcuni lecci

secolari posizionati dalla parte dell'Isola Città Vecchia. Qui egli fece la sua professione solenne, prendendo i tre voti cardini dell'ordine: povertà, obbedienza e castità.

Il Nostro prese il nome religioso di frate Egidio Maria di S. Giuseppe, progredendo pure dalla mansione *də zàssə* (garzone di cucina) a quella di cuoco rifinito. ⁽⁷⁾

Le espressioni del vissuto quotidiano nel rapporto con il cibo, confluiscono e s'amalgamano nel frasario tanto complesso e diversificato quanto brioso, sostanzioso e coinvolgente, come avveniva con la preparazione giornaliera del brodo venduto in città, preparato con le frattaglie e gli ossi, di ogni tipo di animale macellato, ovino, caprino, bovino ed equino, che finivano nel calderone - *'u cadarónə də rətə 'a chiàzzə*, frattaglie che unite a verdure spontanee, spezie ed odori, nella giusta dose, venivano bollite insieme, per cuocere un brodo d'asporto *ca scévə p'annòmənə*, non solo in città ma anche nel circondario, sia *pə 'u sapórə* sia *purcè custávə picchə-picchə e*, in certe circostanze ed ad una certa ora, *pə l'addəfrischə də l'ànəmə d'u priatòriə, annùnə* (gratis)!

Il calderone per la cottura del brodo d'asporto, tutto tarantino, era sistemato in un angolo di piazza Fontana, accostato alla Torre di Raimondello Orsini [nota: riportare la foto del quadro di proprietà comunale].

Così i componenti *da rufələ* e i gli atleti intorno *'a tàulə*, imbastiscono discorsi, senza peli sulla lingua, con un frasario in saporito vernacolo: il precipitato sapienziale, di una comunità che, nel corso dei secoli, ne ha viste di cotte e di crude, condito anche con alcune espressioni scurrili, come ha già fatto notare Michele De Noto, nel suo articolo su "Vedetta Jonica", legate alle esperienze di vita e di lavoro di ciascuno, traendo a pretesto ed ispirazione, l'andamento della competizione sportiva tra i due giocatori di *l'avòriə*, pretesto che dava fondo alle esperienze di ciascuno, qui ed ora, alla valorizzazione delle radici etniche, ma con lo sguardo sul Mondo.

Ogni tiro, prima di essere effettuato, è chiamato dal giocatore in azione, con o senza commento, seguito dalla risposta tanto dall'avversario, se lo crede opportuno, quanto da uno, o più, di **quelli da rufələ**. Non di rado anche in duetto - *l'avànnəsə lə fàvə da mòcchə*- o, persino, a più voci, *a càvətə a càvətə*, in contraddittorio serrato, inventivo, immaginifico, allusivo a volte e, a volte, a più voci e concitato, però sempre tenuto in equilibrio sul filo sottile dell'ironia o sull'asse della satira.

Tutti, giocatori-livoristi e spettatori-coristi, come già detto, hanno uguale diritto di parola e partecipano con un continuo scambio di ruoli, in uno scambio di battute, geniali e fulminanti, tra i due giocatori ed entrambi con quelli *da rùfələ*; la qual cosa spesso genera creazioni linguistiche, che per similitudine o per comparazione **mescolano**, il locale con il globale, il quotidiano con il duraturo, il reale con l'ideale, il concreto con l'immaginario: il tutto condito da battute ora mordaci, schernitrici, brucianti come staffilate, ora amichevoli, ammiccanti, esorcizzanti e incoraggianti come consigli fraterni ma, sempre alimentate da briosa e ardita immaginazione, ma attenti a non *smarrunárə*, uscire dal seminato, oppure, *piscià fóřə da 'u rənnálə* (orinare fuori dall'orinale). Questa espressione risultava disonorevole per l'immagine, e faticosa nell'espletazione.

Si è costretti, e in fretta, sotto gli occhi di tutti, per poter continuare il gioco, a doverlo, *sullèttə-sullèttə*, mutare atteggiamento; **un segno di ravvedimento, quasi a voler asciugare e pulire.**

Per fortuna, a rasserenare l'atmosfera sovviene il comportamento imparziale, non predeterminato nell'accettare, senza risentimento, le pizzicate di quelli della *rùfələ*; favorisce il senso comunitario, l'abitudine ad agire affiatati in gruppo, in tutte le situazioni e manifestazioni: sana e bella abitudine che, purtroppo, a seguito della rivoluzione digitale, si va smaterializzando e affievolendo.

Oltre alle espressioni linguistiche di rito, scambiate tra i giocatori, e tra questi e i componenti *'a rùfələ*, un ruolo importante per alimentare, intorno ai giocatori impegnati sul campo, l'alone di libertà e verità, lo gioca anche la pantomima farsesca degli sguardi, i gesti delle mani, delle dita, la mimica facciale, volta a volta, tra l'intenzionale e l'istintivo; il tutto a disvelare o celare, ammiccando e approvando o disapprovando e persino aborrendo.

Significanti, durante una partita, i gesti di quelli *da rùfələ*, quali:

A- Quello per esprimere l'approvazione in esultanza; quando un *cávə o nu' pùndə də mənàtə va* a buon fine che, s'unisce l'indice e il pollice a formare l'O di Giotto;

B- Quello di pinzarsi il naso tra l'indice ed il medio della mano sinistra e *scutələ la mano destra aperta, a sottintendere l'espressione Màmme cə fizza!*

C- Quello ad indicare la disapprovazione e uno o più persone *da rùfələ*, per ammonire un giocatore che bara, *ca nò s'arròbbə*, (Non si ruba) **si danno a roteare**, le dita della mano, i in senso orario, in rapida successione; il giocatore che con la scusa, di rimuovere *'a musctiə*, ha di fatto,

posizionato meglio la propria palla, al fine di prendere *lā pūndā* della giocata; ‘*u Panariāddā*, scoperto, mortificato rientra nei ranghi; con la coda in mezzo alle gambe, per evitare il peggio: ‘*na pārnācchiā Dum Dum!*

All’interno, *da rufālā*, non di rado, s’enuclea, ‘*na tuniddā*, peggio, ‘*na crōschā e, tannā*, so cāzzā da cacā, per chi viene preso di mira! (Al suo interno può capitare che si formi un crocchio che agisce d’intesa, sfrutti ogni occasione propizia, per accoccarla a qualcuno (prenderlo in giro). E non è certo facile per il giocatore scegliere quando deve tacere o rintuzzare a dovere, durante lo svolgimento della partita, l’avversario e quelli *da rufālā*.

Infatti, ‘*a rufālā* muovendosi *tūrnā-tūrnā* (girando intorno ai giocatori in azione) ora schierata come un branco di delfini alla ricerca di prede, ora *sparpagghiātā* (sparsa in ogni direzione) come un formicaio o un nido di calabroni, disturbato, accompagna, anima, ed influenza comunque, il comportamento atletico-sportivo dei giocatori e determina, sempre in *prisciānzā*, l’esito della partita.

Questo comportamento, imparziale ma pressante, *da rufālā*, come nella tragedia greca il coro, tende a rasserenare gli animi con una riflessione collettiva, generando un clima di fiducia che fa accettare l’esito della competizione atletica e tollerare le punzecchiature.

NOTE

1) Visto il denso agglomeramento degli edifici e l’affollamento delle persone nella Città costruita sull’Isola che in ogni epoca, ha svolto, precipuamente, per esigenze militari il ruolo di Piazza Marittima di difesa dello Jonio, all’interno del tormentato e mutevole scenario geopolitico euro-mediterraneo di sempre; ogni spiazzo in terra battuta, anche se solo temporaneamente disponibile, purché ben costipato, era ritenuto idoneo per essere adibito a campo di gioco per ‘*a lavōriā* e subito utilizzato.

2)-Approccio necessario per una visione etica della vita, quando mai opportuna in tempi di tumultuosi e profondi cambiamenti in corso dovuti alla quarta rivoluzione industriale che nella logica della shering economy sta rivoluzionando le filiere del manifatturiero additivo e digitale: rilevanti, pressanti e diffusi sono i riflessi geopolitici e geo-economici, che ne scaturiscono, a livello locale e globale, difficili da governare, come sta succedendo, per la l’attuale fiumana di profughi verso l’Europa per scampare alle guerre, sempre più frequenti e distruttive o per sfuggire alla desertificazione in corso, per il riscaldamento terrestre, d’estese plaghe, in diversi continenti.

3) A Taranto il teatro popolare fliacico, fiori, intorno ai festeggiamenti dei baccanali, la cui atmosfera è stata magistralmente immortalata in alcuni epigrammi di Leonida di Taranto. Questo genere

letterario fu codificato da Rintone di Taranto o di Siracusa come Ilaro-tragedia, un'eredità che ci appartiene a pieno titolo, se ne trovano ancora le tracce nella performance di una partita *α λανδρία*.

4) Rivoluzione che per essere sostenibile e governabile comporta:

a) L'abbandono del modello energetico basato sull'uso, a piene mani, delle fonti fossili, causa dell'inquinamento, del conseguente mutamento climatico e del disastro ambientale per rientrare in quello del ciclo solare;

b) Un uso attento, geloso e parsimonioso del suolo agricolo e boscato e parsimonioso dell'acqua, un Bene Comune;

c) L'adozione di pratiche virtuose per il riciclo dei rifiuti per un sistema economico circolare delle risorse;

d) Uscire dal fortino dove, per molto tempo, siamo rimasti asserragliati, fare mente locale sulle mete da raggiungere a breve, medio e lungo termine, facendo ricorso ai valori nuovi, frutto della convergenza della ricerca tecnologica, della intelligenza artificiale, dei valori demo-etnoantropologici con del nuovo modo d'intendere e rivendicare i diritti umani sempre più basati sulla nuova globale scala di valori: una maggiore considerazione, si va affermando riguardo ai valori immateriali dell'ambiente e quelli demo-etnoantropologici.

Questi ultimi sono una risorsa insostituibile per la formazione del capitale umano all'altezza dei compiti odierni; sono questi valori immateriali, il sale ed il lievito dello spirito pubblico, e la visione globale **necessaria** a quanti vogliono fronteggiare e superare, da protagonisti, i profondi, vasti e repentini cambiamenti in corso imposti dalla quarta rivoluzione industriale;

e) Considerare che ormai, con **la** possibilità di essere informati sui livelli di vita vigenti, enfatizzati oltre misura per invogliare al consumo per il consumo, e come esca per intercettare i flussi turistici, nei vari paesi del mondo, non considerando che ci sono circa un miliardo di affamati cronici che ci guardano e che la metà è alle porte dell'Europa: non ci sono barriere di filo spinato che tengano quando l'etere è inondato, 24/24 ore, dalle televisioni pubbliche e private di quasi tutti i paesi europei.

Con un profluvio di trasmissioni tematiche che decantano, come novello canto delle mitologiche sirene, ogni tipo di cibo, d'origine vegetale e animale, freschi o conservati, compreso l'apoteosi delle tecniche di cottura, per trasformarli in manicaretti **che Cesare Brandi definirebbe** "bocconi da commozione": roba da far venire l'acquolina in bocca, oltre che a noi viventi, anche ai morti; con l'aggiunta che, durante le trasmissioni televisive, non si fa mai riferimento ai costi: sembra che tutto sia a portata di mano, *annùnā*, e per tutti. Salvini e compagni, non si domandano il perché del contenuto allettante di questi messaggi, che non dovrebbero interessare i milioni di morti di fame della sponda sud del Mediterraneo, del Corno d'Africa e dell'area caucasica, e vorrebbero:

Respingergli già al momento dell'imbarco sui barconi o gommoni, nei porti libici o siriani e libanesi;

Lasciarli annegare, se intercettati, naufraghi in mare, per far prima a togliersi d'impiccio e, a minor costo;

Ricondurli, lì per lì, senza se e senza ma, nei porti d'imbarco se, nonostante il blocco navale, riescono, sani e salvi, anche se provati, a sbarcare sulle coste italiane, in fuga da una endemica fragilità politico sociale, dovuta alla guerra civile in corso, come in Libia o in Siria o in Afghanistan.

Nei percorsi formativi delle nuove generazioni basati sempre più su la convergenza tra la ricerca scientifica e lo sviluppo tecnologico - software e hardware- sarà necessario rivedere il rapporto tra la persona, le istituzioni e le relazioni socio-comunitarie; insomma, rivedere ab ovo, visto il rimescolamento in corso tra le genti dove alla fine conteranno, e come se conteranno, i valori immateriali demo-etnoantropologici.

Ormai nessun luogo è lontano e nessun popolo è estraneo: con rivolgimenti e scontri, in alcune aree, ormai endemici, che provocano spostamenti di massa di popolazioni, alla ricerca di migliori condizioni di vita e di lavoro.

Il tutto giocato, nella ricerca affannosa, di un nuovo equilibrio tra le esigenze delle persone, delle comunità e dei popoli, a diverso stadio di sviluppo economico, di diversa fede religiosa e matrice culturale: con un nuovo rapporto tra l'individuo e la società, un modo diverso di percepire i diritti civili e i beni comuni, il ruolo della ricerca scientifica applicata, lo sviluppo tecnologico per l'innovazione di processo e di prodotto dell'attività industriali ecocompatibili e socialmente sostenibili; un nuovo modo per coniugare la persona con la società, nelle sue articolazioni, e il mercato rispetto alle imprese, private, pubbliche e il tutto, allo stato democratico.

Si tratta di raccogliere tutte le forze, attingere dalle conoscenze, vecchie e nuove, per presidiare, a piè fermo, la frontiera dell'innovazione e del progresso utile e sostenibile, senza incorrere nell'errore, più volte commesso, di volerci rinnovare autodistruggendoci.

5) La pratica del gioco è documentata in letteratura, in Spagna da Cervantes, in *Persiles*, libro 3 cap. 6, mentre nelle arti figurative ce ne dà una rappresentazione pittorica mirabile, *Bartolomè Estoban Murillo* (1665-'70), in un suo quadro che rappresenta due picari mentre si accingono ad effettuare una partita all'argolla -la nostra *lavòria*- che mutua la lezione del quadro - *I bari* - di Caravaggio. L'opera di Murillo, *L'Argolla*, è attualmente esposta nel prestigioso museo di Londra "*Dulwich Picture Gallery*".

A Taranto, nel 1908, Antonio Torro, poeta dialettale tarantino, ha composto un sonetto dedicato al gioco di strada dal titolo: *'na partità a lavòria*.

Nel 1930, Michele De Noto, è stato il primo a stilare il regolamento del gioco, con relativo frasario gergale, così come si svolgeva a Taranto, pubblicandolo, mutilato perché necessitato dalla purga del regime, di alcune espressioni scurrili per poter essere pubblicate sul settimanale locale "*Vedetta Jonica*", organo di stampa ufficiale della Federazione Provinciale del Fascio. Per esprimere questi termini, l'autore dovette ricorrere a delle circonlocuzioni, che sono delle vere capriole linguistiche.

Nel 1979 Vittorio Del Piano ha realizzato, sulla scorta di quello conservato nella collezione etnografica "Alfredo Majorano", il prototipo del multiplo artistico del kit degli attrezzi della *Lavòria: "pàdda, palèttà e sciddà"* edito dalla cooperativa culturale Punto Zero e presentato, nel 1979, all'Expo Arte di Bari.

Multiplo che con accordo tra la cooperativa Punto Zero e la Manifattura Tarantina di Marcello Carrozzo, e Domenico Rapaci di WWF Taranto sarà prodotto appena saranno funzionanti i primi campi regolamentari, in batteria da quattro, per svolgere tornei e campionati ad eliminataria, a Taranto e a Statte. Marcello Carrozzo ha già approntato il bauletto contenitore del kit di gioco in legno, del formato di un parallelepipedo di cm 19x19x 27; sul coperchio del bauletto sarà incastonato il multiplo in bassorilievo ceramico rappresentante il kit del gioco, con cm 10 di diametro da prototipo di Secondo Lato.

Le facce della corona circolare *da sciddà*, di solito, sono punzionate dal fabbro, con una successione di triangoli equilateri, uniti a formare una catena di clessidre unite dalla base, per indicare 'a *vòcchà*, e da una serie di cerchietti, per indicare 'u *cúlà* (essendo 'a *vòcchà* il lato in cui la sfera deve entrare e 'u *cúlà* quello da cui deve uscire).

6) Il culto di Dionisio era così radicato da noi, che quando il Senato Romano intervenne per legge a regolamentarlo, fu proprio a Taranto, che per tale giro di vite, si manifestò una strenua resistenza, che sfociò in una rivolta sociale contro la legge romana che vietava le feste dionisiache, già radicate a Taranto, rivolta che coinvolse tutti i pastori che durante la transumanza, già normata dai Romani confluivano con le loro greggi, in autunno e in primavera, nel tarantino, nell'area tra Statte, Crispiano e l'agro di Martina, dove si trova l'attuale riserva regionale orientata Parco delle Pianelle, cuore della grande selva tarantina: -Il Gualdo Tarantino..

Da lì si dipartivano i tratturi che collegavano le aree di pascolo estive e invernali con lo spostamento delle greggi, in autunno dalle aree montuose verso le grandi zone di *ager scripturarius* collocate sugli Appennini e nelle pianure affacciate sullo Jonio e sull'Adriatico; in primavera, si andava verso pascoli montani e in autunno si scendeva nelle pianure. Per percorrere le vie armentizie e far pascolare le greggi *nell'ager scripturarius*, i *condutores* erano assoggettati alla tassazione per ogni capo di bestiame allevato: pecore, capre, bovini e suini.

L'occasione della rivolta dei pastori diede il destro al Senato Romano, per meglio definire ed organizzare e controllare la struttura giuridico-fiscale e politico-economica della transumanza, di individuare, definire e strutturare il luogo dove insediare il funzionario addetto alla nomina dei gabellieri, il presidio militare e i funzionari addetti alla sicurezza del trasferimento delle greggi dirette nei luoghi di pascolo pubblico.

Perciò Taranto, per la sua posizione geografica, e per essersi appalesata come il centro di maggiore resistenza della rivolta, sfociata in ribellione armata e tumulti, alle limitazioni *del senatus consultus*

de Bacchanalibus, fu scelta come sito principale per tutta la complessa macchina della Transumanza, con risvolti socio-economici e politico-militari.

Ci volle tempo, molto tempo e del brutto e del buono, per ristabilire l'ordine e far rispettare la volontà di Roma, anche ricorrendo, se necessario, alle maniere forti. Era stato così costruito un sistema giuridico-fiscale Ingegnoso ed efficiente, caduto in crisi con le invasioni barbariche, a causa della frammentazione del potere politico e giurisdizionale. Quel sistema fu ripreso dai Normanni ed eretto a prima industria di stato con gli Aragonesi: pratica portata avanti con successo, costituendo la prima voce delle entrate del Regno di Napoli, sino ai tempi moderni, e soppressa con la venuta in Italia Meridionale di Napoleone Bonaparte e la legge n. 75 emanata, il 21 maggio 1806, da Giuseppe Bonaparte in qualità di re di Napoli. Da tutta questa storia, è rimasta nell'immaginario collettivo, e non solo, il piatto *du callariadda*, un piatto da commozione, spesso offerto ai giocatori vittoriosi di una partita di *lavorià*.

7) I pellegrinaggi annuali partecipati erano: quello ad Oria, per la ricorrenza dei festeggiamenti in onore dei Santi Medici Cosma e Damiano; quello al santuario della Madonna di Capurso, per opere di misericordia a favore degli ammalati e carcerati. A Taranto nel 1700 operavano decine di confraternite e il 70% della popolazione, maschi e femmine, facevano parte di una di esse.

A seguire, durante gli Anni '70, '80 e '90, Secondo Lato ha prodotto numerose sculture, interpretative del gioco di strada in legno, pietra e bronzo dedicate a "*Momenti e movenze del gioco della lavorià*", compreso un multiplo da produrre in bronzo di cm 10x10, o in ceramica, con diametro di cm 10 da editare dalla cooperativa Punto Zero.

Il giorno 19 aprile 1980, il Consiglio comunale di Taranto ha approvato, insieme ad un campo di bocce, il primo campo strutturato *da lavorià*, inserito, su impulso dell'assessore Filippo Di Lorenzo, nel progetto di sistemazione di Piazza Marconi a verde attrezzato, previo spostamento del mercato su area del Demanio dello Stato, a via Principe Amedeo angolo via Leonida. Il progetto era stato redatto, dall'ufficio tecnico comunale a firma dell'architetto Vincenzo De Palma, e dei geometri Francesco Panettieri e Mario Romandini.

Nel 1986, Nicola Gigante, nel **Dizionario Critico Etimologico del Dialetto Tarantino**, Piero Lacaita editore, monumento ai valori demo-etnoantropologici della città, dedica al gioco della *lavorià* il giusto spazio a pag. 255-257.

Negli Anni 90 e, sino ad oggi, Giovanni Lacatena, con tele surrealiste, esprimendosi con struggente nostalgia, illustra il gioco di strada tarantino più formativo e connotativo del costume cittadino, divertente e coinvolgente, da praticare da giovani ed adulti, e da guardare e commentare con nostalgia e trasporto da parte degli anziani.

Infine, nel 2010 Franco Laterza lo ha inserito nel suo saggio "*Antichi giochi di strada*", a pag. 258-259, 2010 - edizione *nordsud*.

8) Nel 1981 Emanuele Basile ha dato alle stampe, per l'Ed. Coop. PUNTO ZERO, l'esilarante racconto breve intitolato "*Strazzacazónə*", un quadretto di costume e di umanità. L'agnome, ossia il soprannome, usato nelle regioni del Mezzogiorno, ha radici risalenti all'onomastica romana antica che prevedeva che i nomi maschili tipici contenessero tre nomi propri (*tria nomina*) che erano indicati come prenome (il nome proprio come intendiamo oggi), *nomen* (equivalente al nostro cognome che individuava la *gens*, ovvero era il cosiddetto "gentilizio") e *cognomen* (che indicava la famiglia in senso nucleare, all'interno della *gens*). Talvolta si aggiungeva un "*secondo cognomen*", chiamato *agnomen*. Un uomo che veniva adottato, mostrava nel nome anche quello di adozione (come nel caso dell'imperatore Augusto). E dunque quel tale Giovanni Scaramuccia, *Strazzacazónə*, venne per la circostanza "adottato" dalla *rùfalə* e tramite questa sino a noi.

Lo scultore tarantino Secondo Lato, durante il suo percorso artistico, ha realizzato numerose opere dedicate al gioco della *lavòria* tra le quali, nel 1982 una scultura in legno di pioppo di cm 30x20x5; nel 1988, un prototipo, in pietra leccese, per un multiplo ceramico di cm 10 di diametro; nel 1994, un'opera monumentale scolpita in bassorilievo su una tavola di larice di cinquecento anni, dalle dimensioni di cm 270x85x10

Queste opere sono state esposte nel 1995, nella mostra antologica organizzata dalla Galleria Punto Zero, con contributi critici nel catalogo di Alberto Altamura, Filippo Di Lorenzo, Dino Lo Pane e Arturo Tuzzi.

CAPITOLO TERZO

Campo di gioco occasionale o regolamentare, qualità del terreno, forma, **materiali e** rispettive misure.

Per il campo di gioco, occasionale *'a tàulə*, e per un lungo tempo, è stato utilizzato uno spiazzo di terreno, pianeggiante, libero, anche se solo temporaneamente, da cose e persone; privo di gibbosità e *tirruèzzələ* (sassolini, pezzettini di legno che formavano leggere gibbosità sul terreno), all'interno della città costruita; costipato e collocato, preferibilmente, *a pandàgnə*, al riparo dai venti dominanti che a Taranto spirano con velocità superiore a 17 nodi: lo scirocco, la tramontana, il grecale.

L'area del campo di gioco occasionale per piantare la livoria deve avere queste caratteristiche:

a) Una superficie circolare, per un raggio di cinque passi tutt'intorno *'a sciddə*; una corona circolare di ferro forgiato che viene *'mbezzətə* (conficcata) *'ndèrrə* (nel suolo) con cura (ben dritta) dalla parte *d'u pirəllónə*; il gambo conico *d'a sciddə* lungo da cinque a sei dita, spesso un cm alla radice d'attacco alla corona circolare *d'a sciddə*; questo, una volta conficcato nel terreno, viene inumidito, versando un poco d'acqua, per permettere *a sciddə di* poter girare agevolmente su se stessa e assicurare la giusta movimentazione del gioco; *'a sciddə* deve essere, centinata a dovere durante la forgiatura, sulla scorta di secoli di sperimentazione, per meglio assicurarne la stabilità durante il gioco.

b) La linea di partenza del campo di gioco essere distante 10 passi *d'a sciddə*; mentre alla distanza di undici passi si trova la pedana di lancio larga un passo.

Questo assolve alla duplice funzione di linea di demarcazione della pedana da dove si lancia la boccia, ad inizio partita, e di limite che la palla battuta deve superare perché *'u cəvə* sia valido.

Il campo da gioco regolamentare, come da progetto esecutivo redatto dagli architetti Armando Palma e Carlo Boschetti, è costituito dalla superficie compresa tra *'a sciddə* e *'a sèngħə da menátə*:

a) Parte della superficie racchiusa, in un cerchio con diametro di 10,10 mt nel cui centro *sə 'mbizzə* (si pianta) *'a sciddə*;

b) La superficie di un trapezio isoscele, con base maggiore di 8 mt e con base minore costruita sulla corda del cerchio di 6 mt, con *'a vòcchə d'a sciddə*, piantata al centro del cerchio e, posizionata in parallelo alle basi del trapezio.

La linea della base maggiore del trapezio del nuovo campo regolamentare sostituisce l'antica *sèngha, da menàtə*, del campo occasionale tradizionale. A partire dal limite della base maggiore del trapezio isoscele è prevista una canaletta larga 12 cm ed alta 8 per la fine corsa della palla. Sulla linea della base maggiore del trapezio del nuovo campo regolamentare, l'antica *sèngha da mənátə* del campo occasionale tradizionale, è sostituita dalla canaletta, larga 12 cm ed alta 8 cm, di fine corsa della palla avversaria battuta per il tiro del *cávə* o *cávə da 'ngùlə, trə ppùndə puppù*.

Dopo la canaletta di fine corsa uno spazio di 1 mt, costituisce la pedana per *sgagliàrə* (scagliare, lanciare) *'a pàllə da mənátə* e nel campo di gioco, *'a tàulə*, con al centro, *'a sciddə*.

Al momento del lancio della palla *də mənátə* non è consentito poggiare il piede sulla canaletta fine corsa, che però può essere valicata solo dopo il lancio.

La palla, mentre è in movimento, non può essere fermata sia intenzionalmente sia occasionalmente da chicchessia, perché il giocatore di riferimento, in questo caso il giocatore *no' pò cacà*, va in penalità saltando una giocata utile, penalità che va sanata solo posizionando la palla e dicendo *pòzzə piscià*.

Quando si tira *'u cávə* o *'u cávə da 'ngùlə trə ppùndə puppù*, i tre punti sono validi se la palla battuta **oltrepassa** *'a sènghə*, o **si ferma** nella canaletta di raccolta di fine corsa (per il campo regolamentare).

Il primo progetto regolamentare, è stato redatto, con l'ausilio di un gruppo di lavoro di vecchi giocatori, dallo Studio Donati D'Elia, a cura della cooperativa culturale Punto Zero, e pubblicato nel catalogo della mostra antologica dello scultore tarantino Secondo Lato, (Edizioni Punto Zero ,1995, Taranto).

I redattori della variante al progetto, Armando Palma e Carlo Boschetti, **nella relazione tecnica per** la costruzione del campo regolamentare, hanno tenuto ben presente **le leggi** sia della geometria sia della fisica; per approcciare al meglio il gioco, nelle sue diverse situazioni e combinazioni; esigenze che sono state rivisitate e risolte secondo il nuovo progetto.

Sino ad oggi si è giocato, come s'è precedentemente detto, utilizzando cortili, slarghi sterrati, funzionali alle attività produttive o commerciali. Spazi pluri-uso, oggi, improbabili, in quanto, ormai, ogni spazio è strutturato per **un uso specifico**.

Forse, questa volta, l'idea potrebbe prendere corpo, collegata come è all'ipotesi già incardinata della costruzione del primo campo regolamentare alla Ringhiera, collocato, nello spiazzo, tra la palazzina

per il tartarugaio e il muro perimetrale del porto turistico, così come prospettato all'Amministrazione Comunale dalla lettera-documento inviata, il 25/04/2015, al Sindaco di Taranto, Ippazio Stefano e, per conoscenza, al Presidente del Consiglio Comunale. Lettera-documento, sottoscritta da 90 cittadini, circa l'opportunità, a completamento e coronamento della sistemazione dell'edificio per il tartarugaio alla Ringhiera.

Per rimarcare la cifra demo-etno-antropologica dell'intervento, ad un metro sul livello del mare, nello spazio tra il fabbricato e il muro di cinta del porto turistico, secondo gli estensori della lettera-documento, andrebbe sistemato, in terra battuta, un campo regolamentare, secondo il nuovo progetto, adoperando come kit degli attrezzi di gioco, il multiplo, 1/1000, di Vittorio Del Piano "Omaggio al museo etnografico Alfredo Majorano" presentato nel 1979 dalla cooperativa Punto Zero All'Expo Arte di Bari. ⁽²⁾

La prima, è stata avanzata all'Amministrazione Comunale di Tarano, dal Liceo Aristosseno, dall'ENDAS regionale, WWF Taranto, dalla cooperativa culturale Punto Zero, da Vivere Solidale S.r.l. e dalla Università Popolare Zeus in relazione, al progetto di finanza, elaborato d'apposita società di scopo nell'ambito del previsto grande parco urbano etnobotanico attrezzato, al Quartiere Salinella.

La seconda inoltrata, in data 30 giugno 2016 al sindaco di Statte, Francesco Andrioli, avanzata dalla Pro Loco di Statte, il WWF Taranto, la Cooperativa Punto Zero, l'Università Popolare Zeus, l'ENDAS Puglia, Gruppo Speleo Statte, la società sportiva Vivere Solidale, il circolo fotografico Controluce di Statte, prevede l'inserimento di un campo regolamentare, idoneo per lo svolgimento di tornei e campionati ad eliminatorie, nell'ambito dell'allestendo giardino pubblico urbano etnobotanico Sebastio.

Il progetto regolamentare esecutivo del campo da gioco, progettato dagli architetti Carlo Boschetti e Armando Palma, è composto da una superficie circolare, con raggio di 5 m., al cui centro viene 'mbəzzátə (piantato) - 'u pirəllónə da sciddə.

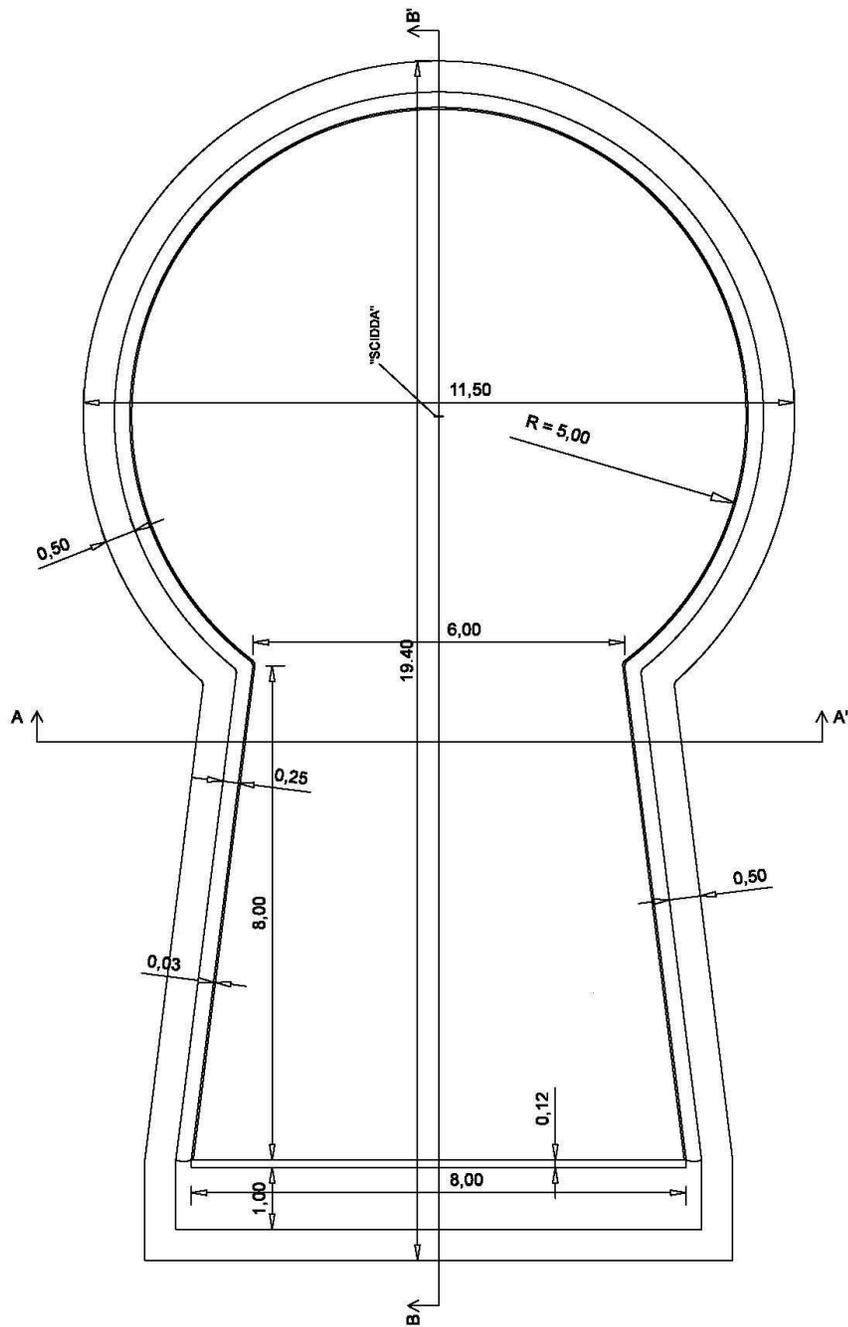
All'interno del campo regolamentare, 'a sènghə da menátə, del campo occasionale, è sostituita dalla canaletta di fine corsa, larga 12 cm ed alta 6 cm che facilita la raccolta, alla fine del percorso, della palla battuta, per effettuare entrambi lə cāvə: quello da due e quello da tre punti.

Lo spazio rimanente, di 80 cm di altezza tra la canaletta di fine corsa e la soglia mattonata in pietra di Trani di 80 cm, di raccordo tra il campo e il terreno circostante, costituisce la pedana di lancio per *scagliare* la palla ad inizio partita e l'entrata in sicurezza nel campo di gioco e, in caso di pioggia, facilita lo scolo delle acque.

Al centro della pedana di lancio, per agevolare la mira del lancio, è segnato il punto di intersezione della verticale condotta *da scidda*.

Nel gioco *nessuna* misurazione può raggiungere l'esattezza assoluta, con la realizzazione del campo regolamentare, lo svolgimento del gioco ne *trarrà* giovamento in scioltezza e rapidità e precisione tanto di decisione quanto d' esecuzione. Di certo ne sarà, così facilitato l'apprendimento, il radicamento e la diffusione e, speriamo, non solo, a Taranto.

Ogni tiro, anche con il campo regolamentare, per andare a buon fine ed essere efficace, implica l'immediata capacità di valutazione ad occhio e molta perizia nell'esecuzione; ogni giocatore che si rispetti ha il proprio stile, frutto tanto di naturale inclinazione quanto di anni di osservazione, discussione, sperimentazione e assimilazione.

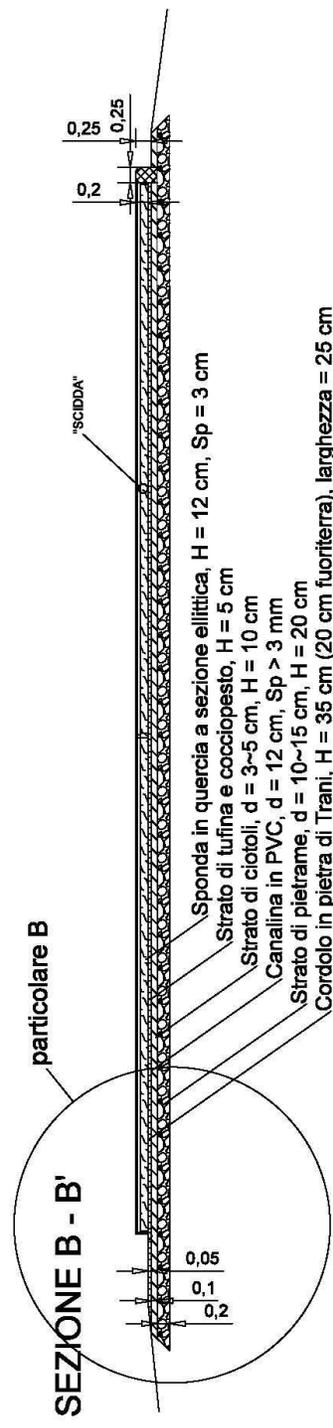
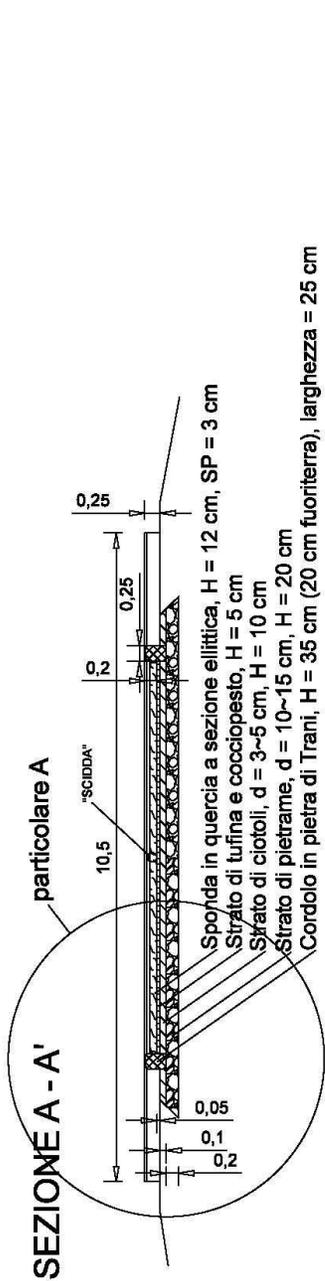


PIANTA

SCALA 1 : 100

TAVOLA DELLA LIVORIA

Fig. 2

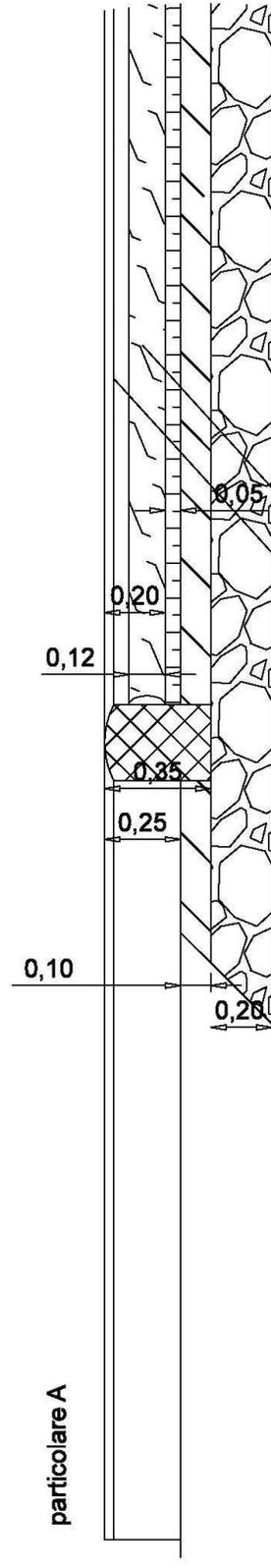


SEZIONI

SCALA 1 : 100

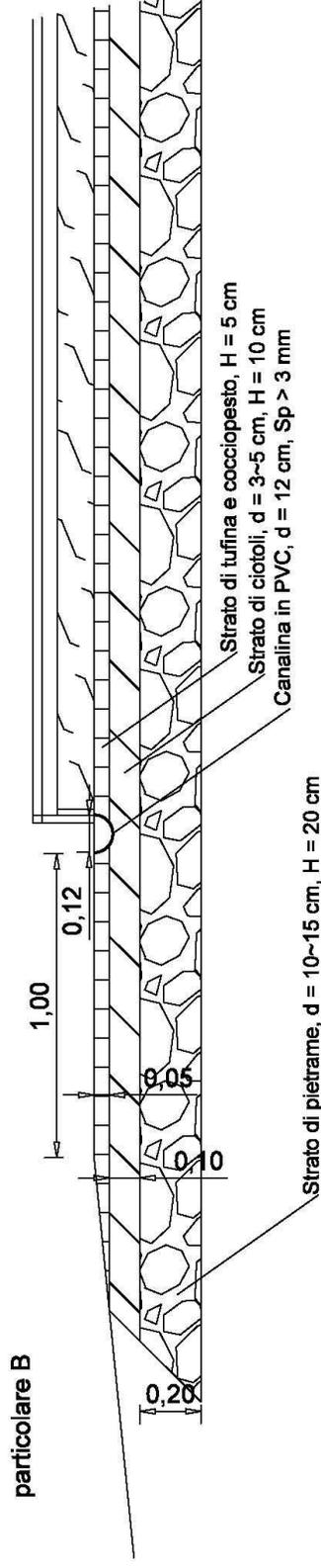
TAVOLA DELLA LIVORIA

Fig. 3



particolare A

Sponda in quercia a sezione ellittica, H = 12 cm, Sp = 3 cm
 Cordolo in pietra di Trani, H = 35 cm (20 cm fuoriterza), larghezza = 25 cm



particolare B

Strato di tufina e cocciopesto, H = 5 cm
 Strato di ciotoli, d = 3-5 cm, H = 10 cm
 Canalina in PVC, d = 12 cm, Sp > 3 mm

Strato di pietrame, d = 10-15 cm, H = 20 cm

PARTICOLARI

SCALA 1 : 20

TAVOLA DELLA LIVORIA

Fig. 4

Finalmente, con un campo fisso, regolamentare, strutturato sulle leggi della geometria e della fisica, nella pratica del gioco, si potranno superare i limiti della valutazione, ad occhio e croce, e introdurre un sistema di misurazione geometrico e fisico-matematico, cosa che aiuterà il *livorista* a meglio rendersi conto dei limiti dell'impostazione ad occhio ed acquisire nuove cognizioni di punteria per una migliore mira nelle azioni di gioco.

Il campo strutturato come da nuovo progetto merita di essere realizzato e collocato nei quadranti urbani della città, di vecchia e nuova costruzione, quale luogo di aggregazione intergenerazionale, socializzazione e formazione.

Con il nuovo campo, finalmente, il gioco esce dall'occasionale, dall'indeterminatezza spaziale, per passare ad una dimensione geometrica precisa e ad una qualità fisica, omogenea e costante.

La biglia battente si muove sul campo lungo traiettorie d'incidenza sia per colpire la palla dell'avversario sia per attraversare 'a *scidda*, sia per urtare la sponda con una traiettoria di entrata ed una d'uscita.

Il tutto è complicato dal fatto che la sponda può essere curva o rettilinea. Queste circostanze determinano che la palla battente costituisca il vertice fisso di partenza e invece mobili quelli di arrivo: *scidda* o sponda.

Per l'orientamento del giocatore, lungo il perimetro della sponda sono determinati e marcati sul cordolo-sponda, alcuni centri-multipli, intervallati ed equidistanti; il cordolo è costituito da una sezione semicilindrica che ha lo stesso diametro della palla da gioco. La mappatura del cordolo del campo risulta così simile a quella di un tavolo da biliardo; la stessa operazione di mappatura va fatta per indicare il centro della pedana di lancio mattonata, dove è disegnato con diverso colore un triangolo equilatero di 80 cm x 1 mt di lato, con il vertice perpendicolare 'a *scidda*.

Con 'a *tàulə* strutturata, la biglia nel suo muoversi di sfera perfetta, rotola, essendo composta di materiale elastico, rimbalza quando plana sul terreno, essendo pesante, salta e slitta.

L'urto della biglia battente sia sull'altra biglia sia sulla sponda, genera una contropinta all'incirca uguale e contraria alla spinta d'entrata; a seconda di come viene eseguito il tiro dritto o ad effetto, consente alla palla battente, o colpita, di prendere la direzione voluta.

A seconda di come si effettua la sbracciata, di come si posiziona la paletta per accompagnare la palla battente, la forza impressa, può produrre l'effetto sia da destra o da sinistra, e a seconda del risultato, può essere a favore o contrario. Pertanto occorre ben valutare, prima di tirare, per l'efficacia del tiro, l'effetto che si vuole imprimere alla palla propria o dell'avversario, tra questa e quella battuta.

Un tiro particolare è quello ad effetto, cioè quello per cui la palla battuta non viene colpita nel suo baricentro, e più la palla battente gira più si carica e può essere con effetto a destra o a sinistra. La conoscenza di queste caratteristiche tecniche è utile per effettuare *'u tìrə a nàccarə e pùndə: quando la palla dell'avversario è posizionata davanti 'a sciddə, con un colpo ad effetto, s'allontana la palla dell'avversario e si fa passare la propria da ijndrə 'a vòchə da sciddə.*

Mentre quando, tra la palla battente e quella battuta, il centro di massa coincide con quello geometrico del sistema formato dalle due palle, si ha il tiro *a livətə e mìttə: un fuor d'opera, solo, per campioni.*

Così, molte e complicate sono le situazioni di gioco e molto dipende dallo stato di agibilità tecnica *da tàulə*, l'errore di calcolo, una previsione erronea, è sempre in agguato dietro la porta, ed è proprio questo che rende il gioco intrigante ed affascinante per i giocatori e fonte *də prìsciànzə* e alimento *pə' ù sputtimìjndə*, praticato, *da rùfələ*.

Da sempre ogni bravo livorista sa che *'a tàulə* deve essere ben costipata, *senza mucetijə e tirruèzzələ*; cioè senza sporcizie e asperità nel terreno di gioco, costituite dall'affioramento di sassolini o *zìppərə* (legnetti).

L'operazione di togliere la sporcizia, interposta tra la propria palla e quella dell'avversario, è necessaria in uno spiazzo sterrato, ma spesso costituisce motivo di discussione e contenzioso, perché si è tentati, nel rimettere a posto la propria palla, *di* posizionarla meglio, per effettuare il tiro con migliore agio e probabilità di successo.

Cu 'a scúsə də levà 'a mucetijə da sottə 'a pàllə, di fatto, si bara, spostandola per meglio posizionarla ed effettuare la giocata. Situazione ben descritta nella poesia di Antonio Torro: *'na partitə a lavòria.*

Ed è quello che, il più delle volte, fa il giocatore fraudolento, ‘*u pùniusə* (persona che vuole avere, su ogni cosa, comunque ragione e il diritto all’ultima parola) ed è sempre *allangátə də pigghià ‘u pùndə*, personaggio ostinato a voler vincere la partita, in ogni modo e a tutti i costi e, se necessario, a comportarsi persino da baro incallito *o da chiàngə-chiàngə də məstìərə*.⁽³⁾

‘*A tàulə*, come richiesto dal gioco, deve essere di terreno costipato, se è quello d’un campo occasionale, o cilindrata ed inumidita, se è quella regolamentare, così d’avere, comunque, una superficie liscia e piana onde consentire, alle due palle di legno d’olivo o di corbezzolo tornito, di 105 mm di diametro, di poter ben rotolare e scorrere agevolmente: scorrimento che a volte, come nel tiro del *càvə*, è molto veloce.

Sino agli ‘50 a Taranto Vecchia come al rione Tamburi, a Statte, dove c’era uno spiazzo momentaneamente libero da persone e cose, in terra battuta, anche se d’ordinario, a servizio delle attività di deposito momentaneo di merci e masserizie, o si svolgevano attività lavorative artigianali.

Qui grandi e piccini, praticavano con impegno, apprensione e trasporto il gioco di strada della Livoria.

Un gioco di strada, forse, presente, già nel tardo Medioevo, ma certamente nel 1500, oltre a Taranto in città marinare quali Catania, Messina, Barcellona, Cadice e Siviglia e, ancora oggi, è giocato a Finale Ligure e Calice Ligure in provincia di Savona. In letteratura ne parla “Cervantes, in *Persiles*, 1 libro 3 cap.6” e ce ne dà una rappresentazione pittorica mirabile, in un suo quadro, Bartolomè Estoban Murillo-1665-70- attualmente esposto nel prestigioso museo di Londra “Dulwich Picture Gallery”.

Un **gioco, alla** portata di tutte le tasche, e per tutte l’età; per praticarlo, è sufficiente, uno spiazzo libero da usare come campo di gioco, una superficie, ben costipata e livellata rettangolare di, appena 300 mq, , privo *də muscətìə*, due palle tornite, di legno d’olivo o di corbezzolo di 10 cm di diametro, atte a rotolare, due palette lunghe, un palmo di mano e tre dita, a forma mannaia da macellaio, in legno duro, preferite quelle di faggio o di castagno; olio di gomito, *pùsə*, occhio di lince, *e muscoli* per spingere la propria ; palla, , un anello di ferro, forgiato a forma di gamma greca capovolta, con tacche diverse, nei due lati, della corona circolare, spesso 5 mm ,ad indicare su un lato ‘*a vòcchə* e sull’altro ‘*u cùlə*.

La circonferenza *d’a sciddə* deve essere appena appena più grande del diametro delle palle in modo che queste possano passare *liscə- liscə*.

‘U *pirəllònə da sciddə, pundùtə-pundùtə*, (ben appuntito) viene conficcato a terra, con cura e perizia, perché ‘a *sciddə*, oltre a rimanere ben dritta, deve ben girare, su se stessa, e *attëndə cu nò dəvèndə sdrammàtə*. (Operazione da praticare con attenzione perché, ‘a *sciddə*, deve mantenere la rotondità.

Ciò si ottiene, piantando ‘a *sciddə* per terra, infilandovi al centro dell’anello, un robusto tocco di legno duro, su cui battere, *cu ‘na stàcchiə* di fiume, per non farla deformare. Operazione che viene agevolata, versando, un poco d’acqua nel terreno, prima di piantare ‘a *sciddə*.

Queste operazioni preparatorie, servono a facilitare il passaggio della palla da dentro ‘a *sciddə*, *assicurare la mobilità* della stessa, per permettere una grande varietà di colpi.

Cu pirəllònə, pundùtə-pundùtə, da sciddə, si pratica un solco per segnare la linea *da mənàtə* (la linea per il lancio della propria palla verso ‘a *sciddə*, ad inizio partita).

La partita inizia, dopo aver pattuito, se la partita sarà a 21 o 25 punti, si segna a terra *cu ‘a pùndə da sciddə, ‘a sèngħə da mənàtə* (la linea di partenza per il lancio della palla; dopo di che, per stabilire chi deve *sgagliàrə ‘a pàllə*, per primo, *sə mènə ‘a ‘u tuècchə* (il tocco).

Questa modalità per designare, a sorte, chi tra i due giocatori deva fare la prima giocata, comporta l’apertura d’una mano, con un numero di dita, a proprio destro, che vengono sommate e, secondo se pari o dispari si stabilisce, da chi cominciare a contare, per stabilire la precedenza. Circostanza di non poco conto, visto che dà la possibilità, al giocatore fortunato, di fare *pùndə də mənàtə*, che vale doppio, e con il diritto, di ripetere la giocata!

Durante il gioco se volontariamente o per accidente uno dei due giocatori, viene toccato dalla palla dell’avversario, allora, il giocatore, *nò pò cacà!*

Ciò comporta che il giocatore non può toccare la palla dell’avversario né toccare à *sciddə*, può solo, posizionare la propria palla, dicendo *pòzzə pìscìà!*

Nel gioco, per vincere, necessitava occhio, polso, destrezza, tattica, allenamento, conoscenza del campo di gioco (‘a *taùlə*), astuzia, pazienza, capacità di sopportazione dello sfottò e fortuna *assàjə*.

Questa ultima si presenta, con prepotenza, già al momento di tirare al tocco in quanto chi tira la palla per primo può fare *pùndə də mənàtə*, una o più volte, ipotecendo pesantemente l’esito della partita, oppure, il caso raro, in cui la palla dell’avversario si posiziona *ammàsatə ‘a sciddə da vànnə da*

vòcchə e la propria palla, *da vànnə d'u cúlə*, alla distanza di almeno una paletta e tre dita, si può tirare un colpo che se ben assestato, fa rotolare la palla, oltre *'a sènghə da mənàtə*, vale tre punti.

Il giocatore fortunato prima di fare la sbracciata giusta, esclama: *càvə da 'ncgúlə tre ppùndə pùppù!*

Nel contempo un fausto annuncio, un auspicio e un grido di battaglia!

Altra circostanza fortunata: *'nu càvə də 'na palèttə!* (Ad indicare una giocata sicura, e, per traslato, un'azione semplice ad eseguire).

Intorno al perimetro del campo regolamentare, un cordolo-sponda largo 25 cm, alto 20 cm di calcestruzzo armato o in pietra di Trani, bordato dalla parte interna con una sponda semicilindrica in legno duro, dello stesso diametro delle bocce.

Accostato all'interno del lato *da mənátə* – invece *da sènghə*, è collocata una canaletta di 12 cm di diametro, dove, a fine corsa, cade la palla dell'avversario colpita sia quando si tira *'nu càvə* che *'nu càvə da 'ngùlə trə ppùndə pùppù!*

Il campo può essere costruito da solo, accoppiato o assemblato a tre o quattro moduli idonei a organizzare tornei o campionati a eliminatorie.

Il nuovo progetto del campo regolamentare, avvicina il gioco della *lávòriə*, in parte a quello delle bocce e in parte a quello del biliardo da tavolo.

NOTE

1) Per il futuro prossimo speriamo che saranno disponibili i campi regolamentari, fissi e strutturati, secondo il progetto esecutivo redatto dall'architetto Armando Palma e Carlo Boschetti, come rielaborazione del progetto di campo fisso e strutturato, progettato e realizzato, nel 1979 dall'architetto Enzo De Palma per la sistemazione di Piazza Marconi.

2) Fu proprio in occasione della costruzione del primo campo regolamentare costruito a Taranto, in piazza Marconi in occasione della sua ristrutturazione, che, da più parti, si pensò all'opportunità della compilazione del regolamento per la comprensione e recupero del gioco; lavoro avviato ma non concluso o meglio, nessuno, allora, se la sentì, in concreto, di completare la bozza esistente e di pubblicarlo.

Fatica che oggi ci siamo accollati noi e, speriamo che sia di qualche interesse per i tarantini e non solo. Il progetto redatto è somigliante, nella forma, vagamente, ad una racchetta da neve.

La sua costruzione contempla la stesura di un sottofondo per l'intera superficie del campo, per il rapido assorbimento delle acque meteoriche, costituito dalla stesura di un primo strato di materiale calcareo, di diversa pezzatura; sopra, per la parte superficiale in terra battuta, sarà costituita da una miscela di tutina, sabbia e argilla di medesima durezza ed elasticità delle biglie; il cordolo segue tutto il perimetro del campo, ad esclusione del lato di fine corsa.

Con il campo strutturato si è reso necessario l'adeguamento del regolamento, così il gioco di strada tarantino della *lavòria*, fa un salto in avanti, ringiovanisce e si irrobustisce e così, forse, potrà sopravvivere, e magari, crescere e diffondersi come disciplina sportiva affiliata al CONI e potrebbe essere inserito nella lista UNESCO dei beni immateriali da salvaguardare e valorizzare.

3) Quanti personaggi simili calcano oggi il palcoscenico della vita pubblica e poterne studiare qualcuno a fondo, durante le partite *da lavòria*, ed imparare a tenerlo a bada, sotto tiro, sarebbe cosa utile e buona, per riconoscerlo ed affrontarlo.

CAPITOLO QUARTO

Forma, materiali e misure del kit degli attrezzi, per **praticare, il gioco da lavòria**.

Il prototipo per il kit degli attrezzi per praticare il gioco di strada della *lavòria*, approntato da Vittorio Del Piano ed esposto EXPO/arte di Bari, è di materiale povero, alla portata di tutte le tasche, di facile realizzazione, ed è composto da:

1-Due *pàddə* (palle), di legno d'olivo o di corbezzolo, di uguale peso e stagionatura, prive di nodi, tornite dallo stesso ciocco, con diametro di 10 cm, che oggi potrebbero essere sostituite da due bocce, di diverso colore in materiale sintetico, di produzione industriale, in uso per il gioco delle bocce, di diametro mm 105 e di peso gr 860, garantendo uniformità di resa tecnica nel gioco;

2 - Due palette, una per giocatore, costruite con legno duro di castagno, o faggio, o quercia, sagomate a forma di mannaia da beccaio, lunga ciascuna 22/25 cm, con il filo dal taglio obliquo di due cm e di 35 gradi dall'interno verso l'esterno. La paletta costruita *a məstijərə*, dovendo spingere ed accompagnare la palla, deve essere con la faccia interna leggermente concava, con la medesima curvatura dell'interno *d'a sèssələ* (arnese dei pescatori per sabotare l'acqua dalle barche, un accorgimento utile a meglio accompagnare la palla al momento della sbracciata).

Per i giocatori mancini occorre *'a palèttə mangínə* e tali giocatori per non esser esclusi o penalizzati devono provvedere ad avere una propria paletta personalizzata;

3- *'A sciddə*, **consiste, in** un anello d'acciaio forgiato, a forma di corona circolare piatta, con l'aggiunta del *pirəllònə* (il lungo cono da conficcare nel terreno in modo che possa girare su se stessa).

Le facce esterne della corona circolare sono punzonate con tacche diverse, ad indicare su un lato *'a vòcchə* e sull'altro *'u cúlə*; dalla parte esterna della corona si diparte *'u pirəllònə*, un cono di ferro con la base di 1 cm di diametro e cm 10 di lunghezza, ottenuto forgiando la barra di ferro che tenuta ferma nella tenaglia da forgia, battendola, a colpi di martello a caldo, sulla parte conica dell'incudine per prendere la forma di corona circolare sull'incudine; subito dopo si procedeva a congiungere le due estremità facendole assumere la forma conica e la lunghezza dovuta; durante tutta la lavorazione il fabbro, immergeva, tra un'operazione e l'altra, la barra di ferro in lavorazione, ancora incandescente, in una delle tinozze a lato dell'incudine contenente acqua con calce viva o olio *də*

sànzə, per la tempera necessaria per una *sciddə*, indeformabile e *alləchəttə* (e rifinita a regola d'arte).

'A sciddə giusta, l'artigiano provetto, la ottiene, scrutando il colore che la barra di ferro assume quando viene immersa nell'acqua, con calce viva o nel secchio contenente l'olio *də sànzə*, appena finita di ribollire.

Le ultime *sciddə də ləvòriə* a regola d'arte le ha *forgiate mèstə* Angelo Leone, *'u fərràrə*, operante negli anni 20 e 30, a Porta Napoli.

Angelo Leone, un artista del ferro battuto, è ricordato da *Cataldo Portacci nel suo "Memorie di un tarantino verace"*, Scorpione Editrice, 2015, in riferimento alla costruzione delle fiocine ad 11 a 7 o a 5 denti, a seconda della specie di pesci da catturare, per la pesca *a jàcchə*, per la cattura di capitoni, sogliole, dentici, orate, saraghi, *capòzzə*, seppie, calamari e *polpi*, un tempo molto praticata nei Due Mari.

La circonferenza *da sciddə* deve essere, *rènz' a rènzə* (appena appena,) più grande di 4 o 5 mm del diametro della palla di legno, smussata nel margine della faccia interna della corona circolare, in modo che la palla possa passare *lijeste-lijestə* (facilmente).

Delle due facce, *'a vòcchə* è quella che la palla deve attraversare per totalizzare il punto e *'u cúlə*, il verso in cui va evitato l'attraversamento della propria palla, per non perdere punto, e va fatta passare quella avversaria, per vincere un punto a proprio favore e/o far perdere punto all'avversario.

Le due facce, per essere riconosciute, vengono punzonate con tacche diverse, a cerchietto, a crocette, a coppie di triangoli equilateri accoppiati a clessidra, oppure con altri segni distintivi, lasciati al destro del fabbro, Motu proprio, o secondo le indicazioni del committente.

Una volta, se si era fortunati, poteva capitare di vedere *'na sciddə alləchəttə, a məstìjrə* (forgiata a regola d'arte) *da mèstə Finanìcchiə*, punzonata *da vànne da vòcchə*, con l'effigie *da Ləvòriə* e, con ben punzonati ed allusivi cerchietti, *da vànnə d'u cúlə*.

La circonferenza interna della corona circolare rappresentata *da sciddə* ha il diametro di 11 cm, la profondità di 1 cm, con lo spessore di 7 mm, appena smussata, per l'invito, da entrambi i lati, per facilitare il passaggio della palla.

Ad inizio di partita *'a vòcchə da sciddə* deve essere allineata, in perpendicolare con *'a sènghə da mənàtə*.

Con la parola *lævòriə* si può indicare sia *'a sciddə* sia il gioco nel suo insieme; ciò è evidente nell'espressione, per indicare una giocata maldestra e, per traslato, un'azione eseguita alla carlona, *"pàddə palèttə e lævòriə"*.

4- *'A rùfələ*, l'attrezzo immateriale, il capannello capriccioso, l'attrezzo più difficile da maneggiare e governare perché costituito da persone differenti per età e ceto sociale; così risulta tanto imprevedibile e incontrollabile l'esito della partita. All'interno *da rùfələ*, uno sciame di vespe, sempre pronte a pungere; per fortuna, nei momenti più concitati della partita, si materializza, per germinazione spontanea e con il tacito assenso di tutti, per riconosciuti meriti, *'u sapùtə*, che a mo' di simposiarca conduce la performance e cerca di moderare e contenere le velenose punzecchiature.

Al di là della bravura e dell'impegno dei giocatori sul campo, l'esito di una partita dipende, molto dall'umore; d'ogni singola vespa; dalla consistenza dello sciame ma, soprattutto, dalla fortuna.

Quest'ultima si presenta, con prepotenza, già al momento di *mənárə 'u tuècchə* (il tocco) con le dita di una mano per la conta, per stabilire chi sia primo a iniziare la partita con il lancio della palla, in quanto chi tira la palla per primo può fare *pùndə də mənátə* una o più volte, ipotecando pesantemente l'esito della partita.

Altro caso favorevole ma raro è quello in cui la palla dell'avversario si posiziona *ammasátə a' sciddə da vànnə da vòcchə* e la propria palla *da vànnə d'u cúlə*, alla distanza di almeno una paletta e tre dita, si può eseguire un tiro che, se va a segno, vale tre *pùndə*!

Il giocatore fortunato, prima d' eseguire il tiro, stando piegato sulle ginocchia e in equilibrio per spingere, con una sbracciata, la palla con la giusta forza, destrezza, e nervi saldi, esclama *"càvə da 'ngúlə tre pùndə pùppú e cə 'u mandènə jè fàttə"*: questo, nel contempo, suona alle orecchie degli astanti, come un fausto annuncio, un auspicio, un grido d'incitamento alla battaglia se portarlo a buon fine o un preannuncio di sventura *də chiantapàlə* e *də pètrə 'ngápə*, nel caso che il tiro faccia cilecca.

Durante lo svolgimento di una partita *a lævòriə* è, d'uopo, per i giocatori, stare in allerta, *cù n' uècchjə a' jàttə e l'òtrə ò pèsca!* e concentrarsi, *jèttichə-jèttichə* (adagio-adagio) sulle giocate da effettuare e non abbandonarsi, incautamente *a 'u tàgghjə-tàgghjə* o peggio, abbandonarsi *a 'u sculustramjndə*.

Ai giocatori è sconsigliabile *'u lardamijendə* (prodursi in vanterie grosse e grasse) o a fà *'u piunúsə*, (il puntiglioso), *'u smarggiàssə* (lo spaccone). Allo spettatore si consiglia d' evitare di fare *'u mèstrə presùttə*, perché c'è sempre chi è pronto a rintuzzarti e quindi correre il pericolo, sempre incombente, di diventare *'u sùggettə giústə* a cui *dàrà 'a cughionə cu' tùttə lə sìnzə*, (con piena convinzione e vigore) *a lə sbafàndə*, *a l'allucertátə* (possessore di lucertola a due code, destinatario di fortuna sfacciata) *e, rənz'a rənzə*, (appena appena, senza calcare la mano) *allə scarugnátə*.

Durante la partita, occorre tenere in conto, tanto il rispetto delle regole di gioco e dell'impegno atletico quanto il saper sostenere il battibecco con l'avversario, specie se si tratta *də 'nù punìusə*, o di nu *chiàngia-chiàngə*, peggio, *lə frəcàməcittə*. (astuti ingannatori dei quali non riesci mai a capire bene le cose che dicono o che stanno per fare)

Il battibecco che si svolge durante la partita, è sostenuto da appropriati modismi, mezze parole, borbottii, imprecazioni, ardite metafore, similitudini, auspici, avvertimenti, silenzi e persino anatemi, stando, però, attenti:

1) A superare le insidie capricciose, insinuanti, imprevedibili ed insidiose di quelli della *rùfələ* composta come può essere da *panarèddərə*, *sapútə*, *cìgghiacúlə*, *cacacàzzə* e molti, molti *cadarunərə* (sfaccendati e pettegoli) *puertəannùcə*, (comportamento tipico del crocchio, in servizio permanente effettivo, di bighelloni pettegoli, che erano soliti stazionare intorno a *'u cadarónə* (al calderone), per godere del calore e dell'odore, collocato in un angolo di Piazza Fontana, per cuocere, ad opera di una *societàs* apposita, un brodo d'asporto profumato, saporito e poco costoso;

2) Non scadere, *a scamùnèa*, (frotta di ragazzacci) o peggio *a tuniddə invidiosa*; cioè una combriccola schierata, partigiana, astiosa, e malevole che, impoverire e mortifica l'atmosfera, di spensierata allegria, del gioco.

Ci auguriamo che, ogni campo regolamentare strutturato, per rinfrescare la memoria, man mano, che sarà realizzato venga intestato ad un artista o scrittore deceduto che in alcune sue opere, ha fatto riferimento o si è ispirato e dedicato al gioco *da ləvòriə*: ammonendoci *ca quìstə 'no ètə cùlə ca sə l'ássə 'ndèrrə a lə mòschə o pèsca sə scèttə a mərə!* (Che questo non è culo che si lascia a terra incustodito o, peggio, sia da gettare)

Intorno *'a taùlə* balza fuori, in tutta evidenza, anche il difetto principale del carattere del tarentino medio; quello che, anche quando risulta di palmare evidenza di aver perso per suo demerito, è sempre

pronto ad arrampicarsi anche sugli specchi; *fàcə* ‘u *puniúsə* e ‘u *piulàndə*, (fa il puntiglioso e il brontolone) per attribuire la colpa agli altri o alla sfortuna, quasi mai, a sé stesso; per uscire dalla buca.

Sùsə ‘a *tàulə*, senza farsi prendere troppo la mano, dall’invidia sociale rancorosa, ci s’addestra, ad usare, con lievità, ‘u *sərràcchə* a ‘na *mánə* -una sega con lama larga e corta, da impugnare con una sola mano- utile ad accorciare e di sghembo le gambe, tanto ‘a *lə lardùnə* e ‘a *le chiacchiarònə*, *lə spanzaviàndə*, *lə rosəcavəsàzzə*, *lə zumbafùəssə*, *lə vvuavvə* e *lə pədùcchiə abbəvisciùtə*, (Pidocchio schiacciato, non muore, si riprende ed è più assetato di sangue e quindi fastidioso), *lə favarùlə* ‘*nfafarùtə* (il tonchio delle fave incavolato, perché disturbato) e, specialmente, *lə zizzanúsə*, *lə sparpagghajòschə*, (gli spargitori di pula) *le pruffidiùsə* (perfidiosi) e *le uastàntə*. (i guastatori, i profanatori)

L’esercizio fisico, all’aria aperta, in uno, al confronto-scontro, culturale ed emozionale, abitua ad osservare le cose e i fatti da tutti i lati; valutarne, il prima e il dopo, in relazione con il presente ed il passato; il tutto stemperato dall’ironia e dalla gioiosità, s’acquisisce così lo spirito di tolleranza, si rinverdisce la vita di relazione: l’olio, il sale ed il pepe della vita democratica partecipata.

Intorno a *tàulə*, a dare brio e spessore, concorrono *lə muttèttə* dialettali del frasario del gioco *da ləvòriə* come: *fəcòzzə à lijəvite e mitterə*; (espressione quest’ultima tra le più connotative delle vecchie nostre radici demo etnoantropologiche, sempre attuali e pertinenti, per capire come gira il Mondo e, come e per cosa, si muovono *lə rosəcavəsàzzə*, *lə zumpafuèssə*, *l’alleccatàcchə*, *lə conzagràstə*, *lə fighiàzzə də lattùchə d’u primə girə*, ‘a *scùmə də cətrùlə də lə Caggiùnə*, *lə pìrətə* ‘*ncartàtə*, *lə sparəməmbittə* e *l’arrullúnə* (chi è sempre pronto a schierarsi con la maggioranza o il più forte e lesto, molto lesto, monta sul carro del vincitore).

In caso di un tiro mal eseguito, con esito negativo, a secondo della circostanza e dello spessore del giocatore, dell’umore degli astanti, fioriscono epiteti, in senso negativo quali: *lardònə*; *spanzaviàndə*, *pìrətəncartàtə* e *spanzaviàndə*.

Nel passato, non mancavano i riferimenti e gli accostamenti agli agnomi, delle figure popolari quali: *Giuànnə Portafògliə*, *Ciccə Caùrə*, *Catàvətə* ‘a *Panòcchiə*, *Timotéjə* ‘u *rattúsə*, *Zi Giuànnə Birbandiəllə* ... ‘a *rùgnə ténə* ‘u *ciùccə*, *Biacòcchə*, *Marchəpòllə*, *Cicchètə-Gnàcchətə*, *Nanínə Accogghiafarfùgghia*, *Mazzòcclə*, *Umbərtìnə* ‘a *Ciòsə*, *Dommimì Brasciolèttə* e *Strazzacazónə*. Tutte

egualmente popolari ma non per le medesime motivazioni: infatti, tra questi personaggi spiccano per spessore umano: *Dommimì e Zì Giuànnà Birbandiàllà*.

Intorno a *tàulà* è tradizione inveterata, che debbano trovarsi a proprio agio: ‘*u cuzzarùlā*, *u’ furnárā*, ‘*u macellárā*, ‘*u furgiarùlā*, ‘*u vastásā*, ‘*u studèntā*, ‘*u ferbarùlā*, ‘*u farnarárā*, ‘*u trainiérā*, ‘*u cucchiérā*, ‘*u professórā*, ‘*u ‘mbrellárā*, ‘*u caggiuniérā*, ‘*u zuccatórā*, *l’òmā dā còcchārā* e ‘*u surgiarùlā* (l’acchiappa topi, un mestiere solo apparentemente facile che comportava la piena conoscenza zoologica dell’animale da sempre, per l’uomo, un concorrente spietato per il cibo).

Ancora negli Anni Dieci, Venti e Trenta, di sicuro, giocatori appassionati sono stati: Emilio Consiglio, Antonio Torro, Michele De Noto, Nicola Portacci, Vito Forleo, Alfredo Majorano, Raffaele Carrieri, Franco Cuomo, *Spirdiònā Pignatàlā* (1) il personaggio chiave della commedia dialettale di Alfredo Majorano < ‘*a trucchalasciàtā dā fràtèllā Spirdiònā Pignatàlā* >, *Ciccillā* Troilo, Franco De Gennaro, Giacinto Peluso, Nicola Gigante, Angelo De Pace, Paolo Sala, Salvatore Fallone e Antonio Russo.

Mentre, negli anni, Quaranta e Cinquanta: Secondo Lato, Claudio De Cuia, Lucio Latronico, Filippo Di Lorenzo, *Micchiā* Celini, Ottavio Calore, Franco Ferrara, Nino Fusillo, Elio Casella, Antonio Donnola, Luigi Sgobbio, Biagio Coppolino, Michele Picardi, Domenico Carone, Emanuele Basile, Nino Cristoforo, Franco De Feis, Pasquale Ruta, *Giggìnā* Quarto, Egidio Ricchiuti, Gino Massaro, *Rino Di* battista, Rino D’Amore, Giovanni Lopalco, Armando Converti e Totòre Cordola.

Un gioco di strada, tutto tarantino, che, costituisce sacrilegio, lasciarlo imputridire nella morta gora della secca della Tarantola e farlo andare perso: un pericolo imminente, nonostante il grido d’allarme alzato dagli artisti tarantini: Secondo Lato che, durante tutta la sua vita artistica, con le sue numerose sculture in legno, in pietra di Martina, in pietra leccese, in bronzo, in ferro dedicate ai – momenti e movenze- del gioco di strada della *lāvòriā*; Vittorio Del Piano per il prototipo del multiplo del kit, Michele Del Vecchio con il suo servizio fotografico sul gioco del 1979 e Giovanni Lacatena per i suoi oli surreali.

CAPITOLO

Articolazione -momenti e movenze- nello svolgimento del gioco; frasario gergale di rito fatto d'allegorie, eufemismi, spiritose metafore, ardite similitudini, efficaci metonimie, wellerismi, riferimenti continui a proverbi e modismi (*muttèttə*) rivenienti dall'esperienza millenaria di vita e di lavoro d'una comunità legata saldamente all'attività di pesca e di maricoltura in Mar Piccolo e Mar Grande.

Per praticare il gioco, gli atleti sfidanti entrati sul campo, prima d'iniziare la partita, devono procedere con scrupolo e precisione e, se necessario, aiutati da qualche volenteroso, in funzione di **arbitro-consulente**, alle seguenti operazioni:

- 1) *Annettərə* 'a *tàulə da lə mùscətiə e luərə lə tirruèzzələ chiù gruèssə* (pulire il terreno specialmente intorno 'a *sciddə*, servendosi della paletta, ma con l'accortezza d'impugnarla al rovescio);
- 2) 'Mbezzərə (piantare) 'a *sciddə* nel centro del terreno di gioco e verificare se questa *gìrə listə* (se ruota libera) su **se** stessa;
- 3) Tracciare 'a *sèngħə* (la linea) alla distanza di 10 passi, parallela a ' *vòcchə d'a sciddə*, c' *u pirəllónə* (la punta della *lávòriə*), per indicare la linea d' *a mənátə*; a terra, poi, nello spiazzo in terra battuta scelto come campo occasionale si fissa la demarcazione, tra il campo e la pedana di lancio per scagliare 'a *pàddə*, ad inizio partita, verso 'a *sciddə* e questa costituisce il limite che deve superare la palla battuta per portare a buon esito *lə cāvə*;
- 4) Pattuire, tra i due giocatori, i punti da totalizzare per la partita, 21 o 25;
- 5) Stabilire, a sorte, tra i due giocatori a chi tocca la prima giocata della partita procedendo, a scelta in due modi: o a ' *u tuècchə*, a pari o dispari o a *cápə o lèttərə* (a testa o croce) con il lancio, a mezz'aria, di una monetina, da prendere a volo tra le due mani.

Per la prima procedura, si sceglie, tra i due giocatori, chi opta per il pari e chi per il dispari, dopo di che, o tenendo il pugno chiuso o stendendo le dita per indicare un numero da 0 a 5; si procede, di poi, a sommarle e, a seconda se pari o dispari, s'inizia a contare dal giocatore che precedentemente ha

dichiarato di scegliere pari o viceversa dispari: la precedenza spetta al giocatore su cui termina la conta.

Per la seconda procedura, i due giocatori scelgono, uno il dritto e l'altro il rovescio della moneta; poi uno la lancia in aria per poi recuperarla tra le palme delle mani rinchiusi su di essa e stabilire, a seconda della scelta fatta in precedenza, a chi tocca la prima giocata.

Iniziare per primo la partita è una grande opportunità, un colpo di fortuna, in quanto facendo (passare la palla nella *sciddà* si ha la possibilità di effettuare l'agognato *pùndə də mənátə*, valevole il doppio: una agognata *mappata* (provviste o viatico del viaggiatore dell'antica Roma), per l'artefice del tiro, uno scoramento per chi lo subisce ma un momento elettrizzante per gli astanti, il popolo *da rùfələ*.

La partita si svolge tra due giocatori, e vince chi totalizza, per primo, il punteggio stabilito.

Durante il prosieguo della partita, tra i due giocatori, specie se si tratta di una partita di rivincita, si sviluppa una lotta-confronto come quella tra il riccio e la vipera, dove ciascuno dei due giocatori usa le proprie armi con aggressività e spregiudicatezza mitigata, arricchita e coronata dall'accompagnamento *da rùfələ*, coro recitante pungente e brioso, ma sempre sotteso sul filo sottile dell'ironia o muovendosi in equilibrio sull'asse della satira.

Sul campo si susseguono le varie giocate, in parte determinate dalla bravura dei giocatori ed in parte dalla fortuna; momenti di particolare impegno per i giocatori e di vivo interesse per gli spettatori sono *lə cəvə*: quello da due punti o quello da tre.

Dopo aver subito il *cəvə*, il giocatore della palla battuta rientra nel gioco scagliando, a sua volta, la propria palla verso '*a sciddə* per tentare di prendere '*nu pùndə də mənátə*, sempre che, la traiettoria *pə* '*a vòcchə da sciddə*, non sia ingombrata dalla palla dell'avversario.

'*A rùfələ* (il capannello che si forma intorno ai giocatori) è un pubblico **disorganizzato**, senza partito preso, sempre attento ed esigente, di umore volubile, con atteggiamento ora burlesco ora ridanciano ora satirico.

Un lancio per essere efficace, deve far muovere la palla sul campo per rotolamento, **che** deve quasi scivolare sul terreno.

Un livorista esperto nel lancio, poggia la palla *də chiàttə sùsə 'a palèttə* e l'accompagna, con lo sguardo e con misurata sbracciata, verso '*a sciddə c'u spiùlə d'entrarvi direttamente a prima botta*.

Per una partita, importante, una sfida, si può nominare, di comune accordo, un arbitro, a garanzia delle regole del gioco (onde evitare contestazioni da parte di chi è aduso *a lə furbətətə* (aduso a modificare, di nascosto, a suo vantaggio, con la scusa di togliere ‘*a mucətijə*, il posizionamento della propria biglia per un buon tiro).

La partita comincia tracciando sul terreno di gioco occasionale ‘*a səngħə da menátə* da dove, ad inizio partita, si parte sia per lanciare la propria palla verso ‘*a sciddə* per farvela passare dentro, sia come limite di fine corsa.

Questo deve essere superato dalla palla dell’avversario quando si tira il “*càvə*” o il “*càvə da ‘ngùlə tre ppùndə puppù!*”

Il frasario del gioco della *ləvòriə* è tutto in dialetto ed è un illuminante esempio di dendrologia linguistica dove, anello dopo anello, s’è stratificata la testimonianza d’un sapere esperienziale condiviso; il precipitato delle vicissitudini della storia cittadina, come dal confronto-scontro tra le classi sociali si è addivenuti all’incontro e alla sintesi linguistica e culturale.

Questo frasario, per la specificità, la forza, l’inventiva e la continuità d’ascolto, ha avuto, da sempre, riverberi nel linguaggio colloquiale corrente dei tarantini: un frasario ricco di allegorie, eufemismi, spiritose metafore, ardite similitudini, efficaci metonimie, proverbi, wellerismi e modismi.

Tutto questo costituisce, **un tesoretto** linguistico sapienziale, conservato e tramandato, non solo per i tarantini, uno scrigno da riaprire, con la dovuta delicatezza, usare con parsimonia per tornare a disporre di un bene comune illimitato e *annúnə* (gratuito). Il linguaggio dei *livoristi* DOC e degli spettatori partecipi del gioco, in funzione di coro, ‘*a rùfələ*, volta per volta, può essere diretto, crudo, dissacrante, irriverente, metaforico, allusivo e alquanto scurrile ma, sempre identitario di una comunità solidale e inclusiva burlona e poca incline al tifo e pronta anche ad attaccare e ridicolizzare il potere.

L’uso di queste espressioni linguistiche, riguardante l’esperienza di vita e di lavoro della vita quotidiana passata, che si mescolano con quelle correnti di oggi, in concatenazione diacronica ed in approccio glocal, genera un caleidoscopio che, se guardato e vissuto a dovere, produce un discorso colorito, spiritoso, sinuoso, allusivo, mordace, satirico e, talvolta, persino sardonico.

Durante lo svolgimento di una partita *'a levòrie* è d'uopo, per i giocatori, stare in allerta- *cù 'nu uècchjə a Jàttə e l'òtrə o pèsca ində 'a frəzzòlə!* E concentrarsi, *jèttichə -jèttichə* –adagio-adagio e riflettendo- sulle giocate da effettuare e non abbandonarsi, incautamente *a 'u tàgghja-tàgghjə o mənàrlə a turteghjiùnə,*

Ancora peggio, *a mənàrlə pə' accògghiarə!*

Le espressioni del frasario di gioco tra le più significative, connotative, graffianti, spiritose, eleganti e di maggior uso durante una partita sono:

a) *'Mbùscə!* A sottolineare sia quando il tiro consegue un punto *a cúlə* (fortunato), sia che sia frutto di grandissima perizia, l'interpretazione dipende dal timbro di voce e dal gesto di accompagnamento;

b) *Pìgghia 'ncàrtə e puèrtə a cásə* (prendi, **incarta** e **porta** a casa), per indicare compiacimento per il buon risultato, dovuto non tanto **alla** bravura quanto **alla** fortuna;

c) *Allucərtátə*, ad indicare un giocatore accompagnato dalla fortuna, per essere creduto possessore occulto di una lucertola *a dò còdə*, ad indicare il possesso di una lucertola con due code, considerata, e non solo a Taranto, un potente amuleto: un avversario di questa fatta costituisce un vero osso duro da rosicchiare;

d) *Scarugnátə* o *malasurtátə*, indica lo scalognato, sfortunato, un vero perseguitato dalla sorte, una persona destinata, comunque e sempre, a perdere;

e) *'Mpassulátə*, ad indicare un giocatore che sbaglia ripetutamente e conduce il gioco snervato e svogliato;

f) *L'amə scattátə (...le pedùcchia o lìnəə)*, espressione ad indicare il rumore del cozzo delle palle che, a seconda della tonalità del rumore, si distingue se si tratta *də lə pedùcchia* o *də lə lìnəə* (pidocchi o uova di pidocchi) ⁽¹⁾

g) *Màmmə cè fizza 'u DUX!* (mamma mia che puzza!), ad intendere il fetore proveniente dai gabinetti del Cinema DUX, a Porta Napoli, ben noti per la scarsa igiene, similitudine che rimanda alla **puppù** che il giocatore, per metafora, fa quando assume l'atteggiamento da *sbafàndə*, da *pirdə 'ncartátə* (loffa, peto silenzioso ma non meno sgradevole che, se alləzzátə in una cròschə de panarijddə, è d'uopo individuarne l'autore occulto, buttando al tocco e contando accompagnandosi con la cantilena *"tiff ,tiff ,tòff – a c'a fattə a' loffə? L'ha fattə ...)* si tentava di individuare il responsabile, presunto e

spesso incolpevole; da *spanzavìandə*, ad indicare l'atteggiarsi a giocatore da *cìma-cìmə*, modismo questo, di solito accompagnato dal gesto di stringersi le narici, pinzandosi il naso tra il pollice e l'indice.

h) *T'avissə cəcə l'uècchiə də rətə!* (Un'ardito eufemismo quello d'apostrofare qualcuno con l'eufemismo : ti dovrei accecare, l'occhio del deretano; un rimbrotto e una minaccia, riservato per chi commette un errore marchiano, imperdonabile!);

.....

i) *Quiddə, tènə 'u cicərə 'mmòcchə o quiddə jè dafficələ da scarcagnərə;* ad indicare la persona che sa tenere la botta, e risponde solo se necessario e al momento opportuno; per analogia si designa un giocatore astuto, le cui mosse di gioco, sono difficili da prevedere;

j) *Nò fa 'u sbafəndə,* per dire: non darti tante aree, non fare il lardone, non profumartela tanto;

k) *'Nganigghiátə,* ad intendere quando le due bocce si vengono a trovare *ammasátə a' sciddə* una *da vənnə d'a vòcchə* e l'altra *da vənnə d'u cúlə*, ad indicare che le palle sono accostate, come capita spesso ai cani dopo l'accoppiamento;

l) *Ammasátə a cunucchiəddə,* ad intendere quando la palla di un giocatore sta *ammasátə da vənnə d'u cúlə* e la palla dell'avversario *da vənnə d'a vòcchə*, accoppiate pronte per essere cementate come due ostrichine da innestare nella *zóchə* [vedi nota da aggiungere], e, quando è così, si può solo toccare la propria palla oppure intervenire direttamente *sùsə 'a sciddə, cu 'nù tìrə a scippə Cardùccə*, un tiro tanto raro da verificarsi quanto difficile da effettuare a dovere per un' esito favorevole; infatti il tiro si effettua *Intervenendo* sulla *sciddə* facendola girare, in modo che la palla dell'avversario venga spinta il più lontano possibile dalla *sciddə, da vənnə d'u cúlə*, mentre la propria palla deve restare più prossima possibile *'a sciddə, da vənnə da vòcchə*;

m) *Mòrsə d'u tafanərə ca tijnə,* espressione usata per sottolineare il tiro eseguito da un livorista che, pur se difficile e al di sopra delle sue capacità tecniche, a sorpresa, ha esito positivo: un eufemismo, *ca, pe' civelèzzə*, è usato al posto *də cúlə*;

n) *No' puè kakà*, per indicare che quando una palla viene fermata incidentalmente o volutamente ed, il giocatore di riferimento è costretto, per un turno. Secondo Leonida Spedicato trattasi di parola di derivazione dal greco che significa cosa cattiva, difficoltosa; situazione di stallo momentaneo da superare facendo *pəcəcúlə*; una giocata questa, solo di posizionamento, necessaria per rientrare in gioco e poter con la propria palla, passare *da ində 'a sciddə pe' pigghià 'u pùndə*, oppure toccare la palla dell'avversario o toccare, contemporaneamente, questa e *'a sciddə*;

o) *Pòzzə piscià*, è la risposta che si dà, toccando la propria palla o spostandola per posizionarla meglio rispetto *a' sciddə* o per un probabile *càvə*;

p) *Ammasárə 'a pàddə*, l'atto d'avvicinare la propria palla, tocca e non tocca, *a' sciddə*: in senso figurato indica una mossa tattica di posizionamento, per poi passare all'attacco finale; giocata preparatoria sia per pregustarne l'esito positivo quando si accosta la palla dalla parte della bocca d'*a sciddə*, sia per paventare l'esito negativo, quando ci si accosta dalla parte *də 'u cùlə d'a sciddə*, e persino pericoloso, quando ci si accosta troppo: per alludere alla prima posizione, si dice *ammasàtə pə' sendè l' addòrə d'u sòrgə* ; per la seconda posizione si dice *ammasàtə pə' sendè l' addòrə d'u sticchia d'u bùchə d'u cùlə*, la parte che puzza o odora di più;

q) *Piəzzə də pánə cù 'a pəlùscənə* (pezzo di pane ammuffito), ad indicare una persona con il pelo sullo stomaco, una vecchia volpe di giocatore, che la sa lunga, reduce da molte battaglie, che non è il caso di sottovalutare e prendere sottogamba in quanto, se da lui ritenuto necessario, è capace di anteporre i mezzi ai fini: sempre propenso a ricorrere a comitati di salute pubblica per il ripristino dello spirito pubblico;

r) *A scàrpə də zità*, ad indicare una cosa o una azione ben concepita ed eseguita, al momento e

All' occasione, giusta, come i calzari della sposa il giorno del matrimonio, che, nel gioco può essere equiparato a *'nu tìrə a nàcchərə e pùndə, a nu càvə də 'na palèttə*;

s) *Và fa' u scittaprisə a Magnini!* Un invito-comando, un rimbrotto per lo spocchioso di turno; un invitato a svolgere una mansione poco gradita e frustrante, destinato al giocatore *scappucchiònə o antipatico*; ⁽²⁾

t) *Pechèrə pàscə e cambànə sònə*, per **indicare un gioco** che procede senza nerbo e senza brio, azione sconclusionata e fiacca o anche ad indicare un progetto d'un opera pubblica, iniziata con il rullo dei tamburi dall'Amministrazione Comunale in carica e si fa languire, negletto;

u) *Levə lə tūrnisə da pòtə e mettèrlə jìndrə 'u mursiddə*; ad indicare che si è fatto tintinnare le monete, accennando ad un regalo, per poi rimmetterle prontamente nel proprio borsellino; nel gioco della livoria indicava una giocata che non aveva mutato, nonostante lo sforzo, la situazione di gioco precedente;

v) *Nò scè parlànnə jìndrə 'u mummèlə*, (non usare un linguaggio cripto, comprensibile solo dalla propria *tuniddə* (crocchio, conventicola)

Fin qui, il grosso delle espressioni linguistiche per le regole che ogni livorista deve capire, gustare, ricordare e con rigore rispettare.

Le espressioni, in dialetto gergale, di stretta osservanza, delle giocate utili *pe' pigghià lə pùndə* e di quelle che generano perdenza, sono:

a) *Tirə də pùndə da mənátə*, è una giocata che se ha buon esito vale due punti, e al momento di scagliare la palla verso *a' sciddə* va detto: *cə pònnə ijə, n'əgghiə dójə!* (Col lancio, se si passa direttamente *indrə a' sciddə*, si conquistano due punti); il secondo giocatore, a sua volta, nel lanciare la propria palla, speranzoso esclama: *cə pònnə jiè, tu n'è dòije e jiè n'əgghiə trétə*; circostanza questa, più rara a verificarsi *də 'nu cāvə da 'ngùlə tre pùndə puppù*, in quanto, con il passaggio della prima palla, *'a sciddə* può non essere più allineata in parallelo *cù 'a pedànə d'a mənátə*; similmente, la stessa cosa può accadere nell'agone civile e politico, circostanza altrettanto rara, ma possibile, come ebbe a capitare al segretario del Partito Comunista Italiano, Achille Occhetto, allorché cambiò il nome in Partito Democratico, convinto di fare due punti *də mənátə*, cosa che a occhio e croce sembrò la giocata giusta, il suo avversario politico, Silvio Berlusconi, con la doppia mossa di allearsi al sud con Alleanza Nazionale di Gianfranco Fini, e al nord con la Lega Nord di Umberto Bossi, **scagliò** la sua palla, attraverso *a sciddə* e come da regolamento, fece tre punti, lasciando Achille Occhetto solo con la soddisfazione d'aver fatto due punti *də mənátə*, così anche **se** entrambi avevano azzeccato la giocata, solo uno, vinse la partita;

b) *Tirə listə-listə*, tiro pulito, leggero per far passare, senza sforzo, la palla *ijndə 'a vòcchə*;

c) *Tirə pə 'u pəcəcùlə*, punto di posizionamento per superare la condizione *no' puè cacà-* proferendo *pòzzə piscià* e così rientrare in gioco;

d) *'U tirə də cāvə*, si ha quando la palla dell'avversario si trova posizionata davanti alla propria, verso la *mənátə* ad una distanza minima di una paletta e tre dita: pronunciando la frase di rito, *disènza e fòrə d'a mucitijə, piopò, a ci 'u manténə, jè fàttə*, (con il vostro permesso, rivolto più che al giocatore, ai componenti *'a rùfələ.....*); il *cāvə*, per essere valido, deve colpire con forza e precisione la palla dell'avversario, in modo che questa scorrendo sul terreno superi *'a sènghə d'a menátə*, e se la palla non viene trattenuta dall'avversario o da qualche altro astante, il tiro è valido a tutti gli effetti;

e) *Cāvə, də 'na palèttə*, un tiro, tanto agevole quanto proficuo, ai fini dell'esito finale della partita, nelle attività della vita, ogni tipo d'azione tanto propizia e fruttuosa quanto agevole da compiere;

f) *Tirə də 'nu cāvə da 'ngùlə tre ppùndə puppù*, un tiro tra i più impegnativi, sul piano atletico quanto su quello tecnico e emozionale.

g) *Tirə a livətə e mittə*, un colpo pieno-diretto-secco che permette di allontanare la palla dell'avversario *d'a vòcchə d'a sciddə*, sostituendola nella medesima posizione con la propria;

h) *Tirə a nàccarə e pùndə*, quando si colpisce con la propria, ad effetto, da destra a sinistra, la palla dell'avversario per allontanarla dalla *sciddə* e passarvi dentro con la propria;

i) *Tirə a zumbicchiə*, quando la palla avversaria si trova, posizionata imbottigliata, dalla parte *d'a vòcchə d'a sciddə*, e la palla battente si trova *da vànnə d'u cùlə*: sono possibili allora tre giocate: sbracciando (movimento del braccio, coordinato e calibrato, per spostare la propria palla) facendo saltare la palla come un grillo - *'u zumbicchiə-* al di sopra *da sciddə*, per colpire con una *fəcòzzə* la palla dell'avversario, e miracolo, chiamare e realizzare persino *'nu cāvə*, appannaggio questo, però, solo di giocatori tanto provetti quanto azzardanti e *allucərtátə*;

l) *Tirə a tappacùlə*, si ha quando si fa *ammasárə* la propria palla con delicatezza *d'a vànnə d'u cùlə* per impedire all'avversario *də pigghiárə 'u pùndə*;

m) *Tirə à scìppə Cardùccə - pùndə Cardùccə*, tiro che si effettua quando entrambe le palle si trovano *ammasátə a' sciddə* e il tiro consiste nel manovrare su questa da un lato, con un colpo netto e ben calibrato per far girare *'a sciddə* di un mezzo giro, verso destra o verso sinistra, in modo che la palla dell'avversario, venga allontanata il più possibile *d'a vànnə du cùlə* mentre la propria, se possibile,

avvicinata il più possibile *a' sciddə*, posizionata *da vānnə da vòcchə* e nella direzione *da menátə* per tirare un eventuale *cāvə*;

n) *Tirə cù 'a calatèddə*, quando il giocatore, pur se la palla è posizionata di lato *'a sciddə*, riesce con maestria, sfruttando la lievissima concavità formatasi intorno *'a sciddə*, a muovere la palla in modo da farla passare *ijndrə 'a sciddə*: un tiro veramente da maestro!

o) *Tirə a stutacannélə*, si riferisce, per metafora, a un tiro andato a segno che spegneva ogni residua speranza di vittoria nell'avversario, quale, per esempio, *'nu cāvə o dōijə pùndə də menátə* può avere per l'andamento della partita; un episodio che ringalluzzisce l'autore del tiro, *fácə avasciárə lə rēcchiə* a chi lo subisce ma fa, purtroppo, calare l'interesse di quelli *da rùfələ*.

p) *Tirə də sguincə cu' nàcchərə ə pùndə a mèstə Ciccə 'u scjarùlə*: questi era un famoso giocatore di livoria dei tempi di Tommaso Niccolò D'Aquino famoso per eseguire giocate ad effetto particolarmente difficili, anche alla distanza di tre passi; Stessa capacità nel condurre gli affari; si muoveva, *də sguingə e con rapidità, come nu' cavùrə grivarùlə*; l'interlocutore non poteva sapere mai in che direzione egli volesse portare il discorso, muovendosi come il granchio di lato ed avanti e indietro;

q) *Tirə pə' ammàsarə 'a pàddə à sciddə*; indica la mossa per avvicinare la propria palla, tocca e non tocca, *'a sciddə*; in senso figurato, indica una mossa tattica di posizionamento per poi passare alla giocata successiva o all'attacco finale; quando entrambe le palle si vengono a trovare: *ammàsatə 'nganigghiàtə*, ad intendere che le due palle si trovano *ammàsatə à sciddə*, una da *vānnə da vòcchə* e l'altra *da vānnə d'u cùlə*, ad indicare cioè che le palle sono accostate, come capita spesso ai cani dopo l'accoppiamento, oppure *ammàsatə a cunùcchjeddə*, (appaiate come gli organi genitali maschili), espressione per intendere che la palla di uno dei due giocatori *stè ammàsatə da vānnə d'u cùlə*, e la palla dell'avversario *da vānnə da vòcchə*; con simile significato, quando le palle si trovano *ammàsatə a cunùcchjeddə, o nganigghiàtə*, cioè entrambe accostate da entrambi i lati *da sciddə*, allora si può solo toccare la propria palla oppure intervenire direttamente *sùse 'a sciddə, cu 'nu tirə a scippəcardùccə*: un tiro tanto raro da verificarsi quanto difficile da effettuarsi a dovere per un' esito favorevole, in quanto il tiro si effettua intervenendo sulla scidde facendola girare in modo che la palla dell'avversario venga spinta, il più lontano possibile *dalla sciddə da vānnə du cùlə*, mentre la propria palla deve restare più prossima possibile *'a sciddə da vānnə da vòcchə*.

r) *'U Tìrə pə' 'u pəcəcùlə*, trattasi d'una giocata necessaria, quando la propria palla, fortuitamente o a causa di un colpo ricevuto dalla palla dell'avversaria, passa *da ijndrə 'a sciddə da vānnə d 'u cùlə*; e per pareggiare il punto così perso, occorre: far ripassare la propria palla *da vānnə d'a vòcchə*; se c'è l'opportunità di tirare *'nu càvə o 'nu càve da ngùlə*, in caso di esito positivo si scalano di un punto, invece se hanno esito negativo, si deve comunque tirare *pə' 'u pəcəcùlə facendo passare la palla da ijndrə 'a sciddə da vānnə də vòcchə*.

Momenti di pausa e di riflessione si determinano durante la partita quando un giocatore viene colto in fallo, per aver fermato, incidentalmente o volutamente, la propria palla mentre era in movimento, venendo penalizzato dall'avversario con l'espressione: *no' puè cacà!*

Ciò implica, che, per un turno, il giocatore penalizzato può solo posizionare la propria palla, senza poter toccare la palla dell'avversario o *'a sciddə*; dopo di che, pronunciando l'espressione *pòzzə piscià*, può rientrare nel gioco con tutte le possibili giocate: con la propria palla, passare *da indrə 'a sciddə pe' pigghià 'u pùndə*, cozzare la palla dell'avversario *cu 'na fecòzzə o 'nu càvə*, o, passare *da ijndrə 'a sciddə o ammasàrsə*.

Il giocatore provetto, *pə' pigghiàrə 'u pùndə* deve infilare la palla nella *sciddə*, *scioscələ-scioscələ*, dolcemente, come una giuggiola che si scioglie in bocca!

Cosa non facile in quanto il diametro *da sciddə* è *rènzə-rènzə* (appena-appena) più grande di quello delle palle. *No' t'amarəcàrə, avàstənə do' stiddə d'oliə də pèsçə sciòrgə* [pesce sorcio] e *pàssə tùtt' còsə!*

Quando la giocata riesce bene, c'è pronto, qualcuno *da rùfələ* che, rivolgendosi all'altro giocatore, esclama: *allùzzə, allùzzə, fattə l'luècchiə, 'ntrùghə stuè, a còmə sə scìochə!*

Il gioco si deve effettuare *listə*, (lesto, pulito) senza trascinare la palla, che va accompagnata in modo che il tiro risulti netto.

Quando un giocatore durante la partita si lascia andare a vanterie, umiliando l'avversario, quando cambia il verso della fortuna, la situazione si ribalta, e lo si redarguisce con un *mo' ammùzzətə 'a lèngħə!* (Adesso morditi la lingua e stai zitto!)

Solo destrezza e discernimento, poi, *pə' 'nduvənà:*

A- 'Nu tìrə a nàcchətə e pùndə, colpire la palla dell'avversario con un colpo ad effetto tale d'allontanare la palla dell'avversari mentre la propria entra jìndrə 'a vòcchə da ləvòriə;

B- 'Nu tìrə a scippàcarducciə, fare girare 'a sciddə, per allontanare entrambe le palle sono amməsatə, una d'a vànnə d'u cùlə e l'òtrə da vòcchə, a seconda della posizione della propria palla rispetto a sèngħə da mənàtə, va interpretata la giocata;

C- 'Nu tìrə a zumbbìcchiə (quando posizionata da vànnə d'u cùlə si tirava sollevando la propria palla al di sopra da sciddə per colpire e allontanare la palla dell'avversario che si trovava posizionata d'a vànnə da vòcchə);

D- 'Na fəcòzzə a livətə e mìttə, quando, con un tiro potente e preciso, si colpisce la palla dell'avversario in modo d'allontanarla più distante possibile e di sostituirsi con la propria nella medesima posizione;

E- 'Nu pùndə da mənátə, quando la propria palla passava da ijndrə 'a sciddə, già alla mənátə valeva due punti come per il càvə)

F- 'Nu càvə də quàttə pàssə, per questa giocata occhio di lince, ponderazione e polso d'acciaio.

Con la costruzione del campo fisso regolamentare, quando la propria palla si dovesse trovare accostata al cordolo-sponda, per effettuare il tiro, è consentito spostarla di 3 dita, per effettuare la sbracciata, giusto per infilarvi la paletta.

A seconda del tipo di colpo inferto con la propria palla a quella dell'avversario o subito dalla propria, la circostanza, la forza, la precisione ed efficacia del tiro, per similitudine e per celia, tanto *pe pigghiàrə 'u pùndə*, o per impedirlo è, volta per volta, denominato con puntigliosa precisione:

'Nu piúnə, un pugno pieno e mirato sul tronco del corpo, petto o spalla;

'Nu cazzòttə, una percossa ben assestata sulla faccia o sul petto a pugno chiuso;

'Na fəcòzzə, o *peròcchiə*, trattasi di un colpo in testa dato con le nocche della mano, dritto, secco, tanto da far rumore e un tantino male;

'Nu mappìnə, un manrovescio per far male ed umiliare;

'Na vattəsciatə con la disciplina;

'Na piròzzalə, una percossa data in testa a pugno chiuso, dalla parte interna;

'Na caròcchiə o *pèrchiə*, particolare colpo dato in testa a pugno chiuso con la sola nocca del dito medio prominente sulle altre dita e *də sprùscə*, ossia tale che il colpo sia “strisciato” non tanto per far male ma come a fare attenzione e a ricordare qualcosa;

'Nu scàffə, schiaffo, ceffone dato all'avversario, non solo per avvertimento ma per far male, colpo che influisce non solo sull'andamento della partita ma anche metaforicamente sul morale dell'avversario.

'Na Nàccarə, scappellotto assestato con l'interno della mano dato *də sprùscə*, metaforicamente suona un mezzo rimprovero;

'Na pùndatə, un calcio di punta, dritto, potente e ben assestato: nel gioco questa espressione è appropriata per indicare un *càvə* ben eseguito;

'Nu Tìppətə sòtt'u nàsə, un colpetto sulle narici dato, per dispetto, con il dito indice della mano scapolato con forza dal pollice;

'Na Sanachèllə, un colpo inferto, con il dito indice molle, sul lobo dell'orecchio;

'Nu scanziddə – trattasi di un colpo dato sul margine del padiglione auricolare col dito medio, per un momento trattenuto dal pollice, e subito liberato quale avvertimento che non si trovava di fronte *'nu scapucchiònə*;

'Nu scazziddə, ad indicare un buffetto dato per avvertimento, nel gioco, *'na fəcòzzə* per allontanare la palla dell'avversario *da sciddə*;

'Nu chiàndapàlə- trattasi di un colpo in testa, ben assestato, con la parte interna del pugno ben stretto a somiglianza di un colpo potente *da mazzòla də prufichə*, (un martellone di legno di fico selvatico) *del peso di circa dieci Kg*, necessario per piantare, senza rovinarli, i pali di castagno o di pino d' Aleppo in Mar Piccolo, sia per porre *lə siònə də lə piscàra* sia per impiantare *'na sciàjə* per la coltivazione delle cozze o delle ostriche;

'Nu leccamúsə- manrovescio appena appena accennato-eseguito con il dorso delle dita della mano con un movimento di polso dell'avanbraccio dal basso verso l'alto;

'Nu buffattónə- un sonoro ceffone a mano aperta teso più ad umiliare, a fare *alluzzárə* all'avversario come si gioca, che a far male;

'Nu scuppulónə-un colpo a mano aperta tra la nuca e la noce del collo, *də sprùscə*, che suona, più, come rimprovero;

'Na manasmèrsə-manrovescio-un colpo dato con il dorso ben stesa, con le dita rigide, con una sbracciata orizzontale;

'Nu addrizzə-pisciòscə- un pugno dato dal basso verso l'alto tale da raddrizzare il mento; una specialità di Primo Carnea;

'Nu ricchiàlə-un potente ceffone che prende in pieno l'orecchio;

'Na scuriazzáta jìndrə allə rēcchiə! Vale come una frustata sulle orecchie del cavallo per farlo correre;

'Na scuriazzáta jìndrə-jìndrə allə cunucchjèddə, (su entrambi i coglioncini) una frustata in pieno negli organi genitali, la parte più sensibile del cavallo, per costringerlo a tirare, con maggiore impegno, il traino o l'aratro;

'Na vattàscatə, dietro le spalle, con la disciplina;

'Na vughhənasciátə- un colpo dato *cu 'a vughhínə*- il nerbo di bue, lavorato dai macellai di bovini, che aveva un tratto di 10 cm lasciato integro per l'impugnatura, e la parte restante sezionata, per la lunghezza, in tre parti, ritorta a treccia e seccata, appesa a *'nu cəndrónə* infisso alla parete o a una corda sottesa, al chiuso, in ambiente ventilato.

Espressioni più frequenti d'avvertimenti e consigli non richiesti e pelosi, di minaccia, per metafora o per similitudine, quasi anatemi, non meno efficaci delle *fecòzzə* (percosse), in riferimento a luoghi, fatti, cose, persone, animali e piante, sono:

a) *Tàgghiə fà fàrə 'a finə d'u sòrcə mmòcchə a 'u jàttə*, un avvertimento all'avversario per marcare che lo tiene già in bocca, come un topo nella bocca del gatto e che, pertanto, il suo destino è segnato; si tratta solo di stabilire se con un solo o in più bocconi;

b) *Tàgghiə fa fàrə 'a finə d'u tùrdə jìndrə 'u mastriəddə*, espressione per comunicare all'avversario che si è intenzionati a prenderlo in trappola, come si fa con il tordo.

c) *Tàgghià fà fàrà 'a finà d'u cefèlò qunnà vè cu a nàschà a laddòrà d'u sciòrgà (conno) e spìccia jìndrà a 'ngannàtə.*

d) *Tàgghià fa fàrà 'a finà d'u Craparìaddà di Castellaneta,*

e) *Tàgghià fà fàrà 'a finà d'u fràncəsə (1),* espressione per indicare la fine che fece fare, il focoso nobile tarantino Giovanni Camillo Buffoluto, in un duello riparatore, causato per questioni d'onore, ad un generale dell'esercito napoleonico acquarterato in città, che aveva osato fare un complimento greve sulla moglie del patrizio tarantino; un evento di sangue, che allora fece molto scalpore in città ed è entrato a far parte della memoria collettiva come un esempio per come a Taranto si lava l'onore;

g) *Tàgghià fà fàrà 'a finà də Donnandò Gənovivə, (3)* ad indicare la fine che la banda brigantesca al comando *də Pizzichicchə* fece fare al patrizio Don Antonio Genoviva, capitano della Guardia Nazionale di Taranto, cognato del Barone di Statte, Luigi Blasi, allorché mentre di concerto con il Maggiore Ciro Giovinazzi, comandante del distaccamento della Guardia Nazionale di Taranto; che mentre si recava insieme al Maggiore Giovinazzi ed un drappello di guardia nazionale, in assetto di guerra, alla propria masseria **Triglio** in agro di Crispiano, per affrontare e risolvere la pretesa di riscatto di 1500 ducati, per il rilascio del proprio massaro, preteso dalla banda Pizzichicchio. Giunto all'altezza di Monte Termiti, sicuro di sé, impettito nella sua giubba da ufficiale della Guardia Nazionale ritenendosi un uomo di polso e di *ciàppə* capace di affrontare di petto la situazione, di trovare il modo di risolvere la questione da solo, e senza l'esborso del becco d' un quattrino! Per giungere prima sul luogo, la mattina del 5 Gennaio 1863, prese la solita scorciatoia, un viottolo di campagna che passava attraverso le terre di suo cognato, lasciando il drappello della Guardia Nazionale della scorta del Maggiore Giovinazzi che procedeva in calesse, sulla carrozzabile Statte Crispiano, verso la masseria Triglie. Fatti però appena trecento metri, il fedele cane da caccia di Don Antonio Genoviva- *Frəcàməcittə*- che lo precedeva, avvertito l'odore di *Zuzù*, il cane da guardia di Pizzichicchio, puntò su un grande e folto cespuglio di lentisco, ringhiando mentre i cani si azzannavano una fucilata di Antonio Genoviva che colpì, con occhio sicuro, in pieno petto il brigante acquattato, in prima fila, nella macchia ma, subito dopo, i compagni, lesti, vennero fuori, lo disarmarono e lo uccisero insieme al cane e alla **moglie** del massaro sequestrato.

Quando il Maggiore Giovinazzi, attratto dagli spari, giunse sul posto, lo trovò morto insieme al cane e la massara Addoloratala povera moglie del sequestrato, ammazzata insieme al cane. Non fu mai

appurato se si trattò d'una imboscata, conoscendo il percorso della scorciatoia, attraverso i terreni di proprietà del cognato, che era solito fare Don Antonio, ben noto dalla banda Pizzichicchio o una fatale disgraziata combinazione.

Una amara triste fine, quella di Don Antonio, frutto di sottovalutazione e di supponenza di chi, qualche mese prima, a commento della venuta in città del deputato tarantino Giuseppe Massari insieme ai colleghi, Castagriola, Morelli, Ciccone e Romeo, quali membri della commissione parlamentare d'inchiesta sul fenomeno del brigantaggio in Italia Meridionale, dà in una conversazione privata in casa di suo cognato il barone Francesco Blasi, a commento del fenomeno che infestava la vita nelle campagne del Tarantino, tra l'altro, così s'era espresso su Pizzichicchio: "Prendiamo per esempio quel Pizzichicchio che avete poco anzi nominato. Io l'ho conosciuto prima che andasse soldato: precisamente si Chiama Cosimo Mazzeo ed è nato e cresciuto a San Marzano. Sa soltanto scuoiare una pecora e, neppure a regola d'arte! Non sa Tenere il fucile in mano, meno che mai che cacciare una lepre. Immagino che sia prevalso sugli altri suoi compagni perché vociante, avvinazzato e manesco." Noi aggiungiamo, però, per quel che si racconta, che Cosimo Mazzeo era anche, da buon cittadino d'origine albanese, rispettoso del codice Kanun di Lek Dukagjini; perciò, convinto che non c'è distinzione tra uomo e uomo, con alto il senso dell'onore e della cura della propria persona: ecco perché, nelle fotografie lo vediamo; ben *azzimmàtə* (vestito con cura) e con un atteggiamento *da prubàstə* (Il modo civile e dignitoso di relazionarsi con il prossimo).

Inoltre Pizzichicchio era anche dotato di sottile ironia: la pipa antropomorfa con l'effigie del capitano Petrocchi è la più sottile e dissacrante: una vendetta di sangue del codice Kanun a mezzo della satira!

h) 'No fà 'u maìppə 'mbrestàtə, il prepotente, il furbastro impenitente perché non ti s'addice;

i) 'No fà 'u uàppə də cartònə a ' còmə a Giuànnə Portàfogliə, cioè non comportarti da uàppə də cartònə, di chi credendosi nel gioco qualcuno, finisce per fare una brutta figura, sbagliando anche *nu' cāvə də nà palèttə* e finisce *cu 'nu jacuèzzələ!* (un paliatone) (4) l'espressione è adoperata, da qualcuno *da rùfələ*, per avvertimento cilioso verso uno giocatore borioso sicuro di sé mentre si accinge, tutto impettito, a tirare *'nu cāvə də 'na pàləttə lo sbaglia* maldestramente, di chi credendosi qualcuno alla fine fa cilecca.

Giuànnə Portàfogliə, al secolo Giovanni Seridò, un personaggio che, per come camminava, gesticolava e parlava, impersonava la caricatura del guappo, a tarantino pseudo affiliati *a' u fərrèfəlatə* (alla

malavita locale); questo si evinceva anche quando stendeva la mano *pə' a quèstə* (per chiedere l'elemosina): un modo del tutto inusitato che nulla aveva a che vedere con la figura, *d 'u pəzzèndə d'u tràmotə*.

Egli si appollaiava sul marciapiede di via Niccolò Tommaso **d'Aquino** all'altezza della SEM così agghindato: ai piedi, scarpe a stivaletto *a tàcchə e pòndə* , al collo una sciarpa di seta a **pois**, con due tonalità di marrone, gilet, giacca a due bottoni, un borsalino in testa, ben intonato con il resto dell'abbigliamento, un cimelio della fattura della premiata cappelleria cittadina "Pisapia": insomma, il suo, era un guardaroba di gran moda, ma *rènzə a rènzə*, (appena-appena) di 40 anni *a pprìmə* (prima).

Completava il tutto, un grosso anello dorato infilato nell'anulare, simile a quello degli appartenenti *a 'u firrafelàtə* ; con le unghie delle mani, vistosamente lunghe, in particolar modo quella del mignolo della mano sinistra, con le punte del pollice, dell'indice e dell'anulare color nocciola, sintomo **della** sua inveterata abitudine di tenere la sigaretta accesa tra le dita sino *all'urtèmə rìspirə* (all'ultima aspirazione), il mozzicone residuo era così piccolo nessun raccoglitore di cicche lo ha mai raccolto.

Il suo modo d'elemosinare, sembrava più il gesto di chi volesse dare una coltellata di punta, in un duello rusticano, che non un gesto per ottenere la carità.

Con malizia, la richiesta di qualche spicciolo, avveniva, sempre nella medesima postazione privilegiata, nelle ore di punta del passeggio, sia in tarda mattinata nei giorni festivi la sera in tutta la settimana.

Il tutto avveniva, preceduto da una smorfia del viso che gli faceva strizzare l'occhio, storcere il muso, arricciare il naso, emettere un accenno di grugnito, aspirando l'aria facendo vibrare le narici, accompagnato.

Dall'intrigante esclamazione-complimento "*ànəsə -rùməsə!*" La seconda parola del suo intercalare è stata una sua personalissima invenzione linguistica, un neologismo coniato a seguito della presenza in città delle truppe americane che insieme ai biscotti, alle cioccolate, alla carne in scatola, avevano fatto circolare parecchie bottiglie di rum.

Una bevanda forestiera che non aveva la parola **corrispondente** in tarantino, come per il liquore anice – *ànəsə*- ben conosciuto perché, una razione d'anice, faceva parte del vitto che spettava ai marinai

imbarcati sulle navi militari, mentre per i tarantini il rum era un liquore poco conosciuto sino all'arrivo, in città delle truppe anglo-americane.

Entrambi i liquori sia l'anice che il rum venivano adoperati *indr'a lə caffèjə də Basilə o da Sparitjiddə*, quest'ultimo frequentato con assiduità, oltre che da lui anche da *Dommimì Brasciolèttə*, a piazza Fontana per preparare <<'u caffèjə corrèttə cu' l'addòrə >> perciò, pensò bene *Giuànnə Portàfogliə*, per colmare la lacuna, coniare, in assonanza a – *ànəsə* - il termine “*rùməsə*”: neologismo, grazie alla sua inventiva, entrato nell'uso corrente, e perciò noi riteniamo giusto che vada registrato e tramandato.

Questa performance avveniva puntualmente, ogni giorno, mentre questuava a via Niccolò Tommaso **D'Aquino**, all'altezza della SEM, rivolgendosi ai giovanotti presenti, spesso in capannello a chiacchierare, e a fare commenti a bassa voce, sulle vezzose belle e formose ragazze che passavano da lì.

Egli in preferenza, per raggranellare qualche spicciolo si rivolgeva ai giovanotti ben vestiti, che mentre passeggiavano mettevano *l'ùacchiə nguèdde a lə uàgneddə* e, dal momento, da come pronunciava il suo “*ànəsə -rùməsə!*” suonava alle orecchie, *ah fruschlicchiə mijə*, come ti piacerebbe mettere, su questo prosperoso didietro, oltre agli occhi anche le mani!

Un modo ingegnoso, diabolico ed efficace di *captatio benevolentiae!*

Forse questo suo originale comportamento di chiedere l'elemosina, gli derivava dal fatto che i suoi antenati erano stati per oltre un secolo, i malavitosi più numerosi, temuti e rispettati, con le mani in pasta nel contrabbando, nel gioco d'azzardo, nella prostituzione a vico *Murrùttə* e nel borseggio, da cui il soprannome *Portàfogliə* affibbiato, per meriti sul campo, alla sua schiatta.

Il nostro caro, simpatico ***Giuànnə-Portafogliə*** forte di un simile lignaggio, quando ebbe compiuti 20 anni, riformato al servizio militare di leva, siccome *no lə 'nguddàvə a fatijə*, pensò di trasferirsi a Milano dove, s'era insediata una piccola colonia di tarantini in cerca di fortuna.

Un giorno, di primavera, vestito alla guappa, messosi *'a mòllə n'sàcchə*, preso il treno, con un biglietto di seconda classe, con i sedili imbottiti, si portò a Milano, dove prese alloggio in un alberghetto nel Centro Storico.

Il giorno successivo, per informazioni assunte a Taranto, si diede subito a ritracciare e a frequentare una locanda dove, in una stanza riservata si giocava d'azzardo a 'u zecchinièttà.

Dopo appena una settimana, perso tutto il denaro di scorta, ebbe l'ardire come un guappo consumato forte del suo blasone malavitoso, di tirare fuori dalla tasca 'a mòllà e, posatala sul tavolo da gioco pretendere di continuare a giocare, sulla parola, a debito.

Sfortuna volle che tra i giocatori si trovò uno che aveva fatto il marinaio a Taranto, e sapeva il declino della famiglia malavitosa dei *Portafòglià*, che sequestratogli 'a mòllà, gli mollò due sonori ceffoni, e condotto da quattro energumani, a càuce e scàffe, direttamente alla stazione ferroviaria, senza passare dall'albergo, per riprendere il suo bagaglio, venne messo in un vagone di terza classe, con i sedili di legno, sul treno per Taranto, e spedito, come un pacco postale, con la diffida a non farsi più vedere a Milano. Naturalmente di questo epico viaggio-sortita a Milano la sua versione era di tutt'altro tenore e, andava ripetendo, a se stesso e agli altri sempre 'u stesse latuèrnà, che forse, se fosse rimasto lì, nella grande metropoli, la sua vita avrebbe avuto tutt'altro corso. Personaggio che in quanto a popolarità teneva testa a *Dommimì Brasciolèttà* e a *Marcpòllà*, al secolo Amedeo Orolla, 1895/ 1992, strillone sagace propagatore del settimanale cittadino" 'U Panariàddà" e passato poi, con la chiusura del giornale ad offrire per pochi spiccioli ben chiuse in busta, la schedina prestampata del Totocalcio accompagnata dalla frase 'U zìjə vuè 'na bùstə?

A detta del suo amico giornalista, di sempre, di via d'Aquino, Luigi Fucci erano schedine *affurtunatə!*

Tre figure cittadine coeve, popolari ciascuno a suo modo che però al momento della dipartita i primi due se ne sono andati accompagnati cu 'a mòrə də Dìə, **mentre**, *Marcpòllà* è stato accompagnato da un fiume umano che solo in parte potè entrare in chiesa: un funerale da star; evento straordinario non più ripetuto per nessuno tranne che per il funerale dell'avvocato Egidio Pignatelli!

Vallo a capire l'umore e il comportamento dei tarantini! Si alimenta e cresce come un tronco d'olivo per tutti ma l'olio è solo per pochi fortunati e comunque misurato!

i) *Attìandə allə ròbbə!* L'espressione più subdola ad indicare l'avvertimento-raccomandazione che, tra il serio e il faceto, i fanciulli in comitiva, erano soliti rivolgere all'incaricato, di solito il più piccolo, di custodire gli indumenti, volendo fare il bagno a mare ignudi: una precauzione, quanto mai pertinente, visto che i vestiti e le scarpe, preziosi beni mobili, erano soggetti a furto, cosa che, per i

tempi passati, era piuttosto frequente; rientrare a casa ignudi costituiva *scuèrnə* per il derubato e danno per la famiglia che si doveva accollare la spesa di nuovi vestiti: espressione, questa, ricorrente, durante una partita a *lavòria*, nella bocca dei componenti *'a rùfalə* indirizzata al giocatore poco riflessivo e azzardato: un ammonimento per avvertirlo che, se disattento, invece di fare un passo avanti, ne fa due indietro; lascia mal custoditi i vestiti per farsi un bagno ristoratore e all'uscita dall'acqua gli tocca tornare a casa ignudo: un tempo, e forse anche oggi, d'avvero ,un brutto affare!

Sino a quando non sarà realizzato, come progettato nel 1979 dall'Amministrazione Comunale per la sistemazione di piazza Marconi e rielaborato 1981 dalla cooperativa Punto Zero, e successivamente dallo studio Donati e Delia e perfezionato da Armando Palma e Carlo Boschetti, un campo regolamentare di gioco circoscritto da cordolo-sponda in pietra di Trani bordato in legno duro, come un biliardo, si da determinare durante il gioco, maggiori combinazioni di giocate anche se non si ha, come nel biliardo, né la palla a giro né la palla a taglio, tutto rimane imperniato intorno alla *sciddə* che, per la sua mobilità, è difficile fare infilare la propria palla sia per la dimensione del suo diametro, appena appena, più grande del diametro delle bocce e sia perché, girevole su se stessa.

Il più delle volte, in caso di esito positivo, di una giocata eccezionale o della vincita strepitosa di una partita, quelli *da rùfalə* sono sempre inclini ad attribuirli, più alla fortuna, che alla valentia del giocatore, e, per celia s'insinua, che il risultato è dovuto, solo, al possesso della lucertola a due code.

Per il giocatore, *scapucchiònə*, ad ogni piccolo sbaglio, molti, pungenti, coloriti e strillati gli epiteti, i proverbi e i wellerismi di suggerimento, ammonimento o di scherno, e per quello bravo, anche se campione riconosciuto *da címə-címə*, come da atavico comportamento cittadino, le parole di compiacimento, di apprezzamento e di elogio: poche, poche e a voce bassa e trattenuta!

NOTE

(1) La cappelleria di Luigi Pisapia operava in Città Vecchia, sin dal 1889 in via Duomo, angolo via Cava, attività, portata avanti sino ad oggi, solo come vendita, a partire dal 1933 nel negozio di via Giacomo Matteotti ex Archita, passando nelle mani del figlio Giovanni e di un suo nipote acquisto, Rodolfo, l'attuale gestore della cappelleria.

La cappelleria Pisapia in uno con l'ottico Zingarelli, anche essa collocata a via Matteotti, fondata nel 1876 da Gaetano Zingarelli, passata poi al figlio Mario e, da questi, al nipote Marcello, sono i negozi più longevi della città.

CAPITOLO

Wellerismi, proverbi, modismi e *muttètta* (mottetti, detti arguti allusivi in tono ironico sia per complimentarsi, incoraggiamento sia per scoraggiare intono sarcastico) ricorrenti sulle labbra, di quelli *da rùfàla*, durante, la performance, del gioco.

Tra i *wellerismi* più ricorrenti:

Quello della lucertola sapiente, che trovandosi sulla riva di Mar Piccolo un giorno d'agosto, soffrendo il caldo, invidiosa di un branco di cefali che guizzavano felici nell'acqua fresca, riflettendo fra sé e sé e in omaggio alla teoria evuzionista esclamò *"tùttà piscà síma dissà 'a lucèrtà, e sà menò a mmàrà e s'affucójà"* (tutti pesci siamo, disse la lucertola, e si gettò a mare affogando);

Quello del polpo che rimesso nel secchio del pescivendolo, dopo essere stato preso e sbattuto sul banco per farne constatare la freschezza, rivolgendosi ad altro polpo ch'era nello stesso secchio, disse: *"frátà mìjà... c'è nà tòcchà fàrà pà' campà nòtrà picchà"*;

Quello d'u pòdàcà che quànnà vidì 'nu viscàtàrà (un cliente) ca évà 'na uagnèddà beddafàttà (che era una bella ragazza), sùbbàtə sà ' ntrutulò ijnd' a farine (subito s'infarinò) e dissà.... "Sò ijə, 'u cápə mulánàrà!"

Dissà 'u tignúsə, a tùttə sciuéchə sciùcamə, simitə ca tuccà 'a còppələ, ad indicare che nella competizione sportiva come nel confronto delle idee, occorre fare attenzione a non insistere, più di tanto, sul punto debole dell'avversario o sul difetto tanto fisico tanto morale dell'interlocutore;

Quello della volpe a *'u caúrə còrsə (al granchio corridore): "no' sì fàccə də curredóra, dissə 'a vòrpə ò caúrə"*, ad intendere che non è sufficiente assumere il nome per acquisire una virtù.

Tra i proverbi:

'A jaddínə fàcə l'uévə...e a 'u jàddə lə vùschə 'u cúlə, la gallina fa l'uovo ed al gallo brucia il culo, avanzandone il merito;

Íjə, mə sparàgnə mughhièramə ijndrə 'u lièttə, e, l'òtrə, s'a fòttənə, ijndrə a lə màcchiə, (io, per rispetto, uso con parsimonia di mia moglie nel letto e gli altri se la sbattono nelle macchie, nei boschi;

Cə 'a crápə, tənèssə scuèrnə..., no' sə grattàssə 'u ziziniàddə cu cuèrnə, se la capra provasse vergogna non si gratterebbe, dopo aver defecato, il deretano col corno;

Arrivə 'a sigrə e càccə 'u padrúnə da ijndə 'a vignə, giunge la donnola e scaccia il padrone dalla vigna, ad indicare la pretesa dell'ultimo arrivato di dettare legge;

A cə lévə 'u sívə e a cə pìgghia 'a cuccàgnə, ad indicare che i benefici di una azione non sempre vengono colti da chi li ha messi in atto bensì dal primoarrivato;

Acqua sàndə 'mbàccə a lə muèrtə, ad intendere che la situazione si è messa male per uno dei due contendenti ed ormai tutto è superfluo, il destino è segnato!

Tìmbə ca addemúrə, pìgghia vizzia, ad indicare che non sempre è proficuo attardarsi o piangersi addosso, la situazione nel frattempo si potrebbe complicare e prendere una cattiva strada;

Á chiuvútə o à nəvəcátə, tuttə lə fuèssə s'ònnə apparátə, espressione per indicare che a fine partita, comunque siano andate le cose, tutto si appiana; ognuno deve tornarsene a casa sereno, non è il caso di avere cruccio o serbare rancore;

Zùmbə 'u citrúlə e vè 'ngúlə a 'u caggiuniérə, ad indicare che spesso a pagare le spese viene chiamato uno che non c'entra per niente nel fatto o nel discorso;

Á muèrtə 'u cánə, á spìcciát 'a ràggə, venuta meno la causa, s'elimina la conseguenza (nel gioco può anche indicare che a volte è meglio rinunciare ad una giocata azzardata più che rischiare di favorire il gioco dell'avversario);

Lə píchərə pe' spiúlə d'u sciòrgə (il conno) *sə ròmbənə lə cuèrnə-i montoni*, per desiderio sessuale, non esitano, ad affrontare i rivali, prendendosi a cornate;

Lə uájə da pignátə...lə sápe 'a cucchiárə, ad indicare che certi fatti personali sono conosciuti solo dagli intime in continuo contatto di relazione;

A' mārə ca tə jàcchiə tə tòcchə naucárə, (nel mare in cui ti trovi, ti tocca navigare), non hai altra scelta...;

Candiniérə súsə 'a pòrtə, miérə àcətə-ad indicare che se il vinaio staziona, con le mani in mano, sull'uscio della cantina vuol significare, che il vino che ha nelle botti s'è fatto aceto e non attira più clientela;

'A vulànzə d'u farmacistə, scarsə all'ònzə e càrachə àllə cundàlə! Ad indicare che spesso piove sul bagnato, e non sempre a ciascuno si riconosce il giusto merito;

Cumə a 'u cànə də vucciarijə chinə də sànghə e muèrtə də fámə! Ad indicare che spesso l'apparenza inganna, come capita, spesso, al cane di una beccheria di essere solo imbrattato di sangue, ma digiuno;

'A liónə stòrtə, 'u fuèchə l'adrizzə, ad indicare che per tutto c'è rimedio, anche per le persone più cattive, alla fine c'è un rimedio;

'U ciuccə də Mìnghə 'u mulunàrə, pe' no' fà 'nu mìgghia, cangiò strádə e nə facèttə dójə! Ad indicare che a volte per smania di cambiamento, si finisce per complicare e peggiorare le cose; nel gioco una giocata azzardata, quale la scelta di tirare *'nu cávə da tre pàssə,* per prendere due punti, invece di un tiro *pə' trasè ijndrə 'a sciddə* distante solo, *'na palèttə pə' pigghia 'nu pùndə!*

'A sòrtə d'u pìchərə nàscə curnútə e mórə scannátə! La sorte del montone, nasce cornuto e muore scannato;

A cə lèvə 'u sívə e a cə pigghia 'a cuccàgnə, ad indicare che non sempre il frutto di un'azione viene colto da chi quell'azione ha prodotto ma da altri;

Ce vuè cu tíənə appəzzacátə lə làmbə, càngə spìssə stuppínə e sacrestánə- se desideri che le lucerne si accendano sempre, cambia spesso il lucignolo e il sagrestano;

Quànnə càndə 'u tùrdə fa 'u sùrdə, ad indicare che quando chi chiama è uno sospetto o un petulante scocciatore non devi dargli retta;

Sùsə 'a tìgnə, 'a cápə malátə, ad intendere che i malanni non vengono mai da soli e spesso il secondo è peggiore del primo;

Giacchínə fàcə a lèggə e Giacchínə 'a strùscə, in riferimento a Gioacchino Murat re di Napoli che venne fucilato a Pizzo Calabro il 13 settembre 1815 dopo essere stato giudicato da una Corte straordinaria composta, in base al nuovo codice penale da lui promulgato che prevedeva la pena di morte per chi si fosse macchiato di atti rivoluzionari, come quello da lui commesso;

'U jattònə də zì Annínə, cù 'a mòrtə d'a padrónə, nò cacciò chiù da ijndrə 'u jattarùlə, ad indicare che a volte un avvenimento infausto si può trasformare in uno fausto e inatteso; come capitò al gattone *də zì Annínə,* che rimasto senza padrona, divenne il beniamino del vicinato che lo adottò e lo

ingozzava, tanto, da farlo ingrassare sicchè non potè più passare dalla gattarola, il basso foro della porta a lui riservato;

'U ciùccà d'u mulenàrà vè caracàtà a cundàlā e nònā a ònzà! ad indicare che il giocatore non ha saputo dosare, calibrare, puntare ed eseguire il tiro, nel gioco ci sono tiri dove è necessaria una sbracciata possente e tiri che, invece, vanno eseguiti in punta di penna, precisi e ben dosati;

Recchià chiénā e mánā vacàndā, per significare, un gran parlare, molte promesse, ma nessuna cosa concreta nelle mani;

Cusatòrà sènza fatijā, rumòrà dā fuèrfacā sènza télā, ad indicare l'espedito a cui ricorreva un sarto, con bottega a via Duomo nella *Città Vecchia*, soverchio indebitato, per ingannare i numerosi creditori era solito, il sabato pomeriggio chiudersi da solo nella bottega, mimando il taglio della stoffa per i vestiti da cucire nella settimana successiva. ⁽⁶⁾

A fòggā, lā ciùccā s'arràinā, lā varrilā sà scuàscānā, l'acquā sà scètta e lā cristiànā mòrānā dā sècchā;

Lā uàjā da pignàtā lā sàpā 'a cucchiàrà; ad intendere che i difetti della *pignàtā* li conosce molto bene *'a cucchiàrà il mestolo* (*'a pignàtā*, recipiente tornito di terracotta a forma di pigna con due manici superiore accostati in parallelo per poterla meglio alla fiamma del caminetto per cuocere i legumi ; quando si cuociono le fave bianche, **(purea di fave)** prima di scodellarle, *vengono* battute , rimestate energicamente, per 10 minuti **(cucchiarisiàtā)** con una *cucchiàrà* di legno d'olivo con la punta tondeggiante da un lato e piatta dall'altro.

Giùannapigghiammòcchā; ad indicare, un agnome, come quello di *Strazzacazónā*, per un credulone e ruffiano, oppure *Catàvātā 'a panèchā, una persona violenta*, entrambi vissuti in *Città Vecchia*;

'Acquā sàndā 'mbàccā a lā muèrtā, l'impossibilità di trovare il giusto rimedio **d'una situazione** politica amministrativa o personale ormai per colpa grave unita a trascuratezza incancrenita e purulenta.

Numerose sono le varianti linguistiche con incisivi, simpatici eufemismi per indicare le pudenda, sedere (*cúlā*) e pene (*càzzā*), quali:

'U tafanàrà -per indicare il sedere procace di donna;

'U zizənjèddə, eufemismo di culo, per intendere il sederino pulito ed innocente dei bambini, termine da usare quando intorno a *taùlə da ləvòriə stònna lə rēcchiə piccènnə* (i bambini) ad indicare la delicatezza della situazione-;

'U popò- eufemismo onomatopeico per indicare il culo al bambino che sta imparando a parlare;

'U sticchiə, eufemismo di culo, meglio dell'intestino retto;

'A pìpì o 'a pizzə, eufemismo di pene, membro virile o dell'orina;

'U tènə quàndə 'na sciddə, quiddə (quello) o *quèddə*, (quella) – eufemismo ad indicare la larghezza dello sfintere anale di una persona baciata, proprio alla grande, dalla fortuna;

'A frègnə, pudenda femminile usata in senso figurato per indicare una azione banale o una cosa inconsistente;

'U picciònə, eufemismo di vulva;

'A trègghia, eufemismo di membro virile;

'A jònələ, il mebro virile a riposo, quasi che debba svolgere, solo, la funzione di mingere;

'A sajònghələ, un membro virile di tutto rispetto per dimensione e funzionalità, roba da giovani e forti;

I pidòni, i testicoli- *a destro o a sinistro*-? Eccezionali e di peso, in senso figurato, secondo il compianto Nicola Carrino, sono quelli d'acciaio inox smerigliati (satinati) come quelli che, a suo giudizio, teneva Ugo La Malfa leader del suo partito!

Per i livoristi DOC, **come** abbiamo visto, prima, *'u cúlə*, è una parola chiave e delicata per le regole del gioco di strada principe, praticato e amato dai tarantini e perciò, è per antonomasia, la parte del corpo inviolabile, indisponibile; *quiddə no' ténə padrúnə, ma jétə tòttə gràzziə də Díjə ca no' sə 'mbrestə*, (non si presta) *no' se vènne, nò sə dè a pìgnə, nò sə riálə* (non si regala) e *nemmànchə* (tantomeno) *sə scèttə* (si getta).

Una cosa tanto, preziosa, e forse di più, degli occhi della fronte, peccato che spesso e volentieri ce ne scordiamo! ⁽²⁾

Specifiche, le espressioni **riguardanti** la scansione del tempo di una settimana, nel suo divenire a contare: *da òscə a dià* (oggi), all'indietro, *ajèrə* (ieri), *dià tèrzə* (l'altro ieri) e in avanti *créjə* (domani), *cressérə* (domani sera), *pəscréjə* (dopodomani), *pəscriddə* (domani l'altro) e *pəscròfələ*- l'equivalente, dell'espressione italiana: alle calende greche.

Appropriata l'espressione idiomatica che indica l'ingordigia del giocatore facilone che si affida totalmente alla fortuna *ah! t'a ngarnátə 'u dèntə!* Ad indicare, quando, una persona prende gusto per una pietanza, che abusandone finisce per fargli male; quello che capita ad un giocatore che, visto l'esito positivo delle giocate precedenti, più per un colpo di fortuna che **per** capacità atletica, si arrischia in giocate temerarie che, però **ahimè** contrariamente a quanto desiderato, non vanno a buon fine, come sperato.

Il frasario del gioco della *ləvòriə* è, tutto, in dialetto stretto; e, quello tarantino, è un illuminante esempio di dendrologia linguistica dove, anello dopo anello, s'è stratificata la testimonianza d'un sapere esperienziale condiviso; il precipitato delle vicissitudini della storia cittadina, come dal confronto-scontro tra le classi sociali si è addivenuti all'incontro e alla sintesi linguistica e culturale.

L'uso di queste espressioni linguistiche riguardante l'esperienza di vita e di lavoro della vita quotidiana del passato che si mescolano con quelle correnti di oggi, in concatenazione diacronica ed in approccio glocal generando un caleidoscopio che, se guardato e vissuto a dovere, genera un discorso colorito, spiritoso, sinuoso, allusivo, mordace, satirico e, talvolta, persino sardonico.

Modismi ricorrenti, nel continuo battibeccare, durante lo svolgimento di una partita *də ləvòriə*:

1) *Chiàppə, chiappínə e matarəzzə lə tre cumbàgnə da chiàzzə*, i tre compari, affiatati tra di loro, da antico sodalizio, sempre pronti ad effettuare tiri birboni, ai poveri malcapitati presi di punta;

2) *Aléje-aléje-alalà, vi cə à fàttə Mussùlinə, ôgnə cásə 'nu mulinə*, ad indicare che, a volte, le regole troppo restrittive, o la pretesa di una applicazione rigorosa, generano l'effetto contrario: come successe per la legge fascista sull'ammasso del grano durante la Seconda Guerra Mondiale;

3) *Giuànnə caca a cànnə, zìpprə 'ngúlə e mèrdə 'ngànnə, unə ca nò cáchə pə nò scè sfaməcátə*- cioè un vero pitocco; espressione tanto d'avarizia congenita mal celata quanto metaforicamente per gli atleti che durante una partita a *ləvòriə* quando non si arrischiano nelle giocate difficili, impegnative per i muscoli e per la mente, senza però darlo a vedere;

4) *Mòrsə da pèddə pə' 'u liəttə*, (bel furbacchione) trattasi di una pelle d'agnello che veniva adibita a scendiletto, acquistata da venditori ambulanti specializzati, di largo uso, tanto da essere inclusa nello *stizzə* (contratto) matrimoniale; pelle conciata da cui però, oltre all'uso di scendiletto, non se ne poteva ricavare *né* tomaia *né* suola per le scarpe e perciò non buona *nə pə' 'mbignə nə pə' sòlə*;

6) *Ònnə muèrtə l'alíə, per* indicare che le olive, per maturazione naturale sono cadute dall'albero e pertanto non bisogna perdere tempo a raccoglierle, per non farle marcire o mangiare dai ricci; un modo sottile per alludere che è terminato il periodo delle vacche grasse, del gioco fortunato, ed invece, è iniziato un ciclo in cui tutto va storto ed è già in corso il conto alla rovescia perché si verifichi *'nu jacuèzzələ*;

7) *Cangiàre l'acquə a l'alíə*, eufemismo per indicare di doversi liberare d'una pisciata, nel senso fisico e/o morale: nel gioco, liberarsi di un ostacolo o impiccio e ritrovare le condizioni migliori per continuare la partita;

8) *No fə 'u pàmbə̀nə-pàmbə̀nə- -'No fə 'u vandasciòttə- No' spə̀ttərrərə*, tre espressioni per dire *non* esagerare in vanterie, *non* uscire dal seminato, *no' spə̀ttərrərə*, come avviene per l'acqua in ebollizione, dalla caldaia;

9) *No' fə ' l'ommə̀nə də ciəppə*, non essere borioso e supponente come un ufficiale del corpo volontario della guardia nazionale impegnato dopo l'unità d'Italia per la lotta al brigantaggio, che per darsi le arie, indossavano le giubbe fermate, sul davanti, dalle *ciəppə*.

10) *'U pə̀zzə̀ndə d'u tramóttə*, espressione usata per indicare chi si comportava con atteggiamento querulo, pur di vincere la partita, in riferimento, alle migliaia di mutilati del catastrofico terremoto di Messina del 1908, costretti a mendicare, paese per paese, per poter campare;

11) *Sápə tənérə 'u cicərə 'mmòcchə*, ad indicare la persona che sa tenere botta e risponde, se necessario, solo al momento opportuno e se le conviene;

12) *Jè dafficə̀lə də scarcagnərə*, ad intendere che è difficile fare uscire l'avversario allo scoperto, inducendolo sia ad agire sia a parlare: trattasi di un soggetto difficile da capire, affrontare e, figuriamoci, a vincere;

13) *Nò fa 'u sbafə̀ndə*, per significare non darti tante arie non fare l'altezzoso, anche perché non ti compete;

14) *Pàddà, palèttà e l'avòrià*, ad indicare il modo di giocare sciatto, approssimativo ed inconcludente – l'equivalente dell'espressione francese alla sans façon: un giocatore scartato da tutti;

15) *Camenàrà dā sguìncā a còmā 'u cavùrà*, (camminare di lato come il granchio) a significare persona subdola, contorta, infida quanto pericolosa, che non va sottovalutata perché, da un soggetto simile, c'è d'appettarsi di tutto e di più;

16) *Étā tòttā scùmā d'u cètrulā dā lā Caggiùnā*, la schiuma di cetriolo della cultivar coltivata nella contrada Caggioni, amara e indigesta, da estrarre dal frutto e buttar via: con tale espressione, nel frasario del gioco, s'indica un tiro improduttivo inefficace, da scartare, anzi da rimuovere, con cura e alla svelta financo dalla memoria, come si fa quando s'estrae la prima parte del succo, alquanto amarognolo, del cetriolo, prima di affettarlo, a rotelle, guarnito con un pizzico di sale di miniera, per meglio gustarlo;

17) *Còfānā sòttā e còfānā sùsā*, trattasi d'n modismo riferito alle operazione finale nell'espletare il bucato;

18) *'A Madònnā, sàpā a c'tènā lā ricchìnā!* Si riferisce alla versione del sacrestano, data alla polizia, sulla sparizione di una pariglia di preziosi orecchini, dagli ex voto della madonna dell'Addolorata, forse, per non incolpare il parroco ed uscirsene per il rotto della cuffia.

19) *Etā rùscatā dā currùclā tatarā a tatarā; il rumore che produce la trottola con la punta sdrammata;* un'espressione pronunciata fuori tempo e strampalata;

20) *'U pàrà, vè acchià 'u suèzzā: Pizzichìchia e Cuppulònā; trattasi dell'alleanza naturale e necessitata tra due capobriganti del Tarantino;*

21) *Mànā pulìtā, ma cúlā mùscatā!* Ad indicare che spesso chi, a gran voce, insistenza e pertinacia invoca l'onestà e la trasparenza, per gli altri, attraverso la metafora delle mani pulite, trascura di tenere pulito il proprio culo! Convinto che questa è una questione strettamente privata; salvo poi a dolersi e a ribellarsi quando qualcuno, carpando i segreti registrando, *cu l'accómā* del Pritaneo, ogni telefonata, si accinge a *scarnisciàrà indrà a canìsā da' frascèrà pā' scurcugghiàrà* (rovistare) che tra l'immondizia *stèjā ascunnùtā, nquàrchā patànoddā ca nò sà canòscā da ce sciardìnā e, nquàrchā chipparìnā, da ce gravìnā avénā!*

Molti sono quelli che hanno sulle labbra le parole onestà e trasparenza, oggi come ieri, ma solo che oggi a disposizione degli inquirenti e di qualsivoglia ficcanaso grazie alle nuove tecnologie informatiche, **le** attività investigative che registrano le telefonate, le conversazioni ambientali e, con l'ultima diavoleria informatica, introducendo nel telefonino un virus che, anche se spento, trasmette in ogni momento del dì e della notte, anche il rumorino, *də quànnə tə scàppə 'na vessìə!*

A rendere **ingovernabili** le cose, si aggiunge che i contenuti, quasi in tempo reale, finiscono su **You Tube**, in televisione, radio e stampa! In una gara tra i direttori di giornali in intelligenza con alcuni elementi delle procure nel ruolo, *də l'Amìchə Cəràsə.*

Così ci si illude che tutto, reso limpido, trasparente viene a tutti disvelato ma **ahimè** è solo un abbaglio della società della Trasparenza-Opaca.

Il nostro dialetto ha ben sintetizzato quistə *spiulə* che, da sempre, accompagna l'uomo: *quiddə, ca pə sapè lə fàttə də l'òtrə, də scarnisciàrə, pùrə, ijndrə 'a mèrdə!*

Non tenendo conto che, se si tratta *di cənìsə, scàrfə!* **Mentre, se si tratta, də mèrdə, fètə!**

Questo **nuovo** modo di fare non si è dimostrato idoneo per cambiare le cose; prestandosi ad ogni tipo di manipolazione e strumentalizzazione! Purtroppo la corruzione è **un'erba** infestante difficile da estirpare, e non certo solo con **il** pritaneo! Occorre, attraverso la buona scuola e la buona politica, rafforzare il sistema valoriale, filtrato e condiviso con cui ci rapportiamo al mondo moderno con le sue tensioni e problematicità: le persone e la natura!

La corruzione, anche se scrutata, smascherarla, braccata e stanata, in quanto più che le mani è il culo che occorre tenere pulito (*annəttətə*) ed essendo questo ultimo ben coperto, rimane una gramigna difficile da sradicare!

L'onestà, tanto invocata e persino adoperata come corpo contundente per colpire non solo i nemici ma anche gli avversari, diventa evanescente, fluttuante e sfuggente rimanendo così solo una chimera. *Infatti a rafforzare il concetto sovviene il wellerismo: - dissə 'u tignúsə a tuttə sciuéché sciùcamə simitə ca tuccə 'a còppələ-*, ad indicare che nella competizione sportiva come nel confronto delle idee, della dialettica democratica; per non svilirle e corromperle, occorre fare attenzione a non insistere, più di tanto, sul punto debole dell'avversario o sul difetto tanto fisico tanto morale dell'interlocutore

Specifiche, le espressioni **riguardanti** la scansione del tempo di una settimana, nel suo divenire a contare da *òscə a díə* (oggi) all'indietro, *ajèrə* (ieri), *díə tèrzə* (l'altro ieri) e in avanti *créjə* (domani), *cressérə* (domani sera), *pəscréjə* (dopodomani), *pəscriddə* (domani l'altro) e *pəscròfələ-* cioè *mai!* E' l'equivalente, dell'espressione italiana: alle calende greche.

Azzeccata l'espressione idiomatica che indica l'ingordigia del giocatore facilone che si affida totalmente alla fortuna *ah! t'a ngarnátə 'u dèntə!*

Ad indicare, quando, una persona prende gusto per una pietanza, che abusandone finisce per fargli male; quello che capita ad un giocatore che, visto l'esito positivo delle giocate precedenti, più per un colpo di fortuna che capacità atletica, si arrischia in giocate temerarie che, però aimè contrariamente a quanto desiderato, non vanno a buon fine, come sperato.

Molte sono le espressioni linguistiche riguardanti i momenti e le movenze del gioco di strada della *ləvòriə* che sono entrate, in senso figurato, nel linguaggio colloquiale e corrente cittadino, irrompendo, persino, nel dibattito pubblico come:

Cəvə də 'na palèttə: ad indicare cosa facile da compiere o da ottenere da qualcuno o da qualche azione di facile impegno;

Cəvə də 'ngúlə trè pùndə puppù: un'occasione, tanto rara quanto fortunata, da prendere a volo e poterla a termine: una cosa che capita solo ad ogni morte di Papa;

Pùntə də mənátə: avvenimento tanto fortunato quanto propizio, per il proseguo della partita, in considerazione che vale due punti, e si sa che, chi ben comincia, è a metà dell'opera-;

Tírə a scippəcardùccə, il tiro del gioco più improbabile, problematico e più incerto nel risultato;

Tírə də pàddə, pàlettə e ləvòriə (o *sciddə*), espressione per indicare chi pretende di giocare usando contemporaneamente i tre attrezzi materiali *d'a ləvòriə:* un tiro eseguito alla **carlona**, alla grossa, da *strappónə*.

Guai a trattenere col piede o diversamente *lə pàddə*, la propria o quella dell'avversario: allora Il malcapitato giocatore *no puè chiù càcà...* fare il suo bisogno corporale principale(cacare) e dovrà fare prima il bisogno secondario(pisciare) toccando la propria palla per un tiro di solo posizionamento dicendo *pòzze piscià*.

Se la palla, volutamente o incidentalmente, entra *ijndrə* ‘a sciddə d’a vānnə del didietro per dire hai fatto perdenza si adopera l’immagine “*tiénə cùlə*” l’opposto della bocca perciò prima di rientrare in gioco occorre fare il *pəcəcùlə*, o entrando dalla bocca *da sciddə* o tirando ‘*nu càvə* da due o da tre per pareggiare il punto perso in precedenza: nel gioco di strada come nella lotta politico-sociale, ci sono Degli errori a cui occorre riparare, se si vuole rimanere della partita.

Cambiano i tempi, ma alcune costumanze del passato, radicate nel dialetto, tenute in vita dalla performance di una partita *də ləvòriə* persistono; così lo spirito tarantino, ironico, mordace, irriverente, fiorito con la commedia fliacica, al tempo della Magna Grecia, lasciato, a crogiolare, *sòttə* ‘*a cənìsə* del tempo, è rimasto, sempre, il medesimo ed è giunto, frizzante, sino a noi!

Si tratta di locuzioni, affatto colorite e di grande efficacia, utile per: ravvivare lo spirito di *prisciànzə* del gioco; alimentare il piacere di parlare; la soddisfazione di comprendere; l’utilità di tramandare, in concatenazione e successione generazionale, ‘*a Lèngħə Tarandìnə*.

Le locuzioni, sono, per lo più, riferite ad eventi naturali, sociali e politici locali, nazionali ed internazionali. Particolare e curioso l’uso di spiritosi e connotativi soprannomi per alcuni personaggi popolari.

Così in uno con le esperienze lavorative, episodi cittadini di vita sociale, riferiti ad alcuni personaggi delle passate generazioni, connotativi d’ un Epoca, ripetute ed qualche volta, anche commentate, fanno meglio comprendere la temperie socio- culturale di riferimento, con quella di oggi. ‘*A ləvòriə* è un’esperienza di vita comunitaria sommamente partecipativa ed inclusiva che, forse, può ben aiutarci ad affrontare le sfide d’ oggi.

Non è facile sostenere il battibecco, che si sviluppa durante una partita, sapendo interpretare e destreggiarsi tra wellerismi, proverbi, modismi, mezze parole, borbottii, (‘*u zùrrə-zùrrə*) imprecazioni, ardite metafore, similitudini, avvertimenti e finti anatemi. Ogni situazione ed esito di gioco, richiama immediatamente un modo di dire, un proverbio, un wellerismo, in riferimento alla vita sociale locale o nazionale, tanto di ieri quanto di oggi, che anima la vita privata e la scena pubblica.

Partecipare, sia pure come attento e motivato osservatore, ad una performance di partita *də ləvòriə*, è l’occasione di poter lavare il cuore nell’aceto, per un lavacro vivificante per non cadere nell’ovvio, nell’appiattimento e nell’omologazione del pensiero unico.

La bellezza ed attrattività del gioco dipende, anche, dal fatto, che ogni partita, ha più uscite: tutto è imprevedibile, difficile da governare, basta un nonnulla per cambiarne il corso e l'esito di una partita che perciò, volta a volta, può rivelarsi tanto un successo strepitoso quanto un insuccesso disastroso.

Tutte intenzioni e gradazioni da decifrare e comprendere, in un confronto impegnativo e fonte di sofisticate discussioni, condite da sottile ironia, mimate, con un gesticolare personalizzato, di rito, generano sonore risate collettive.

Specifiche le espressioni riguardanti il tempo di una settimana, nel suo divenire a contare da *òscə a díə* (oggi) all'indietro, *ajèrə* (ieri), *avàndjèrə*, *dia tèrzə* (l'altro ieri) e in avanti *créjə* (domani), *cressérə* (domani sera), *pəscréjə* (dopodomani), *pəscriddə* (domani l'altro) e *pəscròfələ*-spesso usato, come equivalente, dell'espressione italiana: alle calende greche.

Occorre stare sempre allerta perché non è insolito che, intorno ad un campo *də Levòriə*, qualcuno '*nò sa abbùschə l'agnòmə* che lo accompagnerà per tutta la vita come una seconda pelle cucita addosso, e magari tramandarlo agli eredi, come quello che fu affibbiato al giovane venditore ambulante, '*u stìngə pə' l'alijə* (i ramoscelli verdi di lentisco per la concia delle olive all'acqua) *də alijə gnòrə*, (olive nere) *all'acqua e chiapparìnə salàtə, jéttə d'əgghjə, putrəsìnə frìschə e sanacciònə*; al secolo Giovanni Scaramuccia che, a fine giornata lavorativa, era solito scendere a Marine, per una partita affrancatrice; un momento per affrancarsi, dalle ambascie della vita quotidiana d'un venditore ambulante.

E fu quando, verso la conclusione, di una partita pomeridiana veramente fortunata, a tre punti per vincere, gli capitò di poter tirare '*nu càvə da ngùlə tre ppùndə pùppù*. Un colpo di culo,

'Nu spìulə, coltivato per anni, un'occasione giusta, per chiudere la partita, in proprio favore! Perciò preso il coraggio a due mani, si raccomandò agli astanti di sgomberare '*a tàulə e* "impettito, assunse la stessa posizione dei grandi giocatori, gamba-sinistra leggermente piegata e protesa in avanti, destra tutta all'indietro; nella mano destra '*na palèttə* accostata vicino la propria palla, mentre l'occhio scrutava '*a sèngħə da mənátə* (il limite da non oltrepassare nel gettare la palla), il tutto a far credere di essere un abile maestro"- e così, teso come un elastico, profferì l'espressione di rito: « *càvə də 'ngùlə, trè ppùndə pùppù... a ci 'u mandénə jé fàttə!*»

Ma impresse al tiro tutte le forze del suo corpo e, come risultato, si procurò la rottura (la scucitura) completa dei pantaloni nella parte di sottofondo, accompagnata da una sonora scorreggia, con variazione di tempi da un iniziale “andante con brio” a un conclusivo “pianissimo solo per fiati”.

Accadimento questo che gli fece guadagnare affibbiare dagli astanti, *tànnə pə tànnə*, l’agnome di “*Strazzacazónə*” che mentre i tre punti da sempre agognati e sognati finalmente chiamati, anzi invocati, svanirono mentre l’agnome gli rimase e lo lasciò, in eredità ai suoi discendenti⁽⁸⁾. Nella vita degli uomini sia essi personaggi pubblici che persone del popolo minuto, passano alla storia più per un accidente, un errore di percorso che per l’azione tentata o compiuta. Abbiamo visto come un livorista può essere: *də púzə; rənnútə; sprəchəlátə; sgàttə; də fèghətə, da címə- címə, də còcchərə, də còrə ma, spesso, anche scapucchiónə!*

Tutto questo fluisce nel linguaggio dei livoristi DOC e degli spettatori-attori- *da rùfələ-* partecipi del gioco, in funzione di coro, un frasario tra il gergale e il sapienziale; diretto, crudo, dissacrante, irriverente, metaforico, allusivo e alquanto scurrile: identitario di una comunità, con grande e lunga esperienza alle spalle, di vita e di lavoro, di vicissitudini storiche complicate e drammatiche, che dopo ogni frangente ha ricominciato a costruire una comunità operosa, solidale e inclusiva ma, nello stesso tempo burlona, briosa e poca incline al tifo.

Durante una performance d’una, partita *a levòriə* attraverso il suo articolato frasario, frutto di un continuo scambio d’esperienze, si può risalire, tra l’altro, a quanta fatica è costata per garantirsi la quantità, salubrità, gradevolezza al gusto del cibo e quanti tentativi per strutturare le relazioni sociopolitiche utili per stabilizzare e allargarne l’accesso e la condivisione dei beni materiali ed immateriali, ai più.

Quante intuizioni quanti tentativi, quante sperimentazioni per aggiornare le tecniche di produzione, trasformazione, trasporto, preparazione e consumo del cibo.

Quando e, quale, è stato l’apporto dell’arte per l’affinamento del gusto, quali sono state le azioni e i comportamenti comunitari inclusivi; quanto di questo patrimonio è da preservare, valorizzare e far rientrare in circuito, per essere a sostegno d’un modello di sviluppo a misura d’uomo, all’altezza delle necessità ed aspettative delle nuove generazioni.

Veramente difficile è cogliere, in riferimento a come si è svolta la partita, l'avvertimento-quiz fatto dal *sapùtə* al vincitore, da lui ritenuto più fortunato che bravo, malgrado la vana orchestrazione della *rùfələ* per ostacolarlo nel gioco: «, *uagnò! Dumàne, possapè, m'ə cundərə bèllə-bèllə 'u fàttə i jiddə, jèddə, quiddə, quèddə e l'Amichə Cərásə!* (Lui, lei, quello o quella e l'Amico Cesare. Non manca l'azione del convitato di pietra o di sperare nell'improbabile soccorso del Deus ex machina). *Quiddə*, l'amante maschio, (*'u mərəhə*), *quèddə*, l'amante femmina, (*'a cummərə*); *l'Amichə Cərásə*, è l'eminenza grigia; il regista, occulto, d'ogni complotto: quello che ha orchestrato, stando dietro le quinte, all'interno della *rùfələ*, per influenzare l'esito della partita.

A voler individuare, *l'Amichə Cərásə*, (l'amico Cesare), per rintracciarlo, tra i tanti possibili, è un bel compito a casa, difficile da svolgere.

Compito che e a volte, nonostante l'impegno, s'appalesa un vero rompicapo: *jətə 'na parólə vədə súsə a ce fèschə s'addə mətətə 'u nəsə*, (come trovare il bandolo della matassa per svelare l'arcano) in quanto, *l'Amichə Cərásə*, il regista della presunta tresca, può essere: *'u zanzánə* (il sensale di matrimoni), *'u prèvətə* (il prete), *'u sinnəchə* (il sindaco), *'u spəziálə* (il farmacista), *'u priórə da cungrèchə* o *'nguàrchə mònəchə furastiérə, də passəggiə*, un Patron politico o persino un'inquilino del Pritaneo!

Una richiesta che, se presa alla lettera, è una perfida insinuazione, in linea con la cultura del complotto che ci affligge da sempre, per sciupare, mutilare la vittoria conquistata sul campo, mentre, se intesa come un consiglio amichevole, è solo un ammonimento a non inorgogliersi troppo in quanto, dopo tutto, si tratta solo di una partita *də ləvòriə*.

Questa atmosfera intorno al campo di gioco è in linea con il convincimento diffuso, tra gli italiani, da sempre stretti da problematiche geopolitiche complesse, intricate; difficili da leggere ed interpretare; sino al punto che, anche per l'esito di una partita di livoria, ci sia un complotto. Questo convincimento è alimentato, da sempre, dalla compresenza di poteri –laici e religiosi- interessi e manovre di potenze straniere o del diverso che sono, da sempre, alla base della sindrome del complotto che attanaglia la società italiana.

La consuetudine con la pratica del gioco è, per un verso un antidoto e per un altro un mezzo.

Un antidoto:

A- Contro la tossina, del retro pensiero, della presenza costante e asfissiante di poteri forti che agiscono dietro le quinte;

C- Contro la cultura del sospetto dell'inganno permanente delle autorità costituite, viste come la lunga mano di un nemico acquattato, subdolo, lontano e spietato, alimentato dalla produzione cinematografica e dalla comunicazione via internet.

Un mezzo:

A-Per verificare il ruolo che, nella vicenda umana, gioca il caso, la fortuna sia nella dimensione privata che pubblica, la realtà storica è asimmetrica, tutto il contrario del complottismo;

Constatato che, in ogni fenomeno sociale non governato, mal capito nelle cause che lo hanno determinato, genera paura, insicurezza, che si pensa di risolvere con provvedimenti liberticidi da Annibale alle porte di Roma.

Occorre imparare, oggi, più che mai, a distinguere la conoscenza dalla mera informazione; la verità per quella che appare, la narrazione della cronaca giornaliera dalla verità storica.

La prima, spesso, è figlia della cultura del complottismo; il pasto preferito dalla turba dei creduloni (*pigghiammòcchə*), succubi del Web, carne da macello per alimentare il populismo: la malattia, la pestilenza che sta mettendo a rischio a livello globale la vita pubblica anche in Paesi di antica e consolidata democrazia.

La seconda è frutto di valutazione comparata, di approfondimenti, di discernimento per prendere, poi, sagge decisioni.

Perciò l'esercizio mentale che, comporta il nostro gioco di strada, non deve andare perso non solo *pə' 'u spiùlə* di soddisfare il desiderio ardente di pochi spiriti eletti, di cataldiani veraci quali sono stati: Cosimo Acquaviva, Emilio Consiglio, Giuseppe Cassano, Alfredo Majorano, Nicola Gigante, Temistocle Scalinci, Antonio Torro, Vincenzo Leggieri e Michele De Noto, il primo a stilare il regolamento del gioco nel 1930 pubblicandolo sul settimanale locale "Vedetta Jonica"; Secondo Lato con le sue sculture in legno, pietra e bronzo dedicate ai – *momenti e movenze del gioco della lavòria*–; Diego Marturano, Ottavio Guida, direttore dell'Archivio Di Stato Provinciale; Emanuele Basile con il suo esilarante racconto breve "*strazzacazónə*"; Franco Laterza col suo saggio " Antichi giochi di strada" (Edizione *nordsud*, 2010, pag. 258-259); Vittorio Del Piano, con il suo multiplo "*Sciddə*,

pàddə e palèttə”; il kit completo degli attrezzi della *ləvòriə* (edito dalla cooperativa Punto Zero, nel 1979); Aldo Pupino con il suo bassorilievo bronzeo, cm. 20x20 del Beato Egidio intento, come componente *da rùfələ*, a guardare giocare a *ləvòriə* nello spiazzo antistante la chiesa della Madonna della Pace, *del 1990*; Giovanni Lacatena con i suoi quadri surrealisti, di struggente nostalgia, per la decadenza del gioco di strada più divertente, formativo, diffuso e connotativo del costume dei Tarentini: *‘a ləvòriə*. Ogni situazione ed esito di gioco, richiama immediatamente un modo di dire, un proverbio, un wellerismo, in riferimento alla vita sociale locale o nazionale, tanto di ieri quanto di oggi, che anima la vita privata e la scena pubblica.

Partecipare, sia pure come attento e motivato osservatore, ad una performance di partita *də ləvòriə*, è l’occasione di poter lavare il cuore nell’aceto, per un lavacro vivificante per non cadere nell’ovvio, nell’appiattimento e nell’omologazione del pensiero unico dominante o in quello torbido ed inquietante *də l’Amìchə Cəràsə!*

La bellezza ed attrattività del gioco dipende, anche, dal fatto, che ogni partita, ha più uscite: tutto è imprevedibile, difficile da governare, basta un nonnulla per cambiarne il corso e l’esito di una partita che perciò, volta a volta, può rivelarsi tanto un successo strepitoso quanto un insuccesso disastroso.

Tutte intenzioni e gradazioni da decifrare e comprendere, in un confronto impegnativo e fonte di sofisticate discussioni, condite da sottile ironia, mimate, con un gesticolare personalizzato, di rito, generano sonore risate collettive.

Specifiche le espressioni riguardanti il tempo di una settimana, nel suo divenire a contare da *òscə a díə* (oggi) all’indietro, *ajèrə* (ieri), *avàndjèrə*, *dia tèrzə* (l’altro ieri) e in avanti *créjə* (domani), *cressérə* (domani sera), *pəscréjə* (dopodomani), *pəscriddə* (domani l’altro) e *pəscròfələ*-spesso usato, come equivalente, dell’espressione italiana: alle calende greche.

Una ginnastica mentale ancora attuale e proficua, nel pieno svolgersi della quarta rivoluzione industriale. Infatti c’impone ad essere vigili, molto preoccupati a non farci trascinare dalla corrente senza avere chiaro l’orizzonte e la meta: così, non solo potremo cambiare le cose per metterci al passo con i tempi, ma, probabilmente, in meglio.

Praticando da giovane età ed assiduamente, sia come atleta sia da corista-accompagnatore, s’impara bene e per tempo che i mutamenti in meglio dei comportamenti umani tanto da diventare costume

spirito pubblico non si consegue con gli interventi di salute pubblica o da palingenesi universale ma con una lenta, costante valutazione di come comportarsi con il prossimo e con la realtà che ci circonda.

Quando, da parte del giocatore, si consegue un punto *a cúlə* (fortunosamente) gli si dice *'mbùscə!* Auguri prendi, incarta e porti a casa; ad indicarlo è il compiacimento verso un giocatore, non tanto per la bravura dimostrata ma, per la buona sorte che gli è toccata.

Quando un giocatore è sempre accompagnato dalla fortuna, allora *étə 'n'allucertátə* (possessore di una lucertola a due code, *'na lucèrtə a dòjə códə*, ritenuto un potente porta fortuna); chi ne è in possesso diventa un vero osso duro da battere in ogni tipo di competizione.

Chi invece infrange alcuni tabù, consapevolmente o inconsapevolmente, è uno scarognato *'nu malasurtátə*, destinato a perdere, comunque.

La bellezza ed attrattività del gioco dipende, anche, dal fatto, che ogni partita, ha più uscite: tutto è imprevedibile, difficile da governare, basta un nonnulla per cambiarne il corso e l'esito di una partita che perciò, volta a volta, può rivelarsi:

In alcuni momenti tipici della partita, *'a rùfələ* nelle parole e nei gesti, si comporta come un attore collettivo che segna e determina lo sviluppo della partita; non mancano però, gli assoli e persino, anche se di rado, qualche fuor d'opera per esaltare le azioni più spettacolari.

La prestazione atletica dei giocatori. Invece, è bene che per tutta la durata della partita sia condotta, *attìənd'attìəndə e cu' lə rēcchiə 'mbezzàtə*, (orecchie ritte) in modo che, il gioco proceda incerto, fluttuante in modo che l'azione del coro possa svilupparsi sino alla fine briosa, scherzosa, libera e spensierata.

Per i livoristi DOC, come abbiamo visto di sopra, *'u cúlə*, è una parola chiave e delicata per le regole del gioco di strada della livoria, praticato e amato dai tarantini. La parola, perciò, evoca la parte del corpo considerata inviolabile ed indisponibile.

Quìstə no' ténə padrúnə, jétə tòttə gràzzia də Dijə ca no' sə 'mbrestə, (non si presta) *no' se vènne*, (non si vende) *nò sə dè a pìgnə*, (non si dà per pegno) *nò sə riálə* (non si regala) e *nemmànchə* (tantomeno) *sə scèttə* (si getta): una cosa tanto, preziosa, e forse di più, degli occhi della fronte,

peccato che spesso e volentieri ce ne scordiamo! ⁽²⁾ Intorno e, su questa parola, non è ammessa alcuna disattenzione o fraintendimento di sorta!

Parole ricercate e inconsuete come *uacchià dā rētā* (l'occhio del didietro) *lā muttētā* dialettali del frasario del gioco *da lāvōriā, fācōzzā à lijāvite e mittā*; espressione quest'ultima tra le più usate e connotative delle vecchie nostre radici demo-etnoantropologiche, sempre attuali e pertinenti, per capire come gira il Mondo e, come e per cosa, si muovono *lā rosācavāsāzzā, lā zumpafuēssā, l'allaccatācchā, lā conzagrāstā, lā fighiāzzā dā lattūchā d'u primā girā, lā scūmā dā cātrūlā dā lā Caggiùnā, lā pīrātāncartātā, lā smargiāssā, lā sbafāndā, lā vumēcūsā, lā zizzanūsā, lā sparāmā 'mbittā e l'arrullūnā* (chi è sempre pronto a schierarsi con la maggioranza e lesto a montare sul carro del vincitore).

In caso, di un tiro mal eseguito, con esito negativo, a seconda, della circostanza e dello spessore del giocatore, dell'umore degli astanti; fioriscono epiteti, in senso negativo quali: *lardōnā; spanzaviēndā; pīrātā 'ncartātā...!*

Nel passato, non mancavano i riferimenti e gli accostamenti agli agnome delle figure popolari quali: *Giuānnā Portafògliā, mèstā Ciccā Caūrā, Catāvātā 'a Panōcchiā, Timotéjā 'u Rattūsā, Zì Angèlā ... 'a rùgnā tēnā 'u ciuccā, Biacōcchā, Marchāpōllā, Cicchetā-Gnācchētā, Nanínā accogghiafarfūgghia.*

Intorno *a tāvulā* è tradizione inveterata, che debbano trovarsi a proprio agio: *'u cuzzarūlā, u' furnārā, 'u macellārā, 'u furgiarūlā, 'u vastāsā, 'u studētā, 'u ferbarūlā, 'u farnarārā, 'u trainiērā, 'u cucchiērā, 'u professōrā, 'u 'mbrellārā, 'u caggiuniērā, 'u carrattārā, 'u zuccatōrā, l'ōmā dā cōcchārā* (il libero professionista o l'insegnante).

La differenza di età, la diversità di ceto sociale con specifica esperienza di vita e di lavoro, contribuisce a mantenere, alta e ben tesa, l'asticella perché intorno *a tāvulā* si sviluppi un dialogo serrato tra i due livoristi e tra questi e quelli della *rūfālā*, un battibeccare scoppiettante nel ritmo, intrigante nell'atmosfera, riflessivo ed istruttivo come in un dialogo di Platone.

Nella discussione, durante la partita, confluisce, a seconda dell'esperienza di vita e di lavoro dei giocatori e degli spettatori, il linguaggio dei pescatori, *dā lā caggiuniērā* (ortolani), *dā lā cuzzarūlā, dā lā surgiarūlā* (accalappia sorci), *dā lā fālparūlā* (i tessitori di felpa), *de le crāprare, de le scannacavāddā, de le vāstasā*, quali:

Figghjàzzà dā lattùchā d’u primā girā, (foglia di lattuga del primo giro del ceppo) un’espressione del frasario del gioco della *lāvōriā*, tanto colorita quanto sottile, difficile da coglierne il senso, tratta dall’esperienza di lavoro *dā lā caggiunīārā* (ortolani della contrada Caggioni)) e *dā lā fogghiarūlā*, (verdurai) ad indicare una foglia di lattuga del primo giro che, prima dell’uso dei pesticidi, si presenta tutta mangiucchiata dai bruchi e perciò incommestibile, da scartare, da dare alle galline: l’equivalente di una giocata, a prima vista promettente, ma per alcune asperità del terreno non ben valutate o perché maltrattata e sciupata per imperizia o disattenzione nell’esecuzione: una giocata da scartare, andata persa, ai fini del punteggio per vincere la partita;

Cūlā dā cātrūlā, ad indicare la parte del cetriolo dove è attaccato il picciolo che tagliato per far venire fuori la schiuma, alla fine dell’operazione, insieme alla buccia del frutto, viene scartato e, un tempo, dato in pasto ai polli;

Tāgghīā, cā étā rùssā.....’u mālōnā, espressione d’incitamento perché un giocatore profitti di un momento propizio per inanellare una serie di tiri efficaci, al punto tale, da imprimere una svolta all’esito della partita;

Tā n’è sciūtā dā chiātā, ad indicare che la barca è naufragata: per il gioco della livoria quando si prende *’nu jacuèzzālā*.

Sūsā ‘a tignā ‘a cāpā squāsciātā, (sulla tigna la testa rotta) ad indicare che spesso ad un male se ne accoppia un altro, a iattura s’aggiunge iattura;

A lāōnā stōrtā ‘u fuéchā l’addrizzā! Espressione che per metafora indica che c’è sempre il modo per piegare l’avversario, basta trovare il modo, il momento e l’arma idonea per farlo;

Intorno al gioco della *lāvōriā* permane l’uso di espressioni linguistiche riguardante l’esperienza di vita quotidiana e di lavoro del passato che si mescolano con quelle correnti in un caleidoscopio che, se guardato e vissuto a dovere, genera un discorso colorito, spiritoso, sinuoso, allusivo, mordace, satirico e, talvolta, persino sardonico.

Durante lo svolgimento d’ una partita *a lāvōriā* è d’uopo, come abbiamo già messo in evidenza in altra parte del testo, che i giocatori stiano in allerta- *cū nu’ uecchjā a jātā e l’òtre ô pèsca!*

Occorre concentrarsi, *jèttichə-jèttichə* (adagio nei movimenti del corpo e riflessivi per seguire l'umore degli spettatori) sulle giocate da effettuare e non abbandonarsi, incautamente *a 'u tàgghja-tàgghjə o menàrlə a turteghhiúnə*.

Ai giocatori è sconsigliabile *'u lardamièndə* (prodursi in vanterie grossolane e grasse) o *fà 'u piulàndə*, (il petulante) e allo spettatore conviene evitare di fare *'u mèstrə presùttə*, perché c'è sempre chi è pronto a rintuzzarti e correre il pericolo, sempre incombente, di diventare *'u sùggèttə giùstə* a cui dare *'a cugghiónə e, cu tùttə lə sìnzə, a lə sbafàndə ma, a renz'a renzə*, (senza infierire) *a lə scarugnátə!* (Agli sfortunati).

Durante la partita, occorre tenere in conto, tanto del rispetto delle regole di gioco e dell'impegno atletico, quanto, saper sostenere, il battibecco con l'avversario, specie se si tratta *də 'nu puniusə* (caparbio), o *də 'nu chiàngia- chiàngə*.

Battibecco da sostenere, sapendo interpretare modismi, mezze parole, borbottii, imprecazioni, ardite metafore, similitudini, avvertimenti, smorfie, mezzi sorrisi e gesti come quello dell'o di Giotto che se la mano è in verticale indica soddisfazione e compiacimento mentre se la mano è posta in orizzontale e co l'indice ravvolto nel pollice, sottintende *cə tə azzècchə t'əgghia mətè a pionéchə* (se ti acchiappo ti strangolo)!

Ma le insidie maggiori da superare son quelle capricciose, imprevedibili, irritanti e insinuanti di quelli della *rùfələ* composto da: *panarèddərə, sapùtə, cigghiacùlə, cacacàzzə* e molti *cadarunərə* (sfaccendati brontoloni) *puertəannùcə 'mbamònə, arrùllonə e zumpafuèssə*.⁽³⁾

NOTE

CAPITOLO NONO

'A ləvòriə e *'u strafuèchə tarandìnə*; ovvero i piatti da commozione e la persistenza, almeno nel ricordo; d'alcuni protagonisti-intenditori e cultori;

pesino della provenienza degli ingredienti, oltre al modo originale per la loro manipolazione al fine della preparazione dei piatti della **memoria; le gemme da commozione dell'antica** enogastronomia tarantina.

Questa s'estende tanto ai piatti di mare, dell'intero Golfo di Taranto, per secoli sotto la giurisdizione della Dogana del Pesce del Regno di Napoli con sede a Taranto quanto ai piatti delle ubertose terre che s'affacciano sullo stesso.

Il cucinato tarantino è il tripudio degli ingredienti provenienti dalle feraci ed ubertose terre che si affacciano sul Golfo di Taranto per un verso e per l'altro verso alla pescosità del mare, con particolare riferimento ai Due Mari di Taranto.

Molte le derrate alimentari di pregio le relative contrade di provenienza di cultivar autoctone, di specie d'animali autoctoni d'allevamento, da pascolo e da cortile; frutta, verdura autoctona d'ogni specie, in tutte le stagioni dell'anno, pesci crostacei e molluschi di qualità superba.

Una cornucopia di leccornie che nell'immaginario da rùfalà, ha un posto d'onore e scandisce ed arricchisce frasario l'andamento del gioco.

Durante o a fine partita un profluvio d'offerte sia di pietanze rustiche, sostanziose, semplici ma, sempre, saporite sia quelle *d'u strafuèchə, ovvero i piatti da commozione*.

A fine partita si gratificano pietanze elaborate, sofisticate, deliziose al gusto un tempo, abitudini enogastronomiche connotative di una comunità, che per secoli, ha saputo trarre il meglio dalle risorse ambientali del suo territorio, nel rispetto dei cicli biologici sia terrestri sia marini.

Un patrimonio sapienziale, quello *d'u strafuèchə tarandìnə*, che per la sua originalità e varietà, è

Confluito, alla grande, nel frasario del gioco *da levòriə*, dove si è saldamente radicato e **perpetuato**

Nella memoria collettiva: trattasi di alcune cultivar autoctone, di frutta e ortaggi; razze autoctone

D'animali d'allevamento, andati persi.

Il cibo, il modo di prepararlo di presentarlo, di gustarlo, il suo ruolo socializzante, costituiscono il

Punto d'arrivo, di una **comunità** millenaria. A Taranto, il piatto, la leccornia, anche grazie alla pratica
Del gioco della livoria è divenuto strumento privilegiato di comunicazione, metalinguaggio.

Peccato che è stata cancellata, inopinatamente, una pagina importante di etno-botanica ed etno-
Zoologia e quindi **di** enogastronomia. Alcune cultivar di frutta e verdure autoctone, alcuni animali
D'allevamento, alcune tecniche, **particolari**, d'allevamento di molluschi lamellibranchi: ostriche,
cozze pelose e cozze nere, andate in disuso sia per i materiali adoperati sia per i processi
produttivi.

Ingredienti, oggi, di difficile reperimento, fanno sì che alcune leccornie, sono difficoltose da
preparare: per il reperimento della materia prima, la diponibilità di utensili per procedure particolari,
della cucina monacale, del forno a legna, del carbone di ceppo di lentisco, oppure hanno perso, nei
giovani di oggi, abituati al Jo food, l'antico sapore e fascino.

Lacuna, quest'ultima, che potrebbe essere in parte colmata, anche grazie, ad una ripresa del gioco
Della *lavòria*, a livello di massa; col suo ricco, colorito e frizzante frasario demo-eno-gastronomico,
Adoperato, a commento gratificante, durante o a fine partita.

Espressioni che sono, ancora, presenti nel linguaggio colloquiale, in particolar modo, quando si è
seduti intorno al tavolo per un pranzo conviviale, come si è verificato in quattro occasioni che per la
loro, varietà di situazione, la caratura e singolarità dei personaggi coinvolti, la gioiosa freschezza dello
svolgimento vale la pena tentare di riesumare.

Questo esercizio virtuoso ci permetterebbe di sostenere e qualificare l'offerta turistica con un
originale modello di ospitalità e per l'olio, il vino, il miele, frutta secca, e verdure sott'olio,
geolocalizzato, storicizzati ben confezionati con l'apporto dell'arte, diffusi come prodotti di nicchia
rappresentativi su scala globale, servendosi del commercio elettronico.

Questo va fatto per descrivere: *lā piàttā da commozione; rōbbā da sunnàrslā a nòttā*; una leccornia
che solo a pensarci *jè rōbbā d'alleccàrsā le mùsā e fàrsā 'a vòcchā pā 'na sciurnàtā, sàna-sànā!*

Intorno a *tàulā*, le espressioni più gettonate che venivano **tirate** in ballo, erano **quelle riguardanti**: la
caducità delle vicende umane e l'incognita dell'aldilà, il desiderio irresistibile del rapporto col sesso;
il desiderio incontenibile del rapporto col cibo.

Le prime a seconda dei soggetti e della situazione, pillole sapienziali, tratte sia dalla Bibbia sia dagli epigrammi di Leonida di Taranto, dalla Divina Commedia sia dalle poesie di Leopardi sia dalle poesie di Raffaele Carrieri sia -da 'Nu Cammuristə də tand'annə arrètə- di Diego Marturano, sia dalla -'A Livella- di Totò o da -'Na cròcə 'ndèrrə- di Saverio Nasole, 'a trucchəlasciàtə də fratèllə Spirdiònə- di Alfredo Maiorano: tutto è confluito nel caleidoscopio da lènghə tarandìnə.

Le seconde molte le allusioni espresse con smorfie e gesti più che con le parole, tranne in casi eccezionali, quando si voleva sbeffeggiare qualcuno particolarmente borioso ed antipatico con l'espressione greve, fàttə 'na pu.....a do mànə! Alludendo al vizietto della scimmietta Cocò alloggiata nella villa Peripato.

Le terze, per le offerte enogastronomiche, si largheggiava e approfondiva; queste erano un vero profluvio sia durante la partita al giocatore bravo, come anticipo, sia a fine partita, al vincitore, sempre a mani aperte e a cuor leggero; tutte succulente, suggestive: pietanze, descritte con linguaggio colorito, dettagliato e puntuale.

Peccato però che si tratta solo di profferte, da tutti spiùlatə, (agognate) ma improbabili o impossibili da ottenere; e di certo, un'assurdità ottenerle, tutte insieme, nel medesimo tempo e annùnə!

Così l'evocazione di pietanze succulenti, il meglio del meglio d'u stràfuechə del Golfo di Taranto, risultano incentivanti durante lo svolgimento del gioco e gratificanti, a fine partita, peccato però, che purtroppo si tratta di leccornie improbabili o addirittura impossibili anche se tutte ben presenti nella memoria personale per i più fortunati, e nell'immaginario collettivo per averne sentito parlare, solo parlare più e più volte!

Magnanimo e disinvolto il comportamento da parte dei componenti 'a rùfələ, che a mo' di celia, offrono con disinvoltura piatti o leccornie tanto evocativi e fascinosi quanto improbabili se non impossibili sia perché fuori stagione sia perché si è persa la cultivar del particolare prodotto orticolo, sia della antropizzazione del sito di provenienza, sia per radicale cambiamento delle costumanze.

Il tutto nello spirito dell'adagio:” A ci tène? Màngə e bèvə còmə e quànnə vò! A ci 'no tènə nìjəndə, quànnə pòtə! Ma sèmbə, quiddə ca tènə 'a fantàsia, màngə bèvə e fàcə pìrətə a fàccə lòrə!

Con la fantasia a tutti è concesso də sganàrsə annùnə (di satollarsi gratis)!

Quello che capitava ancora in coda agli anni 40 a *dòjə sbricchìtiaddə (ragazzotti) a còmə Umbartìnə ‘a Cìòsə e a Taccəvècchiə*; entrambi accaniti e bravi giocatori di livoria ma costretti, per sbarcare il lunario, ad arrangiarsi uno facendo il venditore ambulante e l'altro il facchino alla stazione ferroviaria. Entrambi, in mancanza di meglio, buongustai di pietanze raffinate ma solo immaginarie!

Durante e, maggiormente, a fine partita, raggomitando il filo rosso della memoria, muovendosi tra la **leggenda** e la storia, il percorso per la ricostruzione- rivisitazione dei piatti *d'u Strafuèchə Tarandìnə*, frutto sia d'impegno collettivo di diverse generazioni di operatori impegnati nelle attività agricole, di pesca e maricoltura sia legati ad alcune figure storiche, di **buongustai** o di cuochi, a partire dal 1700.

Tra i primi, quelli che risalgono alla notte dei tempi:

- *'U tarantiddə; (1)*

- *'U callarrìjəddə; (“)*

- *'U bròdə d'mijənzə ‘a Chiazzə;(3)*

- *'A puddicachiənə a 'u fùrnə;(4)*

- *Lə purpèttə frìttə də falòppə vèstùtə, (cresciutelle) preparate c'u 'a capìrotàtə, una pastetta fatta con formaggio pecorino stagionato, uova, cruschello di grano Cappelli con l'aggiunta di capperi verdi, aglio, sanacciònə, mentuccia e pepe pestati per sfregamento nel mortaio. Il piatto poteva essere gustato, prima del divieto di pesca degli avannotti, al Ristorante Al Faro sul Mar Piccolo.*

Tra i secondi, quelli collegati a **famose** figure di cuochi buongustai o di innovatori delle pratiche agricole con la selezione di **particolari** cultivar.

- **Sant'Egidio** di Taranto per:

1- *Lə còzzə də pàlə, o apèrtə, sùsə a cenìsə də zìpprə o də stìngə;*

2- *Lə còzzə də parètə d'u Fuèssə, (cozze di 4 anni, cresciute, spontaneamente, lungo le pareti del canale navigabile, **dalla** parte del Castello, tra Mar Piccolo e Mar Grande) apèrtə a mènza scòrzə, sistemate in una turtiərə, pánə tuèstə e furmàggə grattàtə, agghiə, putrəsìnə, pèpə, 'na làcrəmə d'olio d'olivo e cucənàtə **arracanàtə** c'u fùrnə də **campàgnə**, fuèchə sòttə e fuèchə sùsə; con bragia də liònə*

de zappìnə ricavate da lə stuèzzə də pàlə , tirati a secco, dopo che erano serviti per l'allevamento dei mitili nelle *sciàjə* di **Mar Piccolo**;

3- *'U pùlpə a Lucianə də Sand' Egidia*;

4- *'A virđichələ frittə də Sand' Egidia*, guarnita *cu' sanaccionə*;

5- *'A salicornia cu 'a pàstə*;

6- *Càrnə də paricèddə crúdə con olio d'oliva, prezzemolo tritato, limone o due gocce di aceto di vino verdeca e guarnito con foglioline di sanaccionə*;

7- *Nùtə də paricèddə arrùstutə sùsə 'a cənìsə*;

8- *Ostriche piatte*, aperte *sùsə 'a cənìsə* ottenuta da pezzi di pali vecchi, asciugati a riva divelti dai quadri per l'allevamento dei mitili o delle cozze a Mar Piccolo;

9- *Cèfələ capòzzə, arrùstutə, sùsə a cinìsə də pàlə vècchiə də lə sciàjə*; *cefali catturati con la fiocina dopo averli attirati con l'inganno del richiamo sessuale utilizzando una femmina legata con una lenza, tenuta a nuotare all'interno della rete a circuizione; rete che di solito veniva calata (stesa) all'imboccatura del Fosso dalla parte di Mar Piccolo o alla foce del Galeso dove, nella stagione degli amori, si verificavano pescate miracolose come descritto da Tommaso Niccolò D'Aquino nel poema "Le Deliciae Tarantine"; il nome del tipo di pesca "a ncannàtə" deriva dal fatto che, la parte superiore della rete, era tenuta a galla da centinaia di pezzi di canna lunghe circa un metro e mezzo; questo tipo di pesca era solitamente praticata nella *piscàra də 'U Fuèssə*.*

Molte, le cultivar autoctone, di frutta e verdura, da mangiare cruda, cotta o conservata: secca, sotto sale, sotto aceto o sott'olio;

Parecchie le prelibatezze d'origine marina, legate a figure del passato quali, **Mosignor Capecelatro**, Arcivescovo di Taranto, Sant'Egidio, il Marchese Saracino di Montemesola, il Barone Blasi di Statte, Tommaso Niccolò D'Aquino, il Senatore Giacomo Lacaita, *Dommini Brasciolèttə, Mèstə Fəlippə Latronico e il brigante Pizzichichio*.

Tutte le Cultivar, tirate in ballo, provenivano da antichi e rinomati giardini gentilizi o monacali (acclusi ai conventi fuori porta) sviluppatasi nel tempo, tra alti e bassi, a partire dalla Polis Greca, il periodo bizantino, il periodo arabo, una antica nobile tradizione **affermatasi** nel 1700, ad opera della

nobiltà, degli ordini religiosi e della nascente borghesia. Ogni giardino era fornito di comodi d'acqua: *fòggə*, pozzi forniti *d'ngègnə* (noria) e sorgenti; ad oriente ed ad occidente della città.

Ad Oriente: il Vignale D'Aquino; il giardino dell'Arcidiacono; il giardino di Camillo Albertini; il giardino del convento di San Pasquale Baylon, il giardino *də* Beaumont; (l'attuale villa del Peripato) il giardino Capitignano, il giardino Marrese, il giardino dei Paolotti e il giardino dei Carmelitani.

Ad occidente fuori Porta Napoli, agli Orti di sopra oggetto di studio e di rappresentazione artistica-documentale con la mostra "Arte su Arte, *l'alitare dell'artista*, per rinverdire la memoria paesistica-ambientale: il giardino *d'u Jaddùzzə*, dove oggi sorge la stazione Ferroviaria e da dove provenivano i rinomati *rafaniəddə d'u Jaddùzzə*, i preferiti da Monsignore Capecelatro; quello *d'u Ceràsə*; quello del Foggione; quello dei Morrone; il giardino *del Citrello, dei certosini* di San Bruno, *quello della Masseria d'u Mùcchiə*.

Agli orti di Basso: Pollastro, l'Edera, La Giustizia (di proprietà della famiglia Troilo), del Tara e dei Caggioni.

Lungo la riva del Primo Seno del Mar Piccolo: il giardino Saracino dell'omonima masseria, famoso per l'uva corniola, tanto apprezzata da Monsignor Capecelatro e Tommaso Niccolò *D'Aquino*; quello delle Citrezze; quello delle Leggiadrezze; quello del Galeso e quello *də Ləmə də Ròsə*, attualmente, occupata, *dai* Cantieri Tosi.

Sul secondo Seno del Mar Piccolo: la Palude Erbara, ricca di *savəzòddə* (salicornia, erba perenne che vegeta nella prima fascia delle paludi); la Malvasedda; quello dei Battendieri, nella omonima sorgente, vegeta, rigoglioso *'u sanaccionə (il crescione)*, deliziosa erba perenne presente nelle sorgenti d'acqua dolce, ottima per l'insalata *da abbinare* al pesce arrosto o fritto.

Nota N 1- Antonio Vincenzo Greco, Taranto Provincia, nuova serie n 4, maggio 1995, 5pag. 24 /25.

Ciascun giardino, possedeva le sue particolari cultivar autoctone di alberi da frutta: di fico, di melo, di pero, di prugna, di giuggiolo, di fico d'India, di uva da tavola, di melograno, di noce, di carrubo, d'arancio, *di melocotogno*, di pesco, di mandorlo, di pino domestico (per i pinoli), *d'olive da tavola* come le celline bianche di Nardò, *lə fasòlə*, *lə corniòlə* o le cultivar di verdura, *də rafaniəddə*, *də scarcciòpplə*, *də cicòrə* (di catalogna), di finocchio o le cultivar di legumi, di fave, piselli, lenticchie.

Durante una partita di livoria non era insolito ascoltare il nome di una particolare cultivar, di pomodoro, di piselli, *d'acca*, *dà pagghiòttà*, di cetrioli, di meloni, di ravanelli, di fave, di fico, di prugna, spesso accoppiata al nome del giardino di provenienza.

Così si sentivano nominare il frutto ed il giardino di provenienza; i pesci ed i frutti di mare, con il nome delle peschiere di provenienza, e spesso anche collegati a personaggi storici della città.

Riferite a Mosignor Capecelatro:

1- la cultivar di albicocca, *'na cràsòmmə* di **Monsignor** Capecelatro, una prugna Pappa-coda ancora presente nel giardino settecentesco del Casino Colella, in contrada San Donato di Talsano; *'na cràsòmmə* strepitosa, per grandezza, dolcezza, e profumo;

2- *'na maràngə dòcə*, *d'u sciardìnə 'u marangìte da villə də Monsignore Capecelatro*;

3- *'nu gnùttə də miérə primitivə*, proveniente dal vigneto, di sua proprietà, accanto alla villa suburbana, invecchiato *jìndrə 'a candìnə da villə a Santa Lucia, də Monsignòrə* Capecelatro;

4- *'na alicə salàtə, də Jddə, (Lui, Monsignore Capecelatro)* un'alice, catturata nella *piscàra di Santa Lucia*, nel Primo Seno del Mar Piccolo, di proprietà, per un breve lasso di tempo, di **Monsignor** Capecelatro;

5- *dòj agustinèddə frìttə, da piscàra, di* Punta Santa Lucia, nel Primo Seno del Mar Piccolo, di proprietà di Mosignor Capecelatro;

6- *lə rafanèddə d'u Jaddùzzə*, i ravanelli del giardino del Galluccio, fuori Porta Napoli, dove ora sorge la stazione ferroviaria, molto apprezzati da Mosignor Capecelatro e perciò coltivati nel proprio orto di Santa Lucia e offerti come *sobratàulə crùdə (ravanelli, sedano, pagnuttèddə, cetrioli, o figghiùlə də scalèrə*, alla fine del pasto, accompagnati dagli ultimi sorsi di vino.

7- *l'agustinèddə frìttə*, pescate nella *piscàra* di Santa Lucia, di sua proprietà; (

8- *lə figghiùlə accufanàtə də scalèrə arracanàtə*; polloni di carciofo tenuti ricoperti da terriccio, raccolti *al momento del diradamento sistemati* in più strati per traverso, in una teglia di rame martellato *condite con prezzemolo aglio, muddichə frìttə, sale pepe o pupònə fòrtə* cucinate nel forno di campagna a fuoco sotto e fuoco sopra; quando vengono portati in bocca, devono *scattarisciàrə (crepitare)*; un tempo a Taranto era coltivata una cultivar di carciofo molto dolce che, al momento del risveglio vegetativo, cacciava parecchi polloni che venivano tenuti *accufanàte* per essere mangiati cotti o crudi alla fine del pasto;

9- *'na tajèdda dā patānā e cōzzā nere di palo della peschiera di Santa Lucia, sguosciate "a mezza scorza" sistemate a strati alternati, condite con muddichā frittā, aglio, prezzemolo pepe o pupōnā fōrtā;*

10) *'na allaccātā dā mèlā d'apocino, proveniente dall'alveare della villa Santa Lucia di Mosignor Capecelatro.*

La cultivar *d'u Senātorā Lacaita*; *'na marāngā, (un'arancia)*, sanguinella, particolarmente gustosa, di cui, tutt'ora, esiste un patriarca vegetale, nel giardino della masseria Leucaspide, già di proprietà di Giacomo Lacaita, baronetto inglese e senatore del Regno.

Per la pera spadona quella introdotta, nell'agro di Taranto, dal Marchese Andrea Saracino, nel suo giardino settecentesco a Montemesola.

Il brigante *Pizzichicchā* (Pizzichicchio) per i seguenti manicaretti:

1-*Lā cāpōddā rōssā di Acquaviva Delle Fonti arrūstute jīndrā 'a cānisā;*

2-*Lā patānā rōssā arrūstutā jīndrā 'a cānisā dā zippārā dā stīngā;*

3-*Lā Pāpērussā ascquāntā arrūstutā jīndrā 'a cānisā dā murtèddā;*

4-*Lā fāvā spuzzātātā cu lāurā, cāpōddā e scōrzā dā lārdā o 'na nūgghiā;*

5-*Lā spitīnā dā tūrdā arrūstutā, pigghiātā a jācchā jīndrā 'u vōschā Delle Pianelle;*

6-*'U cadariddā, a Pizzichicchā;*

7-*Lā Lampasciūnā arrūstutā sōttā 'a cānisā dā murtèddā;*

8-*Lā giammarūchā arrūstutā sūsā a cānisā dā stīngā, d' olivo, dā zappīnā o dā murtèddā;*

9- *Fūngā ascuānde, fūngā mānetālā e fūngā cardūnciddā arrūstutā sūsā 'a cānisā;*

10- *Rīzzā allo spiedo;*

11-*Cīmā dā ciūccā, sprūscānā o rapèstā(rafano) miskātā cu' 'na ciampātā dā rūchālā, stūfatā; assātātā indrā 'u tīstā con olio d'olivo, aglio, sale, foglie di alloro ā o di salvia e diaulicchīā;*

12-*Marasciūlā saltati in padella con olio d'olivo e aglio;*

13-*Spitā* (appositamente forgiato per la bisogna) *dā fūngā miscātā-ascuāndā, lārdārā, cardūnciddā, cardōgnā, iārdiddā, pupārāzzā, palummīaddā, amariddā ,mānetālā, purcījnā e dā mūcchiā(cisto)*

arrùstutà, infilati uno ad uno, intercalati da tre foglie di lauro di salvia, **sfalsate**, un pizzico di sale e così preparati sistemati, a cuocere a fuoco lento, *nzippàtə 'nnànzə 'a cànìsə də zəppèrə də zəppìnə, rùssələ, stìngə, murtèddə* o di ginepro coccolone; una volta cotti ,conditi con una salsina di olio **d'oliva**, aglio, origano e *diaulìcchiə strecàtə jìndrə 'u murtàlə*; il peperoncino può essere sostituito dal pepe;

Nota (1) -*Vini di Puglia a cura di Francesco Madaro e Fernando Ladiana, presentazione di Paolo Sala, grafica di Nicola Andreace, fotografie di Ciro De Vincentis, Ficarelli, Le Noci-*.

14) *Fasùlə a cəcamarìtə*; zuppa di fagioli con pane raffermo soffritto, in olio d'oliva, un pezzetto di cotica di lardo o ventresca, con aglio e peperoncino e versato *jìndrə 'a pignàtə* dei fagioli, fatto amalgamare con un bollo, scodellati e mangiati;

15) *Frisèddə cu' pumedòrə a nzèrtə*, **alla Pizzichicchio**, impasto di farina di orzo o di grano **duro** pugliese, con lievito madre, modellate a forma di ciambella, cotte al forno, in due tornate. Dopo la prima cottura, divise in due, con lo spago, dopo la seconda lenta ma prolungate, ben asciutte son idonee per la lunga conservazione. Per questo vengono infilate come anelli in una corda di canapa, a formare una corona e appese sulla parete o alle travi del soffitto della cucina a *'nzèrtə*, appese in luogo asciutto e ventilato, non accessibile ai topi e non solo ! Il periodo più indicato per consumarle: i mesi caldi.

Il modo migliore per prepararle: bagnate con acqua profumata da foglie di lauro, di citronella, o di mirto, sale, olio d'**oliva** extravergine, pomodori freschi o a *'nzèrtə*.

Il Nostro, come pastore, per avere l'olio a portata di mano, anche nei frequenti spostamenti, faceva uso d'un corno di bue come, per secoli avevano fatto i pastori addetti alla Transumanza. Il corno **di bue di Pizzichicchio era di razza podolica**, costruito, da se stesso, segandolo nel punto in cui il corno assume **la forma circolare**; tappato dalla parte larga con una rondella di legno **d'olivo**, tornito in modo che questo **aderisca** perfettamente alla superficie **del corno, a mò di turacciolo di legno**, e per un dito di altezza perfettamente coincidente con la superficie esterna del corno, scanalata con un solco **di 5 mm, per potervi allacciare** *'u crusiùlə*; il corno **porta-olio legato ben stretto cu 'nu curusiùlə**, alla scanalatura del tappo, con un nodo scorsoio **nella rondella** e facendolo passare dal foro praticato sulla parte piena del corno alla punta, della lunghezza che poteva essere portato a tracolla; al centro del tappo veniva praticato un foro largo un dito per inserirvi un pomello di chiusura; per profumare ed

insaporire l'olio Pizzichicchio, in autunno inoltrato, vi inseriva dal foro del tappo due **o tre bacche d'alloro appena** raccolte; così *'na fràsèddà c'u dòiḡà 'nziddà* d'olio dal corno, un pizzico di sale e **tre** pomodorini *a 'nzèrtà dā lā Caggiùnā*, poteva costituire un piatto da commozione;

15- *Aliā sfrittā* in olio d'oliva *miskātā-nghiàstrā e fasòlā –sàlā, diaulicchiā*, un rametto di mirto, due foglie d'alloro.

16- *Fàvā viànchā, sbattùtā jìndrā 'a pignàtā cu 'a misculànzā*;

17- *Frattātā d'aspàrgā cu' l'òvā dā viccā* (tacchina) preparata con formaggio pecorino, pane raffermo grattato, aglio, prezzemolo, due foglioline fresche d'origano, e diavolicchio- della cultivar *Cāntragàllā* di Senise, stesa nell'olio *da frəzzòlā* l'impasto alto un dito, una voltata ed una girata, tratta dall'olio bollente, posata su di un **tagliere** per qualche minuto, ed ecco pronto *'nu stuèzzā di frittata da commozione* anche a sentirla offrire a fine partita al giocatore risultato vincitore; di come preparava questa pietanza Pizzichicchio menava vanto;

Dommini Brasciolèttā è passato alla storia enogastronomica cittadina per:

1- *Lā brasciolèttā dā Dommini, queste sono rigorosamente, dā scorzèttā dā cavàddā,*

2- *Lā sparətìjddā all' àcquā assuttātā sùsā 'a cənìsā,*

3- *'A virđichālā frittā dā Sand' Egidia accompagnata, tra un boccone e l'altro, da 'na furcənātā d' sanacciònā;*

4- *'A sàgnā rìzzā con l'astice* al sugo (la lasagna arricciata è un tipo di pasta indicata per accoppiarla col baccalà o con l'astice);

5- *Lā cavatìjddā o lā cannàruəzzālā cu l'òvā dā sèccā*, in bianco o al sugo, il piatto già conosciuto dal Beato Egidio ma rivisitato ed aggiornato e portato alla perfezione da Dommini, il piatto, dopo l'Unità **d'Italia**, con lo sviluppo, su larga scala, del sistema della raccolta del seme di ostriche per mezzo del deposito delle fascine di lentisco sui banchi naturali nei fondali di Punta Rondinella, cambiò in meglio;

6- *'U pùrpā affucàtā a' Luciànā, dā Sànd' Egidia;*

- 7- *'A cəpòddə ròssə, arrùstutə jìndrə 'a cənìsə;*
- 8 - *'A virdìchələ frìttə jìndrə cu 'a pastètta;*
- 9- *Lə cozzə də pàlə apèrtə sùsə a cənìsə;*
- 10- *lə pəpèrussə ascuàntə, arrùstutə indrə 'a cənìsə;*
- 11- *Lə fàvə spuzzətàtə də Pizzichicchia;*
- 12- *Lə castàgnə arrùstutə sòttə 'a cənìcə, all'uso di Pizzichicchio;*
- 13- *'A puddìcachianə, un manicaretto da forno, una gemma, d'u strafūəchə tarandinə;*
- 14 -*Lə pəpèrussə ascuàntə crùschə, də Sənìsə arrùstutə ijndrə 'a cènìsə;*
- 15-*Lə jùrə də cucùzzə dòcə, frìttə c'u 'a pastètta d' òvə, furnàggə pecorino, 'na nòcə di lievito madre e semola di grano Cappelli;*
- 16- *Lə spitinə də fèdəchə də ciùccə, c'u 'a frònna də làurə indrə 'a zèppə d' ainə (agnello pasciatizzə svezzato e menato al pascolo per 6 mesi) arrùstutə allèrtə (in piedi, solo accostati e non sopra il fuoco də stròmə, vicino la brace nella cucina monacale o di carbone di ceppo di lentisco nel fracssè);*
- 17- *Scarciòppələ frìttə c'u 'a pastètta alla Dommimì;*
- 18- *Scattònə də scalèrə arracànata còttə c'u 'u fùrnə də campàgnə, a fūəchə sòttə e fūəchə sùsə;*
- 19- *Accə e fənùcchiə accufanátə, d'u sciardinə Sebastio, di Statte;*
- 20- *Fàvə spuzzətàtə da Vàrchə, una leccornia di cui Dommimì ha potuto godere sino a quando ha potuto disporre della cucina monacale, prima del disastroso furto perpetrato nell'oreficeria del padre che lasciò la famiglia cu' cùlə 'ndèrrə (in assoluta povertà) e dovette sloggiare e trasferirsi in un appartamento, più piccolo e, senza, questa comodità!*

Questo squisito piatto era legato alla pesca *da sciàbbəchə*, una rete a sacco a due bracci, da calare vicino la costa, e tirare a strascico, a forza di braccia sulla riva, per la pesca delle sarde e delle alici. Il frutto delle pescate veniva trasportato a via Cariatì dove venivano lavorate e conservate salate nelle *capásə* smaltate, di Grottaglie, per poi, essere vendute in tutte le fiere del circondario; una specialità molto apprezzata dai consumatori e perciò ben remunerativa della tanta fatica per pescarle.

La zona di pesca (*'a calátə*) migliore, era quella, **prospiciente, la** spiaggia, a destra e sinistra della foce del fiume Tara, in contrada *Lə Caggiùnə*; la stagione migliore, l'estate e, in particolar modo, il mese di luglio o agosto.

Lavoro tanto **redditizio** quanto faticoso, quello della pesca *da sciàbbəchə*; si tratta di tirare a terra a forza di braccia il banco di pesci incappato nella rete; non è, certo, uno scherzo! Uno sforzo fisico di questa fatta, deve essere sostenuto da un pasto sostanzioso, da consumare, tra una calata e l'altra della rete. In piena estate il campo di fave *də zì Fàjələ 'u caggiuniərə* diventava tutto secco, e col suo permesso, da parte del più anziano o meno robusto della squadra di lavoro, venivano raccolti i baccelli e *scurzəlătə*; i cocci, grandi, schiacciati, quattro o cinque per baccello, con una pelle, sottile e cuoceruele come quella delle lenticchie d'Altamura, raccolti venivano messi a cuocere *jindrə 'u pignàtonə*.

Questa cultivar di fava, persa a Taranto, è **simile** a quella di Leonforte, in Sicilia (non è, cosa peregrina, introdurla).

Subito dopo si provvedeva *a spuzzətàrlə, ləvə 'u nasiddə* (la parte superiore del cocchio) *cu a grammèddə*, l'attrezzo pluriuso dei pescatori tarantini, messe a cuocere, a fuoco lento, *jindrə 'u pignatònə*, (una grossa pignata per cuocere le fave bianche o *spuzzətətə*, dai pastori della Transumanza ; *da lə nàgghiərə*-gli addetti alla spremitura delle olive nel trappeto- o *dalla* squadra di pescatori, vicino la brace d'un fuoco alimentato *cu lə currùclə də zappìnə səccətə*: perché la pietanza risultasse saporita tra l'altro parte dell'acqua era di mare e parte attinta nel Tara, *còdə d'accə, 'na cəpòddə ròssə* d' Acquaviva **delle** Fonti, due foglie fresche d'alloro, due **diavolicchio** forti, *'na scòrzə də vèndreschə* o, **in mancanza, olio d'oliva**.

Una volta pronto, lo si versava nel grande piatto *spàsə*, da dove ciascuno, prendeva con il proprio cucchiaino. Il pasto ristoratore, si consumava in allegria grazie al profumino che si sprigionava, man mano che si consumava il pasto; roba da far **venire** l'acquolina in bocca!

Quando *Dommimì, lə fəvə spuzzətətə da Vàrchə*, le cuoceva, al suo caminetto, erano un piatto da commozione; una leccornia *ca scèvə pə 'a numənətə*.

Dommimì era stato (allezionato) iniziato, a preparare il piatto *də lə fəvə spuzzətətə da Vàrchə, da 'nu frátə d'a cungrèchə della S.S. Addolorata, padrúnə, de sciàbbəchə* (rete a sacco per la pesca a

strascico: di grande dimensione per essere trascinata al largo ed in profondità da due tartane o più piccola per la pesca di banchi di pesce azzurro, nelle secche prossime alla costa, tirata a braccia; un tiro alla fune in contemporanea, con uguale potenza, ritmo e nel medesimo senso di marcia).

Mèstə Fəlippə Latronico, un lucano di Nova Siri trasferitosi a Taranto negli Anni '20, come molti altri corregionali, Liborio Tebano, Guglielmo De Feis, Nicola Mobilio (Medico condotto comunale), Giuseppe Pitrelli, Antonio Vallinoto, Cosimo Rizzo, Giovanni Noè, Rocco Spano per:

1- *'Nu falàhonə cu' 'a jatòddə;*

2- *'Nu stuèzzə də sfugghiàtə də mèstə Fəlippə* (un pezzo di sfogliata);

3- *'Nu stuèzzə də pastìzzə də àinə* (un agnello di circa un anno) *o də crapèttə pasciàtizzə d'a Retunnə*- il prodotto da forno principe della gastronomia di Rotondella;

4- *'Na rutèddə də nùgghiə də mèstə Fəlippə* Latronico;

5- *'Nu piàttə də cəmòddə də cucùzzə c'u ciùffəttə də mèstə Fəlippə* Latronico;

6- *'Na rutèddə də cətrùlə də lə Caggiùnə də mèstə Fəlippə* Latronico, una singolare leccornia, tanto, facile da reperire, profumata e saporita per il gusto, quanto attrattiva e coinvolgente per come e quando veniva consumata a tavola in alcune case dei tarantini d'una volta;

7- *'Nu cucchiàrə də gəlatinə d'u puèrchə də mèstə Fəlippə* Latronico.

Pèppə Albano per: 'na frəzzəlātə d' ammarìddə d'u Citriddə.

Angelo Gaeta per: *'u pùrpə a Luciànə də Sand' Egidia.*

-Pasquale D'Amore per: *lə purpèttə cazzàtə, də falòppə vəstùtə* (novellame cresciutello di diverse specie di pesce che si pescano in Mar Piccolo) *'mmiskàtə, də Mərə Piccə; frittelle preparate* mescolando i pesciolini, per interi, *jìndrə 'a capirotàtə. Questa è una pastèttə composta:* di farina o cruschetto di grano Cappelli, una noce di lievito madre, uova, formaggio *də jàzzə, àgghiə, due foglie* *də sanacciònə, due də putrəsìnə; strəcàtə cu' pisatùre jìndrə 'u murtàlə;* (resi a poltiglia per sfregamento-schiacciamento) e un pizzico *də pèpə nèrə,* appena pestato.

Si ritiene cominciare, dai piatti, frutto d'impegno ed ingegno collettivo, protrattosi nel tempo da diverse generazioni di tarantini che, spesso e volentieri, sono **menzionati durante** una partita à ləvòriə.

'U tarandiddə (il tarantello), leggendaria e fascinosa, 'na rutèddə də tarantiddə (una **rotellina** di Tarantello); trattasi del famosissimo salame tarantino, di ventresca e interiora di tonno.

Queste parti del pesce vengono **speziate** e **insaccate** nel budello suino o caprino; leccornia tanto ingegnosa quanto gustosa; manicaretto che tanto piacque all'imperatore Carlo V, allorché, nel 1542, a Trastevere in Roma, gli fu servito, in un pranzo di stato, organizzato dal cardinale Lorenzo Campeggi, famoso diplomatico Vaticano.

L'incontro di Stato si tenne per **scongiurare** la difficile congiuntura geopolitica per lo scontro in atto tra i Paesi Europei e l'Impero Turco.

Nella lista delle pietanze servite per l'occasione all'imperatore figura il tarantello.

A Taranto, a quel tempo, vi erano, più tonnare, di proprietà laica o religiosa, funzionanti lungo il litorale, una della Mensa Arcivescovile. Anche questo un piatto, se ben preparato, è da commozione ottenuto al momento della lavorazione, **per** la conservazione sott'olio dei filetti, la pancetta e le interiora dell'animale, speziati ed insaccati nella budella animale, e da prodotto di scarto, ben curato per la maturazione, diventa una leccornia sublime.

Pietanza che ancora, nel 1700 era possibile gustare a Taranto nel refettorio del convento di San Domenico.

'U cadarijèddà, una pietanza di sapore antico, connotativa d'una esperienza unica di vita e di lavoro; ben strutturata e rispettosa dei cicli naturali, sin dai tempi della Repubblica Romana, protrattasi con i Normanni, Federico II, arrivata sino a noi, grazie all'istituzione della Regia Dogana della mena delle pecore di Foggia, riorganizzata da Alfonso I d'Aragona, in Italia Meridionale.

Famosa **e**, *d'assannàrà* (da desiderare con ardore) *-na cuppàtèddà dā cadarijèddà da massarià d'u Tammurieddà*; ad indicare un particolare stracotto di pecora preparato in quel luogo, da tempi immemorabili, **legato** alla tradizione dei pastori **ed al** fenomeno della transumanza in Italia Meridionale. ⁽⁴⁾ La masseria del Tamburello è collocata in agro di Mottola, sul percorso del Tratturello Martinese; da sempre una importante masseria armentizia, depositaria fino a qualche anno addietro, delle tecniche più sofisticate per la produzione di formaggio pecorino e delle pietanze consumate dai pastori tra i quali *'u cadarijèddà*; preparato così bene e per secoli in quel luogo, d'andare per nomea, ancora negli anni '40, a Taranto, *súsà allā Tammòrrà*.

Di solito era questo il piatto che, *Spiridionā 'u cuèchā*, ammanniva, virtualmente, per celia, al vincitore della partita se, a lui, fosse **stato** particolarmente simpatico. *'U cadarijèddà* faceva parte del pasto comune della squadra addetta alla mena di una morra o più morre di pecore, ciascuna costituita da 357

animali d'allevamento, più i muli e le giumente per il trasporto delle reti per approntare 'u jàzzə (lo spiazzo, il recinto) e gli arnesi per la lavorazione del formaggio.

La squadra che seguiva 'a mòrrə oltre al capo massaro, di solito lo stesso proprietario del gregge con pastori, *lə pasturicchia*, *lə mulattiarə* e 'u casaro-cuoco, addetto alla lavorazione del latte per la produzione del formaggio e alla preparazione del pasto comune serale, al rientro delle bestie dal pascolo, dopo averle munte e sistemate nello jàzzə, all'addiaccio, per il riposo notturno.

Questo piatto veniva preparato tutte le volte che un animale moriva cadendo da un dirupo o un agnello moriva allo sgravo; le bestie venivano scuoiate e liberate dalle interiora che servivano per preparare *lə gnummàridde* allo spiedo cotti, *nel camino o jìndrə 'u furniddə da beccheria; le carcasse*, venivano spezzettate e messe a cuocere, a fuoco lento, insieme, a 'na giàrlə də siera (una grossa giara di siero), *'nquàrchə scòrzə də furnàggiə* un misto di verdure spontanee: *'a mišculànzə də cicurèddə, cicória a' smèrsə, jatòddə, zancúnə, pánə crúdə, cardungiəddə, cardungiəddə pisciacchiarə, spruscənə, finucchiəddə, pùndə də spàrgə, 'nquàrchə fùngə ascuàndə, 'nquàrchə fùngə mənètələ e marògghiə* con l'aggiunta d' *'u diavulicchiə* che i *pasturicchia*, muovendosi innanzi alle pecore, erano tenuti a raccogliere con 'a rangèddə (una piccola roncola tascabile), pulirla, riporla nella *bùgia* (tascapane a tracolla in pelle di capra) e consegnarla al casaro al rientro la sera che immesse insieme alla carne di pecora, con l'aggiunta *də diavulicchiə* e 'na giàrlə də siərə indrə 'u bulzənèttə (il paiolo) *appisə a camàstrə*, a bollire costituiva il piatto meglio curato e connotativo di un mondo; d'una esperienza umana che si perde nella notte dei tempi: *'u cadarijddə! Al momento che 'u cadariiddə* veniva versato nei piatti sprigionava un profumo che faceva venire l'acquolina in bocca.

Per ottenere uno stracotto sopraffino, il tutto veniva tenuto a fuoco lento, per ore dentro 'nu bulzənèttə (un paiolo) utilizzando il fuoco del camino che serviva per la lavorazione del latte. Un piatto da re che andrebbe integralmente recuperato e **riproposto**... che avrebbe potuto essere presentato, nell'ambito della Green Economy, all'EXPO-MILANO 2015.

SPOSTARE LA NOTA

6) Si vuole che tale **sarto, sia** vissuto al tempo del soggiorno nel ruolo di capo del Corpo La Riserva di Artiglieria di stanza a Taranto del generale francese Pierre-Abroise-François Choderlos de Laclos, impegnato alla fortificazione della baia di Mar Grande, autore del romanzo "Le Relazioni Pericolose".

Il sarto muoveva le forbici con forza, in modo da farne percepire il rumore all'esterno dai passanti che, per passa parola, venivano tutti in formati *che a 'u mèstrə nò mangáve 'a fatijə* (non mancava il lavoro) e di conseguenza avrebbe fatto da lì a breve *lə tùrnisə* per soddisfare i preoccupati creditori.

'Nu cuppinə də bródə də mijenzə, meglio də rètə 'a Chiàzzə Grànnə, questo piatto, già da fine 1800, era impossibile da gustare; perciò nel 1950, era una falsa offerta ciliosa, in quanto impraticabile, che

però, anche se un poco sbiadita, si manteneva viva nel ricordo, offrendolo, per celia, come manicaretto consolatorio al giocatore perdente. ⁽⁵⁾

'U bròdā dā rètā 'a chiàzzā, al di là d'una vulgata di maniera, trattasi d'una pietanza, saporita, nutriente, corroborante, varia e alla portata di tutte le tasche. *'Nu cuppínā* di questo brodo d'asporto preparato *rètā 'a Chiàzzā Fundànā* riusciva, con modica spesa, a sostenere i lavoratori addetti ai lavori pesanti, ma soddisfaceva il palato di tutti.

Un vero peccato che questo piatto, oggi, sia impossibile da gustare, essendone, da oltre un secolo, cessata la sua preparazione e sbiadita la memoria: una falsa offerta ciliosa; *'na cagnavòlā*, se evocata durante una partita di livoria!

Trattasi del sostanzioso e saporito brodo d'asporto, che, con perizia e fantasia, veniva preparato in un angolo di Piazza Fontana tanto nutriente e saporito quanto popolare ed economico.

Questo veniva preparato e somministrato –servito–, a turno dai componenti di una *Societas*, ad **och**, costituita tra i garzoni delle macellerie ovine, caprine, suine ed equine della città (*dā lā scannacavàddā*), che in cambio *d'a sumánā* (il salario settimanale) venivano compensati con la cessione delle frattaglie e degli ossi delle bestie macellate, che raccolte, selezionate, pulite, dosate venivano messe a bollire in acqua di mare, insieme a varie verdure spontanee di stagione, come quelle utilizzate per *'u cadarijddā*, qualche cipolla, qualche patata, qualche cespo *dā scarólā*, qualche *pastunáchā*, qualche *còdā dā fənùcchiā*, foglie fresche d'alloro, *'na frangàte dā sanacciònā*, *'nù panarièddā dā salicornia*, *còdā d'àccā* e *nquàrchā diaulicchiā*: il tutto tenuto a bollire a fuoco lento, in un grandissimo calderone di rame stagnato, così si otteneva un brodo, che oltre ad essere consumato e gradito dai lavoratori, del mare, del porto, delle *zuccàtā*, *dei giardini* e della campagna.

'U bròdā dā rètā a Chiàzzā Fundànā, era anche, apprezzato e gustato volentieri, sia pure *a' scunnùtā*, da alcuni artigiani e dal basso clero.

Nelle mattinate, **rigide**, d'inverno, dopo la prima ondata, nella seconda dalle 8 alle 11,30, spesso, insieme ai garzoni di bottega, lavoratori usciti dalle attività produttive per l'età avanzata, in fila, vicino al calderone, per acquistare, a pochi spiccioli, a metà prezzo, *'nu cuppínā* (un mestolo) di brodo caldo, profumato, sostanzioso e ristoratore, si vedevano pure, qualche sacrestano e più di qualche apprendista di bottega artigiana *da cima-cimā* (i più intesi) con due *cuppàtèddā o c'u 'nu tìjstā* (grosso

vaso di terracotta pirofila smaltato con coperchio): una per sé e l'altra per il proprio principale, 'u mèstrə o 'a mèstrə (la moglie del maestro padrone d'una bottega artigiana).

La varietà degli ingredienti ed il loro diverso dosaggio comportava che, ogni mattina, il brodo, fosse comunque sostanzioso, ma sia pure leggermente, differente al palato e alle narici: circostanza che, costituiva un conforto per chi doveva affrontare una giornata di duro lavoro.

Alla cottura e somministrazione del brodo, provvedevano a turno, tre addetti, scelti, a turno, tra i garzoni delle macellerie cittadine, **costituitesi** in societas.

Il coordinatore del gruppo provvedeva a raccogliere il ricavato della vendita del brodo che, 'nzëməməlatə, (raccolte e messe insieme) *mattinata* per mattinata, costituiva il gruzzolo che, diviso in parti uguali, garantiva 'a sumànə, a tutti i componenti della *societàs*.

In un quadro di proprietà del Municipio del 1816, che descrive la piazza Grande negli edifici: torre di Raimondello Orsini, la fontana pubblica fatta costruire dall'imperatore Carlo V, gruppi di cittadini riuniti in diversi punti della piazza, per assolvere a diverse attività, raffigura anche, in un angolo, guardando verso Mar Piccolo, tre calderoni per cuocere il rinomato brodo d'asporto tarantino, questi sono contornati da numerose persone, male in arnese, espressione, da come sono vestiti, del popolo minuto.

Come ebbe a raccontare, il poeta Diego Marturano, a proposito della costumanza tarantina del brodo d'asporto suddetto, nella mattina di un giorno del dicembre 1967, nell'ufficio del direttore dell'Archivio di Stato, a via Di Palma, Ottavio Guida: superato il momento di punta, dalle sei alle otto, quando la maggior parte dei *chiùddə* (pescatori), *sciajarùlə* (**ostricari**), contadini, *zuccatórə* (cava monti) e *vastàsə*, si erano rifocillati prima d'avviarsi al lavoro, dalle otto alle dieci intorno al calderone, gli avventori cambiavano per tipo d'attività lavorativa, per età, per il palato e, per ultimo, *all'órə, ca sunàvə Mərvəràtə*, (il rintocco *d'a cambànə grànnə* di San Cataldo che suonava , ogni dì, alle 11,30, per il legato del patrizio tarantino, Giuseppe Carlo Inverberato, in suffragio dei propri defunti , ma, un annuncio gioioso, per il ristoro, dei nullatenenti!

Così a nessuno, proprio a nessuno, veniva negato il saporito e corroborante brodo d'asporto: un monumento d'ingegneria sociale, funzionale, solidale ed inclusivo!

Al secondo turno, si presentava qualche ragazzino o ragazzina che, acquistavano, due, tre o più *cuppínə* (mestoli) di quel brodo, sapido e corroborante, facendoseli mettere in un *tijstə* (una pentola di creta, cilindrica, con coperchio)), provvisto di coperchio, che portato a casa serviva per la loro colazione, delle donne e degli anziani di casa.

Non mancavano all'appuntamento, con il proprio *tijstə*, qualche *uagnònə də putèjə* (garzone di bottega) o qualche sagrestano.

Allo scampanio **del** campanone di San Cataldo, *all'órə ca sunàvə Mərvəràtə*, tra le 11,30 e le 12, *pə' lə cadarunàrə* e i mendicanti che stazionavano, intorno al calderone, godendosi il tepore del fuoco e inebriandosi del profumo del brodo, considerato che il brodo doveva essere consumato in giornata, smettevano all'istante *'u zùrrə-zùrrə* (il chiacchiericcio) perché, finalmente, era possibile ottenere *'nu cuppínə də bródə* ad un terzo del prezzo o meglio, poteva capitare, *'u dicchiúnə* (il di più), d'ottenerlo *annúnə* (gratis), grazie alla misericordia di qualche anima bella che, in anonimato e in anticipo, provvedeva a pagare per loro, *pə' ù difrìschə də lə mùərtə* (in suffragio dei propri morti).

Antonio Torro, in un sua poesia del 1922, riferendosi al campanone del vecchio campanile romanico, stigmatizza con toccante sensibilità e compassione :<<'U *cambànilə! Mərvəràtə sònə...//Cə vòcə canusciùtə... 'a vòcə sívə://Cə tènə màngə dicə, 'u campanònə, //e cə'nò tènə spànnə 'a vèndrə ò sòle!>>*

Una nota dolente, a rimarcare che, purtroppo, spesso, per molti, come *allə pòvərə cadarunàrə də rètə 'a Chiàzzə Grànnə*.

Il ricordo di questa pratica, d'ampia e profonda portata socioeconomica, che connota un modo virtuoso di organizzarsi e vivere in comunità, grazie al gioco della livoria e al suo frasario, radicato nella storia del costume cittadino, sia pure per celia, ha, un senso e valore, anche oggi.

A ben riflettere, trattasi d'una virtuosa costumanza, *ante litteram*, di *sharing economy*, funzionale, inclusiva, solidale e sostenibile.

Questa stessa costumanza, lo stesso spirito, *mutatis mutandis*, aleggia nel racconto breve di Giacinto Peluso “*'u spumònə*“(1) ambientato negli Anni Venti, quando scrive: “*Nella piazza Fontana, intorno alla cassa armonica, ma ad una distanza conveniente, venivano disposti tavolini e sedie pieghevoli,*

esclusione fatta per il lato occupato dall'allora importante caffè Basile e un poco più lontano quello di Andriani, più noto come 'u cafeijà dā Sparatijddā.

Di solito era un gruppo di camerieri che otteneva, dietro pagamento anticipato d'imposte per il suolo pubblico e di balzelli di varia natura, l'autorizzazione a disporre tavolini e sedie a tavolino mentre ascoltava la musica. In verità non è che la gente potesse permettersi questo lusso fosse molta. Chi aveva i mezzi non aspettava certo la festa in piazza Fontana, mentre gli occasionali, che una volta tanto si concedevano questo lusso, venivano guardati con sorpresa e curiosità più che per invidia.

Capitava, però, che parte della merce preparata in abbondanza con una certa dose di ottimismo, restasse invenduta.

Per salvare il salvabile e recuperare almeno le spese, subito dopo i fuochi pirotecnici, lā stùfe con i pezzi duri e gli spumoni ancora intatti- ma non per molto- nelle loro formelle di zinco, venivano venduti per poco.

Mègghia picchā ca nijāndā!

L'eco dell'ultima carcassa non si era ancora spento ed il cielo non appariva costellato di pagliuzze d'oro che si spegnevano scendendo lentamente nel mare e già le persone, che non avevano potuto permettersi la spesa del tavolino, tantomeno il prezzo pieno, si accalcavano per comprare i pezzi duri e gli spumoni rimasti invenduti.

Non c'erano banchi frigoriferi di nessuna specie e i gelati non venduti, nonostante tutti gli accorgimenti finivano con lo sciogliersi ed andare perduti.

Per la modica spesa, di qualche lira, si portava a casa, un intero spumone o tanti pezzi duri quanti erano i componenti la famiglia e, a volte, anche di più. Il guaio era che in piena notte, quando noi bambini ci eravamo addormentati profondamente, magari sognando lo spumone, ci dovevamo svegliare e, per non deludere il papà, che aveva aspettato sino alla fine della festa, mangiare il gelato atteso per un anno”.

'A puddicachiānā a 'u fūrnā, un manicaretto da forno, buono da mangiare caldo appena sfornato o freddo, in cui Dommimì eccelleva. L'impasto è come quello del pane, ottenuto da farina di grano duro ,acqua, sale e lievito madre, lavorata col mattarello per ottenere 'a scannàtā; (la sfoglia di pasta stesa sūsā 'a spānatōrā) qui ci si mette dentro un soffritto dā spunzālā, alicā salātā, sale,

diaulicchià, qualche foglia *dà rùchə̀lə* (di ruchetta) *chiapparìnə* e *alijə* *nghiàstrə* *conciate c'ù stìngə*; il tutto ricoperto con una altra sfoglia di pasta, riportata quella di sotto a chiudere l'impasto formando un bordo, punta in più punti con una forchetta ed eccola pronta per esser infornata; molto per il sapore finale dipendeva dalla qualità della legna e **dal fornaio!**

In quanto ai piatti che risalgono ad alcuni personaggi storici quelli attribuiti a Sant' Egidio di Taranto sono:

a) *Lə còzzə* *də pàlə* o *də fùnnə* *apertə sùsə* *a cenìsə* *də zipprə* *də stìngə* o *di pali vecchi assuttàtə*; lo scarto dei pali usati per *lə sciàjə*;

b) *'U pùlpə* *a Luciànə* (*polipo alla Luciani*) *də Sànd' Egidìə*;

c) *'A virđichə̀lə* *frittə* *də Sànd' Egidìə* *accompagnata da insalata d' sanacciònə*;

d) ***Savəzòddə*** (Salicornia) *cu' 'a pàstə* *lavorata a frəzzùlə* *cu ferrètə* *da zìngrə*;

e) *Cavatìjddə* *cu l'òvə* *də sèccə*;

f) *Nùtə* *də parəcèddə*, (la pinna nobilis, una grande conchiglia bivalve molto presente nei Due Mari commestibile e produttrice del bisso, di cui ha anche scritto Monsignor Giuseppe Capecelatro) *arrùstutə* *sùsə 'a cenìsə* *də liòne* *də zappìnə*, **il riciclo dei pali utilizzati per l'allestimento e la conduzione delle sciàjə**, in Mar Piccolo; *nùtə* *guarniti cu' sanacciònə* o *cu' lə pùndə* delle piante di capperi, in insalata con olio d'oliva, limone o aceto di verdea che, nei mesi **di** ottobre e novembre, crescevano rigogliose lungo tutte le pareti scoscese del Fosso; durante questi mesi era facile prelevare le cimette ,foglioline e bottoncini di capperi, premendo il fusticino, a circa 3 cm di lunghezza, tra l'unghia del pollice e il polpastrello dell'indice; Sant' Egidio, per risparmiare il sale, e **perché le riteneva più saporite, le lavava con l'acqua di mare presa dal Fosso;**

g) Polpa (carne) ***də*** *parəcèddə* *cruda*; aperto il mollusco *cu' 'a grammèddə*, tolta la parte amara, denominata in dialetto *tabàcchə*, *condita* con olio d'oliva, limone, prezzemolo e aglio, proveniente dal giardino del convento di San Pasquale, collocato dove poi è sorto il convento, oggi sede del Marta, e la chiesa di San Pasquale, procurato sia dalla prestazione di qualche lavoretto sia con il baratto con il monaco giardiniere del convento , amico di Sant' Egidio, con, *lə zòchə* (le Funi) da lui prodotte; pepe nero pestato di fresco e guarnita con foglioline di *sanacciònə* e spicchi di limone intero provenienti, per **benevola concessione** del monaco giardiniere del giardino del convento di San Pasquale;

h) Ostriche aperte *sùsə ‘a cənìsə, də pàlə vècchià də sciàia, assuttàtə*, **trattasi delle** ostriche piatte (*Ostrea edulus*) messe sulla *cənìsə*, dalla valva di sinistra, **convessa e** più spessa; appena cominciano a schiudersi , recuperare in una ciotoletta il liquido **intervallare**, per utilizzarla per una salsetta (‘a *citronetta*, composta da olio d’oliva, pepe nero pestato al momento, uno spicchio di aglio e prezzemolo tritati) ; guarniti con spicchi di limone interi e **foglioline** *də sanacciònə* (**crezione**); le ostriche rimesse a cuocere per qualche minuto, tolte dal guscio, messe nel piatto condite con la salsetta *citronetta*, costituiscono un piatto da commozione per i palati sopraffini come quello dell’arcivescovo Capecelatro che , pensò bene, d’acquistare il banco naturale d’ostriche a Mar Grande, vicino Capo San Vito del Pizzo che, gli assicurava la produzione di ventimila ostriche **all’anno**.

Quando, per vicissitudini politiche, fu costretto a vivere lontano da Taranto e risiedere a Napoli, **chiese** al suo fidato sostituto, l’Abate Antonio Tanza d’inviargli, a Napoli, via mare, “sedici barilotti (cognotti) d’ostriche in concia e 300 ceste di ostriche in **pietra**” certamente non per mangiarle solo lui!

Il periodo migliore, per questo piatto, caro a Santo **Egidio**, **da** ottobre ad aprile; il periodo in cui le ostriche sono più piene e dalla polpa più consistente.

Subito al di là del Fosso a partire dal lato orientale della peschiera del Fosso, s’estendeva ben coltivato un giardino, dove in seguito sarebbe sorto il convento degli Alcantarini di San Pasquale; uno scrigno di biodiversità; in ogni stagione dell’anno forniva frutta e ortaggi squisiti per la mensa del proprietario e non solo, **viste** le dimensioni.

Le diverse cultivar d’albero di fico garantivano frutta fresca da giugno a dicembre, con una diversità di sapore e di profumo, diverse cultivar di pero, di mandorle, di melograno e di fico d’India.

Sant’ Egidio di Taranto, al secolo Francesco Antonio Domenico Pasquale Pontillo converso dei frati minori degli Alcantarini nato a Taranto da Grazia Procaccio e Cataldo Pontillo, il primo di quattro fratelli, il 16 novembre 1729 e morto a Napoli in odore di Santità il 7 febbraio 1812 nel convento di San Pasquale a Chiaia nel cuore di Napoli; dichiarato Venerabile da Papa Pio IX il 24 febbraio del 1868; Beato da papa Leone XIII il 5 Febbraio 1888; proclamato solennemente compatrono di Taranto il 29 giugno 1919, dall’arcivescovo Orazio Mazzella; canonizzato Santo da Papa Giovanni Paolo II il 2 giugno 1996.

Il Nostro sin da tenera età aveva svolto il mestiere di felpaiolo e *də zucàrə*, il primo un mestiere molto diffuso all'epoca, almeno in un quarto delle **abitazioni** della città, vi era almeno un telaio per tessere la felpa; il secondo 'u *zucàrə*(*funaio*) *necessario per* soddisfare la domanda della fiorente attività di maricoltura bisognevole d'ogni genere di cordame. Mestiere appreso lavorando per anni, nello spiazzo davanti la chiesa della Madonna Della Pace, nel pittaggio *Turripenna*, prospiciente la peschiera *d'u Muriciddə* (Muricello), la prima d'una lunga seria dopo quella del Fosso verso la Dogana del Pesce e il ponte di pietra a Porta Napoli.

Le prime pratiche devozionali da fanciullo nella chiesa di San Michele Arcangelo, di **Sant' Agostino** o alla chiesa della Madonna della Pace, tutte e tre, a quattro passi, da casa sua.

Egli ancora giovanissimo s'iscrisse alla Reale Confraternita di San Domenico Maggiore, la Confraternita dove s'iscrivevano la maggior parte di quelli che esercitavano il mestiere di felpaiolo.

Nel 1989/90 mentre fervevano i lavori per il restauro conservativo-creativo di palazzo Portacci in Piazza Castello in Città Vecchia, venendo la maggioranza dei condomini dall'esperienza vivificante dell'università Popolare Jonica e della cooperativa culturale Punto Zero decisero a completamento dell'operazione d'impegnare l'arte contemporanea con opere scultore per fare emergere, capire ed apprezzare l'anima segreta demo-etnoantropologica della Città Vecchia, e il rapporto biunivoco tra le abitazioni **private e lo spazio** pubblico nei nostri Centri Storici e tra la città ed i suoi Due Mari e il riuso creativo di parte del materiale dell'antica costruzione, l'onere e l'onore della prova cadde sui maestri Aldo Pupino, Secondo Lato, Raffaele Spizzico e Alessandro Mendini artisti che già avevano affrontato e con successo la questione.

Dopo discussioni tra i condomini e gli artisti e un proficuo scambio di **vedute**, tra filippo Di Lorenzo, in funzione di attento raccoglitore di osservazioni, suggerimenti, opzioni sul tema ed il modo migliore d'esecuzione e di collocazione delle opere scultore, con Ottavio Guida, Alberto Altamura, Vittorio Del Piano, Vanna Bonivento, Mimmo Netti, Nicola Gigante, Francesco Delia, Franco Sossi, Sario Binetti, Francesco Selvaggi, Carmelo Carrieri, Marcello Zingarelli, Enzo De Palma, Franco Carucci, Antonietta Latanza, Michele Pastore, Salvatore Fallone, Antonio Donati, Michele Del Vecchio, Temistocle Scalinci, Elena Majorano, Carlo Boschetti, Uccio Marangi, Enzo Giase, Antonio Fanigliulo, Mimmo Carone, Claudio Donati, Salvatore Fallone, Cosma Chirico, Antonio Noia, Enzo Cerino, Gino Convertino, Angelo Palomba, Franco Gelli, Nicola Andreace, Giuseppe Delle Foglie,

Ciro De Vincentis, Salvatore Catapano, Egidio Ricchiuti, Giuseppe Anniballo, Rufino Pagliarulo, Francesco Panettieri, Rino Sallustio, Giuseppe Vallinoto, Pasquale Abete, Wagner Facilla, Emanuele Basile,(l'autore di Brevi racconti Tarantini) Roberto Acquaro, Carlo Marchese, Tanino Ture, Franco Marzo, Sante Laporta, Franco Tambone, Pierino Luccarelli, Vito Fiore, Emanuele Chirico, Giovanni Andrisani, Piero Colella, Dino Lopane, Piero Papari, Alfredo Giusto, Arnaldo De Feis, ed Arturo Tuzzi.

Per Secondo Lato si scelse, tra le tante opzioni, la rappresentazione con sensibilità e segno moderno dei Riti della Settimana Santa ed il gioco da strada della Livoria; argomenti già presenti da anni, nella sua vena artistica.

Per Aldo Pupino l'evocazione plastica attraverso otto multipli per il cancelletto bifacciale- dentro-fuori -per raccontare I Luoghi, le Opere, i Giorni, i Miracoli e le profezie, del Beato Egidio di Taranto.

Per l'artista, è stata l'occasione, per contestualizzare e posizionare nella relazione spazio-tempo, la sua presenza a Taranto e a Napoli alla luce di quanto affermato da Papa Wojtyla: *“Nella parola della divina rivelazione è scritta molto profondamente questa verità fondamentale, che l'uomo, creato a immagine di Dio, mediante il suo lavoro, partecipa all'opera del Creatore e, a misura delle proprie possibilità, in un certo senso continua a svilupparla e la completa avanzando sempre più nella scoperta delle risorse e de valori racchiusi in tutto il creato”*.

I multipli, otto bassorilievi bronzei, di cm 20x 20, si richiamano alle necessità di vita, le condizioni di lavoro e di svago del Nostro dalla nascita, sino all'età di 24 anni. Per Aldo Pupino l'evocazione plastica attraverso otto multipli per il cancelletto bifacciale- dentro-fuori -per raccontare I Luoghi, le Opere, i Giorni e i Miracoli del Beato Egidio di Taranto.

Per l'artista è stata l'occasione per contestualizzare e posizionare nella relazione spazio-tempo, del Beato Egidio, a Taranto.

I multipli, otto bassorilievi bronzei, di cm 20x 20, si richiamano alle necessità di vita, le condizioni di lavoro e di svago del Nostro dalla nascita, sino all'età di 24 anni.

Gli anni trascorsi a Taranto prima di essere ammesso a far parte, quale frate professo dell'ordine degli Alcantarini e con il suo lunghissimo apostolato a Napoli.

Pupino è riuscito a condensare e sublimare, in otto multipli in bassorilievo bronzeo cm. 20x20, tutto il *pathos* di un' esistenza umana bruciata dal fuoco della misericordia e dall'amore per il prossimo; coadiuvato dalla ricerca storica di Giovanna Bonivento Pupino, esprime tutto il rimpianto per molti beni storico-architettonici andati persi quali: la Torre di Raimondello Orsini, l'antico Campanile Normanno della Cattedrale, la Fontana donata alla città da Carlo V, il Pendio La Riccia dove fabbricava le funi, lo slargo vicino Torre Nuova, dirimpetto a Mar Piccolo, dove da ragazzo qualche volta giocava *a lavòria o partecipava da osservatore*; in una formella dedicata al gioco della livoria Pupino raffigura Egidio già con l'aureola mentre osserva i giocatori di livoria nello spiazzo antistante l'ingresso della Madonna della Pace fatta demolire nel 1934 da Benito Mussolini nell'ambito del piccone risanatore per il quartiere Turripenna della Città Vecchia.

Egli è, unito al gruppo degli osservatori di ogni fascia d'età radunatisi per assistere al gioco; si nota un ragazzo che con la paletta cerca di spingere la palla per farla infilare nell'anello per prendere il punto.

Così descrive i bronzetti, in una sua nota critica, Giovanna Bonivento: le scene, composte con matura coerenza stilistica, stupiscono e commuovono nella evocazione di una memoria visiva della Città Vecchia: il Campanile di San Cataldo, quello antico ora demolito, visto dall'artista quando era ragazzo: Piazza Grande Fontana, la Torre Raimondello Orsini, fantasmi di architetture scomparse, oggi simboli struggenti di quella memoria. Valori plastici, prospettive, riti, scenari di giochi popolari e di umili opere legate al Mare Piccolo, miracoli e cortei, scenografie povere come l'umile e basso abituro chiuso alla luce, e scenografie imponenti come la Torre Rinascimentale, l'elegante Fontana di Piazza Grande, facciate di chiese e statue di santi elevate da una folla dai tanti volti indistinti ed un unico cuore: Pupino ricompone le membra, lacerate e disperse, di quest'antica Città attraverso la spiritualità e il ricordo visivo della presenza del Beato Egidio.

Lo vediamo al Pendio La Riccia nella formella in cui lo scultore plasma l'arte del cordaio, c'è poi il miracolo dei capitoni e quello delle uova, la questua in Piazza Fontana ed il gioco della livoria nello spiazzo antistante la chiesa della Madonna della Pace.

La grande aureola, in testa al Santo, si staglia sullo sfondo delle ritualità: la Processione dell'Addolorata e quella di San Cataldo.

Formelle concepite dietro privata committenza ma destinate alla tarentinità.”

Il ciclo, **completo, delle** opere di arte moltiplicata, per il cancelletto che da piazza Castello, conduce al cortile del fabbricato, editato dalla Punto Zero è stato donato al:

Convento di San Pasquale a Taranto; Arcivescovado di Taranto nella Sala Santo Egidio; nel rione cittadino di Tramontone la Chiesa della nuova Parrocchia dedicata a Sant'Egidio di Taranto dove i bronzetti sono incastonati nel portale ligneo dell'ingresso principale; Convento di San Pasquale a Chiaia, in Napoli, consegnati nelle mani del Padre Priore da una comitiva di tarantini, portatosi a Napoli con un pullman granturismo, dopo essere stati deposti sull'altare che racchiude la salma del **Santo**, oggi i bronzetti sono collocati nella sua cella; una serie posizionati a formare la croce nell'abituro tarantino del Santo, radiosa di spiritualità, di fianco al palazzo Tommaso Niccolò **D'Aquino**.

Quattro degli **otto** multipli bronzeei del ciclo, direttamente o indirettamente, riguardano il rapporto che il Nostro aveva con il cibo: i due miracoli di rinascita napoletani (la resurrezione dei captoni e la ricomposizione delle uova cadute dal canestro di una fanciulla), la questua in Piazza Fontana dove il Santo imbraccia la cesta per raccogliere quanto gli veniva offerto, durante il suo giro di questua giornaliero, per la mensa dei confratelli mentre l'acqua della Fontana di Carlo V, proveniente dalle sorgenti del Triglio, disseta il popolo e consente comodamente agli acquaioli d'attingerne per la distribuzione nelle case. In un altro bassorilievo, sullo sfondo compare il Ponte che univa l'Isola con la terra ferma. S'intravede la parte del bastione del Castello vicino, *'a piscàra d'u Muracièddà*; la prima dopo il Fosso, in cui, Egidio, **vista** l'abbondanza dei pesci, a banchi, in certi momenti fortunati, finiti nella rete **da 'ngannàtə, partecipava a raccogliarli** a mani nude.

Pupino aveva cominciato a scavare sul rapporto del Santo col cucinato tarantino, nella vita premonastica. Un tesoretto sapienziale che, si portò dietro, nella vita conventuale. Questo aspetto del nostro **Santo, era ben** presente nella mente di personaggi che s'intendevano di cucinato come *Dommini Brasciolèttə*, Giuseppe Albano, Francesco Troilo, Angelo Gaeta e Giuseppe Pantaleo.

Gli anni trascorsi a Taranto, lo vedono protagonista di pratiche tanto virtuose quanto **ingegnose** di economia circolare prima di essere ammesso a far parte, quale frate professo dell'ordine degli Alcantarini e con il suo lunghissimo apostolato a Napoli.

Per Raffaele Spizzico, un multiplo in serigrafia ceramica m 1,20x3,60 a rappresentare il destino della città, sin dal tempo della Magna Grecia sempre segnato dal rapporto, fecondo e continuo, della città

con il mare. Multiplo ceramico collocato nell'ingresso del palazzo ma visibile dall'esterno attraverso il cristallo antisfondamento del portone e due vetrate policrome affiancate di m 1 x 2 a rappresentare lo sfavillio dei colori del Primo e Secondo Seno del Mar Piccolo; vetrate che si affacciano nella **tromba** delle scale del fabbricato.

Lo stesso pannello ceramico è stato montato nella direzione dell'Arsenale Militare, nell'ingresso, lato mare dell'albergo Il Delfino ed uno nella sala principale del ristorante Al Faro nell'antica masseria Saracino sul Primo Seno del Mar Piccolo **adiacente** al fiume Galeso

Alessandro Mendini, da par suo, ha realizzato tre fantastiche porte interne monumentali, due a due ante ed una ad una, con al centro una losanga in vetro colorato che riprende il disegno della formella della maiolica di Vietri, riusando le maioliche cm 20x20 del vecchio pavimento di produzione settecentesca di Vietri sul Mare e di Grottaglie divelte per realizzare le contro mostre delle porte colorate in tono con i colori delle maioliche. All'interno del fabbricato sono stati collocati multipli ceramici policromi al terzo fuoco, di arte contemporanea di: Renaldo Nuzzolese, **Richard Anthoi**, Valter Fusi, Sante Polito, Nicola Carrino, Vittorio Del Piano, Baldassarri, Salvatore Spedicato, Ugo Marano, Sosno e Nino Franchina.

Tutti gli artisti coinvolti si sono espressi al meglio: Lato donando alla città **otto** stele bifacciali in pietra di Locorotondo sistemate sul marciapiede antistante palazzo Portacci e le stele per la balaustra nelle scale del fabbricato; i vecchi gradini in pietra di Martina Franca sono stati scolpiti da entrambi i lati a formare una suggestiva balaustra della **tromba** delle scale del palazzo, con il gioco della livoria al centro, il più antico e connotativo sport della città affiancato da tutte le moderne discipline sportive olimpioniche; opera che fu molta apprezzata da Alessandro Mendini allorché venne a Taranto per verificare il risultato delle porte da lui progettate con le mostre in ceramica in un riuso-creativo, le piastrelle del vecchio pavimento del fabbricato prodotte a Vietri sul Mare e a Grottaglie;

Il ciclo intero delle opere di arte moltiplicata, per il cancelletto che da piazza Castello, conduce al cortile del fabbricato, editati dalla Punto Zero è stato donato al:

Convento di San Pasquale a Taranto; Arcivescovado di Taranto; chiesa della nuova Parrocchia dedicata a Sant'Egidio di Taranto nel rione cittadino di Talsano che lo ha fatto incastonare nella porta lignea dell'ingresso principale; Convento di San Pasquale a Chiaia, in Napoli, consegnato nelle mani del Padre Priore da una comitiva di tarantini, portatosi a Napoli con un pullman granturismo.

Quattro degli otto multipli bronzei del ciclo, direttamente o indirettamente, riguardano il rapporto che il Nostro aveva con il cibo; una mentre il Nostro gioca *a levòrià a Marìnà*.

Questo aspetto del nostro Santo era ben presente nella mente di personaggi che s'intendevano di cucinato come *Dommini Brasciolèttà*, Peppe Albano del ristorante Pesce Fritto, Angelo Gaeta titolare della trattoria Gambrinus, e Ernesto Colizzi, della omonima rosticceria, a via Tommaso Niccolò D'Aquino e di *buongustai* quali, Emilio Consiglio, Vito Forleo, Ciccillo Troilo e Antonio Rizzo il promotore del *capècanàlò*, al ristorante Pesce Fritto, a via Cariatì, in onore Di Cesare Brandi, per il suo libro su Martina edito, dall'Apollinaire, di Guido Le Noci.

Qui, parlando di frutti di mare, da gustare crudi e cotti, si fece cenno, **da parte di Temistocle Scalinci**, anche alla leggenda delle favolose *cozzà apèrtà sùse 'a cànìsà dè lè stuèzzà pàle dè zappìnà, assùttatà - lo scarto dei pali a seguito della manutenzione, per tenere in ordine i pali delle scjàjə- dè Sàndə* Egidio di Taranto compatrono della città; frate professo degli Alcantarini all'interno dell'Ordine Monastico che ha con talento, onore e passione svolto le mansioni di cuoco oltre a quelle di misericordia dove eccelse.

Si riportano le pietanze *də 'u cucənátə* (del cucinato, della culinaria tarantina) tarantino che la tradizione popolare fa risalire al Nostro Compatrono.

Lə nùtə də parəcèddə (la pinna nobilis, una grande *conchiglia* bivalve molto presente nei Due Mari) *arrùstutə sùsə 'a cànìsà dè liònə dè zappìnə*; legna da ardere ricavata dai pali utilizzati per l'allestimento e conduzione delle *scjàjə* in Mar Piccolo o bruciando scarti di vecchie *zòchə* di sparto di Calabria, *assuttàtə*, servite per l'allevamento delle ostriche nelle *scjàjə* e riciclate per il fuoco *da cucìnə*.

Sant' Egidio preparava questa leccornia come l'aveva vista fare più volte *da lə scjàjrùlə* sulla spiaggia: si apriva la grande conchiglia bivalve, se ne asportava la carne, per utilizzarla come esca nelle nasse per catturare i pesci; la valva dove era attaccato il muscolo adduttore, grande come una castagna, tondo più largo che alto, bianco, calloso veniva **poggiato** direttamente *sùsə 'a cànìsə*; *'u nùtə* al calore si restringe ed in parte si distacca dal guscio madreperlaceo, a questo punto di cottura viene distaccato recidendo la parte residua d'attacco col guscio messo nel piatto, una lacrima d'olio d'oliva, un odore di pepe nero pestato o di *pupònə*; ne bastano quattro per una porzione di secondo dal gusto strepitoso; a completare l'opera, insalata di *sanacciònə*, vino verdecà e pane di Laterza.

La còzza dā pàlā o dā parètā, apertā sùsā a cenisā dā lā stuèzzā dā pàle dā zappìnā o dā castàgnā, assùttatā. Una pietanza, questa, tanto leggendaria quanto affascinante; una vera leccornia; un piatto strettamente legato alla coltivazione industriale delle cozze e delle ostriche nelle *Sciàjā* in Mar Piccolo.

Uno dei luoghi della lavorazione a terra per trattare i pali *nuovi o usati*, (di pino d'Aleppo) era lo slargo dove il Santo, da giovane, lavorava come *zucàrā*.

I pali, quelli nuovi e quelli usati, dovevano essere accoppiati in verticale, per poter arrivare sugli alti fondali.

I pali piantati sul fondo marino, ai tre o quattro anni, venivano tirati a terra per liberarli dalle cozze quelle più vecchie grosse ed *allattāmàtā* (turgide di uova) che vi si erano attaccate frammiste ad incrostazioni varie.

I pali, liberi dalle cozze, venivano lasciati esposti al sole per far morire alcuni animali marini che letteralmente li avevano trapanati indebolendoli.

Sempre, a terra, si provvedeva all'innesto nelle *zóchā* di sparto di Calabria sia del seme dei mitili dai *cuzzàrulā* sia quello delle ostriche dagli *òscràcàrā*, da calare a mare, **in sciàjā separate, e condotte** da squadre operaie specifiche, differenti.

Molta era la cura necessaria, per la crescita, a taglia commerciale, degli animali.

Tutto si svolgeva sotto lo sguardo vigile e competente dello *sciàjjarulā* -il piccolo imprenditore- che aveva ottenuto in concessione il fondo di mare per esercitarvi la molluschicoltura- o per le cozze o per le ostriche.

Per aumentare il pescaggio dei pali venivano accoppiati con grossi chiodi in ferro battuto, appositamente forgiati, da fabbri specializzati, per poi essere conficcati a forza di un grosso martello in legno *dā prufichā* (fico selvatico) per non rovinare la testata del palo nel fondale del Mar Piccolo che sistemati i quattro *capàtriànghlā* collegati colle **funi** di sparto di Calabria o di canapa, quasi a pelo d'acqua si passava ad appendere, sospese nell'acqua *le zóchā* dei frutti di mare senza toccare il fondo.

I pali, in ottemperanza al ciclo produttivo, venivano, dalle scjāā, portati a terra, per la revisione a scadenza, di quattro anni, se nuovi e, se già usati, dopo tre anni; dopo di che, rottamati, facendoli asciugare al sole e riciclati per il fuoco.

Si racconta che quando era giovanotto abitante a quattro passi dal Fosso (l'attuale Canale Navigabile), nella postierla che conduce da piazza Castello alla via Di Mezzo quasi a fianco del palazzo di Tommaso Niccolò D'Aquino, sulla riva antistante la chiesa della Madonna della Pace, le cozze grosse che si erano attaccate ai pali erano spesso oggetto di baratto, in considerazione del mestiere di funaio, un'attività ancillare all'allevamento dei mitili e delle ostriche.

Spesso capitava, previo un suo aiuto alla pulitura dei pali, di portarsi a casa, quattro *scummèddà di còzza dè trè ànnà*, insieme ad una cesta, *dà stuèzzà dè pàlè vècchià assùcatà a 'u sòlè* per fare il fuoco.

Il tutto veniva, dal Nostro, portato a casa gioiosamente per dividerlo con i genitori ed i fratellini; all'ora di desinare, egli stesso provvedeva ad accendere il fuoco sul quale, consumatosi in *cànìsà*, si poggiava la graticola con su le grosse *còzza dè pàlè*, dopo averle *smustazzàtè* (tolta con garbo per non rovinare l'animale la barba attaccata ai muscoli) che mentre, messi sulla graticola, al calore.

Queste, mentre s'aprivano, s'impregnavano del profumo di bosco e di mare *da cànìsà* che messe nel piatto, condite con un goccio d'olio, un pizzico di pepe nero, pestato di fresco, che accompagnate da pane di grano duro e, se c'era, un bicchiere di Primitivo di Sava, formavano un piatto *da commozione!*

Il noviziato di frate professore, il Nostro lo fece, nel 1774 nel monastero Madonna Della Grazia di Galatone, con la mansione *dè Zàssà* (aiutante di cucina); alla conclusione dell'anno di noviziato, il 28 Febbraio 1775 fece la sua professione solenne emettendo i tre voti cardini della-povertà-obbedienza – castità prendendo il nome religioso di frate Egidio Maria di San Giuseppe e viste le esperienze giovanili, l'attitudine naturale e l'impegno dimostrato nello svolgere il suo apprendistato nella cucina del convento, al momento della sua destinazione al convento degli Alcantarini di Squinzano era già cuoco rifinito ed apprezzato.

Di questa sua professionalità diede prova nel breve periodo della sua permanenza nel monastero della Madonna del Pozzo di Capurso e per lunghissimo tempo sino alla fine della sua vita nel monastero di San Pasquale a Chiaia nel cuore di Napoli; all'epoca brulicante di vita e di umanità e di fermenti illuministici, politico-culturali.

Della sua attività di cuoco non ebbe mai a lagnarsi nessuno: dal padre superiore, ai confratelli e alle turbe di poveri che giornalmente, per anni e anni si rivolgevano a lui come padre guardiano del convento di San Pasquale a Chiaia per un pasto caldo, grazie alla cercata infaticabile praticata tra le

famiglie bene della città ed i bottegai, ce n'era sempre per tutti. Fu questa funzione che già in vita lo fece nominare "Il Consolatore di Napoli".

Quando il frate cercatore visitava le famiglie bene della città oltre che parlare di preghiere e di messe in suffragio delle anime del Purgatorio soleva elargire ricette tanto saporite quanto salutifere, di solito premendo su entrambi i tasti, faceva sì che qualcosa usciva dalla dispensa per entrare nella capace bisaccia o si allentava il cordone della borsa della padrona di casa per prendere qualche moneta per il frate.

Non capitò mai anche in tempi di pestilenze, di guerre e di crisi economica che il frate tornasse al convento con la bisaccia vuota.

La sua popolarità era così grande che s'incontrò con i potenti del tempo quali i re di Napoli Ferdinando I di Borbone e *Gioacchino Murat*.

L'ultimo che sapeva preparare a dovere il polpo alla Luciana e *la còzza* di palo, alla Beato Egidio, è stato, Angelo Gaeta; il cuoco titolare della trattoria *Gambrinus*, a via Cariatì, in Città Vecchia, militante socialista che, sosteneva d'aver ereditato le ricette, da *Dommini Brasciòlattà*, suo, fraterno, amico.

Forse gli ultimi a poterle gustare alla grande sono stati, durante una cena di lavoro politico-elettorale svoltasi nel giorno di riposo settimanale della trattoria per accordarsi sulle preferenze da scambiarsi tra i candidati per i Partiti Socialisti Unificati per il consiglio comunale Angelo Gaeta, Luigi Ladaga, Filippo Di Lorenzo; alla fortunata cena parteciparono quali ospiti- garanti dell'accordo elettorale: *Miminà* Notaristefano, Domenico Carone, Biagio Coppolino, Mario Lapolla e Giovanni D'Alessandro.

U pùrpà a Lucianà dè Sànd' Egidia; un piatto di mare, *c'u mustàzzà* (piatto eccellente); una perla, *d'u strafùachè tarandìnà*: un piatto che se preparato a dovere, è da commozione!

Per prepararlo si deve disporre di un bel grosso polpo, *pescato* nei quadri d'allevamento delle ostriche, ricevuto col baratto con una corda con un *maestro òscràcàrə sciaìjarulə*. Il polpo veniva cucinato dal Nostro così: lavato, tolto *'a malànə*, ben bene, sbattuto sulla pietra, messo nel *pignàtonə* con poca acqua di mare, *'na càpə d'əgghiə sànə*, un bicchiere d'aceto bianco di vino verdeca, quattro foglie fresche d'alloro, tenuto a bollire calcolando la grandezza dell'animale, tolto dall'acqua scolato

viene messo in un piatto *spàsə* e posizionato a centro *tavola*; a parte *ijndrə* 'u *murtàlə* (un mortaio di pietra di fiume), si preparava, schiacciando gli ingredienti *c'u pisatùrə* (con il pestello di pietra di fiume) di pietra silicea tratta dal greto del fiume Sinni a forma di cetriolo, una salsina pestando ed amalgamando l'aglio lessato insieme ad olio d'oliva, *alici* salate spinate, olive *nghiàstrə*, snocciolate, due cucchiari di bottarga, qualche fogliolina *də sanacciònə* o di punte di salicornia, qualche foglia di menta, olio d'oliva extravergine, pepe nero o *diaulicchia fòrtə seccato e pestato* (peperoncino).

Questa viene versata nei piattini, uno per ogni commensale, *che usando coltello e forchetta tagliavano cominciando da lə cirrə, per poi passare al corpo*; il pezzo tagliato lo *si intingeva* nella salsina e lo si portava lentamente in bocca in modo da *poter sentire la fragranza del mare!* L'insalata più adatta, per questo piatto da re, 'u *sanacciònə*; il vino, la verdeca di Martina Franca; il pane, quello, a doppia crescita con il lievito madre, di Laterza.

Difronte, ad una simile leccornia, c'è solo da esclamare, pànzə mèjə fàttə capànnə e prepararsi il fazzoletto per le lacrime! (Pancia mia diventa quanto una capanna per poter contenere tanto *ben di Dio*) Figuriamoci poi quello che fu mangiato, nella cena di lavoro politico-elettorale nella trattoria il *Gambrinus*, servito, dopo *lə còzzə* di palo aperte *sùse 'a cenisə də sarmìəndə ed accompagnato da pane di Laterza e vino verdeca* (tralcio di vite reciso e seccato

Lə cavatìjddə c'u l'òvə də sèccə də Sant' Egidio; pietanza, rivisitata *da Dommimì, a cannarùezzelə, c'u l'òvə də sèccə*; una leccornia strepitosa che, era possibile gustare, solo, a casa di un maestro ostricaio o in qualche famiglia importante della città o in casa di qualche artigiano che svolgeva un mestiere funzionale all'attività *də lə sciaijarulə: fərràrə* (fabbrici), *calafatai, zucàrə, viatəcàrə* (carrettiere).

Questo si verificava nel periodo in cui le fascine di lentisco, calate a Mar Grande sui banchi naturali delle ostriche, *venivano* prelevate e portate a Mar Piccolo, dove i rametti su cui si erano attaccate le ostrichine, *erano* tagliati e innestati nei libani di sparto di Calabria e *calati* nelle acque del Mar Piccolo nei quadri d'allevamento; sui rami di lentisco oltre alle *ostrichine* erano attaccate le uova delle seppie, di colore bruno di forma e grandezza quanto un nocciolo d'oliva; queste durante la lavorazione per preparare *lə zóchə* (corde di fibre vegetali usate per la sospensione delle ostriche o dei mitili) venivano raccolte e messe *jìndrə 'u vigghiùlə cu 'nu pàlmə d'aqua də mārə* (un secchio di legno cerchiato con manico unico oscillante, a fine giornata, quando *sə scapulàvə, 'u vigghiùlə* prendeva la

via **di** casa *d'u mèstrə* (il **capioperaio**) e che sua moglie, *'a mèstrə, sullètta-sullètta*, provvedeva a preparare, in bianco, *c'u addòrə də pèpə*, o al sugo *lə cannaruèzzələ c'u l'òvə də sèccə* :una vera *cannaturíə* (una golosità).

L'uso di recuperare le uova di seppia, mentre si raccoglieva il seme delle ostriche per cuocerle *cu lə cavatijddə*, era conosciuto e praticato, già dai tempi *d'u Bəatə Egidia ma, si è sviluppato* e rinnovato, alla fine del 1800 in considerazione:

-Dei nuovi sistemi a mezzo delle fascine di lentisco, per la raccolta del seme di ostrica;

-dello sviluppo tecnologico per la produzione industriale della pasta secca.

Così il piatto, ai tempi di *Dommini*, *lə cannaruèzzələ, l'ultima taglia* di tubetti, oggi non più in commercio, era ritenuta la più indicata per la preparazione del piatto in quanto, la loro misura, faceva sì che l'uovo di seppia s'infilava, *səttə-səttə*, dentro il buco; costituendo, così, un panzerottino delizioso.

Quella di recuperare le uova di seppia, da parte *də lə sciarùlə, in una logica d'economia circolare*, era una costumanza ancora viva ai tempi di *Dommini*.

Un maestro ostricaio, *cəpə parənzə, suo fraterno* amico, membro della congrega dei Santi Medici, in riconoscimento della indovinata nuova versione del piatto praticato da *Dommini*, veniva incluso, quale rinomato buongustaio, nella lista ristretta di quei pochi fortunati, a cui era solito destinare, tre o quattro *scummèddə* di uova di seppia.

Il dono delle uova di seppia, costituiva *'na civelèzzə* del maestro ostricaio, per disobbligarsi d' un favore ricevuto, o come omaggio ad alcune personalità, quali **potevano** essere il priore della Confraternita dell'Addolorata, don Ciccillo Troilo e, a turno, **parenti stretti o artigiani** che operavano nella filiera produttiva della maricoltura (v.parte II).

Germogli di salicornia (*'a savəzòddə*); gli asparagi di mare; una pianta perenne che cresce sui bordi *delle paludi salmastre* che si formano *sulle* rive dei delta dei fiumi, o in presenza di risorgive in prossimità del mare, dando vita, in alcuni luoghi, ad estesi salicorneti come nel caso della Salina Grande e della palude - La Vela- a Taranto.

Attualmente, **di fianco al Parco** Cimino, è collocata la Base della Scuola Volontari Truppa Aeronautica Militare, un edificio importante sia per dimensione sia per la collocazione con affaccio

sul Mar Piccolo sia per il progettista l'architetto **Armando Brasini**, l'autore del Palazzo de Governo di Taranto sul Lungomare a Mar Grande, sia per il giardino ben curato. Struttura di pregio attualmente inutilizzata che, invece, potrebbe essere restaurata e gestita con uno sguardo verso il futuro del territorio, organizzando visite guidate col WWF dal Comandante Colonnello Francesco Turrisi.

Luogo spesso frequentato *da Dommimì Brasciolèttə*, per rifornirsi di salicornia, dalla Palude Erbara, di proprietà del Barone Giuseppe Pantaleo con il quale condivideva la passione per il buon cibo e per la musica; il barone aveva permesso solo a lui e in più di un'occasione di suonare i violini della sua preziosa collezione di famiglia; tra i quali spiccavano un Alessandro Gagliano, un Nicola Gagliano ed un Gennaro Gagliano; un privilegio riservato a pochi ed in occasione di raccolta fondi per pubblica beneficenza.

I germogli vengono raccolti, lessati in acqua ed aceto bianco, insieme a due foglie d'alloro, uno spicchio d'aglio intero, un rametto *də stìngə* o di mirto. Scolate, sfilata l'anima interna di ogni cimetta, conditi con olio extravergine **d'oliva** si gustano: *c'u 'a pàstə* (linguine) condita con *olio*, aglio, **alici** salate e peperoncino; come contorno a piatti di pesce, di crostacei, di cacciagione di volatili lacustri; come ingredienti di base in alternativa agli asparagi, per saporite frittate.

In quanto a Mosignor Giuseppe Capecelatro arcivescovo di Taranto, uomo di mondo, di pensiero e d'azione, cultore del paesaggio naturale, esperto d'agricoltura, amante della buona tavola, conoscitore di ogni frutto di terra: alberi, arbusti, legumi, ortaggi ed erbe odorose con diversi cultivar di *putrəsìnə* (prezzemolo), *vasə̀nə̀còlə* (basilico) e *diəulìcchiə* (peperoncino). Il Nostro un amante dei frutti di mare da lui fatti allevare nella propria peschiera di Santa Lucia sia per studiarne il ciclo riproduttivo e d'accrescimento sia per individuare la stagione migliore e la taglia per gustarli crudi e cotti: *còzze nere*, *cozze pelose*, *jəvatúnə Arca di Né*, *cozzagnàchə̀lə* (*cozza San Giacomo*), ed ostriche e di ogni specie di pesci, crostacei dei Mari di Taranto.

Capecelatro, nel suo giardino mantenne **gli alberi da frutta piantati** dai vecchi proletari e introdusse nuove cultivar d'arancio e di albicocco. L'Arcivescovo era un intenditore dei vini campani come il Pallagrello, il Greco di Tufo, il Falanghino, il Taurasi e quelli del Tarantino, il Primitivo e la Verdeca. Questo è stato testimoniato da molti viaggiatori del **Grand Tour** che si spingevano sino a Taranto, alla scoperta della Magna Grecia, spesso, ospitati con munificenza, nella sua villa a Santa Lucia sul Mar Piccolo. Sino a quando si giocava alla livoria poteva capitare che al vincitore venisse offerto, come

premio immaginario, il frutto di due cultivar etnobotaniche: ‘*a crəsòmmə* (albicocca) di Capecelatro o ‘*a maràngə dòcə di Capecelatro*. (Arancia, vainiglia coltivata nel suo aranceto, di villa Santa Lucia sul Mar Piccolo)

Del padre dell’arcivescovo Tommaso, che tanto contribuì all’allestimento del giardino e dell’orto di Villa Santa Lucia, venivano ancora nominate, e se ne offriva un piatto immaginario, fumante, quale premio per il vincitore sino agli 40; così grazie al gioco popolare della livoria, due pietanze, preparate con i molluschi della peschiera e gli ortaggi dell’orto, cotte nel forno di campagna a fuoco sotto e fuoco sopra si tratta della teglia:

a) ‘*A tajèddə də patànə e còzzə də pàlə o patànə, provenienti dalla piscàra della villa di Santa Lucia, cucinate jìndrə ‘u fùrnə* (nel forno di campagna in rame martellato) di campagna *a fuèchè sottə e fuèchè sùsə; le còzze vengono aperte, sistemate nella teglia di rame martellato a strati con patate affettate , aglio prezzemolo e pepe nero macinato di fresco ed olio d’oliva sistemata su d’un treppiede alto 15 cm sulla brace, prelevata dal camino, coperchiata e su di questo, a mezza cottura, viene sistemata la brace prelevata dal fuoco che arde nel camino, operazione necessaria perché si formi la crosticina indorata tanto bella da vedere quanto buona da mangiare: vòchè d’u Paravisə e pànzə mèjə fàttə capànnə!* (Un piede nel Paradiso e pancia mia fatti capanna per conservare tanto ben di Dio!)

b) *L’òscrə arracanàtə, cucinate jìndrə ‘u fùrnə (nel forno) di campagna, a fuèchè sottə e fuèchè sùsə;*

c) ‘*Na tajèddə də figghiùlə də scalèrə tarandìnə* (carciofo tarantino, una cultivar presente sino agli anni 1940, in contrada Caggioni, *nel delta del fiume Tara*) *accufanàtə, (piante di carciofo, coperte prima della nuova germinazione, con uno strato sottile di terra sciolta, raccolte quelle in soprannumero, buone per essere mangiate crude o cotte) arracanàtə, coltivati jìndrə ‘u sciardìnə della villa Santa Lucia: lə figghiùlə accufanàtə də scalèrə tarandìnə, devono essere sistemati nella teglia di rame martellato, a strati incrociati cosparsi di formaggio pecorino grattugiato, muddichə frittə cu pəpònə də diaulicchə. (i peperoni forti di Senise: lə cəntragàllə colti maturi, rossi, seccati, infornati e macinati in polvere jìndrə ‘u murtàlə)*

Poco, molto poco, è giunto sino a noi, rispetto all’esperienza e competenza di Monsignor Giuseppe Capecelatro, sia della ricca enogastronomia napoletana sia *sùsə ‘u strafùachə tarandìnə*.

In quanto ai suoi interessi sul paesaggio naturale e sull'agricoltura lo dai suoi scritti come dal suo epistolario e dalla fondazione d'una Accademia per la ricerca applicata in agricoltura ed Acquicoltura. Nel giardino di villa Santa Lucia, oltre a mantenere gli alberi da frutta preesistenti, introdusse nuove cultivar di pero, susino ed albicocco e d'uva, corniola bianca e nera, di fico nero, con buccia sottile, dolcissima e sgranata con fioroni e fichi sino a Novembre; fico, d'India a *ləmònə* (chiaro del colore della polpa di limone) rosso e giallo oro, *túnna* (tondo) *ed a pagnuttèdda*, per poter avere frutta fresca in ogni stagione dell'anno.

Di questa sua fatica e coadiuvata dal padre Tommaso, forse rimane la testimonianza indiretta, della presenza di tre piante maestose *də crsòmme* dell'Arcivescovo, ed una d'arancio, ancora in salute, nel giardino etnobotanico del casino Colella a Talsano, il borgo orientale della città di Taranto e , forse, all'interno del centro urbano, una pianta di carrubo ed alcune di cachi di limone cespi di mirto tarantino, ancora presenti nel giardino dei Catapano-Giovinazzi inglobato nel compendio dell'ospedale militare della Marina .

Per le albicocche si racconta che il parroco di Talsano-San Donato, avendole assaggiate durante una visita a casa dell'Arcivescovo, ne avesse chiesto i noccioli per piantarli a San Donato.

Cultivar questa da custodire e propagare, per evocare, un pizzico di profumo, della tavola imbandita, in occasione di visite di viaggiatori illustri del Grand Tour, suoi conoscenti ed amici; di Autorità Statali e religiose, nonché studiosi nella ridente villa di Santa Lucia, affacciata sulla riva del Primo Seno del Mar Piccolo.

Gli ospiti stranieri che giungevano sino Taranto ,lungo il percorso del Gran Tour, accorrevano per vedere la sua raccolta antiquaria di monete, vasi e statue e la sua superba quadreria (oggi finita a New York) ma anche per godere del gusto del palato raffinato dell'arcivescovo di Taranto, Giuseppe Capecelatro, che di buona, moderna, agricoltura e di prodotti marini, Dei Due Mari, non solo se n'intendeva, ma, con l'ausilio di Don Pasquale Magni, conduceva in proprio e sperimentava il modo migliore per la loro riproduzione ed accrescimento; secondo il suo convincimento che la scienza, va sviluppata ,perché ,questa, è fatta per il benessere dell'uomo.

La villa di Santa Lucia, risente dell'atmosfera settecentesca della poesia dell'Arcadia, a Taranto rappresentata da Tommaso Niccolò D'Aquino.

Il Patrizio napoletano, fu nominato al soglio arcivescovile di San Cataldo nel 1778 e qui, di buona lena, ben intenzionato a mettere radici nella diocesi di Taranto, oltre che portare un'ondata di modernità e rinnovamento; e si accinse a soffiare una ventata d'aria fresca nell'episcopato tarantino con numerose significative ed incisive, iniziative tra le quali: L'apertura della biblioteca personale al pubblico e Coadiuvato, con capitali e consigli dal padre Tommaso, la splendida villa in contrada Santa Lucia sulla balza del Primo Seno del Mar Piccolo, contornata da uliveto, vigna, frutteto ed aranceto, cantina e di *piscàra* privata per la cattura dei pesci e di *sciàjə*, collegati al giardino della villa, per l'allevamento d' ostriche, cozze pelose e còzze nere nel primo Seno del Mar Piccolo .

Tra l'altro, egli durante il suo soggiorno a Taranto, riformò, in linea con le vedute dell'Episcopato Napoletano, il programma di studio del seminario arcivescovile della Diocesi, introducendovi, lo studio della geografia, della matematica e dell'agricoltura, indice dell'apertura mentale di uno tra i più colti intellettuali illuministi napoletani aprendolo alla frequentazione anche ai civili.

Durante la sua movimentata esistenza fu uomo di mondo, appassionato e competente collezionista di opere d'arte antica, polemista di vaglia, di genio e di spirito; personalità poliedrica in relazione epistolare con gli intellettuali, i letterati e gli artisti più brillanti ed i grandi della terra del suo tempo, non disdegnando i comodi della vita e i piaceri della tavola.

Per il Nostro la fama di raffinato buongustaio-conoscitore di frutti di mare e di terra, attento a quanto offriva il nostro generoso territorio, di certo non era immeritata.

In quanto al Senatore Gaetano Lacaita, solo una cultivar d'arancia che ha preso il nome '*a maràngə d'u Senàtorə* (l'arancia del Senatore); quello che resta, dalla sua intrapresa economica di trasformazione agraria, una grande moderna azienda specializzata per la produzione di olio, vino ed agrumi di qualità: la tenuta Leucaspide oltre al ricordo della sua elezione a Senatore del Regno, nel collegio di Bitonto e una statua a Manduria.

In quanto ai piatti di Pizzichicchio: *lə pəpèrussə ascuàndə arrùstutə jìndrə 'a cənìsə*, uno dei piatti **rivisitati**, negli anni successivi, da *Domminì*. **I peperoni** vengono messi *sòttə 'a cənìsə*, con tutto '*u pidicìnə* (picciolo), appena cotti, liberati dalla pelle, dai semi, e dal picciolo, tagliati a striscioline, sale **aglio sminuzzato, extravergine d'oliva, pane di Laterza e, quando capitava, il miglior contorno per la cacciagione.**

Le patate preferite erano una cultivar dalla polpa soda, dal color rosa pallido, di media pezzatura che venivano così cotte, preparate mangiate: dopo averle pulite con uno straccio asciutto, una per una, venivano sepolte sotto ‘a cənìsə di lentisco o di mirto, appena cotte venivano tolte dalla cenere, spolverate con uno straccio e sistemate, affettandole a rutèddə, larghe mezzo dito, messe in un piatto spàsə, un pizzico di sale, un odore di pepe nero o d’origano ed olio d’oliva extravergine.

I peperoni preferiti da Pizzichicchio erano una cultivar quasi a forma də currùchələ, molto aromatica, carnosa; tolti dal cesto venivano con tutto il picciolo, messi dentro ‘a cənìsə di legna d’olivo o di corbezzolo, ricoperte da due dita di cenere per non disperdere il profumo, appena cotti venivano spellati, tolto il picciolo ed i semi, tagliati per lungo in quattro parti, sale, aglio tagliuzzato ed olio d’oliva abbondante: un contorno strepitoso.

Le cipolle rosse di Pizzichicchio coltivate nel giardino Sebastio di Statte erano, grosse quanto ‘na pèzza də casəracòttə, schiacciate, che dopo aver reciso la parte della radice vengono, per intero sepolte dentro ‘a cənìsə, preferibilmente di legna di fragno o di leccio; appena cotte, tratte dalla cenere, tolta la prima sfoglia, affettate a mezzo dito, sistemate in un piatto spàsə, sale, un odore d’origano ed olio d’oliva extravergine, un buon bicchiere di vino Primitivo, pane di Laterza.

Lə spitinə də tùrdə arrùstutə c’u ‘a fràsçə d’u laùrə; gli uccelli pigghiàtə a jàcchə, jìndrə ‘u vòschə delle Pianelle o nella piantata d’olivi del Barone Blasi di Statte.

Tordi catturati, da un terzetto di cacciatori affiatato di notte a jàcchə. Battuta di caccia che sorprende, nella notte fonda, i poveri uccelli, mentre se ne stavano appollaiati sui rami bassi degli alberi, per meglio ripararsi dal freddo e riposare. Venivano abbagliati dalla luce, d’una torcia portata dal primo del terzetto, subito colpiti, c’u ‘na furcèddə, dal secondo (un bastone con due punte) storditi, cascati a terra, prontamente raccolti, in un capiente sacco di juta, dal terzo compare e da questi portati via a spalla.

Si racconta che, Pizzichicchio, accanito e provetto cacciatore, col ruolo d’accoppiatore, avesse costruito, con le proprie mani, ‘na furcèddə particolare, a tre punte, al fine di meglio accoppiare i poveri uccelli migratori provenienti dalla lontana steppa Russa.

Quando lo stormo, di migliaia d’individui, infreddoliti, per meglio ripararsi dal vento gelido, se ne stavano appollaiati, stretti, uno accanto all’altro, a migliaia, sui rami bassi degli alberi di leccio o

d'olivo, **trovavano** la morte, pagando, così, anche loro, l'obolo **di** nutrire la numerosa banda di Pizzichicchio, costretta, dalle vicende storiche, alla macchia.

L'arnese risultò molto pratico ed efficiente tanto che, è giunto sino a noi: quando si vuole intendere **un'arma** impropria, funzionale ed efficace, **si usa la locuzione** " *a furcèddā dā Pizzichicchia*".

Lā Lampasciùnā arrùstutā sòttā 'a cànīsā dā murtèddā di Pizzichicchio, venivano deposti dal Nostro dopo averli mondati della terra, sotto la cenīsā giusto **il tempo di cuocersi**; dopo di che, **erano** prelevati, **tolta** la prima sfoglia insieme ai residui della radice, divisi in due dall'alto verso il basso, conditi con olio d'oliva sale ed un pizzico di pepe.

Leccornia accompagnata da vino primitivo, pane di Laterza e, *da lā sobràtaulā*- mandorle o noci nostrani secche.

8-Lā giammarùchā arrùstutā sùsā 'a cànīsā di legna dā stìngā, d'alloro di ginepro, d'olivo o di corbezzolo; *lā giammarùchā* venivano fatte spurgare in un secchio con **abbondante** sale grosso, lavandole più volte, **asciugandole**, ben bene, e deponendole *sùsā 'a cànīsā (cenere calda)* **dalla parte del guscio con la testa all'insù, ad** arrostitire e, appena cotte, estratte *cu' 'a cùscèddā*, messe nel **piatto**, condite con sale pepe ed olio extravergine, **e** accompagnate da vino primitivo e pane di **Laterza**.

Lā giammarùchā **preferite** da Pizzichicchio erano quelle raccolte nel bosco di San Basilio in agro di Mottola.

Due dozzine di *giammarùchā* equivalgono, per capacità nutritiva, ad una bistecca di **carne** di manzo o ad un **costatino d'agnello**;

9) *Lā marucchèddā*, lumache dal sapore particolarmente delicato che privilegiano i muri a secco, da gustare dopo averle fatte **spurgare** in un secchio con sale grosso, lessate a fuoco lento, con foglie d'alloro, per **farle** uscire dal guscio, condite con olio extravergine, aglio *stracàtā*, sale ed origano.

Queste leccornie, costituite da derrate di poco valore economico, o fornite spontaneamente da madre natura, per la cura e l'inventiva con cui i briganti della banda Pizzichicchio le sapevano preparare erano una delizia per gli occhi, per l'olfatto e per il palato.

I riferimenti a Pizzichicchio sono ambivalenti, servivano sia come monito di minaccia che di scherzo.

Tāgghiā fū fārā, a finā dā Pizzichicchiā se pronunciata, da uno dei due giocatori, nei confronti

dell'”avversario, sia da qualcuno *da rùfələ pə' fà avascià lə ràgghiə* ad un lardònə **sia per offrire, a fine partita, al vincitore, piatti della memoria desiderabili.**

Il capo brigante Pizzichicchio, al secolo, Cosimo Mazzeo di San Marzano di San Giuseppe, figura di ribelle che imperversò con la sua banda, nei territori di San Marzano, Grottaglie, Francavilla Fontana, Martina Franca, Noci, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Taranto, Statte, Crispiano, morto per fucilazione alla nuca, dopo essere stato processato dal tribunale militare di Potenza.

Pizzichicchio, nativo di un paesino di origine albanese vicino Taranto, in Terra d'Otranto, è famoso per le sue gesta brigantesche ma poco si conosce della sua umanità, del suo spirito ironico: in riferimento a quest'ultimo, si racconta che si era fatto modellare da un figulo di Laterza, suo sodale, un fornello di pipa antropomorfa a mò di effigie del pluridecorato capitano Luciano Petrocchi, del 12° reggimento dei cavalleggeri di Saluzzo, acuartierato nel seminario vescovile di Castellaneta, confiscato alla chiesa.

Il distacco era stato effettuato per dirigere e dar **manforte** all'occorrenza, ai Carabinieri e alla Guardia Nazionale **impegnati** nelle operazioni militari e di polizia per debellare il brigantaggio in Terra d'Otranto: il bocchino a sella l'aveva ricavato lui stesso da *'nu zippərə* di mirto; un manufatto di cui andava orgoglioso.

Ciò a significare che un ex caporale semplice di fanteria, dell'esercito borbonico, era in grado di fumarsi, quando e come voleva, finanche un ufficiale di cavalleria dell'esercito sabaudò!

Il gesto fu molto apprezzato dai briganti: il Sergente Romano di Gioia Del Colle, **Cuppulònə di Ginosa che**, a prima vista, avevano afferrato il senso politico della pensata che interpretava, a pieno, lo spirito della lotta partigiana che stavano combattendo.

Lo scultore tarantino, Marcello Carrozzo è impegnato da mesi nella ricerca storica sul personaggio ed il suo tempo, un tentativo per andare oltre lo stereotipo della *vulgata* dei **vincitori per restituirci**

Un'immagine a tutto tondo, comprensiva tanto dell'ardimento quanto della sua umanità e spirito satirico.

Perciò lo scultore ha scandagliato gli aspetti della sua quotidianità tramite la rivisitazione-evocazione dei luoghi dell'agro occidentale del tarantino, da lui frequentati; il rapporto con le piante di cui ha mangiato i frutti, gli animali selvatici e domestici di cui ha mangiato le carni, **compresi**

alcuni oggetti d'uso personale quali: *'a pìppə*, *'a bùgia*, lo scrigno porta semi a forma di cella d'ape, prodotto con stampante 3D.

Oggetti evocativi che faranno parte della mostra organizzata dal WWF Taranto, cooperativa Punto Zero, in uno con le associazioni proponenti la realizzazione del parco urbano etnobotanico della Salinella e del giardino urbano etnobotanico di Statte e del **lungomare** terrazzato di via Mar Piccolo, piazza Democrito, via Delle Fornaci, via Mar Piccolo, gravina Mazzaracchio e **masseria** Taccone, l'antica Stazione di Posta, sul tratto della Via Appia che passava a nord di mar Piccolo. Gli oggetti della vita quotidiana di Pizzichicchio: la pipa e la bùgia accompagnati da un corredo fotografico dei luoghi del tarantino, teatro delle gesta del brigante *partigiano* Cosimo Mazzei e della sua banda; sul cimelio di una pistola a tamburo la leggenda vuole che sia appartenuta al brigante Pizzichicchio.

Per l'occasione, oltre alla pipa di Pizzichicchio, sarà esposto un tagliere in legno d'olivo del tipo adoperato dai briganti, per affettare la salsiccia o il capocollo martinese ed il pane di grano: le provviste che riempivano le bisacce dei briganti durante le soste, per prendere fiato nei frequenti e defatiganti spostamenti per sfuggire all'arresto della Guardia Civile, dei Carabinieri o dei cavalleggeri di Saluzzo.

A coronamento del tutto, un cimelio intrigante; un corpo di reato, si dice, appartenuto al brigante di San Marzano di San Giuseppe: una "pistola a rotazione" (a tamburo) modello *Lefauchaux* corto 1861 fabbricata dalla ditta G. Glisenti di Brescia, in dotazione al corpo dei carabinieri a cavallo.

L'arma è giunta sino a noi passando per diverse mani di tarantini veraci; la leggenda vuole, che per un breve periodo sia appartenuta al brigante Pizzichicchio per averla sottratta ad un carabiniere durante uno scontro a fuoco tra la sua banda, in uno con quella capeggiata da *Cuppulònə*, (Coppolone) al secolo Rocco Chirichigno, nativo di Montescaglioso, contro un drappello di militari, in funzione di rastrellamento di **polizia**, nel bosco di Burgensatico in agro di Mottola; ma, forse, si tratta, d'una pistola simile acquistata da Pizzichicchio, al mercato nero delle armi, fiorente anche all'epoca.

Comunque è una delle due pistole che furono trovate addosso al brigante al momento della sua cattura.

Per i prototipi dei multipli di:” *‘A pìppə də Pizzìchicchiə’*, un *Multiplo in argilla*. Io Scigno Della Vita, una scatola porta semi a forma di Nido d’Ape prodotta con stampante 3D, *‘a bùgia*, *‘a vesàzzə*, *‘u cuèrnə pə’ l’uègghiə* (porta-olio), *‘a furcèddə pə’ pigghià lə tùrdə*— in uno con i disegni preparatori ed un servizio di foto-documentazione del fotografo d’arte Michele Del Vecchio, sulle rive del Mar Piccolo e balze contermini; la gravina Mazzaracchio, con la sua suggestiva falesia per l’arrampicata sportiva, il bosco delle Pianelle, la Fontana Vecchia del Triglio a Statte, la Grotta *də Pizzìchicchiə*, il bosco del Burgensatico - le piante e gli animali - è in corso di preparazione, in uno, con la rivisitazione tecnico-pittorica, dell’artista Filippo Girardi, delle preziose tavole conservate nell’Archivio di Stato, da due decenni impegnato, a rivisitarle e rinverdirle .

Trattasi, di preziose tavole geodetiche redatte, a metà del 1700 dal Regio Tavolario Aniello Boccarelli, conservate nell’Archivio di Stato di Taranto.

La programmata mostra-documento sui Patriarchi vegetali della Chora tarantina; tende a sottolineare che il nostro territorio, nel passato, è stato sapientemente antropizzato, nel rispetto degli equilibri naturali e delle migliori condizioni di vita civile urbana e socioculturale.

La lunga ricerca di Filippo Girardi, d’infaticabile, accertatore di tracce, sul campo, nella biblioteca del museo archeologico, nella biblioteca Acclavio e precipuamente sulle tavole geodetiche in passi napoletani disegnate dal regio tavolario Aniello Boccarelli. Ricerca, condotta con impegno e competenza tecnica e magistralmente e poeticamente, compendiata, nelle sua restituzione a nuova vita, delle tavole di Aniello Boccarelli.

Questo lavoro è in linea con la sensibilità delle nuove generazioni per il Capitale Ambientale. Per magia, dell’arte, di Filippo Girardi è possibile vedere il nostro martoriato territorio con gli occhi, scrutatori ed incantati, di Tommaso Niccolò D’Aquino l’autore dell’egloga Galesus piscator et Benaco pastor.

Significativa, tutt’ora, la presenza di Patriarchi Vegetali di cultivar autoctone e la presenza di siti archeologici che attestano l’adozione di sistemi ingegnosi per l’uso sapiente dell’acqua, in area urbana e periurbana a partire dai tempi di Pitagora ed Archita in Magna Grecia, a seguire con l’Età Romana, Bizantina, il Monachesimo nei vari ordini, Aragonese, sino al momento d’oro, della metà del 1770 ,con il risveglio della città proiettata alla modernità con la compresenza, in città, di Monsignor Capecelatro, Giuseppe Pacelli, Giovanni Battista Gagliardo, Tommaso Niccolò D’Aquino, Giovanni

Paisiello, Sant' Egidio; **suggerimenti illuminanti per affrontare la sfida epocale** a seguito della Carta di Parigi sull' Ambiente del dicembre 2015, sottoscritta in sede Onu, il 22 aprile 2016 a New York; un documento, giusto, accorto, responsabile bilanciato, di largo respiro ed illuminante per il futuro nonché, dell'Enciclica di Papa Francesco, "Laudato Si", del 24 maggio 2015,

La Mostra itinerante è uno studio preliminare, di supporto, al progetto urbanistico ambientale del parco urbano della Salinella e della ricomposizione del fronte mare della riva occidentale del Primo Seno del Mar Piccolo dal Canale Navigabile, lungomare delle Capitanerie di Porto, Dogana del Pesce, di Sant' Egidio, via Delle Fornaci, via Mar Piccolo, masseria La Mutata, masseria Saracino, Batteria Galeso, vivaio della Guardia Forestale, ex Macello Comunale, fiume Galeso, gravina Mazzaracchio, Tratturello Tarantino, masseria Taccone, già, antica stazione di posta della Via Appia ,nel quartiere Paolo VI.

La mostra è stata programmata, dal WWF Taranto, Settore Urbanistica del Comune di Taranto, Università Popolare Zeus, Pro Loco Statte, associazione culturale la Grande Bellezza, Cooperativa culturale Punto Zero, ENDAS Regionale Puglia, Manifattura Tarantina, con interventi critici di: Mario Romandini, Sario Binetti, Arturo Tuzzi, Pierluca Turnone, Michele Brescia, Cosma Chirico, Cosimo Delli Santi, Stefano Ripoli, Iva Galeone, Armando Palma, Giovanna Bonivento e Angelo Tursi. La mostra sarà allestita nel compendio del Ristorante Al Faro dopo di che si sposterà in tutto il Distretto Turistico della Puglia, Lucania e Calabria Ionica.

Per l'itinerario dello spostamento della mostra, saranno preferite le istituzioni scolastiche, le strutture agroturistiche e le gallerie d'arte.

Nel 2019, si spera che la mostra possa **essere presentata a Matera, nell'ambito** delle manifestazioni di Matera 2019, Capitale Europea della Cultura, come modello progettuale per il restauro paesistico, risanamento ambientale, nella riqualificazione delle periferie urbane per mezzo del verde come Bene Comune, costituzionalmente garantito.

In occasione della mostra itinerante la "Manifattura Tarantina" provvederà alla tiratura, 1/1000 dell'oggetto simbolo della vena ironica del brigante Pizzichicchio, creato da Marcello Carrozzo, da editare in multiplo, tiratura 1/100. Espressione eloquente dello scontento per la delusione di un riscatto mancato; rappresentazione, della resistenza sostenuta da un moto d'orgoglio delle classi popolari. Il segno di riscossa d'una generazione desiderosa di cambiamento: la leggendaria, beffarda,

pipa antropomorfa fatta modellare a Laterza con il volto del Capitano Petrocchi, suo acerrimo nemico: ‘a Pippà dā Pizzìchicchìa.

La pipa antropomorfa, è stata, di recente, riproposta e modellata, da Marcello Carrozzo, proprio con l’effigie del capitano Petrocchi; il comandante del distaccamento dei cavalleggeri di Saluzzo di stanza a Castellaneta, per la lotta al brigantaggio, autore del processo sommario e fucilazione *d’u Craparjiddà, il brigante capo banda di Castellaneta, grande amico, di* Pizzichicchio.

La riproposizione degli oggetti d’uso quotidiano del Nostro, sono stati per l’artista Marcello Carrozzo, un mezzo, per lo scandaglio di una pagina negletta di Storia Patria locale; nel contesto più ampio del Brigantaggio Meridionale; scandaglio necessario per ricollocare la figura di Pizzichicchio, una figura, di persona, perdente, ma non domita, nel contesto degli eventi convulsi dell’Unità d’Italia: uno stimolo a rileggere il nostro passato prossimo cercando di capire le ragioni e le frustrazioni dei perdenti, superando la vulgata dei vincitori.

Non meno significativo il messaggio subliminale dello scrigno dei semi della vita a forma di cella d’ape ad indicare la bontà del miele del bosco delle Pianelle, di cui, il Nostro aveva, sempre, un barattolo nella *bùgìa* (il tascapane dei pastori per portare i beni di conforto durante gli spostamenti tra i boschi per ristorarsi).

Pizzichicchio è, oltre che un brigante, una persona, sensibile, orgogliosa, astuta, ardita e arguta; capace di sottile ironia di satira.

Nei decenni successivi al fenomeno del brigantaggio, intorno all’aia di molte masserie dei paesi del Tarantino e della Lucania Jonica, mentre si lavorava, sotto il sole cocente, ‘a pāsàturà ; l’operazione della spulatura del grano o le fave, per ventilazione e vagliatura, c’era sempre qualcuno che sia pure a mezza voce, al ritmo *d’a pizzica pizzichà, sullo schema della ballata di Cicirinnèlla* si sentiva intonare al momento che *il venticello che permetteva di armeggiare col ventilabro per separare il grano dalla paglia e dalla pula improvvisamente si trasformava in vammafumèlā* (un remolino, un groppo, di vento) ed allora si alzava, da uno degli astanti, un canto che invitava ad un ballo sfrenato:

‘A ballàtə dā Pizzìchicchìa

Pizzìchicchiə tənèvə 'na zità ca èrə a chiù bellə də tüttə 'u paisə, fra bbàggə, carèzzə e fichə accucchiatə, Pizzìchicchiə passàvə lə mègghiə sciurnatə uəlì uəlà cu Addolorata l'ammòrə ammə fa! Uəlì uəlà uəlì uəlà!

Da rufələ də Pizzìchicchiə jèvə jddə 'u càpəndèstə, ma 'u sottàpanzə cu mustàzzə, fədàtə sùvə, sə chiamàvə Sciangamàcchə! E quiddə jèvə unə ca cu 'nu chiàndapàlə stənnèvə 'nu vòvə! Mārə (povero) a ce accappàve jindrə a lə mànə də Sciangamàcchiə! Viva, viva a jddə e a Pizzìchicchiə! Uə là uə là! Uəlì uəlà!

Sciangamàcchiə primə cu sə dèssə a macciə facèvə 'u carcarùlə a Martina, jèvə jirtə-jirtə tenèvə 'na mànə quàntə 'na palèttə pə' ləvə 'a pùlə e quànnə strəngèvə 'u piùnə fa ca jèvə 'nu mazzapicchiə!

Sciangamàcchə quànnə l'avèvə a l'ògnə lə muzzarèddə, lə panpanèddə e lə panzaròttə se l'assèttàvə (se li mangiava) a sèttə a sèttə! Uəlì, uəlà! Uəlì uəlà!

Sciangamàcchə pùre lə purpèttə e lə brasciolèttə sə l'assèttàve a sèttə a sèttə e 'u vinə viànghe e da 'u mummələ, a gnùttə a gnùttə!

Quànnə sə spustàvə da 'na vànnə a l'òtrə, sempərə da jindrə 'a bugia assèvə fichə saccàtə e amènələ ca cazzàvə cu lə dində e lə scòrze sə lə məttevə n'pòcə pə' nò lassà signə 'ndèrrə! Viva a Sciangamàcchiə 'u sottàpanzə cu mustàzzə də Pizzìchicchiə! Uəlì uəlà! Uəlì uəlà! Pizzìchicchiə tənèvə 'nu puərteannùucə c'u lə bəffə (una spia formidabile, con i baffi; fidata e capace) ca sə chiamàvə Jàmmə də Fichə, unə ca jèvə capàcə də fà parlà 'nu mùtə e pùre a 'nu muèrtə! Abbàstə ca accogghièvə 'a nutizziə! Uəlì uəlà! Uəlì uəlà!

Jàmmə də Fichə jèvə capàcə də fottèrə, cu 'na nutizziə faùsə, 'nu vurpònə, cu lə gràdə 'ngùeddə, a còme 'u capitanə Don Andò Genoviva, viva viva a Jàmmə də Fichə 'u puərteannùucə də Pizzìchicchiə! Uəlì uəlà! Uəlì, uəlà!

Pizzìchicchiə tənèvə a Zuzù 'nu cànə, fədèlə e curaggiùsə, ca cubbàttəvə còntərə lə carabinieriə e pə' èsserə 'nu cristiònə lə mangàvə sòlə 'a paròlə!

A stù cànə amma ringrazià, Uəlì uəlà! Zuzù 'na mòrrə də pèchərə, da sùlə, sapèvə uardà

E, aquànnə abbùsəgnavə, pùrə 'nu lùpə, 'nnànza pə'nnànzə, facèva scappà!

'U càna Zuzù tənève rēcchia finə e mascèllə putèndə e cu 'nu muèzzəckə 'ngúlə tə facèvə scappà. Zuzù arringhiavə, nòngə agghiàttavə, ma muzzəcàvə! uəli uəlà sùlə də Zuzù tə putivə fidà! Uəli uəlà uəli uəlà!

Pizzìchicchiə tənèvə 'a Nərinə 'na stàcchə ca fatiavə da sèrə a matinə, carrəsciàvə l'acqua da Fundànə Vècchiə də Stàttə e a purtəvə Jàmmə də Fìchə 'u puərteannùucə də Pizzìchicchiə uəli uəlà ma pùrə sòla sòla, a massàariə Belmonte sapèvə turnà, uəli, uəlà.

Pizzìchicchiə tənèvə 'na pistòlə ca spàravə sòla sòlə e ca tenèvə sèjə còlpə!

Pizzìchicchiə tənèvə 'na bugia ca sùsə 'na spàllə s'avèvə purtə, chièna chièna, də pànə, furmàggə, cugghiùnghələ də sazizzə e fìchə accùcchitə ca pùrə jddə s'avèvə sfamà,

Uəli uəlà e a quànnə putèvə, 'u birbandillə, də sazizzə s'avèvə abbinghià!

Còlpə jindrə a 'u tabbùrrə ma nə abbastəvə pùrə unə sùlə, cu n'accùgghiəvə døjə! Uəli uəlà! Quànnə spàravə nu colpe avivə sùlə scappà. Uəli uəlà! Viva viva 'a pistòlə də Pizzìchicchiə! Uəlà, uəli! Uəli, uəlà!

Pizzìchicchiə tənèvə 'na vəsàzzə ca jèvə sèmbə, chièna chièna, də còsə bbònə, fävə cipòddə, patànə, olio sàlə, pànə e furmàggə. Viva, viva 'a vəsàzzə də Pizzìchicchiə, li olì li olà li olì li olà!

Pizzìchicchiə tənèvə 'nu fiàsçə ca l'anghièvə tùttə lə matinə e sùlə də miérə primitivə ca l'azàvə a 'u cièlə e sə 'u bəvèvə, gnùttə a gnùttə, a faccia də lə Carabinièrə! Uəli uəlà sùlə cu miérə primitivə s'addà brindà! Li olì, li olà li olì, li olà!

Pizzìchicchiə tənèvə 'n'arvulònə də rùssələ ijindrə 'u vòschə də lə Pianèllə, a dò s'nguntràvə, còrə a còrə, cu 'a zite soje e, dòppə, acquànə, sə facèvə pùrə 'na fumàtə cu 'a pippə cu 'a fàccə də Petorocchi e, a 'u mèntrə stàvə abbràzzatə cu 'a zitə sòjə, candàvə sta ballà, uəli uəlà ijindrə 'u vòschə də lə Pianèllə səcùrə sèmbə ammə stà.

Jindrə 'u vòschə də lə Pianèllə Pizzìchicchiə 'nzəppàvə lə rēcchiə e ògnə frùscə 'ndənnèvə e, vòte pə' vòtə, cantàvə: "A ccè stè pàssə mo', ci iè 'nu carbinierə, cu digghia cadèrə, ma ci jètə 'a zita meje, cu si digghia mantənèrə, uəli uəlà. Liulì liulà. . . Viva, viva 'a zitə də Pizzìchicchiə e, zùmbə e ballə a dàlla-dàllə! . . . Uəli uəlà. . . uəli uəlà!

Pizzìchicchiə tənèvə 'na pìppə fàttə də crètə e də zìpprə, cu 'a fàccə du cumandàntə Petrocchi e jddə l'usàve pə' 'u priəscətə e pə' dà 'nu signə! Viva viva 'a pìppə də Pizzìchicchiə! Li olì li olà li olì li olà!

Pizzìchicchiə sapèvə fà l'ammòrə, 'a uèrrə, dà 'a cugghiònə e pùrə cucənà: lə capòddə ròssə; Lə patànə; Lə Pəpèrussə ascuàntə arrùstutə indrə 'a cənisə də zìppərə də stìngə; Lə fàvə da vàrchə spuzzatàtə; lə spətìne də tùrdə. Uəlì, uəlà, uə li, uə là!

E, all'andràsate, Cumbà Dumìnəchə addummànnə a Jannòddə a tarandàtə, ca a scazzàtə e cu lə capiddə mbaccìə, sòla sòlə, mìjənza-mìjnzə a scazàtə stè ballə e ballə da dòjə giùrnə!

A dò t'à pizzicatə 'a taràndə? M'a pizzicatə a 'u girə-girə du mutàndə! Də c'è culòrə? rùssə, viànchə, vèrdə o violə? Vèrdə! D'a vànnə də rètə o d'a vànnə də 'nnànzə? Də rètə! Pigghiàtə a ziarèddə vèrdə annocatala a 'u pùsə mancìnə e ballə, ballə d'a vànnə də rètə. Eh vu' mò Annìnə, Maculà, Carmè, Culè pigghiàtə 'u tamburrijddə e ballə, ballə e ballə! Li olì li olà li olì li olà!

Jannò a dò t'à pizzicatə 'a taràndə? M'a pizzicatə ində 'na cuppètèddə d'u rəggipəttə! De c'è culòrə? Violə! Mənə mənghə o mənə drèttə? A Məna mənghə!

Mò essènə Annìnə, Maculà, Carmè, Culè e trəsənə Rachè, Mriagisè, Filumè e Chəcchìnə e mò pigghiàtə a ziarèddə violə e, suènə e suènə, 'u tamburrijddə, pə' stù girə lə ziarèddə sò violə 'a spərànza e zùmbatə e ballàtə da mənə mənghə!

Pə' 'u rəstə da cumbagnìa pənə, cumbanəggə e 'nu gnùttə də primitivə! Li olì li olà li olì li olà!

Viva, viva a Pizzìchicchiə, a 'u vòschə də lə Pianèllə, a Zuzù, a Jəmmə də Fìchə, a Jèddə Sciangamàcchiə e a Cuppulònə. Li olì li olà, li olì li olà!

A ballàtə də Pizzìchicchiə jè, 'na bèllə, sbèltə e allègrə, pizzìca pizzìchə! Eh tu mo' pigghiə 'u tamburrijddə e ballə, ballə e ballə! Quèst jètə 'na ' Pizzìca pizzìchə, ca 'a ballə Jddə 'a ballə Jeddə, 'a ballə Emiliano, Fassino, Rosy Bindi e Daniela Santanchè, e pùrə l'Amìchə Ceràsə, purcè quèst jètə pròppətə 'na bèllə tarandèllə, jètə 'a pizzìca-pizzìchə də Pizzìchicchiə! Li olì, li olà, li olì, li olà!

E tu sculacchijtidə, pùrə quànnə chiòvə, pigghiə 'u 'mbrèllə e cu Jannòddə, Carulìnə e Còsimə appiərsə a Fajèlə, Cicillə e Dumìnəchə, ballə, ballə e ballə, quèst də Pizzìchicchiə jè 'a tarandèllə, ballə, ballə e ballə . . . Uəlà, Uəlà!

Cunbà Dumìnəchə, 'u cucchiərə, allùcculə:

A jannòddə a tarandətə ca stè spiccə (l'effetto del veleno iniettato dal morso della taranta) 'u vəlènə, peddànnə curəggə e zùmbə e ballə, ballə e zùmbə, li olì li olà, li olì li olà!

A lə uagnèddə, ziarèddə a 'u pùsə, nìjndə bbəggə, ma sùle tùzzə də cùlə a jòsə! Zùmbə e ballə, attùrna attùrnə, ballə e zùmbə, Uəlà, Uəlà, Uəlà, Uəlà!

A lə uagnùnə, zùmbə e ballə, attùrna attùrnə, a Jannòddə, e dōppə sèttə tùzzə də cùlə, 'nu gnùttə da 'u trəmùnciddə, 'na addrìzzapiscioscə o 'nu chiàndapale, nò 'u lèvə nisciùnə! Uə lì, uə là!

Viva, viva a Pizzìchicchiə e a tarandèllə sòjə ca nə còndə də: Nerìnə, Zuzù, Addolorata, Jàmmə də Fìchə, da Fundànə Vècchiə də Stàttə, da pìppə e del famigerato comandante Petrocchi!

Pizzìchicchiə tənèvə 'na gròttə jìndrə (All'interno dell'agro di Massafra in contrada. Elia) all'agro di Mazzàfərə (Massafra) in contrada S: Elia a dà jìndrə: s'ascunnèvə, sə facèvə 'nu vuccònə e, apprìssə a lə cumpàgnə sùvə, accùcciatə cu chiddə də Cuppùlonə, arràgiunavənə sùsə 'u da fà e vistə ca s'acchiàvə pùrə 'na bèlla fumàtə cu 'a pìppə cu 'a fàccə də Petrocchi! E pə' tənè a mmèndə, ca accòmə quànnə mdrə, mammà e papà, sèmbərə stù fàttə ammà cundà e stà tarandèllə ammà ballə! Li olì, li olà, li olì, li olà!

Sòna sònə 'u tamburrijddə e cə accòrrə, òtrə a lə sùənə, sparàmə pùrə lə fùəchə e lə tricchətracchə! Li olì, li olà, li olì, li olà!

Eh tu mò pigghiə, bèllə-bèllə, 'u tamburrijdde e ballə, sùənə e càndə e 'no pənsà a nisciùnə, quèst jètə 'a ballàtə də Pizzìchicchiə ca n'arrcòrdə ca pùrə cə chiòvə o nèvəchə po' èssə sèmbə 'u sòlə! Uə lì, uə là! li olì, li olà!

Accùghiə l'amice a fàttə battèrə 'u səndəmèndə cu' stà bèllə tarandèllə a còmə abbàllavə Jannòddə a Ficatèddə 'a tarandətə c'a dumàndə də 'u càpə qudrìgghiə cunbà Dumìnəchə: Ah Jannòddə . . . ' a dò t' à pizzicatə 'a taràndə? M'a pizzicatə a 'u gìrə-gìrə du mutàndə! D'a vànnə də rètə o d'a vànnə də nnànzə? Də rètə! E ballə e ballə d'a vànnə də rètə. Eh tu mò pigghiə 'u tamburrijddə e cutìnuə a ballə e, a dàlla dàllə, ballə e ballə! Li olì, li olà, li olì, li olà! Jannò a dò t' à pizzicatə 'a taràndə? M'a pizzicatə ində 'na cuppətèddə rəggipəttə! Màna mànhə o màna drèttə? A màna mànhə! Eh tu Jannò mò pigghiə 'u tamburrijddə; mànə 'ncìntə. . . vràzzə allèrə e pə' stù gìrə lə ziarèdde so vèrdə. . . 'a spərànza; jèssə Cusumècchiə e tràsə Tèrəsə, 'ndəsàta-'ndəsàtə; jèssə Checchìnə e, sbèlta-

sbèltə, tràsə Cəcchìnə; jèssə Rusìnə e, tòtta 'ndùstatə, tràsə Mariagəsəppa. Cumbà Dumìnəchə luccùlə, pə' stù girə lə ziarèddə, sò vèrdə e, m'rccumànnə, nisciùnə uagnòə a da lassàrə all'ùrme! E mò tùzzə də cùlə, tùzzə, tùzzə e tùzzə. (1) Jannòddə 'a Ficatèddə, ' 'nmìanza-nmìanza, a 'u suènə d'u tamburrijddə, zùmbə ballə, ballə e ballə a còmə 'na pàccə! Curàggə uagnè və vèghə 'nu picchə addùrməsciutə, sò lə gnùttə d'u vìnə ca vònnə futtùtə! Pə' 'u rəstə da cumbagnìa, (Compagnia) pànə, cumbanàggə e 'nu gnùttə də primitivə (un sorso di Primitivo)! Li olì li olà, li olì, li olà!

Jannò a do t'ə pizzicatə 'a taràndə? M'ə pizzicatə indrə 'na cuppətèddə d'u rəggipəttə! Màna mənghə o màna drèttə? A Màna mənghə! Rùssə o violə? Rùssə rəspònnə Jannòddə! Eh tu mò pìgghìə 'u tamburrijddə, pə' stù girə lə ziarèdde so vèrdə 'a spərànza e màna mənghə, zùmbənə, ballənə, ballənə e ballənə chiddə cu lə ziarèddə vèrdə! Pə' 'u rəstə da cumbagnìa pànə, cumbanàggə e 'nu gnùttə də primitivə!

Quèst jè l'utèma cumbulsìonə pə' 'u vèlənə da taràndə: onnə spicciàtə lə turnisə jìndrə 'u portazzəcchìnə pə' li suènə e pə' 'u strafùəchə; pùrə aquànnə Cusimècchiə lə sùrgə viànchə n'a fàttə vədè; peddànnə, cə Dìə vò, nə vədìmə l'ənnə ce vènə! Ammə' a spiccià sùle də lamàntàrnə pərcè: pèchərə ca scàmə pèrdə 'u vuccònə!

A quànnə 'u ciuccə tènə 'a frèvə? Arràgghiə jìndrə 'a stàddə, jìndrə 'a pèzzə (appezzamento di terreno seminativo, recintato, una chiusa) e pùrə sòttə 'u mmàstə; quànnə 'u ciuccə tènə 'a frèvə, addà ragghià! Nò stè nìjndə da fa! Addà ragghià! Ih oh, ih, oh, ih oh!

Quànnə ce vò cə vò, ballə, ballə e zùmbə e ballə! Li olì, li olà, li olì li olà!

Viva, viva a stàcchə də Pizzichicchiə, 'u mùlə də Cəcirinnəllə e 'a famàtəchə də Purəscənèddə!

E sùlə accussì nisciùnə piemontese nə pòtə chiù fərmə o fa 'na . . . A dò mànə, còmə quèddə də Cocò!

Viva viva 'A ballàtə də Pizzichicchiə, viva viva a Jàmmə də Fìchə, viva viva a Zuzù, viva viva a 'a pizzica pizzichə, viva viva 'a tarandèllə, alèa-alèa alèa-alèa!

Nota

Də lə tùzzə də cùlə da tarandèllə, in seguito, tutti i partecipanti, maschi e femmine, se ne sarebbero ricordato ma in modo diverso: per i maschi oggetto di vanteria a buon mercato mentre per le femmine da vivere nell'intimità e non farne parola nemmeno con l'amica più fidata.

Per quanto a *lə cannaturìa* (leccornie) *də Dommimì Brasciolèttə*, **più d' una, è da** commozione ma quella più rinomata, che gli fece guadagnare l'agnome: *'nu piàttə da sunnàrslə a nòttə*; un manicaretto *d'allaccàrsə lə mùsə: lə brasciolèttə (də scòrzəttə) də cavàddə*.

In quanto ai piatti da commozione preparati a regola d'arte al popolare buongustaio *Dommimì Brasciolèttə*, favoloso *lə sparətijddə all' àcquə*; un antipasto freddo a base di pesce, tanto elaborato e gustoso quanto raro; fortuna capitata solo *all'allucərtàtə*. Le *sparitijddə* della taglia giusta, per essere idonei per il piatto, erano disponibili solo in un breve periodo dell'anno: quando dal Mar Piccolo si spostavano nello Jonio e *Dommimì* disponeva del denaro necessario.

Lə brasciolèttə də scòrzəttə də cavàddə, venivano preparate da Dommimì Brasciolèttə in modo elaborato e con ingredienti di prima qualità: formaggio pecorino stagionato, pinoli, aglio, prezzemolo e diaulicchia, olio d'oliva e passata di pomodoro də lə Caggiùnə. (le brasciolètte di scorzetta di cavallo)

NOTA- *Dommimì Brasciolèttə*, una persona complessa, non valutata per i suoi meriti sociali, la sua profonda umanità, molto deve all'influenza della madre, Berenice, Maria Boldoni, figlia di 36 anni, del generale borbonico Luigi Boldoni, animatore di un salotto della Napoli Bene, frequentato anche da alcuni universitari tarantini, che fecero da tramite- un gruppo alla Amici Miei- che pur di combinare il matrimonio tra l'orefice-incisore tarantino, con bottega laboratorio a via Di Mezzo, il baffuto don Cataldo Simonetti, scapolo di 47 anni con la signorina Bondoni si prestarono ad aiutare Don Cataldo a scrivere una lettera d'amore ispirata, che fece breccia nel cuore della signorina Berenice, tanto che dopo un viaggio di don Cataldo a Napoli, *pə 'u parlamèndə*, ottenuto il consenso del genitore, l'iniziativa andò in porto e un mese dopo, il matrimonio fu celebrato in Napoli il 12 settembre 1883, dopo i festeggiamenti, spedito il corredo della sposa, i coniugi, rientrarono a vivere a Taranto.

Quattro anni dopo, il 27 luglio 1887 nacque a via Di Mezzo *Dommimì* a cui furono dati per accontentare i genitori di entrambi i coniugi, 6 nomi: Cosimo, Damiano, Raffaele, Luigi, Maria, Cataldo.

Durante la sua esistenza, rimanendo sempre in Città Vecchia, traslocò da via Cava a vico Degli Innocentini 3, a via SS Annunziata 2, ricoverato in ospedale, dove si spense, il 27 luglio 1971.

Sin da giovanissimo la madre, forte dell'esperienza della sua lunga frequentazione del salotto tenuto dal padre, provvide a che il suo unico rampollo, acquisisse una educazione di livello e completa che si addicesse ad un nobile uomo napoletano fine 1800: buona conoscenza della lingua italiana; sapersi esprimere con un eloquio rifinito; iniziato alla studio della musica, delizia e croce di *Dommimì*, in quanto finì per condizionare tutta la sua vita e *dulcis in fundo*, alla passione per il cibo, il buon cibo; un antesignano della sua, naturalità, salubrità, tipicità, sacralità, gustosità e sostenibilità.

Dove *Dommimì* si impegnò e riuscì meglio furono le ultime due.

Infatti il Nostro, ancora giovane per la sua bravura, fu incaricato per contratto, a cavallo delle due Guerre Mondiali, di suonare durante le funzioni religiose l'organo di San Cataldo, quello di San Domenico e quello della chiesa dei S.S. Medici, passando spesso da un organo all'altro, sempre con impegno e trasporto, a suonare musica sacra di Schumann, Hendel, Perosi; un esperto delle marce funebri da suonare dalle bande, durante le processioni della Settimana Santa a Taranto: quelle di *Bastìa*, di *Buzzacchinà*, di *Cacàcà*.

Per non contare, delle sue esibizioni di musica profana, nelle case della borghesia tarantina, romanze della lirica, arie delle operette e musica da ballo.

La maggior parte di questi impegni giornalieri si svolgevano nella Città Vecchia, dove lo si vedeva tutto indaffarato correre *dà prèssə*, su e giù, sin dalle prime ore del mattino, per portarsi con puntualità:

a) Alla Strada Maggiore, oggi via Duomo, la via della cattedrale, della macelleria di Cicala *'u scannacavàdde* di fiducia di *Domimì*, della libreria di Salvatore Mazzolini;

b) A *'u punnìnə də Sanmìnəchə*, (la salita di San Domenico) la sede dell'oratorio dell'Arciconfraternita del Santissimo Rosario di Maria;

c) A Piazza Fontana con il caffè *də Sparətijddə* dove si serviva il miglior caffè *c'u addòrə* (con una spruzzatina *d'anèsə* d'anice);

d) A via Cava, pullulante di vita, da lui percorsa giornalmente, per dovere d'ufficio, per raggiungere la postierla dei Santi Medici dove è collocato l'omonimo santuario; atmosfera descritta magistralmente da Giacinto Peluso nel suo racconto breve – la guerra del falegname-: <<A quel tempo, tutta la via Cava era un succedersi di piccoli negozi e di botteghe artigiane che, iniziando dalla Strada Maggiore, terminava in piazza Fontana>>.<<Il riferimento topografico non è causale perché quel tratto di strada pulsante di vita come nessuno può immaginare, aveva tutte le caratteristiche di un cenacolo artistico.

Tebano padre e figli, L'Imperio, Quintavolo erano i tre punti in cui si davano convegno, poeti dialettali e in lingua italiana, musicisti e musicanti come don Mimì Simonetti e filodrammatici>>.

Al momento della visita di Alfredo Maiorano in vico degli Innocentini, << toponimo che indica la ruota che accoglieva, in anonimato i neonati abbandonati, dove si era trasferito, dopo la morte della madre, la sua passione per la cucina non poteva più essere praticata a dovere, come ai bei tempi della giovinezza visto che agli occhi di Maiorano si presentava modesta si compone di una piccola entrata e della camera da letto che non è proprio tale se non per la presenza di un lettino perché questa nello stesso tempo fungeva da studio, salotto e cucina>>.

La vecchia cucina economica con il fracassè e la cucina monacale e i cari utensili: - in rame-*'nu bülzenettə, 'na frəzzòlə*; - in ferro battuto- *do' treppíadə, trè spítə*; - in legno *'na spənatòrə* (la madia) ricavata dalla metà di un pezzo di un tronco di fragno, *'na cucchiárə, 'na cucchiarèdde, 'nu*

cucchiaronə e 'na tagghiàrolə di legno d' olivo, utensili e pietanze che da un pezzo erano, ormai, un pallido ricordo dei bei tempi andati!

All' amico Maiorano quando il 5 dicembre 1951, gli andò a far visita, potè offrire solo musica: la suonata al piano di un valzer composto da lui dal titolo <<Estasi>>.

Dommimì Brasciolèttə fu anche oggetto d'una birbonata consumata in suo danno da *'na cròschə də panarə ddèrə da Virəmìjnzə: la composizione musicale della pernàcchiə dum-dum* -composizione per un quartetto di strumenti a fiato.

Quello che gli fece affibbiare il soprannome indicativo del personaggio fu un suo peccatuccio di gola che lo accompagnò per tutta la vita, essere ghiotto e cultore *də brasciolèttə* di scorzetta di cavallo; il manicaretto preferito, in assoluto, da Dommimì.

Mentre la pernacchia per 4 fiati, composta per lui, più che uno sberleffo era un ossequio scherzoso; La cosa lo infastidì, non poco, il Nostro soprattutto, quando la pernacchia, era eseguita male *da lə vastàsə də mienzə 'a chiàzzə Grànnə*; quando da suono scadeva a mero rumore; un'offesa grave all'orecchio d' un provetto suonatore di piano e di organo della sua levatura. Al tempo di Dommimì in Città Vecchia erano più di uno *lə suggèttə* a cui dedicare *'a pərnàcchiə* come testimoniano i versi di Enzo Semeraro dedicati al tema:

" Cə priscə quànnə

Cu' lə cumbàgnə tànnə

A còrə a còrə chimàmmə –Austàcchiə 'a Stàcchiə-

E səndivə quiddə sunòrə pernàcchiə!

Mò cə sàpə piccè

Nò s sèndə cchiù!

Fòrsə 'a gèndə

À dəvəndàtə

Cchiù' 'mburtàndə

No' sə rəbàssə

A fà cèrtə nòtə də clarinèttə!

'U fàttə è cèrtə

Ca quànnə sə səndèvənə

Chiddə rumòrə

Tə səndivə 'mbalzamə 'u còrə!"

Dommimì Simonetti è stato un personaggio tanto pittoresco e popolare quanto acculturato, rifinito nel parlare, e ricco d'umanità; cuoco dei piatti della memoria, raffinato scrupoloso ma anche innovativo. Egli è stato, insieme al libraio editore Salvatore Mazzolino, don Ciccillo Troilo, sindaco per due mandati, Milziade Magnini, il federale fascista per la provincia Jonica, anche se con ruolo e caratura diversa, tra i più popolari in Città Vecchia, e non solo, durante gli Anni 30 e 40, sino ai primi Anni Cinquanta.

Il nostro *Dommimì*, al secolo Cosimo, Damiano, Raffaele, Luigi, Maria, Cataldo Simonetti, nato il 1928, in vico Berardi N 1, meglio conosciuto con l'agnome di *-Dommimì Brasciòletta-*, era figlio di donna Birinice' (ossia donna Berenice Boldoni di Nocera Inferiore, deceduta all'età di 82 anni nel 1931, era questa figlia di un generale dell'esercito borbonico, pervenuta a Taranto a seguito del matrimonio contratto in Napoli 1883, con l'orafo-incisore tarantino Cataldo Simonetti nato a Taranto il 1846 e deceduto nel 1928, figlio di Cosimo, a seguito di matrimonio contratto a Napoli il 20 del 1887, in contemporanea con la costruzione, in città, dell' Arsenale Militare.

Alfredo Majorano riferisce che donna Berenice :<<*fino a tarda età fu attaccatissima a tutti i ricordi della felice casa paterna, alla vita del salotto, persino alle vesti ampie e lunghe, alle mantelline e ai cappellini di fine Ottocento che indossò-impassibilmente! -fin dopo la prima guerra mondiale*>>.

Con la morte di crepacuore del padre di *Dommimì*, 'a bon' animə, a causa d'un furto subito, di tutti gli ori e le gemme da lui possedute che, all' *andràsattə*, lo misero, in uno con la famiglia, *azzisə də cùlə 'ndèrrə*, ebbe inizio un tracollo economico da cui *Dommimì* non venne più fuori.

Il suo tenore di vita subì una brusca battuta d'arresto, dovette rinunciare ai comodi di cui poteva godere la famiglia d'un provetto orafo incisore di tradizione, Don Cataldo Simonetti, figlio di Cosimo, il capostipite dell'avviata oreficeria Simonetti.

Dommimì Brasciòlette dimorava, negli Anni 50 in vico Innocentini N 3, nei pressi della cattedrale, nel cuore pulsante della Città Vecchia.

Il Nostro era, oltre che buon pianista e organista, conoscitore di spartiti di musica profana e religiosa, con una conoscenza unica delle marce funebri d'accompagnamento delle processioni e funzioni della Settimana Santa, e della processione, a settembre, dei Santi Cosimo e Damiano promossa dal Santuario-parrocchia, collocato sulla postierla dei S. S. Medici, diretta, per molti anni, da Don Cataldo Adamo, e poi da monsignor Buzzacchino, sostenuta dalla grande devozione di popolo, vissuta con particolare fervore dai fratelli della congrega di S. Cosimo, ne facevano la chiesa più ricca della città (1) Giacinto Peluso.

Dommimì aveva il compito di suonare l'organo sia nella Cattedrale, di San Domenico sia nel piccolo, ma frequentato e ricco Santuario dei Santi Cosma e Damiano vicoletto omonimo.

L'organo antico del santuario dei SS Medici ha svolto la sua funzione sino ai primi Anni '60 grazie alla disponibilità di un chierichetto che a forza di braccia faceva girare la ruota che muoveva una

macchina che alimentava l'aria che faceva azionare il mantice dell'organo e alla generosità, all'impegno, alla perizia e alla pazienza di *Dommimì*.

Infatti l'antico organo del minuscolo santuario funzionava tramite un mantice alimentato a forza di braccia, facendo girare una ruota simile a quella adoperata *da lə zucàrə* (dal cordaio), che nelle giornate meno solenni veniva azionato da un chierichetto.

Incombenza che, negli anni 40 60, è stata assolta con impegno, prima da Nicola Giudetti, il pittore, che all'epoca abitava all'arco SS Medici, e poi da *Uèlinə 'u drittə*.

Quest'ultimo, essendo debole di reni, qualche volta, durante la funzione, *all'andràsattə, lassàvə nbàndə 'a rətə d'u mantècə e scèvə, fucènnə e fucènnə, rətə allə Mùrə, a sdvacà 'a vessichə*, al rientro però, *Uèlinə s'abbuscavə* gli impropri di *Dommimì nfafarùtə*, che suscitavano un mezzo sorriso tra *le biatèllə* e qualche *frátə*, seduti nei banchi, e un sospiro con gli occhi, levati al cielo, dell'officiante mosignor Buzzacchino e prima di questi dal predecessore don Cataldo Adamo, che se la rideva, *da rətə* gli occhiali dalle lenti blu *a ciappèttə - a pince-nez -*.

La frequentazione, quasi quotidiana del Santuario, negli anni '40 come ricorda Nicola Giudetti permetteva a *Dommimì*, di portare, ben avvolti *jìndrə a dòjə 'ncàrtatə*, distinte per due specie d'animali; un gatto e quattro galline, in cui riponeva quello che era avanzato dal suo parco desinare e della cena del giorno precedente o di una cena consumata in casa d'amici generosi.

Questo impegno serviva per fare la felicità di quattro galline sistemate *ijndrə a 'na caggiòlə davanti 'nu jùsə də* vico SS Medici e di un maschio di gatto pezzato in bianco e nero, *Zàmbə-liggìərə* (la zampa del gatto è come la mano del borsaiolo, persona di mano leggera) che se la faceva nei pressi del Santuario.

Questi lo aspettava fiducioso, ogni mattina, sicuro del buon cuore di *Dommimì*, che, come ringraziamento, *pə 'a criànzə* ricevuta, gli faceva le fuse.

Era commovente vedere *Zàmbə-liggìərə*, (l'agnome, anche per un animale) accorrere al rumore dei passi, di *Dommimì*, mentre scendeva i gradini della postierla che menava al Santuario; sembrava che, la bestiola, riconoscesse in lui, non solo il benefattore ma, soprattutto, l'amico!

Si racconta che durante la notte, *Zàmbə-liggìərə* avesse acchiappato *'nu bèllə sùrgə* e se lo era mangiato.

Zàmbə-liggìərə, a usulàrə (all'origliare dei passi) e a *'u usəmàrə* (il fiutare l'odore dell'amico-benefattore) si disponeva lo stesso per fare le fusa a *Dommimì*, in segno di riconoscimento-riconoscenza; le fusa non solo gliel faceva, ma indugiava nell'inarcarsi e a drizzare di più la coda per meglio godere delle carezze di *Dommimì*! Alla morte di *Zàmbə-liggìərə Dommimì sə facì 'na chiàngiutə*!

Dommimì era un provetto suonatore d'organo, di piano e un musicologo di vaglia, una buona forchetta ma anche raffinato buongustaio, cuoco rifinito, informato dell'etno-biologia ed etnozoologia

delle terre che si affacciano sul Golfo di Taranto, ottimo conversatore e affabulatore, con una straordinaria conoscenza dell'uso appropriato delle parole nel discorso colloquiale; con *Dommimì* la conversazione si svolgeva sempre viva e coinvolgente, qualche volta persino illuminante, non mancavano le citazioni dotte, non rinunziò mai alle proprie idee, sul mondo, sulla vita, sulla musica sacra e profana, sul cucinato tarantino e napoletano sulle virtù culinarie del Beato Egidio di Taranto sulle sue famose *cozzà dā fūnnā apirtā sùsā a cānisā dā zippṛā dā stingā (nota) e u' pùlpā a lucianā; sempre aggiornato* sugli accadimenti cittadini su cui si esprimeva in libertà, ma senza supponenza e con molto discernimento e cautela.

Dommimì era un vero conoscitore della cucina napoletana e tarantina; ogni cosa egli sapeva *sùsā 'u strafuèchā nuèstrā*; questa vocazione, questa passione l'aveva cominciata a coltivare, ancora *sculacchiatijddā* (marmocchio vispo) *scèvā appirnacàtā à 'u mandāsìnā* (grembiule da cucina) *dā māmāsā*. Per essere egli un apprezzato pianista, frequentando le case della media ed alta borghesia della città, per il ballo dopo il pranzo di nozze, il cui menù costituiva la cartina di tornasole, per misurare l'ampiezza del portafoglio, la dimestichezza con la migliore tradizione enogastronomica, il lignaggio e il prestigio della famiglia, aveva avuto modo in un continuo scambio d'informazioni, con le signore appassionate di cucina, di arricchire ed affinare le sue conoscenze in materia.

Quando descriveva, un piatto, era tanto efficace da far venire l'acquolina in bocca; conoscenze e sensibilità che, purtroppo, per la penuria di risorse finanziarie, poteva manifestarsi, solo, in occasioni di alcuni matrimoni importanti dove veniva trattato con i guanti gialli: peccato però, che di matrimoni così, non ne capitavano tutti i giorni!

Qualche sera, gli capitava di andare a letto dopo aver fatto la cena del galluccio; sottintendendo *'u jaddùzzā de Sàndā Còsāmā*; un galluccio di primo canto che per tradizione si mangiava-per chi se lo poteva permettere- la sera prima del giorno dei festeggiamenti dei Santi Medici Cosma e Damiano, quando si andava e tornava a piedi dal pellegrinaggio al santuario ad Oria.

Nessuno meglio di *Dommimì* sapeva parlare con cognizione di causa dei salumi di ogni tipo sia di quelli della Lucania e Calabria Jonica sia quelli di Martina Franca e della Valle D'Itria e paesi vicini: saliccia, *Suprissàte*, prosciutto, ventresca, *vuccùlare*, capocollo, lardo, salsiccia e *nùgghia*.

Ad ogni tipo di salume sapeva quale vino accoppiare, ricavato dai vitigni autoctoni: Negramaro, Cirò, Verdeca di Locorotondo, Primitivo di Manduria e Aglianico del Vulture.

Per il pane e le focacce una passione e una competenza indiscussa sia per la qualità sia per il luogo di provenienza: il pane di Martina Franca e della Valle D'Itria; le cultivar di grano tenero lì coltivate, il modo d'impastare la farina, il tipo di lievitazione e il modo di cuocerlo; quello prodotto nel quadrilatero Laterza, Altamura, Gravina, Matera; le cultivar di grano duro lì coltivate, con riguardo al grano Cappelli, il modo di procedere per l'impasto, la lievitazione e la cottura.

Aveva *Dommimì* una particolare attenzione per *lā frāsèddā* (le friselle), che dovevano essere di farina d'orzo, ben cotte, *nsərtātā*, passando un pezzo di spago dal buco centrale, per appenderle come si fa con la salsiccia un tantino distanziata dal muro e in ambiente areato.

Era poi il Nostro un'autorità in quanto alla conoscenza etnozoologia delle razze autoctone allevate nel nostro territorio e alle differenti tecniche di lavorazione delle carni e persino al modo e al tempo di consumarle.

Due erano le passioni coltivate da *Dommini Brasciolèttə*: la musica, tutta la musica religiosa e profana, antica e moderna, di cui come bene illimitato, poteva goderne con intensità e a volontà, tutti i giorni; il buon cibo, l'agognato *strafuèchə*, da lui ben conosciuto, apprezzato, desiderato e goduto, sino alla morte della cara mamma.

Ai tempi belli della giovinezza, prima che il padre subisse il fatidico furto, di tanto in tanto, Dommini, quando le risorse economiche lo permettevano, scartando l'ipotesi di spendere *a crədènə*- a credito- e *Rùnzinə* Cicala 'u *scannacavàddə* di fiducia, di via Duomo, lo avvertiva, premuroso, che erano disponibili le fettine del taglio di scorzetta, allora veniva fuori, a tutto tondo.

Il Nostro acquistate 500 gr di fettine, incartate *da* 'u *scannacavàddə* in un foglio color paglierino, subito rientrava nei panni di cuoco, e sotto gli occhi vigili della madre, prendeva le fettine e, *sullèttə* – *sullèttə*, (subito) a casa si toglieva la giacca si metteva 'u *sunàlə*, e, lì per lì, se capitava nei mesi caldi, apriva lo sportello del fracassè, *appèzzecavə lə carvùnə cèppə də məcchiə a furnàcettə də cùcinə econòmichə*, *indrə* 'u *fracassè*, si lavava le mani, indossava 'u *mantesinə*, (il grembiule) apriva 'a *ncartatə* sul tavolo da cucina, prendeva le fettine, una ad una, le stendeva sopra una tavoletta di legno d'ulivo larga un palmo e spessa due dita con un manico bucato per far passare 'u *criscùlə* per appenderlo nello stipo, le batteva *cu na stàcchiə* scelta e prelevata da lui medesimo dal greto del fiume Sinni, le riempiva con uno spicchio d'aglio tagliuzzato *cu l'acciàturə sùse a taulèttə* di legno d'olivo larga 'nu *pàlmə e spessa doije dicitə*, prelevato da *jèttə accàttatə da Strazzàcazonə*, proveniente dall'agro *de Palàscianə* e *appennùtə jindrə a cùcinə*, un ghirello *də nùcə* sminuzzato *Mijənzə diaulicchiə*, un pizzico di sale grosso, due pezzettini di formaggio pecorino grattugiato, *tànnə pe tànnə*, tratto da un pezzo tagliato di fresco da una formella di 3 kg proveniente da Mottola e precisamente da una delle due grandi masserie armentizie: 'u *tamburrijddə* (il Tamburello), estesa a confine con l'agro del comune di Massafra o Casalrotto situata a confine con l'agro del comune Palagiano.

Le fettine, così farcite, venivano arrotolate e 'ndurtəgghiàtə *bùenə-bùenə cu làzzə*; dopodiché il Nostro metteva 'u *tijstə sùsə a furnàcettə* munita di fracassè, quella, dove aveva acceso il fuoco appena rincasato; posto 'u *tijstə* sul fuoco, appena stemperata, versava l'olio d'oliva *d'a làgremə*, nella giusta quantità, prelevandolo *da* 'u *trummonə* de 10 litri, che ogni anno gli procurava un confratello della Addolorata, suo amico che faceva 'u *nəgghierə* al trappeto di Masseria Grande, a Punta Rondinella, di don Ciccillo Trojlo: olio da usare con parsimonia sia perché prezioso sia perché doveva durare per tutto l'anno.

Appena sfumato l'olio, vi metteva a friggere la cipolla rossa d'Acquaviva Delle Fonti, precedentemente affettata con spessore di mezzo dito, dopo di che v'introduceva a rosolare le brasciòlette, rivoltandole, ben bene, *cu* 'a *cucchiarèddə* di legno d'olivo, vi aggiungeva a seconda

della stagione al momento giusto, vi aggiungeva o tre *cucchiarèddà* de conserve prese dall'apposita *capasèddà* o pomodori freschi *dà lə Caggiùnə* oppure pomodori *a 'nzèrtə*, l'aggiunta di un bicchiere d'acqua, l'apposizione del coperchio sùse *a 'u tièstə*, e una lunga cottura a fuoco lento, per almeno due ore, a fracassè chiuso ed ecco pronto *'u sùghə* pa pàste per il primo piatto e le brasciòlette per il secondo: la pasta poteva essere fatta in casa-*lə rēcchitəddə- oppure se da prendere dal pizzicagnolo – lə pərschiatəddə* (pasta forata come *lə zità* ma di sezione minore, non più in commercio).

Nei mesi invernali *'u tijstə*-la pentola di coccio-pirofilo lo poggia *sùsə 'u trəpiddə*, nella cucina monacale, un caminetto, quello *di Dommimì*, che funzionava alla grande, ben costruito, con gli arnesi forgiati da mèste Fnanicchie: *tre spite, doi je trəpiddə* di grandezza differente, *'na pàlettə, 'na attizzafuəchə*-un attizza fuoco- pe *scarnisciarə le carvùnə*, *'a camàstrə piappènnərə 'u bülzenettə*; dalla rinomata bottega figulina Calò di Grottaglie provenivano *'u tijstə, 'a pignàtə, 'u pignàtidđə e pignàtonə*.

A questo si aggiungeva il problema di procurarsi una scorta di:

- a) Legna d'olivo o di corbezzolo, tagliata a piccoli pezzi e stagionata per la cucina monacale;
- b) Un sacco di carbone di ceppo di radica di lentisco per la fornacetta della cucina economica.

Ogni anno era un'impresa procurarsela e una fatica, quella di salirla a primo piano e sistemarli nell'apposito ripostiglio.

Quando il cuoco *Dommimì* cuoceva *lə brasciòlettə də scorzèttə*, alla levata dal *fracassè*, per portarle a tavola, l'odore si spandeva in cucina e attraverso la finestra, in tutto il vico Innocentini; e qui non era raro che qualcuno, passando, rallentava il passo, indulgiando per goderne ed inebriarsi!

Nella cucina di *Dommimì*, al tempo della sua gioventù e prime *d'u càpətòstə də l'attànə* a seguito del furto subito dei gioielli, ben sistemati *jìndrə 'u stəpònə* (in un grande stipo a muro), di un metro di larghezza di 180 cm di altezza, piastrellato con i mattonelle di ceramica da cucina, 20x20 cm, policrome a figure geometriche, prodotte a Grottaglie, suddiviso in tre comparti, di differente altezza, tramite due bancali di legno, dove non mancava mai la provvista di:

- a) *Na capàsèddə d'àlicə sàlatə* che gli forniva, nella giusta stagione, *'nu frətəllə* pescatòre padrone e capo barca di *sciàbbəchə* della confraternita dell'Addolorata, provvista indispensabile per preparare un piatto d'orecchiette con le cime di rape o un piatto *de limgìnə c'u ciùffətə*;
- b) *'Nu buccàccə də chipparìnə a salamùrə* (in salamoia) che comprava, anno per anno, dal solito, caro, *Strzzàcazonə*; prelibatezza che li raccoglieva personalmente nelle gravine di Massafra o *da 'u muragliònə da Ringhìərə, 'mbàccə a Mərə Grànnə*;
- c) *'Nu buccàccə də mèlə d'ètrə da massàriə Le Lamiə d' u Diùtə* (Del Diulo); un Boccaccio di miele d'edera, l'ultima fioritura, provvidenziale per le api, prima dell'Inverno, proveniente dall'apiario della masseria Le Lamie sulla riva orientale del secondo seno del Mar Piccolo a confine con Monteiasi

prezioso per la tosse e la voce: una leccornia sopraffina che veniva da lontano, dall'esperienza del vecchio di Corico cantato da Virgilio;

d) 'Na jettà d'àngghia dā Palasciànə, una corona d'agli intrecciati da conservare appesi ad un piolo infisso nella parete, vicino la finestra, della cucina;

e) Dójə o trétə jettə dā cəpoddə rossə di Acquaviva Delle Fonti *appennute* dentro la cucina;

f) 'Na capasèddə dā fūngə carduncijeddə sott'uègghia, una leccornia di cui si approvvigionava da un pastore-casaro che conduceva la masseria armentizia La Sterpina di Mottola;

g) 'Nu mazzə dā fraschə dā làurə, raccolto nel bosco si Santo Antonio del comune di Mottola, fornito, puntualmente, a Dommimì, due volte l'anno, all'inizio della primavera e alla fine dell'autunno, da Strazzàcazonə;

h) 'Nu buccàccə d'origano profumato raccolto nella Gravina di Castellaneta, fornito anche questo, da Strazzàcazonə;

i) 'Nu tremmònə d'uègghia da lagràme da dieci litri, fornito a don Mimì da 'u nagghierà (il capo operaio del frantoio) del trappeto di Masseria Grande di don Ciccillo Trojlo;

l) 'Nu fiàschə, da due litri, d'aceto bianco di verdecà, proveniente da Martina Franca;

m) 'Nu fiàschə, da due litri, d'aceto nero ottenuto da primitivo di Manduria;

n) Una damigianetta da 10 litri di vino bianco verdecà proveniente da Martina Franca;

o) Una damigianetta da dieci litri di vino Primitivo di Manduria;

p) Na frèsə dā vèndreschə di maiale di Martina Franca: provvista indispensabile per preparare le brasciòlette a mèstierə;

q) 'Nu sacchèttə di 5 Kg dā nùcə nustrànə di Laterza, provvista indispensabile per le brasciòlette: il colpo d'ala che faceva la differenza;

r) 'Na capàsəddə dā recòtt'ascquàndə, ricotta piccante proveniente dalla masseria La Sterpina di Mottola; una provvista necessaria per guarnire lə fèddə ròssə, il pane arrostito sulla brace, nella cucina monacale, durante l'inverno, per la colazione di Dommimì;

s) 'Na capàsəddə e dā maragiànə e bianchə cimàrolə dā lə Caggiùnə sott'uègghia, trattasi dell'ultima cacciata delle melenzane bianche della contrada Caggioni, quando erano, a fine ciclo produttivo; l'ultima cacciata, di piccola taglia ma più saporite; una cultivar, purtroppo, andata persa;

t) 'Nu buccàccə dā lampasciùnə sott'uègghia, cipollotti sott'olio, provenienti da Sava, o da Grottaglie, da Massafra, da Ginosa, Laterza o da Mottola;

u) 'Na capasèddə dā e cunsèvə dā pumedòrə accùgghiatə a lə Caggiùnə e saccàtə a 'u sòlə, d'u mèse d'aùstə, indispensabile pe' 'u raù, a mèstierə, dā lə brasciolèttə (1)

v) *'Na sèrtə də pəpərùssə ascùandə, crùschə, də Sənìsə*; una prelibatezza lucana costituita da una collana di peperoni secchi, rossi piccanti, di una cultivar di media grandezza, da conservare appesi, in ambiente arieggiato, per l'inverno;

w) *'Nu pignatiddə də fàvə spuzzətətə da Vàrchə, də lə Caggiùnə*;

z) *'Na capasèddə də savəzòddə sòtt' uègghia* (salicornia sott'olio);

A *Dommimì*, erano aperte tutte le porte degli abitanti della città comprese quelle **delle migliori famiglie, sia per** le sue qualità professionali d'organista e pianista, sia per quelle umane, sia sulla sua competenza sul cucinato tarantino, a partire dalla provenienza territoriale sia di terra che di mare degli ingredienti, zona di pesca per zona di pesca nei Due Mari della città e, agro per agro, della **Chora** tarantina e delle aree limitrofe il Golfo di Taranto; da Santa Maria di Leuca a Crotona.

Correva voce che *Dommimì*, al vaglio del solo palato delle *l'agustnèddə frittə*, riusciva a stabilire la zona di pesca del Mar Piccolo, da dove pervenivano.

Gli appuntamenti fissi che scandivano le sue giornate, e dove era possibile apprezzare la sua preparazione e la competenza musicale e lo spessore umano, erano quelli che lo vedevano impegnato con grande trasporto nella preparazione dei riti della settimana santa a Taranto.

Infatti, le riunioni nell'oratorio della Confraternita dell'Addolorata, a San Domenico, in particolare quelle tenute per programmare le marce funebri che dovevano essere eseguite durante il percorso della processione e, in modo particolare, quella che doveva essere eseguita al momento dell'uscita della statua dell'Addolorata.

Durante la discesa della scalinata antistante la chiesa, la cui bella facciata romanica, arricchita da un pregevole rosone, guarda sul Mar Grande, la Madonna procede portata a spalla dai quattro confratelli che si erano aggiudicati l'onore, nella gara effettuata la domenica sera delle Palme nella chiesa di S. Domenico, tra tutti i confratelli convenuti, coadiuvati da quattro portatori *də furcèddə* usate sotto *lə sdànghə*, quando e dove era stato programmato un momento di sosta della statua.

L'assemblea dei confratelli, *'a sèrə də lə Pàlmə*, era presieduta dal priore don Antonio Palma, dal segretario don Silvio Gentile, in funzione di notaio verbalizzante di tutte le chiamate e delle offerte avanzate dai confratelli per l'aggiudicazione di tutti i ruoli previsti per l'espletamento della processione.

Il parroco, don Stefano Ragusa, padre spirituale da cungrèca (confraternita), assisteva dal principio alla fine allo svolgimento della gara.

La scelta della marcia funebre che doveva essere eseguita, *quànnə assèvə 'a Madònnə*, costituiva una delle poche occasioni in cui *Dommimì* manteneva u punte e faceva *'u puniùsə* anche nei confronti di una autorità in materia qual era da tutti ritenuto Gigino Solito; la medesima autorevolezza in fatto di marce funebri suonate durante le Processioni Dei Misteri a Taranto di cui godeva, negli Anni 70 e 80, Ottavio Guida.

Dommini Brasciolèttə andava sempre vestito decorosamente con il suo solito papillon blu sotto l'ampia giacca che gli era stata donata dal cugino farmacista che magri proprio non era proprio della sua taglia, si era trovato così a sbarcare il lunario, dopo la morte della mamma, suonando l'organo durante le cerimonie nuziali in chiesa, oppure recandosi, nelle uggiose serate invernali, presso amici munifici, per suonare il pianoforte (e per scaldarsi ricompensato con odorose e fresche pagnotte fatte in casa e con qualche soppessata calabrese per companatico, e quando possibile due *brasciòlettə* di cavallo.

Dommini, non mancava mai, alle *vascizzə* (belle serate), sia come pianista che come esperto ed apprezzato enogastronomo, organizzate a casa Marasco a via Duomo, durante le festività natalizie, e, qualche volta, in estate, nel giardino della caserma dei carabinieri al Pizzone, comandata dal maresciallo Stefàno.

Purtroppo *Dommini* era, suo malgrado, *u' suggèttə* preferito dalle *vàstasə* e (dei facchini) *də 'mmiənzə* 'a *Chiazza Grànnə*, ossia piazza Fontana, al tempo, funzionante come mercato ortofrutticolo all'ingrosso.

Non c'era occasione che *Dommini* attraversasse la piazza, nella tarda mattinata delle giornate assolate, senza essere fatto segno da sonore pernacchie alla *Ciccìa Caùrə* o all'allievo di quest'ultimo: *Albertəvòcchapirtə*.

Ma, a partire dal 1937, quelli che presero lo scettro *pə' allezzərə le pernacchiə a Dommini* furono i componenti 'a *cròschə*, *də lə panarèddərə da vija de Mijenzə*, la stessa che, con l'invenzione delle false mèntine, ingannò ed angustiò Cocò.

Già prima di questa combriccola altri buontemponi si erano dedicati a *spòttərə a Dommini* come si evince dal racconto breve, del 1930, di Tommaso Gentile- *Ce a' fa: so panarèddərə che per sua freschezza di stile e la capacità di leggere l'animo umano e l'arguzia nella narrazione si riporta integralmente:*

<-Mammà, adagi'adagiə, cunnò spruscə.

- Mimi, camina, cmin'avanti

- Mammà, vuoi venire assotto braccio a mèjə?

-Mimi, camina e stai zitto . . . Che io Vito Calaccə

Son vecchia si, ma sempre tosta?

-Mammà, sei andata a San Cataldo?

- Mo debbo andare . . . *Ĵnd'a quiddə mèntərə, quarchədùnə chiamə: Mimi! Mimi! Dommini si vòtə canòscə a l'amichə sùvə e s' avviicinə. Vituccio mio come stai? Bə 'nu stuèzzə e 'nu stuèzzə. E tu? Cu 'na jəmmə ròttə e l'òtrə spəzzətə! Cosa vuoi, si strappa la vita come si può.*

Sə vòtə vèrsə 'a màmasə ca s' à fattə nnàndə e fàcə 'a prisindàzionə: Ecco, mammà: ti presento un mio caro amico . . . - Vito Calacchia! Dìcə l' amichə cu 'a mànə stənnùtə. Maria, Berenice . . . Da in d' u strittələ də Cariàtə jessə fücənnə-fücennə 'na mòrrə də panarəddèrə. Uè donna Mari . . . - e seguono-

*'Nu pàrə də pirnàcchiə e 'na rufèlə də uagnùnə scàppə luccùlannə. Dommimì Brasciolèttə
. . Uh che orrore! Dice Donna Maria, Berenice scndalizzàtə. E' inutile sono Panarelli cara mammà. Cə à succèssə? Addummànnə cu 'na fàccə də sckàffə Vitùccia. E non vèdi? Queste canaglie non mi vogliono lasciare mai də pètə. N'otə e ddò vuagnùnə passènə scappànnə.*

*Donna Maria, Berenice, quannə figghia 'u cappijddə mə nà da vùnə? Mimì, Mimì. Azzèccalo. . .
Corri . . . corri Dommimì tènə'a faccia viànca-viànchə, ma cu 'nu curàggiə də liònə, si mètə a sutəcàrə lə vuàgnunə da rète a lə Virginèddə, ma ce jəjə, ce 'no jəjə, 'nu chiùppə də mògghia arrivə cchiù sùbbatə mbàccə a iddə. Mamma mia, m'anno cecato un occhio. Donna Mariə pàrə 'na paccə scatanàtə d' o 'mbìrnə. Che vi possa venire un accidente: uè! Dio mio il povero vestito come me l'hanno ridotto Amm'arrəvətə a Traviatə Rəspònnə 'nu cristianə passànnə. Donna Maria Brenice s' avvicinə a Dommimì, e, e rètə. Non c' è! Che vigliaccheria abbandonare la gente in simili frangenti. Mamma hai fatto? Sto facendo E stùscətə po - dìcə n'òtrə cristianə passannə, e cabənədèttə Ddiə 'no sə fànnə majə lə fàttə lòrə. Pòvərə Dommimì! Rəspònnə n'òtrə. Trimijəndə 'nu picchə còmə l'ònnə cumbunàtə! Chiddə panarəddèrə də vuagnùnə 'no lə lassènə majə scèrə Jèvə megghia ca 'u Signòrə sə lə pigghiàvə a tuttə e ddojə E non puoi crepare tu? Lucchələ c' u nəsə vèrdə Donna Mariə.- Andate via, gentaglia maleducata. Ah, ca a capiscə 'a ləngə nòstrə! Nah, cu ddìgghia scəttà 'u vèlənə Ca ce tə stòchə a díchə? Mo Mimì, andiamo a San Cataldo se no Cumbà Dumì, òsciə jè terribələ purcè və vèstutə də mòdə . . . 'Avànə rascionə lə vuagnùnə c' a spùttənə. Donna Mariə à spicciatə də puləzzàrə. Andiamo Mimì Pigliami per mano, mammà, ch'io non vedo. Aspetta un poco: lasciami fare prima 'na presa də tabàccə. Jəssə 'na tabbaccèrə də cəlònə, pigghia 'na pizzecatə də tabbaccə, e sùrchia còmə a 'nu piccinnə ca tènə 'u nəsə chinə də muccùlonə.*

Alanemə da tabbaccèrə! E bràvə a Donna Mariə, pizzichə e nò pàrə Vieni Mimì, mettiti a sottobraccio. Andiamo adagio, mammà. Ah San Cataldo mio, in gloria a te, tutto questo, per non mancare alla solita visita. Spero almeno che vorrai tener conto dei martirii che sopportiamo. Se non vuoi farci Santi, almeno Beati come compare Egidio E sì, sìspero tantoE cu paràdisə ngàpə, mijənzə a lə . . . cavàljərə ca stònnə a sciòcnə a tifònə, acchiànnə- acchiànnə sə nə vònnə.>

Ma chi si distinse per inventiva ed accanimento, ma con stile diverso, fu 'a cròschə də lə panarijddə da vījə də Miənzə che, visto lo spessore di cultura musicale del soggetto, composero proprio per lui, rendendolo *ciamùillə*, (soggetto da dileggio o da scherno) la prima 'a "pərnacchiə dum-dum".

Le panarijddə da cròschə da viə də Mijənzə, gli amici e compagni di gioco di Cocò, sperimentarono con successo 'a *pernàcchiə dum-dum*; un colpo di genio, quello di mollare (*alləzzàrə*, sganciare senza farsi riconoscere) una *pernacchia dum-dum* a qualcuno.

‘ *A cròschə*, conoscendo l’ora in cui *Dommimì* usciva dal portone di casa per recarsi a suonare l’organo per le funzioni religiose nella cattedrale di San Cataldo o nella Chiesa di San Domenico oppure nella chiesetta dei Santi Medici, si appostavano nelle vicinanze di vico Innocentini N 3, seguivano il Nostro e giunti in un punto dove, esistevano le condizioni ottimali per eseguirla, la pernacchia *dùm-dùm* veniva *allazzàtə*, con trasporto, dal provetto quartetto di fiati. (Far venire fuori, fare emergere)

Trattavisi di una pernacchia inconfondibile, che per raggiungere il massimo dell’efficacia occorreva l’impegno d’un quartetto di fiati: dopo la prima pernacchia, eseguita virtualmente con la tromba ne seguiva, a cadenza di un secondo, in calando o in crescendo, proveniente da un differente punto dello spazio circostante, una seconda, una terza ed una quarta.

I nostri burloni si esercitavano, a seconda *d’u suggètə*, con maggiore brio, con il tentativo mal riuscito di trattarlo da *ciamìllə* (zimbello particolarmente reattivo) come il nostro *Dommimì Brasciolèttə* o il carrettiere *Zə Giuànnə Birbandillə*, **con l’esclamare al suo passaggio: ‘a rùgnə tènə ‘u ciuccə o peggio Franchìnə** (il ciuco) *tènə ‘a rùgnə!* Ciò era quello che, più di tutto, lo faceva dimenare ed imprecare come ‘*nu fafarùlə ‘nfafarùtə*.

Quest’ultimo personaggio, Zio Giovanni, era un arzilla e linguacciuto vecchietto, che non se la teneva da parte di nessuno, sempre pronto a rispondere per le rime in dialetto stretto, con un fiorire di eufemismo; sbarcava il lunario, dopo aver abbandonato la pesca, facendo il vetturale *də trainèddə* a noleggio, per il trasporto di derrate alimentari e ceste di frutti di mare.

Alle *sdànghə da trainèddə*, era attaccato il ciuccio *Franchìnə*- primo o secondo *Franchìnə* -, per guadagnarsi la biada, durante tutto il giorno, faceva la spola per le vie della città. Qualche volta veniva sollecitato da ‘*u scuriàtə*, facendo solo schioccare ‘*a pundèttə* (la parte finale della frusta, il versino) all’altezza delle orecchie; così senza colpirlo e fargli male veniva avvertito a fare il proprio dovere. A *Franchìnə*, per farlo tirare bastava fargli sentire lo schioccare della frusta; questa era manovrata da *Zə Giuànnə Birbandillə*, al secolo Giovanni Conte, come uno strumento musicale.

Sulla piazza di Taranto no v’era vetturino che sapesse schioccare ‘*u scuriàtə còmə a Zə Giuànnə Birbandiəllə*; il timbro degli schiocchi si ripetevano in sequenza: un attacco, una fase di regime, una di decadimento del suono; ciascun cocchiere, quando incrociava, sul viale Duca d’Aosta incrocio per via della Stazione Vecchia, per accedere alla Piccola, (la stazione merci di Taranto), ‘*a trainèddə cu Franchìnə* **che arrancava**, in segno di rispetto, *pə’ Zə Giuànnə*, il principe *d’u scuriàtə*, il **cocchiere**, **si** dava ,a far schioccare, con il proprio timbro, la frusta. Seguiva, pronta, la risposta del Nostro: per particolari riuscite esibizioni alla salita di Sant Eligio, lungo il lungomare Vittorio Emanuele II, quando frotte di ragazzi entravano o uscivano dalla scuola Elementare Galileo Galilei, spesso si davano ad applaudire freneticamente, come se si trattasse d’una esecuzione musicale.

Le argute e sapide risposte del Nostro, ai molestatori, così, venivano accompagnate ed insaporite, dal suono *d’u scuriàtə* (della frusta) *də Zə Giuànnə Birbandillə*: una goduria per gli amanti del dialetto e l’orecchio musicale coltivato.

Se giornalmente *lā còfānā* – le sporte di canne e di vimini- per contenere i mitili o le ostriche, da spedire lontano con regolare puntualità, a seconda della richiesta del mercato nazionale, lo si deve all’impegno de *Zā Giuànnā*. I frutti di mare dovevano essere trasportati, dal compendio di servizio della Regia Azienda demaniale del Mar Piccolo S.p.A. ereditato dopo la II Guerra Mondiale, dalla COMIOS, a via Delle Fornaci, alla Piccola, la stazione merci delle Ferrovie Dello Stato. La spedizione, visto la deperibilità del prodotto, era giornaliera; per un buon ventennio, se l’oro del Mar Piccolo, giunse, senza affanno, in tutte le contrade d’Italia, per soddisfare il palato dei buongustai, lo si deve a *Zā Giuànnā Birbandillā* e ai suoi fidati ed affiatati, *Franchinā I e Franchinā II*.

La pernacchia dedicata, da concerto da camera per quartetto di fiati, composta per *Dommini* fu la prima, la più ispirata, la più riuscita e la più memorizzata. Infatti ‘*a cròschā da viā dā Mijānzā*’ ben conscendo la preparazione musicale di *Dommini Brasciolèttā*, vollero essere all’altezza.

L’interesse dei nostri *protacàpə*(scherzosi) verso *Dommini*, era secondo, solo a quella verso il loro caro compagno di giochi, *Cocò*, a cui accoccarono, ‘*nu pətrùddā pə mendinā*’.

Un compagno di giochi, da cui furono costretti a separarsi, solo perché formalmente interdetti dalla polizia.

Un’altra pernacchia dedicata, la seconda per brillantezza di timbro, fu quella *pə’ Zā Giuànnā Birbandillā*.

Per tutti i molestatori, la risposta di *Dommini*, alle pernacchie d’autore o meno, che fossero, era pronta: egli si poneva fermo, ritto in mezzo alla piazza Grande, o in altro luogo adatto ad un’imboscata per pernacchia dum- dum, della Città Vecchia, a viso aperto, alzando la testa, inarcandosi all’indietro ed a voce alta, era sempre la stessa: “*Orate porci, discendenti da maiali*”.

A tale colta esclamazione, seguiva un’altra scarica di pernacchie se, mentre *Dommini Brasciolèttā* riprendeva il suo cammino verso il ponte di pietra, con il capo oscillante sul collo ad ogni passo, soddisfatto per la risposta che comunque aveva voluto dare per i maleducati, forse, era sprecata.

Ad un giocatore *dā Lāvòriā*, il peggio che gli possa capitare alla fine di una partita è che gli venga *allazzàtā*, dedicata, (Composta, per lui, per l’occasione, e suonata da un superbo quartetto di fiati) ‘*na pərnàcchiā dum-dum*’: quando succede questo, *jè ‘nu scuèrnā ca lāssā ‘u mèrchā* (umiliazione grande che lascia il segno, la cicatrice)!

Una sfortuna che dai trattati internazionali, insieme alla bomba dum-dum, in un codicillo quasi nascosto, per trascinarsi, sia stato vietato, anche, l’uso della pernacchia dum-dum!

Per il comportamento di alcuni personaggi che calcano il palcoscenico la scena pubblica, tutte le volte che ne sparano una delle grosse, poter *allazzàrə ‘na pərnàcchiā dum-dum*, suonata da un quartetto affiatato e motivato –con uso di tromba, flicorno, clarinetto e flauto, sarebbe tanto salutare quanto efficace: una polizza sociale.

Chiunque, anche il più superbo e protervo, dopo *'na pərnàcchià dum-dum*, sarebbe indotto a tornare con i piedi per terra e fargli abbassare le orecchie; *fàrlə avənè lə rēcchià pànnə*. Per metafora le orecchie piegate all'ingiù come quelle della capra, indica che l'azione di mortificazione per ridimensionare qualcuno, ha centrato il bersaglio.

Quando, *a condrórə*, risuonava una pernacchia dum-dum, se ne poteva apprezzare tanto la potenza quanto l'eleganza; lo stesso *Dommini*, forse, in cuor suo, né riconosceva merito sia al compositore sia agli esecutori, che davano prova di avere un orecchio musicale coltivato.

Molto probabilmente, secondo *Dommini*, quei monelli dovevano frequentare l'ambiente musicale che fioriva intorno alla chiesa di San Domenico per la celebrazione dei riti della Settimana Santa, si riprometteva che prima o dopo li avrebbe identificati e fattagliela pagare.

E' stata una sciagura che a seguito dei bombardamenti degli Alleati sulla Città Vecchia e a Porta Napoli, il quartetto si dovette sciogliere e *sparpàgghjarsə ci pə' lingham e ci pə lingham* (in tutte le direzioni): fra Massafra, Mottola, Palagiano, Crispiano, Leporano, Manduria e Lizzano.

Finita la guerra, cambiati i tempi, mutati l'umore e gli interessi delle persone, solo, per qualche tempo, si continuò ad *allazzàrə* qualche pernacchia dum-dum; ma si trattò di semplici imitazioni.

Adesso venivano *sunàtə* senza preparazione e trasporto, che unito al fatto che non ci sono spartiti scritti, della diabolica luminosa *pərnàcchià dum-dum*, se n'è persa la memoria d'esecuzione.

A *Dommini*, non gli fu possibile, anche se l'avesse tanto desiderato, vedere, bene in faccia, veruno di quei birbanti perché, puntualmente, dopo aver *allazzàtə 'a pərnàcchiə*, forse consci di averla fatta grossa, per una brava e gentile persona come *Dommini*, in un baleno, si dileguavano.

In Città Vecchia, dove erano nati e cresciuti; dove conoscevano ogni anfratto, giocavano in casa, e le loro gesta erano più tollerate: lo sfratto e l'interdizione non fu opera del Battaglione Sempre Pronti ma, dalle bombe piovute, sulla loro testa, dal cielo.

A dire il vero il nostro *Dommini*, sotto sotto, in cuor suo, nei confronti *da cròschə* del quartetto di fiati, non si può dire né che nutrisse particolare sentimento d'amicizia né che fosse assillato da cieco rancore.

Passato il primo impeto di collera, riconosceva il Nostro, che anche per le pernacchie e ci vuole l'orecchio musicale perché non tutte sono uguali, c'è pernacchia e pernacchia e il fuor d'opera: quelle d'autore!

Questa, infatti, si spegneva di fronte ad una esecuzione, **sulla quale** come pernacchia, non c'è altro da dire che **chapeau**; un maestro è sempre un maestro!

Si è persa così una bella e grande cosa; che se fosse giunta fino a noi nella sua integrità, di sicuro, sarebbe stata assunta dagli eredi di Marco Pannella, come arma speciale della lotta non violenta, tanto briosa nell'esecuzione quanto devastane e **paralizzante negli effetti: così, forse, 'a pərnàcchiə dum-dum** sarebbe potuta passare alla storia come nuovo genere musicale!

Non è detto però l'ultima parola ne persa l'ultima speranza! Forse qualche nuovo genio musicale potrebbe provarci.

La figura di *Dommimì Brasciòlèttà* è la testimonianza che nella vita reale: "è sempre vero che meno sono i teologi che i canonici"; a significare che con la cultura non si mangia; mentre con le attività produttive, primarie, secondarie, terziarie e quaternarie, si mangia e come se si mangia: per gli addetti al ruolo di vertice di potere: finanziario-economico; tecnico-produttivo, politico-amministrativo, politico-culturale, speculativo-parassitario e politico-giudiziario si mangia, e, quando è possibile, anche a quattro ganasce: stando *attiende-attiende a nò fàrà rumórà*; a procedere *a ùmma-ùmma e accumugghjiatà buènà -buènà*, in special modo il didietro, per non intaccare il grado di consenso popolare, allarmando inutilmente con azioni sconsiderate la pubblica opinione *e, fàrà cu èssà, annùnà e a 'u rəngònà, a 'nzògnà da ògna còsà* ! (Fare in modo che esca un beneficio concreto, gratis, con discrezione, da ogni provvedimento amministrativo)

****Aggiungere Ciccio Latagliata con l'arte dei sepolcri- Storia dei due marescialli al Pizzone]**

Per ciò che riguarda il pesce e frutti di mare cinque erano le sue specialità, nella giusta stagione, e *tùrnisà* per mettendo: *pàstà cu sùghà dā lā caurà grivàrulā* di Mar Piccolo; *sparətìjddā all'acquā cu sacciònā; sàgnā rizzā con l'astice* al sugo (la lasagna arricciata è un tipo di pasta indicata per la pasta con il baccalà o con l' astice); *lā cannarùzzelā cu l'òvā dā sèccā; pùrpā affucātā a' Luciànā a Sànd' Egidia*, *cəpòddā ròssā arrùstutā di Pizzichicchiā sùsā 'a cenisā, 'a virđichəlā frìttā dā Sànd' Egidia*, *cozzā dā fūnnā aperte sùsā a cenicā dā'u Bəatā Egidia*, *fāvā spuzzətātā dā Pizzichicchiā, puddicachiānā una pietanza da forno.*

Due erano le leccornie d'importazione dalla Lucania Jonica in cui il cuoco *Dommimì Brasciolèttà* eccelleva: *Lā peperùsse ascuàntā, crùschā dā Senisā; lā jùrā dā cucùzzā dòcā frìttā cu' l'òvā, furməggā e gruèssā* (cruschello).

I piatti da commozione che più lo **appassionavano e, di cui, menava vanto, nelle conversazione** con le signore bene, erano:

a) *le sparətìjddā all'acquā, assuttātā sùsā 'a cenisā*, guarniti *cu' sanacciònā.*

Peccato però che era possibile realizzarlo solo per un breve periodo dell'anno, quando i nuovi sparigli nati in Mar Piccolo, la nursery dello Jonio, raggiungevano la taglia da mezza porzione, 8/9 cm di lunghezza, uscivano, richiamati dal ciclo biologico, attraverso il canale navigabile o da sotto le arcate del ponte di pietra a Porta Napoli, per spargersi in tutto il Golfo di Taranto: era questo il momento di pescarli e prepararli come *sparətìjddā all'acquā cu sanacciònā.*

Questo era un antipasto a base di pesce tanto elaborato quanto gustoso: un piatto da re che veniva preparato il sabato pomeriggio, a fuoco lento, nelle case delle famiglie della borghesia tarantina e di qualche *mèstrā "da cima-cimā"*.

Manicaretto che, qualche volta, finanza permettendo, veniva preparato anche nella cucina di *Dommimì*; *le sapritiddā* venivano così preparati: arrostiti, - meglio asciugati *sùsā 'a cenicā-*, a fuoco

lento (*carvunèddà di fraschè d'alijà o cànica de sarmijendà* – tralcio reciso e secco ricavato dalla potatura della vite – meglio se di mirto, sistemato *jìndrə a 'nu piàttə spàsə*, una spruzzatina di aceto di vino da verdeca, qualche foglia di menta, collocato *indrə à saitterə* (stipo a muro rivolto a tramontana, comodità questa che non mancava nella dimora paterna di *Dommimì*).

Lə sparətijddə rigonfi come panzerotti dorati, riposavano sino alla mattina della domenica quando l'antipasto veniva, completato e guarnito, con alcune tenere foglioline di *sanacciònə*, per il quale a rifornire *Dommimì*, provvedeva un fratello dell'Addolorata, suo amico ed estimatore, massaro Giovanni della masseria Saracino sul Mar Piccolo di proprietà di Don Ciccillo Trojlo, a due passi dalla sorgente del Galeso dove questa pianta acquatica perenne cresce rigogliosa, (trattasi del crescione d'acqua, le cui foglie piccantine costituiscono, **un' insalatina strepitosa**, per guarnire *lə sparətijddə*), una spruzzata, d'aceto di vino di verdeca, e qualche goccia d'olio *da làgrəmə* (quello di cui disponeva *Dommimì* e pochissimi altri fortunati, un extravergine super) serviti nei piatti dove partecipavano più persone, nello stesso piatto spaso per *Dommimì*, dopo la dipartita di entrambi i genitori, e ridottosi a vivere da solo.

Quanto, *allə sparətijddə*, la mattina del giorno di festa, **al momento che** veniva tolta la pelle increspata, si sprigionava un soave odorino che provocava l'acquolina, ancora prima, del primo boccone: provarci per credere!

La nomea della bravura del Nostro, nel preparare questo delizioso antipasto freddo, si era diffusa nella città e non solo, per detta di alcuni fratelli dell'Addolorata che avevano avuto l'onore e il piacere di assaggiarli proprio a casa sua.

b) **L'astice al sugo**, *cu 'a sàgnə rizzə*, una specialità, a cui, **l'aveva iniziato**, la mamma : agli astici ancora vivi *gli veniva tagliata la corazza con le forbici da puta, in senso longitudinale e venivano, per intero, soffritti in olio d'oliva con tre spicchi d'aglio per 1 5 minuti ,tolto da 'u tìjstə posati in un piatto spàsə; preparato 'a sàlzə calando nell'olio in cui erano stati soffritti gli astici, con pomodori freschi fatta cuocere(il sugo di pomodori freschi) cu 'nu cucchiàrə də cunsèvə, 'nu diaulicchià e sale; rimessi dopo 20 minuti di cottura, gli astici nel sugo insieme a due foglie di lauro; lessata la lasagna riccia, scolata e versata nella coppa condita col sugo ed ecco pronta da mangiare; le chele degli astici venivano rotti con lo schiaccianoci mentre si era a tavola; i singoli pezzi della polpa delle chele erano portati in bocca con le mani, accompagnati da insalatina di *sanacciònə*, pane di Laterza e vino verdeca di Martina Franca e puffètə un secondo **da mangiare cu' lə mənə e d'alləccàrsə lə discètə!***

L'ultimo erede che, ancora, sa cucinare questo piatto *a mästərə* **come** *Dommimì* è Pasquale Ricci l'attuale presidente della Società di Muto Soccorso dei Ferrovieri.

c) *Pùrpə a Lucianə, affucàtə ijndrə 'a pignàtə, də Sand Egidià*; trattasi di un grosso polipo che sbattuto *susə 'a pètrə*, arricciato messo a bollire dentro la pignatta insieme a due bicchieri di aceto di verdeca a tre foglie di alloro e quattro *spicùlə d'agghià* (spicchi interi di aglio), cotto fatto scolare, si depone intero in un piatto *spàsə a centro tavolo*; a parte si prepara pestando nel mortaio di pietra di

fiume una salsina con olio d'oliva, l'aglio lessato insieme al polipo, alici salate spinate, *alià 'nghiàstrə accunzàtə cu' stìngə* (olive all'acqua curate oltre con il sale, foglie di alloro e con rametti verdi di lentisco con foglie e bacche mature) snocciolate, un pizzico di sale, una spolverata di pepe nero o peperoncino, qualche *pignuèlə* (pinolo) o gheriglio di noce nostrano sminuzzato, qualche foglia *də sanacciònə* o di ombelico di venere, qualche punta di salicornia.

Il tutto amalgamato, si d'ottenere una salsina che viene versata in una coppetta per ogni commensale. Il polipo a centro tavolo, nel piatto *spàsə e*, usando forchetta e coltello' asporta, *'nu stuèzzə də cìrrə* dell'animale *che* intinto nella salsina, viene portato, lentamente, alla bocca al fine di godere anche della fragranza ed eccoti un boccone da commozione *d'u strafuèchə nuèstrə*.

d) *Cəpòddə ròssə, di Acquaviva Delle Fonti, arrùstutə jìndrə 'a cənìsə* (bragia mescolata a cenere) alla Pizzichicchio; trattasi di una leccornia tanto semplice a farsi e quanto gustosa; le cipolle rosse di Acquaviva Delle Fonti, vengono messe, per intere, sotto la cenere di legna di pino d'Aleppo e di ginepro (*zappìnə*) per essere arrostate; quando sono cotte al punto giusto, tirate fuori dalla cenere, tolti la prima sfoglia, messe in un piatto *spàsə e affettate, un pizzico di sale, una spolverata di pepe nero*, accompagnate da pane di Laterza e primitivo di Manduria.

e) *Pəpèrussə asquàndə arrùstutə sòttə 'a cənìsə* (la bragia che si ta trasformando in cenere), la passione del brigante Pizzichicchio;

f) *Còzzə də lə pàlə də lə scjaə*, vecchie di tre anni, *apertə sùsə a cənìcə də lə zìppərə assuttə də lə fascìnə də məcchiə də stìngə*, all'uso di Sant' Egidio; un piatto che per riuscire alla grande si basava su due cardini: disporre di cozze di palo di tre anni, *zìppərə də stìngə*.

Lə zìppərə, in parola, erano i residui delle fascine che erano state adoperate per la raccolta del seme delle ostriche nei banchi naturali in Mar Grande; le cozze aperte venivano sgusciate, messe nel piatto, una spolverata di pepe nero ed una lacrima di olio d'oliva extravergine; da gustare accompagnate con pane di Laterza e vino di verdea di Martina Franca.

Questo piatto era un esempio di riciclo virtuoso di fonte energetica e la preparazione di un piatto che i pochi fortunati che lo assaggiarono lo definirono strepitoso: da commozione!

g) *Scarciòppələ frìttə cu 'a pastètə alla Dommimì*, trattasi di un manicaretto che Dommimì preparava procurandosi i carciofi bianchi coltivati nell'agro di Talsano, tolte le foglie del primo giro, tagliati in verticale in quattro parti uguali, immersi nella pastetta di farina di grano Cappelli, uova, sale, formaggio pecorino stagionato, qualche semino *də fənùccchiddə (di finocchio Selvatico)*, calati, uno per uno, nell'olio bollente extravergine d'oliva *ijndrə 'a frəzzòlə*, rigirati due volte tolti e già pronti da mangiare ancora caldi per percepire il massimo del gusto.

h) *Scattònə də scalèrə arracànətə còttə cu'u fùrnə də campàgnə, a fùəchə sòttə e fùəchə sùsə*; (le piante giovani di carciofo che vengono sfoltite ogni anno per lasciar crescere e fruttificare una sola pianta; queste giovane piante vengono adoperate per impiantare un nuovo carciofeto o mangiati come contorno ad un secondo di carne cotti gratinati) Dommimì in due Periodi dell'anno era gratificato dal

regalo di un mazzo di giovani polloni del carciofeto del giardino della Masseria Saracino in contrada Galeso, gestita da un massaro suo compare; la seconda cacciata si otteneva dopo la fioritura per mezzo di abbondante e ripetute innaffiature ed erano i più teneri e saporiti; Dommimì, per questo piatto procedeva, dopo averli lavati, a togliere i filamenti della nervatura delle singole foglie, procedendo da entrambi i capi, sistemandoli a *'ncròcə e scròcə*, distanziati una bacchettina dall'altra di tre mm, a due o a tre strati; ,olio d'oliva, aglio, prezzemolo, sale di miniera, mollica di pane raffermo di Laterza, grattugiato e pepe nero pestato o *pupònə fòrtə*; così preparate, messe a cuocere con la teglia poggata *sùsə 'u treppiàdə accùpərchiatə* con il forno di campagna e fuoco sotto e fuoco sopra; in poco tempo è stato preparato un contorno, con i fiocchi, per la carne al fornello e la cacciagione di pelo e di penne.

i) Castagne **del Pollino** *arrùstutə sòttə 'a cənicə*, all'uso di Pizzichicchio.

Le castagne preferite da *Dommimì* erano quelle che venivano dai boschi di Viggianello collocato sul massiccio del Pollino; *'a cənicə*, volta per volta, poteva essere *də liónə də zappinə, də stingə, də amènələ, də fràgnə, d'alijə o də sarmìəndə*: con ciò dovendo le castagne incorporare il profumo della legna bruciata *dovevano, prima di essere disposte cu' mòlləttə jìndrə a' cənicə, essere sengàte* una o due volte incrociate, per esteso, dalla parte piatta, a seconda della qualità della *cənicə* per raggiungere il massimo del sapore: si tratta di leggere sfumature che però non sfuggivano, di certo, al palato e al naso super raffinato di *Dommimì Brasciolèttə*.

Questi, si racconta, quando gli era possibile si concedeva persino il lusso di scegliere anche il vino più adatto – Cirò, Negroamaro, Primitivo di Manduria, Aglianico de Vulture- da bere insieme alle castagne a seconda della *cənicə* in cui erano state cotte! *Dommimì* in quanto al cibo la sapeva lunga, e non si risparmiava la fatica di procurarselo, quando poteva impegnandosi personalmente a procurarsi gli ingredienti.

I manicaretti più impegnativi per la preparazione e faticosi, per il reperimento degli ingredienti, di *Dommimì*, erano: *'a vərđichələ*, la salicornia e *'u sanacciònə*.

Per il primo, le larve cigliate dell'ortica di mare, **anemonia viridis**, un celenterato anotozoo della famiglia Actinidae; un animale filtratore che copre, in colonie, come in una prateria, alcuni fondali bassi dei Due Mari di Taranto, non facile da prendere, in quanto da viva è alquanto urticante, non viene mangiata; per raccoglierla bisogna calarsi in acqua sino alla vita e rimanervi sotto il sole per due o tre ore, sul basso fondale nel primo Seno del Mar Piccolo; per il secondo la raccolta *də lə pòndə* di salicornia da dover raggiungere La palude La Vela nel Secondo Seno del Mar Piccolo in barca o *cu' scirabàllə* di qualche fratello della Congrega dell' Addolorata.

Si raccontava che prima di lui, prima di farsi *pecuèzzə* -frate professo- dell'Ordine francescano degli Alcantarini, Santo Egidio, l'avesse praticata il giovane Francesco Pontillo.

Più di qualche volta, durante l'estate il Nostro, subito dopo aver suonato l'organo in chiesa, si recava, alternandoli, nei due siti più idonei per reperire gli credenti per le due leccornie: una nel Primo e l'altra nel Secondo Seno del Mar Piccolo

La prima, andava raccolta dai bassi fondali della zona di mare delle *Sciàia*; dirimpetto la masseria del fu marchese Saracino.

Qui, in appena un'ora ne raccoglieva tre *sciummèddə* (una quantità di cibo che può essere contenuto nelle due mani aperte ed appaiate), una quantità più che sufficiente per la frittura per una sola persona o al massimo due, la quantità giusta per le sue esigenze e, *sùllettə-sùllettə*, rientrava a casa per friggerle;

Per la seconda doveva recarsi, alla Palude Erbara, sulla strada per San Giorgio, di proprietà del Barone Pantaleo che con Dommimì condivideva la passione per la musica e quella *d'u strafuàche* o alla Palude La Vela, più lontana, sulla riva est del Secondo Seno del Mar Piccolo, di proprietà del Conte D'Jala Valva, in barca via mare o, via terra, *cu' n'u scirabàllə* d' un amico.

Qui raccoglieva, con più facilità *da virdìclə*, le cimette di salicornia che portate a casa vengono lavate, appena sbollentate in acqua, aceto bianco due foglie d'alloro, un rametto *də stìngə* (*lentisco*), uno spicchio d'aglio intero.

Una volta scolate, quando sono ancora calde, sfilata l'anima interna, dura, cilindrica da ogni cimetta e, così preparate, sono pronte: per un piatto (*də frəzzùlə*) o di linguine con aglio, olio e alicie salate; per essere gustate come contorno per piatti di pesce, crostacei o cacciagione d'uccelli palustri; per essere conservate sott'olio d'oliva extravergine.

Dommimì, *'u cannàrutə*, li adoperava come contorno sia ai granchi *grivarùlə* al sugo sia con le brasciòlə di cavallo al ragù sia per *lə spiètinə* di fegato d'asino.

'A verdìchələ, un Celenterato filtratore che aderisce ai ciottoli o altri substrati duri nei bassi fondali marini; facile da prendere, ma bistrattato a causa del potere urticante dei suoi tentacoli e, non viene affatto considerato come alimento; non però da Dommimì che in quanto a cibo la sapeva proprio lunga.

Più di qualche volta, durante l'estate, subito dopo aver suonato l'organo in chiesa, si recava nella zona di mare vicino la masseria Saracino per raccogliarli, ponendosi in capo una paglietta da *cuzzàrulə* per ripararsi dal sole.

'A verdìchələ frìttə all'uso *də Sànd' Egidiə*, Dommimì, la preparava, dopo aver rotolato ,con cura, animaletto per animaletto, nel piatto *da pastèttə*, preparata con farina di grano Cappelli, uova, una noce di lievito madre, formaggi pecorino stagionato, pepe, aglio prezzemolo sminuzzato, ben sbattuto perché non ne rimanesse troppo attaccato ai cigli, l'immergeva nell'olio bollente extra vergine d'olivo, una voltata e una girata, ed eccoti dorata e leggera come una piuma, un bocconcino da re; una delizia per l'olfatto e, portato in bocca ancora caldo, una goduria immensa per il palato to specialmente se accompagnata da insalatina di *sanacciònə*, pane di Laterza e vino Verdeca di Martina Franca; una leccornia *də pànzə mèjə, fàttə capànnə!*

Per procurarsi *'u sanacciònə* doveva recarsi al fiume Galeso, una bella scarpinata doverlo raggiungere a piedi.

Della bravura di *Domimì*, ai bei tempi della sua gioventù, quando, ancora, vivevano entrambi i suoi genitori e godeva di una certa agiatezza, nel preparare il delizioso antipasto freddo o *'na fruzzulatà dā vārdichalā*, si era diffusa in città, per *passaparola*; alimentata *da alcuni* fratelli dell'Addolorata che avevano avuto l'onore e il piacere di assaggiarli proprio a casa di *Domimì*, ma anche perché spesso, al Nostro, gli era capitato di doverne parlare, su richiesta, alle signore bene che, nelle pause delle sue esibizioni musicali in occasione di qualche matrimonio a cui, spesso, veniva invitato a suonare il pianoforte per le danze.

Questi erano i momenti in cui *Domimì* poteva discettare e dispensare notizie preziose per come preparare, le due, *miculècchia* (manicaretti, pietanze prelibate) da commozione; dal nostro ritenute le regine, *d'u strafuèchā nuèstrā* (il cibo genuino, saporito con ingredienti provenienti da km 0).

In quanto alle leccornie d'importazione lucana: *lā peprùssā ascquāndā, crùschā dā Senisā; lā jùrā dā cucùzzā dōcā frittā cu 'a pastèttā dā òvā, furmāggā e farinā; lā castāgnā arrùstutā jìndrā 'a cānisā dā zìppārā dā murtèddā e di ginepro coccolone; lā spitinā dā fēdāchā dā ciuccā cu 'a frōnnā dā làurā jìndrā 'a zèppā d'ainā* (agnello *pasciatizzā* svezzato e menato al pascolo per 6 mesi) *arrùstutā allèrtā* (n piedi, solo accostati e non sopra il fuoco *dā stròmā*).

Per la prima, i peperoni venivano prelevati *da nsèrtā*, uno per uno, tolto *'u pidicinā* (il picciolo⁹, versato un lacrima d'olio extra vergine, un pizzico di sale di miniera, immersi per dritto, *jìndrā 'a cēnisā*, lasciati, per 10 minuti, per ammorbidirsi; leccornia e tecnica di preparazione e di cottura, appresa da *Domimì*, da un fratello della congrega dell'Addolorata, originario di Tursi.

Questi, per diverse annate, aveva provveduto a procurare *'na sèrtā dā pāpārùssā ascquāndā, crùschā dā Sānisā* oltre che per lui anche per l'amico; dopodiché, fattosi *mōddā*, estratti, ripuliti con la salvietta, accompagnati da due *fēddā ròssā* di pane di Laterza arrostiti al fuoco del camino, nella doppia graticola, posizionata in verticale, *Domimì*, faceva una cena da re.

Per la seconda, *lā jùrā dā cucùzzā dōcā frittā, cu 'a pastèttā d'òvā, furmāggā e farinā*; i fiori migliori, erano quelli, della prima cacciata, d'una cultivar di zuccina dolce, *dā lā Caggiùnā*.

Per la terza, le castagne provenivano dai castagneti di Viggianello sul Massiccio del Pollino; *Domimì*, per completare la cena, le preparava crociandole dalla parte piatta, le immetteva *jìndrā 'a cānisā dā zìppārā dā murtèddā e di ginepro coccolone, una volta cotte, tolte cu 'a mōllattā du fuèchā, scuzzulātā e tānnā pā 'tānnā* portate in bocca; una prelibatezza, una vera goduria, il miglior *strafuèchā!*

Per la quarta: *lā spiatinā dā fēdāchā dā ciuccā cu 'a frōnnā dā làurā jìndrā 'a zèppā d'ainā* (agnello *pasciatizzā* svezzato e menato al pascolo per 6 mesi) *arrùstutā allèrtā* (in piedi, solo, accostati e non sopra il fuoco *dā stròmā*) doveva capitare che *Rùnzine 'u scannācavaddā tēnèssā, 'u fēdāchā e, Domimì, lā turnisā!*

A *Domimì*, come era capitato a frate Egidio a Napoli, anche se per motivazioni e in forma diverse, erano aperte tutte le porte delle migliori famiglie della città, sia per le sue qualità professionali d'organista e pianista, sia per quelle umane, sia sulla sua competenza sul cucinato tarantino, a partire

dalla provenienza territoriale sia di terra che di mare degli ingredienti, zona di pesca per zona di pesca nei Due Mari della città e, agro per agro, della **Chora** tarantina e delle aree limitrofe affacciate sul Golfo di Taranto.

Alfredo Maiorano durante la visita di cortesia a **Dommimì** s'informò sulle opere, **inedite, di musica sacra, da lui composte**, forse con la segreta speranza, dal ricercatore quale era, che magari gli ne desse qualcuna da aggiungere alla sua collezione di canti liturgici e popolari, e, invece **Dommimì**, con meraviglia di Alfredo Maiorano, si sedette al piano e gli fece ascoltare un valzer, da lui composto, dal titolo ammiccante << **Estasi**>>.

Certamente un modo originale di ricevere un amico e la testimonianza che don Cosimo Simonetti, Per gli amici, meritava di essere l'organista ufficiale delle chiese più importanti della città ma anche Della circostanza che << *non poche famiglie, nelle liete occasioni, lo invitavano a suonare il Piano*>>.

4) prelevandolo da 'u *trummóna* (orcio) *dà 10* litri, che, ogni anno, gli procurava un confratello dell'Addolorata, suo amico che faceva 'u *nàgghiàra* (capo degli operai del frantoio) al trappeto di Masseria Grande di don *Ciccillà* Trojlo, a Punta Rondinella: olio da usare con parsimonia sia perché la preziosa qualità sia perché doveva durare per tutto l'anno.

5) Un caminetto che funzionava alla grande, ben costruito, e dotato degli arnesi forgiati *da mèstà Finanicchià: tre spìte, dòija trèpedà, 'na palèttà, 'n'attizzafuàchà* (un attizzatoio) *pe' scarnisciàra lə carvùnə o 'a cenisə, 'a camàstrə p'appènnərə 'u bulzənèttə* (catena da fuoco per appendere il paiolo). Tre *tajèddə*, di diversa grandezza, *də ramaròssə* tenute lucide da potersi specchiare dentro a forza di olio di gomito di **Dommimì**, *scòrzə də lə ləmònə e ciniràtə*.

'*U tijestə, 'a pignátə e 'u pignàtidđə, di Dommimì, provenivano*, dalla rinomata bottega figulina Calò, di Grottaglie; erano, solo; un ricordo della vecchia casa natale a via Di Mezzo.

6) L'ultima fioritura, provvidenziale per le api, prima dell'Inverno, proveniente dall'apiario della masseria "Le Lamie" sulla riva orientale del Secondo Seno del Mar Piccolo a confine con Monteiasi; miele prezioso per la tosse e la voce: una leccornia sopraffina che veniva da lontano, dall'esperienza del vecchio di Corico cantato da Virgilio.

7) Le *foglioline də sanaccìonə*, la deliziosa insalatina per guarnire *lə sparətìjddə all'acqua, Dommimì*, provvedeva personalmente o '*nu frátə* dell'Addolorata, suo amico ed estimatore, massaro Giovanni della masseria Saracino sul Mar Piccolo di proprietà di Don Ciccillo Trojlo a due passi dalla sorgente del Galeso, dove questa pianta perenne acquatica cresce rigogliosa; insalata che (trattasi del crescione d'acqua) con, una spruzzata di aceto di vino di verdecia , qualche goccia d'olio **da làgrāmə** (quello di cui disponeva **Dommimì** e pochissimi altri fortunati un extravergine super) , coronava la pietanza; ed eccoti, un piatto da commozione.

12) *Dommini* fu, insieme al libraio editore Salvatore Mazzolino e a don Ciccillo Troilo, sindaco per due mandati, Miliziade Magnini, *Zi Giuànnə Birbandiəllə*, anche se con ruolo e caratura diversa, tra i più popolari in Città Vecchia, durante gli Anni 20-60.

13) La madre di *Dommini*, Berenice Maria Bondoni, era figlia del generale dell'esercito borbonico Luigi Bondone,

Andata in matrimonio all'orafo incisore tarantino don Cataldo Simonetti, morto di crepacuore dopo aver subito il furto di tutti gli ori e le gemme custoditi in cassaforte nel proprio negozio di oreficeria di via Duomo.

Dama napoletana che, aveva riversato sul suo unico figlio *Mimi*, (diminutivo di Cosimo) tutto l'amore materno possibile; gli aveva instillato l'amore per la musica, e gli aveva fatto, da guida, per molte, buone e meditate letture che gli permettevano, l'uso di un eloquio ricco colto, fluente e suadente nella conversazione.

Sempre la madre, gli ha trasmesso, l'arte del cucinare; con il racconto dei piatti del Beato Egidio; nato a Taranto ma molto, molto conosciuto a Napoli; per avervi praticato un lunghissimo e glorioso apostolato.

15) prelevandolo da 'u *trummónə* (orcio) *də 10 litri*, che ogni anno gli procurava un confratello dell'Addolorata, suo amico che faceva 'u *nəgghiərə* (capo degli operai del frantoio) al trappeto di Masseria Grande di don *Ciccillə Trojlo*, a Punta Rondinella: olio da usare con parsimonia sia perché prezioso sia perché doveva durare per tutto l'anno.

17) Miele raccolto dalle api nere nell'ultima fioritura autunnale dell'edera; fioritura provvidenziale per le api, prima dell'Inverno, proveniente dall'apiario della masseria Le Lamie sulla riva orientale del Secondo Seno del Mar Piccolo a confine con Monteiasi; miele prezioso per la tosse e per schiarire la voce ma anche una leccornia sopraffina che viene da lontano: dall'esperienza del Vecchio di Corico cantato da Virgilio;

18) 'U *sanacciònə* per *Dommini*, provvedeva un fratello dell'Addolorata, suo amico ed estimatore, massaro Giovanni della masseria Saracino sul Mar Piccolo di proprietà di don Ciccillo Trojlo a due passi dalla sorgente del Galeso, dove questa pianta acquatica, perenne, cresce rigogliosa, (trattasi del crescione d'acqua), qualche altra spruzzata di aceto di vino di verdeca e qualche goccia d'olio *da làgrəmə* (quello di cui disponeva *Dommini* e pochissimi altri fortunati un extravergine super) serviti nei piatti dove partecipavano più persone, nello stesso piatto spaso per *Dommini*, in quanto viveva da solo.

20) *Trattatasi*, *d'una* pernacchia inconfondibile, che per raggiungere il massimo dell'efficacia *necessitava dell'impegno* d'un quartetto a fiati: dopo la prima pernacchia, eseguita virtualmente con la tromba ne seguiva con cadenza di due secondi, in calando o in crescendo, proveniente da un differente punto dello spazio circostante, una seconda, una terza ed una quarta. I nostri burloni si esercitavano, a

seconda *d 'u suggèttà*, con varianti sul tema: per ogni persona un differente spartito; quelle composte per don Mimì, le più ispirate, le migliore.

13) I “luoghi salvi” erano zone demaniali ancora esistenti durante il Regno di Napoli, dove era consentito fare legnatico ovvero pascolare gli armenti; le leccete per indicare boschetti privati dove veniva praticata l’uccellazione con le reti a tordi, storni, beccacce, tortore e colombacci, di notte a lume di lanterna (*'a jàcchà*); citri sono dette le sorgenti sottomarine del I seno e del II seno del Mar Piccolo, la cui presenza si avverte in superficie per il “ribollire” dell’acqua dolce di falda che per diversa densità rispetto all’acqua marina finisce con l’affiorare; calate erano definite le zone rivierasche di pesca del Mar Piccolo e ciascuna di essa contrassegnata da un proprio nome. Si ha notizia che alcune di esse, durante il Regno di Napoli, siano state oggetto di dote di aristocratiche nubende.

In quanto, alle leccornie da commozione *dà Mèstà Fàlippà Latronico*, se ne riporta, la descrizione, di seguito:

- *'U pastizzà rutunnàrà* è il manicaretto più elaborato e più gustoso dei prodotti da forno della Lucania Jonica; per la sua preparazione occorre disporre dei seguenti ingredienti:

- a) Un cosciotto di capretto *pasciatizzà* (svezzato e tenuto al pascolo per qualche mese da tagliare a piccoli pezzi;
- b) Uova fresche di giornata di gallina, di tacchina o di papera, provenienti d’animali allevati all’aperto, da lessare ed affettare e mischiare con la carne di maiale ricavati da vari tagli dell’animale o dal cosciotto del capretto *pasciatizzà*;
- c) *Papèrussà fòrtà*, secco, macinato di Senise, della cultivar autoctona *càntragàllà*-una varietà molto piccante, a forma *de currùchələ* (trottola) o pepe;
- d) Sale di miniera pestato nel mortaio, al momento dell’uso;
- e) Qualche foglia di prezzemolo triturrata;
- f) Formaggio pecorino stagionato grattugiato;

g) Farina di grano duro, sino agli Anni quaranta quella che veniva adoperata a casa *dà mèstà Fəlippə* Latronico era quella della cultivar autoctona “Policoro”, insuperabile, in profumo ed in sapore, per i prodotti da forno: *pastizzə, falahònə, pìttə, vruscàtə e sfüğghiàtə*.

La farina viene impastata con sale di miniera, una noce di sugna ricavata dalla ventresca, adoperata per conservare le supriassàte nella capasèdde, il tutto viene messo a riposare coperto, per un’ora, dopodiché toltone un pezzo, che steso con il mattarello se ne ricava un disco del diametro di 20 cm e di 4 mm di spessore, che costituisce l’involucro esterno. In una metà si sistema la carne precedente condita e messa riposare per insaporirsi, si ripiega sopra l’altra metà, ottenendo una mezza luna, con la punta d’una forchetta adoperata di piatto, si preme lungo tutto il bordo, dopodiché si punge con la punta della forchetta in più punti, sulla sfoglia, si spennella con l’uovo battuto, e s’inforna alla temperatura di 180 gradi, preso il colore dorato è pronto per essere sfornato e gustato: una delizia per gli occhi, un’estasi per il naso e una immensa goduria per il palato.

’Nu pastizzə d’ ànə (un agnello di circa un anno) o *də crapèttə pasciàtizzə, da Rətùnnə* (Rotondella), è il prodotto da forno, principe, della gastronomia di Rotondella, giunto a Taranto, sul rione Tamburi, alla grande, con il trasferimento della sua numerosa famiglia, dopo essersi risposato, vedovo con tre figli, con Giuseppina Di Matteo di Rotondella; la figlia maggiore di Signora Grazia, la migliore cuoca del paese, quella che presiedeva alla preparazione dei pranzi di nozze delle famiglie facoltose di Rotondella e dei paesi confinanti che acquistato un fabbricato di solo piano terra con un ampio cortile interno, dove vi fece costruire un bel forno dove poter cuocere il pane insieme alle squisitezze del paese d’origine; sul rione Tamburi si era formata una colonia di lucani tra i quali spiccavano le figure del farmacista Pitrelli, il falegname Filippo Latronico e il sarto Filippo De Filippi. (1)

’Nu stuèzzə də sfüğghiàtə də mèstə Fəlippə Latronico, *’a sfüğghiàtə* (la sfogliata) è un prodotto da forno, di primo piano nella gastronomia Lucana, a casa *də mèstə* Filippo Latronico, la moglie nativa di Rotondella la preparava adoperando, da maestra, i seguenti ingredienti: farina di grano duro; *frizzèlə də vèndreschə* e; ùva passale viànghe, un pizzico de pepurùsse fòrte de Senise, farina di grano duro, acqua, lievito madre e molto olio di gomito della massaia: l’impasto per la sfoglia è molto elaborato a forza di gomiti; si stende stirando (se striche) e si riavvolge continuamente, per almeno quindici minuti, si copre per lievitare per il tempo necessario, dopodiché, quando la temperatura interna del forno raggiunge 250 gradi, se ne fa un disco di 30 cm spesso 3 cm, lo si poggia sulla pala previo una

spolverata di farina, e la s'inforna posandola direttamente sulle chianche; e *a sfugghiàtə* , appena prende colore, può essere sfornata e mangiata, meglio se ancora calda.

'Nu falàhonə c'u 'a jatòddə də Mèstə Fəlippə Latronico; trattasi di un Calzone, il più difficile da preparare ma, forse, il più gustoso tra i vari tipi di *falàhonə*: per la sua preparazione, per ciò che riguarda l'impasto, è lo stesso di quello *de 'u pastizzə*, mentre per (il ripieno) il farcito occorre: la bietolina selvatica, sminuzzata insieme a qualche fogliolina *da rùchələ* (la ruchetta selvatica), un pizzico di sale di miniera, una spolverata *də peperùssə fòrtə*, formaggio pecorino stagionato grattugiato, mischiato il tutto e tenuto a riposare ed insaporire, per un'ora, costituisce il farcito di questo strepitoso *falahònə*.

'Na rùtèddə də nùgghiə, un salame di frattaglie di maiale u utilizzato per insaporire le minestre di legumi che grazie, agli ingredienti usati, al loro dosaggio e alla perizia con cui *Mèstə Fəlippə* lo preparava e ne diffondeva l'assaggio se ne parlava; se ne favoleggiava, negli anni dell'ultima guerra, in tutto il Rione Tamburi. In piena economia di guerra, a via Mar Piccolo, l'inventiva congiunta all'abilità politico-diplomatica del Nostro, la possibilità di disporre di alcuni spazi, si sperimentò con successo, un modello comunitario d'ingegneria sociale.

'Nu cucchiàrə di gelatina; ottenuta con gli scarti della lavorazione delle carni del maiale per la salagione e stagionatura e conservazione; leccornia dove il Nostro eccelleva e ne menava vanto.

Con l'entrata in guerra, subito cominciò a scarseggiare il cibo, con requisizioni alla fonte con l'ammasso, tesseramento per la distribuzione dei beni di prima necessità.

Con l'entrata in guerra, già dal secondo anno si generò una grave penuria di generi alimentari che comportò l'ammasso della produzione e il razionamento della distribuzione.

In più di qualche cortile di fabbricato e nei balconi interni degli appartamenti erano comparse le *caggiòlə* per l'allevamento, in via straordinaria, spinti dalla necessità, di animali da cortile di piccola taglia; colombi, galline e conigli, a rompere il ghiaccio nel rione Tamburi fu *mèstə Larìjənzə* il mottolese, *'nu mèstrə də cucchiàrə rifinito*, abitando in un appartamento di secondo piano di via Galeso con il balcone interno verso via Mar Piccolo; la moglie, Concettina la mottolese, si era scusata con le vicine di casa per il fatto che il marito era molto preoccupato che *Tumàsinə*, il loro primogenito, *scèvə pə' lə sèjə annə* ma cresceva minuto per la sua età e con l'iscrizione alla scuola comportava l'inquadramento nei Figli della Lupa dove si sa che si fa molta ginnastica, perciò era necessario che **si surchiàssə** un uovo ogni mattina, per questo e solo per questo il marito aveva costruito e messo la gabbia nel balcone con tre pulcini avuti in regalo da sua madre che, a Mottola, aveva *assəttàtə 'a vòcchələ* (la gallina, chioccia, mentre cova le uova).

Pulcini che cresciuti, è divenute pollastre atte a fare le uova per Tommaso ma che si sono anche resi visibile, allungando il collo fuori la gabbia nel tentativo di beccare le mosche rendendosi visibili,

anche da lontano, ad occhi indiscreti ed invidiosi; le pollastre, spesso, allungano il collo fuori la gabbia nel tentativo di beccare una mosca o una vespa. Si racconta che Concettina, mentre faceva la spesa due pomodori e due fagiolini, *da Vicìnzə Cəpədəmortə* il fruttivendolo, con bottega a via Orsini, angolo via Le Citrezze, ad una domanda, insinuante ,di Lenuccia la tarantina, *'na majardònə* (un donnone pieno di sé, per presunti meriti verso il Regime Fascista, impicciona, saccente, sino all'arroganza ed) di via Mar Piccolo, madre di tredici figli, fiera di essere insieme a Lauretta *Pmpə-pompə*, la porta bandiera, nella città di Taranto della campagna per l'incremento demografico.

In coerenza con la campagna voluta dal Duce e aveva chiamato *'u piccìnnə Benito, cu' nòmə də Jiddə*; considerandosi, per questi meriti, una vestale del Regime, si peritava di chiamare all'ordine chiunque non rispettasse le regole. La risposta, ripetendo la medesima versione dei fatti, dalla smorfia dello stringimento *d'u mùsə*, del chiudere ed aprire delle palpebre dell'occhio sinistro, capì che non l'aveva soddisfatta e, stizzita dall'impertinenza, abbia aggiunto, *a mənzalèngħə*(farfugliando per il nervosismo) *-cummà mò dimmə tu 'nu picchè à mèiə, a ùnə ca fàttə 'a Marce.....nò sə pà pigghìə mənchè* la soddisfazione *də 'nu spiùlicchiə* (piccolissimo desiderio, per la cosa in sé ma non, in quanto ad intensità per l'interessato) *də vədè 'u figghiə vəstùtə, da Balilla*, mentre, *'ndùstatə fàcə 'a mārca! Vidə 'nu picchè à dà a ce pùntə, s'arrivə, òscə a diə!*

In tempi di **dittatura**, **la** legge i regolamenti, non vengono applicati nel medesimo modo e si diversificava tra: camerati della prima ora; sovversivi schedati; camerati tesserati per obbligo di legge; cittadini non tesserati sia per pigrizia sia per disinteresse sia per non volersi schierare con nessuno dei fronti contrapposti per la delicatezza del proprio mestiere: quest'ultima posizione era quella *də Mèstə Fəlippə*; posizione dove tutto poteva succedere tutto dipendeva dall'umore ed interesse anche personale del gerarca di turno, ai vari livelli di responsabilità ci s'imbatteva.

Mèstə Larìjnə, era un camerata che, in bicicletta, in gruppo organizzato, partendo da Mottola aveva partecipato alla *Marcia su Roma*; **nel portafoglio come una reliquia custodiva una fotografia di gruppo**, dell'evento, da mostrare, solo, in certe occasioni e a persone, schierate.

Per una persona che, rispetto al Regime, si trovava come, *Mèstə Fəlippə*, **era consigliabile, starsene fermo, ma, non** si poteva mettere, il morso, ad una mente luciferina, *a 'nu tiràpianə* (stratega) *dell'inventiva*; a cui seguiva la capacità politico-diplomatica di *Mèstə Fəlippə* Latronico nel condurre una simile intrapresa; solo a lui poteva venire in capo, l'idea di allevare il più grosso e il più problematico per la tenuta dell'igiene sotto gli occhi ed il consenso di tutti.

Non era facile per un **buongustai** come lui rinunciare, a cuor leggero, all'abitudine di cibarsi della carne del porco fresca o insaccata speziata in vari tipi di salame, o salata e stagionata in prosciutti, lardo, ventresca ,capocollo e guanciale; perciò spinto dalla necessità, dopo aver consultato la moglie Giuseppina e qualche amico fidato come il compare De Filippi e **Zə** Nicola Silvestri, **Zə** Giovanni Lopalco, **Zə Məchèlə** Spezzano, ebbe l'ardire d'osare , e visto l'amicizia con il massaro della

masseria *Zitarèdda*, si procurò un porcellino, appena svezzato, per allevarlo in città, a via Mar Piccolo.

La cosa non era facile da condurre in porto, sotto vari aspetti:

- a) Superare le difficoltà di natura igienica;
- b) Come e chi trovare per dare una mano giornalmente per le necessità del maiale;
- c) Come tenere a bada le mani adunche delle autorità fasciste rionali;
- d) Come e da chi procurarsi il cibo perché il maiale crescesse in salute ed il più possibile in peso;
- e) Dargli un nome che lo facesse considerare da tutti, grandi e piccini, quasi *'nu cristianə*, un conoscente, un amico a cui affezionarsi;
- f) Sedare il moto d'invidia sociale che avrebbe suscitato il maiale man mano che sarebbe cresciuto, e si sarebbe pensato ai fortunati che, in quel momento di penuria, se lo sarebbero mangiato;
- g) Dove ammazzare e squartare l'animale;
- h) Dove far stagionare, in ambiente idoneo e al sicuro da furti, i quattro prosciutti, le due *frèsə* di lardo, *də vèndreschə*, *'u vuccùlarə*, *lə sazizza*, e *lə nùgghia*, in posto ventilato e da tenere sotto controllo sia per seguire l'andamento della stagionatura dei salami sia dalle mani dei ladri.

Tutto era stato pianificato a dovere; in quanto all'igiene sia per la notte quando per motivi di sicurezza doveva essere tenuto nel cortile interno del fabbricato sia durante il giorno nell'orto prospiciente Mar Piccolo, legato con una lunga catena dalla zampa posteriore al tronco di un grosso fico.

Una mano, l'avrebbero assicurata, i garzoni della falegnameria e il nipote Filippo, già grandicello, che abitava nello stesso fabbricato.

Per il nome si scelse *Rorùccə*, nome che visto l'apprezzamento del primo nel 1942, passò al secondo *Rorùccə II* nel 1943; per il terzo maiale comunitario si dovette attendere la fine dei bombardamenti che funestarono anche via Mar Piccolo, il periodo dello sfollamento generale; la fine della guerra, in un clima sociopolitico diverso ma *ancora necessitato dalla penuria di cibo per Rorùccə III*, nel 1946.

Per allevare i primi due maiali *Rorùccə I* e *Rorùccə II*, occorre un'alzata d'ingegno, buona volontà, calcolo ed accettazione del rischio.

Tutto, grazie alla tattica escogitata procedette per il meglio; per il cambio giornaliero di residenza, la notte al sicuro nel cortile interno al fabbricato e il giorno nell'orto, *di Rorùccə* non mancava mai una

nutrita scorta d'onere, composta dai ragazzini del caseggiato che ne avevano fatto un appuntamento fisso, due momenti della giornata, vissuti, in *prisciànza*.

Per l'ammazzamento, per motivi di vicinanza e di disponibilità di spazio, si optò per la bottega, mentre per la stagionatura dei salami il torrino delle scale del fabbricato che conducevano al terrazzo

In quanto alle autorità fasciste gli diede ad intendere che da un momento all'altro sarebbe venuto in possesso di preziose informazioni circa alcuni sovversivi gliele avrebbe passate e che la notizia propalata tramite i ragazzi della bottega che *'na rùtèddà dā nùgghia*, sarebbe toccata a tutti ma a loro, come autorità, sarebbe toccato, di certo, qualcosa di più del maiale *Rorùccà*: forse *'nu stuèzze dā fèdàchà cu'* *'a zèppà* o di costina una cosa che si dava per acclarata e propagata per passa parola, dal fidato Franchìnà Ferrara, in tutto il vicinato che per ogni ragazzo, a condizione di collaborare alla raccolta di ogni scarto alimentare *Rorùccà*, *stàvā 'a nzògnā pùrā pā 'ijddā*.

Perciò, da ogni angolo del vicinato, affluì giornalmente, lo scarto delle verdure, legumi infestati da *fafarùlā*, piante *dā prichiàzzā*; erba grassa estiva che cresce abbondante sulle balze del Mar Piccolo; *scòrze dā mālōnā*, *dā fichadignā*, *fràsçhā dā lattùche dā primā girā e punpariddā a volontà* (cocomeri asinini). **Una mano, gliela dette, suo genero**, Michele Castrignano, padrone d'una trebbiatrice meccanica, che se anche con qualche difficoltà procurò un poco di mangime per *Rorùccà*,

L'iniziativa, pensata e gestita, con tutte le cautele del caso, ebbe successo, perché si mosse, sul binario degli adagi *dā Mèstā Fəlippā*: *càmbā e fa cambà*; **in pubblico acqua in bocca, non dare** alcuna importanza, alla cosa che t'interessa e, *attijəndā allā rōbbā!*

Nessuno si ebbe di che lamentarsi. L'esperimento fu interrotto dai bombardamenti alleati che investirono anche via Mar Piccolo; sospeso per tre anni, ripresa per un solo anno, nel 1946 ma erano cambiati i tempi, le necessità e le urgenze e prevalsero le ragioni d'igiene pubblica.

Il maiale così allevato, veniva percepito un Capitale Comune e, perciò, si sperava che, alle intenzioni, alle promesse, alle parole, seguissero comportamenti coerenti.

In questa occasione, non ci furono delusi, perché, come promesso, mezzo animale fu distribuito con discrezione, generosità ed equità, in modo che, *'nu frizzèlā*, *'nu frizzèlā*, o *'nu cucchiàrā di gelatina*, arrivò in tutte le famiglie del vicinato, che con gaudio poterono godere *dā 'nu stuəzzàriddā dā Rorùccā*; lo scannamento e il proseguo fu eseguito quasi si trattasse di una festa religiosa di una Fratria ai tempi di Archita.

Dei tre *Rorùccā*, il primo, fu scelto, con il manto di colore bianco; sperando ad una rapida uscita dalla guerra, il secondo, nero, visto l'andamento della guerra per l'Italia su tutti i fronti; mentre per il terzo, a guerra terminata, pezzato, bianco-nero: anche questa scelta, *dā mèstā Fəlippā*, non fu fatta per caso: era un messaggio subliminale alla pacificazione!

Tutti e tre furono oggetto d'interesse e cura collettiva, raggiunsero il peso, intorno ai 130 hg e nel mese di gennaio, una domenica mattina, furono scannati da *Mèstə Fəlippə* nella bottega di falegname, adattata, per la circostanza, a macelleria.

Il Nostro, da bravo artigiano di Novasiri, sapeva alla bisogna, fare anche il macellaio rifinito; egli era perito nel taglio dei prosciutti ma eccelleva nel dosaggio delle diverse frattaglie del maiale e dalla spaziatura delle carni faceva sì che l'offerta *də 'na rutèddə də nùgghia ad un giocatore di livoria fosse particolarmente gradita*.

'U pupònə adoperato era fatto da una *cultivar* di peperoni chiamata *cəntragàllə*; di pezzatura media a forma di trottola, polpa carnosa, profumata e piccantissima. Piante di questi peperoni venivano, di anno in anno, piantate nell'orto di via Mar Piccolo ed alcune sistemate a *pantàgnə*, patate per una seconda cacciata autunnale in modo d'avere fresca a portata di mano e quasi tutto l'anno, la preziosa spezia.

La tattica politica adottata dal Nostro per un consenso sociale diffuso, all'insegna delle massime:- *Càmbə e fa cambərə!*- *Quànnə chiòvə, l'acqua pə' fa bènə, addà scènnərə, sòzza-sòzzə!*- *facendo balenare che del risultato nessuno ne sarebbe stato escluso, fece scivolare la complessa e complicata avventura come l'olio*; quasi tutti i ragazzi abitanti tra via Mar Piccolo, Via Leggiadrezze e via Galeso, parteciparono con entusiasmo e perseveranza adottando *Rorùccə* a compagno di gioco e cosa *non da poco, visto i tempi, potettero*, sia pure per un sola volta, mettere sotto i denti almeno *'na rutèddə də nùgghia* piccante al punto giusto e profumata.

A quanto pare, un privilegio difficile da scordare, in quanto a guerra finita, a cavallo degli Anni Cinquanta. Questa leccornia di quel periodo, quando la si offriva al giocatore autore di un tiro magistrale o, a fine partita, al vincitore, questi sapeva bene, e come se lo sapeva, di ciò che si parlava!

Da una settimana prima erano cominciati i preparativi per attrezzarsi e portare in porto l'intrapresa nel migliore dei modi provvedendo a:

A- Dare le indicazione a *Franchinə* Ferrara di cominciare a ricavare da un robusto ramo d'olivo ricurvo a forma del tirando che si attacca al traino del cavallo *valanzinə* per aiutare, nei tratti in salita, il cavallo tra le sdanghe;

B –Conficcare, nel mezzo della trave centrale del tetto, *'nu cəntrònə*, di quelli che usano i mitilicoltori, per accoppiare i pali di castagno;

C –Preparare, il pezzo di corda, con l'attacco, per il chiodo e quello per il bastone divaricatore e quelli dagli estremi del bastone ai piedi di dietro del maiale;

D- Sistemare la carrucola, in legno, per issare il maiale ed appenderlo, testa in giù, al chiodo della trave, del soffitto

E- Affilare, alla mola, due grossi coltelli ed una mannaia da macellaio, lavare il bacile da mettere sotto la bestia per raccogliere l'eventuale sangue residuo.

La domenica mattina dell'uccisione di *Rorùccə*, tutto era stato predisposto a puntino, perché fosse vissuta, da tutto il vicinato come una festa rionale; all'appello non mancava nessuno dei ragazzi, maschietti e femminucce, attratti dagli strilli della povera bestia, dalla scena cruenta dello sgozzamento della bestia da parte di Maestro Filippo, in veste di sacerdote magnogreco, coadiuvato da *Franchinə* Ferrara il suo discepolo più grande, servizievole e dotato, della raccolta del sangue che scorreva a fiotti dalla giugulare recisa, prima di passare alla complessa operazione di sollevamento della bestia, a mezzo di una carrucola agganciata al chiodo conficcato al centro della trave centrale del soffitto.

Rorùccə, dopo lo sgozzamento veniva agganciato a *chiappinə*, a mezzo di due pezzi di corda dai piedi posteriori, ai due estremi del bastone-bilanciere, ricurvo, d'olivo, lungo 110 cm, per poterlo meglio squartare e liberarlo dall'interiora senza rovinarle.

Operazioni seguite con occhi sgranati, fiato sospeso, dagli astanti ma dibattuti tra il moto di compassione per un amico che se ne andava e *'u spiulə də 'na alləccətə də sangicchiə* (sanguinaccio) *'nu cucchiərə* di gelatina o *də 'na rutèddə də nùgghiə*.

Tutti i ritagli di cotica, di cartilagine, di nevi venivano sapientemente utilizzati da maestro Filippo Latronico si da costituire due bocconi prelibati.

La gelatina di porco comportava una lunga cottura per bollitura, a fuoco lento, dei residui della lavorazione delle carni dell'animale compresa quella per la *nùgghiə*, insieme a foglie d'alloro e di mirto, spicchi d'aglio, sale, diavolicchio, due capperi e aceto bianco di verdea.

Una volta che il tutto è stato stracotto e divenuto quasi liquido, viene tolto dal fuoco, versato, con un grosso mestolo, in vasi d'argilla o di vetro per essere conservato oppure mangiata appena cotta. La gelatina va mangiata nelle grandi occasioni come antipasto freddo o contorno alla cacciagione o a le brasciòlə di scorzette di cavallo.

Quando la gelatina si pone nel piatto, se è stata preparata a regola d'arte, si presenta tremolante e traslucida, facendo intravedere i residui più consistenti dello stracotto che unito al profumino che emana fa venire ai palati educati e raffinati, prima d'introdurla in bocca, l'acquilina in bocca!

L'idea di allevare, *'u puèrchə Rorùccə*, in piena economia di guerra, ebbe fortuna perché seppe individuare e gestire: bisogni, desideri ed seppe cogliere a volo il moto della solidarietà umana anche quando meno te l'aspetti; questa a volte batte le vie più impervie, le meno frequentate, in tempi di guerra e di ristrettezza, ma per fortuna s'incontra anche qui.

A via Mar Piccolo, in quegli anni turbolenti, fu praticata una forma tanto estrema quanto virtuosa di economia circolare: grazie ai ragazzi del rione, maschiotti e femminucce, niente degli scarti alimentare andò persa: *né 'na scòrza dā mālónā e dā fīchədīgnā né 'na frāschā dā lattūchā dā 'u primā girā!*

'Na rutèddā dā cātrūlā dā lā Caggiùnā dā mèstā Fəlippā Latronico; una singolare leccornia, tanto, facile da reperire, profumata e saporita per il gusto, quanto attraente e coinvolgente per come e quando veniva consumata a tavola in alcune case dei tarantini d'una volta.

Questa espressione, a pieno titolo, rientrò nel frasario del gioco, ad indicare, una leccornia, almeno una volta, semplice da reperire ma non da preparare e servire come, solo, sapeva e soleva fare *mèstā Fəlippā Latronico*.

Questi, era riuscito, a trasformare la degustazione, a chiusura del pranzo domenicale una semplice rotella di cetriolo, in un rito domestico che accentuava l'atmosfera della convivialità familiare in gioia, così che, riceverne una, una sola, fosse ritenuta nell'immaginario collettivo di quelli che frequentavano via Par Piccolo, grandi e piccini, un privilegio, una fortuna; peccato che, per molti, rimase solo *'nu spiùlā!*

La degustazione *dā 'u cātrūlā dā lā Caggiùnā* a volerla fare bene e con garbo, occorre impegno e mestiere: leccornia che per poter essere preparata, offerta e mangiata, occorreva che il cetriolo dopo averlo tenuto a rinfrescare in un secchiello con ghiaccio, si procedeva: ad estrarre la prima parte del succo, alquanto amarognolo *'a scùmā dā 'u cātrūlā;* a sbucciare e affettare a rotelle; servirlo e mangiarlo.

'U cātrūlā dā lā Caggiùnā è una cultivar autoctona di cucurbitacea coltivata, da secoli, nella contrada Caggioni, alla foce del fiume Tara, profumata e saporita e utile consumata da chi aveva la opportunità di tenere sotto controllo il peso corporeo.

Una cultivar autoctona, pregiata di cetriolo, con frutto grosso, buccia sottile, con la corona circolare della polpa spessa, turgida, profumata e gustosa: una delizia tramandatoci dall'orticoltura dei tempi d'Archita, che però, purtroppo, per nostra disattenzione è andata persa.

Un tempo, non molto lontano, togliere *'a scùmā a 'u cētrulā,* costituiva un rito domestico; celebrato con sussiego e partecipazione.

'Questi, riuscì a trasformare, la degustazione del cetriolo, a chiusura del pranzo domenicale, in un rito domestico che, accentuava, l'atmosfera, della convivialità.

La degustazione, *də 'u cətrùlə də lə Caggiùnə*, a volerla fare bene e con garbo, occorre impegno e mestiere: leccornia che per poter essere preparata, offerta e mangiata, occorre, procedere, prima, ad estrarre dal frutto, la prima parte del succo, alquanto amarognolo, *'a scùmə da 'u cətrùlə* per poi sbucciare e affettare a rotelle e gustarlo.

'U cətrùlə, *cucumis sativus*, *də lə Caggiùnə*, è una cultivar autoctona, di cucurbitacea coltivata, da secoli, nella contrada Caggioni, alla foce del fiume Tara, attualmente incorporati, inopinatamente, nell'area portuale; una cultivar profumata e saporita e utile se consumata da chi ha la necessità di tenere sotto controllo il peso corporeo.

Un tempo, non molto lontano, togliere *'a scùmə a 'u cètrule*, costituiva un rito che veniva officiato, in molte case del ceto medio come della borghesia tarantina: intorno al desco, durante i mesi estivi, a chiusura del pranzo della domenica mangiare *dòjə rutèddə də cətrùlə də lə Caggiùnə* era una passione comune.

La domenica due o più frutti, venivano messi in fresco, sin dalla mattina, , in un secchiello con ghiaccio che, a completamento e coronamento del pranzo, dopo aver terminato di mangiare il secondo, il capotavola, con fare sacerdotale, prendendo nella mano sinistra il singolo cetriolo e nella mano destra un coltello ben affilato, nel silenzio assoluto dei commensali, reciso il picciolo, insieme ad una piccola parte del frutto, si procedeva, con lo sfregamento rotatorio *d'u cùlə d'u cətrùlə* con la parte restante del frutto, con movimenti leggeri e cadenzati per fare uscire per poi asportare, trasformatosi in schiuma, la prima parte del succo alquanto amarognolo.

Il frutto, lungo, al massimo, 25 cm, di colore verde carico, con piccolissime protuberanze, veniva sbucciato e affettato *a 'na rutèddə a vòtə* si procedeva alla distribuzione ai commensali. La distribuzione, procedeva lenta e misurata: *'a rutèddə də cətrùlə* offerta sulla punta di una forchetta veniva presa tra il pollice e l'indice della mano dal destinatario.

Operazione rituale tanto emozionale da far venire l'acquolina in bocca a fine pasto: *'a rutèddə də cətrùlə*, prima di essere distribuita, a ciascun commensale, era insaporita dall'officiante, con un pizzico di sale fino di miniera, pestato, nel mortaio di pietra grigia marina del Sinni, di fresco, meglio, per non perdere in fragranza, se nello stesso giorno in cui veniva consumato.

'A rutèddà dā cātrùlā spettava a tutti i commensali ma con lo spessore della rotella, da uno a due centimetri, orchestrato e distribuita dall'officiante, a seconda dell'età o dell'importanza del commensale: comunque un bocconcino buono e funzionale *pə' sciaccùarsə e fàrsə 'a vòcchə e alleccàrsə lə mùsə*.

Questo **rito domestico**, era officiato, con enfasi e cura di ogni particolare, a partire dall'asporto *da scùmə* in casa *də mèstə* Filippo Latronico, in via Mar Piccolo n 11, al rione Tamburi.

Mèstə Fəlippə Latronico il Falegname, era **giunto a Taranto**, vedovo con tre figli, due femmine ed un maschio dopo essersi risposato in seconde nozze, con Giuseppina Di Matteo anche essa vedova con cinque figli, due maschi e tre femmine, nel 1920, da Nova Siri; qui s'era subito ambientato e grazie al suo modo di fare e al ruolo di combinatore di matrimoni, degna della tradizione del Senatore giacomo Laacita, aveva una vasta rete di conoscenze, in particolare con le famiglie con figli giovani, maschi e femmine, desiderosi di sposarsi, sia che vivevano, isolati nei piccoli centri o nelle masserie o in cerca di un buon partito.

Come artigiano sapeva il fatto suo, quando era al lavoro, contorniato dagli apprendisti, indossava un camice di tela a trama grossa color grigio scuro assumeva tutta la dignità che comportava la tradizione di una bottega artigiana; ma dove eccelleva era nel ruolo di uomo delle pubbliche relazioni.

In questo ruolo aveva il piglio di un diplomatico inglese e il tocco di un nunzio apostolico: capace sia di prendere di petto l'interlocutore, sia maschio che femmina o di circuirlo, incantarlo come sa fare solo un nunzio apostolico stando attento a quando, cosa e come argomentare, per convincere l'interlocutore: frasi brevi, allusive giocate sul detto e non detto.

Le espressioni della mimica facciale e il movimento delle mani dicevano e persuadevano più delle parole: in questo esercizio una grande bravura da tutti riconosciuta peccato che non sempre veniva sufficientemente apprezzata.

Una dote innata e ben coltivata la sua: quella di conversare anche di cose delicate o scabrose senza insospettire o indispettire l'interlocutore.

Alla sua formazione umana, contribuì, non poco, il periodo di oltre due anni di servizio militare in forza, quale furiere, con il gradò di caporale, alla caserma Giuseppe Garibaldi, nel centro storico di Napoli, una città, **con la tradizione di città capitale, tra le più popolate d'Europa:** *Mèstə Fəlippə* era un uomo *prubàstə* (un uomo accorto, aggraziato e convincente e nel trattare con le persone).

Qui, in questo periodo d'apprendistato, si era convinto che il saper leggere e scrivere nella vita è la cosa più importante; tenersi aggiornato attraverso la lettura del giornale, impegnarsi tutte le

domeniche **mattina, seduto allo scrittoio, per disbrigare** la corrispondenza necessaria per la combina di matrimonio anche di persone acculturate.

Egli riteneva, come il Pulcinella della Commedia Dell'Arte, che l'arma più efficace di cui dispone l'umo è l'uso sapiente di *ncàrtà, calamari e pènnà!*

Mèstà Fəlippə era persona civile, e, sino a tarda età, si sbarbava tutti i giorni, sempre curato nella persona, ben vestito, con capi confezionati su misura dal sarto, socievole, raffinato buongustaio e profondo conoscitore della cucina lucana, pugliese e calabrese, coltivata, in corporee vivo, grazie alla partecipazione ai numerosissimi pranzi di riconoscimento come segretario dell'accordo tra le due famiglie o come testimone di nozze il Giorno della celebrazione del matrimonio.

Pranzi succulenti consumati in diecine di paesi, piccoli e grandi, sparsi nelle tre regioni, alle quali, per dovere d'ufficio, doveva partecipare.

Pertanto gli capitò spesso di pranzare in alcune famiglie, della borghesia e del ceto medio, tarantine dove fu iniziato al consumo *de 'u cətrùlə də lə Caggiùnə* ne prese gusto e lo introdusse nel menù domenicale di casa sua, nei mesi estivi.

Nella sua abitazione a via Mar Piccolo, puntualmente, a chiusura e coronamento del pranzo domenicale, durante i mesi estivi, interrotto solo durante gli anni ruggenti della guerra con bombardamenti e relativo sfollamento a Nova Siri, si svolgeva il rito per la distribuzione ai commensali *də lə rutèddə də cətrùlə pə' sciaccùarsə e fərsə 'a vòcchə e alləccàrsə lə mùsə*. Nel suo, facondo, grave, ammiccante e suadente, conversare, affluivano, durante la cerimonia, tra una rotella e l'altra di cetriolo, proverbi, wellerismi e *muttèttə* lucani, tarantini e napoletani.

Cerimonia che s'interruppe con l'entrata in guerra dell'Italia e la partenza per il Fronte Russo del figlio Lucio.

A guerra finita, per riprendere la bella cerimonia domestica si dovette attendere, però, il rientro dalla prigionia del figlio Lucio, che da quando era stato fatto prigioniero sei mesi prima del 8 maggio 1945, non aveva dato notizie di sé: una pena struggente che mal si conciliava con l'aria gioiosa del rito de' u citrùle de le Caggiùne.

Il rito riprese puntualmente, e svolto con maggiore sussiego, e con più *cətrùlə də lə Caggiùnə* dentro il secchiello, allorché il figlio soldato, a fine agosto, rientrò sano e salvo, sia pure se smagrito con vestiti

logori, scarpe sfondate , capelli lunghi e pieni di pidocchi, cigli degli occhi *cu lə chiattiddə*: ci vollero tre giorni per darsi una governata; bagno *ijndrə 'u jalettònə*, con acqua calda e sapone fatto in casa, taglio di capelli all'Uberto da mèste Armande Noè ; liberatosi degli indumenti militari, ritornò ad indossare i vestiti borghesi che erano stati gelosamente conservati dalla madre nell'armadio grande della stanza da letto.

Per l'occasione, per accelerare il percorso di rientro nella vita normale dall'armadio fu tolto e stirato dà la sorella nubile Raffaella, il vestito della domenica, che indossatolo, guardandosi, compiaciuto, nello specchio dell'armadio, pensò, fra sé e sé, che nonostante quello che aveva passato, della magrezza che si ritrovava, tutto sommato, poteva tornare ad avere fiducia, e cominciare a guardarsi intorno, e vedere , cosa e come fare, per reinserirsi nella vita civile; la nottata era passata!

Tra le tante persone del vicinato che corsero a congratularsi per il suo rientro i signori Veneziani marito e moglie Teresina che angosciati gli chiesero se per caso avesse incontrato il loro unico figlio, partito volontario per il fronte russo e non più tornato; la signora Teresina spese una fortuna per interpellare le chiromante più note a livello interregionale nella speranza di ricevere notizie del suo Prospero.

Il sabato, si accese, con le fascine *də spròjə*, scaricate la sera prima da *'nu trainə da massàriə* Miraglia, ad opera della signora Giuseppina, il forno a legna privato, costruito nel cortile interno del fabbricato, rimasto spento per quasi tre anni, per tornare a cuocere il pane, fatto in casa, con farina di grano Cappelli, proveniente da Nova Siri, nel proprio forno collocato nel cortile, sia pure per cuocere solo tre vruscàte (1)–focacce con peperoni, due pìtte,(2) tre *falàhonə* di spinaci,(3) tre pani da due kg, *n'a sfüğghiatə* (4), una tortiera di cipolle bianche *d 'u Calavrèsə*(5) all'agrodolce, *'na tijəddə də fənùcchiə arracàntə* (una tortiera di finocchi al forno affettati e gratinati e conditi con peperüsse, sale ed olio extravergine *da làcremə*(6).

Ciò fu sufficiente, man mano che si procedeva nelle diverse cotture, infornando e sfornando con la pala di legno da forno, e si metteva o toglieva *'u tubàgnə da vòcchə d'u fùrnə*, ne veniva fuori, ogni volta, il profumo delle leccornie appena cotte che impregnava tutta l'aria del cortile; in quella occasione, la gradita novità richiamò l'attenzione anche degli inquilini degli altri fabbricati confinanti, che davano su via Galeso ma con l'affaccio dei balconi interni sul medesimo cortile dei fabbricati di via Mar Piccolo.

In un baleno, i balconi si gremirono di persone, **piccine e adulte**, per godere, almeno, del profumo del pane fresco: odore che, da un bel pezzo, se n'era perso il ricordo.

Il sabato pomeriggio, *mèstə Fəlippə*, accompagnato dal nipotino, con la borsa di paglia intrecciata, si recò, a comprare, dall'unico fruttivendolo del rione Tamburi, *Vicinza Capademòrtə*, con bottega all'angolo tra via Orsini e viale Citrezze, due Hg, *də cətrùlə də lə Caggiùnə*.

Appena arrivati, da *Vicinza Capademòrtə*, questi, si felicità per il rientro di Lucio, sano e salvo, e gli chiese in che cosa lo potesse servire; intanto *Mèstə Fəlippə* aveva adocchiato e cominciato a scegliere da una catasta *'nu məlónə* de pàne di Brindisi, due hg di pomodori napoletani, passando poi a prelevare, personalmente, dalla cesta, *lə cətrùlə*; esaminandoli, uno per uno, quasi accarezzandoli, pesarli, e sistemarli nella borsa, pagare il conto e subito ritorno a casa in attesa del pranzo domenicale.

La domenica, a prima mattina, fu torto il collo ad un gallo, prelevato dal pollaio sistemato in un angolo del cortile, per preparare il sugo, per i maccheroni fatti in casa, che fu servito come secondo piatto, con contorno di patate fritte; un altro lusso dimenticato; a tavola ricomparve finalmente il fiasco di vino impagliato, da due litri, di primitivo di Manduria.

Lə cətrùlə, verso le undici, furono messi a rinfrescare in un apposito secchio di legno con acqua e ghiaccio, per essere degustati a fine pranzo.

Il pranzo domenicale, a casa *də mèstə Fəlippə* Latronico, tornò ad essere un'occasione di raffinata, gioiosa convivialità, tra i due coniugi il reduce di guerra, la signorina Raffaella allargata, per l'occasione, a due nipoti e una nuora che abitavano nello stesso fabbricato di via Mar Piccolo.

I commensali dopo aver mangiato il secondo, in considerazione che tutti i componenti della famiglia, anche chi aveva partecipato alla guerra sul fronte russo, aveva salvato la pelle, il rito *də lə rutèddə də cətrùlə, pə' sciaccùarsə e fàrsə 'a vòchə e allèccàrsə lə mùsə*; nonchè per mantenere la linea, tornò ad essere officiato e con maggiore sussiego e gioia; per il soldato redivivo, il pezzo di gallo fu un'intera coscia, un pezzo più grosso di quello che toccò agli altri commensali e *lə rutèddə də cətrùlə*, per quella volta, a lui furono ben tre e stava per esserle offerta una quarta, quando, dopo un incrocio di sguardi fulminei, tra padre e figlio, mentre le mani stavano per congiungersi per lo scambio del testimone, si ritrassero perché non si ritenne, da entrambi, di procedere oltre, in considerazione che il reduce, dopo sei mesi di prigionia in un campo di concentramento tedesco, non aveva, di certo,

bisogno di mantenere il peso sotto controllo: il redivivo, *'nu munnə mazzə-mazzə*, doveva invece, e, alla svelta, tornare ad essere in carne.

Cosa che s'inverò, solo, dopo venti giorni, di vitto speciale: due uova fresche, *surchiàtə 'a matìnə; na zippə də lattə cu lə bāscuèttə; na spòrtəddə də culùmbərə gnùrə d'u sciardìnə a pranzo e a cena.*

Con il recupero del peso corporeo, ripresero le antiche belle abitudine di prima della guerra; nella stagione estiva, bagno la mattina dalle 9 alle 11, *abbāscə a mārə* (di solito sul pontile Gedda del deposito del Genio Marina a via Delle Fornaci); nel pomeriggio inoltrato, (*a condrórə*) *'na partítə a ləvoriə*, con Giovanni Lopalco, Enrico Calore o Domenico Risoli, il fidanzato della sorella Raffaella e, in mancanza di meglio, con il nipote Filippo; la sera del sabato e della domenica la grande festa da ballo, organizzata, *a combònəntə, ìndrə 'u purtònə.*

Questo, per l'occasione, trasformato, con una mano di calce ai muri, a sala da ballo; dove al suono *d'u grammòfənə mbrestàtə* dalla famiglia del daziere Calore, con la grande tromba d'ottone a forma di giglio ci si divertiva con *mazzùrchə, tànghə, quadrigghiə e pizzìca-pizzìchə!*

Mèstə Fəlìppə per il rientro a casa, sano e salvo, del figlio Lucio e gli chiese in che cosa lo potesse servire; intanto *mèstə Filìppə* aveva adocchiato e cominciato a scegliere da una catasta *'nu məlónə* de pàne di Brindisi, due hg di pomodori napoletani, passando poi a prelevare, personalmente, dalla cesta, *lə cətrùlə*; esaminandoli, uno per uno, quasi accarezzandoli, pesarli, e sistemarli nella borsa, pagare il conto e subito ritorno a casa in attesa del pranzo domenicale.

Dopo la guerra, con il rientro sano e salvo del figlio Lucio con la ripresa della vita di sempre dividendo il suo tempo tra il lavoro in bottega, e quello d'aiutare a contrarre un nuovo matrimonio alle numerose vedove che avevano perso il marito in guerra.

Per il resto: la necessità di trovare un lavoro per il figlio Lucio; far sposare l'ultima figlia nubile Raffaella con il fidanzato Domenico Risoli, tornato dalla guerra.

Per rispondere, del suo comportamento, durante gli anni del Regime ,non aveva nulla da temere, anzi dovette faticare per sottrarsi dalle sollecitazioni alla partecipazione alla lotta politica democratica sia dai socialisti, sia dai comunisti sia dai democristiani che avevano già, aperte le proprie sezioni di partito a via Galeso; allora il viale alberato dove erano sistemate le attività del piccolo commercio ed era il più frequentato, da chi voleva fare quattro passi, in compagnia, con gli amici e scambiare due parole.

Era, qui vicino, che, operava la sala da barba *də Mèstə Armàndə Noè*; un vero salotto popolare dove si portavano e ricevevano le notizie con relativo commento. Sempre la vicino, ad angolo tra via Galeso e via Le Citrezze, la rivendita di sale e tabacchi di Don Cosimo Rizzo, un reduce della Grande Guerra che aveva perso un occhio in battagli sostituito con uno di vetro; rivendita che per le massaie forniva sale da cucina sfuso o in pacchi, per gli uomini sigari sigarette e tabacco da pipa; per i ragazzi era fornita di mentine, caramelle all'anice, caramelle *ghiaccio mente*, cioccolatini ai vari sapori e *ləguriziə* d'ogni tipo; per chi avesse avuto il desiderio di scambiare qualche parola, magari per sfogarsi, con una persona affabile intelligente, arguta, discreta e riservata quello era il posto giusto. *Mèstə Filippə* Latronico lo ben sapeva!

Per tenersi informato, su come il Paese, l'Europa e il **Mondo**, la visita, quasi giornaliera, sempre a via Galeso alla rivendita di giornali Pettinicchio per comprare il giornale.

In questi luoghi-ritrovo, nonostante più di uno glielo avesse chiesto esplicitamente e ripetutamente, non si seppe mai, come avesse votato al referendum: Monarchia o Repubblica. Non ne mise a parte neanche a Don Cosimo Rizzo!

L'interlocutore, sia maschio che femmina, veniva circuito, lasciato incantato come sa fare, solo, un nunzio apostolico stando attento a quando, cosa e come argomentare, per convincere l'interlocutore: frasi brevi, allusive giocate sul detto e non detto. Si aiutava con l'espressione della mimica facciale, il movimento delle mani che dicevano e persuadevano più delle parole.

Da diplomatico consumato, durante il Ventennio aveva ritenuto prudente non schierarsi, mantenendo, con la circospezione del caso, contatti sia con i camerati che con i licenziati dell'Arsenale Militare e delle Ferrovie dello Stato; per i camerati era una sfinge anche se i tentativi *də scarcagnàrlə* (sottoporlo ad un colloquio stringente per indurlo a spifferare, visto il soggetto, davvero, un'impervia impresa) erano continui e pressanti, non gli riuscirono a cavar niente di bocca, nessuna notizia utile, che sia una!

Quando, un camerata, zelante, insisteva, nell'ennesimo tentativo, **d' avere qualche informazione** su Filippo De Filippi, corregionale, di Pomarico, amico di famiglia, licenziato dalle Ferrovie, per essere stato un organizzatore dello sciopero nazionale, ritenuto dal Partito Fascista, un sovversivo pericoloso; sospettato di essere un caporione che, continuava a tramare contro il Regime.

Questi, costretto, invece, per sbarcare il lunario, a tornare a fare il sarto, (e per *Mèstə Fəlippə*, il miglior sarto della piazza, tanto da, consigliarlo a più di qualche suo cliente per il vestito di matrimonio, non lo fece mai sfigurare per qualità e puntualità del servizio-)

Quando riceveva di queste visite, *indesiderate*, allora il Nostro metteva in essere una manovra a tenaglia tanto ingegnosa quanto efficace che vale la pena di raccontare.

Riceveva l'ospite-ficcanaso con sussiego, non in bottega ma a casa, senza il camice da lavoro, seduto di rimpetto, all'intruso, si disponeva in un atteggiamento di chi era ben disposto ad ascoltare e dare volentieri le risposte desiderate; faceva andare avanti il colloquio, dando a vedere di assecondare l'inquisitore ma di fatto sgusciando come un anguilla; quando gli leggeva negli occhi un moto di stizza, allora partiva la manovra *da cəlònə*.

Manovra che si svolgeva in due tempi successivi ma interconnessi da un sottile gioco psicologico; per prima estraeva dal taschino destro del panciotto una tabacchiera in argento, tonda con la parte superiore d'osso di tartaruga marina con su inciso con carattere calligrafico le sue iniziali, (*cəlònə*) l'apriva con gesto elegante della mano, avvicinandola all'ospite per offrirgli *'na pəzzəcátə di tabacco da fiuto*; offerta che per il senso di complicità che esprimeva era difficile sottrarsi; ancora con il pizzico del tabacco nel naso, e finito di starnutire, riposto *'a cəlònə* nel suo taschino; ecco che estraeva dal taschino sinistro del panciotto, l'orologio a cipollotto, lo stesso di cui erano forniti i capostazione, con il medesimo sussiego professionale di quando quelli, verificato l'orario alzano la paletta per la partenza del treno.

Da come, sbirciava, il quadrante e dal tempo impiegato per riporlo nel taschino, dalla smorfia del viso, *sturcimjndə də mùsə*, senza aggiungere verbo, dando ad intendere, d' avere, chi sa quali e quante faccende importanti da sbrigare, l'interlocutore, veniva invitato, ad andarsene. In questi frangenti, di certo, non gli mancava il mestiere per sottrarsi alle domande, prenderli per il naso, senza fare insospettire o peggio indispettire l'interlocutore.

Perciò dopo la guerra non aveva nulla da temere, anzi dovette faticare a sottrarsi dalle sollecitazioni alla partecipazione alla lotta politica democratica sia dai socialisti, sia dai comunisti sia dai democristiani che avevano già, aperte le proprie sezioni di partito a via Galeso; allora il viale alberato dove erano sistemate le attività del piccolo commercio ed era il più frequentato, da chi voleva fare quattro passi, in compagnia, con gli amici e scambiare due parole.

Dopo la guerra, terminati i bombardamenti, lo sfollamento, **in città, riprese** a fluire la vita civile economica e anche politica; egli non aveva nulla da temere, per il suo comportamento verso il Regime, anzi, dovette faticare a sottrarsi ,alle sollecitazioni di partecipazione alla lotta politica democratica, sia dai socialisti, sia dai comunisti sia dai democristiani; forze politiche che, avevano già, aperte le proprie sezioni di partito a via Galeso; allora il viale alberato, dove erano sistemate le attività del piccolo commercio; la strada più frequentata, da chi voleva fare quattro passi, in compagnia, con gli amici e scambiare due parole.

Note

1) *Là linànə*, sono le uova di pidocchio, che, le mamme, prima dell'uso del d.d.t introdotto in Italia dagli americani dopo l'ultima guerra, erano costrette, tutte le mattine a spidocchiare, per esigenza d'igiene, i propri bambini e nel “*scattàrà*”, schiacciare, **producono, un diverso rumorino**, a seconda che si tratti *də pedùcchiə o de linànə*;

2) *Và Scittə 'u prisə a Magnini*, espressione fiorita nel primo dopoguerra, quando, finita l'era fascista, Milziade Magnini, personaggio di spicco del regime, uscito dalla scena pubblica – dove in verità, rispetto agli altri gerarchi, non aveva poi tanto sfigurato – era ancora presente nella memoria collettiva. Il detto, pronunciato in quel particolare momento storico da parte di uno degli astanti, in un ambiente antifascista equivaleva a spezzare le gambe a chiunque. Milziade Magnini, nato a Deruta nel 1883, è stato medico primario dell'ospedale civile di Taranto, nominato federale fascista della provincia jonica, eletto deputato nella circoscrizione di Taranto, libero docente alla Facoltà di Medicina dell'Università di Bari.

Fece costruire all'inizio di Viale Virgilio, in corrispondenza della fine del lungomare Vittorio Emanuele III, quando quest'ultimo era ancora in corso di realizzazione, il palazzo terminato e abitato per un breve periodo *prima* che i servizi igienici fossero allacciati alla rete fognaria.

Di qui la necessità di sopperirvi con operazioni manuali.

Il palazzo gentilizio è in stile rinascimentale veneziano e sulla facciata che dà sul Mar Grande è incastonato lo stemma del comune di Deruta, realizzato in maiolica policroma a Grottaglie dalla manifattura Calò, e in contemporanea faceva inserire sulla facciata dell'antico palazzo Magnini nel centro storico di Deruta della medesima dimensione e sempre in maiolica policroma lo stemma del comune di Taranto, ma realizzato in una fabbrica di manifattura da lui diretta del Ceramico di Deruta.

Magnini, tra l'altro, è stato un grande, accanito e competente collezionista di reperti archeologici della Magna Grecia, e di manufatti ceramici di Laterza e di Grottaglie; la sua collezione, comprese le belle e funzionali vetrine espositive degli Anni '30, è stata acquistata dal Comune di Deruta nel 1990, che ha provveduto all'esposizione in una apposita sala nel Museo regionale della ceramica di Deruta, in Largo San Francesco.

6) Si vuole che tale sarto sia vissuto al tempo del soggiorno nel ruolo di capo del Corpo La Riserva di Artiglieria di stanza a Taranto del generale francese Pierre-Abroise-François Choderlos de Laclos, impegnato alla fortificazione della baia di Mar Grande, autore del romanzo “**Le Relazioni Pericolose**”.

Il sarto muoveva le forbici con forza, in modo da farne percepire il rumore all'esterno dai passanti che, per passa parola, venivano tutti in formati *che a 'u mèstrə nò mangáve 'a fatijə* (non mancava il lavoro) e di conseguenza avrebbe fatto da lì a breve *lə tùrnisə* per soddisfare i preoccupati creditori.

15) All'epoca, per lo spazio di un mattino, ci si era illusi che questo fosse stato finalmente sotterrato: invece si è trattato, solo, di un breve pausa, in quanto poi si è riaffacciato con prepotenza, virulenza e pericolosità con l'aggiunta d'interventi, monumentali e non avulsi dal contesto urbanistico-edilizio e non calati nella storia demo-etnoantropologica della Città Vecchia.

NB Cataldo Portacci, memorie di un tarantino verace, pag. 92/93, 2015 Scorpione Editore.

'A grammèdda è un coltellino pluriuso della marineria tarantina ma formidabile per sgusciare quasi senza scalfire il frutto, Cataldo Portacci, provetto maestro d'ascia grande conoscitore dei lavoratori dei Due Mari, per aver costruite le barche da pesca per loro.

Domminì non mancava mai alle *vascizzà* (belle serate), sia come pianista che come esperto ed apprezzato enogastronomo, organizzate a casa Marasco a via Duomo, durante le festività natalizie, e, qualche volta, in estate, nel giardino della caserma dei carabinieri al Pizzone, comandata dal maresciallo Stefàno.

****Aggiungere Ciccio Latagliata con l'arte dei sepolcri- Storia dei due marescialli al Pizzone]**

L'ultimo cuoco erede di questa nobile tradizione sia per 'u pùrpà a Lucianà sia per la còzzà dā fūnnà apertà sūsà 'a cànīsà dā zippārā dā stìngā, Angelo Gaeta titolare della trattoria "Il Gabrinus" a via Cariatì, impegnato militante socialista che aveva appreso queste ricette proprio da Domminì suo vecchio amico.

d) Cəpòddā di Acquaviva Delle Fonti arrùstutā ijndrā-sòttā- 'a cànīsà (bragia mescolata a cenere) alla Pizzichicchio; trattasi di una leccornia tanto semplice a farsi e quanto gustosa; le cipolle rosse di Acquaviva Delle Fonti ; Rotonde schiacciate, della grandezza dā 'na pèzzā dā casərəcòttā, vengono messe, per intere, sotto la cenere di legna di pino d'Aleppo e di ginepro (*zappinā*) oppure di rami di mirto, per essere arrostate; quando sono cotte al punto giusto, vanno tirate fuori dalla cenere, tolta la prima sfoglia, messe in un piatto *spàsā* e affettate, un pizzico di sale, una spolverata di pepe nero, accompagnate da pane di Laterza e primitivo di Manduria.

e) Pəpərùssā asquàndā arrùstutā sòttā 'a cànīsà (bragia mescolata a cenere) alla Pizzichicchio: i peperoni vengono messi con tutto 'u pudicìnā e scartato solo dopo la cottura.

Più di qualche volta, durante l'estate il Nostro, subito dopo aver suonato l'organo in chiesa, si recava, alternandoli, nei due siti più idonei per reperire gli credenti per le due leccornie: una nel Primo e l'altra nel Secondo Seno del Mar Piccolo

Per la seconda andava alla Palude La Vela sulla riva est del Secondo Seno del Mar Piccolo, in barca o *c'u n'u scirabàllā* di un amico.

Qui raccoglieva con più facilità, *pə' 'a virdiclā*, le cimette di salicornia che portate a casa venivano lavate e servivano sia per preparare un piatto di spaghetti con la salicornia sia lessati al dente insieme ad uno spicchio d'aglio intero du foglie dā làurā (di Alloro) un rametto dā stìngā (*lentisco*), mezzo bicchiere d'aceto di verdea, scolati, un pizzico di sale due gocce d'olio extravergine.

Così preparati ed erano pronti da mangiare freschi per contorno sia ai granchi *grivarùlā* al sugo sia a le brasciòlō di cavallo al ragù sia per il fegato d'asino arrostitito oppure conservati sott'olio *indr'a 'na capàseddā* come provvista.

Per la quarta, *lā spiatinā dā fēdāchā dā ciùccā cu 'a frōnnā dā làurā indrā 'a zèppā d' aìnā* (agnello *pasciatizzā* svezzato e menato al pascolo per 6 mesi) *arrùstutā allèrtā* (in piedi, solo, accostati e non sopra il fuoco *dā stròmā*) *doveva capitare che Rùnzine 'u scannācavaddā tenèssā 'u fēdāchā e Dommimì lā turnisā!*

4) Prelevandolo *da 'u trummónā* (orcio) **dā 10 litri**, che ogni anno gli procurava un confratello dell'Addolorata, suo amico che faceva *'u nāgghiārā* (capo degli operai del frantoio) al trappeto di Masseria Grande di don Ciccillā Trojlo, a Punta Rondinella: olio da usare con parsimonia sia perché prezioso sia perché doveva durare per tutto l'anno.) l'ultima fioritura, provvidenziale per le api nere (un ceppo di api autoctone che sin dai tempi del Vecchi di Corico, nelle belle giornate di sole venivano fuori dall'alveare anche in inverno), prima dell'Inverno, proveniente dall'apiario della masseria Le Lamie sulla riva orientale del Secondo Seno del Mar Piccolo a confine con Monteiasi; miele prezioso per la tosse e la voce: una leccornia sopraffina che veniva da lontano, dall'esperienza del vecchio di Corico cantato da Virgilio;

17) *'U sanacciònā* , per *Dommimì*, vi provvedeva ,un fratello dell'Addolorata, suo amico ed estimatore, massaro Giovanni della masseria Saracino sul Mar Piccolo di proprietà di don Ciccillo Trojlo a due passi dalla sorgente del Galeso dove questa pianta acquatica cresce rigogliosa, (trattasi del crescione d'acqua), qualche altra spruzzata di aceto di vino di verdecia e qualche goccia d'olio ***dā làgramā*** (quello di cui disponeva *Dommimì* e pochissimi altri fortunati un extravergine super) serviti nei piatti dove partecipavano più persone, nello stesso piatto spaso per *Dommimì*, in quanto viveva da solo.

Giuseppe Albano il proprietario e cuoco del ristorante Pesce Fritto lo ricordiamo per ***'na frāzzalātā d' ammarìaddā*** (Il gamberetto squilla una specie tipica dei fondali delle pareti dei citri del Mar Piccolo, di piccola taglia gustosi da preparare fritti e mangiati per intero) *d'u Citriddā*.

Pèppā Albano, per la preparazione di questo *manicaretto egli era il re; 'na frāzzalātā dā ammarìaddā d'u Citriddā; eseguita da lui era ' nu piàttā* da commozione; servito poi a “Pesce Fritto”, il suo elegante e rinomato ristorante in via Cariatì, poteva diventare un evento; come si registrò, durante un pranzo conviviale -*'nu capācanālā*- per festeggiare Cesare Brandi autore del libro su Martina Franca edito dall'Apollinaire di Guido Le Noci.

Questa è una delle leccornie del cucinato tarantino che ben rappresenta il febbrile lavoro che ha impegnato, generazioni su generazioni di tarantini, per preservare l'equilibrio biologico, affinare e, se necessario, innovare le tecniche di produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, preparazione e presentazione per essere gustoso e desiderabile (scoperta del fuoco, costruzione di utensili per arrostitire, bollire, friggere, tripode, forno, cucina monacale), per il pieno soddisfacimento del gusto fino alla commozione.

Proprio, quello che, capitò a Cesare Brandi, al cospetto di una porzione di frittura *də jammàriəddə* (una specie particolare di gamberetti), pescati in mattinata, nel primo Seno del Mar Piccolo nella zona *d'u Cətriddə* (sorgente di origine carsica sottomarina collocata nel Primo Seno Del Mar Piccolo tra la foce del fiume Galeso ed i Cantieri Tosi): *'na frəzzòlatə də ammarìəddə d'u Citriddə!*

Si trattava di un pranzo di felicitazione con Cesare Brandi, consumato alla vigilia della pubblicazione del suo libro su Martina Franca (Martina Franca, ed. G. Le Noci, 1968), a cui partecipavano, oltre all'ospite d'onore, l'editore Guido Le Noci, Vittorio Del Piano, Temistocle Scalinci, Ciro De Vincentis, autore della documentazione fotografica dell'opera, Antonio Cofano, Filippo Di Lorenzo, Antonio Ciampa e Antonio Rizzo come anfitrione e simpiosarca.

In apertura del pranzo, Rizzo annunciò, tra il serio ed il faceto, che si trattava del "*capəcanàlə*" quindi *'nu vascìzzə* particolare: cioè un pranzo abbondante, saporito e consumato in briosa compagnia, come usa offrire alla squadra de i muratori al completamento del tetto della costruzione in corso, sicchè questo in onore di Brandi era per festeggiare il completamento del libro su Martina Franca.

Contrariamente a quanto si era stabilito la sera prima per il menù, per tempo comunicato a Peppe Albano, su suggerimento di questi nell'orecchio di Filippo Di Lorenzo che ne diede l'assenso con il cenno della testa, assumendosene la responsabilità; il banchetto iniziò, invece che con un vassoio *d'òscere a cunəcchièddə*, d'un altro, contenente, *'na frəzzòlatə d' ammarìəddə d'u Citriddə*; (il gamberetto squilla, specie di gamberetto, di colore giallo oro, tipico dei bassi fondali a prateria *də grìvə* o sulle pareti dei citri del Mar Piccolo; rinomati quelli pescati nell'adiacenze del Citrello. L'habitat a *grìvə*, nel Mar Piccolo è condiviso da *lə cuggiúnə* e *də lə caùrə grivarùlə*; quelli *d'u capəcanàlə*, per suggellare ed onorare la fatica letteraria di Brandi erano stati, appena pescati un'ora prima; una tentazione a cui, Filippo Di Lorenzo, non si sottrasse e, dopo un primo imbarazzo,

condiviso anche da parte dello stesso Rizzo che, rinfrancato, smise di tossire; il Maestro per primo, e tutti i commensali, poi si diedero a mangiarli, gustarli ed apprezzarli.

Come di consuetudine, il cameriere per primo servì l'ospite d'onore e, a seguire verso destra, gli altri commensali: appena il Maestro prese il primo boccone, iniziata la masticazione, gli cominciarono a spuntare delle lacrime. Ciò preoccupò per un attimo il Di Lorenzo, quale responsabile del cambiamento del menù, e chiese lumi a Temistocle seduto alla sua sinistra, il quale lo tranquillizzò dicendogli che si trattava di lacrime di gioia.

Il Maestro, finita la prima porzione di gamberetti, dopo averli gustati uno per uno, bevuto un sorso di verdecia di Locorotondo, con sussiego posò, in obliquo il coltello e la forchetta con i rebbi all'ingiù: chiedendo così il bis che, prontamente lo chef *Pèppə* Albano gli fece servire.

Subito dopo, l'interludio del carrello dei frutti di mare, ostriche *a cunəcchièddə, -noci, cozzagnəchələ, còzzə də pàle, apèrtə, tənnə pə tənnə* dal cameriere *cu 'a grammèddə*, di sicura una di quelle forgiate *da mèstə Angèlə* Leone *'u fərrərə*, maneggiato tenendolo tra il cavo della mano e l'indice ed il pollice, con l'abilità di un chirurgo, un virtuoso nell'aprire i frutti di mare senza rovinare il frutto che vien sgusciato integro e nel porgerli, con eleganza di un valletto, addetto a servire al pranzo alla corte di Luigi XIV di Borbone, il Re Sole, *ai commensali*, anche questo contribuì, non poco, all'atmosfera gioiosa della tavolata. NB *'A grammèddə Ca. NB Portacci pag. 92 oc.*

Il Maestro, dopo aver finito, anche, la seconda porzione *də ammarèddə* pescati con le nasse, appena un'ora prima nelle acque del Citrello, confessò che gamberetti come quelli non solo non li aveva mai mangiati ma che non aveva neanche immaginato esistessero.

Durante tutto il pranzo, tra una portata e l'altra, si discusse della fatica letteraria del Maestro, ma anche della qualità del cibo di mare e di terra prodotto della Chora tarantina e nelle ubertose terre del Golfo di Taranto.

In quell'occasione si constatò che si poteva essere colpiti dalla sindrome di Stendhal sia per la vista di un'opera d'arte che per la vista di un paesaggio naturale, sia per l'ascolto di un brano musicale ma anche da un manicaretto, che oltre all'acquolina in bocca, in casi eccezionali e con persona sensibile, qual era il Maestro Brandi, e di palato educato, induce alle lacrime.

Visto la preparazione dei commensali, la diversità di esperienze culturali, la differenza generazionale, la loro sensibilità ambientale e la conoscenza puntuale dei beni materiali ed immateriali dell'agro del Tarantino ne seguì una lunga e animata discussione sul limite dello sviluppo industriale lineare, vista l'amara esperienza di Taranto, con le numerose morti bianche e la diffusione di malattie da inquinamento ambientale e ci si soffermò sull'improrogabile esigenza di puntare, per tempo, ad un sistema industriale circolare, per ricomporre la frattura e salvaguardare il patrimonio ambientale.

In quella, felice, occasione, si discusse del paesaggio naturale e antropizzato della Murgia Tarantina; della bellezza della macchia mediterranea; della funzione "dà lə Luèchə Sàrvə", "dà lə Lèzzə", "dà lə cìtrə," e "dà lə calátə" (le zone di pesca)⁽¹³⁾ passando in rassegna le contrade più rinomate e ubertose del Tarantino con le loro, pregiate, produzioni.

Così, 'u capəcanàlə, si trasformò, partendo da 'u cucənatə tarandìnə, in una riunione di cultura enogastronomica olistica, utile per rintracciare i saperi dei sapori, attraverso l'evocazione dei piatti della memoria; il meglio del nostro retaggio demo-etnoantropologico. Man mano, tra una portata e l'altra, furono evocati, come demoni buoni, piatti raffinati quali gli stessi ,*ammariəddə frìttə d'u Cətrìddə, lə cannaruèzzələ cu' l'òvə də sèccə, lə sparətìjəddə all' àcquə cu' sanacciònə* di cui s'è già detto a proposito delle abitudini culinarie di *Dommini; lə spuènzələ* (i tartufi di mare), *lə dattələ də mərə d'u Mmiccə,*(14) *l'òscrə a cunəcchièddə, lə javatúnə* (Arca noae), *lə cozzə də fúnə scuzzulátə e apèrtə sùsə 'a cənìsə də murtèddə, lə caúrə* (i granchi), *lə rìzzə e lə dattərə d'u Mmiccə; lə chiancarèddə cù lə cìmə də ràpə*⁽¹⁵⁾, *l' austənèddə frìttə,* (trigliette del Pizzone), *lə còzzə a puppètəgnə, l'agnìddə də fòrchìə a 'u furnìjddə, 'u cadarìjddə....*(stracotto di ovino con verdure miste di cui s'è già detto). Si continuò con la prugna *pappagònə də lə Caggiúnə...., l'alìə 'nghiàstrə.*

Si proseguì *c'u pastìzzə rutunnàre, 'a marànge a staccə de Tùrsə, 'a pèrə recchia fàlzə di Mottola*(16) *'u sanacciònə d'u Galèsə e 'a fichə fònnelə.*(17)

Man mano furono evocati, come demoni buoni, piatti raffinati quali *cannaruèzzələ e cu' l'òvə də sèccə, sparətìjddə all' àcquə cu' sancciànə, chiancarèddə cu' lə cìmə də ràpə*¹, agostinelle fritte, *cozzə a puppètəgnə, agnìddə də fòrchìə a 'u furnìddə, u'callarìddə, 'u pastìzzə, la pera rēcchiə fàlzə,*

¹ Orecchiette alle cime di rapa: è risultato il miglior piatto alla 13° edizione del Salone Nazionale dell'agriturismo ad Arezzo Fiere, grazie all'opera della martinese Rosa Lella Motolese della Masseria didattica Ferri nella Valle d'Itria. (Gazzetta del Mezzogiorno del 17 Novembre 2014 pag. VIII dell'inserito.)

di Mottola, la prugna pappagone *də lə Caggiùnə*, l'accià accufanàtə e spunzàlə d'u Jaddùzzə, 'a caràse lazzàrolə, 'a fichə fònnałə, aliə fasòlə, aliə ngiàstrə e da Mar Piccolo àstcə, cavùrə grivarùlə, rizzə e dàttərə d'u Mmiccə, òscrə e spuènzalə d'u Pəzzònə.

'Na frəzzulàtə d'ammariəddə d'u Citriiddə è, una delle leccornie del cucinato tarantino che, attesta il febbrile lavoro di generazioni su generazioni, per leggere ed interpretare la natura, quale Capitale Naturale; innovare le tecniche di produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, preparazione e presentazione; per essere il cibo gustoso e desiderabile.

Un lungo e accidentato percorso: la scoperta del fuoco, la costruzione di utensili per arrostitire, bollire, friggere, tripode, forno, cucina monacale; il tutto per il pieno soddisfacimento del gusto, fino alla commozione.

. NB 'A grammèddə Ca. NB Portacci pag. 92 oc.

Qualche anno dopo, Cesare Brandi, per invito del Gruppo Taranto, venne in Città per fare il punto sul risultato dei primi lavori di restauro conservativo avviati, dall'assessore Nico Indellicati e diretti dall'architetto Franco Blandino, in Città Vecchia, eseguiti in contrasto con l'idea del "piccone risanatore" del Duce.⁽¹⁵⁾ In quell'occasione, il maestro, per il pranzo, fu condotto dall'architetto Blandino, dall'assessore Indellicati e da Aldo Perrone, il 17 novembre 1982, al Ristorante "Rosso Blu" in fondo a via Galeso; **Antonio Rizzo, assente, perché** ammalato. Recarsi al "Rosso Blu" era scelta necessaria in quanto a questo era passata la palma "*d'u cucənátə tarandínə*" (della preparazione di pietanze tipiche): messi a tavola, Cesare Brandi, forse memore del *piatto da commozione*, consigliato qualche anno prima dallo chef Peppe Albano, lo chiese, allo chef, Franco Damore che, *tànnə pə tànnə* (prontamente), vi provvide.

Rimasto, pienamente, soddisfatto, a chiusura del pranzo, lasciò la seguente testimonianza espressa in versi estemporanei che attualmente è esposta al Ristorante Al Faro affacciato sul Primo Seno del Mar Piccolo (erede del Rosso-Blu) e che riportiamo per la loro immediatezza e freschezza:

Come il Rosso e blue
non ce n'è più
ce ne dovrebbe essere di più
ma non ce n'è più

Come Zamboni greci
fatti la torta breca
in presenza nel tuo nome
grande o piccolo da dire
più lunga uguale

Am col rosso e blue
hai qualcosa di più -
non si vede
in nessun punto in mondo -
a mangiarla un mistero pare

17-11-82

Cesare Zamboni

In quanto, alla leccornia di Pasquale Damore, *lə purpèttə cazzàtə də falòppə ‘mmisckàtə e vèstùtə də Mərə Piccə, si preparano*: con impasto lento; quasi liquido, di farina di grano Cappelli, con una noce di lievito madre, l’aggiunta di uova, formaggio *də Jàzzə*, sale di miniera, *àgghiə, putrəsìnə* sminuzzato e *strəcàtə c’u pəsàturə jìndrə ‘u murtàlə, falòppə ‘mmisckàtə vèstùtə, də Mərə Piccə* (novellame cresciutello di diverse specie di pesce che una volta era consentito pescare in Mar Piccolo). Molta abilità ed attenzione nel momento in cui col cucchiaino, *‘a falòppə, viene messa a friggere* nell’olio d’olivo extravergine: le polpette a cottura avvenuta devono risultare dorate, schiacciate e di forma irregolare.

Le altre espressioni culinarie, tanto immaginifiche quanto desiderabili, ma solo probabili, ricorrenti durante e a fine **partita erano**:

1) *‘Nu màzzə də rafanìddə d ‘u Jaddùzzə*, espressione adoperata nel frasario della *ləvòriə* sia per indicare, in senso figurato, di un mazzo di ravanelli si una cultivar autoctona sopraffina andata persa, proveniente dal giardino collocato subito dopo Porta Napoli, nella omonima contrada *Jaddùzzə*, oggi occupata dalla stazione ferroviaria perciò offerto, come ricompensa-premio, suonava come un dono cilioso e bolso.

Di solito veniva rivolto, con un pizzico di malizia a qualcuno per infastidirlo e **mutilargli** la vittoria o per rimarcare che aveva subito *‘nu jacuèzzələ*.

Un vero peccato però che si tratta di una cultivar etnobotanica andata persa, a seguito della intensa antropizzazione della contrada per far posto alla stazione ferroviaria principale della città.

‘Nu rafanìddə d ‘u Jaddùzzə, come pezzo singolo indicava, per eufemismo, il membro virile di grossa taglia.

2) *‘Na màrange a staccə də Tùrsə*, trattasi d’una cultivar d’arancio autoctona di Tursi dal frutto grosso schiacciato, succoso e profumato, scoperto dai tarantini con la costruzione della linea ferroviaria Taranto Reggio Calabria;

3) *‘Na scummèddə də pappagúnə də lə Caggiúnə*, una quantità di prugne gialle, dolci, profumate e dalla buccia sottile, *də lə Caggiúnə* che potevano essere contenute nell’incavo delle due mani congiunte;

- 4) *'Na scummèddà dā fīchā accucchiātā c'ū l'amènālā ijndrā dā Mòtālā*, una leccornia che non mancava mai nelle case del cetto medio e costituiva la felicità dei bambini;
- 5) *'Na cāpā d'āccā accufanātā d'ū Jaddūzzā*, un cespo di sedano mantenuto, in parte, coperto dalla terra per farlo rimanere più tenero e gustoso; come si soleva fare dagli ortolani di quella contrada, un tempo sede degli orti urbani più prossimi alla città, lì dove attualmente c'è la stazione ferroviaria;
- 6) *'N'allaccātā dā mēlā d'ètrā d'ū Diùlā*, il miele d'edera del Diùlo: trattasi del miele prodotto dall'apiario della masseria Le Lamie, collocata sulla prima balza orientale del Secondo Seno del Mar Piccolo. Era il migliore in assoluto per preparare *'a cùpete* (torrone di mandorle zucchero e miele);
- 7) *'Na còssā dā 'ū jaddūzzā dā Sàndā Còsamā*, era tradizione che chi se lo poteva permettere devoto dei Santi Medici per l'occasione dei festeggiamenti si mangiava cucinato al sugo o arrostito allo spiedo un galluccio di primo canto allevato all'aperto;
- 8) *'Na pastunāchā dā lā Caggiúnā*, una cultivar autoctona tarantina, profumata, croccante e dolce, coltivata da secoli negli orti della Contrada Caggioni alla foce del fiume Tara.
- 9) *'Na maràngā d'ū sciardìnā di Mosignor Capecelatro* o del casino Sebastio di **San Donato a Talsano**;
- 10) *'Nu culùmmā del Sergente Romano*;
- 11) *'Nu culùmmā del fico del barone Blasi di Statte o na fīchā nērā cu' 'a scòrza scattātā, dā 'ū sciardìnā di Monsgnor Capecelatro*;
- 12) *'Nu Cutùgnā a 'ū fùrnā dā mèstā Rònzā di Mottola*;
- 13) *'Na scummèddā di nespole nostrane dā Zì Luvìggā Daniele di Mottola*;
- 14) *'Na fīchā natàlignā da cibbià de zio Peppino Di Lorenzo di Nova Siri*;
- 15) *'Na fettìnā*, di lingua di bue in salmì, del cavaliere La Grasta di Bari;
- 16) *Orecchiette allā cīmā dā ràpā*, questo piatto è risultato il miglior piatto alla 13° edizione del Salone Nazionale dell'agriturismo ad Arezzo Fiere, grazie all'opera della martinese Rosa Lella Motolese della Masseria didattica Ferri nella Valle d'Itria. (Gazzetta del Mezzogiorno del 17 Novembre 2014 pag. VIII dell'inserito.) Rinverdire l'esperienza del Simposio sia pure immaginario e immaginifico *d'ū strafuèchā* in gioiosa compagnia, attraverso il gioco della *lāvòriā* costituisce *'na trucculāsciātā*", non solo destinata ai tarantini, per uscire dal ricovero e tornare a respirare a pieni

polmoni, abbandonare l'insulso, indolente e fatalistico atteggiamento, del "c'è m̄ n̄ futt̄ a meje": anche di fronte a questioni impellenti e pericolose, come pure di perdere l'abitudine di procederle *lento pede, mai òsc̄, f̄rs̄ cr̄j̄, podd̄ars̄ p̄scr̄j̄, po' scī piscridd̄, m̄gghia p̄scròf̄l̄.(mai)*

Nella attuale congiuntura, invece, occorre un approccio olistico, riflessivo e propositivo che, partendo da quanto, quando e dove l'umanità attraverso l'impegno delle singole comunità ha governato il suo complesso rapporto per procacciarsi il cibo necessario al suo sostenimento, e i comodi della vita, ne tragga lezione per affrontare, in consapevolezza e gioiosità, le ambasce della vita quotidiana.

Quanta fatica per garantirsi la quantità, salubrità, gradevolezza al gusto del cibo e quanti tentativi per strutturare le relazioni sociopolitiche utili per stabilizzare e allargarne l'accesso ai più.

Capitolo

Essenza, sostanza, spessore e brio, **del gioco di strada da l'avòria**, attraverso la poesia di Antonio Torro del 1908: “*'na partità a' l'avòria*”.

E' illuminante la lettura della poesia per comprendere lo spirito che aleggia durante una sfida fra due livoristi, di cui uno si comporta da *puniúsə*, che cioè vuole avere sempre ragione e difende la propria posizione con puntiglio, anche quando è di palmare evidenza che è nel torto, il componimento poetico di Antonio Torro che qui si riporta **in edizione critica di Michele Pastore**:

'Na partità a' l'avòria

*Cə pòn'n 'ijə n' àgghia dòjə... E cu dəsənzə
Pòn'n 'ijə'... Va' sciuéché Ci'... E cə pòn'n 'ijə...
No' tə tənérə 'a pàddə... addò stè pènzə
jè càvə... sciuéché listə... no' accussí...
So' quàtt' a mé... - Piopò... tu tijnə cúlə.
Cè jè? Tə spàcchə 'a cápə cu' 'a palèttə.
Abbùzzə addà... - Città sí 'nu piúlə
ca vuè cu fáca sèmbə annèttə-annèttə
Mannàgghia a cə t'ha criátə e cə t'ha muèrtə.
Lui', ləssə lə muèrtə ó cambəsàndə
cə 'a capə sánə a' cásə vuè cu puèrtə.
E tu ha' sciucárə sènzə fá 'u sbafàndə.
Pe' quand' 'ijə vérə Cristə e 'a 'Ndulurátə
cu' tè no' sciòchə chiú... Cè marpiónə !
Mə füttə quásə sèmbə ògnə sciucátə
e quànnə 'mbruègghia píurə avé rasciónə?*

Antonio Torro, Taranto, marzo, 1908 (Riscrittura critica di M. A. Pastore)

Il linguaggio di Torro è franco, diretto, allusivo e connotativo, intriso di modismi popolari. Il poeta utilizza, a piene mani, il ricco repertorio del linguaggio di rito delle giocate, accompagnate da appropriati modismi, esemplificativo dello stato d'animo con cui di solito si viveva, al suo tempo, tra due giocatori una partita *a' l'avòria*.

Perciò, per cogliere l'atmosfera briosa e scanzonata della performance e il valore demotnoantropologico, proviamo a farlo noi, ora per allora, completando ed esplicitando i molti sottintesi

del testo del Nostro e così, poterne meglio comprendere la forza della tensione drammatica tra i due giocatori (entrambi vogliosi di vincere); a completamento e coronamento interpolando, ora per allora, in un'operazione diacronica-sincronica, gli interventi virtuali di un'ipotetica *rùfələ*; prendendo a modello quella che si poteva formare, intorno 'a *tàulə*, alla fine degli Anni 40, in via Mar Piccolo, presso il rione Tamburi. ⁽¹⁾

Seguendo, l'andamento della partita, potremo constatare che, occorre possedere, tre qualità: destrezza nell'eseguire i vari tiri, man mano, che si presentano; astuzia nella tattica; capacità d'interloquire, tanto con l'avversario quanto con ciascuno dei componenti della *rùfələ*.

La partita, sin dall'inizio, dopo 'u *tuècchə*, spettava al giocatore che, non per caso, era soprannominato *l'allucərtətə*, possessore cioè dell'amuleto più potente: 'a *lucərtə a dōije còdə*, che al momento di scagliare 'a *pàddə da mənátə*, con voce stentorea pronuncia il modismo: *cə pòn'n'ijə n'əgghia dōiə*.

Essendo questi 'n'*allucərtətə*, (un fortunato possessore della mitica lucertola a due code) il tiro gli riesce bene, e vale due punti. Ringalluzzito, prosegue: *e cu' dəsənzə...Pòn'n'ije* ("con il vostro piacere e permesso vi comunico, anzi dovete constatare, che ho conseguito due punti").

Da questo momento, il battibecco tra i due giocatori-Luigi *l'allucərtətə* e Ciccə 'a *scarògnə* si sviluppa in un crescendo di tensione, con alti e bassi, in cui: uno, il baciato dalla fortuna, è sostenuto dall'esperienza e perizia, incoraggiato da più di uno di quelli *da rùfələ*, ed è quindi ottimista; l'altro invece, sfortunato, forse meno capace, è pessimista, sfottuto *da lə cigghiacúlə*, non si dà per vinto e continua a lottare sino alla fine.

Gli viene in soccorso, misericordioso, *Aldínə də Laurètta Pòmpa-pòmpe* (primogenito di quella donna popolare poiché che aveva partorito 15 figli) e giura *súsə all'òssə d'u nònna: «ce vè vingə 'a partitə tə pàia 'u biglièttə pə' 'u Dux»*. ⁽²⁾

Il dialogo che, da subito, si sviluppa è nervoso, asimmetrico e sbilanciato e, in certi passaggi, assomiglia a quello che, di solito, si sviluppa nella cucina di una locanda tra 'u *cuéchə* e 'u *zàssə* (tra il cuoco e lo sguattero), tra il padrone e il servo, tra il soldato e il caporale; come spesso succede tra chi è baciato dalla fortuna e chi no!

Tutt'intorno 'a *tàulə*, anche se non è esplicitato nel testo del sonetto del Nostro, aleggia la presenza e l'azione feconda *da rùfələ*, che viene da noi colta e interpolata, a mo' di ricucitura, del testo. Vediamo!

Tra i due sfidanti, nel tempo, si era determinata una *èngitə*: una inimicizia antica, intrisa tanto d' invidia quanto di risentimento per un torto ricevuto o per una partita *də ləvòriə* persa in malo modo: infatti s'evince, da subito, dalle prime battute scambiate, che i due giocatori non s' incontravano e scontravano, per la prima volta, avevano, di certo, più d' un conto in sospeso da regolare: è cosa del tutto evidente.

Situazione di cui alcuni dei componenti *da rùfələ* del tempo erano certamente a conoscenza; quindi funge da invitato di pietra, incombente ma invisibile (*l'Amichə Ceràsə*), a cui diamo la parola, ora per allora, cercando di ricostruire, completare ed esplicitare la performance, interpolando, virtualmente, nel dialogo tra i due, i commenti, i suggerimenti, le osservazioni, gli scherni, le promesse, le minacce e le offerte improbabili o addirittura impossibili, *da rùfələ*.

Gli interventi per l'interpolazione nel nuovo testo, come abbiamo detto, li ricaviamo, sul filo della memoria, dall'esperienza delle tante partite che era ancora possibile veder giocare nei primi anni '40 e fino al '50 del secolo scorso a via Mar Piccolo, nello spiazzo ricavato dallo sgombrò delle macerie *d'u pàlazzónə scuffəlátə* di Nicola Siciliano, per una incursione aerea degli americani.

Giocatori abituali, *d'uècchiə, də pùzə e də córə* (di occhio, di polso e di cuore) a via Mar Piccolo, in quegli anni, erano: i fratelli Lopalco (*Totònnə e Benítə*), Nino Fusillo, Lucio Latronico, *Totòrə e Aldínə* Cordola, Elio Casella, Gino Massaro, *Lillínə* Ruggi, Gregorio Siciliano, Luigi Sgobbio, *Tonínə* Intermite, Rino Dibattista, Arturo Schiavone, *Meménə* Sgobbio, Armando Schiavone, Ottavio Calore, Aldo Pellegrini, *Pinùcciə də Sàndinə* e il già menzionato *Aldínə də Laurètə pònpa- pònpa*.⁽³⁾

Tra i componenti *da rùfələ*, in buona parte ragazzi delle famiglie provenienti dalla via di Mezzo, sistemate, alla meno peggio, nelle camerate del ex accampamento militare di via Raimondello Orsini, i più assidui erano: *Totòrə Taccevècchiə, Pierínə pigghiammòcchə* (credulone incallito), *Cataverùddə mənnuècchiə, Nicolínə nìgghiə-nìgghiə, Nanìne 'a palettafatátə, Səppínə mijənzə-bicchiərə, Cillùzzə accògghiə-farfùgghə, Peppínə zìppre-ngùlə, Rocchínə menzalèngħə, Lillínə mùsə də lèprə, Cillùzzə 'na scàrpə, Benítə 'u carvunàrə, mèstə Catàvətə 'u fərràrə, Angiulínə 'u cadaràrə* (calderaio), *Runzínə 'u scannacavàddə, Uelínə 'u zizzənúsə* (guastafeste), *Peppínə auandapuddàstrə, Tonínə 'u sapútə, Chelínə 'u patútə, Uelínə 'u zàssə, Savèriə 'u conzagràstə, Spirdiònə 'u cuèchə, Pascàlə 'u carrəttàrə, Cecètə 'a Fräschètə*, (un maschiaccio di fanciulla lentigginosa dai capelli rossi, l'unica presenza femminile ammessa per meriti acquisiti sul campo), tutti intenzionati *a pigghiarəsə*, comunque e a spese di chiunque, *alménə 'na pəzzacátə, o n' assuppátə də bəscuètə*.⁽³⁾

Uno spaccato umano, dove si muovevano, piccole personalità ma ricche d'umana fratellanza; uno specchio, dove si riflettono e si sovrappongono: *lā spìghā vacàndā, lā zùmbā fuèssā, lā spàrā-màzzā, lā spànzavijendā, lā rète-pedā* (chi se la svigna), *le ròscha-vesàzzā, le maìppā, l'ùammènā dā ciàppā* (dalle fibbie delle giubbe degli ufficiali del tempo), *l'ùammènā dā còcchārā* (di cervello), *lā cigghiacùlā e l'uemmènā dā còrā*.

E, sulla trama dei versi di Antonio Torro, possiamo, verosimilmente, ritenere che le cose, dopo il primo battibecco, tra i due sfidanti, con l'intromissione, anche a gamba tesa, di quelli della *rùfālā*, si siano svolte come segue.

Dopo il lancio, effettuato da Luigi, l'allucèrtatā, che, fortunatamente, gli procura due punti, all'istante, si sente il commento di *Seppìnā mījnzā-bicchiérā*: <'mbùscā, pìgghia, 'ngàrtā e pùertā a cāsā, pā mo'!>

E *Cillùzzā 'na scàrpā*, sornione, commenta e ribecca: <eh Tu! Nò stā a fā 'a zìngrā dā lā frāsciddā, all'ànāmā tòjā ficchātāfròntā, (brutto e insolente, anche se mellifluo, ficcanaso; le zingare in occasione delle fiere si recavano casa per casa, per vendere 'u fricìjddā- il quadrello d'acciaio, lungo due palmi e 2 mm di spessore-) pā' lā frāzzùlā- (i maccheroni di pasta fresca fatti in casa attorcigliati) stā vótā no' stārā 'n prisciànzā, ca ètā pròpātā 'nu jacuèzzālā! (Questa volta hai poco da stare spensierato e allegro, perché si profila una sconfitta da ricordare a lungo) E 'u sòlā sā védā dā' quànnā allucèscā 'a matìnā! (Già allo suo spuntare s'intravede come sarà) E ti assicuro che non si tratta dā fruscā dā scópā nòvā! (Ti assicuro che non è un pericolo momentaneo come il fruscio d'una scopa nuova)

Segue, a mo' di guanto di sfida, da parte dell' *Allucèrtātā* (possessore di lucertola a due code catturata con le proprie mani): «va' sciuèchā Ci'... e fammi vedere quanto vali». Commento di *Cillùzzā accogghiafarfugghia* (ragazzo di bottega addetto a raccogliere i trucioli di legno prodotti nella falegnameria): <a 'nghianā stā 'nghianātā tā vògghia ciuccā mījā! << a percorrere questa salita, ti voglio vedere, amico mio; proprio una bella faticaccia!>>.

Qui giunge l'Incitamento dā *Catāvātā 'u fàrrārā*: <dàllā, cu' scuriātā- la frusta da carrettiere ijndrā a lā rēcchiā ô ciuccā! Dàllā ijnd' àllā cunicchiàddā! (Le orecchie o i testicoli, la parte più sensibile della bestia- sia ciuco sia cavallo sia mulo, delle bestie da fatica quando s'impuntavano, trovando difficoltà a trainare un carro, una carrozza o un aratro, allora la si frustava, per incoraggiarla, invogliarla ad andare avanti e a fare il proprio dovere)

Cicce 'a *scarògnà*, (la personificazione della sfortuna per sé e per gli altri) ringalluzzito, non si tiene la botta, e, non dandosi per vinto, replica piccato, sornione: «*e cà ponn 'ijà...tu nà tiànà dójā e ijā nà tènghā trétā*».

<Si, si...-sottolinea *Nanìnā palettafatátā*-... *accómā cucùzzā càndā*...> e *Chelínā* 'u *patútā*, a sua volta, 'ngàrch' 'a *mánā*, e dice: <si... *pāscròfālā!* (Cioè.... Mai: le calende greche!)>.

Seguono, aumentando la dose, l' intervento *dā Cillùzzā* 'na *scàrpā* (un poveraccio ridotto a camminare con solo una scarpa ai piedi): *si mò-mò pròpātā tu, pùffātā-pùffātā, a pigghiā tre pùndā... sī sī 'mbròndā*...> e quella di *Peppìnā zipprāngúlā* che incalza:< *si quànnā chióvā e nò fācā 'a mògghiā!*> E *Catāvātā* 'u *fərrārā* aggiunge, *cā vè succedā stā còsā stā sèrā t'annùchā a càsā 'nu spìtine dā tùurdā arrùstutā cu 'nu staffagghiònā* di pane di Laterza!

Luigi persiste e gli dà fretta con un: «*Ciccā no' tā tənérā 'a pàddā... addò stè pījānzā?*» (Non stare impalato a cosa pensi?)

A questo punto, a mo' di rimprovero-incitamento, si sente la voce di *Mimínā* *taccevècchiā*:< *uè Cì, òscā tijānā mòrsā da pionéchā*..., *accussì no' nā mittā fìchā ind 'u panárā*>. *Allùzzā, càpā dā ceppònā quiddā ca stā ndèrrā ije 'nu càve! Di rincalzo càvā?* Si domanda ad alta voce, *Runzínā* 'u *scannacavàddā* e aggiunge:<*si jètā càve ma da quàttā pàssā, sījāndā a mèjā...lāssā pèrdārā no jètā ògna tōjā terā 'nu càvā da quàttā pàssā, Taccevècchiā vò cu fācā sèmbĀ 'u ricchiònā cu'cùlā dā l'òtrā*; perciò, *sījāndā a mèjā, quànnā càndā 'u tùrdā fa 'u sùrdā!*

E, *Ciccā* 'a *scarògnā*, speranzoso non si dà per vinto, e replica sornione all'avversario e a *tùttā l'òtrā*: «*e cà ponn 'ijā...-tu ne tiènā dójā e ijā nà tènghā trétā*», proprio così. Come a dire cari miei, ancora non è detta l'ultima parola, per l'andamento della partita, perché anche io posso....- con l'aggiunta, che in seconda battuta, il punto, *vālā trétā*, e allora cambia la situazione e vado io in vantaggio di un punto! Purtroppo le cose non vanno proprio così e il tiro fa cilecca, e per giunta, la palla si posiziona in modo che il giocatore *allucertátā* pronto, facendo la ruota come un tacchino, comunica lì per lì: «*jè càvā!*» (Altri due punti all'orizzonte *pā' l'allucertátā!*)

Un magico momento per Luigi, con il morale al settimo cielo....

A questo punto, secondo *Tonínā* 'u *sapútā*, *Ciccillā* si trova nella ingrata situazione di:< *sùs 'a tìgnā 'a càpā malātā* >. E tanto per consolarlo gli passa 'nu *pāstiddā d'u Pollìnā* (castagna secca sbucciata) da mettere in bocca. E subito *Cillùzzā* 'na *scàrpā* reclama: <*e a mèjā?* > <*nà púr'a tèje!*> E *Uelínā* 'u *zazzanúsā* (il seminatore di zizzania), querulo: <*e unā pā mèjā? No' fā 'u sfilènzā, all'ànāmā tóvā*...>

(non fare il gretto...). Di rimando *Toninā 'u sapútā* replica: <*no ' pótā èssarā, no stè nījandā p'a jàttā, s'ònnā spicciatā lā pistiddā, sa sdəvacátā pròpətā 'a pótā!*> Interviene solerte, impietosa *Cacèttā 'a Fraschèttā: na tə pòzzā da' ' nu cumbittā* (confetto)!

Così, *Chelinā 'u patútā*, comincia a temere che la partita possa finire *cu 'nu jacuèzzalā* (una malvagità, insomma un mezzo cappotto), per lo scalognato, da rimanere impresso, nel ricordo di tutti, per anni. Proprio quello che, di lì a poco sta, per succedere e pensieroso esclama: <*pacènza: 'A sòrtā d'u pìchərə... nàscə curnútā e mórə scannátā! Cə à fa'? T'arraja'? A patèscərə!>*

Infatti Luigi tirato *'u càvə*, va a buon fine. *Ciccillā* non si capacita e di rimando replica: <*pio-po'*, (un momento) *tu tijnā cúlā!*> Cioè devi togliere un punto dal conteggio per l'esito finale della partita! ⁽⁴⁾

E, con questo, a voler contestare la validità *del càvə* appena tirato, non hai fatto ancora *pəcəcúlā* (cioè la mossa di gioco necessaria se la propria palla ha *trasúte da 'ngúle d'a sciddə*: naturalmente trattasi di una mossa maldestra, di palmare evidenza), tanto da provocare l'intervento *də Cəllùzzā 'na scàrpə* che, accorato, gli domanda: <*cə jétā mo', jè pərsə lə vəcchə e v'è acchiànnə lə vuévā!>*

Spazientito *l'Allucərtátā* replica: <*cè ijè? Tə spəcchə 'a càpə cu' 'a palèttə- abbùzzə addà... - Cìttə sī 'nu piúlā ca vuè cu fàcə sèmbə annett'annettə*>, cioè morditi la lingua sei un piantagrane e con la scusa di togliere la sporcizia da sotto la palla prima di tirare, in effetti, bari!

Dalla *rùfələ*, si fa sentire, la voce, **rauca, di** *Benítā 'u carvunárə*: <*Lui paciènza, ce vuè cu fàcə - tirando in ballo il proverbio:- "ca ce 'a cràpə tənèssə scuèrnə nò sə grattàssə 'u zizinièddə (culetto) cu' cuèrnə!"*> *No jè 'a vəcchə tòjə pə' lə cannarùzzelā cu l'òvə də sèccə də Dommimì*

E, *Luiggə*, volendolo zittire, impreca: <*mannàgghia a cə t'ha criatə e cə t'a muèrtə!*>

Di rimando, *Ciccə 'a scarògnə 'nfafarútā* (adirato) replica: *Lui' ləssə lə muèrtə ó cambesàndə ce 'a càpə sánə a' cásə vuè cu puèrtə. Də rùfələ sibila Rocchínə menzalènghə: eh 'u zije, nò fa' l'ómə də chiàppə, ce tə crídə ca étə Pəzzəchicchì!* ⁽⁵⁾

Di rincalzo, *Cillùzzā 'na scàrpə eh Lui fa attènziònə ca ce a Ciccə le vònnə a pìgghia lə zìrrə fàcə 'nu macèllə!*

Prontamente, **contraddetto** e rimbeccato da *Nicolínə nìgghia-nìgghia* (nebbia, comportamenti poco chiari): <*e tu nò fa 'u cianfrónə* (venditore ambulante) *də chiàppərə e murtèddə!*>, il venditore ambulante di prodotti spontanei raccolti in campagna e venduti alle massaie.

Ciccə 'a scarògnə ribecca: *e tu à sciucárə senzə fā 'u sbafàndə!* Cioè senza comportarti da borioso ed altezzoso.

Dalla *rùfələ*, s' eleva la voce, squillante, di *Lillìnə músə də lèprə*, rivolta all' *allucərtátə*, *tàndə pə fàrlə avasciàrà lə ràgghia esclama* (i ragli come quelli dell' asino): *<t' enghiútə lə pòtə, eh' u zì!? Mo' avàstə, ca è spəttərrátə!* E questi ancora più *'nfafarútə* replica: *<ce jətə mónə, púrə lə pùdəcə fànnə 'a tòssə?! >*

Cillùzzə 'na scàrpə, da parte sua, ammonisce: *< no' fa 'u pàmbəna- pàmbəna! >* (non fare il vanitoso!)

E pronto a seguire, si leva il nuovo sussurro, tra l' amichevole e il servizievole, di *Nicolínə nìgghia-nìgghia*: *< sijəndə a Nicolínə tívə... fa fində ca tə stè pìgghia 'na chìcchərə də ciucculátə e rəpìgghia a siucàrà! >*

Peppínə zipprəngúlə, da parte sua, rivolgendosi al giocatore in difficoltà: - *Eh tu, ci, vuè vèngərə 'a partítə nò ta fa' pəgghia d' a jósə* (dalla rabbia), *ca no' sèrvə pròpətə a nìjəndə, cu 'nu mòrsə də marpiónə a cómə a Luìggə. A còlpə jètə' a tòjə piccè, ' nèvə cu' pigghia 'u pùndə, t' ammàsə a sciddə pə səndè l' addòrà də 'u sciòrgə!*

E *Uelínə 'u zàssə*, impietosito, gli promette che a fine partita, comunque sarà l' esito, *pə sə fa' 'a vòcchə* gli regalerà: *< 'na scummèddə də pəppagúnə də lə Caggiúnə >*.

In controcanto, *Benítə 'u carvunàrà*, schierandosi con lo scalognato: *< cə vulítə cu dicítə mónə! 'U uagnónə étə 'na vítə ca spiulèscə cu vencə 'na partítə! > Mannəgghia a mòrtə! Cə vè vìncə 'a partítə sta sèrə t' àgghia fa mangià tre rutèddə də cəpòddə arrùstutə ijndrə 'a cənìsə də zipprə də stìngə.*

E un altro corista, *mèstə Catàvətə 'u fərràrà*, muovendosi sulla stessa onda, con tono carezzevole a scopo consolatorio, rivolgendosi a *Ciccillə 'a scarògnə* aggiunge: *< cè pəccátə tìjəna 'u kannanócə àrətə, cə vuè cu vìncə 'a partítə 'ngə vólə alménə 'nu uèffələ d' acqua, (un sorso d' acqua) ànzə... mègghia 'nu gnùttə də miérə d' u Diùlə. >* ⁽⁶⁾

E *mèstə Catàvətə 'u fərràrà* lo rincuora: *<nò t' à appreoccupa' Ciccì, sciuéchə jèttichə-jèttichə, (adagio ma riflettendo, -festina lente), no' t' ammarəcà, 'u sapímə ca nò si scapucchiónə, e ca cə t' avénə 'u tìrə sàttə, púrə túnə sì buénə cù fàcə vədə' lə sùrgə vièrdə! >*

Seppínə Mènzəbicchiérə rivolgendosi anch' egli a *'u scarugnatə* annota a bocca stretta: *< 'U uájə étə ca stònnə sèmbə miènzə a lə pídə chiddə ca vònnə fàrà lə ricchiúnə cu' cúlə də l' òtrə! >*

Di altro avviso è *Angiulínə 'u cadaràrà* che sibila: *<cittə cə stè dícə, no stè vidə ca étə 'nu jòjə... (chi non capisce nulla). Quìstə cù vèngə 'na partítə accómə cucùzzə càndə! Séh! Ca po' cə so' cə àmmə vədérə... dissə 'u cəcátə.>*,

Rimbeccato all'istante *da Totòrə taccəvècchia, Runzínə 'u scannacavàddə* puntualizza: <*cittə tu ca parlə sèmbə all' ùchələ tujə*, (a tuo vantaggio) *Ué amìchə, nocchiùnghilə!* (Basta così), *È fernútə də mètarə e də pisàrə!* (Ritenendo che la partita è ormai conclusa a favore ovvero a sfavore di uno dei due giocatori) ⁽⁷⁾ *Mò pə 'a vòcchə tòia, ce vò 'u mazzicatúra!* > (la frenella in bocca ai cavalli).

Nicolínə nìgghia-nìgghia, constata la situazione e commenta ad alta voce: <*c'è cósə étə 'a víte?! A ci tàntə-tànte e ci étə 'na vítə ca stè spiulèsca cu vèngə 'na partítə!* > Stizzito, lo sfortunato Ciccille, nella speranza, di buttarla in vacca, per tentare di cambiare le carte in tavola, esclama: *'a jònələ!* Parola qui detta per indicare una varietà di situazioni e d'interpretazioni giocate, in equilibrio, sul filo dell'ironia o sull'asse della satira. ⁽⁸⁾

A questo punto Luigi tra il seccato e lo sconsolato, ma sempre più sicuro di se, a muso duro, sentenza: <*pe' quand'ijè vérə Crístə e 'a 'Ndulurátə cu' tè no' scióchə chiú... Cè marpiónə! Mə fúttə quásə sèmbə ògnə sciucátə e quànnə 'mbruègghia púra avé rasciónə?*>

A càvətə a càvətə, Peppínə zipprəngúlə, rivolgendosi agli astanti commenta: *però ce frusculónə e ce maìppə ca étə Luìggə quànnə jàcchia lə piscitièddə sə fàcə tūnnə-tūnnə e, pə dicchiúnə, amménə sənànghə!*

E giù un'altra considerazione equanime di *Savériə 'u 'conzagràstə*: <*sièndə a zizzijə chistə e dójə so' únə chiú maìppə də l'òtrə! Piddènnə* (perciò) *no' ijétə cósə də dà rēcchia a quiddə ca fàcə sèmbə 'a róte d'u pavónə!* >

E *Sabbínə pigghiammòcchə* pronto, a caldo, aggiunge di suo: <*purcè chiddə no' sò buénə né pe' cumbàgnə, né pe' tumbàgnə e nemmànghə pe' scumbàgnə!* > (Una persona, del tutto, inaffidabile sia come amico, che come compagno).

A questo punto della partita *Spirdìonə 'u cuèchə* solennemente annuncia: <*cə Ciccə vè vèngə 'a partítə, stasérə lə fàzzə assaggià, a ùngəmə tùttə, 'nu cuppínə də cadariddə!* >

E dopo però, rincalza *Nicolínə nìgghia-nìgghia*: <*quiddə ca 'ngijə vólə pròpətə, pə sciacqua' 'a vòcchə e alleccàrsə lə músə; 'na rutèddə də cətrúlə də lə caggiúnə, sièndə a zizzijə, vè sòtt' a l'òssərə!* >

Con voce squillante, *Uelínə 'u zizzanúsə* in un momento di euforia, esclama: <*alèjə-alèjə, fòrsə stasérə ijèssə 'nu cuppínə də cadariddə ô frànghə pe' tùttə!* > E in proseguito, sottolinea speranzoso *Uelínə 'u zàssə*: <*'A vòcchə tòijə étə də zùcchərə!* > E a questi risponde, sornione, *Totòrə*

taccavècchia e recita: < *dissə 'u prèvatə a' bəzzòchə, ijndə 'a canònəchə, sórə mèijə nò da rēcchiə allə suènnə!* > (Sorella mia non andare dietro alle fantascherie).

Un altro consiglio di *Uelinə 'u zizzanúsə* riprendendo il discorso e rivolgendosi a *Ciccə 'a scarògnə:* < *quànnə sciuèchə, no' azàrə allèrə-allèrə 'a pàddə cə uè cu pigghia 'u pùndə!* >

< *Eh Tu!* - incalza *Peppinə auandapuddàstrə* ribbeccandolo-: *no' fa' l'ómə də ciàppə a vacàndə! Eh vè buénə cə òscə pùrə 'u pòdacə fàcə 'a tòssə!* >

E *Benítə 'u carvunárə*, a cuore aperto, fa sentire la sua voce flautata: < *tu, cə cuntínuə a sciucárə accussì... fa cùndə cə tə né sciútə də chiàttə!* >

E *Sabbinə pigghia 'mmòcchə*, rivolto all'*allucertátə*, beffardo, lo avverte: < *moh... stàttə attijndə, cu nossijə, pa prisciànzə, vè gnìschə!* > (Attento dove metti i piedi non ti far prendere troppo dalla gioia, e finisci, per distrazione, col mettere il piede sulla cacca di cane)!

Interferisce, *tànnə pe' tànnə, Lillínə músə də lèprə:* < *eh 'u zijə aquànnə pàrlə..., vède cə Luiggə étə 'nu cùechə e no 'nu zàssə, stàttə attìndə!* >

E ammonisce *Toninə 'u sàpútə:* < *Ciccə vuè cù sijəndə a mèjə: aquànnə a sciucárə cu' 'nu allucertátə, apprímə-apprímə, auàndətə a' manìgghia* (tocca ferro) *e po' puè cummàttərə. E po' attàppətə lə rēcchiə e quànnə càndə 'u tùrdə fa 'u sùrdə!* > ⁽⁹⁾

E pronto, a mò di gratitudine pelosa, annuncia con tono greve *Spiridìone 'u cùechə:* < *pə cómə stè sciuèchə, t'ammìritə 'nu cumbìttə!* >

A questo punto, *Chelinə 'u patútə*, tra lo sconcolato e l'insoddisfatto, fra se e se, quasi bisbigliando, dice: < *mə sèndə vachələ -vachələ* (mi sento tutto frastornato) *ma màgghia dəvèrtútə 'nu munnə! 'A partítə à státə tòttə 'nu farəsciamiəndə, ce bèllə piàttə də manèstrə àmmə abbuscátə òscə, cə l'èvə dicərə!* > E *Cillùzzə accogghiafarfùgghia* soggiunge: < *e 'u bèllə cə ijè a ùngəme tùttə!* > ⁽¹⁰⁾

Utilizzando una poesia di Antonio Torro, interpolata con i virtuali interventi dei componenti *də 'na rufèlə* di via Mar Piccolo, con un procedimento, diacronico-sincronico, abbiamo fin qui voluto rivivere una *performance* *də 'Na partítə a ləvòriə* dell'immediato dopoguerra, per noi oggi evocativa, soltanto per rendere partecipi i nostri lettori di quanto abbiamo detto in precedenza, mossi da quella poesia, considerata in qualità di viatico per la memoria, come i righi d'un pentagramma su cui ricreare una sinfonia.

I personaggi dell'epoca, ripescati da un recesso della memoria, sono stati ricollocati, virtualmente, in una atmosfera, ormai persa; però le movenze del gioco, rivitalizzate dall'uso di locuzioni, proverbi e

wellerismi, nonché riferimenti a luoghi, persone e cose sarebbe utile che non andassero perse. Già, allora, però, era veramente difficile, a fine partita, cogliere il senso, dopo aver giocato, con il sangue agli occhi, e vinta una partita, dell'avvertimento-quiz del *sapùtə* invidiosetto, che sornione, dopo che invano aveva orchestrata *'a rufə̀lə*, durante la partita per ostacolarlo nel gioco, questi *'nu allùcə̀rtatə*, *buèngħə̀lə e sbuèngħə̀lə*, l'aveva vinta lo stesso.

Rivolto al vincitore, secondo il suo giudizio più fortunato che bravo, insinuava il sospetto che fosse stato spalleggiato *da 'na tuniddə, c'u 'nu piattə accunzətə apprìmə da l'Amichə Cə̀ràsə*, di certo, non a sua insaputa, gli chiedeva:” *uagnò! dumàne “possapè ma cundərə bèllə-bèllə 'u fə̀ttə də jiddə, jèddə, quiddə e l'Amichə Cə̀ràsə!* Lui, lei, quello (*'u màrchə*, l'amante) e *l'Amichə Cə̀ràsə*;(il mezzano, il convitato di pietra, l'eminenza grigia, il lobbista dei Poteri Forti), l'eminenza grigia che aveva tramato, e organizzata la tresca, che agendo, di soppiatto all'interno della *rufə̀lə*, aveva influenzato l'esito della partita.

A voler individuare, *l'Amichə Cə̀ràsə (l'Amico* Cesare, l'autore *d'u ngiùcə*), per accontentarlo, tra i tanti possibili, è un bel compito a casa, difficile da svolgere, e a volte, nonostante l'impegno, si appalesava un vero rompicapo, *nù bèllə caurə grivarùlə, n'gə̀pə; jètə 'na pə̀rolə vedè sùsə a cè fèschə s'ə̀dda mettè 'u nəsə*, (come trovare il bandolo della matassa per svelare l'arcano) in quanto, *l'Amichə Cə̀ràsə*, il regista della presunta tresca, può essere: il combina matrimoni di professione, *'u zanzànə*, il prete, *'u Sinə̀chə*, il farmacista, *'u priòrə da cònfratə̀rnə o 'nguàrchə sənzələ furastiérə də numə̀nətə* (di nomea).

Una richiesta che, se presa alla lettera, è una perfida insinuazione per mutilare la vittoria conquistata sul campo, mentre, se intesa come un consiglio amichevole, è solo un ammonimento a non inorgogliersi troppo in quanto, dopo tutto, si tratta solo di una partita *də levòriə*.

Altre locuzioni, ch'erano talora proverbi, wellerismi o momenti di vita vissuta...in una sorta di osmosi tra l'esperienza di gioco ed il vissuto quotidiano, venivano richiamate di volta in volta ma di quelle diamo resoconto nella Parte II per fare meglio comprendere quello spaccato in cui ancora oggi vive la gente di Taranto di quella generazione.

NOTE

1) A via Mar Piccolo ai Tamburi abitava, da ragazzo, uno degli autori ed è stato testimone delle tante giocate che lì venivano svolte. Certo nella ricostruzione fatta di una partita virtuale, egli ha condensato tutte le espressioni memorizzate di volta in volta.

Appena 22 anni dopo-il 1930- in piena Era Fascista, in una temperie culturale cambiata, Michele De Noto non potè usare, quando stilò, per primo, il regolamento del gioco pubblicato sul periodico locale Vedetta Jonica. La diversità del clima politico-sociale che si respirava, prima delle due Guerre Mondiali, si evince dai quadretto di costume popolare che ne viene fuori dal componimento di Michele Torro: scandito dal battibecco serrato, incalzante che s'instaura tra i due *livoristi*: *Luiggə l'allucərtətə*, sicuro di sé e ottimista e *Ciccillə 'a scarògnə*, immalinconito.

2) Lauretta *pònpa-pònpe* era una signora abitante in via Mar Piccolo, beniamina del Regime Fascista, sempre in cinta o in allattamento, madre di dodici figli viventi, una bandiera per la politica del Regime per l'incremento delle nascite.

3) Il cinema DUX era collocato a Porta Napoli subito dopo il ponte di pietra; ed era il cinema-pidocchietto di riferimento per gli abitanti del Rione Tamburi e della Città Vecchia.

4) Negli stessi anni, per i medesimi accadimenti bellici e nelle identiche circostanze, per porre rimedio ad un incidente di percorso della vita quotidiana, descritte da Emanuele Basile nel suo romanzo breve – Ricordi D'Infanzia-Bastogi Editrice,1992 riferendosi alla ripresa, dopo la guerra del gioco: all'inizio dell'estate il sindaco ordinò lo sgombero delle macerie dei palazzi bombardati in Città Vecchia, durante la guerra, ...Ci volle un mese perché tutto fosse liberato. In compenso si creò uno spiazzo provvidenziale per i ragazzi del rione per giocare a *ləvòriə*.

4) E' tipica espressione assimilata dal francese "*pass puè*", evidentemente quando a Taranto giunsero gli Angioini nella seconda metà del XVIII secolo. L'espressione oltre al significato utilizzato nel testo, viene spesso usata per significare "cosa da poco", soprattutto nei confronti di un ragazzino che s'è fatto male, a mò di intervento consolatorio.

5) Non è il caso di vestirti d'autorità come un ufficiale della Guardia Nazionale; il corpo volontario speciale paramilitare costituito nel Regno di Napoli, nel 1806 già dai Borboni, mantenuto in vita anche dopo L'Unità D'Italia con legge de 4 agosto 1861, per coadiuvare con i carabinieri e l'esercito piemontese alla lotta al brigantaggio. Gli ufficiali indossavano, come divisa, una giubba fermata con le "*ciàppə*" di qui il detto (fermagli a gancio).

La guarnigione tarantina si distinse per numerosi scontri a fuoco, con le bande che operavano nel tarantino, in più d'un occasione, con la banda di Pizzichicchio, prima che, in una masseria in agro di Crispiano questa fosse sgominata, con decina di morti, ed il brigante Pizzichicchio, al secolo Cosimo Mazzeo, catturato, estradato al tribunale militare di Potenza e lì giudicato e fucilato;

6) E 'detto così un piccolo promontorio sulla costa orientale del Secondo Seno del Mar Piccolo; si vuole che ai tempi della Taranto magno-greca qui vi fosse una grotta adibita a cantina di stato per la conservazione del vino necessario per il pranzo pubblico mensile dei maggiorenti della città che veniva consumato nell'Odeon, un prestigioso edificio all'uopo costruito nella Città. Lo richiama alle gg. 58, 59 (v.) G.B. Gagliardo nella sua, *Descrizione topografica di Taranto*. Ed. A. Trani, Napoli,

1811. Evidentemente se il nostro componente della *rùfala*, fa quella battuta...è da ritenere che nel “collettivo immaginario” tarantino, s’è tramandato il ricordo di quell’antica consuetudine, tanto da diventare,

7) Espressione propria del contesto contadino, ad indicare la conclusione del ciclo agrario, quando maturate le messi, dopo la mietitura si procede alla pesatura sull’aia; tradotta nell’ambito del gioco vuole indicare che la partita ormai si può considerare conclusa, a favore o a sfavore, di uno dei due giocatori in campo;

8) Una espressione di quelle che, per la sua ambiguità, mette le ali alla fantasia e scioglie la lingua di tutti; trattasi d’un espressione usata per indicare sia una cosa di poco conto e di poco momento sia una cosa difficile da fare; una vicenda su cui soffermarsi, non più di tanto, oppure al contrario che merita la massima attenzione. *’A jònala* è infatti l’eufemismo più ambiguo, del membro virile, declassato dal genere maschile a quello femminile perché incapace di erezione, ammosciato, al riposo e pendulo: una parola tirarlo su!

9) Uno zero assoluto, i cui suggerimenti durante lo svolgersi della partita, se si vuole vincere, non sono da prendere in alcuna considerazione! Occorre comportarsi, per trovarsi bene, secondo l’adagio: *quànnə cəndə ’u tùrdə fa ’u sùrdə!*

Una figura, quest’ultima, che non solo si aggira intorno a *tàulə da ləvòriə*, ma, purtroppo, la troviamo da *prisidiàndə*, (colui che presiede una conversazione) in altri luoghi, e in molte circostanze, molto più complesse, complicate, delicate e difficili da affrontare e risolvere. Poveri noi!

10) E’ questa una espressione idiomatica deriva da una storiella che dice: “Un vecchio spilorcio e approfittatore del suo prossimo è sul letto di morte e i congiunti chiamano il prete per fargli dare l’estrema unzione. Quando il prete è al suo capezzale, l’uomo con un cenno della mano fa capire al prete di volersi accostare alla sua bocca e con un fil di voce gli domanda «si paga qualcosa?» e il prete di rimando «no, nulla» e il moribondo «allora ungimi tutto».

NOTE

Un colpo mortale, alla tenuta del gioco, fu inferto dal Regime Fascista per tre decisioni concomitanti ed esiziali:

1) L' impegno scellerato condotto nella lotta senza quartiere per scoraggiare l'uso del dialetto e, figuriamoci per le espressioni scurrili, come alcune di quelle ricorrenti, nel frasario di rito, durante una partita de *L'avòria*;

2) l'esigenza tutta politica di scoraggiare e, se necessario, vietare ogni occasione di assembramento di persone non autorizzato; compreso i capannelli che si formavano spontaneamente intorno ad una partita a *l'avòria* dove per giunta, per consuetudine consolidata e praticata, è d'uopo ai giocatori e alla onnipresente *rùfalθ*, sia pure con garbo e responsabilità, visti i tempi, dire peste e corna su tutto e di tutti compreso i gerarchi del Regime; allora intoccabili e innominabili;

3) L'aver avviato, a cuor leggero, con squilli di tromba, a suon di grancassa e di *tattazzinnə* (1) nello stesso giorno-0 7. 09. 1934- del discorso tanto magniloquente quanto farneticante e guerrafondaio pronunciato dal Duce dal Palazzo del Governo ad "*un popolo pieno di vita e di speranza.... Al centro del Mediterraneo* ", una folla straripante, osannante, festante e trepidante, accalcata sulla rotonda del lungomare, contorniata dal naviglio dell'intera flotta da guerra Italiana, alla fonda e in gran pavese nella rada di Mar Grande, nel suo memorabile discorso sui destini dell'Italia sui Mari.

Seguì la *cerimonia* del primo colpo del piccone risanatore del Borgo Antico, alla presenza del commissario prefettizio per la vacazio del podestà, del federale e dei gerarchi in orbace del rango di Achille Storace, Attilio Teruzzi e Araldo Di Crollanza, schierati intorno per avviare con la prima picconata, la demolizione dell'intero *pittàggə* (rione) *Turripenna* costituito da parte di via Garibaldi fino al *Vasto*.

L'inizio dei lavori per il risanamento fisico e morale, così concepito, fu il *de profundis* per la povera *Tàrdə Vècchia Nòstra!*

Una sorta di *deus ex machina* tuttavia continuava ad ispirare l'ambiente sociale, nelle più disparate circostanze, come quella della collocazione nei Giardini del Peripato ⁽²⁾ della scimmietta Cocò: *'u ciamìllə də 'na cròschə də panareddə da vījə də Mijənzə e 'u spiùlə* del balilla Giovanbattista.

NB Cataldo Portacci, memorie di un tarantino verace, pag. 92/93 ,2015 Scorpione Editore.

'A grammèddə è un coltellino pluriuso della marineria tarantina ma formidabile per sgusciare quasi senza scalfire il frutto, Cataldo Portacci, provetto maestro d'ascia grande conoscitore dei lavoratori dei Due Mari, per aver costruite le barche da pesca per molti di loro.

'A pərnàcchiə dum-dum fu composta per Dommimì Brascolèttə; questa è un'espressione che, per essere colta appieno, va contestualizzata, sia pure per grande linee, con i tempi e il modo di vivere nella Città Vecchia durante, il Ventennio Fascista

Capitolo III

Il frizzante frasario del gioco di strada della Livoria, spesso e volentieri, irrompeva sia nel negozio minuto della vita quotidiana, sia nello spirito pubblico e, persino, nel dibattito politico-culturale.

Le espressioni gergali della *levòria*, a volte, usate per metafora o per similitudine, immettono un pizzico di spirito critico, anche, nella scena pubblica cittadina.

Non di rado le espressioni del frasario del gioco, oltre che nel parlare colloquiale, irrompono in momenti di concitazione sociale, nei pubblici discorsi o di asperissimo confronto politico e, finanche, quando si passa dalle parole ai fatti, per meglio accompagnarle per farsi intendere a dovere.

Al riguardo si segnalano quattro episodi in cui, in modo appropriato, dirompente ed efficacia, furono pronunciate le espressioni:

a) *‘Nu tìrā a Scippacardùccā;*

b) *Dàllā jìndrā a lā rēcchiā a ‘u ciùccā;*

c) *‘Na mǎndìnā faùzā pǎ’ Cocò;*

d) *L’uècchiā dā rétā* (eufemismo di culo);

e) *‘Na fecòzzā a livètā e mìttā* (un modo netto e preciso di colpire la palla dell’avversario e magari, migliorare il posizionamento, verso *‘a sciddā*, per la giocata successiva);

f) *Quèstā jétā ‘a crétā, chìstā so’ lā pupàzzā e cu chìstā pupàzzā àmmā fà ‘u prāsépiā!*

Si riportano, di seguito, in ordine di tempo, quando, dove, chi, e come si sono svolti i fatti in cui sono state usate le rispettive espressioni.

In quanto all’espressione - *tìrā a scippā Cadùccā*- fu usata, una domenica mattina della primavera del 1963, nella sede del Circolo Universitario Professionistico Jonico, in via D’Aquino, dall’universitario Otello Pallino, durante il dibattito in occasione della *lectio magistralis* di *Kuno Raeber*.

La conferenza verteva sul possibile ruolo propulsivo del Centro Storico, per un auspicabile e possibile sviluppo turistico dal tema “Taranto Vecchia: il sito, il mito, la storia, i reperti archeologici, la qualità edilizio-architettonici dei fabbricati civili o religiosi nonché del valore storico ed etnoantropologici.

L’invito a *Kuno Raeber*, svizzero di lingua tedesca, poeta, romanziere e saggista servì, per fare il punto sul destino della Città Vecchia, in uno stadio d’impoverimento, progressivo; con danno per la

comunità tutta, per la perdita dei valori demo-etnoantropologici della popolazione coinvolta e per la dispersione di tradizioni secolari di esperienze di lavoro e d' intensa socialità ed umanità.

Agli inizi degli Anni 60 il poeta, era giunto a Taranto alla riscoperta della mitologia greco-romana, con un lungo soggiorno in Città Vecchia.

Di questo suo interesse e sensibilità verso la civiltà della Magna Grecia e i suoi valori demo-etnoantropologici, ancora oggi, riscontrabili, ne è testimonianza il suo libro " Calabria: appunti di viaggio". (1)

L'oratore, in quella circostanza, mise, tra l'altro, in evidenza, in un passaggio, che l'emblema della città: Taras sul delfino, armato di tridente, mentre solca I Due Mari, è la felice sintesi, già riportata su alcuni coni della monetazione della Polis Greca, dei beni materiali con quelli immateriali demoetnoantropologici della città.

Il discorso sviluppato dall'intellettuale svizzero, fece scandalo in quanto era giusto l'opposto della miserrima visione espressa dal prefetto Grassi nella sua famigerata lettera-denuncia-supplica inviata a Sua Eccellenza Cavaliere Benito Mussolini, nel 1929 in cui affermava: "ho il cuor stretto Eccellenza dopo un attenta minuziosa visita a questi alveari o formicai di Taranto Vecchia, che ahimè, dal leggero diletterismo di turisti, o di passanti insensibili o falsamenti esteti, sono detti interessanti, pittoreschi, strani, unici o rari.

Nulla ho visto di più raccapricciante e macabro, nulla che tanto io abbia addentro sentito come offesa profonda nel sangue".

Diverso il tempo, diverso l'approccio culturale e soprattutto la sensibilità e la tempra dell'uomo: uno pensa, illudendosi, di rinnovarsi autodistruggendosi; l'altro cerca di esplorare ed intendere il passato per innestare le istanze moderne per prefigurare il futuro senza salti nel buio perché si corre il rischio di precipitare nel vuoto.

Dopo la *lectio magistralis*, durante il dibattito, moderato dal professor Torsella, il discorso si sviluppò e spaziò passando dal mito della ninfa *Satyria*, madre di *Taras*, il dio eponimo della città, *alla figura di Archita*, a quella del poeta *Leonida*, al fiume *Galeso*, al poema "Le *Deliciae Tarantinae*" di Tommaso Niccolò D'Aquino e, finanche cadde, sul gioco di strada tarantino, della *lavòria* quale testimonianza, connotativa, d'un Bene Comune immateriale, demo-etnoantropologico.

Biagio Coppolino, nel suo intervento richiamò alla riflessione l'uditorio, mettendo in evidenza il valore demo-etnoantropologico del nostro gioco di strada, in tutta la sua complessità e connotazione: un modello di socialità inclusiva, un linguaggio ricco, sapienziale e condiviso, da preservare e diffondere.

Ci fu grande impressione, tra gli astanti, quando, nella replica da parte dell'oratore, constatarono che questi, non solo era a conoscenza dell'esistenza del gioco, ma che ne aveva colto, gli aspetti salienti comportamentali sia dei giocatori e sia di quelli *da rufèle*: una manifestazione ludica-esperienziale ed avanzando l'ipotesi, che il gioco si connettesse con il teatro fliacico, fiorito in Magna Grecia; genere teatrale, sviluppatosi, con particolare intensità, proprio a Taranto.

Questo cambiamento di registro questo approccio olistico, in spirito glocal e connessioni diacronici e sincronici, fu possibile al Nostro grazie:

- Alla sua conoscenza della lingua e cultura italiana compreso il dialetto tarantino, appreso dalla viva voce, a mezzo delle sue diurne conversazioni, con il popolo di Taranto Vecchia;
- Ad aver goduto d'un soggiorno prolungato in Città Vecchia, in un momento in cui stava cambiando pelle e forse non solo pelle;
- Alla sua capacità di saper cogliere gli aspetti più reconditi dei conflitti sociali le tracce di quello che rimane della tradizione greco-romana,
- Alla sua sensibilità di poeta che gli ha fatto cogliere che, al di là, degli edifici della Città Vecchia da tutelare nel loro insieme, quelli alla Ringhiera e quelli rimasti alla Marina, andava ricercata e salvata, la sua anima segreta: costituita da i beni demo-etnoantropologici.

Un atteggiamento culturale nuovo, stimolante, in controtendenza con la maggioranza della pubblica opinione d'allora, ancora ancorata alla cultura del piccone risanatore del Duce, per l'epoca, un esempio di capitato benevolente, a buon mercato, della pubblica opinione: *'nu càvə da 'ngùlə trè ppùndə ppupù*; tirato da tre passi e portato, felicemente, a compimento durante una partita, in corso, a Taranto, da un secolo, tra alti e bassi, per mettersi d'accordo sulla funzione del nucleo storico della città rispetto alla sua estensione oltre Porta Lecce e al di là di Porta Napoli: come delineato con il primo piano regolatore, avviato verso la fine del Regno delle Due Sicilie redatto a firma dell'architetto *Daviddə* Conversano e approvato subito dopo L'Unità d'Italia.

Piano regolatore varato dopo ripensamenti e puntualizzazioni in riferimento alle nuove prospettive geopolitiche che si erano venute a determinare nel 1863.

Questo momento è stato colto attraverso un apparato documentario esaustivo e ben lumeggiato; pubblicato nel libro del manduriano Giuliano Lapesa "Taranto dall'unità Al 1940. Industria, demografia, politica- L'edizioni universitarie,1/1 2011, Milano-.

Otello Pallino, nel suo intervento lapidario ed efficace, dopo il discorso di Kuno Raeber e gli interventi da parte del pubblico, disse che, secondo lui, intervenire e mettere mano, nella Città Vecchia, costituiva una impresa intrigante e fascinosa, sul piano culturale, ma complicata da leggere, difficile da eseguire e dall'esito incerto.

La situazione quando, nel gioco di strada della livoria si deve eseguire *'nu tirə a scippəcardùccə*.

Toccò, poi, a Biagio Coppolino durante il pranzo offerto all'oratore, in una trattoria in città Vecchia, lumeggiare il significato *də 'nu tìrə a scippəcardùccə* proferita da Otello Pallino: delle perplessità di decisione e difficoltà operative, in cui ci si trova, nel corso di una partita *də levòriə*, quando capita d' eseguirlo.

Per eseguire questa giocata; la più improbabile, complessa e difficile del gioco, occorre che entrambe le palle o stiano *ammàsətə a sciddə* e, prima di eseguire la giocata, valutare se la propria palla si trova posizionata *da vànnə də 'u cùlə o da vòcchə*, nonché la valutazione del momento in cui capita il tiro: all'inizio, a metà o verso fine partita e i aggiunta, il giocatore deve cogliere l'umore di quelli *da rùfələ*, per non perderne il favore; una attenzione a cui non ci si può sottrarre impunemente.

Una visione caustica ed efficace per mettere a fuoco le difficoltà che comporta la rivitalizzazione della Città Vecchia: fatta tanto di pietre, di persone quanto d'eventi, aspirazioni e di valori demotnoantropologici; ogni intervento risulta efficace se si contemperano tutti gli aspetti: *e a qua, a 'stà nghianàtə, tə vògghia, ciùccə mija!*

Perciò giocare questa partita, mettere mano in Città Vecchia, è la più complessa e difficile da impostare e risolvere, come purtroppo, al di là delle vanterie, delle scorciatoie demagogiche, del proposito di qualcuno di volare alto, abbiamo dovuto constatare.

'Nu tìrə a scippəcardùccə comporta che entrambe le palle devono stare *ammàsətə a sciddə* però non è la stessa cosa se la propria si trova posizionata *d'a vànnə d'u cùlə o d'a vòcchə*, nonché la valutazione del tempo in cui capita il tiro: all'inizio a metà o verso fine partita perché, tra l'altro, il giocatore deve cogliere l'umore di quelli *da rùfələ*, (il consenso popolare ed imprenditoriale per reperire le risorse culturali e finanziarie necessarie da destinare per gli interventi) per non perderne il favore; un gioco democratico, a cui non ci si può sottrarre, ma che comporta capacità di sopportazione e di risposta.

Il richiamo dell'espressione, *'nu tìrə a scippəcardùccə*, durante il dibattito, aveva stigmatizzato le difficoltà che comportava un'operazione olistica, quella proposta dall'oratore, che mentre si doveva restaurare per conservare sotto l'aspetto fisico, necessitava rinnovarne l'uso e la fruibilità, in sintonia con le esigenze e lo spirito del tempo: pena il disinteresse, il rifiuto e l'abbandono.

Trattasi della giocata, la più improbabile, complessa e difficile del gioco: quando entrambe le palle stanno *ammàsətə a sciddə* e, se la propria si trova posizionata *da vànnə d'u cùlə o da vòcchə*.

Infatti per la giocata va fatta l'attenta valutazione del tempo in cui capita il tiro: all'inizio a metà o verso fine partita.

Nell'eseguire la giocata, tra l'altro, il giocatore deve cogliere ' , l'umore *da ' u zùrra-zùrra*, il borbottio, di quelli *da rùfala*, per non perderne il favore; una situazione incresciosa, a cui non ci si può sottrarre, e bisogna procedere, a, la va o la spacca, pena la perdita della faccia e non solo.

Ai nostri giorni, a livello geopolitico, come intervenire, per riportare stabilità e pace operosa in Siria: una partita geopolitica, problematica, difficile d'affrontare, dagli esiti incerti risultati. Quello che capita, quando si deve effettuare, in una partita *a levòria*, *'nu tirà a scìppacardùccà*.

Dopo il dibattito, ci fu l'apposizione della firma del Nostro, l'ultima come Circolo Universitario Jonico, sulla apposita pergamena, già firmata da Emilio Colombo, presidente del consiglio dei ministri, Roberto Pane, Mario Marino Guadalupi e Giovanni Pieraccini, sottosegretari. ⁽⁵⁾

Consuetudine, in seguito continuata, come Università Popolare Jonica, con l'apposizione, sulla medesima pergamena, della firma di Bruno Zevi che parlò, nella sede del sodalizio, sulla relazione tra la conservazione dei centri storici, l'architettura contemporanea e l'urbanistica, impegno culturale che fino all'anno 1975, fece sì che la pergamena si arricchì di 63 firme di conferenzieri venuti a Taranto per aiutarci ad aprire gli occhi sulle cose di Taranto, ma ,con lo sguardo, sull'universo mondo. Un tentativo per superare appiè pari l'i impostazione dominante di procedere con il cosiddetto risanamento della Città Vecchia tramite **il piccone-risanatore del Duce**.

Una azione scellerata che, comportò lo sradicamento di centinaia di famiglie dal proprio *habitat* che deportate nell' accampamento militare dismesso "Raimondello Orsini" principe di Taranto sul rione Tamburi, a ridosso del cimitero San Brunone, per un breve periodo, vi rimasero a vita.

Ciò comportò, per le famiglie deportate, la mortificazione di dover vivere in condizioni precarie per 50 anni; una forte astiosità dei componenti per la promessa non mantenuta della assegnazione della casa popolare; un impoverimento, per **la Comunità tutta**, per la dispersione di tradizioni secolari di esperienze di intensa socialità ed umanità.

Proprio quello che il poeta, romanziere e saggista Kuno Raeber, svizzero di lingua tedesca, oltre alla riscoperta della mitologia greco-romana, era venuto a cercare, con un lungo soggiorno in Città Vecchia, negli Anni 60.

Di questo suo interesse e sensibilità, verso la civiltà della Magna Grecia, ne è testimonianza il suo libro " Calabria: appunti di viaggio". (1) Per la Taranto Vecchia di oggi, come *'a stàmə a sciùtəcà*, Otello Pallino, stigmatizzerebbe la situazione, se fosse ancora in vita, proferendo il proverbio *'a sòrtə d'ù pìchərə nàsca curnùtə e mòrə scannàtə!*

Una cattiva sorte frutto d'una serie ininterrotta di malintesi , mistificazioni, fraintendimenti, influenzati, per il passato, da giudizi espressi da viaggiatori interessati più dall'archeologia e dal paesaggio che dagli uomini dal loro modo di vivere , e quando lo si è fatto, si è insistito sul sovrappollamento, le condizioni igieniche e le malattie così che si affermò la tesi secondo cui alcuni centri storici, come quelli di Taranto Vecchia, tutto sommato, venivano percepiti così come apparve la città agli occhi dell'archeologo francese, *Lèon Plustre*, nel 1867, in una visita, a volo d'uccello, nella città dei Due Mari "Così presa fra due fortezze, la città si estende triste e uggiosa, malgrado lo splendore del cielo e l'incanto della posizione. Se non fosse per gli antichi ricordi, chi verrebbe in questo posto a scuotere la polvere?"

Per lungo tempo i valori demoetnoantropologici della Città Vecchia sono stati dai più misconosciuti e si sono pensate ed adottate solo soluzioni, per giunta sbagliate ed inefficaci, per affrontare solo le questioni d'igiene e d'affollamento.

Nonostante qualche generoso tentativo come l'intervento di Kuno Raeber: in questa logica, poco è stato lo spazio perché il gioco della livoria potesse strutturarsi per sopravvivere e magari propagarsi.

Perciò, ancora oggi, ci troviamo con Amministrazioni' Comunali attardate ed evanescenti, che non riescono a trovare il bandolo della matassa per giocare questa partita: la più complessa e difficile da impostare come da risolvere. Purtroppo, al di là delle vanterie, delle scorciatoie demagogiche, del proposito di volare alto, abbiamo dovuto constatare che, *àmmə fàttə rumòrə də fuèrcə sènə tèlə* (rumore delle forbici ma senza Tela, una finta).

Alla conferenza parteciparono, tra gli altri, Liborio Milella, Biagio Coppolino, Egidio Pignatelli, Giancarlo Venturelli, Dario Feola, Emanuele Greco, Pino Albenzio, Otello Pallino, Silvio Immune, Amelia Di Monaco, Franco Fersini, Giovanni Mobilio, Pucci Pierri, **Ettore Leccese**, **Giuseppe Carlucci**, Leonardo Guerra, Mimmo Vinci, Berto Pitrelli, Giovanni D'Alessandro, Gino Leggieri, **Alfredo Barberio**, Aurelio Di Lorenzo, Franco Lenge, Aldo Marturano, Giovanni Blandino, Ciccio Marinelli, Gigi Pede, Renato Tamborrino, Clemente Malagrìno, Aldo Padovano, Enrico Salamino, Elio Cassano, Diego Carpitella, Pinuccio **Pandolfo**, Peppino Lezza, Ilario Minetola, Pasquale Vacca, Nino Monaco, Elio Barberio, Lucio amato, Adolfo Viglione, Nico Cecinato, Carlo Fiorino, Giovanni Campi e Mario Lapolla.

Per lungo tempo, i valori demo-etnoantropologici della Città **Vecchia**, sono stati, dai più, misconosciuti ma, in quella occasione, fu suonato il campanello d'allarme che servì, almeno per qualcuno dei presenti, a prendere consapevolezza, dell'importanza dei valori demo-etno-

antropologici della Città Vecchia. Valori, purtroppo, dai più, misconosciuti ma che, invece, devono come ha raccomandato Roberto Pane, entrare in gioco, a pieno titolo, nell'adozione dei provvedimenti necessari alla sua rivitalizzazione. Era perciò, tempo di smetterla con le soluzioni, sbrigative, "del piccone risanatore", sbagliate, contraddittorie ed inefficaci.

Purtroppo, salvo qualche tentativo in controtendenza; invece si è insistito, emergenza dopo emergenza, ad affrontare le questioni solo inseguendo l'igiene, l'affollamento, i crolli e gli sventramenti e le deportazioni.

In questa logica, in questo ristretto orizzonte, con questa vista miope, vi è stato poco spazio perché il gioco della livoria, potesse strutturarsi in disciplina sportiva, per sopravvivere a Taranto e magari propagarsi a più largo raggio.

Il cosiddetto risanamento della Città Vecchia tramite il piccone risanatore del Duce-post fata resurgo- fu azione scellerata e comportò lo sradicamento di centinaia di famiglie dal proprio *habitat* che una parte, le più fortunate, ebbero l'assegnazione nelle case popolari di Porta Napoli, quelle che avevano subito l'esproprio della abitazione di proprietà ed una parte deportata nell'accampamento militare dismesso "Raimondello Orsini", principe di Taranto, sul rione Tamburi, a ridosso del cimitero San Brunone, si disse, per un breve periodo, ma alcuni vi rimasero a vita.

Ciò comportò, per le famiglie deportate, la mortificazione di dover vivere in condizioni precarie, ai limiti della sopravvivenza per 50 anni; generando: una forte astiosità dei componenti, verso la Pubblica Amministrazione per la promessa non mantenuta della assegnazione della casa popolare, un impoverimento, per la comunità tutta, per la dispersione di tradizioni secolari di esperienze di intensa socialità ed umanità.

Proprio quello che il poeta, romanziere e saggista Kuno Raeber, svizzero di lingua tedesca, oltre alla riscoperta della mitologia greco-romana, era venuto a cercare, con un lungo soggiorno in Città Vecchia, negli Anni 60.

Per quanto all'espressioni pronunciate, una di seguito all'altra: *"dàlla ìndrə a lə rēcchiə a 'u ciuccə" c'u scuriàtə a lə maìppə o cu 'na mazzə* (un grosso bastone) *"allə càperə allə càpərə" a lə fascistə!* Sono il grido di battaglia; l'incitamento che lanciarono l'universitario Mario Lapolla, e il falegname Franco Tambone, durante una rissa occasionale ma con numerosi partecipanti ed infinita; sviluppatasi nello spazio, tra l'androne, lo scalone sino al primo piano e la porta d'ingresso dell'Università Popolare Jonica.

Gli attori della rissa: un gruppo di giovani di sinistra maschi e femmine, del movimento studentesco, capeggiati da Angelo De Florio inseguito *da 'na cròschə* di neofascisti capeggiati da Giancarlo Cito, armato di cazzottiera, e dai soci ed alcune presenze occasionali, costretti ad intervenire sia per solidarietà verso i fuggiaschi sia per difendere la propria sede da sicuri guasti vandalici considerati i soggetti coinvolti.

La zuffa, si protrasse per tre ore, con alterna fortuna, con molte ammaccature in entrambi i fronti, ma, con *doije càpə scuasciàtə*, (due teste rotte) in quello degli assalitori.

Angelo **De Florio**, e i suoi amici, da tempo, erano stati presi di mira, dalla squadraccia, equipaggiata con armi improprie: *cazzòttiərə*, bastoni e *vughínə* che faceva riferimento a Giancarlo Cito, facendone, in questa occasione, suo **malgrado**, *'nu sàcchə də mazzàtə*.

L'episodio in parte, e, con qualche imprecisione, dovuta alla fretta, dovendo uscire per la campagna elettorale per il rinnovo del Parlamento della Camera dei Deputati del 1987, è stato riportato nel libro "I segni del Tempo"-intervista di Piero Massafra a Filippo Di Lorenzo-Documento di Vita e Politica-Editrice Scorpione-Taranto, che, forse, vale la pena precisare e completare visto che, in quella concitata circostanza, due espressioni ,ricorrenti durante il gioco della livoria: quando si promette per minaccia di dà al ciuccio, *ìndrə a lə rēcchiə o ìndrə a lə cunicchièddə*: l'evocazione di due colpi tremendi quando si vuole intimorire l'avversario o per fargli veramente male.

L'accaduto fu, almeno per Filippo Di Lorenzo, gravido di conseguenze sul piano umano, perché fece andare, in fumo, il fidanzamento ufficiale; perciò ha lasciato un segno indelebile nella sua memoria che ci permette, oggi, di ricostruire i fatti come si svolsero.

Una mattina di domenica del 1969, **nella sede dell'Università Popolare Jonica** ,collocata all'angolo di Via Tommaso Nicolò D'Aquino, angolo piazza Maria Immacolata , ex piazza Giordano Bruno, a primo

piano sulla birreria Dreher affollata più del solito perché erano pervenute le casse contenenti i quadri d'arte moderna da esporre in mostra nella galleria dell'EPT, spediti dal museo d'arte moderna della città di Brest, Gemellata con Taranto, e in presenza del direttore della Galleria della città gemellata in missione a Taranto *Missiè Renè Le Bihan*, Vittorio Del Piano, Nicola Cippone, Pino Delle Foglie, Giuseppe Albenzio, Nino Aprile, Giuseppe Anniballo, Franco Cecinato, Franco Sossi, Alfredo Giusto.

Caso volle che, il presidente del sodalizio, quello stesso giorno, doveva pranzare in casa della fidanzata, per fare la conoscenza dei parenti della stessa, per sancire il fidanzamento ufficiale.

Il tutto era stato predisposto nel pieno rispetto della tradizione: **mazzo di rose alla** futura suocera e anello di fidanzamento. La mattina, oltre a quelli che abbiamo citato sopra, che in parte erano essere presenti per fare due chiacchiere ed affacciarsi ai balconi per vedere sfilare, di sotto le belle ed eleganti *uagnèddà* tarantine (gioventù femminile).

All'interno della sede dell'UPJ, erano pervenuti per procedere all'apertura delle casse contenenti i quadri, spedite dal museo di Brest. che già intorno alle 11 erano state aperte le tre casse contenenti i quadri, con l'aiuto del falegname Franco Tambone, e Mario Lapolla suo amico e qualcuno trovava gusto a punzecchiare Filippo Di Lorenzo, tutto *ngiuppànàtə* per il fidanzamento da ufficializzare ad horas, ecco che si udì un vociare proveniente dallo scalone di accesso, appena ci si rese conto di chi erano i soggetti coinvolti: da una parte un gruppo di extra parlamentari di sinistra, in fuga in cerca di riparo e dall'altra una masnada armati di corpi contundenti e qualche cazzottiera all'inseguimento; in soccorso dei fuggiaschi, quelli dell'UPJ presero a menare le mani con vigore.

Caso volle che alcuni tra gli universitari dell'UPJ presenti, erano forti dell'esperienza goliardica che, quando occorreva non disdegnavano di menare le mani, anche se in quella circostanza si trattava di uno scontro politico-ideologico, ben diverso da una scazzottata goliardica, il manipolo di Cito trovò, al riguardo *a sapè menà càuca e ricchiàlā; 'u cùgnə də 'u stèssə ləgnəmə* e, ad un certo punto, Mario Lapolla, un goliarda fuori corso dei Tamburi bravo giocatore *də ləvòriə* e conoscitore di così le muttette usati per indicare alcuni momenti topici del gioco, quando Cito stava per varcare la porta d'ingresso del sodalizio gridò *'na vòtə pe'semprə bisogna dàrlə jìndrə a lə rēcchiə e jìndrə a lə cunucchiəddə* (ad indicare entrambi i coglioni).

Grido di battaglia che rincuorò tutti gli assediati e spronò Di Lorenzo che, prese a menare *'a mazzə də 'ndèrrə*, come se fosse la durlindana di Orlando, assestando **fendenti, allə càperə allə càperə**, tra gli altri, colpì, in malo modo, Cito che, **a fine rissa, dovette** ricorrere al pronto soccorso dell'ospedale Santissima Annunziata.

Mentre si svolgeva la maxirissa che, coinvolgeva un centinaio di persone, il giornalista Luigi Fucci, la cui edicola era collocata, in via Tommaso Niccolò D'Aquino nel vano del portone del fabbricato **d'angolo, quasi** dirimpetto alla sede dell'UPJ, si diede da fare a telefonare ad alcuni dirigenti dei partiti democratici, a qualche giornalista suo amico e alla Questura; la risposta di questi fu tardiva, gli

assalitori furono respinti e messi in fuga, due agenti della polizia politica misero a verbale l'accaduto prendendo le generalità di alcuni dei presenti, per altro, già ben conosciuti dal maresciallo della squadra politica della polizia.

Intanto giunti, quasi alle ore due, chiusa la porta del sodalizio, Filippo Di Lorenzo inzuppato di sudore col vestito sporco di sangue, tutto ammaccato e stremato, in pieno stato confusionale, fu pietosamente accompagnato a casa a via Mar Piccolo dal giornalista della gazzetta del Mezzogiorno, Rino Di Battista, suo amico, accorso sul luogo, per dovere di cronaca, a seguito della telefonata di Luigi Fucci.

Nel trambusto, in conseguenza dello sforzo fisico delle emozioni di uno scontro politico-ideologico, ben diverso da una scazzottata goliardica, il pranzo, a casa della fidanzata per la presentazione ufficiale ai familiari se n'era uscito del tutto di mente.

Quando fu portato dall'amico Rino Di Battista, a casa, era ancora inzuppato di sudore col vestito sporco di sangue, stordito e stremato; così conciato, per non far impressionare la mamma, la signora Santina e la sorella Giuseppina, il Buon Samaritano, Rino Dibattista, pur sapendo che non erano persone da poterla dare a bere facilmente, anzi tutto il contrario, non sapendo cosa inventare, raccontò che Filippo era stato investito da una motocicletta.

La versione dell'accaduto non fu bevuta, le due donne, si guardarono negli occhi, e convennero che si trattava d'una frottola, perché, per quell'ora, l'infortunato, giusto quello che sapevano in casa, si sarebbe dovuto trovare in tutt'altro luogo, a pranzo nella casa dei genitori della ragazza di cui si era innamorato per fare la conoscenza dei nonni e zii, per sancire il fidanzamento ufficiale. Lo sapevano perché questo appuntamento era stato oggetto d'animate discussioni in quanto le due donne, ritenevano inopportuno il fidanzamento ufficiale, in quel momento in considerazione che era uscito fuori corso all'università, e sarebbe stato il fidanzamento ufficiale, oltre all'attività sindacale e politica, causa di distrazione per giungere alla laurea.

Perciò con, domande su domande, le due donne, *sə luàvənə lə fàvə da mòcchə*, tanto che, il Povero Samaritano Di Battista, sciorinava risposte, per monosillabi, affatto convincenti; **quando se la vide**, pensò bene, per sottrarsi all'interrogatorio, di riferire che, su come s'erano svolte le cose, non era ben informato, in quanto, la mattina, era di turno alla redazione della Gazzetta del Mezzogiorno, che, se ne era allontanato, per il soccorso, avvertito per telefono dal giornalista Fucci, ma, doveva rientrare, presto in servizio.

Così salutò tutti, e guadagnato l'uscio, si diede a scendere le scale. Alla signora Santina rimase l'incombenza d'accompagnare l'infortunato nel bagno per liberarsi del sudore e disinfettarsi le escoriazioni, a mettersi a letto; qui preso sonno, si risvegliò alle dieci del giorno successivo.

Dalla casa della promessa fidanzata, dopo un'ora da quella stabilita per il pranzo, partirono più di una telefonata, verso casa Di Lorenzo, che avevano messo in allarme le donne di casa, ma in cuor

loro pensarono, che forse non tutti i mali sorgono per nuocere compreso un appuntamento mancato.

Perciò non si premurano di dare notizia che anche se un poco ammaccato e stracco, era ancora tutt'intero!

Il grido di battaglia, l'incitamento, spesso ricorrente nel gioco *da lavòria*, per quella fiata, contribuì:

a) Alla fine d'un incubo costituito dalla nomea e dal prestigio (*'u pristiggə*) della squadraccia neofascista capeggiata dal un caporione Cito che, alla prova dei fatti, altro non si dimostrò, che *'nu nannuèrchə*;

b) La squadraccia, una accozzaglia di teste calde capace solo di fare più *ammùinə che altro*; infatti in questa occasione, più di uno d ella combriccola dovette ricorrere al pronto soccorso del SS Annunziata;

c) Al naufragio d'un fidanzamento, per la non partecipazione, per dimenticanza, al pranzo; assenza che anche se causata da un accidente, venne presa dalla fidanzata e dall'intero parentado stretto, come grave offesa e comunque denotava una persona di nessuna affidabilità.

Per quanto alle espressioni, " *l'uecchia də rétə*" e "*'nu tírə a livətə e mittä*" riguardano all'uso di entrambe, che se ne fece, durante una pubblica assemblea, tenuta nella sezione Giacomo Matteotti del Partito Socialista Italiano nel 1967, rendendola tanto intrigante quanto esilarante, e la terza, pronunciata nel 1981, durante una rovente riunione di Consiglio Comunale a Taranto, sindaco il tremebondo Michele Armentani.

L'espressione *l'uecchia də rétə*, (l'occhio del didietro), è come si è detto un eufemismo per indicare, deretano, didietro, culo.

Questo eufemismo è spesso usato durante una partita *də lavòria* ma, il suo significato va inteso, volta per volta, nel contesto del discorso; vicariato dalle mosse di gioco, veicolato nel linguaggio colloquiale, vuole indicare una cosa preziosa e forse di più, di quanto lo siano gli occhi della fronte; perciò un bene da custodire gelosamente e da difendere da insani desideri; e se occorre, anche con le unghie e con i denti.

L'assemblea aveva all'ordine del giorno il tema: "lo sviluppo industriale ad opera Delle Partecipazioni Statali e della SHELL a Taranto con i suoi riflessi sull'ambiente e sulla salute".

Tra i primi interventi nel dibattito, dopo la relazione di Nico Indellicati, si distinse quello di Pinuccio Albenzio che in qualità di presidente della sezione tarantina dell'Alleanza Francese, annunciò che grazie al modo con cui l'Alleanza Francese programmava annualmente il ciclo delle conferenze, alcune delle questioni, sul tappeto, che angustiarono la città, sollevate durante il dibattito che si era sviluppato dopo la relazione d'Indellicati, nell'elenco delle conferenze programmate a Parigi per quell'anno, ve n' erano alcune che cadevano come il cacio sui maccheroni e per metafora, se ben scelte potevano costituire, sia *dei cava da 'na palèta* (cioè delle soluzioni tanto scontate quanto facile da comprendere ed intraprendere), sia *tira a scippa Carducca*, per i quali risultava più agevole, prima d'agire, capirne prima la natura, la causa per poter meglio individuare l'eventuale soluzione, sia una soluzione da *cava da 'ngula tre ppunda puppu*: un tiro potente, straordinario, difficile da eseguire, ma efficace e risolutivo, se sostenuto con determinazione, unitariamente, dalle istanze maturate nella società e dalla classe dirigente al potere, ed eseguito senza tentennamenti: peccato che ciò, al di là degli sforzi fatti, ancora una volta, non si verificò.

Questo intendimento di Giuseppe Albenzio negli anni avvenire fu portato avanti con continuità e successo facendo approdare a Taranto, per discutere di cose della città, personalità quali il geografo Pierre George, l'archeologo George Vallet. Sono sotto gli occhi di tutti i risultati negativi dovuti a questo scollamento tra il popolo ed il palazzo, che attanaglia la città dall'Unità del Paese.

Si distinse anche l'intervento di Marcello Zingarelli, che erano sotto gli occhi di tutti il perdurare di una situazione di scollamento tra il popolo ed il palazzo, che attanaglia la città dall'Unità del Paese; situazione che non potrà essere superata con questo modo di procedere per salti logici o con soluzioni *abbarruccata* (cosa pensata male e realizzata senza discernimento ed in fretta).

Nell' intervento, mise in risalto che nei percorsi formativi delle nuove generazioni dovrà basarsi sempre più *sulla* convergenza tra la ricerca scientifica e lo sviluppo tecnologico - *software e hardware*- sarà necessario rivedere il rapporto tra la persona le istituzioni e le relazioni socio-comunitarie insomma, rivedere, *ab imis*, visto il rimescolamento in corso tra le genti dove alla fine conteranno i valori immateriali demo-etnoantropologici: ormai nessun luogo è lontano e nessun popolo è estraneo: con rivolgimenti e scontri, in alcune aree, ormai, endemici che provocano spostamenti di massa di popolazioni, alla ricerca di migliori condizioni di vita e di lavoro per un modello, tutto da costruire, di società inclusiva e partecipata.

Il tutto è giocato, nella ricerca affannosa, di un nuovo equilibrio tra le esigenze della persona, delle comunità e dei popoli, a diverso stadio di sviluppo economico di diversa fede religiosa e matrice

culturale: con un nuovo rapporto tra l'individuo e la società, un modo diverso di percepire i diritti civili e i beni comuni, il ruolo della ricerca scientifica applicata lo sviluppo tecnologico per l'innovazione di processo e di prodotto dell'attività industriali ecocompatibili e socialmente sostenibili: un nuovo modo per coniugare la persona con la società, nelle sue articolazioni.

Nunzio Leone, segretario giovanile del PSI, lamentò che, purtroppo, il modello di sviluppo industriale in corso a Taranto per opera delle Partecipazioni Statali, non ha innescato un virtuoso rapporto sinergico e propulsivo con l'imprenditoria privata di mercato globale.

Si tratta di raccogliere, ordinare e riequilibrare tutte le forze, valorizzare tutte le potenzialità territoriali in relazione alla vantaggiosa posizione geopolitica della città al centro del Mediterraneo e ripristinare per quello che ancora possibile. Per far questo occorre attingere alle conoscenze, vecchie e nuove, per presidiare, a piè fermo, la frontiera dell'innovazione e del progresso senza incorrere nell'errore, più volte commesso, di volerci rinnovare autodistruggendoci cambiando registro ed inseguendo chimere.

Al malcapitato Indelicati ci fu chi oltre ad additargli le falle del modello industriale fallimentare in atto sulla carta, guidato dall'ASI, gli ricordò che a partire dall'Unità d'Italia la città è stata trascinata suo malgrado nell'avventura geopolitica di realizzare un grande moderno arsenale militare, al centro del Mediterraneo, per inseguire, fuori tempo, sulla scia di quanto realizzato dalla Francia e dall'Inghilterra, il miraggio delle conquiste coloniali; scelta che si è risolta in un fallimento totale, nonostante lo sforzo economico per gli armamenti, le ingenti perdite di vite umane, le inimicizie con le popolazioni trascinate in guerra i cui strascichi negativi, influenzano, ancora oggi, i rapporti con la Libia.

All'epoca, il Paese raggiunta l'unità, desideroso di allinearsi alla Francia e all'Inghilterra sia in politica interna procedendo alla industrializzazione e in politica estera alla conquista coloniale, non tenne nella dovuta considerazione quello che **rappresentava** il territorio di Taranto; con i suoi Due Mari; con le sue peculiarità geologiche, biologiche, ed ecologiche; con l'esperienza accumulata nei millenni, in continuità, impegno e successo per trarne il maggior profitto.

In questo luogo, baciato da Dio, a partire dal Neolitico, si sono insediati stabilmente popolazioni di pescatori,

Come dimostrato dagli utensili in osso e in bronzo per quantità e fattura, provenienti dallo scavo archeologico allo Scoglio del Tonno effettuato al momento della costruzione della stazione ferroviaria passeggeri.

Dall'esame degli ami, delle fiocine sono stati costruiti con una tecnologia tra le più avanzate dell'epoca; tutti sono funzionali alla cattura di specifiche specie di pesci e dei molluschi frequentatori dei Due Mari.

Esperienza che esplose nel periodo greco-romano con l'avvio su base artigianale-industriale, forme avanzate di maricoltura. Si partì prima dall'allevamento e cattura su larga scala, *dà la cuèccalà*

gandila e vallàna (nelle specie di murice gentile e villano) per l'estrazione della ghiandola porporina dell'animale, per arrivare attraverso un ingegnoso procedimento, alla porpora; il colorante naturale rosso più brillante per i tessuti ottenuti dal filo di lana di pecora; dal filo setoso ricavato dai baffi della pinna nobilis (pacchera, *paricèddà*): filo competitivo con quello ricavato dal bozzolo del baco da seta.

La porpora prodotta a Taranto, per secoli, attraverso la via Della Seta, ha costituito la merce di maggior valore economico per gli scambi commerciali dell'Impero Romano con la Cina.

Sia la produzione della porpora che il filo di bisso (della lana pinna) per la confezione delle preziose tarandinidi: il desiderio proibito di ogni matrona romana.

Sia la produzione della porpora, sino a quando non è stato sostituito con i coloranti di sintesi chimica, sia quella del filo di bisso, sino a quando è stato sostituito dal filo del baco da seta, hanno costituito per l'antichità i prodotti di consumo, a maggiore valore aggiunto, che equivaleva a quello delle pietre e i metalli preziosi e si avvicinava a quello delle opere d'arte.

Questa esperienza unica di lavoro e di vita comportava pratiche coordinate conoscenza approfondita del ciclo biologico di ciascuna specie e l'intera catena alimentare nei Due Mari; della funzione delle praterie di posidonia rispetto alla vita dei murici e delle naccare, la funzione dei banchi naturali per la raccolta dei semi di cozze nere e di ostriche, l'istituzione e il rispetto *dà la luèchà sàlvà* (zone di mare riservate ad asilo nido per non disturbare il ciclo riproduttivo delle varie specie di pesce pregiato). La funzione mitigatrice, sgorgante a temperatura costante, dell'acqua dei citri sia per il freddo invernale sia per il caldo estivo nei Due Mari.

Sino all'Unità d'Italia, per millenni, i Due Mari hanno svolto il ruolo di grande nursery per gli avannotti delle specie di pesce pregiato del Golfo di Taranto e del Mare Jonio.

Tutta questa esperienza è stata compendiata nel Libro Rosso della cancelleria del Principato di Taranto degli Orsini: un documento giuridico-amministrativo, ecologico-produttivo e di cultura naturalistica sapienziale della maricoltura; un bagaglio di conoscenze, d'esperienza di vita e di lavoro che permisero alla città nel 1700 d'inventare la *sciàjə*; un fondo di mare sistemato come un tendone d'uva da tavola, costituito da una palizzata ordinata, sottesa da robuste funi di sparto da cui pendono, invece che grappoli d'uva, *zòchə di cozzə* o di ostriche (*la pruvulərə*). Questa pratica d'allevamento dei molluschi lamellibranchi, messa a punto a Taranto, visto la funzionalità, impostata su concetti d'economia circolare, di rispetto dell'ecosistema, si è estesa in tutta Europa. Nel periodo di massima produzione si è arrivati a produrre 500000 quintali di cozze e, a fine 1800, si era cominciato a produrre, su base industriale, barilotti di ostriche conciate.

Per la città e per il Paese sarebbe stato più proficuo rimanere in questo solco, sostenere e sviluppare con la ricerca applicata utilizzando i risultati della ricerca scientifica di base di biologia marina.

Mantenere questo primato, favoriti dalla natura e agevolati [dalla storia](#), sarebbe stato più proficuo che realizzare il grande arsenale militare prima per correre l'avventura coloniale e la più grande

concentrazione di stabilimenti industriali di base a ciclo integrale del Paese, senza che fosse accompagnata da un grande politecnico per seguirne l'evoluzione, sia sul versante della sostenibilità ambientale sia sociale in una logica di economia globale.

Perciò fu chiesto a Nico Indellicati ,**come mai**, l'ASI non avesse chiesto al Governo Centrale l'istituzione, a Taranto, di un Politecnico, indispensabile per sostenere, lo sforzo tecnico-industriale necessario perché, attraverso la ricerca applicata, l'uso di nuovi materiali, l'innovazione continua di processo e di prodotto ed un'intensa ricerca in collegamento con i centri di ricerca più avanzati a livello nazionale, europeo e globale, si potesse garantire, nel tempo, la sostenibilità sia tecnologica, sia economica, sia ambientale sia sociale della più grande area industriale del Mezzogiorno.

Rocco Tancredi quando prese la parola, dopo una sfilza d'interventi al vetriolo contro l'inerzia degli Enti Locali, l'inadeguatezza e connivenza dell'azione del Consorzio ASI, infeudato, per statuto dall'IRI in quanto, il posto di vice presidente, come aveva messo in evidenza Francesco Canosa ponendo a Nico Indellicati una domanda dalle cento pistole, se fosse vero che la carica di vice presidente dell'ASI, spettava di diritto al direttore dello stabilimento siderurgico di Taranto pro tempore: da qui prefigurandosi la sudditanza dell'Ente Consortile verso la grande industria presente sul territorio; domanda insidiosa fatta per rimarcare che questa incornata presenza, costituiva una palla al piede per la città in affannosa ricerca per individuare le cause materiali, e delle responsabilità politiche e tecnico-amministrative circa l'inquinamento galoppante, prodotto dal ciclo produttivo della grande industria di base a ciclo integrale . Una domanda dalle cento pistole fatta a Nico Indellicati se fosse vero che, per statuto dell'ASI, il vice presidente, pro tempore, dello stabilimento siderurgico di Taranto; domanda insidiosa che lo mise in grave difficoltà; era veramente difficile, anche per uno scafato come lui, giustificare, visto la smorfia facciale fatta dai partecipanti all'assemblea che la cosa stava proprio così.

All'assemblea e forse, sotto-sotto, era sembrato anche a lui, di aver affidato così, la custodia delle pecore, invece che al cane pastore al lupo!

Le conseguenze, purtroppo, sono sotto gli occhi di tutti.

Tancredi, ricorrendo ad un metonimia degna di Pindaro, estrapolata dall'eufemismo del gergo del gioco della livoria " **tàvvèssa caca** l'uecchia da rèta" disse: « *la nostra città, con questo modello di sviluppo industriale, in spregio all'uomo, ha ceduto gli occhi della fronte-intendendo l'asservimento di*

fatto dell'accesso della città alle arterie stradali interregionali- la litorale Jonica Taranto- Regio Calabria e la Taranto- Bari- e àmmà rialátà (regalato) l'occhio del didietro-» Per i più dei presenti inteso come traduzione del modismo dialettale *l' uècchia dà rétà*, sottintendendo l'assurdità di aver permesso all'ASI di realizzare la deviazione della foce del fiume Tara, il corso d'acqua che porta il nome del dio eponimo Taras fondatore della città. Un eufemismo quello di Tancredi che dimostra velocità di pensiero e di grande effetto evocativo, comunicativo, connotativo di un modo d'essere dei tarantini.

A questo punto il professore Osvaldo Simonetti, presidente dell'ANPI, non in sintonia con la velocità e complessità di pensiero dell'oratore, rivolgendosi a Filippo Di Lorenzo, che gli stava seduto accanto, chiese perplesso a bassa voce: «*Fàli ma ce vò cu dicà Rocchínà*, con "abbiamo regalato l'occhio del didietro»

«Osvà, àmmà rialátà 'u cúlà! No 'u stè sé, a cómà sà díca ijndrà 'u sciuéchà da Lavórià, quànnà pè nò dicàrà 'u bùchà cúlà, ca éta 'na parólà 'nu picchà spòrchà, sà díca l' uècchia dà rétà» «Ah mbè-mbè!».

La difficoltà di Osvaldo Simonetti ad afferrare il senso della frase non fu tanto dovuto alla circostanza che Tancredi aveva pronunciato un sinonimo poco usato di sedere ma quella di aver definito la parte più intima di questo,- lo sfintere- come orbita immaginaria di un terzo occhio, il più prezioso, il più delicato.

Tancredi, con un volo pindarico, aveva tradotto e combinato un modismo *da lènghà tarandínà* in una parola ricercata della lingua italiana.

Durante la medesima assemblea, quando, dopo un altro appassionato intervento, sul ruolo della scuola e della ricerca per alimentare ed accompagnare, il processo d'industrializzazione in corso di Carmenio Acqusanta, Giovanni Cavallo e Franco Grifoni, giunti alla fine, prese la parola Franco De Feis che nel sottolineare l'alta qualità del dibattito che si era sviluppato, inusuale, spregiudicato, fuori dagli schemi sia per le modalità sia per aver affrontato problematiche complicate, scivolose e scabrose, indice che nel Partito vi era una leva di giovani, aggiornati, competenti e motivati, e che sarebbe stato giusto, nell'interesse della città, metterli alla prova, inserendoli all' interno degli Organi di Partito e nelle Istituzioni Locali per costituire lievito culturale e politico- dal tavolo della

presidenza, Nico Indellicati, appollaiato come *'nu castarijdda* (un falco grillai) sibilò tra i denti: «sì, sì... *lievito* nel senso di *ljevito tù ca mi metto io!*» Ne seguì una risata collettiva lunga e fragorosa, probabilmente perché, a molti dei presenti, venne subito da pensare a *'u muttèta* tarantino, usato per indicare un tiro particolare nel gioco *da Lavòria*: *'na fàcòzza a livàta e mitta*.

Fu quella una assemblea, così affollata, animosa piena di colpi di scena, che non se ne ricordava, a memoria dei militanti del partito una simile anche negli anni turbolenti dell'ascesa del fascismo.

Dibattito sviluppatosi con un linguaggio tra il colto ed il popolare, dove *a' turtagghiúna* (alla cieca), contro tutti e tutto, per la prima volta, furono adoperate parole nuove come ecologia, limiti dello sviluppo industriale, qualità dell'ambiente, morti bianche, ricerca applicata per l'innovazione di processo e di prodotto.

L'assemblea si chiuse con un ordine del giorno tanto problematico scottante per la novità e gravità dell'argomento quanto faticoso da stendere per le differenti valutazioni e divergenti posizioni riscontrate durante l'animato dibattito, votato a maggioranza, inviato alla federazione provinciale del PSI, perché la questione ambientale a Taranto con tutti i suoi risvolti, fosse portata in discussione, in tutte le sedi amministrative e politiche ad ogni livello, provinciale, regionale e nazionale.

Una pagina di vita di partito che, dimostra come osservare ed interpretare e parlare delle cose del presente, in linea, ai nuovi concetti, per una industrializzazione compatibile per l'ambiente e socialmente sostenibile; le parole d'ordine del momento, sono altrettanto preziose, per capirsi e rimanere con i piedi per terra, le *mutette* sapienziali, elaborati, verificati e fatti propri collettivamente nella prassi della vita quotidiana sono il lievito ed il sale per un ordinato progresso.

A margine della riunione, per alleggerire la tensione, si scherzò sull'intervento di Tancredi e dalla citazione di una particolare mossa del gioco della livoria, *-'na fàcòzza a livàta e mitta-* usata da Nico Indellicati per intendere il lievito culturale di Franco De Feis.

Proprio intorno a questo argomento si formò una bella *cròschà* composta da: Carmenio Acquasanta, Giovanni Cavallo, Osvaldo Simonetti, Franco De Feis, Marcello Zingarelli, Franco Canosa, Arnaldo De Feis, Franco Tomaselli, Sante Antonio Laporta, Giovanni Galleggiante, Domenico Leone,

218

Gavino Putzolu, Giuseppe Anniballo, Mario Tursi, Raffaele Lacatena, Pasquale Paddeu, Vittorio De Piano, Enrico Cacace, Fulvio Mastrobuono, **Cosimo Castronuovi**, Michele Casavola, Stefano Palomba, Franco Grifoni, Rita Peluso, Biagio Coppolin, o, Pietro Leone, Giuseppe Benedetto, Giovanni Musio e Franco Carucci che, se la stava Fridendo di gusto, per il lievito culturale di Franco De Feis interpretato, per metafora, dal *mafrònə* Nico Indellicati, *liàvètə tu* che mi devo mettere io; quello che succede *cu 'na fəcòzzə a livatə e mitta: un colpo da maestro*. Su questo se la rise sopra di gusto, **Temistocle Scalinci** che sentenziò: « forse, nonostante il dibattito sull'ambiente e l'ordine del giorno votato a grande maggioranza, non muteranno le cose di molto, visto il perdurare di posizioni per un verso politicamente ambigue e per l'altro culturalmente arretrate, nonostante il nostro impegno non ci permette di gridare *alèjə-alèjə*, in quanto, nonostante *'u jacuèzzalə ca l'ámə fàttə a Nico; e avimə fàttə a sètə órə də nòttə*, l'*Auandapuddàstrə* (il ruba pollastre, l' agnome affibbiato ad un dirigente della CGIL marittimi, amico ed estimatore di Nico Indellicti); *'a càrnə jè də pèchərə e no' sə cócə* (non c'è peggior sordo di chi non vuol sentire), ma certamente è servito alla lingua italiana per meglio intendere il significato del didietro e si è arricchita di una nuova glossa ardita per intendere la parola lievito: *'u spiúlə* (il desiderio adente), di rottamare qualcuno che ha fatto *lə còzzə* in un posto di comando per sostituirlo all'istante con altro soggetto pensando a se stessi! »

Una vecchia storia che, tra alti e bassi, accompagna la vita democratica da sempre e che spesso le migliori intenzioni delle nuove generazioni vengono, per egoismo e attaccamento al potere, frustrate, evirate, misconosciute e, quanto va bene, addomesticate e cooptate. ⁽¹⁾

Parole profetiche quelle di Scalinci, visto, ahimè, come sono andate poi le cose, sino ad Oggi, nostra città, purtroppo di male in peggio.

Per quanto all'espressione *'na məndinə faùzə pə' Cocò*, trattasi di una leccornia taroccata; accoccata ad un a scimmietta ospite, negli Anni 30, nella villa Peripato.

Questa espressione è il frutto agro-dolce di una briconata *pə' fà 'a cagnavòlə* (far desiderare una cosa e non darla, o peggio darne una taroccata) ad una simpatica

scimmietta, regalo de Duce, ospitata nella villa Peripato, prescelta come *ciamìllə da 'na cròschə də panarijddə da vījə də Mijənzə*.

La locuzione *lə məndinə faùzə də Cocò* si riferisce ad una mentina taroccata confezionata per ingannare e farne *'nu ciamìllə*, suo malgrado, della scimmietta *Cocò də jìndrə 'a Villə Pərapàtə*; dono del Duce ai balilla tarantini.

Noncurante della provenienza e *patronage* ad opera, *də 'na cròschə də panarijddə da vījə də Mijənzə*, questa bestiola divenne, suo malgrado, *'u ciamìllə (lo zimbello preferito)* preferito attraverso la trovata d'una mentina taroccata: un perfido inganno che disturbò non poco la scimmietta *Cocò* per un bel po di tempo.

Tra la scimmietta *Cocò* e la combriccola dei balilla di via di Mezzo, s'instaurò, in verità, uno strano rapporto di complicità tragicomica che divertiva i birbanti e alcuni de i suoi visitatori abituali, ma angustiò, non poco la bestiola.

Cocò era un, regalo del Duce ai camerati tarantini ⁽³⁾ e, perciò, venne alloggiato in una ampia gabbia e confortato dalle attenzioni di numerosi responsabili addetti, ma privato del conforto di una compagna; una scimmietta dal comportamento tanto reattivo, battagliero e dispettoso nei confronti di chi lo infastidiva, quanto simpatico, spigliato, giocoso e amichevole nei confronti di chi gli lanciava, durante la visita di cortesia, una caramella, *'nu lupínə salàtə, 'na castàgnə d'u prèvətə, mènzə fìchə saccátə, 'na nucèddə o 'na məndinə* ⁽⁴⁾ : quest'ultima, la preferita e quando l'afferrava a volo, riconosciutala al tatto, come buona, emetteva gridolini di compiacimento più forti e prolungati ma se si accorgeva della magagna la rispediva con violenza e precisione al mittente.

Attrahendo dunque l'attenzione di tanti generosi ammiratori si muoveva come un attore consumato, esibendosi nella gabbia: si muoveva di qua e di là, si afferrava alle corde o camminava su un asse, facendo acrobazie, come in un circo equestre.

Godeva:

a) Di un certo prestigio politico-sociale - rappresentando la benevolenza del Duce verso i camerati fascisti tarantini - che gli venne prontamente e ampiamente riconosciuto con un solerte provvedimento da parte del Commissario Prefettizio, perché fosse incaricato un addetto, nel ruolo di attendente, per la

somministrazione di una sana, abbondante e saporita alimentazione e la scrupolosa pulizia giornaliera della gabbia;

b) Dell'attenzione della sezione jonica del blasonato Gruppo d'azione Universitario Fascista del GUF che si distingueva per zelo e funzionalità e, in tutte le sue azioni s'ispirava, all' Inno degli universitari fascisti ⁽⁵⁾;

c) Della sorveglianza supplementare da parte della sezione tarantina dell'associazione Nazionale del Battaglione "Sempre Pronti" che, dopo essere stata incorporata nella Milizia si era ridotta in un manipolo di scalcagnati facinorosi equipaggiati con bicicletta e armati di bastoni, *vugghinà* (nerbo di bue) e bottiglie di olio di ricino, con il compito di concorrere, alla bisogna, ad accarezzare le spalle dei più riottosi o somministrare pozioni di olio di ricino *all'òmà dā còcchərə, i quali* pur se miti erano ritenuti più pericolosi e perciò da umiliare più che da bastonare; ⁽⁶⁾

d) Della sicurezza garantita dal comando della 154 Legione Ordinaria della Milizia Volontaria per la Sicurezza Nazionale, intitolata a Domenico Mastronuzzi, il martire fascista, studente universitario, caduto a Taranto, il 28 maggio 1921;

e) Dell'**attenzione dei bambini** e in particolare *dā lā panarièddərə dā vījā dā Mijenzā dā Tàrdā Vècchiā* che presto, lo considerarono uno di loro, tanto che ne fecero un assiduo compagno di gioco, in qualità *de suggètta, de ciamiillā*, in servizio permanente effettivo.

La scimmietta *Cocò*, era dunque, un'attrazione alla quale era difficile sottrarsi, e raggiunse un tale alto livello di popolarità, tanto da entrare a far parte dei modismi dialettali. *Cocò*, per la sua furbizia, la sua simpatia e *'a firmisiā* (chiodo fisso) del forte desiderio sessuale, per cui venne anche soprannominato *'u sbruvignátā* o *'u frusçhàlicchiā*, maggiormente sollecitato specialmente la domenica mattina quando nella villa Peripato operavano *lā cupátərə*, (venditori ambulanti di torrone) e il cui profumo contribuiva ad accendere maggiormente il desiderio sessuale della bestiola.

Il nuovo arrivato, in poco tempo, aveva rubato la scena, persino, al Federale Milziade Magnini, all'epigrafista Alessandro Criscuolo, al cavalier Bruno Venturi (Amministratore delegato Della Regia azienda Demaniale del Mar Piccolo), all' ex Podestà Giovanni Spartera, alla poetessa Luisa Maria Tamborrino e al pittore Piero Casotti.

Pertanto, per la domenica, di mattina e di Pomeriggio, il Commissario Prefettizio all'Amministrazione Comunale, dell'epoca, ritenne opportuno di aumentare il numero dei vigili urbani addetti a sorvegliare la villa del Peripato, e il partito, per non essere da meno, raccomandò al comandante della sezione tarantina del Battaglione Sempre Pronti, *də mənà 'n'uecchià* (sorvegliare con discrezione), di mattina e di pomeriggio, sulla gabbia di Cocò, perché non fosse sfottuto e disturbato di troppo d'alcuno. Anche perché da un po' di tempo qualche adolescente facente parte *də 'na cròschə də panarijèddə d'a vija də Mijènə*, benché intruppata tra i Balilla, come tutti gli altri coetanei, per esercitarsi alla guerra, avutane notizia, con un frenetico passa parola, *sə spanni 'a vóca*, della presenza di un importante e gradito nuovo ospite nella villa Peripato, un dono di Sua Eccellenza Cavaliere Benito Mussolini in persona, e azzardava, di tanto in tanto, a fare *fəlònə* alle adunate fasciste, preferendo fare visita a Cocò: un'attrazione fatale per il suo vizietto di masturbarci, privo di *scuèrnə*, *'mbàccə a tùttə, pèsca də chiddə d'u Murrùttə* ⁽⁷⁾, compiuto con trasporto e in continuazione, e nei momenti di frenesia, adoperando entrambe le mani!

La cuccagna, per la scimmietta, terminò, quando *'na cròschə də panarijèddə*, notato il gradimento delle mentine da parte di Cocò, pensò bene, *di passare a fàrlə 'a cagnavólə*, (la perfidia di dare a intendere di voler offrire una cosa a qualcuno, farla desiderare senza darla, oppure darla con molto ritardo o peggio darla falsa).

Le birbe, appena giunte vicino la gabbia di Cocò, procedevano, d'intesa tra loro, come fossero stati i componenti *d'a rufələ intorno a tàulə də ləvòriə*, invece di proferire *muttèttə* s'impegnavano a lanciare, tra *'na nucèddə*, *'nu stuèzzə də cupétə*, *'nu pistiddə*, *'na mendinə verácə*, *ma pùrə*, *'nguàrhə mendinə fàuzə* che nell'incarto originale conteneva *'nu pàtrùddə* (un sassolino).

O animalisti, fecero essi cotesta scelleratezza? La fecero sì, proprio sì, fregandosene, finanche, che si trattava del plenipotenziario del Duce in città e che la bestiola, fosse ammanigliata, con numerosi gerarchi, di spicco, del Regime a livello locale e regionale; con in testa, il fascisstissimo, Achille Starace.

Quella *cròsche də panarèddərə Balillə*, *s'erano*, forse, ispirati al motto spregiudicato e schietto del "Me ne frego" ⁽⁸⁾ che in vernacolo suona: *cə mə nə fùttə a méjə!?* Motto che per i nostri baldi Balilla costituiva un punto d'onore.

Infatti, non ci fu verso, né colle buone né colle cattive né con i severi rimproveri da parte dei vigili urbani di servizio, né con le ripetute minacce di quelli del Battaglione Sempre Pronti, di raffrenare *'a cròschə*: indurla a lasciare in pace *'u frùschəlicchiə* per potersi egli godere, in pace, gli agi del proprio status.

Perciò, fu un'amara sorpresa per la scimmietta, constatare con disappunto, che, da un certo giorno in poi, non se la poteva più godere; in quanto più di qualche mentina, anche se ben confezionata, non poteva essere mangiata, e comprometteva i denti e, invece di mangiarla, la doveva sputarla fuori.

Se fosse stato libero d'uscire dalla gabbia, gliela avrebbe di certo fatta pagare cara a ciascuno della combriccola secondo la di lui colpevolezza. E se per magia fosse stato veramente uno *d'a cròschə də lə Balillə da vjə Də Mijenzə* intruppato ed allezionato, avrebbe potuto, a pieno titolo, anche lui, prima d'intervenire, cantare impettito il canto dei Balilla ⁽⁹⁾

Questi, dopo essersi stancato di acchiappare a volo le mentine, quelle buone e quelle *fəuzə*, prima ancora di portarle tra i denti, al semplice tatto, *accamuffávə* l'inganno (s'accorgeva dell'inganno), e, individuata quella falsa, stizzito e in cagnesco, la rispediva con veemenza, al mittente: era uno spettacolo indimenticabile, una potente attrazione, vedere Cocò *'nfafarútə*, riscagliare *a cə accògghiə-accògghiə*, *'a mendínə* riconosciuta *fəuzə*: Cocò ora stendeva le braccia per la rabbia ora digrignava i denti ora afferrava e scuoteva le sbarre della gabbia ora strillava ora faceva, una o più capriole, in avanti e all'indietro.

Se, per magia fosse stato presente, trasferitosi dalla Bassa padana, il pittore Ligabue, di sicuro, avrebbe fatto, un eccezione e, pur non essendo una bestia feroce, lo avrebbe ritratto ed immortalato: una buona occasione, per il maestro e un **ritratto di Cocò, palpitante** di vita, sarebbe venuto fuori, per noi!

Così i furbacchioni costringevano l'ignaro Cocò ad un confronto serrato, a tu per tu, sulle prime sperando che si trattasse di un impiccio momentaneo, stette, guardingo, in su le sue e quelli *da cròschə* in su le loro per studiarsi a vicenda, gli uni contro l'altro armato.

Di tali vicende fu testimone oculare da ragazzino un nostro amico, il dr. Giovambattista Musio. Un giorno ci disse che non mancarono alcune anime belle che ebbero a prendere le parti di Cocò e in verità non difettarono né *scuppulúnə* né *caròcchiə* ma non ci fu nulla da fare: *fu də mòrtə 'a malatía!*

Sulla scorta dell'informativa dataci da Giovanni Musio, riferita alla voce che circolò all'epoca, che un avanguardista perbene, uno della Prima Ora, impietosito per i patimenti subiti da *Cocò*, avesse scritto una lettera denuncia-supplica, di stile vagamente Criscuoliano(10) e Grassiano(11) all'indirizzo del Duce, siamo stati in grado di ritrovare tra le carte gelosamente custodite dai pronipoti di quel tale, la minuta di quel documento che così si esprimeva:

ISERVATISSIMA PERSONALE

A Sua Eccellenza
Benito Cavalier Mussolini
Palazzo Venezia, Roma

Vostra Eccellenza Illustrissima,

so bene che Ella è occupata negli affari di governo di un Paese teso ad assicurarsi, finalmente, anche arrischiando la guerra, **un posto al sole**; ed è occupata ed importunata da molti; da ogni angolo d'Italia e compreso alcune faccenduole come quella che riguarda la vicenda di un Suo protetto di cui Ella sarà già stata informata dal Signor Prefetto: L'ingiusto e persecutorio trattamento a cui è sottoposto Cocò la scimmietta cappuccino, Suo augusto dono alla fasciatissima città dei Due Mari.

La pensata di regalare Cocò ai tarantini è il segno, secondo il mio modestissimo convincimento, che questo Suo Augusto gesto è il più poetico, sottile e significativo di quanti Ella ne abbia mai fatti; di cui i tarantini sono debitori di perenne gratitudine.

Vostra Eccellenza la mia supplica non è mossa solo da sete di giustizia, da compassione per una povera creatura, destinata a sopportare indicibili angherie, ma per la mancanza di rispetto della sua Augusta Persona: cosa del tutto intollerabile in quanto comincia a serpeggiare tra la gente, alimentata, certamente, da facinorosi sovversivi che forse, le angherie che sono riservate, con tanto accanimento e perfidia a Cocò, dipendono dalla Sua benevolenza verso la nostra amata bestiola: quasi a voler significare di **asestare calci al cane per il Padrone**.

Sua Eccellenza converrà che, se così fosse, costituirebbe un fatto politico del tutto intollerabile in una città, come Taranto, la prima base militare d'Italia per il controllo delle rotte marittime nel Mediterraneo, da Ella oggetto di attenzione e ripetute volte beneficata, tra l'altro, dell'erezione a capo luogo di Provincia e dell'inizio delle operazioni di bonifica igienico-sanitaria, per diradamento, con il primo colpo di piccone dato, di persona, dalla Signoria Vostra Illustrissima: fatti e gesti che non possono cadere nel dimenticatoio.

Mi sono rivolto a più di un Autorità aimè, senza alcun risultato tangibile, non so più con chi abboccarmi per paura di sbagliare la persona giusta: non ho più la certezza di essere circondato da persone, sincere, autorevoli e affidabili: questa incresciosa vicenda mi ha procurato, non poco, turbamento, insicurezza e

./.

diffidenza; ho perso la capacità di separare il grano dall'Oglio; di saper distinguere il facile dal difficile , il semplice dal complesso, il possibile dall'impossibile; di come e quando agire per perseguire il giusto e scartare l'empio, l'utile in vece del superfluo.

Confesso a Voi che questo scherzo da prete accoccolato a Cocò, ripetuto almeno una volta la settimana e per più fiate, mi fa scoppiare il cervello e mi danno l'anima tanto, per la vigliaccheria d'infierire su di una creaturina quanto per l'insensibilità di molti che vedono e lasciano correre, con la scusa di definirla una ragazzata senza valutare, che, sotto sotto ci sia un risvolto politico limaccioso: una azione sovversiva, uno sberleffo al Nostro glorioso Regime Fascista.

Eccellenza sono due anni che mi piange il cuore mi lambicco il cervello, mi rode il fegato e mi prudono le mani, altro se mi prudono, quando ho tentato di acchiappare qualcuno per fargliela pagare, spalleggiato dai comparì della combriccola mi è sfuggito di mano come un anguilla; non so più a che Santo votarmi ma mi resta difficileacquietarmi e metterci una pietra sopra.

Eccellenza mi sento del tutto smarrito ed impotente: angosciato da profondo turbamento fascista.

Fiducioso che Ella saprà trovare il modo e il momento d'intervenire, dando a chi di dovere le disposizioni più adeguate ed efficaci per porre fine ai patimenti di Cocò e stroncare sul nascere una subdola manovra politica, che puzza tanto di azione sovversiva.

WWW il Duce

eja, eja, eja, alalà!

Taranto, 1 aprile 1936

Vostro devotissimo e fascistissimo
Cataldo Bernoccolo
(Catàvete 'a Panòcchie per i Camerati)

La scimmietta *Cocò*, sino all'ultimo giorno di vita si batté, da fiero Balilla, con onore ed ostinazione contro le angherie *da cròschə* non volle mettersi l'animo in pace, nella speranza, mai persa, di poter tornare a stare in gioia.

Speranza alimentata evidentemente dalla sua convinzione che la strada dell'iniquità e della perfidia è larga e in discesa, ma questo non vuol dire che sia la più comoda e la più sicura e al riparo di trabocchetti e vendette.

Si racconta che *Cocò* se la rifece, allorché *'na mändinə fəuzə*, da lui riscagliata al mittente, finì nell'occhio del vigile urbano di servizio, rendendolo *mənuècchiə* (guercio): così *Cocò* se la prese, non solo con chi non ci aveva alcuna colpa, ma addirittura con chi era costà proprio per proteggerlo!

Considerato però il rango di *Cocò*, plenipotenziario del Duce in città, e l'affetto incondizionato di tutti i bambini della città e dell'intero circondario, maschietti e femminucce, di cui godeva, non risulta che contro di lui furono presi dalle Autorità provvedimenti repressivi: "*Vuolsi così colà dove si puote ciò che si vuole...*".

L'accaduto, però sortì l'effetto che tutti i componenti *da cròschə*, forse con una azione **d'intelligence**, **tra** il comando dei vigili urbani e quello del Battaglione Sempre Pronti, furono identificati e interdetti a frequentare la villa.

Con la guerra, i bombardamenti in città e lo sfollamento conseguente, finì l'epopea *d'u frusçhəlicchiə* e non si sa ancora, per come e da quando, la gabbia rimase vuota e la fine che il destino riservò a *Cocò*: *Sic transit gloria mundi!*

Solo a guerra ultimata, con l'armistizio, sgombrate le macerie, tornati con fatica alla vita normale, la gabbia ritornò ad essere abitata da un pavone: questa volta con il conforto di due compagne, ma senza attendente.

Gli episodi, relativi alle *mändinə fəuzə də Cocò*, furono lumeggiati, in lungo e in largo, da Giovanbattista Mùsio a margine di un pubblico dibattito sulla politica della casa, negli anni '70, promosso dalla cooperativa edilizia Upj-casa, nella sede dell'Università Popolare Jonica a via D'Aquino a Taranto. Dibattito svoltosi teso, acceso, puntuto, quando conclusasi l'assemblea, una quindicina delle persone che avevano partecipato al tormentato dibattito, tra cui alcuni soci della

cooperativa Upj Casa, particolarmente 'nfafarítà, Musio e alcuni dirigenti della cooperativa edilizia Upj Casa e dell'Università Popolare Jonica, per chiudere in bellezza la serata si spostarono alla pizzeria della Dreher a piazza Maria Immacolata, dove si disposero facendo riunire dai camerieri cinque tavolini in un'unica tavolata, con Giovanbattista Mùsio a capotavola. ⁽¹⁰⁾

Giovambattista Mùsio, seduto a capo tavola, per alleggerire la tensione precedente, e per animare la conversazione su tutto altro tono, da buon affabulatore qual era, colse il destro per raccontare del suo primo incontro cù Cocò e di quelli successivi nella villa Peripato, che per la sua freschezza, immediatezza e vis umoristica vogliamo riportare per il nostro lettore, per filo e per segno:

«Il mio incontro con Cocò fu agognato a lungo in quanto, già durante la frequenza della seconda elementare, avevo appreso, per passa parola, da più di un compagno di scuola e ripetutamente dal compagno di banco, della presenza di Cocò, con le sue acrobazie, i suoi gridolini, il suo saper rendere pan per focaccia a' cròschə də læ panariəddə, e in particolare alla sua sfacciataggine də fàrsə læ pugnèttə 'mbàccə à tuttə, comprese quelle à do' mánə... Pur frequentando la Villa Peripato, ogni domenica mattina, tenuto per mano da mio padre, ogni qual volta volevo avvicinarmi alla gabbia di Cocò, mio padre cambiava strada ritenendo che il comportamento della scimmietta fosse indecente e sconcio, non consono ad un bambino appartenente ad una famiglia perbene quale dovevo essere io.

*Una domenica, prossima a Pasqua, però, durante la solita passeggiata in Villa Peripato, mio padre sentì il bisogno di cangiàrà l'acqua all' alià e dovette, gioco forza, opportunamente fermarsi, mollare la mano del figlio, per guadagnare, sullèttə-sullèttə, il Vespasiano. Finalmente, si era presentata, l'occasione attesa, per potermi togliermi 'u spiulicchià; di corsa, mi diressi verso la gabbia, sino a quel momento solo intravista furtivamente, e far visita a Cocò, che in quel momento era impegnato a rendere, pan per focaccia alla solita cròschə də panarijeddə da vījə də Mijənzə che, con fragorose risate, si stavano divertendo a lanciare le solite false mentine, **costringendolo a spostarsi da un angolo all'altro dell'ampia gabbia.***

Sul più bello, mentre stavo seguendo la traiettoria di una falsa mentina, rilanciata con stizza da Cocò, che sembrava venire proprio verso di me, fui preso per l'orecchio da mio padre, irato, non solo per la disobbedienza di essermi mosso da vicino il vespasiano, ma per aver osato, senza permesso, di

portarmi in un luogo per me interdetto. Perciò mi guadagnai due *scuppuùlunə*, da ricordare a vita, una bella lavata di capo e l'interdizione a frequentare tutta la Villa Peripato.

La passeggiata domenicale si trasferì, a scanso di equivoco, a Corso ai Due Mari dove potei godere solo dell'affaccio sul Canale Navigabile e, qualche volta fortunata, con l'apertura e chiusura del ponte girevole, il passaggio delle navi militari, imparando a distinguere il tipo, la stazza, il numero degli uomini dell'equipaggio imbarcato e memorizzando il nome, sempre dedicato a uomini del Risorgimento o personaggi illustri della storia d'Italia, nomi di città dove erano stati compiute azioni fondanti per il processo dell'Unità Nazionale.

Il tutto, con zelo, ben lumeggiato da mio padre, intriso com'era d'amor di patria: in capo ad un anno, potetti ammirare, mentre attraversavano il canale navigabile quasi tutto il naviglio da guerra italiano: passarono sotto il mio sguardo con parte dell'equipaggio schierato sul ponte di coperta: gli incrociatori pesanti da 10000 t. Zara, Fiume, Alberto Da Giussano, Giovanni Dalle Bande Nere; il sommergibile Delfino e il sommergibile Montecuccoli, la corazzata Vittorio Veneto, la nave scuola Amerigo Vespucci.

Durante tutto l'anno successivo continuarono a pervenire da questo e quello, per passa parola, meticolose descrizioni, e con qualche disegno alla buona, le prodezze di *Cocò*: era un continuo, persistente zufolare, ora ad una, ora ad un'altra delle mie orecchie.

Quante ne ebbero a sentire, ve lo lascio immaginare, di vere o d'immaginarie che fossero: tutto questo non faceva altro che tenere ben vivo il mio spiulicchiə.

Cocò sfacciato, birichino, lascivo, di cui avevano tanto favoleggiato i compagni di scuola, lo potetti vedere solo l'anno seguente, quando raggiunta l'età per cui la passeggiata domenicale la potevo fare da solo e nel luogo desiderato: solo allora, le visite a *Cocò* furono più di una e tutte, visto la briosità e/o la pruderie dello spettacolo, di maggiore durata".

Fu questa una fortuna perché, altrimenti, il fatto non sarebbe rimasto impresso così vivido nella memoria di Giovanbattista Mùsio e non sarebbe giunto sino a noi, così circostanziato, gustoso ed emblematico: un modo diverso di leggere ed interpretare i volti e i risvolti d' un Epoca.

Vittima dell'inganno *Cocò* generò grandissimo stupore ed empatia con ognuno della combriccola ma **pure con gli astanti occasionali**. In brevissimo spazio di tempo, perché non solamente imparò ad

acchiappare a volo ogni genere di leccornia gli venisse lanciata, ma divenne scfatissimo ad identificare, al solo tatto, *lə mendinə fəuzə da cròschə*. Come tutto questo sia stato vissuto nell'immaginario dei fanciulli di quella generazione, non sarebbe entrato a pieno titolo nei modismi del frasario dialettale del gioco *da ləvòriə* ad indicare un comportamento tanto ingannevole quanto perfido: questo così non sarebbe giunto sino a noi; usato finanche nelle assemblee di pubblico dibattito: forse, ahimè, sarebbe finito nell'oblio, come tante cose significative, connotative e spendibili, a ben guardare, anche oggi, del nostro patrimonio demo-etnoantropologico.

NOTE

1) Era così chiamato un giocattolino fatto alla buona, venduto a pochi centesimi, consistente in una figurina di pulcinella posto in un carrettino di legno dotato di una asticciola per trainarlo: il piccolo pulcinella recava a braccia tese due piattini di latta sicché, quando il carrettino veniva spinto, le due anime di fil di ferro dentro le braccia, collocate allo snodo del carretto, facevano battere al pupazzo i due piattini emananti, perciò un tipico zin-zin.

2) primo ed unico parco cittadino realizzato al tempo del sindaco Francesco Troilo, dopo il lascito alla città fatto dai nobili Bonelli di Beaumont. La gabbia per Cocò era collocata a ridosso del convento francescano di Sant'Antonio da Padova, all'Epoca adibito a carcere circondariale e oggi sede provinciale della Croce Rossa Italiana. Era stata attrezzata con funi sospese, a mo' di altalena e assi di legno distesi, a mo' di palcoscenico...quasi una suite di un albergo a 5 stelle sicché per vitto, alloggio, lavatura e stiratura (intendendo per stiratura tutti il servizio completo alla persona, come recitato da Totò nel film "*Un turco napoletano*"), Cocò avrebbe vissuto da vero pascià.

3) Fu una bella furbata propagandistica, una tra le più sottili del Duce: il dono della scimmietta rientrava nella strategia del consenso facile, a buon mercato; sapendo cogliere la palla al balzo e sfruttare ogni occasione favorevole si presentasse, facendole accompagnare con elogi dalla stampa amica, sollecitata e controllata dalle prefetture e dagli organi periferici del partito. Il Duce, con il dono di Cocò, tanto accattivante quanto adescante, s'ingraziò per sé e per il Regime Fascista, il favore dei tarantini, grandi e piccini e per lungo lasso di tempo: una diabolica ed efficace trovata propagandistica.

4) *A mendinà* (la mentina) era la leccornia più diffusa e gradita dai bambini del tempo: costituita da un cilindretto schiacciato di pura liquirizia profumata, incartata. Oltre ad essere una leccornia per i bambini, veniva anche usata dai fumatori incalliti.

5) "Siamo fiaccole di vita, // siamo l'eterna gioventù //che conquista l'avvenir // di ferro armata e di pensier. Per le vie del nuovo Impero // che si dilungano nel mar, // marceremo come il duce vuole, // dove Roma già passò. // Bocche di porpora ridenti, // date amor, date amor // e noi domani a tutti i venti // daremo il tricolor. // A noi veglianti // sui volumi d'ogni scienza e d'ogni età, // il dover gridi: "Per l'Italia e per il duce

Eja, eja, eja, alalà!"

6) Sarebbe un'idea "Uovo di Colombo", quella di organizzare gruppi di volontari, armati di manganelli e *vugghinà* per garantire il rispetto della legge, da suggerire a Matteo Salvini e magari assicurargli la consulenza e la collaborazione di qualche anima bella dell'entourage del già sindaco sceriffo Giancarlo Cito che, non si sa come e perché, visto lo spessore, la portata e l'efficacia dell'iniziativa, è certamente in possesso del carteggio della gloriosa sezione tarantina del Battaglione Sempre Pronti: carteggio che si dice ispirò l'azione del sindaco Sceriffo quando, per dare battaglia senza quartiere ad alcuni emigranti che ai semafori di viale Magna Grecia, in cambio di una pulitina ai vetri delle macchine, chiedevano in cambio qualche spicciolo, mise in campo un manipolo di vigili

urbani motorizzati, armati di manganello, per tenere libero le rive dello Jonio e dell'Adriatico dagli sbarchi clandestini degli emigranti. Peccato però che si è trattato di un sogno di mezza estate. Al di là delle genialate non è facile, risolvere i problemi complessi ed enormi che l'Umanità sta affrontando con l'incalzare della terza rivoluzione industriale, con i relativi squilibri demografici, economici e sociali.

7) un vicolo a cui si accedeva da via Garibaldi, nella Città Vecchia, dove operavano, al tempo, alcune case chiuse di seconda classe.

8) “Me ne frego non so se ben mi spiego// Me ne frego con quel che piace a me. // Franchezza di marca italiana // Non vana baldanza che disprezza // Chi sa bene quel che vuole // Non può dir tante parole // Per sbrigarsi gli conviene dir così // Me ne frego non so se ben mi spiego // Me ne frego con quel che piace a me”.

9) “Nell'Italia dei fascisti // Anche i bimbi son guerrieri, // siam balilla o moschettieri del regime il baldo fior. // Con il Duce qui sul petto, fa da scudo al nostro affetto // e l'orgoglio accende in cuor. // Noi abbiamo un bel moschetto /e l'Italia ce lo diede, moschettieri/l'arma al piede/il destino a preparar. // Se Balilla aveva un sasso // noi scagliamo il nostro cuore”.

E ancora: “Fiero l'occhio, svelto il passo // chiaro il grido del valore. // Ai nemici in fronte il sasso, // agli amici tutto il cuor. // Ma se un giorno la battaglia // agli eroi si estenderà // noi saremo la mitraglia // della Santa Libertà // eja, eja, eja, alalà!”

10) In quella circostanza e in un clima più disteso, Vittorio Del Piano, appena servite le pizze e i boccali di birra, rivolgendosi al socio che aveva tirato in ballo le *mendínə fəuzə də Cocò*, durante il dibattito da poco concluso, chiese delucidazioni sulla metafora, in relazione all'azione subdola dell'Amministrazione Comunale, impersonata da *Giùannə-la-casa-per-tutti-ma-primə-pə-mèjə*, in cui si aggirava lo spirito e la sostanza della L. 167, “consigliando” l'acquisto, a trattativa privata ed a prezzo di mercato, evitando l'esproprio a prezzo di legge delle aree edificabili che, pur facendo parte dei comprensori della Legge 167,

Per quanto riguarda l'espressione “*quèstə jétə 'a crétə, chistə so' lə pupəzzə e cù chistə, auànnə, àmmə fa 'u prəsépiə*” (questa è la creta, questi sono i pupazzi che se ne possano ricavare, e con questi pupazzi, solo con questi, quest'anno possiamo fare il presepe), ad indicare che anche in una partita *də ləvòriə*, come in altre ambascie della vita, bisogna fare i conti con quello che passa il convento, gli attori in campo non sempre sono giocatori bravi e bisogna perciò accontentarsi di una partita mediocre.

Anche nella quotidianità, in alcune circostanze, taluni dal palato troppo esigente e presi dalla voglia di volare alto finiscono per camminare sulle nuvole ed uscire dall'orizzonte ed è quello che sintetizza con grande efficacia il nostro *muttèttà*.

Pronunciamento fatidico fatto in piena riunione di Consiglio Comunale, il 1993, da Filippo Di Lorenzo, subito dopo un lungo, articolato e pretenzioso intervento di Luciano Mineo, capo gruppo del partito Democratico di Sinistra, polarizzò l'attenzione di tutti consiglieri e il numeroso pubblico nell'aula consiliare e di quanti seguivano il dibattito da casa trasmesso in diretta dalle televisioni locali e dalla RAI regionale in differita, creando, non poco, sconcerto.

La frase, in parte tolta dall'esperienza del gioco di strada della *levòrià* in piena riunione di Consiglio Comunale da Filippo Di Lorenzo, subito dopo un lungo, articolato e pretenzioso intervento di Luciano Mineo, capo gruppo del partito Democratico di Sinistra e per stigmatizzare, che in quella circostanza, come spesso capita nella quotidianità, taluni dal palato troppo esigente, presi dalla voglia di volare alto, dalla manie di grandezza, finiscono per camminare sulle nuvole ed uscire dall'orizzonte e finiscono col passare dal probabile all'impossibile: *'u muttèttà* fu pronunciato in un Consiglio Comunale, nel 1993, **in controcanto**, da Filippo Di Lorenzo dopo l'articolato, insinuante e appassionato intervento di Luciano Mineo capo gruppo del PDS.

Questi approfittando della crisi in cui era caduta la giunta di centro-sinistra di Michele Armentani, tendeva alla spericolata manovra politica, di imbucare il proprio partito nella maggioranza.

Mentre Luciano Mineo, parlava, dopo aver inquadrato la vicenda tarantina nel quadro politico nazionale ed europeo passava a qualificare una ipotetica giunta, dipingendola con le parole, la fisionomia e le qualità necessarie e sufficienti ad assicurare stabilità politica e buon governo alla città, nella mente dell'assessore Di Lorenzo scorrevano le figure de "La Scuola d'Atene" di Raffaello Sanzio.

Sicché, poco dopo proruppe col dirompente *muttèttà*, in parte, derivante dal frasario del gioco di strada da *levòrià*.

Per cogliere lo sbandamento che quell'espressione produsse e paralizzò per qualche minuto gli astanti affatto frastornati, valga ciò che nel proseguo del dibattito ebbe a precisare il capo gruppo

del PRI, Antonio Ruta, e cioè che egli non si sentiva affatto un pupazzo sicché disse con cipiglio tautologico: *«non so se sono così perché repubblicano o sono repubblicano perché sono così! E adesso, non so se mi spiego e chi ha capito capito!»*

La frase-battuta di Filippo Di Lorenzo ebbe un forte impatto sul piano retorico in Consiglio Comunale e diventò l'argomento del Giorno, per mesi e, non solo, negli ambienti politici, rientrando a pieno titolo nell'eloquio cittadino.

L'effetto di quella espressione, tolta dal frasario del gioco della *lavòria*, pronunciata in quel momento e in quel luogo, fu uguale a quello che produce, nel gioco, *'nu cava da 'ngula tre punda puppu*, tirato dalla distanza di tre passi e con esito, sorprendentemente, positivo: roba da fare rimanere tutti di stucco, in pieno sconcerto di tutti ammutolisce l'avversario e sconcerta gli astanti: una bella gatta da pelare per chi è impegnato nella partita in corso.

Il Consiglio Comunale In apertura di seduta, dopo la chiama, seguita da un discorso sincopato d'una breve e scoordinata relazione sulle difficoltà politiche per portare avanti l'azione di governo della città del sindaco Michele Armentani presentatosi in Consiglio Comunale a come *'nu pezzenda d'u tramota*, mogio-mogio *cu la recchia panna*, un atteggiamento assai diverso di quello assunto solo qualche mese prima, da *ommena da ciappa*, allorché, autodefinendosi personaggio politico di primo piano del PSI cittadino rivendicò per se il ruolo di sindaco, noncurante del fosco e turbolento momento politico e che in Consiglio Comunale era approdato Giancarlo Cito ed il suo gruppetto.

Il suo atteggiamento, in quella circostanza somigliava a quello d'un comandante d'una nave *ca persà le vinda* e sta per naufragare: certo non gli mancava il fiuto per avvertire *'u fizza d'u micca* e d'uno sfratto imminente e si sentì perdute.

A farlo uscire da questo stato di malinconica prostrazione, per un momento, solo nell'incipit, vi riuscì l'articolato e appassionato intervento di Mineo; perché, nel prosieguo, si sviluppò, tutto teso, profittando della crisi in cui era caduta l'anemica e *'nduruppecanda* giunta di centro-destra di Michele Armentani, tentava una spericolata manovra politica, per rimbucaire il proprio partito nella maggioranza e con un suo uomo come sindaco.

Dal discorso di Luciano Mineo, man mano che andava avanti nel dipingere l'affresco della sua giunta ideale e posizionava il nuovo sindaco e gli assessori, emergeva, sempre più, che non corrispondeva al profilo di Michele Armentani.

Mineo forte della circostanza che il suo partito, di recente aveva cambiato nome, rinsaldato le fila, elaborato un nuovo programma politico, riteneva ingiusto che, ben rappresentato in Consiglio, con uomini competenti e motivati, dovesse essere relegato all'opposizione.

Secondo il punto di vista del capo gruppo de PDS, visto il fallimento della giunta di centro-destra, era giunto il momento di tornare alla guida della città, con una giunta di centro-sinistra, per riprendere la strada tracciata da Peppino Cannata.

Luciano Mineo, dopo aver inquadrato la vicenda tarantina nel quadro politico nazionale ed europeo passò, come a volerla scolpire con le parole, la fisionomia e le qualità, di una ipotetica giunta, all'epoca da individuare tra i componenti il Consiglio Comunale, per assicurare la stabilità politica e buon governo alla città; mentre Mineo, ispirato usava il pennello come aveva fatto Raffaello Sanzio nel suo affresco "La Scuola d'Atene" nella Stanza della Segnatura nei Palazzi Vaticani, di m7'70x5, come Michelangelo lavorava di martello e scalpello, con non poca fatica, forse con meno profondità di pensiero, ma con impegno ed entusiasmo, scolpiva le figure politiche che dovevano fare parte della nuova Giunta Municipale, per il perseguimento, anche in politica, del vero, del bene e del bello l'ideale alla base dell'Umanesimo che influenzò anche la vita civile, come è ben documentato negli affreschi 3 e 4 delle Tavole del Buon Governo affrescate dall'artista senese Ambrogio Lorenzetti, tra 1337 e il 1338 nella sala dei Nove all'interno del Palazzo Pubblico di Siena, nella mente di Filippo Di Lorenzo scorrevano, per similitudine, alcune delle 58 figure dell'affresco rappresentati con l'effigie di personalità a lui contemporanee, compresa la propria per rappresentare il grande, insuperato Apelle, quali:

Quella di Platone rincarata dall'effigie di Leonardo da Vinci;

Quella di Eraclito con le sembianze di Michelangelo Buonarroti;

Quella d'Aristotele con le sembianze di Bastiano da San Gallo;

Quella d'Euclide con l'effigie del Bramante;

Quella di Zoroastro con l'effigie di Baldassarre Castiglione suo amico frequentatore la corte dei Montefeltro d'Ubino;

Quelle di Pitagora di Ippazia d'Alessandria, di Diogene, di Plotino, di Epicuro, di Euclide, di Archimede rilevate dalla statuaria greco-romana antica. Immagini di personalità del passato che nella mente del rapito capo gruppo del PSI s'accavallavano alcune figure eccelse del trapunto ricamato dalla ninfa Aretusa descritto nelle Deliciae Tarantine di Tommaso Niccolò D'acquino ed in particolare gli esametri riguardante Archita posto in posizione di rilievo nella grade fontana monumentale-il Sacro Fonte, dal Nostro collocato, appena fuori le mura della città, accanto ad una sorgente d'acqua perenne e cristallina in mezzo agli orti urbani- forse la sorgente dello Scoglio del Tonno o (Rotondo) dove inopinatamente si sta costruendo, con il benessere della Sovrintendenza archeologica un parcheggio di scambio. Il Nostro la definisce: "Una bellissima fonte, opera divina e senza dubbio di magistero insuperabile ma poscia rosa dal tempo, quella fontana ruinò e i sassi giacciono al sole senza nome".

Esametri riferiti alla famosa Colomba d'Archita che tanto impressionò Platone allorché soggiorno in città ospite dell'oggetto meccanico che superava il mito d'Icaro, che, tradotti in italiano, suonano così:" Si vede effigiato l'uccello Citeria, che volando per l'aria con penne artificiali, ingannò gli altri uccelli erranti per le nubi: allora le innocenti colombe appresero a trattar frodi. L'opera superò la natura e l'arte annulla, per la prima volta, adoperando gli sforzi sapienti, la vinse".

A conclusione del generoso discorso di Mineo , Filippo Di Lorenzo, pur essendosi sforzato di cogliere il significato del messaggio politico Di Mineo, guardandosi intorno per individuare gli eventuali assessori da lui tratteggiati con tanta precisione e passione ma per la maggior parte già noti a Di Lorenzo da quando erano ancora calaprìce-perastro- sconcolato proferì la fatidica frase, in parte riveniente dal frasario dei livoristi e in parte aggiunta per la circostanza *“queste ète ‘a crète chiste so le pùpazze e cu chiste pupàzze amme a fa ‘u prèsepia!”*

Quando questa frase fu pronunciata, nell’aula consiliare, s’abbatté come un macigno e, nel contempo, per qualche minuto, polarizzò l’attenzione e paralizzò l’azione dei consiglieri, che rimasero così frastornati, che nel proseguo del dibattito, quando, intervenne il capo gruppo del Partito Repubblicano Italiano, Antonio Ruta, laconicamente ci tenne a precisare, piccato, che lui, personalmente, non si sentiva affatto un pupazzo e, proferiva, con cipiglio e voce stentorea l’espressione tautologica: “non so se sono così perché repubblicano o sono repubblicano perché sono così!”

E adesso, qui dentro, “non so se mi spiego”, **chi ha orecchi per intendere, intenda!** Sìh!

Non furono molti, in verità, quelli del Consiglio Comunale e, non solo loro, che intesero alcunché, visto che in tre anni si succedettero tre sindaci con altrettante giunte e, caso più unico che raro in Italia, chiuse i battenti per autoscioglimento.

In città vi era un atmosfera greve; la malavita organizzata era impegnata in una guerra, senza esclusione di colpi, che determinò, in poco spazio di tempo, oltre cento morti ammazzati l’ambendo alcune frange delle forze politiche e sociali e i Corpi Separati dello Stato generando, paura, sgomento, sfiducia e rinuncia all’impegno civile e politico.

Lo stesso Giancarlo Cito, il futuro sindaco sceriffo *nannuèrchə*, in uno con gli altri sei consiglieri del gruppo di AT6, rimasero ndrunate, e a malapena farfugliò qualche frase di circostanza.

Non fu quella, di certo, una seduta di Consiglio Comunale in cui furono molti quelli che seppero: *“trattar lo schioppo”, (e pigghia ‘u lèprə* (prendere la lepre, tornare a casa con il carniere, almeno, pieno di speranze) e *purtà ‘a còffə* (a *còffə* era una grossa cesta di canne con cui *la vastàsə d’u puèrtə* scaricavano, a spalla, *le merci alla rinfusa; un lavoro pesante; certo, non da tutte le spalle)*

La fatidica espressione però contribuì, insieme alla accorata serenata di Mineo, a superare la crisi e ad allargare la maggioranza anche al PDS con l’elezione del sindaco democristiano Alfengo Carducci.

Maggioranza e giunta, che, mentre tentava di fare uscire dalle secche della crisi l’Amministrazione Comunale, fu minata dal suo stesso partito e poté durare appena un altro anno.

Evidentemente, nonostante gli auspici del generoso Luciano Mineo, di assessori come quelli da lui tratteggiati, nella giunta, non ve n’erano poi molti.

Visto il momento di crisi che attraversava il Consiglio comunale, ad assistere alla seduta erano numerosi cittadini pervenuti nell'aula consiliare, sin dall'inizio di seduta e per giunta trasmessa in diretta TV da due emittenti locali.

Così, la frase tratta, per una parte, dal gergo del gioco della *levòria* ebbe un forte impatto sul piano retorico in Consiglio Comunale, divulgata a mezzo stampa e televisione, diventò l'argomento del Giorno per settimane, rientrò, a pieno titolo nell'eloquio cittadino.

Da spostare

PARTE III

CAPITOLO I

Prospettive per passare dal campo occasionale a quello regolamentare della rinascita e diffusione del gioco della livoria, come è successo per il gioco delle Bocce a nuova disciplina sportiva riconosciuta dal CONI.

Per secoli il gioco della livoria è stato strumento di relazioni sociali, punto di coagulo per un sentire comune; ne è testimonianza la circostanza che, ancora negli anni Venti, di sicuro giocatori esperti sono stati, tra la fine del 1800 e i primi anni del 1900 : Emilio Consiglio, Antonio Torro, Michele De Noto, Nicola Portacci, Vito Forleo, Gaetano Portacci, Raffaele Carrieri, *Mèstə Finanìchia*, Franco Cuomo, Spirdione Pignatale, Secondo Lato, *Ciccillə* Troilo e Franco De Gennaro.

Con l'avvento del Regime Fascista s'assistette alla politica in difesa della Lingua Nazionale ma che per eccesso di zelo, voglia d'innovarsi, autodistruggendo inopinatamente le nostre radici storico-linguistiche fu, anche, contraria all'uso del dialetto.

Il Regime a Taranto fu particolarmente zelante in quanto era contrario ad ogni tipo di riunione o assembramento non autorizzato e controllato, quale era '*a rùfələ*'; perciò la pratica del gioco ne ebbe a soffrire per entrambi i motivi. Questa atmosfera greve che si venne a formare intorno al gioco è di palmare evidenza, se valutiamo le complicate circollocuzioni- vere capriole linguistiche- a cui dovette ricorrere, il poliglotta e glottologo Michele De Noto; nel redigere il regolamento del gioco della

levòria, nel 1930, sul periodico Vedetta Jonica: l'organo di stampa ufficiale della Federazione Fascista locale.

Il Nostro dimostrò, così, un bel coraggio, in quanto si trattava di prendere alloggio nel maniero dell'Innominato: da qui massima cautela nell'esprimersi, ricorrendo a complicate perifrasi e circollocuzioni.

Ma le insidie maggiori da superare son quelle capricciose, imprevedibili, irritanti e insinuanti di quelli della *rùfàl* composto da: *panarèddarə*, *sapùtə*, *cigghiacùlə*, *cacacàzzə* e molti *cadarunárə* (sfaccendati brontoloni) *puertəannùcə* 'mbamònə, *arrùllonə* e *zumpafuèssə* (volta gabba sempre pronto a salire sul carro del vincitore) *ma anche də sciucaturə spiərtə*, *də uèmmənə də còcchərə e curzzònə* (generoso, altruista)!⁽³⁾

NOTE(1)

1)- Ciò è stato ben lumeggiato da Giuliano Lapesa nella sua tesi di dottorato di ricerca all'Università Federico II di Napoli, dove evidenzia, per tabulas, che questa virtuosa corrispondenza, a Taranto, non c'è mai stata, anzi nei momenti topici, *pə' lavàtə 'a pàgghia da nànzə a 'u ciùccə*, si è ricorso a frequentissime nomine di commissari prefettizi al Comune, con maggiore frequenza e durata, nel Ventennio Fascista: nei tempi più vicini a noi la sottrazione strutturata di ruolo e competenze del Comune per affidarle ad Enti Consortili tanto costosi, asserviti ed inefficienti quanto inutili per un verso e perniciosi e al soldo *də l'Amichə Cərəsə*, per l'atro.

Enti inutili, rimpinzati di funzionari assunti quasi tutti per chiamata diretta e che hanno fatto *lə còzzə*, con consigli d'amministrazione in cui alcuni membri hanno inanellano, un mandato dietro l'altro. Da ciò, la loro nefasta funzione soffocante sul collo della città.

La loro azione viene agevolata, in tempi come quelli recenti, in cui nell'Amministrazioni Comunali, il turnover degli assessori, è così frequente che molti non fanno in tempo a farsi stampare il bigliettino da visita, a prendere familiarità con la propria sedia d'ufficio, figuriamoci, poi, a rapportarsi e raccordarsi con il lavoro degli impiegati del suo ufficio, che agiscono secondo l'adagio tarantino: *pèchərə pàsca e cambána sónə!*

2) Una amara e trista realtà, quella di oggi, che costituisce un pallido ricordo della figura del Sindaco e della Giunta Municipale, che Luciano Mineo vagheggiava, nel 1993, per Taranto, in considerazione

che il Comune è sempre stato, sin dalla Polis greca, del Municipio romano e del Comune medioevale, il primo presidio di buon governo di una Comunità: un sindaco *da còcchərə*, democratico, autorevole, lungimirante e coraggioso; una Giunta competente, strutturata, solida, affiatata, solidale e affidabile.

Nota- da spostare 3) Costoro si erano costituiti con rogito notarile in *societas*, e pattuito con i relativi datori di lavoro che, in cambio *da sumána* (il salario settimanale), avrebbero avuta la disponibilità delle frattaglie e di parte degli ossi.

A turno, provvedevano a cuocere, con l'aggiunta di spezie e odori, il saporito brodo d'asporto che veniva distribuito a prezzo modico. Il ricavato, a fine settimana veniva distribuito in parti uguali ai membri della *Societas* (contratto consensuale settecentesco con il quale due o più soggetti (*soci*) si obbligavano reciprocamente a mettere in comune beni o attività, in quantità anche disuguali, allo scopo di compiere una o più operazioni economiche, dividendo tra tutti, secondo criteri prestabiliti, i guadagni o le eventuali perdite), precursore dell'istituto della cooperazione.

Dopo, la *lectio magistralis*, durante il dibattito, moderato dal professor Torsella, il discorso cadde: sul mito della ninfa *Satyria*, di *Taras*, il dio eponimo della città; sul poema "Le Delciae Tarantinae" di Tommaso Niccolò D'Aquino; sugli gli epigrammi di Leonida e, sul gioco di strada tarantino della *lavòria*.

Per lungo tempo, a partire dall'Unità d'Italia, i valori demo-etnoantropologici della Città Vecchia sono stati, dai più, misconosciuti; il trattamento riservato al gioco di strada della *lavòria* ne è la testimonianza.

Infatti si è pensato, per rivitalizzare la Città Vecchia, solo a soluzioni, parziali, abboracciate, incongrue, sbagliate ed inefficaci.

Si è cercato di rispondere solo alle questioni d'igiene e d'affollamento: da qui gli interventi per diradamenti-sventramenti all'insegna del <<piccone risanatore>> del Duce o di restauro conservativo, per civili abitazioni, incentrati solo sulle murature dei fabbricati ma avulsi dai valori demo-etnoantropologici ai tempi della sindacatura di Cannata.

Entrambi, **al di là, delle** buone intenzioni proclamate, hanno alimentato una sacca di degrado urbano e di fragilità sociale in quanto al tempo del Regime Fascista, allorché si decise d'intervenire pesantemente, comportò la deportazione di massa di abitanti della Città Vecchia, nell'ex accampamento militare principe Raimondello Orsini, con lo sradicamento di centinaia di famiglie dal

proprio *habitat*, a ridosso del cimitero San Brunone, per un breve periodo, vi sono rimaste, a marcire, 50 anni o ai tempi del sindaco Cannata, con il trasferimento degli abitanti della Città Vecchia nel caseggiato delle case parcheggio, al rione Tamburi; questa volta costruite, di fianco al cimitero di San Bruno, a ridosso della Grande Acciaieria.

Le abitazione di vicolo 1 e vicolo 2, a lavori di restauro ultimati, ad assegnarle, inopinatamente, a famiglie di nuovi immigrati, e attingendo alla graduatoria degli sfrattati. Nuovi abitanti avulsi dal contesto che non solo non si sono integrati nel contesto sociale ma hanno scacciata l'anima segreta di Taranto Vecchia: quella di Sant' Egidio, Diego Marturano, **Emilio Consiglio, Giacinto Peluso**, Secondo Lato, Biagio Coppolino, Giuseppe Albano, Nicola Gigante, Antonio Torro e di *Dommimì Brasciolèttə*.

Ciò, ha comportato, per le famiglie deportate, la mortificazione di dover vivere in condizioni precarie per lo spazio e l'igiene, una forte astiosità, animosità e ribellismo per la promessa non mantenuta della assegnazione della casa popolare; un impoverimento, per la comunità tutta. In cambio agli abitanti ivi residenti che ha fornito il maggior numero d' ospiti al carcere cittadino di Sant'Antonio; non si è trattato di cosa giusta e buona.

Con questo sciagurato intervento si perse l'atmosfera che, ancora si respirava al riguardo, nel racconto breve “*Lə uagnùnə da putèjə*” di Giacinto Peluso che nel rappresentare la vita pulsante in Taranto vecchia prima del ventennio di Mussolini così s'esprime:” *Noi parliamo per esperienza diretta di un'epoca nella quale eravamo ragazzi e, per evitare equivoci, diciamo prima del Fascismo.*

Allora nella nostra città -e specie la Città Vecchia- pullulava di botteghe di artigiani, con una tradizione accumulata dall'impegno e dalla capacità di diverse generazioni.

Vi erano fabbri (ferràre), stagnini, falegnami, tappezzieri, tintori, cappellai, calzolai, sarti, sellai, marmisti, arrotini, pittori, muratori, barbieri, orologiai, idraulici, che tramandavano il mestiere l'esperienza ai propri figli insieme con la bottega, il salone, il laboratorio, l'attrezzatura formata nel lento volgere del tempo.

Lo stesso avveniva nella fiorente attività che aveva come fonte il mare: nelle piscàra (peschiere), sciàjə; giardino per la mollusco coltura, còzzə (mitili) o òscrə (ostriche) con la presenza di chiùddə,

sciaìjarulà, cuzzarùlā o oscararùlā, svolgevano il loro lavoro quasi sempre in nuclei familiari, tramandandosi i segreti e le competenze di generazione in generazione.

Padre, figli nipoti legati dai vincoli del sangue ed ancorati ad una propria zona di mare, così come avviene per gli appezzamenti di terreno agricolo, continuavano un'attività cominciata forse da secoli sino a formare delle vere discendenze, per cui ancora oggi si scoprono in questa attività, nomi ricorrenti da moltissime generazioni.

Come ha scritto, al riguardo, nel 1811 l'abate tarantino Giambattista Gagliardo <<Una delle famiglie di pescatori che hanno l'arte di prendere alla bocca del Citrello varietà di pesci tutti squisiti ed a volontà, è la famiglia Battista, su di che essa serba un segreto che passa da padre in figlio.

Questo segreto consiste nel sapere la profondità da darsi alle lenze, e la varietà della esca di cui si deve fare uso per prendere in preferenza quel pesce che si brama>>.

Di tutto questo operare, molto è rifluito nel frasario del gioco; perciò costituisce un terreno ricco di *humus* sapienziale, idoneo a far transitare e radicare nell'oggi, il meglio dell'esperienza comunitaria delle nostre passate generazioni.

Una esperienza quella nostra, impegnata, sottoposta ad alti e bassi, con la soddisfazione che, in alcuni momenti ha saputo trarre il proprio sostentamento dalle risorse territoriali, marine e terrestre, disponibili sul territorio, qualche volta con modelli innovativi adottati anche in altre comunità. Esperienza che è stata agevolata anche dalla capacità di valorizzare e trarre profitto dalla sua posizione geografica, al centro del Mediterraneo, da sempre crocevia dei traffici marittimi e delle relazioni tra genti di cultura diversa; una posizione privilegiata per essere in contatto e in sintonia col Mondo che cammina sempre, ma, a più velocità e per diverse direzioni.

L'ultimo tentativo virtuoso, la stesura del primo piano regolatore a firma dell'architetto Davide Conversano, a cavallo degli anni 60 del 1800, le cui vicissitudini del primo piano regolatore varato dopo ripensamenti e puntualizzazioni in riferimento alle nuove prospettive geopolitiche che si erano venute a determinare nel 1863, di recente sono state colte e ben lumeggiate dal manduriano Giuliano Lapesa, con un apparato documentario esaustivo, pubblicate nel libro "Taranto dall'unità Al 1940. Industria, demografia, politica. Led, edizioni universitarie, 1/1 2011, Milano."

In questa logica, miope e riduttiva, non c'è stato lo spazio perché il gioco di strada della *lavòria* potesse rimanere in vita, strutturarsi in disciplina sportiva, come è avvenuto per il gioco delle bocce, del cricket o del golf, con campi di gioco permanenti e regolamento, e così, sopravvivere e magari propagarsi.

Qualche momento di resipiscenza, qualche tentativo, c'è stato ma, non sufficiente, per invertire la rotta.

La decadenza della pratica del gioco è cominciata con l'industrializzazione della città per la costruzione del grande arsenale militare, con il conseguente, travolgente incremento demografico, che portò in città persone anche da territori distanti, molti distanti e, non solo, per i chilometri ma per cultura e costumi.

In quegli anni tumultuosi, si assistette ad un continuo flusso migratorio, in entrata ed in uscita dalla Città Vecchia, con soggetti provenienti da ogni parte d'Italia: la manodopera specializzata per l'Arsenale Militare da città come Genova, Venezia, Napoli, La Spezia e Milano; quella per le attività edilizie dai centri interni del Tarantino e della Calabria e particolarmente, grazie alle linee ferroviarie Taranto Metaponto e da qui per Reggio Calabria sulla costa o per Potenza all'interno della Lucania Jonica; regione dalla quale giunsero a Taranto fior di galantuomini, con esperienza di vita, che arricchirono l'umus culturale della città.

Il colpo mortale, però, per la decadenza del gioco, fu inferto dal Regime Fascista, essendo questo impegnato: nella lotta senza quartiere all'uso del dialetto e, figuriamoci se con le espressioni indecenti; all'esigenza politica di scoraggiare ogni occasione di assembramento di persone non autorizzato e, *pà levà 'a pàgghià da 'nnànzà a 'u ciùccà, la formazione di capannelli*, compresi quelli intorno ad una partita *a lavòria*; dove, per consuetudine consolidata e praticata, ai giocatori e alla *rùfàla*, è consentito, sia pure con garbo, dire peste e corna su tutto e di tutti.

Quest'atmosfera d'ostilità verso il nostro gioco di strada, da parte del Regime Fascista emerge, in palmare evidenza, nelle complicate circollocuzioni- vere capriole linguistiche- a cui ha dovuto ricorrere, il poliglotta e glottologo Michele De Noto, nel redigere il primo regolamento del gioco della *lavòria*, pubblicato, sul settimanale "Vedetta Jonica", nel 1930, l'organo di stampa locale della Federazione Fascista Provinciale.

Un bel coraggio, da parte dell'autore, quello di prendere alloggio nel maniero dell'Innominato; perciò nell'esprimersi, dovette ricorrere a perifrasi quali: *“Guai a trattenere col piede o diversamente le palle, la propria o quella dell'avversario: e lo stesso entrare in quell'altra bocca di dietro (eufemismo per non pronunciare la parola sconcia, cioè il culo)”*.

“Il malcapitato giocatore non può più *cacà*...fare il suo, come dire le sue necessità corporali e dovrà fare toccando la propria palla un tiro di solo posizionamento dicendo *pòzza piscià*, per scontare la penalità e poter tornare a fare punti i con tiri da uno, da due o da tre”.

Il resto, per farlo cadere nell'oblio, l'ha fatto il diffondersi del gioco del calcio, e delle altre discipline sportive, individuali e a squadra; oggi con maggiore intensità la diffusione planetaria dalla società dei consumi e, per ultimo, ma con maggiore forza, e rapidità lo sta facendo la società del web.

Modello ormai imperante, travolgente, massificatore che però non agevola, come una volta l'apprendimento a viva voce, a portata di sguardo, a contatto di gomiti e di anima, che se recuperato attraverso la pratica del gioco, costituirebbe un antidoto per mitigare gli effetti del processo in atto della smaterializzazione dei rapporti umani.

L'atmosfera del momento di trapasso tra il vecchio gioco *da lavòrià* e il gioco del calcio, che gli ruba la scena, la si coglie dal dialogo a più voci tra marito e moglie- *Faièlè e Anninà furuttivendoli- tre figli: Ciccillà, Carùlinà e Chacchinà co un loro conoscente- cunbà Dumìnachà, nel brano del racconto breve –tatà sà n'asciùtə a cità del 1930. <Fajè addummànnə a mammə è vənnùtə tuttə còsə òsciə? Sia benədèttə Dìjə, tùttə còsə: tànt' jè véra ca lə ləmùnə sə stè spicciavene, e siccòmə Cumbà Dumìnachə m'avé raccumannàtə cu n'a-stipàvə trə quàttrə, mi lì agghia misə nzàcchə o səcùrə. E ce addà fa Dumìnachə?*

Ce sàccə addà: Vudàcə (L'Audace, squadra di calcio con tifosi a maggioranza d'orientamento politico a destra); A Bro Etàglià (La pro Italia società calcistica con supporter a maggioranza d'orientamento di sinistra). Squadre che sino al 1927 se le sono date di santa ragione non solo per l'agonismo sportivo ma anche per rivalità politica; in tempi di dittatura al rivalità sportiva orientata funge da valvola di sfogo. Còsə pròbbià də stuèdəcə.

Mentre la famiglia al completo si sposta, scorrendo, dalla Città Vecchia verso il Borgo per andare a cinema:<*Arrivənə a 'u Pòntə Girèvalə; 'u sòlè rùssə a quèdda vànnə, tra 'u mərə e 'u cièlə,*

Dumìnachə. Aspìjttə ca mò ‘u chiamə e lə dòchə lə ləmònə, accusì mə lévə stù pìsəmə . . . Sine chiamu chià! Uè cunbà Dumì. ... Ce jè cunbà Fajè? Còmə ce jè. Mə stè fàcə purtàre stù ntòppə: na, pigghiàtə le ləmùnə...-un dono peloso, riservato agli avversari in caso di vittoria della propria squadra ad indicare di doversi disinfettare le ferite- Ce stè spùastə? Ce jè? Bè, agghià capìtə cunbà Fajè, vuè cu mə spùttə. A questo punto: da lundàne sə səndènə lə lucchèlə fa ca jè ‘na dimostrazione (uno sciopero di piazza). Madònna! Spiradièsca Checchinə p’a pavùrə – Lə fascìstə . . .lə fascìstə . . . Maccè fascìstə,- rəspònnə cunbà Dumìnachə- chiddə so lə quàttə spustàtə da Bro Etagliə . . . Ah! Mo agghià capìtə . . . Túnə ma’avərə fàttə mettèrə lə ləmùnə astəpatə, cə vingèvə a Vudàcə. Già, già, mò agghià capìtə. Avìtə pərdùtə . . . E’ pərdùtə. L’assəmə scè Fajè ca stòchə cu a rəggə indrə ‘u còrə. Madò ‘a Bro Etagliə a vinciùtə: e cùmə fàzzə mò ijə cu lə ləmùnə nzàcchə? Ta vītə túnə e Crìstə... ... E túnə no mə spriscərə, Fajè! Cu no Təgghia fa vèdarə lə sùrgə vianchə! Cumbà Dumìnachə, mə n’agghià scùtə ijə, stàttə bbuənə!>

Il declino del gioco, tra fraintendimenti, fughe precipitose in avanti, spirito d’emulazione è stato un vero delitto in quanto, non poco, s’imparava stando intorno ‘a tàulə, dal battibeccare tra i due giocatori impegnati sul campo, in contemporanea con l’interlocuzione con quelli della rùfələ: un duello all’arma bianca, senza esclusione di colpi, di punta e di taglio, con l’uso di fioretto, spada, sciabola, scimitarra, baionetta, lancia, picca e lanciafiamme, il cui esito però è determinato dalla esperienza e dalla tattica!

Una lezione di vita, valida in ogni tempo e luogo; il gioco, nella sua coinvolgente ritualità, favorisce l’abitudine a voler e saper stare insieme, quando, come e di cosa parlare; come mettersi in relazione olistica con il mondo vicino e lontano, con collegamenti sincronici e diacronici, in spirito glocal.

La pratica del gioco ha avuto, per secoli, lo stesso ruolo socializzante della frequentazione degli Oratori *də lə cungrèchə* (delle Confraternite).

Il gioco per continuare, nel suo spirito originario, deve **conquistare praticanti, affezionati e bravi,** appartenenti a tutti i ceti sociali e di età diversa con specifica e diversificata esperienza di vita e di lavoro, perché questo contribuisce a mantenere, alta e ben tesa, l’asticella perché intorno *a tàvule* si sviluppi un dialogo serrato tra i due livoristi e tra questi e quelli della rùfələ, un battibeccare scoppiettante nel ritmo, intrigante nell’atmosfera, riflessivo ed istruttivo come in un dialogo di Platone ed è questo che determina la bellezza, l’attrattività, la complessità e la briosità del gioco.

L'occasione per portare fuori dalla secca della Tarantola il gioco della livoria è quella di prevederne la costruzione all'interno del:

A- Nello spiazzo tra il muro di cinta del porto turistico ed il piano terra della palazzina per il Tartarugaio, in sospensione giudiziaria, in costruzione alla Ringhiera,

B-Parco Urbano etnobotanico della palude "La Salinella", in contrada Pilone a Taranto; un capitale naturale, da tutelare e rinverdire, come previsto, dal piano particolareggiato attuativo **d' iniziativa dell'Amministrazione Comunale;**

C- Nel Parco del Galeso, in più punti strategici, a coronamento della sua ristrutturazione progettuale, ricomposizione spaziale e rinaturalizzazione, tuttora, un gioiello di Capitale Naturale, etno-antropologico e storico culturale che comprende il fronte mare, dal Canale Navigabile, via Garibaldi, via Cariatì, ponte Sant' Egidio, Piazzale Democrito, via Delle Fornaci, via Mar Piccolo, masseria Della Mutata, al fiume Galeso, gravina Mazzaracchio, masseria Taccone per un parco etnobotanico e letterario;

t
o
;

D- Nel giardino urbano etnobotanico Sebastio, a ridosso del Centro Storico di Statte, attraversato dalla condotta ipogea dell'antico acquedotto del Triglio.

Un moderno campo da gioco di livoria strutturato, per dimensione, collocazione e potenzialità di frequentazione umana, ha tutte le caratteristiche per costituire un banco di prova, per come si dovrebbe procedere per recuperare relitti ambientali di pregio ma anche f esperienze d'ingegneria sociale.

Uno strumento per viverli in briosa, inclusiva e sapienziale compagnia: sarebbe una ghiotta occasione per sviluppare insieme a forme avanzate di **agricoltura urbana e sociale la reintroduzione del vecchio gioco di strada della livoria, trasformandolo però in moderna disciplina sportiva di massa.**

Ciò, costituirebbe un esempio, tanto virtuoso quanto inedito, per Taranto ma anche in sintonia con la Carta di Parigi sul clima: la conquistata nuova sensibilità nel considerare l'ambiente, come Capitale Naturale collettivo, affidato alle cure della socialità partecipata, in concatenazione intergenerazionale.

Questo sarebbe, indice di una Comunità che accetta, in spirito glocal, con coraggio e discernimento, la sfida dei tempi nuovi, **ma, con un occhio**, attento al Passato.

Un esempio virtuoso magari da replicare in altri quadranti urbani periferici, nella nostra e, in altre, città.

Perciò riteniamo che, una volta tanto, in simili ambasce, sia proprio il caso di comportarci in linea con il senso del sapienziale adagio della Lingua Tarantina: *“l'acqua s'accogghia quànna chióvva ma la rizzòla sà praparàna apprimà e attìandà, cu nò sì, so, cràpindàtə o fàlàtə!”* (L'acqua si raccoglie quando piove ma le giare si preparano prima e attenti che non siano rotte o lesionate!)

Questo obiettivo si può raggiungere, in pieno, se una volta realizzati i primi campi regolamentari, secondo il progetto di Armando Palma e Carlo Boschetti.

Struttura sportiva concepita per essere vissuta sia come nuovo e vitale spazio sia per l'apprendimento e la pratica di uno sport che va vissuto sia come disciplina sportiva per tutte le età e i ceti sia come palestra d'educazione civica, attraverso la riscoperta del dialetto, un vero tesoretto sapienziale; un bene immateriale, illimitato e *annùnə*; (gratuito) uno strumento emozionale-immaginario e raziocinante, per radicare un sentire e prefigurare un orizzonte comune.

Il recupero del frasario gergale e sapienziale *da levòriə*, conservato e tramandato sino a noi, è utile non solo per i tarantini, in quanto esso è un tesoretto da trattare con la dovuta delicatezza, da usare con parsimonia e discernimento ma da mettere a disposizione di tutti.

L'uso creativo del dialetto, in alcuni momenti topici d'una partita, emerge con forza quando *'a rufèle* nelle parole e nei gesti, si comporta come un attore collettivo che segna e determina lo sviluppo della partita.

Non mancano però, gli assoli e persino, anche se di rado, qualche fuor d'opera per esaltare le azioni più spettacolari.

Una partita può avere più esiti e non tutto è prevedibile e facile da governare; non bastano la destrezza e la determinazione, perché il corso e l'esito di una partita dipendono anche dal consenso *da rùfàlā* e soprattutto dalla dea bendata; perciò, volta a volta, la partita può rivelarsi:

a) Un' impegnativo confronto atletico tra i due giocatori, ma accompagnato da una mediocre pantomima da parte *da rùfàlā* che non ha trovato momenti emozionali, situazioni di gioco, per dare il meglio di sé;

b) Ad una partita svoltasi, fiacca sul piano atletico ma elettrizzante e coinvolgente su quello emozionale;

c) Ad una partita priva di nerbo, come competizione sportiva tra i due giocatori sul campo, accompagnata però, in compenso, da una esilarante coinvolgente performance teatrale, ad opera *da rùfàlā*.

La prestazione atletica dei giocatori va condotta, *attìand'attìandā e cu' lā rēcchiā 'mbəzzàtā* (orecchie ritte) l'accompagnamento *da rùfàlā* trasformano una partita *dā lāvòriā* in una performance briosa, scherzosa, divertente, spensierata, liberatoria, ma anche formativa.

Infatti i momenti e le movenze del gioco di strada nella loro ritualità, e nel loro frasario colorito favoriscono: l'abitudine a voler e saper stare insieme, quando, come e di cosa parlare; come mettersi in relazione olistica con il mondo vicino e lontano, con passaggi sia sincronici sia diacronici, con approccio glocal.

Un apprendimento che lascia un segno indelebile perché si sviluppa in contraddittorio serrato, inventivo, immaginifico, allusivo, a volte persino concitato, però sempre giocato sul filo sottile dell'ironia o sull'asse della satira, con il gusto ancestrale e irrimediabile, coltivato da sempre dai tarantini, di dare *'a cughionā*, o almeno di *assuppàrā 'u bāscuèttā*, per riderci sopra.

Il poeta Emilio Consiglio è stato quello che ci ha indicato come se ne possa fare un uso efficace e fecondo, come ha fatto rilevare Antonio Rizzo sulla Voce del Popolo del 11 maggio 1947, ricorrendo agli anacoluti e alle ardite similitudine del nostro dialetto, affrontato, con efficacia il dibattito pubblico della lotta politica. <<*La politica! Incredibile ma vero: la passione di parte ha dato a Taranto, l'arguzia e il sentimento del suo più schietto ed amato poeta moderno*>>.

Emilio Consiglio era ben consapevole di essere padrone del dialetto e della sua efficacia espressiva, infatti in una strofa della sua poesia “*A lèngħa tarandīnā*” afferma: <<*Sàccə ca sə sunàrə ‘u tammurriddə, // E crəggə c’a tenè ‘na bònə vòcə; // I’no tə tòrcə manc ‘nu capiddə, // M’avàstə cu t’impàrə ‘a santacròcə, // Ca po’ nə sciàmə bèddə a mànə a mànə; // Faciènnə viərsə all’usə paisànə*>>.

Con l’edizione critica del regolamento del gioco, con l’approntamento dei campi strutturati, tutto potrebbe procedere come, da noi, auspicato.

Un gioco, con reminiscenze classiche greco-romane, da teatro fliacico e contaminazioni iberiche, tramandato da una generazione all’altra negli spazi comuni, fuori dall’ambiente domestico senza rigida separazione di ceti e di età, governato da regole strette; imparato in giovane età, può essere agevolmente praticato anche da persone attempate e, vissuto e goduto, come spettacolo, persino, dai vegliardi: una pratica sportiva aperta a tutti i ceti sociali e, di età diversa, in concatenazione orizzontale e verticale.

Pupino 1938. (NB FOTO Quadro del pittore Murillo, **quadri di Giovanni Lacatena**, il bronzetto di cm 10x 10 di Secondo Lato, il bronzetto, cm 20x20, di Aldo Pupino.

Se, in questo nostro lavoro, non siamo, proprio, riusciti a fare il becco all’oca, almeno abbiamo contribuito a far cogliere, almeno in parte, il valore storico-culturale e demo- etnoantropologico del gioco; un bene immateriale dell’Umanità, degno di essere incluso tra quelli tutelati dall’UNESCO.

Una volta realizzati i primi campi regolamentari, concepiti per essere vissuti sia come nuovi e vitali spazi per l’apprendimento e la pratica di uno sport sia come palestra d’educazione civica sia quale luogo dove apprendere il dialetto quale strumento emozionale-immaginifico e raziocinante, per radicare un sentire comune e prefigurare un orizzonte condiviso di Comunità.

Finalmente, oltre ad aver riprogettato, con i particolari costruttivi del campo regolamentare, è stato redatto una edizione critica del regolamento di gioco. Si sono create un minimo di condizioni, per procedere, come da noi agognato, a far venire fuori le nuove reclute di livoristi motivati.

Così, il gioco, esplorato, rappresentato e caldeggiato, da Antonio Torro, Michele De Noto, Alfredo Majorano, Vittorio Del Piano, Emanuele Basile e Secondo Lato, Aldo Pupino e oggi, raccomandato all’Amministrazione Comunale dall’ENDAS regionale, dal WWF Taranto, dalla coop culturale Punto

Zero, dalla società Vivere Solidale S.r.l, dall'Università Popolare Zeus, dalla palestra "La Grande Bellezza".

Le numerose opere scultorie di Secondo Lato, sul gioco della livoria, se raccolte ed esposte in permanenza, nel Museo Etnografico Alfredo Maiorano costituirebbero: per i tarantini, fare un tuffo salutare nel passato alla ricerca delle nostre radici demo- etnoantropologiche; per i turisti, un canto ammaliatore, per le orecchie dei viaggiatori di oggi; sempre più, naviganti dell'immesso mare della Memoria demo-etnoantropologica globale. Mare solcato, per il lungo e per il largo, da milioni di viaggiatori alla ricerca del senso profondo delle cose della vita di ieri e di oggi.

Un gioco di strada, tutto tarantino, connotativo, divertente e formativo che, costituisce sacrilegio, farlo andare perso per sempre: un pericolo imminente, nonostante il suo grido d'allarme alzato, durante tutta la sua vita artistica, con le sue numerose sculture in legno, in pietra di Martina, in pietra leccese, in bronzo, in ferro dedicate ai – momenti e movenze- del gioco di strada della *lavòria*, ha, sino all'ultimo sperato in un ravvedimento e cambio di rotta.

In queste opere il Nostro ha colto appieno il respiro demo-etnoantropologico del gioco, con tutta la sua carica comunitaria dell'antica fratria dei livoristi del nostro *demos* e ce lo restituisce vivo, ammiccante, coinvolgente: un viatico artistico-culturale; un tuffo salutare nel passato alla ricerca delle nostre radici demo etnoantropologiche; un contributo per la salvaguardia e valorizzazione d'un bene immateriale connotativo della tradizione tarantina; un viatico artistico-culturale perché il gioco della Livoria sia riportato in auge in città e diffuso nel mondo.

Opere che per il loro valore estetico e demo-etnoantropologico, andrebbero censite, raccolte ed esposte, in permanenza, nel museo comunale etnografico" Alfredo Majorano".

Se opportuno, ricorrendo ai nuove ed ardite soluzioni, frutto della convergenza della ricerca tecnologica, della intelligenza artificiale, ma attenti per non smarrirsi o appiattirsi, a non misconoscere i valori demo-etnoantropologici.

Questi ultimi, sono una risorsa insostituibile per la formazione del capitale umano, all'altezza del compito, per governare la quarta rivoluzione industriale; sono questi beni immateriali, il sale ed il lievito dello spirito pubblico, e il propellente a quanti vogliono fronteggiare e superare, da

protagonisti, i profondi, vasti e repentini cambiamenti in corso, imposti dalla quarta rivoluzione industriale 4.0, con l'avanzare dell'intelligenza artificiale.

Invece d'essere informati su come migliorare le condizioni di vita e di lavoro, si viene bombardati, dalla pubblicità, per invogliare al consumo per il consumo. Un' esca accattivante per intercettare i flussi turistici, non considerando che in molti Paesi del Mondo, ci sono circa un miliardo di affamati cronici che ci guardano; la metà di questi è alle porte dell'Europa.

Non ci sono barriere di filo spinato che tengano, quando l'etere è inondato, 24 ore su 24, dalle televisioni pubbliche e private di quasi tutti i paesi europei, da un profluvio di trasmissioni tematiche che decantano ogni tipo di cibo: d'origine vegetale e animale, freschi o conservati. Si sciorinano le tecniche di cottura per trasformarli in manicaretti: roba da far venire l'acquolina in bocca, oltre che a noi viventi, anche ai moribondi. Durante le trasmissioni, raramente, si fa riferimento al costo: sembra che tutto è a portata di mano, *annùnə* (gratis), e per tutti.

Salvini e compagni, non valutano che il contenuto allettante di questi persistenti messaggi, costituiscono per i milioni di morti di fame della sponda sud del Mediterraneo e del Corno D'Africa, un canto irresistibile di Sirene. Pensano di risolvere il problema con:

A- Ostacolare l'imbarco sui barconi o gommoni di fortuna, nei porti libici, siriani, libanesi ed egiziani;

B-Lasciarli annegare, se intercettati, i naufraghi in mare, per far prima a togliersi d'impiccio e con minor costo;

C-Ricondurli, lì per lì, senza se e senza ma, nei porti d'imbarco anche se questi infelici, nonostante il blocco navale, riescono, sani e salvi, anche se provati, a sbarcare sulle coste italiane, pur in presenza di una endemica fragilità politico sociale, dovuta alla guerra civile in corso, come in Myanmar, Afghanistan, in Iraq, nello Yemen, in Siria, Somalia o in Libia, vanno rispediti, *sullèttə-sullèttə*, a casa.

A questi signori *'nò lə vènə 'u fischə də rēcchiə* su quello che si è discusso, nel 2015, a Parigi sui cambiamenti climatici accentuati e accelerati causa di desertificazione come di tempeste ed inondazioni con e le relative conseguenze sui flussi migratori per sfuggire ai disastri e alla fame.

Molte cose sono in rapido mutamento e nessun popolo è sicuro di mantenere il passo giusto e sapere in quale direzione muoversi; perciò si corre il rischio che se non si troveranno, per tempo, i rimedi adeguati sia allo squilibrio ambientale sia all'arretratezza culturale ed economica, chiunque, in un breve lasso di tempo, potrebbe trovarsi nella necessità, per non patire la fame, d'emigrare.

A complicare le cose, il cinismo strumentale di soffiare sugli sterpi disseccati della religione che accendono il fuoco, e per mezzo della comunicazione in tempo reale via internet divampa e si estende lasciando alla fine solo cenere e, perciò chi può, anche al costo della vita, cerca di allontanarsene: in spirito di verità e di solidarietà umana; chi mai gli dovrebbe dare torto!

Tutto questo modo di pensare ed agire è in stridente contrasto con quanto ci insegna la storia e l'antropologia.

Nella fatica evolutiva degli uomini le migrazioni delle popolazioni da una regione all'altra, da un continente all'altro, non hanno solo creato scompensi lotte ma hanno anche agevolato tanto la diffusione della conoscenza della natura, degli strumenti e dei metodi per migliorare le condizioni di vita e di lavoro quanto l'acquisizione delle esperienze relazionali virtuose nella vita sociale; valori immateriali che sono alla base del costume di una comunità, e il successo di una popolazione.

Taranto, sin dai tempi della Magna Grecia; con la sua nascita, sviluppo e supremazia nel sistema talassocratico delle Polis dello Jonio, si è avvalsa dell'emigrazione intellettuale, in entrata ed uscita. In entrata Pitagora, Lisippo, Columella, Attilio Cerruti, Quintino Quagliati, Piero Casotti, Giuseppe Messina, l'autore del progetto per il primo ponte girevole sul Canale Navigabile, Ferdinando Acton, Alfredo Acton Arcangelo Speranza, Gian Maria Faggioni, Miliziadede Magnini, Maria Teresa Tamborrino, Edoardo Giannelli, l'artefice tecnico del recupero della Leonardo da Vinci affondata, mentre era alla fonda nel Primo Seno del Mar Piccolo, la notte del 3/4 Agosto 1916, Peppino Franco Bandiera.

In uscita, Leonida di Taranto, Livio Andronico, Aristosseno. Successivamente Bonaventura Morrone, Giovanni Paisiello, Sant' Egidio, Raffaele Carrieri, Giuseppe Semerari, Roberto Pane, Giulio Cesare Viola, Mario Costa, Anna Fugez, Enzo Tacci, Domenico Savino, Franco Cuomo, Renaldo Nuzzolese, Giacinto Spagnoletti, Nicola Carrino, Adriano Sofri, Antonio Noia, Francesco Scisci, Emanuele Greco, Aldo Marturano, Enzo Lippolis, Rino Di Coste, Il fisico di chiara fama, Luigi Monfredi, Rocco Donghia.

Nella attuale congiuntura, per non perdere il bandolo della matassa, invece, occorre un approccio olistico, riflessivo e propositivo ma anche veloce per riflettere sul fenomeno dell'emigrazione, cercando di capire quanto, quando e dove, l'umanità attraverso l'impegno delle singole comunità, ha governato il suo complesso rapporto per procacciarsi il cibo necessario al suo sostenimento, e i comodi della vita, ne tragga lezione per saper discernere come separare il grano dal loglio e affrontare, in consapevolezza e responsabilità le ambascie della vita quotidiana e proiettarsi in un futuro migliore, per tutti.

Con la globalizzazione si è determinato la libera circolazione dei capitali, sempre più in mano di pochi **apolidi di lusso**; sempre più svincolati dalle autorità statuali; in special modo dei singoli stati compreso gli Stati Uniti e la Cina; rapporti difficili da regolamentare e controllare, per tutti.

Questione che interferisce pesantemente su due versanti scivolosi:

- a) La corsa per il controllo delle risorse idriche; all'accaparramento delle aree fertili per la produzione di derrate alimentari;
- b) L'accaparramento dei cervelli da ogni dove, con sfrontatezza, spregiudicatezza e cinismo ammantato da generosità pelosa nel mentre si pretende di lasciare milioni di diseredati al loro destino. I cervelli migliori sono selezionati a tappeto, al compimento del ciclo scolastico delle medie superiori, così come operato, negli ultimi 30 anni, dalla Francia in Tunisia; soggetti che dopo la laurea, solo meno di un quarto, sono tornati in patria; di fatto si è trattato di uno esproprio della intelligenza del Paese, mascherato da buonismo. Il medesimo sapore agrodolce o amarognolo, hanno alcuni atteggiamenti assunti, di recente, in Europa per una fascia di profughi siriani.

Tutto quello che, la nostra Comunità, ha dovuto affrontare nei secoli, per garantirsi migliori condizioni di vita e di lavoro, filtrato dal dialetto, è confluito, nel frasario sapienziale, che si articola intorno ad una partita del gioco della *l'avòria*. Per similitudine o per metafora durante una partita che per la bravura e la rivalità tra i due giocatori in campo, si formava una numerosa *rufèl*, cera qualcuno che per allentare la tensione dell'attesa, esclamava *ce fòdda! Månchə ca sə d'aprè 'u Pòntə Giùrèvalə o àmmə purtà a gàllə* la Leonardo da Vinci: due avvenimenti che erano entrati nell'immaginario collettivo come straordinari, unici e connotativi del vissuto cittadino al punto da fungere da pietra di paragone per meglio afferrare il senso e lo spessore di un evento anche minore come può essere una

partita di livoria; per quanto importante sia non va vissuta come se si trattasse di vedere la prima apertura, quella dell'inaugurazione del primo ponte girevole sul Canale Navigabile progettato dall'ingegnere Giuseppe Messina.

Il discorso, sin qui sviluppato, sul gioco di strada della *Lavòria*, dimostra che oltre alla testimonianza nell'opera di Miguel de Cervantes e di Bartolomè Estoban Murillo, e alcune espressioni linguistiche, forse, è pervenuto a Taranto da Siviglia. La città dove fiorì la letteratura picaresca, oggetto anche di opere pittoriche, al tempo di Carlo V, arricchitosi però, sulle rive del Mar Piccolo, dello spirito della farsa fliacica magnogreca, dall'esperienza di vita e di lavoro, operosa, connotativa e inclusiva. Questo, così come si è sviluppato a Taranto, ci fa convinti che esso ha tutte le credenziali per essere inserito nella lista "Consuetudini Sociali" dei beni immateriali demo-etnoantropologici tutelati dall'UNESCO (Convenzione del 17 ottobre 2003, ratificata dall'Italia il 27 settembre 2007 con la legge n 167), come patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

In questa lista l'Italia è presente con 6 beni immateriali sui 348, a livello mondiale, da salvaguardare e valorizzare:

- a) Opera dei pupi siciliani nel 2008;
- b) Canto a tenore sardo nel 2008;
- c) Arte del violino a Cremona nel 2012;
- d) La dieta mediterranea nel 2013;
- e) Le macchine a spalla nel 2013;
- f) La vite ad alberello di Pantelleria nel 2014.

Pensiamo che il nostro gioco di strada, un biliardo rustico secondo Michele De Noto, il più popolare, il più amato e praticato, prima del diffondersi del gioco del calcio, ma di gran lunga più intrigante, inclusivo, connotativo e brioso, non debba, per sventatezza, rimanere nell'oblio ma, invece, per resipiscenza collettiva, possa tornare in auge, propagarsi ed essere il settimo bene immateriale italiano inserito nella Lista UNESCO e strutturato per ritornare ad essere praticato come disciplina sportiva.

L'obbiettivo può essere centrato solo se agiremo con un impegno corale, con azioni mirate e coordinate, muovendo i passi concreti necessari perché possa, a pieno titolo, essere inserito in questa lista. Perciò necessità nel più breve possibile:

- Dare alle stampe questo saggio;

-Costruire uno o più campi regolamentari, partendo da Taranto, Statte, San Giorgio, Massafra, Grottaglie e negli altri comuni della Provincia e della Regione, come da progetto esecutivo redatto da Armando Palma e Carlo Boschetti;

- Costituire la prima federazione provinciale di giocatori di livoria aderente all'ENDAS (Ente Nazionale Democratico di Azione Sociale) provinciale di Taranto che, come Ente di Promozione Sportiva Nazionale è abilitato ad istruire la pratica inerente la proposta del regolamento di gioco, le caratteristiche tecnico-costruttive del campo regolamentare, per richiedere al CONI il riconoscimento come nuova disciplina sportiva. In questo modo si aprirà la strada perché la livoria possa essere inserita, a pieno titolo e merito, nella lista delle discipline sportive e, l'agonismo, per il valore demoeconomico, nella lista dei Beni Immateriali di tutto il Mondo selezionati a norma dell'articolo 2: *“Le prassi, le rappresentazioni, le conoscenze, il know-how, come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia, e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana”*.

'A lavòria, un gioco con reminiscenze classiche greco-romane, da teatro fliacico, con contaminazioni iberiche, da vivere in gioiosa compagnia; tramandato da una generazione all'altra, praticato negli spazi comuni, fuori dall'ambiente domestico senza rigida separazione di ceti e di età, governato da regole **strette non scritte ma rispettate perché connaturate con la vita comunitaria**.

Un gioco che, imparato in **giovane età**, può essere agevolmente praticato, in continuità generazionale anche da persone attempate. Il nostro gioco può essere e vissuto e goduto, in concatenazione sociale verticale ed orizzontale, come spettacolo, persino dai vegliardi come documentato dalla foto scattata da Pupino 1940.

Speriamo che il gioco possa uscire dal semi-oblio, in cui si trova oggi e, avere per il futuro, migliore fortuna! Forse, potrebbe essere risuscitato, collegato come è, alle ipotesi avanzate all'Amministrazione Comunale di Taranto e di Statte con una nobile, generosa e strutturata lettera-documento, inviata al Sindaco di Taranto Dott. Ippazio Stefano e al Sindaco di Statte Signor Francesco Andrioli per conoscenza ai rispettivi presidenti dei Consigli Comunali; quella all'Amministrazione Comunale di Taranto il 25/04/2015, a firma dell'ENDAS regionale, WWF

Taranto, dalla cooperativa culturale Punto Zero, Vivere Solidale S.r.l. e dalla Università Popolare Zeus e sottoscritta da 70 *paisana dā cōcchāra, dā cōra e cu lā mānchā affruttacāta* (persone benpensanti, generosi e, per **essere operativi, con le maniche rimboccate**).²

Quella trasmessa all' Amministrazione Comunale di Statte a firma della Proloco Statte, WWF Taranto, Coop. Punto Zero, ENDAS Puglia, Società Vivere Solidale S.p.a., Università Popolare Zeus, Circolo fotografico Controluce, Coop. Punto Zero, il Gruppo Speleo Statte.

Non bisogna , darla vinta, a coloro che, sono sempre pronti e lesti, *a menārlā gnōrā* e, ad impancarsi a censori irriducibili: sono sempre loro che, difronte, ad errori, situazioni sfuggite di mano, anche senza dolo certo, a situazioni difficili, ma non impossibili da risolvere come *'nu tīrā a scippacardūccā*, nel gioco *da lāvōriθ*, hanno la pretesa che qui, ora, a tutti costi e, nel modo più sbrigativo possibile, pensano bene, per levare le castagne dal fuoco, d'invocare l'intervento, fortunoso *dā l'Amichā Cērāsā*, il convitato di pietra o passando, *pāllā palēttā e lāvōriā*, alla Procura della Repubblica.

Peccato, però, che, spesso e volentieri, le esigenze socio-culturali non sempre collimano con i tempi e le decisioni della giustizia.

Una Comunità *ca dēiā rēcchiā a lā a rūsctā dā lā currūchālā tātārā-tātārā* (**Trottola con la punta posizionata male e difettosa**) o si fa influenzare da *'u fiāzzā dā lā vessinā* (eufemismo di fanfaluche) *avvēlanatā, a lā lūcchālā dā lā vvuvvuā e a lā zūmbā dā lā trullallērā o da lā ngiūcā dā l'Amichā Cērāsā*: discorsi privi di discernimento, parole a vanvera, fandonie rancorose, spesso, intrise d'invidia sociale, carenti di spirito critico, **privi di senso civico**, affetti da pulsioni autodistruttive, da manie di persecuzione, destinate a fiaccare prima, e affogare poi, la voglia d'osare.

La Municipalità, non potrà fare, alcun, passo avanti, sulla strada del progresso, se continuerà, ad essere occupata, da un esercito *dā malalēnghā*, camuffate da archeologi, paesaggisti, ecologi, etologi, urbanisti e sociologi della domenica; guardie armate **per la difesa del Capitale Naturale** che, raffazzonando le notizie, via internet sul web , senza punto digerirle, non si fanno scrupolo di usarle, a piene mani, per *malangāre* (calunniare) a più non posso, a ruota libera; costituendo, così, per la

2

città, tutti insieme, il coro *də l'aciddə d'u malecàndə* (il gufo, l'uccello del malaugurio):una vera iattura.

Così, l'aciddə d'u maləcàndə, ha fatto nido in città, e, di notte, in permanenza, volteggia per la città e fa sentire, il suo lugubre canto (il gufo, l'uccello del malaugurio): una vera iattura, una persecuzione.

Obbiettivo prioritario, secondo gli scriventi, per far tornare d'attualità il gioco della livoria, è quello d'avallare la proposta del posizionamento, del primo campo regolamentare, di livoria in uno spiazzo, del Centro Storico, per rimarcare la sua cifra demo-etnoantropologica.

Si è proposto all'Amministrazione Comunale di profittare, della necessità d'un intervento cicatrizzante della ferita, inferta, a *turtəgghiùnə, rətə 'a Ringhiera, da 'na mòrrə də capəscirràtə della palazzina del Tartarugaio come suggerito dalla* proposta argomentata dalla lettera-documento inoltrata al Sindaco da WWF Taranto nel 2015; *'nu surdəllinə, valido anche per la nuova Amministrazione Comunale.*

Un atto d'amore, quello di lanciare *'u surdəllinə*, (il fischio personalizzato per la chiamata della fidanzata o d'u n amico stretto), come ebbero a fare, nel 1926, i due poeti Emilio Consiglio ed Antonio Torro riguardo alla sospensione giudiziaria del Monumento ai Caduti in pizza Della Vittoria e così, toglierci, tutti, *'u spiùlə, də vədè, nòtrə vòtə, jìndrə 'a citàtə sciucà a ləvòriə.*

La medesima amara sorte, quella che è toccata, all'edificio del Tartarugaio alla Ringhiera; sorto tra il Molo S. Eligio e il Palazzo Latagliata; l'opera residuale d'un più ampio ed ambizioso progetto, finanziato con i fondi Urban II, per la realizzazione:” d'un presidio di sanità e benessere per la fauna marina protetta; attrezzato per la ricerca scientifica, interventi sanitari, riabilitazione, denominato “L'isola dei delfini”.

Una struttura vagheggiata, ad alta specializzazione, ideata ‘ in uno, con l'Università Aldo Moro di Bari che, oltre alla nuova costruzione, avrebbe interessato i palazzi De Bellis, Fornaro, Amati ed il bastione Marrese di Palazzo D'Ayala Valva; all'interno dei quali avrebbe trovato posto l'intera articolazione del Presidio medico-sanitario; la direzione scientifica, sarebbe stata di competenza del corso di laurea in Scienze della Maricoltura.

Nota pag.42 pub. Del Comune 4 anni insieme.

Un moncherino, quindi, la palazzina del tartarugaio, rispetto all'ampio progetto di partenza 'nu stuèzza dā lacèrtā, (Un brandello, di carne pregiata, del muscolo della coscia) e, per giunta, d'incerto destino. Roba da rendere *nfafarùtā*, la parte viva della cittadinanza.

Speriamo che, *c'ù surdèllinā appassionato come quello pə' 'a zità dā Pipìalə o c'ù 'a trucchèlasciàtə dā fratèllə Spirdiònə o c'ù 'a campanisciàtə dā Mərvəràtə*. (Lo scampanio del campanone della cattedrale di San Cataldo che per legato testamentario, suonava ogni dì alle 11,30) *aacumbagnàtə c'ù l'arracumandamìndə e c'ù fiàtə, də tùttə chiddə da rùfələ dei pazzi malinconici*, si possa trovare il consenso politico. Amministrativo e le dritte, per le giuste e praticabile soluzioni.

Va tralasciata tanto la svagatezza individuale quanto la distrazione collettiva, e di smetterla *də scè rètə tanto all'Amichə Cəràsə quanto a lə pedùcchiə abbəvisciùtə, lə fəfarùlə nfafarùtə* (pidocchio schiacciato, tramortito si riprende) o *lə tàgghiə e ləssə 'ndèrrə, pərcè, a finə, nə fànnə truvà, lə rēcchiə chiènə ma lə mànə vacàndə!*

Invece, occorre sapersi interrogare sul proprio comportamento e fare domande, su quello degli altri, mirate e circostanziate, senza timore di disturbare il manovratore, di saper dire di no anche ai potenti e alle lusinghe del denaro, formulare proposte ritenute necessarie anche contro corrente, e mobilitarsi, insistere e persistere con tenacia, per avere risposta.

Va abbandonato il vezzo, di chiamare, per consulto, al capezzale del letto dell'ammalata cronica e quasi terminale, quale è la Città Vecchia, un architetto-medico-specialista, della forza creativa e dell'esperienza per diagnosticare le cause della malattia, stabilire il percorso degli interventi chirurgici e clinici per la ristrutturazione-ricomposizione del fronte Mare della Città Vecchia.

Ci si rivolge allo Studio MBM ARQUITECTES S. A., diretta dall'architetto Oriol Bohigas, visto il progetto di successo da questi realizzato per il fronte Mare di Barcellona, conferendogli formale incarico professionale.

Questi, dopo attenta visita della paziente, una vecchietta di 2500 anni, stila, il protocollo di cura; predisporre la bozza di progetto, non solo perché rimanga in vita, stancamente, ma ritrovi le risorse ed il gusto di vivere nella contemporaneità, senza perdere la sua Memoria.

Documento prezioso, puntualmente consegnato all'Amministrazione Comunale, da questa sottoposta all'esame della Soprintendenza ai Beni Monumentali, quella ai Beni Archeologici, ai tecnici dell'Ufficio Risanamento Città Vecchia e ai consulenti esterni *e s'apri 'u vistə e, da tannə, àmmə rəmàstə a chiàngərə 'a Bonànəmə* (eufemismo di defunto)! (La veglia funebre).

Purtroppo anche questa volta per una errata manovra, causa la nebbia e lo spirare del libeccio, che sospinge i fumi e le ceneri delle ciminiere dell'ILVA, l'ipotesi progettuale di Bohigas con disappunto di pochi pazzi malinconici, è finita, dentro la secca della Tarantola; se ne sono perse le tracce e buona notte ai suonatori!

Nel 1981 Il Consiglio Comunale, in considerazione che il Cimitero di San Brunone era stato soffocato dalle polveri dello Stabilimento Siderurgico, affida l'incarico al professor architetto Giancarlo Capolei, docente di Urbanistica dell'Università della Sapienza di Roma, per il Piano Particolareggiato del nuovo Cimitero, come realizzato nella città ai tempi di Leonida (il grande epigrammista tradotto da Salvatore Quasimodo), previsto dalla Variante Generale al Piano Regolatore vigente.

Viene consegnata la prima ipotesi (pagata come primo step in base a quanto stabilito dalla delibera d'incarico), passata all'esame della Commissione Consiliare assetto del Territorio ed, in seguito, forse appesantita dalla ragnatela d'interessi cristallizzati che da sempre gravitano intorno al San Brunone, nel 1985 fu spinta, notte tempo, dal nuovo Consiglio Comunale, con "una ciurma di marinai volenterosi, che, in simili circostanze, non difettano mai a Taranto-. A forza di remi, il Piano Particolareggiato è stato sospinto nella secca della Tarantola, dove è rimasto negletto, corrosivo dalla ruggine, nell'oblio, inghiottita dal fango! Spesso, troppo spesso, a Taranto, accade che, si distruggono considerevoli testimonianze materiali che ci vengono dal passato e si misconoscono valori immateriali, pur avendo, per questi, ereditato la collezione etnografica d' Alfredo Maiorano, ordinata d'Alberto Cirese.

Così, si continua tra un sussulto e l'altro, uno strepito rancoroso e l'altro, un subdolo intervento dell'*Amichə Cəràsə e l'altro*, a perdere il contatto con la realtà, ci si separa dalla temperie culturale, si misconoscono le coordinate geopolitiche e, puntualmente, si finisce nella secca della Tarantola prima, e nei cascami della storia poi.

Non è più tempo d'attardarsi nel piangersi **addosso, sul latte versato e aspettare** che siano gli altri a levarci le castagne dal fuoco. Riteniamo giunto il momento d'rimboccarsi le maniche, metterci la faccia, impegnarsi con generosità e risolutezza a riflettere sulle cose fatte, sia quelle culturalmente superate o spazialmente smagliate. Una resipiscenza collettiva, un bagno d'umiltà su quello di buono, d'aggiornato avremmo potuto realizzare ma che, inopinatamente, **per miopia e sciatteria amministrativa, sono** proprio queste quelle che non abbiamo portato in porto.

Salvo poi, a latte versato, per moto di resipiscenza pelosa, tirarsi fuori d'ogni responsabilità, scaricarla sulle spalle altrui e cantare, in coro, a squarcia gola, asciugandosi lagrime con due fazzoletti, *'u latuèrnə (il lamento) də Pipijələ!*

-Nota-

Il lamento *də Pipijələ*; canzonetta tarantina, presentata e classificata al concorso canoro di Piedigrotta, del 1913, cantata, subito dopo, con grande riscontro di pubblico e di critica, anche, nel nostro Teatro Alhambra.

Canzonetta che riferisce delle doglianze *də 'nu chiùddə*, (pescatore) anzi *də 'nu sciajarùlə d'òscrə* (pescatore addetto alla cura dell'allevamento delle ostriche nella *sciàjə də Lə Cətrèzzə*, a cui, *'nu maìppə scurnacchiàtə*, forse un componente della forza lavoro, d'una *sciàjə* confinante *də cuzzarùlə*, (furbacchione, svergognato e *cigghiacùlə*) gli ha rubato *'a fəcàzzə*, (la focaccia), *la* prima, dopo che c'era stata la dichiarazione ufficiale di matrimonio, donatogli dalla fidanzata.

Focaccia, sottrattagli per intera, senza averne assaggiato *'nu muèzzəchə*; da qui, anche, il disappunto della mamma del derubato per più motivi:

1- il tiro mancino subito *da 'nu figghia sgàttə còmə 'u sùvə*; (un figlio svelto ed intelligente come il suo, destinato a divenire *'nu càpə parànzə*- capo squadra- nel lavoro ed un buon padre di famiglia) un'autentica briconata ad una persona che non la merita;

2- non aver avuto, il suo povero figlio, il piacere d'aver messo sotto i denti, nemmeno un pezzettino della morbida focaccia, *'mbastàtə e crəscùtə do' vòtə, prìmə də'nfurnàrlə*. *Focaccia che*, amorevolmente, ravvolta *ijndrə a 'u manəlònə*, (un grande tovagliolo di canapa per riporvi la colazione) *cu sùsə* ricamata *'a P*, l'iniziale *də Pipijələ*, s'arricchiva di valore aggiunto.

Un pensiero carino (*'U manəlònə*, il grande tovagliolo di cotone per avvolgere la colazione per l'ora pranzo per chi lavorava, lontano dalla città, a mare o in campagna) utile per verificare, attraverso il sapore, la morbidezza, le qualità *də fəmə̀nàzzə* (ottima Massaia) della promessa sposa. (*Fəmə̀nàzzə*, donna da marito, capace di governare la casa)

Perciò, un regalo tanto gradito al gusto, quanto funzionale per la prova d'arte per espletare le mansioni muliebri.

Ogni allestimento di campo regolamentare di livoria, tanto nella Città Vecchia, come nei quartieri periferici, per essere, ben accasato, strutturato, aggiornamento del regolamento del gioco, va messo nelle amorevole e sapienti mani *də 'na fəmmə̀nàzzə* che non abbia grilli per la testa e che non faccia mancare, **agli uomini di casa**, *'u manəlònə, cu 'a mappàtə də menzadià*.

Quello che serve è, discernimento, ordine, metodo, pensiero condiviso, senso della misura, rispetto dell'Ambiente, recupero della Memoria, creatività urbanistica-architettonica e molta, molta, ingegneria sociale.

Perciò portare il bastimento, sovraccarico di zavorra, con **capitano insicuro, una ciurma improvvisata, fuori** dalla secca della Tarantola, è **una grande sfida**. Molti sono i nodi da sciogliere, le unghie d'accorciare, i cervelli da svegliare perché s'acquisisca una visione e volontà politica comune, per comporre un equipaggio affiatato e vederci, finalmente, *'nparànzə, sòtə-sòtə*, (procedere accoppiati e con la medesima cadenza e con circospezione) impegnati, uno per tutti e tutti per uno, a pensare in grande e per tempi lunghi!

A volte, **un giro di boa, ben eseguito**, basta a dare il segno del cambiamento da parte dell'Amministrazione Comunale. Va rimarcato, in spirito di verità, che, numerosi ed eclatanti, per responsabilità individuale e collettiva, locale, regionale e nazionale, sono stati gli episodi in cui, a Taranto, si sono effettuati interventi d'industrializzazione superati e collocati in siti infelici.

A prendere questa china, a rotta di collo, s'è cominciato con la costruzione del grande moderno Arsenale Militare e poi a seguire i Cantieri Tosi per il grande Stabilimento Siderurgico a ciclo integrale dell'Italsider e la grande raffineria della Shell, oggi, Enel.

In queste occasioni, senza curarsi di creare un Politecnico di sostegno tecnico-scientifico, per aggiornare le tecnologie di processo e di prodotto, per garantirne, la sostenibilità, ambientale e sociale e la competitività a scala globale vista la natura dei settori industriali prescelti.

Interventi, calati dall'alto, frutto d'una scelta di modernità, ma senza il dovuto ed adeguato sostegno tecnico-scientifico, per garantirne l'evoluzione e la sopravvivenza: la Comunità per decenni ha rincorso la lepre di paglia. Alla fine della corsa, spesso, si sono fatte le nozze con i fichi secchi, sperando che col tempo si sarebbe rimediato con una ricca dote, un lascito da mano amica fatto puntualmente solo balenare dall'*Amìchə Cəràsə di turno!*

Il tutto, si è sviluppato, intriso di cinismo, egoismo e menefreghismo; spesso, sostenuto da interessi meschini, appesantito da grumi di poteri clientelari, limitati nello spazio e nel tempo; salvo, di tanto in tanto, farsi prendere da improvvise fatue folate di vento, spesso, soffiate di soppiatto dall'*Amìchə Cəràsə* all'insegna del tutto qui a tutti e subito. Questo, invece di diradare la plumbea foschia, per liberarci dalla sua soffocante stretta, ci impedisce d'alzare, per tempo, lo sguardo e **stabilire con cognizione di causa il da farsi.**

La **pretesa** della soluzione immediata di problemi complicati si è appalesata, nei fatti, solo azioni contro qualcosa per colpire qualcuno, e raccogliere effimeri consensi ma che alla fine, il tutto si **dissolto, in grida manzoniane də'' fruscə də scòpə nòvə''** (il fruscio di scopa nuova)!

Nella maggior parte delle volte in un "cupio absolvi: del tutti colpevoli nessun colpevole!

Per non finire nei cascami della storia occorre ripescare, sull'èttə-sull'èttə, (alla svelta), dalla secca della Tarantola alcune barche, per molto tempo, rimaste neglette anche se in grado d'affrontare 'u zifə (il fortunale) che si è abbattuto sulla città.

L'aver preso l'abitudine di misconoscere i nostri valori materiali è una responsabilità a più livelli e d diversi livelli istituzionali ma, per quelli immateriali, demo-etnoantropologici è sola, colpa nostra! E che colpa!

Una Municipalità, per essere al passo con la storia, deve procedere con approccio glocal, e visione globale, nella **logica**, della continuità amministrativa; uscire dall'improvvisazione, cercare di valutare come trattare le disuguaglianze territoriali-economiche e socio-culturali, srotolando, il filo della Memoria; rinverdendola ed attualizzandola all'attuale temperie culturale, per passare dalle

lamentazioni risarcitorie di *Pipìjələ*, valutare, con scrupolo, le proprie forze e passare alle azioni riparatrici concrete ed esaustive in linea con il Mondo che cambia.

Se si è convinti che, un provvedimento politico-amministrativo possa determinare migliori condizioni di vita e di lavoro per la Comunità, valevole per più generazioni, nonché connotativo dei nostri valori immateriali demo-etnoantropologici, occorre rompere ogni indugio, zittire *l'aciddə d'u maləcəndə* (i gufi) e *də prəssə*, (immediatamente, alla svelta), adottare il provvedimento e, se necessario, avere il coraggio *d' arriəcərə* (d'osare) **ad** andare avanti, senza misconoscere il passato, anche se contro corrente!

Ringraziamenti a:

Michele A. Pastore per gli utili suggerimenti, la revisione critica del testo della poesia di Antonio **Torro** e la corretta scrittura di alcune espressioni dialettali presenti nel testo.

Giovanna Bonivento Pupino, per la foto di una partita di livoria negli Anni '40 alla Marina scattata dal suocero Giovanni Pupino;

Pasquale Ricci, Franco D'Amore, Nicola Valentini, Giorgio Vitale, Carmine Chiarelli- classe 1992- e Pino Fasano, per la revisione critica delle pietanze: *'u cadariddə; 'u bròdə də mījenze 'a chiàzzə; lə brascioləttə də Domnimì; le sparətijəddə all'acquə cu sanacciònə; 'a vərđichələ frittə; lə còzzə də fūnnə aperte sùsə ' a cənìsə də zippərə də məcchiə; 'u pastizzə rutunnərə; 'u falahònə c'u 'a jatòddə; 'a sàgnə rizzə cu sughə con l'astice; le purpèttə scazzàtə 'də falòppə mmiskàtə e vəstùtə, də Mərə Piccə*, preparate con uova, formaggio *də Jəzzə, àgghia e putrəsìnə*, farina di grano Cappelli, lievito madre e pepe pestato (novellame cresci utello di diverse specie di crostacei che vivono sulle pareti della cavità dei citri in Mar Piccolo); *lə frəzzùlə fəttə c'u fricijddə da zingərə pə' 'a pàstə c'u 'a saləcòrniə* (il quadrello d'acciaio lungo circa 25 cm con due mm di lato, venduto una volta, di casa **in casa, dalle** zingare alle massaie, nelle giornate di fiera.

Quadrello che, manovrato a dovere con le dita stese, di entrambe le mani, sfregato insieme al cilindretto di pasta sulla *scanàtorə* (La tavola su cui, s'impasta la farina, per preparare la pasta o il pane fatto in casa) *serve* per arrotolare a spirale, i cilindretti spessi quattro mm, lunghi venti cm, di pasta fatta in casa; *'u falahònə* con la bietolina selvatica, *pupònə fòrtə* e formaggio pecorino stagionato; *'u pastizzə rutunnərə*.

Pino Conte, per il contributo a meglio rappresentare, sul filo della sua memoria, la vita socioeconomica che sino agli Anni Cinquanta, ferveva, nell'isolato tra Piazza Fontana, via Garibaldi, largo Torre Nova e via Cariatì: con la presenza del ristorante Pesce Fritto e la Trattoria Gambrinus.

Per la collaborazione operativa dell'artista tarantino Giovanni Lacatena, per quattro suoi oli, realizzati tra il 2016, e il 2017, sul gioco della livoria, formato cm 40x40; opere che faranno parte della collana di multipli ceramici policromi al terzo fuoco *'U stàpèttà (lo stipetto) da Vignà di Dioniso*".

Un omaggio alla capitale della Magna Grecia Jonica , quello di rappresentare un antico gioco di strada, dove già 2550 anni fa, si manifestò un impegno collettivo svolto, per più generazioni, con sollecitudine e somma attenzione, finalizzato ad elaborare e praticare modelli d'ingegneria sociale compreso il gioco e lo sport, sociopolitici e socioeconomici strutturati e stabili per governare , lo sviluppo, equilibrato, armonioso rapporto dell'uomo con la natura e della singola persona in seno alla Comunità ,inclusiva e partecipata per assicurare migliori condizioni di vita e di lavoro; un continuo lavoro per l'affinare dei costumi comprendendo le pratiche sportive, di gioco e di svago, estese, ai più.

Marcello Carrozzo, per la realizzazione dei prototipi per i multipli d'arte:

a) Della pipa, della *bugià* (il tascapane), *da vesàzzà, da furcèddà a trètà pùntà e della pistola a tamburo*, dell'ardito, astuto, e arguto brigante Pizzichicchio;

b) Lo scrigno porta semi, della vita; una scatola esagonale, evocativa, della cella d'ape, prodotta, in canapa, con stampante 3D, per contenere e propagare i semi dei Patriarca Vegetali del Golfo di Taranto, simbolo eloquente della volontà di corresponsabilità, intergenerazionale della gestione del Capitale Naturale, a partire dalle ghiande, dal leccio di Sant'Egidio, collocato, in Città Vecchia, sugli spalti del Canale Navigabile, presente, ai tempi della presenza giovanile del Santo, nella sua abitazione nel Pittaggio del Baglio, a due passi, dal Fosso.

Il prototipo, elaborato da Marcello Carrozzo, caratteristiche: materiale di canapa, spesso 2 mm, di forma esagonale, di lato, di 8,5 cm, d'altezza, 6 cm, il coperchio estraibile, esagonale di 4,5 cm di lato, estraibile a mezzo di cordellino di canapa, scorrevole, posizionato, al centro dell'esagono, lungo 3,5 cm, spessore 2 mm.

All'estremità del cordellino, per impedire che, se ne venga e si perda, due noccioli d'oliva, bucati, per fungere da fine corsa, rivenienti da Patriarchi Vegetali, del Golfo di Taranto, geolocalizzato e, con il genoma, sequenziato.

Lo Scrigno dei Semi della Vita, volta per volta, si arricchirà, serigrafata sul retro, d'una nuova opera d'arte contemporanea, la foto, scattata da Michele De Vecchio o Fabio Viola, del Patriarca Vegetale o dalla citazione poetica letteraria: una goccia di rugiada.

Questo in considerazione che, l'arte lo dice prima, lo dice meglio, per tutti, in ogni luogo e per sempre. Ogni scrigno, così arricchito, farà parte o della collana antologica d'arte moltiplicata "Lo Scrigno dei Semi della Vita," diretta da Michele Brescia, Marcello Carrozzo, Arturo Tuzzi e Filippo Di Lorenzo, edita dalla cooperativa Punto Zero o della collana "Gocce di Rugiada", diretta da Giovanna Bonivento, Armando Palma, Pierluca Turnone, Fabio Viola e Alberto Altamura.

Per le opere d'arte visiva oltre alle opere sul gioco della livoria di Giovanni Lacatena sono state selezionate le opere di: Secondo Lato, Erminio Biandolino, Raffaele Spizzico, Marcello Carrozzo, Aldo Pupino, Antonio Noia, Alessandro Mendini, Raffaele Bova, Giuseppe Anniballo, Remo Brindisi, Pedro Portugal, Filippo Girardi, Nicola Andreace, Franco Gelli, Giuseppe Chiari, Saverio Terruso, Ugo Marano, Renaldo Nuzzolese e Vittorio Del Piano.

Per le citazioni poetiche letterarie della collana "Gocce di Rugiada" sono stati selezionati, versi o frasi di Leonida di Taranto, Confucio, Raffaele Carrieri, Ettore Toscano, Emilio Consiglio, Franco Silvestri, Antonio Torro, Pirandello, Leonardo Sciascia, Andrea Camilleri, Tommaso Niccolò D'Aquino, Dante Alighieri, Wolfgang Goethe, Cervantes, Shakespeare, Giovanni Pascoli, Orazio, Virgilio, Mecenate, Petronio, Kant, *Lao Tzu*, Anna Maria Tamburrino, Salvatore Di Giacomo, Raffaele De Cesare, Vittorio Bodini, Gaetano Salvemini, Paolo Grassi, Vittorio Emiliani, Franco Sossi, Beniamino Finocchiaro, Ugo Foscolo, Antonio Rizzo, Rafael Alberti, Benedetto Croce, **Giambattista Vico**, Luigi Settembrini, Claudio De Cuia, Alda Merini, Dino Campana, Isabella Morra, Giacinto Spagnoletti, Michele Pierri, Cesare Giulio Viola, Vito Forleo, Tommaso Fiore, Giuseppe Semerari, Orazio Santoro, Bino Gargano, Cosimo Quaranta, Novalis, Lev Tostoj, Pablo Neruda, Cosimo Ortesta, Albino Pierro,

Raffaello Baldini, Carlo Veneziani, Roberto Acquaro, Raffaele Nigro, Leonardo Sinisgalli, Pino Aprile, Filippo Surico, Rocco Spani e Angelo Lippo.

Lo scrigno dei Semi della Vita è un oggetto d'uso moderno, realizzato a mezzo stampante 3D, comunitario e consuetudinario, che così realizzato, sprigiona una, dirompente e coinvolgente, forza evocativa, testimonianza della nostra migliore tradizione della manifattura d'arte, già, fiorita nel Golfo di Taranto ai tempi della Magna Grecia, quando su larga scala di produzione e diffusione commerciale di piccole opere fittili di esperti ceramisti tarantini, si diffusero in tutto il Mediterraneo e, sono giunti, in numerosi esemplari, fino a noi; custoditi nei Musei pubblici e in collezioni private, in tutta la Terra. Non di rado ci troviamo di fronte ad opere ardite perfette e che, se anche si riferiscono alla mitologia, poco rimane di religioso.

Trattasi di oggetti di piccole dimensioni realizzate tramite uso del calco in più copie di coroplastica, spesso ispirate alla grande arte scultorea prassitelica. Oggi grazie alla stampante 3D possono essere riprodotte e inserite, una per volta, nello stipetto dei vini della Vigna di Dionisio che in uno con uno scrigno della collana antologica "I Semi della Vita" le bottiglie di vino e l'assaggio d'una nostra leccornia: olio, formaggi, salumi, frutta secca e miele, diviene strumento per comunicare, nella sua complessità e singolarità, il meglio della nostra enogastronomia in uno con i valori sapienziali di riferimento.

Lo Scrigno "I Semi della Vita", esaurita la funzione di propagatore della Vita, rimane un oggetto d'uso quotidiano; prezioso per i significati che racchiude; bello da vedere; funzionale per riporvi i gioielli.

I designer, Biagio Capriulo, Antonio Di Mitri e Armando Palma per il prototipo: "da 'U stapèttà (lo stipetto) da Vignà di Dioniso"; del tavolo, da simposio, "L' Ape d' Archita."

'U stapèttà (lo stipetto) da Vignà di Dioniso"; un'oggetto d'uso, quotidiano, d'arte, funzionale; un efficace strumento per contenere e custodire bottiglie di vino d'annata dei vitigni autoctoni del Golfo di Taranto; utile per narrare la nostra enogastronomia d'alta gamma, degno dei fasti e dello stile di vita fiorito nel Golfo di Taranto al tempo delle poleis di Saturo, Gallipoli, Manduria, Taranto, Metaponto, Siris, Eraclea, Sibari, Crotona, Cirò.

Non è un caso che la monetazione delle poleis del Golfo di Taranto riportino come simbologia sulle loro monete la spiga di grano, il grappolo d'uva, l'aratura, la semina, la caccia, il polipo, il delfino, lo scorpione, il toro, i cavalli, il gallo 'u coccjagnàula, 'u cuèccala, il tripode, le anfore vinarie ed olearie.

Di ciò, sono, di palmare testimonianza, le opere che, dissepolti dalle necropoli dopo secoli, tornano a parlare il linguaggio, semplice, mistico e ridente dell'arte. Non di rado ci troviamo di fronte ad opere ardite perfette e che, se anche si riferiscono alla mitologia, poco rimane di religioso, **s'incarnano** nell'umano. Trattasi di oggetti di piccole dimensioni realizzate tramite uso del calco in più copie di coroplastica, spesso ispirate alla grande arte scultorea prassitelica.

Opere che, oggi ,grazie alla stampante 3D, possono essere **riprodotte e inserite, una** per volta, in uno con lo Scrigno dei Semi della Vita, nello stipetto della Vigna di Dionisio che, così, per la sua forma, il suo contenuto, **è la nostra moderna cornucopia: piena di bottiglie di vini Doc d'annata, olio d'oliva DOP, DOCG, STG e prodotti IGP e PAT prodotti con pratiche** agricole, biologiche e rigeneratrici del Golfo di Taranto, culla dell'agroalimentare di alta gamma; l'assaggio di qualche formaggio, salume, frutta secca e miele: tante cose deliziose da gustare e da vivere: il super-cibo della dieta mediterranea.

'U stàpèttà (lo stipetto) da Vignà di Dioniso", diventa, così, uno strumento idoneo per comunicare, nella sua complessità e singolarità, il meglio, della nostra enogastronomia, in uno, con i valori sapienziali di riferimento: i saperi dei sapori.

Lo stipetto è stato progettato per essere realizzato in multiplo, di legno lamellare multistrato di betulla o d'altra essenza idonea, lavorato ad incastro formato cm 50x 50 x25 con incorporato il multiplo ceramico al terzo fuoco policromo cm 41x41; impilabile, uno sull'altro ed incolonnabile, a due a due, addossati alla parete, cm 25 x 1 m per 2 o a quattro su quattro, a colonna, a tutto tondo cm 50x 1 m x 2, all'interno dello stipo vi è la possibilità dell'alloggiamento in parallelo di otto bottiglie. I singoli stipetti montati a colonna, a parete o a tutto tondo, hanno l'apertura, a destra o a sinistra, su uno dei lati stretti del parallelepipedo rettangolare.

Si genera così una dirompente forza evocativa che, senza nulla togliere alla sua natura di oggetto d'uso in quanto alla funzionalità, è la testimonianza della nostra migliore tradizione della manifattura d'arte, già fiorita nel Golfo di Taranto ai tempi della Magna Grecia, quando su larga scala di produzione e diffusione commerciale di piccole opere, fittili, d'esperti, ceramisti –cloroplasti, tarantini, locresi o metapontini.

Il tavolo da simposio³ “L'Ape d' Archita” è un oggetto d'uso d'arte, edito dalla cooperativa culturale Punto Zero. Questo è composto da un basamento quadrato di lastra d'acciaio inox di 3mm di spessore sagomata per l'alloggiamento di 4 stipetti ; ai quattro vertici del quadrato, avvitate 4 valvole di motore, **rottamato, di camion adibiti per il trasporto delle derrate alimentari , di autobus di linea urbana o pullman granturismo, alte** cm 30, sulla quale sono sistemati, in modo che, lo sportello del singolo stipetto, sia apribile e, al centro, poter alloggiare una vaschetta in acciaio inossidabile piegato di 26 x26 di lato e 15 cm di profondità.

Tutti e quattro gli Stipetti devono far parte della collana d'oggetti d'uso d'Arte moltiplicata “*U stəpèttə* (lo stipetto) *pə' 'u vìnə da Vignə* di Dioniso”.

Il tavolo da simposio “L' Ape d' Archita” è lo strumento scenografico evocativo per la recitazione di brani scelti tra le opere classiche, attingendo al grande patrimonio letterario Greco Romano e ad opere letterarie moderne e contemporanee al fine di collegare il passato con il presente, il vicino con il lontano, in spirito glocal, per tornare ad essere protagonisti anche nella contemporaneità.

³ «Nel termine greco “*symposion*” e in quello latino “*convivium*” la preposizione “*syn*” dell'uno e “*cum*” dell'altro segnalano la valenza comunitaria di quel rituale alimentare che in italiano chiamiamo banchetto. Presso le antiche civiltà politeiste la macellazione seguita dalla consumazione rituale dell'animale immolato era una pratica religiosa e il banchetto un'occasione cerimoniale. Nelle sacre scritture il convivio, come luogo di piacere e di distensione, diventava teatro di confidenza, dichiarazioni e talora inaspettate esecuzioni (“*Il convitto di Assalonne*”, Mattia Preti, 1668). Fra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo, in pittura è rappresentata la vita quotidiana e quindi i picnic (già in uso in epoca romana), il ristorante, la cucina, la bottega del macellaio, i mercati, etc.» (da: *Arte e cibo* di Silvia Malaguzzi, Giunti Editore, 2013).

Il tavolo da simposio⁴ “*L’Ape d’ Archita*”, ha il piano di cristallo molato, un ottagono con lato di 70 cm. Questo poggia su 4 stipetti, sistemati su una base di cm 75 x 75, d’acciaio inox, spessa 3 mm , sospesa dal pavimento a mezzo di quattro, **valvole usate, di motore di camion, autobus urbani, pullman granturismo, trombette (ad evocare la tromba araldica: la chiarina) lunghe 30 cm**, in modo che, il tavolo venga percepito, con un “pizzico” di immaginazione, pronto, a sollevarsi dal pavimento, come un ‘ape operaia, pronta a spiegare ali, per spiccare **il volo per suggerire il nettare dai fiori; trasformarlo in miele e nel**, contempo, provvedere all’impollinazione.

Le valvole d’un motore sono la sola parte del motore marchiate con il proprio numero di serie e volendo, si può risalire alla macchina, alla fabbrica e al proprietario, al conducente: tutti elementi che accennano al viaggio, al percorso fisico e mentale.

Questo effetto è accentuato, volta per volta, dai quattro multipli ceramici policromi al terzo fuoco, opere originali di maestri contemporanei, incastonati nella faccia a vista dello stipetto di cm 41x41 di ogni stipo, il tutto giocato sull’originalità di pensiero, la forza del segno e sulla gradevolezza del colore.

Il tavolo è stato progettato, in alterità, alla tirannide del web tramite la pratica offline immersiva, dove ci si ritrova faccia a faccia, gomito a gomito, mano nella mano e ci si può guardare dritto negli occhi. Solo così sarà possibile scrutare e cogliere i moti dell’animo dei simposiarchi: una gioiosa e sapienziale esperienza da vivere in compagnia e con intensità, utile per riscoprire il ricco patrimonio materiale e immateriale, sedimentatosi, per millenni e giunto sino a noi ed ancora prezioso per l’intera Umanità, per l’oggi e il domani.

⁴ «Nel termine greco “*symposion*” e in quello latino “*convivium*” la preposizione “*syn*” dell’uno e “*cum*” dell’altro segnalano la valenza comunitaria di quel rituale alimentare che in italiano chiamiamo banchetto. Presso le antiche civiltà politeiste la macellazione seguita dalla consumazione rituale dell’animale immolato era una pratica religiosa e il banchetto un’occasione cerimoniale. Nelle sacre scritture il convivio, come luogo di piacere e di distensione, diventava teatro di confidenza, dichiarazioni e talora inaspettate esecuzioni (“*Il convitto di Assalonne*”, Mattia Preti, 1668). Fra la fine del XVI e l’inizio del XVII secolo, in pittura è rappresentata la vita quotidiana e quindi i picnic (già in uso in epoca romana), il ristorante, la cucina, la bottega del macellaio, i mercati, etc.» (da: *Arte e cibo* di Silvia Malaguzzi, Giunti Editore, 2013).

Perché, la partecipazione al simposio, possa fungere da palestra civica occorre che i lavori dei partecipanti siano coordinati da un simposiarca eletto esperto nel dare e togliere la parola; un moderatore non schierato.

Per il migliore svolgimento del Simposio, necessita un luogo adeguato ed un tavolo della collana L' Ape d'Archita ed a seguire:

- Il simposiarca, regista della cerimonia, che può essere il padrone di casa o persona eletta dagli invitati, per preparazione culturale e, se partecipano stranieri, conoscitore della lingua di riferimento degli ospiti e del dialetto della città in cui si celebra il simposio, tenuto conto che i nomi delle pietanze e delle cultivar utilizzate per la preparazione, sono, spesso, in vernacolo;
- La scelta del menu, sulla scorta del sapere dei sapori di ogni singola portata predisposta dallo Chef, esperto di etnobotanica ed etnozoologia nostrana, dell'arte necessaria per governare il forno a legna da pane e da beccheria e la cucina monacale;
- Il Coppiere conoscitore del vino Doc e dei vitigni del Golfo di Taranto, ruolo da sempre ritenuto importante visto che gli dei dell'Olimpo ne avevano uno tutto per loro: Ganimede.
- La formulazione dell'argomento da trattare, la scelta della colonna sonora per gli interludi e, almeno due tesi a confronto per sviscerare l'argomento e tenere alto l'interesse dei partecipanti.

Per creare la giusta atmosfera, nelle bacheche orizzontali, alte 3 cm che si vengono a creare, e la vaschetta-contenitore centrale 26x26 cm, sotto il piano di cristallo, a testimonianza della cifra culturale dei partecipanti, verranno, volta per volta, sistemati reperti archeologici, geologici, monete antiche, xilografie, ex libris, *'na scidda dā lavòria*, forgiata da *Mèstā Finanicchia*, *'na palèttā dā lavòria*, scolpita dal Maestro Secondo Lato; interessante l'eventuale apporto dei partecipanti con il sistemare nelle bacheche la propria partecipazione di nozze, **il proprio diploma di laurea**, l'immagine della copertina d'un proprio libro, un documento autografo, un chit di Livoria nella bacheca al centro tavola, la scelta del testo d'una citazione poetica-letteraria della collana "Gocce di Rugiada", inglobate nella collana "Lo Scrigno della Vita"; ad indicare, la celletta d'un favo, evoca l'azione

feconda dell' api, che asseconda la trasmissione generativa della **vita e, per l'umo, un monito**
l'acquisizione del Sapere Ambientale indispensabile per tutelare Il Capitale Naturale.

Il Golfo di Taranto, un sito storico-geografico dove, da 2500 anni, si è innescato un processo virtuoso socioeconomico e politico-culturale che ha generato uno stile di vita di successo. Determinatosi, oltre che beneficiare delle favorevoli condizioni climatiche, ha goduto della sua posizione geostrategica al centro del Mediterraneo e si è avvalso degli insegnamenti della scuola pitagorica che, tramandatasi da una generazione all'altra, senza soluzione di continuità, è giunta sino a noi.

Per questo divenne, sin d'allora, una terra ubertosa, antropizzata con mano leggera e sapiente; qualità, in parte, mantenuta, nonostante tutto, sino ai nostri giorni.

L'Ape d'Archita, di per sé, costituisce una irresistibile attrattiva a sedersi per la celebrazione del simposio ed assaporare leccornie e manicaretti, intingoli che vanno all'anima; vino DOCG, DOC, STG, d'annata ottenuto da vitigni autoctoni del Golfo di Taranto (Primitivo, Negroamaro, Cirò, Aglianico, Verdeca, Bombino bianco, Bianco d'Alessano), e si adoperano per il parlare schietto, col cuore in mano di cose e fatti di cui sono informati, in spirito di verità.

Rintracciare i diversi sapori diventa un'esperienza memorabile da raccontare online e offline.

Lo stipetto dei vini DOC di Dionisio, il tavolo **l'Ape d'Archita** e lo scrigno i Semi della Vita, sono all'altezza d'un territorio che comprende tre siti Unesco della forza dei Sassi di Matera, i trulli di Alberobello e il federiciano Castel del Monte; Parchi Nazionali della portata del Parco del Pollino, del Parco della Sila, del Parco Dell' Appennino Lucano, dell'Aspromonte, dell'Alta Murgia; nonchè , l'amenità e singolarità del Parco Regionale "La terra delle Gravine", il Parco Regionale di Gallipoli Cognato , il Parco Regionale della Murgia Materana, tutti ricchi di natura e di storia; teatro di millenaria frequentazione umana.

Riunirsi intorno al tavolo, deve significare, per simposiarchi, poter nutrire il corpo, di tanto Ben di Dio ed educare, sul filo dei valori demo-etnoantropologici l'ingegno, rafforzare l'animo meditando su persone e gesta del passato a partire dalla rivisitazione dell'opere di Platone, per ritracciare quanto della proficua esperienza culturale che Platone ebbe con il pitagorico tarantino Archita, meccanico, filosofo, musico, inventore della spola meccanica per tessere la lana, costruttore della Colomba

d'Archita ; il primo drone costruito dall'uomo, capace di vincere la forza di gravità e di infrangere, per la prima volta, il mito d' Icaro - la scrittura della musica e, sul piano politico sociale, della prima riforma agraria democratica e sulla giusta mercede per gli operai.

Ogni volta che ci si siede intorno al tavolo **l'Ape d'Archita** , costituirà l'apoteosi della qualità dei prodotti agricoli autoctoni, declinati nel meglio della tradizione *da 'u strafuèchə* (il super cibo) del Golfo di Taranto, sostenuto dalla rete degli ecomusei, i presidi slow food, l'industria agroalimentare ed i numerosi quanto qualificate strutture agroturistiche, la celebrazione a scadenza annuale, d'eventi culturali, celebrazioni di riti religiosi, festival musicali, la festa di carnevale, sagre per prodotti tipici. Ogni seduta, costituirà, una felice circostanza per imparare a cogliere il nesso tra le persone, il luogo, le cose, i fatti, il pensiero e la parola; ciò genererà l'orgoglio di "essere oggi", per "essere stati" ieri, e pronti, a pieno titolo, a tornare ad "essere" domani. Perciò è tempo di mettere il tutto in connessione olistica e glocal, ripigliar fiato, infondere nuova lena, per azioni adeguate, allo scopo di garantire e, non solo per sé stessi, migliori condizioni per godere del gusto dei cibi e accedere ai comodi della vita.

Durante il simposio, come ci avverte, *Lao Tzu, nel "Il libro del Tao": "Le imprese difficili del mondo devono pur partire da ciò che è facile; le imprese più grandi del mondo devono pur partire dal piccolo"*.

In aggiunta, con altrettanta efficacia, l'adagio tarantino: *"l'acquə, sa accògghiə quənnə chióvə, lə rəzzòlə sə prəparənə apprīmə e, attìandə, cù nò sòntə fəlàtə"!*

E' tanto intrigante, quanto salutare, ritracciare l'azione, profonda e feconda, della scuola Pitagorica che, per prima, ha avviato, nelle poleis del Golfo di Taranto, un'organica ed innovativa riflessione, sul rapporto del cibo con il gusto ed i riflessi che questo ha sulla salute fisica e mentale e che seppe riconoscere per prima alle donne parità di intelligenza con gli uomini e, conseguentemente, il ruolo di classe dirigente nella Comunità.

Come è noto, le attività sportive, godettero di grande considerazione e successo nelle colonie della Magna Grecia. *La pratica sportiva era espressione dell'Aretè concetto che ha insito in sé sia il significato di prestanza fisica, abilità e forza che di virtù e di eccellenza morale ... gli atleti di Crotona*

primeggiavano in tutte le specialità e si narra che in un'Olimpiade, nella gara della corsa dello stadio, i primi sette classificati, furono, tutti, di Crotone per cui si raccontava che l'ultimo di Crotone era il migliore del primo dei Greci. La tradizione ci ha lasciato i nomi di numerosi atleti valorosi: Daippos, Glicone, Lucino, Eratostene, Ippostrato, Diogneto, Timasiteo, Isomaco, Milone, Faillo ... Taranto, in particolare, dovette tenere in grande considerazione, la prestanza fisica e l'abilità ginnica. La testimonianza di ciò è da ricavarsi da un gruppo di tombe tutte riferibili a deposizione anche multipli di atleti. Tale scoperta ha fatto ipotizzare l'esistenza a Taranto, di vere e proprie comunità di ginnasti, quasi società o "clubs" sportivi i cui membri, appartenenti certamente ad un ceto gentilizio, venivano tumulati nella stessa tomba come carattere di distinzione. Fra queste tombe è d'obbligo segnalare quella esposta al Museo di Taranto e conosciuta come "tomba dell'atleta" (Nel 2008 fu esposta a Pechino per le olimpiadi Cinesi⁵)⁶. Trattasi di una sepoltura singola ai cui lati erano collocate ben quattro anfore panatenaiche - anfore che contenevano olio sacro alla Dea Atena in premio al vincitore delle Panatenee⁷. Oltre all'immagine della Dea, l'anfora raffigurava anche la specialità che aveva visto trionfare l'atleta; in particolare dall'esame delle anfore, l'atleta di Taranto - forse

⁵ Gazzetta del Mezzogiorno.it La «Tomba dell'atleta di Taranto», unica testimonianza diretta di un atleta che ha praticato i giochi olimpici nell'antica Grecia, è da oggi in mostra al Beijing World Art Museum nell'ambito delle manifestazioni collaterali alle Olimpiadi. Sono esposti il corredo funerario dell'Atleta, con tre splendide anfore con figure nere sullo sfondo rosso e scene legate allo sport, e una realistica copia in resina della originale tomba e dello scheletro, testimonianze di una vittoria «olimpica» lontana oltre 2500 anni e dell'arte funeraria tarantina di età arcaica. L'esposizione durerà sino al 30 gennaio 2009. I reperti tarantini costituiscono il nucleo fondamentale dell'esposizione «Games and Athletes in the Ancient World», nata dalla collaborazione tra il ministero italiano dei beni culturali, l'assessorato al Turismo della Regione Puglia e il museo cinese. Accanto all'atleta di Taranto, reperti archeologici provenienti dai più importanti musei italiani. Lo scheletro dell'atleta venne ritrovato intatto nel 1959 a Taranto con il corredo funerario. La soprintendenza ai Beni archeologici, che con il museo archeologico di Taranto ha curato il trasferimento dei reperti e l'allestimento a Pechino, ha realizzato una copia dello scheletro e del sarcofago in tufo, con la tecnica del laser-scanner che assicura la perfezione al micron. Il corredo funerario consiste in tre anfore panatenaiche che ritraggono l'atleta sulla parte esterna impegnato in numerose discipline sportive. Le anfore «raccontano» che l'atleta di Taranto era risultato vincitore nelle Grandi Panatee, le gare che si svolgevano ad Atene.

⁶ Antonio Giambersio "Il pittore di Pisticci" 1989, Congedo editore.

⁷ In onore della Dea Atena. La più importante festa religiosa e civile dell'antica [Atene](#), istituita secondo la tradizione da [Teseo](#) e celebrata in onore di [Atena](#) Poliade nel mese di ecatombeone (all'incirca luglio). Si svolgevano ogni 4 anni e culminavano entrambe il 28° giorno del mese, considerato natalizio di Atena, con una processione che recava alla dea, sull'Acropoli, il prezioso peplo tessuto dalle donne ateniesi. Nel corso delle P. si svolgevano agoni ginnici e ippici, gare poetiche e musicali, e la sera del 27 una παννυχίς o festa notturna, con la lampadedromia o corsa con le fiaccole. Al vincitore veniva dato in premio un'anfora piena di olio d'oliva del bosco sacro

identificato con Ikkos, figura ricordata da Platone nel Dialogo di Protagora -, doveva aver vinto la gara di lancio del disco, del salto, del pugilato e della quadriga”

Tra le colonie greche che, più si distinsero per la qualità e la forza, c'è anche Metaponto. Del favore che la pratica sportiva ebbe in questa città è dimostrato dal frammento di un Epicio di Bacchilide dedicato ad Alexidamo di Metaponto vincitore nella lotta a Delfi: Nike, dolce di doni...opera tua se Metaponto, città che i numi prediligono, è corsa da giovani forti di membra che salutano vincitore, con inni, baldoria e tripudio, il mirabile figlio di Faisco: Alexidamo.

Oggetti d'uso d'Arte, individuali e comunitari, per venire incontro al turista moderno che si muove alla ricerca dell'altrove, del diverso da sé ed è animato da uno straordinario interesse per l'autentico, per il contatto con l'originale, per la conoscenza dei luoghi che ha l'opportunità di visitare e vivere. Un modo originale per soddisfare il suo desiderio di trovare un angolo di mondo antropizzato, ma che, ancora è riuscito a lasciare intatto, un frammento che si sia salvato dalla modernizzazione, industrializzazione; un fazzoletto di territorio che si è salvato, e non porti i segni del suo passaggio **distuttore** e desertificante.

La non autenticità viene sempre più riconosciuta dai turisti acculturati; una categoria di viaggiatori informati, attenti, che si distinguono dal turista di massa non per pura volontà di differenziazione ma proprio per la ricerca di quel “passare attraverso” (e non nelle vicinanze), che dovrebbe essere l'esperienza sapienziale.

Questi oggetti d'uso introdotti nel microcosmo dell'agroturismo delle nostre Masserie, se restaurate in maniera creativa, sono in grado d'effettuare la coincidenza tra le aspettative culturali e ricreative che muovono la domanda e la rosa di attrattive offerte nel ristretto arco spazio-temporale di una vacanza.

La domanda turistica premierà, nel prossimo futuro, quelle destinazioni che sapranno sposare tali caratteristiche con la riconoscibilità e specificità del loro contesto storico-geografico. Si tratta di fattori che il modello turistico tradizionale molto raramente è in grado di offrire. Una cena intorno al tavolo, L'Ape d'Archita, arricchita dall'arte contemporanea collegata ai luoghi e alle persone sul filo della memoria e della letteratura. È questa una variabile vincente, **sulla quale** si giocherà il futuro del turismo contemporaneo. **Quei** microcosmi turistici che sono in grado di offrire, se progettati in

maniera appropriata, la coincidenza, tra le aspettative culturali e ricreative che muovono la domanda e la rosa di attrattive, da vivere, ricordare e raccontare possibile anche in ristretto arco spazio-temporale di una vacanza.

Nel prossimo futuro, se il nostro territorio, vorrà avere voce in capitolo, **dovrà** sposare tali **orientamenti**; occorre possedere la riconoscibilità e specificità tanto dei valori materiali quanto di quelli immateriali a questi interconnessi, col nostro contesto, per rispondere alla varietà di stimoli cui il turista-telespettatore contemporaneo è aduso: l'evocazione dell'atmosfera della civiltà Magnogreca, della Scuola Pitagorica può essere il "sale" per un'esperienza turistica di successo.

È su queste variabili che si giocherà il futuro del turismo; il multiplo del chit del gioco di strada della livoria di Vittorio Del Piano prodotto da Domenico Rapaci, edizione Cooperativa Punto ben s'attaglia allo spirito del saggio della livoria ("*A lavòria* ") e alle esigenze del viaggiatore acculturato e motivato, che è alla ricerca d'una conoscenza profonda delle cose; il viaggio, oltre che, spostamento fisico, è anche processo di aggiornamento e arricchimento culturale.

L'idea progettuale dei quattro oggetti d'uso artistici, è maturata per intercettare questa domanda tirando il filo della memoria, nel corso della definizione progettuale della catena dei giardini etnobotanici del "Vecchio di Corico", nel distretto turistico del Golfo di Taranto-Puglia, Lucania, Calabria jonica, a seguito del protocollo di intesa tra le tre regioni interessate, per cogliere le opportunità degli appuntamenti di Expo Milano 2015: Nutrire Pianeta, Energia per la Vita e Matera Capitale della Cultura Europea 2019; iniziativa presa dal Liceo Ginnasio Statale "Aristosseno"⁸, in uno con la Cooperativa culturale Punto Zero, Alliance Fraçaise, Università Popolare Zeus, Associazione Nihao Puliya⁹, Wwf Taranto Onlus¹⁰, Endas Puglia, Garden Club.

I quattro oggetti d'uso d'Arte; il multiplo del chit del gioco di strada della livoria di Domenico Rapaci, lo scrigno dei Semi della Vita d' Marcello Carrozzo, lo stipetto di Dionisio di Biagio Capriulo ed Armando Palma, il tavolo da simposio l'Ape d'Archita, ben s'attagliano allo spirito del saggio "*A lavòria* ": bene Immateriale Comunitario demo-etnoantropologico, inclusivo, connotativo e coagulante per il passaggio intergenerazionale.

⁸ www.liceoaristosseno.it

⁹ www.nihaopuliya.cn

¹⁰ www.wwftaranto.com

Lo stipetto per la custodia delle bottiglie di vino d'annata, è stato inserito nella di tesi di laurea in geografia della comunicazione discussa da Stefano Ripoli.¹ liceoaristosseno.it 1La tesi: "l'agricoltura in puglia Come fattore di recupero ambientale" relatore il professor Di geografia della comunicazione Guido Luisi è stata discussa all'università degli studi di Bari "Aldo Moro". (minfra87@gmail.com)

Lo scrigno dei Semi della Vita approntato dal designer, Marcello Carrozzo, conterrà semi dei seguenti Patriarchi Vegetali, geo localizzati, fotografati e, per alcuni esemplari, compresa la **mappatura genetica delle seguenti cultivar autoctone:**

a) I semi del corbezzolo di Pizzichicchio, rivenienti da un albero, Patriarca Vegetale, presente, nella Riserva Naturale Regionale Orientata, Bosco Delle Pianelle, in agro di Martina Franca, area inclusa nel Parco Naturale Regionale della Terra Delle Gravine;

b) *Lə nùzzèlə* (I noccioli) d'albicocca, *da crsòmme, di* Capecelatro, un tempo, presente nel giardino di villa *Capecelatro*, a Santa Lucia sul Mar Piccolo ed, ora, presente nel giardino etnobotanico del casino Colella in contrada San Donato **di Talsano.**

- c) *Lə gnàgnəla* (le ghiande) del leccio di Sant'Egidio, Patriarca Vegetale, collocato, in Città Vecchia, sugli spalti del Canale Navigabile, ai tempi del Santo, compreso nel Pittaggio del Baglio, a due passi, dalla sua abitazione;
- d) I semi del carrubo, di San Pietro, presente nella corte della masseria-agrituristica, di San Pietro sul Mar Piccolo, nei pressi della Riserva regionale orientata "La Vela" (custodita e animata dal WWF Taranto);
- e) *L'amènəla* (La mandorla) di Aniello Boccarelli, ancora presente nell'area desinata a parco pubblico etnobotanico in contrada Il Pilone nel Quartiere Salinella;
- f) I noccioli *d'aliə* (d'olivo) del Marchese Saracino di Montemesola, presente, nel patio d'ingresso, del ristorante al Faro, già Masseria Saracino.
- g) I noccioli *d'aliə*. (D'olivo) d'Aniello Boccarelli, ancora presente nell'area desinata a parco pubblico etnobotanico in contrada Il Pilone nel Quartiere Salinella;
- h) I Noccioli *də giuggəla*, (giuggiola) di Tommaso Niccolò D'Aquino, presente nel giardino della masseria-agrituristica, di San Pietro sul Mar Piccolo, nei pressi della Riserva regionale orientata "La Vela" (custodita e animata dal WWF Taranto);
- i) Le ghiande del Fragno di Pizzichicchio, presente nella foresta di San Basilio Mottola;
- l) I semi *da murtèdda nòstrə* (cultivar di Mirto Tarantino) del Vecchio di Corico, un cespuglio - Patriarca Vegetale- presente nella gravina Mazzaracchio, alla radice della sorgente del Galeso, a confine dell'agro di Taranto con quello di Statte;
- m) I noccioli d'olivo del patriarca vegetale Columella, presente nella piantata, della struttura agroturistica Le Grotte di Sileno in agro di Castellaneta, affacciata sullo Jonio;
- n) I boccioli del capperò in salamoia; *lə chiapparinə salàtə də Sànd' Egidiə* meglio *lə cucuìngə*, (i bottoncini di capperò dell'ultima fioritura) *salàtə də Sànd' Egidiə*; (trattasi dei boccioli della cultivar autoctona delle piante di capperò che, ancora oggi, crescono, rigogliose, sugli spalti del Canale Navigabile; l'antico Fosso, frequentato da Sant'Egidio; leccornia preparata, a mestiere, *d'alləccàrsə lə mùsə*, ancora, da Dommimi);

o) I noccioli del nespolo del Giappone di *Dommimì*, un albero di questa cultivar, caro al Nostro, presente, nel cortile di Palazzo Portacci, con ingresso, all'inizio, da via Duomo 309, in Città Vecchia.

Inoltre, per l'incoraggiamento e le preziose indicazioni per la stesura del testo, si ringraziano:

*Enzo Ferrari, Enzo Giase, Enzo De Palma, Arnaldo De Feis, Carlo Marchese, Fabio Millarte, Cosimo Dellisanti, Claudio De Cuja, Pino Cosmai, Angelo Candelli, Giuseppe Albenzio, Franco Laterza, Rocco Tancredi, Benedetto Lazzaro, Franco Silvestri, Vittorio Labriola, Angelo Palomba, Erminio Biandolino, Guglielmo De Feis, Sabrina Del Piano, Giovanni Cristoforo, Candida Fasano, Marco D'Errico, Franco Solito, Salvatore Lippo, Simona Soloperto, Giovanni Colomba, Egidio Ricchiuti, Vittorio Mandese, Nicola Palagiano, Arcangelo Santamato, Alessandro Termite, Antonietta Latanza, Angelo Taina, Francesco Buzzerio, Gregorio Di Giacomo, Carmine Chiarelli, Patrizia Fersurella, Enzo Ruta, Martino Cristofaro, Walter Guarini, **Pino Benedetto**, Ester Romanelli, Alessandro Ripoli, Domenico Di Cuia, Claudio Donati, Patrizia Russo, Giovanni Guarini, Maria Gianfreda, Andrea Lazzaro, Emilio Mele, Pietro Fanigliulo, Marcello D'Addato, Raffaella Portulano, Maria Valentina De Palma, Salvatore De Luca, Luca Ciriola, Giorgio Carnevale, Lorita Claudia Pacifico, Paolo Castronovi, Bruno Di Castri, Mario Alessi, Vincenzo Adduci, Vincenzo Giusti, Emanuela Carucci, Lorenzo Benedetto, Nino Palma, Maria Castrignano, Pasquale Ruta, Nino Cristoforo, Nico D'Amore, Giorgio D'Alessandro, Sante Polito, Fulvio Orlando, Franco De Feis, Tommaso Portacci, Enzo Mannino, Giorgio Ciccone, Franco Silvestri, Anna Maria Di Vittorio, Maria Castrignano, Giovanni Nisi, Orazio Carbotti, Piero Colella, Mario Romandini, Domenico Basile, Antonio Paciariello, Giuseppe Vallinoto, Francesco Castrignano, Cataldo Portacci, Giovanni Solito, Nicola Giudetti, Giovanni Guarino, Antonio Fornaro, **Enzo Valle e Fabio Viola**.*







Giovanni Lacatena 2016





S



S

Tavolo da simposio "L'Ape d'Archita"

FINE