

PRO LOCO PUGLIA e BASILICATA



UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
ENTE ASSISTENZIALE RICONOSCIUTO
DAL MINISTERO DELL'INTERNO
con D.M. n. 559/1. 11976.12000a (121)
del 18 giugno 1998

Iscritta nel Registro Nazionale
delle Associazioni di promozione sociale
n. 56 - Legge n. 383 del 7-XII-2000
Poste Italiane. Sped. in A.P. - 45% Art. 2 c.
20/b L. 662/96 - Aut. DCO/DC/Le 343/01
ANNO XXVI - N. 3/24

Iscritto al registro della Stampa
del Tribunale di Lecce n. 542 del 7 dicembre 1991
Direttore Responsabile: Giovanni Nuzzo

BOLLETTINO DI INFORMAZIONE
A CURA DEL COMITATO UNPLI

ASSEMBLEA
**Unione Nazionale
Pro Loco d'Italia**

ROMA - 16 - 17 NOVEMBRE 2024





SOMMARIO

Défilé storici.....	3
Puglia, un palcoscenico di tradizioni: il bilancio positivo di Unpli Puglia	4
Unpli nazionale, grande successo di partecipazione all'assemblea a Roma.....	5
Giornata regionale delle Pro Loco di Basilicata	6
Saluto di Pino Gallo.....	6
Oltre 1000 i piatti di pasti al tartufo e tante varietà di dolci tipici serviti alla XVII Mostra Mercato di Carbone	7
A Maratea il Premio La Perla nell'anno delle Origini Italiane nel Mondo	8
XXII Rassegna Estiva Metaponto 2024: il Trionfo della Cultura, fra Teatro, Musica e Radici Storiche.....	9
A Montescaglioso, la notte della Befana gira "il Cucibocca", per cucire la bocca ai bambini	10
Tradizione e Gusto nella "Sagra della Patata di Montagna di Muro Lucano, XIII Edizione".....	11
Una fontana centenaria, testimone silenziosa di epoche passate.....	11
A Tramutola, record di presenze con 10000 turisti alla sagra della Munnaredda	12
Altamura tra Auto d'Epoca e Storia Dinastica	14
"Credibili per Servire" Successo per Pro Loco Bisceglie	15
20ª Edizione Festival della Canzone Premio "Augusto Daolio"	16
HuBit - Dove la creatività e l'inclusione vengono alla sbarra.....	16
La "pietra gentile" di Carovigno	17
Promuoviamo SPONGANO.....	17
Lu Palumbaru: architettura rurale ed economia salentina in età moderna	18
Presentazione del libro "Torri costiere della provincia di Lecce" di Francesco Pio Fersini.....	18
Il Corteo storico dello Schiavo	19
Sagra del Torcinello Sanpaolese.....	19
Carnevale ofantino alla sanferdinandese "Il Quartiere è in... Ballo"	20
La Tavola dei Morti a Casamassima	21
La Fiera dell'Agricoltura 2024.....	22
Sagra "...Non Solo Cottacotta"	22
Serata di lirica a Cellino San Marco	23
La Festa della Mandorla	23
Un dialogo tra il passato e il presente: il Museo delle Arti e Tradizioni di Latiano	24
Pro Loco Locorotondo, autunno pieno di iniziative	24
Alla scoperta di Polignano	25
Il viaggio tra esperienza, competenza e memoria	26

Comitato Regionale UNPLI Puglia APS

Sede: Via Vittorio Veneto, 48
70037 Ruvo di Puglia (Ba)

Tel.: 0803615419

Cod. Fisc.: 93004630724

Mail: puglia@unpli.info

Pec: prolocounpli@pec.it

CONSIGLIO

Presidente

Rocco Lauciello

Ruvo di Puglia (Ba)

Vice Presidente

Lionetti Gerardo

Sant'Agata di Puglia (Fg)

Consiglieri

Michele Simone

Deleg. Gargano - Carpino (Fg)

Raffaele Florio

Deleg. Tavoliere - San Severo (Fg)

Vincenzo De Feudis

Deleg. Peucetia Nord - Bisceglie (Bt)

Antonietta Racanelli

Deleg. Peucetia Sud - Sannicandro (Ba)

Vito Marcello Amapani

Deleg. Murgia e Gravine - Acquaviva (Ba)

Giuseppa Acquaviva

Deleg. Magna Grecia - Lizzano (Ta)

Madia Trinchera

Deleg. Valle d'Itria - Ostuni (Br)

Cosimo Galasso

Deleg. Alto Salento - Latiano (Br)

Maria Gabriella de Judicibus

Deleg. Lecce - Lecce (Le)

Oronzo Piccinno

Deleg. Grecia Salent. - Cannole (Le)

Luigi Guglielmo

Deleg. Messapia - Vignacastri (Le)

Vito Vergine

Deleg. Finibus Terrae - Leuca (Le)

Carlo Longo

Deleg. Ionia e Terre Sal. - Nardò (Le)

CONSIGLIO NAZIONALE

Rocco Sparascio

Montesano Salentino (Le)

COLLEGIO DEI REVISORI

Giuseppe Antonacci

Mottola (Ta)

Leuzzi Donato

Salice Salentino (Le)

De Santis Maria Rosaria

Troia (Fg)

COLLEGIO DEI PROBIVIRI

Maria Rosaria Lombardi

Bovino (Fg)

Cotugno Paola

Palese (Ba)

GIUNTA ESECUTIVA

Presidente

Rocco Lauciello

Ruvo di Puglia (Ba)

Vice Presidente Vicario

Renato Bruno

Montemesola (Ta)

Componenti

Gerardo Strippoli

Corato (Ba)

Marco Forte

Cutrofiano (Le)

Ippazio Martella

Tiggiano (Le)

Carmela Nigro

Serracapriola (Fg)

Alessandro Valente

Erchie (Br)

Direttore Responsabile

Giovanni Nuzzo

Segretaria Regionale

Stragapede Nicla

puglia@unpli.info

Redazione

redazioneunplipuglia@gmail.com

Alessia De Nicolò

Luigi Rutigliani



Défilé storici

di Giovanni Nuzzo

Come sempre, questo periodo dell'anno spesso viene associato al termine "ripartenza" analizzando il consuntivo di dodici mesi e un preventivo di massima per affrontare il nuovo anno. Noi partiamo dalle suggestive immagini in costume d'epoca scattate da fotografi, fotocronisti, fotoreporter e registi che nel mese scorso hanno immortalato una grande giornata di cortei storici. Il famoso défilé, entrato ormai nella storia, ideato e attuato dall'UNPLI Puglia sta ottenendo di anno in anno notevole successo e apprezzamento dalla Regione Puglia e non solo. Un'occasione di festa che entusiasma il presidente Rocco Lauciello, ma anche tutti i componenti delle Pro Loco, in quanto esalta storia, tradizioni e cultura. Settori trainanti e vincenti, espressione dell'artigianato locale e dei prodotti enogastronomici tipici del territorio. Appuntamenti folcloristici in costume, vera forza di attrazione e socializzazione con musica, canti, danze e scroscianti applausi. Uno spettacolo culturale che rievoca le varie epoche storiche dal Medioevo all'Ottocento di grande attrazione turistica mediante un mix di sano divertimento e formazione intellettuale.

Straordinaria è stata la sfilata tenutasi a Lucera nell'ottobre scorso in occasione della IV edizione dei Cortei storici, che ha esaltato le identità dei luoghi. Un'interessante vetrina ammirata da un pubblico sempre più numeroso che riconosce nelle Pro Loco di Puglia una performance di alto livello tecnico – organizzativo. Una tradizione secolare sempre alta che continua a tenere viva storia, arte e cultura di ogni realtà locale. Una kermesse ormai che entra a porte aper-



te ogni anno in diverse città di Puglia e Basilicata. Coreografie, ritmi incalzanti, sbandieratori in corteo danno vita allo sviluppo del territorio.

Oltre ai suggestivi cortei storici, tantissime sono le altre iniziative organizzate nei vari centri pugliesi, dove esperte guide turistiche delle nostre Pro Loco immergono i visitatori in atmosfere d'altri tempi attraverso il fascino e il mistero di indimenticabili percorsi.

Secondo Puglia Promozione, da gennaio ad agosto di quest'anno si è registrato un significativo incremento turistico, soprattutto dall'estero, rispetto allo

stesso periodo del 2023 sia degli arrivi che delle presenze in loco. Certo, noi lo abbiamo ribadito più volte che molto si è fatto e molto c'è ancora da fare. La via da percorrere rimane ancora lunga.

Un sistema turistico regionale apprezzato per professionalità ed entusiasmo degli operatori in grado di trasmettere la qualità e i valori dell'accoglienza. Diamo il benvenuto quindi al percorso partecipato per lo sviluppo turistico attraverso il progetto "Puglia Destination GO – Organizziamo il turismo", promosso dall'assessorato al Turismo della nostra regione. Un nuovo modello organizzativo e concreto a seguito della creazione degli ambiti turistici territoriali più efficienti. Un progetto che certamente migliorerà la gestione turistica regionale e locale ai fini della sostenibilità.

E così il Gargano, Tavoliere delle Puglie, Monti Dauni, Terre di Bari, Valle d'Itria e Salento faranno crescere il settore.





Puglia, un palcoscenico di tradizioni: il bilancio positivo di Unpli Puglia

di Rocco Lauciello, presidente UNPLI Puglia

Cari amici e colleghi, volge al termine anche questo 2024, come sempre all'insegna della salvaguardia culturale e territoriale. Un territorio che ci parla costantemente di noi e del nostro passato, attraverso tradizioni tramandate di generazione in generazione. Risiede proprio nella continuazione di tale ciclo l'impegno delle 240 Pro Loco di Puglia, le quali, grazie a una rete sinergica sempre più fitta e collaborativa, hanno promosso un turismo esperienziale continuativo che valorizzi le nostre località conservando al tempo stesso la loro essenza.

Non ci abbandona, in questa nostra missione la Regione Puglia e l'Assessorato regionale al Turismo, il quale, con il progetto "Puglia Destination Go", in collaborazione con Puglia Partecipa e Puglia-promozione, permette di estendere la rete anche al mondo ad di là dell'universo Pro Loco, portando in scena, sullo stesso palco, tutti gli attori del turismo, dalle istituzioni ai privati, al fine di consegnare un'offerta integrata e collaborativa ai visitatori e turisti che sempre in maggior numero danno fiducia al sud e alle sue bellezze.

Occasione di incontro e convivialità sono stati gli eventi proposti

da Unpli Puglia: da Tesori Nascosti a Puglia Tipica, fino alla più recente Rassegna dei Cortei Storici, giunta ormai alla VI edizione e destinata a crescere con noi negli anni a venire. La manifestazione ha attirato nella suggestiva cornice di Lucera gruppi storici da tutta Puglia e Basilicata, ribadendo il rapporto di fiducia e collaborazione che lega queste nostre meravigliose regioni e che ci proponiamo di coltivare nella reciproca stima.

Colgo l'occasione per porgere i miei più sentiti auguri ad Antonino La Spina, che nell'ultima Assemblea Nazionale, tenutasi a Roma il 16 e 17 Novembre, è stato eletto Presidente Nazionale per il terzo mandato consecutivo.

In questo clima di rinnovamento siamo pronti a salutare con entusiasmo il nuovo anno, pronti per nuovi e ambiziosi obiettivi per portare sempre più in alto i nostri piccoli borghi, le città dell'entroterra e le nostre radici.

Concludo con un caro augurio di Buon Natale e un prospero Anno Nuovo a tutte le Pro Loco e alle loro famiglie!





Unpli nazionale, grande successo di partecipazione all'assemblea a Roma

di Leo Gianfrate, Presidente Pro Loco Locorotondo

Una assemblea svolta nel week end 16-17 novembre che ha visto la partecipazione di 1.200 dirigenti, delegati e consiglieri e presidenti delle Pro Loco di tutta Italia per l'elezione del Presidente Nazionale e degli altri organi statuari. Eletto presidente per il terzo mandato consecutivo Antonino La Spina, che ha presentato la Giunta che lo accompagnerà in questo quadriennio, i consiglieri ed infine tutti i presidenti regionali, rappresentanti la grande famiglia Pro Loco in Italia, che ha superato le seimila affiliazioni di paesi e città.

Tanti gli ospiti di prestigio che si sono affacciati di persona o via collegamento Zoom per un saluto o per illustrare le iniziative del Governo o degli Enti per cui sono intervenuti.

Tra gli altri Giulio Bugarini (assessore al comune di Roma), l'on. Bellucci (vice ministro al lavoro), sen. Adolfo Urso (ministro imprese e made in Italy), i sottosegretari Wanda Ferro, Luigi D'Eramo, Lucia Albano, il senatore questore Antonio De Poli, Fiorello Primi, presidente Borghi più belli d'Italia, Luca Zaia, presidente regione Veneto, il nostro ass. regionale Puglia al turismo Gianfranco Lopane, Alberto Cirio, pres. Regione Piemonte e tanti altri rappresentanti del volontariato in Italia con cui si sono intensi rapporti di collaborazioni. Dalla Puglia il presidente Rocco Lauciello ha fatto pervenire in assemblea un pullman intero di 50 persone, tra

delegati, dirigenti e presidenti di singole pro Loco, creando una simbiosi ed una collaborazione tra le diverse anime delle diverse cittadine e paesi che certamente daranno frutti di collaborazione in futuro.

Le due kermesse hanno visto la partecipazione da presentatori di Adriana Volpe e del corregionale Beppe Convertini, oltre alla presenza di Maria Grazia Cucinotta, attrice in un filmato delle Pro loco, che girerà sulle reti Mediaset prossimamente.

Si è parlato di sagre di qualità, di protezione civile, di cortei storici, di carnevali della tradizione, e di tante altre iniziative in cantiere.

C'è stato spazio anche per quelli che vengono definiti "patrimoni culturali viventi", e la Puglia, come sempre si è messa in mostra con il Calandragruppo e la sua musica popolare e la taranta, e con Maria D'Enghien e la sua corte di Lecce, molto bravi anche i siciliani de "il risveglio degli Dei", ed il coro di sardi "Su Nugoresu".

Culture a confronto che si miscelano, creando connessioni e portando avanti tradizioni di tutte le regioni sempre più apprezzate da chi ci visita e che ci permettono di non disperdere questo grosso patrimonio italiano di cultura.

Pro Loco, una famiglia, la più numerosa tra tutte le associazioni nazionali.





Giornata regionale delle Pro Loco di Basilicata

di Angelica Capiello

Si è tenuta domenica 15 dicembre, nel Palazzo Rondinelli di Montalbano Jonico, la 27^a Giornata Regionale delle Pro Loco Unpli Basilicata avente come tema "Le Pro Loco nel processo di sviluppo locale a base sociale e culturale". Numerose le Pro Loco lucane che hanno aderito alla manifestazione che ha visto attivi anche i rappresentanti dei Comitati regionali Unpli Puglia e Calabria, rispettivamente il Presidente Regionale Rocco Lauciello e il consigliere regionale Antonio Bruno.

A relazionare il convegno dal titolo "Le Pro Loco nel processo di sviluppo locale a base sociale e culturale", il Presidente del Comitato regionale Vito Sabia che ha parlato del ruolo delle Pro Loco indicandole come modello di aggregazione sociale che dona benessere alle comunità, ma anche come agente di sviluppo locale attente ad agire in vista di un delicato equilibrio tra innovazione e tradizione in un processo di sostenibilità che guarda al futuro. "Dove c'è una Pro Loco si vive meglio" ha ribadito il Presidente Sabia.



È stata l'occasione per evidenziare il ruolo fondamentale che svolgono le Pro Loco nei nostri Paesi ed il grande lavoro che svolgono tutti i presidenti e soci delle Pro Loco che, in maniera del tutto volontaria, dedicano il proprio tempo e le proprie energie ad esclusivo vantaggio delle proprie comunità. Le Pro Loco Unpli di Basilicata sono già concentrate al prossimo anno ed il primo evento sarà quello legato alla Giornata nazionale del dialetto che si terrà il 17 gennaio 2025.

Saluto di Pino Gallo

Gentile Giovanni Nuzzo, Direttore del Giornale Unpli Puglia e Basilicata
Gentili Presidenti Pro Loco Unpli Basilicata,
nell'assumere l'incarico di Consigliere Unpli Basilicata, coordinatore del Giornale per la redazione di Basilicata, proposto dal Presidente Unpli Basilicata, Vito Sabia, ed assunta all'unanimità con deliberazione del Consiglio Unpli Basilicata, rivolgo a tutti il mio saluto più affettuoso.
In special modo saluto il direttore Giovanni Nuzzo ed i Presidenti delle Pro Loco Unpli di Basilicata, che vorranno pubblicare la loro preziosa opera di tutela e di



valorizzazione dei tanti usi, costumi e cultura a favore delle tante, ricche e variegate realtà territoriali. Naturalmente il mio saluto va anche a tutte le Pro Loco di Unpli Puglia ed a tutti i nostri lettori.

Sarò a disposizione di tutti e di ciascuno.

Il mio Amore per le nostre Comunità e la professionalità acquisita, e sempre in itinere, negli oltre trent'anni di collaborazione con La Gazzetta del Mezzogiorno, e quella di Direttore responsabile del quotidiano on line Sud Italia Video, mi aiuteranno a fare sempre meglio insieme a voi.

Un abbraccio a tutti, Pino Gallo

Comitato UNPLI Pro Loco Basilicata

Sede Operativa: Via della Libertà, 9 - 75010 Oliveto Lucano (Mt)

Info mobile: 347 7821498 - 349 6681706

mail unplibasilicata2022@gmail.com - basilicata@unpli.info

pec unplibasilicata@pec.it - www.unplibasilicata.it

BIENNIO 2022/2024

Consiglio Regionale

Presidente Regionale

Sabia Vito - Socio fondatore Pro Loco Filiano

Viale I Maggio, snc - 85020 Filiano (Pz) - sabiavito@tiscali.it

Consigliere Nazionale

De Marco Pierfranco - Presidente Pro Loco Maratea

Località Onda snc - 85046 Maratea (Pz) - demarco@unpli.info

Segretaria UNPLI

Rosa Fortunato - Dirigente Pro Loco Paterno

Via Giardini, 58 - 85050 Paterno (Pz)

Vicepresidente UNPLI Basilicata

Catena Saveria - Presidente Pro Loco Oliveto Lucano

Corso Zanardelli, 1-3 - 75010 Oliveto Lucano (Mt)

Staff di Segreteria

Sabia Vito - Responsabile Servizio Civile UNPLI

Consiglieri UNPLI Basilicata

D'Elcio Rocco - Dirigente Pro Loco Montescaglioso

Piazza G. Battista - 75024 Montescaglioso (MT)

Zuardi Michele - Dirigente Pro Loco "Il Borgo" Bella

Via Orazio Flacco, snc - 85051 Bella (PZ)

Rosa Fortunato - Dirigente Pro Loco Paterno

Via Giardini, 58 - 85050 Paterno (PZ)

Stasi Rocco Antonello - Vicepresidente Pro Loco Tricarico

Largo S. Croce snc - 75019 Tricarico (MT)

Antony Gallo - Presidente Pro Loco Corletana

Corleto Perticara (PZ)

Organo di controllo revisori dei conti

Lo Sasso Vincenzo Presidente Pro Loco Tramutola

Via Ferroni - 85057 Tramutola (Pz)

Gentile Pasquale Segretario

Collegio dei probiviri

Rossana Rocchina Santoro Socia Pro Loco Pietrapertosa

Via della Speranza, 159 - 85010 Pietrapertosa (Pz)

Vincenzo Guerriero Segretario

Carmine Stigliano



Oltre 1.000 i piatti di pasta al tartufo e tante varietà di dolci tipici serviti alla XVII Mostra Mercato di Carbone

A Carbone, nei giorni del 1, 2 e 3 novembre, si è svolta la XVII Mostra Mercato del Tartufo Bianco del Serrapotamo, che ormai da molti anni valorizza e promuove la più pregiata varietà di fungo ipogeo, pari alle omologhe varietà di Alba e di Aqualagna e che nasce anche in questo fortunato territorio. Infatti Carbone ed i Comuni limitrofi possiedono l'habitat idoneo alla crescita di questo prelibato tartufo bianco, cercato dai cavautori e commercializzato per la maggior in altre regioni. Una specie molto apprezzata dagli estimatori di questa varietà, che è la più pregiata delle tre di tartufo bianco e le sette di tartufo nero, diverse nel gusto e nelle quotazioni, che, diversamente dai 300€/kg riconosciuti alle migliori varietà di tartufo nero, raggiungono per questa varietà di tartufo bianco quotazioni di 3.000/4000 €/kg, a seconda della pezzatura delle pepite.

Ai tantissimi visitatori, che hanno affollato il piccolo centro di Carbone, sono state illustrate le modalità di ricerca di questo pregiato tartufo e sono state fatte degustare pietanze impreziosite con questo prelibato ingrediente, preparate dagli esercizi commerciali e dagli stand allestiti per la mostra, insieme agli stand di vendita di tartufo fresco, lavorato e agli altri stand tipici, oltre a spettacoli canori e alle visite guidate.

Tra i vari manicaretti preparati alla mostra, si sono potuti degustare friselle con formaggio e tartufo, carne al tartufo, uova al tartufo, pasta al tartufo e altre particolarità culinarie come quella dello show cooking eseguito dal Personal chef Federica Continanza.

Dei molteplici stand allestiti dall'Amministrazione comunale, si è distinto quello della Pro Loco di Carbone, il cui direttivo è formato da Vito Cascini, Presidente, e dai Consiglieri Alessia Gugliotta, An-

tonietta Giordanelli, Nicola Vascetta, Biagio Continanza, Antonia Castronuovo, Vittoria Iorio, Pasquale De Marco e Antonio Bloisi). Fattiva la collaborazione dello chef Nicola Lonigro e della signora Maria Mitolo, che hanno preparato e distribuito nei tre giorni oltre 1.000 piatti di pasta al tartufo, nonché vari dolci tipici, innaffiati da amabile vino locale. Essenziale per l'ottima riuscita dell'evento, una eccellente organizzazione e soprattutto la collaborazione e l'affiatamento tra tutti i componenti della Pro Loco di Carbone.

L'encomiabile risultato è stato raggiunto anche grazie allo specialistico supporto dell'UNPLI Basilicata, come hanno potuto constatare il consigliere nazionale Pierfranco De Marco, il presidente regionale Vito Sabia ed il consigliere regionale Unpli Michele Zuardi. Inoltre, gli esponenti di Unpli Basilicata, insieme ad una rappresentanza dei soci della Pro Loco di Carbone, hanno anche incontrato l'Amministrazione comunale, che sempre più sta promuovendo quest'evento di forte richiamo turistico, grazie anche ad un importante contributo che riceverà dal Comune per le sue attività di promozione turistica e ad piccolo contributo di APT Basilicata.

La nuova amministrazione della Pro Loco di Carbone, insediata solo a settembre scorso, ha già in programma per l'8 dicembre prossimo un altro evento di promozione del territorio, per valorizzare la Carosella del Pollino, un grano tipico riscoperto da poco, con cui misurerà di nuovo il proprio fattivo entusiasmo dimostrato. L'augurio del Presidente e degli amministratori è quello di riuscire sempre più a coinvolgere la popolazione locale, rendendo questo piccolo borgo un luogo piacevole per i suoi abitanti e per quanti avranno il piacere di visitarlo.





A Maratea il Premio La Perla nell'anno delle Origini Italiane nel Mondo

di Tiziana Cerrato

Per il Premio La Perla, quella del 2024 è stata un'edizione incentrata sul tema delle radici, in occasione dell'anno delle Origini Italiane nel Mondo, indetto dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Un aggancio naturale per questo evento, ideato dalla Pro Loco di Maratea APS e svoltosi quest'anno nella Giornata Nazionale delle Pro Loco Italiane, promossa dall'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia), che da 8 anni valorizza i talenti lucani nel campo della comunicazione. E così, quest'anno la manifestazione si è arricchita di un denso programma culturale a corredo della cerimonia di premiazione serale.

Primo appuntamento, nella mattinata, è stato il confronto dal titolo "Fare Radici", presso il Grand Hotel Pianetamaratea, con gli eventi dedicati al tema dell'emigrazione lucana, che ha coinvolto Istituzioni nazionali, provinciali e locali, in un momento di condivisione organizzato dalla stessa Pro Loco con "Paesi e Radici ETS", con l'Hub della Provincia di Potenza Resilient, il Comune di Maratea, e il Centro Studi Internazionali Lucani nel Mondo – Confederazione Italiani nel Mondo (CIM) Basilicata. E qui la prima novità con gli ospiti istituzionali stranieri, provenienti dalla Romania, per il binomio ricerca storica-tradizioni, che porterà a segnalare alcuni presidi storici marateoti, che entreranno a far parte della rete del Consiglio d'Europa - Historic Route Café.

Il momento della consegna dei riconoscimenti si è svolto poi, in serata, nella splendida cornice del Porto turistico di Maratea, con la conduzione della giornalista RAI di "TG1 Mattina", Maria Soave. Autorevoli i premiati, entrambi lucani, con il Premio per la categoria "Giornalismo", a Mario Forenza, Caporedattore cronaca RaiNews24. Mentre il premio alla "Cultura", è stato assegnato allo scrittore e autore Andrea Di Consoli.

Ampia la lista degli ospiti illustri e dei premiati con le Menzioni Speciali a Emilio Panzardi, che con il suo pluripremiato gelato fa conoscere Maratea nel mondo; ad Alfonso Stigliani, studente del

materano insignito del titolo di Alfiere della Repubblica Italiana dal Presidente Mattarella; a Gianfranco Montano che con la sua arte modella pezzi unici; a Paola Francesca Natale, soprano e docente al Conservatorio di Salerno; ad Ugo Albisinni, Presidente del Circolo Lucani di Bologna; Rocco Palese, Presidente nazionale UNITALSI.

Spazio poi alle "Menzioni Speciali", dedicate ai "Lucani nel Mondo" e consegnate alla stilista americana di origini lucane, Dafne Vena, alla memoria del Sindaco di Maratea Mario Di Trani, al geosofa Franc Arleo.

Tutti i premi dell'edizione 2024 sono stati curati e realizzati dall'artista, ceramista ed insegnante di discipline plastiche al "Liceo Artistico" di Maratea, Antonietta Guarino.

Un altro momento del Premio è stato dedicato all'approfondimento "2024. Anno delle Radici Italiane nel Mondo", che ha visto la partecipazione del Presidente del "Centro Studi Internazionali Lucani nel Mondo", Luigi Scaglione, della Vice Presidente di "Paesi e Radici ETS", Annalisa Romeo, degli onorevoli Deputati della Repubblica, Christian Di Sanzo (eletto all'estero) e Salvatore Caiata. Tra le numerose Istituzioni che hanno partecipato all'evento anche i Consiglieri della Regione Basilicata, Michele Napoli, Mario Polese e Piero Lacorazza, il Direttore Generale dell'ARPA Basilicata, Donato Ramunno, la responsabile dell'ufficio politiche per i sistemi culturali, turistici e la cooperazione della Regione Basilicata, Luisa Filizzola, la Coordinatrice regionale per la Basilicata del progetto PNRR "Turismo delle Radici", Elvira De Giacomo, la Consigliera di Parità della Provincia di Potenza, Simona Bonito, il Presidente del Consiglio della Città di Potenza, Pierluigi Smaldone, l'Assessore al Turismo del Comune di Maratea, Daniela Calderano, nonché una nutrita delegazione di amministratori locali.

A rendere ancora più piacevole la serata l'accompagnamento musicale, con intermezzi dedicati al decennale della morte dell'artista Pino Mango, a cura dell'Astorino Campagna duo e della sempre più affermata cantante lucana, Rosmy.





XXII Rassegna Estiva Metaponto 2024: il Trionfo della Cultura, fra Teatro, Musica e Radici Storiche

di Federica Di Giorgio, Davide Forcillo, Operatori del Servizio Civile Universale

Con l'arrivo di settembre, cala il sipario sulla XXII edizione della Rassegna Estiva di Metaponto, un susseguirsi di eventi che hanno saputo restituire al pubblico il fascino autentico della cultura lucana, in un'estate dove teatro, musica e storia si sono intrecciati come le onde del nostro mare. Organizzata con impegno dalla Pro Loco di Metaponto, in collaborazione con i giovani del Servizio Civile Universale, questa edizione ha visto la partecipazione attiva del Comune, della Provincia e della Regione, nonché dell'Agenzia di Promozione Territoriale Basilicata, confermando ancora una volta il ruolo di Metaponto come baluardo di storia e tradizioni.

La rassegna, concepita per rievocare le radici profonde di una terra ricca di memorie, ha proposto un calendario variegato che ha saputo accogliere residenti e visitatori provenienti da ogni dove. Momenti di leggerezza e riflessione si sono alternati in un susseguirsi di spettacoli teatrali dalla trama vivace e ironica, dove i personaggi, abilmente caratterizzati, hanno offerto al pubblico serate di risate e colpi di scena, riportando sul palco la commedia dell'arte e quella sottile capacità di far divertire, riflettere e sognare.

Non sono mancate poi le presentazioni di libri, incontri affascinanti che hanno immerso i presenti in un dialogo senza tempo fra passato e presente, illuminando anche le vicende di Metaponto, un luogo sospeso tra mito e storia. Questi eventi si sono svolti in luoghi di incantevole bellezza, come il Castello di Torremare e il Teatro Greco del IV secolo a.C., suggestivi scenari che conservano intatto il fascino di mille anni di storia.

La Pro Loco di Metaponto, con il suo impegno costante nel promuovere e valorizzare il territorio, ha trasformato questa rassegna in un'opportunità speciale per far riscoprire al pubblico la bellezza autentica e la storia di questo angolo di Basilicata. Con passione e determinazione, ha portato cultura anche sulle rive del Mar Jonio, laddove il rumore della risacca

si unisce alla voce degli autori e alla magia delle note musicali, incantando gli spettatori con un'esperienza immersiva sulle rive del nostro splendido mare.

Il concorso fotografico ha dato un tocco in più alla XXII Rassegna Estiva, culminando nel calendario 2024: una raccolta di immagini che racconta l'essenza di Metaponto attraverso i colori dei paesaggi, i riflessi del mare e la maestosità dei luoghi legati a Pitagora e Alessidamo. Un progetto che vuole promuovere e preservare le bellezze del nostro territorio, ispirando nuovi visitatori e mantenendo vivo nei residenti il legame con la propria terra.

"Ma la missione della Pro Loco, dice il Presidente della Pro Loco, il Prof. Giuseppe Gallo, non si ferma qui: al di là della rassegna estiva, l'associazione si impegna ogni giorno in attività sociali a sostegno dei cittadini e degli stranieri, fornendo assistenza nella gestione delle pratiche quotidiane e offrendo un punto informativo turistico che diventa spesso il primo contatto per chi visita Metaponto. Inoltre, in collaborazione con il Centro di Educazione Ambientale, la Pro Loco organizza visite guidate ed escursioni, educando alla scoperta delle meraviglie archeologiche e naturalistiche del territorio".

Il successo della XXII Rassegna Estiva di Metaponto testimonia ancora una volta la straordinaria capacità di questa terra di unire la memoria del passato alla vivacità del presente. Un grazie sincero va a tutti coloro che hanno contribuito a rendere questa edizione indimenticabile, a chi ha lavorato dietro le quinte e a chi, con la propria partecipazione, ha scelto di dare valore a questo patrimonio comune.

Un ringraziamento particolare va al Comune di Bernalda per l'importante co-finanziamento concesso, alla Regione Basilicata, alla Provincia di Matera, ad ApT Basilicata, alla Fondazione Carical, alla Banca BCC di Marina di Ginosa, agli sponsor privati ed ai Cittadini per le loro liberalità.





A Montescaglioso, la notte della Befana gira "Il Cucibocca", per cucire la bocca ai bambini

di Claudia Dichio, Anita Matera, Sofia Pietromatera e Marika Sassi
Foto di Mario Carruzzolo. Poesia di Sofia Pietromatera

*"Avvolto nel buio
del suo cappotto,
incede con passo
metallico
eco del Purgatorio".*

Si tratta di una figura unica nel suo genere, che si è preservata solo a Montescaglioso in Basilicata. Il Cucibocca cupo e misterioso ha un'origine sibillina. Il suo aspetto esteriore sembra essere legato alla divinità egizia del silenzio, Arpocrate, rappresentato nel ciclo di affreschi della biblioteca dell'Abbazia benedettina di San Michele Arcangelo, con l'indice rivolto verso le labbra a chiedere silenzio.

Ciò che li accomuna è la lunga barba, che nel Cucibocca è di canapa giallastra, che arriva fino all'altezza del ventre e che copre il volto e il capo. Oltre a quest'ultima, indossa un fischio come copricapo, ovvero un disco di fibre animali e vegetali, utilizzato sin dall'antichità per filtrare l'olio dalle olive; occhiali creati con bucce di arancia: frutto stagionale, che rappresenta la capacità di donare e di ricevere; un lungo pastrano nero, tipico abbigliamento del pastore lucano; una lanterna, un bastone, che può essere di due tipi: il primo tipo, molto lungo che al posto della testa, ospita due fantocci solitamente femminili (Quaremmie) legati con un filo di ferro; il secondo tipo è il bordone (baculum), ovvero il bastone ricurvo che rappresenta il pellegrino.

Una catena spezzata al piede e un lungo ago (in vernacolo assügghe, la lesina del calzolaio) per cucire la bocca ai bambini attratti e spaventati al tempo stesso. I bambini, così, andranno a letto presto e nel silenzio della notte avrà via libera la Befana, che potrà portare i suoi doni.

Nella notte enigmatica che precede l'Epifania, si intrecciano antichi riti e credenze radicate nelle comunità contadine, le quali, nel corso dei secoli, hanno arricchito la propria identità culturale con tradizioni che affondano le radici in epoche lontane.

Il gesto di cucire la bocca segna simbolicamente la conclusione delle celebrazioni natalizie e l'avvicinarsi della Quaresima, che porta con sé l'usanza del digiuno e dell'astinenza dalla carne. In molti paesi del Meridione, persiste la credenza che, la notte del 5 gennaio, le anime dei defunti lascino il Purgatorio e tornino nelle case in cui hanno vissuto. Il misterioso corteo dei "Cucibocca", con una lanterna, la catena al piede che ne segnala la presenza e la richiesta di silenzio e di offerte, sembra essere una reinterpretazione della processione delle anime del Purgatorio.

Altri pensano che i Cucibocca siano la personificazione degli animali che, per una notte, si liberano dalle catene e hanno

la facoltà di parlare, predire il futuro e punire chi maltratta le bestie.

All'imbrunire del 5 gennaio, adulti e ragazzi si riuniscono presso la "Tana del Cucibocca", per continuare la tradizione. Si tratta di un rito ancestrale, avvolto nel mistero e nella magia. I figuranti, dopo la vestizione, sfilano per i vicoli del centro storico, bussando alle porte per chiedere dei doni da mettere nei loro cesti e intimando il silenzio con il lungo ago, pronunciano il monito "Ti cos' a vocc" - Ti cucio la bocca. La comunità ogni anno si riunisce aspettando il rumore delle catene, anima sonora della figura del Cucibocca.





Tradizione e Gusto nella “Sagra della Patata di Montagna di Muro Lucano, XIII Edizione”

di Angelo Carlucci

Ogni anno, il meraviglioso borgo di Muro Lucano (PZ), situato nell'entroterra Lucano, ospita la celebre Sagra della Patata di Montagna, un evento che celebra non solo il prodotto tipico locale ma anche la cultura e la tradizione gastronomica della regione. La patata di montagna, riconosciuta per il suo sapore unico e la sua qualità, cresce in un ambiente particolarmente favorevole, caratterizzato da un microclima fresco e pulito, ad una altitudine di oltre 600 mt.. Durante la sagra, i visitatori possono, sia degustare piatti tradizionali preparati con questo versatile tubero, che spaziano dagli gnocchi alle zuppe e tante altre prelibatezze a base di patata, sia visitare il fantastico Borgo.

Oltre alle delizie culinarie, la Sagra offre un ampio programma di eventi che includono spettacoli musicali, attrazioni e ottima cucina. È una grande opportunità per immergersi nella cultura locale, interagire con gli abitanti e scoprire le usanze che caratterizzano la vita di questo affascinante Borgo.

Oltre alla gastronomia, la Sagra della Patata di Montagna promuove anche l'artigianato locale, con esposizioni di prodotti artigianali e la vendita di prodotti del luogo (Zafferano, Miele ecc.ecc.) tipici della zona. I visitatori possono portare a casa un pezzo di Muro Lucano, sia esso un prodotto artigianale o culinario.

La Sagra non è solo un evento culinario, ma un modo per celebrare e preservare le tradizioni, per unire la comunità e per far conoscere le ricchezze del territorio. Se sei appassionato di gastronomia e vuoi scoprire un angolo autentico d'Italia, la Sagra della Patata di Montagna di Muro Lucano, giunta quest'anno alla sua 13ª Edizione si svolge nel mese di settembre e come amano dire “alla Sagra della Patata di montagna di Muro Lucano non ci si annoia mai”.



Non perdere l'occasione di visitare questa incantevole Sagra, lasciandoti conquistare dai sapori di questo fantastico tubero, nonché dalla visita del bellissimo borgo Muro Lucano (PZ).

Premi ricevuti:

Anno 2015 - primo posto al Gran galà della Pubblicità” per la grafica più accattivante dell'anno per la campagna pubblicitaria;

Anno 2018 - menzione della sagra della Patata di montagna di Muro Lucano sul quotidiano “Il Sole 24 ORE” ,

Anno 2018 - evento finalista nella categoria “Sagra ed Eventi gastronomici” promosso da Italive.it, in partnership con “Autostrade per l'Italia” e con la collaborazione della “Coldiretti”;

Anno 2022 - Vincitrice nella categoria “Sagra ed Eventi gastronomici” promosso da Italive.it, in partnership con “Autostrade per l'Italia” e con la collaborazione della “Coldiretti”;

Una fontana centenaria, testimone silenziosa di epoche passate

SAN GIORGIO DI PIETRAGALLA

di Vito Romaniello, Presidente Pro Loco San Giorgio di Pietragalla

Quando ci immergiamo nelle pagine di un libro, spesso ci troviamo a navigare le acque di pensieri, emozioni e storie che fluiscono dalla mente e dal cuore dell'autore. Eppure, dietro ogni opera c'è una fonte, una sorgente inesauribile da cui sgorga l'ispirazione.

In questo caso, desidero presentarvi un libello nato dall'afflato di un simbolo eterno: una fontana monumentale. Le fontane, con la loro maestosità e il loro perpetuo fluire, rappresentano una convergenza di elementi: acqua, pietra, arte e storia. Sono testimoni silenziosi di epoche passate, custodi di segreti e ispiratori di riflessioni profonde. È in questa fusione di immagini e significati, che ho trovato modo di rendermi attivo in questo percorso di riqualificazione di un grande patrimonio quale la nostra fontana.

Questo libro è molto più di un semplice resoconto. È un viaggio attraverso il tempo e lo spazio, seguendo il corso sinuoso dell'acqua che scorre tra i secoli, portando con sé le storie e le emozioni di coloro che l'hanno attraversata. È un tentativo di catturare l'essenza di quella fontana monumentale, di darle voce attraverso le parole stampate, percorrendo un po' ciò che l'acqua rappresenta nella sua ricchezza, sino ad arrivare



alla storia della costruzione della nostra fontana.

Queste pagine non sono solo un'ode alla bellezza e alla grandezza delle fontane, ma anche una riflessione sulla nostra stessa esistenza, a come molto spesso dimentichiamo ciò che di prezioso abbiamo dinanzi agli occhi. Attraverso il simbolismo dell'acqua che fluisce, ci troviamo di fronte alle domande fondamentali sulla vita, sul tempo e sulla mortalità.

È un omaggio alla bellezza immortale, alla forza dell'immaginazione e alla continua ricerca di significato che permea la nostra esistenza. In queste pagine, invito il lettore a immergersi nelle profondità di questa fontana simbolica, a lasciarsi trasportare dalla corrente dei pensieri e delle emozioni che vi fluiscono. Che questo libro possa essere per voi un po' come quella fontana: una fonte di freschezza per la mente assetata, un rifugio per l'anima in cerca di riflessione e un monumento alla potenza della creatività umana.

nima in cerca di riflessione e un monumento alla potenza della creatività umana.

Con umiltà e gratitudine, dedico questo libro alla fontana monumentale che ha ispirato il mio viaggio creativo, sperando che possa trasmettere anche a voi un briciolo della sua eterna grandezza.



A Tramutola, record di presenze con 10.000 turisti alla sagra della Munnaredda

di Anna Tammariello

Foto della Munnaredda gentilmente concessa da TG 7 Basilicata

Una sagra, quella della "Munnaredda", una castagna dalle numerose qualità e che si sbuccia (monna) facilmente, e un paese, quello di Tramutola, che compatto collabora per rendere la sagra una grande festa per tutti, grandi e piccini. Ai diecimila turisti accorsi quest'anno per degustare la castagna, è stata presentata un'offerta gastronomica variegata, che includeva anche piatti dell'antica tradizione tramutolese e prodotti DeCo, come la Scarcedda, la pizza con i ceci e i bucnott.

Il tutto condito con tanta musica, animazione e una buona dose di accoglienza. Ebbene sì, tutti ritornano nel borgo valigiano non soltanto perché rapiti dalla bellezza e dal sapore unico ed inconfondibile della castagna (e degli altri prodotti tipici) ma anche perché attornati dall'accoglienza di un popolo, che ha ben compreso come far sentire a casa il visitatore. Ed è per questo che quest'ultimo ogni anno ritorna ed aumenta. L'ultima sagra ha registrato un'utenza mai constatata prima, con ben 10.000 presenze, attribuendole così il titolo di sagra dei record.

A questo potrebbe presto aggiungersi il marchio di qualità, assegnato dall'Unpli nazionale, dopo l'attentata supervisione degli ispettori. "È stata questa un'edizione molto particolare - ha dichiarato il presidente dell'Unpli Basilicata, Vito Sabia - perché tra di noi erano presenti gli ispettori dell'Unpli per il conferimento del Marchio di Qualità, assegnato alle sagre che si contraddistinguono per determinati parametri. Il principale è il legame tra il prodotto e il territorio, ma importanti sono anche l'organizzazione e l'ospitalità".

"Sono sicuro ha concluso il Presidente Sabia - che il responso sarà positivo. Questa è una tra le sagre rilevanti nel panorama lucano. Complimenti alla Pro Loco e all'amministrazione per il lavoro svolto".

Dunque obbiettivo centrato per i volontari della Pro Loco di Tramutola, che tanto si sono spesi per la promozione del borgo, offrendo ai turisti la possibilità di scoprire le tradizioni locali, le bellezze territoriali e i prodotti tipici. E se è doveroso sottolineare che il numero delle Pro Loco in Italia è raddoppiato negli ultimi venti anni, lo stesso dato appare soddisfacente anche per il numero degli associati alla Pro Loco di Tramutola, che si avvicinano a quota 80, con una crescita esponenziale negli ultimi anni.

Una squadra di volontari numerosa che ha permesso "anche questa volta, di rinnovare quello che io chiamo il miracolo tutto tramutolese, e cioè il riuscire a gestire un flusso di gente tre volte superiore al numero della propria popolazione", ha sottolineato il Presidente della Pro Loco di Tramutola, Vincenzo Lo Sasso.

"Un ringraziamento va all'amministrazione comunale, che anche quest'anno - ha evidenziato Lo Sasso - ha interagito in simbiosi con noi ed in particolare al sindaco Luigi Marotta, mio predecessore alla Pro Loco, che, rimasto legato all'associazione, alla sagra ed al territorio, è sempre da supporto quando c'è da tenere alto il nome di Tramutola, presente ed in prima linea con noi volontari".

Obbiettivo di crescita raggiunto. Ed ora per la Pro Loco di Tramutola è tempo di concentrarsi sui prossimi eventi già in programma, come le manifestazioni di Natale 2024 e per l'anno venturo il carnevale a febbraio, la seconda festa dei sapori tramutolesi (cavatelli, scarcedda e torta con i ceci) a maggio, l'Infiorata del Corpus Domini a giugno, il Cupptiello a luglio.

Tanti gli appuntamenti realizzati in agosto, come la Sagra del fericello tramutolese, Lettura sotto le stelle, l'escursione notturna a Monticello e la passeggiata ecologica lungo i percorsi dell'energia. Infine, ad ottobre, la Sagra della munnaredda 2025.





Elenco Pro Loco iscritte UNPLI Basilicata

al 30 novembre 2024

ACCETTURA	Via Matteo Miraglia	75011	MT	OPPIDO LUCANO	Via Gianturco 22	85015	PZ
ACERENZA	Via Umberto I, 3	85011	PZ	PATERNO	Via Giardini, 58	85050	PZ
ACERMONS	Via Provinciale 434	85043	PZ	PICERNO	Via Della Polveriera 5/A	85055	PZ
ARMENTO	Via Vittorio Emanuele, 11	85010	PZ	PIETRAPERITOSANA	Via Della Speranza, 159	85010	PZ
AVIGLIANO	Corso Gianturco, 42	85021	PZ	PIGNOLA IL PORTALE	V. Garibaldi,1	85100	PZ
BANZI "TEMPLUM AUGURACULUM"	Via Domenico P.II, 32	85010	PZ	POMARICO E. MATTEI	Corso Vitt. Emanuele c/o Pal. Marchesale, 162	75016	MT
BELLA IL BORGO APS	Corso Italia	85051	PZ	PRO LOCO BARAGIANO	Via Apia, 22	85050	PZ
BERNALDA	Corso Italia 42	75012	MT	PRO LOCO CARNEVALE MONTESE APS	Via Mauro Gallipoli, 20	75024	MT
CALCIANO	Corso Umberto I, 50	75010	MT	PRO LOCO DELLA CITTA' DI MATERA	Via Ridola, 60	75100	MT
CASTELLUCCIO INFERIORE	Via Vico Dei Mulini, Snc	85040	PZ	PRO LOCO RUOTI - APS	Vico Torto Castello	85056	PZ
CASTELLUCCIO SUPERIORE	Via Aurelio Pennella, 5	85040	PZ	PRO LOCO SAN FELE	Via Volontari Del Sangue, Snc	85020	PZ
CASTELSARACENO	Via Vittorio Emanuele, 2	85031	PZ	PRO LOCO VENUSIA	Piazza Isabella Morra, 3	85029	PZ
CIRIGLIANO	Piazza Municipio 11	75010	MT	RAPOLLA	Via Melfi N.16 (Ingresso Villa Comunale)	85027	PZ
CORLETANA	Piazza Plebiscito, 7	85012	PZ	RAPONE	Corso Umberto I, 15	85020	PZ
CRACO	Via De Gasperi, 4 - Fraz. Craco Peschiera	75010	MT	RIONERO IN VULTURE	Via Garibaldi 2	85028	PZ
DEL POLLINO DI SAN SEVERINO LUCANO	Via Nicola Germano, 18	85030	PZ	RIPACANDIDA DONATO PHILLIPS	V. A. Moro, 37	85020	PZ
EPISCOPIA	Via Monastero Snc	85033	PZ	ROTONDA	Via Roma 56	85048	PZ
FERRANDINA	Corso Vico Vittorio Emanuele II N. 19	75013	MT	ROTONDELLA A FERACHIUSA	Via Silvio Pellico, 8	75026	MT
FILIANO	Viale I Maggio, Snc	85020	PZ	RUVO DEL MONTE	Piazza XXV Aprile	85020	PZ
FORENZA	V.co R. Margherita, 3	85023	PZ	SALANDRA	Via Regina Margherita, 4	75017	MT
GALLICCHIO	Via Roma, 40	85010	PZ	SAN CHIRICO NUOVO	Via Umberto I, 45	85010	PZ
GENZANO DI LUCANIA APS	Piazza Roma, 1	85013	PZ	SAN COSTANTINO ALBANESE	Via Scanderberg,117	85030	PZ
GINESTRA	Via Mazzini 9	85020	PZ	SAN GIORGIO DI PIETRAGALLA	Via Ciccotti, 4	85016	PZ
GRASSANO	Via Meridionale,72	75014	MT	SAN GIORGIO LUCANO	Via Meridionale, Snc	75027	MT
GRUMENTO NOVA	V. Roma,13	85050	PZ	SAN MAURO FORTE	Via Alcide De Gasperi, 4	75010	MT
IRSINA	Via G. M. Trabaci, 19	75022	MT	SANT'ANGELO LE FRATTE	Piazza dei Martiri	85050	PZ
LATRONICO	Via Provinciale, 232	85043	PZ	SARCONI	Via Plebiscito, 53	85050	PZ
LAURIA	Via Roma 104 c/o Palazzo Comunale	85044	PZ	SENISE	Piazza Municipio, 1	85038	PZ
MARATEA LA PERLA A.P.S.	Via Santavenere ,144	85046	PZ	SPINOSO	Largo S.Nicola, 4	85039	PZ
MARSICO NUOVO 93	Piazza Unita' D'Italia	85052	PZ	TEANA	Via San Rocco Snc	85032	PZ
MELFI FEDERICO II	Piazza Umberto I, 14	85025	PZ	TERRANOVA DI POLLINO	Via A. Castellano, 30	85030	PZ
METAPONTO	Piazza Giovanni Xxiii, 1	75012	MT	TRAMUTOLA	Via Ferroni, 4	85057	PZ
MIGLIONICO	Piazza Castello, Snc	75010	MT	TRICARICO	Via Rocco Scotellaro, 19	75019	MT
MISSANELLO	Via San Rocco, 9	85010	PZ	TRIVIGNO	Via Garibaldi, 10	85018	PZ
MOLITERNO CAMPUS APS	P.za V.Veneto - Palazzo Valinoti, 1	85047	PZ	VALSINNI	Piazza Carmine, 20	75029	MT
MONTALBANO JONICO	Piazza Rondinelli, 4	75023	MT	VIGGIANELLO	Via Gallizzi, 50	85040	PZ
MONTEMURRO	Largo S. Antonio, 1	85053	PZ	VIGGIANO	Via Roma, 51	85059	PZ
MONTESCAGLIOSO "G. MATARAZZO"	Piazza San Giovanni Battista, 15	75024	MT	VILLA D'AGRI	Via Roma, Snc	85050	PZ
MURESE	Via Roma, Snc	85054	PZ				
NEMOLI	Piazza Santa Maria Delle Grazie	85040	PZ				
NOVA SIRI	Piazza Plebiscito, Palazzo Costa, 1	75020	MT				
OLEA	Corso Zanardelli, N.ri 1-3	75010	MT				



Altamura tra Auto d'Epoca e Storia Dinastica

di Margherita Panaro e Annarosa Vignola

Negli ultimi due mesi, Altamura è stata il palcoscenico di due eventi di grande rilievo, che hanno saputo intrecciare storia, cultura e tradizione e attirare visitatori e appassionati da ogni dove.

La città pugliese, nota anche come "Città del Pane", ha accolto "Carovana Romantica" con le sue auto d'epoca e una mostra dedicata alla storica dinastia della famiglia Farnese, segnando un autunno ricco di attività e turismo.

Il 23 settembre scorso, il raduno turistico di lunga percorrenza "Carovana Romantica", ha fatto sosta ad Altamura. Nello specifico, la Pro Loco di Altamura ha ospitato, insieme al Consorzio del pane di Altamura DOP, circa 50 turisti e 25 auto d'epoca provenienti da tutto il mondo.

Tale raduno si svolge una volta l'anno, ed è aperto agli appassionati possessori di auto d'epoca che vogliono condividere esperienze di guida alla scoperta delle bellezze dell'Italia, lungo itinerari mozzafiato, attraverso siti patrimonio dell'UNESCO, ma anche campagne remote e luoghi "nascosti".

Ogni anno è previsto un nuovo itinerario, alla scoperta di città, piccoli borghi e luoghi straordinari delle regioni italiane e dei paesi del Mediterraneo, ricchi di suggestioni storiche culturali e "romantiche", percorrendo circa 900 km in 8 giorni.

Quest'anno erano presenti le auto più eccentriche e caratteristiche costruite dal 1918 al 1969, dalle Mercedes Heckflosse alle Jaguar E-Type V12, capolavori dell'ingegneria automobilistica.

È per lo spirito con il quale tale Rally viene organizzato che Altamura è stata scelta quest'anno tra le tappe principali del Tour.

Nonostante le sole 2 ore di sosta, grazie all'indispensabile cooperazione della Proloco di Altamura, i partecipanti hanno potuto visitare alcune tra le più simboliche attrazioni del Centro storico.

In particolare, dopo una breve passeggiata nelle vie del borgo antico, il gruppo ha potuto visitare la maestosa Cattedrale di Altamura (costruita grazie all'Imperatore Federico II di Svevia nel 1232) con l'ausilio della guida turistica madrelingua inglese Michele Bruno, il quale ha illustrato storia e curiosità sul mastodontico monumento.

Prima di augurare buon proseguimento di viaggio ai visitatori, su iniziativa del Presidente della Pro Loco Pietro Colonna e del Direttore del Consorzio del Pane di Altamura DOP Michele Saponaro, al gruppo in visita è stata offerta una degustazione di prodotti tipici altamurani presso l'Antico Forno Santa Caterina del 1391, nel cuore del Centro storico della città, dove i pellegrini hanno, inoltre, avuto in dono una pagnotta da ½ kg di Pane DOP.

Grazie all'impegno profuso, nel giro di poche ore è stato possibile creare un'atmosfera di accoglienza e scambio culturale per un'esperienza che ha allietato ospiti ed ospitanti.

Dopo aver celebrato l'eleganza delle auto d'epoca e l'ospitalità del territorio, Altamura ha continuato il suo viaggio nella storia accogliendo un altro evento di grande spessore storico e culturale.

Difatti, la città ha reso omaggio alla storia e alla cultura con la mostra "Negli Stemmì la Storia: i Farnese", a cura del disegnatore e collaboratore araldico nonché corrispondente della Casa d'Alena di Vasto Michele Tota. La mostra è stata accessibile al pubblico



tutti i giorni presso la sede della Pro Loco in Piazza Repubblica 10/11, ad Altamura, dal 21 al 31 Ottobre.

Ad inaugurare il percorso espositivo, il 21 Ottobre, alle ore 19:30, si è tenuta una conferenza nella storica cornice della chiesa di San Nicola dei Greci. La conferenza è stata curata dal Presidente della Pro Loco, Pietro Colonna, con il patrocinio del Comune di Altamura, la partecipazione del parroco della Cattedrale Don Angelo Cianciotta, e la preziosa collaborazione della giovane universitaria Mariarita Maiullari, la cui sorprendente somiglianza con Giulia Farnese ha aggiunto un tocco di autenticità all'evento, interpretando con bravura il ruolo di Giulia Farnese durante la conferenza. Un contributo significativo è stato offerto da Michele Tota che ha arricchito l'esposizione con il suo approfondito lavoro sull'araldica dei Farnese come linguaggio di potere. La sua analisi ha risaltato l'importanza della famiglia Farnese per la città di Altamura e il loro impatto duraturo sull'eredità culturale del territorio.

La mostra e la conferenza sono state organizzate per commemorare l'influenza della famiglia Farnese, che ha governato Altamura per circa due secoli, lasciando un segno distintivo sul suo sviluppo storico e culturale.

L'esposizione è stata dedicata ad una delle casate più influenti del Rinascimento, con l'obiettivo di accompagnare il visitatore in un viaggio nel tempo dal 1538 al 1731, alla scoperta della genealogia dei Farnese, mostrando la storia dei principali membri della famiglia ed evidenziando il loro impatto culturale e politico sul panorama italiano. La mostra, inoltre, ha dedicato un'ampia sezione alla simbologia araldica della famiglia Farnese, i cui stemmi e simboli hanno rappresentato un potente strumento di comunicazione, incarnando l'identità familiare, la loro autorità e i valori che desideravano trasmettere al mondo.

La mostra è stata un'occasione per richiamare alla mente e attribuire importanza ad un capitolo poco noto ma fondamentale della storia locale, mettendo in rilievo e divulgando il legame profondo tra Altamura e la dinastia Farnese. Attraverso la riscoperta della loro eredità e della loro grande influenza, possiamo riconoscere le radici della nostra cultura.

Questi due eventi, seppur diversi, mostrano come Altamura sia capace di valorizzare e tramandare il proprio patrimonio culturale e storico, intrecciando le radici di una comunità che accoglie il nuovo senza dimenticare il passato. La Carovana Romantica ha portato il fascino delle auto d'epoca tra le vie della città, mentre la mostra sui Farnese ha permesso di riscoprire l'impatto di una dinastia che ha contribuito a plasmare la storia locale.

Iniziative come queste, promosse con passione dalla Pro Loco, non solo valorizzano il patrimonio di Altamura, ma rafforzano anche il legame della comunità con le proprie radici culturali, regalando momenti di arricchimento e bellezza.

La Pro Loco non si ferma qui e ha in serbo un calendario ricco di eventi e attività, pensati per stupire, attrarre e svelare tutto il fascino autentico e senza tempo di Altamura.

"Credibili per Servire" Successo per Pro Loco Bisceglie

Giovedì 29 agosto si è tenuta presso la Sala degli Specchi di Palazzo Tupputi, a Bisceglie, la conferenza "Cultura della Legalità: credibili per servire", un'iniziativa a cura di Pro Loco Unpli APS di Bisceglie, presieduta da Pierpaolo Sinigaglia, con il patrocinio del Comune di Bisceglie e la collaborazione di APRIC ONG, Club Rotary di Bisceglie e Rivolta d'Adda Gerundo, Pontifica Accademia di Teologia e associazione culturale Premio "Mons. Pompeo Sarnelli". Protagonista dell'intervento è stato il relatore professor Nicolò Mannino, Presidente del Parlamento della Legalità Internazionale e interlocutore referente della Pontifica Accademia di Teologia. Sono intervenuti: Angelantonio Angarano, sindaco di Bisceglie; Pierpaolo Sinigaglia, presidente PRO LOCO Unpli Aps di Bisceglie; Alex Caputo, presidente APRIC ONG e della Commissione immagine pubblica Rotary Club Rivolta d'Adda Gerundo, anche in rappresentanza di Luigi Mennillo, presidente Club Rotary Rivolta d'Adda Gerundo; don Francesco Ferrante, cappellano militare; Tatiana Dell'Olio, presidente Club Rotary Bisceglie; Pasquale Stipo, presidente associazione culturale Premio "Mons. Pompeo Sarnelli". Ha moderato Lucia Ferrante, presidente della Commissione Legalità e Cultura dell'Etica del Rotary Puglia e Basilicata D2120. La serata partecipata da cittadini e autorità ha registrato una gremita Sala degli Specchi di Palazzo Tupputi. Alla conferenza ha aderito Avviso Pubblico associazione di Enti Locali e Regioni contro mafie e corruzioni, nella cui rete Bisceglie è entrata nel 2021. «"Avviso Pubblico" è una realtà molto attiva nel prevenire e contrastare mafie e corruzione, nel promuovere i valori di legalità, giustizia e trasparenza attraverso la raccolta e condivisione di buone prassi, formazione, corretta informazione, approfondimenti, eventi culturali», ha sottolineato il Sindaco di Bisceglie, Angelantonio Angarano di cui è coordinatore per la provincia BT. Lo stesso Sindaco ha consegnato per la prima volta nella cittadina pugliese la "Chiave della Legalità" con la promessa di aprire insieme al Parlamento internazionale della Legalità strade e sentieri di cultura e di speranza. Il professor Mannino ha tenuto a ringraziare i presidenti organizzatori Pierpaolo Sinigaglia e Alex Caputo: «Da mesi lavorano con zelo e passione per dare voce a un messaggio di bellezza e di legalità pura». Hanno anche partecipato l'assessore regionale Debora Ciliento, il Maggiore dell'Arma dei Carabinieri Pasqualino Trotta, il vice commissario dottoressa Francesca Dell'Olio in rappresentanza del Questore BT della Polizia di Stato, e il Luogotenente della Delegazione di Spiaggia di Bisceglie Crescenzo Ciccolella in rappresentanza del Capitano di Fregata (CP) Antonino Indelicato della Capitaneria di Porto, gli assessori comunali Onofrio Musco e Antonio Belsito, consiglieri comunali Michele De Noia e Luigi Cosmai, oltre a tante associazioni del territorio di cui molte impegnate specificatamente nell'ambito della legalità, rotariani e past president provenienti anche da club di territori limitrofi.

Mannino ha aggiunto: «Ringrazio tutti ma proprio tutti coloro che hanno curato nei dettagli questo programma culturale ricco di appuntamenti significativi che mirano ad abbracciare i sogni, le attese e le speranze dei nostri bambini adolescenti e giovani. Dobbiamo comprendere tutti che agire a favore di una cultura della vita è un dovere che non si può delegare o affidare ad altri». «Dopo Cairo, America, Costa d'Avorio e Madrid verrà annunciata l'istituzione di nuove sedi del Parlamento della Legalità Internazionale» – ha specificato Alex Caputo. Siamo pronti a inaugurare una nuova sede di rappresentanza del Parlamento della Legalità internazionale a Bucarest, Moldavia, in Grecia e anche in Francia».

Il presidente Pierpaolo Sinigaglia ha sottolineato come Bisceglie abbia vissuto una importante esperienza di cultura «dove il comportamento etico delle nostre azioni quotidiane è la carezza del fresco



profumo di libertà e di amore, rendendosi strumento contro la violenza e l'indifferenza».

L'evento è stato chiuso dallo scambio di guidoncini tra i Club Rotary partecipanti e la consegna di due opere uniche dell'artista biscegliese Nicola Paulillo al Sindaco e al relatore.

La "pietra gentile" di Carovigno

La Puglia è una regione ove predomina, in un substrato geologico, la roccia calcarea che nei millenni ha permesso agli uomini di costruire le abitazioni e le città.

A Carovigno da più di un millennio, in una zona adiacente alla stazione ferroviaria, i nostri avi hanno cominciato ad estrarre una pietra calcarea bianchissima, unica in tutto il territorio pugliese, detta "Pietra Gentile". È una pietra compatta che si lascia ben lavorare, ma con l'esposizione solare e il passare del tempo, diventa più dura.

Studi geologici hanno dimostrato che si è formata 25 milioni di anni fa, in un primo momento come fanghi e, a seconda delle zone, si è successivamente trasformata in rocce con diverse durezze, colore e proprietà.

Questa roccia è stata utilizzata per la costruzione di case, castelli, palazzi gentilizi, chiese, cattedrali, statue sia in Puglia che all'estero, contribuendo alla nascita dello stile barocco e romanico pugliese.

Ne parla lo storico Marciano che così scriveva: "a Carovigno si cava una pietra simile alla leccese ma molto dura, della quale se ne servono nelle provincie limitrofe per fare delle colonne, statue, sepolcri ed altri diversi e nobili lavori, che fanno apparenza di finissimo marmo".

Questa cava è stata per molti secoli di proprietà dei carovignesi; ultimamente è passata a proprietari salentini, i quali hanno incre-



mentato l'estrazione delle rocce con nuovi macchinari che permettono il taglio in grossi blocchi che vengono trasportati in un grande laboratorio e lavorati in lastre di varie dimensioni e spediti in paesi come l'Arabia Saudita e l'Egitto.

Quest'estate, per l'interessamento della Pro Loco di Carovigno sono state fatte delle riprese da parte della RAI e con l'intento di far visitare ai turisti questo meraviglioso luogo.

PromuoviAMO SPONGANO

Nel corso dell'Assemblea dei Soci della Pro Loco Spongano, svolta alla fine di aprile di quest'anno, è stato eletto il nuovo Direttivo che rimarrà in carica per il prossimo quadriennio 2024-2028.

L'impegno assunto dai Consiglieri eletti è quello di continuare ad accrescere e potenziare tutti gli eventi che si svolgeranno durante l'anno, con l'obiettivo prioritario di valorizzare le bellezze naturali e storiche del territorio, i prodotti enogastronomici e l'artigianato locale.

Da subito, infatti, ci siamo impegnati per creare maggiori opportunità di aggregazione e di partecipazione, in altre parole, fare COMUNITA'. Come prima iniziativa, abbiamo voluto ricordare e celebrare, invitando tutti presidenti che si sono succeduti, i 29 anni dalla costituzione dell'Associazione.

Un traguardo prestigioso, che ci ha resi orgogliosi di poterlo festeggiare, che racconta di una comunità in movimento, con lo spirito del vivere e dello stare insieme e che ha fortemente contribuito alla crescita e alla promozione turistica della nostra Città.

Ma questo risultato, i 29 anni di attività, sono anche un punto di partenza, per rafforzare l'Associazione sia nei numeri sia nella organizzazione, per cercare di promuovere e gestire quanto ampiamente descritto nell'art. 2 dello Statuto, circa "Scopo, finalità e attività". E' stato doveroso esprimere un sincero e forte ringraziamento a quanti si sono prodigati ed impegnati per la realizzazione di tantissime attività ed iniziative di interesse turistico-ricreativo.

Queste esperienze ricche di impegno e di buona volontà, con tantissime azioni positive, sono state condotte da molte persone. Ricordiamo con affetto tutti i componenti dei vari Consigli di Amministrazione che si sono succeduti nel corso degli anni di esercizio e quanti le sono stati vicini con passione, lavoro ed entusiasmo. Naturalmente un plauso va fatto a chi ha rappresentato la Pro



Loco riuscendo a gestire con le risorse disponibili le attività intraprese.

Il mondo associativo italiano conosce una gamma estremamente ampia e diversificata di realtà, ovvero di enti privati senza scopo di lucro che si occupano delle più differenti attività, istituendo organizzazioni di diverse tipologie. In questo mare magnum di realtà si trovano anche le associazioni Pro Loco. Come definire le Pro Loco se non come organizzazioni di Volontari senza scopo di lucro che si occupano principalmente della promozione del territorio, puntando a proteggere il patrimonio culturale, paesaggistico e storico. La legge del terzo settore, ha portato, poi, anche le Pro Loco nell'adeguamento di Statuto,

nell'iscrizione nel Registro Unico Nazionale, con tutto quello che concerne: con i corsi di aggiornamento e formazione, ma ha anche aperto a nuove e interessanti prospettive e possibilità.

Fare associazionismo è complicato, sia perché occorrono capacità e impegno sia perché coinvolgere le persone e i giovani in particolare è sempre più difficile. Nonostante questo la nostra presenza mira a realizzare iniziative per la promozione e la valorizzazione della nostra comunità.

Come Presidente, ringrazio ancora per la fiducia che i consiglieri del nuovo direttivo hanno riposto in me quale rappresentante della Pro Loco Spongano. Questo rappresenta per me un onore e una grande responsabilità sia verso i soci ma anche nei confronti della Comunità. Tutte le attività che io insieme al Direttivo e ai soci tutti riusciremo a fare, sarà il frutto del lavoro quotidiano ecostante a favore di Spongano. Voglio rimarcare il fatto che ogni supporto è indispensabile per poter svolgere al meglio il ruolo che ci è stato affidato e per portare avanti il programma che ci siamo prefissati.

Confido, pertanto, nella massima partecipazione alle varie iniziative perché così facendo riusciremo a creare quella tanto acclamata COMUNITA'.



Lu Palumbaru: architettura rurale ed economia salentina in età moderna

di Alessandra Russo

A Carpignano Salentino, piccolo borgo in provincia di Lecce, nella bellissima contrada Cacorzo, si eleva maestosa una delle torri colombaie più grandi del Salento: lu Palumbaru. La torre ha un'altezza di circa 12 metri e circonferenza di circa 40 metri e dispone di 3000 cellette; al suo interno, un'altra colombaia: si tratta di un torrino quadrangolare che contiene 500 nicchie di dimensioni ridotte, adatte ai colombi che si allenano ai primi voli. Siamo di fronte ad un capolavoro di architettura rurale che presenta, nella parte superiore, quattro finestre rettangolari, con cornici in rilievo, le quali hanno il compito di areare l'ambiente per preservare la salute dei colombi e sono orientate verso i quattro punti cardinali. Due cornici a sbalzo circoscrivono la torre e diventano sosta temporanea per i colombi, oltre ad essere un efficace accorgimento per ostacolare la scalata di rettili e altri predatori che cercano di introdursi nella torre. In ultimo, una centina a festone e merlature terminali in rilievo completano la straordinaria bellezza del Palumbaru. A quando risale la torre colombaia? Un elemento rilevante è, a tal proposito, lo stemma presente sulla porta della colombaia, più propriamente l'unione di tre stemmi: due laterali appartenenti ai Del Balzo (la stella d'argento dei Magi e il cornetto degli Orange da cui pure discendeva la famiglia) e lo stemma centrale che risulta essere l'unione dello stemma della famiglia Del Balzo con il blasone della famiglia dei Brienne (un leone d'oro); ciò fa ipotizzare come data di costruzione quella dei primi decenni del 1400 quando la terra di Carpignano faceva parte dei possedimenti di Raimondo del Balzo e della moglie Maria d'Enghien, nipote di Isabella di Brienne. Da qui, la volontà dei due coniugi di fissare sulla porta dell'edificio e, poi nella memoria dei posteri, i blasoni



di nobile discendenza. Proprio Maria d'Enghien, a testimonianza del legame affettivo con il Palumbaru carpignanese, negli Statuti quattrocenteschi, inseriva la seguente prescrizione: "Che nulla persona ausa occidere, o menare con balestra oy con archi alli palumbi del palumbaru, né pigliare dicti palumbi con riti oy costule excepto se fusse patruno".

Le torri colombaie, monumenti di incantevole bellezza nelle campagne salentine, esercitarono dunque un ruolo considerevole nell'economia di Terra d'Otranto. I colombi, oltre ad essere straordinari produttori di colombina, ovvero un concime naturale con un alto contenuto di azoto, occupavano un posto di rilievo nel menu quotidiano della mensa dei nobili; un vero e proprio pasto prelibato tanto da essere stato definito "carne reale".

CASALABATE

Presentazione del libro "Torri costiere della provincia di Lecce" di Francesco Pio Fersini

di Mino Patera, presidente; Angelica Sozzo e Francesca Pede, volontarie SCU

Con la chiusura della stagione estiva, la Pro Loco Casalabate Marina di Squinzano A.P.S. ha registrato una serie di validi successi per le iniziative programmate, richiamando una varia ed entusiasta compagine di turisti e avventori da diverse zone del Paese. La ricerca e l'impegno dell'associazione si protrarranno anche nel periodo autunnale, attraverso un ventaglio di proposte culturali che coinvolgeranno i cittadini in attività stimolanti quanto formative. Il primo di questi eventi si terrà il 18 ottobre 2024 alle ore 18.30 presso La Sala Cingolani della Biblioteca Comunale in Villa Cleopazzo, a Squinzano. Si tratta della presentazione del libro intitolato "Torri costiere della Provincia di Lecce" dell'autore castrense Francesco Pio Fersini.

Tema centrale del volume risulta la proposta di elaborare una sorta di guida completa alla riscoperta delle sentinelle sul mare, che hanno svolto per secoli un ruolo decisivo nella difesa del territorio dalle minacce rappresentate da aggressive e potenti popolazioni straniere. L'autore compie un excursus storico presentando le varie fasi di costruzione e gestione di questi edifici fortificati e, successivamente, ne approfondisce gli aspetti tecnici, fornendo inoltre aneddoti sulle loro origini. Particolare enfasi verrà conferita alla Torre Specchiolla, vero gioiello della marina di Casalabate e punto di riferimento per genera-



zioni di turisti e residenti. Il testo si presenta come un'enciclopedia che riassume caratteri storici, architettonici e paesaggistici, tuttavia la vera peculiarità risiede nell'aver fornito per alcune costruzioni un confronto fotografico tra la situazione attuale e il passato, attingendo ad archivi storici. Una simile catalogazione dei beni culturali si traduce in un ottimo espediente per conoscere realtà importanti e sconosciute, nonostante l'estrema vicinanza ai più significativi centri

della penisola salentina.

Ad aprire la manifestazione ci sarà la presentazione ufficiale dei volontari del Servizio Civile Universale susseguiti presso la Pro Loco di Casalabate - Marina di Squinzano durante gli ultimi anni, sotto l'attenta guida della responsabile di progetto, la dottoressa Anna Pagano. Nel corso della serata si alterneranno i saluti istituzionali delle figure politiche di spicco del settore culturale del comune ospitante. A prendere la parola saranno il sindaco Mario Pede, l'assessore alla Cultura Eleanna Bello e l'assessore alla Marina di Casalabate Alessia Lionetti.

Per ulteriori informazioni potete contattarci al seguente recapito telefonico: 347 5365573 oppure tramite e-mail info@prolococasalabate.it. In alternativa è possibile passare presso la nostra sede invernale in Via Giacomo Matteotti n. 12.

Il Corteo storico dello Schiavo

Il Corteo storico dello Schiavo, organizzato dalla Pro Loco di Sava nel mese di giugno, giunto alla XX edizione, rievoca il miracolo avvenuto ad un prigioniero turco da parte della Madonna. Il corteo commemorativo che si svolge per le strade del paese, vede protagonisti i soci della Pro Loco di Sava, i quali indossano particolari abiti d'epoca. Secondo quanto riportato da alcuni documenti storici, il signor Marcantonio Raho, Capitano dei Cavalieri del dipartimento di Terra d'Otranto, nella battaglia contro il popolo turco che cercava di assediare la città di Taranto, ne ebbe la meglio e ne fece prigioniero uno di loro. Lo schiavo, costretto a lavorare con una catena di ferro legata alla caviglia, un giorno, esausto, si diresse al Santuario della Madonna di Pasano, chiedendo pietà, promettendo di battezzarsi se Ella avesse accolto la sua richiesta. Fu così che un masso staccandosi da un muretto a secco, ruppe la catena, liberando lo schiavo. Il 12 Giugno 1605, venne celebrato il battesimo dello schiavo, il quale prese il nome di Francesco, nella chiesa Mater Domini di Sava.

La Pro Loco di Sava è anche un punto di riferimento per i produttori locali di Olio e Vino, in quanto organizza nel mese di novembre, a cavallo con la festività di San Martino, un concorso di degustazione, il quale permette di far conoscere e promuovere le specialità del nostro territorio. A tale concorso prendono parte un chimico, un biologo, un sommelier e un capo panel. Essi, assieme agli allievi e ai docenti degli istituti superiori agrario, alberghiero e chimico-biologico, si riuniscono e valutano i campioni di olio e vino presenti in forma anonima e stipulando poi una classifica, dove i primi tre classificati si aggiudicano un premio. Seguono i festeggiamenti con la degustazione di prodotti tipici e l'assegnazione dei premi.



SAN PAOLO DI CIVITATE

Sagra del Torcinello Sanpaolese

Su una collina da cui è possibile scorgere il Gargano e le prime alture preappenniniche, nel cuore della Daunia, sorge San Paolo di Civitate. Terra ricca di storia dove il Fortore, il secondo fiume più importante della regione, e altri torrenti minori, solcano il territorio comunale rendendo le terre di quest'area particolarmente fertili. Dal 2001 a San Paolo di Civitate ha sede la Pro Loco "Civitas" APS, che ha come scopo quello di proteggere e valorizzare le tradizioni del territorio e rendere attuale la memoria storica.

Come ormai la tradizione comanda, la Pro Loco "Civitas" APS inserisce nella rassegna degli eventi dell'estate sanpaolese l'attesissimo appuntamento della "Sagra del Torcinello Sanpaolese" che nel 2025 giungerà alla 20esima edizione.

Re indiscusso della manifestazione è il Torcinello, vera prelibatezza culinaria locale, un evento che contribuisce a rendere viva la tradizione, valorizzando il prodotto locale. La sagra, radicata nella storia del piccolo e rigoglioso borgo dell'alto tavoliere della Puglia, vanta migliaia di visitatori, provenienti dai molteplici paesi della provincia foggiana ma anche dalle regioni limitrofe, i quali nei giorni adibiti alla manifestazione, affollano il centro cittadino per degustare il buonissimo ed eccellente Torcinello sanpaolese, preparato con maestria dai macellai del paese secondo un rigoroso procedimento che prevede l'utilizzo di budello e animelle di agnello condite con spezie e poi cotte come la ricetta prevede, alla brace. Inizialmente si svolgeva presso ogni macelleria del paese, che allestendo le loro grandi griglierecevevano le persone a degustare i torcinelli. Dal 2001 la Pro Loco, in collaborazione con i macellai che partecipano alla sagra, organizza l'evento direttamente nella piazza del paese. Le griglie sono



allineate in modo da occupare la piazza per tutta la sua larghezza. Durante i giorni di sagra, che solitamente si svolge in due giornate nella prima decade di agosto, il centro cittadino, in particolare Piazza A.Moro, si veste a festa, con un programma ricco e variegato, pensato per intrattenere le persone di tutte le età, con una buona musica e artisti di strada. Un evento importante che, mettendo al centro la tradizione ed i sapori d'un tempo, volge lo sguardo verso il futuro promuovendo e valorizzando l'economia locale, l'enogastronomia e il turismo.

Vi aspettiamo per festeggiare insieme la 20esima edizione della "Sagra del Torcinello Sanpaolese".

il 2 e il 3 Agosto 2025 a San Paolo di Civitate.



Carnevale ofantino alla sanferdinandese “Il Quartiere è in... Ballo”

L'Associazione Pro Loco, con il patrocinio dell'Amministrazione comunale, rievoca, dopo trent'anni, la tradizione del Carnevale. L'iniziativa ha come tema Il Viaggio perché “Il quartiere è in... ballo” e nasce dall'esigenza di riappropriarci della nostra identità e sentirci parte di una rete di relazioni sociali, i cui legami si stanno indebolendo da tempo e ciò ha progressivamente portato a un decadimento del senso civico.

Si tratta di un evento che unisce la Comunità in un'esperienza goliardica e allegorica, al fine di essere costruttori di bellezza.

ORGANIZZAZIONE

A seguito di uno studio sull'evoluzione storico-urbanistica del centro abitato, il Paese è stato diviso in quattro contrade. Nello specifico: Sapienza, San Tommaso, Gorizia e zona 167.

A queste denominazioni tipiche della nostra storia cittadina sono stati abbinati i quattro prodotti che si coltivano nel nostro agro, i quali oltre a rappresentare la fonte principale di reddito per molte famiglie e aziende sono anche il nostro orgoglio. Essi sono: le pesche, l'uva, le olive e i carciofi.

L'evento vede la partecipazione di istituti scolastici, parrocchie, scuole di ballo, associazioni e le palestre che risiedono in quel quartiere affinché chi ne fa parte, coordinato da un “responsabile di rione” ed in accordo con la “cabina di regia” progetta, sviluppa e realizza la propria “Festa di contrada”.

La presenza di studenti di ogni ordine e grado, di allievi di scuole di danza, musica e teatro, nonché aderenti ad associazioni sportive, consente di creare momenti condivisi di allegria.

I diversi gruppi realizzano costumi legati ad una propria idea di viaggio e attraverso la loro esibizione veicolano valori civili di convivenza e di bellezza.

Inoltre in ciascun quartiere viene individuata un'area in cui l'identità che le appartiene esplode in colori, scenografie, danze, costumi e carri. La preziosa collaborazione di vivaisti e artisti di murales dà al tutto un tocco di unicità.



La festa di quartiere viene valutata e premiata da un'apposita commissione giudicatrice.

Il tema “Il Viaggio” del Carnevale ofantino alla sanferdinandese offre una vasta gamma di possibilità creative e interpretative che possono coinvolgere persone di tutte le età e sfondi culturali. Questa scelta riflette l'essenza stessa del Carnevale come un momento di trasformazione, scoperta e divertimento.

Il viaggio rappresenta un concetto universale che va oltre il semplice spostamento fisico da un luogo all'altro. Esso può essere interpretato in modi molteplici, sia letterali che simbolici, e può essere esplorato in vari ambiti. Le quattro contrade porteranno nelle strade i seguenti temi:

- il Viaggio Temporale - Contrada Uva – Lunedì 17 Febbraio 2025
- il Viaggio Interiore – Contrada Pesca – Martedì 18 Febbraio 2025
- il Viaggio Fantastico – Contrada Ulivo – Mercoledì 19 Febbraio 2025
- il Viaggio Fisico – Contrada Carciofo – Giovedì 20 Febbraio 2025



La Tavola dei Morti a Casamassima

A Casamassima e in alcuni comuni limitrofi, in molte case è tuttora viva l'antica tradizione della "tavola dei morti", un rito tra pagano e cristiano ricco di simbolismo che prevede che la sera del Primo Novembre, giorno di Ognissanti, dopo la cena venga imbandita nuovamente la tavola per accogliere le anime dei defunti in visita ai propri cari con una semplice tovaglia e stoviglie in terracotta e si dispongono pietanze di tradizione contadina e stagionali: melagrane, noci, olive, fichi secchi, pane casareccio, vino, grano e la tipica "sfegghiate" (pasta frolla arrotolata ripiena di noci tritate, olive, uvetta, acciuga). Il cibo rimane lì per tutta la notte a disposizione delle anime dei defunti che la notte tra l'1 e i 2 novembre, senza farsi vedere, vanno a far visita in casa e benedicono la tavola cosicché il nuovo giorno, dedicato alla Commemorazione dei Defunti, nascerà con il favore propizio dei cari estinti. Una vecchia leggenda di paese racconta che tale cibo debba servire a sfamare "J' alme du Prgatorj" (le anime del purgatorio), ossia gli antenati giunti in processione per le strade del paese, solo per quella notte. Seppur affascinante, tale racconto nulla ha a che vedere con il vero significato della "tavola dei morti", le cui origini antichissime affondano le radici dall'incontro fra cristianesimo e riti celtici. La ricorrenza religiosa della Commemorazione dei Defunti va fatta risalire all'abate benedettino sant'Odilone di Cluny, il quale stabilì che nel suo monastero il 2 di novembre l'eucaristia sarebbe stata offerta pro requie omnium defanctorum, per cui la ricorrenza fu fissata il giorno dopo della festa di Ognissanti, a sua volta spostata nell'835 da Papa Gregorio II dal 13 maggio al 1° novembre per sovrapporsi al culto pagano nordeuropeo, molto diffuso all'epoca, della "notte di Samhain". In questa notte che precedeva il Capodanno Celtico, si pensava che gli spiriti morti potessero passare liberamente da un mondo all'altro. Non a caso queste ricorrenze si collocano nei giorni che rappresentano il rinnovamento dell'anno, la fine dell'estate e l'inizio dell'inverno, la fine di un ciclo naturale e l'inizio del nuovo. È questo inoltre il periodo in cui la notte diviene più lunga del giorno e il buio (elemento

da sempre associato alla morte) ha la meglio sulla luce e sulla vita, risvegliando i timori per l'incertezza del nuovo anno. Propiziarsi il favore dei defunti era quindi indispensabile per la buona riuscita dei raccolti, in particolare del grano che proprio in questo periodo viene seminato. Il grano seminato e i morti hanno in comune la terra che li accoglie e la speranza, secondo le credenze religiose e popolari, di rinascere o resuscitare il più presto possibile verso nuova vita. Per questo in molte tradizioni sulla "tavola dei morti" sono presenti, oltre a cibi contadini i semi che hanno il potere di conservare a lungo la vita e di permetterne la rinascita una volta posti sotto la terra. Anticamente la sera di Ognissanti gruppetti di bambini si aggiravano per le strade del paese con una tunica bianca bussando di casa in casa per chiedere dolci, una sorta di "dolcetto o scherzetto" ante litteram, per guadagnarsi qualche fico secco (chiancone) o semplice dolcetto fatto in casa, un po' come avviene oggi nella notte di Halloween, che non deve prendere il sopravvento, come purtroppo spesso accade, ma affiancarsi alle antiche tradizioni che rappresentano l'identità di una comunità. Un rito che fa parte di quel Patrimonio Immateriale tenuto vivo dalle Pro Loco "Custodi di Tradizioni" e che sarà schedato nel "Censimento del Patrimonio Immateriale Nazionale" promosso dall'UNPLI Nazionale, e per il quale ci stiamo impegnando anche noi volontari del Servizio Civile.





La Fiera dell'Agricoltura 2024

Nei giorni 25, 26 e 27 ottobre si è svolta a Sannicicola di Bari la 6ª edizione della Fiera dell'Agricoltura, un'edizione che ha registrato numeri da record, una Fiera di settore con oltre 180 partecipanti provenienti dalle regioni meridionali, come Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia. La fiera dell'agricoltura di Sannicicola di Bari è un evento con un grande potenziale di crescita che aumenta ogni anno. Un momento di confronto, di condivisione, oltre che occasione per promuovere la propria attività imprenditoriale in modo gratuito.

All'interno della fiera, la Pro Loco "Dino Bianco" di Sannicicola di Bari ha ricreato un'antica stanza contadina degli anni '40 - '60 con al suo interno l'arredamento e gli oggetti tipici del tempo. Lo scopo della stanza era far riscoprire le antiche usanze di una volta e di riportare alla luce dei ricordi per tutti coloro che venivano a visitarla. Nell'immagine qui sopra immortalata, si può ammirare come le case di una volta racchiudevano all'interno di un'unica piccola stanza tutto quello di cui si aveva bisogno con cucina, camera da letto e bagno. In occasione della fiera la Pro Loco "Dino Bianco" ha organizzato anche due corsi di cucina con la preparazione di due piatti tipici pugliesi: le cartellate e le orecchiette. Le cartellate pugliesi sono un tipico dolce che si prepara soprattutto nel periodo delle feste natalizie e le orecchiette, in dialetto denominate "rrecchietèdde", sono il formato di pasta tipico della tradizione culinaria pugliese. In collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città dell'Olio", la



Pro Loco ha organizzato un trekking nella Lama S. Giorgio, volto alla riscoperta del patrimonio naturale, storico e culturale delle aree olivicole italiane. Il trekking si è poi concluso con la magnifica esperienza della pigiatura dell'uva all'interno del nostro stand.

TROIA

Sagra "...Non Solo Cottacotta"

di Antonio Bonfitto

Uno dei tanti obiettivi della Pro Loco è quello di valorizzare antiche tradizioni anche quelle gastronomiche. Ed è per questo che nasce questa sagra. CottaCott'. Perché questo nome? La tradizione vuole che il giorno 10 agosto, giorno della fiera di San Lorenzo (giornata importante per l'agrozootecnica del paese per il mercato degli animali e degli attrezzi agricoli) donna Antonietta "P'att'lon" fosse solita allestire nel cortile De Pazzis, luogo di nascita del cavaliere Miale da Troia (o Ettore de Pazzis), uno dei tredici della famosa disfida di Barletta, una grande pentola per cucinare la trippa bovina che nelle macellerie aveva poco mercato. La donna pubblicizzava tale pietanza al grido "mén mén che è còtta còtt" (forza su che è cotta, cotta); gli avventori della fiera potevano, così, acquistare con qualche soldo nu piattéll (un piatto) d' CòttaCòtt. Così facendo, recuperava un prodotto gastronomico e, inconsapevolmente, inaugurava la ristorazione a Troia. Nasce così, infatti, la tradizione della "Cotta Cotta", ovvero della trippa di vitello lasciata cuocere a lungo. La COTTA COTTA, più precisamente, è composta da trippa di vitello a pezzetti messa a bollire per lungo tempo con aggiunta di pomodoro, sedano, carote, sale ed aromi, sempre nel rispetto delle antiche ricette. Si è arrivati alla 32ª edizione. Da anni questa sagra ha cambiato nome: da "sagra della CottaCotta" a sagra "...non solo CottaCotta". E' stato aggiunto "non solo" per diversi motivi: sia perché si è ritenuto allargare la conoscenza e la valorizzazione di altri prodotti tipici

locali, come il nostro vino NERO DI TROIA, sapientemente portato alla sua valorizzazione dalle cantine locali PIRRO, ELDA e DECAN-TO. Il luogo della manifestazione è stato piazza Giovanni XXXIIIª, proprio nella piazza prospiciente la famosa cattedrale di Troia, e piazza Episcopio, dove c'è la sede del Museo del Tesoro della Cattedrale. Quale occasione per non far scoprire a quanti hanno partecipato all'evento enogastronomico i nostri tesori attraverso visite guidate. Giornata quindi all'insegna anche della cultura con guide abilitate che hanno portato a conoscere: la Cattedrale di Troia, massima espressione del romanico pugliese con il suo rosone, meraviglioso merletto di pietra a undici spicchi separati da colonnine esili, decorati con la tecnica del traforo, il Museo del Tesoro della Cattedrale, con argenti, bronzi dorati, paramenti sacri, avori, pergamene miniate, tra cui i tre rotoli liturgici dell'Exultet (XII e XIII secolo), il MED (Museo Ecclesiastico Diocesano), alloggiato nel monastero delle Benedettine, con le sue sculture bronzee, i suoi dipinti risalenti al Seicento e al Settecento e i suoi marmi appartenuti originariamente alla cattedrale della città, il Museo Civico, con i suoi reperti di epoca moderna, medievale, romana e di epoca pre-romana. E perché non una passeggiata nel centro storico? Accompagnati da un esperto cultore di storia e tradizioni locali, autore di libri e del vocabolario troiano-italiano, si è andati alla scoperta della storia e delle curiosità storiche e urbanistiche di Troia.

Serata di lirica a Cellino San Marco

Anche quest'anno il 29 agosto la Proloco Cellino San Marco ha dedicato una serata alla musica classica, sempre con l'intento di far meglio conoscere l'opera lirica e la sua importanza culturale come bene immateriale e materiale del patrimonio culturale italiano e mondiale (UNESCO). In collaborazione con la Parrocchia e Cantine Due Palme è stata organizzata la messa in scena teatrale del capolavoro di Pietro Mascagni "Cavalleria Rusticana". L'opera lirica si è tenuta sul Sagrato della Chiesa Matrice dove si sono esibiti cantanti lirici di fama nazionale e internazionale. Sotto la direzione del Maestro Mario Cananà e al Maestro Valerio De Giorgi si è esibita la nostra concittadina Lorella Tafuro (soprano), Roberto Cervellera (tenore), Marinella Rizzo (mezzosoprano), Carlo Provenzano (baritono). Un ringraziamento a tutti i figuranti e, in particolare, ai bambini della scuola d'infanzia "La Giocosa". Che dire.. successo strepitoso !



La Festa della Mandorla

I 28 settembre 2024 la festa della mandorla è tornata a illuminare Piazza Vittorio Emanuele, una delle principali di Corato, partendo da quella che è una tradizione: la raccolta e la lavorazione delle mandorle che domina nelle campagne del Nord Barese. La scelta del periodo non è casuale ma coincide con la fine della raccolta di questo frutto, molto spesso sottovalutato. Ma non per la Pro Loco di Corato, che in collaborazione con l'Istituto comprensivo alberghiero "Oriani-Tandoi", continuano a renderla protagonista da sette anni. Infatti, come spiega il presidente della Pro Loco di Corato il dott. Gerardo Giuseppe Strippoli: "lo scopo primario della nostra istituzione, è quello di promuovere il territorio e non solo, le bellezze naturali e le tradizioni ma anche i prodotti tipici del mondo agricolo, come la mandorla." La raccolta della mandorla ha sempre rappresentato un momento di aggregazione, famiglie riunite per qualche giorno cogliendo i frutti di tanti mesi di lavoro. La mandorla diviene così non solo elemento di spicco ma anche metafora di questa festa, capace di riunire non solo la comunità coratina ma anche attirando l'attenzione di cittadine limitrofe e Pro Loco provenienti da qualche km in più, come quella di Lecce e di Rignano Garganico. Nello specifico, con quest'ultima è nato un gemellaggio, attraverso cui i membri dell'associazione sono stati invitati reciprocamente a visitare i paesi rispettivi. Infatti, durante i preparativi della festa, si è tenuto un tour guidato della città di Corato in collaborazione con l'Infopoint, all'insegna di curiosità e storia sul paese ospitante. Dopo una lunga camminata, è tempo di



uno snack gustoso, i ragazzi della scuola alberghiera e i soci delle varie pro loco erano subito pronti a far assaporare una varietà di dolci di pasta di mandorle; una novità per i Coratini è stato il dolce tipico leccese "Rosone di Santa Croce", che rievoca lo stile barocco delle chiese salentine. Dal dolce al salato, o nell'ordine che ognuno preferisce, i ragazzi della Pro Loco di Rignano Garganico hanno allestito degli stand per degustare una vera e propria cena caratterizzata da prodotti locali. L'esperienza gastronomica è stata accompagnata dalla piacevole musica itinerante dei FOLKURIA provenienti da San Nicandro Garganico e subito dopo dal quartetto swing di Lycia Gissi.

REGIONE PUGLIA
Città di Galatina
UNPLI PUGLIA
PRO LOCO
Puglia
tourist information

Pro Loco Galatina e UNPLI PUGLIA presentano:

GALATINA VETRINA DI ARTE E CULTURA

Progetto di promozione turistica 2025 e inaugurazione nuovo Info Point

Sabato 21 dicembre 2024 ore 16.30

Torre dell'Orologio

Via Vittorio Emanuele II, 35 - GALATINA

Saluti istituzionali:
Fabio Vergine Sindaco di Galatina

Interventi:

Loredana Capone Presidente del Consiglio Regione Puglia
Gian Franco Lo Pane Assessore al Turismo Regione Puglia
Maria Grazia Anselmi Vice Sindaco e Assessore al Turismo Comune di Galatina
Rocco Lauciello Presidente UNPLI Regione Puglia
Patrizio Giannone Dirigente di Sezione Settore Turismo e Internazionalizzazione Regione Puglia
Lorenza Pascali Presidente Pro Loco Galatina



Un dialogo tra il passato e il presente: il Museo delle Arti e Tradizioni di Latiano

Il Museo delle Arti e delle Tradizioni di Puglia, pieno di forza rievocativa capace di colpire i visitatori dai più anziani ai più piccoli, è uno dei più noti del territorio.

Passando dal nostalgico ricordo dei tempi perduti alla più curiosa riscoperta di valori e tradizioni ancora sedimentati nell'anima del paese di Latiano, il Museo si sviluppa sui due piani dell'ex Convento dei Domenicani (costruito appositamente per i frati nel 1586) ed espone manufatti originali, ambienti lavorativi e di vita quotidiana della Latiano degli anni Cinquanta, accuratamente ricostruiti nelle stanze che lo compongono.

La raccolta di utensili, che raggiunge più di 3500 pezzi, ha avuto inizio nel 1974 - anno della fondazione del museo che nel 1991 divenne proprietà del comune - e prosegue tutt'ora grazie a donazioni spontanee. Il percorso del museo si sviluppa a partire dall'atrio, che presenta al meglio l'edificio dell'ex Convento, e da cui si è subito trasportati indietro nel tempo grazie alla presenza di un biroccio: da qui inizia il viaggio che accompagna i visitatori nella cultura contadina latianese. La caratteristica peculiare e l'idea alla base del Museo è la linea guida di conservare gli strumenti in mostra nel loro ambiente originario d'utilizzo o di costruzione. Questo permette un'esperienza immersiva che inizia già dalla prima stanza dedicata al fabbro, maniscalco in particolare, che ben raccontano la giornata nelle mura domestiche presentando oggetti di uso comune tra cui alcuni utensili ormai dimenticati. Nel conteggio degli ambienti artigianali, ancora al pianoterra, troviamo spazi dedicati al falegname, al ciabattino e al conciabrocche (lu conzalimmi, mestiere particolarmente didascalico di una società e di una cultura del recupero che non conosceva lo spreco e riparava il riparabile). Altre ricostruzioni con pezzi autentici raccontano il lavoro agricolo, in particolare una sezione raccoglie un'interessante collezione di aratri e altri utensili necessari per il lavoro della terra. Ultima stanza al pianoterra è dedicata alla lavorazione delle olive e dell'uva, due torchi originali introducono nell'ambiente in cui si segue la trasformazione del frutto per ricavare i prodotti di più valore del nostro territorio: olio e vino.

Al primo piano la collezione continua con una sezione interamente dedicata alle ceramiche e una alla tessitura - un telaio a pedale fa da padrone nell'ambiente che



dalla cardatura accompagna passo dopo passo per tutto il processo di lavorazione di cotone e lana -; parentesi suggestiva è quella che riguarda una collezione di abiti da cerimonia di fine '800 donata dalla famiglia Jurlaro-Dittono di Francavilla Fontana. Troviamo, infine, gli ultimi ambienti che rievocano fedelmente una camera da letto in ogni sua componente, e uno spazio dedicato alla tradizione della dote nuziale (dalla realizzazione tramite macchina da cucire ai prodotti finali che componevano l'intero corredo delle novelle spose: abiti da notte, lenzuola, tovaglie ecc.). L'ultima stanza, a conclusione

della visita al museo, introduce l'arrivo degli anni '60 ed accoglie i visitatori in un salottino che offre una televisione, una radio, un telefono e delle macchine da scrivere Olivetti: il nostalgico ricordo della semplice e sacrificata vita contadina ripercorsa finora prende un significato e una consapevolezza ulteriore e lascia spazio a una riflessione sull'intero processo che ha investito Latiano e la sua storia.

Le visite guidate rappresentano sicuramente l'attività principale del museo, ma l'intento e l'impegno di far conoscere questa realtà non si limita a questo. Grazie anche a una buona risposta del pubblico si è cercato di proporre eventi che regalassero nuova luce al Museo delle Arti e delle Tradizioni di Puglia, permettendo di viverlo in maniera ancora più diretta tramite feste popolari calate in maniera naturale e perfettamente calzante nella cornice che abbiamo descritto così da esaltarne il contesto, ma anche legando attività culturali quali cineforum, presentazioni di libri e spettacoli musicali alla funzionalità degli spazi a disposizioni. Inoltre, la collaborazione con gli istituti scolastici ha permesso una fruizione da parte dei bambini delle scuole elementari che nell'arco dell'anno, partendo dalle visite guidate e partecipando a laboratori didattici che riprendessero lavori di un tempo, tradizioni e leggende popolari, sono riusciti a sviluppare la consapevolezza delle proprie radici conoscendo da vicino un patrimonio che ha bisogno di essere tutelato e tramandato. Dunque, l'idea è quella di una gestione che cerchi di far vivere in modo familiare ma con rispetto un ambiente che restituisce la grande soddisfazione di una parte di storia di Latiano che non si chiude in sé stessa ma si proietta con un'apertura verso il nuovo.

Pro Loco Locorotondo, autunno pieno di iniziative

La Pro Loco a Locorotondo è molto attiva e diverse sono le iniziative che porta avanti nel corso di tutto l'anno. Un altro aspetto distintivo della nostra associazione è la capacità di creare collaborazioni al fine di promuovere il territorio nelle sue varie sfaccettature. Ed è in quest'ottica che si pongono gli eventi pensati per questa parte finale del 2024. Ad ottobre l'attività della Pro Loco Locorotondo ha promosso un evento ad ogni fine settimana. Abbiamo iniziato con la collaborazione offerta alla sezione locale del FAI per l'organizzazione delle Giornate FAI d'Autunno, aiutando i volontari FAI di Locorotondo ad organizzare la visita guidata nella contrada di San Marco e la teatralizzazione di un personaggio, un parroco, che ha forgiato lo spirito dei residenti in quella zona. Quindi, non solo centro storico di Locorotondo, ma abbiamo concretamente realizzato la



valorizzazione dell'agro e la sua conoscenza, ottenendo un grandissimo successo. Infatti i visitatori sono stati oltre 500, grazie anche alla grande forza di comunicazione del FAI.

Si è stabilita anche la collaborazione con Alteratletica Locorotondo che, insieme ad un hotel locale "Leonardo trulli resort", ha organizzato la Trulli Race, gara podistica e passeggiata di 13 km per le vie delle contrade. Anche in questo caso la caratteristica è stata la promozione del territorio in stretta connessione ad altri enti associativi.

Il mese di ottobre è stato caratterizzato dalla sagra "Vini sotto le cummerse", l'evento che è fortemente voluto dall'Amministrazione Comunale-Assessorato all'Agricoltura, nella persona dell'assessore Angelo Palmisano, e che vede la Pro Loco Locorotondo perno di congiunzione di diversi enti: IIS "Basile Caramia-Gi-



gante", CRSFA "Basile Caramia", Gal Valle d'Itria e ITS Fondazione per l'Agroalimentare. Una squadra che da anni viene coordinata dalla Pro Loco Locorotondo per continuare a promuovere la cultura e tradizione locale che passa attraverso i vini prodotti da vitigni autoctoni, provenienti da tutta la Regione, e il piatto tipico locorotondese "gnumeredde suffuchete", involtini di trippa insaporiti da diversi aromi. Un evento che ha visto la partecipazione di centinaia di visitatori che hanno potuto godersi la bellezza del centro storico, il buon vino, il buon cibo e la buona musica. Il tutto in una cornice suggestiva ed a misura d'uomo che è rappresentata dal centro storico e dalla villa comunale.

Il 2024 si concluderà con gli eventi programmati a Natale. Qui le luminarie faranno impazzire migliaia di visitatori, ma lo scopo della Pro Loco sarà

quello di offrire eventi nel corso della settimana per evitare la calca del fine settimana. Proponendo eventi quali zampognari, uno spettacolo di maghi e street band nei giorni feriali della settimana si vogliono invitare i visitatori a venire a Locorotondo lontani dai week end per godere al meglio delle installazioni natalizie ed alleggerire la folla del fine settimana. Una scelta consapevole perché si vuole soddisfare la curiosità dei visitatori, ma anche rendere vivibile il centro storico.

Non solo accoglienza turistica, da sempre la cifra della Pro Loco Locorotondo, ma anche promozione del territorio in tutte le sue componenti e nel rispetto dei residenti e dei visitatori che meritano di godere della tranquillità del nostro centro storico.

POLIGNANO A MARE

Alla scoperta di Polignano

Una collaborazione che guarda al futuro e che si fonda su una presenza costante ed operosa sul territorio cittadino della nostra Pro Loco.

Su tali basi l'amministrazione comunale di Polignano a Mare ha affidato alla locale Pro Loco le attività di potenziamento dell'info-point turistico comunale, finanziate con fondi regionali del POC Puglia 2014-2020 - Asse VI "Tutela dell'ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali", e cofinanziamento del comune di Polignano a Mare. Un lavoro di squadra fra uffici comunali e Pro Loco che ha portato alla sottoscrizione fra le parti di una Convenzione che si ispira ai principi di co-progettazione e collaborazione del "nuovo" codice del Terzo Settore.

Un programma ambizioso fatto non soltanto di un potenziamento ed estensione delle attività informative dell'Info-point, ma soprattutto di un fitto calendario di attività on-site realizzate e da realizzarsi nel periodo che va da Settembre 2024 a Gennaio 2025.

La prima fase progettuale si è svolta nei mesi di Settembre e Ottobre. In questo bimestre la Pro Loco F.F.Favale, in collaborazione con numerosi partner quali la Fondazione Museo P.Pascali, l'Istituto Alberghiero D.Modugno, l'APS Polixena, Legambiente Hippocampus Polignano, l'associazione Ristoratori, ha realizzato ben 18 eventi, fra visite guidate, passeggiate naturalistiche, degustazioni e cooking class.

Le attività sono state realizzate principalmente sul territorio cittadino, alcune visite hanno abbracciato anche il territorio provinciale del sud-est spingendosi sino a Conversano e Castellana Grotte. L'offerta della Pro Loco, e dei partner progettuali, ha raggiunto un'utenza composta da circa 400 persone tra turisti, ospiti temporanei e cittadini. A tutti si è offerto un percorso di conoscenza ed approfondimento del patrimonio storico, architettonico e naturalistico di Polignano e dintorni. Gli itinerari guidati si sono configurati come un momento di consapevolezza del territorio stesso, in cui poter vivere il territorio in prima persona, in chiave turistica, culturale, paesaggistica ed enogastronomica, mediante un approccio di tipo "esperienziale". Ciascuna delle visite e passeggiate si è sviluppata in un arco temporale di oltre due ore, con la presenza di guide abilitate ed esperti della materia.

I nostri ospiti hanno potuto godere di passeggiate naturalistiche lungo la costa sud di Polignano, fra cala Portalga e Torre Incina, sul tracciato della via Francigena del Sud, scoprendo tratturi, rocce, cave di tufo e grotte che si affacciano direttamente sul mare. Anche la costa nord, lungo Costa Ripagnola, è stata percorsa dai tanti appassionati che hanno potuto approfondire interessanti particolari geologici ed archeologici presenti in quel pezzo di costa polignanese. Molto seguite sono state, inoltre, le visite al Museo Pino Pascali, con la possibilità di osservare le mostre di arte contemporanea allestite nelle varie sale del Museo. L'itinerario guidato del nostro bellissimo centro storico ha consentito a turisti e cittadini di scoprire tesori nascosti e visitare con consapevolezza



za le nostre antiche chiese lì presenti. Densa di dettagli e informazioni, spesso sconosciute ai più, è stata la visita all'area archeologica di Santa Barbara in Polignano, accompagnati dall'archeologo Rocco Sanseverino. Infine le trasferte presso il Polo museale di Conversano, la Torre di Castiglione e le Grotte di Castellana hanno consentito di visitare attrattori culturali e turistici presenti nei Paesi confinanti coinvolti con Polignano in progetti di rete come ad esempio Pietramadre e Sac.

Per ultimo, gli eventi a tema enogastronomico hanno permesso ai nostri ospiti, grazie alla maestria di docenti e allievi dell'Istituto Alberghiero D.Modugno, di entrare in contatto con una dimensione sensoriale fatta di sapori tipici e della tradizione pugliese.

Dal 15 Novembre, e sino al 15 Gennaio, si riparte con tante repliche e nuovi itinerari per chi vorrà scoprire luoghi e sapori del nostro territorio. La seconda fase del progetto, oltre a potenziare le attività informative dell'info-point, vedrà l'organizzazione di circa 20 appuntamenti, per lo più in luoghi al coperto come il Castello e teatro di Mola di Bari, il Museo del Fischietto a Rutigliano, il Museo Pascali, il Polo Museale di Conversano, i laboratori dell'Istituto Alberghiero per le cooking class. Tanti eventi nel periodo delle festività si ispireranno al tema natalizio.

Dunque, un importante banco di prova per la Pro Loco F.F.Favale sia dal punto di vista organizzativo che di ispirazione per i futuri impegni sul territorio, che ha raccolto in questa prima fase tanti apprezzamenti e inviti a continuare sulla strada della promozione dei luoghi e della cultura locale, non solo per rendere più piacevole la permanenza dei nostri ospiti temporanei nelle nostre città, ma anche per permettere ai nostri concittadini di acquisire maggiore consapevolezza delle bellezze del proprio territorio.



Il viaggio tra esperienza, competenza e memoria

Pro Loco Lecce APS promuove il concept del viaggio come esperienza in grado di sviluppare competenze sul filo della memoria. Questo, infatti, è il volano di sviluppo territoriale che trova nella cultura immateriale dei luoghi il proprio fulcro generativo.

“DELEGAZIONE PROLOCOLECCE 365 - Il viaggio tra esperienza, competenza e memoria” è stato, dunque, il tema della giornata di lavori svoltasi dalle 9.30 alle 18.30, Venerdì 13 Settembre 2024 a Lecce, presso le Officine Cantelmo in Piazzetta dei Mesagnesi/Viale Michele De Pietro. Il Convegno con workshop pomeridiano è stato promosso da Pro Loco Lecce APS ed ITS Turismo di Puglia con le Pro Loco della Delegazione di Lecce per la destagionalizzazione e la promozione dei “turismi” e la costruzione, in sinergia, di un nuovo prodotto turistico comune: un palinsesto annuale di eventi e manifestazioni che, evitando sovrapposizioni e dannosi “vuoti”, consenta ad amministrazioni comunali ed imprenditori di “fare pro loco” con il supporto delle associazioni cittadine, nella promozione e nel sostegno di attività artigianali, artistiche di informazione e promozione turistica legate al territorio e alla sua valorizzazione. Ai partecipanti è stato offerto a cura di Pro Loco Lecce APS, un volume sul territorio della scrittrice Rossella Barletta e un saggio dei “vinari eddhi” di Maria Carla Pennetta, dolcetti a base di mandorle, vincotto, negramaro, farina di grano duro e zucchero di canna. Ai microfoni si sono avvicendati: Giuseppina Antonaci, Presidente ITS Turismo di Puglia che ha presentato i nuovi percorsi biennali professionalizzanti, Loredana Capone presidente del Consiglio regionale di Puglia che ha promosso la nuova progettualità che anima la nostra regione in particolar modo per quanto riguarda le iniziative che premiano l'imprenditorialità giovanile e femminile, Rocco Lauciello Presidente UNPLI Puglia che ha salutato con gioia il convegno di delegazione auspicandone la replica come best practice nell'ambito delle altre delegazioni di Puglia e che ha ricordato gli ambiziosi traguardi raggiunti dalle pro loco della regione e i prossimi appuntamenti, Carlo Pulli delegato al Turismo per la Provincia di Lecce che ha rinnovato la promessa di collaborazione con le pro loco e le amministrazioni per promuovere il prodotto turistico salentino, Francois Imperiale Sindaco di Guagnano che ha portato l'esempio di un Comune virtuoso che sa porre a fattor comune le risorse sociali come dimostra il successo della Sagra del Negramaro, l'assessore al Turismo di Squinzano Valentina Casilli e l'assessore alla Marina di Casalabate del Comune di Squinzano Alessia Lionetti che hanno sottolineato come il Comune abbia posto l'info point estivo proprio nella Marina per la gioia dei numerosi turisti e visitatori, l'assessore al Turismo di

Novoli Federica Pezzuto che ha ricordato come la “focara”, sia divenuta un evento di portata nazionale in grado di richiamare centinaia di appassionati ogni anno.

“Il convegno- dice Maria Gabriella de Judicibus, presidente di Pro Loco Lecce APS- rappresenta la punta di diamante di un percorso, avviato nel lontano 2008 al servizio del territorio, che vede la nostra APS iscritta al RUNTS, gestire con professionalità e gentilezza, dal 2023, per conto del Comune di Lecce, tutti i giorni della settimana, l'ufficio pubblico di accoglienza, informazione e promozione turistica presso lo splendido Palazzo del Seggio in Piazza S. Oronzo, anche con l'ausilio del nostro Portale Editoriale www.prolocolecce.it implementato grazie al progetto TOCC0002234 COR 15910983 CUP C37J23000770008, finanziato nell'ambito del PNRR dall'Unione Europea-Next Generation EU. Dal 22 Giugno 2024 rappresento presso il consiglio regionale UNPLI Puglia, le numerose e feconde pro loco che formano la Delegazione di Lecce e, proprio per questo motivo, ho ritenuto importante provare, con il loro prezioso apporto e in collaborazione con l'ITS Turismo di Puglia, a dare vita al palinsesto DELEGAZIONE PRO LOCO LECCE 365 come best practice da diffondere per promuovere il territorio, i talenti giovanili e l'immenso patrimonio culturale di cui le Pro Loco sono custodi, organizzando dei tavoli di lavoro tematici in cui amministratori, imprenditori, formatori e operatori culturali “facciano Pro Loco” per il bene comune.”



**Sostieni la cultura,
il folklore e le tradizioni
della Puglia**

**Dona il tuo 5x1000
alle Pro Loco di Puglia
UNPLI Puglia APS**

C.F. 92006330754

ABBONIAMOCI E DIFENDIAMO IL BOLLETTINO REGIONALE

Abbonamento 2025 € 15,00
sul c/c con l'IBAN

IT96C0335901600100000145246

Banca Prossima

Intestato a: **Comitato UNPLI Puglia
Ruvo di Puglia (Ba)**

CENTRO STAMPA litografica
edizioni/grafica/pubblicità /stampa digitale
Via Sarcone, 67 - Terlizzi (Ba) - Tel. 080.3519627
E-mail: info@centrostampaterlizzi.it
www.centrostampaterlizzi.it

Pro Loco associate UNPLI Puglia Aps

al 30 Novembre 2024

Delegazione Gargano

Borgo Celano	71014	Via della Cappella, 30
Borgo Mezzanone	71403	Viale degli Ulivi, 1/F
Cagnano Varano	71010	Corso Giannone, 131
Carpino	71010	Via Roma, 8
Città di Vieste	71019	Via Giovanni XXIII, 5
Ischitella del Gargano	71010	Corso Cesare Battisti, 4
Isole Tremiti	71051	Piazza Castello, 4
Manfredonia	71043	Piazza della Libertà, 4
Monte Sant'Angelo	71037	Via Reale Basilica, 40
Peschici	71010	Via Borgonuovo, 7
Rignano Garganico	71010	Largo Portagrande, snc
San Giovanni Rotondo	71013	Viale Sandro Pertini, 17
San Marco in Lamis	71014	Via M. D'Azeglio
San Menaio & Calenella	71018	Via Passarella, 6
San Nicandro Garganico	71015	Corso Garibaldi, 62
Vico del Gargano	71018	Via Castello, 51
Zapponeta	71030	Via Thaon de Revel, 18

Delegazione Tavoliere

Apricena	71011	Via Roma, 92
Carapelle	71041	Via A. De Curtis, 4/6
Cerignola	71042	Viale Terminiello, 11
Chieuti	71010	Corso Skanderbeg, 51
Lesina Marina	71010	Via dei Platani, 50
Marina di Chieuti	71010	Via Mar Egeo, 7
Ordona	71040	Via Soldato A. Fredella, 3
Orta Nova	71045	Via Rumor, 2
San Paolo di Civitate	71010	Via XX Settembre, 20
San Severo	71016	Via S. Giuseppe, 29
Serracapriola	71010	Via Salvator Rosa, 1
Stornara	71047	Via Garibaldi, 27
Torremaggiore	71010	Corso Italia, 17/A

Delegazione Monti Dauni

Accadia	71021	Via Borgo, 22
Alberona	71031	Piazza Umberto I, 10
Anzano di Puglia	71020	Via Pilella, 2
Ascoli Satriano	71022	Via Lombardia, 11
Bovino	71023	Corso Vittorio Emanuele, 1
Candela	71024	Via Umberto I, 17
Carlantino	71030	Via Ungheria
Casalnuovo Monterotaro	71033	Piazza Municipio, 15
Casalvecchio di Puglia	71030	Via G. Di Vagno, 1
Castelluccio dei Sauri	71025	Piazza Municipio, 1
Castelnovo della Daunia	71034	Via Roma, 29
Celenza Valfortore	71035	Via Carlo Rossi 43
Deliceto	71026	Corso Regina Margherita, 57
Lucera	71036	Piazza Nocelli, 4
Monteleone di Puglia	71020	Via Municipio, 5
Motta Montecorvino	71030	Via Roma, 34
Orsara di Puglia	71027	Via XX Settembre, 1
Panni	71020	Via Romolo, 6
Pietramontecorvino	71038	Piazza Martiri del Terrorismo, 1
Roseto Valfortore	71039	Largo Donatelli, 25
San Marco La Catola	71030	Largo Amedeo, 8
San'Agata di Puglia	71028	Vico Farmacia, 8
Troia	71029	Via M. Iamele, 6
Volturino	71030	Via La Piazza, 41

Delegazione Peucetia Nord

Andria	76123	Via A. Vespucci, 114
Bisceglie	76011	Via Cardinale dell'Olio, 28
Bitonto	70032	Porta Baresana
Canosa di Puglia	76012	Via Trieste e Trento, 20
Corato	70033	Piazza Sedile, 41
Margherita di Savoia	71044	Via Leonardo Da Vinci, 18
Molfetta	70056	Piazza Municipio, 30
Minervino Murge	76013	Via Papa Innocenzo XII, 69
Ruvo di Puglia	70037	Via Vittorio Veneto, 48
San Ferdinando di Puglia	76017	Piazza Costituzione, 1
Spinazzola	76014	Piazza Plebiscito, 1
Terlizzi	70038	Corso Dante, 56
Trani	76125	Vico Annunziata, 13
Trinitapoli	76015	Via Vittorio Veneto, 97

Delegazione Peucetia Sud

Adelfia	70010	Via Vittorio Veneto, 22
Bitetto	70020	Piazza Stazione, 1
Casamassima	70010	Corso Vittorio Emanuele II, 43
Cellamare	70010	Largo Losurdo, snc
Conversano	70014	Piazza Castello, 14
Grumo Appula	70025	Piazza Mons. Colasuonno, 10
Modugno	70026	Piazza Sedile, 22
Mola di Bari	70042	Piazza XX Settembre, 58/60
Monopoli	70043	Via Marsala, 66
Bari IV Municipio	70129	Via San Giuseppe del Bufalo, 1
Palese	70128	Via Indipendenza, 13

Palo del Colle	70027	Piazza Santa Croce, 31
Polignano a Mare	70044	Via Dante Alighieri, 101
Rutigliano	70018	Via Leopoldo Tarantini, 28
Sammichele di Bari	70010	Via Principessa Mafalda, 24
Sannicandro di Bari	70028	Via Giannone, 46
Santo Spirito	70127	Via Fiume, 8
Toritto - Quasano	70020	Piazzale della Stazione
Torre a Mare	70126	Via dei Trulli, 14
Triggiano	70019	Via Dante Alighieri, 9
Turi	70010	Via XX Settembre, 3
Valenzano	70010	Largo Plebiscito

Delegazione Murgia e Gravine

Altamura	70022	Piazza Repubblica, 10/11
Acquaviva delle Fonti	70021	Piazza Maria SS. Costantinopoli
Cassano delle Murge	70020	Via Cavour, 2
Castellaneta	74011	Via Vittorio Emanuele, 89
Castellaneta Marina	74011	Piazza Kennedy, 8
Ginosa	74013	Piazza Vecchia, 1
Gioia del Colle	70023	Via S. Maria Maddalena, 9
Gravina di Puglia	70024	Piazza Plebiscito, 5/6
Laterza	74010	Via Concerie
Marina di Ginosa	74025	Piazza Stazione, 1
Massafra	74016	Via Benedetto da Massafra, 81
Mottola	74017	Via Cavour, 15
Palagianello	74018	Via dei Tulipani, 5
Palagiano	74019	Via Aia, 67

Poggiorsini	70029	Piazza di Vagno, 36
-------------	-------	---------------------

Delegazione Magna Grecia

Capo San Vito	74122	Via Salpe, snc
Carosino	74021	Via Roma, 79
Crispiano	74012	Corso Vittorio Emanuele III, 147
Grottaglie	74023	Via Vittorio Emanuele II, 29
Lama e le sue Contrade	74122	Via Lama, 61
Leporano	74020	Castello Muscettola
Lizzano	74020	Corso Vittorio Emanuele, 33
Montemesola	74020	Via Galliano, 4
Monteparano	74020	Via F. dell'Antoglietta, 4
Pulsano	74026	Via Costantinopoli, 33
San Giorgio Jonico	74027	Piazza San Giorgio, 1
Talsano	74122	Via Boiardo, 13
Taranto	74121	Via Emilia, 3/B

Delegazione Valle d'Itria

Alberobello	70011	Via Monte Nero, 1
Carovigno	72012	Corso Vittorio Emanuele, 25
Castellana Grotte	73013	Via De Consulibus, 7
Ceglie Messapica	72013	Via G. Elia, 23
Cisternino	72014	Via Castello, 22
Locorotondo	70010	Piazza Vittorio Emanuele, 27
Martina Franca	74015	Via Adolfo Ancona, 5
Ostuni	72017	Corso Mazzini, 18
Ostuni Marina	72017	Via Liguria, 6
San Michele Salentino	72018	Corso V. Veneto, 2
Villa Castelli	72029	Via G. Matteotti, 93
Pezze di Greco	72015	Via Tripoli, 1

Delegazione Alto Salento

Brindisi	72100	Via Sabaudia, 12
Cellino San Marco	72020	Via E. Berlinguer, 6
Erchie	72020	Via Grassi, 35
Fragagnano	74022	Via Vittorio Emanuele, 30
Francavilla Fontana	72021	Piazza Dimitri, 4
Latiano	72022	Via Santa Margherita, 48
Manduria	74024	Piazza Maggi, 7
San Marzano di S. Giuseppe	74020	Via Macchiavelli, 18/B
Maruggio	74020	Via Umberto I, 79
Mesagne	72023	Piazza Orsini del Balzo, 3
Oria	72024	Via Pasquale Astore, 31
San Donaci	72025	Piazza Pompilio Faggiano, 3
San Pancrazio Salentino	72026	Piazza Umberto I, 26
San Pietro Vernotico	72027	Via San Pietro, 3
Sava	74028	Via Giulio Cesare, 23
Torchiarolo	72020	Via Cristoforo Colombo, 10
Torre Santa Susanna	72028	Via Leanza, 61
Tuturano	72100	Largo Cairoli, 8

Delegazione Lecce

Campi Salentina	73012	Via della Repubblica, 57
Carmiano Magliano	73041	Via Stazione, 16
Casalabate (Marina di Squinzano)	73018	Via Matteotti, 12
Casalabate (Marina di Trepuzzi)	73019	Piazza Lecce, 1
Cavallino	73020	Via Susanna Agnelli
Guagnano	73010	Piazza Madonna del Rosario
Lecce	73100	Via Lazzari, 12
Lequile	73010	Via A. de Gasperi, 22
Monteroni di Lecce	73047	Via Falconieri, 17

Novoli	73051	Piazza Sant'Antonio
Porto Cesareo	73010	Via Silvio Pellico, 34
Salice Salentino	73015	Via Umberto I
San Cataldo di Lecce	73100	Via Valona
San Donato di Lecce - Galugnano	73010	Via Roma, 24
Squinzano	73018	Via Vittorio Emanuele II, 2
Torre Lapillo	73010	Via Torre Lapillo, 146
Veglie	73010	Via Mameli, 9

Delegazione Grecia Salentina

Acquarica di Lecce	73029	Via Sciolti, 7
Borgagne	73026	Via Venezia snc
Carpignano Salentino	73020	Via Maltesi
Castri di Lecce	73020	Via Giovanni Pascoli
Cannole	73020	Via C. Battisti, 59
Cursi	73020	Via S. Antonio
Cutrufiano	73020	Via Umberto I, 64
Calimera	73021	Via San Giovanni Bosco, 14
Martano	73025	Via Calimera, 46
Martignano	73020	Parco Sabra e Chatila, snc
Melpignano	73020	Via Margherita, 2
Palmariggi-Montevergine	73020	Via Petrarca, 3
Serrano	73020	Via A. de Gasperi, 33
Sogliano Cavour	73010	Via San Lorenzo
Strudà	73029	Via O. Reale
Terre di San Foca	73026	Via Europa, 30/D
Torre dell'Orso	73026	Via Lenin, 1
Vernole	73029	Via Chiesa, 10/B
Zollino	73010	Via Cavour, 2

Delegazione Messapia

Acquaviva di Marittima	73030	Via Roma, 8
Andrano	73032	Via Bramante
Castro	73030	Via Fratelli Bandiera, 59
Giurdignano	73020	Piazza Municipio, 1
Ippocampo - Vignacastrisi	73030	Via Asili Infantili, 66
Maglie	73024	Via Unità d'Italia, 24
Minervino di Lecce	73027	Piazza Convento
Nociglia	73020	Via Roma, 8
Poggiardo	73037	Piazza Umberto I
Porto Badisco	73028	Via Approdo di Enea, 6
Otranto	73028	Via Lopez, 2/A
San Cassiano	73020	Piazza Cito
Sanarica	73030	Largo Orsini, 15
Santa Cesarea Terme	73020	Via Roma, 159
Scorrano	73020	Via Cavour, 100
Spongano	73038	Via Carmine, 3
Surano	73030	Via Due Luglio, 24
Uggiano La Chiesa	73020	Vico G. Garibaldi, 1

Delegazione Finibus Terrae

Acquarica del Capo	73040	Piazza Municipio, 3
Alessano	73031	Via Alessio Comneno, 46
Corsano	73033	Via Principe di Piemonte, 1
Depressa	73039	Piazza Castello, 17
Gagliano del Capo	73034	Via Piave, 1
Gemini	73059	Via Rocco Ciurria, 16
Leuca - Marina di Leuca	73040	Lungo Mare C. Colombo, 53
Lido Marini	73059	Piazza Tirolo, 1
Miggiano	73035	Via Trieste, 51
Montesano Salentino	73030	Via Monticelli, 2
Patù	73053	Piazza Indipendenza, 32
Presicce	73054	Via Castello, 2
Salve, Ruggiano e Marine	73050	Via A. Diaz, 37
Specchia	73040	Piazza del Popolo, 6
Supersano	73040	Via M. Frascaro, 4
Taurisano	73056	Via F. Lopez Royo, 2
Tiggiano	73030	Piazza Castello, 23
Tricase	73039	Piazza Pisanelli
Ugento e Marine	73059	Corso Umberto I, 14

Delegazione Ionia

Alezio	73011	Via Municipio, 5
Alliste - Felline	73040	Via Fosso, 2
Aradeo	73040	Viale della Costituzione, 35
Casarano	73042	Piazza S. Giovanni Elemosiniere, 17
Copertino	73043	Via Margherita di Savoia, 71
Galatina	73013	Via Umberto I, 28
Galatone	73044	Piazza SS. Crocifisso, 4
Gallipoli	73014	Via Kennedy
Leverano	73045	Via G. Perrone, 42
Lido Conchiglie - Sannicola	73017	Via Cristoforo Colombo, 94
Marina di Sant'Isidoro	73048	Piazza Marsala, snc
Matino	73046	Piazza S. Giorgio
Melissano	73040	Via Quintino Sella
Nardò	73048	Via Cesare Battisti, 7
Neviano	73040	Piazza Alberino Palumbo, 5
Seci	73050	Largo Stazione, 6

UNPLI Puglia e
Basilicata
augurano un felice
e Sereno Natale.
Che la magia
di queste feste
possano illuminare
i nostri obiettivi



REGIONE PUGLIA
Assessorato al turismo e cultura



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo