



**OLIO
MARE
FANTASIA**

UN TOUR PER TUTTI | OSPITALITÀ, ACCESSIBILITÀ, INNOVAZIONE

Catalogo Itinerari

- 1 - Itinerario Esperenziale**
 - 2 - Itinerazio a Giovinazzo**
 - 3 - Itinerario Ambientale**
 - 4 - Itinerario Archeologico**
 - 5 - Itinerario Gastronomico**
 - 6 - Itinerario nella Civiltà Contadina**
-





Itinerario Esperienziale

Abstract

Il progetto “Olio, mare e fantasia: un tour per tutti – ospitalità, accessibilità e animazione” nasce con l’obiettivo di valorizzare il territorio attraverso la creazione di esperienze turistiche immersive, inclusive e multisensoriali. L’iniziativa intende integrare elementi culturali, enogastronomici e ludico-esperienziali per promuovere un turismo accessibile e innovativo, capace di coinvolgere diversi target di visitatori, inclusi soggetti con disabilità.

In particolare, il Work Package 2 (WP2) si concentra sulla progettazione e realizzazione di itinerari esperienziali tematici, che uniscono scoperta del territorio, narrazione e partecipazione attiva. Attraverso strumenti come urban game accessibili ed esperienze di storytelling interattivo, il progetto mira a trasformare il turista da semplice spettatore a protagonista attivo del territorio.

Alcune delle attività del WP2 saranno curate dall’associazione APS La Plancia Piena, con comprovata esperienza nella progettazione di eventi ludico-culturali e inclusivi.

Metodologia generale

Tutte le attività saranno sviluppate seguendo un approccio partecipativo e inclusivo. Saranno coinvolti operatori culturali, esperti del territorio, game designers e professionisti del settore.

La progettazione terrà conto dei principi di accessibilità universale e user experience, garantendo fruibilità a un pubblico ampio coinvolgendo persone di diversa età, etnia, background socio-culturale e capacità cognitive.

Saranno inoltre previste fasi di test e validazione delle esperienze con gruppi pilota per garantire la buona riuscita delle attività.

Itinerario esperienziale 1: Cena con Delitto tematica

L’attività consiste nella realizzazione di una cena con delitto interattiva, ambientata nel mondo della produzione e del commercio dell’olio.

La trama originale coinvolgerà produttori, mercanti e personaggi locali in una vicenda investigativa credibile legata al mondo dell’olio che i partecipanti dovranno risolvere come investigatori.

Verranno integrati elementi narrativi verosimili, quali ad esempio:

- Competizione tra i produttori per qualità e riconoscimenti
- Conflitti su denominazioni, provenienza e autenticità
- Tensioni tra tradizione e innovazione
- Esportazione e mercato internazionale

Durante la cena sarà proposta una degustazione guidata di prodotti tipici locali, con focus sulle diver-

se varietà di olio extravergine, abbinamenti gastronomici e spiegazioni sensoriali.

L'esperienza sarà progettata per essere accessibile anche a persone con disabilità, con adattamenti nei tempi, nella comunicazione e nella fruizione.

Dettaglio dell'itinerario:

Durata: 2,5-3 ore | 20-40 partecipanti

Struttura dell'esperienza

- Introduzione narrativa e contestualizzazione
- Sviluppo con interventi attoriali
- Raccolta indizi e interazione
- Risoluzione finale

Tematiche trattate

- Filiera produttiva dell'olio (es. Produzioni alterate o sabotate)
- Dinamiche di mercato e commercio (es. Rivalità economiche, documenti sospetti o falsificati)
- Qualità e caratteristiche sensoriali (es. Differenza olio EVO e qualità inferiori, parametri gustative e olfattivi)

Le degustazioni guidate sono integrate nell'esperienza e possono contribuire allo sviluppo narrative, ad esempio:

- Le portate possono introdurre nuovi elementi narrative
- Gli oli degustati possono collegarsi alla trama come indizi o elementi fondamentali per la ricostruzione dei fatti
- Le spiegazioni sensoriali guidate possono contenere ulteriori indizi

Nota sulla struttura narrativa

L'esperienza può essere declinata in diverse varianti narrative, tra cui:

- Mistero legato a contraffazione dell'olio
- Sabotaggio della produzione
- Frodi commerciali o dispute economiche

In questo modo è prevista la possibilità di utilizzare format privi di elementi violenti o cruenti come quello classico del "delitto", mantenendo comunque alto il coinvolgimento.

Accessibilità

- Adattamenti alimentari e comunicativi

- Supporti visivi e facilitazione
- Partecipazione modulabile

Itinerario esperienziale 2: Escape Room / Urban Game accessibile

L'attività prevede la progettazione di un'esperienza ludica immersiva, declinabile sia come escape room sia come urban game diffuso sul territorio.

La narrazione guiderà i partecipanti alla scoperta di misteri legati alla produzione dell'olio, antiche tradizioni e segreti locali, curiosità storiche e folcloristiche. I partecipanti, organizzati in squadre, dovranno esplorare il territorio e i principali luoghi di interesse, risolvere enigmi, decifrare codici e interagire con elementi fisici e digitali. In questo modo, completando il gioco e le attività, riusciranno a:

- Ricostruire una "storia dell'olio" locale
- Comprendere il valore culturale del prodotto
- Associare i luoghi reali ai contenuti narrativi e formativi

Caratteristiche principali:

- Accessibilità fisica dei percorsi e degli spazi;
- Supporti multisensoriali (audio, visivi, tattili);
- Facilitatori presenti per supporto e inclusione;
- Versioni semplificate per utenti con disabilità cognitive;
- Possibilità di utilizzo di tecnologie digitali (QR code, audio guide).

L'esperienza sarà progettata per stimolare collaborazione, problem solving e scoperta attiva del territorio.

Dettaglio dell'itinerario:

Durata: 90–120 minuti | Squadre da 2–6 persone

Contenuti culturali integrati

Produzione dell'olio:

- Coltivazione dell'olivo e varietà locali (es. Coratina, Ogliarola, Peranzana...)
- Tecniche di raccolta tradizionali e moderne (es. Brucatura manuale, differenza raccolta precoce e tardiva)
- Molitura e trasformazione (es. frantoi ipogei storici e moderni, importanza della spremitura a freddo)

Antiche tradizioni:

- Uso dell'olio per illuminazione, rituali e medicina
- Presenza storica dei frantoi e strutture produttive

Curiosità storiche e folcloristiche:

- Ruolo del porto nel commercio dell'olio
- Scambi nel Mediterraneo
- Antichi contenitori e unità di misura

Segreti locali e narrazione:

- Racconti legati a famiglie e produzioni
- Documenti narrativi e misteri da ricostruire

Meccaniche di gioco

- Enigmi logici e sequenziali (es. Ordine delle fasi)
- Puzzle visivi e tattili (es. abbinamenti varietà-caratteristiche)
- Prove sensoriali semplificate (es. odore, colore, consistenza)
- QR code con contenuti multimediali
- Codici nascosti in simboli religiosi o architettonici
- Interazione con facilitatori

Accessibilità

- Percorsi accessibili o alternativi
- Supporti audio e visivi
- Facilitazione dedicata
- Versioni semplificate

Integrazione degli itinerari

I due itinerari sono progettati per poter essere combinati in un'offerta giornaliera (attività diurna + serale) e replicabili su altri comuni della costa.



Itinerari a Giovinazzo

Viaggio accessibile in quattro modalità: storico, letterario, laboratoriale-artistico e ludico

La proposta intende dare vita a un itinerario poliedrico che ha l'obiettivo di raccontare il territorio giovinazzese attraverso la storia, la letteratura locale, l'arte e il gioco. L'itinerario proposto, dunque, non è, semplicemente, realizzato attraverso tappe fisiche, ma è costituito da esperienze diverse e coinvolgenti, che spaziano dalla passeggiata letteraria al gioco da tavolo nell'ottica di una fruizione inclusiva e accessibile alle diverse disabilità.

TAPPE:

1) Piazza Vittorio Emanuele II: la piazza nasce alla fine del Settecento per agevolare il passaggio dei Reali di Borbone in visita alla Cattedrale. Pavimentata nella seconda metà del Novecento ha una forma trapezoidale ed è circondata da interessanti monumenti; su di un lato sorge la settecentesca chiesa di San Domenico con l'imponente convento dei Domenicani, ora Istituto Vittorio Emanuele II; sugli altri lati si affacciano palazzi ottocenteschi, quali ad esempio, Palazzo Siciliani di Rende dalle eleganti forme neoclassiche.

2) Fontana dei Tritoni: la fontana sorge al centro della piazza e fu realizzata nel 1933 dallo scultore Tommaso Piscitelli. Si compone di una vasca di marmo trilobata e di un interessante gruppo scultoreo formato da tre telamoni che sorreggono delle conchiglie e da tre tritoni. L'opera è un chiaro rimando al legame profondo della città con il suo mare.

3) Arco Traiano: situato in piazza Umberto I, rappresenta la porta d'ingresso al centro antico. L'arco medievale deve il proprio nome alle quattro colonne milari del II secolo d.C. provenienti dalla Via Traiana che collegava Benevento a Brindisi. Sulle colonne sono presenti epigrafi, oggi appena visibili, che menzionano l'imperatore e il suo cursus honorum.

4) Chiesa di Santa Maria e Piazza di Costantinopoli: Piazza Costantinopoli fino alla costruzione di Piazza Vittorio Emanuele II, ha rappresentato la principale piazza della città, la cui vita fino all'Ottocento, si concentrava nel centro antico. Sulla piazza sorge la chiesa rinascimentale di Santa Maria di Costantinopoli, il cui nome sembra evocare legami commerciali con l'antica Bisanzio. Dello stesso autore è la statua di San Michele Arcangelo, che si trova dall'altro lato della piazza. Sul fianco sinistro della chiesa, svetta lo stemma di San Tommaso Apostolo, patrono della città.

5)Cattedrale: la Concattedrale di Santa Maria Assunta fu edificata a partire dalla metà del XII secolo sul modello della Basilica di San Nicola, con due torri nella zona absidale chiusa da un muro rettilineo. La costruzione fu terminata nella seconda metà del Duecento; l'edificio ha subito sin dal Trecento numerosi rimaneggiamenti e importanti trasformazioni. L'aspetto romanico è stato mantenuto solo nella cripta, mentre l'interno della cattedrale fu completamente modificato nel Settecento. L'esterno conserva l'aspetto romanico con interventi barocchi nel portale della facciata che volge verso il mare. Il fianco prospiciente la piazza è dominato da un imponente rosone.

6)Palazzo Ducale: fu commissionato dal duca Nicolò Giudice di Cellamare all'architetto napoletano Francesco Antonio Picchiatti e edificato nel Seicento in piazza Duomo, fiancheggiando l'imponente cattedrale romanica, a ricordare l'atavica contrapposizione tra potere temporale della chiesa e della nobiltà. Interessante il lato nord che doveva inizialmente protendersi sul mare con una balconata di cui restano poche porzioni. Il lato sulla piazza conserva la sua imponenza ed i segni di incasso dell'antico portale di accesso alla dimora ducale.

7)Chiesa dello Spirito Santo: la chiesa fu costruita alla fine del Trecento per volere del vescovo Pavone Griffi e godeva del privilegio di dipendere direttamente dalla Santa Sede. Il portale ad arco a sesto leggermente acuto è sormontato da un baldacchino leggermente aggettante.

L'attività è progettata per essere accessibile a persone con difficoltà motorie, attraverso una pianificazione attenta degli spazi, dei contenuti e delle modalità di fruizione.

Misure di accessibilità previste

1. Accessibilità fisica

- Si specifica, preventivamente, che la ZTL di Giovinazzo è un'area del centro storico della città in cui l'accesso dei veicoli è limitato o vietato per tutelare la vivibilità e ridurre il traffico.
- Verifica preventiva del percorso, con analisi di pendenze, pavimentazione e larghezza dei passaggi
- Individuazione e creazione di "punti di sosta inclusivi" individuati lungo il tragitto per garantire pause e comfort

2. Strumenti per l'accessibilità culturale

- Mappe del centro storico per favorire l'orientamento e la comprensione spaziale

1. PASSEGGIATA LETTERARIA

La Passeggiata Letteraria di Giovinazzo – “Parole tra i vicoli e il mare” - è un itinerario culturale in tappe, segnalate da targhette affisse nei luoghi del borgo individuati, pensato per essere accessibile a tutte e tutti, senza barriere fisiche, sensoriali o digitali. La proposta intende valorizzare la produzione letteraria di autori locali.

La passeggiata letteraria parte dall'Arco Traiano e si conclude alla Porta Nuova, le tappe intermedie sono Piazza Costantinopoli, Via Marina, Palazzo Ducale, Vedetta, Lungomare di Levante, Piazza San Salvatore e Palazzo Zurlo.

Prototipo della targa che include un brano di autore locale e il QR code il cui contenuto è l'audio del brano, la parafrasi del brano e i ricordi dei giovinazzesi legati ai luoghi di riferimento:



1. Accessibilità fisica del percorso

Il percorso può essere sia autonomo che guidato e il tracciato è progettato secondo i principi della progettazione universale, con

- Mappatura dei percorsi accessibili a persone con mobilità ridotta
- Indicazione chiara di eventuali dislivelli o tratti con pavimentazione irregolare

- Possibilità di seguire un itinerario alternativo privo di barriere
- Installazione delle targhette a un'altezza accessibile anche a persone in carrozzina

2. Accessibilità sensoriale

Ogni tappa è segnalata da una targhetta che riporta un brano letterario ispirato al luogo, accompagnata da:

- Testo in alta leggibilità (caratteri ad alto contrasto e dimensione adeguata)
- Un QR code in rilievo, progettato per essere percepito attraverso il tatto, così da renderlo riconoscibile anche alle persone non vedenti. Il QR code offre, inoltre, traccia audio dei brani.

3. Accessibilità cognitiva e linguistica

Per favorire la partecipazione più ampia possibile, il progetto prevede:

- Versioni dei contenuti in linguaggio semplificato (parafrasi delle poesie)
- Struttura chiara e gerarchia visiva facilitata
- Mappe intuitive con icone esplicative
- Possibilità di fruire del percorso anche integralmente online

2. ESPERIENZA CREATIVA

Il laboratorio creativo offre ai partecipanti l'opportunità di dipingere shopper bag personalizzate, ispirate ai bellissimi scorci di Giovinazzo. Il laboratorio non si limiterà solo alla pittura, ma sarà anche un'occasione di riflessione e scoperta della storia locale, che intreccia arte visiva e patrimonio culturale. Il laboratorio è destinato a utenti con particolari problematiche.

I motivi pittorici da riprodurre saranno scorci rappresentativi del borgo giovinazzese sia dal punto di vista paesaggistico nonché storico-monumentale come, ad esempio, i gozzi del porto, i campanili delle chiese, scorci del centro storico, la fontana etc.



1. Accessibilità fisica

L'esperienza è progettata secondo principi di inclusione, con un kit creativo adattato, comprensivo di:

- Pennelli ergonomici
- Supporti facilitanti la presa e la stabilità

Postazioni organizzate per garantire:

- Spazi fruibili anche da persone con mobilità ridotta
- Libertà di movimento e utilizzo agevole dei materiali

2. Accessibilità cognitiva

- Istruzioni chiare e brevi, supportate da immagini o dimostrazioni pratiche

3. ESPERIENZA LUDICA

L'utilizzo di un gioco da tavola, "Auè(je)", concepito come strumento di interazione, inclusività e partecipazione attiva, favorisce la conoscenza del territorio, della sua storia e della sua cultura. "Auè(je)" rappresenta un valido supporto sia per i bisogni educativi speciali sia per il mantenimento attivo delle funzioni cognitive.

"Aué(je)" è un gioco da tavolo che offre un'esperienza interattiva e coinvolgente, combinando i diversi aspetti educativi attraverso missioni, quiz e sfide creative. Questa dinamica mista permette ai giocatori di scoprire il territorio: dalla sua storia millenaria alla bellezza naturale, dalle tradizioni popolari alla ricchezza artistica.



Tematiche del Gioco:

Storia e Cultura: i giocatori dovranno portare a termine piccole missioni, rispondendo a domande sulla storia e la cultura del territorio.

Ambiente e Sostenibilità: ogni casella presenterà piccole missioni legate alla natura e alla sostenibilità. Alcune riguarderanno la biodiversità locale pugliese, altre si articoleranno in "giochi ecologici", volti a promuovere comportamenti virtuosi (ad esempio, ridurre i rifiuti e saperli differenziare nel giusto contenitore, per tutelare i parchi e il mare).

Tradizione e socialità: in questo contesto, i giocatori saranno chiamati a esplorare usanze e tradizioni culinarie. I partecipanti dovranno completare i testi delle canzoni popolari, indovinare gli ingredienti e le curiosità sui piatti tipici locali.

Inclusività: il gioco favorirà la cooperazione tra persone di tutte le età e con diversi livelli di abilità. Ogni attività è facilmente adattabile sia per bambini sia per anziani. Ogni partecipante avrà l'opportunità di essere coinvolto attivamente, contribuendo in modo significativo all'esperienza collettiva.

Ogni incontro prevede un numero massimo di 6 partecipanti.

ELEMENTI DI ACCESSIBILITÀ DEL GIOCO

1. Accessibilità cognitiva

- Regole semplici e facilmente adattabili
- Istruzioni supportate da icone, immagini e dimostrazioni pratiche

2. Accessibilità visiva e sensoriale

- Carte e tabellone con colori ad alto contrasto e caratteri leggibili e simboli chiari in affiancamento al testo



Itinerario Ambientale

Passeggiata Naturalistica

Progetto C.O.S.T.A

Maggio 2026

Passeggiata Inclusiva sull'alta Murgia

Punto di ritrovo e Partenza/Ritorno: Ingresso Nord Bosco di Rogadeo
(<https://maps.app.goo.gl/v2b635XWzwwgBvoQb6>)

Punto di sosta e giro di boa: Area Jazzo della Ficocchia

- Percorso totale Km 3.2
- Consigliato abbigliamento da trekking
- Portare dell'acqua con se
- Al termine della passeggiata degustazione di prodotti caseari presso masseria locale



Passeggiata Naturalistica Inclusiva

Progetto COSTA - Esplorazione Guidata

Dettagli del Percorso

- Punto di Partenza/Ritorno: Bosco di Rogadeo (<https://maps.app.goo.g/v2b635XWzwgBvoQb6>)
- Punto di sosta e giro di boa: Area Jazzo della Ficocchia
- Lunghezza percorso: 1.6 km (Andata e Ritorno km 3.2)
- Difficoltà: bassa/percorso inclusivo
- Tempo stimato: 60 minuti

Mappa Schematica del Sentiero

- [PARTENZA: Ingresso Nord Bosco di Rogadeo, SP 36]
- |
- ▼ (Sentiero pianeggiante lungo il perimetro del bosco su strada sterrata)
- |
- |--- [Punto di interesse: Flora Autoctona, bosco di conifere, animali selvatici]
- |
- ▼
- [ARRIVO META' PERCORSO: Area Jazzo della Ficocchia e dimore dell'Ente Riforma, confluenza di 2 lame: lama Calambise e Lama della Ficocchia]
- | (Punto di inversione per il ritorno)
- |
- ▼ (Ritorno sullo stesso sentiero di partenza lungo il perimetro del bosco)
- [ARRIVO al punto di partenza]
- |
- ▼
- [TAPPA FINALE: Masseria] (Degustazione prodotti tipici a km 0)
- |
- ▼
- [RIENTRO: Partenza Bus/Auto per la città]

Descrizione passeggiata

1. Ingresso Nord

Il punto di raduno è situato in un'area facilmente accessibile. Il sentiero inizia con una pendenza minima, ideale per garantire l'accesso a tutti i partecipanti, inclusi i soggetti con mobilità ridotta.

2. Area Didattica & Belvedere (Jazzo della Ficocchia)

Situata a metà percorso, questa zona offre una vista panoramica sulla biodiversità delle Lame murgiane. Qui verranno effettuate le attività di sensibilizzazione ambientale e il riconoscimento delle specie botaniche autoctone.

3. Ritorno al punto di partenza.

Il sentiero ripercorre la strada iniziale, portando al punto iniziale.

4. Visita alla Masseria e Degustazione

Al termine della camminata, ci sposteremo presso una masseria adiacente. I partecipanti potranno assaggiare prodotti caseari.

Informazioni per i Partecipanti

Equipaggiamento: Scarpe comode, scorta d'acqua, protezione solare.

Assistenza: Lo staff dei coordinatori della passeggiata sarà presente lungo tutto il percorso per fornire supporto.

Inclusività: Il terreno è stato verificato per essere compatto e privo di ostacoli significativi.



Itinerario Archeologico





1)

L'ELMO CORINZIO: parla il suo padrone

Ho portato uno scudo pesante oltre ad una corazza, alla lancia e agli schinieri, talvolta anche placche su braccia e cosce: sono stato un “uomo di bronzo” che ha combattuto per sé e per gli altri nella difesa di un comune territorio. Ed ho portato sul capo l’elmo corinzio, ricavato da un unico pezzo di metallo battuto e difficilissimo da costruire, usato dall’oplita in Grecia e poi nelle colonie di Metaponto e di Taranto e nei luoghi limitrofi come la Peucezia. Ho combattuto con tutti quelli della mia tribù, accanto al padre, allo zio, al vicino, convinto che si vince se si sta uniti, pronti all’attacco o alla ritirata. Abitavamo ancora in casupole sparse sul territorio e difese naturalmente, con alcuni spazi fortificati per accogliere la popolazione della campagna e il bestiame. Prima di combattere, mangiavamo pane e cipolle, bevevamo vino per farci forza, e levavamo un canto alla dea della terra perché ci proteggesse nello scontro. Ci affiancavano nell’assalto o nella difesa anche uomini armati alla leggera, con un solo copricapo conico solo ornato di due penne di bronzo e verghe di legno, gli “uomini nudi”. Potevamo perdere le armi in combattimento, gli elmi e le corazze, ma non lo scudo, perché le armi proteggevano noi stessi, ma lo scudo era per il bene di tutto il gruppo dei combattenti. I nostri padri combatterono contro i Messapi, alleandosi con i Tarantini e il re

dei Dauni, e strinsero alleanza persino con Agatocle, che li fornì di navi Pirate, ricevendone in cambio parte del bottino. I giovani d'oggi hanno ostacolato Pirro entrato nelle nostre terre con azione aggressiva e le città peucezie, ormai divise per centri autonomi, hanno reagito alla sua azione in maniera diversificata: alcune gli si sono date subito; altre come la nostra sono finite legate a lui subendo la sua forza. Per noi la guerra doveva essere di breve durata, decisa in una battaglia, perché non molti erano gli uomini, e poi dovevamo subito tornare al lavoro dei campi. Avevo 16 anni quando indossai per la prima volta questo elmo e feci un solenne giuramento: Non porterò disonore alle sacre armi, né abbandonerò il compagno, dovunque io sia stanziato nello schieramento. Combatterò in difesa delle cose sacre agli dèi e agli uomini e lascerò il mio paese non diminuito, ma accresciuto e migliore, da solo e insieme a tutti. osserverò le regole che i capi villaggi con senno hanno stabilito per il bene comune. Se qualcuno tenterà di rovesciarle, lo combatterò, da solo e con l'aiuto di tutti. Onorerò le divinità dei miei padri. Sono testimoni gli dèi e i confini della mia terra, il grano, l'orzo, le viti, gli ulivi". Allora ero fiero di essere un peuceta. La guerra è un grande mortaio e spesso trascina in una lotta fratricida. Per questo alla battaglia preferisco la gara sportiva o una bella bevuta con gli amici accanto al fuoco, facendo festa tra grida e risa, magari viaggiando o stando tranquillo a casa, fottendo o dormendo, banchettando o facendo baldoria. Così potrò appendere al chiodo il mio elmo: che lo ritrovino altri tra mille e mille anni nei pressi della mia casa in via Rubastina.



2)

...tracce di rito funebre peucezio...

...io sono un reperto di grande interesse, sono un cratere apulo a figure rosse, alto 70 cm. e 35 cm di diametro, con anse chiuse da una testa della bella Io, la fanciulla di cui si innamorò Zeus, spesso raffigurata con in testa le corna di una mucca. Gli attacchi inferiori hanno testoline di cigno. Sono stato rinvenuto in via Traiana quarant'anni fa, ma la mia vita nasce nella seconda metà del IV secolo a.C. Bellamente ornato di astragali, palmette, girali e triangoli sfrangiati presento sul collo una testa femminile bianco-dipinta, vista di prospetto come sbocciante da un fiore in mezzo a viticci, girali e fiori, con due alucce posteriori: raffigura l'anima del defunto sciolta dai vincoli del corpo. Sulla facciata posteriore una figura di donna di profilo a sinistra è abbellita dagli orecchini, una doppia collana, una cuffia per raccogliere i capelli, un diadema. Piuttosto complessa la decorazione sul corpo del cratere. Un tempietto centrale di tipo ionico accoglie due figure maschili nude: l'una seduta su un mantello purpureo, che ha nella destra un elmo peuceta di forma conica e nella sinistra una lancia: è un guerriero, possibile proiezione del defunto, un iniziato stante nel vaso la presenza di svariati elementi simbolici dionisiaci: il culto di Dioniso, dio dell'ebbrezza e del convivio, è anche il culto dei morti, perché egli solo riesce a liberare i defunti dalla morte e portarli alla beatitudine. Dall'altra parte in piedi solleva con la sinistra una patera, antico vaso rituale di forma circolare, con bordi bassi, usato per il rituale della libagione, cioè lo spargimento di vino, olio, latte o altra sostanza gradita offerta alla divinità, mentre con la destra regge una brocca per versare il vino: si tratta di un probabile amico del defunto, pur esso un iniziato nell'atto di rendergli funebri onori. Sospeso in alto c'è un grande scudo circolare ed una corona di ulivo, che lascia pensare ad un atleta guerriero. Ai lati del tempietto si dispongono due coppie di figure, una femminile ed una maschile. A sinistra in alto un giovane nudo con diadema e seduto su un mantello, mentre regge nella mano sinistra una corona di fiori con benda, nella destra una secchia; in basso una donna seduta, rivestita di un chitone e riccamente ornata di diadema, cuffia, collana, orecchini braccialetti e calzari, che ha nella destra un vaso rituale ed una palla, nella sinistra un grappolo d'uva. Alla destra del tempietto stanno in alto una donna seduta con chitone, braccialetti e cuffia che racchiude i capelli, che ha uno specchio nella mano destra e una brocca nella sinistra; in basso un giovane nudo in piedi, con benda con punti intorno al capo, un mantello avvolto al braccio, una secchia nella mano destra e un bastone imbracciato con la sinistra. Sul lato opposto due donne recano offerte ad una stele funeraria. La donna a sinistra con il capo rivolto a destra assai ornata e ricoperta da un chitone solleva con la sinistra un piatto su cui poggia una focaccia e un timpano, simile al nostro tamburello, costituito da una superficie di pelle di bue tesa dentro un cerchio ligneo o di metallo, che percossa dal palmo della mano emetteva un suono cupo, mentre con la destra tiene un grappolo d'uva. La donna a destra colta nel portarsi verso la stele, ugualmente abbigliata come la prima, solleva con la destra un recipiente di forma cilindrica che ha

oggetti tondeggianti di abbigliamento e di cosmesi e una corona di rose, con la sinistra una secchia e un tralcio di vite. Alla base della stele c'è una cista, ossia un recipiente di forma cilindrica che nei misteri dionisiaci era adoperata per occultare gli oggetti sacri che non dovevano essere visti dai profani. Io sono, perciò, un cratere che lascia cogliere il rito funebre mediante il quale con i doni e le libagioni si riesce a placare gli dèi d'oltretomba e l'anima del defunto.







3)

...una pietra parlante....

“Io sono una pietra vulcanica di molti secoli fa e provengo dal monte Vulture della Basilicata. 2500 anni orsono giungo nella casa di Dazimas il peuceta, in un villaggio nei pressi di quello che poi sarebbe stato l'antico lupanare Ad Veneris in contrada Malnome. Con una superficie di appoggio convessa e un piano di lavoro piatto, finisco utilizzata come macina per ridurre i cereali in poltiglia grazie anche ad un macinello prensile a sezione piano-convessa, il cui prolungato sfregamento con la superficie ne ha reso concavo il profilo. Con il sottile sminuzzamento dei grani cereali ottenuto, una volta mescolato ad acqua, attraverso la lavorazione a mano e con l'ausilio di strumenti in legno o in osso, si otteneva un impasto che, una volta cotto, assumeva la consistenza di un pane non lievitato o di una sottile focaccia. Ma i cereali sminuzzati potevano anche essere bolliti all'interno di vasi per ottenere zuppe arricchite con legumi, vegetali e carne. Per lunghissimi anni si è fatto questo uso di me. Poi dimenticata e messa da parte, sono finita sotto un cumulo di terra. Lì sono rimasta per secoli e secoli sino a quando, ai primi degli anni Settanta, un animoso gruppo di giovani del Centro Ricerche, mossi dalla curiosità di conoscere il territorio mi hanno riportata alla luce. Ed oggi sono al Museo archeologico per raccontare la mia storia, la storia di una pietra assai utile alla mia gente peuceta”

4)

Lo specchio, il ramo di ulivo e lo xilophon

...visitando il Museo archeologico di Bitonto è facile imbattersi in una qualche figurazione di maschio o di femmina con uno specchio in mano. Vediamo di spiegare il perché. Gli specchi, come i profumi, erano un lusso orientale. Se in epoca arcaica lo specchio era possesso esclusivo di donne di ceto sociale elevato, dalla seconda metà del V sec. era ampiamente diffuso anche in ambito popolare, tanto da diventare un accessorio indispensabile per la donna: essa se ne disfaceva solo quando la bellezza l'abbandonava. Lo specchio era praticamente proibito all'uomo: uno specchio fra le sue mani sarebbe stato indice di effeminatezza. Ma l'uomo, ovvero il futuro sposo, poteva donarlo alla futura sua sposa, perché contemplasse la sua bellezza, come nella scena riprodotta nel nostro vaso del IV sec. a.C. Lo specchio ha il manico corto e nel mezzo presenta un tondino bianco, un modo per separare la cornice che circonda lo specchio dalla lamina di metallo che lo forma: l'uso del vetro negli specchi è di

un tempo posteriore a questi vasi, sicché il tondino bianco indica la lastra di rame mista allo stagno, ovvero di argento che serviva da specchio e si manteneva lucida stropicciandola con la pomice. Lo sposo, rappresentato nella sua nudità a significare la sua mascolinità, insieme allo specchio, dono del corteggiamento, ha nella mano destra un ramoscello di ulivo, che è benaugurante per la fertilità della donna, e a sua volta ottiene in dono uno xilofono, una piccola scala a pioli: per alcuni si tratterebbe di uno strumento musicale vero e proprio, il cui suono era prodotto mediante scuotimento delle due barrette verticali, per altri si tratterebbe di un sonaglio/giocattolo, inventato per bambini da Archita di Taranto. Esso compare nella ceramica apula in scene nuziali, come nel nostro caso, o di consacrazione della sposa. Associato allo specchio, lo xilofono allude ad Afrodite e alla sua sfera d'azione; quindi, è un richiamo alla divinità della fertilità. Così nell'altro vaso, una brocca per versare vino o acqua, una fanciulla nubile (la donna sposata ha sempre in mano un ventaglio) tutta agghindata e riccamente vestita è seduta su una roccia con uno specchio in mano sinistra: lo specchio non è diretto al volto della donna, ma volto verso altro, magari verso Eros alato. Lo specchio è difatti prova della raggiunta maturità per affrontare il matrimonio. In questo senso testimonianza fondamentale si rivela Artemidoro, il quale racconta che sognare di "specchiarsi e vedere la propria immagine riprodotta fedelmente nello specchio è buon segno per chi vuole sposarsi, sia uomo che donna: lo specchio indica per un uomo la moglie e per una donna il marito, poiché riproduce i volti, come questi reciprocamente i figli": testimonianza molto interessante per l'implicito riferimento alla tematica della discendenza collegata a quella dell'incontro dei sessi e delle nozze. Insomma, cosa non racconta un vaso peuceta...

5)

...io sono una kylix apula, sono una coppa di vino usata nei banchetti. Sono decorata all'esterno da un ramo di ulivo e all'interno da piccoli rami stilizzati che, occultati dal vino depositato sul fondo, si rendono pian piano visibili solo durante l'atto del bere. Di forma larga e bassa, poggio su un piede sottile ed ho due piccole anse laterali. Sono spesso utilizzata per il cottabo, un gioco solito a farsi durante il simposio. Esso consiste nel colpire un bersaglio, un piatto o un vaso, con il vino che residua nel fondo della coppa. Prima regola è imparare

a reggere la coppa tenendo le dita in posizione simile a quelle del suonatore di flauto; poi facendo oscillare il polso e dosando la forza dello stesso si lanciano le gocce residue, mirando al piccolissimo piatto in metallo posto in equilibrio sopra la sottile asta di ferro che costituisce la base. L'asta è posta al centro di una sala circolare appositamente costruita per il gioco, ed ha a mezza altezza un altro piatto più grande, che serve a raccogliere il liquido che precipita assieme al piccolissimo bersaglio che, se centrato dal vincitore, cade. In verità questo passatempo non si limita a un puro esercizio di equilibrio, ma coinvolge anche l'abilità, la mira e la sicurezza del gesto. Il gioco si contorna pure di valenza divinatoria: rappresenta un tentativo di controllare il futuro e di offrire una risposta alla contrapposizione successo/fallimento. Il vincitore ottiene sempre regali e nondimeno anche la stima della persona desiderata per amore.

6)

ADESSO VI RACCONTO LA STORIA DI....

IL RAGAZZO PEUCETA CHE INSEGUIVA I VOLI DI EROS

C'era una volta nel villaggio di Byton, che qualche tempo dopo sarebbe diventato Butuntum, un bambino biondo dagli occhi azzurri. Il suo nome era Dazimas. Piccolo di statura, ma vispo come uno scoiattolo, era sorprendente per la sua intelligenza. Rimasto orfano dei suoi genitori sin da quando aveva due anni, viveva con i nonni in una casetta fatta di legno, mattoni di argilla e terra battuta. Passava gran parte del giorno a rotolarsi nell'ampia radura erbosa, che si apriva dinanzi alla sua casupola, imitando le caprette che saltellavano accanto alle pecore, alle vacche e ai maiali che pascolavano nei paraggi, animali allevati per ricavare la lana con cui fare vesti e il latte e la carne per l'alimentazione. E con i loro ossi ci si divertiva a ricavare spilloni, pettini, astragali da gioco. Giunto ormai al suo ottavo anno di età, Dazimas era preso dallo stupore nel guardare al tramonto quella palla di fuoco che sembrava danzasse sull'orizzonte. Ma ancor più, bagnandosi ai timidi raggi di quel sole, di buon mattino camminava e camminava lungo il greto della lama, lì dove il viottolo d'un tratto diveniva un sentiero, tracciato nell'erba invasa dai rovi o nella terra bruna e tra gli aghi secchi nel folto di una boscaglia, a ridosso di un pendio ripido infossato, lungo il quale le pietre rotolavano sotto i

suoi zoccoli di legno. Poi ecco la gola di una caverna fatta di terra aspra e di dura pietra, ma come ammorbidita dal soffio dei venti e dallo scorrere delle acque del Tifre. Spesso, arrampicandosi sulle rocce, si portava nella grotta sovrastata da un ulivo con foglie sottili. L'antro era grazioso, ma buio all'interno. Nell'interno nascondeva crateri e anfore fatti di pietra, dove le api stipavano il miele. Forme ardite e bizzarre di roccia grondavano dall'alto come telai sublimi. La grotta s'apriva a due stretti tratturi, l'uno era accessibile, l'altro troppo angusto e fangoso, rasente un dirupo e, perciò, molto a rischio. Zigzagando lungo il valico percorribile, giungeva in un bosco rigoglioso in cui sveltavano l'ontano, il pioppo e il cipresso odoroso, sulle cui cime gli uccelli posavano il nido. S'allungava vigorosa una vite fiorita di grappoli, irrorata da una fonte di limpida acqua, che si disperdeva in un prato fiorito di viole e di sedano. Di ritorno dalla sua scorribanda silvestre, riattraversata la strada polverosa che portava a casa, passava il resto del giorno a giocare: costruiva casupole, carrettini, cavallucci d'argilla, sospendeva al collo degli animali o ai rami dell'albero più vicino le piramidette del telaio, metteva in fuga con la fionda gli uccelli posatisi sugli alberi, poneva le briglie di porpora e una museruola attorno alla bocca pelosa di un capro, perché, cavalcandolo, lo portasse tranquillamente in groppa sul prato. A sera si fermava incuriosito a guardare la nonna che, seduta al focolare nella luce della fiamma, girava la rossa conocchia o lavorava al telaio, aiutandosi con gli aghi e i pesi, che tenevano in tensione i fili dell'ordito, perché non si confondessero. Con un lavoro lungo e paziente quei fili erano variamente intrecciati, e come per incanto Dazimas vedeva spuntare sul lungo telo immagini nitide di uccelli svolazzanti al tramonto, tra le ombre e i raggi della luna fuori da un bosco di mirti, o figure fiabesche, come quella di Ificlo, famoso per la sua velocità sino a poter correre su un campo di grano senza piegare le spighe, o ancor più quella di Aconzio, il giovane che, ispirato da Eros, l'arcie-re dell'amore, si innamorò a prima vista di Cidippe. Dazimas aveva più volte ascoltato dalla nonna questo racconto pieno di passione e di pathos e se ne era talmente appassionato, che spesso mentalmente non senza emozione ripassava quella suggestiva vicenda amorosa, fantasticando con quell'Eros che l'aveva tramata. Non meno fascinosi i racconti del nonno. Il vecchio, di ritorno dalla campagna con la sua mula carica di cesti pieni di legna e qualche frutto appena raccolto, non si sottraeva alle richieste del nipote e tutto premuroso gli raccontava le antiche storie favolose del popolo peuceta, specie di quando da giovane guerriero saliva su navi corsare e compiva azioni piratesche lungo le coste illiriche o le coste della Daunia soggette alla influenza sannita. Fantasticava anche Dazimas di imbarcarsi e fare il corsaro tra ingaggi di combattimenti e catture di imbarcazioni nemiche, mentre gli sembrava di avvertire nell'orecchio il rumore delle onde marine confuse con la voce possente e decisa

del nonno. Ma era altro ciò che doveva segnare il suo destino. Un bel giorno, a seguito di un suo spericolato girovagare per la campagna, s'imbatté in un luogo aperto dove c'era una grande fornace. Qui un abile vasaio, aiutato da due garzoni, si dedicava alla produzione di vasi, che gli venivano ordinati per le varie feste e cerimonie nonché per gli ordinari usi domestici. Preso da grande stupore, i suoi occhi si affissavano sul faticoso processo di lavorazione dell'argilla, dalle diverse fasi di decantazione, di essiccazione, di modellazione con il tornio, sino alle definizioni dei vasi ricchi di dettagli e con perfette rifiniture: crateri per mescolare acqua e vino, vasi per attingere l'acqua o per conservare il miele, anfore dalle anse attorte, vasetti per unguenti ed oli profumati, tazze con doppia ansa verticale e decorazioni in bianco e in giallo, brocche per le nozze o per i riti funerari, bicchieri a forma di corno, gutti per versare l'olio nella lucerna o per servire da poppatoio. Ancor più delle forme dei vasi era la loro decorazione che faceva strabuzzare gli occhi a Dazimas. Il vasaio rivestiva ogni manufatto di argilla finissima, che dava quel particolare colore nero più o meno lucente nel momento della cottura, come una sorta di vetrificazione. Una volta ben essiccato, intinto il pennello nella densa sospensione ferruginosa, a mano libera egli dipingeva figure e ornamenti vari attraverso sottili incisioni praticate con una punta rigida, che portava allo scoperto lo strato sottostante. Così si creavano contrasti di colore tra la vernice nera e le figure rosse, talvolta contrassegnate da pigmenti variamente colorati. Erano figure dal disegno piuttosto rigido, ma preciso ed accurato nella resa dei dettagli specie quanto al profilo dei volti: gli occhi piccoli, le labbra carnose, il mento largo e arrotondato. Sullo sfondo qualche elemento paesaggistico o architettonico o d'arredo. Figure talvolta con ramoscelli bipartiti carichi di frutti o con ciste decorate con una croce diagonale o con uno xilofono tra le mani. L'attenzione maggiore del vasaio-pittore sembrava rivolta soprattutto alle acconciature femminili, con capelli raccolti in un alto chignon o legati da un nastro bianco, e ai drappeggi delle vesti delle donne, alle pieghe curvilinee sul busto, teso e appianato in corrispondenza dei seni, con sottili fasce scure centrali. Insomma, tutto un insieme di ornamenti che accresceva la grazia del corpo femminile e il suo potere di seduzione, mentre per lo più i maschi erano ritratti nudi per esprimere la loro forza, con il mantello arrotolato intorno all'avambraccio, drappeggiato a pieghe circolari concentriche. Spessissimo sui vasi era riportata una figura - i Greci lo chiamavano Dàimon - piena di ornamenti alle gambe, alle braccia e persino sul petto: era la figura angelicata dell'androgino, "il datore della vita dei mortali e di ricchezze quando lieto entra nelle loro case, nonché ricreatore della loro vita laboriosa", come canta un inno attribuito ad Orfeo. Esso per lo più era raffigurato con alcuni oggetti tra le mani: un cofanetto e uno specchio, un sistro o un timpano, un ramo di platano o un serto di rose o campanule, un

bianco grappolo d'uva o una sacra benda. Su queste figurazioni si fermava lo sguardo curioso e attento di Dazimas. Gli sembrava di poter afferrare con i suoi occhi azzurri i segni della bellezza, le linee del disegno e la campitura del colore, il profilo dei volti e il luccichio degli ornamenti, la favolosità del racconto mitico e l'aspetto quieto della vita quotidiana. La scoperta di quella fornace finì per segnargli la strada da percorrere una volta grande. Cominciò a frequentare sempre più il luogo del vasaio e a scoprire i trucchi del suo mestiere, finché, giunto al quindicesimo anno d'età, divenne pure lui un abile ceramista, capace di far girare il tornio con grande maestria e decorare i vasi con incredibile bravura. Scene mitologiche, scene a soggetto tragico o comico, scene di vita quotidiana segnata da donne esili dalle vesti a vita alta strette da una sottile cintura scura, con i capelli raccolti in uno chignon sulla nuca da una cuffietta decorata con fasce e file di punti, o da donne in corsa con corporatura massiccia e lunghi riccioli sulle tempie e diadema ad alti raggi, e da uomini con il capo cinto di bende sovra dipinte in bianco. Ma erano soprattutto le scene con Eros quelle preferite da Dazimas: Eros in movimento con piede appoggiato su pilastro roccioso e busto leggermente curvo in avanti, Eros in volo a gambe flesse con corona, Eros in volo con la corona in mano da posare sul capo degli amanti, Eros in ginocchio con l'arco teso, Eros di prospetto con le braccia allargate, Eros che insegue una donna, Eros nel mezzo di un simposio, Eros tra una coppia di giovani sposi, Eros alato e nudo con lo specchio in mano teso a significare la raggiunta maturità di una donna per affrontare il matrimonio, Eros che scaglia un dardo contro una fanciulla inginocchiata e a lui rivolta, Eros che porge delle foglioline ad un uccello in volo verso di lui, Eros che tiene in mano un nastro sciolto allusivo dell'avvenuta unione della coppia di amanti, Eros seduto su una roccia con una bocchetta nella mano sinistra, tipico oggetto di una libagione nuziale, e nella destra un'anforetta da cui versa un profumo che suscita l'emozione del desiderio. Insomma, Eros, "il fanciullo che sopra il mondo libero trasvola". Eros ovvero la incarnazione della potenza d'amore, l'amore del corpo e l'amore dell'anima, il principio ordinatore del cosmo, il demone intermedio tra il bisogno umano e il possesso divino della bellezza. Eros, il figlio di Penìa (la condizione del disagio umano) e di Pòros (la risorsa specifica della ragione), come racconterà Platone nel suo Simposio. Volete conoscere un Eros disegnato da Dazimas? È su un vaso di fine quarto secolo a.C., rinvenuto a Bitonto negli scavi del 1981 nella necropoli di via Traiana. Su questa pèlike apula nello stile di Gnathia è raffigurato Eros che in un ambiente campestre ha l'arco teso pronto a scagliare una freccia. Benché resa con i caratteri androgini propri del linguaggio figurativo apulo, la posizione e lo slancio della figura in uno alla tensione delle membra sembrano riecheggiare, in forma mediata, il tipo di Eros realizzato da Lisippo, il grande scultore greco, che operò a Ta-

ranto verso la fine del IV secolo a.C. Il dio alato dell'amore - "terribile", lo dicevano i Greci, giacché sentito come forza esterna a cui non è possibile resistere - ha in questo vaso un grande effetto luministico e una sorprendente freschezza: la diafana trasparenza della figura, il capo pieno di riccioli avvolti da una "cuffia" a reticella, lo sguardo e la freccia puntati sulla vittima da colpire. Graziosa la sua postura - la gamba sinistra flessa e la destra tesa e portante -, belli il profilo agile e mosso e le ali spiegate e striate, mentre una armilla avvolge il braccio destro. "Eros, fiore del desiderio: sul dorso gli splendevano ali d'oro ed era simile al rapido turbine dei venti", scriveva Aristofane nei suoi Uccelli. Proprio come nella mente di Dazimas, il giovane peuceta che sin da ragazzo non seppe rinunciare ad inseguire i voli di Eros.

E per finire vogliamo raccontare un po' la storia dei Peuceti?

Ecco la vicenda "storica" della Bitonto peuceta:

Sotto l'arcontato di Menone ad Atene, quando a Roma furono eletti consoli Lucio Emilio Mamercus e Gaio Cornelio Lentulo, in Italia scoppiò la guerra tra Tarantini e Iapigi. ... Gli Iapigi (Messapi) arruolavano un proprio esercito e strinsero alleanza con i confinanti (Peucezi), e raccolsero in tutto oltre 2000 uomini (473 a.C.).

I Tarantini inviarono a Delfi anche un'altra decima dal bottino dei barbari Peucezi: le offerte erano opera di Onata di Egina e di Kalynthos. ... sono statue di fanti e cavalieri e insieme il re degli Iapigi, Opis, alleato dei Peucezi. Questi è rappresentato come morto in battaglia. (465 a.C.).

I Tarantini combatterono contro i Messapi per Eraclea, avendo come alleati il re dei Dauni e il re dei Peucezi. (433 a.C.).

Taranto chiama Alessandro il Molosso, re dell'Epiro, in aiuto contro i Lucani e i Messapi. I Peucezi si schierano con lui più che con Taranto (334 a.C.).

Agatocle stringe alleanza con i confinanti barbari Iapigi e Peucezi e li fornì di navi pirates, ricevendone in cambio parte del bottino. (295 a. C) (Diodoro, Bibliotheca historica, fragmenta 21,4).

I Romani nel 306 a.C. conquistano Silvium (Gravina) difeso da una forte guarnigione sannita: con tale conquista i Romani si espandono in Peucezia premendo ai confini con Metaponto e Taranto.

L'episodio del 295 rappresenta il terminus post quem dello scioglimento della lega peucezia e dell'adesione dei centri peucezi nell'area dell'alleanza di Roma. Il terminus ante quem sarà stato dunque più verosimilmente la campagna di Roma, più a sud, contro Salentini e Messapi nel 267/266 che completò l'espansione romana nell'Italia meridionale. Contro i Peucezi non v'è notizia di azione militare romana. Diverso era stato infatti il comportamento di Messapi e Peucezi durante la guerra tarantina (281-272 a.C.). I primi erano stati dalla parte di Taranto, un loro contingente militare aveva combattuto tra le forze di Pirro nella battaglia di Ausculum nel 279. Nella regione peucezia Pirro era entrato con azione aggressiva e le città peucezie avevano reagito alla sua azione in maniera diversificata: alcune gli si erano date subito; altre egli le aveva legate a sé con la forza. In questa occasione i Peucezi sembrano non essere più uniti in una lega comune, ma divisi per centri autonomi, e più vicini ai Romani che non a Taranto. È probabile, dunque, che l'ingerenza dei Peucezi nella lega italica guidata da Roma sia precedente questo episodio e sia avvenuta pacificamente proprio in seguito alle varie esperienze di consonanza politica e al maggior affidamento di protezione che essi offrivano contro gli Osco-Sanniti.

Impegnati i Romani in questo periodo contro i Sanniti, a questi si allearono popolazioni apule di area daunia, mentre i Peuceti, evitando insidiosi compromessi nei rapporti sia con i Greci che con le genti osco-sannite, preferirono aderire alla "confederazione" romana. In questo periodo si passa dal modello insediativo di tipo vicano-paganico (piccoli gruppi di capanne sparsi sul territorio e difesi naturalmente, con spazi fortificati per accogliere la popolazione della campagna e il bestiame: nel caso di Bitonto il più antico insediamento abitativo era solo lungo l'asse di quella che poi sarebbe diventata la via Traiana sino all'altezza dell'attuale spazio antistante porta Robustina) a quello di organizzazione del territorio intorno alla urbs (che nel caso di Bitonto si costituisce lungo l'asse di affaccio sulla vallata attraversata dal Tifre nel tratto sant'Andrea-san Francesco della scarpa).

Ma ecco Annibale ...

...Nel tempo delle guerre puniche il concetto di appartenenza alla gente peucezia cominciò ad incrinarsi. Non siamo ben informati delle varie operazioni militari che interessarono l'Apulia durante la guerra annibalica, però è più che certo che la Peucezia si schierò dalla parte del cartaginese sicché si spiega la ragione per cui alla fine della guerra fu colpita da provvedimenti punitivi. Qui importa sottolineare questo. Negli anni dell'occupazione annibalica le emissioni monetali dovettero essere l'espressione di un momento di aggregazione di popolazioni italiche (Brettii, Lucani, Peucezi) e di alcune città greche (Taranto, Metaponto) con le forze cartaginesi, per le necessità della guerra contro Roma. Di conseguenza si può pensare che quella di Bitonto sia stata una zecca militare al servizio di Annibale con la funzione di contribuire al pagamento delle guarnigioni puniche: sicuramente Annibale dovette attingere largamente alle risorse delle città italiche ed italiote attraverso le quali passò, per pagare i suoi mercenari. Le emissioni a Bitonto ebbero vita molto breve: probabilmente si possono collocare cronologicamente nel periodo dell'occupazione cartaginese di Taranto, fra il 212 e 209 a. C., o forse sino al 207 a. C., anno in cui Annibale ritirò le sue guarnigioni da Metaponto e dal territorio dei Lucani per stabilirsi nel territorio dei Bruttii. L'uso di questa monetazione cessò una volta che aveva assolto alla funzione sussidiaria dell'operazione, anche in conseguenza del cambio di situazione postbellica che venne a determinarsi e quindi per il conseguente scarso potere d'acquisto. Difatti, appena si consolidò l'ingresso della Puglia nell'orbita di Roma, l'intera Peucezia conobbe una fase di destrutturazione, con una invadenza coloniale quanto ai rapporti sociopolitici e con l'accentramento delle dinamiche verso i grandi empori/porti della regione. La monetazione prodotta riveste una sua importanza perché esprime la testimonianza più antica del nome di Bitonto, che appare nella leggenda (BYTON TINON) in lettere capitali greche presente sulle monete coniate in bronzo nel III secolo dalla città, in nominali di piccolo taglio. Dall'etnico sulle monete risulta evidente che il nome della città era Byton, a valere come toponimo che richiamava la specificità del luogo, atteso che il -tinon finale (l'esito di un genitivo plurale greco: vale la pena ricordare che la lingua adoperata dai peucezi era il messapico, una sorta di mistione tra dialetto messapico e lingua greca) ad indicare il gruppo etnico (cioè come dire 'degli abitanti di Byton'). Le monete di Metaponto riportano ΜΕΤΑΠΟΝΤΙΝΩΝ (*METABON+ TINΩΝ): l'idronimo Mètabon e Mètapon in epoca magnogreca è ellenizzato e diviene Metapòntos; così è pure per Ἀκραγαντῖνοι (gli abitanti di Acragan, città fondata su un altopiano affacciato sul mare, Agrigento), Ταραντῖνοι (città fondata da Taras, Taranto), ecc.

Per Bitonto la prima attestazione in lingua latina si ritrova in una epigrafe della tarda età repubblicana rinvenuta in Sardegna, nei pressi di Alghero, che riferisce di una ara dedicatoria che alcuni sodales buduntini innalzarono da emigrati nell'isola, forse mossi a cercare qui nuove possibilità di sussistenza a seguito del processo di destrutturazione determinatosi dopo le guerre puniche che determinò un malcontento sociale più che politico dei centri peucezi. Il nome può essere dunque derivato dalle condizioni geopedologiche del sito, quindi da bòton/botàne "gregge, pascolo" o bothros "fossa". Non appare del tutto improbabile che il tema bot/bod abbia assunto anche il significato di "costruzione". Nella forma classica latina è Butunti/Butuntum: il -ntum è un suffisso largamente attestato nell'area illirica. Il nome appare in rapporto con Buthrotum "Butrinto", già colonia romana sulla costa epirotica, di fronte a Corcira, e con Budua, un emporio greco già attestato nel X sec. a.C. nella forma di Buthoe. Si registra nei Gromatici veteres il termine boton-tini a valere "monticelli di terra". Bitonto potrebbe, dunque, significare "luogo costruito su una altura", al di sotto della quale c'è un affossamento di terra (la lama) attraversato da un corso d'acqua denominato Tifre, l'idronimo è il classico Tiber, gr. Thybris, che una ipotesi etimo logica conduce ad una base *tib- alternata con *tif-, come Tibur, Tifata, Tifer-num, il cui significato fondamentale è "fiume, torrente montano": si deve all'errore di un giornalista del primo Novecento se la forma dialettale classica si italianizzò in Tiflis.

Tra

la fine del III secolo e l'inizio del II sec. a. C. la Peucezia entrava, dunque, definitivamente nell'orbita romana e così si determinarono nuove forme di organizzazione istituzionale, insediativa ed economica. Il processo di romanizzazione si concluse con la municipalizzazione dopo il bellum sociale (91-88 a. C.). I Peucezi osarono insorgere contro Roma e furono sconfitti: "Cosconio, dopo aver devastato i territori di Larino, Venosa e Ascoli, invase quelli dei Peucezi e in due giorni ricevette la resa di quel popolo. Cecilio Metello, essendogli succeduto nel comando, entrato in Iapigia attaccò gli Iapigi e li sconfisse in battaglia. Qui trovò la morte Poppadio, un altro comandante dei ribelli; i superstiti vennero a consegnarsi in piccoli gruppi a Cecilio" (APP., BC 1, 6, 52-53). E si divenne così municipium romano retto da un quattuorvirato, un collegio in cui due membri esercitavano le funzioni giurisdizionali, gli altri due quelle amministrative. Ma pure dopo le cose cambiarono...

La veloce municipalizzazione della Puglia fu con molta probabilità collegata alla guerra civile fra mariani e sillani. Che fosse urgente prevedere l'aggregazione di cittadini nella tribù di un qualche capoparte va forse rapportato all'improvvisa necessità di dover ricorrere ad un

eventuale arruolamento eccezionale, data l'insorgenza della guerra civile. Così si spiega la concessione della cittadinanza in uno all'iscrizione dei nuovi cives nelle tribù rustiche. Per i cittadini di Ruvo, Bari e Ceglie le fonti epigrafiche documentano con certezza l'iscrizione alla tribù Claudia, a cui era apparteneva il mariano Valerio Flacco, per Bitonto manca una documentazione specifica, ma di certo non si sbaglia a supporre che, data la contiguità territoriale, alla medesima tribù siano stati assegnati i cittadini di Butuntum. Il municipium di Bitonto, al pari degli altri municipi dell'area centrale della Apulia, fu organizzato sulla base di un collegio di quattro magistrati, i quattuorviri, distinti in due quattuorviri iure dicundo e due quattuorviri aedilicia potestate. Una traccia di questo collegio è rintracciabile nello zoccolo del secondo pilastro della navata laterale sinistra della cattedrale che contiene i resti di una stele funeraria piuttosto consunta, riutilizzata come elemento di costruzione. Databile tra I secolo d. C.-prima metà del II d.C, questa pietra e riporta questa epigrafe: - Lucanius Ceia(nus IIII) vir quinq(ennalis)..v)i(xi)t an(nis...)... Lucanius Ceianus è magistrato in un anno del censimento è il primo e finora unico magistrato della realtà istituzionale di Butuntum. Non è da escludere il fatto che le aristocrazie locali abbiano conosciuto un veloce declino fino a scomparire del tutto o si siano adeguate al modello romano pur di partecipare alla gestione del potere. La conservazione di alcuni toponimi ancor oggi vitali nella memoria dei contadini (u Cagnane da Lucanius, Primignane da Priminius, Corsignane da Corsinius, Cirignane da Cerinius) porta a supporre che si sia determinata una capillare occupazione delle campagne attraverso la diffusione del modello della villa, ovvero di fattorie di modeste dimensioni, e che quindi si sia determinato uno sviluppo di attività produttive, magari non più solo destinate al consumo interno alla comunità, ma forse anche alla commercializzazione dei prodotti agricoli su medio e corto raggio. L'istituzione di soli municipia, infatti, implica dal punto di vista giuridico che tutte le proprietà private, regolamentate prima della municipalizzazione dagli statuti locali, furono assoggettate al dominium ex iure Quiritium, dal punto di vista gromatico che non dovettero verificarsi grandi mutamenti, in quanto, a differenza di quanto accadeva nelle colonie, rimanevano invariati i confini, le forme dei campi e il definirsi dei vari comprensori, così come i proprietari dei singoli fundi e il pieno godimento degli stessi, contrariamente a quanto accadeva nelle colonie.

Infatti, proprio per il fatto che il municipium non veniva fondato ex nihilo, ma la sua istituzione riguardava una comunità preesistente, la riorganizzazione del suo territorium non

poteva avvenire in maniera dirigistica e ovunque secondo le forme della limitatio, in quanto il complessivo riaccatastamento dell'intero territorio italico secondo gli schemi gromatici, con un intervento volto a ridisegnare e riassegnare le unità fondiari in cui era ripartito il demanio delle varie comunità assorbite all'interno della civitas Romana, avrebbe implicato un dispendio enorme di energie e di capitali che «non dovettero nemmeno essere presi in considerazione». Per questo motivo appare assai poco plausibile che l'intero territorio dei municipia della Puglia centrale fosse centuriato. Con la riorganizzazione augustea dell'Italia, la Puglia fu inserita all'interno della regio secunda Apulia et Calabria, i cui confini andavano dal Biferno fino al Capo Leuca lungo l'Adriatico meridionale e nell'entroterra si estendevano sino all'Appennino campano. Strabone riferisce che nel primo ventennio del I sec. d.C. non si riscontravano più le differenze fra Apuli propriamente detti, Dauni e Peucezi, anche se separa nettamente i Calabri e i Salentini dagli Apuli. Alla definizione dei confini della regio secunda di certo un ruolo fondamentale giocò la funzione svolta dalla via Appia, attorno alla quale si venne delineando un comprensorio nel quale furono inclusi i distretti di municipi, colonie e prefetture che gravitavano attorno al suo percorso. Va però considerato che lungo il tracciato della via Appia alcuni centri come Aeclanum, Venusia e Tarentum ebbero una autonomia giuridico-istituzionale. Naturalmente la maggiore densità di municipia si riscontra lungo il tracciato dell'asse costiero che emarginò la strada più antica fino a sostituirla del tutto, dagli inizi del II sec. d.C., con la realizzazione della via Traiana. Interessante appare quanto si riporta (qui in traduzione italiana) nel Liber Coloniarius II, p. 261-262 L. IV.2, il libro che contiene le due sezioni dei Gromatici Veteres (Gli antichi agrimensori: la groma era il principale strumento usato dai Romani nella delimitazione dei terreni): "Quando stabilimmo i confini per le province di Apulia e Calabria secondo l'editto e la legge del divino Vespasiano, in diversi luoghi furono eseguiti i rilievi e fu calcolata la ripartizione in iugeri. I rimanenti luoghi giacché qualcuno li aveva occupati, furono censiti in un tempo successivo e assegnati a quelli che li possedevano. Altri luoghi furono divisi in base all'estimo della loro fertilità. I confini sono demarcati con termini, ruscelli, fossati, canali, alberi preesistenti, cumuli di terra, mucchi di pietre, ma anche con rocce naturali contrassegnate, vie, tombe, alberi non della zona, e con altri segnali che prima nei libri abbiamo spiegato. Le città poi sono queste. Il territorio di Brundisium (Brindisi) fu ripartito in base all'estimo della fertilità; le parti rimanenti furono assegnate come saltus. Sono ripartite come sopra si legge è divisa la provincia. I territori di Butuntum (Bitonto), Caelia (Ceglie di Bari), Genusia (Ginosa), Egnatia (Fasano), Lupiae (Lecce), Metapontum (Bernalda-Metaponto), Uria (Oria), Rubi (Ruvo di Puglia), Rudiae (vicino a Lecce), Tarentum (Taranto), Barium (Bari), Veretum (Patù), Neretum (Nardò), Hydruntum

(Otranto), furono demarcati con la stessa legge e regola che sopra abbiamo detto”.

Molto ha contribuito nella nuova lettura del territorio in questione la ricerca storico-archeologica, che ha permesso di riconoscere come le devastazioni belliche e le mutilazioni territoriali post-belliche imposte da Roma abbiano costituito innegabili fattori di destrutturazione e di costruzione di nuovi assetti sociali, economici e insediativi. Certo al ritardo negli studi si è aggiunto lo stereotipo storiografico che pure conduce a fonti letterarie di certo rilievo, magari a Cicerone (inanissima pars Italiae, la regione dell'Italia più misera, in Att. 8,3,4) o a Lucano (piger Apulus arva deseruit rastris et inertis tradidit herbae, i campi che l'Apulo indolente ha lasciato deserti di aratri e abbandonato all'erba sterile, Phars. 5, 403-404) o a Seneca (in desertis Apuliae, nelle solitarie terre della Puglia, in Ep. 11,87,7), persino a Giovenale che parla di terreni apuli venduti a basso prezzo (Sat. 4,26-27), salvo poi a riferire di poderi apuli coltivati e tanti pascoli così vasti da stancare persino i nibbi (tot praedia Apula, tot milvos intra tua pascua lassos, in Sat., 9, 54-55). Con molta probabilità l'immagine che si evince da queste fonti letterarie potrebbe ricondursi ad una situazione di progressiva rarefazione economica, che non comportò un tracollo generale e che potette interessare solo limitate aree pugliesi. Il paesaggio urbano interessato tra fine III secolo a.C. e seconda metà del II secolo d.C. offre dinamiche organizzative omogenee e precise peculiarità in rapporto all'influsso esercitato da Roma che determinava conseguenti processi di metabolismo e simbiosi. Ne deriva una visione della Puglia centrale con un territorio fittamente popolato ed economicamente vitale, nell'ambito del quale si possono individuare molteplici modelli insediativi e svariate forme di produzione, ben attestate anche nelle coeve realtà dell'Italia centro-settentrionale e meridionale, con cui il paesaggio della Puglia centrale in età romana trova per più aspetti stringenti confronti. Si viene così a superare il rigido e superato bipolarismo tra continuità e discontinuità, individuando quei segni di ristrutturazione e di omologazione, di novità e di vitalità, di discontinuità e di continua interazione.



Itinerario Gastronomico

ITINERARIO GASTRONOMICO INCLUSIVO

Tra ulivi e memoria

Il presente progetto educativo nasce con l'obiettivo di promuovere un'esperienza enogastronomica inclusiva rivolta a ragazzi con disabilità intellettive e/o difficoltà motorie, valorizzando il patrimonio storico e culturale della città di Bitonto.

Il progetto si fonda su un approccio metodologico centrato sulla semplificazione cognitiva, sull'apprendimento esperienziale e sulla comunicazione aumentativa. Le attività sono strutturate secondo una sequenza prevedibile e ripetitiva – spiegazione, dimostrazione, esperienza pratica e rinforzo – al fine di facilitare la comprensione, ridurre l'ansia e sostenere i processi di apprendimento.

La giornata ha inizio con una fase di accoglienza, durante la quale i ragazzi vengono introdotti al tema dell'esperienza attraverso l'utilizzo di un linguaggio semplice, immagini e oggetti concreti. L'uso di agende visive consente di anticipare le attività previste, favorendo l'orientamento temporale e la percezione di sicurezza.

L'itinerario enogastronomico ha inizio presso **Porta Baresana**, antico accesso monumentale alla città di Bitonto, che rappresenta il punto di partenza simbolico e funzionale per l'esplorazione del centro storico. Da qui prende avvio una passeggiata guidata all'interno del borgo antico, strutturata in modo accessibile e inclusivo, con particolare attenzione ai bisogni di ragazzi con disabilità intellettive e fisiche.

Il percorso si sviluppa lungo le strade del centro storico, caratterizzate da vicoli, piazze e botteghe tradizionali. La camminata viene organizzata con tempi lenti, pause frequenti e l'utilizzo di supporti visivi, al fine di facilitare l'orientamento e ridurre eventuali stati di ansia o disorientamento. Per i partecipanti con disabilità motoria, vengono selezionati tratti accessibili o previsti supporti adeguati, garantendo la piena partecipazione.

Durante la passeggiata, i ragazzi vengono guidati alla scoperta dei **forni antichi**, luoghi fortemente identitari della cultura locale. Questi spazi rappresentano contesti ideali per esperienze concrete, quotidiane e altamente significative dal punto di vista educativo.

La prima tappa è il Forno di San Giovanni. All'interno l'esperienza viene costruita secondo un approccio multisensoriale e graduale. In primo luogo, i partecipanti osservano l'ambiente: il forno, gli strumenti, il banco di lavoro. L'operatore introduce l'attività con frasi semplici e concrete, ad esempio: "Qui si fa il pane", accompagnando la spiegazione con gesti e immagini.

Successivamente, viene presentato il processo di produzione del pane attraverso una sequenza semplificata: grano, farina, impasto, pane. Tale sequenza viene proposta con

supporti visivi e, ove possibile, con oggetti reali, così da facilitare la comprensione anche nei ragazzi con disabilità intellettiva di grado medio o grave.

L'esperienza centrale è rappresentata dalla **manipolazione dell'impasto**, che costituisce un'attività altamente inclusiva e accessibile. I partecipanti sono invitati a toccare la farina, impastare e dare forma a piccoli pezzi di pane. Questa attività consente di stimolare il senso del tatto, favorire la coordinazione e promuovere il coinvolgimento attivo.

Per i ragazzi con disabilità intellettiva:

- l'attività viene proposta per imitazione ("fai come me")
- i passaggi sono ridotti e ripetuti
- si privilegia l'esperienza rispetto alla spiegazione teorica

Per i ragazzi con disabilità motoria:

- si prevedono postazioni accessibili
- eventuale supporto fisico da parte degli operatori
- strumenti facilitati (impasto già pronto, superfici stabili)

Un ulteriore elemento fondamentale è rappresentato dalla **stimolazione olfattiva**: il profumo del pane in cottura diventa un potente attivatore sensoriale, facilmente riconoscibile e collegabile all'esperienza. Anche la componente visiva (il forno acceso, il pane che cambia colore) contribuisce a rendere l'esperienza concreta e memorabile.

La fase di **degustazione** conclude l'attività nel forno. I partecipanti possono assaggiare il pane, preferibilmente ancora caldo, eventualmente accompagnato da olio extravergine di oliva. Questo momento permette di consolidare l'apprendimento attraverso il gusto e di rafforzare il collegamento tra le diverse fasi del processo osservato.

Dal punto di vista educativo, le esperienze nei forni antichi consentono di lavorare su molteplici dimensioni:

- sviluppo sensoriale (tatto, olfatto, gusto)
- comprensione di sequenze semplici
- miglioramento dell'attenzione
- stimolazione della comunicazione (anche attraverso strumenti CAA)
- incremento dell'autonomia e della partecipazione

Inoltre, il contesto informale e concreto favorisce il benessere emotivo e la socializzazione, rendendo l'esperienza accessibile e gratificante per tutti i partecipanti.

L'intera attività è supportata da strumenti di comunicazione aumentativa (PECS, schede visive), da una strutturazione chiara delle fasi e dalla presenza costante di educatori, che garantiscono un accompagnamento personalizzato in base alle esigenze individuali.

Il percorso prosegue con la visita all'antico Forno San Luca e al Forno dei Fratelli Carlucci e vede come tappa finale il Frantoio Mancazzo. L'ingresso nell'ambiente ipogeo rappresenta un

momento fortemente immersivo: il passaggio dalla luce del centro storico al sottosuolo consente di attivare stimoli sensoriali significativi, come la variazione di temperatura, la percezione degli spazi e l'ascolto dei suoni. All'interno del frantoio, i partecipanti vengono guidati nella scoperta del processo di produzione dell'olio attraverso una semplificazione dei contenuti, ridotti a sequenze essenziali facilmente comprensibili (olive, spremitura, olio). L'esperienza è resa concreta attraverso il contatto diretto con gli elementi presenti, come le pietre e gli strumenti, favorendo un apprendimento basato sull'esperienza.

A seguire, viene proposto un laboratorio sensoriale dedicato all'olio extravergine di oliva. I partecipanti sono guidati nell'esplorazione di odori e sapori attraverso attività strutturate e supportate da strumenti visivi, come simboli e indicatori emotivi. Questo momento consente di stimolare le capacità percettive e di favorire l'espressione di preferenze personali, anche nei soggetti con difficoltà comunicative.

STRUTTURA DIDATTICA

Destinatari

Ragazzi con:

- disabilità intellettiva lieve, media o grave
- eventuali disabilità motorie associate

Approccio metodologico

L'intero percorso è costruito secondo:

- semplificazione cognitiva
- apprendimento esperienziale
- stimolazione multisensoriale
- ripetizione e routine

Ogni attività segue SEMPRE questo schema:

1. Spiego (semplice)
2. Mostro (visivo)
3. Faccio fare (esperienza)
4. Ripeto (rinforzo)

FASE 1 – ACCOGLIENZA E PREPARAZIONE

Obiettivo

Ridurre ansia e favorire orientamento

Attività

- Saluto iniziale

- Presentazione con immagini:
 - ulivo
 - olive
 - olio
- Spiegazione semplice:
“Oggi vediamo dove nasce l’olio”

Strategie cognitive

- Frasi brevi (max 5 parole)
- Una informazione alla volta
- Uso di:
 - immagini plastificate
 - oggetti reali

Supporti

- Agenda visiva della giornata:
 1. Arrivo
 2. Visita
 3. Assaggio

FASE 2 – INGRESSO NEL FRANTOIO (Frantoio Mancazzo – Bitonto)

Obiettivo

Comprendere il concetto di “luogo sotterraneo”

Attività

- Discesa guidata nel frantoio ipogeo
- Spiegazione:
“Qui sotto si faceva l’olio”

Strategie per disabilità intellettiva

- Anticipazione:
“Ora scendiamo giù”
- Supporto fisico (corrimano, operatori)
- Tempo lento

Stimolazione sensoriale

- Luce ↓ (attenzione e spiegazione)
- Temperatura fresca → “sentire”
- Silenzio → ascolto

FASE 3 – SCOPERTA DEL FRANTOIO

Obiettivo

Capire il processo base (olive → olio)

Attività semplificata

Sequenza in 3 step:

1. Olive
2. Schiacciare
3. Esce olio

Modalità didattica

- Mostrare immagini grandi
- Toccare:
 - pietra
 - strumenti (se possibile)
- Ripetizione guidata:
“Oliva → olio”

Adattamenti

- Per disabilità grave:
 - solo esperienza sensoriale
- Per disabilità media:
 - sequenze visive
- Per disabilità lieve:
 - spiegazione semplice + domande

FASE 4 – LABORATORIO SENSORIALE

Obiettivo

Stimolare olfatto e gusto

Attività

- Annusare olio
- Assaggio con pane

Metodo facilitato

Uso di:

- faccine 😊 😐 😞
- colori:
 - verde = buono

- rosso = forte

Guida operatore

“Ti piace?”

“È forte o leggero?”

Attenzione

- No sovraccarico sensoriale
- Piccole quantità

STRATEGIE SPECIFICHE PER DISABILITÀ INTELLETTIVE

Comunicazione

- linguaggio concreto (NO astratto)
- ripetizione frequente
- uso di gesti

Attenzione

- attività brevi (10–15 min)
- pause

Comportamento

- routine prevedibile
- rinforzo positivo immediato

Emozioni

- anticipare cambiamenti
- evitare ambienti caotici

SCHEDA 1 – SEQUENZA DELL’OLIO

Titolo: Come nasce l’olio

Guarda e indica:

OLIVA → SCHIACCIARE → OLIO

Attività:

- collega con una linea
- oppure metti in ordine

SCHEDA 2 – COSA VEDO?

Cerchia quello che hai visto:

Ulivo

Olive

Pietra

MacchinaBottiglia

SCHEDA 3 – MI PIACE?

Assaggio olio:

😊 Buono

😐 Così così

😞 Non mi piace

Metti una X

SCHEDA 4 – SENSORIALE

L'olio è:

Dolce

Amaro

Piccante

SCHEDA 5 – RICORDO

Disegna:

cosa ti è piaciuto di più

(opzione alternativa: incolla adesivi)

OBIETTIVI EDUCATIVI

- sviluppare percezione sensoriale
- migliorare attenzione
- favorire autonomia
- stimolare comunicazione
- vivere esperienza positiva

LIVELLO	DESCRIZIONE	INDICATORI	FONTI DI VERIFICA
Obiettivo generale	Promuovere inclusione sociale e benessere di soggetti con disabilità attraverso esperienze enogastronomiche accessibili nel centro storico di Bitonto (da Porta Baresana ai forni antichi e al frantoio ipogeo).	≥ 80% partecipazione attiva; miglioramento percepito del benessere	Questionari educatori; osservazioni strutturate
Obiettivi specifici	1. Sviluppo sensoriale 2. Comprensione sequenze 3. Comunicazione CAA 4. Autonomia 5. Socializzazione	70-80% target raggiunti	Griglie osservazione; schede PECS; report attività
Risultati attesi	- Partecipanti coinvolti attivamente - Uso strumenti PECS - Comprensione base processi olio/pane	≥ 70% raggiungimento obiettivi specifici	Report educatori; schede compilate
Attività	- Passeggiata accessibile nel centro storico - Esperienza nei forni antichi- Visita Frantoio - Laboratori sensoriali- Degustazione guidata	N. attività realizzate; n. partecipanti coinvolti	Registro presenze; documentazione fotografica
Input (risorse)	Educatori, operatori, materiali PECS, strutture accessibili, forni, frantoio	N. operatori coinvolti; materiali utilizzati	Documentazione progetto



Itinerario nella Civiltà Contadina

Benvenuti al Museo “Spazi della Memoria” di Bitonto!

Immaginate di fare un viaggio indietro nel tempo, tra antichi uliveti e cortili pieni di vita: questo è ciò che vi aspetta al Museo “Spazi della Memoria”!

Oltre 50 anni di indagine sul territorio

Più di 6000 oggetti in collezione

3 spazi espositivi da scoprire

Il museo è nato nel 2000 grazie al **Centro Ricerche di Storia e Arte di Bitonto** e racconta la storia della **civiltà dell’ulivo e dell’olio**, così importante per la nostra città. Il museo vi invita a scoprire tradizioni, racconti e saperi tramandati di generazione in generazione. Materiale e immateriale si incontrano per mostrare non solo **come si viveva**, ma anche **come si pensava, si sognava e si raccontava la vita** nella città dell’ulivo.

Chi Siamo

Il **Centro Ricerche di Storia e Arte** è un’associazione culturale che dal **1968** studia, tutela e valorizza tutto ciò che riguarda la storia, l’arte, la musica e la cultura del nostro territorio, della Puglia e dell’Italia meridionale.

Alcune cose interessanti che custodiamo:

- La **rivista “Studi Bitontini”**, pubblicata dal 1969, per diffondere le nostre scoperte.
- La **biblioteca “Donato De Capua”** con più di 8000 libri di storia, arte, musica e molto altro.
- Una **fortoteca** con oltre 1000 fotografie sulla vita contadina, l’arte e la civiltà dell’olio e dell’olivo.

Il Centro organizza **seminari, incontri culturali e attività divulgative**, anche attraverso i social e strumenti digitali, per rendere la cultura sempre più vicina e interessante.

La Sede del museo

Il museo si trova **nel centro storico di Bitonto**, all’interno delle strutture della **chiesa di S. Giorgio**, costruita dalla **Confraternita dei SS. Angeli Custodi**, a ridosso della cinta muraria della città. Prima era la sede dei Santi Medici Co-

sma e Damiano, oggi venerati nella basilica a loro dedicata nella parte moderna della città.

Nei tre spazi espositivi potrete esplorare la vita quotidiana di chi ha abitato Bitonto tra il XIX e la prima metà del Novecento. Tra gli oggetti esposti troverete:

- Utensili e strumenti da lavoro
- Mezzi di trasporto di un tempo
- Tessuti, abiti e corredi dotali
- Giochi e accessori della casa e della persona

Tutti questi oggetti sono stati **donati da privati** e vi aiuteranno a capire non solo come si lavorava e si viveva, ma anche i sogni, le tradizioni e le storie della comunità contadina.

Al museo, **materiale e immateriale, reale e immaginario, individuale e collettivo si incontrano** per offrirvi un'esperienza unica: un percorso divertente, curioso e stimolante, dove ogni visita può diventare una nuova avventura nel tempo!

Scopri i tre spazi del Museo "Spazi della Memoria"

1. La Casa del Contadino

Benvenuti nella **casa del contadino**, un ambiente piccolo ma accogliente, semplice ma pieno di vita. Qui potrete **immergervi nella quotidianità della Bitonto di un tempo**, fino agli anni Cinquanta del secolo scorso.

La cucina è il cuore della casa: tutto ruota intorno alla **mensa e al focolare**, dove si cucinavano **orecchiette fatte a mano** e si preparavano le pietanze con l'olio appena molito. Pentole, utensili, barattoli di conserve e oggetti di cucina vi raccontano la vita quotidiana e le ricette della tradizione.

La camera da letto, con **cassapanca, cassone e comò**, mostra l'intimità familiare e unisce l'utile al sacro: alle pareti, simboli religiosi e la campana devozionale testimoniano come il sacro fosse parte della vita domestica. Qui ogni oggetto racconta storie di famiglie, di gesti quotidiani e di affetti antichi.

2. Dalla Casa alla Strada

Fino a metà Novecento, la vita dei contadini non restava solo tra le mura di casa: **la strada era parte della loro quotidianità**.

Tinozze, bacili e secchi zincati ricordano il bucato appena fatto, mentre un vecchio carretto di ritorno dagli uliveti ci racconta di sacchi di olive, lanterne pendenti e del lavoro nei campi.

E non mancano i **giochi dei bambini**: corrono sui monopattini di legno, si sfidano a “campana” o osservano la ruota del maestro cordaio girare all’indietro. La strada diventava così un luogo di lavoro, di incontro e di gioco.

3. Dalla Tessitura al Corredo

Questo spazio celebra l’**abilità e la creatività femminile**. Un antico **telaio a mano** di fine Ottocento mostra come le donne producevano tessuti sia per l’uso quotidiano sia per capolavori di artigianato.

Accanto, una vecchia **macchina da cucire** racconta i primi passi verso l’emancipazione lavorativa delle donne. Con un filo, un tessuto e un po’ di creatività nascevano **corredi dotati**, cappellini, tutine, biancheria e accessori per neonati, ma anche capi da cerimonia, vestiti da passeggio e abbigliamento stagionale per adulti.

Borsette, foulard, cappelli e piccoli accessori completano questo spazio, che vi farà capire quanto **la moda, la creatività e la manualità** fossero parte della vita quotidiana di un tempo.

IL BACILE

Lasciate che mi presenti: io sono il **bacile**.

Nel mio paese mi chiamano **vaciòilə**. E quando faccio parte di un elegante mobiletto di legno, mi chiamano anche **lavamèunə**. Ma, qualunque sia il mio nome, il mio compito è sempre lo stesso: custodire l'acqua e i momenti importanti della vita.

Sono un grande catino di ferro smaltato, bianco come il latte, con un sottile bordino blu tutto intorno. Posso stare appoggiato su un trespolo di ferro a tre piedi, come un piccolo re su un trono. Oppure posso abitare in un mobiletto di legno con un piano sopra, uno sotto e due bracci laterali che sorreggono gli asciugamani.

Sotto di me riposa la mia fedele compagna: la brocca, anche lei bianca e lucida. Insieme formiamo il "kit da toeletta". E accanto a noi non manca mai un asciugamano di tela di Fiandra, morbido e resistente, chiamato **mannòilə**.

Oggi forse mi trovereste in un museo o in una casa antica. Ma un tempo ero il **bagno** di ogni camera da letto. Proprio così! Quando non esistevano rubinetti né docce, ero io il protagonista dell'igiene quotidiana.

Ogni mattina, prima ancora che il sole spuntasse, il contadino si avvicinava a me. L'acqua che custodivo era fredda, a volte ghiacciata. Ma era perfetta per scacciare il sonno. Bastava una spruzzata sul viso... e gli occhi si spalancavano, pronti per una nuova giornata nei campi.

L'acqua non arrivava da tubi nascosti nei muri. No! Veniva presa dal pozzo o dalla fontana del paese, trasportata con pazienza dentro la brocca e versata piano piano dentro di me. Ogni goccia era preziosa.

Io ero sempre lì. Silenzioso. Attento. Ho visto bambini nascere tra le mura di casa, quando il miracolo della vita accadeva nella camera da letto, circondato dagli affetti. Ho visto medici lavarsi accuratamente le mani prima di visitare un malato, quando la cura iniziava con un gesto semplice e rispettoso. Ho visto uomini prepararsi per le feste e donne sistemarsi i capelli davanti allo specchio.

E sì... sono stato testimone anche degli ultimi saluti, quando l'acqua serviva per rinfrescare un volto stanco.

Nascita e morte. Mattino e sera. Giorni qualunque e momenti straordinari. Tutto è passato attraverso le mie acque.

Sapete una curiosità? Facevo parte del corredo dello sposo! Tranne l'asciugamano, che invece apparteneva alla dote della sposa. Insieme formavamo l'inizio di una nuova casa, semplice ma dignitosa, proprio come quelle dei contadini di una volta.

Oggi ci sono bagni moderni, luci brillanti e acqua corrente che scorre senza fatica. Ma io non sono geloso. So di aver avuto un ruolo importante: ho custodito l'acqua... e dentro quell'acqua ho custodito la vita.

IL LUME A PETROLIO

Io sono il **lume a petrolio**, ma nel mio paese mi chiamano con un nome più corto e dolce: **liumə**.

Sono nato per una missione importantissima: **sfidare il buio**.

Il mio corpo è elegante, anche se non me ne vanto. Ho un serbatoio di vetro soffiato color turchese, con un bel pancino rotondo. Sopra porto un portastoppino d'ottone, con una ghiera traforata tutta decorata, e un piccolo pomello che gira e rigira tra le dita. E poi c'è lui, il mio cappello trasparente: il tubo di vetro arrotondato che tutti chiamano **cipollino**. È delicato, sì... ma senza di lui la mia fiamma non brillerebbe così bene.

Dentro di me custodisco il petrolio. Da lì beve il mio stoppino di stoffa, la **calzettèlla**, che si imbeve piano piano. Quando qualcuno accende la mia punta, io mi illumino. E sapete qual è la magia? Girando il pomello si può alzare o abbassare lo stoppino, e così la mia luce diventa più forte o più dolce, proprio come si desidera.

Sono diventato famoso tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. All'inizio funzionavo con olio lampante, ma poi arrivò il petrolio, più potente e più luminoso. Perfino le lampade delle strade cambiarono combustibile! Nei documenti del Comune di Bitonto si parla proprio di questo passaggio, quando anche i fanali pubblici abbandonarono l'olio per il petrolio.

Il mio posto preferito? Sul cassetto della camera da letto, accanto ai "santi sotto campana". Di notte vegliavo sul sonno della famiglia. Se qualcuno si svegliava, bastava un mio piccolo bagliore per orientarsi nella casa silenziosa.

Poi nel 1901 a Bitonto arrivò la luce elettrica... Pensate che io sia sparito? Nemmeno per sogno! Quando nei frantoi si lavoravano le olive e la corrente saltava, eccomi di nuovo protagonista. Mi tiravano fuori, mi pulivano con cura... e io tornavo a illuminare le stanze.

Non ero solo. Avevo una compagna più piccola e semplice: la **liucə**, una lucerna di terracotta. Era una piccola coppa con un beccuccio per il lucignolo. Lei viveva nelle stalle, nelle cantine, nei depositi di legna e paglia. Di solito stava in una nicchia nel muro, pronta a farsi accendere appena qualcuno scendeva le scale buie.

Sapete una cosa curiosa? Anch'io facevo parte del corredo dello sposo. Però, anche se ero nella dote maschile, erano quasi sempre le donne a occuparsi di me: riempirmi di carburante, accendermi, pulirmi, ripararmi.

Per comprare il petrolio bisognava andare dai commercianti del paese. C'era chi vendeva tubi e stoppini, chi riforniva le case di carburante, e perfino un venditore ambulante che girava gridando e sperando — un po' birichino — che il mio cipollino si fosse rotto! Perché il vetro, si sa, è fragile... e quando cade, va in frantumi.

Io ho visto serate di racconti attorno al tavolo. Ho visto bambini fare i compiti alla mia luce tremolante. Ho visto mamme cucire e papà leggere il giornale.

Non ero potente come le lampadine di oggi. La mia fiamma danzava piano, faceva ombre sulle pareti, trasformava le stanze in luoghi misteriosi. Ma proprio per questo ero speciale: un piccolo sole domestico. E finché qualcuno ricorderà la mia luce tremolante, il buio non vincerà mai del tutto.

IL PITALE

Sì, lo so, quando sentite il mio nome qualcuno fa una smorfia...
Ma lasciatemi parlare: io sono il **pitale**.

Nel mio paese mi chiamano **pròisə**. Sono un grande contenitore di creta, alto più o meno quaranta centimetri e largo trenta. Ho una forma cilindrica, un bordo appiattito e due manici robusti, così posso essere sollevato facilmente. Sopra di me c'è un coperchio di legno rotondo, che serve a trattenere gli odori poco simpatici. E in uno dei miei manici, di solito, penzola uno straccio: serve per pulirmi bene dopo che vengo svuotato e lavato.

Nelle case più ricche non mi lasciavano in vista. Mi nascondevano dentro un mobiletto di legno con il coperchio ribaltabile. Nelle case più semplici, invece, stavo dietro un paravento, dentro un'alcova nel muro o nel vano inferiore del comodino. Non ero certo un oggetto elegante... ma ero indispensabile.

Fino agli anni Cinquanta del Novecento, quando non esistevano bagni moderni né fognature come oggi, io facevo parte di ogni casa. Di notte, quando non si poteva uscire o non c'erano servizi igienici, ero io a risolvere un bisogno urgente.

Vicino a me, appeso a un chiodo, c'era un panno... diciamo così... dall'odore e dal colore un po' "misteriosi". Era l'antenate della carta igienica! Si usava, si lavava e si riutilizzava. Una soluzione ecologica, anche se oggi vi farà storcere il naso!

Venivo usato da tutti: uomini, donne, bambini. Ma c'era una cosa ingiusta...
A svuotarmi era quasi sempre la donna di casa.

Ogni mattina presto, quando il sole non era ancora alto, lei mi prendeva con decisione e mi portava al **monditoio**, chiamato in dialetto *menetiur*, oppure al pozzo nero. Erano grandi contenitori collegati a canali di scolo, costruiti in modo che l'acqua impedisse la diffusione dei cattivi odori.

A volte il gettatoio era condiviso con i vicini. Così un gesto molto intimo diventava quasi... pubblico. Le famiglie si incontravano lì, chiacchieravano, si scambiavano notizie. Anche io, in un certo senso, facevo parte della vita del quartiere.

E quando non c'era un monditoio? Allora si aspettava il **caratiddə**: un piccolo carro con un grande bottaccio che passava per raccogliere liquami e rifiuti, per poi portarli nei gettatoi comunali.

Non sono un oggetto poetico come una lampada o romantico come una cassapanca. Non custodisco ricami né diffondo luce. Ma ho custodito la vita quotidiana, quella vera. Ho visto notti silenziose, bambini assonnati, nonni lenti nei movimenti. Ho fatto parte di un tempo in cui l'acqua corrente non c'era e tutto richiedeva fatica e organizzazione.

Oggi esistono bagni profumati, piastrelle lucide e scarichi silenziosi. Io non servo più. Ma non mi offendo. Perché anche le cose più umili hanno una storia da raccontare: non sono elegante e nemmeno profumato, ma per tanti anni... sono stato necessario.

IL TELAIO

Io sono il **telaio**, ma a casa mi chiamano **telèura**. E oggi vi racconterò la mia storia, dal cuore delle case fino alle piazze dei mercati.

Sono grande e robusto, tutto di legno. Ho una struttura quadrata fatta di travi e di pilastri, e al centro ho un **pettine** orizzontale dove si infilano i fili dell'ordito. Poi c'è la **navetta**, piccola e veloce, che trasporta il filo attraverso i licci, intrecciando trama e ordito come un ballo perfetto. Con me si creano tessuti di ogni tipo: coperte calde, tovaglie profumate di bucato, tende dai colori vivaci, tappeti morbidi e lenzuola fresche. Per fare le lenzuola ci vogliono tre strisce di tela, che poi si cuciono con punti strettissimi... io vi assicuro che ci vuole tanta pazienza!

Lavoro da moltissimo tempo, sapete? Già nelle antiche civiltà ero compagno delle donne laboriose. Dalla Penelope del mito fino alle tessitrici della mia città, tutti hanno messo nelle mie braccia la loro fatica e il loro coraggio. Molte donne, infatti, con me tra le mani, riuscivano a far vivere la propria famiglia e a guadagnare qualche soldo. Ma non è stato sempre facile: i fili tesi, le ore piegate sul lavoro... hanno causato stanchezza e perfino malattie a tante giovani tessitrici.

Non solo donne però. Anche gli uomini trovavano lavoro grazie ai tessuti che producevo. Alcuni diventavano **telaiùla**, venditori ambulanti che trasportavano le telerie sulle spalle per venderle nei mercati dei paesi più lontani dalle città. Erano maestri nel **ficchà e sficchà**, l'arte di infilare e sfilare porzioni di tele per risparmiare tessuto senza farsi scoprire dagli acquirenti!

I tessuti creati con me arrivavano anche nei negozi cittadini. Ricordo le telerie di Domenico Binetti, che vendeva stoffe tricolore per le bandiere municipali, o il grande deposito di Gaetano Mastronicola che, ahimè, venne divorato dalle fiamme nel 1940. Ma io continuavo a tessere, senza fermarmi mai, giorno dopo giorno, da casa a bottega, da piazza a piazza.

Sapete una cosa curiosa? Non tutti i fili che intreccio sono nuovi. Alcune tessitrici, come Francesca Gaeta, mi affidavano anche vecchi filati, come calze consumate, per trasformarli in stracci per la cucina o per il pitale. Così il tessuto rinascente aveva una nuova vita, e io ero lì a orchestrare tutto, fili e nodi compresi.

Ma devo avvertirvi... non tutti mi rispettano come dovrebbero! Essendo prezioso, spesso attiravo ladri e malintenzionati. Rubare un telaio era come rubare un piccolo tesoro. Ricordo Francesca che nel 1873 denunciò il furto di ben 76 metri di tela bianca. Io, povero telaio, ero senza parole!

Eppure, nonostante tutto, continuo a tessere. Ogni giorno intreccio fili come se raccontassi una storia: la storia del lavoro, del coraggio, dell'ingegno e dell'arte di chi mi usa che trasforma i fili in magia. Ogni tessuto ha il sapore della fatica e della pazienza, e io sono qui per custodirlo.

IL TRAPANO CUCIPIATTI

Io sono **u' tràpenə**, il trapano del cucipiatti.

Non sono un trapano moderno che fa rumore e scintille. Io sono antico, silenzioso... e un po' testardo.

Sono fatto di legno: una lunga vite con la punta di metallo, affilata e precisa. Attraverso il mio corpo passa un piccolo asse trasversale. Alle sue estremità è legata una cordicella. Quando la corda viene tirata avanti e indietro, io inizio a girare, girare, girare... e la mia punta entra nella creta con pazienza.

Il mio lavoro è speciale. Non costruisco oggetti nuovi. Io **aggiusto** quelli rotti.

Quando un piatto di creta cade a terra e si spezza in due — magari proprio il grande piatto da portata della domenica! — entra in scena il mio amico, il **conzapiàttə**, il cucipiatti. È un artigiano ambulante, uno di quelli che lavorano per strada, davanti a tutti. Lui raccoglie i cocci con calma. Poi prende me.

Io pratico piccoli fori appaiati lungo i bordi dei pezzi rotti. Fori precisi, uno accanto all'altro. Attraverso quei buchini passano le **ciappe**, piccole fibbie metalliche che tengono uniti i frammenti, come punti di sutura. Sì, avete capito bene: io **cucio i piatti**.

Quando il lavoro è finito, il cucipiatti spalma sopra i punti una sostanza resinosa che rende tutto impermeabile. E il piatto può tornare in tavola, fiero delle sue cicatrici.

In un tempo in cui non si buttava via niente, ero un attrezzo prezioso. La gente mi aspettava con speranza: un piatto rotto non era una fine, ma solo un problema da risolvere. Però... devo confessarvi un segreto: io e il cucipiatti facevamo anche un po' paura ai bambini. Quando qualche monello parlava troppo o combinava guai, gli adulti dicevano: "Attento, che chiamo il cucipiatti a cucirti la bocca!". Che brivido!

Sono piccolo, di legno e corda. Non faccio rumore. Non brillo. Ma ho rimesso insieme piatti spezzati. Ho dato nuova vita alle cose rotte. E ho insegnato che anche una crepa può diventare una cicatrice preziosa.

L' ARATRO

Mi presento: mi chiamo **aratro**, ma a Bitonto mi chiamano **arèute**.

Sono uno strumento antico, antico davvero. Non ho gambe per camminare da solo, ma quando mi attaccano agli animali da tiro — una volta erano buoi forti e pazienti — divento un vero lavoratore instancabile dei campi.

Sono fatto di legno robusto e ferro resistente. Il mio corpo può sembrare duro e freddo, ma in realtà io amo la terra. Quando affondo nel terreno, non lo faccio per farle male... lo faccio per aiutarla a respirare.

Durante l'anno ho un calendario tutto mio.

A **gennaio** mi svegliano presto: devo dissodare la terra, romperla dopo il freddo dell'inverno.

A **marzo** traccio solchi ordinati, come righe su un quaderno: è il momento di assolare.

A **maggio** tolgo le erbacce che crescono dove non devono.

A **luglio** combatto le erbe estive, quelle più testarde.

E a **settembre** torno al lavoro per ammorbidire il terreno indurito dal sole caldo dell'estate.

Sapete una cosa? Non sono fatto di un solo pezzo. Ho tante parti, e ognuna è importante.

La mia **chièje** è come una chiave speciale che regola quanto in profondità devo scavare.

Il **dènte** è il mio dente forte, quello che entra per primo nella terra.

L'**ngenidde** è il gancio che mi tiene ben saldo.

Il **pedestèje** è il braccio che guida i miei movimenti.

Il **pèite** mi sostiene.

Il **portarètene** tiene le redini.

La **pràise** è la striscia di terra che apro con orgoglio.

Le **rècchie**, che sembrano orecchie, aiutano la terra a voltarsi.

Il **trànde** e il **valanzòine** tengono tutto in equilibrio.

E il mio cuore, il più importante di tutti, è il **vòmbre**, il vomere: la punta affilata che taglia la terra con decisione.

Quando lavoro tra gli ulivi, sento il profumo delle foglie e il canto del vento. Ogni solco che traccio è una promessa: da lì nasceranno piante, fiori, frutti. Forse oggi mi vedete meno nei campi, sostituito da macchine rumorose e veloci. Ma io non sono triste. So di aver aiutato generazioni di contadini. So che, senza di me, tanti raccolti non sarebbero mai cresciuti. Non parlo con la voce, ma con i solchi nella terra. E ogni solco racconta una storia.

E ora lasciate che vi racconti un altro segreto.

Pensate davvero che io abbia lavorato solo nei campi? Oh no! Ho lasciato il segno dappertutto. Persino dove non crescono alberi né spuntano erbe da strappare. Ho lasciato tracce nel **mito**, nella **storia**, nelle **tradizioni**.

Nel mito

Tanto tempo fa, quando gli dei camminavano accanto agli uomini, io ero già lì. Odisseo voleva evitare di partire per la guerra di Troia. Così finse di essere impazzito e si mise ad arare sulla spiaggia, tracciando solchi strani e confusi. Ma un uomo astuto, Palamede, capì l'inganno. Mise il piccolo Telemaco proprio davanti al mio **vòmbre**, la mia punta affilata. E sapete cosa successe? Odisseo non poté continuare il solco. Devì me, l'aratro, per non ferire suo figlio. E così fu smascherato.

Vedete? Anche nel mito io ero lì, silenzioso ma decisivo.

Nella storia

La mia storia ha la forma di un triangolo: **l'uomo, l'animale e io**. Senza uno dei tre, il lavoro non si fa.

Ho arato terre difficili, dure, aride. Perfino quelle della campagna di Bitonto, nella siticulosa Apulia, assetata e piena di sassi. Eppure, a forza di pazienza e fatica, anche quella terra è diventata generosa. Lì il lavoratore dei campi ha un nome speciale: **u lavratàure**. E indovinate un po'? È l'aratore, colui che guida me. L'aratore non è un mestiere qualunque. È il più esperto, il più rispettato. Perché arare non è facile: bisogna mantenere il solco dritto, senza neppure un fazzoletto rosso in fondo al campo che indichi la direzione. Solo occhio attento, braccia forti e fiducia.

E si dice ancora: **"n'aratizze jèje n'acqua mèine"**. Una buona aratura vale quanto una pioggia.

Io preparo la terra a ricevere l'acqua, a custodire il seme, a far nascere la vita.

Nelle tradizioni

Ma la cosa più sorprendente è questa: io non abbandono il contadino neppure alla fine del suo viaggio.

Un tempo, quando un vecchio agricoltore era molto malato e la sua agonia sembrava non finire, si compiva un gesto speciale: si metteva il **giogo dell'aratro** sotto il suo letto.

Si diceva che così si interrompesse la fatica, come se io potessi sollevare anche quell'ultimo peso.

E c'era una credenza ancora più misteriosa. Se la mia parte a forma di croce — il gancio — si rompeva e non veniva riparata in fretta, quella "croce" poteva diventare simbolo di una lunga sofferenza per il padrone. Per questo mi aggiustavano subito, con cura e rispetto.

Vedete quanto sono importante? Non sono solo legno e ferro. Sono memoria. Sono fatica. Sono speranza. Ho tracciato solchi nella terra...ma anche nella storia degli uomini.

E finché qualcuno ricorderà il mio nome — aratro... o arèute — io continuerò a raccontare la mia storia.

LA BILANCIA

Io sono la **bilancia**, ma in dialetto mi chiamano **velànzə de firrə**. Oggi vi racconterò chi sono e perché tutti mi cercano, dai mercati alle bancarelle di paese.

Sono fatta di legno, ottone e marmo. Ho due piatti perfettamente equilibrati, una cassa in legno e una base bianca venata di marmo. Ai miei piedi ci sono due piccoli alloggi per i pesi, dieci in tutto, così posso confrontare con precisione il peso dei prodotti. Quando i miei piatti stanno in perfetto equilibrio, vuol dire che il peso del prodotto è uguale ai pesi che porto con me. Sono una vera maga della misura!

Non sono nuova in questo lavoro: da secoli accompagno venditori e contadini. Ho abitato nei banchi dello **spàccə**, la rivendita alimentare del paese, e sulle improvvisate bancarelle ambulanti. Ricordo bene Peppin' u Quaratòin, che aveva la sua rivendita ad angolo su via Spaventa, e Giovanni Fioravante, Gennaro Pollex e Pietro Lanzisera, che mi usavano per pesare frutta, verdura e formaggi. Persino Michele, l'òmen' qualùnqu', mi metteva sul suo banco a pesare le merci al mercato coperto di piazza XX settembre.

Non importa se era pane fragrante, carne succosa o frutta di stagione: io ero lì a fare il mio dovere. E se qualcuno tentava di vendere senza di me, come Crocifissa Logrieco che voleva piazzare il pane nel 1890 senza bilancia, sapevo che le serviva una lezione: senza equilibrio non c'è fiducia!

Ho anche visto nascere botteghini nuovi, come quelli dei sali e tabacchi, quando la città cresceva. Ricordo il famoso botteghino della 'Croce', con la croce lapidea a memoria dei Cappuccini: lì ero sempre pronta a pesare tabacco e piccoli acquisti.

E se vi sembra che io sia tutta sofisticata, vi sbagliate! Nei giorni più frettolosi o nelle vendite di frutta improvvisate, le persone mi sostituivano con una **velànzə də zippə**, una bilancia fatta di canestri intrecciati con rametti d'ulivo e pietre a misura. Non ero gelosa, perché anch'io capisco l'ingegno di chi vuole sbarcare il lunario.

Sapete, la mia vita è una danza continua: ogni giorno misuro, confronto e bilancio, e ogni oggetto che pesa sui miei piatti racconta una storia. Io non sono solo uno strumento: sono il custode dell'equilibrio, il giudice imparziale di tutti i venditori e acquirenti. Senza di me, nessuno saprebbe quanto pesa un pomodoro, un pezzo di pane o una mela succosa!

Ecco, questa sono io: **velànzə de firrə**, la bilancia che tiene il mondo... in perfetto equilibrio!

LA CAFFETTIERA

Io sono la **caffettiera napoletana**, ma tutti mi chiamano **cuccuma**.

Sono fatta di latta lucente e ho due pance che si avvitano una sull'altra, come se mi abbracciassi da sola. Ho un manico plastificato per non scottare le mani e un beccuccio elegante pronto a versare il mio tesoro scuro e profumato.

Vi spiego come sono fatta. Il mio tegamino di sotto è il serbatoio dell'acqua.

Quello di sopra, con il beccuccio, nasconde un imbuto di latta: è lì che riposa la polvere di caffè. Quando mi mettono sul fuoco, sto con il beccuccio rivolto verso il basso. L'acqua nel mio pancino comincia a scaldarsi, poi a bollire... e quando arriva il momento giusto, mi afferrano e mi ribaltano con un gesto deciso. A quel punto succede la magia.

L'acqua calda scende lentamente attraverso la polvere di caffè e, goccia dopo goccia, ne cattura tutto il profumo. Io non ho fretta: lavoro con calma, sfruttando la forza di gravità. È per questo che il mio caffè ha un sapore intenso e aromatico. È una percolazione lenta, paziente... proprio come le mattine di una volta.

Per tanti anni sono stata la regina della cucina. Fino agli anni Trenta nessuno osava sfidarmi! Poi un signore di nome Alfonso Bialetti inventò una nuova caffettiera: la Moka... ma io continuai a vivere in tante case del Sud Italia almeno fino agli anni Sessanta. Perché il mio caffè aveva un'anima.

Non sempre, però, dentro di me c'era caffè vero, quello profumato che arrivava da lontano. Spesso preparavo **caffè d'orzo**. L'orzo cresceva abbondante nei campi intorno a Bitonto già dal Seicento. Serviva per nutrire cavalli, galline e perfino per fare il pane nero, meno pregiato del pane bianco di frumento. Si usava nelle zuppe, nei pagliericci dei materassi... e, tostato, diventava una bevanda calda e confortante. Quando, tra il 1935 e il secondo dopoguerra, il caffè d'importazione non arrivava più, tutti si affidarono all'orzo.

Solo le famiglie più fortunate ricevevano qualche pacco dall'America, spedito dai parenti emigrati: dentro, magari, c'era un po' di caffè arabica, un profumo di terre lontane. Io ero pronta per entrambi: orzo o arabica, bastava riempirmi e accendere il fuoco.

Ma sapete qual è la cosa che mi rende più orgogliosa? Non sono stata solo una caffettiera. Sono stata l'inizio di piccole avventure imprenditoriali.

Alcune donne ebbero un'idea geniale: trasformare la propria casa in una minuscola caffetteria. Le chiamavano **fèmenə du cafèjə**. All'alba, quando i contadini si preparavano a partire per i campi, bussavano alla loro porta per bere una tazzina fumante. C'era Tresin du cafèj nel vicinato di San Giorgio e Giovannina Cipriani su corso Vittorio Emanuele. Io ero lì, sul fornello, pronta a diffondere il mio aroma nella stanza. Il profumo del caffè diventava profumo di accoglienza... e anche di piccolo guadagno.

Io sono la cuccuma. Ho borbottato su mille fornelli. Ho svegliato contadini, studenti, nonni assonnati. Ho trasformato acqua e polvere in energia e chiacchiere. E ancora oggi, quando sentite un profumo di caffè che sale lento e deciso... forse, da qualche parte, sto lavorando anch'io.

LA CASSAPANCA

Io sono la **cassapanca**, ma nel mio paese mi chiamano **casciabbànnə**.

Sono fatta di legno massello di abete, forte e profumato. Ho uno schienale solido, due braccioli robusti e una seduta ampia che può accogliere due persone. Di solito mi vestono con un morbido materassino e due cuscinetti laterali color rosso bordeaux, eleganti come un vestito da festa. Sembro una semplice panca, vero? E invece custodisco un segreto.

La mia seduta si solleva grazie a piccole cerniere di metallo... e sotto nascondo un grande vano. È lì che proteggerò tesori preziosi: la biancheria di casa. Ma non una biancheria qualunque. Io sono un'icona. Rappresento un'età speciale: quella della ragazza "da marito".

Per anni, fin da bambina, la mia padroncina prepara la sua **dote**. Punto dopo punto, ricamo dopo ricamo, il suo corredo cresce. E quando arriva il tempo delle nozze, io divento il forziere che lo custodisce. Dentro di me viene riposto il pezzo più importante: **u primə littə**, il "primo letto". È una coppia di lenzuola ricamate con cura, accompagnate dalla **chièichə**, una piega di tessuto prezioso che sarà silenziosa testimone della prima notte degli sposi. Sono lenzuola di seta o di lino, lavorate da mani esperte, con pazienza e amore. Poi arrivano i completi matrimoniali: le lenzuola di sotto e di sopra, le federe abbinata, la coperta di seta, e **u malettònə**, una calda coperta di lana colorata. Non manca la **'mbettetèlla**, una coperta imbottita bianca e soffice.

E se dentro di me resta ancora un po' di spazio, accolgo lei, la regina del corredo: la **chevèrta 'mbettòita**, una coperta speciale, rossa da un lato e gialla dall'altro. Viene trapuntata da una copertaia esperta che la riempie di morbida bambagia. E, quasi di nascosto, inserisce dentro qualche santino, come una piccola protezione segreta per la vita degli sposi. Su quella coperta, ago e filo disegnano meraviglie: angeli, puttini, fiori intrecciati, festoni e greche eleganti. Sembra un arazzo, ma è fatta per scaldare sogni e promesse.

Io resto lì, silenziosa e orgogliosa. Quando arriva il giorno del matrimonio, mi aprono davanti a parenti e amici. Tutti guardano, commentano, ammirano. La dote racconta la pazienza, la bravura, la dedizione della sposa.

Non sono solo un mobile. Sono uno scrigno di attese. Sono il profumo del lino nuovo. Sono il rumore leggero del coperchio che si chiude su sogni ancora da vivere.

Oggi forse mi trovate in un salotto antico, con dentro coperte moderne o giocattoli dimenticati. Ma se appoggiate l'orecchio al mio legno, potreste ancora sentire il fruscio delle lenzuola ricamate... e il battito emozionante di una ragazza alla vigilia del suo "sì".

LA CREDENZA

Io sono la **credènza**, ma voi potete chiamarmi semplicemente **credenza**. Voglio raccontarvi chi sono e perché, da sempre, sono una delle protagoniste della casa contadina.

Sono un mobile alto e robusto, fatto di legno, con due ante a battente e una vetrinetta che sembra uno scrigno. Ho anche un vano a giorno tra la parte inferiore e quella superiore, perfetto per appoggiare ciò che serve sempre a portata di mano. Nel vano basso custodisco il tesoro più prezioso della cucina: pane, conserve, barattoli di terracotta pieni di olive, zucchine, melanzane, pomodori e peperoni. Qui, nelle sere d'inverno, il pane casereccio, ancora morbido e profumato, si trasforma nel protagonista della cena. E quando non c'è il pane, ci sono legumi e pasta, pronti a completare il pasto.

Il mio tiretto superiore è un regno segreto: vi custodisco tovaglie profumate di bucato, ricamate o semplicemente bordate con punto a giorno, insieme a cucchiai, forchette e posate di ogni tipo. E poi, sopra di me, la mia vetrinetta fa bella mostra delle stoviglie più importanti: piatti, bicchieri, tazze e la caraffa di vetro, u **bucàla**, pronta a riempirsi di acqua fresca. Alcuni di questi oggetti raccontano storie: piatti e bicchieri arrivati come regali di nozze da ospiti generosi.

Ma non sono nata da sola! Sono il frutto del lavoro di una bottega di falegnami. **U' mèste d'ascà**, il maestro d'ascia, mi ha dato forma con mani sapienti, aiutato dal giovane apprendista e dal garzone che porgeva gli attrezzi. Nelle botteghe come la sua, tra il 1900 e il 1950, prendevano vita anche banchi, scaffali, porte e persino casse da morto... ma io sono stata pensata per custodire e proteggere il cibo e le stoviglie della famiglia.

Il mio nome, "credenza", ha radici antiche: nel Seicento, prima di servire un pasto, un **maestro di credenza** assaggiava i cibi per controllare che fossero buoni e sicuri, senza alcun veleno. Da allora, custodire e proteggere il cibo è diventata la mia missione.

Sono molto più di un mobile: sono il cuore della cucina, il custode dei sapori e dei profumi, il rifugio del pane caldo e dei barattoli di conserve. Ogni famiglia che mi possiede sa che, sotto le mie ante e nella mia vetrinetta, c'è un piccolo tesoro quotidiano, pronto a rendere ogni pasto speciale.

LO SCALDALETTO, IL BRACIERE E LO SCALDINO

Oggi vi raccontiamo la nostra storia... ma attenzione: siamo **in tre** a parlare!

Io sono **u mònèche**, lo scaldaletto. Accanto a me c'è **la mònèche**, la mia compagna inseparabile.

E poco più in là trovate il nostro cugino chiacchierone: la **frascèire**, il braciere. Ah, quasi dimenticavo! C'è anche lo **scarfalètte**, lo scaldino tuttofare!

Sedetevi vicino a noi... ma con prudenza!

Io sono u mònèche, lo scaldaletto

Sono fatto di legno curvato, con una forma un po' ovale, elegante come una barca capovolta. Al centro ho una gabbia quadrata rivestita di metallo. È lì che accolgo **u' mònèche**, uno scaldino di rame pieno di brace ardente.

La sera mi infilano tra le lenzuola del letto matrimoniale. Il mio compito è creare una bolla d'aria calda sotto le coperte, così quando qualcuno si corica trova un tepore morbido e accogliente. Che soddisfazione sentire: "Ahhh... che caldo!"

Però, lo ammetto, sono un tipo un po' rischioso. Se la brace crepita troppo, può scappare qualche **fascidde**, una piccola scintilla ardente. E allora... attenzione alle lenzuola! Senza contare che il fumo può lasciare un odorino persistente poco gradito. Insomma, sotto le coperte con me bisogna andarci con giudizio!

Ma sapete una cosa curiosa? Non servo solo per scaldare il letto.

Quando in casa si preparava il pane, sopra di me potevano appoggiare l'impasto avvolto in uno strofinaccio. Il calduccio delle coperte aiutava la pasta a lievitare più in fretta. Così, mentre qualcuno dormiva... qualcun altro diventava pane fragrante!

Io sono la mònèche... e anche u' scarfalètte

Sono uno scaldino di rame, rotondo o ovale, con un manico arcuato e un'impugnatura di legno. Mi riempiono di brace e divento una piccola stufa portatile.

Quando sto dentro al mònèche, riscaldo il letto. Quando lavoro da solo, mi chiamano **scarfalètte**. Posso scaldare le lenzuola prima di dormire, ma anche aiutare a stirare indumenti leggeri. Sono piccolo, ma utile!

Però fate attenzione: nel mio paese, se dicono di qualcuno

"**jèje nu scarfalètte**" non è proprio un complimento! Significa che una donna è un po' invecchiata e sfiorita... oppure che un terreno è arido e spoglio. Insomma, caldo sì... ma senza più vigore!

Io sono la frascèire, il braciere

Io sono il più socievole del gruppo! Sono un grande recipiente di rame, rotondo, con due manici mobili. Dentro custo-

disco la brace: carboni ardenti fatti con gusci di mandorle o vinacce.

Per essere stabile, mi infilano dentro un trespolo chiamato **u pèite de la frascèire**, con quattro piedini e un foro centrale. Così divento anche un perfetto poggiatesta!

Mi trovate al centro della stanza, soprattutto in inverno. Tutti si siedono intorno a me: scaldo l'aria... ma soprattutto scaldo le chiacchiere. Intorno a me si raccontano fiabe, si scambiano pettegolezzi, si recita il rosario. Sono il cuore caldo della casa.

E non è finita! Posso anche profumare l'ambiente. Basta gettare sulla brace una buccia di mandarino, un pezzo di caruba o un fico secco... e la stanza si riempie di un profumo dolce e avvolgente.

Noi siamo oggetti antichi. Oggi ci sono termosifoni, stufe elettriche e coperte riscaldate. Ma un tempo eravamo noi a combattere il freddo. Noi a riunire la famiglia. Noi a trasformare l'inverno in una stagione di storie raccontate sottovoce. Siamo fatti di brace e di legno, di rame e di scintille. Ma soprattutto... siamo fatti di ricordi caldi.

L'OMBRELLO DA CAMPAGNA

Io sono l'**ombrello da campagna**... ma nel mio paese mi chiamano '**mbrellə də fòurə**.

Non sono elegante e leggero come gli ombrellini da passeggio. Io sono grande, robusto e coraggioso. Sono nato per stare nei campi, sotto il cielo aperto, tra vento, pioggia e nuvole scure.

La mia cupola è fatta di tela violacea, con una fascia colorata vicino alla punta e lungo il bordo. Dentro di me si nasconde una raggiera di canna e metallo che mi tiene forte anche quando il vento soffia deciso. Ho un bastone solido e un'impugnatura di legno che si adatta bene alle mani ruvide di chi lavora la terra.

Il mio compito? Proteggere l'agricoltore.

Quando il contadino tornava dalla campagna guidando il suo traino, io ero sempre con lui. Ero più grande del solito ombrello proprio per coprirlo mentre teneva le redini. Se la pioggia arrivava all'improvviso, mi appoggiavano alle fiancate del carro, così lui poteva muoversi liberamente senza smettere di guidare.

Di solito ero legato alla stanga sinistra del traino. Sapete perché? Per lasciare libero il lato destro, quello da cui si saliva e si scendeva dal carro. Io non intralciavo mai, ma ero sempre pronto a entrare in azione!

Però non ero l'unico a sfidare la pioggia. Il contadino indossava **u pastrèunə**, un grande cappotto di fustagno grezzo, con bavero alto, martingala sulla schiena, grandi tasche e bottoni robusti sul petto. Un cappottone così resistente che sembrava non temere nulla! Il suo nome, si dice, viene da Pastrana, una città spagnola... segno che anche nei vestiti si nascondono storie antiche.

E poi c'era la **chevèrtə də la miulə**, la coperta impermeabile stesa sul dorso della mula. Lei avanzava sotto la pioggia con passo paziente, un po' bagnata, un po' stanca. E sapete chi era l'unico a restare davvero asciutto? Il cane! Camminava sotto il pianale del traino, al riparo da tutto.

Quando finalmente si arrivava a casa, la prima cosa da fare era **assecuèuə la miulə**: asciugare la testa dell'animale con un sacco e toglierle di dosso la coperta bagnata.

Ma io non servivo solo durante il ritorno. Prima di decidere di rientrare, il contadino osservava a lungo il cielo. Scrutava le nuvole, aspettava, sperava che il tempo migliorasse. E mentre rifletteva sul da farsi, io gli offrivo riparo, soprattutto se nei campi non c'era un pagliaro dove trovare protezione.

E sapete dove si poteva comprare uno come me? Non in una merceria elegante ma alla **fèirə də rə miulə**, la fiera della terza domenica di ottobre. Era la grande fiera dei Santi Medici, piena di attrezzi, animali e tutto ciò che serviva per lavorare la terra. Lì, tra il profumo di paglia e il rumore degli zoccoli, qualcuno mi sceglieva e mi portava via con sé.

Io sono l'ombrello da campagna. Ho sentito il rumore della pioggia battere forte sulla mia tela. Ho visto strade fangose e cieli carichi di nuvole. Ho accompagnato ritorni silenziosi e giornate faticose.

Non sono fatto per le passeggiate in città. Io appartengo ai campi, al vento, alle stagioni: ogni goccia che cade su di me racconta una storia di lavoro, pazienza e cielo aperto.





OLIO MARE FANTASIA

UN TOUR PER TUTTI | OSPITALITÀ, ACCESSIBILITÀ, INNOVAZIONE