





LA BASILICA DI SAN MARTINO: ARCOBALENO DI PACE PER LA CITTÀ



È il vero "fastigio" della Basilica. La stupenda finestra barocca è cornice per mostrare la "leggenda" di Martino che divide il mantello con il povero.

Il lavoro degli scalpellini, la genialità dei costruttori, lo splendore dei vetri policromi invitano a guardare e a fermarsi stupiti.

Arte e fede: nella Basilica di San Martino è un connubio che dura da secoli. Religiosità e popolo: un cammino secolare che fa di questa città un segno straordinario di bellezza e di armonia.

La lezione di Martino, nell'alto della Basilica, è un appello permanente a non dimenticare il senso e la verità di un "gesto" che la città ha scelto come segno del suo ethos.

San Martino usa il linguaggio della condivisione per parlare all'uomo: è la lingua universale.

La Basilica vuole trasmettere a pellegrini e visitatori questa freschezza e questa ricchezza: una provocazione da cogliere venendo in questo Tempio.



MARTINA FRANCA CITTÀ DEL FESTIVAL



In questa città pugliese ben conservata architettonicamente, sublime per i suoi palazzi barocchi mai ridondanti, con un centro storico ricco di autentiche tradizioni, si è scelta una impostazione particolarmente congeniale per riproporre il melodramma italiano e ripercorrere il tragitto che va da Monteverdi al primo Ottocento.

Parallelamente, si è cercato di sottolineare (ruolo che una località del Sud doveva necessariamente assumersi) il contributo dato dai musicisti e dalla civiltà musicale napoletana alla storia della musica europea. Tali indirizzi non sono stati affrontati alla leggera, ma sono stati sostenuti in tutte le edizioni, da una puntuale filologia critica, con esecuzioni integrali sulla base di testi di accertata attendibilità e seguendo prassi interpretative (soprattutto vocali) ispirate ai moduli stilistici più appropriati. Tanto rigore e scrupolo hanno fatto di Martina Franca (che è entrata a far parte dell'*Association Européenne des Festivals de Musique*, organismo che riunisce le maggiori manifestazioni internazionali), uno dei più concreti e affascinanti appuntamenti.

Sono nati così allestimenti integrali quali: *Tancredi*, *I Capuleti e i Montecchi*, *Fra Diavolo*, *I Puritani*, *Semiramide*, *Il Pirata*, *L'Incoronazione di Poppea*, *Giulio Cesare*, *La Favorita*, *La Sonnambula*, *Médée*, le prime rappresentazioni moderne di *Adelaide di Borgogna* di Rossini, *Guglielmo d'Aquitania* di Pergolesi, *Ifigenia in Tauride* di Traetta, che hanno messo in luce aspetti sconosciuti di queste opere sollevando l'attenzione del mondo musicale.

Accanto agli spettacoli, un ruolo importante si è avuto dalla riflessione musicologica ad alto livello con convegni internazionali, tavole rotonde, conferenze e conferenze-concerto che hanno visto la partecipazione dei maggiori studiosi di oggi. Altro aspetto di rilievo è stata la diffusione data a moltissime produzioni del Festival attraverso incisioni discografiche e riprese radiotelevisive da parte della Rai e delle televisioni tedesca e austriaca.

Tra i grandi artisti che si sono avvicinati nei diversi spettacoli, Renata Tebaldi, Grace Bumbry, Katia Ricciarelli, Luciano Pavarotti, Ruggero Raimondi, Lucia Valentini Terrani, Sesto Bruscantini, Raina Kabaivanska.

Nel 1994 il Festival ha ricevuto dal Presidente della Repubblica la medaglia d'argento riservata ai benemeriti della cultura e dell'arte.



Città di Martina Franca

Piazza Roma, 32 - 74015 Martina Franca - Centralino 080-4836111 - Telefax 4803706

SITI INTERNET: <http://www.take.it/Martina> EMAIL: Comune.martina@take.it

Immagini: Benvenuto Mezza, nuovo fotografo - Disegni: Piero Angelini - Traduzioni: Cristina Jendler
Coordinamento editoriale: Maria Grazia Turone - Stampa: O Lingrafia Nuova Editrice Apulia - Martina Franca



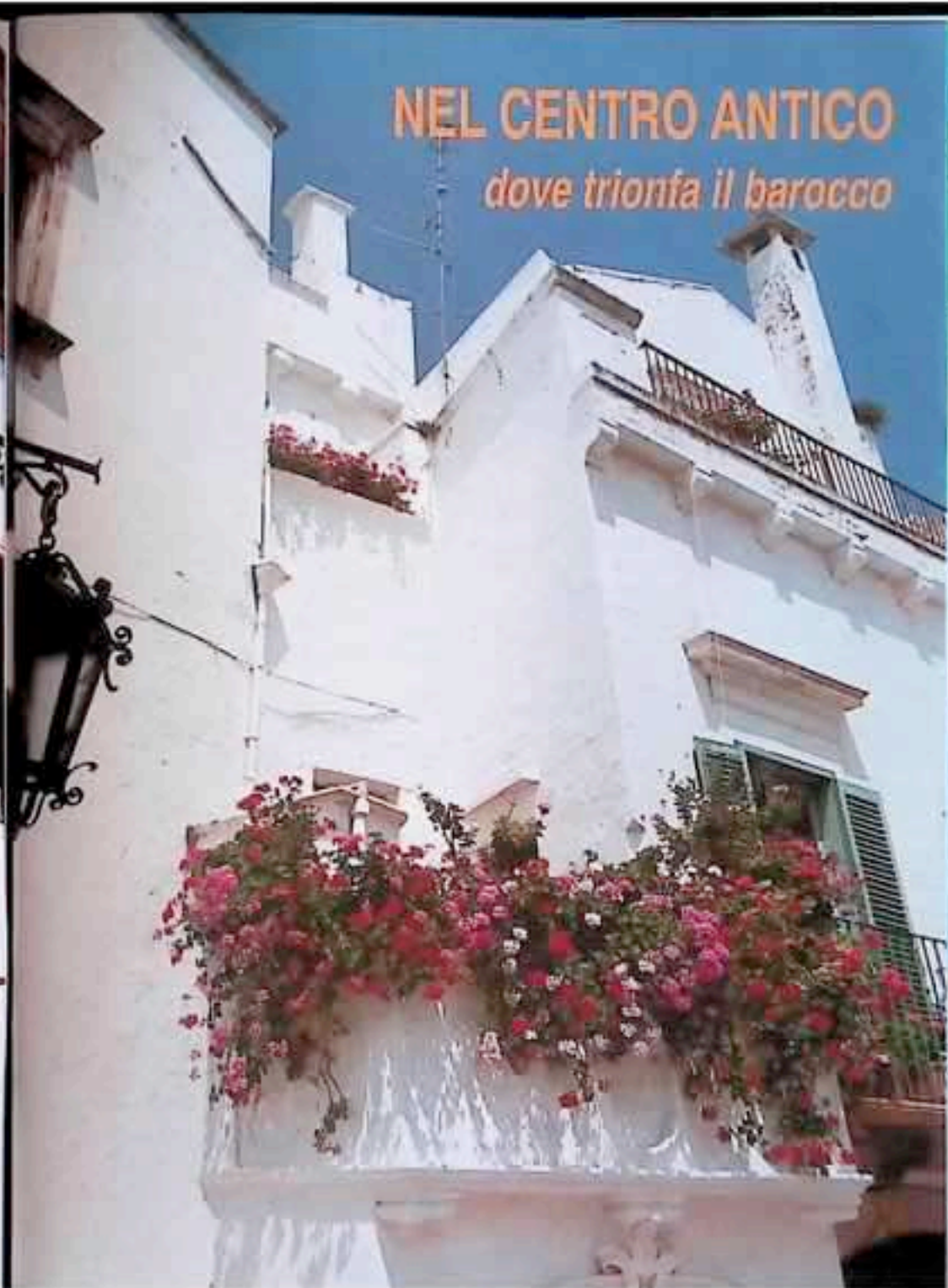
The historical centre of Martina Franca, or Old Martina, is one of the most important in South Italy because of the baroque style of its buildings. You enter through Saint Stephen's Door. Immediately on the right you can see the Ducal Palace. Erected by Petraccone Caracciolo in the second half of the seventeenth century, it symbolizes the power of the Caracciolo Family who ruled Martina in that age. Going along Corso Vittorio Emanuele, you arrive to the Saint Martino's Collegiata, dedicated to the patron of the city. It is the main sacred monument in Martina. Other important churches are Saint Antonio, Saint Domenico, Saint Nicola in Montedoro, Saint Francesco, the Carmine and the Oratory of the Nativity Congregation. Following the itineraries, you can find the Civic Tower, Cappellari House and the exclusive baroque palaces whose names come from the families who lived or lives in: Torricella, Blasi, Motolese, Marinosci, Gioia. The martinese baroque shows the skill of the ancient martinesi bricklayers, the White Dust art.



Die Altstadt von Martina Franca, auch "Martina Vecchia" genannt, ist mit ihren im Barockstil erbauten Palästen eine der wichtigsten in ganz Süditalien. Man betritt sie durch Porta Santo Stefano, das antike Stadttor, und findet gleich rechts den Palazzo Ducale (Herzoglicher Palast). Von Petraccone Caracciolo in der zweiten Hälfte des siebzehnten Jahrhunderts errichtet, sollte er die Macht der Familie Caracciolo symbolisieren, die damals Martina regierte. Geht man nun weiter Corso Vittorio Emanuele entlang, so erreicht man die St. Martin geweihte Kollegiatskirche (Collegiata di San Martino), dem Schutzheiligen der Stadt. Es handelt sich hierbei um den wichtigsten religiösen Bau in Martina. Weitere bemerkenswerte Kirchen sind Sant' Antonio, San Domenico, San Nicola in Montedoro, San Francesco, die Chiesa del Carmine und das Oratorium der Congrega della Natività (Bruderschaft der Geburt Christi). Entlang der verschiedenen Touristenrouten findet man weiter die Torre Civica (Stadtturm), Casa Cappellari und zahlreiche barocke Paläste, die den Namen der ehemals inwohnenden herrschaftlichen Familien behalten haben: Torricella, Blasi, Motolese, Marinosci, Gioia. Der elegante Barockstil dieser Stadt bezeugt die Kunst der ehemaligen lokalen Mauer- und Steinhauer, die "Kunst des weißen Staubes".



NEL CENTRO ANTICO dove trionfa il barocco



Prima di entrare nel centro più antico dalla storica Porta di Santo Stefano, è bene soffermarsi un'istante nella Chiesa di Sant'Antonio. Osservando i pochi brandelli che rimangono dell'originario complesso dei Frati Minori: qualche campata e alcune tozze colonne della chiesa, dove sembrano convivere insieme la ieraticità del gotico e la solidità del romanico, si coglie, sin dal principio, una delle invarianti del costruire martinese. Un costruire a carattere pragmatico, in continua evoluzione, a seconda dei bisogni e dei gusti, con la creazione a ritmi ricorrenti, fra manomissioni e superfetazioni, di ibridi stilistici.

Sull'altare maggiore si ammira la tela della *Madonna delle Grazie* (1718) del pittore martinese Leonardo Antonio Olivieri (1689-1752), della scuola del Solimena.

Superata la settecentesca Porta di Santo Stefano, quasi un garbato arco di trionfo, il primo modello che risalta è il Palazzo Ducale, dal disegno saldo, dalle proporzioni sontuose, della seconda metà del Seicento.

Nella sua concezione, l'elemento rinascimentale, riconoscibile nella compattezza e nel vigore delle linee, s'incrocia con la cultura di stampo leccese e con la maestria di esecuzione d'impronta locale.

L'influsso leccese fu stimolo alle maestranze locali per lo sviluppo di ricerche e di soluzioni squisitamente autonome, che s'intravedono a chiari segni nella tipologia dell'impianto, delle strutture, degli ornati.

In questa prospettiva il Palazzo Ducale, oltreché lo smalto del potere, simboleggia la capacità dei Caracciolo di assimilare intorno al potere, come principio di ordine e di forza, gli apporti della cultura locale, che nell'arte dei muratori, detta della *Polvere Bianca*, aveva la sua più rilevante conquista.

Alcune stanze del palazzo, tra quelle che costituiscono la Galleria dell'Inferriata, sono affrescate da Domenico Carella.

Originario di Francavilla, il pittore eseguì gli affreschi dei primi anni del ducato di Francesco III (1771-94), signore dai gusti



ruffinati, impastati di ambizioni e di trionfi.

Le stanze affrescate sono tre: la stanza dell'*Arcadia*, del *Mito*, della *Bibbia*. Tutte e tre recano il segno dell'amore del Carella per la scenografia, per le prospettive insolite, per la luce diffusa uniformemente in tutta la superficie degli affreschi.

Il loro valore sul piano artistico è poco convincente. Sul piano storico è immenso. Oltreché un *peana* dei disegni politici del duca, gli affreschi sono la trascrizione per immagini di un'epoca che aveva una ricchezza e una vitalità rimasta senza riscontri nella storia di Martina.

La prima stanza prende il nome dall'*Arcadia*. Un'*Arcadia* tutta particolare, popolata di figure galanti, dove è dato di intravedere la grazia regale della duchessa, il gestire amabile del duca, la gioia del vivere della borghesia del tempo, che non aveva timori, non concepiva dubbi, ma solo certezze e delizie, che i sorrisi teneri e maliziosi a un tempo delle dame, dalle acconciature bizzarre, esprimono in piena luminosità.



Oltreché nell'insieme, il sentire martinese nel Settecento è ripreso e rivissuto nei particolari in tutta la sua totalità. È ripreso negli ardori e nelle rinunce dell'esistere mediante le *Quattro stagioni*. È rivissuto nell'ideale educativo femminile di stampo illuministico, attraverso le figurazioni delle *Belle arti*.

È come un segnale. Un avvertimento. Chi vuol capire l'anima di Martina la cerchi nel modo di essere e di sentire delle donne martinesi.

Nella stanza del *Mito*, dove si susseguono quattro variazioni tematiche di segno diverso: la *Fuga di Enea*, una replica di Federico Fiori (*Enea e Anchise*, Roma, Galleria Borghese), *Deucalione e Pirra*, nel contesto di una scena pastorale, *Apollo e Dafne*, d'ispirazione berniniana, *Ercole e Deianira*, sono trascritti i primi, essenziali interessi del duca Francesco III: lo splendore della casata, il senso della terra, il piacere del vivere, l'avventura galante.

La più significativa è la stanza della *Bibbia*. L'impianto realistico delle compo-



sizioni, nelle figure e negli oggetti, in un tenue, quasi sfumato cromatismo, riflette un'attenzione quasi religiosa dell'ambiente, dove colore e forma sono in reciproca correlazione. Le campiture che attirano di più sono la *Guarigione di Tobia* e l'*Incontro di Tobia con Sara*. In esse è dato di riconoscere la segreta sostanza dell'essere martinese: un misto di paziente sopportazione delle sventure e di lotta tenace contro l'ambiente, duro e ostile al lavoro dell'uomo.

Spaziando lo sguardo dall'alto della balconata in ferro battuto s'intravede come una trama scenografica di soluzioni spaziali.

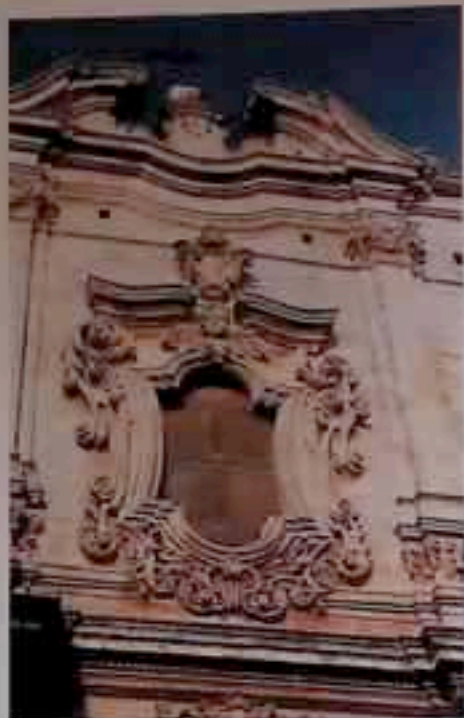
I raccordi e gli scorci che risaltano in piena luce al di là delle costruzioni intorno, oltre i tetti a spioventi, oltre le altane e i lucernari, sino alla cupola di *San Martino*, ti obbligano a scendere, a percorrere le vie, penetrare nei *vichi*, per renderti conto del-

l'idea e della fatica di una città dove si avverte al primo sguardo una visualità a due facce: da una parte il forte recupero di etimi antichissimi, dall'altra l'emergenza di un'architettura elaborata, di stampo barocco, a misura delle tensioni velleitarie della borghesia terriera.

È come una spettacolare alternanza tra lo spontaneismo ingenuo del popolo e l'esplosione di una ricerca estetica, gaudiosa e sensuale, dove però s'innerva un linguaggio unitario, che esprime la città come bene comune, senza rompere con il senso dell'ambiente. Spicca in Piazza Roma il **Palazzo Nardelli**, già **Martucci**.

La facciata, segnata da *lesene* aggettanti, come per contenere la luce nelle finestre, incise simmetricamente nelle bianche campiture, denota autonomia di linguaggio e di resa, ma senza dissonanze visive con la monumentalità del Palazzo Ducale.





Procedendo per il Corso Vittorio Emanuele, il Ring nella parlata popolare, estremo retaggio fonetico della più antica ascendenza longobarda e della gestione assembleare della cosa pubblica, appare evidente, sin dalle prime osservazioni e interpretazioni della *facies* architettonica, che qui l'urbanistica non è pensata, non è progettata. La città è cresciuta per accensione. Si è raggrumata e solidificata per accumulazioni successive. Svoltando in Via Salvator Rosa, per immergersi in Via Masaniello, si ammira il Campanile di San Martino, ultimo brandello della chiesa trecentesca, distrutta nel Settecento, a struttura romanico-pugliese, con sobri motivi gotici di stampo angioino.

Proseguendo sulla destra, appare in pieno risalto il Palazzo Stabile che dà il nome alla strada. Si distingue dagli altri modelli edilizi per l'animazione verticale delle superfici, ad arcate sovrapposte, e per gli effetti

chiaroscurali dell'insieme.

È una delle tante verifiche della spontanea inventiva dei maestri della *Polvere Bianca*, marmoristi o scalpellini che fossero, che conoscevano e sentivano il calcare murgese da secoli, da padre in figlio.

Superato l'Arco Caroli, ci si ritrova come immersi in uno dei rioni di maggiore vocazione popolare.

È un'esperienza imprevedibile.

Sotto i grumi di calce si riconoscono fregi e ornati di ingenua freschezza, da cui traspare che la fruizione estetica a Martina non è un privilegio della borghesia ma una viva ricerca popolare.

Gli ornati si profilano in ogni angolo, sui portali, sulle finestre e sulle scale, sulle verande e sui mignani, sui beccatelli e sui modiglioni, sui cartocci e sui doccioni.

Le unità abitative, variamente moltiplicate, quasi arnie di api operaie, ogni porta



una famiglia, con ingressi a vari livelli, in un'alternanza di scale e poggiuoli, di abbaini e terrazze, creano l'illusione di trovarsi fra tante impalcature teatrali, rimaste per magia fuori del tempo.

Dai sottani, qui detti *joseri*, si affaccia la gente. Ti guarda senza parlare. Ma qui, dove l'edilizia spontanea è carica di significati, di simboli, più che le parole contano le pietre. Il loro linguaggio è così significativo che ogni parola è superflua.

Risalendo per Via Caracciolo, dove la valenza estetica si manifesta nella chiarezza e nella semplicità delle articolazioni planimetriche, nel variare delle masse a misura d'uomo, si arriva in Piazza Plebiscito.

La Piazza, secondo il sistema radiocentrico medievale, è il punto focale della città. Qui sfociano tutte le strade.

Punto essenziale di riferimento, quasi lirico colloquio tra particolare terreno e universale celeste, tra finito spaziale e infinito

spirituale, è la Chiesa di San Martino, costruita nella seconda metà del Settecento, il portato più qualificante del barocco martinese.

Il suo verticalismo prospettico è come una scalata al cielo attraverso l'impegno e la fatica delle oscure maestranze locali.

Guardando la facciata al tramonto del sole, quando la luce investe con effetti cromatici il vortice centrale, corposa immagine del battesimo di carità del Santo Patrono, si ha la sensazione di essere avvolti e compenetrati da una irresistibile esaltazione, tra le lusinghe delle pietre scolpite.

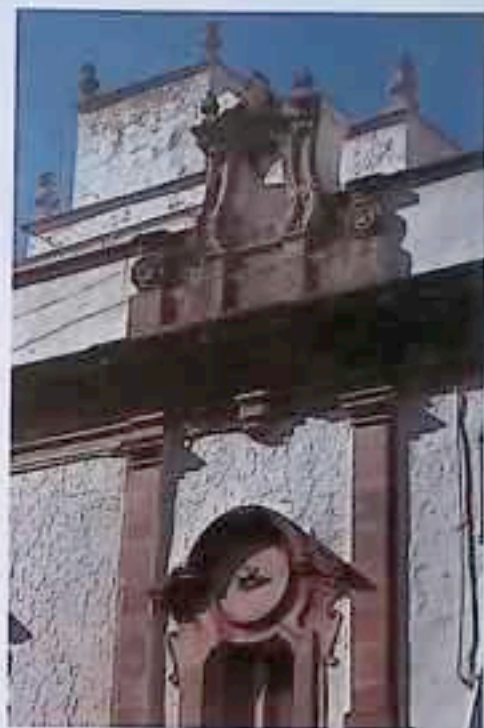
La tensione si placa, diventa meditazione interiore, si fa preghiera, osservando l'ingenuo candore delle anonime tele, all'interno della chiesa: l'Adorazione dei pastori, San Raffaele, la Madonna di Costantinopoli, la Pentecoste, infine il Cenacolo di Domenico Carella.

Sovrasta nel Cenacolo la vocazione del



pittore a riprodurre l'ambiente locale: la lucerna, i tipici recipienti per l'acqua e il vino, il cane che lecca i piatti, in primo piano, i cui particolari sono così usuali, così calligrafici da vanificare la sostanza drammatica della divina transustanziazione del pane e del vino.

Stupendo è invece l'Altare maggiore, costruito nel 1773. È l'esemplare più bello a Martina di scultura raffinata. Da una attenta analisi formale risulta una replica in marmo dell'altare in pietra costruito da Giuseppe Sammartino nella Chiesa di Santa Maria delle Grazie a Caponapoli; per cui l'attribuzione all'architetto napoletano, per altro amico del vescovo martinese Francesco Saverio Stabile, è d'obbligo. È un'opera vibrante di luce, volumetricamente slanciata, a marmi policromi, in uno spazio misurabilissimo, vivificata dalla chiarezza formale delle statue della *Carità* e della *Speranza*, dove la luce lievitava la plasticità marmorea.



Insieme con il *Battistero*, scolpito nel 1773 da Crescenzo Trinchese, su disegno di Giovan Battista Catalano, artisti napoletani, l'Altare riscatta Martina dal vuoto assoluto nell'arte della scultura, rimasta ferma, prima della vigorosa produzione di Salvatore Basile (1910-1967), al ruolo di mestiere.

Contiguo alla Chiesa di San Martino, come se il simbolo dell'unità civica debba ricevere dalla casa di Dio il carisma comunitario, si trova il vecchio **Palazzo del Comune**, con la *Torre civica*, la cui lineare semplicità di disegno e di struttura è una variante plastica del sentire contadino, tutto cose, tutto praticità.

L'incidenza dell'architettura scenografica coinvolge, come se appartenesse da sempre, gli stessi spazi collettivi della città, nel vario disporsi dei gusti e degli stili.

A riguardo, acquista un valore emblematico l'assetto definitivo (1850-60) dato

alla Piazza dall'architetto tarantino Davide Conversano.

Frantumando l'originario sistema unitario di arango e di mercato, il sintagma ottocentesco, di stampo neoclassico si svolge a sistema bipolare di tangenze complementari: da un parte lo spazio dell'impegno politico (*Piazza Plebiscito*), dall'altra lo spazio dell'impegno economico e commerciale (*Piazza Immacolata*).

Si tratta di una singolare proposta di fruizione dello spazio urbano come spazio sociale a scala umana, che favorisce, mediante una soluzione intergenante di portici, simili a logge medievali, il disporsi dei settori commerciali per aree specializzate.

L'ultimo ambito del porticato si apre su Via Cavour. Qui si ammirano, in una veduta d'infilata, il Palazzo Torricella, già Fanelli, il più interessante per incidenza spaziale e ornamentale; il Palazzo Blasi, già Magli,



dai tratti geometricamente composti e armoniosamente profilati; in fondo, come una quinta scenografica, il Palazzo Motolese, già Casavola, il più significativo per la purezza incontaminata del suo impianto originario.

Attraverso i grafismi, ora morbidi ora nervosi, degli elementi decorativi, si avvertono il senso e il segno di una ricerca estetica ad effetto, nel chiaro intento di travestire, tra forme ambigue e scelte pragmatiche attentamente calcolate, la povertà degli spazi interni.

Era ciò il riflesso della smania della borghesia terriera del Settecento nell'aggiudicarsi un ambito peculiare della città, per offrire una proiezione spaziale di sé, tra le risorse del benessere e la gerarchia del privilegio.

È la ragione se in ogni esemplare barocco si ritrova il rifiuto della simmetria. La simmetria suggerisce ordine e stabilità, l'assimmetria, invece, è segno e immagine di dinamismo di insoddisfazione violenta.

In via Cavour si trova, inoltre, come accantonato, l'Oratorio della Congrega della Natività e Dolori di Maria, dove si può ammirare la più bella tela esistente a Martina, la *Natività di Maria* di Leonardo Antonio Olivieri.

Nella *Natività* si scorge la precisa volontà, quasi una provocazione, di creare l'evidenza del sacro evento con la lucidità del colore e con l'esattezza realistica del disegno.

Il bagno della divina neonata, la dura sofferenza della puerpera, le comari curiose alla finestra danno l'idea di un quieto interno familiare di ieri, di chiusa intimità, nella dolcezza degli affetti domestici.

In via Principe Umberto si scopre la Chiesa di San Domenico, la più armonica creazione architettonica locale, costruita a metà del Settecento, con accenni al rococò, dove sensazione, emozione e spiritualità diventano una cosa sola.

Alle spalle, in via Colombo, v'è San Nicola in Montedoro, una chiesetta risalente





alle origini di Martina, più volte rimaneggiata sino ai nostri giorni.

San Nicola sul piano edilizio ha un grande significato. È il modello meglio conservato di casa a spioventi.

Le case a spioventi costituiscono il primo portato del costruire martinese a scala urbana. Tutte uguali, tutte uniformi, erano un riverbero, nello spazio, dell'originaria uguaglianza civile e sociale. Case semplici, essenziali, che non ammettevano frange, ornamenti, decori, ma tendevano alla compostezza dell'assoluto.

È la ragione se le più antiche chiese martinesi erano costruite a misura delle case a spioventi.

Passando da Via Colombo in Via Milano, viene spontaneo deviare a sinistra, per percorrere dall'alto il fluire sinuoso di Via Mazzini.

Qui si ammirano, in una scenografia di facciate, che si superano a vicenda, i più antichi modelli dell'architettura barocca.

I più interessanti sono: il **Palazzo Marinosi**, che si distingue per la spontaneità del disegno, per la freschezza dell'impianto, per la morbidezza delle membrature; e il **Palazzo Gioia**, già **Blasi**, che attira l'attenzione per il finissimo portale e per il ritmo nervoso dei balconcini, a disegni ondulati.

Al di là di Porta San Nicola s'intravede la **Chiesa di San Francesco d'Assisi**, della seconda metà del Seicento.

È l'unico modello architettonico martinese a matrice leccese. Un modello rimasto, però, senza repliche, per l'istintiva tendenza della **Polvere Bianca** a scoprire il ruolo della decorazione non nella modularità degli elementi costruttivi, ma nella struttura lineare dell'impianto in calibrato rapporto con lo spazio.

Risalendo da Via Mazzini, per immettersi in Via Machiavelli, si entra nel cuore del **Cordonello**, il rione più suggestivo del centro storico martinese.

I tipi edilizi che s'intravedono, qui, lungo la via spezzata a sghebbescio, l'uno

addossato all'altro, in un alternarsi di bianchi volumi articolati in verticale, tra spazi interni e spiazzi esterni, esprimono gli approdi più genuini di un'arte spontanea del costruire, destinata a celebrare l'unità della famiglia e il culto dei sentimenti familiari.

Il modello più organico è **Casa Cappellari**, in Via Orfanelli.

Si tratta di un tipico modello di casa a corte, qui detta *inchiostro*, di cui esistono ancora innumerevoli varianti, secondo un archetipo molto diffuso, sin dalle più antiche età, nell'area del Mediterraneo.

A Martina appare come un trapianto a scala urbana, delle unità abitative della masseria, al culmine del processo di fusione dei concetti di base dell'abitare martinese: l'autonomia, la funzionalità, la ricerca artistica.

Una ricerca che, per non interrompere né sconvolgere l'antica e mai tradita uniformità delle case a spioventi, rifiuta le gonfie forme del barocco.

Una ricerca che ritrova la sua più antica semanticità negli spazi interni della casa, nell'*inchiostro*, dove però non rimane chiusa, anzi si apre alla città.

In Casa Cappellari la ricerca artistica è resa con una felice scansione di pianta e di alzata, coordinata da una scala a giorno, che consente l'accesso ai vani superiori mediante una veranda, saldata con archi pensili al parametro dell'alzata.

Dall'alto di Casa Cappellari si vede la forte mole della **Chiesa del Carmine**, costruita nella prima metà del Settecento.

È l'archetipo delle chiese barocche locali. Un archetipo che, al di là di richiami stilistici di alta ascendenza, filtrati attraverso gli influssi leccesi esprime un linguaggio unitario tutto martinese, fra progettazione ed esecuzione.

Se dalla chiesa del Carmine si passa accanto nel contiguo giardino pubblico si domina uno scenario meraviglioso fatto di luce e di spazio. Spazio fisico e spazio umano: la **Valle d'Itria**.

Michele Pizzigallo

TRA I MAGICI TRULLI
DELLA VALLE D'ITRIA



The conceiving of the trullo is attributed to Giangiolamo Acquaviva of Aragona, called The Cross-eyed, who were the Earl of Conversano. But probably it's just a legend, because until the 1500 b.C. similar buildings were wide spread in the mediterranean area.

The trullo comes from a culture who express devotion to the earth. Fresh in summer, warm in winter, it's a very firm building. On the top, a mysterious pinnacle symbolizes the connection between man and the universe.

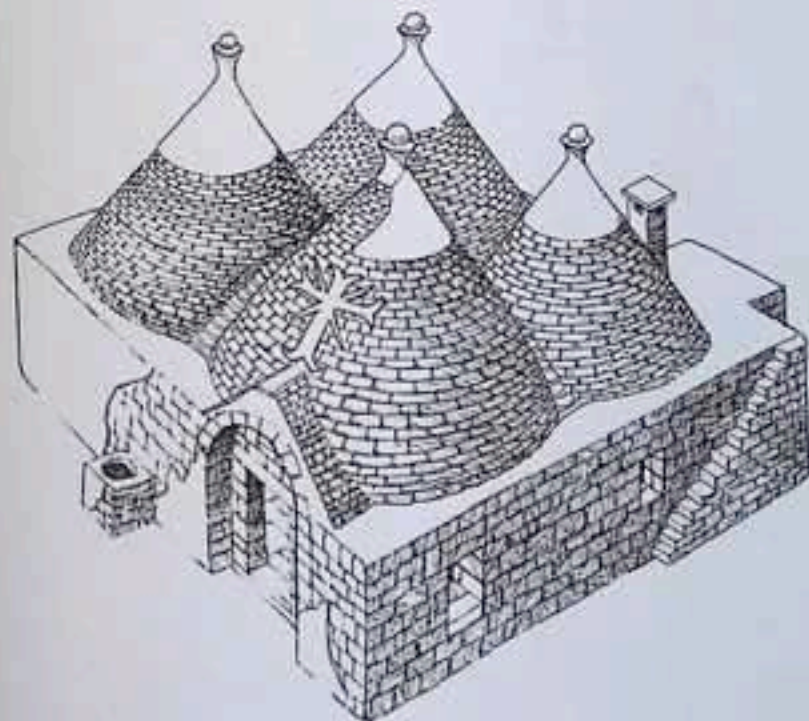
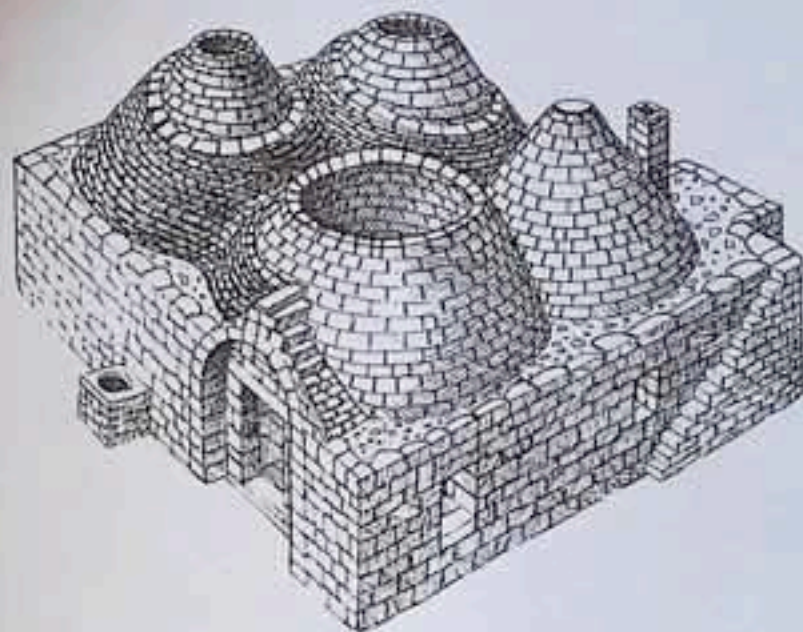
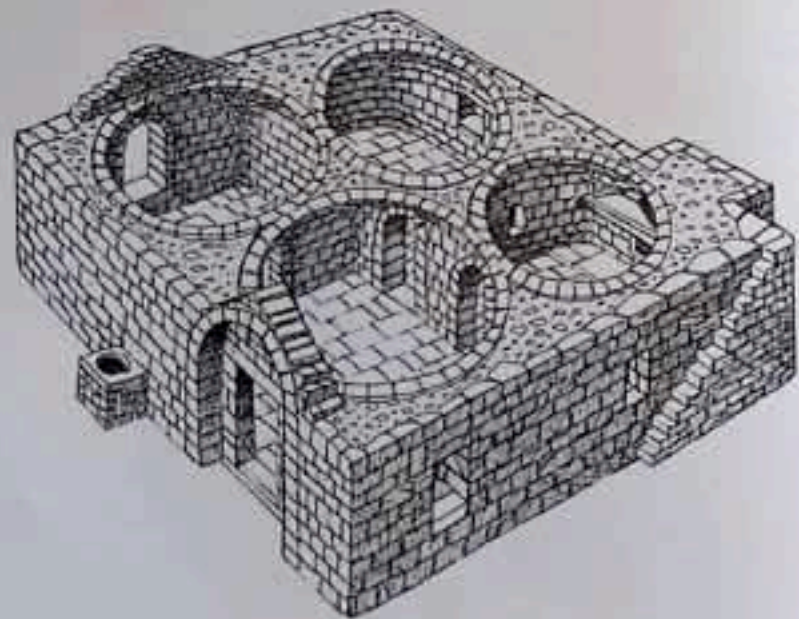
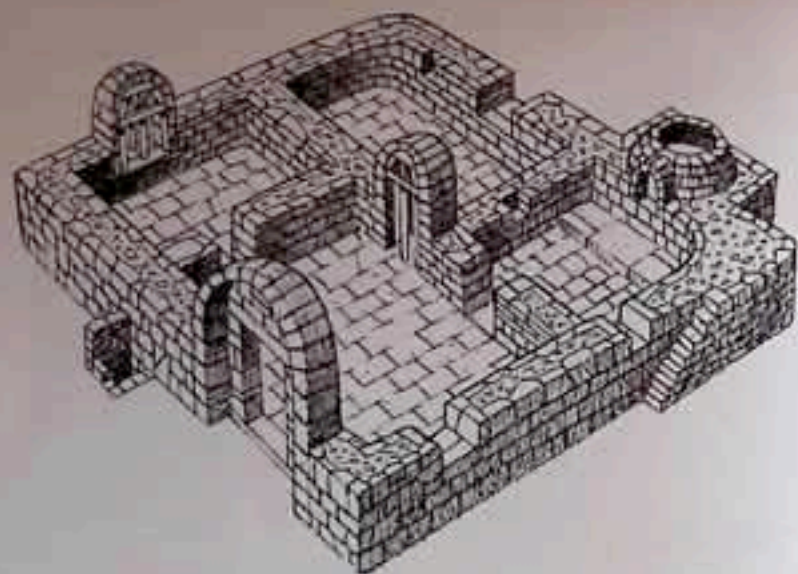


Die Erfindung des "Trullo" wird Giangiolamo Acquaviva D'Aragona zugeschrieben, auch Guercio ("der Einäugige") benannt, Graf von Conversano. Doch heute scheint uns dies mehr eine Legende zu sein, da schon seit 1500 v.Chr. solcherlei Bauten im gesamten Mittelmeergebiet verbreitet waren. Der "Trullo" entstammt einer Kultur, die sich in engster Verbundenheit mit dem umliegenden Land entfaltet. Diese sehr stabile Konstruktion hat den Vorteil, im Sommer kühl und im Winter warm zu sein.

An der Dachspitze findet sich meist eine rätselhafte Zinne, die die Verbindung zwischen Mensch und All darstellt.



Ecco come si costruisce un trullo!



L'ideazione dei trulli viene attribuita al conte di Conversano Giangirolamo Acquaviva D'Aragona, detto il *Guercio*. Egli intendeva costituire un feudo indipendente dalla corte di Napoli, la Selva Murgesa.

Quando però l'editto *Prammatico de Baronibus* stabilì l'autorizzazione del re per ogni nuova costruzione, il conte di Conversano impose ai sudditi, che aveva indotto a stabilirsi nelle campagne, l'utilizzo della pietra a secco invece della malta. In questo modo, qualora fossero state predisposte ispezioni, le abitazioni avrebbero potuto essere smontate e ricostruite in poco tempo.

Con questo espediente, il conte di Conversano avrebbe evitato di dividere con il re le rendite fiscali.

Forse è però solo una leggenda, dal momento che costruzioni simili ai trulli esistono in Cappadocia, Grecia, Dalmazia, Giudea, Egitto, Sicilia, Sardegna. Trulli come edifici senza tempo? Può darsi, dal momento che c'è chi li fa risalire al 1500 a.C., quando una cupola fu costruita sulla tomba micenea del Tesoro di Atreo, scoperta nel 1874 da Heinrich Schliemann.

Quella costruzione è passata alla storia con il nome greco classico di *tholoi*. Ma esiste un'altra parola, questa volta bizantina, che richiama ai trulli: *torullos*. Essa si riferisce alla sala del palazzo imperiale di Costantinopoli, che aveva la volta a cupola. In quella sala Giustiniano II fece svolgere il Concilio del 691, detto *trullano*.

Ci sono poi parole simili anche in latino, che indicano una piccola torre: *torullos*, *torulla*, *trulla*, *trullum*. In ogni caso, questa forma archetipale di architettura si sarebbe diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo: dagli Assiri ai Babilonesi, ai Cretesi, agli Egiziani per poi arrivare in Puglia con gli stanziamenti dei Messapi, dei Fenici, dei Greci.

Il trullo scaturisce comunque da una cultura che esprime attaccamento alla terra, precarietà e radicamento in un territorio, necessità di stabilità e timore di fuga.





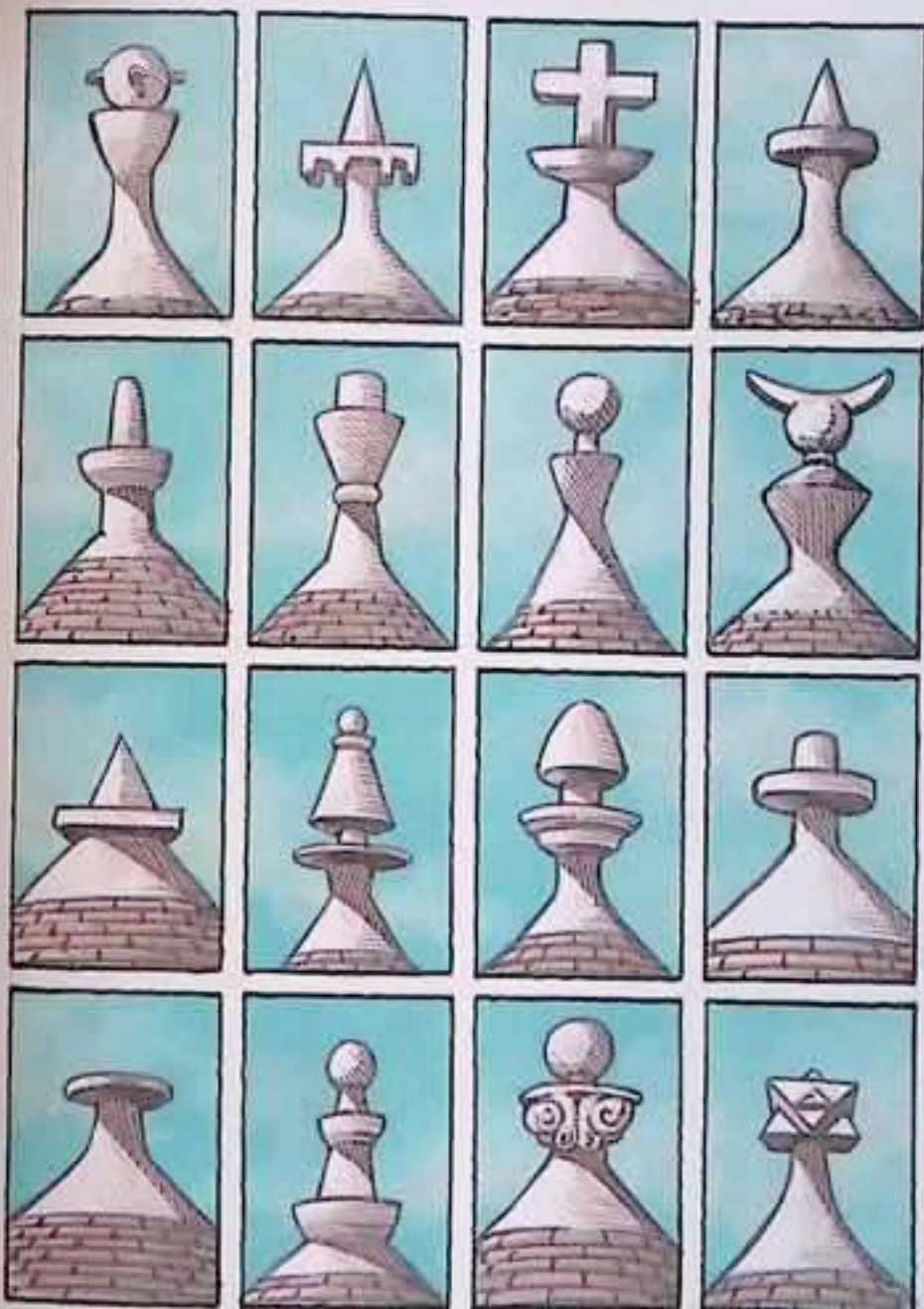
Freschi d'estate, caldi d'inverno, sono il primo esempio di naturale coibentazione. Sia i muri che il cono sono innalzati a secco, senza malta, con *chiancarelle* di calcare che prodigiosamente, una sull'altra, s'innalzano in cerchio concentrici sempre più stretti.

La temperatura viene così mantenuta costante grazie alla formazione di una camera d'aria, mentre gli insetti vengono fermati dall'intonacatura interna tinteggiata a latte di calce. Il trullo è molto stabile, per cui riesce ad assorbire anche trombe d'aria e terremoti, e la ripartizione interna degli

spazi, esempio di semplicità razionale, lo rende un'abitazione autosufficiente per la vita degli uomini e degli animali. Nell'unico vano di trenta metri quadri circa vengono determinati gli spazi per il focolare, il pozzo, il pagliaio, i depositi, i locali dove lavorare e abitare.

In cima alla costruzione un pinnacolo misterioso, accompagnato da simbologie dipinte sulla cupola, relaziona il trullo al cielo e alla terra, comunicando con quelle forze magiche che, dagli albori della civiltà, rendono l'uomo anello di congiunzione tra il suo mondo e l'Infinito.

I pinnacoli adoratori del sole





The architecture of the martinese farm and its economical and social contents represent one of the most significant aspects in Martina's country. It has a wide territory, very large if compared to the urban

surface. The martinese farm comes from the roman villa of the Low Empire. From its architectonic and logistic structure is derived the dominical house, who was the most important building in Martina's country during the XVI century. The agricultural and pastoral utilization of the territory established on the economic structure of the martinese farm guaranteed a widespread good condition of life. It was the social and economical circle right to colonize a difficult and complicated nature as the karstic one of Murge. During the XIX century the martinese farm opened its structure to the territory, considering the nature not more an economical need, but a summer holiday's place. And, in the little church of the martinese farm, painters such as De Iesu, De Mauro and those coming from the school of Carella, realized the most significant pictorial adventure in Martina Franca.



Die Struktur der Masseria, der typische Bauerhof der martinesischen Landschaft, mit ihrer sozialen und ökonomischen Bedeutung, stellt eines der

wichtigsten Elemente der Umgebung Martinas dar. Die Gemeinde erstreckt sich nämlich über ein äußerst ausgedehntes Gebiet im Vergleich, zu den Ausmaßen der Stadt selbst. Der Aufbau der "Masseria" ist auf die Villa des spätrömischen Reiches zurückzuführen, aus deren architektonischer und organisatorischer Struktur der Gutshof entsprungen ist, der wichtigste Bau der martinesischen Landschaft während des 16. Jahrhunderts. Die auf dem Landgut begründete land- und viehwirtschaftliche Nutzung des Gebietes sicherte allgemein einen für damalige Verhältnisse guten Lebensstandard. Das Gut stellte die geeignete Umgebung dar, eine solch schwierige und undankbare Natur wie den Karst der Murge zu kolonisieren. Während des 19. Jahrhunderts erlebte die "Masseria" einen Wandel in ihrer Bedeutung, nun nicht mehr nur als eine wirtschaftliche Notwendigkeit angesehen, sondern auch als ein Ort für die Sommerfrische. Die kleinen, den Gütern zugehörigen Kapellen enthalten die interessantesten Gemälde der lokalen Kunst, darunter Bilder von De Iesu, De Mauro und der Schule von Carella.

TRA I MONUMENTI DELL'ARCHITETTURA RURALE



Il profilo architettonico della masseria e, naturalmente i suoi contenuti socio-economici, rappresentano uno dei momenti più significativi del paesaggio rurale delle Murge pugliesi e naturalmente del vasto agro martinese.

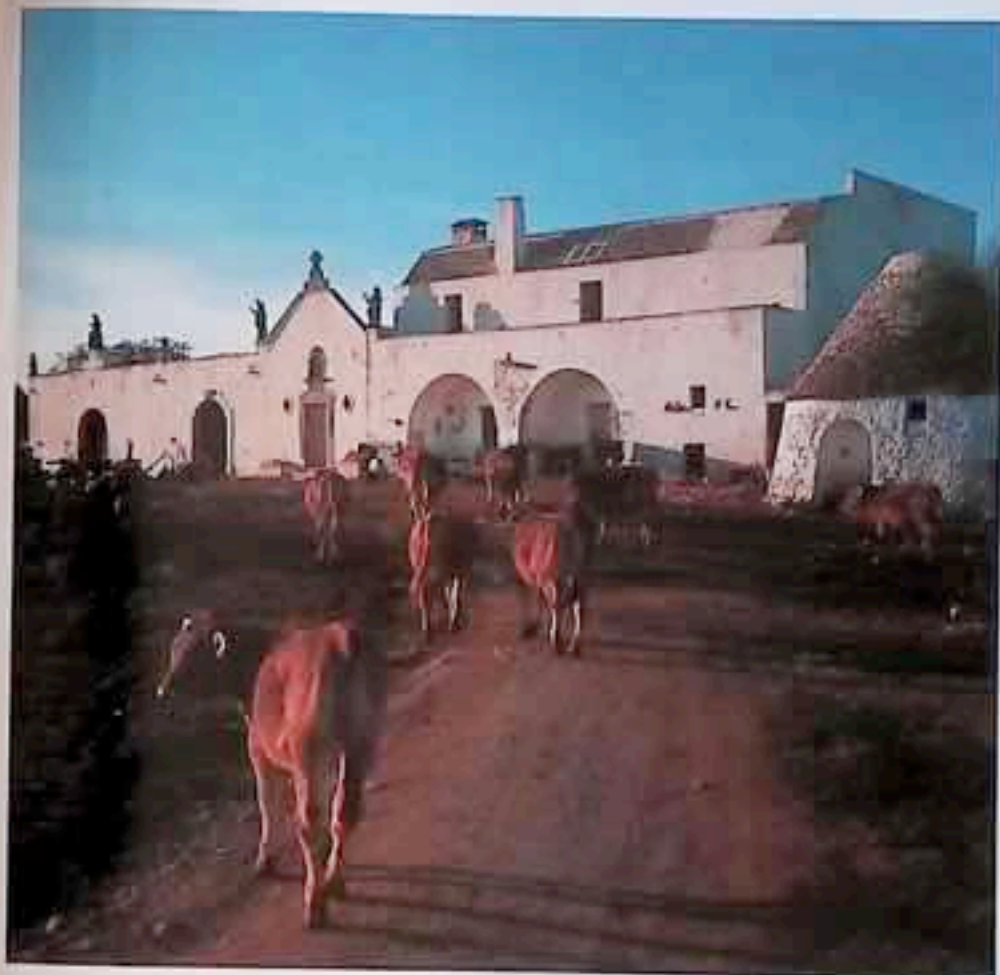
Erode, strutturalmente ed economicamente parlando, della villa romana del basso impero, con una società e una produzione a circolo chiuso, diventerà lentamente nel tempo un intelligente elemento di utilizzazione del territorio, che finirà per determinare forme abitative, economiche ed anche culturali della vicina città.

Un caso esemplare è Martina, che dalla struttura architettonica e logistica della masseria realizzerà il suo più importante elemento edilizio, che dominerà buona parte del secolo XVI, la cosiddetta *casa dominicale*, che trasferiva dall'agro alla città un

modello abitativo estremamente funzionale, anche nell'ambito delle mura cittadine.

Brandelli di questo esperimento di modelli architettonici nell'area urbana sopravvissero anche nella Martina del XVIII, che mutò completamente il suo paesaggio urbano, creando la città barocca, ma le cui possibilità di realizzazione vennero dalla ricchezza economica che le masserie producevano. Dal Catasto Onciario, strumento per decidere le quantità di tassazione fiscale alla metà del Settecento, risulta che Martina ha una popolazione di 9.273 abitanti, che usufruiscono di un territorio agricolo di 129.852 ettari.

Un territorio immenso, se confrontato con la superficie urbana, racchiusa dalla cinta muraria, che impegnava una situazione di occupazione di suolo pari a sedici ettari e mezzo.



La popolazione martinese raggiunse nel 1774, la cifra di 12.752 abitanti, con un tasso di incremento di unità di 3.705, nell'arco di meno di vent'anni; una crescita che già da sola testimonia le particolari situazioni ambientali ed economiche, che permettevano, attraverso una generalizzata qualità della vita, un incremento demografico, difficilmente raggiungibile dai paesi circostanti. Una situazione ottimale, che nonostante le precarie condizioni socio-economiche del tempo era assicurata a

Martina, proprio dalla utilizzazione dello sfruttamento del territorio agricolo, che ruota attorno alla masseria e che finisce per rimodellare l'intero aspetto del territorio, dalla città alla campagna.

Nel Settecento, il settore agricolo, pastorale ed artigianale delle forze lavorative locali occupano il 23,6% della intera popolazione, contro il modesto 1% di gente che vive di pura rendita.

Ma i contraccolpi di quello che è capace di sviluppare a livello economico la masse-

MASSERIA MONGELLI/CAROSITO

Imponente complesso di edilizia monumentale, che si è sviluppato attraverso successivi momenti di ampliamento, che vanno dal XVI al XVIII secolo.

La parte più interessante è rappresentata dalla conformazione dei tetti del nucleo più antico del complesso a falde rialzate, secondo il modello bizantino assai diffuso nelle cappelle della Martina dei casali, e ancora oggi chiaramente leggibile nella cappella urbana di San Nicola, a Montedoro.

Altro particolare interessante della masseria è l'edicola che sovrasta il portale d'accesso, che contiene una piccola statua di S. Michele Arcangelo, il cui culto, di origine bizantina, si diffuse nel territorio martinese intorno al VI-VII secolo, con funzione magico-devozionale.

MASSERIA LUCO

Adagiata nella conca della Valle d'Itria, rappresenta una strana commistione di situazioni e tipologie architettoniche. Praticamente siamo di fronte a due distinti momenti edificativi, realizzati in altrettanti diversi momenti cronologici, da datare il più antico intorno al XVIII secolo, quello più recente al XIX, frutto tutto questo sia di una mutata utilizzazione dello spazio rurale che della funzione degli ambienti architettonici.

Interessanti gli affreschi della onnipresente cappella: sono da datare alla fine del XVIII secolo, se non agli inizi del XIX; si tratta di dipinti da collocare nell'ambito degli esiti finali della scuola carelliana.

MASSERIA MANGIATO

Si tratta di un complesso di straordinaria importanza sia per la monumentalità della sua struttura architettonica, che probabilmente ha avuto origine sul finire del XV secolo, con ampliamenti in tempi successivi, che per le varie forme di utilizzazione dell'ambiente circostante, per sfruttarne le risorse agricole, di pascolo, di allevamento minuto.

Il tutto è ancora immerso in un contesto ambientale sostanzialmente intatto, che permette

di leggere la morfologia territoriale e la sua utilizzazione nel tempo di una masseria delle nostre balze murgive.

Il complesso architettonico si sviluppa dal centro volumetricamente dominante dell'abitazione patronale, all'innestarsi dei servizi ai massari e loro dipendenti, costituiti da una serie di antiche "casodde" che certamente costituiscono gli esemplari più antichi nel territorio di questa forma abitativa. Ma l'elemento di più forte impatto artistico-culturale è offerto dalla cappella, una struttura che innesta un ambiente tipologicamente affine alle cappelle *extra-moenia* della città, ad un ampliamento settecentesco, che fa del primo ambiente, databile fra la fine del XV sec. e gli inizi del XVI, una sorta di suggestiva absidiola.

Ma l'elemento più interessante è che in questa parte primitiva della cappella possiamo leggere uno dei più antichi testi pittorici presenti non solo nell'agro, ma anche all'interno della realtà cittadina.

Nell'anno 1559, l'allora proprietario, un certo Antonio Marangi, latinamente presentato come "De Marangeis", commissionava ad un ignoto maestro la decorazione pittorica del piccolo ambiente.

Si tratta di una delle pagine più sconosciute ma interessanti della storia della pittura martinese, sospesa tra un medioevo che sta tramontando e le prossime avventure nell'area del gusto barocco.

MASSERIA MASELLA

Piccolo ma suggestivo complesso architettonico, immerso fra quel che rimane di un bosco di fragni; presenta uno sviluppo orizzontale. L'elemento di maggiore interesse è dato dalla cappella e dalla facciata vagamente baroccheggiante.

Nel suo interno si possono ammirare un ciclo di affreschi da datare intorno al 1796, e da attribuire a Francesco Carella, figlio di Domenico.

MASSERIA ERMELLINO

Altro notevole complesso di architettura rura-



le: il nucleo più antico certamente risale al XVI secolo, anche se sarà stato ampliato in tempi successivi. Cesare Brandi ne fu affascinato, tanto che nella sua monografia su Martina le dedicò un intero capitolo intitolato "Focolare a Ermellina" impressionato dall'ampiezza della sua cucina, che in qualche modo richiamava le annotazioni autobiografiche di Ippolito Nievo sulla cucina del Castello di Fratta.

Per capire tutto il fascino segreto dello spazio circostante, della sua struttura architettonica maturata per secoli, di questa masseria, ed il suo mondo interno fatto di oggetti e di una sua umanità tutta particolare e riservata, si dovrebbero utilizzare come linee di guida quelle pagine del Brandi.

MASSERIA COMITEO

Complesso architettonico immerso nelle balze submurgive che guardano verso lo Jonio, dove vengono allevati dei magnifici cavalli murgesi. La masseria ha origine antiche, forse a partire dal XV secolo, come testimoniano i vari ipogei sottostanti il nucleo centrale. Sulla corte, chiusa da alte mura, si stagliano alcuni complessi a trullo adibiti a deposito. Caratteristico il portale settecentesco sormontato da un'edicola.

MASSERIA PALESI

Se spesso le forme architettoniche dell'agro

influiscono sulla tipologia delle abitazioni urbane, nel XVIII secolo la situazione si capovolse, e la città esportò fuori forme e modelli della cultura barocca.

L'esemplare più perfetto della masseria barocca è dato dal complesso monumentale della masseria Palesi: qui il decorativismo rococò celebra il suo orgoglioso trionfo sulle strutture contingenti della masseria, che viene letteralmente rivestita da una cortina scenografica spettacolare, basti pensare alla ricchezza inventiva della struttura del portale con in cima quella edicola che sembra un brano di puro barocco coloniale o, sempre in alto, la lunga cornice con la piccola vela per la campana affiancata da statue di santi e da fiaccoloni che ripetono i motivi più classici del barocco urbano.

MASSERIA AGRITURISTICA VIGNALETTO

Complesso architettonico da datare nella sua forma finale alla metà dell'Ottocento, se si accetta la facciata nostalgicamente tardo baroccheggiante della cappella. Siamo nella fase di esaurimento della tipologia edilizia della masseria, che si avvia a prendere l'aspetto e la funzione della tipica, anche se monumentale "casina" di villeggiatura estiva della buona borghesia martinese del XIX secolo.

Ma la masseria produce anche cultura. Un Domenico Le Marangi, classificato come elemento fiscale in grado di produrre un reddito annuo di 825 ducati, si permetteva il lusso di abitare in una struttura abitativa in via Erbaio con tanto di epigrafe dedicatoria in latino "D. DOM. S. LE MARANGI/E/F/ A.D. NI 1731/" e con una biblioteca in cui era conservato uno dei testi sacri della cultura arcadica il "PASOR FIDO" di G. B. Guarino.

La masseria come elemento di crescita economica e culturale, come struttura di utilizzazione di un territorio difficile e com-



plesso, come quello di natura carsica delle nostre Murge.

Una storia dalle origini antica che presenta una tipologia abitativa che attraversa modelli di economia tardo-romane, preludio di un prossimo medioevo, alla dimensione della masseria come luogo di svago, la villeggiatura della classe borghese della fine dell'Ottocento e agli inizi del secolo.

Si passa da una struttura architettonica chiusa in se stessa, per aprirsi al gusto di godersi lo spazio antistante; la natura non più come necessità economica, ma come svago estivo.

È questo l'itinerario che la masseria compie nel nostro territorio; cercando, ancora, di salvaguardare una sua propria identità ecologica, sociale e culturale; non dimenticando che in quelle specie di *larari* privati, ma nello stesso tempo aperti ad una comunità, quale era quella che ruotava intorno alla dimensione della masseria, rappresentata dalla minuscola chiesetta, operavano artisti come i De Iesu, il De Mauro e la scuola carelliana, che realizzavano la più suggestiva avventura iconografica del territorio martinese.

Nicola Marturano



Until 1927, in that part of south-east Murge called Murgia of the Trulli, is selected a breed of horses called Murgesse. For centuries besides, in the same territory, is

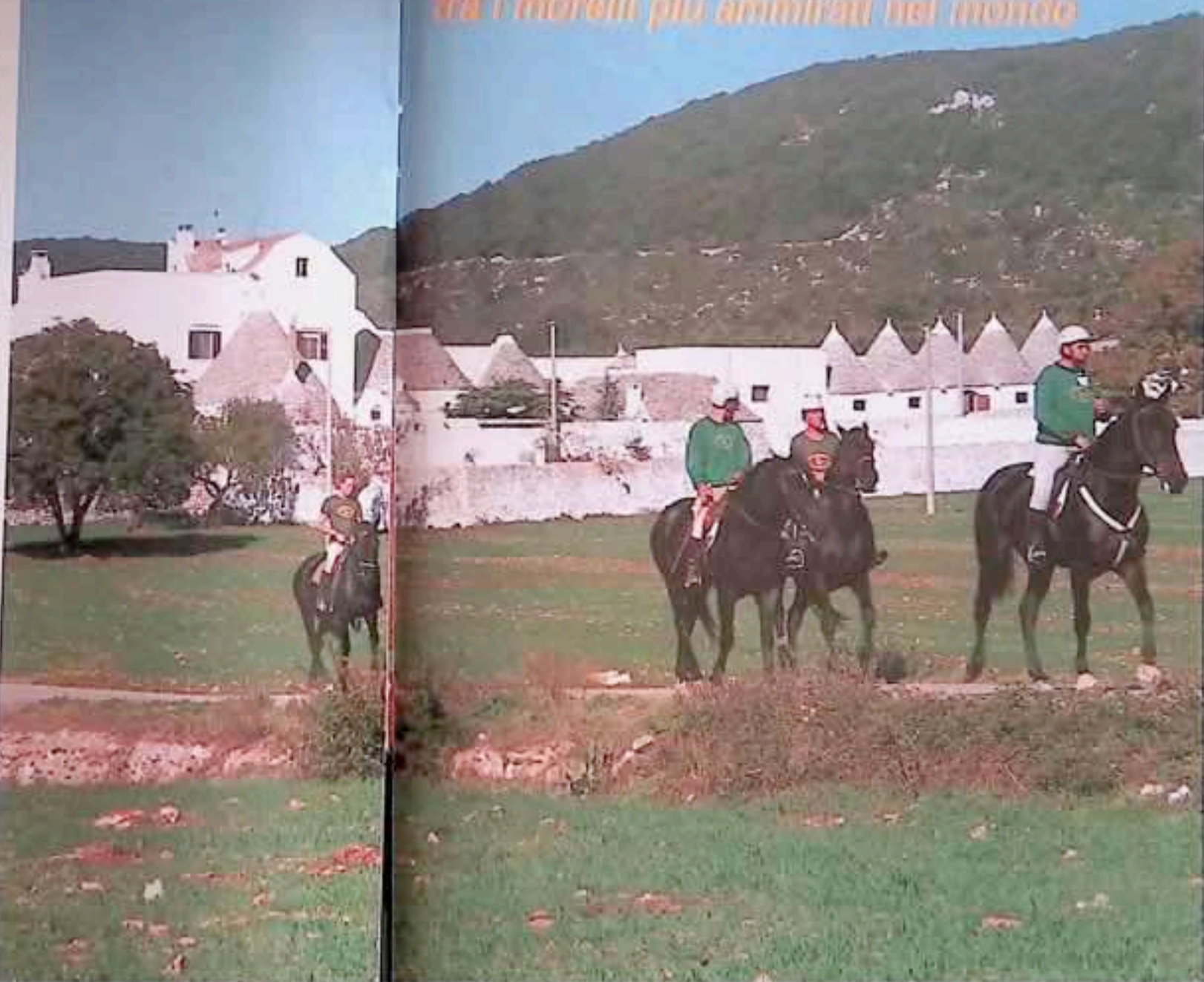
bred the asinine breed of Martina Franca. The Murgesse takes origin from ancient specimens coming from the noble Neapolitan Breed. Among the XV and the XVIII century neapolitan horses were exported in Europe to improve important breed such as the danish Frederiksborg, the dutch Gelderland, the german Hannover, Holstein, Oldenburg, Trakehner, Württemberg, and the austro-hungarian Lipizzaner and Kladnuber. The asine breed of Martina Franca, instead, derives from catalan donkeys imported in Puglia during the spanish domination. It has a morello coat and great vigour. During this century the Murgesse breed has continuously improved and is now one of the most important one, boast of the martinese breeders. The martinese donkey, instead, has suffered during the Eighties a reduction of specimens because of the discharge from the alpine brigades, who used it for the conveyance above mountains.



Seit 1927 wird im südöstlichen Gebiet der Murge-Hügel, der sogenannten Murgia dei Trulli, eine Pferderasse mit Namen Murgesse selektiert. Seit mehreren

Jahrhunderten wird ferner im gleichen Gebiet die Rasse des Esels von Martina Franca gezüchtet. Das Murgesse-Pferd entstammt antiken Exemplaren der edlen Neapolitanischen Rasse. Zwischen dem 15. und 18. Jahrhundert wurden neapolitanische Pferde nach ganz Europa exportiert, um solch bedeutende Rassen wie die danische Frederiksborg, die holländische Gelderland, die deutschen Hannover, Holstein, Trakehner, Württemberg und die österreich-ungarischen Lipizzaner und Kladnuber zu bessern. Die Eselsrasse von Martina Franca, hingegen, findet ihren Ursprung in katalanischen Eseln, die zur Zeit der spanischen Herrschaft nach Apulien importiert wurden. Dieses Tier mit dunklem Fell ist bekannt wegen seiner großen Widerstandsfähigkeit. Im Laufe unseres Jahrhunderts wurde die Murgesse-Rasse beständig verbessert und stellt zur Zeit eine der bedeutendsten dar, ein wahrer Stolz für die martinesischen Züchter. Der Esel von Martina hat hingegen während der achtziger Jahre einen Abbau in der Anzahl der gezüchteten Exemplare erfahren, und zwar infolge der Ablegung seitens der Alpenjägerbrigaden, die sie früher für die Transporte im Gebirge benutzten.

A CAVALLO DEL MURGESE tra i morelli più ammirati nel mondo





Nella Murgia sudorientale o *Murgia dei trulli* - tra i territori di Alberobello, Locorotondo e Noci, in provincia di Bari, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano ed Ostuni, in provincia di Brindisi, Crispiano, Martina Franca, Massafra e Mottola, in provincia di Taranto - è razionalmente selezionata, dal 1927, una razza di cavalli mesomorfi di manto morello zaino o grigio ferro testa di moro, di notevole rusticità e di straordinaria prestanza fisica. Essa, che ha il nome di *Murgese*, trae origine dalla numerosa, eterogenea popolazione ippica ivi presente in epoche ormai lontane, sulla quale influirono, tra il secolo XV ed il XIX, pregiati riproduttori, per lo più di ascendenze spagnole, napoletane, berbere ed arabe.

Quei magnifici esemplari provenivano dalle razze di famiglia di alcune nobili casate - come quelle dei conti di Conversano e dei

duchi di Martina - ed erano considerati come appartenenti alla grande *Razza napoletana*.

Per quattro secoli - dal XV al XVIII - superbi cavalli padri (stalloni), docili cavalle di corpo (fattrici) e vivaci carusi (puledri di un anno) napoletani furono esportati in altri paesi europei affinché concorressero alla formazione od al miglioramento di importanti razze da sella e da tiro leggero, quali la danese *Frederiksborg*, l'olandese *Gelderland*, le germaniche *Hannover*, *Holstein*, *Oldenburg*, *Trakehner* e *Württemberg*, e le austro-ungariche *Lipizzaner* e *Kladuber*.

I Borboni di Napoli, che regnarono sull'Italia meridionale e sulla Sicilia dal 1734 al 1860, possedettero alcuni prestigiosi allevamenti di cavalli, tra i quali vanno senz'altro menzionati quelli di Carditello, in *Terra di lavoro* (oggi, in provincia di Caserta), di Persano, nel *Principato citra* (oggi, in pro-

vincia di Salerno), di Ficuzza, in Sicilia (dove furono fatte affluire alcune giumente di Persano) e di Tressanti, in *Capitanata* (attualmente, in provincia di Foggia).

Almeno tre dei sei capostipiti degli odierni cavalli lipizzani (segnatamente, il morello *Conversano*, nato nel 1767, il grigio *Maestoso*, nato nel 1773, ed il baio *Neapolitano*, nato nel 1790) recavano di sicuro, attraverso le loro rispettive genealogie, tracce abbondanti di sangue napoletano.

Nel 1789, il nobile svizzero Carlo Ulisse de Salis Marschlins, sceso dal cantone dei Grigioni nelle province napoletane per conoscerne direttamente le condizioni sociali ed economiche, così annotò al termine di una sua breve visita alla grande masseria di San

Basilio, in agro di Mottola, possedimento dei Caracciolo di Martina:

I cavalli del Duca sono pregiatissimi, specialmente per la loro forza, la loro gagliardia e la singolare bontà delle loro unghie; qualità queste da attribuirsi probabilmente alla natura forte e secca dei pascoli, ed all'essere gli animali continuamente all'aperto in ogni stagione, senza mai rinchiuderli nelle stalle. (...)

Anticamente non c'era barone del Regno che non avesse una o più razze di cavalli; ed i cavalli napoletani sono stati sempre e dappertutto tenuti in gran pregio per la loro resistenza e per le altre loro buone qualità, così come erano apprezzati negli antichi tempi.



Nel 1860, con l'unificazione di gran parte dell'Italia sotto la dinastia dei Savoia, fu dato avvio ad una sistematica dispersione del ricchissimo patrimonio ippico del Sud della penisola. La *Reale razza di Persano*, per esempio, fu dapprima depauperata mediante il trasferimento di numerose fattrici ad altri allevamenti (in particolare, a quello sabaudo di San Rossore, presso Pisa); quindi, fu dichiarata soppressa con decreto ministeriale del 1874.

Soltanto alcuni lustri dopo l'istituzione del *Regio deposito cavalli stalloni* di Santa Maria Capua Vetere (avvenuta nel 1862), cui fece seguito, oltre sessant'anni più tardi, quella, definitiva, di un analogo deposito a Foggia, l'ippicoltura meridionale poté lentamente recuperare notorietà e considerazione in ambito nazionale.

Nelle Murge, tra la seconda metà del secolo XIX ed il primo quarto del XX, gli allevatori cercarono di innalzare il grado di omogeneità morfo-funzionale della produzione cavallina locale rafforzandone le capacità di adattamento alle difficili condizioni ambientali.

La loro tenacia in tale proposito rese possibile, dopo il 1925, un lavoro di selezione sempre più accurato, sotto la guida degli esperti dirigenti del *Regio deposito cavalli stalloni* di Foggia, poi trasformato in *Istituto incremento ippico*.

Furono allora acquistati i principali capostipiti dei murgesi dei giorni nostri, vale a dire *Nerone* e *Rondello II* nel 1927, *Martino* e *Moro* nel 1930, *Palazzo* nel 1932, *Granduca da Martina* nel 1933, *Barone delle Murge* nel 1934 ed *Araldo delle Murge* nel 1935. Con essi, furono adibiti alla monta pubblica nella zona di produzione tipica alcuni stalloni non murgesi, allo scopo di correggere in breve tempo certi difetti nella statura e negli appiombi posteriori rilevati in molte fattrici indigene, dovuti nella maggior parte dei casi a carenze nell'alimentazione ed

a precoce sfruttamento nel lavoro e nella riproduzione. Tali soggetti appartenevano alla *Razza governativa di Persano* (ricostituita nel 1900, su base di sangue anglo-orientale) ed alle razze *Trakehner* ed *Anglo-Normand*.

L'attività di selezione del cavallo murgese subì una stasi per tutta la durata del secondo conflitto mondiale e fino al 1946, allorché furono indette, a Martina Franca, la prima rassegna cavallina e la prima rassegna asinina.

Nel 1948 fu fondata l'associazione di razza, inizialmente composta da ventidue allevatori.

Negli anni immediatamente successivi, furono utilizzati come miglioratori, accanto ai già numerosi stalloni murgesi erariali, il maresmiano laziale *Damerino* ed il lipizzano di linea italiana *Neapolitano Steaka*; inoltre, fu immesso in razza *Tarquinio il Superbo*, stallone pugliese del Tavoliere.

L'allevamento del murgese prosegue tuttora in assoluta purezza lungo i fili genealogici maschili di *Nerone*, *Granduca da Martina* ed *Araldo delle Murge*.

L'impiego, in passato, di taluni riproduttori non originari delle Murge, o non nativi del nostro Paese - comunque, quasi tutti provenienti da ceppi in varia misura influenzati dal sangue napoletano - nulla ha tolto alla piena italianità del cavallo murgese, assai significativa così sotto il profilo storico come sotto quello ippologico.

L'attraente murgese si è rivelato molto versatile, grazie al temperamento equilibrato che lo distingue. Idoneo sia all'equitazione superiore, sia a quella di base, sia al tiro leggero, esso è altresì favorevolmente apprezzato nelle sue suggestive esibizioni sulle piste circensi.

Il lusinghiero successo che il cavallo murgese, vanto della zootecnia di Puglia, riscuote in Italia ed all'estero è il miglior premio all'appassionato impegno dei suoi allevatori ed il più efficace stimolo ad una



sempre maggiore sua diffusione nel mondo.

Nella stessa zona d'origine della razza murgese è praticato, da secoli, l'allevamento di una razza asinina di grande pregio: quella di Martina Franca. Essa discenderebbe - secondo alcuni autorevoli studiosi - da soggetti autoctoni e da asini catalani importati in Puglia durante la dominazione spagnola; è caratterizzata da alta statura, da eccezionale robustezza e da buona nevrità; ha mantello baio scuro - detto, nelle Murge, *morello* -

con muso, addome ed interno delle cosce grigi.

Il *maestro di mariscalcaria* napoletano Giovan Battista Trutta, in una delle edizioni (1770) del suo trattato sui cavalli, fornì la seguente indicazione per ottenere ibridi di elevata qualità dagli incroci tra asini e cavalle: *"E chi desidera avere buoni muli è di bisogno avere buoni somarri per stalloni, che siano d'età d'anni quattro fino agli anni quindici, mantenendosi con buona salute: e che siano*

detti sommarri stalloni grandi, e benformati, e composti di membra, di pelo morello, a baio oscuro, sani, e senza nessuno difetto: le giumente siano della medesima perfezione, e fatteria (...) che averai muli buoni ad uso di Spagna, Firenze, Lecce, Sicilia".

Il nobile elveico Carlo Ulisse de Salis Marschlin inserì negli appunti della sua breve visita, nel 1789, alla masseria di San Basilio, di proprietà dei duchi di Martina, il seguente brano:

"Esaminammo dapprima le giumente di razza inferiore, ovvero sia lo scarto delle razze, tenute esclusivamente per la produzione dei muli, e tre asini d'imponente grandezza e di manto eccezionale, che il Duca tiene espressamente e che gli costano 300 ducati l'uno. Questi asini vengono custoditi continuamente in istalla, eccetto che nella stagione della monta".

Dopo essere stati descritti, alla fine dell'Ottocento, come *Pugliesi* da tecnici quali il Fogliata, il Faelli ed il Chiari, gli asini della Murgia sudorientale furono, nel 1904, formalmente definiti *Razza asinina di Martina Franca* da Francesco Tucci, direttore del Regio istituto zootecnico di Palermo, che fece introdurre in Sicilia stalloni di tale razza per il miglioramento della *Ragusana* e della *Pantexca* (o di *Pantelleria*).

Gli incoraggianti esiti di quell'iniziativa ed il crescente interesse degli ambienti zootecnici italiani verso la produzione asinina martinese indussero, nel 1926, il *Ministero dell'economia nazionale* ad impiantare - al termine dei lavori di una commissione composta da Giuseppe Buttice, Nello Fotilechia, Luca Pastore, Antonio Rizzo ed Aristide Valletta - il libro genealogico della razza, chiuso ufficialmente il 1° gennaio 1929, che ebbe come capostipiti gli stalloni *Marco da Martina* (nato nel 1924, da Galeone), *Bello* (nato nel 1928, da Tornmaso) e *Colosseo* (nato nel 1928, da Peppino).

Gli asini di Martina Franca furono, da allora, esportati in sempre più numerosi paesi stranieri - soprattutto in Francia, Germania, Polonia, Slovacchia, Ungheria, Grecia e persino in Brasile, Argentina, Sud Africa ed India - sia per l'incremento delle razze locali, sia per la produzione di muli più qualitativi.

Al termine della seconda guerra mondiale, una notevole contrazione numerica della razza, dovuta all'inarrestabile meccanizzazione nei vari settori produttivi, mise in evidenza preoccupanti problemi di consanguineità, a tale punto da rendere necessaria l'immissione di soggetti ragusani, in considerazione della forte percentuale di sangue *Martina Franca* in essi presente.

I risultati di quegli incroci furono, purtroppo, inferiori alle attese. I prodotti peccavano, infatti, di statura insufficiente e di manto sbiadito.

Intorno alla metà degli anni Cinquanta, parte degli allevatori auspicava l'acquisto di asini catalani ritenendoli, dopo quelli ragusani, i più vicini geneticamente alla razza di *Martina Franca*.

Il *Ministero dell'agricoltura e delle foreste* nominò, nel 1958, una commissione al fine di reperire in Spagna ottimi riproduttori catalani. Purtroppo, quella commissione non individuò, in Catalogna, soggetti davvero idonei al miglioramento della razza di *Martina Franca*.

Nel 1970, resosi improcrastinabile il ricorso a soggetti miglioratori, furono acquistati ed immessi in riproduzione due stalloni catalani: *Nino* e *Nitroso*.

Un ulteriore calo quantitativo della razza fu determinato, a partire dai primi anni Ottanta, dalla progressiva dismissione, da parte delle brigate alpine, delle batterie someggiate, per le quali possenti muli martinesi erano impiegati come portacarichi.

Giuseppe Maria Fraddosio

ITINERARIO TURISTICO CONSIGLIATO

Masseria Galeone

In questa bellissima azienda - che ha di recente subito importanti lavori di ristrutturazione - vengono annualmente trasferiti i migliori puledri murgesi ed arabomurgesi tra quelli allevati a cura del Corpo forestale dello Stato nella masseria Gorgofredo. Tali soggetti sono successivamente sottoposti a cicli addestrativi, in relazione alle esigenze del C.F.S., che li impiega soprattutto in servizi di pattugliamento per la salvaguardia del patrimonio boschivo, nella Murgia sudorientale ed in alcuni tratti del vicino litorale jonico.

La struttura, ampia e razionale, sorge in un'area di circa 90 ettari, caratterizzata dalla presenza di numerosi esemplari di fragno, che emergono da un fitto sottobosco di perastri e di biancospini.



Masseria Russoli

È circondata da un paesaggio segnato da caratteristici muretti a secco, mandorleti, trulli isolati e da una miriade di arbusti di corbezzolo, chiamati localmente *russoli*, da cui prende il nome.

In questa bella costruzione rimaneggiata del Settecento, il Corpo forestale dello Stato gestisce l'oasi ecologica che la Regione Puglia ha istituito per salvare dall'estinzione la singolare razza asinina pura di *Martina Franca*. Questo allevamento, considerato il più importante di Puglia, è costituito da circa un centinaio di capi. Si possono ammirare asini di taglia molto grande e dal mantello baio scurissimo, che si trovano esclusivamente qui e sono considerati tra i migliori al mondo per la produzione di muli.





DOVE IL PAESAGGIO SI FA ARIZONA

LA PUNTA, PRIMA, MUORE, PRESIONE

E TUTTI SI ARROTONDA



Vuolo, Pianelle, Nzirra, Voccole, Pilano, Parco della Vigna, Vallone dell'Inferno, Franzullo, San Domenico, Piccoli, Bufalaria del Duca, Papa Ciro: these are the most important ravines of the murgian slope, in the country of Martina Franca. They represent an extraordinary natural and historical environment. To explore them is very demanding. But it's worth.



Vuolo, Pianelle, Nzirra, Voccole, Pilano, Parco della Vigna, Vallone dell'Inferno, Franzullo, San Domenico, Piccoli, Bufalaria del Duca, Papa Ciro: es sind dies die wichtigsten "gravina" (Klüfte im karstischen Boden) des Murgia-Abhanges in der Umgebung von Martina Franca. Sie stellen ein beeindruckendes natürliches und historisches Landschaftsbild dar. Es ist ziemlich aufwendig, sie zu erkunden, doch die Mühe lohnt sich. Besonders erwähnenswert ist die Gravina del Vuolo, auf welche sich zahlreiche Höhlen eröffnen, Wohnstätten der steinzeitlichen Menschen, u. a. die Grotte des Räubers "Sergente Romano".

Lungo la scarpata murgiana jonica del territorio di Martina Franca, che corre dal Monte Trazzonara al Corno della Strega, in pochi chilometri quadrati, c'è un mondo straordinario dove la terra si spacca in profondi canyon.

Qui fin dall'alba del mondo, l'uomo ha utilizzato le grotte che si aprono nelle rocce del cretaceo come abitazioni o santuari. Le principali gravine sono circa una dozzina: Vuolo, Pianelle, Nzirra, Voccole, Pilano, Parco della Vigna, Vallone dell'Inferno, Franzullo, S. Domenico, Piccoli, Bufalaria del Duca e Papa Ciro.

Esse rappresentano un'eccezionale *unicum* naturale e storico ed esplorarle richiede un certo impegno, ma ne vale la pena, perchè dedicarsi alla visita di questi canyon, ha il fascino e l'emozione della scoperta, del ritrovamento inedito.



ITINERARIO TURISTICO CONSIGLIATO

Nella Gravina del Vuolo tra le Caverne dei Briganti

Per raggiungere facilmente la *Gravina del Vuolo* si consiglia di lasciare i propri mezzi nei pressi della masseria Signora. Da questo punto è infatti possibile accedervi facilmente in quanto l'incisione inizia con una lama; man mano che ci si spinge giù, lungo la direttrice nord/sud, assume quella caratteristica tipica delle gravine carsiche: con pareti a strapiombo alternati a ripidi versanti.

Il percorso diventa agevole scendendo lungo il sinuoso letto fluviale dove la vegetazione è rada e non è difficile imbattersi in mandrie di buoi e cavalli al pascolo brado.

Dopo un percorso di circa 3 km la

gravina si allarga e termina con il bordo della scarpata murgiana.

Il paesaggio è particolarmente suggestivo lungo il versante sud-occidentale, dove nelle pareti si aprono numerose grotte e ripari un tempo dimore preistoriche dell'Uomo di Neanderthal. Qui spicca la Caverna del *Sergente Romano*, così denominata in quanto quartier generale di una banda di alcune centinaia di briganti che elessero al loro capo l'ex sergente borbonico Pasquale Domenico Romano.

Secondo alcune fonti storiche, da questa grotta, capace di contenere "duecento cavalli", partivano tutte le scorribande dedite al saccheggio del territorio.



Le origini del fragno sono da ricercare nei Balcani. È diffuso nella Grecia settentrionale, nella ex Jugoslavia meridionale e Macedonia.

Nella penisola italiana sopravvive soltanto qui nell'altopiano carsico-sud-orientale delle Murge, dove oasi non molto estese testimoniano di un passato ben più rigoglioso, quando il fragneto ricopriva accuratamente tutta la Murgia pugliese.

Il fragno (*Quercus trojana* Webb) è una quercia i cui esemplari possono raggiungere un'altezza di 15/20 metri, con un fusto cilindrico che si ramifica solo a tre cinque metri di altezza ed è ricoperto da una corteccia dapprima liscia e poi molto fessurata e rugosa.

È una pianta perennia. Le sue foglie coriacee, lucide e seghettate che ricordano vagamente quelle del castagno, verdeggiano tutto l'inverno per cadere, ormai disseccate e color dell'oro bruciato, soltanto nella primavera successiva a quella di formazione.

Il frutto (ghianda), lungo da due a quattro centimetri, matura in due anni ed è protetto da una cupola squamosa.

NEL CUORE VERDE DI PUGLIA
tra le ultime oasi di fragno d'Europa



The public park of Pianelle is the most important wood of Murgia, and gathers various species of flora and fauna. It enlarges along 600 hectares, and remembers the ancient medieval forests around Martina Franca. The Pianelle are one of the best examples of mixed wood left by the ancient human presence upon the territory. It is the reign of the fragno, and the most important naturalistic aspect of this spontaneous green are the wild orchids, that you can observe in spring. Among the birds who lives in the park of Pianelle you can find the *upupa*, the real symbol of the fragno woods.



Der Ursprung der mazedonischen Eiche findet sich, wie schon der Name besagt, im Balkan. Sie ist in Süd-Griechenland, im Montenegro und in Mazedonien verbreitet. In Italien wächst diese Eichenart ausschließlich in der südöstlichen Murgia, während sie früher auf dem gesamten Murgia-Höhengebiet zu finden war. Dieser Baum wird bis 15/20 Meter hoch und ergibt eine nicht essbare Frucht, die Eichel. Der Gemeindepark Pianelle ist das bedeutendste Waldgebiet der Murgia, wo zahlreiche Pflanzen- und Tierarten vereint sind. Er erstreckt sich über 600 Hektar und erinnert an die alten mittelalterlichen Wälder die einst Martina Franca umgaben.

ITINERARIO TURISTICO CONSIGLIATO

Nel Parco Comunale delle Pianelle: paradiso dell'Upupa e delle Orchidee

Il Parco delle Pianelle, esteso per 600 ettari, di proprietà del Comune di Martina Franca, è un biotopo naturale di estremo interesse.

Posto sulle estreme propaggini della Murgia sud-orientale, a ridosso del confine con il territorio di Massafra e Crispiano, si affaccia sulla Piana di Taranto.

L'ambiente naturale è caratterizzato da una serie di piccole lame ancora integre e da colline soffici da una lunga gravina.

Peculiari condizioni microclimatiche vi hanno favorito l'intorgere di fenomeni vegetazionali specifici, che non si riscontrano nelle circostanti gravine.

Le Pianelle sono, infatti, uno dei migliori esempi di bosco misto che l'amica e diffusa antropizzazione del territorio ci ha lasciato.

Oltre il luminoso ceduo di Fragno e Roverella, vi vegeta una splendida lecceta d'alto fusto, ormai rarissimo ricordo delle selve medievali.

Il fragneto del bosco delle Pianelle è arricchito anche dalla vegetazione delle rare piante della splendida *Peonia* (*paenim officinalis*).

Ma il visitatore attento non mancherà di notare il Carpinio nero e la Carpinella vere sorprese botaniche in questo caldo orizzonte collinare.

E l'aspetto più interessante di questa vegetazione spontanea, che per i più sensibili naturalisti

potrebbe costituire un'affascinante itinerario botanico, è rappresentato dalle orchidee selvatiche. Diverse le specie. Ma quelle più diffuse appartengono al genere *orchis* e si possono osservare con maggiore frequenza in primavera.

Le altre specie presenti sono: l'*Orniello*, l'*Olmo campestre*, il *Terebinto*, il *Corbezzolo*, il *Biancospino*, il *Lentisco* ed il *Pero Selvatico*.

Molto diffusa la fauna avicola, che con i suoi canti, rallegra il paesaggio.

Tra i rapaci diurni emerge la *Poiana* con il suo lento volo planato.

Tra i Falconidi vi è il dinamico *Gheppio*. Non è difficile avvistare il raro *Sparviere*, la cui discontinua presenza fa ben sperare sugli equilibri ecologici del bosco. Tra i rapaci notturni, oltre la comune *Civetta*, vanno segnalati l'*Allocco* ed il *Barbagianni*, e soprattutto il *Gufo comune*.

Splendido uccello estivo e nidificante è la bellissima *Upupa*, vero simbolo dei boschi di quercia, e soprattutto dei fragneti, che pare prediligere per le sue acrobazie aeree e per la cova.

Ed è proprio nel ceduo di Fragno, in particolare al confine tra questa ed i campi circostanti, che possiamo trovare alcuni Lanidi, come l'*Averla cinerina* e l'*Averla capriosa*, che animano l'estate murgiana con i loro versi e le vorticosi esibizioni di corteggiamento.





The martinese cooking is considered a poor one. It represents an intelligent compromise between the right of the martinese people to its own dignity and the

need to survive using in the best way the products of the earth. Nowadays this type of cooking is considered a healthy one. It includes a large use of vegetables, peas, pasta, not more fish and meat, simple cheese and essential seasoning, especially the famous oil of Puglia.

Typical martinese courses are: the timballo of cicorielle, the orecchiette with cime di rape or with ragù, the hard buttermilk curd, the gnummeridde, the cervellata, the capuzzella, the marretto, the martinese pork products, the local dairy products, the bocconotti, the sweet of Christmas and Easter.

Not to forget, at last, the local wine, called Bianco Martina.



Die Küche von Martina Franca wird als einfach bezeichnet, doch sie stellt einen phantasievollen Kompromiß dar zwischen dem Recht der Martineser auf ihre Würde, und der Notwendigkeit zu überleben und die vom Boden

gelieferten Produkte bestens zu nutzen. Heutzutage werden solcherlei Gerichte der "gesunden Küche" zugeschrieben, wobei die meisten Zutaten aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Nudeln bestehen, wenig Fisch und Fleisch, einfachen Käsesorten und wenig Gewürze, hauptsächlich das berühmte apulische Olivenöl. Typische Gerichte von Martina Franca sind: "Timballo di cicorielle" (Gratin mit wildem Chikoree), "Orecchiette con cime di rapa o ragù" (Nudelsorte mit Brokkoli oder Ragoutsoße), "Ricotta forte" (Scharfer Streichkäse aus fermentierter Milch), "Gnummeridde" (Rouladen aus Innereien), "Cervellata" (Wurst), "Capuzzella" (geräucherter Lammkopf), "Marretto" (Gegrillte große Roulade aus Innereien), martinesische Wurst- und Käsesorten, verschiedene Kuchen und Süßigkeiten für die Festtage. Nicht zu vergessen, letztendlich, der lokale Wein Bianco Martina.



TRA I SAPORI DELLA CUCINA PIU' SANA D'ITALIA



Guida alle tradizioni gastronomiche martinesi primizie della cucina pugliese

già elogiata e raccomandata dal severissimo "Food and Drug Administration", l'organismo che controlla alimenti e farmaci negli Stati Uniti, che l'ha definita la più sana d'Italia

Una significativa, per quanto sommaria, panoramica della tradizione gastronomica pugliese, e in particolare di quella martinese della Murgia dei Trulli, non può prescindere da un dato fondamentale che è il seguente: stiamo parlando di una cucina *povera*, anche se poi, strada facendo, ci accorgeremo che tanto povera non è. Essa è piuttosto il frutto di un intelligente compromesso fra l'irrinunciabile diritto alla propria dignità e l'altrettanto imperiosa esigenza di sopravvivere sfruttando al massimo e al meglio i prodotti più utili - ma non necessariamente meno gustosi - che la terra offriva alla gente del popolo.

Altri tempi, altre condizioni di vita, altra consistenza e viscosità di classi sociali, altra tenacia, altra pazienza. E infatti quella che un tempo era "cucina di necessità" è diventata un lusso, una moda, un paradigma di modernità, una sollecitazione quasi terapeutica o almeno salutista. La cucina murgese è infatti un trionfo di verdura, legumi, pasta, non molto pesce, poca carne, condimenti essenziali tra i quali primeggiano il nostro giustamente famoso olio di oliva e i formaggi di omerica semplicità.

Frugali e ripetitivi, gli ingredienti della cucina martinese danno origine a numero-





ssissime ricette dagli straordinari sapori. Si può dire che alla base dei nostri piatti ci siano i più classici prodotti dell'orto: *melanzane, pomodori, zucchine, patate, fagioli, fave, carciofi, peperoni, rape, cavoli* e quant'altro. Ma senza dimenticare ciò che la terra ci offre spontaneamente, come le *cicorielle* di campo, i *sevonì*, le *senape*, per non parlare degli *asparagi* selvatici che crescono aggrappandosi ai tronchi degli ulivi o nel più folto delle macchie o ancora negli interstizi dei muretti a secco. Dovunque li abbiate trovati, vi consigliamo di mangiarli lessi, conditi con olio e aceto, oppure uniti alle uova in una saporosa frittata.

Un cenno ai "*vampasciöng*", cipollacci del genere dei *Müscari*. Si tratta di un'auten-

tica leccornia che tutti dovrebbero assaggiare almeno una volta nella vita, non foss'altro che per curiosità. Si possono preparare lessi, al forno, al sugo, fritti, in agrodolce, o conservati sott'olio in barattoli di vetro, e in quest'ultima versione vanno benissimo come contorno bell'e pronto.

Oggi, dalle nostre parti, non c'è ristorante che non offra questi singolari cipollacci, ognuno con una propria ricetta.

Va detto che i pugliesi rivendicano puntigliosamente la loro priorità storica nell'uso della *rucola*, anche se pare che anche la Roma antica conoscesse la benefica "*erüca*". Fatto sta che i nostri campi ne traboccano, e comunque un piatto di *cavatelli* (meglio se fatti in casa, ma non mancano i pastifici

artigianali locali dove si possono acquistare fatti di fresco) cotti insieme alla rucola e conditi con un soffritto veloce di olio, aglio, peperoncino e pomodorini, è cosa da provare per credere.

In tema di verdure vi suggerisco di non lasciarvi sfuggire, se capitate in una delle tante buone trattorie martinesi, uno dei piatti più gustosi e originali del menù nostrano, il *timballo di cicorielle*. La cicoriella è una verdura selvatica dal gusto leggermente amaro. Lessata e condita a strati (in pirofila) con sugo di pomodoro, pecorino grattugiato e dadini di mozzarella, mortadella, uova sode e polpettine di carne, fornisce, dopo adeguata cottura in forno, una specialità gastronomica di ineguagliata ricchezza gustativa.

Allorché le condizioni climatiche lo consentano (d'autunno, per esempio) il nostro sottobosco dispensa numerose qualità di *funghi*. "*fünge cardelle*", *fünge cappeddacce*, *fünge askuante*, *fünge palummine*, *fünge pecuridde*, *menëtule*, *fünge de pèzze*, *fünge de mücchie* e *cuppèddde*: queste sono le varietà locali più note ed apprezzate. Trifolati, fritti, arrosto, ripieni; conservati sott'olio o sotto sale; conditi con un sughetto leggero per gli spaghetti, è solo questione di gusti e di occasioni.

Tenacemente legati ai ritmi tradizionali, anche se in termini più elastici e per motivi diversi da quelli di un tempo, i martinesi continuano a seguire una specie di calendario gastronomico settimanale che prescrive il



bordo per il sabato e il lunedì, legumi, minestrini, patate e ortaggi il martedì e il mercoledì, fave e verdure il venerdì, pasta e carne il giovedì e la domenica.

Questa specie di scudanzario viene seguito per due motivi. Il primo è quella specie di pigrizia che induce a non scervellarsi ogni giorno con le scelte del menù familiare: il secondo motivo, più razionale, è che così facendo si ottiene una rotazione di vivande e di conseguenza un miglior equilibrio delle componenti alimentari di base.

Per riprendere il tema della cucina "povera" voglio ricordare che per secoli le fave sono state il piatto "povero" per eccellenza. Dal rito sociale della *mondatura* sull'uscio di casa, nei vicoli e nelle *inchiostre*, scambiando chiacchiere con le *comari* e le vicine, alla lunga cottura accanto alla brace del focolare, le fave hanno costituito un vero e proprio substrato culturale oltre che un insostituibile apporto calorico. Erano lo *status symbol* negativo, l'emblema di una condizione sociale ed economica ai limiti inferiori della sopravvivenza.

Ebbene, si può ben dire che il tempo abbia reso giustizia alle fave, trasformandole da segno distintivo di miseria a piatto di richiamo dei ristoranti alla moda dove vengono presentate come pietanza tipica dal gusto singolare, specie se contornate da verdure di campo, olive nere, peperoni fritti, pomodorini in insalata e via dicendo.

Ma il simbolo più autentico della gastronomia nostrana sono certamente le *orecchiette*, qualità di pasta fatta in casa con farina bianca mista a semola e *grossetto*, sulle quali vale la pena soffermarsi a partire dalla ricetta più originale, le *orecchiette con cime di rape*.

Si cuociono in acqua salata le orecchiette insieme alle rape e, a cottura ultimata, si uniscono a un soffritto bollente di olio, aglio, filetti di acciughe e peperoncino. È un piatto, ormai santificato dal consenso universale,

che troverete in tutti i ristoranti martinesi, ma gli amatori devono sapere che a Martina Franca la vera specialità sono proprio le rape martinesi, assolutamente ineguagliate per dolcezza e consistenza. I contadini martinesi ne sono, a buona ragione, fieri e gelosi.

Molto buone sono anche le *orecchiette condite con sugo di pomodoro freschi e caciocotta* o parmigiano, oppure con un po' di ricotta, ma la loro più degna fine le accomuna fatalmente a un tiratissimo ragù di carne, meglio se si tratta di costine di maiale, le così dette "spuntature". Si fa soffriggere la carne con cipolla, si irrorà di vino rosso e, a compiuta evaporazione di quest'ultimo, si aggiunge a poco a poco salsa di pomodoro (un tempo si usava "conserva"). Il ragù, per meritare questo nome, deve cuocere a fuoco lento per almeno quattro ore. Le *orecchiette al ragù* vanno condite con *formaggio pecorino*, ma gli intenditori non disdegnano una modica aggiunta di *ricotta forte*, (ricotta lasciata fermentare a lungo) dal caratteristico gusto piccante.



Usanza popolare, ma oggi diffusa anche nei ristoranti, è quella di inframezzare la degustazione delle orecchiette con bocconi di verdura cruda, lo "*spingituro*", di solito sedano e cicoria, senza pregiudizio per il cetriolo e il finocchio. Lo "*spingituro*" ha la funzione di spezzare il forte sapore del ragù e consentire di mangiare ancora.

Alle orecchiette si accompagnano, per naturale collocazione, *bracirole e polpette di carne*. Queste ultime, oltre a essere servite come secondo, spesso troneggiano trionfalmente al centro del piatto di orecchiette.

Martina Franca è la patria riconosciuta degli "*gnumèddè*", involtini a base di fegato, polmone, animelle e budella d'agnello, infilzati in lunghi spiedi e cotti al riverbero della fiamma dei forni a legna. Altra specialità da consigliare è la *cervellata*, sorta di salcecchia sottile preparata al momento con carne tagliata a punta di coltello e cotta nel forno a legna. Per i palati più sofisticati segnaliamo le *testine di agnello* ("*capuzzèlle*") e il "*marretto*".

Quasi tutti i macellai martinesi sono attrezzati di forno a legna e, a giorni fissi, preparano le loro specialità a beneficio dell'affezionata clientela.

Ma molti di loro si sono specializzati nella preparazione degli insaccati e qui vanno citati i famosi *capocolli martinesi*, le *soppresse*, le *pancette arrotolate* e le *salicce*, prodotti tutti di altissimo pregio, al punto che con gli anni si è sviluppata a Martina un forma di vero e proprio turismo gastronomico: ci si viene per acquistare alla fonte i salumi, ma anche le *mozzarelle*, le *scamorze*, i *caciocavallo*, le *formette di caciocotta* prodotti dai caseifici artigianali, l'*olio giovane dei frantoi locali*, la *pasta fresca*, la *verdura*, i *bocconotti* delle pasticcerie e il *vino bianco*.

Un ultimo cenno meritano i dolci e i rosoli da sempre presenti nelle nostre case a partire dai tempi in cui i matrimoni e i battesimi si



festeggiavano in casa, fino ai giorni nostri, in particolare quando ci accingiamo a celebrare le festività più solenni, il Natale e la Pasqua.

Tradizionalmente natalizie sono le "*cartèddete*", i "*purciddè*" e le *pèttule*, dolci di varie foggie, fritti in olio di oliva e imbevuti di miele o di "*cuttè*" (mosto d'uva concentrato a caldo). La Pasqua esige invece i "*pucciattiddè*" sorta di grossi taralli impastati con uova, sbollentati in acqua, infornati e cosparsi di glasse, e i "*cavaddistè*" o le "*fekazzèddè*" con marmellata.

In fine una particolare menzione merita un dolce natalizio che da secoli si prepara esclusivamente nelle famiglie martinesi, le "*intremè di vecchie*" la cui scherzosa traduzione letterale sarebbe "*budella di vecchie*". È d'obbligo accompagnare questi dolci con i rosoli dai delicati aromi e colori, il giulio del limoncello, il rosa del rosolio alle fragole, il verde della menta, del basilico e dell'alloro, il marrone del caffè e il rubino intenso del rosolio fatto con i noccioli d'amaranto.

Maria Pignatelli Ferrante

I pregiati vini bianchi della Valle d'Itria

Nel tempo laboriosi contadini col proprio sudore, con miseri mezzi, ma con tanta passione hanno trasformato in ubertosi vigneti questa terra, strappata alla roccia e all'azione dilavante dell'acqua.

Risale alla fine del XIX secolo il notevole sviluppo della viticoltura martinese, avvenuto in concomitanza con una paurosa crisi che colpì la Francia, dove la fillossera procurò gravi danni a quella viticoltura; qui da noi fu impiegato un sistema di coltura basato su un porta-innesto di tipo americano che supportava i vitigni *Verdeca* e *Bianco di Alessano*.

Il sistema di impiantare la vite all'inizio era molto empirico. Venne raffinato col tempo introducendo una tecnica applicata che risultava molto rispondente alle esigenze biologiche della vite: si utilizzava un sottile strato di terra che veniva smosso dalla sottostante roccia di calcari stratificati, fino ad una profondità di 60-70 centimetri; con pietrisco grossolano si formava un vespaio per lo sgrondo di acqua in eccesso; sul vespaio veniva riposto uno strato sottile di terra rossa, ricavata dalle anfrattuosità della roccia compatta che assolveva al compito di trattenere acqua piovana, quindi in superficie veniva riposto il sottile strato di terra accantonato nei lavori di miglioramento dei fondi.

Questo sistema permetteva di difendersi dalle siccità piuttosto frequenti, infatti le radici della vite ramificavano nelle anfrattuosità della roccia alla ricerca di acqua e di sostanze

nutritive. Nonostante il passare del tempo, il sistema di coltura della vite è ancora oggi ad alberello.

Il vino bianco di Martina, ancor prima che venisse riconosciuto DOC con D.P.R. 10/6/69, era considerato vino di pregio. Infatti risulta incluso, come vino d'origine, in numerosi trattati commerciali internazionali (accordo commerciale italo-francese del 18/7/49, italo-tedesco del 20/3/52, italo-svizzero del 25/4/61, italo-austriaco del 01/2/62).

Fino a pochi anni fa veniva fortemente richiesto dalle industrie del nord che producono *Vermouth*.

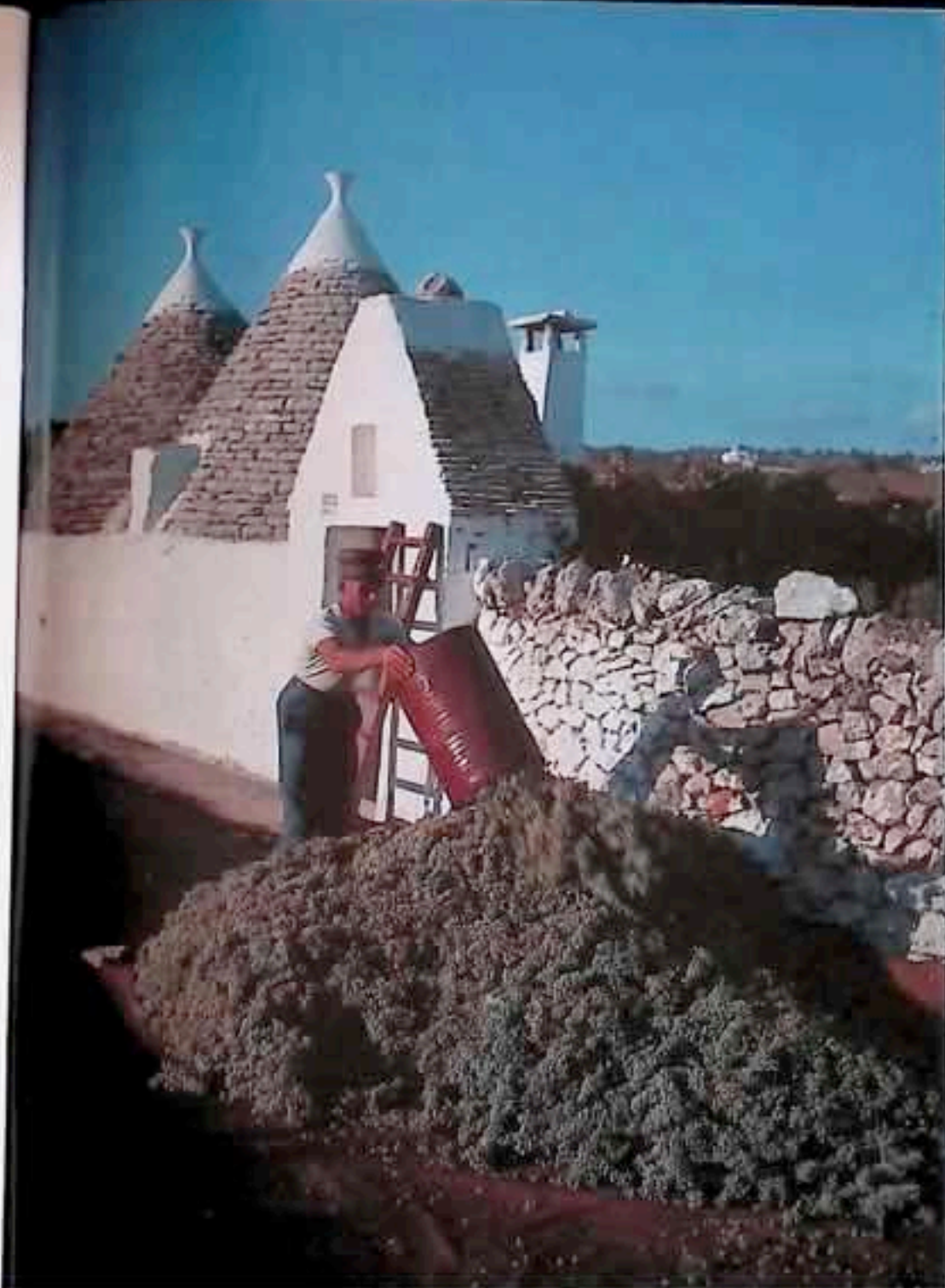
Attualmente si producono in territorio martinese ottimi bianchi che, razionalmente vinificati, presentano colore bianco, con evidenti riflessi verdognoli, odore fresco, delicato fruttato, sapore asciutto,

fine armonico.

È un vino impiegato anche come aperitivo ed è indicato per essere servito con piatto a base di pesce.

Attualmente il *Bianco Martina* viene imbottigliato da alcune cantine che da decenni trattano il nostro bianco con cura e attenzione conferendogli in tasso aggiuntivo di qualità. Miali, Colucci, De Felice e Di Marco, sono aziende affermate che permettono con i loro vini di qualità di far apprezzare la nostra cucina martinese, semplice e genuina, che da decenni esercita un forte richiamo turistico in questo splendido angolo della Murgia dei Trulli.

Giovanni Santoro



L'ABBIGLIAMENTO MARTINESE

un'industria all'avanguardia in Italia e nel mondo



Sin dal sorgere della nostra città, nel 1310, la "gens martiniana" è caratterizzata da un'innata tendenza alla imprenditorialità che è frutto di indomito spirito d'avventura unito ad atavica intelligenza greca. L'arte della tessitura ne è il primo frutto. La pastorizzazione è molto diffusa e ciò agevola la produzione di una notevole quantità di lana. Essa viene cardata, filata e poi lavorata in ogni casa, con i telai.

I nostri tessuti sono così resistenti che attirano compratori anche dai paesi vicini. Allo stesso modo dal realizzare capi di vestiario solo per la propria famiglia le donne iniziano a produrre molti capi d'abbigliamento anche per altre persone e

cominciano a nascere i primi mini-laboratori e le scuole di ricamo. Nel '700, presso il Conservatorio di Santa Maria della Misericordia, le ragazze vengono guidate non solo ad apprendere i fondamentali elementi del sapere ma anche a ricamare, fare dolci, tessere la tela, confezionare abiti, lenzuola, arredi sacri e splendidi arazzi che vengono richiesti anche dalla Spagna. Inoltre Giulio RECUPERO auspica la formazione di strutture ardite, di carattere imprenditoriale. I FRATI RIFORMATORI hanno un filatoio nel loro convento e producono tele resistenti.

Con l'Unità d'Italia giunge tra noi la concorrenza. Nel 1921 il medico Livio

CASAVOLA progetta l'impianto di una filanda per la lavorazione della lana con attrezzature modernissime. Intanto i cappottari cominciano a diventare piccoli imprenditori e sorgono i primi laboratori a conduzione familiare.

La merce venduta è molto ricercata per stili, qualità e prezzo "giusto". Dopo la prima guerra mondiale i prodotti d'abbigliamento confezionati a Martina, vengono conosciuti anche in Inghilterra. Nel 1927 sono cinquanta le nostre ditte che confezionano cappotti e vengono commercializzati oltre 40000 capi annui. Negli anni '30 alcuni giovani intraprendenti: i fratelli MARTELOTTA, i CARBOTTI ed altri, dopo il servizio militare, restano a Nupoli, dove si perfezionano nelle sartorie più all'avanguardia. Spesso si incontrano con altri martinesi, che imparano i segreti della rinomata pasticceria napoletana al rinomato bar Caffisch. Sarti e pasticceri

diventano dunque sofisticati professionisti al loro ritorno nella nostra città. Intanto si affermano sempre più i nostri "cappottari" e tra i capi portati nei mercati nazionali sono molto apprezzati quelli realizzati dalle famiglie SALAMINA, MARANGI, MARRAFFA, CARAMIA, CHIARELLI, UNGARO, SCIALPI, PELLEGRINI, ecc.

Dopo la seconda guerra mondiale si nota un netto mutamento dei gusti e le stoffe prodotte in loco non incontrano più il favore dei consumatori, perché sono troppo ruvide e grezze. I nostri sarti si adeguano a tale radicale mutamento e cominciano a fornirsi di stoffe finissime prodotte a Prato e che hanno colori e delicatezze simili a quelli che caratterizzano le ali delle farfalle. Con la diffusione di più sofisticate e veloci macchine da cucire (la prima di esse è portata da noi da Francesco PAVONE), iniziano a sorgere le prime aziende confezioniere, la cui organizzazione è basata sulla



identificazione fra proprietà e gestione, sulla ricerca dei modelli più belli, sulla qualità dei tessuti e sulla distribuzione commerciale.

Nel 1965 il fatturato del sistema confezioniero supera il miliardo e sono 2000 le persone impiegate in tale settore. Negli anni '70 si innestano nel comparto molti fattori di crisi, si avvertono i primi scricchiolii di mercato di fronte alla politica del nuovo portata avanti dai sindacati senza una fase di opportuna "gradualità". Agli inizi degli anni '80 le nostre aziende sono 156, occupano 1347 addetti e tra esse alcune si dedicano alla confezione di smoking ed abiti da cerimonia. Gli operatori continuano a restare estranei alla innovazione tecnologica, non fanno indagini di mercato e non si aggiornano sulle nuove tecnologie informatiche. Tanti sono ancora convinti che per essere bravi sarti ed imprenditori siano bastevoli le doti degli antichi, pinneristici, cappottari: esperienze di lavoro, gusto del bello, creatività e indomito spirito di sacrificio.

Nel 1992 alcune grandi aziende ricorrono alla cassa integrazione, si registra un calo di produzione a causa di una forte concorrenza dei mercati esteri e della diffusione della moda casual e sportiva e di capi d'abbigliamento offerti a prezzi inferiori a quelli nostri poiché, specie nei paesi dell'Est, il costo della mano d'opera è nettamente inferiore.

Negli ultimi anni i figli dei nostri "cappottari" partecipando a convegni, studiando lingue straniere si sono aggiornati; collaborando con scuole avanzate cominciano ad interessarsi delle tendenze di mercato, a vendere i prodotti tramite internet, ad utilizzare i computer, a selezionare gli acquisti, a ricercare una crescente raffinatezza nei modelli realizzati, ad appassionarsi all'informatica, ad utilizzare i satelliti per migliorare gli standars

produttivi e meglio destreggiarsi nella giungla commerciale. Grazie al loro forte impegno ed alla loro magmatica tensione al "nuovo", operano oggi oltre 3000 imprese, tra medie e piccole, a conduzione per lo più familiare e con l'aiuto di una costellazione di minuscoli laboratori sparsi in ogni condominio. Innumerevoli sono ancora gli esempi di operosità e di propositività: basti pensare che gli abiti del film "Batman" sono stati confezionati a Martina dalla ditta LERARIO e figli, la stessa che si è sperimentata con successo anche negli abiti teatrali del XXIII Festival della Valle d'Itria. Inoltre è in atto un processo di utilizzazione dei servizi che le nuove tecnologie pongono a disposizione delle industrie. Ma ciò non basta: sarà sempre più opportuno superare l'attuale polverizzazione propendendo verso la più opportuna cooperazione che consenta a tutte le aziende di trarre frutto da varie intelligenze, capacità manageriali, volontà, strutture e capitali.

La zona industriale sebbene priva di strade idonee ai grandi traffici, pullula di nostri stabilimenti che producono oltre 350000 capi annui con un volume d'affari che supera i 300 miliardi. Inoltre i nostri capi, pur continuando ad essere di finissima qualità e pur imponendosi sul mercato grazie a varie campagne pubblicitarie (alcune aziende sono presenti anche a Palazzo Pitti) continuano ad essere privi di un proprio marchio d'origine.

I nostri prodotti sono comunque sempre più ricercati ed ammirati; si stanno rafforzando concreti rapporti commerciali con catene di grandi magazzini nazionali ed esteri; si sta acuendo l'attenzione rispettosa dei datori di lavoro nei confronti dei dipendenti; si sta raditando l'auspicio di creare un consorzio e un proprio marchio; è tangibile la volontà di dar vita al più importante Polo tessile della Puglia.