

Memorie

Persone, fatti e luoghi di una cittadina del Meridione d'Italia
Mesagne - Settembre 2019 - Anno I; n.5.

e
s
a
g
n
e
s
i



Le signorine Candido, educazione e istruzione di metà Novecento

SOMMARIO

- 2 - **Le signorine Candido**
di Giuseppe Summa
- 5 - **Quella gara podistica nel settembre di 100 anni fa**
di T. Cav.
- 6 - **Armando Monasterio (1909-1992) tra Mesagne e Latiano**
di Dino Levante
- 8 - **Ricordi, fatti, storie e persone della Mesagne di un tempo**
di Raffaele Castorini
- 9 - **Uva e vendemmia a Mesagne, muta l'economia, cambia il territorio**
di Antonio Pasimeni
- 10 - **Uve e vini da qui in Europa. Un convegno di 50 anni fa**
di Angelo Sconosciuto
- 12 - **È tempo di vendemmia**
di Tranquillino Cavallo
- 13 - **Spigolature dialettali mesagnesi**
di Marcello Ignone



Le Memorie mesagnesi si possono ricevere **a casa in abbonamento** fino a Dicembre 2019? Certo, il giornale ve lo consegna l'agenzia Nexive, via San Donaci di Mesagne, con Francesco Paoletti nella nuova gestione.

“Chi dimentica è più debole, più esposto ai pericoli che, nel suo tempo, intolleranza, ostilità, violenza ripropongono”.

(Sergio Mattarella, 12 agosto 2019)

EDITORIALE

Un portone aperto: si riapre una pagina di storia, magari per recuperare ulteriori brandelli di memoria? È bastato il semplice gesto di una squadra di pittori per far sì che potesse rivivere, almeno per un momento, una lunga e bella vicenda umana e sociale che ha coinvolto la cittadina. Ore 11,36 dell'11 settembre, via Epifanio Ferdinando all'altezza del civico 114 giri gli occhi verso l'interno del patio e trovi ciò che non ti aspetti – la foto è riprodotta nelle pagine che seguono -: è aperto il pesante portone di quella che un tempo è stata la scuola delle signorine Candido. “Tutta Mesagne è passata di là”, dicono quanti sono oggi pensionati, o agli ultimi anni della loro vita lavorativa o intorno ai 58/60 anni. Come a dire che, fino agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, a quelle signorine, integerrime e premurose ad un tempo, le famiglie affidavano non solo la buona riuscita a scuola dei loro ragazzi, ma anche quella di cittadini, più in generale. Insomma “le Candido” forgiavano, davano un'educazione a tutto tondo: ci provavano almeno con tutto l'impegno possibile, sia che si trattasse di impartire una punizione (per un paio di orecchie d'asino fatte indossare per qualche tempo non vi era padre o madre si rinzelasse), sia che si trattasse di comunicare alla famiglia la necessità che il/la loro piccolo/a meritasse un riconoscimento per l'impegno (al pari delle orecchie di carta le famiglie ricordano quando sul quaderno la signorina Uccia scriveva: “oggi Tizio/a merita un premio”).

Strana coincidenza che si fosse a settembre, proprio quando adesso iniziano le lezioni dell'anno scolastico, una volta fissato al primo di ottobre, quando per nessuna ragione al mondo si rinunciava a presentarsi a scuola perché bisognava vedere i “remigini”, quelli della prima elementare che proprio nel giorno di S. Remigio iniziavano la loro vita da scolari.

Se ottobre era il mese della scuola, settembre era il mese della vendemmia: altra pagina gloriosa della comunità mesagnese, che ora vive questo momento senza enfasi, quasi con ordinaria sufficienza, certamente senza più l'entusiasmo e la concitazione che coinvolgeva anche chi non aveva “nnu cipponi ti ua”.

Ecco perché le Memorie di questo mese si muovono anche lungo queste due direttrici: ad esse se ne sommano altre dettate dall'attualità, mentre necessariamente si rimanda al prossimo mese quanto in queste sedici pagine non è stato possibile inserire. E lo si fa con l'orgoglio di aver fatto un lavoro onesto: ce lo dicono quanti in questi giorni si sono recati alle diverse edicole per chiedere e si sono sentiti rispondere – com'era vero – che si era pronti per la stampa.

Memores Civitatis

PERSONE

Le signorine Candido

di Giuseppe Summa



Le signorine Candido

In quinta elementare non andavo bene a scuola e siccome ci sarebbe stato da affrontare gli esami di licenza, il babbo fu categorico: doposcuola. La nostra era una famiglia piccolo borghese e quindi solo il doposcuola delle signorine Candido era il più adeguato. Esse erano tenute in grande stima perché possedevano il titolo nobiliare di Barone; una nobiltà di rango che si ostinava a resistere anche nella repubblica ma priva ormai di sostanze. Il loro nonno, don Pasquale, aveva impegnato gran parte del suo patri-

monio a finanziare le cerimonie di accoglienza riservate al re Ferdinando II in occasione di una visita nella Provincia di Terra d'Otranto. Poi, con l'avvento dei Savoia, la sua economia non si riprese mai più. Il mio babbo, tra l'altro, vantava con esse una certa parentela, quindi era d'obbligo che andassi lì. Esse avevano dedicato la loro esistenza alla formazione di diverse generazioni di rampolli delle famiglie bene del paese.

Erano tre zitelle vestite sempre di nero, Candida, Pia e Uccia, quest'ultima di una ferocia inaudita. S'erano divise tra loro le mansioni e cioè la signorina Candida si occupava della lingua italiana, di storia e geografia, la signorina Uccia si occupava di aritmetica e la signorina Pia, che era una vecchina minuta, al contrario delle altre due che erano donnone grasse, si occupava delle poesie, ma la loro professionalità didattica era tutta riposta nella loro arcigna severità.

Le lezioni di recupero avevano sede nella loro casa, un palazzo quattrocentesco un po' malandato. Nel periodo invernale si stava in un androne, a suo tempo adibito a stalla e deposito di carrozza. Quell'esperienza fu un incubo a causa dell'eccessivo rigore e per le frequenti punizioni corporali che le signorine infliggevano. Le pene consistevano in: semplici ceffoni; leccamarmite, ovvero scoppole sulla nuca, manolate, ovvero bacchettate sulle mani, stare in ginocchio sui ceci o, nella migliore delle ipotesi, stare ore dietro la lavagna. La più temuta, perché profondamente umiliante, consisteva nell'indossare un cappuccio di cartone con su scritto "somaro", stare al centro della stanza ed essere esposto al pubblico dileggio. Per fortuna il grado di parentela, seppure lontano, mi teneva al riparo da quelle torture. Al contrario di come potrebbe essere oggi, tutto avveniva in modo pacifico, sostenuto dal beneplacito delle famiglie, in una trascendente conformità che metteva al riparo da traumi psichici. La televisione, per esempio, era uno strumento d'angoscia. A quell'epoca, che s'era in pochi ad avercela (noi e le signorine Candido eravamo tra questi), alcuni erano convinti che fosse uno strumento diabolico e credevano addirittura che fosse una finestra aperta nelle case dei telespettatori, attraverso la quale si poteva essere osservati; tanto che prima dell'inizio degli spettacoli rassettavano bene la casa e si mutavano d'abito per non essere mal

Memorie

Supplemento a RADICI
Testata registrata presso il Tribunale di Brindisi N.1/1999.
Anno I, n.5 (Settembre 2019)

Composizione: Damiano Andriolo.

Stampa: Tipografia Castorini - Mesagne (Br)

Hanno collaborato a questo numero: Raffaele Castorini, Tranquillino Cavallo, Marcello Ignone, Dino Levante, Antonio Pasimeni, Angelo Sconosciuto (Direttore responsabile), Giuseppe Summa, Mario Vinci.

Redazione: via Giuseppe Di Vittorio n.6 - Mesagne (Br)
Email: memoriemesagnesi@gmail.com

Costo € 0,50
Copie arretrate € 1,00

*Alle "Memorie" si collabora su invito
e la collaborazione è a titolo esclusivamente gratuito.*



Il portone nell'androne del civico 114 di via Epifanio Ferdinando e (accanto) la foto della signorina Uccia Candido (1894-1963)

giudicati. Non penso che anche le signorine Candido fossero così credulone, ma a noi bambini ci tenevano in questa corbelleria, giacché spesso mi ammonivano dicendo che attraverso la tv m'avevano sorpreso a fare qualche monellata. Per via della parentela con la mia famiglia le signorine non esigevano la retta, ma ricordo che il babbo diceva: "Se non paghi a lino, paghi a lana", cosicché a Natale, per non sfigurare, portammo un cesto colmo di ben di Dio, oltre ad una damigianetta di primitivo di Manduria ed uno ziretto d'olio extravergine d'oliva. Allora, come per miracolo, le signorine divennero buone e gentili. Godendo di un privilegio raro, mi portarono nelle stanze private. Con la signorina Uccia traversammo camere buie piene di mobili antichi, catafalchi di noce scuro, librerie, tavoli col piano di marmo ricoperti di centrini, tenebrosi quadri di santi, lugubri tendaggi in macramè e ovunque un odore d'antico. Mi disse:

Aspetta qua.

Il temporaneo abbandono mi tenne in apprensione perché io associavo quella donna ad una orchessa, anche a motivo del suo nome che mi ricordava: *uccì uccì sento odor di cristianucci*.

La signorina tornò dopo poco con un'incartata di biscotti della salute e bocconotti. Disse:

Questi li mangi a colazione nel latte, - accennando un ghigno che aveva l'intenzione di un sorriso.

Non ricordo se dissi grazie, mi sentivo impacciato nel vedere l'incubo in forma umana improvvisamente intenerito.

Giunta la primavera, le lezioni si spostavano nel giardino attiguo e lì l'angoscia si allentava.

Era, questo giardino, un corridoio verdeggiante, non più largo di due metri e lungo complessivamente una trentina, ad angolo retto, riparato da una pergola d'uva prunesta. La galleria, arricchita da arbusti di rosmarino e di ligustro, finiva in un teatro di verzura, un catino di luce smagliante, lontano dal mondo come un luogo metafisico, profumato per un immenso gelsomino dal candore verginale, simbolo della illibatezza eroica delle signorine e a stridente contrasto con la loro crudele pedagogia.

In quel tunnel di paradiso i profumi, il vermiglio dei gerani e i baluginii del sole rendevano il doposcuola tollerabile e riuscivano a dare persino un'anima alle tabelline urlate dalla signorina Uccia.

Posavamo quaderni e libri su una mensola di cemento armato che sporgeva lungo uno dei muri imbiancati a calce. Lì, in piedi, svolgevamo i compiti e quel ripiano era come il letto di Procuste: troppo alto per i più bassi e troppo basso per gli spilungoni. Nell'intervallo s'andava a fare la fila ad una fontanella di ghisa a colonna che gettava uno zampillo verso l'alto tappando col dito il rubinetto. Ogni volta finiva in cagnara, per via di quelli che s'attardavano a giocare con l'acqua. I più discoli si guadagnavano bacchettate sulle mani o venivano reclusi nel pollaio dove potevano sgraffignare qualche uovo che con un temperino bucaivano e succhiavano di nascosto, avendo cura di nascondere il guscio in tasca e mostrarlo come un trofeo all'uscita. Nel giardino tutto aveva un'aria di glicosità.

D'improvviso un giorno arrivò la pioggia, il tunnel fu pervaso da un fremito, da un giustificato fuggi fuggi generale per mettere al riparo libri e quaderni. Fu allora che ardi rubare un bacio volante all'Angelina, la smorfiosetta di quarta con le trecce brune che ai miei occhi sembrava una squaw apache.

In quell'atmosfera dolce e odorosa di essenze la signorina Pia si addormentava all'ascolto reiterato dei versi di Pascoli o Carducci, cosicché i più scaltri imparavano solo la prima strofa e la ripetevano diverse volte, fintantoché, stabilito un tempo congruo, scuotevano la signorina che si destava e, mascherando la letargia, diceva sempre: "Va benino. Ma domattina, a mente serena, ripassala." A mente serena...

Al momento del dettato bisognava sparpagliarsi lungo tutto il tunnel per non copiare; io amavo andare nel catino di luce, e laggiù succhiavo il nettare dei gelsomini, incurante delle parole sospese nell'aria dalle sillabe prolungate: deet-taaaaatoooooo. A malapena mi giungeva la voce squillante ma remota dalla signorina Candida; troppo inebriante era il profumo per negare alla mia anima, resa leggera, una sorta di languido trasumanare.

Giunse l'estate. Sostenni gli esami e fui promosso, ma ebbi quasi un rimpianto al pensiero che non ci sarei più tornato dalle signorine Candido.



I frequentanti la scuola delle signorine Candido alla fine degli anni '40-inizi anni '50: una sessantina di ragazzini, alcuni riconoscibili anche adesso. "Memorie Mesagnesi" nei prossimi numeri tornerà per aggiornare la didascalia segnalando chi si riconosce o indica ragazzi frequentanti con lui la scuola

I FATTI

Quella gara podistica nel settembre di 100 anni fa

A dieci mesi dalla conclusione formale del primo conflitto mondiale, che tanti lutti causò anche alla nostra Mesagne, la città inizia a vivere. Tante le iniziative sociali intraprese per fare rialzare un paese allo stremo, per far riprendere una normalità perduta.

Per distrarsi da tanta miseria i giovani iniziavano a praticare attività sportive. Poteva essere un modo di voltare pagina ed è così che apprendiamo da una breve nota letta alla pagina 2 dell'edizione del 15 settembre 1919 del "Corriere delle Puglie", che a Mesagne era stata costituita "l'Unione Sportiva Mesagnese" che aveva come attività agonistica le gare podistiche.

La nota pubblicata nel numero 254, del giornale che all'epoca costava 10 centesimi, così recitava nel titolo: "Sport - Gara podistica a Mesagne". Uno sport che era nato solo alcuni lustri prima nel Nord Italia. Nel 1897, infatti, si era disputato a Torino il primo campionato nazionale "pedestre", ma i primi campionati italiani assoluti ufficiali di atletica leggera saranno organizzati dalla Fidal a Milano solo nel 1906. A livello internazionale, del resto, erano nati i giochi olimpici dell'era moderna e la famosa Maratona di Londra, quelle del 1908 non vinta da quel Dorando Pietri, proprio grazie a questo maratona aveva acceso luci nuove sul podismo, alimentando la fantasia della gente anche grazie a quella bella copertina realizzata da Achille Beltrami su "La Domenica del Corriere", la cui didascalia diceva: "Il corridore italiano Dorando Pietri giunge primo nella corsa di Maratona ma è squalificato perché si lasciò inconsciamente sorreggere" (Domenica del Corriere, anno X, n. 31, 2-9 agosto 1908).

Proseguendo nella lettura della noticina sportiva a noi cara, invece, apprendiamo: "Mesagne, 13 - Sabato 20 c.m., si svolgerà la 1 gara podistica (giro di Mesagne Km. 3) indetta dall'Unione Sportiva Mesagnese". Molto probabilmente il tracciato dei 3 chilometri era, come oggi, diviso tra le strade urbane e quelle extra urbane. Allora la conformazione spaziale della città era ben diversa dall'attuale e quelle che oggi sono le



Dorando Pietri

periferie allora erano terreni agricoli coltivati a vigneti o oliveti. L'avviso del Corriere delle Puglie ci informa che "le iscrizioni, accompagnate dalla relativa tessera di D. 3, si ricevono tutti i giorni dalle ore 10 alle 12, presso la sede della Società, Piazza Commestibili 44". Da questa breve frase apprendiamo che la società podistica aveva la sede legale in quella che oggi è divenuta una delle più belle piazze della città. Inoltre, nella stessa nota l'articolaista ci fa sapere che "i tre bellissimi premi sono esposti nell'ufficio di Segreteria dell'Unione Sportiva ai primi cinque giunti in tempo minimo saranno rilasciati artistici diplomi". Non ci dice, però, di che premi si tratta se non di alcuni diplomi di merito che saranno consegnati ai primi cinque classificati. Ci informa, peraltro, sulla giuria che dovrà valutare i podisti. È scritto, infatti: "La giuria del Campionato podistico mesagnese è così composta: Cap. Cesare Caracciolo, presidente, prof. Paolo Pirelli, direttore tecnico, sig. Idelberto Castorini, segretario, prof. Fortunato Sconosciuto, cronometrista, Tenente Benedetto Guarini, giudice di arrivo. Commissari del percorso: sig. Guarini Adelchi, Gioffredo Amedeo, Franco Vittorio".



A scorrere l'intera collezione del "Corriere delle Puglie", tuttavia, non si è riusciti a sapere se la gara fu disputata e, in caso affermativo, chi avesse conquistato vittoria e piazze d'onore, resta quel ritaglio di giornale a futura memoria e, a 100 anni da quella gara podistica, necessaria per far ritornare un paese ferito nella sua normalità, pur tra diversi alti e bassi, ricordiamo che oggi la città di Mesagne ha, da circa 15 anni, un'associazione podistica: l'associazione dilettantistica "Atletica Mesagne". Il sodalizio è composto da 50 atleti, di cui 40 uomini e 10 donne, che stanno dando lustro alla loro città facendo incetta di premi. Presidente dell'Atletica è Giovanni Guarini.

T. Cav.

PERSONE

Armando Monasterio (1909-1992) tra Mesagne e Latiano

di Dino Levante



Armando Monasterio

Il «sovversivo» Armando Monasterio, già nel 1931, aveva contatti stretti con Crocefisso Castrense (nato a Latiano nel 1881, comunista, contadino, confinato). Nell'inverno del 1933, era riuscito a convocare una riunione clandestina, che si svolse in un pagliaio a circa due chilometri da Latiano, e alla quale parteciparono oltre ai latianesi Giuseppe Galileo (classe 1892, socialista, contadino, carpentiere, ammonito) e Augusto Caforio (classe 1902, sovversivo, sorvegliato), anche due comunisti della vicina Mesagne, Cosimo Scollato (classe 1892, antifascista, muratore, confinato) e Alan Pignatelli (classe 1897, socialista, calzolaio, ammonito, diffidato). A tutti Monasterio promise, in quella occasione, di partire per Torino nel tentativo di mettersi in contatto con alcuni esponenti del Partito comunista italiano (Pci).

Inoltre, nel 1934 Monasterio aveva aderito all'appena costituito Comitato di liberazione a Latiano di cui entrarono a far parte, tra gli altri, Francesco Maggio (nato a Cefalù, Palermo, nel 1871, socialista, sarto, radiato) e Saverio Talema (nato a Latiano nel 1897, comunista, contadino, ammonito). Intanto a Brindisi Vincenzo Battista (brindisino, classe 1912, comunista, barbiere) cercava, in quegli anni, di costituire un'organizzazione giovanile e riuscì a incontrarlo nel 1935 rimanendo in contatto con lui almeno fino al 1937.

L'occasione per puntare l'attenzione su quei tragici anni e su quei personaggi è nata dalla ricorrenza dei 110 anni dalla nascita di uno di loro. Esattamente il 30 agosto 1909, nasceva a Mercato San Severino

(in provincia di Salerno), Armando Monasterio, partigiano, antifascista, sindacalista e uomo politico, deputato e sindaco di Latiano.

Figlio di Luigi e di Rubino Margherita, fu allievo del corso 1924-1927 del Collegio Militare della Nunziatella di Napoli. Nel 1930 entrò a far parte, a Genova, di un gruppo di studenti universitari collegati con il movimento «Giustizia e libertà». Dall'anno dopo decise di aderire al Partito comunista italiano clandestino, partecipando all'attività di riorganizzazione del partito di Antonio Gramsci nella provincia di Brindisi, dove i suoi familiari, lasciato il Salernitano, avevano fissato la loro residenza.

Laureato in Scienze economiche e commerciali, a Genova, esercitò la professione di insegnante e poi di impiegato e direttore dell'Ufficio di statistica della Camera di commercio di Brindisi dal 1934 al 1937. Il 23 ottobre 1937 venne denunciato dall'Opera vigilanza repressione antifascismo (Ovra) al Tribunale speciale e arrestato per attività sovversiva; poi, con provvedimento del 16 febbraio 1938, fu assegnato al confino per cinque anni, che scontò nelle Isole Tremiti e a Fuscaldo (Cosenza).

Dopo aver trascorso in carcere e al confino un anno, otto mesi e 17 giorni, venne liberato il 9 luglio 1939, condizionalmente in considerazione delle sue precarie condizioni di salute e si stabilì a Pisa, riprendendo la sua attività antifascista, specialmente tra gli studenti di quella Università, nella quale frequentò i corsi di farmacia (in cui più tardi conseguirà anche la laurea) costretto dalla disoccupazione alla quale lo condannavano i suoi trascorsi politici.

Nel 1943 fu componente del Comitato provinciale del Fronte nazionale d'azione, il 10 settembre successivo sfuggì fortunatamente alla fucilazione assieme al sindaco di Pisa per avere tentato di indurre alla resistenza contro i tedeschi un gruppo di Artiglieria. Durante l'occupazione tedesca rappresentò il Partito comunista italiano nel Comitato di liberazione nazionale provinciale di Pisa e partecipò all'organizzazione e direzione delle forze armate patriottiche; militò nell'estate 1944 nel distaccamento «Garibaldi» dei monti pisani, col nome di battaglia «Sergio».

Vice responsabile della Federazione comunista pisana dalla primavera 1944 fino alla Liberazione della città; fu segretario del Comitato di liberazione nazionale provinciale dopo la liberazione; dirigente della propaganda e membro della Segreteria della stessa federazione fino al marzo 1945, epoca in cui ritornò nella provincia di Brindisi.

Ritenuto un «insospettabile», la polizia poté ricostruirne l'attività politica soltanto dopo l'arresto e fu attraverso le perquisizioni, il ritrovamento di materiale di propaganda comunista nella sua abitazione e gli interrogatori dei «compagni di fede» che il Monasterio emerse come figura di primo piano all'interno del movimento comunista di Latiano.

Dopo la fine della guerra ritornò in Puglia, riprese il suo posto di lavoro presso la Camera di Commercio di Brindisi, quale vice segretario generale e ven-

ne eletto segretario della Federazione comunista di Brindisi dal 1948 al 1952; componente della giunta Provinciale amministrativa e, nel 1951, sindaco di Latiano. Dal 1953 fu tra i dirigenti del Movimento contadino unitario, promotore e segretario dell'Associazione nazionale dei contadini assegnatari e membro del direttivo dell'Alleanza nazionale contadini.

Eletto nel 1958 per la circoscrizione di Lecce (della quale faceva parte Latiano), deputato alla Camera, fece parte della commissione Finanze e Tesoro. Rieletto nella stessa circoscrizione passò alla commissione Igiene e Sanità, nella quale tornò quando, nel 1972, fu di nuovo eletto deputato comunista compressivamente per tre legislature consecutive, presentando svariati disegni di legge, interpellanze e interrogazioni.

Pubblicò alcuni saggi: «La cooperazione agricola nel rinnovamento economico e sociale delle campagne cinesi» (col giornalista Tullio Benedetti, 1937); «Il Giappone e la guerra» (1945); «I compiti del partito nella lotta per la terra in Puglia e l'unità delle masse contadine» (1954); «Questioni di politica agraria. Problemi della riforma fondiaria» (1955); «Per la libertà degli assegnatari, per il progresso e la civiltà nelle campagne» (1956); e della sua attività politica furono stampati diversi interventi, dei quali ricordiamo: «Liberare i contadini dalle imposte ingiuste» (1960); «Gli Enti di riforma ed il rinnovamento democratico dell'agricoltura italiana» (1961); «Giustizia per i coloni miglioratori» (1964).

È deceduto a Roma il 4 marzo 1992 e da allora la sua salma riposa nel cimitero di Latiano, paese a cui è rimasto sempre profondamente legato. Sulla sua tomba è scritto: «Militante e parlamentare comunista, volle qui, per l'ultima volta, esaltare gli ideali del socialismo, cui dedicò tutta la sua vita: per una società di uomini cittadini, democratica, libera, giusta, nella fratellanza dei popoli di ogni stirpe e colore».

Al paese di adozione donò la sua preziosa raccolta di riviste confluita nella Biblioteca comunale di Latiano e fece dono di altri documenti specialmente sulla Resistenza in provincia di Pisa custoditi nella Fondazione Fratelli Cervi.

Il fondo (1935-1988: consistenza, 7 metri lineari complessivi; 58 pezzi: buste, registri, mazzi), che fu

consegnato dalla famiglia Monasterio alla Confederazione italiana agricoltori (Cia), contiene documenti e materiale diverso relativo alla sua attività di presidente dell'Associazione nazionale assegnatari. Si tratta in gran parte di materiale di consultazione, utilizzato da Monasterio nel suo lavoro di sindacalista e parlamentare. Nella maggior parte dei casi i fascicoli contengono copie e materiale a stampa. Tra gli argomenti trattati, la documentazione approfondisce le problematiche relative a previdenza e assistenza, al servizio sanitario nazionale, al mondo cooperativo, alle politiche economiche ed ambientali di sviluppo dell'agricoltura, nazionali ed europee, e di sviluppo del Mezzogiorno d'Italia, al diritto agrario e all'assegnazione delle terre. È presente materiale relativo all'Associazione pensionati della Confcoltivatori, all'Alleanza nazionale contadini, alla Costituente contadina (1974-1977), alla federazione del Partito comunista italiano di Brindisi (e di Foggia) e un piccolo nucleo di carteggio con organi interni del Partito comunista italiano. Fanno parte del fondo anche alcuni fascicoli di documentazione a carattere finanziario.

Nel 1992 gli fu dedicato l'opuscolo «In ricordo di Armando Monasterio»; di lui, tra gli altri, hanno scritto: Valeria Ascione, Pati Luceri, Katia Massara, Sara Torresan, www.anpibrindisi.it, www.comune.latiano.br.



Armando Monasterio da giovane nel corso di un incontro



progetta - costruisce - ristruttura

Logica

edil s.r.l.s.

GARANZIA E QUALITA' NEL COSTRUIRE

+39 388 32 41 598
info@logicasrls.it
www.logicasrls.it

SOLUZIONI CHIAVI IN MANO



I LUOGHI

Ricordi, fatti, storie e persone della Mesagne di un tempo

di Raffaele Castorini

Ho letto l'edizione numero tre del mensile mesagnese dal nome "Memorie Mesagnesi", facendo molta attenzione al contributo della signora Giuseppina Di Giovanni Galiano a pagina quindici della pubblicazione, dove è scritto che a "Palazzo dei Resta" posto tra l'inizio di via Geofilo e via A. Profilo fu Tommaso vive una *signorina anziana dai candidi capelli e corporatura esile e un'insegnante d'inglese*. Ho ricordato una chiacchierata tenuta un paio d'anni fa con mio zio, Giancarlo Perrucci, che purtroppo da pochi mesi non è più fra noi, figlio di Lorenzo Perrucci e Ada Bonasoro.

Si parla della famiglia Castorini e delle sue varie ramificazioni e, discorrendo, guarda caso ci s'imbatte in una storia su palazzo dei Resta.

Ho chiesto conforto dei miei ricordi a mia zia, Bianca Castorini, la moglie del Perrucci, la quale non solo ha confermato ciò che ricordo ma lei stessa è una testimone, avendo frequentato personalmente il palazzo della signorina anziana dai candidi capelli citata nell'articolo, in quanto lontana parente. Il suo nome era Nerina Castorini una donna dimessa d'altri tempi e molto preparata, proprietaria del palazzo dei Resta. Quasi certamente era figlia di Giovanni Castorini organista della chiesa del Carmine. Insieme a lei viveva la sorella Cesira.

Proseguendo con i ricordi e le testimonianze si riesce a dare un nome anche all'insegnante d'inglese. Il nome è Paola. Il cognome Sacco. Una donna che



La nuova costruzione che ha preso il posto dell'antico palazzo

giunge nel nostro paese con molta probabilità dalla Calabria per svolgere la sua attività d'insegnante avendo accettato la cattedra di lingua inglese presso la scuola media "Maya Materdona".

La professoressa Sacco affitta dall'anziana donna una stanza, più precisamente la camera degli ospiti come si vedrà, all'interno del palazzo dei Resta. Siamo intorno all'anno 1958. L'accesso al palazzo dei Resta era situato all'altezza del numero civico ventidue/ventiquattro (attuale), tra l'inizio di via dei Geofilo e la fine di via A. Profilo fu Tommaso. Si accedeva attraversando un arco che portava in un piazzale con il basolato fatto di chianche naturali. Il piazzale aveva una forma rettangolare (la sua grandezza era di circa venti/venticinque mq) e a poca distanza dalla porta d'ingresso, partivano due rampe di scale curve, simmetriche che terminavano al primo piano. Una di queste rampe terminava vicino all'ingresso dell'appartamento della signora Nerina e della professoressa Sacco.

Si evince che il palazzo era stato diviso internamente in più nuclei abitativi.

Dalla testimonianza di un'altra parente, Wanda Borla insegnante di scuola elementare in pensione tra l'altro la più longeva di Mesagne fra le insegnanti e figlia di una Castorini, si cerca di capire come era la composizione interna del palazzo.

La signora Wanda Borla, innanzi tutto, appena sposata, ha condiviso lo stesso tetto con l'anziana donna per qualche anno.

Appena salito l'ultimo gradino della rampa di destra ci si trova davanti una vetrina, attraversata la quale ci si immette in un ballatoio, da cui si entra in una grande stanza d'ingresso a da questa sulla destra si accede in un salottino. Da questo, tramite una porta in una camera da letto con la finestra affacciata su vico Braccio. Questa camera è utilizzata dalla signora Nerina ed è collocata all'interno di un'arcata o galleria posta su vico Braccio e mette in collegamento, almeno strutturalmente, due edifici. Tornando nel salottino si trova un'altra porta che ci immette in un'altra stanza, adibita a camera per gli ospiti, con una finestra che dà sul ballatoio, e da qui si accede su un loggione che dà sulla via pubblica.

Dalla rampa di scale di sinistra si accede in un altro appartamento all'epoca affittato alla famiglia Fongaro.

All'altezza di ciò che reca l'indicazione della esattoria comunale, invece, al primo piano dell'immobile, risiede la cugina di Nerina Castorini, dal nome di Stella Castorini, figlia di Antonio Castorini farmacista e anche impresario delle compagnie teatrali, che all'epoca frequentano il nostro amato teatro comunale durante l'arco dell'anno.

Siamo a fine '800: si organizzano rassegne teatrali per offrire ore di svago e culturali a tutti i mesagnesi oberati da una vita lavorativa pesante e spesso difficoltosa come era il lavoro in agricoltura a quei tempi.

Stella Castorini, da quanto riferiscono i testimoni,

si presenta come una donna forte e autoritaria ma di sani principi. Una donna longeva, vissuta 105 anni, tanto che il comune di Mesagne le conferisce una onorificenza al compimento dei 100 anni come la signora più anziana della cittadina. Una storia di una donna forte che in vecchiaia pur non potendo più deambulare autonomamente pretende di andare a trovare suo nipote Antonio Biscosi domiciliato in via Castello presso palazzo Piazza (ex palazzo Biscosi) di cui ne era il proprietario, (oggi di proprietà del comune di Mesagne e sede dell'assessorato alla Cultura).

Un aneddoto per concludere: la modalità per poterci arrivare! Stella si affida a due energumeni che una volta fattala accomodare su una sedia, la trasportano dal primo piano della sua abitazione di via A. Profilo fu Tommaso fin a palazzo Piazza in via Castello, quasi come in processione.

Tornando ai luoghi, si può dire che l'ex palazzo dei Resta si presume iniziasse all'altezza dell'esattoria comunale e terminasse alla fine di via A. Profilo fu Tommaso dove oggi resta visibile un pezzo di colonna sul fronte murario dell'immobile.



Uno scorcio dell'antico palazzo dei Resta
(propr. Prof. Luigi Salamanna)

Uva e vendemmia a Mesagne, muta l'economia, cambia il territorio

di Antonio Pasimeni

La fotografia aerea di via Nino Bixio realizzata dall'arch. Franco Cutri e la cartolina che ritrae la villetta Europa e lo stabilimento vinicolo Pozzi offrono visibilmente l'opportunità di riflettere su come, mutando l'economia, muti il territorio. Siamo nel vicinato del santuario del Carmine lungo via Nino Bixio. Oltre la via il tratto di strada ferrata compreso tra la stazione ferroviaria e il passaggio a livello del rione Grutti. Non molti decenni addietro (la circostanza si coglie dalla foto aerea) una parte della stazione ferroviaria ospitava carri merci per il trasporto delle uve da Mesagne verso altre zone del nord che utilizzavano le nostre uve e i nostri mosti per "tagliare" produzioni vinicole meno interessanti da un punto di vista della

gradazione alcolica e della qualità complessiva.

Da quella parte di stazione partivano i treni merci e nel mese di settembre era davvero uno spettacolo anche per la gente comune notare in piazza la contrattazione tra mediatori e acquirenti, la conclusione dei contratti sulla parola, l'attività della "pesa pubblica", la partenza delle nostre uve vendemmiate per altri luoghi.

Poi man mano tutto è cambiato, dalla produzione in loco alla trasformazione del prodotto, dalla vinificazione che ha cambiato sistemi ai tentativi di imbottigliamento, a tutto ciò che da 50 anni in qua non è più collegato all'attualità ed è ormai consegnato definitivamente alla storia.



I FATTI

Uve e vini da qui in Europa. Un convegno di 50 anni fa

di Angelo Sconosciuto

«**D**obbiamo però ammettere con tutta onestà che noi meridionali abbiamo perso tempo, permettendo così ai settori extragricoli di sfruttare il nostro prodotto e quindi il nostro sudore. È tempo quindi di incamminarci speditamente verso questa nuova via e auspico che dal convegno nasca un rinnovato impegno degli operatori economici, dei coltivatori diretti, e dei parlamentari per la difesa della nostra viticoltura». Non sappiamo se queste furono davvero le ultime parole del convegno che richiamò a Brindisi il gotha del settore vitivinicolo italiano, perché ci si confrontasse con la politica, l'economia e la ricerca su ciò che stava accadendo e che avrebbe necessariamente caratterizzato il futuro, che noi viviamo in questi anni e per alcuni versi abbiamo pure consegnato alla storia. Di certo sono le parole conclusive dell'ultimo intervento pubblicato negli Atti del convegno di studio su «L'economia vitivinicola meridionale nel Mercato comune», che le arti grafiche Schena di Fasano finirono di stampare il 10 luglio 1969. Cinquant'anni addietro, dunque, vedevano la luce gli atti di un momento di ampia riflessione che, promosso dalla Camera di commercio di Brindisi, si svolse nel Palazzo di città di Brindisi il 6 e 7 dicembre del 1968.



Giovanni Cervellera



Ubaldo Zanzarella

Il momento era cruciale, perché si entrava nel vivo dell'esperienza politica ed economica europea. I Trattati di Roma firmati il 25 marzo 1957 ed entrati in vigore il 1° gennaio 1958, infatti, avevano fissato un periodo transitorio entro il quale realizzare il Mercato comune e questo termine sarebbe scaduto il 31 dicembre di 50 anni addietro. Quindi era legittimo interrogarsi, proprio a Brindisi, su un aspetto della nostra vita socio-economica di grande rilevanza. Ecco perché da tutte le regioni giunsero in città.

I partecipanti registrati furono 428 e, a scorrere l'elenco – si perdoni la nota localistica, ma “Memorie mesagnesi” è anche questo – notiamo diversi nostri concittadini, il cui nome richiama eventi e circostanze di una realtà che ora è profondamente e necessariamente mutata, ora ha cessato addirittura di vivere.

Secondo l'elenco, ecco in ordine alfabetico i partecipanti che avevano un legame con Mesagne: il presidente dell'Unione provinciale agricoltori, Pompeo Braccio; il presidente della Cantina sociale di Mesagne, Giovanni Cervellera; il sindaco di Mesagne, Cassio De Mauro; l'operatore economico Lorenzo Distanti; l'universitario Vincenzo Leonardo; il direttore della Cantina sociale “Pozzi”, Bruno Parri; il presidente dell'Associazione industriali, Antonio Silvestrini. E ancora parteciparono: per l'Associazione Agricoltori, Scipione Terribile; il segretario capo del Comune, Pietro Tobia, ed il titolare dell'Azienda vinicola Ubaldo Zanzarella.



Lavori in cantina

«Preparare i nostri vini all'etichetta “europea”», aveva titolato “La Gazzetta del Mezzogiorno” il 24 novembre 1968, pubblicando un'intervista al presidente dell'Unione regionale delle Camere di commercio pugliesi e della CdC di Brindisi, Giuseppe Abbadessa, e ancora: «Dal Mec il nostro vino attende maggiore giustizia» concludeva invece l'articolo del 4 dicembre 1968.

Intanto «Convegno vitivinicolo meridionale per il Mec», diceva lo striscione posto all'ingresso del Palazzo di città a Brindisi, mentre i convegnisti raggiungevano l'aula e fu il vicesindaco della città, Luigi Capone, in assenza del sindaco Franco Arina, a porgere i saluti, ai quali fecero seguito quelli del Presidente dell'Amministrazione provinciale, Vincenzo Palma, mentre il discorso del presidente della Camera di Commercio, Giuseppe Abbadessa, iniziò ad introdurre i temi fondanti del convegno e lo stesso fecero il Sottosegretario di Stato al Ministero dell'Agricoltura e foresta, Arnaldo Colleselli, e il collega al Ministero dell'Industria commercio e artigianato, Sebastiano Vincelli.



Massima attenzione, quindi, per gli «Aspetti della legislazione vinicola nei paesi del Mec in relazione alla tutela della denominazione di origine» illustrati nella relazione del direttore della Cantina sperimentale di Barletta, Mario Mattia. Dopo di lui ci fu l'intervento del vicedirettore generale per le importazioni e le esportazioni del Ministero del Commercio estero, Beniamino Miozzi, sull'«Organizzazione comune di mercato e le esportazioni vinicole italiane».

Su «Situazione e problemi della politica comune vitivinicola» relazionò invece Claudio Marescalchi, mentre il direttore tecnico dell'Istituto siciliano della vite e del vino, Paolo Fici, lesse la relazione di Gaetano Messina, presidente del medesimo Istituto, su «viticoltura ed enologia del Meridione ed il Mercato comune europeo». Su «il problema dello zuccheraggio nei riflessi dell'economia vitivinicola meridionale» parlò Vitantonio De Giorgio, mentre Michele Vitagliano si soffermò su «la vitivinicoltura nelle zone caldo-aride in relazione al suo divenire», con due esperti del settore come Agostino Rossi e Giuseppe Mazzetti che posero un interrogativo: «l'aggiunta di zucchero nella vinificazione per la produzione di vini da pasto in Sicilia si palesa utile ai fini tecnico-produttivi?».

Il saluto del Ministro della Cassa per il Mezzogiorno, Italo Giulio Caiati, e gli interventi del Presidente della Camera di Commercio di Asti, Giovanni Borello, e del presidente dell'Associazione delle Cooperative agricole di Brindisi, Antonio Di Giulio, chiusero la prima di giornata di lavori, mentre la seconda si aprì con l'intervento di Lino Tomasi della Camera di Commercio di Trento, al quale fece seguito - sul «problema dello zuccheraggio» - quello dell'on. Ernesto del Giudice e quindi gli interventi di Antonio Mastroberardino della Camera di commercio di Avellino, del presidente dell'Unione Cantine sociali della Sicilia, Salvatore Grillo, e del presidente della Cantina sociale di Castelvetro, Martina.

Su «vecchio e nuovo Mezzogiorno vinicolo: prospettive ed indirizzi per la commercializzazione dei vini meridionali» tenne quindi la relazione il sen.

Decio Scardaccione, mentre su «il mercato vinicolo e l'adeguamento legislativo nell'ambito comunitario» si soffermò il Direttore centrale delle cantine di Puglia e Lucania, Angelo D'Amelio. E si diede l'avvio quindi ad una serie di interventi.

Iniziò il componente del Comitato nazionale tutela denominazione d'origine, Giuseppe Galfano, quindi intervennero gli onorevoli Armando Monasterio, Clemente Manco, Donato De Leonardis, il presidente della Camera di commercio di Lecce, Cosimo Settimo, l'on. Mario Mazzarino. Seguirono le comunicazioni del direttore Cantina sperimentale di Milazzo, Girolamo Bambara, del direttore Osservatorio per le malattie delle piante di Torino, Giovanni Borzini -sul tema della riduzione del fabbisogno di manodopera in viticoltura e degli orientamenti della tecnica colturale in Piemonte-, del «contadino di asti», Celestino Cerrato, del prof. Nicolò De Stefano - su «la viticoltura siciliana ed il mercato comune europeo» -, del dott. Angelo Fadda sul catasto vinicolo, del presidente dell'Associazione Salentina Viticoltori di Brindisi, Achille Libertini; del direttore del Consorzio per la Viticoltura e l'enologia del Friuli, Ennio Nuzzi; del dott. Guido Maci della Camera di commercio di Pesaro su «i vini del Pesarese nelle prospettive del Mec»; dell'Accademico della vite e del vino di Martina Franca, Giovanni Matera.

Si chiusero, dunque, gli interventi e si proseguì con la presentazione dell'ordine del giorno dei rappresentanti delle Regioni dell'arco alpino, con la comunicazione del direttore della Coldiretti di Brindisi, Emilio Romano, del consigliere dell'Ente di sviluppo di Brindisi, Ignazio Ugenti, prima della discussione della mozione finale.

Essa fu articolata e tra l'altro si chiese che nella regolamentazione comunitaria si tenesse conto della «netta opposizione allo zuccheraggio - quale pratica comunitaria di arricchimento alcoolico - al fine di creare, conservare e consumare vini europei di pregevoli caratteristiche naturali» e «in linea subordinata, qualora non dovesse essere accettata tale indicazione, che in ogni Paese comunitario venga mantenuta l'attuale propria legislazione» e fosse «difesa la produzione nazionale attraverso l'applicazione di tecniche restrittive o di compensazione economica nei confronti di vini stranieri, prodotti con aggiunta di saccarosio».

Il resto, dagli interventi di mercato alla difesa della produzione, dall'armonizzazione fiscale alla politica delle strutture, ha caratterizzato il cammino di questi cinquant'anni di storia economica e sociopolitica dei Paesi dell'Unione europea, tra «guerre del vino», indagini giudiziarie sulle sofisticazioni, problemi riguardanti le Dop, Doc e Docg,... Ma queste sono altre storie, che potrebbero certamente essere raccontate.

I FATTI

È tempo di vendemmia

di Tranquillino Cavallo



Vendemmia del 1929

C'era una volta a Mesagne la vendemmia. Oggi c'è ancora, ma molto dimensionata. Lo svellimento dei vitigni dell'agro e la poca remunerazione che il prodotto ha avuto in questi lustri hanno affossato quella che per intere generazioni è stata l'economia principale delle famiglie mesagneesi. La vendemmia iniziava a settembre e si concludeva a novembre inoltrato. Oggi resta solo un ricordo sbiadito e un po' malinconico di quei tempi. La frenesia di svegliarsi al mattino presto, affilare le forbici che avrebbero tagliato l'uva, controllare che i tini fossero a posto, il tutto con un sottofondo di litanie contadine. E poi le botti, le "carolle", le "rasole", i carri trainati dai cavalli, i trattori, i camion il tutto in un giro vorticoso che faceva comprendere che la giostra della vendemmia era iniziata.

Intere famiglie – lo rimarchiamo - vivevano di questa economia. I figli aspettavano queste giornate per guadagnare qualche lira per comprarsi a novembre, nella fiera "ti li ttanta culi", i vestiti buoni per le festività invernali. E poi la ricerca affannosa del personale, uomini, donne e ragazzi, per le fasi della vendemmia. Oggi questa fase è sparita, quasi del tutto, poiché le vendemmiatrici meccaniche hanno



Vendemmia del 1929

sostituito il lavoro di tutta questa gente.

"Memorie mesagneesi" vuole riproporre ai lettori, dopo 45 anni, lo scritto tratto dal giornalino "Mesagne: momenti di vita", della terza B, della scuola Elementare "Giovanni XXIII", anno scolastico 1974/1975, insegnante Mario Caforio, nel quale gli scolaretti descrivono questo momento di vita.

"Sono i primi pomeriggi dell'autunno. Il sole, ancora caldo, invita al riposo pomeridiano, ma per le ve del nostro paese c'è gran movimento. Le contadine entrano ed escono dalle case e si fermano a parlare silenziosamente e qualche volta anche animatamente: vanno in cerca di vendemmiatrici. Per lo stesso motivo auto e moto passano lentamente fermandosi spesso. E' tempo di vendemmia. Alcuni contadini preparano tini e vasche e forbici sui loro mezzi di trasporto. Nelle piccole cantine del centro i moscerini fanno festa e si respira un aspro odore di mosto. Una folla numerosa, fitta e rumorosa occupa il piazzale della porta grande e le vie adiacenti. Si parla di affari: chi vende, chi compra, chi fa da mediatore, chi organizza la propria vendemmia, chi cerca lavoro per i giorni successivi. Gente di ogni età, vi sono anche i forestieri venuti per comprare l'uva. Al mattino, quando il sole non è ancora sorto, il gallo non ha ancora cantato e alcune stelle brillano ancora nel cielo, nelle case si accendono le luci; qualcuno bussa alla porta per svegliare, amici, parenti o conoscenti che devono andare al lavoro. Si parte la vendemmia li attende. Giunti in campagna le donne, cantando, tagliano l'uva e svuotano le vasche piene nei tini. Gli uomini le pressano bene e la portano al camion. Verso mezzogiorno, nel nostro paese, il traffico si fa più intenso si torna a casa, la vendemmia è finita".

Già la vendemmia è finita, ma non il ricordo indelebile rimasto nel cuore e nella mente di quegli scolaretti del 1974.



Vendemmia del 1929

I FATTI

Spigolature dialettali mesagnesi di *Marcello Ignone*

Pi nnu bbicchieruzzu ti vinu

Ntra nnu bbicchieruzzu ti vinu, dentro un buon bicchiere di vino, c'è gran parte della storia dell'umanità. Dagli Egizi, maestri nelle tecniche vitivinicole, ai Greci e ai Fenici, che diffusero nel Mediterraneo la vite e il vino, per giungere ai Romani, che portarono la viticoltura nel resto dell'Europa e furono i primi ad usare botti di legno e bottiglie di vetro al posto delle anfore di terracotta e con le botti e le bottiglie cominciò ad avere importanza l'annata e l'invecchiamento del prodotto. Nel corso dei secoli, il buon vino divenne sinonimo di ricchezza e prestigio.

Noi Italiani abbiamo sempre pensato di saper fare il vino, di essere più bravi degli altri (del resto, per i Greci eravamo la "terra del vino", *Enotria*), ma non è del tutto vero. Dalle nostre parti, ad esempio, la cultura *ti lu vinu casaluru* ha spesso confuso del vino scadente con il buon vino. Per fortuna negli ultimi decenni, nella nostra regione le cose sono cambiate e sempre più aziende, lavorando sulla qualità e sulle tecniche di vinificazione, hanno reso i vini pugliesi alla pari di tanti altri rinomati nel mondo. Il legame tra la Puglia e il vino è, quindi, antichissimo e da sempre la produzione vitivinicola della nostra regione è tra le più importanti d'Italia.

Un legame così forte non è senza conseguenze anche sul piano linguistico, oltre che storico e culturale. Infatti, vigna, uva e vino sono ricorrenti in moltissimi modi di dire, proverbi, espressioni e termini dialettali. Ne vediamo alcuni (fonte: *Il Dizionario Mesagnese*).



Espressioni, modi di dire, proverbi e curiosità mesagnesi legati all'uva e al vino

Ua

Uva, il frutto della vite (oggi è in uso anche il termine italiano *uva*).

Alcune varietà:

a ccannellini, uva pizzuttella;

aliatucu, aleatico;

barisana, uva baresana;

cardinali, uva cardinale;

lausanu, uva bianca di Alessano;

marvasia bianca, malvasia bianca, spec. *a ccota ti sorgi*, a coda di topo, per la forma del grappolo;

marvasia nera, malvasia nera;

marvasia, uva dei vitigni malvasia;
menna iattina, lett. a mammella di gatta, uva precoce;
menna ti vacca o *turaca*, lett. a mammella di vacca, uva regina, uva bianca da tavola dai chicchi grossi e duri;
muscatieddu, uva moscatella;
muscatu, uva moscata;
muscriddoni, uva moscata, zibibbo;
necramaru e var. *negramaru*, negramaro, uva moretta, detta *mangiaverri*;
ongula o *ua ti Natali*, uva tardiva a forma allungata;
ottavianu, uva di Ottaviano, località napoletana;
paia tebbutu, uva paga debito, uva bianca di gran resa;
primatiu, primitivo;
prunešta, uva da tavola tardiva, dura e violacea;
tarantinu, uva tarantina;
ua ti lu scurzoni, var. *pummitori ti lu scurzoni*, lett. uva, var. pomodori, del serpente, gigaro, *Arum italicum*;
virdesca, uva verdea;
zuzumannieddu, salsomannello;
Modi di dire:
nn'aciunu t'ua, un acino di uva;
nna crappa t'ua, un grappolo di uva;
štumpari ua, pigiare uva;
ua bbianca, uva bianca;
ua matura, uva matura;
ua nera, uva nera;
ua pi vvinu, uva da vino;
ua ti preula, uva di pergolato;
ua uscia, uva acerba;
Proverbi:
puru ti l'ua si faci lu vvinu! anche dall'uva si fa il vino!
ci mangi ua e ffichitindi, quandu cachi tuttu rrigni, se mangi uva e fichidindia, quando defechi ti sforzi tutto;
Tradizione:
l'acini ti ua nera, gli acini di uva nera, erano talvolta cotti per dare sapore e colore al vino più debole, ne derivava l'*acinata*;
l'acinieddi, gli acini più piccoli e rinsecchiti erano svèlti ad uno ad uno dal grappolo d'uva da tavola prima della maturazione.

Vindegna

Vendemmia; operazione del raccogliere l'uva; il tempo della raccolta dell'uva (ma anche la quantità di uva raccolta ed il vino ottenuto).

Modi di dire:

tiempu ti vindegni, tempo di vendemmie;
fari li vindegni, fare la vendemmia;
sciri a lli vindegni, andare a vendemmiare;

Proverbio:

puta štretta, vindegna longa, potatura accorta e vendemmia abbondante.

Vinu

Vino

Modi di dire:

acqua ti salimienti, acqua di sarmenti, il vino;
nna quarta e nna cazzosa, un quarto di vino e una gazzosa, per rendere più gradevole il vino;
pani pani e vvinu vvinu, pane pane e vino vino, dire le cose come stanno, apertamente e chiaramente, avere rapporti leali e divisioni in parti uguali;
sucu ti salimienti, sugo di sarmenti, il vino;
vinu casaluru, vino casalingo, fatto in casa, prodotto in proprio;
vinu liggitumu, vino non sofisticato;
vinu paštusu, vino pastoso, amabile;



Uva nera



Vendemmia a Mesagne

vinu russu, biancu, rosatu, vino rosso, bianco, rosato;
vinu schettu, vino genuino;
vinu sinceru, vino genuino, non adulterato;
vinu spuntu, vino spunto, alterato, dal sapore acidulo, quasi aceto;
vinu trasiticciu, vino novello, specialmente primitivo, che scende giù facilmente;
vinu trubbu, vino torbido;

Proverbi:

a lla vicchiaia no nci nni voli sciuecu, nci voli pani, vinu e ffuecu, la vecchiaia non ha bisogno di gioco, ma di pane, vino e fuoco;

acqua a lli papiri e vvinu a lli uemmini, acqua alle papere e vino agli uomini;

amici e vvinu cu ssontu bbueni hann'a essiri vecchi, amici e vino per essere autentici devono essere di vecchia data;

ccatta vinu vecchiu e uegghiu nuevu, compra vino vecchio ed olio nuovo;

ci vvuè ffaci bbueno vinu, zzappa e pputa ti san Martinu, se vuoi fare buon vino, zappa e pota il giorno di san Martino;

eti megghiu cu ppuzzi ti vinu ca cu ardueri ti ogliu santu, molto meglio puzzare di vino che profumare di olio santo, usato per l'estrema unzione;

eti megghiu cu ppuzzi ti vinu ca cu ardueri ti ogliu santu, molto meglio puzzare di vino che profumare di olio santo, usato per l'estrema unzione;

l'acqua faci cazzoddi e llu vinu faci mitoddi, l'acqua fa i vermi ed il vino fa cervello, aguzza l'ingegno;

l'acqua faci pišciari e llu vinu faci cantari, l'acqua fa urinare ed il vino fa cantare;

l'omu ti vinu no vvali nnu carrinu, l'ubriaco non vale un carlino;

la votti tai lu vinu ca teni, la botte dà il vino che ha;

lu vinu eti lu latti ti li vecchi, il vino è il latte dei vecchi;

lu vinu quandu eti picca eti saluti, quandu eti assai ti saluta, il vino quando è poco è salute, quando è molto ti saluta;

megghiu nnu fiasco ti nna votti, meglio un fiasco di vino che un'intera botte, bere con moderazione;

minti lu vinu ntra llu capasoni e llu uegghiu ntra llu vitroni, conserva il vino in un reci-piente di creta e l'olio in uno di vetro;

pani cu lli uecchi, casu senza uecchi e vvinu cu lli lacrimi a lli uecchi, il pane deve avere la mollica piena di fori per effetto di una buona lievitazione, il formaggio deve essere sodo e senza buchi, non fermentato, mentre il vino deve essere talmente forte da far venire le lacrime agli occhi;

spicciari a ttaralucci e vvinu, una lite era composta in modo pacifico quando ci si recava in una cantina dove non mancavano mai sia *li taralucci*, qualche altro boccone, *to' pisci ti scapecci, nnu picca ti casu* e, naturalmente, il vino, mangiando e bevendo, tra i litiganti tornava la pace;

uarditi ti l'acitu ti lu vinu toci, guardati dall'aceto del vino dolce;

ursulu mia ursulu, sbascia lu pizzu e aza lu culu, orciolo mio orciolo, abbassa il pizzu e alza il didietro; nelle cantine gli ubriacconi dedicavano questo modo di dire al boccale pieno di vino; abbassa il pizzu, la parte del boccale a forma di punta, dove si accosta la bocca per bere, e alza la parte di sotto, allo scopo di bere tutto il vino contenuto nel boccale;

vinu bbueno fin'a lla fezza, vino buono fino alla feccia; anticamente il vino non si travasava e quello buono restava tale anche in presenza di feccia;

Vinu nuevu, putea aperta, il vino novello fa orinare molto;

Vinu ti toianni, uegghiu ti nn'annu, pani ti nnu giurnu e ovu ti nn'ora, i tempi giusti per assaporare al meglio questi alimenti.

Tradizioni:

l'acquata era un miscuglio di vini diversi, non pregiati e con aggiunta di acqua; un vinello ottenuto dalla sciacquatura della vinaccia; il vino era spesso annacquato *ti li cantinieri* disonesti; storicamente era il vino dei servi o degli schiavi.

lu mmili an friscu ntra llu puzzu, il fiasco al fresco nel pozzo; quando non c'era il frigorifero e il ghiaccio era per pochi, in estate si usava tenere, legato ad una fune, il fiasco dell'acqua o del vino nel pozzo.

iaštìmamù! bestemmiamo! era il modo di dire che precedeva una bevuta di vino, dal momento che bere vino era un vizio che poteva condurre alla perdizione.

pittama, oltre ad indicare una discreta quantità di qualcosa (ma anche una poltiglia, una persona noiosa, inopportuna, petulante, seccante), era un impiastro, un decotto di vino aromatizzato che, caldo, si applicava sul petto.

quintadeciama, quintadecima, il quindicesimo giorno del novilunio; il plenilunio, la luna piena; vi erano delle leggende legate al plenilunio; una di queste riguardava l'imbottigliamento del vino in bottiglie di vetro che, se effettuato durante il periodo del plenilunio, garantiva una conservazione più lunga, specialmente se l'operazio-

ne avveniva alle sei di mattina e con il vento di tramontana.

Mieru

Vino (è un termine poco comune a Mesagne).

Modi di dire:

mieru biancu, russu, vino bianco, rosso;

mieru nuevu, vino nuovo, schietto;

mieru pašusu, vino pastoso, amabile;

mieru vecchiu e uegghiu nuevu, vino vecchio e olio nuovo;

Proverbi:

l'acqua faci pišciari, lu mieru faci cantari, l'acqua fa urinare, il vino fa cantare;

lu mieru eti lu latti ti li vecchi, il vino è il latte dei vecchi;

lu mieru bbuenu si vendi senza frasca, il vino buono si vende senza frasca, la qualità non ha bisogno di pubblicità;

lu mbriacu veru sobbr'a llu toci si mbevi lu mieru, il vero ubriaco sul dolce beve il vino.

Cantina

Cantina; osteria; taverna; bettola (ma anche scantinato, locale interrato utilizzato per conservare vino e derrate alimentari, cantina sociale).

Tradizione:

era il luogo di ritrovo per eccellenza degli uomini, dove bevevano *vinu* e giocavano a carte, specialmente a *lleggi*;

Modi di dire:

sciri cantini cantini, vivere passando da una cantina all'altra;

purtari l'ua a lla cantina, portare l'uva vendemmiata alla cantina sociale;

Proverbi:

ci vuè ssani, sciruppu ti cantina e ppinnuli ti iaddina, se vuoi guarire bevi vino e mangia carne di gallina;

ci vuè ssani, sciruppu ti cantina e ppinnuli ti vaccina, se vuoi guarire bevi vino e mangia carne di vitello;

ppinnuli ti ucciarìa e sciruppu ti cantina, pillole di macelleria e sciroppo di cantina;

lu mieru bbuenu si vendi senza frasca, il vino buono si vende senza frasca, la qualità non ha bisogno di pubblicità;

tiempu russu ti matina, fuci fuci a lla cantina, tempo rosso di mattina, corri corri alla cantina.

Tradizione:

un tempo *li cantini*, che facevano anche da mangiare, avevano come insegna una frasca che era e-sposta anche per indicare l'arrivo del vino novello.

Rištari a ll'urmu

Restare all'olmo, ma anche *lassari a ll'urmu*, lasciare all'olmo, *rrumaniri a ll'urmu*, rimanere all'olmo, cioè rimanere a bocca asciutta, senza bere; questi modi di dire alludono, forse, alla funzione dell'olmo di sostenere la vite, oppure al fatto che durante le fiere e i mercati medievali i contratti di vendita avvenivano all'aperto, in piazza, di solito ombreggiate da alberi di olmo; una volta concluso il contratto, i contraenti bevevano e, quindi, chi non concludeva non beveva e restava all'ombra sotto l'olmo; oggi, i modi di dire sono parte della *passatella* (*a leggi, a ppatrunu e ssotta*), un antico gioco di osteria e bar, in cui i bevitori eleggono o scelgono a sorte un padrone, *patrunu*, e un sottopadrone, *sottapatrunu*, i quali, a loro arbitrio, distribuiscono ai partecipanti il vino, di recente anche la birra, acquistato da tutti i partecipanti al gioco, ma facendo in modo che qualcuno della combriccola resti all'olmo, *a ll'urmu*, cioè a bocca asciutta;

Proverbio:

Ci a ll'urmu štai, mbriacu si nni vai, nel gioco ti la passatella, chi non beve subito qualche bicchiere di vino, ne approfitterà alla fine, bevendone più del dovuto e tutto in una volta quando, grazie alla *conta*, toccherà a lui di berne.

AGLI AFFEZIONATI LETTORI

Vi siamo grati per l'interesse che dimostrate nel seguire queste "Memorie" chiedendo all'edicolante quando sarebbe uscito il numero successivo a quello che acquistate. Diversi ci hanno chiesto copie arretrate e allora abbiamo deciso di provvedere alla ristampa di pochi numeri di ciascun fascicolo che proporremo al costo di 1 Euro. Vi chiediamo, gentilmente di prenotare la/le copie delle quali avete necessità presso il vostro edicolante che provvederà ad inoltrarci i vostri desiderata.

Grazie ancora per la vostra fiducia.

Memores Civitatis