

il Calendario Brindisino *2022*

*Del passato non dimentichiamo
la solidarietà dei brindisini...*



... la memoria degli avvenimenti e le emozioni vissute.

*Non dimentichiamo
il nostro dialetto...*



*... intriso di storia locale, di sofferenze e di gioie,
di feste e di tavole imbandite.*

il Calendario Brindisino

2022

I GIOCHI DI UN TEMPO

A rendere speciale un luogo sono certamente la bellezza del paesaggio e la ricchezza dei monumenti. Al desiderio di ritornarci e di rivisitarlo concorrono le tradizioni, l'enogastronomia, le feste e le fiere locali., rallegrate anche dai giochi tipici.

Lu sciuecu ti li noci (a ddo piscia Ntunedda). Il gioco delle noci

Era un gioco praticato già dagli antichi Romani e presuppone concentrazione, buona mira, precisione nell'abilità del tiro.

I ragazzi si raggruppavano per giocare dove c'era un terreno sterrato, dove si poteva trovare un cumulo di terra su cui posizionare in fila le noci. Se i partecipanti al gioco erano almeno 8-10, allora mettevano in gioco una noce ciascuno, altrimenti ne potevano mettere due. Si faceva una conta per indicare l'ordine del turno del lancio da parte dei giocatori; si prefissava una distanza di 10/15 metri dalla fila delle noci e si tracciava una linea per terra da cui lanciare a turno le proprie. Se la noce lanciata (che ognuno sceglieva bella grossa) colpiva le noci posizionate sulla terra, quelle che cadevano costituivano la vincita del giocatore. Quelle che non cadevano venivano sempre riposizionate fino alla fine del gioco.



A batti pareti

Esistevano due le modalità di gioco.

In una si lanciavano le monetine da una distanza prestabilita di tre/quattro metri, che di solito era la grandezza del marciapiede.

Chi si avvicinava di più senza colpire il muro, vinceva e prendeva le altre.

Nella seconda modalità, si davano le spalle al muro, si "batteva" la monetina vicino al muro. La moneta che si allontanava di più dal muro era vincente.

Alla uèrra francesi, Alla guerra francese

Era un gioco di squadra a cui potevano partecipare ragazzi dai 10/11 anni. Il gioco presupponeva prontezza di riflessi e furbizia.

Una conta stabiliva quanti ragazzi potevano partecipare, di numero uguale nei due gruppi. Ognuno era indicato con un numero. Un capofila-arbitro tracciava una linea divisoria al centro dei due gruppi e una linea alle loro spalle; al centro si poneva un fazzoletto annodato. Quando il capofila chiamava il numero corrispondente ai due ragazzi, essi dovevano correre velocemente per prendere il fazzoletto. Era raro che si riuscisse a ritornare al proprio posto senza essere toccati dall'avversario. Poteva capitare anche che ambedue si trovassero vicino al fazzoletto e allora, un piede nella propria area e un piede nell'area avversaria, i due contendenti si studiavano guardandosi negli occhi, aspettando un attimo di stanchezza nell'altro, per cui il fortunato prendeva il fazzoletto e correva alla postazione. Ma non era finito ... l'avversario sfortunato poteva toccare il più fortunato alla spalla durante l'inseguimento e il punto era attribuito alla sua squadra. Vinceva la squadra che raggiungeva i 15 o i 21 punti, come si era stabilito all'inizio del gioco.

Esiste una variante divertente: al posto del punteggio alla squadra, si prendeva prigioniero il ragazzo toccato e la partita terminava quando una squadra faceva prigionieri gli appartenenti alla squadra avversaria della quale ne rimaneva solo uno.

Loredana Vecchio



1	Sabato Capodanno	52
2	Domenica S. Basilio vescovo, Modesto	●
3	Lunedì S. Genoveffa	1
4	Martedì S. Ermete, Fausta, Angela	
5	Mercoledì S. Amelia, Nazario	
6	Giovedì Epifania del Signore	
7	Venerdì S. Luciano, S. Raimondo	
8	Sabato S. Massimo, S. Severino	
9	Domenica S. Giuliano martire, Alessia	●
10	Lunedì S. Aldo Eremita, Domiziano	2
11	Martedì S. Igino Papa	
12	Mercoledì S. Modesto martire, Probo	
13	Giovedì S. Ilario, Yvette, Eliana, Vero	
14	Venerdì S. Felice m., S. Bianca	
15	Sabato S. Mauro abate, Ida	
16	Domenica S. Marcello Papa	



Colonna terminale della via Appia

Le Colonne Romane, situate presso il porto di Brindisi, erano due colonne gemelle. Il 20 novembre del 1528, una delle due crollò e i pezzi rimasero lì per 132 anni. La peste, che già nel 1526 aveva colpito Brindisi, si diffuse nuovamente nel 1657 nel Regno di Napoli, ma non colpì Lecce. Si disse che fu per intercessione di S. Oronzo, per questo Lecce volle erigere un monumento al Santo e chiese i roccchi della colonna a Brindisi. Il sindaco Carlo Stea acconsentì, non così il suo successore Giovanni Antonio Cuggio che si rifiutò di consegnarli. Ma il 2 novembre 1959 l'allora viceré di Napoli, Conte di Castrillo, ordinò ai brindisini di consegnarli.

Durante la Seconda Guerra Mondiale la colonna superstite fu smontata per evitare che crollasse con qualche bombardamento. Fu in seguito rimontata e tra la fine del '900 e il 2002 è stata nuovamente smontata e restaurata. Fu fatta una copia del capitello originale e fu montata al suo posto. Il capitello originale è stato collocato in una delle sale di Palazzo Granafai-Nervegna.

La colonna superstite è alta m. 18,74. Il capitello è ornato con quattro divinità, otto tritoni e foglie di acanto.

Classi sociali nella Brindisi del '700

Il '700 in Brindisi fu un periodo contrassegnato dalla povertà. Pochi erano i nobili patrizi, che facevano parte del primo ceto; poi c'erano i cosiddetti "magnifici", coloro che "vivevano del loro" o esercitavano le professioni liberali (medici, chirurghi, avvocati), denominati "nobili viventi", che facevano parte del ceto medio o secondo ceto. Infine c'erano gli artigiani, i pescatori, gli agricoltori e i braccianti. I nobili e i "nobili viventi" vivevano in palazzi o in case palazziate. Le famiglie dei patrizi erano 33; due di essi erano baroni: don Fausto Laviano e don Giorgio Perez. I nuclei familiari del secondo ceto erano 54.

L'oggetto antico: la brascera, il braciere

Nelle serate d'inverno i componenti della famiglia sedevano in cucina tutti intorno alla brascera, un braciere in cui si accendeva la carbonella. Con un cucchiaino grande di ferro ogni tanto "si aggiustava lu foccu", cioè si spostavano un po' i carboni e si faceva rinvivare la croscia, la brace, per sentire più caldo.



La ricetta: Gnocchetti cu llu baccalà, risoni col baccalà

Ingredienti per gli gnocchetti di pasta fresca: 250/300 gr. semola, sale fino, acqua tiepida.

Preparazione: formate un impasto morbido ed omogeneo con la farina, l'acqua e il sale. Fate dei maccheroncini grossi come uno spaghetti; tagliateli a pezzetti di mezzo centimetro circa. Lavoratene ognuno tra



pollice e indice, rigirando la pasta tra i polpastrelli fino a quando avrà assunto la forma di un robusto chicco di riso.

Sucu cu llu baccalà, sugo col baccalà.

Ingredienti: 500-600 gr. di baccalà già ammollato, una cipolla, olio e v.o., 500 gr. di pomodori maturi tagliati a pezzetti, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, pepe o peperoncino.

Preparazione del condimento: soffriggete la cipolla affettata finemente; aggiungete lo spicchio d'aglio e il baccalà a pezzi grossi. Girate e rigirate il pesce con cautela e, quando si sarà dorato, con una paletta toglietelo dalla pentola e adagiatelo su un piatto. Aggiungete nella pentola i pomodori a pezzetti, mescolate e fate cuocere. Quando i pomodori saranno cotti, riadagiate il baccalà nella pentola e ultimate la cottura nel sugo; infine assaggiare per aggiustare di sale il condimento.

Fate cuocere la pasta, scolatela al dente e conditela col sugo. Aggiungete il prezzemolo già lavato e tritato, quindi il pepe o il peperoncino.

Gli abitanti delle Sciabbiche preparavano il sugo cu llu gruencu, con il grongo; altri benestanti con il capitone o cu llu stoccapesei, lo stoccafisso, più prelibato rispetto al baccalà.

17	Lunedì S. Antonio abate, Alba, Iole	3
18	Martedì S. Liberata, Leonardo	○
19	Mercoledì S. Mario martire, Pio	
20	Giovedì S. Sebastiano, Fabiano	
21	Venerdì S. Agnese, Ines	
22	Sabato S. Vincenzo martire, Linda	
23	Domenica S. Emerenziana, Ramona	
24	Lunedì S. Francesco di Sales, Vera	4
25	Martedì Conversione di S. Paolo	●
26	Mercoledì SS. Tito e Timoteo, S. Paola	
27	Giovedì S. Angela Merici, Elvira	
28	Venerdì S. Tommaso d' Aquino	
29	Sabato S. Costanzo, S. Giro, Gildo	
30	Domenica S. Martina, S. Savina	
31	Lunedì S. Giovanni B., S. Ignazio	5





1	Martedì S. Verdiana, Veridiana, 5
2	Mercoledì Presentaz. del Signore
3	Giovedì S. Biagio, S. Oscar
4	Venerdì S. Gilberto, Biagio
5	Sabato S. Agata
6	Domenica S. Paolo Miki, Amando
7	Lunedì S. Teodoro martire, Eugenia, 6
8	Martedì S. Girolamo Emiliani
9	Mercoledì S. Apollonia
10	Giovedì SS. Arnaldo e Scolastica
11	Venerdì S. Dante, B.V. di Lourdes
12	Sabato S. Eulalia, Alessio
13	Domenica S. Maura, Esmeralda, Fosca
14	Lunedì Festa degli innamorati, 7
15	Martedì Festa dei singles, S. Faustino
16	Mercoledì S. Giuliana Vergine



Giardinetti e veduta Ristorante Miramare

I "Giardinetti" di Piazza Vittorio Emanuele II, *ti bbasciu alla Marina*, per noi brindisini non sono dei semplici giardinetti. Erano il punto d'incontro delle famiglie nelle feste dei Santi Patroni; erano il luogo in cui potevi bere un sorso d'acqua alla fontanella sempre zampillante che si trovava ai piedi di una grande albero; era il luogo in cui potevi riposarti e sedere su una delle panchine per chiacchierare con gli amici; era il limite a cui noi ragazze potevamo arrivare nello struscio domenicale.

Liti fra patrizi e nobili viventi

Il sindaco, secondo le leggi aragonesi, si doveva eleggere tra i nobili patrizi o tra i rappresentanti del secondo ceto, i cosiddetti "nobili viventi", di cui facevano già parte i cadetti, cioè i figli non primogeniti dei patrizi. Le liti e i dispetti fra patrizi e nobili viventi erano ricorrenti, per vari motivi. Per esempio, i patrizi esigevano che il sindaco fosse scelto tra loro e i primogeniti e non fra i nobili viventi. Richiedevano, inoltre, che il titolo di "don" fosse riservato solo ai nobili di antico titolo e invece i nobili viventi lo pretendevano anche loro. Questi ultimi, però, si fregiavano del titolo di "magnifico", come si evince dal Catasto Onciario di Brindisi del 1754. Il ceto popolare non poteva governare la città e non lo poté fare fino a che nel 1789 Ferdinando IV emanò le "Determinazioni: Per lo buon Governo dell'Università".

Antico stradario brindisino

Nel Medioevo la strada più importante era la Ruga Magistra o Rua Maestra, che da Porta Napoli (oggi Porta Mesagne) arrivava al porto, a Porta Reale. Oggi la strada risulta divisa in Strada Carmine, Largo Angeli, via Ferrante Fornari e via Filomeno Consiglio.

Parole brindisine

La pendula ti pumbitori, pomodori gialli appesi a corona per l'inverno
La pendula è caratteristica della nostra terra e con questo tipo di pomodori si realizzano ricette saporite, quale, per esempio, la *gialletta*.

Espressioni brindisine

Fari è un verbo che i brindisini utilizzano in varie espressioni e con significato diverso. Alcuni esempi:
Cumma', fatti capaci! Comare, rassegnati!
Fari comu sia ca stai a casa tua, Fa' come se stessi a casa tua; comportati come se fosse casa tua; sentiti a tuo agio.
Cce faci... Non importa.

La ricetta

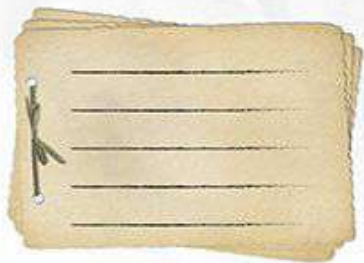
Rapicàuli cu lla pasta, spaghetti con le rape

Ingredienti: 70 gr. a persona di spaghetti, acqua, sale, acciughe, 2 spicchi d'aglio, peperoncino a piacere, cime di rapa e foglie (150-200 gr. pulite a persona), olio extravergine di oliva.

Preparazione: pulite le rape e lavatele bene, più volte, con abbondante acqua. Nell'acqua messa a scaldare sul fuoco aggiungete il sale e, al bollore, calate le cime di rapa. Appena cotte al dente, toglietele dall'acqua e nella stessa calate la pasta. Intanto mettete sul fuoco la pentola con l'olio e appena sarà caldo buttate dentro l'aglio tagliato a pezzettini. Appena appare dorato, aggiungete le rape, le acciughe e il peperoncino (se piace), quindi la pasta scolata. Girate e voltate con delicatezza per amalgamare.



17	Giovedì S. Donato martire
18	Venerdì S. Simone Vescovo, Ginzia
19	Sabato S. Mansuetto, S. Tullio
20	Domenica S. Silvano, S. Eleuterio V.
21	Lunedì S. Pier Damiani, 8
22	Martedì S. Margherita
23	Mercoledì S. Renzo, Livio, Teo
24	Giovedì Carnevale giov. grasso
25	Venerdì S. Cesario, S. Vittorino
26	Sabato S. Romeo, Nestore
27	Domenica S. Leandro, Onorina
28	Lunedì S. Romano abate, Antonietta, 9





PLURIS
20 febbraio - 20 marzo



ARDET
21 marzo - 19 aprile

1	Martedì	9
	Carnevale mar. grasso	
2	Mercoledì	
	Le Ceneri, S. Basileo m.	•
3	Giovedì	
	S. Gunegonda, Viola	
4	Venerdì	
	S. Casimiro, S. Lucio	
5	Sabato	
	S. Adriano, Foca, Virgilio	
6	Domenica	
	I di Quaresima, S. Giordano	
7	Lunedì	10
	S. Felicità, S. Perpetua	
8	Martedì	
	Festa della donna	
9	Mercoledì	
	S. Francesca Romana	
10	Giovedì	
	S. Semplicio papa	•
11	Venerdì	
	S. Costantino	
12	Sabato	
	S. Massimiliano	
13	Domenica	
	II di Quaresima, S. Arrigo	
14	Lunedì	11
	S. Matilde regina, Valeriano	
15	Martedì	
	S. Longino, S. Luisa, Cesare	
16	Mercoledì	
	S. Eriberto vescovo, Taziano	



Commenda Piazza del Salento

Delimitata dalle vie Appia, Mecenate, Numa Pompilio e Orazio Flacco angolo via Giulio Cesare, c'era un'area denominata *Puzzi Fidenti* per via delle esalazioni sgradevoli emanate da alcuni pozzi ivi presenti. Il nome forse trae origine da un avvenimento tragico che avvenne durante il dominio bizantino nel 1070. I Normanni avevano cercato più volte di conquistare la città. Il duca di Skopje, il generale Nikephoros Karatenos fece cadere in un tranello i soldati normanni, che furono catturati e uccisi. I cadaveri furono decapitati e gettati nei pozzi. Secondo altri studiosi furono i Normanni a mettersi d'accordo con alcuni traditori che fecero il doppio gioco. Ad ogni modo i Normanni conquistarono ugualmente Brindisi nel 1071.

Oggi si dice anche che il cattivo odore potesse derivare da acque sulfuree presenti nei pozzi.

Parole brindisine

Coccia, spavento, malanno, accidente. Nel Salento il termine è riferito anche alla goccia. Si usa pure come espressione che esprime sorpresa in situazioni che non hanno specificità negative: *coccia!* Secondo Masiello (*Dizionario del Dialetto Brindisino*, Brindisi, La Concordia, 2008, p. 37) il termine deriva da "mal della goccia", termine della medicina con cui si indicava fino a tutto il 1400 il colpo apoplettico. Quasi una maledizione, invece: *coccia cu ti zizza* o *coccia cu ti vegna* (ti colga un accidente). Di cattivo apprezzamento: *è chhiù brutta ti 'na coccia* (è più brutta di uno spavento).

Espressioni brindisine

In dialetto esistono modi di dire che sono di immediata comprensione per chi li comprende, ma a leggere attentamente ci vien da dire: Ma cosa diciamo?
E misu la casa a facci alla muggheri, per dire: **Ha intestato l'appartamento alla moglie.**

La ricetta

Zeppuli fritti, zeppole fritte

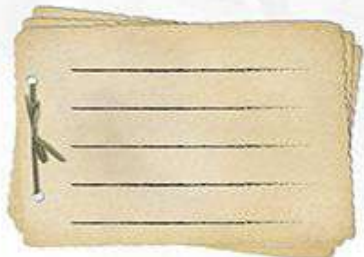
Ingredienti per le zeppole: 500 gr. di acqua, 180 gr. di burro o strutto, 300 gr. di farina, 5/6 uova, 2 cucchiaini di zucchero, due pizzichi di sale, mezzo cucchiaino di lievito in polvere per dolci o di bicarbonato. Olio di oliva, carta da forno, siringa per dolci.

Preparazione delle zeppole: mettete acqua e burro sul fuoco fino al momento dell'ebollizione; togliete dal fuoco e in un sol colpo aggiungete la farina setacciata. Lavorate con una frusta, aggiungete il sale e amalgamate fino a quando si otterrà una massa morbida. Lasciate raffreddare la pasta. Aggiungete quindi ad una ad una le uova e non aggiungete l'altro se il precedente non si è ben amalgamato. Lavorate e, se necessario, aggiungete il sesto uovo. Mettete lo zucchero e il lievito e continuate a lavorare fino a quando la pasta sarà morbida.

Tagliate la carta da forno a quadrati di 8/10 cm. circa e su ognuno, con la siringa ripiena di pasta, formate una ciambellina. Mettete l'olio in una pentola sul fuoco e, appena sarà caldo - ma non bollente - mettetevi la zeppola aiutandovi con un mestolo sul quale appoggiarla. Dopo un po' la carta si staccherà e con una pinzetta toglietela dal fuoco e appoggiatela su un piatto per riutilizzarla. Girate le zeppole dall'altro lato e appena si saranno gonfiate un poco, alzate la fiamma. Le zeppole si gonfieranno ancora di più. Rigratatele un'altra volta e ponetele su carta assorbente per farle sgocciolare. Preparate la crema e, quando sarà fredda, mettetela a cerchio su ogni zeppola e guarnitela con un'amarena. Le zeppole possono anche essere cotte in forno a 180° per 12-15 minuti circa.



17	Giovedì	
	S. Patrizio, Teodoro, Wanda	
18	Venerdì	
	S. Salvatore, S. Cirillo	•
19	Sabato	
	Festa del Papà, S. Giuseppe	
20	Domenica	
	III di Quaresima	
21	Lunedì	12
	S. Benedetto, Filemone	
22	Martedì	
	S. Lea, Benvenuto, Caterina	
23	Mercoledì	
	S. Turibio di Mogrojevo	
24	Giovedì	
	S. Romolo, Gabriele, Attilio	
25	Venerdì	
	Annunciaz. del Signore	•
26	Sabato	
	S. Teodoro, S. Romolo	
27	Domenica	
	IV di Quaresima, S. Augusto	
28	Lunedì	13
	S. Sisto III Papa	
29	Martedì	
	S. Secondo martire	
30	Mercoledì	
	S. Amedeo	
31	Giovedì	
	S. Beniamino martire	





1	Venerdì S. Ugo vescovo, Dora, Irene	13
2	Sabato S. Francesco di Paola, Isotta	
3	Domenica V di Quaresima	
4	Lunedì S. Isidoro vescovo, Isabelle	14
5	Martedì S. Vincenzo Ferrer, Eva	
6	Mercoledì S. Guglielmo, S. Diogene	
7	Giovedì S. Ermanno, Giovanni	
8	Venerdì S. Alberto Dionigi, S. Walter	
9	Sabato S. Maria Cleofe, Hilda	
10	Domenica Le Palme	
11	Lunedì S. Stanislao vescovo	15
12	Martedì S. Giulio papa, Zenone	
13	Mercoledì S. Martino papa	
14	Giovedì S. Abbondio, Ignazio	
15	Venerdì S. Annibale, Anastasio	
16	Sabato S. Lamberto, Bernadette	



Cripta di S. Lucia

La scinduta, la fuga d'amore

Quando due giovani si innamoravano, le rispettive famiglie chiedevano informazioni sulla famiglia di provenienza, sulla serietà della persona, sulle condizioni economiche e sulla salute. Se le notizie non soddisfacevano, allora contestavano il fidanzamento e, quindi, il matrimonio, perché *Simili cu simili s'av'a pigghiari*. Quando i due innamorati non riuscivano a convincere i genitori, allora scappavano di casa, *si ndi scindiuunu*, dal latino "scindere" - separare, dividere. Trovavano una sistemazione provvisoria in una casa messa a disposizione da un amico compiacente o da una comare, perché la *scinduta*, la fuga d'amore era considerata l'unico mezzo per far accettare il loro amore. In tal modo mettevano le rispettive famiglie "davanti al fatto compiuto". La famiglia della sposa si considerava disonorata, *disonorata*. I genitori promettevano che non avrebbero più accettato la figlia in famiglia e per qualche giorno restavano chiusi in casa per la vergogna. Inveivano contro il ragazzo e la sua famiglia e, se la figlia era minorenni, giuravano di denunciarlo. Tutto lo scompiglio durava qualche giorno, perché poi i ragazzi si recavano dai genitori per chiedere perdono e promettevano che si sarebbero sposati quanto prima. Il matrimonio riparatore salvava il seduttore anche da eventuali sanzioni penali e dal carcere, se la rapita fosse stata minorenni.

La fuga d'amore talvolta era un mezzo per sollevare le famiglie povere dalle spese del matrimonio o per aggirare l'ostacolo delle precedenti di un fidanzamento e di un matrimonio in famiglia. Infatti la figlia maggiore si doveva sposare prima della minore e prima di un fratello.

Il termine *scinduta* passava a riferirsi con spregio alla donna che aveva subito la seduzione e quando si sposava non era considerata come tutte le altre spose: non poteva indossare l'abito bianco, simbolo di verginità, né l'abito lungo con il velo a strascico. Poteva indossare un tailleur colorato e sulla testa una specie di acconciatura-cappellino, chiamata *pettinatura*. Il rito nuziale si celebrava di primo mattino, di solito in sacrestia (si diceva "trettu l'altari"), con pochissimi intimi e il compare d'anello.

La famiglia della sposa poteva esimersi anche dal concederle la dote e dal fare festeggiamenti e, se fosse stata di umili condizioni economiche, questo era un gran vantaggio.

Espressioni brindisine

Lu piccinu la minestra la spara: un'espressione immediata ed efficace nella comprensione, per dire che al bambino non piace la minestra.

La ricetta

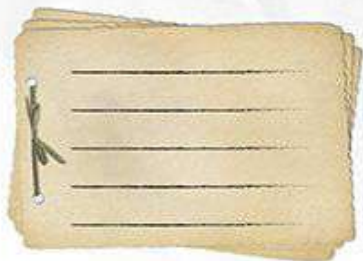
Cardi alla furnu, cardi gratinati

Ingredienti: cardi, pane grattugiato, formaggio pecorino sardo grattugiato, olive nere paesane, capperi, olio extravergine di oliva, sale e pepe, acciughe, Limone.

Preparazione: pulite i cardi e togliete i filamenti, quindi teneteli in acqua e limone, affinché non si anneriscano e perdano un po' dell'amaro. Mettete sul fuoco una pentola con acqua salata e, quando inizia a bollire, gettatevi i cardi e fateli cuocere. Scolateli. In una teglia da forno spargete un filo d'olio e spolverizzate un po' di pane grattugiato. Sistemate uno strato di cardi, quindi l'aglio sminuzzato, il formaggio grattugiato, un altro strato di cardi, i capperi, le olive denocciolate, il pepe e l'olio; per ultimo, uno di formaggio e di pane grattugiato. Aggiungete un po' di acqua, un filo d'olio e mettete in forno a 180° per 20 minuti circa, fino a che non si formerà la crosticina e l'acqua si sarà asciugata.



17	Domenica Pasqua di Resurrezione	
18	Lunedì Lunedì dell'Angelo	16
19	Martedì S. Ermogene martire	
20	Mercoledì S. Adalgisa vergine, Odette	
21	Giovedì S. Anselmo, S. Silvio	
22	Venerdì S. Caio, Sotero, Leonida	
23	Sabato S. Giorgio martire	
24	Domenica S. Fedele, S. Gastone	
25	Lunedì Festa della Liberazione	17
26	Martedì S. Cleto, S. Marcellino m.	
27	Mercoledì S. Zita	
28	Giovedì S. Valeria, S. Pietro Chanel	
29	Venerdì S. Caterina da Siena	
30	Sabato S. Pio V papa, S. Mariano	





1	Domenica Festa dei lavoratori	17
2	Lunedì S. Cesare, S. Atanasio	18
3	Martedì S. Filippo, S. Giacomo	
4	Mercoledì SS. Silvano e Nereo	
5	Giovedì S. Pellegrino m., Angelo	
6	Venerdì S. Giuditta martire, Violante	
7	Sabato S. Flavia, S. Fulvio, Augusto	
8	Domenica S. Desiderato	
9	Lunedì S. Gregorio vescovo	19
10	Martedì S. Antonino, S. Cataldo	
11	Mercoledì S. Fabio martire, Stella	
12	Giovedì Festa della mamma	
13	Venerdì S. Emma, Roberto	
14	Sabato S. Mattia Apostolo, Gemma	
15	Domenica S. Torquato, S. Achille	
16	Lunedì S. Ubaldo vescovo	20



Stazione ferroviaria

La Stazione ferroviaria fu costruita nel 1864 e fu subito considerata uno raccordo privilegiato per il traffico (di persone e merci) con l'Oriente. Un tempo la strada ferrata era in funzione dalla Stazione ferroviaria fino a piazza Vittorio Emanuele, cioè fino ai Giardinetti. Nel 1870 fu inaugurata, inoltre, la Stazione Marittima presso cui attraccava la Valigia delle Indie, che collegava Londra con Bombay.

Modi di dire

A critenza, a credito. In tempi di povertà e di lavoro precario, in cui i nuclei familiari erano numerosi, l'economia si basava sulla fiducia reciproca, dal momento che gli abitanti di una zona si conoscevano tutti tra di loro. Le famiglie non sempre avevano il denaro per pagare in contanti il cibo che compravano, per tanti motivi: perché non sempre i capifamiglia lavoravano; perché talvolta erano pagati in ritardo oppure perché il denaro lo spendevano per imprevisti vitali. La **putea** e la **salsamentaria** erano piccole botteghe a gestione familiare, per cui le famiglie chiedevano di comprare i prodotti alimentari a credito, **a critenza**. Il negoziante di solito accettava e usava per questo una **libretta**, un quadernetto con la foderina nera su cui **signava**, annotava, la data, la spesa effettuata e il debito. Spesso le **librette** erano due: una la teneva la famiglia e l'altra, come riscontro, il commerciante. Quando si saldava il passivo, si sbarrava la cifra, si scriveva la data e "PAGATO". Se si saldava solo una parte del debito, si scriveva la data, il denaro dato e il debito rimanente.

Parole brindisine

Mpiticanari, restare fermo per lungo tempo in attesa. È un vocabolo legato alla civiltà contadina, passato poi per metafora agli atteggiamenti e alle azioni dell'uomo. Deriva da **piticoni**, termine con cui si indica il tronco d'albero, soprattutto dell'ulivo. **Aggiù rimasta mpiticanata a casa cu spettu a quedda, sono rimasta in attesa in casa per aspettare lei.**

La ricetta

Pasta alla furna, pasta al forno alla brindisina

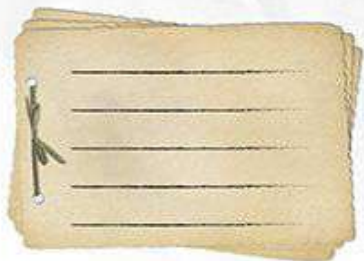
Ingredienti: pasta del formato "mezza zita", **zita spizzata**, penne o altro tipo, sale, acqua; 4 uova sode, 1 scamorza bianca o una mozzarella da 125 gr., formaggio sardo grattugiato, olio e.v.o., una fetta di mortadella tagliata doppia;
- per le polpettine: 350 gr. di carne, 2 uova, 150 gr di pane raffermo, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di formaggio sardo grattugiato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale q.b., pepe.

Preparazione delle polpettine: bagnate il pane raffermo e strizzatelo; sminuzzate lo spicchio d'aglio. In una ciotola miscelate tutti gli ingredienti e formate tante piccole palline col palmo delle mani inumidite, per rendere ben rotonde le polpettine. Versatele nel sugo verso la fine della sua cottura. Se volete, potete friggerle e poi metterle nel sugo.

Preparazione della pasta: mettete a bollire l'acqua e cuocete la pasta al dente, quindi scolatela e aggiungete un mestolo di sugo affinché si insaporisca. In una teglia spargete un po' di sugo sul fondo. Mettete uno strato di pasta e su di esso disponete le uova sode sgusciate e tagliate a fettine, la fetta di mortadella fatta a pezzi, il formaggio grattugiato, un mestolo di sugo; quindi aggiungete un altro strato di pasta, la mozzarella o la scamorza fatta a pezzetti, le polpettine e ancora un po' di formaggio grattugiato e sugo. Terminate con uno strato di pasta su cui si verserà un altro mestolo (o più) di sugo. Cospargete il formaggio sardo rimasto e usate eventuali polpettine rimaste come decorazione. Informate in forno statico a 180° per 25 minuti circa e, comunque, fino a quando si formerà la crosticina.



17	Martedì S. Pasquale Baylon	
18	Mercoledì S. Giovanni I papa, Erico	
19	Giovedì S. Pietro di Morrone, Ivo	
20	Venerdì S. Bernardino da Siena s.	
21	Sabato S. Vittorio martire, Giulia	
22	Domenica S. Rita da Cascia, Valente	
23	Lunedì S. Desiderio vescovo	21
24	Martedì B.V.M. ausiliatrice	
25	Mercoledì S. Beda il Venerabile	
26	Giovedì Giovedì d'Ascensione	
27	Venerdì S. Agostino, Federico	
28	Sabato S. Emilio martire, S. Ercole	
29	Domenica Ascenz. del Signore	
30	Lunedì S. Felice I papa	22
31	Martedì Visitazione B.V.M.	



1	Mercoledì S. Giustino martire, Lia	22
2	Giovedì Festa della Repubblica	
3	Venerdì S. Carlo Lwanga, Clotilde	
4	Sabato S. Quirino vescovo, Isabella	
5	Domenica Pentecoste, S. Bonifacio v.	
6	Lunedì S. Norberto vescovo, Paola	23
7	Martedì S. Roberto vescovo	
8	Mercoledì S. Medardo vescovo	
9	Giovedì S. Primo, S. Eufem	
10	Venerdì S. Diana, S. Marcella, Greta	
11	Sabato S. Barnaba apostolo	
12	Domenica SS. Trinità, S. Guido	
13	Lunedì S. Antonio da Padova, Alice	24
14	Martedì S. Eliseo, Valerio	
15	Mercoledì S. Germana, S. Vito, Enrica	
16	Giovedì S. Aureliano, Giuditta	



La cuccagna a mare o Anni '60, Nave Ausonia in porto



La villeggiatura

Con la chiusura delle scuole iniziava un periodo di spensieratezza per i ragazzi che non dovevano più frequentare la scuola; di serenità per le loro famiglie, specie se contadine, perché in campagna avrebbero svolto con l'aiuto dei figli tutti i lavori per trascorrere un inverno tranquillo: raccolta dei prodotti della terra, realizzazione della *salsa* (la salsa), preparazione dei fichi secchi e delle conserve. Certo era una fatica, ma i ragazzi preferivano aiutare i genitori in questi lavori pesanti piuttosto che andare a scuola. Le famiglie già da maggio preparavano questo mini trasloco e portavano sui traini le masserizie.

Solo le famiglie benestanti avevano la casa al mare. Coloro che non l'avevano e non potevano affittare la cabina ad uno dei lidi brindisini preparavano il necessario per passare una serena giornata ad una spiaggia libera, a nord o a sud di Brindisi. Si spostavano dalla mattina alla sera e stavano un po' al sole, un po' all'ombra protetti da un vecchio lenzuolo legato alle sponde del traino. A pranzo mangiavano *puddica* o *piscuetti* bagnati nell'acqua di mare e conditi al momento con olio, sale e pomodoro o pane a fette con le melanzane sott'olio. All'imbrunire tornavano a casa.



Antico stradario brindisino

Strada Conserva nel '700 era una strada lunga che dall'attuale via Porta Lecce arrivava fino quasi a San Benedetto. La strada prese il nome da un deposito dell'acqua chiamato Fontana di Crisostomo, chiamata dal popolo "la Conserva", che il governatore Aloysio de Torres aveva fatto costruire nelle vicinanze delle strade che sono oggi via Masaniello e via S. Lorenzo da Brindisi. La strada Conserva era divisa in Strada Conserva I, Strada Conserva II e vico Conserva. Nel 1900 strada Conserva I prese il nome di via San Lorenzo da Brindisi, strada Conserva II quello di via Conserva; vico Conserva sparì col prolungamento di corso Garibaldi.

Modo di dire

A manu a Pappacola. Espressione che indica tempi ormai lontani. Forse deriva da un certo *papa* (prete) Nicola di religione ortodossa che visse in Brindisi più di un secolo fa.

La ricetta

Sucu cu lli brascioli, ragù alla brindisina

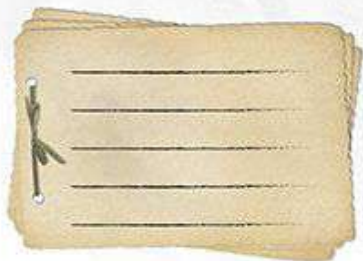
Ingredienti: pomodori maturi o salsa di pomodoro fatta in casa, una cipolla, uno specchio d'aglio, sedano, prezzemolo, basilico, sale, olio extravergine di oliva. Un pezzetto di ventresca di maiale o/o nervetti e, in occasione delle feste, *brascioli* (involtini di carne di cavallo o di manzo, chiusi col filo di cotone). Vino rosso locale, acqua. Qualche massaia aggiungeva una foglia di alloro.

Preparazione: spremete i pomodori e fateli cuocere, quindi passateli al passino. Mettete sul fuoco una padella con l'olio e soffriggete la cipolla affettata finemente, quindi aggiungete lo specchio d'aglio, il sedano e il prezzemolo sminuzzati. Quando la cipolla appare dorata, aggiungete la ventresca, i nervetti e *li brascioli*. Irrorate con un bicchiere di vino rosso e continuate a far cuocere. Se necessario, dopo un po' aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Quando si sarà consumata, aggiungete la salsa. Aggiustate di sale e fate cuocere ancora a fuoco lento fino a quando il sugo non si sarà ristretto. A cottura quasi ultimata aggiungete il basilico fresco.

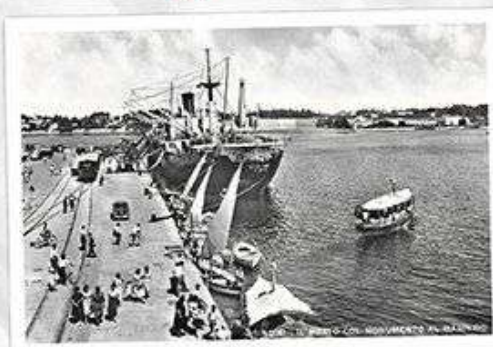
Con questo sughetto, che è il tipico ragù brindisino, si condiscono le orecchiette, gustose anche con l'aggiunta di ricotta di pecora stemperata in un po' di sugo oppure con un po' di ricotta forte, *ricotta oscani* (sempre stemperata in un po' di sugo) o condite con sardo pepe o col *cacioricotta*, *lu casuricotta*.



17	Venerdì S. Gregorio Barbarigo	
18	Sabato S. Marina, Marinella	
19	Domenica Corpus Domini, S. Gervasio	
20	Lunedì S. Silverio papa, S. Ettore	25
21	Martedì S. Luigi Gonzaga, Luisa	
22	Mercoledì S. Paolino da Nola, Flavio	
23	Giovedì S. Lanfranco vescovo, Alice	
24	Venerdì Natività S. Giovanni Battista	
25	Sabato S. Guglielmo abate, Orio	
26	Domenica S. Vigilio vescovo, Rodolfo	
27	Lunedì S. Cirillo D'Alessandria v.	26
28	Martedì S. Attilio, Ireneo	
29	Mercoledì SS. Pietro e Paolo, Piero	
30	Giovedì SS. Primi Martiri	



1	Venerdì S. Teobaldo sac. cr., Ester	26
2	Sabato S. Ottone	
3	Domenica S. Tommaso apostolo, Leone	
4	Lunedì S. Elisabetta, S. Rossella	27
5	Martedì S. Antonio Maria Zaccaria s.	
6	Mercoledì S. Maria Goretti, Romola	
7	Giovedì S. Edda, S. Claudio	
8	Venerdì S. Adriano, S. Priscilla	
9	Sabato S. Armando, S. Letizia	
10	Domenica S. Felicità, S. Silvana	
11	Lunedì S. Benedetto, S. Olga	28
12	Martedì S. Fortunato martire	
13	Mercoledì S. Enrico imperatore	
14	Giovedì S. Camillo de Lellis	
15	Venerdì S. Bonaventura, Vladimiro	
16	Sabato N.S. del Monte Carmelo	



Il Porto col Monumento al Marinaio

La cummari ti raŝeu. Oltre al comparaggio di *la San Giovanni*, esisteva quello della *cummari ti raŝeu*, che indicava una persona di famiglia, in genere un'amica, a cui si affidava l'incarico di tagliare per la prima volta le unghie del bambino. In questo modo si creava un legame stretto fra le parti e si chiamavano vicendevolmente *cumma'*, comare.

Antico stradario brindisino

Nella toponomastica brindisina del '700 si trovava la **Strada del Pero**. In realtà era una contrada che dal Bastione San Giorgio si estendeva fino alla Chiesa di S. Martino, vicino alla Chiesa di S. Anna. Aveva giardini e orti ma era anche luogo di discarica con poche case dirupate. Nel 1871 la zona fu risanata con la costruzione di Corso Umberto I e altre strade.



L'oggetto antico

La naca era la **culla di legno** in cui si posava il neonato nei primi mesi di vita. Era un tipo di lettino posato su due basi ricurve che permettevano il dondolio.



La parola brindisina

Cutulari, dondolare, scuotere, sculettare. Verbo spesso riferito alla persona. **Cutulari la capu** (dondolare la testa). **Comu si còtula quando camina** (come sculetta, quando cammina).

La medicina popolare di un tempo

La coppa a vientu. Un tempo in ospedale si andava solo per problemi di salute gravi. La stessa cosa valeva per il medico condotto. Si chiedeva un consiglio, invece, a comari e parenti o al farmacista. Se si trattava di dolori di spalla o di bronchiti, si applicava la **coppa a vientu**, un rimedio empirico ma considerato sempre valido. Si chiamava così perché si utilizzava un bicchiere. Sul luogo dolente si posizionava una moneta racchiusa in una pezzuola con i lembi legati per formare una specie di stoppino oppure una moneta con un batuffolo di ovatta imbevuto di olio posizionato su di essa. Comunque, la pezzuola o il fiocco d'ovatta veniva acceso e sopra si capovolgeva il bicchiere, che si lasciava così fino a che per mancanza di ossigeno la fiammella si spegneva. Il bicchiere si comportava come una ventosa e all'interno la carne veniva risucchiata formando quasi una cupola. Così pensavano che sulla pelle si attirasse il dolore. La coppa si staccava (talvolta a fatica) e, se necessario, si collocava su una zona vicina per ripetere l'operazione. Si diceva che fosse un buon metodo per togliere il dolore.

La ricetta

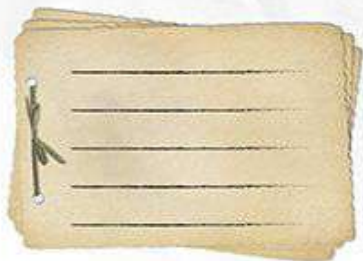
Pastarelli, dolci di pasta di mandorle

Ingredienti: 1 kg. di farina di mandorle, 800 gr. di zucchero a velo, 6 chiare d'uovo montate a neve, 30 gocce di essenza di mandorle. Chicchi di caffè o chiodi di garofano o canditi o mandorle abbrustolite per guarnire. Zucchero a velo da cospargere sulle palline di pasta di mandorle.



Preparazione: impastate la farina di mandorle con lo zucchero a velo, le chiare d'uovo montate a neve e le gocce di essenza di mandorle. Quando si sarà formata una pasta morbida, con l'aiuto di un cucchiaino formate tante palline e cospargetele con lo zucchero a velo. Decorate le palline con un chicco di caffè o un candito e sistematele su una teglia imburata e infarinata. Fate cuocere in forno a 160-170° per 12 minuti circa. Col termine **pastarelli** (plurale di **pastarella**) in brindisino sono indicate anche le paste alla crema.

17	Domenica S. Alessio di Roma, Tiziano	
18	Lunedì S. Calogero, S. Federico V.	29
19	Martedì S. Giusta, S. Simmaco	
20	Mercoledì S. Elia profeta, Severina	
21	Giovedì S. Lorenzo da Brindisi	
22	Venerdì S. Maria Maddalena, Lena	
23	Sabato S. Brigida	
24	Domenica S. Cristina, Anita	
25	Lunedì S. Giacomo apostolo, Tea	30
26	Martedì SS. Anna e Gioacchino	
27	Mercoledì S. Lilliana, S. Aurelio	
28	Giovedì S. Nazario, S. Innocenzo	
29	Venerdì S. Marta, Beatrice, Lucilla	
30	Sabato S. Pietro Crisologo vescovo	
31	Domenica S. Ignazio di Loyola	





1	Lunedì S. Alfonso	31
2	Martedì S. Eusebio, S. Gustavo	
3	Mercoledì S. Lidia	
4	Giovedì S. Nicodemo	
5	Venerdì S. Osvaldo, Neve, Nevi	
6	Sabato Trasfiguraz. Nostro Signore	
7	Domenica S. Gaetano da Thiene	
8	Lunedì S. Domenico, Emiliano	32
9	Martedì S. Romano, S. Fermo, Livio	
10	Mercoledì S. Lorenzo martire, Renzo	
11	Giovedì S. Chiara, Susanna, Lelia	
12	Venerdì S. Giuliano	
13	Sabato S. Ippolito, S. Ponziano	
14	Domenica S. Alfredo	
15	Lunedì Ferragosto	33
16	Martedì S. Stefano, S. Rocco	



L'Ospedale "Antonino Di Summa"

L'Amministrazione Provinciale di Brindisi, erede del patrimonio di Antonino Di Summa, doveva costruire una struttura di pubblica utilità. La fondazione "Ospedale Provinciale A. Di Summa", eretta in ente morale, decise di realizzare un ospedale. Nel 1931 si diede l'incarico di curare il progetto all'ing. Cafiero, ma l'anno seguente l'ing. Tarchioni presentò alcune varianti e il suo progetto fu accettato. L'ospedale fu ultimato nel 1939 ma fu subito requisito dalla Sanità Militare Italiana. Quando avvenne il bombardamento dell'8 novembre 1941, una bomba distrusse l'Ospedale di piazza Duomo e furono quindi concesse alcune stanze del nuovo ospedale, con un totale di 50 posti letto. Però fu di nuovo requisito, prima dai tedeschi e poi dagli alleati, fino al 1945.

La santamonica. Un antico rituale diffuso in passato era quello di chiedere risposte ai Santi riguardo a situazioni difficili e per conoscere il futuro mediante le invocazioni. Uno molto conosciuto ed eseguito dalle nostre nonne era quello della preghiera a Santa Monica. Risale ai tempi della Prima Guerra mondiale (forse antecedente), quando le madri e le fidanzate si rivolgevano a Santa Monica, protettrice delle donne sposate, delle madri e delle vedove, per avere notizie dei famigliari partiti in guerra.

A mezzanotte in punto, nel silenzio più totale, la donna, affacciata al balcone o alla finestra della propria abitazione, si concentrava e recitava un Padre Nostro, un'Ave Maria e un Gloria al Padre. Quindi recitava la preghiera a Santa Monica: *"Santa Monica pietosa, Santa Monica lacrimosa, a Roma scisti e da Milano turnasti. Comu partasti notizi ti lu figghiu tua, così portimi notizi di..."* Si pronunciava il nome della persona o dell'avvenimento di cui si volevano avere notizie. Ci si metteva in ascolto di qualche rumore o parola e si osservava bene la strada e un eventuale passante. A questo punto si attendevano i segnali rivelatori che potevano essere positivi o negativi e si dovevano sapere interpretare.



L'acqua ti mari. Quanti di voi avranno mangiato durante l'estate (e non solo) *lu pisciettu* bagnato nell'acqua del mare perché si insaporisse? E sopra si aggiungevano alcune gocce di ottimo olio di oliva e un pomodoro spremuto. *L'acqua ti mari* veniva utilizzata anche per impastare il pane, quando la famiglia numerosa faceva periodicamente pezzi grossi di pane da portare al forno. I pezzi erano grossi perché allora il fornaio veniva pagato sulla quantità, per cui per risparmiare si facevano grosse pezzature di pane.

**La ricetta
Ricotta frita**

Ingredienti: 350 grammi di ricotta, 2-3 uova a seconda della grandezza, sale quanto basta (a seconda del tipo e del gusto della ricotta, più o meno saporito), farina 0, pane grattugiato, olio di oliva.

Preparazione: scegliete un tipo di ricotta non molto molle e tagliatela a fette. Sbattete le uova con il pizzico di sale. Passate ogni fetta nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato da ambo le parti. Potete non passarle nella farina, e in questo caso dovrete cercare di far aderire bene la panatura sulla fetta.

Fate riscaldare l'olio in una padella larga e quando sarà bollente, ponete delicatamente le fette e fatele cuocere fino a doratura. Togliete delicatamente ogni fetta dall'olio e fatene scolare l'eccesso su carta assorbente. È ottima calda, ma anche fredda.



17	Mercoledì S. Giacinto, Carlo	
18	Giovedì S. Elena Augusta, Lauro	
19	Venerdì S. Ludovico, S. Italo	
20	Sabato S. Bernardo abate, Samuele	
21	Domenica S. Pio X papa	
22	Lunedì S. Maria regina, Ippolito	34
23	Martedì S. Rosa da Lima, S. Manlio	
24	Mercoledì S. Bartolomeo apostolo	
25	Giovedì S. Ludovico, Luigi, Erminia	
26	Venerdì S. Alessandro martire	
27	Sabato S. Monica, S. Anita	
28	Domenica S. Agostino	
29	Lunedì Martirio S., Giovanni B.	35
30	Martedì S. Faustina, S. Tecla, Rosa	
31	Mercoledì S. Aristide martire, Aidano	





1	Giovedì S. Egidio abate	35
2	Venerdì S. Elpidio vescovo	
3	Sabato S. Gregorio martire	
4	Domenica S. Rosalia, Rosa	
5	Lunedì S. Vittorino vescovo	36
6	Martedì S. Petronio, S. Umberto	
7	Mercoledì S. Regina, Guido	
8	Giovedì Natività B.V.M.	
9	Venerdì S. Sergio papa	
10	Sabato S. Nicola da Tol.	
11	Domenica S. Diomedede martire	
12	Lunedì SS Nome di Maria, S. Guido	37
13	Martedì S. Maurilio	
14	Mercoledì Esaltazione della S. Croce	
15	Giovedì B.V.M. Addolorata	
16	Venerdì SS. Cornelio e Cipriano	



VEDUTA PARZIALE DEL PORTO DALLA STAZIONE MARITTIMA.

La suppona. Nei secoli passati, soprattutto nel Regno di Napoli (noi ne abbiamo fatto parte fino al 1871, cioè fino all'Unità d'Italia) c'era l'abitudine della "suppona", cioè l'obbligo di mettere al primo figlio maschio il nome del nonno paterno e alla prima figlia femmina quello della nonna paterna. Ai due figli nati in seguito sarebbero stati messi i nomi dei nonni materni. Era raro che si scegliessero nomi fuori dai vincoli familiari, a meno che i figli fossero numerosi, nel qual caso la fantasia si sbizzarriva... nei limiti dei nomi dei santi più venerati nel posto.



I primi dieci nomi maschili più usati nel 1754 erano: Giuseppe (438 preferenze), Francesco (434), Pascale (256), Vito (247), Antonio (223), Domenico (194), Vincenzo (154), Nicola/Nicolò (151), Giovanni (147), Teodoro (123) e Leonardo (115), ma c'erano anche Tomaso, Oronzio, Angelo, e altri.

Per le femmine il nome più usato era Antonia (239 preferenze), seguito da Teresa (234), da Francesca (233), da Maria (213), da Catarina (202) e da Giuseppa (202), quindi da Rosa (163), da Lucia (157), da Anna (151) e da Angela/Angiola (137), ma dallo Stato delle Anime si evince che esistevano altri nomi non più in uso, quali Cordola o Rosolea, e i nomi Mattia e Fedele sempre riferiti a femmine. Ma quasi tutti erano chiamati con un diminutivo fino alla vecchiaia.

Per fare solo alcuni esempi, il diminutivo *Ucciu* poteva provenire da diversi nomi: Antonio, Raffaele, Cosimo, Vito, Paolo; *Ciccio* da Francesco, *Chicchina* da Francesca; *Masimu* da Tommaso, *Ninu* da Giovanni, Gennaro, Antonio, Domenico; *Cocu* e *Coca* da Cosimo e Cosima; *Minu/a* e *Mimintu/a* da Domenico e Cosimo, *Sisina* da Teresa.

Proverbi brindisini

La pignata tissi alla quatarà: chiannu cu no mi tingi. È riferito a persona altezzosa e presuppone, che guarda i lati negativi degli altri e non riflette sui suoi. Infatti, tutt'e due le pentole si ponevano sui carboni per cucinare e tutt'e due si annerivano; ma era usata e, quindi, annerita di più la pignata, perché in essa si cucinavano i legumi, cibo molto consumato un tempo.

Espressioni brindisine

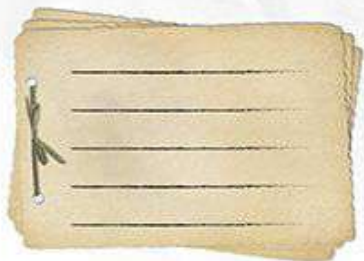
Stia intr' alla zia, è in casa della zia.

La ricetta

Li còculi, i fichi secchi
Singolare: *còcula*. Il termine deriva dal latino "cochlea", che vuol dire chiocciola, grumo e, per la forma tondeggiante, il nome è passato al fico seccato intero. Li *còculi* sono i fichi che si trovano già appassiti sull'albero. Si raccolgono e si continua a farli seccare al sole, senza spaccarli, *sobbr'alli cannizzi* (graticci di canne), avendo cura di ritirarli in casa di sera, per preservarli dall'umido della notte. Quando paiono ben "asciutti", si passano al forno per circa 15 minuti a 100/120 gradi, e, comunque finché paiono appena dorati. Si conservano in barattoli sterilizzati.



17	Sabato S. Roberto Bellarmino	
18	Domenica S. Sofia martire	
19	Lunedì S. Gennaro vescovo	38
20	Martedì S. Eustachio, S. Candida	
21	Mercoledì S. Matteo apostolo	
22	Giovedì S. Maurizio martire, Silvano	
23	Venerdì S. Lino papa, Libero	
24	Sabato S. P. da Sanseverino M.	
25	Domenica S. Aurelia, Sergio	
26	Lunedì SS. Cosimo e Damiano	39
27	Martedì S. Vincenzo de' Paoli	
28	Mercoledì S. Venceslao martire	
29	Giovedì SS. Michele, Gabriele	
30	Venerdì S. Girolamo dottore	



1	Sabato	39
	S. Teresa del Bambin Gesù	
2	Domenica	
	SS. Angeli Custodi	
3	Lunedì	40
	S. Gerardo abate	
4	Martedì	
	S. Francesco d'Assisi	
5	Mercoledì	
	S. Placido martire	
6	Giovedì	
	S. Bruno abate, Alberta	
7	Venerdì	
	B.V.M. del Rosario	
8	Sabato	
	S. Pelagia, Brigida, Ivano	
9	Domenica	
	S. Dionigi, S. Ferruccio, Sara	
10	Lunedì	41
	S. Daniele v. missionario	
11	Martedì	
	S. Firmino vescovo, Bruno	
12	Mercoledì	
	S. Serafino da M.	
13	Giovedì	
	S. Edoardo re	
14	Venerdì	
	S. Callisto I papa, Orlando	
15	Sabato	
	S. Teresa d'Avila, Ruggero	
16	Domenica	
	S. Edvige, S. Margherita	



Corso Garibaldi

Antico stradario brindisino

Strada Mena, detta poi via Carolina, oggi Corso Garibaldi. Strabone raccontava che era una insenatura di mare che arrivava fino alla piazza di Basso. In quel canale diventato palude, gli abitanti della strada e i conciatori che avevano i loro laboratori nella perpendicolare strada della Giudea "menavano", gettavano, rifiuti di ogni genere, tanto che l'aria era fetida e irrespirabile per i miasmi. Ferdinando IV re di Napoli che diventò poi Ferdinando I re del Regno delle Due Sicilie cominciò a risanarla, così che i brindisini per riconoscenza intolarono la strada alla moglie Carolina.

Li scarpe e li vestiti. Un tempo vestirsi costava molto, data la povertà diffusa. Gli abiti si confezionavano utilizzando abiti già usati che si rivoltavano e si cucivano con modelli nuovi. Quegli stessi abiti si rivoltavano nuovamente e con la stoffa si cucivano abiti ai bambini. Talvolta le donne sostavano presso le case dei ricchi nel giorno in cui sapevano che essi avrebbero fatto lo scarto degli indumenti e dividevano tra loro gli abiti secondo le necessità.

La donna confezionava, da sola o con l'aiuto di un'amica sarta, due vestiti all'anno. Uno per Pasqua, anzi per il giorno dei "Sepolieri", perché doveva fare "bella figura" davanti ad eventuali pretendenti e parenti, e uno per Natale. I bambini, invece, indossavano talvolta vestiti poco adeguati alla stagione.

Le scarpe si compravano solo in occasione di inviti ad un matrimonio o ad un battesimo. Spesso l'uso prolungato faceva bucare le suole, per cui si cercava di coprire i fori con cartoni posizionati all'interno della scarpa. In caso di pioggia i piedi, naturalmente, si bagnavano. Gli uomini avevano un paio di scarpe per lavorare in campagna, sformate e indurite dal tempo e dalla terra bagnata; un altro paio per indossarlo la domenica. Cercavano di far durare le scarpe quanto più a lungo possibile, ingrassandole per renderle morbide, pulendole con lo sputo e lucidandole subito dopo con un panno di lana.

L'oggetto antico

La pila era la vasca per lavare i panni ed era ricavata da un unico blocco di pietra. Era posta 'ntr'all'ortali, nel cortile. Se era di dimensioni ridotte, si chiamava **piledda**. Esisteva poi una pila di grandi dimensioni, lu piloni, di solito posizionato vicino ad una fontana. Serviva come deposito provvisorio di acqua per irrigare i campi e per far abbeverare gli animali. foto



La ricetta

La frizzuli, i ciccioli

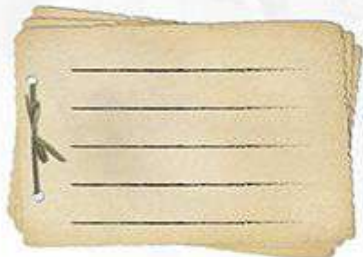
Ingredienti: pancetta di maiale.

Preparazione: tagliate a pezzetti la pancetta e mettetela in una pentola di terracotta posta sul fuoco a fiamma moderata. Pian piano il grasso si scioglierà, i pezzetti di carne si staccheranno dal grasso e si friggeranno nello strutto venutosi a formare. Quando saranno cotti al punto giusto (dovranno sembrare croccanti), sgocciolateli e, una volta raffreddati, poneteli in un vasetto. Quando la sugna sarà tiepida, mettetela in vasi di terracotta smaltati internamente o in vasetti di vetro che chiuderete quando si sarà raffreddata. Conservate al buio in luogo fresco (oggi potete mettere il vasetto in frigorifero) fino al momento del bisogno.

Sugna e **frizzuli** si preparavano all'inizio dell'inverno ed erano consumati per insaporire sughi e legumi. I **frizzuli** caldi, salati, si mangiavano anche subito.



17	Lunedì	42
	S. Ignazio d'A., S. Rodolfo	
18	Martedì	
	S. Luca evangelista	
19	Mercoledì	
	S. Isacco martire, S. Laura	
20	Giovedì	
	S. Irene, Aurora	
21	Venerdì	
	S. Orsola, Clementina	
22	Sabato	
	S. Donato vescovo, Apollo	
23	Domenica	
	S. Giovanni da C. s.	
24	Lunedì	43
	S. Antonio Maria Claret v.	
25	Martedì	
	S. Crispino, S. Daria	
26	Mercoledì	
	S. Evaristo papa	
27	Giovedì	
	S. Fiorenzo vescovo, Delia	
28	Venerdì	
	S. Simone, Simeone	
29	Sabato	
	S. Ermelinda	
30	Domenica	
	S. Germano vescovo	
31	Lunedì	44
	Halloween, S. Lucilla	





1	Martedì Tutti i santi	44
2	Mercoledì Commemoraz. dei morti	
3	Giovedì S. Martino, S. Silvia, Giusto	
4	Venerdì S. Carlo Borromeo, Rosalia	
5	Sabato S. Zaccaria profeta	
6	Domenica S. Leonardo abate	
7	Lunedì S. Ernesto abate, Carina	45
8	Martedì S. Goffredo vescovo	
9	Mercoledì S. Oreste, S. Ornella, Fausto	
10	Giovedì S. Leone Magno, Fiorenzio	
11	Venerdì S. Martino di Tours	
12	Sabato S. Renato martire, S. Elsa	
13	Domenica S. Diego, S. Omobono	
14	Lunedì S. Giocondo vescovo	46
15	Martedì S. Alberto M., S. Arturo	
16	Mercoledì S. Margherita di Scozia	



Stazione Torpediniere



Stia sònnunu li tocchi, quarchetunu è muerta

Nel tempo gli annunci di morte sono cambiati per diversi motivi: la condizione economica e sociale della famiglia del defunto, l'evoluzione tecnologica e l'espansione demografica.

La povertà spesso non permetteva alla famiglia di commissionare i manifesti, per cui il parroco veniva in aiuto annunciando alla comunità parrocchiale il decesso (*lu murtòriu* o *l'acunia*) di qualcuno con i rintocchi delle campane.

Lu visitu

Se moriva qualcuno e non si era potuto partecipare alla cerimonia funebre, allora si andava a casa per fare la visita di condoglianze, *lu visitu*, vestite con abiti scuri e fazzoletto nero in testa. Si portavano biscotti, caffè, zucchero o, per fare "bella figura", una bottiglia di vermuth. Una signora raccontò che riconobbe una bottiglia di marsala donata in occasione di *nu visitu*, quando la ebbe a sua volta in regalo da una parente in occasione simile. La riconobbe da un segno fatto da lei involontariamente sull'etichetta. Non tutti avevano disponibilità pecuniaria per comprare una bottiglia di vino liquoroso, per cui la tenevano da parte per altra occasione importante o simile.

La medicina popolare

Il mal di denti, una distorsione all'arto, un tempo, venivano curati con la *stuppata*. Se si doveva far passare il mal di denti, si sbatteva a neve un bianco d'uovo che si metteva su un panno caldo e l'impacco si posizionava sulla parte dolente. Si teneva su fino a quando passava il dolore.

Se si doveva alleviare l'infiammo e il dolore per una distorsione all'arto, alla chiara d'uovo si univano tre cucchiaini di zucchero. Si sbatteva il tutto e si montava a neve. Si preparava l'impacco mettendo l'uovo su un panno di lana che si posizionava sulla parte dolente, quindi si fasciava l'arto con una benda che dopo qualche ora diventava dura come un'ingessatura. L'impacco si doveva mantenere per almeno otto giorni, dopo di che si toglieva e, di solito, il dolore e l'infiammazione non c'erano più.

**La ricetta
Pasta cu l'lu tonnu, pasta al tonno**

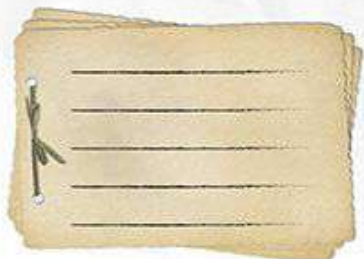
Un tempo era usanza mangiare pasta al tonno il giovedì, perché le donne andavano al mercato settimanale e compravano il tonno a grossi pezzi ad un prezzo inferiore.



Ingredienti per quattro persone: spaghetti o pasta corta (anche mezze zite spezzate), 70 grammi a persona; 200 gr. di tonno sott'olio scolato; pomodorini freschi o pomodori pelati 400 grammi circa; olio e.v.o. quanto basta, sale fino, pepe o peperoncino piccante, una piccola cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo. Olive paesane e capperi a piacere. Acqua per cuocere gli spaghetti, sale q.b.

Preparazione del sugo: scolate il tonno. Tagliate a pezzetti i pomodorini ben lavati. Affettate sottilmente la cipolla e sminuzzate lo spicchio d'aglio, quindi metteteli a soffriggere in un tegame con un filo d'olio. Aggiungete il tonno spezzettato e lasciate cuocere pochissimo mescolando. Aggiungete i pomodorini e fate cuocere per circa 10/15 minuti al massimo. Se sono graditi, aggiungete le olive e i capperi. Cuocete gli spaghetti in acqua salata; a cottura ultimata scolateli e metteteli nel tegame. Mettete un po' di pepe o di peperoncino piccante sminuzzato e servite gli spaghetti al tonno ben caldi con un po' di prezzemolo fresco sminuzzato.

17	Giovedì S. Elisabetta, Elda	
18	Venerdì S. Oddone abate, Alfa	
19	Sabato S. Fausto martire	
20	Domenica S. Benigno	
21	Lunedì Presentaz. B.V.M.	47
22	Martedì S. Cecilia martire di Roma	
23	Mercoledì S. Clemente papa, Felicia	
24	Giovedì Cristo re e S. Flora	
25	Venerdì S. C. d' Alessandria v. e m.	
26	Sabato S. Corrado vescovo	
27	Domenica I d'Avvento, S. Massimo	
28	Lunedì S. Giacomo della Marca	48
29	Martedì S. Saturnino martire	
30	Mercoledì S. Andrea apostolo	





1	Giovedì S. Ansano, Natalia, Mariano	48
2	Venerdì S. Bibiana, S. Savino	
3	Sabato S. Francesco Saverio, Ilaria	
4	Domenica II d'Avvento, S. Barbara	
5	Lunedì S. Giulio martire	49
6	Martedì S. Nicola vescovo	
7	Mercoledì S. Ambrogio vescovo	
8	Giovedì Immacolata Concezione	
9	Venerdì S. Siro, Sirio, Cesare	
10	Sabato B.V.M. di Loreto, Lorena	
11	Domenica III d'Avvento, S. Damaso p.	
12	Lunedì S. G. Francesca Frémyot	50
13	Martedì S. Lucia vergine e m.	
14	Mercoledì S. Giovanni della Croce	
15	Giovedì S. Valeriano, Nino	
16	Venerdì S. Albina	



Piazza Cairoli e Teatro Verdi

Il sindaco Engelberto Dionisi fu il promotore della costruzione del primo teatro in Brindisi, su Corso Umberto - angolo Piazza Cairoli. Dopo un primo progetto proposto dall'ingegnere Achille Sfondrini, fu dato incarico all'ingegnere Corrado Pergolesi nel 1894. Ci vollero nove anni perché i lavori si concludessero e il 17 ottobre del 1903 il teatro fu inaugurato col nome di Giuseppe Verdi, il musicista di Busseto morto due anni prima. Nell'occasione fu presentata l'opera "La Traviata". Al Teatro Verdi si tenevano importanti rappresentazioni teatrali, veglioni e concerti con artisti di rinomata fama. Si diceva che l'acustica del teatro fosse delle migliori in Europa.

I giochi del Natale

Di Natale le famiglie si riunivano a casa delle persone più care e disponibili ad accogliere tutti i parenti e di solito erano i nonni a farlo. Allestivano una lunga tavola e davano inizio ai giochi. Di solito si giocava a carte: a "Donna Checca" e a "Rubamazetto". Il gioco più gradito da grandi e piccini era, però, la "Tombola". Era fatta di cartone su cui erano impressi numeri e disegni colorati. In un sacchetto cucito dalla nonna c'erano i numeri stampati su tondini di legno. Per coprire i numeri sulle cartelle si usavano le bucce dei mandarini o, in mancanza di essi, i fagioli che non si buttavano dopo la "tombolata", ma si cuocevano, perché, lavati e cotti "si sterilizzavano". Chi estraeva il numero dal sacchetto lo accompagnava col significato della smorfia napoletana o con qualche battuta divertente in brindisino. Era un momento di vera allegria. Ambo, terno, quaterna, cinquina e tombola erano accompagnati da "ricchi" premi: noci, mandarini e dolci della nonna.

Modi di dire

Onu ti forza e onu ti panza. Erano due qualità di uomini. Il primo era un tipo forzuto che mostrava abilità di resistenza fisica in ogni lavoro espletato. Il secondo era un tipo d'uomo che meritava rispetto, perché se aveva la "panza" vuol dire che mangiava bene e, quindi, era ricco...

Parole brindisine

Discignata, dal latino "discingere" (slacciare la cintura); la **discignata** per i brindisini è una donna sconcia, rovinata, disgraziata.

La ricetta

Cacchiàddi, tarallini

Ingredienti: 1 kg. di farina 00, un bicchiere di olio (180 ml. circa), 1 bicchiere di vino bianco, buccia di limone, un cucchiaino di sale fino.

Ingredienti per le varianti: con lo zucchero: zucchero quanto basta;

col pepe: pepe quanto basta da mischiare alla pasta. Preparazione dei tarallini semplici: fate riscaldare il vino e sciogliete dentro il sale, quindi toglietelo dal fuoco. Fate scaldare l'olio, gettate dentro la buccia di limone e, appena si sente "sfrigorare", spegnete la fiamma.

Dopo aver messo la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete l'olio senza la buccia di limone; impastate e quindi aggiungete il vino. Lavorate la pasta, aiutandovi con le mani bagnate se sembra secca e alla fine formate con essa dei cordoncini sottili. Tagliate ogni cordoncino in tanti pezzettini, in modo tale da riuscire ad arrotolare sul dito indice tanti piccoli tarallini. Fate cuocere in forno a 160° per 20 minuti circa.

- Se si desidera la variante con lo zucchero, posate i tarallini caldi, appena usciti dal forno, su un vassoio su cui si sia sparso lo zucchero e rigirateli in modo che lo zucchero si attacchi.

- Se si desidera la variante col pepe, aggiungetelo nella pasta nella quantità desiderata.



17	Sabato S. Lazzaro, Olimpia	
18	Domenica IV d'Avvento, S. Graziano v.	
19	Lunedì S. Fausta, S. Dario	51
20	Martedì S. Liberato martire	
21	Mercoledì S. Pietro Canisio	
22	Giovedì S. Francesca Cabrini	
23	Venerdì S. Giovanni da Kety	
24	Sabato S. Delfino, Irma, Adele	
25	Domenica Santo Natale, Natalino	
26	Lunedì S. Stefano protomartire	52
27	Martedì S. Giovanni evangelista	
28	Mercoledì SS. Innocenti Martiri	
29	Giovedì S. Tommaso Becket, Pietro	
30	Venerdì S. Eugenio vescovo	
31	Sabato S. Silvestro papa	

