

il Calendario Brindisino 2023

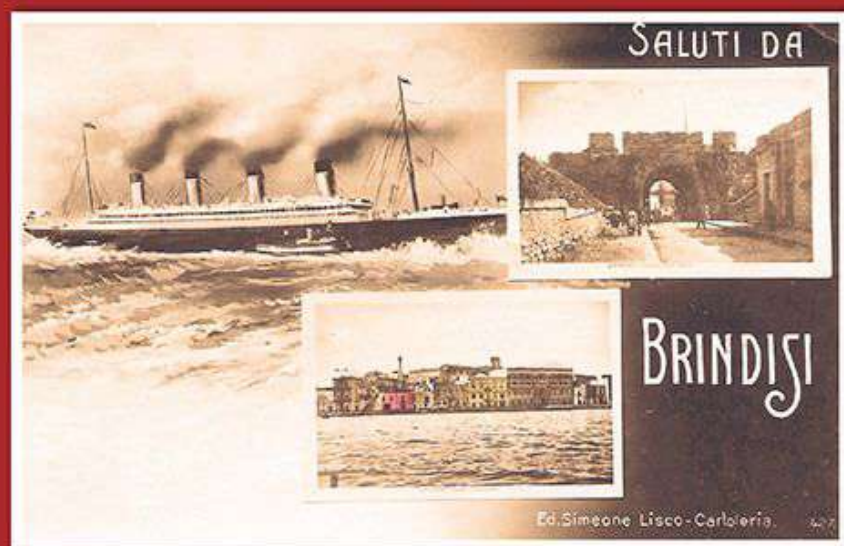
Con il patrocinio del
Comune di Brindisi



*Abbiamo storia
e tradizioni antichissime
che si manifestano
nella nostra lingua.*

Non disperdiamole...

*... ma trasformiamole
in strumento di sviluppo
turistico ed economico.*





1	DOMENICA Capodanno	52
2	LUNEDÌ S. Basilio vesc.	1
3	MARTEDÌ S. Genoveffa	
4	MERCOLEDÌ S. Angela da F.	
5	GIOVEDÌ S. Amelia	
6	VENERDÌ Epifania	
7	SABATO S. Raimondo	
8	DOMENICA S. Massimo di P.	
9	LUNEDÌ S. Marcellino di A.	2
10	MARTEDÌ S. Aldo	
11	MERCOLEDÌ S. Iginio Papa	
12	GIOVEDÌ S. Bernardo da G.	
13	VENERDÌ S. Ilario	
14	SABATO S. Felice m.	
15	DOMENICA S. Mauro ab.	
16	LUNEDÌ S. Marcello Papa	3



Brindisi - Panorama e porto interno (Stazione, Tardito/1911)



Aereo austriaco abbattuto nel giugno 1918

La città di Brindisi è insignita della Croce al merito di Guerra

L'ammiraglio conte Paolo Thaon di Revel, "duca del mare", Capo di Stato Maggiore della Marina, durante la I Guerra Mondiale fu comandante in capo del Dipartimento marittimo di Venezia e responsabile della guerra marittima nel Mar Adriatico. Era affascinato dalla città di Brindisi e dal porto e quando dissero che il porto interno non poteva accogliere piroscafi di grande stazza per i fondali troppo bassi, dimostrò il contrario, entrando nel porto interno con la corazzata Vittorio Emanuele di 12.625 tonnellate.

Nel 1913 Brindisi divenne la base della Marina Italiana. Per il contributo offerto alle operazioni militari, Thaon di Revel la insignì della Croce al merito di guerra, con la seguente motivazione: "Alla gloriosa Città di Brindisi, la cui generosa popolazione nonostante le replicate offese dal mare e dal cielo, le numerose vittime della ferocia nemica e le privazioni indicibili causate dalla sospensione di ogni traffico mai piegò l'animo, conferisco la croce al merito di guerra, all'ammirazione degli italiani addito la città decorata per la magnifica prova di coraggio e di fede che ha dato durante la lunga e aspra guerra, e perché, con la sua fierezza, efficacemente contribuì al raggiungimento della vittoria finale, Thaon di Revel. Brindisi, 18.10.1919". Nella seduta del 28 novembre 1923, dopo varie peripezie, il Consiglio Comunale, sindaco Serafino Giannelli, deliberò che la Croce di Guerra fosse aggiunta allo stemma della città di Brindisi. L'Associazione Nazionale Combattenti diede incarico allo scultore brindisino Edgardo Simone di realizzare una targa in bronzo che fu poi murata su un edificio del Lungomare Regina Margherita.

La ragazza da marito

Fra il '700 e il '900 il matrimonio, soprattutto per le ragazze, era visto come un momento di arrivo nella vita. Le madri invogliavano le figlie a sposarsi entro i 20/25 anni al massimo, altrimenti sarebbero state considerate "zitelle", appellativo increscioso perché voleva dire che non erano state desiderate da alcun uomo oppure che gli uomini che si erano proposti non erano adatti a lei. Le fanciulle venivano educate al cucito, al ricamo e ad altri lavori femminili, a quei tempi molto più importanti del sapere leggere e scrivere.



Si raggonnola il filo

Il detto meridionale

Amu pirdutu Filippu cu tuttu lu panaru. di solito è riferito ad una persona avara, che per avere troppo perde tutto, persino *lu panaru* (cesto fatto a mano necessario un tempo nella vita quotidiana e nel lavoro). Ma chi è Filippo? In realtà tutto pare provenire da una farsa napoletana del noto Antonio Petito, drammaturgo e interprete di Pulcinella, in cui un nobile chiese al servo Filippo di portare un panierino pieno di cibo a casa. Durante la strada Filippo mangiò tutto per la fame, ma, preso dai sensi di colpa e per paura dell'ira del padrone, non tornò più a casa. Il padrone, quindi, disse di avere perso Filippo con tutto il *panaru*.

Ma forse c'è un'altra spiegazione, per così dire storica, e si riferisce a Filippo II, re di Napoli dal 1554 al 1598, che istituì un panierino pieno di alimenti di prima necessità da donare ai poveri in alcuni giorni del mese. Alla sua morte, il successore non volle continuare quest'atto di generosità, per cui il popolo creò il detto "Amu pirdutu Filippu cu tuttu lu panaru".

La ricetta

Torta all'arancia

Ingredienti per la torta: 3 uova intere, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di margarina, 400 gr. di farina, una bustina di lievito per dolci, succo di 4 arance e la buccia grattugiata.

Ingredienti per la crema: tre tuorli, 100 gr. di zucchero, 250 gr. di latte intero, un cucchiaino di farina 00, 2 arance spremute e la scorza grattugiata di un'arancia.

Preparazione: ammorbidire la margarina e mettere insieme tutti gli ingredienti. Amalgamate bene il tutto. Imburrate una teglia e spolverizzate con farina. Adagiate il composto all'interno e fate cuocere in forno statico a 180° per 30 minuti.

Mentre la torta cuoce, preparate la crema all'arancia. In un tegamino fate scaldare il latte con la scorza grattugiata dell'arancia.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete la farina. Aggiungete il succo d'arancia e amalgamate bene. Aggiungete pian piano il latte scaldato e continuate ad amalgamare, facendo attenzione affinché non si formino grumi. Quando la crema apparirà morbida, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire. Tagliate la torta in due, distribuite la crema e chiudete. Oppure accompagnate la torta tagliata a fette con la crema.

Se desiderate, potete spargere dello zucchero a velo sulla torta.

17 **MARTEDÌ**
S. Antonio ab.

18 **MERCOLEDÌ**
S. Margherita d'U.

19 **GIOVEDÌ**
S. Mario m.

20 **VENERDÌ**
S. Sebastiano m.

21 **SABATO**
S. Agnese

22 **DOMENICA**
S. Vincenzo m.

23 **LUNEDÌ**
S. Emerenziana

24 **MARTEDÌ**
S. Francesco di S.

25 **MERCOLEDÌ**
Convers. di S. Paolo

26 **GIOVEDÌ**
SS. Tito e Timoteo

27 **VENERDÌ**
S. Angela M.

28 **SABATO**
S. Tommaso d'Aq.

29 **DOMENICA**
S. Costanzo

30 **LUNEDÌ**
S. Martina

31 **MARTEDÌ**
S. Giovanni Bosco



1	MERCOLEDÌ S. Verdiana	5
2	GIOVEDÌ Present. del Signore	
3	VENERDÌ S. Biagio	
4	SABATO S. Gilberto	
5	DOMENICA S. Agata	○
6	LUNEDÌ S. Paolo Miki	6
7	MARTEDÌ S. Riccardo	
8	MERCOLEDÌ S. Girolamo E.	
9	GIOVEDÌ S. Apollonia	
10	VENERDÌ S. Scolastica	
11	SABATO B.V.M. di Lourdes	
12	DOMENICA S. Eulalia	
13	LUNEDÌ SS. Fosca e Maura	7
14	MARTEDÌ S. Valentino m.	
15	MERCOLEDÌ S. Faustino	
16	GIOVEDÌ S. Giuliana verg.	



La Città di Brindisi è insignita della Medaglia d'Argento al Valore Civile per Meriti di Guerra

Motivazione: "La Città di Brindisi sopportava con intrepido coraggio e fiero comportamento numerosi bombardamenti sacrificando la vita di molti suoi figli all'ideale patriottico. In virtù della sua posizione geografica, partecipò con l'intera popolazione attivamente alle operazioni belliche. Fu sede del primo governo democratico della nuova Italia".

Antico stradario brindisino

Dal tempo dei Normanni la strada fu chiamata "ruga" o "rua", dal latino medievale "ruga" (solco). Nella seconda metà del '500 cominciò a usarsi il termine "strata", strada. Il termine "via", nello Stato delle Anime del 1754, è usato solo per la via Lata, scritto per intero "Vialata" ma, più spesso, "Strada via Lata".

I toponimi un tempo erano legati ad alcune caratteristiche dei luoghi a cui si riferivano e potevano essere di tipo economico (ad esempio il tipo di lavoro che maggiormente si svolgeva nella via) o naturalistico (un albero, una pianta); oppure riferirsi a chiese esistenti nella strada o al nome di famiglie nobili e potenti o di persone con particolari doti che vi abitavano. Così, tanto per citarne alcuni, c'erano: la "Scinduta il Ddurutea", via Dorotea, al rione Sciabiche, che prese il nome da Dorotea Dell'Aglio, una signorina benestante molto nota per la sua generosità; la *Strada del Lauro* e la *Strada del Gelso rosso* così dette per la presenza di un albero di alloro e per un albero di gelso rosso; la *Strada della Neviera* tra via Lata e via S. Antonio abate, così chiamata per la presenza in zona di una neviera; la *Strada della Saponea*, così nominata per le saponerie esistenti, gestite da genovesi e albanesi e altre.

La conoscenza e il corteggiamento

I matrimoni si organizzavano a seconda del ceto sociale cui appartenevano i giovani e delle usanze. Come e cosa fare per conoscere il probabile marito? Le ragazze del popolo non partecipavano quasi mai alla vita sociale, a serate danzanti o musicali; solo a feste in famiglia, organizzate appositamente con la scusa di festeggiare un compleanno o a poche occasioni offerte da festeggiamenti religiosi, quali la visita ai "Sepolcri" nella Settimana Santa e la festa del Santo Patrono. Poche le donne che lavoravano e spesso nell'attività lavorativa della famiglia. Spesso erano i genitori a scegliere lo sposo e le ragazze non potevano fare altro che assecondare la decisione dei genitori.

Se ad un giovane piaceva una ragazza, si diceva che *ne era minatu il uècchi*. Lui si appostava all'angolo della strada in cui la ragazza abitava, facendosi notare con un fischio, *cu nu fscu*, e passeggiava avanti e indietro sotto la finestra dell'abitazione dell'amata. A questo punto cominciava il corteggiamento. I due ragazzi si incontravano di nascosto: la ragazza con qualche espediente (prendere l'acqua alla fontana, farsi prestare qualcosa da un'amica, affacciarsi al balcone...) riusciva a vedere l'innamorato. Il ragazzo, se sapeva che un altro corteggiava la sua ragazza, allora lo avvisava che *stava misa*, era già occupata, sistemata.

Detto brindisino

Lu jabbu 'rriwa e la jastema mbisca: non bisogna farsi beffa o meraviglia degli altri perché prima o poi potresti essere vittima della meraviglia altrui. Inoltre, il bestemmiatore deve sapere che l'imprecazione si rivolge contro chi la pronuncia.

La ricetta

Bruttu cu li scarciuffoli chini, carciofi ripieni in brodo.

Ingredienti: carciofi brindisini, sedano, una cipolla, olio extra vergine di oliva locale, pasta di polpette di pane, pomodori del tipo "fiaschetto", prezzemolo, sale.

Tenete a disposizione una coppa piena di acqua con un limone fatto a pezzi.

Preparazione: preparate prima la pasta di polpette di pane (ricetta in fondo), quindi procedete.

Tagliate i gambi dei carciofi, puliteli e lasciateli nell'acqua e limone. Pulite anche i carciofi, togliendo le foglie più dure e tagliando le estremità delle foglie rimaste; quindi lavateli, aprite ognuno delicatamente (spostando le foglie dall'interno verso l'esterno, fino a che sembrerà una rosa aperta) e lasciateli in acqua e limone fino a che li avrete preparati tutti. Una volta pronti, prendeteli e poneteli a testa in giù su un canovaccio, affinché scolino bene. Prendete un carciofo per volta e ricompletelo con la pasta di pane, quindi sistemati a testa in su, di volta in volta, in una padella. Aggiungete i gambi ben puliti e fatti a pezzi, la cipolla affettata, il prezzemolo tritato, i pomodori a pezzi o spremuti, l'olio, il sale e l'acqua che deve coprire quasi per tre quarti i carciofi. Fate cuocere a pentola coperta, fino a quando i gambi risulteranno ben cotti, quindi togliete il coperchio.

Pasta per polpette di pane

Ingredienti: pane raffermo, acqua, formaggio pecorino grattugiato, uno-due uova, prezzemolo tritato, aglio, pepe, sale fino. Olio per friggere, se decidete di fare delle polpette con la pasta di pane rimasta.

Preparazione: Tenete a mollo il pane e quando è ben inzuppato, strizzatelo e mettetelo in una coppa nella quale aggiungerete tutti gli altri ingredienti. Amalgamate il composto e riempite i carciofi già preparati.



17	VENERDÌ S. Teodoro m.	
18	SABATO S. Geltrude C.	
19	DOMENICA S. Mansuetto	
20	LUNEDÌ S. Giacinta	8
21	MARTEDÌ Carnevale, S. Pier D.	
22	MERCOLEDÌ Le Genesi, S. Margherita	
23	GIOVEDÌ S. Policarpo	
24	VENERDÌ S. Eitelberto	
25	SABATO S. Cesario	
26	DOMENICA I di Quar., S. Aless. d'A.	
27	LUNEDÌ San Gabriele	9
28	MARTEDÌ S. Romano ab.	



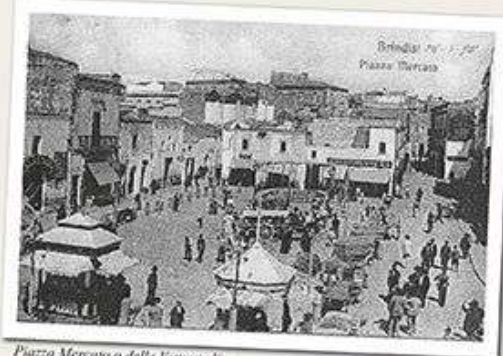
PERCÈ
20 dicembre - 20 marzo
ARLETTE
21 marzo - 19 aprile



1	MERCOLEDÌ S. Albino	9
2	GIOVEDÌ S. Agnese di B.	
3	VENERDÌ S. Cunegonda	
4	SABATO S. Casimiro	
5	DOMENICA II di Quar., S. Adriano di C.	
6	LUNEDÌ S. Rosa da V.	10
7	MARTEDÌ SS. Felicità e Perpetua	
8	MERCOLEDÌ S. Felice D.	
9	GIOVEDÌ S. Francesca R.	
10	VENERDÌ S. Macario di G.	
11	SABATO S. Costantino	
12	DOMENICA III di Quar., S. Luigi O.	
13	LUNEDÌ S. Rodrigo	11
14	MARTEDÌ S. Matilde reg.	
15	MERCOLEDÌ S. Luisa	
16	GIOVEDÌ S. Eriberto vesc.	



Piazza Sedile e Torre dell'Orologio



Piazza Mercato o delle Vettovaglie

Toponimi brindisino

Negli antichi documenti si leggono nomi di strade e di piazze che oggi non usiamo e non esistono più.

Ad esempio:

Oliva Cavata, nome di contrada dove c'erano orti, qualche casa e qualche chiesa. Al centro della contrada c'era il Largo della *Fontana di Crisostomo o Largo Conserva*.

Piazza rustica o Piazza di Basso o Inferiore o della Plebe o della Fontana (de Torres) poi *dei Commestibili* (una parte dell'attuale Piazza Vittoria), riservata al popolo. Lì si effettuava il mercato prima del 1907, data in cui entrò in funzione Piazza Mercato.

Piazza dei Nobili o Superiore poi *Sedile* (già *Piazza Urbana*) era riservata ai nobili (primo ceto) e ai nobili viventi (secondo ceto). Lì sorgeva il "Seggio del Pubblico Reggimento" tra le attuali via Ferrante Fornari e via Filomeno Consiglio.

Strada di Camastra o strada Conserva (strada Conserva I, Strada Conserva II e viceversa), che da Porta Lecce arrivava fin quasi a via S. Benedetto. La strada prese il nome da un deposito idrico (detto in seguito *Fontana di Crisostomo*) che il governatore Aloysio de Torres fece costruire sull'attuale Corso Umberto, tra le attuali via Masaniello e via S. Lorenzo da Brindisi, partendo dal Bastione de Agua, affinché i brindisini non fossero costretti ad andare ad attingere acqua alla fontana fuori le mura, dietro le "Vasche Limarie".

Lu parlamentu, la conoscenza delle famiglie.

Se i due giovani si amavano e i genitori di entrambi erano consenzienti, allora decidevano di farli incontrare *pi lu parlamentu*, cioè di incontrarsi ufficialmente. La madre di lui regalava alla ragazza un gioiello e nell'occasione si fissava la data del fidanzamento ufficiale, *lu ppuntamentu*, in cui i genitori riferivano la dote che avrebbero dato ai rispettivi figli e si stabilivano i giorni in cui i fidanzati si sarebbero potuti incontrare sotto lo sguardo di un familiare.

La parola: **lu sicutièddu**, fratellino o sorellina della futura sposa (se non addirittura la mamma) che accompagnava sempre i due fidanzati senza lasciarli soli un attimo. Per i genitori della ragazza era una garanzia di serietà di fronte agli occhi della gente, ma soprattutto dei genitori del fidanzato: perché così la ragazza sarebbe stata considerata *'na vagnona ti carbu, senza 'na mala numèa*, cioè una ragazza brava nella gestione della casa e soprattutto seria.



Lu sicutièddu



La ricetta

Cacchièddi cu ll'u scileppu, senza ovi, tarallini con la glassa, senza uova.

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

Ingredienti per la glassa (lu scileppu): 500 g. di zucchero a velo, 110 ml. di acqua.

Preparazione dei tarallini: 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) e il vino. Lavoratela fino a che sarà diventata liscia e morbida ma non troppo, quindi formate un cordoncino di pasta sottile. Tagliatelo in tanti pezzettini della lunghezza tale da riuscire ad arrotolare il pezzetto intorno al dito indice e formare così tanti piccoli taralli. Cuocete in forno statico a 160° per 20 min. circa.

Per ricoprirli con la glassa, procedete in tal modo: ponete sul fornello il tegamino con zucchero e acqua. Lasciate bollire, continuando a girare col cucchiaino, fino a quando sarà pronta, cioè quando, mettendo il cucchiaino con un po' di glassa nel piatto, essa inizia a scricchiolare. Spegnete e versate la glassa sui tarallini, rigirandoli in modo da cospargerli uniformemente. Lasciateli asciugare in luogo fresco e, se necessario, separateli.

17	VENERDÌ S. Patrizio	
18	SABATO S. Cirillo	
19	DOMENICA IV di Q., F. Papà, S. Giuseppe	
20	LUNEDÌ S. Alessandra m.	12
21	MARTEDÌ S. Benedetta	
22	MERCOLEDÌ S. Lea	
23	GIOVEDÌ S. Turibio di M.	
24	VENERDÌ S. Caterina di S.	
25	SABATO Annunciaz. del Signore	
26	DOMENICA V di Quar., S. Emanuele	
27	LUNEDÌ S. Ruperto	13
28	MARTEDÌ S. Gontranno	
29	MERCOLEDÌ S. Eustachio di N.	
30	GIOVEDÌ B. Amedeo IX	
31	VENERDÌ S. Beniamino m.	



1	SABATO S. Ugo vesc.	13
2	DOMENICA Le Palme, S. Francesco P.	
3	LUNEDÌ S. Riccardo vesc.	14
4	MARTEDÌ S. Isidoro vesc.	
5	MERCOLEDÌ S. Vincenzo F.	
6	GIOVEDÌ S. Pietro da V.	
7	VENERDÌ S. Ermanno	
8	SABATO S. Dionigi	
9	DOMENICA Pasqua, S. Demetrio di T.	
10	LUNEDÌ L. dell'Angelo, S. Maddalena di C.	15
11	MARTEDÌ S. Stanislao vesc.	
12	MERCOLEDÌ S. Zeno	
13	GIOVEDÌ S. Martino Papa	
14	VENERDÌ S. Liduina	
15	SABATO S. Damiano V.	
16	DOMENICA S. Bernardetta S.	



Indipendente del 10.04.1926, n. 15



Invito alla serata in onore di don Pasquale Camassa



Toponomastica brindisina in dialetto

Già dall'Ottocento i brindisini avevano un modo tutto loro per indicare i luoghi della città, aiutandosi con espressioni e avverbi in dialetto comprensibili solo dai brindisini.

Ad esempio: *mberu a a mberu a ...; abbasciu a ...; sobbra a ...*. Siamo soliti dire *mberu a ...*, verso... quando c'è un punto di riferimento conosciuto, rispetto al quale possiamo indirizzare l'altro per trovare una via, una bottega, una casa. Ad esempio, *mberu a San Binidittu* indica la zona in cui si trova la Chiesa di S. Benedetto, "dalle parti della chiesa di S. Benedetto". Lo studioso Gerhard Rohlfis fa derivare "mberu" dal francese "envers", verso.

Circoli e Associazioni

Ai Circoli e alle Associazioni culturali già esistenti, quali la **Brigata brindisina Amatori Storia e Arte** fondata nel 1921 da **papa Pascalinu Camassa**, don Pasquale Camassa, il **Circolo della Stampa** che riorganizzò il sodalizio nel 1945 dopo che fu chiuso per un certo periodo dai gerarchi fascisti, il **Circolo Artistico CRAL**, il **Circolo Brindisi**, dopo la II Guerra Mondiale se ne aggiunsero altri. Per esempio, il **Circolo Musicale Mascagni**, con sede provvisoria nel 1950 in via Annunziata, 63. Il promotore e realizzatore del Sodalizio fu il dr. Mario Assennato. Si proponevano soprattutto concerti di musica classica che venivano dati nella sala del museo civico. Del comitato promotore facevano parte la violinista Anna Assennato della Monica, il maestro Vito Ruggiero concertista e pianista, molto presente sulla scena musicale del tempo, il dr. Corrado Sederino, il rag. Giovanni Serinelli, il Maestro Alfredo Vitale e il rag. Giovanni Caruso.



Il maestro Vito Ruggiero con la moglie Rita Toddi, soprano ammattico

Lu ppuntamentu, fidanzamento ufficiale e decisione della data del matrimonio. Per l'occasione si invitavano i parenti stretti, che fungevano quasi da testimoni alle promesse matrimoniali. Nella circostanza si **ppuntava lu matrimoniu**, cioè si decideva la data del matrimonio, che di solito avveniva dopo la raccolta dell'uva o delle olive, se la famiglia era di origini contadine.

I ragazzi si scambiavano l'anello di fidanzamento che nei giorni seguenti la fanciulla avrebbe mostrato ad amiche e parenti, quando i due futuri sposi sarebbero andati a conoscere i familiari. La promessa di matrimonio in seguito si è chiamata anche **menz'affita**, cioè promessa di affidamento.

La suocera regalava alla futura sposa una collana col pendente e si metteva d'accordo per l'abito da sposa e la sarta da cui farlo confezionare. Si distribuivano **li cumplimentu**, cioè il liquore (**lu rusogliu**) e i dolci fatti in casa: biscotti ripieni di marmellata d'uva (**buconnoti chini ti mustarda ti uva**) e dolci di pasta di mandorle (**pasta riali**).

La notizia veniva comunicata attraverso il passaparola o dagli stessi fidanzati che andavano dai parenti per far conoscere il futuro sposo o la futura sposa. Nelle famiglie benestanti la notizia veniva diffusa talvolta attraverso i giornali.

Detto brindisino

Canigghia, canigghia a ci l'acchia si lu pigghia. La **canigghia** è la crusca. Era una cantilena che i ragazzi canticchiavano quando in gruppo cercavano un oggetto perduto.



La ricetta
Maranzani chini alla brindisina, melanzane ripiene, alla brindisina.

Ingredienti: melanzane (1 ogni due persone e qualcuna in più), formaggio pecorino grattugiato, pane grattugiato o bagnato e ben strizzato, olio extra vergine d'oliva locale, prezzemolo tritato, aglio, sale fino, pepe, capperi a piacere. Sugo di pomodoro non ristretto.

Preparazione: lavate le melanzane, togliete il peduncolo, tagliatele in due e svuotate ogni parte. Sistemate la polpa in una coppa con un poco di sale. Salate anche le melanzane svuotate e dopo cinque minuti disponetele rovesciate su un panno affinché fuoriesca l'amaro. Friggete (o lessate) le melanzane, quindi lasciatele asciugare su un piatto, poste con la parte svuotata in basso. Riempile con un composto di pane grattugiato, formaggio, aglio sminuzzato, prezzemolo tritato, capperi e pepe. Mettete un poco di sugo sul fondo di una teglia e disponete le melanzane una di fianco all'altra. Aggiungete l'altro sugo fino a coprirle; spargete altro formaggio e pane grattugiato. Per finire, un filo d'olio "a croce". Informate in forno statico a 180° e fate cuocere per 20 minuti circa. Si possono mangiare anche fredde.

17	LUNEDÌ S. Simeone m.	16
18	MARTEDÌ S. Galdino vesc.	
19	MERCOLEDÌ S. Emma di S.	
20	GIOVEDÌ S. Sara	
21	VENERDÌ S. Anselmo	
22	SABATO S. Leonida	
23	DOMENICA S. Giorgio m.	
24	LUNEDÌ S. Fedele	17
25	MARTEDÌ F. Liberazione, S. Marco	
26	MERCOLEDÌ S. Cleto	
27	GIOVEDÌ S. Zita	
28	VENERDÌ S. Valeria	
29	SABATO S. Caterina da S.	
30	DOMENICA S. Pio V Papa	



1	LUNEDÌ F. Lavoratori, S. Giuseppe L.	18
2	MARTEDÌ S. Atanasio	
3	MERCOLEDÌ SS. Filippo e Giacomo	
4	GIOVEDÌ S. Floriano	
5	VENERDÌ S. Angelo da G.	
6	SABATO S. Pietro N.	
7	DOMENICA S. Flavia	
8	LUNEDÌ S. Vittore m.	19
9	MARTEDÌ S. Pacomio	
10	MERCOLEDÌ S. Cataldo	
11	GIOVEDÌ S. Fabio m.	
12	VENERDÌ S. Pancrazio	
13	SABATO B. Gemma	
14	DOMENICA F. Mamma, S. Mattia Ap.	
15	LUNEDÌ S. Isidoro	20
16	MARTEDÌ S. Ubaldo vesc.	



Abbasciu a Porta Lecce, via Porta Lecce - fuori le mura



Abbasciu alla Marina, Lungomare

Toponomastica brindisina in dialetto

Altro modo brindisino per indicare i luoghi della città è: **Abbasciu ...**, giù, sotto: da "a" + "vasciu", dal tardo latino "bassum" di solito riferito a zone vicino al mare.
Abbasciu alli Sciabbichi, al Rione Sciabiche
Abbasciu a Porta Lecce, via Porta Lecce, ma dopo l'arco
Abbasciu allu Turrigghioni, al Torrione S. Giacomo
Abbasciu alla Marina, sul Lungomare di Brindisi
Abbasciu alli Mattunelli, alla fine di via Lata, in via Mattonelle
Abbasciu alla Canalichiu, zona dove scorre il canale Patri, tra via Porta Lecce e via Perrino.

Storia di antichi giornali locali fino al '900

Dopo l'Unità d'Italia nella nostra città si cominciarono a stampare i primi giornali.

Il giornale brindisino più antico è "Gazzetta di Brindisi", citato, insieme ad altri, da Nicola Vacca in "Giornali e giornalisti brindisini" e "Giornale di Brindisi", entrambi del 1865, stampato quest'ultimo dallo Stabilimento Tipografico Mealli, con uscita settimanale.

Data l'importanza del Porto non poteva mancare un giornale che trattasse argomenti correlati; infatti, dal 1868 la Tipografia Del Porto cominciò a stampare "Il Brindisi, giornale circondariale di commercio, transito e navigazione", anch'esso con uscita settimanale. Nel 1870 la Tipografia Adriatico - Orientale stampò il settimanale "Il Nuovo Brindisi" e "Ape Messapica" con uscita bimestrale.

GIORNALE DI BRINDISI



Giornale di Brindisi, Corriere politico-commerciale, a. 1925



Il Nuovo Brindisi, a. 1870, n.21

Espressioni brindisine riferite alla pioggia

Stà ddirlampa, lampeggia; **stà trona**, tuona, **nziddica**, gocciola; **piutescia**, pioviggina; **chiòvi**, piove; **scarica** o **chiovì a quartarieddi** o **chiovì a cielu apertu**, piove a dirotto; **scampa**, finisce di piovere.

La ricetta Stacchiòddi cu li mignuli

Nci volunu: 'nu beddu mignulu, stacchiòddi ti semulo, ddo/tre alici salati, agghiu, uegghiu, sali.
Comu si pripàrunu: ppulizza 'nu bbeddu mignulu, llavilu buenu. Minti a bulliri 'nr'a 'na patella, l'acqua cu 'nu cucchiari ti sali e quandu èza lu bullòri, cala lu mignulu.

Quandu eti cuèttu, llèvilu ti 'nr'a l'acqua e 'nr'a quedd'acqua stessa cala li stacchiòddi. Quandu s'innu cuètti, scollili. Certi cristiani cucinunu anziemi mignulu e stacchiòddi. 'Nr'a 'nu patillinu scarfa lu uegghiu, appena fuma minti l'agghiu a pizzittini, ddo/tre alici salati e mēna tuttu 'nr'a li stacchiòddi. Mbiēca tuttu e, ci vuci, minti 'nu picca ti piparulu ascanti.

Orecchiette con i cavoli

Ingredienti: un cavolo bianco, orecchiette, due/tre spicchi d'aglio, olio extravergine di oliva, due/tre alici dissalate e diliscate, sale, peperoncino piccante.

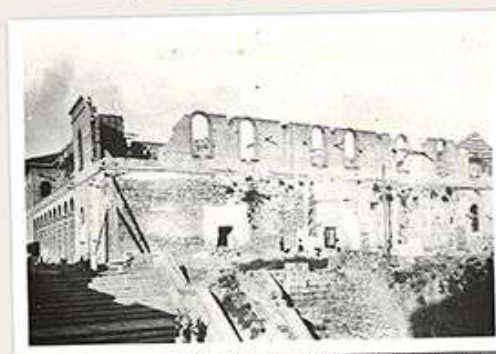
Preparazione: pulite molto bene il cavolo. Ponete sul fuoco una pentola piena di acqua e quando raggiunge il bollore, aggiungete un cucchiaino colmo di sale e il cavolo a pezzi. Quando sarà cotto, toglietelo dall'acqua e nella stessa calate le orecchiette. A cottura ultimata, scolatele e aggiungetele al cavolo.

Mettete sul fuoco un pentolino con olio extravergine d'oliva (un cucchiaino a persona) e, quando è bollente, mettete l'aglio e le alici, quindi versate tutto sulla pasta.

Al posto delle orecchiette potete cucinare un tipo di pasta corta a vostro piacimento.

17	MERCOLEDÌ S. Pasquale B.	
18	GIOVEDÌ S. Giovanni I Papa	
19	VENERDÌ S. Celestino V Papa	
20	SABATO S. Bernardino da S.	
21	DOMENICA S. Cristoforo M.	
22	LUNEDÌ S. Rita da C.	21
23	MARTEDÌ S. Desiderio vesc.	
24	MERCOLEDÌ B.V.M. Ausiliatrice	
25	GIOVEDÌ S. Beda	
26	VENERDÌ S. Filippo N.	
27	SABATO S. Agostino	
28	DOMENICA Pentecoste, S. Germano di P.	
29	LUNEDÌ S. Massimino vesc.	22
30	MARTEDÌ S. Giovanna d'A.	
31	MERCOLEDÌ Visitazione B.V.M.	

1	GIOVEDÌ S. Giustino m.	22
2	VENERDÌ F. Repubblica, S. Erasmo di F.	
3	SABATO S. Carlo L.	
4	DOMENICA SS. Trinità, S. Quirino di S.	○
5	LUNEDÌ S. Bonifacio vesc.	23
6	MARTEDÌ S. Norberto vesc.	
7	MERCOLEDÌ S. Roberto vesc.	
8	GIOVEDÌ S. Medardo vesc.	
9	VENERDÌ S. Efrem	
10	SABATO B. Diana	●
11	DOMENICA Corpus Domini, S. Barnaba	
12	LUNEDÌ S. Onofrio	24
13	MARTEDÌ S. Antonio da P.	
14	MERCOLEDÌ S. Eliseo	
15	GIOVEDÌ S. Germana	
16	VENERDÌ S. Aureliano	



Chiesa del Cristo. Veduta del festigio con i resti del Convento dei Domenicani



Chiesa di S. Paolo dopo le riparazioni. Foto 1968

Toponomastica brindisina in dialetto

Altro modo di indicare i luoghi "alla brindisina" è l'utilizzo della locuzione avverbiale *sobbra a ...*, riferendosi a luoghi posti più in alto rispetto al resto della città.

Sobbr'a Sant'Aloi, Via S. Aloj e zona limitrofa.

Sobbr'a Santa Tiresia, Chiesa S. Teresa e zona intorno, a cominciare dalla piazza omonima.

Sobbr'a Cristu, Chiesa del Crocifisso e zona intorno.

Sobbr'a San Paulu, zona in cui c'è la Chiesa di S. Paolo eremita.

Le Colonie estive in provincia di Brindisi

Nel 1934 colonie estive di vario tipo furono istituite in Brindisi e provincia per andare incontro alle esigenze di salute dei ragazzi e degli adolescenti.

Al Casale, in contrada denominata Baroneino, c'era la Colonia permanente "Baroncino" istituita dal "Consorzio Provinciale antitubercolare".

"... per i piccoli predisposti al terribile male". Una Colonia Marina fu "istallata nei vasti locali concessi dalla Direzione generale della Sanità Pubblica in località Bocche di Puglia, affacciate sull'Adriatico... In questa Colonia trovano posto circa 300 bambini. Anche nel capoluogo, nei magnifici locali dei Cappuccini, sorge la Colonia per i tracomatosi. Alla Selva di Fasano, a 410 metri di quota, è sorta ... la Colonia Montana ... in una villa a trulli donata dal cav. Damaso Bianchi all'Ente Opere Assistenziali di Brindisi. A Carovigno, a Mesagne, a Francavilla Fontana, ad Ostuni, a S. Pietro Vernotico, a S. Vito dei Normanni, a Ceglie Messapico ecc. sono istallate le colonie elioterapiche, dove gli adolescenti della provincia di Brindisi trovano le cure più adatte allo sviluppo fisico e morale".



Colonia Marina G.L.

Storia di antichi giornali locali fino al '900

La Tipografia Editrice Salentina nel 1874 fu autorizzata a stampare "L'Avvenire di Brindisi" (la domenica e il giovedì), mentre Lo Stabilimento Tipografico Mealli nello stesso anno pubblicò "Il Corriere di Brindisi" e, nel 1881 il settimanale "Il Tempo", che nel 1882 assunse il nome di "Il Tempo, periodico brindisino". Nel 1884 cambiò la testata e si chiamò "Gazzetta di Brindisi"; nel 1885, di nuovo "Il tempo, giornale della città di Brindisi". Nel n.33 cambiò il sottotitolo: "giornale della città di Brindisi e di Oria" e nel 1886 lo cambiò nuovamente in: "giornale della città di Brindisi Circondario".

Nel 1887, però, ritornò a chiamarsi "Il Tempo, giornale di Brindisi".

Ad esso si affiancò nel 1888 "L'Eco di Brindisi, giornale amministrativo-commerciale".



Indipendente, Giornale di Brindisi, Supplemento, a. 1895

Termini brindisini per indicare il tempo

A uannu, quest'anno

Osci, oggi

Crai (dal latino "cras"), domani

Piscrai, dopodomani

Piscriddi, fra tre giorni

Crammatina, domani mattina

Piscrammatina, dopodomani mattina

Crassèra, domani sera

Piscrassèra, dopodomani sera

Ieri, ieri

L'atru ieri, l'altro ieri

L'atru giurnu, letteralmente l'altro ieri, ma può essere anche qualche giorno addietro, detto in modo vago.

La settimana passata, la settimana precedente

L'atra settimana, come *l'atru giurnu*, non vuol dire necessariamente due settimane prima, ma anche tre o quattro settimane prima.

La ricetta

Pasta cu lu pani fritto, pasta col pane fritto.

Ingredienti: pasta, pane raffermo infornato e grattugiato, sale, olio extravergine di oliva, pepe. Sugo di pomodoro o alici salate e diliscate.

Preparazione: cuocete la pasta in acqua salata e, intanto, mettete sul fuoco un pentolino con un po' d'olio. Quando è caldo, aggiungete il pane grattugiato e girate in continuazione, fino a quando si sarà dorato. Scolate la pasta e, se non la condite col sugo, potete aggiungere le alici nel pane fritto.

Se, invece, volete condirla col sugo, su ogni piatto aggiungete il pane fritto ancora caldo e, secondo il gusto, un po' di pepe.

Insieme alla pasta "alla pulitura" è il piatto più povero dei brindisini.

La "pulitura" era fatta "pulendo" bene, appunto, la pentola dove si era cucinato il sugo del giorno di festa. Si aggiungeva qualche cucchiaino di acqua di pasta e si condivideva quella del giorno seguente.

17	SABATO S. Ranieri di P.	
18	DOMENICA S. Marina	●
19	LUNEDÌ S. Romualdo ab.	25
20	MARTEDÌ S. Giovanni da M.	
21	MERCOLEDÌ S. Luigi G.	
22	GIOVEDÌ S. Paolino da N.	
23	VENERDÌ S. Lanfranco vesc.	
24	SABATO Nat. S. Giovanni Batt.	
25	DOMENICA S. Guglielmo ab.	
26	LUNEDÌ S. Vigilio vesc.	26
27	MARTEDÌ S. Cirillo d'A.	
28	MERCOLEDÌ S. Attilio	
29	GIOVEDÌ SS. Pietro e Paolo	
30	VENERDÌ SS. Primi Martiri	

1	SABATO S. Aronne	26
2	DOMENICA S. Bernardino R.	
3	LUNEDÌ S. Tommaso ap.	27
4	MARTEDÌ S. Elisabetta	
5	MERCOLEDÌ S. Filomena	
6	GIOVEDÌ S. Maria G.	
7	VENERDÌ S. Benedetto XI	
8	SABATO SS. Aquila e Priscilla	
9	DOMENICA S. Veronica G.	
10	LUNEDÌ SS. Rufina e Seconda	28
11	MARTEDÌ S. Benedetto da N.	
12	MERCOLEDÌ SS. Ermagora e Fortunato	
13	GIOVEDÌ S. Enrico II	
14	VENERDÌ S. Camillo de L.	
15	SABATO S. Bonaventura	
16	DOMENICA B.V.M. del M. Carmelo	



Rione Sciabiche, interno, a 1939



Sciabiche, Porto, prime demolizioni dei fabbricati

La festa di la Matonna a Ddoi, la Matonna di li piscaturi, festa della Madonna a Duc, la Madonna dei pescatori.

Un'antica tradizione che si interruppe prima della seconda Guerra mondiale. Consisteva nella processione di una statua di legno composta da due figure, la Madonna in visita a S. Elisabetta, che dalla Cattedrale veniva portata a spalla al quartiere Sciabiche. I ricordi stavano per perdersi, anche perché il rione è stato in gran parte demolito e le famiglie sono state costrette a trasferirsi sulla sponda opposta. Solo in una poesia di Franco Libardo viene ricordata la devozione per questa processione. Un tempo il rione "Sciabichci" era abitato da famiglie di marinai che vivevano emotivamente questa tradizione. L'usanza fu ripristinata ad opera del parroco della Cattedrale, don Giuseppe Cavaliere, alla fine degli anni Cinquanta, ma non fu continuata. Quest'anno, il 2 luglio 2022, la processione è stata ripristinata, grazie a don Mimmo Roma, parroco della Cattedrale, lo stesso giorno in cui si dice che i frati minori francescani la iniziarono. La scultura reca alla base l'iscrizione "Nell'anno del Prefettato di Teodoro Camassa del fu Tomaso il 30 maggio 1813".



Li figghi di la Matonna, i figli della Madonna o **proietti** o **esposti**, erano i neonati abbandonati sul sagrato della chiesa o davanti al portone dell'abitazione di una famiglia ricca che non aveva figli o alla ruota di un convento. I piccoli erano abbandonati per vari motivi, primo fra tutti l'indigenza; un rapporto affettivo difficile fra la madre del bimbo e un uomo ricco presso cui lavorava come cameriera oppure con un uomo già sposato.

Cos'era la ruota? Era una specie di finestrella ad un'anta, dietro la quale c'era un piatto rotante che serviva per accettare cibo o indumenti portati da benefattori alle suore. Si bussava alla finestrella, la suora apriva e qualche volta, quando girava il piatto, trovava un bimbo avvolto in una copertina o in un lenzuolino. Spesso nel fagottino si trovava una lettera in cui si chiedeva di aver cura del bimbo, talvolta si motivava l'abbandono e si suggeriva di apporre un nome, forse per poterlo rintracciare in seguito.

Più spesso il piccolo si registrava con nome e cognome inventati. I bambini abbandonati erano nutriti a pagamento da balie a cui si rivolgevano le suore e talvolta erano proprio le madri che ricorrevano a questo stratagemma offrendosi come balia per guadagnare qualcosa.

Storia di antichi giornali locali fino al '900

La Tipografia La Tribuna, lo Stabilimento Tipografico Mealli, la Tipografia Del Commercio (1893), La Moderna, l'Editrice Brindisina e l'Editrice Del Giornale continuarono a stampare varie testate. Per esempio, "Lo Sprone, giornale di Brindisi, politico-amministrativo-letterario-commerciale" (Mealli, 1892); "L'Ortica" (Editrice Brindisina, 1893); "Lo Sprone, giornale monarchico liberale del Circondario" (Del Commercio, 1905); "L'Indipendente, giornale democratico-politico-amministrativo-commerciale", testata settimanale stampata inizialmente dallo Stabilimento Tipografico Mealli nel 1892 e, dallo stesso anno, cambiando più volte il sottotitolo, dalla Tipografia del Giornale e poi da altre tipografie (Mealli, Editrice Brindisina, Cooperativa Locce, Lazzaretti, di nuovo Mealli, Editrice Brindisi, Tipografia dell'Indipendente e l'Editrice Durano dal 1914. La testata cambiò più volte il sottotitolo, in: "Giornale di Brindisi" e poi: "Giornale democratico-politico-amministrativo-commerciale, degli interessi di Brindisi e circondario".



La Città di Brindisi, 3 gennaio 1901

Nel 1929 cambiò nuovamente nome in: "L'Indipendente, settimanale di Brindisi"; nel 1934 in: "L'Informatore, settimanale di Brindisi" e dal n. 42, nel 1935, il sottotitolo scomparve.

Altre testate intanto apparvero nel panorama giornalistico locale, fra le quali "La Città di Brindisi, giornale del giovedì" (Stabilimento Tipografico Mealli, 1899).

Detto brindisino

Ti lu jabbu no si mori ma si ecappa, cioè non ti devi meravigliare di ciò che succede agli altri, perché potrebbe succedere proprio a te.

La ricetta
Viridiculi fritti, attinie fritte.

Ingredienti: attinie staccate in giornata dagli scogli, olio extravergine di oliva, sale fino, farina, acqua, uova (ma anche senza).

Preparazione: Preparate la pastella con la farina, un po' d'acqua, un pizzico di sale e le uova. Lavate le attinie velocemente, asciugatele delicatamente e passatele nella pastella. Friggetele, a cucchiataie, in olio bollente. Le attinie non si trovano al mercato, per cui è necessario chiederle ai pescatori che le staccheranno delicatamente dalla roccia, in acque non inquinate. In mancanza delle attinie, usate le **cozze nere**: togliete il mollusco dalle valve, avvolgetelo nella pastella e friggetelo in olio bollente.



17	LUNEDÌ S. Alessio	29
18	MARTEDÌ S. Federico vesc.	
19	MERCOLEDÌ S. Arsenio	
20	GIOVEDÌ Apollinare di R.	
21	VENERDÌ S. Lorenzo da B.	
22	SABATO S. Maria Maddalena	
23	DOMENICA S. Brigida	
24	LUNEDÌ S. Cristina	30
25	MARTEDÌ S. Giacomo ap.	
26	MERCOLEDÌ SS. Anna e Gioacchino	
27	GIOVEDÌ S. Pantaleone	
28	VENERDÌ SS. Nazario e Celso	
29	SABATO S. Marta di B.	
30	DOMENICA S. Pietro C.	
31	LUNEDÌ S. Ignazio di L.	31

1	MARTEDÌ S. Alfonso	31
2	MERCOLEDÌ S. Eusebio	
3	GIOVEDÌ S. Aspreno di N.	
4	VENERDÌ S. Giovanni M. V.	
5	SABATO S. Osvaldo	
6	DOMENICA Trasfig. Nostro Signore	
7	LUNEDÌ S. Gaetano T.	32
8	MARTEDÌ S. Domenico di G.	
9	MERCOLEDÌ S. Romano	
10	GIOVEDÌ S. Lorenzo m.	
11	VENERDÌ S. Chiara	
12	SABATO S. Giovanna F. de G.	
13	DOMENICA SS. Ippolito e Pontiano	
14	LUNEDÌ S. Massimiliano M. K.	33
15	MARTEDÌ Ferragosto, Assunz. B.V.M.	
16	MERCOLEDÌ S. Rocco	



I pozzi di Lapani

Lorenzo Giustiniani, giureconsulto e biografo del Regno di Napoli, vissuto dal 1761 al 1824, nella sua opera più famosa in 10 volumi editi dal 1797 al 1816, il *Dizionario geografico ragionato del Regno di Napoli*, così scrive: "Vi sono due pozzi nel luogo appellato Lapani, uno detto della comunione, e l'altro dell'estrema unzione, ed evvi il pregiudizio, che bevendone delle acque del primo hanno qualche giorno di dilazione a morire; ma bevendone del secondo, non hanno, che poche ore."

Toponomastica brindisina in dialetto

Più semplicemente spesso i brindisini usano la preposizione "a" per indicare i luoghi specifici, anche i quartieri. Per cui, se dicono:

"A" *Porta Lecci* (e non *a mberu...* o *abbasciu a...*) intendono la via

dall'incrocio con via Lata fino all'Arco. La strada oltre l'arco, pur chiamandosi via Porta Lecce, la indicano con "*fori Porta Lecci o abbasciu a Porta Lecci*". *Alla Cummena*, tutto il quartiere Commenda ...



I bambini abbandonati

In Brindisi nel XVIII secolo ci fu un gran numero di bambini abbandonati.



Orfanelli al corteo funebre.

Dal "*Registro dei Proietti*" si deduce che dal 1799 fu istituito per necessità un servizio comunale di ricovero e assistenza per bambini abbandonati. Nella società brindisina del 1754 su 8.104 abitanti c'erano 50 esposti, di cui 30 maschi e 20 femmine. Nella sola Circoscrizione della Cattedrale ce n'erano 26 (13 maschi e 13 femmine). C'erano esposti che erano accolti in casa da famiglie generose senza figli, ma anche accolti per renderli servi. Le orfanelle che vivevano nelle strutture pubbliche partecipavano ai cortei funebri.

Modi di dire brindisini

A ddo s'è fatta lu stati cu si fazza lu 'nviernu, cioè, "dove ha passato il bel tempo, passi anche il brutto tempo". Riferito a chi si è allontanato/a dalla famiglia e dagli amici quando stava economicamente bene e, una volta sperperati i beni, pretende di avvicinarsi ai parenti e ai vecchi amici, solo perché è stato allontanato dagli altri nel momento del bisogno.

La ricetta

Secci chini alla brindisina, seppie ripiene. *Nci volunu: 'na seccia a cristiani, casu ti pècura crattatu, putrisinu, agghiu, pani tuestu, ovi frischi (to' ovi e mienzu piezzu ti pani bástunu pi cinqu secci), acqua, pumbitori fiaschetti, ueghhiu, sali e pepi.*

Comu si preparunu: ppulizza li secci, minti a bagnu lu pani e falla spunzàri. Stringilu buenu pi illvàri l'acqua e ggiungi lu casu crattatu, l'agghiu spizzittatu, lu putrisinu, l'ovi, lu sali e lu pepi. Mpasta buenu e cu quiddu 'mpastu inchì li secci e po' cisili cu lu cuttoni biancu.

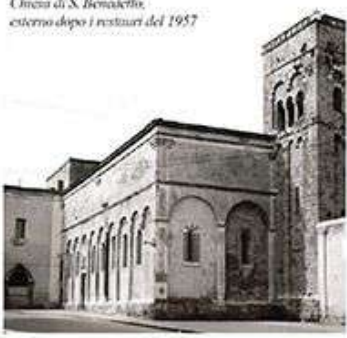


Mo' prepara lu sucu cu ueghhiu, agghiu e pumbitori e po' mintinci intra li secci cisuti; ggiustili cu 'nu bicchieri l'acqua e lassili còciri 'nu picca. Ssaggia e ggiusta ti sali. Cu stu' sucu puè cundiri puru la pasta.

17	GIOVEDÌ S. Giacinto	
18	VENERDÌ S. Elena A.	
19	SABATO S. Ludovico	
20	DOMENICA S. Bernardo ab.	
21	LUNEDÌ S. Pio X papa	34
22	MARTEDÌ B.V.M. Regina	
23	MERCOLEDÌ S. Rosa da L.	
24	GIOVEDÌ S. Bartolomeo ap.	
25	VENERDÌ S. Ludovico	
26	SABATO S. Alessandro m.	
27	DOMENICA S. Monica	
28	LUNEDÌ S. Agostino	35
29	MARTEDÌ Martirio S. Giovanni B.	
30	MERCOLEDÌ SS. Felice e Adauto	
31	GIOVEDÌ S. Raimondo N.	

1	VENERDÌ S. Egidio ab.	35
2	SABATO S. Elpidio ab.	
3	DOMENICA S. Gregorio M.	
4	LUNEDÌ S. Rosalia	36
5	MARTEDÌ S. Teresa di C.	
6	MERCOLEDÌ S. Zaccaria	
7	GIOVEDÌ S. Regina	
8	VENERDÌ Natività B.V.M.	
9	SABATO S. Pietro C.	
10	DOMENICA S. Nicola da T.	
11	LUNEDÌ SS. Proto e Giacinto	37
12	MARTEDÌ SS. Nome di Maria	
13	MERCOLEDÌ S. Giovanni G.	
14	GIOVEDÌ Esalt. della S. Croce	
15	VENERDÌ B.V.M. Addolorata	
16	SABATO SS. Cornelio e Cipriano	

Chiesa di S. Benedetto,
esterno dopo i restauri del 1957



Chiese e conventi

Dallo Stato delle Anime del 1754 si deduce che in Brindisi esistevano moltissime Chiese, unite spesso a Conventi. Andrea Della Monaca riferisce che ce n'erano più di cinquanta, anche se l'umanista del '500 Quinto Mario Corrado di Oria definiva i brindisini "empi e poco religiosi". Veramente tante per 8604 abitanti, inclusi i religiosi, le monache, i militari, i forestieri, i viandanti e i pellegrini che erano circa 500! Uno dei motivi era da ricercare nel fatto che nelle famiglie nobili non sempre si riusciva a maritare le figlie e, inoltre, esisteva il "maggiorascato", cioè tutti i beni della famiglia dovevano essere ereditati dal primo figlio. Le donne, non avendo dote per maritarsi dignitosamente erano destinate, se rimanevano "zitelle", ad entrare in monastero. Così avveniva per i cadetti, cioè gli altri figli maschi: per realizzarsi entravano nella milizia o in convento. Per questo motivo si erigevano monasteri che venivano dotati di una somma ingente. Con il Regio Decreto del 13.02.1807, prima legge a cui ne seguirono altre dopo l'Unità d'Italia, cominciarono ad essere soppressi gli Ordini Religiosi e furono incamerati i loro beni da parte dello Stato. Molti conventi furono abbandonati e in seguito adibiti a scuole, caserme, carceri e altro.



Pignata aggettata con filo di ferro

Modi di dire brindisini

Bah, s'annu cucchiata la lima e la raspa, si sono messe insieme la lima e la raspa. Lo si dice rivolgendosi a due donne pettegole che con le loro dicerie e chiacchiere parlano di una terza persona.

Brindisi, S. Leucio e la siccità

Un tempo per far piovere si pregava San Leucio, primo vescovo di Brindisi, originario di Alessandria d'Egitto, vissuto nel II secolo. Egli giunse nella nostra terra in un periodo di grande siccità che durava da due anni. A quei tempi da noi c'era il paganesimo capeggiato da Antioco che, si dice, abbia sfidato il vescovo Leucio chiedendo la pioggia, per ottenere in cambio la sua conversione. E piovve... e molti pagani si convertirono al cristianesimo. Fra il VII e IX secolo Brindisi fece parte del Ducato di Benevento e il culto del Santo si diffuse in tutto il Meridione. Dopo l'invasione longobarda nel 674 le sue spoglie furono traslate prima a Trani e poi a Benevento. Nella Cattedrale si conserva la reliquia del braccio, ottenuta dal vescovo Teodosio nel IX secolo.



La cconza lembi

Lavori di un tempo

Lu cconza lembi era un artigiano ambulante che riparava oggetti di terracotta: piatti, pentole, giare, lembi (singolare: lembo, oggetto usato per lavare la biancheria, ma anche in cucina), zuppiera... Gli attrezzi del suo lavoro erano: un trapano particolare, la pinza, la matassa di filo di ferro, mastice e lesine (specie di punteruoli). Con un punteruolo segnava i buchi da fare, in corrispondenza, sui pezzi accostati. Col trapano praticava i

fori, ricopriva i lati dei pezzi col mastice e, infine, passava tra i fori il filo di ferro che stringeva aiutandosi con la pinza.

Il consumismo ha fatto sparire tale tipo di lavoro, ma un tempo era ricercato. Si pensi che, quando si temeva che la "pignata" si stesse lesionando, i contadini la circondavano di filo di ferro tirato ben stretto, in attesa di **lu cconza lembi**.

La ricetta

Pisieddi cu lu chinu, piselli col ripieno.

Ingredienti: piselli freschi, cipolla, aglio, prezzemolo, pane bianco raffermo, formaggio pecorino grattugiato, uova, farina, pepe.

Preparazione: sbucciate i piselli. Fate soffriggere la cipolla e l'aglio in un po' d'olio extra vergine d'oliva locale, quindi aggiungete i piselli. Girate e aggiungete il prezzemolo tritato e un bicchiere d'acqua.

Intanto preparate **lu chinu**, cioè le polpette di pane, con pane raffermo ammorbidito con acqua e ben strizzato, a cui aggiungerete il formaggio grattugiato, il prezzemolo e l'aglio spezzettati, il sale, il pepe e le uova che l'impasto assorbe. Formate tante palline rigirandole in poca farina e ripassandole tra le mani, quindi, quando i piselli saranno arrivati a metà cottura, aggiungete un bicchiere d'acqua calda, aggiustate di sale e calate le polpette. Fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti circa.



17 DOMENICA
S. Roberto B.

18 LUNEDÌ
S. Giuseppe da C. 38

19 MARTEDÌ
S. Gennaro vesc.

20 MERCOLEDÌ
S. Eustachio

21 GIOVEDÌ
S. Matteo ap.

22 VENERDÌ
S. Maurizio m.

23 SABATO
S. Pio da P.

24 DOMENICA
B.V.M. della Mercede

25 LUNEDÌ
S. Cleofa 39

26 MARTEDÌ
SS. Cosimo e Damiano

27 MERCOLEDÌ
S. Vincenzo de' P.

28 GIOVEDÌ
S. Venceslao m.

29 VENERDÌ
SS. Michele, Gabriele e Raffaele

30 SABATO
S. Girolamo dott.



1	DOMENICA	39
	S. Teresa di L.	
2	LUNEDÌ	40
	SS. Angeli Custodi	
3	MARTEDÌ	
	S. Gerardo ab.	
4	MERCOLEDÌ	
	S. Francesco d'A.	
5	GIOVEDÌ	
	S. Placido m.	
6	VENERDÌ	
	S. Bruno ab.	
7	SABATO	
	B.V.M. del Rosario	
8	DOMENICA	
	S. Pelagia	
9	LUNEDÌ	41
	S. Dionigi	
10	MARTEDÌ	
	S. Daniele G.	
11	MERCOLEDÌ	
	S. Firmino vesc.	
12	GIOVEDÌ	
	S. Serafino da M.	
13	VENERDÌ	
	S. Teofilo di A.	
14	SABATO	
	S. Callisto I Papa	
15	DOMENICA	
	S. Teresa d'A.	
16	LUNEDÌ	42
	S. Margherita M. A.	



Anno scol. 1936/37. Classe V Scuola Elem. Peruso



Anno scol. 1949/50. Corpo insegnanti della Scuola Elem. Peruso

E comparve una stella simile ad una fontana di fuoco

Sin dai primi giorni del mese di gennaio del 1744, mentre era sindaco Sisto Greco, nel cielo di Brindisi comparve una stella splendente con un raggio luminoso lungo quasi tre palmi. La stella tramontava intorno alle tre di notte, ma ai primi di marzo compariva la mattina e sembrava una fontana di fuoco come quella che si vede ai fuochi d'artificio.

La cometa comparve dapprima in Olanda, a Middelburg, il 29 novembre 1743 e fu osservata da Jan de Munck, quindi a Losanna il 13 dicembre e fu scoperta da Jean-Philippe de Chéseaux. Gli astronomi cinesi aggiunsero che al suo passaggio si udivano dei suoni.

I giornali di alcune città europee, come Colonia e Vienna, dove era stata avvistata, pubblicavano degli articoli, ma non pronosticavano nulla.

A Brindisi gli anziani dicevano che ci sarebbe stato un buon raccolto. (Cronaca dei sindaci, p. 378)

L'evasione scolastica ai primi del '900

I fanciulli non frequentavano tutti la scuola. L'evasione scolastica era in media del 70% per i maschi e quasi del 90% per le femmine (in Italia 50% per le femmine e 40% per i maschi), anche se esistevano classi molto numerose già prima del fascismo. "La Città di Brindisi", giornale locale, nel 1914, in una serie di articoli, metteva in evidenza la situazione scolastica brindisina: locali inadeguati, classi troppo numerose. Nell'anno scolastico 1916/17 c'erano due classi prime maschili, 140 alunni in una e 111 nell'altra; nelle tre classi prime femminili: 83, 80 e 98.

Nel Registro dei Verbali della Giunta municipale si legge che la Giunta municipale deliberò che ogni classe non avrebbe dovuto superare i 70 alunni, altrimenti si sarebbe dovuta sdoppiare.

I ragazzi non frequentavano la scuola perché spesso rappresentavano l'unico introito economico in famiglia per diversi motivi, tra i quali la morte del capofamiglia causata dall'epidemia influenzale della spagnola o da altre malattie o dalla partecipazione alla guerra...

Inoltre, per la povertà, i bambini non vestivano in modo adeguato alla stagione, con scarpe vecchie e rotte, con suole bucate e riadattate con forme di cartone. Spesso erano anche ammalati per alimentazione inadeguata e per le malattie virali esantematiche che debilitavano il corpo e li portavano spesso alla morte.

I fanciulli per lavorare (età minima 12 anni) dovevano prima andare a scuola e ottenere la promozione alla classe più alta del corso elementare esistente nel Comune. Spesso però i ragazzi non riuscivano ad ottenerla, perché non frequentavano e, pur di farli lavorare, i genitori affermavano che "erano di scarsa intelligenza".

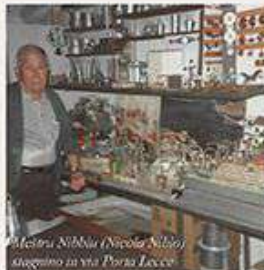
Modi di dire brindisini

Allu megghiu ca sta' nchiani, scindi ti ddo scaluni, cioè quando pensi di essere arrivato alla fine della scala e pensi che potrai ritenerci al sicuro, proprio allora succede qualcosa che ti riporta indietro.

Il mestiere di un tempo

Lu Stagnaru, lo stagnino.

Era un artigiano che costruiva recipienti e utensili (contenitori dell'olio, imbuto, mestoli, innaffiatoi, pompe per irrorare le viti e altro), adoperando vari materiali, quali latta, zinco, ottone, rame e servendosi di lu sardaturu, del saldatoio. A Brindisi tutti ricordano ancora Mestru Nibbiu (Nicola Nibio), in via Porta Lecce, con la sua bottega, in cui i bambini potevano ammirare i giochi da lui realizzati con la latta e col rame.



Mestru Nibbiu (Nicola Nibio) stagnino in via Porta Lecce



La ricetta
Papaveri sfucati cu l'aulii, papavero selvatico con le olive.

Ingredienti: piante di papavero selvatico colte prima della fioritura, olio extra vergine di oliva locale, qualche pomodorino del tipo fiaschetto, aglio, peperoncino piccante, olive nere locali, sale, poca acqua.

Preparazione: pulite la verdura e cucinatela in poco olio in cui si siano fatti soffriggere l'aglio, il pomodoro e il peperoncino piccante. Aggiungete un picchiere d'acqua se vi sembra secco. A metà cottura, dopo 10/15 minuti, aggiungete le olive nere e un po' di sale. Lasciate cuocere a fuoco medio per altri 15 minuti circa. Qualcuno lessa le piantine prima di farle soffriggere.

17	MARTEDÌ	
	S. Ignazio d'A.	
18	MERCOLEDÌ	
	S. Luca ev.	
19	GIOVEDÌ	
	S. Laura	
20	VENERDÌ	
	S. Irene	
21	SABATO	
	S. Orsola	
22	DOMENICA	
	S. Donato vesc.	
23	LUNEDÌ	43
	S. Giovanni da C.	
24	MARTEDÌ	
	S. Luigi G.	
25	MERCOLEDÌ	
	SS. Crisante e Daria	
26	GIOVEDÌ	
	S. Folco S.	
27	VENERDÌ	
	S. Evaristo	
28	SABATO	
	SS. Simone e Giuda	
29	DOMENICA	
	S. Ermelinda	
30	LUNEDÌ	44
	S. Germano vesc.	
31	MARTEDÌ	
	S. Lucilla	



SCORZONE
22 ottobre - 21 novembre



SAGITTARIO
22 novembre - 21 dicembre

1	MERCOLEDÌ	44
	Tutti i santi	
2	GIOVEDÌ	
	Commemoraz. dei morti	
3	VENERDÌ	
	S. Silvia	
4	SABATO	
	S. Carlo B.	
5	DOMENICA	
	S. Guido M. C.	
6	LUNEDÌ	45
	S. Leonardo di L.	
7	MARTEDÌ	
	S. Ernesto ab.	
8	MERCOLEDÌ	
	S. Goffredo vesc.	
9	GIOVEDÌ	
	S. Elisabetta della T.	
10	VENERDÌ	
	S. Leone M.	
11	SABATO	
	S. Martino di T.	
12	DOMENICA	
	S. Renato di A.	
13	LUNEDÌ	46
	S. Omobono	
14	MARTEDÌ	
	S. Scarpio	
15	MERCOLEDÌ	
	S. Alberto M.	
16	GIOVEDÌ	
	S. Margherita di Sc.	



Via Lauro dopo i bombardamenti del 1941



Via Porta Lecce dopo i bombardamenti del 1941

I bombardamenti del 1941

"Dobbiamo distruggere e distruggeremo i mezzi guerreschi del nemico, le sue difese, le sue officine, i suoi depositi e i suoi trasporti, ovunque si trovino" affermava Sir Archibold Sinclair, ministro dell'aeronautica delle truppe Anglo-Americane nei volantini lanciati da aerei anglo-americani su Brindisi.

Era una notte di luna calante, tra venerdì e sabato, tra le ore 23 del 7 e le ore 5 dell'8 novembre 1941. Molte zone della città furono colpite: via Porta Lecce, dove cadde una bomba sul forno della famiglia Martinelli e morirono sotto le macerie sette persone; via Bettòlo, una traversa di via Taranto, dove una bomba fece morire sei membri della famiglia Vecchio: nonna, mamma e quattro fratellini; via Cittadella che fu rasa al suolo. Altre bombe caddero in via Sant'Aloj, in Largo della Volta, in via Lucio Scarano, in via de Sanctis, in via Castello, nella zona vicino alla Stazione Ferroviaria, in via Lauro, dove fu colpita la casa di don Pasquale Camassa (*Papa Pascalinu Camassa*); nei pressi della Chiesa dell'Annunziata, in via Santabarbara e in piazza Duomo dove fu colpito il campanile della Cattedrale che cadde rovinosamente sul vicino ospedale.

La maggior parte dei brindisini si allontanò dalla città (*sfollati*) e si trasferì nei paesi vicini, presso parenti o amici.

La Refezione Scolastica

Nel 1923 Giovanni Gentile, ministro della Pubblica Istruzione, attuò la riforma del sistema scolastico italiano. Per aiutare e invogliare le famiglie, dal 1925 fu istituito in ogni comune il Patronato scolastico, costituito da soci benefattori e amministrato da un Consiglio che doveva assicurare la frequenza degli alunni nella scuola elementare, far funzionare la Refezione scolastica, concedere sussidi per abiti e calzature e distribuire libri e quaderni. Il Comune contribuiva e istituì a tale scopo una tassa di 50 centesimi "pro Refezione scolastica" per la richiesta di documenti.



Refettorio dell'Asilo Infantile Cappuccini

I rifugi antiaereo

Erano dei locali, pubblici e privati, dove si poteva trovare riparo quando si sentiva la sirena d'allarme installata su edifici pubblici che avvisava un'imminente incursione. I privati utilizzavano gli scantinati, che, se capienti, venivano messi a disposizione dei vicini. Rifugi antiaereo ce n'erano in Brindisi e i brindisini del tempo li conoscevano bene, soprattutto quelli delle case vicine. Molti, però, non erano sicuri, per cui, dopo i ripetuti bombardamenti avvenuti tra il novembre del 1940 e il novembre del 1941, il Ministro dei Lavori Pubblici dispose l'esecuzione di altri. Ne furono costruiti trenta. Si conoscono i ricoveri antiaerei in vico De' Moricino, nell'attuale Museo Faldetta, in via Colonne, in via San Nicolicchio Salita di Ripalta, ai Bastioni/Chiesa del Cristo, due in via del Mare, in via Giulio Cesare, in via Orazio Flacco, a Piazza Vittoria, a Piazza Cairoli, in via Bari, in via Osanna, al rione Casale...

La ricetta

Capitoni cu llu sucu, capitone col sugo.

Ingredienti: uno/due capitoni, pomodori maturi, una cipolla, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva.

Preparazione: pulite bene il capitone e staccate la testa che cucinerete insieme al resto. Tagliate a pezzetti i pomodori lavati. Fate soffriggere una cipolla affettata in un



po' d'olio extravergine di oliva. Aggiungete lo spicchio d'aglio spezzettato e il prezzemolo, quindi la testa del capitone. Cuocete a fuoco lento. Togliete la testa, mettete i pomodori e lasciate cuocere fino a quando il sugo non si sarà ristretto. A cottura quasi ultimata aggiungete il capitone tagliato a grossi pezzi; aggiustate di sale e fate terminare la cottura. Col sughetto si possono condire gli spaghetti o *li cagghiubbi*, pasta fresca brindisina (specie di orecchiette non capovolte).

17	VENERDÌ	
	S. Elisabetta	
18	SABATO	
	S. Oddone ab.	
19	DOMENICA	
	S. Matilde di H.	
20	LUNEDÌ	47
	S. Edmondo	
21	MARTEDÌ	
	Presentaz. B.V.M.	
22	MERCOLEDÌ	
	S. Cecilia m.	
23	GIOVEDÌ	
	S. Clemente I Papa	
24	VENERDÌ	
	S. Flora	
25	SABATO	
	S. Caterina d'A.	
26	DOMENICA	
	S. Leonardo da P.M.	
27	LUNEDÌ	48
	S. Virgilio	
28	MARTEDÌ	
	S. Giacomo della M.	
29	MERCOLEDÌ	
	S. Saturnino m.	
30	GIOVEDÌ	
	S. Andrea ap.	



1	VENERDÌ S. Eligio	48
2	SABATO S. Bibiana	
3	DOMENICA I d'Avv., S. Ilaria	
4	LUNEDÌ S. Barbara	49
5	MARTEDÌ S. Saba A.	
6	MERCOLEDÌ S. Nicola di B.	
7	GIOVEDÌ S. Ambrogio vesc.	
8	VENERDÌ Imm. Concezione	
9	SABATO S. Siro	
10	DOMENICA II d'Avv., B.V.M. di Loreto	
11	LUNEDÌ S. Damaso Papa	50
12	MARTEDÌ S. Simone II.	
13	MERCOLEDÌ S. Lucia m.	
14	GIOVEDÌ S. Giovanni della C.	
15	VENERDÌ S. Virginia C. B.	
16	SABATO S. Adelaide	



Liti tra "potenti"

Nel 1723 iniziarono in Brindisi le liti fra nobili e nobili viventi. Il vero motivo, secondo il sacerdote e studioso Pasquale Camassa, era l'attribuzione del titolo di "don", che, secondo i nobili, doveva attribuirsi solo a loro e non ai nobili viventi, cioè agli appartenenti al secondo ceto. La situazione peggiorò. Il 17 dicembre 1724 venne a Brindisi l'arcivescovo Andrea Maddalena, che cominciò a far visita ai nobili curandosi poco dei nobili viventi. Nobili e nobili viventi cominciarono a litigarsi anche su chi dovesse portare l'ombrello nella processione del Corpus, ombrello introdotto dall'arcivescovo don Paolo Perlas (in Brindisi dal 1716 al 1723) al posto dei due parasoli fatti con penne di pavone. Alla fine l'arcivescovo don Andrea Maddalena, per placare gli animi di capitolari e nobili, lo portò lui stesso.

Lu càntru, dal greco kantharos, il vaso da notte.

Era un recipiente di terracotta smaltata e doveva essere portato in dote, in alcuni comuni dall'uomo, in altri dalla donna. Questo per far intendere quanto lo si riteneva necessario. Era di forma cilindrica, alto dai 35 ai 45 centimetri e largo circa 30, con un bordo superiore piatto e largo circa 6 centimetri, sul quale era comodo sedersi. Ai lati aveva due manici che permettevano di trasportarlo quando era pieno per svuotarlo nella *carratizza*, serbatoio tirato da un mulo, che passava per le strade alle prime luci del mattino per raccogliere i rifiuti e le acque sporche dalle case sprovviste di fognatura o di pozzi neri.



La sumana brindisina, la settimana brindisina:

Lunìta, lunedì
Martìta, martedì
Mirculìta, mercoledì
Sciuvìta, giovedì
Virnìta, virnìda, venerdì
Sàbbutu, sabato
Tumènica, domenica.



Il detto brindisino

Quantu cchiù forti chiovì, cchiù prima scampa, quanto più forte piove, tanto prima ritorna il sereno.
È un proverbio a cui si ricorre per infondere coraggio a qualcuno che vive momenti di grande difficoltà.

La ricetta

Bocconotti brindisini, bocconotti con la muštarda d'uva.
Ingredienti: pasta per biscotti e, per il ripieno, *muštarda*, che per noi brindisini è la marmellata di uva nera. In mancanza della marmellata di uva si può utilizzare la marmellata di mele cotogne.



Ingredienti per la pasta "mezza frolla": 300 gr. di farina 00, 70 gr. di zucchero, scorza grattugiata di un limone, un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di Lievito per dolci, 130 gr. di strutto (io lo sostituisco con il burro ammorbidito), un uovo e un tuorlo.

Il bianco d'uovo tenetelo da parte: serve per spennellarlo sui *bocconotti*.

Preparazione: mettete la farina in una coppa e aggiungete a mano a mano tutti gli ingredienti. Amalgamate bene tanto da

formare un panetto morbido e omogeneo, che lascerete in frigorifero a riposare per mezz'ora.

Dopo mezz'ora stendete il panetto sul piano di lavoro, fino a farlo diventare alto mezzo centimetro circa. Con uno stampino tondo del diametro di circa 7/8 cm. ricavate dei dischetti. Su ognuno ponete la *muštarda*, poi inumidite un poco i lembi del dischetto con il bianco d'uovo e chiudete in due, sovrapponendo una metà sull'altra. Con i rebbi di una forchetta premete tutt'intorno al *bocconotto* chiuso, affinché non si apra durante la cottura. Sbattete il bianco d'uovo e spennellatelo sulla superficie di ognuno. Fate cuocere per 15/20 minuti in forno caldo statico a 180 gradi.



17	DOMENICA III d'Avv., S. Modesto	
18	LUNEDÌ S. Graziano di T.	51
19	MARTEDÌ S. Dario m.	
20	MERCOLEDÌ S. Liberato m.	
21	GIOVEDÌ S. Pietro C.	
22	VENERDÌ S. Francesca C.	
23	SABATO S. Giovanni da K.	
24	DOMENICA IV d'Avv., S. Delfino	
25	LUNEDÌ Santo Natale	52
26	MARTEDÌ S. Stefano p.	
27	MERCOLEDÌ S. Giovanni ev.	
28	GIOVEDÌ SS. Innocenti m.	
29	VENERDÌ S. Tommaso B.	
30	SABATO S. Eugenio vesc.	
31	DOMENICA S. Silvestro Papa	