



CULTURA & SPETTACOLI

Lecce & Provincia



Completato il falò: stasera la pirotecnica accensione. In programma anche un incontro con Veneziani e il concerto degli «E Zezi»

Tutto il calore di una fòcara «capricciosa»

Novoli, gigantesca pira di 80mila fascine. Il costruttore: «Mai bella come quest'anno»

Il calore della fòcara è pronto a sfidare il gelido vento di tramontana di queste ore. Sarà una colorata e vigorosa batteria ad infiammare, come ogni anno, la maestosa pira composta da 80mila fascine di tralci di vite, simbolo della festa patronale Sant'Antonio Abate, protettore del fuoco e degli animali domestici. Per Novoli la fòcara è un monumento, inamovibile pur nella caducità del suo ardere e consumarsi e diventar cenere in 48 ore. È un emblema d'appartenenza ad una comunità, una sensazione che nasce con la stessa nascita del novolese.

Tutto pronto per l'atteso rituale, con di migliaia di spettatori, autorità, organizzatori e costruttori del grande falò che quest'anno ha fatto i «capricci», crescendo sui suoi venti metri d'altezza (18 il diametro di base) con la forma un po' più irregolare rispetto agli altri anni. Non c'è nessuno che non l'abbia notato e, magari, abbia chiesto spiegazioni al maestro costruttore, Renato De Luca. «Mai bella come quest'anno - smorza così le polemiche e stronca chi chiede spiegazioni - è un'opera manuale e... non può essere perfetta; e poi la fòcara è così, *quannu pija ma furma* (quando prende una forma, ndr), è inutile *ca cerchi cu se ndrizza* (è inutile cercare di raddrizzarla, ndr)». Nessun dramma, in fin dei conti, è il commento dei presenti, il falò rispecchia l'annata decisamente «storta» per il Comune privo di amministrazione e in procinto delle ennesime elezioni anticipate. L'accensione della fòcara avverrà alle 19.30, al termine della processione (il via alle ore 16) che porterà il simulacro del Patrono per le vie del paese, uno degli appuntamenti più attesi e che manifestano il culto per il veneratissimo «Santo del deserto», una figura spirituale ricordata da varie iniziative programmate dal parroco don Giuseppe Spedicato, e che avranno nel rito della «Benedizione degli animali», oggi alle 15. In mattinata sarà issato il Tricolore in cima al falò, racchiuso in una preziosa opera in legno realizzata dall'artigiano Giuseppe Salamac e dipinta dall'artista Paolo Mele. Alle 11, invece, nella Salletta della Cultura «Gregorio Vetrugno» (via Matilde), incontro con il filosofo e scrittore Marcello Veneziani su «I giorni del fuoco, tra cultura e tradizioni», al quale parteciperanno personalità della mondo delle culture e delle istituzioni provinciali e regionali. Ancora nei pressi di «piazza falò», si svolgerà il 2° raduno di Auto e Moto d'Epoca; a completare le manifestazioni collaterali, organizzate da Pro loco e Comitato festa, e che arricchiscono il grande contenitore dell'evento, sul piazzale del Municipio si ripete per il secondo anno l'appuntamento con «Hortus», la rassegna florovivaistica; mentre, in via Gramsci sarà allestita Antiqua, mostra mercato dell'Antiquariato, Modernariato e dell'Usato.

La pirotecnica accensione della fòcara, che sarà preceduta dal lancio di palloni aerostatici (delle ditte Donadei di Parabita e Pulli di Veglie), osservata da un consueto parterre di ospiti del mondo civile, militare e istituzionale, a cominciare dal governatore Raffaele Fitto con probabile incontro ravvicinato con i «rivali» Francesco Boccia e Nichi Vendola; e poi, per il mondo dello spettacolo Gianni Ippoliti e Valentina Vincenzi, in una pausa della loro performance in tivù nel programma del sabato sera condotto da Milly Carucci *Balando sotto le stelle*. Quindi, spazio ad un grandioso fuoco pirotecnico della ditta Cosma Dario e fratelli di Novoli che lascerà spazio alle danze e... ai botti e



La «fòcara» 2005 con (da destra) lo «storico» presidente del Comitato, Costantino Antonucci, il costruttore Renato De Luca e uno dei veterani del Comitato, Cosimo Vetrugno (Massimino Foto)

ritmi di tamborre e tamburelli dei napoletani «E Zezi», storico gruppo operaio di Pomigliano D'Arco. Una sorta di collettivo aperto, nato nel 1974, un gruppo che unisce tradizio-

ne, teatro popolare, canzone politica e tammurriate, che emana una straordinaria energia, evocata dalla forza di strumenti tradizionali come la zampogna, la ciaramella, la mandola

ed i tamburelli, uniti al consueto intreccio di voci e alle nuove possibilità offerte dalla tecnologia. Musica dalle pulsazioni popolari quindi, delle quali batterà tutta la notte della fòcara,

condita di fumi, odori e di vino. Domani, altro atteso appuntamento con la gara pomeridiana e serale fra pirotecnici nazionali e dopodomani «festa dei paesani» con la «Sagra te lu

puercu». In edicola quattro pubblicazioni di satira locale: *Le fusciddre te la fòcara*, *L'Artieri*, *La Cernia* e *Lu furgularu*.

Dario Quarta

Le istruzioni dei vigili urbani

Rigorosamente a piedi Provinciali chiuse auto e pullman in periferia

Migliaia di visitatori, un paese in festa, ma anche tanto lavoro per il Comando di Polizia Municipale e per i volontari della Protezione Civile. «Parcheggiare in periferia, appena possibile», è questo il consiglio più immediato degli addetti ai lavori. Un piano traffico nei giorni clou della festa è difficile da regolare, per la solita enorme affluenza di auto e pullman e, soprattutto, per la mancanza di grandi aree parcheggio. Puntuale arriva innanzitutto l'appello ai novolesi, da parte del Comando di Polizia Municipale, perché rinuncino all'uso dell'auto, a meno di necessità. Un'altro invito, rivolto stavolta ai visitatori, è di non cercare a tutti i costi di raggiungere in auto le zone centrali del paese. Per ciò che concerne la viabilità, il commissario straordinario del Comune di Novoli, Vincenzo Calignano, rende noto che quest'anno, su ordinanza della Provincia, dalle ore 14 alle 24 di domenica 16, sarà sospesa la circolazione di tutti i veicoli lungo il tratto della strada provinciale Salice Salentino-Novoli, e lungo il tratto della Campi Salentina-Novoli. Gli stessi tratti saranno bloccati per tutta la giornata del 17 gennaio, dalle 6 alle 24. Per tanto nei due giorni clou dei festeggiamenti le strade di accesso al paese saranno quelle provenienti da Lecce, Trepuzzi, Carmiano e Veglie. Il consiglio per tutti i visitatori è quindi di cercare il parcheggio nelle zone periferiche del paese; ciò vale, a maggior ragione, per i pullman, che potranno sostare, come segnalato dalle autorità, nelle seguenti zone: per chi arriva da Lecce, in via Ofanto e zona Spaccata; per chi arriva da Trepuzzi, nel quartiere Ruggio; per chi giunge da Veglie e Carmiano, in via Piemonte e zona Madonna del Pane.



«Clic» di Tonio Serio sui fuochi pirotecnici che illuminano la «fòcara» in piazza Tito Schipa ricolma di folla

Itinerario fotografico di Tonio Serio negli spazi dell'ex asilo Tarantini e un progetto

Il tempo de «Il Santo, il fuoco, la festa»

Trenta «scatti» per narrare i giorni del patrono Antonio Abate

I «giorni del fuoco» in trenta «clic» firmati dal novolese Tonio Serio. Il potere immaginifico, evocativo, fortemente allegorico della festa di Sant'Antonio Abate emerge in tutta la sua forza in queste immagini, che conservano l'essenza stessa di quella narrazione fotografica votata alla salvaguardia delle cose, dei fatti e della memoria. Proprio tale presupposto è alla base di «Il Santo, il fuoco, la festa». Un itinerario fotografico tra attualità e tradizione», la mostra promossa dalla presidenza della Regione Puglia con la collaborazione del Comune di Novoli e del Comitato feste patronali del centro salentino che si apre oggi alle ore 12.30 inserendosi nelle manifestazioni collaterali alle celebrazioni dedicate al patrono. La mostra, allestita negli spazi dell'ex Asilo «Taranti-



La processione di Sant'Antonio Abate «catturata» dallo scatto di Serio

ni», in poco più di trenta fotografie - selezionate dal curatore Toti Carpentieri fra quelle che Tonio Serio ha scattato nel corso delle ultime tre edizioni della festa patronale - individua quella molteplicità di aspetti che caratterizza l'evento, il suo rinnovarsi anno dopo anno, nel rispetto della tradizione e nel suo superamento.

Atmosfere, luci e sensazioni si manifestano e si sviluppano attraverso le immagini che Serio ha saputo fissare, rubandole al tempo, talvolta soffermandosi sulla riconoscibilità dei personaggi, talaltra sui gesti e sulle azioni. Come ben visibile nel catalogo dell'Editrice Salentina, passando dalla costruzione della fòcara al posizionamento della bandiera, alla benedizione degli animali, alla processione del Santo, all'accensione della fòcara, ai fuochi pirotecnici, al ringraziamento finale. Così, in quel far diventare presente anche il passato che solo alla fotografia è concesso, e grazie alla costruzione del percorso espositivo, la manifestazione - nella pluralità dei suoi momenti - riconferma il suo corso, rappresentando la storia di un'intera collettività.

È secondo quanto abbiamo appreso, la mostra di quest'anno rappresenta solo il primo appuntamento di un progetto più ampio che, sempre sotto la denominazione de «Il Santo, il fuoco, la festa». Un itinerario fotografico tra attualità e tradizione», saprà negli anni a venire procedere ad una vera e propria catalogazione di immagini e quindi alla successiva produzione di testimonianze attuali attraverso le opere dei più grandi fotografi nazionali ed internazionali.

La mostra, che resterà aperta sino al 13 febbraio; apertura tutti i giorni dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 20.

Gloria Indennitate

L'ACQUA 'E SSALE / Una buona ricetta assieme ai piatti tipici della giornata, dalle fettine di cavallo ai carboni ai «turcinieddhi»

Lo sfornato di cardi sulla tavola dei salentini

Festa grande a Novoli stasera per la festa di Sant'Antonio Abate, che ricorre comunque domani, una festa fatta di riti, di culto e di ...cucina; che culmina con la rappresentazione del fuoco: la famosa fòcara.

Da sempre nel Salento, il fuoco è un elemento venerato e temuto, un riflesso che è anche immagine di Dio, un rito che si perde nella notte dei tempi: *Fuècu miu* dicevano gli antichi per esternare un momento di timore; *cu llù fuècu* la famiglia salentina si riscaldava e si preparava da mangiare, poi fu inventata la luce elettrica, segregando *taccari* e *sàrcine* nel dimenticatoio, facendole diventare cose d'altri tempi.

Vivaddio c'è un ritorno ed un interesse alle cose di una volta ed anche allo spirito del fuoco, è quindi ora di ristabilire un giusto

equilibrio con la fòcara e le fòcarèdde (piccoli falò che venivano accesi nei vari rioni del paese), perché l'usanza diffusissima nel Salento di erigere un grande falò in onore del Santo protettore, non scomparisse dalle nostre tradizioni, in tal maniera sparirebbero anche le altre manifestazioni culturali legate alle tradizioni popolari.

La fòcaia ha una forma conica con uno scheletro interno fatto di tronchi d'albero di ulivo e di fico, con tante *sàrcine* di vite e *taccari* di ulivo all'esterno. Sopra, sulla parte più alta si colloca l'immagine del Santo ed una bandiera, e la gente che si reca ad assistere alla fòcara non va via se prima questi ultimi due elementi non siano stati raggiunti dal fuoco. All'interno del falò vengono inseriti dei fuochi d'artificio che collocati in ma-

niera alternata scoppiano ad intervalli di tempo tra loro. Naturalmente in mezzo a tanto folclore non poteva mancare anche una cucina caratteristica della zona che si sublima nella sera del 16 gennaio; si preparano fette di carne di cavallo, «le fettine», che vengono arrostiti sui carboni ad ogni angolo della piazza, tanta salsiccia che viene aromatizzata con frascche di mirto anch'essa cotta sulla brace e poi i *turcinieddhi* (e chi non li conosce?), e le *mboiacate* (degli spiedini di interiora di agnello) che vanno a sublimare l'arrosto misto, e poi, il Salentino (che non fa mancare mai niente) si è inventata una sorta di parmigiana preparata con i cardi (questo non è periodo di melanzane) che vi assicuro, intender non si può se non si prova.

SFORMATO DI CARDI ALLA

SALENTINA: pulire 2 chilogrammi di cardi che vanno bene per 8 persone, togliere loro i filamenti esterni ed i cardi più grossi si tagliano in due nel senso della lunghezza. Subito immergere così puliti in acqua acidulata con succo di limone (come si fa per i carciofi), in attesa che l'acqua di cottura ben salata sia giunta ad ebollizione. Lessare i cardi e sgocciolare a cottura avvenuta tenendoli prima in uno scolapasta per far perdere loro tutta l'acqua residua e poi passandoli in un canovaccio per farli asciugare ancora di più. Asciugati che siano, «impanarli» in una pastella di uova e farina e friggerli in abbondante olio extravergine d'oliva. Man mano che i cardi diventano fritti a dovere, sgocciolarli con un mestolo forato e porli ad asciugare su carta assorbente. Ungere una pirofila da forno con un mestolo di salsa di po-

modoro semplice, adagiare un primo strato di cardi fritti e sopra di essi la mozzarella tritata molto finemente, pangrattato misto a prezzemolo tritato, capperini in aceto ben risciacquati, olivette nere snocciolate e terminare con una generosa manciata di pecorino dolce oltre che un altro mestolo di salsa di pomodoro che non deve essere abbondante. Continuare così fino a quando la pirofila sia piena e gli strati di cardi siano stati così perfezionati. Mettere la pirofila in forno già preriscaldato a 250° e si faccia cuocere per 15-20 minuti. Dopo aver assaggiato questo sformato di cardi che nel Salento identificano come «parmigiana» di cardi, (con due G), sarà difficile che non dobbiate ripetere l'operazione dopo qualche giorno tanta è la loro bontà.

Tonio Picci