

GUYS' NEWS



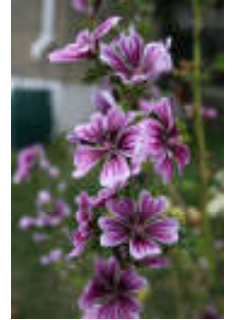
PIETRO
ANTONIO FERRO



GASTRONOMIA
LUCANA



LA MALVA



SOMMARIO:

Editoriale..... 1

SCRITTURA CREATIVA

Il mio bel paese.....2

Agente 003.....3

Magia, mistero e briganti.....4

Assassinio sotto la torre.....5

STORIA

Tricarico, cenni storici..... 6

CULTURA E ARTE

Rocco Scotellaro: emblema delle lotte per il riscatto del popolo meridionale.7-8

Antonio Infantino
"L'uomo di cultura che si muoveva come le nuvole".....9

Colui che amò Tricarico: Mons Raffaello delle Nocche.....10

Pietro Antonio Ferro: "pictore della città de Tricarico".....11

Le bellezze di Tricarico.....12-13

FOLKLORE E TRADIZIONI

Le maschere di Tricarico.....14

RUBRICA SCIENTIFICA

La malva.....15

GASTRONOMIA

La gastronomia tricaricese.....16-17

Che delizia i dolci!.....18

GIOCHI LINGUISTICI

.....19-20-21

SOLUZIONI.....21

EDITORIALE

Tricarico, luogo ameno e ricco di tradizioni

In questo secondo numero continua l'opera avviata precedentemente e questa volta è nostro desiderio puntare i riflettori su Tricarico, il luogo ameno e ricco di tradizione da cui osserviamo e bramiamo la crescita di tutto il territorio lucano nel suo complesso e in tutta la sua bellezza. In un mondo veloce, globalizzato, in continua trasformazione, abbiamo ritenuto opportuno dedicare queste pagine alla riscoperta di valori forse desueti ma sempre fondamentali per costruire un mondo sì moderno, ma soprattutto sano e dalle radici ben solide. Abbiamo voluto regalare ai lettori il pretesto ed il privilegio di concedersi un momento di riflessione rispetto alla frenesia quotidiana e mediatica, in cui si è precipitati al giorno d'oggi, per riassaporare il gusto semplice di piatti antichi, per osservare il paesaggio brullo e puro del nostro territorio, per rimpiangere ad amare la propria essenza e la propria provenienza. Pertanto questo viaggio sarà cadenzato dallo stupore di fronte ai numerosi pregi - spesso dimenticati - del poter vivere in una realtà tanto accogliente e materna. A rendere piacevole la lettura non mancheranno i giochi, l'ironia, la Cultura che è filo rosso di questo 2019, l'arte, la gastronomia; tutti ingredienti preziosi per ricongiungersi armoniosamente con la parte più profonda della propria storia e trovare la voglia di non evadere verso fantomatici luoghi migliori, ma di curare, coltivare, con pazienza e dedizione, il proprio piccolo orto di Tesori e farne ogni giorno di più una meravigliosa oasi di pace e serenità. La rarità è il nostro segno distintivo e il punto di forza più importante da cui partire per esportare ovunque il culto della semplicità, e della passione per le proprie origini.

Le professoresse

Annunziata Giampietro e Nicoletta Giampietro

REDAZIONE:

1°B: Abate Marica, Battista Marta Pia, Caravelli Maria Grazia, D'Aloia Emily, Dantonio Tonia, Danzi Francesco, Deperte Francesca, Langellotti Marika, Laurenzana Giuseppe, Lotito Antonio, Martiniello Alessia, Matera Gaia, Mesitice Marcella, Minervino Innocenzo Mirko, Schiavone Cristian, Tito Mikael, Tomaccio Roberta, Toscano Nicolò.

2°B: Albano Antonio, Benevento Mirko, Cetani Livia, D'Eufemia Francesco, Dantonio Carmen, Doti Paolo, Doti Silvia, Felice Alessandro, Galati Salvatore, Lacovara Daniel, Mazzone Pancrazio Carlo, Paradiso Ilaria, Triolone Alessia.



IL MIO BEL PAESE

**Tricarico, paese piccolino
ma pieno d'arte e carino.**

**Tanti luoghi da visitare
e brave persone da incontrare,
alle sfilate di Carnevale si può assistere
e con tanto divertimento non puoi resistere.**

**Piatti tipici da assaggiare
e gradevoli da mangiare.**

**A Tricarico vi invito a venire
per potervi divertire.**

**Una bella giornata passerete
ve lo prometto non vi annoierete.**

Pancrazio Carlo Mazzone



AGENTE 003

Era notte, una figura femminile si aggirava per la città. Il paese era deserto, non c'era anima viva in giro e quindi l'ombra si muoveva con tranquillità e silenzio. Nascosta dietro un albero, avvicinò il colletto della camicia (dove c'era un microfono) alla bocca e fece rapporto. In quel momento era perfettamente visibile:



la donna era giovane, sui vent'anni circa, con dei capelli biondi, raccolti in una coda, che risplendevano sotto i lampioni, gli occhi verdi, luminosi e cristallini, e un completo nero con soltanto una camicetta bianca sotto la giacca e la cravatta. Lei era l'agente 003, un agente segreto da tempo sotto copertura a Tricarico. Il suo obiettivo? Sconfiggere l'organizzazione del narcotraffico. Finalmente quella notte avrebbe terminato il suo compito sventando uno scambio di droga che sarebbe avvenuto nella villetta di Viale Regina Margherita, adiacente alla scuola elementare "Monsignor Raffaello delle Nocche". L'incontro era previsto per la mezzanotte. Intorno a quell'ora si avvicinarono due figure con dei soldi in mano, molto probabilmente erano gli acquirenti, peccato che la nostra protagonista aspettasse i venditori. Ecco arrivare anche gli indagati. Mentre si svolgeva la contrattazione, l'agente segreto entrò di nascosto nella scuola, salendo fino al tetto. Prese la pistola narcotizzante e con quattro proiettili colpì con estrema precisione i quattro criminali. Finalmente a Tricarico la giustizia trionfò.

Marcella Mestice

MAGIA, MISTERO E BRIGANTI

Nel 1800, in Basilicata, ritenuta peggiore regione d'Italia tra povertà e brigantaggio, si narrava dell'esistenza, presso il bosco della Mantenera - tradotto come "luogo degli indovini" - e presso il bosco di Fonti, di un popolo primitivo all'apparenza, ma molto evoluto nei fatti che, oltre a creare armi superiori ai semplici moschetti, archibugi e baionette, faceva esperimenti e rituali magici sugli umani. Ogni quattro anni, il 29 di febbraio, a mezzanotte e con la luna piena, dieci giovani, di località vicine, dopo essere stati catturati, venivano legati ad una trave di legno e lasciati tutta la notte fino a quando non venivano morsi da un lupo. In questo modo i giovani si trasformavano in bestie, dall'aspetto lupino che assicuravano protezione alla comunità. Tricarico, città vicina a questi boschi, era infestata da questi licantropi, di notte e di giorno, e anche i briganti compivano periodiche razzie. I carabinieri, infatti, erano sempre attenti e impegnati nella loro ricerca. I briganti si rifugiavano a "lu chiacet", in una caverna. Per riposare avevano scolpito nella roccia un rialzo a forma di panca, mentre il loro tesoro lo avevano sepolto nei pressi di Accettura, ma nessuno, ancora oggi, lo ha mai trovato.



Mikael Tito

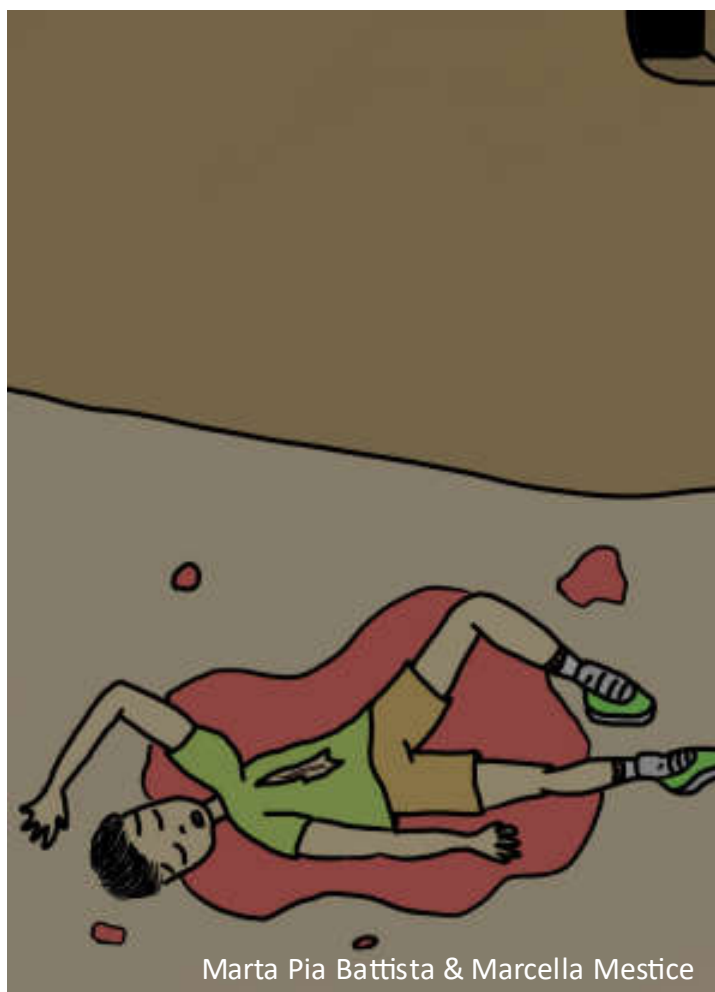
I briganti avevano come obiettivi principali la preziosa "pietra blu", custodita nel Palazzo Ducale che si affaccia nella piazza della nostra cittadina, e l'argento per fabbricare le pallottole che servivano per uccidere i licantropi. I carabinieri, sapendo che essi scendevano in paese per cercare di rubare la "pietra blu", stavano sempre a sorvegliare il Palazzo Ducale. Una notte, i briganti, al comando di Donato Crocco e armati di tutto punto, decisero di recarsi al Convento di Santa Chiara, dove c'era un passaggio sotterraneo segreto che portava direttamente al Palazzo Ducale. Arrivati lì, entrarono con la forza e costrinsero le monache di clausura a rivelare l'ingresso del passaggio segreto. Passarono per un cunicolo stretto e sporco e arrivarono alla stanza che custodiva la "pietra blu". Non credettero ai loro occhi, erano riusciti finalmente a prenderla. Ripresero il passaggio segreto ma fuori ad aspettarli c'erano i Carabinieri. Si arresero, arrivando ad un patto: avrebbero tenuto la "pietra blu" se avessero svelato il segreto per uccidere i licantropi. Accettarono e rivelarono che si dovevano usare proiettili d'argento. E fu così che i Carabinieri riuscirono a sterminare i licantropi. Il popolo del bosco che non accettò di buon grado un tale sterminio fece irruzione in paese. Ci fu una battaglia atroce, con centinaia di morti. La battaglia fu vinta dai buoni e anche i briganti andarono via da quella terra, sconfitti.

Mikael Tito

ASSASSINIO SOTTO LA TORRE

Erano le ventidue di sera e il commissario Brock, come di consueto, stava pattugliando il paese. Stava passando sotto la "Torre Normanna", quando... vide una scena orripilante: un povero civile era riverso per terra, squartato. Iniziarono subito le indagini per capire chi fosse la vittima. Si trattava di Antonio Costa. Il commissario interrogò i parenti, chiese loro se negli ultimi mesi la vittima si fosse comportata stranamente e se qualcuno avesse avuto interesse ad ucciderlo. Essi riferirono che Antonio, negli ultimi tempi usciva solo di notte e a volte non tornava a casa per giorni. Nel frattempo dalla scientifica di Matera arrivarono i tabulati del telefono della vittima. Da alcune sue chat si scoprì che faceva parte di un circolo di droga e che aveva ricevuto alcune minacce dal proprio spacciatore, un uomo impavido e molto pericoloso.

Indagini, intercettazioni e pedinamenti si concentrarono su quest'ultimo. Individuata la sua abitazione, ubicata in una via del centro storico "Vico Pendino", i carabinieri andarono a casa per interrogarlo. Gli fecero delle domande a cui rispose con prontezza, riuscendo a sviare ogni tipo di sospetto. Sembrò convincerli della sua innocenza, ma quando si passò alla perquisizione dell'appartamento fu trovato, dietro un quadro, l'arma del delitto: un pugnale, macchiato del sangue della vittima. Messo alle strette confessò che Antonio aveva smesso di drogarsi, voleva denunciarlo, e lui per paura di andare in prigione non si era fatto scrupoli ad ucciderlo. Il caso fu risolto brillantemente ed in breve tempo e il colpevole fu condotto nella Casa Circondariale di Matera.



Salvatore Galati

TRICARICO, CENNI STORICI

La città di Tricarico, patria di Rocco Scotellaro, è un comune italiano di circa 5 000 abitanti, della provincia di Matera in Basilicata. Posta a 698 m. sul livello del mare, è nota come città arabo-normanna e possiede uno dei centri storici medioevali più importanti e meglio conservati della regione. Le prime notizie documentate della sua esistenza, risalgono all'epoca dei longobardi. Fu, tra il IX ed il X secolo, roccaforte araba e successivamente città fortificata (*kastron*) bizantina. In seguito fu contea della famiglia normanna dei Sanseverino. Nel XV secolo vide la presenza di una consistente comunità ebraica e, nel XVI secolo di una comunità albanese. Divenne feudo di Francesco Pignatelli, duca di Bisaccia e, successivamente, del genovese Alessandro Ferrero. La città appartenne alla famiglia Revertera fino alla soppressione della feudalità. La sua importanza nel XVII secolo è testimoniata dalla menzione, unica città lucana, nella raccolta di stampe e vedute del *Theatrum urbium praecipuarum mundi* di G. Braun e F. Hogemberg, pubblicata a Colonia tra il 1572 e il 1618. E' sede di diocesi dal X sec.



Silvia Doti



La moderna Tricarico è una città d'arte che conserva un consistente patrimonio artistico e storico-architettonico ed è sede di uffici e servizi comprensoriali, tra i quali l'Ospedale cui è collegato il Centro di eccellenza della Riabilitazione della Provincia di Matera.



Antonio Albano, Mirko Benevento, Paolo Doti & Antonio Lotito

ROCCO SCOTELLARO: EMBLEMA DELLE LOTTE PER IL RISCATTO DEL POPOLO MERIDIONALE

Rocco Scotellaro nasce a Tricarico, il 19 aprile nel 1923, da Vincenzo Scotellaro e Francesca Armento. All'età di soli 23 anni, nel 1946, fu eletto sindaco di Tricarico e nello stesso anno incontra per la prima volta Manlio Rossi Doria e Carlo Levi. Rocco nominò Carlo Levi suo mentore. Rocco, aveva deciso di utilizzare il Partito Socialista, come un mezzo per aiutare la povera gente di Tricarico e della Basilicata. Nel 1950 fu accusato di concussione, truffa e associazione a delinquere dai suoi avversari politici e per questo fu costretto al carcere per circa 45 giorni (fu rinchiuso nella cella numero 7 del carcere di Matera, oggi quella cella ha preso il nome del poeta). Per via di questo avvenimento, abbandonò l'attività politica (con essa tutti i progetti politici e le iniziative che aveva preso fino ad allora) e iniziò a concentrarsi di più su quella letteraria.



Rocco morì il 15 dicembre 1953, a soli 30 anni, d'infarto improvviso. Ma com'era la vita di Rocco dedicata alla poesia e all'arte della scrittura? Sin da quando era adolescente, scriveva poesie, come dimostra la poesia "Lucania" (che fu scritta nel 1940). Crescendo, cambia il suo modo di scrivere, avendo ora una visione del mondo più concreta. Poi la guerra viene rappresentata nei suoi versi, che diventano più seri e critici. Scotellaro, amava molto scrivere in prosa, per questo motivo la maggior parte delle sue poesie sono scritte in questo stile. Pur spostandosi molto spesso, ricorda sempre la sua patria, a cui dedica innumerevoli poesie. Fra queste ci sono: "La mia bella patria" e "Lucania" (naturalmente queste sono solamente 2 delle sue poesie più conosciute). Gran parte degli scritti e delle composizioni di Scotellaro furono pubblicate dopo la sua morte, anche grazie all'impegno e all'interessamento di Levi e Rossi-Doria, e valsero all'autore lucano diversi premi e riconoscimenti, tra cui il Premio Viareggio e il Premio San Pellegrino, entrambi nel 1954. Il grande scrittore ha fatto molto per il suo paese e viene ricordato ogni anno il giorno 19 aprile; nel 2018, la cittadina di Tricarico organizzò una grande festa in suo onore a cui partecipò gran parte del paese

LUCANIA

*M'accompagna lo zirlo dei grilli
e il suono del campano al collo
d'un'inquieta capretta.
Il vento mi fascia
di sottilissimi nastri d'argento
e là, nell'ombra delle nubi sperduto,
giace in frantumi un paesetto lucano.*

HO CAPITO FIN TROPPO

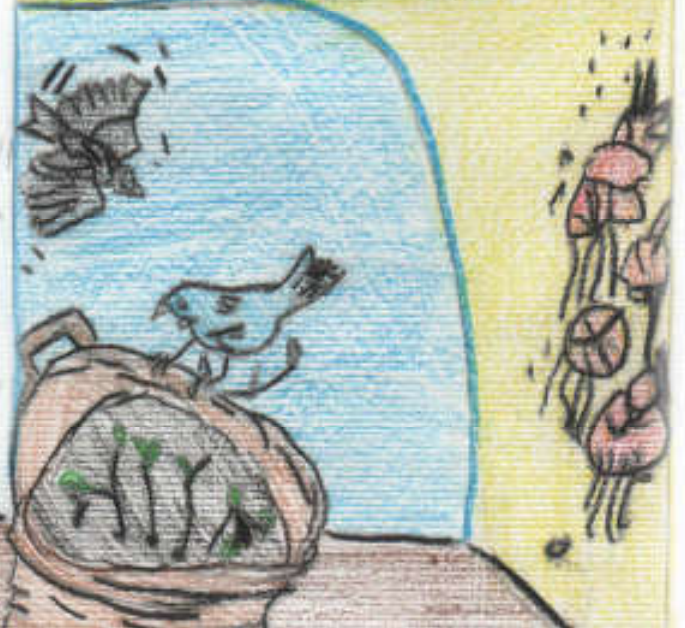
*Ho capito fin troppo gli anni e i giorni e le ore
gl'intrecci degli uomini, chi ride e chi urla
giura che Cristo poteva morire a vent'anni
le gru sono passate, le rondini ritorneranno.
Sole d'oro, luna piena, le nevi dell'inverno
le mattine degli uccelli a primavera
le maledizioni e le preghiere.*

IL GIARDINO DEI POVERI

E' CRESCIUTO IL BASILICO
NEL GIARDINO DEI POVERI.
HANNO RUBATA L'ARIA ALLE FINESTR
SU DUE TAVOLE HANNO SEMINATO.



VERRANNO I PASSERI,
VERRANNO LE MOSCHE,
NEL GIARDINO DEI POVERI.



ORA QUANDO NON SAI CHE FARE
PRENDI LA BROCCA IN MANO,

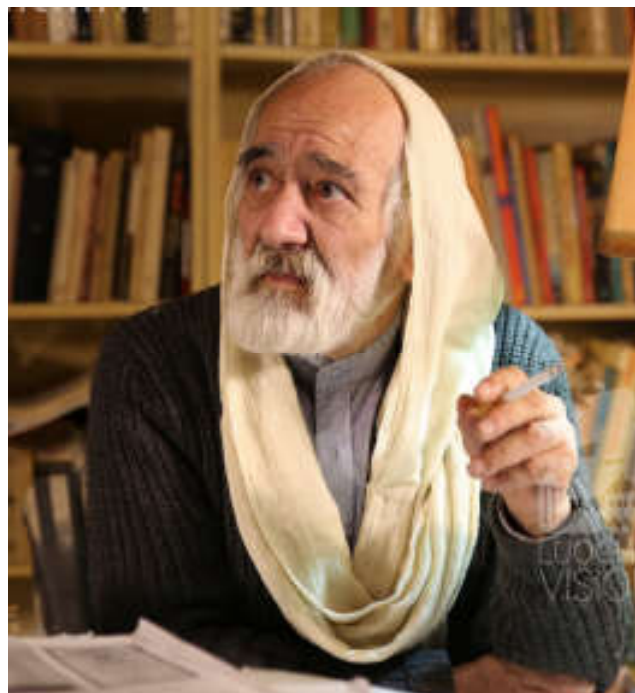


Mikael Tito & Mirko Innocenzo Minervino

IO TI VEDRO' CRESCIUTA TRA LE ROSE
DEL GIARDINO DEI POVERI.

ANTONIO INFANTINO“L’UOMO DI CULTURA CHE SI MUOVEVA COME LE NUVOLE”

Antonio Infantino è stato definito da Fernanda Pivano “un personaggio che incarna in senso letterale alcune tra le cose migliori della cultura e dello spettacolo di questi ultimi quarant' anni”. Nato a Sabaudia nel 1944, è vissuto e cresciuto a Tricarico. E' stato il fondatore nel 1975 del gruppo musicale I Tarantolati a cui hanno partecipato negli anni decine di musicisti, con i quali, stravolgendo e reinventando il repertorio tradizionale della sua terra d'origine, creò un canzoniere nuovo e composto, passando dalle ninne nanne alle filastrocche infantili, ai canti di festa e di lotta, basati spesso su ritmi ossessivi e trans-ipnotici. Pubblicò tre dischi,



incisi per Fonit Cetra: I Tarantolati (1975), La morte Bianca (1976), Follie del divino spirito santo (1977). Nel 1978 si recò in Brasile, dove, oltre ad esercitare la sua professione di architetto, come ricercatore e studioso di suoni, unì due generi musicali, Taranta e Samba, pubblicando il "documentario sonoro" in forma di LP *La tarantola va in Brasile*. Nel 1983 collaborò con Dario Fo musicando il suo *Arlecchino* in occasione della Biennale del Teatro di Venezia. Nel 1989 compose le musiche per lo spettacolo *Tricolore triste* curandone anche le scenografie e i costumi. In Belgio, dipingendo quadri, indagò sui rapporti tra musica e colore pittorico, e ricevette la laurea honoris causa in Belle Arti da parte dell'Accademia Reale Fiamminga. Nel 1998 pubblicò *Succhà*, una nuova antologia di poesie edita dalla City Lights Bookstore di Lawrence Ferlinghetti. Nel 2000, il suo spettacolo *Tara'n Trance* chiuse ufficialmente il Carnevale di Venezia in Piazza San Marco, riscuotendo un enorme successo di critica e di pubblico. Nel 2007 la *Deja-vu Rétro* pubblicò e distribuì in tutto il mondo *Antology of Tarantella*, cofanetto multimediale articolato in cinque supporti tra CD audio, CD- Rom e DVD. Nel 2015 partecipò alle registrazioni del disco *Canzoni della Cupa* di Capossela. Nel 2016 Infantino partecipò al Concerto del Primo Maggio di Roma con lo stesso Capossela e aprì, a Melignano, il concertone della Notte della Taranta. Morì a Firenze, il 30 gennaio 2018.

Francesco Danzi, Antonio Lotito, Ilaria Paradiso & Cristian Schiavone

COLUI CHE AMO' TRICARICO: MONS RAFFAELLO DELLE NOCCHIE

Mons. Raffaello delle Nocchie nacque a Marzano il 19 aprile 1877. Nel 1889 iniziò i corsi ginnasiali a Napoli e nel 1894, vinta l'opposizione paterna, entrò nel seminario arcivescovile; fu ordinato sacerdote nel 1901 e il 28 giugno del 1922 fu eletto vescovo di Tricarico. Fece il suo ingresso in Tricarico l'8 settembre 1922, preceduto da una lettera pastorale rivolta al popolo e al clero. Egli aveva un solo fine: interpretare e compiere la volontà di Dio e, se "in Lucania mancano tante cose, vi è tanta povertà, ecc.", "come ebbe a scrivere " le popolazioni sono però tanto buone e tanto bisognose di essere amate e guidate". Le difficoltà da affrontare non lo scoraggiarono, la cittadina, che contava poco più di 7.000 abitanti, viveva un periodo di accentuata povertà, aggravata dalle difficili comunicazioni, dalla ancor scarsa diffusione dell'istruzione, dalle ripercussioni del primo conflitto mondiale e dalla ripresa massiccia dell'esodo migratorio. Concorse alla istituzione dell'ospedale civile di Tricarico mettendo a disposizione i locali dell'episcopio per una prima sistemazione. Egli promosse, d'intesa



col podestà dell'epoca il col. Rocco Sanseverino, la fondazione dell'Istituto Magistrale "Gesù Eucaristico" di Tricarico da parte delle Suore Discepolo di Gesù Eucaristico, che avviò le sue lezioni il 15 dicembre 1930 nei locali dell'ex monastero di S. Chiara. Qui, sotto la guida delle tre sorelle Parisi, suor Immacolata, suor Laura e suor Angelica, si sarebbero formate al carisma di Delle Nocchie alcune migliaia di future maestre e gran parte delle stesse Discepolo. Nell'immediato dopoguerra, assieme all'Amministrazione Comunale presieduta dal sindaco Rocco Scotellaro, favorì l'istituzione dell'Ospedale civile di Tricarico, inaugurato il 7 agosto 1947 in due intere ali dell'episcopio, che egli aveva messo a disposizione. Fondamentale fu poi il suo intervento, perché l'ospedale avesse la presenza delle Discepolo nell'amministrazione, nella cucina e, soprattutto, nell'assistenza spirituale ai malati. Provvide, inoltre, alla costruzione della Scuola Materna "S. Raffaele" nella Rabata di Tricarico, un quartiere particolarmente povero e popoloso, dove le Suore non solo curarono l'istruzione di ragazzi e adolescenti, ma diressero una scuola di taglio, cucito e ricamo e si presero cura dei malati, visitandoli a domicilio. Il lungo episcopato di Raffaello Delle Nocchie, che non volle mai lasciare la sua diocesi per incarichi più prestigiosi e che durò 38 anni, si concluse nel 1960 con la sua malattia e la morte. Raffaello Delle Nocchie rese la sua anima a Dio a Tricarico, alle ore 17,15 del 23 novembre 1960. Era venerdì. Egli amava dire che in casa sua le cose più importanti si facevano di venerdì! Le sue spoglie mortali furono poste nella cripta dei vescovi, sotto l'altare maggiore. Per volere del Capitolo Cattedrale e generosità di quanti avevano amato il grande vescovo, il 25 novembre 1969 venne eretto nella cappella di sinistra del transetto del Duomo un imponente monumento funebre in bronzo, opera dell'artista toscano Luigi Venturini, entro cui vennero ricollocate le sue spoglie mortali.

Giuseppe Laurenzana

PIETRO ANTONIO FERRO: "PICTORE DELLA CITTA' DE TRICARICO"

Fu certamente un protagonista della pittura in Basilicata nella prima metà del Seicento. I suoi dati anagrafici, sia riguardo alla data di nascita, valutata intorno al 1570, sia relativamente alla località sono incerti. In un contratto stipulato nel 1601 si dichiarò "pictore de tera Ferandina" mentre in atti successivi viene indicato come "pictore della città de Tricarico", per cui è ipotizzabile che, nativo di Ferrandina, si sia poi trasferito nella città di Tricarico, centro in cui visse. Ebbe due figli, Carlo e Giovanbattista, entrambi pittori. Sebbene sia stato attivo in gran parte della Basilicata e soprattutto nell'attuale provincia di Matera, in particolare nei comuni facenti parte dell'allora diocesi di Acerenza e Matera, è rimasto sconosciuto a lungo e la sua prima menzione si deve a Wart Arslan nel 1928, che però lo citò come Ferri. Le opere da lui firmate vanno dal 1601 al 1634. Il primo decennio dell'attività di Pietro Antonio Ferro è caratterizzato da opere didascaliche in cui il messaggio controriformato, veicolato dal soggetto sacro, prevale sullo stile. Le opere da lui firmate vanno dal 1601 al 1634.



La sua prima opera documentata è una Immacolata con i santi Francesco e Antonio nella chiesa di San Michele a Pomarico. Seguono negli anni un'altra Immacolata nella chiesa dei Cappuccini a Ferrandina, una Madonna del Carmine col Battista e san Francesco nella chiesa parrocchiale di Pietrapertosa, una Madonna con Bambino e i santi Bartolomeo e Martino del 1607 nella chiesa madre di Santa Maria Maggiore a Miglionico, e il Martirio di sant'Erasmo, sempre risalente al 1607, nella Cattedrale di Santa Maria Assunta a Tricarico. Al 1611 risale il ciclo affrescato nella chiesa di Santa Chiara a Tricarico, e l'anno successivo iniziò la grande impresa della decorazione ad affresco della chiesa del Carmine; sempre a Tricarico eseguì la Pala con il Crocifisso e i santi Nicola, Francesco e Caterina. I lavori si conclusero il 1616. Nel 1618 eseguì la tela della Madonna con bambino e i santi Francesco e Maddalena nella chiesa di Sant'Antonio a Pisticci, mentre al 1621 risale quella della Madonna con bambino e i santi Francesco ed Eligio nella chiesa di San Francesco a Tolve. Tra il 1621 e il 1623 eseguì altri dipinti per la chiesa di San Francesco a Tolve, tra cui lo Svenimento della Vergine ai piedi della Croce con i santi Antonio Abate, Leonardo e Chiara. Al 1622 risale un'Annunciazione nella chiesa del Purgatorio di Irsina, e al 1624 la Madonna con bambino e i santi Felice da Nola, Bernardino da Siena e Lucia nella chiesa di Sant'Antonio ad Avigliano. Nel 1625 dipinse un'altra Madonna con bambino e i santi Francesco e Antonio nella chiesa di Sant'Antonio a Pomarico, e infine la sua ultima opera firmata è la Deposizione datata 1634 nel duomo di Tricarico. Nel 1652 era ancora in vita, e non si hanno notizie certe circa la sua morte.



LE BELLEZZE DI TRICARICO

Torre Normanna

Tricarico, terra di artisti e di poeti, città arabo-normanna, definita anche Capitale della Grazia nel giorno della marcia della cultura per Matera 2019 è un tripudio di bellezza e fascino. La natura, il paesaggio, le tradizioni, le testimonianze monumentali e la sua storia sono protagonisti di un'indiscussa attrattiva per turisti e visitatori. Vogliamo consigliare 10 cose da vedere a chi vuole fermarsi a Tricarico per un week end o per una breve vacanza.



Convento di Santa Chiara



Torre Saracena



Chiesa del Carmine



Cattedrale



PALAZZO DUCALE



CONVENTO DI SANT'ANTONIO



CASERMA DEI CARABINIERI



MUSEO DIOCESIANO



II CARNEVALE



*Paolo Doti, Francesco D'Eufemia
&
Pancrazio Carlo Mazzone*

LE MASCHERE TRICARICESI

A proposito del Carnevale, sono rimasto molto affascinato quando mio padre mi ha raccontato che la maschera tricaricese ha origini antichissime, risalenti all'epoca della colonizzazione da parte dei Greci delle nostre terre lucane e che tra i resti portati alla luce, da un sito archeologico, vicino Tricarico, sono state trovate tracce di riti propiziatori che riguardano la transumanza, su alcuni vasi sono riconoscibili delle figure umane ricoperte di nastri che fanno pensare alle nostre maschere tradizionali.



Il nostro Carnevale è legato ai riti della fertilità, ha inizio il diciassette gennaio, giorno che il calendario cristiano dedica a Sant'Antonio Abate; in questo giorno, alle prime luci dell'alba le maschere travestite da "mucche" e "tori" svegliano il paese con il suono dei campanacci e guidati da un vaccaro o da un massaro raggiungono la chiesa di Sant'Antonio per invocarne la benevolenza del Santo. Durante il Carnevale uomini e donne si mascherano da mandria, tori e vacche. I costumi da vacca sono realizzati con mutandoni e maglie bianche, con grandi scialli di raso piegati a triangolo e indossati come un grembiule, fazzoletti di tanti colori vengono legati al collo, ai gomiti e alle ginocchia, e stivali. Ogni maschera porta un campanaccio che suona in maniera ritmica e ogni campana ha un suono diverso così come avviene per le mandrie degli animali. Il copricapo è costituito da un cappello di paglia a falde larghe ricoperto da un velo e da numerosissimi nastri colorati che cadono giù fino oltre le ginocchia. I tori hanno abbigliamento e nastri di colore nero e rosso, campanacci diversi per forma e quindi per suono, da quelli delle vacche, e sono gli elementi più irrequieti del gruppo. Sono i tori che decidono il percorso da seguire, spingendo con forza tutta la mandria. Alla sfilata partecipano anche il conte e la contessa, accompagnati da cavalli e asini bardati con bisacce, "vsazz", e orci, "cocm". Le figure del conte e della contessa richiamano il mondo feudale ed il rapporto tra i padroni e i contadini. Durante il Carnevale si usa "portare le serenate" notturne e mattutine con stornelli dialettali accompagnati dal suono del "cubba-cubba" e dei tamburelli. Il Carnevale si chiude con la morte del fantoccio "Carnevale", che dopo aver fatto scorpacciate di salsiccia, ventresca, capocollo, formaggi e vino per tutto il periodo carnevalesco, non esce vivo dall'operazione fatta da una squadra di "chirurghi". Dietro il carro che porta "Carnevale" piange e urla sua moglie, "Quaremma", che racconta dei suoi difetti e delle sue malefatte e intanto tiene in braccio suo figlio, "Carnevale" a cui spetterà lo stesso destino l'anno seguente.

Mikael Tito

LA MALVA

La **Malva Sylvestris** è tra le piante più comuni che si possono trovare in natura, utile sia in cucina che in fitoterapia. “Malva” deriva dal greco e significa molle; è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Malvacee caratterizzata da fiori violetti; cresce nelle zone dell’Europa e dell’Asia con clima temperato. Della Malva vengono utilizzati la radice, le foglie e i fiori.

Ha proprietà: lassative antinfiammatorie, emollienti e lenitive a livello delle mucose, grazie all’alto contenuto di mucillagini. E’ indicata in caso di raffreddore, mal di gola, tosse, gastrite, cistite e congiuntivite. Sin dal 1600 in Italia era nota con l’appellativo di “omnis morbi”, cioè “rimedio a livello delle mucose, grazie all’alto contenuto di mucillagini ogni male”.



Storia e simbologia

Questa pianta, di origine mediterranea, è stata usata già nel VIII sec. a.C. quando i germogli venivano presentati sulle mense dei nobili. Pitagora sosteneva che la malva dovesse essere mangiata ogni giorno per calmare le passioni e purificare la mente. Cicerone ne era ghiottissimo, e Marziale la consigliava a chi aveva problemi di stitichezza. Orazio l’accompagna alla cicoria e Apicio la usa nella cucina ricca, pur essendo cibo contadino e popolano. Continuiamo a ritrovare la malva nei secoli successivi. Durante il medioevo veniva comunemente coltivata negli orti e i suoi principi attivi, utilizzati diffusamente fino al ‘900, erano il rimedio contro infiammazioni gengivali, stitichezza e obesità. Oggi in gastronomia le foglie di malva, appena spuntate, sono mangiate crude nelle insalate, oppure cotte nelle minestre con orzo o riso. Sempre le foglie cotte, entrano come ingrediente nella preparazione di ripieni per ravioli e polpette. Le contadine del secolo scorso d’alcune regioni, mettevano dei fiori di malva nel corredo della sposa perché si diceva aiutassero a conservare la bellezza anche con l’avanzare dell’età.



Livia Cetani

GASTRONOMIA TRICARICESE

ACQUASALE

Si soffrigge una cipolla con un trito di aglio e prezzemolo, si aggiungono pomodori pelati spaccati in due e acqua. Si fa bollire per un pò e poi si versa il tutto direttamente sul pane raffermo, servire caldo.



CAVATELLI CON LE CIME DI RAPE

Impastare farina, sale e acqua tiepida, quando l'impasto è pronto formare degli gnocchi cavi; cuocere le cime di rapa in acqua bollente salata, scolare le rape e far cuocere i cavatelli. Soffriggere olio, aglio, peperoncino e le cime; scolare i cavatelli e aggiungere al soffritto; rimestare e servire.

GRAN RAGU' LUCANO

Rosolare il battuto di lardo, cipolla e prezzemolo, aggiungere carne, la saliccia e bagnare con vino rosso. Quando tutto sarà rosolato unire il pomodoro, cuocere a fuoco lento per un paio d'ore finchè il grasso risalirà in superficie sotto forma di olio: condire la pasta con formaggio grattugiato.





I FRIZZULI CON LA MOLLIKA

I fusilli con la mollica, detti anche "frizzuli con la mollica" sono fatti con pasta fresca alla quale viene data la forma dei fusilli per mezzo di un ferretto. Questa è una pietanza, molto semplice che vi lascerà di sicuro molto soddisfatti e sazi.

Ingredienti (4 porzioni):

200g di mollica di pane duro, olio extra vergine d'oliva, un cucchiaino di peperoni cruschi, pasta fresca, sugo di carne, sale, quanto basta

Preparazione.

Si fa bollire l'acqua sul fuoco, quando raggiunge l'ebollizione si mette del sale, e poi si versa la pasta. Nel frattempo si passa alla preparazione della mollica. Si mette in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva la mollica, precedentemente frullata, si fa rosolare e quando diventa dorata si aggiunge una spolverata di peperoni cruschi; spegnere il fornello e mescolare il tutto. Quando la pasta sarà cotta conditela con il sugo di carne e dopo metteteci una spolverata di mollica. Il piatto è pronto per essere gustato!

IL CALZONE TRICARICESE

Il calzone di cipolle è fatto di pasta di pane ripiena di cipolle, acciughe e olive. Le cipolle utilizzate sono "gli sponsali", dalla forma lunga, molto simili ai porri, ma si differenziano da questi ultimi per il loro sapore molto più dolce e delicato. In verità c'è anche chi si cimenta nella preparazione del calzone di cipolle con le cipolle bianche: il sapore è ugualmente buonissimo.

Preparazione del ripieno:

Pulire gli sponsali. Eliminare la parte verde della cipolla, quella rimanente, tagliatela a rondelle. Mettere a bagno in una bacinella con acqua e bicarbonato. Questo renderà le cipolle non solo più dolci, ma anche più digeribili grazie all'azione del bicarbonato. Preparare poi una grossa pentola dai bordi abbastanza alti, mettere un giro d'olio e gli sponsali scolati. Far cuocere a fuoco moderato per una decina di minuti, finché gli sponsali non saranno un po' appassiti. 10 minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungete, le olive denocciolate e tagliate grossolanamente e le alici precedentemente sciacquate sotto l'acqua corrente (per eliminare il sale) e fatte a pezzi. Aggiustate di sale e continuate la cottura fino a che l'acqua sul fondo della pentola non sarà quasi del tutto evaporata. Riprendere la pasta lievitata, dividerla in due parti, una più grossa e l'altra più piccola; con la prima formare la base del calzone, stenderla con un matterello ad uno spessore abbastanza sottile, poi adagiatela nella teglia, e distribuite uniformemente il ripieno. Stendete l'altra parte di pasta, poggiatela sul ripieno a mo' di coperchio. Chiudete il calzone di cipolle, inumidendo leggermente i bordi per far aderire meglio i due lembi di pasta e richiudeteli su stessi. Spennellate leggermente di olio la superficie per farla dorare in cottura e bucherellate la superficie con una forchetta.



Mirko Benevento & Alessandro Felice

CHE DELIZIA I DOLCI !



PASTA PER PIZZA E FRITTOLE

Ingredienti: farina di grano duro, farina di fiore, acqua, lievito madre o di birra, sale, frittole, cannella, bicarbonato

PREPARAZIONE

Impastare con farina di grano duro e aggiungere un po' di farina di fiore, acqua e lievito madre oppure di birra, sale e acqua quanta basta; aggiungere le frittole precedentemente riscaldate con l'aggiunta di sale, cannella, un pizzico di bicarbonato e peperone macinato. Impastare insieme il tutto, far lievitare per due ore circa. Stendere in tortiera, far riposare per qualche minuto e infornare in forno caldo

CHIACCHIERE

Ingredienti: 500g di farina, 1/2 bustina di lievito in polvere, 100g di zucchero, 3 uova, un bicchierino di grappa, una buona presa di sale, 5 cucchiaini di olio, 1 litro d'olio di semi per friggere, zucchero a velo

PREPARAZIONE

Impastare la farina con il lievito, lo zucchero, le uova, la grappa, il sale, e l'olio e lasciate riposare la pasta per mezz'ora. Sulla spianatoia infarinata tirate una sfoglia di 3 mm e ritagliate da questo triangoli, quadrati e strisce a piacere. Fate fumare l'olio in una padella e friggete 6 o 8 "chiacchiere" per volta per 5 minuti, finché saranno ben dorate. Mettetele a perdere l'unto di frittura sopra una carta assorbente e, non appena saranno fredde, cospargete con lo zucchero a velo. Consumatele subito, perché sono migliori appena fatte.



PZZELATEDDE

500g di farina, 150g di zucchero, 2 uova, 2 tuorli, 150g di sugna, 1 pizzico di sale, 1 kg di ricotta, 200 gr di zucchero, 2 uova, 1 cucchiaino di cannella, 2 bustine di vaniglia, scorza grattugiata di 1 limone

PREPARAZIONE

Amalgamare farina e zucchero, aggiungere la sugna, allargare l'impasto, aggiungere il sale e le uova. Amalgamare velocemente, formare una palla, copirla e farla riposare. Intanto preparare il ripieno aggiungendo alla ricotta ben asciutta, lo zucchero e tutti gli altri ingredienti. Amalgamare il tutto, aggiungere, a gusto, ancora un po' di zucchero se serve per far insaporire facendo riposare il ripieno.

GIOCHIAMO CON...

IL CRUCIVERBA

O	T	R	I	C	A	R	I	C	O
N	O	R	M	A	N	N	A	S	S
S	R	S	A	T	R	S	L	C	C
A	R	L	S	T	T	D	E	I	O
R	I	U	C	E	V	E	N	A	T
A	S	C	H	D	H	J	K	B	E
C	S	G	E	R	C	Z	X	C	L
E	F	H	R	A	V	N	M	M	L
N	M	O	E	L	U	F	G	G	A
I	J	I	P	E	H	A	I	O	R
C	A	R	M	I	N	E	L	O	O

TRICARICO

TORRI

NORMANNA

MASCHERE

CATTEDRALE

SCOTELLARO

SARACENI

CARMINE

Emily D'Aloia & Alessia Martiniello

GLI ACROSTICI

Tronchi forti e vigorosi
Radici di ulivi secolari che popolano
Irregolari paesaggi
Coperti da vegetazione
Amabili
Rimembranze di
Indimenticabili piatti
Conditi con
Olio genuino ed extravergine

Livia Cetani & Carmen Dantonio

Tricarico è una città ricca di
Ricordi del passato
Indimenticabili,
Come torri, porte e chiese, di
Autori famosi come
Rocco Scotellaro, che scriveva in modo
Inimitabile poesie
Come Lucania
Oppure Neve

Emily D'Aloia & Alessia Martiniello

Tricarico è un paese
Ricco di
Influenti uomini di
Cultura
Apprezzati e
Riconosciuti sul piano
Internazionale
Con orgoglio e
Onori

Marica Abate, Marta Pia Battista

Tricarico
Ricco di testimonianze storiche e paesaggi
Incontaminati
Città arabo normanna
Antica per culture e tradizione, offre
Ricette
Incredibilmente gustose, prodotti artistici e
musicali
Conosciuti nel mondo con
Onorificenze internazionali

Livia Cetani & Carmen Dantonio

&

Francesco Danzi

LE BARZELLETTE

1) La professoressa domanda a Pierino:

- Pierino dimmi una parola che inizia per D -

Pierino risponde: - Ieri -

La professoressa a Pierino:

- Ieri inizia con una I e non una D -

Pierino allora dice: - Sì ma ieri era domenica, signorina. –

2) Il medico domanda al paziente: - Hai preso la medicina che ti ho prescritto? –

Il paziente risponde: - Impossibile dottore! Sulla bottiglia c'era una scritta che diceva

MANTENERE CHIUSO

3) La maestra spiega le sottrazioni, chiama Pierino alla cattedra e gli dice:

- Tu hai 20 caramelle, se te ne tolgo 15 cosa ho fatto? -

E Pierino: - un'ingiustizia -

4) Pierino domanda alla maestra:

- Maestra mi castigherebbe per qualcosa che non ho fatto? -

La maestra risponde: - Certo che no! -

Pierino allora dice: - Meno male perchè non ho fatto i compiti

5) – Sta' attento amico! In questa borsa ho delle bibite, se indovini quante sono te

le puoi prendere tutte e sei. -

6) Pierino alle fine del compito in classe: - Com' è andata? -

Il compagno risponde: - Male ho consegnato il foglio in bianco –

Pierino risponde: - Maledizione, anch' io. La maestra penserà che abbiamo copiato! -

Marica Abate & Marta Pia Battista

GLI INDOVINELLI

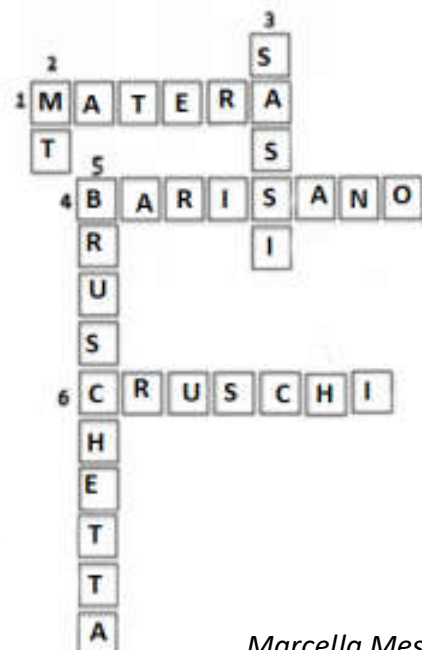
1. Ho un occhio verde ed un altro rosso, al rosso si fermano le macchine e con il verde continua a camminare.
2. Sono un vecchietto pieno di rughe se mi mettono a mollo, ingrasso.
3. Quando mi sentono piangere, che allegria nasce in campagna e che tristezza in città.
4. Sono bianca, nacqui nel mare e dovetti partecipare al suo battesimo.
5. Tutti dicono di volermi per fare delle belle giocate, però quando mi hanno mi prendono sempre a calci.
6. Non si ferma mai nemmeno di notte, è un buon lavoratore.
7. Rassegnato, marca il passo. Giorno dopo giorno, uno, due.
8. Quando tutto tace si può sentire la sua voce.
9. Quando è nera è pulita, quando è bianca è sporca.

Marica Abate, Marta Pia Battista & Maria Grazia Caravelli

SOLUZIONI DEL NUMERO PRECEDENTE

C	B	I	L	O	N	A	S	I	R	A	B
A	U	I	E	M	U	I	I	G	R	I	A
V	A	L	E	S	A	G	N	P	I	Q	S
E	S	T	T	S	U	R	I	M	N	A	I
O	X	I	E	U	U	U	S	O	M	P	L
S	A	S	S	I	R	M	G	R	S	E	I
O	H	F	E	L	N	A	A	W	V	U	C
C	I	G	D	T	M	B	L	I	V	R	A
F	S	C	G	H	A	C	L	O	Q	X	T
M	A	T	E	R	A	Q	I	U	S	V	A
S	C	O	T	E	L	L	A	R	O	T	Z

Tonia Dantonio



Marcella Mestice