

IL ROTARY E DE CAROLIS HANNO FATTO CONOSCERE LA STORIA DELLA FALDACCHEA DI TURI

Nel Chiostro dell'Arte di Turi, lo scorso 15 settembre, il Rotary Club Putignano Trulli e Grotte, ha presentato ai numerosi intervenuti ed ospiti "La Faldacchea di Turi, storia, dimostrazione e degustazione". Il presidente del club, Francesco Mercieri, ha fatto presente che tale incontro si inserisce nell'ambito rotariano dello sviluppo sostenibile e della riscoperta e della valorizzazione degli antichi mestieri ed ha, a brevi linee, ricostruito la storia del chiostro, costruito nel 1500 e facente parte della chiesa e del convento francescano di San Giovanni che custodisce pregevoli dipinti. Trasformato nel tempo in rettoria, parrocchia, ospedale, ospizio, scuola, biblioteca. Il pregiato chiostro, in epoca recente, è passato alle cure del comune di Turi. Egli ha accennato anche all'antica Torre dell'orologio, costruita nel 1892 dal turese Giuseppe Schettini su progetto dell'arch. Sante Simone di Conversano.



La produzione della "Faldacchea di Turi", tipico dolce di mandorla, si inserisce perfettamente, secondo il presidente, nell'ambito sopra descritto e rappresenta oggi una importante realtà economica della cittadina. Il sindaco Tina Resta, nel dare il benvenuto a Turi ai numerosi ospiti, ha affermato che essi "non si pentiranno per niente di essere intervenuti a questa serata speciale, perché speciale è la Faldacchea di Turi, che si fa solo a Turi". Ella ha anche affermato che essa è un dolce importante che, grazie al dr. Stefano De Carolis, è stato valorizzato

e fatto conoscere in Italia e nel mondo. Sono stati presenti all'evento la maestra dolciaria Nunzia Di Brindisi, i sigg. Francesco Laera ed Agnese Maino del bar pasticceria "Portanova"; Modesto Di Noia ed Anna Maria Verna del laboratorio "Aurelia Dolciaria" e Marilena Catucci della Pasticceria "Cristalli di Zucchero". Quindi il dr. Stefano De Carolis, sottufficiale dell'Arma dei Carabinieri, giornalista e

cultore di storia locale, ha illustrato la storia e le origini della “faldacchea”. Avendo egli molto e spesso frequentato la Spagna da circa venti anni, ha riferito di aver scoperto che in un ex convento delle Clarisse di Toledo le suore confezionavano dei dolcetti a base di mandorla, chiamati “huevos de faldiquera o faltriquera”, italianizzato “uova di faldiguera”, perché le suore clarisse (ma anche donne comuni), in antico avevano una specie di tasca di tessuto, finemente ricamato, sotto il grembiule o la gonna nella quale, oltre a tenere cose di varia utilità,



avevano anche questi dolcetti di mandorle, piccoli come uova di piccione. Inoltre, poiché il dolcetto si presenta come un “dolce a tasca”, perché a Turi, nella pasta di mandorle, vengono inseriti (“intascati”) una amarena e del pan di Spagna imbevuto di alchermes, da entrambi i termini, secondo il De Carolis, proviene il nome di “faldacchea”. A Turi - ha proseguito De Carolis – fino ad alcuni anni fa, era diffusa una storia popolare secondo cui una ragazza turese, Anna Antonia Martinelli, classe 1870, confezionasse a Turi questo dolcetto fin dalle fine dell’ottocento. La “vox populi” turese sosteneva anche che la Martinelli, detta “monecacedde”, per la sua figura sottile e minuta, era una suora proveniente dal convento di Cassano, dove aveva appreso l’arte della produzione della faldacchea. Le sue ricerche però, hanno riscritto la storia del dolce in quanto, presso l’archivio storico della Diocesi di Conversano, ha ritrovato un documento inedito del 1887, firmato dal cardinale di Roma, che attesta che questa ragazza turese, allora sedicenne (che non è mai stata suora delle Clarisse né tantomeno a Cassano), effettivamente, era stata autorizzata ad entrare nella clausura del monastero di Turi per assistere due monache allettate. In tale monastero turese, frequentato per circa dodici anni, la Martinelli ha acquisito molti segreti delle monache clarisse, tra cui il confezionamento di questo dolcetto che, senza ricetta scritta alcuna, le suore si tramandavano

oralmente, di generazione in generazione. Quando tale monastero, a fine ottocento, viene soppresso, nel 1892 la Martinelli “mette su famiglia” e nella sua casa di Turi, con molta lungimiranza, mette su un laboratorio artigianale di tali dolcetti, applicando le ricette ed i segreti appresi dalle Clarisse. Negli anni successivi molte famiglie hanno mandato in tale laboratorio, prima del matrimonio, le loro figlie ad apprendere l’arte dolciaria (ed anche culinaria in genere) dalla Martinelli. Come Grazia Miccolis, Angela Zita, Grazia Cipriani, Aurelia Dragone e tante altre. Ha raccontato De Carolis di aver conosciuto personalmente una donna di Turi, ora novantenne, Margherita Costantini, classe 1932, che gli ha fornito tutta una serie di particolari inediti sulla Martinelli. Che nell’immediato dopoguerra ella voleva fare la parrucchiera e che per caso incontrò la Martinelli che subito intuì in lei grandi potenzialità, tanto da convincere il padre, venditore di torroni sui treni e su di una bancarella in corso Cavour a Bari, a farle frequentare il laboratorio della SEM, sempre a Bari, per fare apprendistato. Tale pasticceria si trovava ove poi è stato costruito il palazzo della Motta (Corso Cavour, angolo Corso Vittorio Emanuele) ed era gestito da pasticceri di altissimo livello di Taranto. De Carolis ha anche ricostruito che Antonia Adele Dragone, insieme alle sorelle Assunta ed Aurelia , che avevano appreso l’arte dolciaria sempre dalla monecacedda, per tanti anni sono state, a loro volta, maestre dolciarie di tante giovani turesi.

Egli ha anche riferito di avere scoperto che a fine ottocento, nel corso di lavori al monastero, furono demolite due pasticcerie ed una panetteria ed una stradella chiamata “strada forno delle monache”. La particolarità dei dolcetti di Turi è nella cottura della pasta di mandorle che fa durare più a lungo la loro “bontà”, fino anche a tre mesi ed anche che, in tale pasta cotta, viene insaccato un pezzetto di “pan di Spagna” bagnato di alchermes (liquore di origine araba (al quirniz) e poi spagnola (alquermes), composto di alcool etilico, zucchero, acqua di rose, cannella, cardamomo, colorante rosso e, solo in



origine, cocciniglia). Tale dolcetto è diventato negli anni il dolce di rito di tanti matrimoni pugliesi. Infatti, secondo una ricostruzione della Costantini, a fine 800 non esisteva il foglio di carta velina (o pirottino) per avvolgerli ma essi si porgevano in grandi piatti di porcellana o di ceramica che gli sposi si scambiavano e regalavano ai testimoni (compari e commare). Secondo la ricostruzione, da fine ottocento e fino agli anni quaranta, quando due futuri sposi facevano la cerimonia di fidanzamento, prima di essa le famiglie ed i due fidanzati si scambiavano un piatto ripieno di faldacchee oltre ad un ombrello, un paio di guanti, una borsetta e l'anello. Ninetta (Antonia Adele) Dragone, discepola della "monacella" di Turi che negli anni trenta ha frequentato, insieme alle sorelle, la casa della Martinelli, secondo il De Carolis "è stata una autentica fuoriclasse nell'arte dolciaria ed una pioniera della faldacchea turese". Ella si è recata spesso all'estero per sperimentare delle varianti, sempre sulla ricetta base; come quella di inserire nel dolcetto turese un pezzetto di pan di Spagna, imbevuto di alchermes. Così anche ella, che aveva il suo laboratorio prima in via Lezzi e poi, negli anni cinquanta, in locali adiacenti al bar Savoia, ha avuto i suoi segreti, come tutte le maestre dolciarie. Ed anch'ella ha molto alimentato una economia che a Turi oggi si aggira su di una produzione di circa 20 tonnellate all'anno. Si tratta di un prodotto totalmente artigianale – ha assicurato il dr. De Carolis - completamente fatto a mano, dall'inizio alla fine del procedimento che, se vengono rispettate bene tutte le fasi di produzione, ha bisogno di almeno cinque giorni per il suo confezionamento: dalla preparazione della pasta che viene messa sapientemente a riposare, alla realizzazione della forma, alla glassatura ed infine, alla decorazione, vera e propria firma della maestra dolciaria. A Turi dagli anni settanta hanno operato anche le maestre dolciarie Vincenza Carenza ed anche Lucia Massaro che hanno operato per davvero tanti anni, allieve della Martinelli e della Dragone. Le mandorle – ha informato De Carolis - sono il prodotto base di questo dolcetto tipico, rigorosamente pugliesi, sicuramente le migliori in assoluto per il particolare tipo di olio in esse contenuto. Agli inizi fornite dai vari contadini che le essiccavano sui marciapiedi, oggi da grandi aziende specializzate. Un'altra maestra dolciaria è stata Aurelia Lieggi, classe 1940, contadina che, dopo aver fatto per anni dolcetti nelle case di tanti Turesi, negli anni settanta si è messa in proprio nella produzione ed ha passato il testimone alle figlie Anna Maria (presente alla serata) e Stella Verna; oggi, si ritiene, le maggiori produttrici di faldacchee a Turi. "L'eredità della monaccedda e delle sue allieve – ha concluso De Carolis – è stata raccolta dalla nuova generazione delle pasticciere di Turi che hanno mantenuta viva la tradizione dolciaria turese ed avviato una notevole nuova economia. Quest'anno – ha informato ancora - il dolcetto è stato donato anche alla regina Paola del Belgio a Bruxelles (infatti le faldacchee venivano offerte "nel segno del buon augurio e del

ringraziamento”) e che a marzo scorso essa è stata riconosciuta quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano “PAT”. Un anno fa è stata costituita a Turi una “Associazione della Faldacchea”, fortemente voluta dal De Carolis della quale ne è anche presidente, necessaria per preservarne la propria identità e la propria particolarità. Il prossimo traguardo da raggiungere, ormai vicino, sarà la registrazione del marchio, del “brand collettivo” del comune di Turi. Traguardo fondamentale che sarà sicuramente volano dell’economia turese, con sicura apertura di nuovi laboratori che poi diventano aziende, aumento della occupazione, affermazione della cittadina nel panorama interno ed internazionale. A conclusione, Stefano De Carolis ha mostrato un antico apparecchio, “bagnomaria da pasticceria” (che serviva moltissimo alla preparazione della faldacchea). A tal proposito egli ha colto l’occasione per proporre al sindaco un progetto di realizzazione di un museo civico che racconti il dolce di mandorla e la faldacchea.



E’ seguita una dimostrazione veloce della produzione del dolcetto tipico (ricordiamo che il procedimento completo ha bisogno di cinque giorni). Ci ha pensato la maestra dolciaria Nunzia Di Brindisi che, coadiuvata dalle figlie (ed anche da una nipotina, quarta generazione?), ha preparato i dolcetti che poi sono stati degustati in un attimo. E’ partita dalla pasta di mandorle già cotta (preparata con mandorle pugliesi, pelate e triturate e cotta solo con tuorli di uova e ritirata al momento esatto del suo distaccamento dalla teglia), nella quale ha messo della cannella e delle spezie (questa massa viene fatta normalmente raffreddare per ventiquattro ore, cui segue l’intascamento). La maestra dolciaria poi ha fatto un buco al centro del tocchetto per infilarci prima l’amarena e quindi un po' di pan di Spagna bagnato con alchermes (entrambi varianti introdotte successivamente rispetto alla tradizione delle Clarisse che utilizzavano solo marmellata di ciliegie). Quindi ha dato una forma (ovale, questa volta; ma anche di cuore, rotonda...) su cui ha messo della glassa sottile, solo di cioccolato bianco

(che, di norma, deve asciugarsi ancora per altre ventiquattro ore). Quindi ha posato i dolcetti così

preparati in un pirottino e voilà... i dolcetti sono volati via! “Bagnati” da due bottiglie magnum di spumante inviate per l’occasione, dal Rotary club gemellato di Verona Soave.

Pietro Gonnella



