



Se n'è parlato nel Chiostro dell'Arte di Turi. A fine serata dimostrazione e degustazione

# Il Rotary e la storia della Faldacchea

Nel Chiostro dell'Arte di Turi, lo scorso 15 settembre, il Rotary Club Putignano Trulli e Grotte, ha presentato ai numerosi intervenuti e ospiti "La Faldacchea di Turi, storia, dimostrazione e degustazione". Il presidente del club, ing. 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 e ha, a brevi linee, ricostruito la storia del chiostro, costruito nel 1500 e facente parte della chiesa e del convento francescano di San Giovanni; quest'ultimo custodisce pregevoli dipinti ed è stato trasformato nel tempo in rettoria, parrocchia, ospedale, ospizio, scuola e biblioteca. Il pregiato chiostro, in epoca recente, è passato alle cure del Comune di Turi. Bigli 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 un'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, Francesco Laera e Agnese Maino del bar pasticceria "Portanova"; Modesto Di Noia e Anna Maria Verna del laboratorio "Aurelia Dolciaria" e



Marilena Catucci della pasticceria "Cristalli di Zucchero". Quindi il dr. 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 20 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 faldiguera o faltriguera", italianizzato "uova di faldiguera", perché le suore clarisse (ma anche donne comuni), in antico indossavano 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") un'amarena e del pan di Spagna imbevuto di alchermes, da entrambi i termini, secondo il De Carolis, proviene il nome di "faldacchea". Nella cittadina -

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 a entrare nella clausura del monastero di Turi per assistere due monache allettate. In tale monastero turese, frequentato per circa 12 anni, la Martinelli ha acquisito molti segreti delle monache clarisse, tra cui il confezionamento di questo dolcetto che, senza ri-



cetta scritta alcuna, le suore si tramandavano oralmente, di generazione in generazione. De Carolis ha anche ricostruito che Antonia Adele Dragone, insieme alle sorelle Assunta e Aurelia, che avevano appreso l'arte dolciaria sempre dalla monecacedda, per tanti anni sono state, a loro volta, maestre dolciarie di tante giovani turesi. 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 e anche che, in tale pasta cotta, viene insaccato un pezzetto di "pan di Spagna" bagnato di alchermes. Tale dolcetto è diventato negli anni il dolce di rito di tanti matrimoni pugliesi. Ninetta (Antonina Adele) Dragone, discepola della "monecadedda", secondo il De Carolis "è stata un'autentica fuoriclasse nell'arte dolciaria e una pioniera della faldacchea turese". E anch'ella ha molto alimentato un'economia che a Turi oggi si aggira su 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. A Turi dagli anni Settanta hanno operato anche le maestre dolciarie Vincenza Carezza e Lucia Massaro che hanno operato per davvero tanti anni, allieva della Martinelli e della Dragone. 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 e ha passato il testimone alle figlie Anna Maria (presente alla serata) e Stella Verna; oggi, si ritiene, le maggiori produttrici di faldacchea a

Turi. "L'eredità della monecacedda 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 e avviato una notevole nuova economia". Quest'anno - ha informato ancora - il dolcetto è stato donato anche alla regina Paola del Belgio a Bruxelles e che a marzo scorso essa è stata riconosciuta quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano "PAT". Un anno fa è stata costituita a Turi l'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. Il traguardo fondamentale che sarà sicuramente volano dell'economia turese, con sicura apertura di nuovi laboratori che poi diventano aziende, aumento dell'occupazione, affermazione della cittadina nel panorama interno e internazionale. A conclusione, 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. È seguita una dimostrazione veloce della produzione del dolcetto tipico. Ci ha pensato la maestra dolciaria Nunzia Di Brindisi che ha preparato i dolcetti che poi... voilà, sono volati in un attimo. "Bagnati" da due bottiglie magnum di spumante "Lessini e Durella", inviate per l'occasione dal Rotary Club gemellato di Verona Soave.

Pietro Gonnella

Sabato pomeriggio a I Make si terrà l'evento "Festosa-mente"

## Giornata mondiale dell'Alzheimer

In occasione della Giornata Mondiale della Malattia di Alzheimer, l'associazione Alzheimer Putignano in collaborazione con il Comune di Putignano e I Make, organizza l'evento "Festosa-mente", festa degli amici delle persone con Alzheimer. L'appuntamento è fissato per sabato 24 settembre, dalle ore 16.30 alle 19.30 nel cortile e nel salone di I Make in via Santa Caterina da Siena. Interverranno Anna Caldi, assessora ai ser-

vizi sociali del Comune di Putignano, l'ing. Rodolfo Sardonè, ricercatore dell'IRCCS "De Bellis" di Castellana Grotte, e Rosita Vinella, vicepresidente dell'associazione Alzheimer Putignano. Inoltre parteciperanno all'evento Ada Martella (danze popolari), Giusy Romanazzi (movimento creativo) e Pierpaolo Tateo (associazione teatrale "Il volto e la maschera"). Un evento interessante e da non perdere. È bene sottolineare

che tanto ancora si può fare dopo la diagnosi di Alzheimer. Tutte le persone malate hanno il diritto di essere aiutate a rimanere padroni della propria vita, a continuare le loro attività preferite, a incontrare i propri amici. I familiari affettuosi devono intervenire quando è necessario per aiutarli a programmare le attività e con rispetto per i loro gusti e le loro capacità residue. Info al 3889960946.

eli.gon.