

Mo vain Natal...²⁰¹⁶



**Peschici - Gargano
Sotto le Feste**

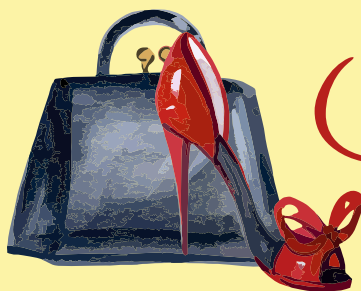


Locanda
Al Castello

Bar
Ristorante - Pizzeria

Sala
Interna e Esterna

Via Castello, 29 -
Peschici (FG)
Tel. 0884 96 40 38 - 96 22 54
www.peschicialcastello.it
Info@peschicialcastello.it



Sciuscia

calzature

Tutto Made in ITALY - Accessori

Corso Garibaldi, 56 - Peschici

Ogni qualvolta decido di attuare un progetto o mettere in piedi una iniziativa, mi emoziono e con fatica riesco a trattenere le lacrime. Retorica a parte, il motivo è presto detto: perché lo faccio col cuore, consapevole dei pro e dei contro, a prescindere dalle responsabilità. Nel 'modus operandi' che mi sono imposto scelgo accuratamente e gelosamente le persone con cui condividere gli spazi, lasciandomi trasportare dall'istinto... a tratti folle. Ascolto e osservo tutti, ma proprio tutti, perché in ogni essere umano c'è qualcosa di bello e interessante, utile per la crescita sociale e culturale di questo meraviglioso scorcio dell'italico Sperone chiamato Peschici.

E così rieccomi qui, per la terza volta, a presentare una nuova e appassionante brochure di ben ventiquattro pagine, tutte da scoprire, tanto voluta - e richiesta con forza e insistenza, - informata a un semplice e unico obiettivo: orientare, in maniera efficace e originale, locali e ospiti durante le Sante Feste.

Al suo interno ho 'incastrato', come tessere di un affascinante puzzle, le immagini di una semplice famiglia (canonico emblema del più bel periodo dell'anno), di una "dolce attesa" e poi i commoventi ricordi di docenti amanti del territorio noti a tutti, l'immane programma religioso, l'altrettanto ortodosso e scontato cartellone degli eventi, nonché il messaggio di una giovane scrittrice peschiciana, la ricetta segreta, perfettamente natalizia, di una donna d'altri tempi che ci ha lasciato da poco, i classici immancabili consigli per gli acquisti e varie réclame. Il tutto avvolto in una copertina da fare invidia perfino ai più prestigiosi giornali internazionali (modestia a parte!).

Chi, eventualmente, se ne sentisse escluso sappia che non sussistono motivazioni specifiche, ma solo ed esclusivamente questioni di spazio e tempi.

Buona lettura, quindi, e tanti Auguri a tutti.

Francesco D'Arenzo





Osteria Pane e vino

la genuinità della cucina
rurale peschiciana,
la riscoperta degli antichi
sapori pugliesi

prodotti tipici locali

PIZZERIA



Via Montesanto, 21

346.7463656

PESCHICI

Michele Biscotti
Cell. 347.8623827

Via Giuseppe Verdi, 22

Wash & Dry

LAVANDERIA SELF-SERVICE

lavaggio e asciugatura in 1 ora

FINALMENTE A PESCHICI



FUORIBORDO

L I V E M U S I C

PESCHICI - INFO E PRENOTAZIONI - 348.8689951



Nicola Pupillo è nato nel 1928 a Peschici e morì nel 2007. Maestro elementare, ha insegnato nella scuola del suo paese per circa un quarantennio. Nel suo lavoro ha avuto sempre una particolare attenzione per i costumi, le usanze e le tradizioni locali. Ha cercato anche di valorizzare il dialetto quale mezzo primevo di comunicazione. Da questo suo interessamento ha tratto materia per alcuni scritti. Qui di seguito, riportiamo un capitolo del suo libro «Il paese e la sua gente».



Il Natale dei vecchi Peschiciani

Nessuna festa era attesa con tanta ansiosa gioia dalle buona gente di Peschici come il Natale.

Già in novembre, quando s'era intenti alla raccolta delle olive, si cominciava a parlare del vicino anniversario delle nascita del Salvatore e si accennavano i primi timidi canti natalizi.

Poi l'avvento rinvigoriva a far sentire le loro cantilene. Si cantava a mo' di filastrocca: "logg...iè santa N'...caul e Nataal...a i diciannauv", poiché a San Nicola mancano diciannove giorni a Natale.

Seguiva a ruota la Concetta e la filastrocca suonava:

"logg...iè a Cunceett e Nataal...a i dicissett", infatti mancano diciassette giorni alla lieta giornata.


Poi arrivava Santa Lucia e si cantava: "logg...iè santa Lucia e Nataal...a tridicina."

S'era oramai vicinissimi alla festa. In chiesa e nelle case ci si preparava ad essa.

Cominciava la novena ed era giubilo grande nella chiesa madre piena zeppa di fedeli. Erano soprattutto ragazze, giovani donne che levavano le loro voci virginee nelle preghiere e nei canti sospiranti la venuta del Salvatore. Non mancavano i giovani maschi, che univano le loro alle voci delle ragazze; mentre suonavano più basse e profonde quelle dei vecchi confratelli delle congreghe. Si alzavano i canti della tradizione, sopra tutti il ritornello della novena, che recitava: "Vieni, non più tardar, Vieni o Signore" e: "Tu scendi dalle stelle".

Nella chiesa si componeva il presepio, che doveva essere pronto per l'inizio delle novena. Altrettanto si faceva nelle case. Materiale essenziale del presepio erano "i lipp", il muschio vellutato che s'andava a raccogliere nei prati più umidi dei boschi. La grotta e le montagne si costruivano con sassi e legno.

Affatto sconosciuto era l'albero di Natale. Questa usanza è arrivata a noi tardi, nel dopoguerra. Si è affermata col passare degli anni, con grave danno dei nostri



boschi, e ha finito col soppiantare la nostra bella tradizione del presepe.


Nei giorni della novena le mamme avevano il loro da fare nelle case. Si **preparavano i dolci natalizi**: i crustoli, pasta in sfoglie sottili, fritti e conditi con mosto cotto e mandorle tostate; i caav...ciuun, della stessa pasta con ripieno di ceci cotti, schiacciati e mischiati col mosto cotto; gli strufolicchi, stessa pasta tagliata a tocchi, conditi con zucchero e cannella o con miele. Erano tutti squisiti di sapore ed insostituibili nel creare il clima del Natale.

Non si conosceva il panettone prima dell'ultima guerra mondiale. Esso si affacciò nei nostri negozi in tempi più moderni. Negli ultimi giorni precedenti la festa ci si affrettava a comprare tutti gli ingredienti per preparare i cibi natalizi. Verdura in abbondanza: verza e "vroccole" (cavolfiori), cicorie e "acc...(i)" (sedano), finocchi e insalate e altro, tutti essenziali nella preparazioni dei pasti di quei giorni. Non doveva mancare il baccalà; e carni di maiali, di capre, e capretti e di galline facevano bella mostra nelle dispense.

I tre giorni festivi: la vigilia, Natale e Santo Stefano, avevano precisi tipi di cibi per ogni giornata, immancabili su ogni tavola, anche su quelle dei più poveri. Ad essi per Natale si usava regalare, da cafoni e signori, farina e olio, mandorle e mosto cotto e altro che servisse a rendere confortevole anche la tavola dei poveretti. Diffusa era l'usanza di portare i crustoli in regalo alle famiglie nelle quali c'era stato un lutto recente e non si festeggiava il Natale. In alcune di queste famiglie in quel giorno non si cucinava nemmeno. Allora erano i vicini o qualche parente a provvedere affinché le persone in lutto avessero i cibi natalizi. I quali avevano una sequenza rituale.

Nel giorno della vigilia, per osservare il precetto del digiuno, non si mangiava a mezzogiorno. Tutto era rimandato alla cena. Si mangiava la sera tutti insieme in famiglia, anche i figli sposati, con generi, nuore e nipoti. E che famiglie erano quelle, quando avere dieci figli o più non era per niente un fatto eccezionale!

Nella cena della vigilia le portate dovevano essere tredici. Si diceva: "La vigilia di Natale si mangiano tredici piatti"; e il piatto forte era, e lo è ancora in molte case, "vroccole e baccalà". Poi arrivavano l'anguilla arrostita sulla brace e quella fritta; il baccalà fritto, le insalate, noci, mandorle e fichi e pere secchi, qualche melone conservato per le feste e, infine, i dolci della mamma per la gioia dei bambini e degli adulti più golosi. Si beveva il robusto vino paesano e, sui dolci, il moscato prodotto con le nostre uve più pregiate.




Nel giorno natalizio del Signore, festa grande, su nessun desco doveva mancare il piatto della nostra tradizione culinaria: i maccheroni di casa, conditi col ragù di capretto e di maiale. Era festa per gli occhi il piatto fumante che arrivava in tavola, colmo di maccheroni rossi di salsa profumata, con qualche pezzo di carne sopra come trofeo.

Nel giorno che seguiva, Santo Stefano, il piatto della tradizione era “u bulliit”, il bollito di carne di maiale con cui si condivideva un misto di verdure anch’esse bollite. Si diceva: “Oggi si mangia di magro”. Ma che magro, ché il bollito è un piatto squisito per cui si usano le carni più grasse! Esso è rimasto nella tradizione culinaria natalizia e ancora oggi fa bella mostra di sé sulla tavola dei moderni Peschiciani.

Alle undici della sera della vigilia, **il ventiquattro di dicembre**, suonavano le campane per chiamare i fedeli alla messa di mezzanotte. Si lasciavano ancora le tavole imbandite e ci si preparava per andare in chiesa. Essa era piena zeppa già prima di mezzanotte. Non si trovava una sedia per sedersi. Nella parte inferiore dell’unica navata, dove s’entrava dalla porta di sotto, s’affollavano i fedeli in piedi. L’aria diventava presto irrespirabile. Il fumo delle candele e dell’incenso, il fiato di tutte quelle persone e la flatulenza provocata dai cibi della lauta cena, impoverivano l’ambiente dell’ossigeno e lo saturavano di anidrite carbonica. Su tutto dominava il puzzo greve di “vroccole e baccalà”. Qualcuno si sentiva male. Eppure si stava lì, stretti gli uni agli altri, accaldati, affannati; ma fermi e desiderosi di partecipare alle funzioni della nascita di Gesù.

Qualche minuto prima di mezzanotte uscivano i sacerdoti per la messa cantata. Si alzava solenne il “Gloria in excelsis Deo...”, che annunciava la nascita del Bambinello. Allora il mormorio in chiesa diventava urlo e molti giovani campagnoli lasciavano liberi i pettirossi che tenevano nascosti sotto la giacchetta e che avevano catturati con “a raticula”, la trappola di vinchi per gli uccelli usata in quei tempi. I poveri uccelletti se ne volavano in giro spaventati delle luci e dal frastuono, alla disperata ricerca d’un rifugio, posandosi impauriti sui cornicioni delle finestre, nelle cappelle e nelle nicchie, dove restavano a lungo prima di riuscire ad infilare la porta, i più fortunati, o per morire di fame in qualche angolo della chiesa. Era il momento in cui l’Arciprete Gigli si arrabbiava veramente e rimbrottava i suoi parrocchiani per l’uso incivile. Ma, finché ci fu, non riuscì a farlo scomparire. Quietatosi il frastuono, i riti continuavano gioiosi. Si copriva la statua del neonato, si continuava la messa e, alla fine di essa, un sacerdote faceva baciare ai fedeli il Bambinello, tra i canti natalizi.



Il giorno dopo, Natale, festa grande. Tutti, con gli abiti della festa, sciamavano per le strade del paese, chi per andare in chiesa, a messa grande, chi per bighellonare sul corso. Molti si affollavano intorno alle rare bancarelle di nocciole e dolciumi o stavano ad ascoltare gli imbonitori, Fallich o Cincariin o zì Pav...l. Essi pubblicizzavano i pregi dei vini in vendita dai cantinieri o di quelli dei produttori locali che avean "messo mano" a qualche botte di vin novello paesano. A mezzogiorno tutti si andava al gran pranzo natalizio, a far onore ai fumanti piatti di maccheroni e a tutte le cose buone che le mamme avevano preparato. La sera, dopo cena, ci si dedicava al rito delle grandi tombolate, usanza che era di tutto il tempo natalizio.

Nel giorno di Santo Stefano non vi erano cerimonie particolari. La giornata si distingueva soltanto per il bollito del pranzo, che era lauto quasi quanto quello del giorno prima.

Nell'ultimo giorno dell'anno, San Silvestro, c'era una delle più strane usanze nostrane: la serenata ai calvi. Di essa s'è persa ormai del tutto il ricordo. A prima sera, frotte di bambini, armati di campanacci per gli animali e di coperchi per pentole, correvano per le strade, fermandosi presso le case di chi sapevano calvo o in via di diventarlo. Lì cominciava la loro sarabanda, un infernale frastuono degli improvvisati strumenti musicali, ed essi recitavano a gran voce:
"logg...iè saant Suluveestr, Non ci fiil e non ci teess, Non ci meett u puunt a l'aach', Sunaat, vaggiuun (i)!" (Oggi è San Silvestro, Non si fila e non si tesse, Non si mette punto con l'ago, Suonate, bambini!)

C'era chi prendeva allegramente la bonaria canzonatura; anzi, qualcuno usciva a distribuire dolciumi ai bambini. I quali ringraziavano con un'ultima scampanata e sciamavano altrove. Ma c'era chi s'inquietava, s'arriabava, diciamo noi, e usciva volgendosi ai bambini con invettive e insulti. Essi allora s'intestardivano nella serenata, facendo infuriare l'energumeno, che cercava d'acchiapparne qualcuno per fargliela pagare. I bambini, più lesti, fuggivano in tutte le direzioni, per raggrupparsi più lontano e ricominciare. Solo a sera tardi si scioglievano le vocianti brigate e tutti ritornavano a casa, per partecipare alla tombola dell'ultima notte dell'anno.

Capodanno era ancora giorno di festa grande e di lauti pranzi; ma l'usanza più attesa dai bambini era quella d'andare a chiedere la "buona strema", la strenna. Essi si recavano di buonora a far gli auguri ai parenti e a qualche buon amico di famiglia, muniti delle loro "vursceett". Era, questa, il borsino fatto dalle mamme con scampoli di stoffa e con fili che lo chiudevano a scorrimento, che s'appendeva alla cintura. Ogni bambino usava in quel giorno "a vursceett" per mettecì la strenna, i soldini

che avevano in regalo da ogni persona a cui facevano visita per gli auguri del nuovo anno.

Ultima, arrivava la Befana.

L'Epifania non era una festa molto sentita dagli adulti. Per i bambini, invece, la giornata era memorabile. Era il giorno dei regali, della buona vecchina che, scendendo per la cappa del camino, distribuiva ai buoni dolciumi e giocattoli e metteva nella calza dei monelli cenere e carboni. La sera prima, essi mettevano la loro calza appesa accanto al camino. Ogni bambino si sentiva buono e l'eccitazione era tale che il sonno tardava a venire. Avevano un bel da fare le mamme nel cercare di riempire le calze senza che i figli lo notassero. Dovevano aspettare che tutti dormissero. Alla fine, però, arrivava la quiete della notte e si potevano distribuire nella calze caramelle, cioccolatini, confetti, biscotti casalinghi e altro. Ma se un figliolo era stato discolo, non mancavano di mettere nella calza pezzi di carbone e un po' di cenere. Quel giorno la sveglia era mattiniera. Ognuno correva a prendere la sua calza per vedere che gli aveva portato la befana. Allora sentivi i gridolini di gioia o i mugugni e i pianti, se qualcuno aveva trovato nella sua calza cenere e carboni. Per costoro, però, i doni arrivavano più tardi dalle mani delle mamme, le quali spiegavano che la befana aveva voluto punire i discepoli; ma, siccome è una buona vecchina, i doni li aveva consegnati ai genitori, perché li dessero ai loro figli, a patto che promettessero di essere buoni. E tutti promettevano; promettevano sinceramente.

Finiva così il tempo di Natale e finivano le feste, perché, come dice il proverbio: "L'Epifania ogni festa si porta via".





MONGELLUZZI

edilizia • **piattaforme aeree** • igiene ambientale

GEOM. ANDREA MONGELLUZZI
PESCHICI - 345.1385696



WIND, TIM, TELECOM, SKY, FREE, OPEN, LOVE, DISNEY

LA CORSETTERIA di Maurizio Anna

Via Tevere Solo, 130 - 21016 SAN SEVERO • Corso Garibaldi, 57 - 71010 PESCHICI

INFORMATICO-ONLINE su Facebook

Parrocchia Sant'Elia Profeta - Sacerdote, Don Tonino

Giovedì 8 DICEMBRE 2016, Immacolata Concezione

Ore 7.30 - 11.00 - 17.00: Santa Messa

Nelle Celebrazioni delle 17.00, anche la benedizione delle mamme in attesa

Da giovedì 15 a venerdì 23

Ore 17.00: Santa Novena

Domenica 18

Ore 11.00: Benedizione dei Bambinelli

Sabato 24

Ore 22.30: Veglia di Natale

Domenica 25, Natività del Signore

Ore 7.30 - 11.00 - 17.00: Santa Messa

Venerdì 30

Ore 17.00: Festa della "Santa Famiglia"

Sabato 31, San Silvestro

Ore 18.00: "Te Deum" di fine anno

Domenica 1° GENNAIO 2017

Ore 7.30 - 11.00 - 17.00: Santa Messa

Venerdì 6, Epifania

Ore 7.30 - 11.00 - 17.00: Santa Messa

Parrocchia Sant'Antonio da Padova - Sacerdote, Don Davide

Giovedì 8 DICEMBRE 2016, Immacolata Concezione

Ore 8.00 - 10.30 - 18.00: Santa Messa

Da venerdì 16 a sabato 24

Ore 18.00: Santa Novena

Sabato 24

Ore 22.30: Veglia di Natale

Domenica 25, Natività del Signore

Ore 8.00 - 10.30 - 18.00: Santa Messa

Sabato 31, San Silvestro

Ore 18.00: "Te Deum" di fine anno

Domenica 1° GENNAIO 2017

Ore 8.00 - 10.30 - 18.00: Santa Messa

Venerdì 6, Epifania

Ore 8.00 - 10.30 - 18.00: Santa Messa

Chiesa Cristiana Evangelica Riformata - Pastore, Antonio De Noia

Tutte le domeniche alle ore 10.30, Culto di Adorazione

Tutti i martedì alle ore 19.00, Preghiere e Canti

Tutti i giovedì alle ore 19.00, Studio Biblico

Da giovedì 22 a martedì 27 DICEMBRE 2016

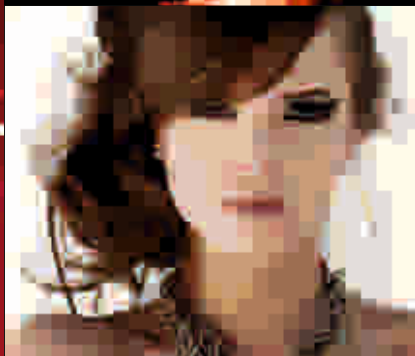
Conferenza con il prof. Michael Steedman



LUNA ROSSA

Pizzeria Rosticceria

Via Madonna di Loreto, 10 - Peschici
349.3501127



parrucchiera per signora

Modacapelli

by Grazia

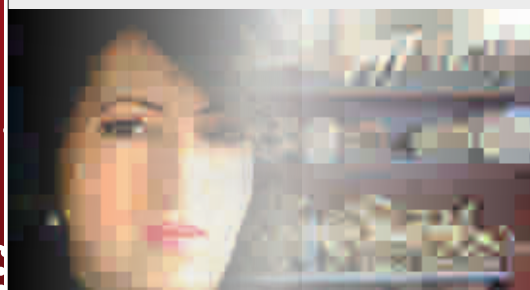
Via Dante, 4 - Peschici (Fg)
Tel. 338.6334643



Abbigliamento UOMO DONNA BAMBINO

Via Foggia, 22
Comune Casale - Balloli, 85
Comune Garibaldi, 19

San Giovanni Rotondo: 0852.412325
Vieste: 0884.272670
Peschici: 0884.962501



PANIFICIO

«LA PAROLACCIA»

LA REGINA DEL PANE
DI EZIA SANTORO

Valle Castellana - PESCHICI - 340.2808735

Natale è... Famiglia!



Natale è... Attesa!



*«Ora la mia pancia
è nobile come il mio cuore»*



**Borgo
Antico**
Ristorante

**NUOVA
APERTURA**
PESCHICI

Aperto tutti i giorni
Pranzo e Cena



- Stufe a Pellet
- Stufe a legna
- Caldaie a Pellet
- Caldaie a Legna a fiamma rovescia
- Cucine a legna

Per info: Giuseppe Granieri - Cell. 345.0945497 - Peschici

Istituto Omnicomprensivo Statale «G.Libetta»

Presenta:

Venerdì 16 DICEMBRE 2016

Ore 15.00: Cortile Scuole Infanzia-Primaria - «Mercatino Solidale di Natale», organizzato dai Rappresentanti dei Genitori, in collaborazione con i Genitori degli Alunni e i Docenti

Lunedì 19 & Martedì 20

Atrio Scuola Primaria - «Melodie Sotto l'Albero», con gli Alunni della Scuola dell'Infanzia

Lunedì 19: Ore 15.30 (Sez. A) - 16.30 (Sez. B-E) - 17.30 (Sez. G)

Martedì 20: Ore 16.30 (Sez. C-D-H) - 17.30 (Sez. F)

Martedì 20

Ore 9.30: Atrio Scuola Primaria - (Classi Prime, Sez.A-B-C) ; 11.30 (Classi, IV A-IV B-V A- V B) - «In...Canto di Natale», con gli Alunni della Scuola Primaria

Da martedì 20 a venerdì 23

Villa Comunale - «Mercatino Solidale dei Genitori»

(I proventi saranno devoluti alle popolazioni colpite dal terremoto)

Mercoledì 21

Ore 19.00: Atrio Scuola Primaria - Concerto di Natale, eseguito dall'Orchestra «Libetta»



FERRAMENTA

Di Lalla

Colore e vernici all'impulso - Materiale elettrico -
Cavetti per quadri - Incastrare - Servizio chiavi
Decorazioni murali spatolati veneziani e marmorini

Via Montegrappa 2/4 - 71010 Peschici (FG)
Tel e Fax 0884-964222 mail: dantegiallibertat

OROLOGI E GIOIELLI
IERVOLINO
ORAIORE



L'Angolo Antico da Elia

Crêpe - Yogurt - Panini - Aperitivi
Thé - Tisane - Cioccolata calda
Oltre 30 tipi di birra
Novità: AMPIA SALA INTERNA

C.so Garibaldi, 4 - Peschici - Cell. 346 320 93 88

.trattamenti viso-corpo

.manicure

.pedicure

.depilazione

.semi permanente unghie

.brucio personalizzato

.trattamento sposi

.massaggi

.solarium



Miriam Estetica & Benessere

Vico Nettuno, 2 - PESCHICI

info: 347.6089543

esteticabenesseremv@libero.it

**Comune - Associazioni - Comitati -
Parrocchie - Presentano:**

Domenica 4 DICEMBRE 2016

Ore 19.00: C.so Garibaldi - Cerimonia di Accensione dell'Albero di Natale - Arrivo di Babbo Natale in carrozza - Consegna "letterine" dei Bambini - Intrattenimento musicale

(Organizzatori: Comune di Peschici - Ass.Cult."Punto di Stella" - Comitato "Peschici Eventi")

Giovedì 8

Ore 19.00: P.zza Sant'Antonio - Accensione del Presepe - Benedizione del Pane dell'Immacolata - Presepe Vivente - Coreografia con i Giovani e i Bambini della Catechesi (e non solo...) - Consegna "palline"

(Organizzatori: Parrocchia Sant'Antonio da Padova - Ass.Cult."Punto di Stella" - Com."Peschici Eventi" - Ass."Angeli Rossi" - Ass. "Amici dei Bambini")

Domenica 11 & Lunedì 12

Distribuzione dei beni di prima necessità nei Comuni di Norcia e Camerino, con spettacolo di musica e magia. Seguirà, visita ai piccoli pazienti dei presidi ospedalieri specialistici di Foggia e San Giovanni Rotondo.

(Organizzatore: Ass. "Amici dei Bambini")

Martedì 13

Ore 18.00: Inaugurazione dei nuovi edifici, Sala della Musica (intitolata a D.Collotorto-D.Lamargese) e Centro Sociale degli Anziani (intitolato a M.D'Ambrosio). Seguirà, pettolata e musica live.

(Organizzatori: Comune di Peschici - Ass."Amici della Musica - D.Collotorto")

Sabato 17

Mattina: Inaugurazione nuova Palestra, a cura del Comune di Peschici.

Ore 16.30: Nuova Palestra - "I Canestri di Santa Claus", manifestazione di mini basket, organizzata dall'Asd "Basket Ball" di Peschici, con la partecipazione straordinaria dell'Asd "Frassati Basket" di San Giovanni Rotondo.

Domenica 18

Ore 18.30: Palestra "Libetta" - "Christmas with the dance 2016".

(Organizzatore: Asd "Fitness Dance")

Da martedì 20 a venerdì 23

C.so Garibaldi - I Mercatini di Natale (Organizzatore: Comune di Peschici)

Martedì 20

Ore 17.30: "Bing Band" itinerante (Organizzatore: Comune di Peschici)

Ore 19.00: Villa Comunale - "Waiting for Christmas"

(Organizzatore: Asd "Athletic Club")

Giovedì 22

Ore 18.00: C.so Garibaldi - Animazione per Bambini e Spettacolo di Fuoco

(Organizzatore: Comune di Peschici)

Venerdì 23

Ore 19.30: Chiesa Madre - Gran Concerto della Banda "Città di Peschici", diretto dal Maestro Mario Racioppa.

(Organizzatore: Ass. "Amici della Musica - D.Collotorto")

Martedì 27

Ore 9.00: Sede di Via Mulino a Vento - Donazione Sangue

(Organizzatore: "Fratres")

Ore 16.00: P.zza Sant'Antonio - Giochi senza Barriere

(Organizzatore: Ass. "S.F.I.D.A.")

Venerdì 6 GENNAIO 2017

Ore 18.30: P.zza Sant'Antonio - "Viva Viva la Befana" - Arrivo dei Re Magi

(Organizzatori: Ass.Cult."Punto di Stella" - Com."Peschici Eventi" - Ass. "Angeli Rossi")



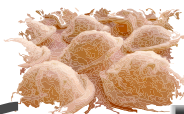
Casa della Pasta



Troccoli



Peschici



Orecchiette

Via G. Marconi, 5

Tel. 0884 96 42 05

cell. 348. 84 42 750

@mail - casa.della.pasta@hotmail.com

Pasta fresca

Specialità locali e pugliesi



**the BIG
BURGER**

30 tipi di panini - 30 salse diverse

Servizio a domicilio

V.le Kennedy, 3 (vicino Belvedere «la rotonda») - Peschici (FG) Cell. 347.32 41 738

Dolce Idea

PASTICCERIA

Cornetti - Torte - Pasticcini

Panettoni artigianali



Corso Garibaldi, 66

Peschici

0884.964971



FARMACIA

Dott. Luigi Labombarda

Omeopatia - Fitoterapia

Cosmesi - Prima infanzia

Servizio di
autoanalisi

Via Mulino a Vento, 7 - 0884.964030 - PESCHICI - labomb@libero.it

La ricetta (segreta) di mamma Mattea.**Ingredienti**

1 kg. di farina, 1 bicchiere (circa 150 gr.) colmo di zucchero, 1 bicchiere di vino bianco, 4 uova (3 intere e 1 tuorlo), una noce di burro (30 gr.), 1/3 di bicchiere di olio d'oliva;

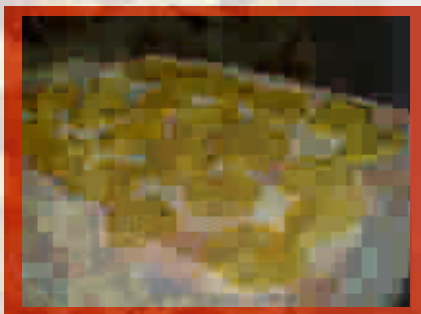
Per farcire: 1lt. di mosto cotto, un po' di cannella in polvere, 1 buccia d'arancia, un pizzico di sale, mandorle tritate qb.

Preparazione

Formare una "fontana" con la farina e impastarla con olio e vino bianco, zucchero, noce di burro e un pizzico di sale, ottenendo una palla di pasta omogenea e liscia.

Lavorare un po' la pasta e, quando è liscia, stendere prima con il matterello e poi passare alla macchinetta, fino al penultimo grado del rullo.

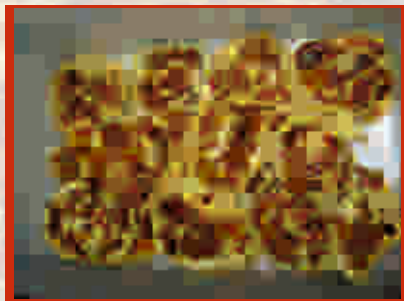
Tagliare 4 strisce su ogni sfoglia con la rotellina dentata e poi comporre delle barchette, unirle e formare il "crustolo" rotondo.



Friggere i "crustoli" a fuoco moderato, senza farli dorare troppo. Girarli e toglierli dal fuoco, mettendoli a scolare capovolti, per eliminare l'olio.

Per il ripieno far scaldare il mosto cotto con buccia d'arancia senza il bianco, aggiungere mandorle tritate grossolanamente e una spolverata di cannella.

Servire i dolci con un bicchierino di moscato o di limoncino.



Teresa Maria Rauzino

Il Natale si attendeva con grande ansia e, come per tutte le altre feste, si faceva il conto alla rovescia. Fin dall'otto dicembre, festa dell'Immacolata e inizio del ciclo di Natale, i bambini cantavano in coro, per strada: "Joggi jè a Cuncette e Natale dicissette"; il tredici, giorno di santa Lucia, cantavano invece: "Joggi jè Santa Lucei e Natale tridicèine" (mancavano cioè diciassette e tredici giorni al Natale) e così via fino alla vigilia. Ogni giorno, infatti, si chiedeva e richiedeva ai grandi, da parte dei bambini, che giorno fosse e quanti giorni mancassero a Natale. Durante questo periodo non si trascurava il lato religioso della festività: la chiesa infatti si affollava durante la celebrazione della novena che avveniva la sera per gli adulti e nel pomeriggio per i più piccoli che, incoraggiati o costretti dai genitori, accorrevano anch'essi numerosi.

La sera di inizio della novena, in tutte le case in cui c'erano bambini, si allestiva il presepe che, il più delle volte, consisteva solo nelle statuine della Natività fatte con la cera delle candele. Gli addobbi di qualche albero di Natale non erano quelli luccicanti e lussuosi di oggi ma, dicono le signore anziane, consistevano in fichi secchi, arance, qualche caramella legata alla refe che mai riusciva a vedere la luce del giorno di Natale: essa infatti veniva divorata quasi sempre di nascosto e sostituita da un sassolino compiacente avvolto nella stessa carta colorata.

Tutte le famiglie, anche le più povere, si procuravano, un po' alla volta, tutto l'occorrente per **i dolci natalizi**: 'crùstilè', 'caviciòunè', 'strufilè', 'scicaràulè'. Gli ingredienti erano di basso costo (zucchero, farina, olio, mandorle), ma i più poveri ricorrevano anche al prestito oppure al credito dei bottegai purché alla vigilia della festa tutte le famiglie avessero i loro dolci! Le famiglie a lutto dovevano obbligatoriamente astenersi dal fare dolci di ogni tipo, pena 'u malancamente' (la critica). Erano però vicini di casa, parenti e amici a provvedere affinché neanche a queste famiglie mancassero i dolci natalizi.

Ricorda una nonna: "Qualche giorno prima delle feste, era un viavai di ragazzi, con piatti pieni di dolci avvolti in candidi tovaglioli tessuti al telaio, che facevano la spola presso le famiglie colpite dalla disgrazia". I dolci natalizi, molto elaborati, venivano realizzati a mano e la sfoglia veniva stesa col mattarello. Le donne della famiglia si riunivano per darsi una mano a vicenda. Era giorno di festa per tutti quando i dolci venivano fritti e si cominciava a mangiare, bere e cantare.

La vigilia di Natale, dopo una giornata di digiuno, la famiglia intera si riuniva intorno al tavolo per la cena, ed era usanza accendere anche un grosso fuoco nel camino ma i pezzi di legna dovevano essere rigorosamente tredici e anche tredici dovevano essere le pietanze preparate per la cena. Quella sera non si poteva mangiare carne, ma baccalà cotto in vari modi, pane bagnato con broccoli e broccoletti, anguilla, finocchi, cicoria cruda, frutti secchi e fichi, soprattutto, che venivano preparati e poi conservati apposta per mangiarli in questa occasione. Erano due le qualità di fichi: i bianchi zuccherati che venivano messi in una federa di cuscino a mustrelle, per far sì che si conservasse tutto l'aroma, e quelli rossi

informati, a volte dopo essere stati farciti con mandorle.

Poiché le famiglie erano tutte molto numerose, quando si riunivano era davvero festa grande: si mangiava, si beveva, si chiacchierava fino a mezzanotte poi, al suono delle campane che annunciavano la nascita di Gesù, molti si recavano in chiesa per assistere alla celebrazione della santa messa. **Il giorno di Natale** le donne preparavano il pranzo delle feste: maccheroni fatti in casa con un ferro quadrato e sugo di carne mista. Il pranzo del giorno dopo consisteva invece nel bollito: cicorie cotte nel brodo di carne di maiale. Gli uomini, specialmente quelli che lavoravano nei boschi e quindi mancavano molti mesi da casa, coglievano l'occasione per fare visita a parenti, amici e compari.

CAPODANNO E EPIFANIA

La festa di Capodanno era molto sentita dai bambini che, forniti di 'vorscè' (sacchetto chiuso da fettuccia), facevano il giro delle case di parenti e compari per ricevere a 'bonastraime' (strenna in soldi). La felicità dei bambini era grande! Era, infatti, l'unica occasione per avere qualche moneta tutta per loro. Le donne, quel giorno, rimanevano come al solito, in casa a preparare il pranzo mentre gli uomini, nei loro vestiti di vigogna o velluto, facevano il giro delle cantine e si offrivano a vicenda bicchieri di vino per augurarsi il buon anno.

I bambini, anche quelli più grandicelli, credevano alla **Befana** e la sera della vigilia dell'Epifania lasciavano appesa al camino la loro calza più nuova che, dopo una notte di dormiveglia, non vedevano l'ora di aprire la mattina, con la speranza di trovarvi qualcosa di buono. Le calze venivano appese anche ai camini dei nonni, degli zii e dei compari di battesimo, specialmente se questi erano benestanti. Cosa c'era nella calza dei bimbi la mattina dell'Epifania? Ovviamente, l'immane carbone che i bambini... rassegnati si aspettavano, visto che ammettevano di essere stati cattivi almeno una volta durante l'anno! Oltre al carbone, qualche fico secco, dei confetti o delle caramelle e, se proprio andava bene, per le bimbe c'era una pupa di pezza, preparata all'ultimo momento dalle nonne o dalle mamme. Alle nipoti adolescenti, qualche nonna benestante regalava un lenzuolo o un asciugamano per il corredo. La gioia, questa volta, era più della mamma che, così, doveva acquistare qualche pezzo di corredo in meno!

Angela Campanile



Il Natale nasce come ricorrenza religiosa, dove si festeggia la nascita di Gesù bambino; ma oltre il suo aspetto cristiano, non tutti sono a conoscenza della sua vera magia. Difatti **si nutre** dei nostri cuori, delle nostre speranze e dei nostri desideri più intimi. Perché il Natale possiede la forza più imponente di tutti gli incantesimi: è in grado di creare fazioni, preconcetti e credenze differenti, ma con l'abilità suprema di usare l'amore, la gioia e lo stupore. Che sia per festeggiare la nascita del nostro Signore, scartare i regali sotto l'albero addobbato di luci e colori, pranzare insieme ai nostri parenti vicini e lontani, ognuno di noi aspetta questo Santo giorno con trepidazione. E non importa quale sia il focolare che mantiene viva questa fiamma; **quel che rende speciale il Natale è il suo "nonostante tutto".** **Nonostante** i diverbi, si lasciano da parte i rancori per scambiarsi gli auguri. **Nonostante** la crisi economica, si fa di tutto pur di vedere il sorriso di un bambino dinanzi a un piccolo dono. **Nonostante** gli impegni, il lavoro e la distanza, si trova del tempo da trascorrere con la propria famiglia. Le luci dei negozi, le decorazioni per le strade, le canzoni natalizie e il cibo sulle tavole, la scelta dell'abete, il colore degli addobbi, il panettone coi canditi e il bambinello coi Re Magi; di per sé non sono niente, solo usanze e tradizioni, ma ai nostri occhi sono luce, un arcobaleno di colori, dove siamo liberi di respirare amore in ogni dove. Ed è questa la vera magia del Natale. Vedere il mondo con gli occhi di un bambino e il cuore innamorato. Innamorato della vita. Perché siamo fatti per amare e questa Santa festa è solo la scusa più suprema per mostrare al mondo intero quanto sia semplice emozionarsi e innamorarsi dinanzi alle piccole cose. **Il Natale è Amore.** E come tale, lasciamo che sia presente nei nostri cuori tutti i giorni dell'anno.

La vera magia del Natale siamo noi.

Daniela Mastromatteo



Disponibile in E-book su Amazon
e con abbonamento unlimited.



Stazione
di Servizio

**VENDITA
ASSISTENZA**

Olio - Filtri
Pasticche - Dischi
Ammortizzatori
Batterie - Candele

**Centro
Gomme**

S.S. 89 Km. 83+400 - Peschici
Tel. 0884.96 29 01
@email.fratellimarinosncemail.it



EMILIO PUCCI

VOGUE



Persol



OTTICA
Michele Jervolino
OPTOMETRIA LENTI A CONTATTO

Corso Garibaldi, 87 - Peschici (FG)
tel. 0884.96 26 52

Tel. 0884 70 24 36
Via S. Maria di Merino, 34 - Vieste (FG)

www.ottivaiervolino.it - iervolinomichele@tiscali.it





CAPODANNO

2017



Info e prenotazioni: 0884.963401 - 0884.963402



Allianz

Elia Ranieri
Agente Assicurativo

Tel-Fax. 0884.964987
Cell. 335.1505526

Via Tuppo delle Pile, 3trav. 12 - Peschici (Fg)

