

percorso multisensoriale

DALLA TERRA AL MARE

viaggio tra le eccellenze
autentiche del territorio

Serena Ferrara

Un percorso multisensoriale che, “dalla terra al Mare”, racconta l’agricoltura, la pesca, l’artigianato, la produzione e la commercializzazione del prodotto tipico nella storia. Nel cuore del centro storico, all’interno del complesso prestigioso di Palazzo Tupputi, Bisceglie dedica per la prima volta al settore primario - per mille anni traino dell’economia locale - un serbatoio di saperi e ricordi che, attraverso arte e tecnologia, trasforma la storia del popolo minuto in una grande narrazione emozionale. Il percorso ideato dal GAL Ponte Lama è un viaggio tra le eccellenze autentiche dei territori in forma di museo permanente. Sono “Immaginazioni percorribili” che sfruttano tutti i trucchi dello storytelling e dell’edutainment, per dare all’identità territoriale più antica il volto del futuro.

La mostra permanente sfrutta ogni angolo di una “difficile” palazzina antica, articolandosi su tre livelli: a piano terra uno shop di prodotti tipici; ai piani superiori le foto storiche, le installazioni e le opere d’arte che omaggiano i tempi e i ritmi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti locali.

Ad un mese dalla sua inaugurazione, dedichiamo uno speciale a questo scrigno di autenticità che ci regalerà ancora sorprese.

FOTO: Giacomo Alberto Dell’Olio



Otto stanze dell'arte, tra passato, presente e futuro

Elisabetta De Mango



Bello da restarne affascinati; originale ma nello stesso tempo legato alla nostra realtà a tal punto da non lasciare nessuno dei visitatori indifferenti. Il percorso multisensoriale "Dalla terra al Mare" inaugurato martedì 16 febbraio dal GAL Ponte Lama e dal GAC Terre di Mare in via Arco San Leonardo ricorda i migliroi padiglioni di Expo, ma al contrario dell'esposizione universale di Milano non dura sei mesi: è permanente.

«L'intento - spiega il project manager **Piero Cosmai** - era di emozionare attraverso la musica, le foto, i video, gli odori». E senza dubbio il bersaglio è stato colpito al centro! I prodotti del territorio sono stati valorizzati da una visione artistica inedita, frutto del lavoro di un nutrito staff di esperti che hanno saputo creare spazi espositivi unici e ricercati.

Nelle otto stanze è stato rappresentato uno spaccato di cultura, quello della nostra Puglia, in cui gli elementi artistici sembrano dialogare con quelli naturalistici.

«Gli strumenti di lavoro-chiarisce lo scenografo **Francesco Gorgoglione** - sono stati decontestualizzati e ribaltati, come nel caso delle scale per la raccolta delle ciliegie o delle reti per quella delle olive, disposte insolitamente sul soffitto. I prodotti, basti guardare il sospiro, sono stati ingigantiti. Del resto nell'arte o si considerano le piccole o le grandi dimensioni: riprodurre le cose esattamente come appaiono nella realtà sarebbe pura e sterile imitazione». Non è mancato neppure il riciclo dei materiali di scarto, come ad esempio le cassette della frutta utilizzate come banchi e sedie per l'aula didattica.

«La parte più complessa del lavoro - rivela l'architetto Cosmai - è stata mettere in sequenza, in modo fruibile, i prodotti creando una sinergia con i videomakers. A tutti gli artisti è stata data uguale opportunità. Il risultato è uno spazio museale unico».

Esplicativo, in apertura del percorso, il video dell'artista **Raffaele Fiorella**: un passaggio di testimone tra nonno e nipote; una passeggiata tra



le nostre campagne dove il passato ed il presente si stringono per affacciarsi sul futuro. Suggestivo anche il video, dello stesso autore, presente nella stanza della pesca, per il quale sono state usate immagini storiche su riprese contemporanee o quello che vede protagonisti i bambini, posto nell'aula didattica. L'artista Antonello Matarazzo ha realizzato, invece, nella sala dell'ulivo, l'installazione di video morphing su due monitor: il titolo è "PNEUMA" e mostra, in analogia, la crescita di un tronco d'albero d'ulivo e l'invecchiamento del volto di un contadino. «E' una chiara metafora dello scorrere del tempo. Forme organiche di potente valore simbolico, assorbite nel ciclo inesorabile della natura dove tutto si trasforma e niente si distrugge» precisa l'artista che, nell'aula didattica dedicata ai bambini, ha installato nove monitor dal titolo "BountieSlotMachine": un lavoro didascalico di presentazione dei prodotti tipici e delle attrezzature necessarie a produrli che fa eco al meccanismo random delle slot machine per cui, ogni tanto, le immagini dei prodotti alimentari locali (oliva, ciliegia, mandorla, uva, olio, pescato e sospiro) si fermano e creano combinazioni diverse. Un modo simpatico ed originale per far conoscere anche ai più piccoli i prodotti del nostro territorio.

La videoinstallazione su nove monitor nella stanza dell'uva è stata realizzata dall'artista Giuseppe Boccassini ed è suddivisa in tre fasi: la prima, incentrata sui visi di donne, uomini e bambini; la seconda sulla maturazione dell'uva; la terza sui gesti dei contadini e sui mezzi di trasporto della merce.

Sono dell'artista Davide Pepe le videoinstallazioni su tre videoproiettori nella stanza dell'olio in cui è evidente la volontà di sottolineare quanto le nostre tradizioni siano ancor oggi rispettate: giovani ragazzi al lavoro fanno da sfondo a personaggi più anziani che, immobili, sono depositari di un processo che continua ad

essere tramandato. Tutte le installazioni sonore dei diversi ambienti sono state realizzate dal compositore Gabriele Panico.

Tutte queste opere, a cui si aggiunge il lavoro del visual design Piero Di Terlizzi, sono state realizzate sotto la sapiente direzione artistica di Antonio Musci, direttore del Laboratorio urbano di Palazzo Tupputi.

Ne è nato un percorso multisensoriale dove agricoltura, pesca, artigianato, trasformazione del prodotto e la sua commercializzazione, sono protagonisti indiscussi e dove, attraverso il recupero del passato, si lancia una sfida per un futuro occupazionale credibile.



Giuseppe Boccassini

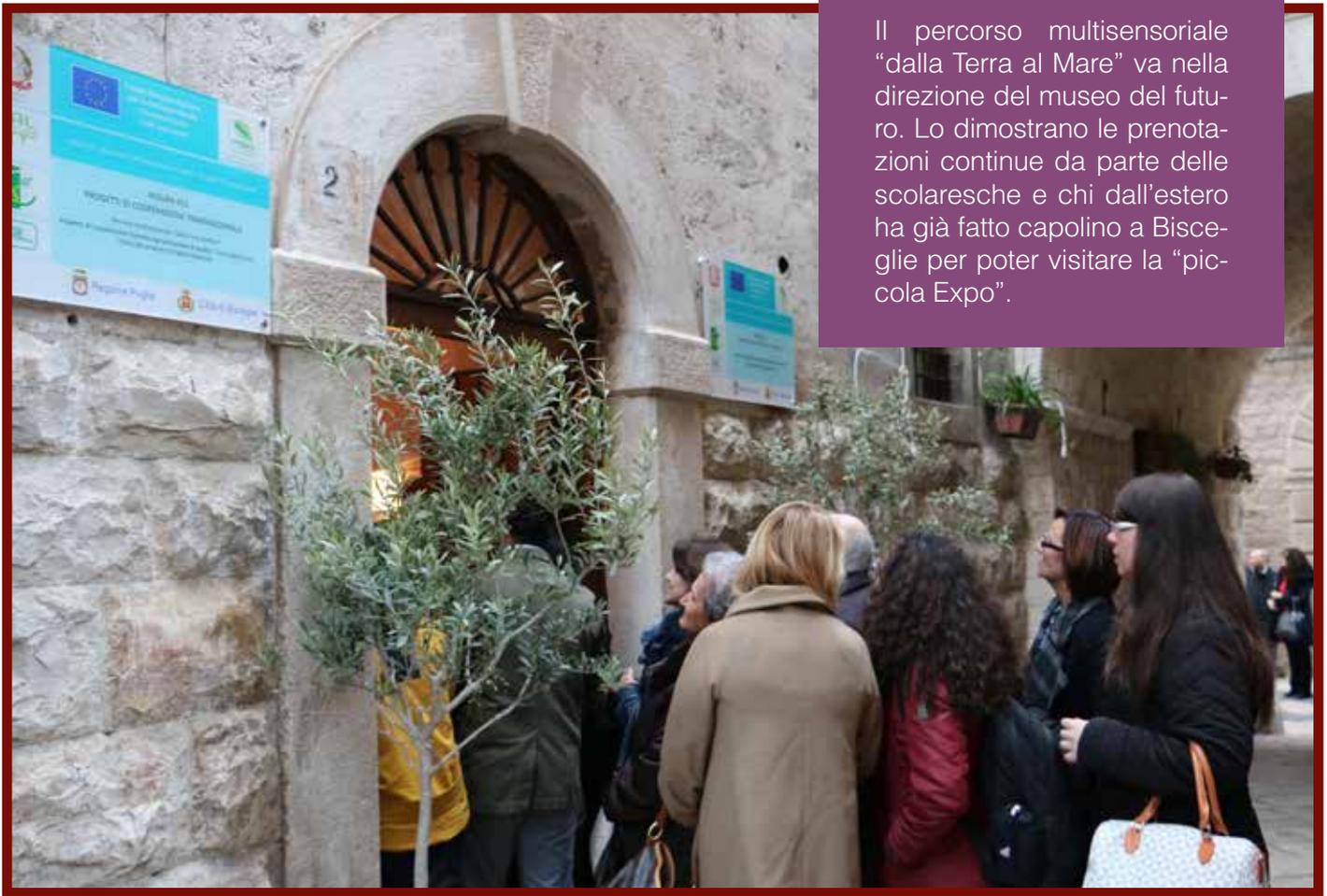


Antonio Musci



Gabriele Panico





Il percorso multisensoriale “dalla Terra al Mare” va nella direzione del museo del futuro. Lo dimostrano le prenotazioni continue da parte delle scolaresche e chi dall'estero ha già fatto capolino a Bisceglie per poter visitare la “piccola Expo”.

Gli orari di apertura al pubblico del percorso. Per i gruppi è necessaria la prenotazione presso gli uffici del GAL Ponte Lama:

dal martedì al venerdì ore 17.30 - 20.30 (orario estivo 18.00 - 21.00)

sabato e domenica 10.00 -13.00 / 17.30 – 20.30 (orario estivo pomeridiano 18.00 - 21.00)



Vetrina di prodotti tipici



Aula didattica

LE SALE

Sala dei sospiri

Profumi di pasticceria, bande in concerto, mostra “Sospirando” e un video documentario sulla lavorazione del dolce tipico di Bisceglie fanno subito festa. Sotto le luminarie a soffitto, troneggia la riproduzione di un sospiro di grandi dimensioni: il principe delle feste si circonda di immagini e sorrisi, di fronte allo stupore dello spettatore, immerso in un regno di incanto nuziale.

Sala dell'uva da tavola

Atmosfere sonore, una parete attrezzata con cassette da vendemmia e un video racconto su 9 monitor caratterizzano questa sala “polposa”. L'installazione di un grappolo d'uva a dimensione umana troneggia nella stanza, ricordando l'illustre passato di questo frutto prelibato.

Sala del ciliegio

Una composizione di scale che si intrecciano sul soffitto e lasciano pendere ammiccanti ciliegie giganti, strania il visitatore. Un maxi schermo illustra i luoghi del planisfero in cui il succulento frutto tipico di Bisceglie, principale orgoglio ortofrutticolo dell'economia locale contemporanea, viene oggi esportato.

Sala dell'olivo

Profumi di terra e di olive riecheggiano nella sala, che sorprende con terra e sassi sul piano di calpestio e un piccolo ulivo a centro stanza: la sala dell'ulivo è un giardino inscatolato, tra pareti verde oliva che raccontano, foto dopo foto (gli scatti fanno parte della mostra “Facce da Ulivo”) la metamorfosi possibile di volti umani in tronchi di ulivo.

Sala dell'olio di oliva

Due monitor si fronteggiano per raccontare, tramite la voce di due anziani coltivatori e le immagini del processo produttivo dell'olio, cosa è la vita di campagna e cosa rappresenta l'olivicoltura per il territorio. L'installazione di Davide Pepe ha il titolo di “Nell'oro verde” e si può apprezzare seduti per terra, con lo sguardo rivolto allo schermo.

Profumo di mandorla

È nascosta in una nicchia, ma si lascia scoprire. La sala della mandorla è un piccolo scomparto nella memoria collettiva, quella di famiglia. Un tappeto di semi invita lo spettatore a viaggiare indietro nel tempo, quando per le strade di Bisceglie nonni e nipoti, si riunivano per la lavorazione della mandorla.

Aula didattica

Colorata e misura di bambino, l'aula didattica ospita laboratori per bambini ed adulti finalizzati alla conoscenza e al rispetto della natura del territorio.

Giochi interattivi, racconti, letture, test di apprendimento, si alternano a documentari accattivanti. Gli allestimenti sono tutti realizzati con materiali di riciclo: semi di ulivo, mandorlo, ciliegio, uva, sacchi, cassette, teli... compongono tavoli, sedie e scaffalature, che invitano al rispetto della tradizione.

Sala della pesca

Suoni del mare registrati in presa diretta incorniciano una grande video proiezione del mare al tramonto. Lo spettatore resta avvolto nel moto perpetuo dell'onda che si adagia sulla riva di ciottoli veri, ricostruita a piè parete con sorprendente verosimiglianza. Foto storiche appartenenti alla marineria locale, completano la ricostruzione.

Le fonti

Cristina Giovenale



«Oggi sono un tutt'uno con il mare, sono un tutt'uno con il porto, sono un tutt'uno con te, gradito ospite della nostra terra, che quando osservi quelle barche e quelle luci solitarie ti ricorderai delle nostre radici».

Nelle otto stanze dell'antico immobile che ospita le "Dalla Terra al Mare", il visitatore è accompagnato per mano alla scoperta delle tradizioni locali da un solido corpus di fotografie e didascalie. È il frutto di ricerche storiche approfondite, realizzate a più mani da un'équipe di storici ed esperti locali, tra cui **Luigi Palmiotti, Tommaso Fontana, Giuseppe Losapio** e **Giovanni di Liddo**. Il lavoro di editing è stato curato invece da **Clara Patella**.

Luigi Palmiotti e Tommaso Fontana hanno messo a disposizione i loro archivi fotografici per il reperimento e la scelta di scatti storici, cui si aggiunge il lavoro di ricerca su alcune riviste degli anni '70, come per l'esempio l'Alfiere. Il lavoro di ricerca storica che poi si è concretizzato nella realizzazione delle didascalie che spiegano al visitatore l'iter del percorso, è stato svolto da Giuseppe Losapio e Giovanni Di Liddo.

Le sintesi storiche presenti al percorso multisensoriale offrono una panoramica emozionale sulla storia prodotti tipici locali, spaziando dalla ciliegia tipica, al sospiro, dall'oro verde all'uva da tavola, dalle mandorle alle risorse del mare.

Dalla consultazione di un'ampia bibliografia di storia locale, regionale e nazionale, oltre che delle fonti

Sospiro

Puoi tirare un sospiro di piacere vedendo la sua forma a mammella, sentendone il profumato "giuleppe" (glassa), mordendo il morbido pandispagna e assaporando la crema pasticciera, qualità tanto pregiate da attirare l'attenzione anche di un'organizzazione internazionale come Slow Food, che nel 2014 gli ha riconosciuto l'omonimo Presidio.

Il Sospiro di Bisceglie è oggi un simbolo della città, con cui spesso si gioca inventando una sua origine: leggendaria come per Lucrezia Borgia, oppure letteraria con l'attestazione dello storico rinascimentale Leandro Alberti quando durante una sua visita a Bisceglie scrisse del "zebibo tanto eccellente con zucchero".

Assaggia questa prelibatezza e rimarrai colpito per la bontà prolungata della glassa, e non fare che rimanga sulla punta delle dita, ma prolunga il sospiro.

Sospiro

messe a disposizione dal Centro Studi Biscegliese è emerso, ad esempio, il quadro di una nutrita comunità imprenditoriale biscegliese nel campo della viticoltura. Durante il governo Crispi, a fine '800, quando vi fu un tracollo nella produzione dell'uva da tavola a causa dell'epidemia di fillosserica, molti comuni limitrofi abbandonarono questa coltura, per dedicarsi alla produzione cerealicola; a Bisceglie, invece, sorse il consorzio antifillosserico sfruttando una legge nazionale del 1909. Fu una scelta strategica: l'imprenditoria viticola assunse presto dimensioni nazionali e sovranazionali, lasciando emergere personaggi come Musci e DeVillagomez, Cortese, Ventura, Cocola, Todisco-Grande, Amoruso, Catalano, Vecchi, Cassanelli, Dell'Olio, Papagni, De Cicco, Colamartino...

Al biscegliese **Francesco Di Liddo**, tra i più intraprendenti esportatori, si deve la diffusione del vigneto a tendone con la cultura dell'uva regione, che negli anni '20 del '900 soppianderà praticamente ovunque l'uva baresana.





PERSONAGGI... DI GUSTO

Che sia nella crema, nel mosto d'uva, tra i gusci delle mandorle o in una cassetta colma di ciliegie, ai biscegliesi piace avere le "mani in pasta": è una vera e propria arte quella di rimboccarsi le maniche e trarre dalla terra, umile e semplice, una ricchezza inestimabile, ovvero il buon cibo, fonte primario di sostentamento alla portata di tutti. Ecco perché il percorso multisensoriale del Gal Ponte Lama sito in Palazzo Tupputi, dedica un "muro fotografico" alle personalità imprenditoriali biscegliesi che si sono distinte negli anni, regalando alla città solide realtà economiche adesso conosciute anche all'estero grazie all'esportazione.

In questo approfondimento focalizzeremo l'attenzione su alcuni personaggi simbolo della storia dell'agroalimentare a Bisceglie, prendendo spunto dal percorso multisensoriale allestito dal GAL Ponte Lama. Abbiamo volutamente tralasciato il vasto mondo dell'olio di oliva: ci promettiamo di svilupparlo con un'appendice di prossima pubblicazione.

GIUSEPPE CURTOPASSI (1836-1890)



Il marchese Giuseppe Curtopassi, cui è dedicata una via (con ingresso da via Camere del Capitolo) in corrispondenza dell'allora cantina Curtopassi, fu tra i personaggi dell'enologia locale degli albori più in vista all'estero.

Imprenditore evoluto, fondò con altri imprenditori meridionali nel 1886, l'Associazione dei Proprietari ed Agricoltori di Napoli, che, dopo la grande depressione degli anni '80, rispose alle nuove esigenze aggregative delle élites proprietarie e alle trasformazioni dei tradizionali assetti fondiari in atto.

Dei sei stabilimenti di proprietà, quello a ridosso dell'antico Largo Tre Trappeti fu il più strategico: vi si invecchiavano vini di grande qualità destinati soprattutto al mercato francese e inglese. A Parigi e Londra, Curtopassi partecipò alle più impor-

tanti Esposizioni Universali di fin de siècle, facendo conoscere, per la prima volta, il prodotto pugliese al di là dei confini nazionali.

Il Prof. Antonio Fonseca, che considerava il Curtopassi un coraggioso nel 1890 (anno della dipartita di Curtopassi), scriveva di lui: *"Esempio... quasi unico e certo bellissimo nella evoluzione della industria dei vini in Puglia ci viene offerto dal Marchese Curtopassi. Egli due anni fa non produceva che vino da taglio, vino eccellente... molto accreditato nelle Piazze di Parigi, Bordeaux, ecc... Mutate le condizioni del commercio, egli ha subito trasformata la sua industria, del tutto rapidamente. Egli ha attuato il sogno degli economisti e degli enologi: di tal che egli oggi produce vino da pasto, non solo, ma vino fino, sì da reggere decorosamente all'onore della bottiglia"*.

Vigna alla fine del XIX sec. (Quaderno nr. 44 del CSB: “Pasquale Consiglio e l’exportazione dell’uva da tavola da Bisceglie e dalla Puglia”, di Tommaso Fontana)



(Tratto dal Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta dell’“UVA DI PUGLIA”)

La reputazione dell’Uva di Puglia va inquadrata in un contesto storico-economico le cui prime testimonianze risalgono alla fine del 1800. A quel tempo, nonostante la lunghezza dei viaggi e la deperibilità del prodotto costituissero i principali fattori limitanti l’esportazione, l’Uva di Puglia, a differenza di altre uve, mostrando una migliore attitudine al mantenimento delle sue caratteristiche, riusciva ad arrivare in ottimo stato anche nei mercati dei paesi esteri quali ad esempio quello tedesco.

Le prime spedizioni di Uva di Puglia partirono da Bisceglie, dove dopo il 1880 quasi il 70% delle produzioni fu “voltato” a Baresana ed il restante a Somarello rosso e Prunesta.

Nel 1889 e 1890 le spedizioni da Bisceglie, per l’estero e per l’interno, insieme sommarono già rispettivamente q 1.430 e 2.375 (fino al 24 settembre 1890). Erano prevalenti quelle per l’estero (q 1.267 e q 1.959) e di queste il 90% dirette in Germania e il 10% in Svizzera. Nei confronti della totale esportazione italiana in Germania in quei due anni (q 2.755 e q

6.966), la Puglia, con le spedizioni da Bisceglie e da Trani, contribuì rispettivamente con il 42% nel 1889 e il 24% fino al 24 settembre 1890 (q 1.153 e q 1.677).

Nacque così in Puglia la coltura industriale della vite per uva da tavola.

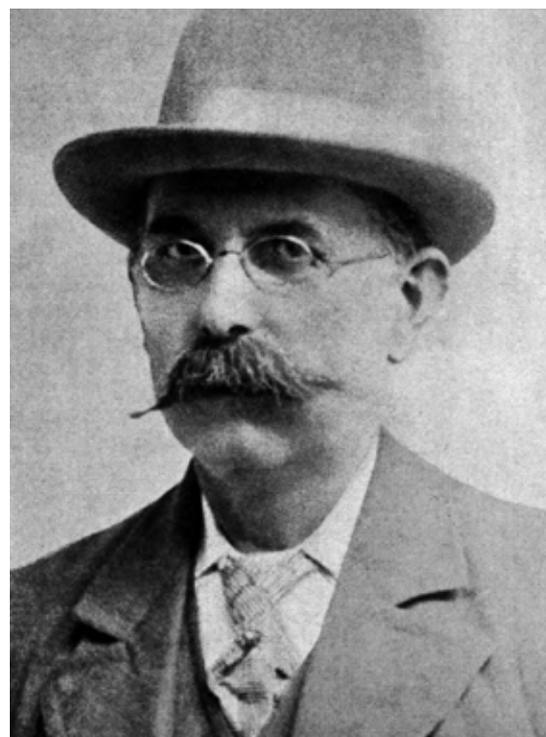
L’intraprendenza di due pionieri, il Musci ed il de Villagomez, dischiuse dunque le porte a un nuovo aspetto della viticoltura, la cui importanza investe oggi la regione pugliese e comincia ad interessare la contigua Lucania, specie negli agri che si affacciano sull’arco Jonico al cospetto del sole.

Negli anni, la produzione dell’Uva di Puglia è aumentata progressivamente e parallelamente anche la sua esportazione.

Già dagli anni ‘40, l’entità delle spedizioni dalle aree produttive vocate alla coltivazione dell’Uva di Puglia raggiungeva giornalmente centinaia di vagoni ferroviari. L’esportazione dell’Uva di Puglia raggiunse, nel 1975, il 62,4 % della produzione di uva da tavola italiana destinata all’estero, il 52,7 % nel 1980 e ancora il 74,1 % nel 1985. È proprio grazie al grande successo nelle produzioni e nelle esportazioni che l’Uva di Puglia è più volte citata in libri, studi e articoli di riviste del settore.



SERGIO MUSCI (1844 - 1915)



La medaglia d'oro vinta al Concorso per le migliori uve da tavola - Portici (1890)

Perché la ciliegia di Bisceglie e l'uva baresana sono così conosciute in Italia e all'estero?

Per capirlo servirebbe rinvangare i fatti che caratterizzarono il decennio successivo all'Unità d'Italia, quando da Bisceglie partirono per il nord della penisola (Bologna e Verona) i primi cestelli di ciliegie. Fu Sergio Musci, che lo storico Mario Cosmai definisce *"fornito di scarsa cultura ma di grande spirito di iniziativa"* (Bisceglie nella storia e nell'arte) il primo coraggioso pioniere dell'esportazione della "cerasa": nel 1863 diede corso alla prima spedizione pugliese di prodotto.

Nel 1869, raggiunse invece, con l'uva da tavola, i mercati di Milano (ditte Forestieri, Simonetti e Verri), Torino (Cibrario e Costa) e Bologna (Martelli). Il prodotto era all'epoca esiguo: l'uva veniva coltivata per il vino e non per la tavola. Fino al 1880 solo a Bisceglie (e qua e là a Trani, Giovinazzo, Ruvo e pochi altri comuni) si coltivavano pochi ceppi di baresana, prunesta, corniola e barbarossa, tra i comuni vigneti da vino.

Nel 1888 pare avesse stipulato una convenzione con Joseph Strober di Monaco per l'esclusiva sulla vendita di uva a Monaco.



FRANCESCO DE VILLAGOMEZ (1848 - 1921)



Nato a Pescara ma presto trasferitosi a Bisceglie, fu consigliere comunale, assessore e sindaco facente funzione. Personaggio tra quelli in vista dell'epoca post risorgimentale, appartiene a quella fetta di nuova borghesia agraria con uno specifico peso politico. È considerato, con Giuseppe Curtopassi e Sergio Musci, tra i decani dell'esportazione meridionale di uva da tavola, che iniziò nel 1880 con una "casa" di esportazione che presto raggiunse Francia, Svizzera, Austria e soprattutto Germania. Anche grazie a lui, Bisceglie divenne la culla della baresana, l'uva bianca più ricercata d'Europa. Per il suo impegno in campo agricolo e nel commercio, fu premiato al concorso indetto dalla Scuola superiore di Agricoltura di Portici del 1890, con un gran diploma d'onore e un premio di 500 lire assegnato dal Ministero dell'Agricoltura e del Commercio. Negli anni successivi ricevette medaglie d'oro a Bruxelles (1891), a Greenock (1892) a Poitiers, Marsiglia, Monaco, Lyon (1899) e Würzburg (1901), oltre a due croci al merito. Cavaliere al merito del lavoro nel 1902, fu Vice Presidente della Camera di Commercio di Bari.



La filiale della F. De Villagomez a Berlino

Con la sua opera non solo diede impulso al commercio, ma fece conoscere i prodotti agricoli cui era legata l'economia della zona, dando ossigeno anche alle attività portuali.

«Dall'alba a tarda sera - scrive Michelangelo Salpietro nel Quaderno nr. 44 del CSB: "Pasquale Consiglio e l'esportazione dell'uva da tavola da Bisceglie e dalla Puglia", di Tommaso Fontana - non prendeva un solo istante di riposo, nemmeno per mangiare [...]. Per sostenere la concorrenza fu costretto a lottare sia contro i pregiudizi dei contadini, sia contro le gelosie dei grossi speculatori: comprava la merce a più caro prezzo per allettare i contadini, vendeva a buon mercato per indurre i consumatori a comprare la sua merce».

ANGELO CASSANELLI (1898 - 1978)



Emerso nel ventennio tra le due guerre mondiali, il personaggio di Arcangelo Cassanelli è legato alle vicende dell'istituzione mercato ortofrutticolo di Bisceglie (1927). Va ricordato come il primo esportatore dell'insalata trocadero sul mercato di Zurigo (per la ditta Mauro Damiani), impresa che gli valse l'appellativo di "re dell'insalata".

Esportò con successo insalate ed altri prodotti anche in Austria (dove soggiornò per alcuni anni), Francia, Svizzera e Svezia, Olanda e Inghilterra.



NICOLA CATALANO (1905-1977)



Palazzo dei Congressi dell'Eur: S. E. Giovanni Gronchi consegna al dott. Nicola Catalano l'Oscar dell'Export. (Roma, 18 dicembre 1968).

Erede della ditta di Nicola Cocola, scomparso nel 1948, Nicola Catalano fu tra i pochi laureati che si occuparono di agricoltura. Per questo ricoprì negli anni cariche a livello provinciale e nazionale nel settore ortofrutticolo e fu impegnato più volte all'estero in qualità di componente di commissioni ministeriali. Risorsa preziosissima per l'agricoltura meridionale, al termine di ogni missione, riferiva puntualmente gli andamenti sui mercati esteri del prodotto locale, traducendo le impressioni raccolte in piani di produzione e lavorazione.

La ditta Catalano fu tra le prime a strutturarsi a livello industriale: dopo aver acquistato a Candida un appezzamento di 90 ettari (terreni considerati fino ad allora infruttuosi) l'imprenditore biscegliese vi costruì nei primi anni '60 il suo modernissimo impero: 4.000 mq di magazzini, una fabbrica di ghiaccio, celle frigorifere, alloggi per il personale, mensa, collegamento di tutti i capannoni alla rete ferroviaria mediante un proprio binario di raccordo dotato di banchina di carico.

Nel 1968 ricevette, direttamente dalle mani dell'ex presidente della Repubblica Giovanni Gronchi l' "Oscar dell'Export".





FOCUS ON

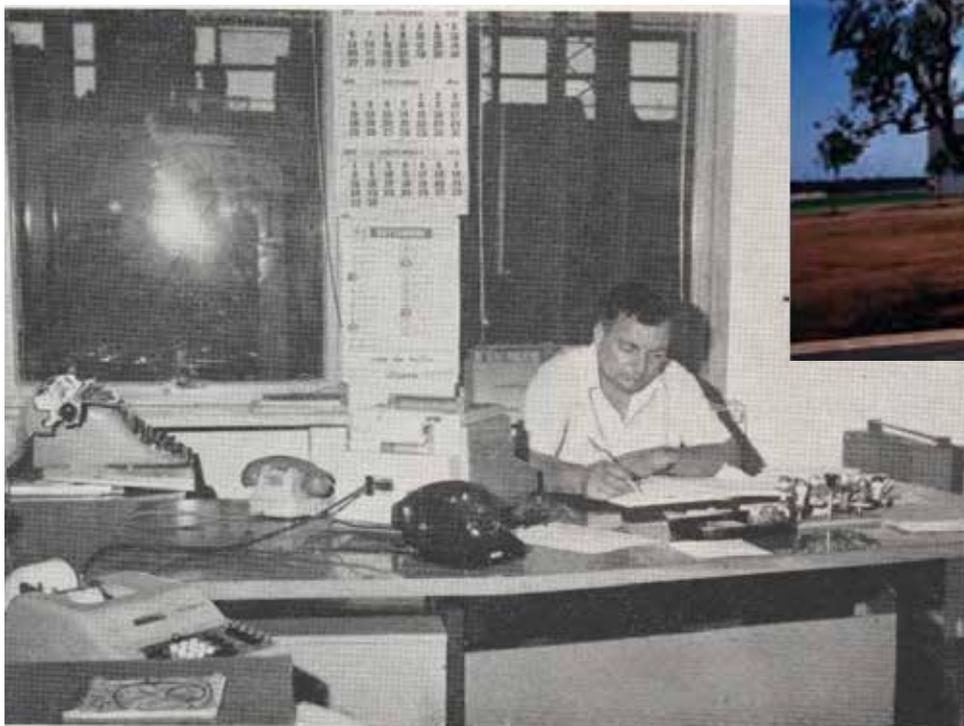
IL MERCATO DEGLI IMBALLAGGI ORTOFRUTTICOLI

Nel secondo dopoguerra, il fiorente traffico di prodotti della terra e una crescente attenzione alla manipolazione e all'imballaggio dei prodotti incrementarono un mercato parallelo.

Da un lato le fabbriche di ghiaccio, dall'altro l'industria degli imballaggi in legno si diffusero a macchia d'olio.

In via Porto, dove ancora oggi esistono le "Vecchie segherie" e in periferia, diverse erano le falegnamerie specializzate nella produzione di gabbie e cassette: Cosmo Lamanuzzi, Giacomo Mastrotaro, Pantaleo e Mauro Antonino, Bartolo Pedone in Via Porto, Leonardo Ventura in Via Fragata, Pasquale Simone in Via Piave, Bartolo De Cicco in Via Guarini, Domenico Lopane in Via Asiago, Mazzola e Di Gioia in Via Ruvo, Gennaro Antonino e Pietro Lopopolo in via Sant'Andrea.

Il mercato, oggi in crisi a causa della concorrenza degli imballaggi in plastica e cartone, conta in tutto 30 aziende in Puglia. Resiste a Bisceglie la Mastrototaro wood, dei f.lli Mastrototaro, che da anni ha un ruolo decisivo anche a livello di associazionismo di categoria: Mauro Mastrototaro è vicepresidente nazionale del gruppo ortofrutta di Federlegge - Assoimballaggi.



NICOLA DI PIERRO

Alla fine della seconda guerra mondiale aveva solo vent'anni, ma era già riuscito - senza risorse, né studi, né appoggi - a farsi una posizione di primo piano nel campo della lavorazione e della spedizione. Nel 1948 iniziò a lavorare come "manipolatore": fu uno dei primi a credere nella lavorazione e nel packaging dei prodotti ortofrutticoli. Solo nel 1960, dopo oltre un decennio di lavori conto terzi, ottenne l'iscrizione all'albo nazionale delle ditte esportatrici. Realizzò così una ditta che riuscì a contare circa 50 dipendenti fissi e 120 stagionali e un

vasto capannone che permetteva la lavorazione di uva e altri prodotti. Realizzò, da zero, anche una cantina per la produzione di vino, che restò attiva fino al 1985.

L'azienda di famiglia, frattanto, si è tramandata di generazione in generazione. Oggi nelle mani dei figli Enzo e Antonio e dei nipoti, l'azienda agricola Di Pierro e Figli continua ad esportare ortofrutta di qualità in tutta Europa.



ENRICO BRUNI (1919-1988)

Iniziò ad occuparsi, dopo la fine della seconda guerra mondiale, della sua azienda divisa tra i comuni di Bisceglie, Trani e la provincia di Taranto, dove introdusse la coltivazione a tendone negli anni '60.

Il suo magazzino di lavorazione per l'esportazione dell'uva da tavola, altamente innovativo, era già a quei tempi dotato di docce e bagni per gli operai e di un distributore di bibite fresche, oltre che di musica diffusa.

Ogni giorno dalla sua azienda partivano per il Nord Europa due vagoni frigo di merce.



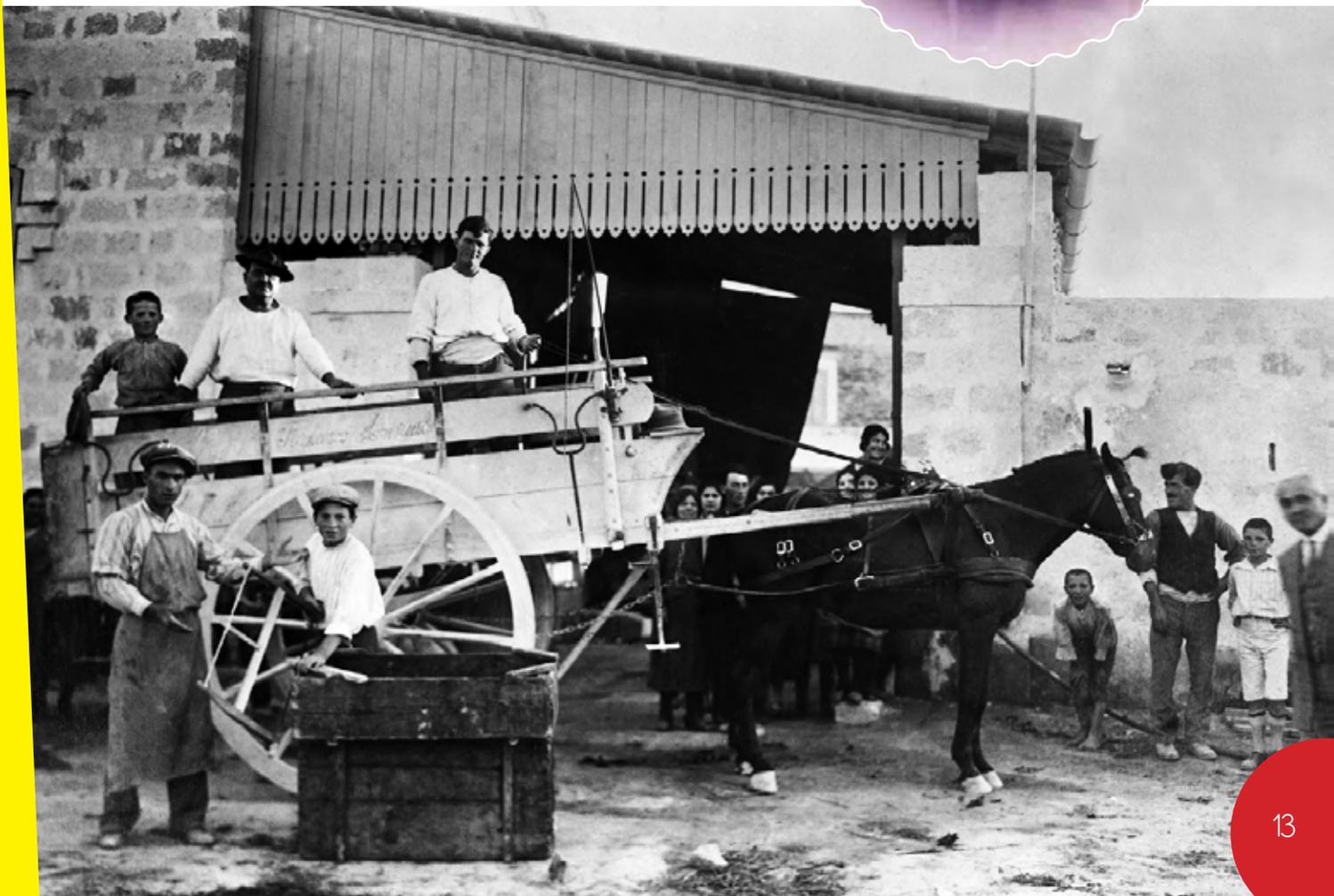
FRANCESCO AMORUSO (1918-1951)

Ereditò l'azienda agricola di famiglia e la ampliò, fino a diventare uno dei più grandi proprietari di magazzini nel Sud Italia.

Amoruso espose regolarmente durante le principali manifestazioni fieristiche italiane, raccogliendo successi e plausi.

Grande commerciante, fu tra i primi a sperimentare i vantaggi di un buon packaging: le sue confezioni, idonee al trasporto su rotaie e adatte a preservare salubrità e aspetto dei prodotti, furono presto copiate da molti.

Colto da morte molto precoce, fu comunque di esempio a tanti giovani imprenditori del territorio.



UNA CILIEGIA TIRA L'ALTRA

Fonti: Relazione finale "Dalla promozione territoriale all'economia di sistema"

"La cerasicoltura nel territorio di Bisceglie" di Mauro Guglielmi - Marino Palasciano - Nicolantonio Cassanelli - Antonio Guglielmi

La cerasa, importata secondo Plinio il Vecchio dall'attuale Turchia nel 72 a.C., ha particolare diffusione nella provincia di Bari e BAT: è da queste terre che proviene il 95% della produzione cerasicola pugliese che rappresenta il 30% di quella di tutta Italia. Il primo riferimento documentario relativo alla coltura del ciliegio in provincia di Bari riguarda la storia di Conversano: risale al 1648, infatti, il Libro del Procuratore Generale del Capitolo di San Leone in Castellana nel quale sono riportati i primi acquisti di ciliegie effettuati per fare omaggio alla Signora Badessa del monastero di San Benedetto di Conversano. Negli anni '40, invece, lunghi convogli delle ferrovie partivano dalla Puglia carichi di una qualità di ciliegie polpose e profumate, prodotte anche nell'area di Turi (un paesino a metà strada tra le province di Bari e Taranto). Grazie alle sue particolarità, la ciliegia pugliese poteva viaggiare anche alcuni giorni e arrivare sui mercati italiani ed esteri come fosse stata appena raccolta. Bisceglie è stato ed è di sicuro il principale mercato della ciliegia del Nord-Barese.

Mario Cosmai nella pubblicazione "Bisceglie nella storia e nell'arte" ricorda: «*Notevole è la produzione delle gustose ciliegie, che ha toccato in passato punte altissime, come nel 1922, quando 1/4 dell'intera produzione italiana fu esportato da Bisceglie, o nel 1964, quando oltre la metà della produzione della Puglia uscì dai nostri magazzini. Durante il fascismo Bisceglie fu eretta centro della produzione nazionale delle ciliegie*».

Per la promozione di questo prodotto il Comune di Bisceglie, Confagricoltura, Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori, l'associazione Ciliegie



Bisceglie srl, le cooperative Centrale Consortile Ortofrutticola di Bari, Cooperativa Dolmen ed i commercianti hanno creato nel 2003 un Consorzio con lo scopo di: promuovere, tutelare, valorizzare ed estendere la produzione ed il commercio della frutta tipica di Bisceglie ed in particolare della ciliegia; tutelare la denominazione della frutta tipica di Bisceglie con marchio o marchi di produzione e di commercio e con ogni altro mezzo idoneo, nell'ambito delle norme vigenti, per la valorizzazione della zona di origine; promuovere l'attività di ricerca e sviluppo al fine di migliorare la produzione ed il commercio della frutta tipica ed organizzare i servizi di indagine e consulenza tecnica, economica e commerciale necessari per il raggiungimento delle finalità istituzionali; promuovere e sostenere ogni utile iniziativa intesa a determinare e salvaguardare le qualità, la tipicità e le caratteristiche peculiari della frutta tipica di Bisceglie; propagandare con ogni utile mezzo il consumo della frutta tipica di Bisceglie, agevolandone produzione, commercio ed esportazione. Sono otto le coltivazioni a frutto dolce lavorate per il consumo fresco: la Ferrovia, la Bigarreau Moreau, la Bigarreau Burlat e di recente introduzione anche la Celeste, la New Star,

FOCUS ON

La Prime Giant, la Giorgia e la Sweet Heart. È originaria di questa zona anche una varietà precoce destinata al consumo diretto, la "Dura del Reddito" detta "Durone di Bisceglie". Il Consorzio associa tutti i componenti della filiera cerasicola, ovvero i produttori, i commercianti, i commissionari e gli enti pubblici locali. In base ai dati raccolti in occasione del 6° Censimento dell'Agricoltura, riferiti al 2010, la superficie destinata a ciliegio nel comune biscegliese è di oltre 300 ettari. Per valorizzare il ruolo dei produttori di ciliegie, è nato nel 2012 il pro-

getto "Ciliegia delle Terre di Bari" al fine di promuovere la diffusione della cultura del prodotto in tutta Italia e di incentivarne la filiera corta. L'iniziativa promozionale è stata condivisa e sostenuta dalla Provincia BT, Camera di Commercio di Bari Gal Sud Est Barese, Gal dei Trulli e Provincia di Bari e BT, Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Ciliegia e della Frutta tipica di Bisceglie, Comuni delle Province Bari e BT con territori coinvolti nella produzione delle ciliegie. D'obbligo, per completare il progetto, la ricerca di un simbolo distintivo con la poten-

zialità di rendere le ciliegie pugliesi riconoscibili sul mercato e da parte del consumatore: il marchio Prodotti di Puglia. Il piano di comunicazione del progetto di promozione della "Ciliegia delle terre di Bari" ha previsto anche momenti formativi negli Istituti scolastici per tramandare l'amore per il nostro "oro rosso" e per fare cultura di prodotto cominciando dalle nuove generazioni. È nata l'iniziativa "Merenda sana" caratterizzata da giornate scolastiche in cui la pausa merenda è diventata una opportunità per i bambini di conoscere e gustare le nostre ciliegie. Il successo ottenuto dal progetto "Ciliegia" ha portato in breve tempo alla realizzazione dell'Organizzazione di Produttori-OP ARCA FRUIT Società Cooperativa, organizzazione dei produttori ortofrutticoli della provincia di Bari e BAT, a cui, tra l'altro, spetta il finanziamento di un piano annuale di azioni che riguardano gli investimenti strutturali delle aziende associate. Con Determinazione Dirigenziale n. 200, il 07 dicembre 2012 ARCA FRUIT Soc. Coop. è stata riconosciuta come Organizzazione di Produttori Ortofrutticoli ai sensi del reg. CE 1234/2007. L'ARCA FRUIT è la più grande OP riconosciuta nelle provincie di Bari e BAT, il cui piano operativo prevede misure intese a pianificare la produzione; a migliorare o salvaguardare la qualità del prodotto; a migliorare le condizioni di commercializzazione; a ridurre i costi; ed ancora misure ambientali e misure di prevenzione della crisi. Oggi ARCA FRUIT - che ha sede a Bisceglie ed è presieduta dal Cav. Sergio Curci - è la più importante organizzazione provinciale di produttori agricoli. È un segno di cambiamento e una piccola rivoluzione culturale: al suo interno vi sono i maggiori esponenti provinciali delle maggiori organizzazioni professionali agricole - Cia, Confagricoltura e Coldiretti - tutti insieme con uno stesso scopo: rafforzare l'agricoltura locale e il territorio.



OP ARCA FRUIT

Tutto è iniziato con le ciliegie. L'Italia è il primo produttore in Europa di questo piccolo e gustoso frutto che è il simbolo stesso dell'arrivo dell'estate e tra tutte le regioni della Penisola è la Puglia il principale bacino italiano di provenienza, con una produzione cerasicola che supera il 40% di tutta quella nazionale.

Non sempre, però, il ruolo dei produttori di ciliegie era sufficientemente valorizzato, così, è nato nella primavera del 2012 il progetto "Ciliegia delle Terre di Bari", per promuovere la diffusione della cultura di prodotto in tutta Italia e la promozione della filiera corta relativa a una delle maggiori risorse agroalimentari pugliesi, quale è la ciliegia. Ha aderito all'iniziativa un ampio partenariato di Istituzioni pubbliche: Regione Puglia, Provincie di Bari e Barletta-Andria-Trani, Camera di Commercio di Bari, tre GAL pugliesi, Gal Ponte Lama, Gal Le Città di Castel del Monte, Gal Terra dei Trulli e di Barento, le Organizzazioni Professionali Agricole della due Provincie, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Ciliegia e della Frutta tipica di Bisceglie, i Comuni delle Province Bari e BT con territori coinvolti nella produzione cerasicola.

È proprio da qui che ha preso le mosse la strutturazione della compagine sociale di Arca Fruit srl, che è stata fin dal gennaio 2013 riconosciuta formalmente dalla regione Puglia come Organizzazione di Produttori Ortofrutticoli, coronamento di un percorso di impegno lungimirante da parte dei produttori agricoli della provincia di Bari e della Bat.

Oggi Arca Fruit - che ha sede a Bisceglie ed è presieduta dal Cav. Sergio Curci - è la più importante organizzazione provinciale di produttori agricoli. È un segno di cambiamento e una piccola rivoluzione culturale: al suo interno vi sono i maggiori esponenti provinciali delle maggiori organizzazioni professionali agricole - Cia, Confagricoltura e Coldiretti -, tutti insieme con uno stesso scopo: rafforzare l'agricoltura locale e il territorio.

GIACINTO CAVALIERE (1932 - 2014)

Elisabetta La Groia

Giacinto Cavaliere ebbe l'intuizione di aggiungere al sospiro biscegliese quell'ingrediente segreto (ma non più) che lo ha reso unico nel suo genere.

Proveniente da una famiglia di pasticceri, il compianto "maestro del sospiro" riversò nel suo lavoro anche la sua creatività e personalità briosa.

La sua storia di famiglia inizia quando Sergio (di ritorno dagli USA con un po' di soldi in tasca ai primi del novecento), decise di aprire con il fratello Domenico il celebre Caffè Regina, negozietto di pasticceria e caffè, in seguito noto come Bar Vittoria, oggi Caffè Cova. Sarà nel laboratorio artigianale di quest'ultimo che, dal 1941, all'età di appena 9 anni, Giacinto comincerà a lavorare sotto la guida dello zio Domenico, per apprendere l'arte della pasticceria: sarà anche titolare del bar dal 1957 al 1973. La sua intraprendenza lo porterà in seguito a rilevare il Bar Garden, nei pressi della stazione: da questo momento in poi il suddetto bar sarà noto solamente come Bar Giacinto.

Cosa ci fa ricordare Giacinto quando pensiamo al sospiro di Bisceglie? Perché i dolci, pur simili nel nome e nell'aspetto, della vicina Altamura, di Ozieri in Sardegna o Frosinone, nel Lazio, non hanno avuto la stessa fortuna? Giacinto, pioniere dei pasticceri biscegliesi, creativo e amante della tradizione allo stesso tempo, ebbe l'ardire di im-



preziosire l'antichissima ricetta del sospiro (se ne hanno tracce scritte a partire dalla seconda metà del 400) con la scorza del limone, forgiando così l'unico e solo sospiro made in Bisceglie.

Da quel momento, il sospiro è diventato emblema della città: addentandone il pan di spagna bagnato un tempo all'Alchermes (oggi è passato di moda) e avvolto in un sottile strato di "giuleppe" per arrivare al cuore di crema, si assapora metaforicamente il senso della collaborazione negli anni tra creativi biscegliesi. Gli stessi che anni dopo, guidati dall'intraprendenza di un non - pasticciere esperto di marketing (Sergio Salerno) hanno fatto del sospiro un brand hanno prima dato vita ad un'associazione, poi ad un consorzio e ad un presidio Slow Food.

IL SOSPIRO BISCEGLIESE

Elisabetta De Mango

Tra tutte le leggende legate all'origine del nome del dolce tipico di Bisceglie, ci piace credere a quella che lo lega al "sospiro di sollievo" tirato dagli ospiti, annoiati per l'attesa prolungata per l'arrivo, mai avvenuto, della sposa Lucrezia Borgia, dopo aver assaggiato il morbido pan di spagna, farcito con crema e ricoperto da una glassa di colore rosa. È il dolce biscegliese per eccellenza, quello che, insieme al Dolmen, all'olio, alle ciliegie e al mare, ci rende orgogliosi della nostra città. Il Sospiro, unito ai 400 anni di storia della pasticceria locale, è stato il motivo che ha spinto, il 27 settembre 2012, i professionisti del settore a creare un'associazione dal nome

"Associazione pasticceri biscegliesi: il Sospiro e gli amici pasticcioni". Coordinati da Sergio Salerno, il gruppo, con lo scopo di valorizzare il dolce tanto amato, ha realizzato un unico disciplinare tecnico utile a preservarlo dalle imitazioni e a renderlo unico e facilmente individuabile sul mercato nazionale ed internazionale. Per essere definito "sospiro" ciascun dolce, come da disciplinare, deve avere circa 8 cm di diametro, 7 di altezza, mentre per i "sospiretti" è fissato a 25 il peso medio, tenute le naturali oscillazioni di peso e dimensioni dovute all'artigianalità del prodotto. Anche il prezzo è stato unificato e riportato, per ogni pasticceria biscegliese avente esposto il marchio



La sala del percorso dedicata al sospiro



dell'associazione, a 1.50euro al pezzo, mentre per i sospiretti è stato stabilito in 16.00euro/kg. Ed ancora, dal 23 marzo 2013, l'associazione, composta dai pasticceri Pasquale Dell'olio, Vincenzo Todisco, Domenico Monopoli, Pantaleo Dell'Olio, Elisabetta e Giuseppe Povia, Pietro Di Leo e Andrea Napolitano, Mauro La Notte, Ventura Ricchiuti e Domenico Spina, ha dato vita alla Giornata del Sospiro. Il boom è arrivato nel

2014 quando la Giunta Comunale, con delibera n.248 del 1° agosto 2014, ha dato parere favorevole all'attivazione di un Presidio "Slow Food" del sospiro: un presidio con l'obiettivo di difendere le modalità di produzione artigianale, favorire una comunicazione nazionale e diffondere oltreconfine le peculiarità dei suoi sapori migliori. L'accordo ha previsto lo stanziamento da parte del Comune di una cifra pari a 13mila euro erogata in due tranche. Il presidio è stato promosso anche sui siti internet con pubblicazioni realizzate da Slow Food e sono state stampate oltre tremila cartoline ricche di informazioni su di esso. Ed ancora, motivo di grande orgoglio per il Consorzio dei

pasticceri, è stato adibito uno stand, tutto dedicato al sospiro, in occasione del Salone del Gusto, tenutosi a Torino. Un altro passo importante, nell'ambito della valorizzazione di questo prodotto locale, è avvenuto il 24 settembre 2015 quando la Direzione generale per la lotta alle contraffazioni-Ufficio brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico ha rilasciato ufficialmente al richiedente Comune di Bisceglie l'attestato di registrazione del marchio d'impresa di primo deposito del "Sospiro di Bisceglie". Questo significa che il Comune è diventato titolare esclusivo del marchio e che chiunque vorrà usarlo, dovrà chiederne l'autorizzazione e rispettare quanto previsto dal regolamento legato al marchio. Inoltre, il nostro amato dolce, è stato inserito al n.209 dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella tipologia "pasta fresca e prodotti della panetteria".