

**«UNA MATTINA MI
SON SVEGLIATO,
OH BELLA, CIAO!**

**BELLA, CIAO! BELLA,
CIAO, CIAO, CIAO!**

**UNA MATTINA MI
SON SVEGLIATO**

E HO

L'IN...

O... GIANO. PO...

VIA

NUNNU COCO, DA UNA VITA

BELLA CIAO

Anno 4 N.7 - NOVEMBRE - 2022

**BUONE
NUOVE**
l'altra informazione





**PROSSIMA
APERTURA**



La Putea

ANTICA PIZZELLERIA
- 1973 -

PIZZERIA - FRIGGITORIA - GRILL HOUSE

**CENTRO STORICO
DI MESAGNE**



BUONE NUOVE

l'altra informazione

EDITORIALE

di Cosimo Saracino e Tranquillino Cavallo

UN'AMMINISTRAZIONE COMUNALE CHE INVESTE PIU' IN PERIFERIA CHE IN CENTRO

Ma ve li ricordate gli articoli sui blog locali per il cattivo odore nel Centro storico e l'invasione delle blatte? Sono stati consumati chili di giga byte per raccogliere le lamentele dei residenti e dei ristoratori su queste giuste problematiche. Poi con l'avvento delle Amministrazioni comunali guidate rispettivamente dai sindaci Scoditti e Molfetta sono state fatte le opere per il rifacimento dei tronchi di fogna e acqua i ricordi sensoriali sono svaniti. Probabilmente adesso capiterà la stessa cosa per via Maja Materdona, via Carmine, Via Sasso, via Monte Bianco e per tutte le altre strade dove in questi mesi stanno lavorando le ruspe dell'Aqp. Anche in queste arterie cittadine i residenti lamen-

tano cattivi odori provenienti dalla fogna e nei giorni di scirocco l'aria è irrespirabile. Acquedotto Pugliese, Autorità Idrica e Comune di Mesagne hanno condiviso progetti per diversi milioni di euro al fine di adeguare impianti obsoleti e consegnarli nuovi alla città per i prossimi 80 anni. È vero le strade sono al momento impraticabili. Buche, trincee e polvere la fanno da padrone. Ma con un po' di pazienza verranno rifatti gli asfalti per intero come è accaduto per via Federico II Svevo, via Malvindi ecc. Oltre alle iniziative estive e probabilmente natalizie concentrate tra il centro storico e le periferie, questa Amministrazione ha intercettato finanziamenti per la riqualificazione del quartiere Grutti-

Calderoni, per costruire una pista ciclabile verso Muro Tenente, per realizzare un nuovo asilo nido in Zona Pip, per allestire un parco a monte di via Brodolini, per trasformare la scuola Giovanni XXIII in un giardino aperto a tutti e moltiplicare la presenza del verde in tutta la città. Guardando a questi progetti non sbaglieremo a definire l'Amministrazione Matarrelli profondamente attiva, rispetto ad un passato piuttosto recente, che ha visto diversi investimenti nel cuore della città. BuoneNuove di novembre vi propone un pot-pourri di storie belle come quella della "Gazzaladra" e del gruppo Arcieri. Oltre a presentare le novità in ambito amministrativo e nel calcio. Buona lettura.



BUONENUOVE
QUIMESAGNE
MESAGNE NEWS



giornale@quimesagne.it
commerciale@quimesagne.it



+39 3479246758



<https://t.me/quimesagne>



Tech System

Sistemi Tecnologici

TECHSYSTEMIMPIANTI.IT



RIELLO



BOSCH



Beretta VIESSMANN



Via Falavogna 3, 72023 Mesagne(Br)



Customer Service 0831.771050 - 393.287622753

BUONENUOVE
l'altra informazione

Mensile di Informazione Edito
da **KM 707 Smart** srls
Piazza IV Novembre, 35
72023 Mesagne (Br)

Direttore Editoriale
Ivano Rolli

Direttore Responsabile
Cosimo Saracino

Caporedattore
Tranquillino Cavallo

Stampa:
Locopress srl - Z.I. Mesagne

In Redazione:

Calvano Sara
Carriero Monia
Destino Francesco
Franciosa Stefania
Greco Amedeo
Ignone Marcello
Marti Davide
Taurisano Angelo
Alessandro Sportelli

Pubblicità:

Km 707 Smart srls
Cell: 3402551029

Testata Giornalistica QuiMesagne.it
registrata presso il Tribunale di Brindisi 4/2015

Il giornale è stato chiuso in redazione
alle ore 17,07 del 14 Novembre 2022

**KM
707**
SMART SRLS

LA TUA PUBBLICITA'

AMMINISTRAZIONE@KM707SMART.IT

3402551029



IL NOVELLO DEVE ESSERE CONSUMATO SUBITO A CAUSA DEL BASSO CONTENUTO DI TANNINI. DA ABBINARE CON SALUMI E FUNGHI FRESCI

IL PRIMO DI TUTTI, MA NULLA E' PER SEMPRE

di: Marco Saracino



Alphaville nel 1984 cantava: "Forever Young, I want to be Forever Young, Do you really want to live forever?" Ebbene in questo articolo tratteremo del Forever Young, *Enfant Prodige*, il primo di tutti dei vini, sua giovinezza: il *Vino Novello*. Nasce negli anni 30 in Francia con il nome di "*Beaujolais Nouveau*" da uve 100% Gamay, con la tecnica della "Macerazione Carbonica". Un arduo compito di chimica? No affatto, i cantinieri infatti cercavano un metodo per conservare le uve più a lungo, decisero allora di porre i grappoli interi in contenitori ermeticamente chiusi e immettere all'interno anidride carbonica. L'assenza di ossigeno all'interno del contenitore innesca una reazione di fermentazione alcolica intracellulare e così l'uva non verrà sottoposta a una classica pigiatura, ma solo ad una macerazione che durerà e sarà eseguita per un minimo di 10 giorni a temperatura costante "didatticamente" a 30gradi. Cosa accade? L'alcol sviluppato dalla fermentazione estrae dalla buccia il colore e le sostanze aromatiche, mentre il tannino (sì il famoso Tannino, immaginiamo di avere sul palato o sulla lingua un

cachi acerbo, l'astringenza che si determina può avvicinarsi ad una sensazione molto tannica) si estrae in quantità limitate. Il tutto avviene in poco più di un mese e il vino che ne scaturirà sarà già pronto per essere gustato. Il primo di tutti per l'appunto. La differenza con il *Vino Novello Italiano*? Nessuna, stessa tecnica di produzione ma sono permessi ben 60 vitigni con cui eseguire la realizzazione. Almeno il 40% deve essere vinificato con la tecnica della *Macerazione Carbonica*. La restante parte può essere vinificata tradizionalmente. Il titolo alcolometrico di consumo deve essere almeno dell'11% e tutte le uve devono provenire dalla stessa annata. L'immissione al consumo sul mercato parte dal 30 Ottobre e finirà il 31 Dicembre. "Il nostro sarà un per sempre?" Purtroppo no, il tempo non è galantuomo per il *Vino Novello*, proprio a causa del suo contenuto basso in tannini, componente fondamentale per "Diventare Vecchi". Non è adatto a permanere o restare immutato negli anni e quindi deve essere consumato "subito". Per la sua degustazione, armatevi di un calice di dimensioni medie e per apprezzarlo al meglio servitelo a 14-16 gradi di temperatura. Avrete davanti un *Giovane Bohémien*, piacevole, di colore Rosso Rubino con riflessi Violaicei. La macerazione carbonica caratterizzerà un odore olfattivo che tende alle uve usate di base, in particolare non sarà strano

trovare una accentuata vinosità, ossia tutti quei sentori che ci ricordano una cantina in pieno regime di lavorazione, ricordandoci il profumo del mosto. Dominano successivamente le note fruttate, come ciliegia, amarena, frutti di bosco, lamponi o fragole a seconda sempre delle tipologie di uve utilizzate. Il gusto parla chiaro: morbidezza, freschezza faranno da padroni, tannicità esclusivamente dipendente dalla tipologia di uve utilizzate. Generalmente i migliori *Vini Novelli* vengono fuori da vitigni che originano vini di per sé stessi fruttati e non molto tannici o strutturati. Durante i Pasti si può abbinare ad un tagliere di salumi misti, ma anche con funghi freschi, pietanze a base di zucca, piatti di pesce in salse rosse come un ragù di polpo, oppure portate di carne non troppo strutturate. La sua morbidezza, per i più audaci, farà sì che si possa abbinare anche a pietanze piccanti. Dal picco storico del 2002 con 18 milioni di bottiglie vendute, oggi Il *Novello* è in una fase transitoria di crisi, dovuta al graduale cambiamento del gusto del consumatore che vira verso vini rossi più corposi e alcolici. Il suo consumo resta sempre una cornice perfetta di un fattore emotivo, quel sentimento intrinseco di autunno, castagne, piogge, coperte, divani e foglie gialle e rosse, che ognuno di noi prova in ogni sorso in ogni calice. E quindi Caro *Novello*, "Do you really want to live Forever?"



BUONE NUOVE

l'altra informazione

Agricoltura



di Tranquillino Cavallo

GUGLIELMI: "COLPE NELLA GESTIONE DI CONTENIMENTO DELLA XYLELLA DA PARTE DELLA REGIONE PUGLIA"

OLIVICOLTURA: UN COMPARTO IN GINOCCHIO

Ha preso avvio anche a Mesagne la Campagna olearia 2022/2023 con un significativo deficit di produzione dovuto agli attacchi di xylella che stanno sterminando l'intero patrimonio olivicolo locale, oltre che regionale. Molti frantoi oleari hanno deciso di gettare la spugna e non aprire. Altri, nonostante gli alti costi di gestione, hanno aperto i battenti per offrire ai produttori la possibilità di poter molire le olive raccolte dai propri alberi. Gli oliveti in Puglia ricoprono 370 mila ettari, in cui vi sono 5 oli extravergine di oliva di origine protetta e 1 a indicazione geografica tipica. Vi sono circa 60 milioni di olivi, il 40% della superficie del Sud, quasi il 32% nazionale, l'8% comunitaria ed un valore di 1 miliardo di euro di produzione lorda vendibile di olio extravergine di oliva. Numeri che, purtroppo, anno dopo anno sono destinati ad abbassarsi paurosamente con l'espandersi della pandemia di xylella. Attualmente l'olio stoccato nei depositi aziendali è di circa 200mila tonnellate, naturalmente su base nazionale. In Puglia è giacente oltre il 32% dell'olio nazionale, pressappoco 65mila tonnellate, la cui qualità è eccezionale essendo in prevalenza olio extravergine d'oliva, di cui il 52,7% di origine italiana mentre il 40,1% è importato dall'Europa. Pertanto nel comparto resta una reale preoccupazione per un impoverimento, economico e sociale, del territorio. Confronto allo scorso anno la diminuzione di prodotto è di circa il 40%. Paure che conosce bene Emanuele Guglielmi, imprenditore



agricolo e vice presidente dell'oleificio della Riforma Fondiaria di Mesagne. È lui che fa un report sull'attuale situazione del comparto. "Le alte temperature delle scorse settimane - ha spiegato Guglielmi - ha favorito gli attacchi della mosca delle olive. Nonostante ciò siamo riusciti a non fare intaccare la qualità del primo olio prodotto. Infatti, grazie all'evoluzione della tecnica di raccolta, che da manuale sta divenendo meccanica per scuotimento, le olive si raccolgono prima che cascano per terra. Purtroppo, però, in questi giorni la qualità sta mutando poiché si stanno producendo oli di alta gradazione, prevalentemente oli lampanti. Nonostante ciò i prezzi di vendita dell'olio Evo e del lampante sono in aumento".

Una minore lavorazione di prodotto incide, naturalmente, anche sul bilancio delle famiglie. È vero. La carenza

di olive ha fatto restringere il tempo di raccolta e di molitura che incide sulle giornate lavorative. Pertanto l'equazione è semplice: meno prodotto, meno lavoro per tutti", ha confidato amaramente l'imprenditore che ha tenuto a sottolineare la speranza rivolta alla scienza per risollevare il comparto. "Abbiamo bisogno di cultivar resistenti al batterio della xylella - ha proseguito Guglielmi - e di prodotti antiparassitari che possano debellare i patogeni che stanno distruggendo il comparto". L'amministratore, tuttavia, non nasconde che le cause di una tale "pandemia agraria" è da addebitare "alla deficitaria gestione di contenimento della xylella che è stata messa in campo dalla Regione Puglia in questi anni. Ecco perché l'ente ha il dovere di fare grossi investimenti affinché non distrugga un comparto economico vitale per il territorio".

Carrefour
express



scrivi su facebook

AMORISPARMIARE
SCONTI E PROMOZIONI PER TE

diventa fan



via A. Volta - Mesagne
via XXV Aprile - Mesagne

BUONE NUOVE

l'altra informazione

Comune



di Stefania Franciosa

LA CRISI ENERGETICA SPAVENTA LE FAMIGLIE MA ANCHE L'ENTE PUBBLICO

LA POVERTA' CHE PREOCCUPA I MESAGNESI



L'assessore ai servizi sociali Annamaria Scalera

Il Comune di Mesagne, ufficio Politiche Sociali, grazie ai fondi del decreto "Sostegni", ha destinato nuove risorse agli interventi in favore delle famiglie che hanno sofferto la crisi economica a causa dell'emergenza epidemiologica. L'Amministrazione comunale, al fine di continuare a sostenere le famiglie la cui attività lavorativa sia stata fortemente compromessa dagli effetti negativi generati dalla pandemia, continua, dunque, ad assicurare interventi di protezione sociale.

L'istanza di accesso al servizio e la relativa autodichiarazione sono state compilate dai cittadini accedendo al sito istituzionale a partire dal 18 ottobre scorso e fino all'esaurimento delle risorse che risultavano ancora nella disponibilità dell'Ente. Si poteva presentare domanda per una serie di aiuti: buoni spesa di 100 euro

per ogni componente, per un massimo di 600 euro, per l'utilizzo di buoni spesa elettronici utilizzabili presso i fornitori in elenco sul sito istituzionale del Comune per l'acquisto di generi alimentari e prodotti di prima necessità e per l'infanzia; utenze acqua luce e gas (per ogni famiglia richiedente su presentazione di bollette 2021 sarà erogato un contributo, pari al totale della presentazione per un massimo di e 300 euro); per quanto concerne la Tari, ogni famiglia richiedente, in regola con i pagamenti dei tributi alla data di febbraio 2020, su presentazione di avvisi di pagamento, bonari e/o accertamento 2020/2021, riceverà un contributo pari al totale dell'avviso di pagamento/accertamento, per un massimo di 300 euro. Hanno potuto inoltrare richiesta i cittadini che si trovavano in condizione di diffi-

coltà economica, ovvero con un reddito inferiore ad ottocento euro mensili, comprese le forme di sostegno pubblico.

Il bando si è chiuso nei giorni scorsi con il raggiungimento della soglia della spesa.

Ottocento le domande pervenute.

"La povertà a Mesagne va oltre queste 800 famiglie, se pensiamo che molti hanno un'entrata poco più alta, ma pagano mutuo o affitto. Se a questo aggiungiamo le bollette che diventano sempre più alte, capiamo quanto ampia sia la forbice, spiega Anna Maria Scalera, assessore comunale alle Politiche Sociali.

La crisi energetica spaventa le famiglie, ma anche l'ente pubblico. Così, come la discussione sull'eliminazione del Reddito di Cittadinanza. A Mesagne tantissimi percettori di RdC sono utilizzati per lavori socialmente utili e sono diventati importantissimi per il buon funzionamento della macchina amministrativa e per il decoro della città. Togliere questa misura in un momento di crisi sarebbe una sciagura, se non sostituita da una misura altrettanto valida che abbia come obiettivo il lavoro", ha concluso l'Assessora.

PER QUESTO SPAZIO
ACCENDI LA COMUNICAZIONE

NON PERDERE TEMPO

CHIAMA

340.255.1029

PER LA PUBBLICITÀ
SULLO SCHERMO
IN VIA BRINDISI -SEMAFORO-

BUONE NUOVE

l'altra informazione

Comune



IL PROGETTO HA COME OBIETTIVO QUELLO DI POTENZIARE LE AUTONOMIE PERSONALI PER FAVORIRE L'INCLUSIONE LAVORATIVA

ALLA "MISERICORDIA" UN COLLEGE PER PERSONE DIVERSAMENTE ABILI



Come è noto il Consiglio comunale di Mesagne, durante la seduta del 26 ottobre scorso, ha concesso in comodato d'uso gratuito la struttura situata in contrada "Misericordia", che verrà recuperata con i fondi del PNRR ottenuti dal Consorzio Br4 per un valore di 715.000 euro. Il finanziamento, consentirà, oltre al recupero e la valorizzazione di una importante struttura del patrimonio immobiliare del Comune di Mesagne, anche l'attivazione di importanti servizi per la comunità ed in particolare: la disponibilità sul territorio di un servizio sociale innovativo che permetterà di supportare gli utenti disabili in un percorso di potenziamento delle competenze per la successiva inclusione lavorativa; il rafforzamento delle relazioni con altri enti, istituzioni ed enti operanti in ambito socio-sanitario, ed educativo. Non ultimo la collaborazione con la comunità locale comprese le istituzioni ecclesiastiche; il potenziamento dei servizi per il welfare nell'ottica dell'efficienza,

l'efficacia, l'economicità e la qualità dei servizi e degli interventi, nel rispetto dei bisogni dei cittadini e sulla base dei principi di pari opportunità, non discriminazione e diritti di cittadinanza; la conservazione delle finalità originarie, ossia Casa di accoglienza per i pellegrini del Santuario di Santa Maria della Misericordia. L'idea è di offrire al territorio un novo servizio sociale, oggi assente, che si fonda sulla necessità di garantire a tutti la possibilità di inserirsi nel sistema produttivo del nostro Paese. Il diritto al lavoro è un diritto universale e appartiene a tutte le persone indipendentemente dalla propria condizione. Nella struttura si punterà, dunque, ad integrare la necessità di acquisire maggiori competenze personali e formative, sperimentando anche la vita in comune, proprio come in un vero e proprio "College"; Saranno interessati gli utenti afferenti alle diverse tipologie di disabilità: cognitive, sensoriali e motorie, ponendo

la massima attenzione nel rimuovere ogni barriera che possa ostacolare la loro piena ed effettiva partecipazione nella società, in uguaglianza con gli altri, coinvolgendoli in ogni decisione che li riguarda, valorizzando i punti di forza. Dopo la ristrutturazione dell'immobile si aprirà la fase di co-progettazione. Nello specifico sarà costituita una cabina di regia per la realizzazione del progetto con l'attivazione di appositi tavoli tematici in cui saranno coinvolti tutti gli stakeholder interessati, fra questi: organismi di formazione professionale, Agenzie per il Lavoro, Asl, Agenzie per la vita indipendente, Associazioni di Categoria, famiglie, Csv, Organizzazioni del Terzo Settore che si occupano di persone con disabilità e Chiesa locale. "Si lavorerà alacremente per permettere l'attivazione del servizio entro settembre del prossimo anno", ha spiegato il presidente del Consorzio Ats Br4, Antonio Calabrese.



di Tranquillino Cavallo

COSIMO PULIERI HA CONOSCIUTO L'ITALIA GRAZIE AGLI SCIOPERI DELLA CGIL E DEL PCI

"LU NUNNU COCO" E IL SUO AMORE PER LA SINISTRA



Ha girato e conosciuta l'Italia grazie agli scioperi organizzati dalla Cgil e dall'ex Partito Comunista Italiano per migliorare il tenore di vita dei lavoratori agricoli. Da Bari a Roma, da Napoli a Reggio Calabria. Ha partecipato e pianto ai funerali di Enrico Berlinguer, Sandro Pertini e Luciano Lama. Occhi vispi, di battuta facile spesso lo si incontra nel centro storico seduto su un muretto o con le mani dietro la schiena attraversando i vicoli del cuore antico della città. I suoi ricordi sono preziosi e rimandano ad una Mesagne che non c'è più da tempo. Il dirigente politico del Pci mesagnese che lo ha colpito particolarmente, per la sua determinazione e onestà, è stato Luigi Montanaro, alias Garzone. Tra i suoi cimeli politici conserva una bandiera rossa del Pci che ha oltre 100 anni e gli fu regalata da Bruno Ferraro, vecchio dirigente del Pci mesagnese. Ha conservato così bene quella reliquia che adesso non ricorda più dove l'ha messa. Per il resto "Lu nunnu Cocu" è una persona particolarmente gradevole specialmente quando racconta episodi legati alla sua gioventù, ai figli, di cui va molto fiero, e ai numerosi fratelli

e sorelle di cui è composta la sua famiglia. Oggi, a 80 anni compiuti, ha smesso di girare il Bel Paese e vive di ricordi che racconta nostalgicamente ai figli, ai nipoti e ai tanti amici che ha a Mesagne. Lui è Cosimo Pulieri, "Lu maruggianu", perché nativo di Maruggio, in provincia di Taranto. Lo incontriamo nella sede di BuoneNuove, a due passi dalla chiesa Madre, luogo che Cosimo Pulieri frequenta ormai da tantissimi lustri, avendo la residenza nel centro storico.

Precedentemente aveva abitato in via Paduano, poi in via Brindisi, ed ancora in via Sabotino. Dopo essersi seduto si lascia andare ai ricordi della sua vita. "Ho iniziato a lavorare in campagna fin da piccolo. Mio padre mi portava con lui per aiutarlo. Erano anni di crisi in cui la vita era particolarmente dura, fatta di molte restrizioni e rinunce. A 14 anni ero già iscritto alla Cgil. Fin da giovane ho sempre lavorato in campagna in cui svolgevo tutti i lavori necessari. Sapevo potare gli alberi e zappare. Ho lavorato per molti anni nell'azienda agricola del barone Terribile". Nel 1958 si iscrive al Partito Comunista italiano e continua

a girare l'Italia e non solo. "Ricordo con piacere un viaggio che ho fatto con i miei compagni a Bruxelles per protestare contro la gestione della mezzadria, pur non avendo io nemmeno un metro quadrato di terra da coltivare. Ero giovane e mi piaceva andare in giro per protestare al fine di ottenere maggiori diritti". "Ricordo che durante tali manifestazioni avevo con me una canna da pesca che allungavo e su cui legavo le bandiere della Cgil e del Pci. Vessilli che si vedevano da lontano, erano il mio orgoglio". Tra le centinaia di manifestazioni cui ha aderito quella che maggiormente lo ha colpito è stata la partecipazione ai funerali di Berlinguer: "C'era un fiume di gente, dirigenti del Pci, ma anche del mondo cattolico. Ricordo i tanti sacerdoti e suore presenti. Mi sono commosso quando in via delle Botteghe Oscure siamo passati velocemente davanti al feretro di Berlinguer, un'emozione che non dimenticherò mai". Cosimo Pulieri in tutti questi anni è rimasto sempre fedele agli ideali della sinistra italiana: "Ho sempre votato prima il Pci e poi tutte le altre formazioni in cui si è trasformato. E oggi voto ancora Pd".

BUONE NUOVE

l'altra informazione

Arte



di Sara Calvano

FONDAMENTALE PER LA FORMAZIONE DI ERICA MONTANARO E' STATA ANCHE LA LETTURA DEI FUMETTI

VULNERALEGIO E LAGAZZALADRA



Una fumettista? Molto di più, lei è la Gazzaladra. Al secolo Erica Montanaro, nasce a Mesagne nel 1994. La passione per il disegno, benché presente sin dalla preadolescenza, non è stata subito coltivata nei suoi studi, ma nella sua anima.

«Ho sempre ricevuto molto incoraggiamento a scuola e a casa per quanto concerne la scrittura, coltivata sin da bambina con filastrocche e racconti; la passione per il disegno è nata, invece, in maniera più solitaria. Durante l'estate tra prima e seconda media, venne replicata in tv la trasmissione di alcuni anime, i cui personaggi disegnavo e facevo interagire con altri di mia invenzione, tra le pagine di un portalistini blu da cui non mi separavo mai. All'uscita da scuola non lo mettevo nemmeno nello zaino, pur di tenerlo stretto al petto. Salvo un paio d'eccezioni, non avevo amici e non conservo bei ricordi di allora, se non – appunto - le ore dedicate al disegno. Inizialmente in pochi hanno incoraggiato l'idea che questo hobby potesse per me divenire oggetto di studio; inoltre, mentre frequentavo il liceo classico, il tempo libero da dedicarvi era poco, sicché l'ho relegato per anni a sfogo sporadico ed incostante».

Durante gli ultimi esami alla triennale di Lettere Moderne, Erica matura la decisione di cambiare rotta e, stavolta incontrando il sostegno di genitori ed amici, dopo aver conseguito la laurea si iscrive all'Accademia di Belle Arti di Lecce, dove tuttora studia con immenso entusiasmo. Ma qual è l'origine del suo nome d'arte?

«Ho scelto come nome d'arte Lagazzaladra in onore di

mio nonno, in gioventù assai affezionato ad uno splendido esemplare di questo volatile, ma anche perché ben si addice alla mia rancorosa memoria (tipica dei corvidi), e ad una certa attitudine a collezionare cose da me repute preziose.

Nello specifico, in questo periodo, raccolgo ricordi altrui e li rendo protagonisti del progetto Vulneralegio, nato in ambito accademico, ma che ho intenzione di proseguire dopo gli studi».

Di che si tratta?

«Per prendervi parte, basta inviare un messaggio anonimo sulla piattaforma virtuale <https://tellyonym.me/lagazzaladra>, raccontando della propria ferita più profonda, inflitta o ricevuta, nella totale libertà d'espressione – beninteso, nessun nome di persona o luogo verrà reso pubblico, se presenti nel testo li censuro. Successivamente scelgo un frammento significativo di ciascun brano e lo trasformo in un'illustrazione a tecnica mista, tramite inchiostro e collage, alle cui infinite declinazioni mi sono molto interessata negli ultimi tempi attraverso lo studio di artiste del calibro di Niki De Saint Phalle, Hannah Höch, Leonora Carrington ed Annegret Soltau».

Fondamentale per la formazione de Lagazzaladra è stata anche la lettura dei fumetti:

«Di particolare ispirazione sono state, per me, le opere di Hirohiko Araki, Inio Asano, Guido Crepax e Quino; tuttavia, a incrementare la mia dedizione per le linee sottili e sinuose, in rigorosa bicromia, hanno contribuito pure le illustrazioni di artisti come Gerda Wegener, Aubrey Beardsley ed Harry Clarke».



BUONE NUOVE

l'altra informazione

Tradizioni



di Marcello Ignone

NEL GIORNO DI SAN MARTINO SI SPILLAVANO LI CAPASUNI PER BERE CON PARENTI E AMICI IL VINO NUOVO

TI SANTU MARTINU OGNE MMUSTU DDIVENTA VINU



Anticamente i nostri avi prima del grande digiuno fino a Natale e nel giorno di san Martino, aprivano le botti o, meglio ancora, li capasuni, per bere con parenti e amici il vino nuovo, e mangiare alcuni cibi tradizionali. Da non confondere il vino novello con il vino nuovo; il vino novello nasce da una produzione diversa dal solito in quanto a vinificazione.

È un metodo ideato da alcuni ricercatori francesi negli anni Trenta del secolo scorso. Il metodo della macerazione carbonica non era noto ai nostri antenati che, di conseguenza, non hanno mai conosciuto il cosiddetto vino novello.

La festa di san Martino è molto diffusa e nel Salento è particolarmente sentita. Secondo la tradizione, in questo giorno è celebrata la munificenza di un valoroso soldato di origine ungherese, un certo Martino, divenuto eremita e

ascetico in Francia, poi vescovo di Tours e, infine, santo. La leggenda racconta che questo cavaliere abbia donato metà del suo mantello e dei suoi viveri ad un povero, probabile incarnazione della stessa divinità, ricevendo in premio la cosiddetta "estate di San Martino", alcuni giorni più caldi di metà novembre, uno spartiacque tra l'autunno e l'inizio dell'inverno.

Possiamo sintetizzare questa festa per tre aspetti principali:

- La cena, sempre e solo cena, mai pranzo; banchetto essenzialmente casalingo, con parenti o amici; l'importante è non stare da soli.
- Lu vinu (o mieru); si beve vino, non solo il novello, com'è ormai tradizione da qualche tempo, ma anche quello vecchio, rimasto ntra lli capasuni, allo scopo di far posto a quello nuovo.
- Cibi e pietanze essenzialmente

della nostra tradizione gastronomica: la focaccia ripiena (fucazza chiena), il sedano (acciu), le cicorie, il finocchio, le cime di rape (li rapicauli), olive nere, le castagne, le noci, li sardi, li pettuli, li turcinieddi.

Questa festività rivive ancora in alcuni modi di dire, tra i quali ne ricordiamo tre: "ti li cauti ti san Martinu", le giornate calde di san Martino; "lu štati ti santu Martinu", l'estate di san Martino, in pratica alcuni giorni a metà novembre che, in agricoltura, sono particolarmente adatti alla semina. La bella giornata che seguiva quella dell'11 novembre era, secondo la tradizione, attribuita al santo che faceva splendere il sole "cu ssuca la peddi", l'ubriacatura, della sera precedente. Il terzo modo di dire era molto diffuso: "pi nnu puntu Martinu pirdiu la cappa", letteralmente: per un punto Martino perse la cappa, per una sciocchezza si può perdere tutto; nello specifico, la cappa è quella di abate. Secondo la leggenda, l'abate Martino volle affiggere sulla porta del suo monastero questa scritta: Porta patens esto.

Nulli claudaris honesto (Porta resta aperta. Non chiuderti per nessuno); ma l'artigiano che redisse la scritta sbagliò a collocare il punto e venne fuori questa dicitura: Porta patens esto nulli. Claudaris honesto (Porta non restare aperta a nessuno. Chiuditi alla persona onesta).

PROSHOP[®]
la qualità che conviene
clicca e scopri le offerte

ci trovi in
VIA MARCONI, 207
MESAGNE (BR)
TEL. 0831/855384

BUONE NUOVE

l'altra informazione

Sport



BUONE NUOVE di Nonia Carriero

IL TIRO CON L'ARCO PRONTO A DIVENTARE LO SPORT PREFERITO DAI MESAGNESI

CON ARCIERI LIBERI MESAGNE CENTRA L'OBIETTIVO



E' uno sport diverso dal calcio, dal basket e dalla pallavolo, tutte discipline sportive apprezzate moltissimo dai mesagnesi che, con grande curiosità, negli ultimi tempi hanno scoperto il tiro con l'arco. Ad interpretare questa nuova disciplina sportiva è l'associazione "Arcieri liberi" fondata nel 2004 da Camelo Mitrugno, attuale presidente, e da sua moglie Palmina Mosaico che ricopre il ruolo di vice. Si tratta di uno sport che richiede concentrazione e fermezza. Così, con un pizzico di curiosità diversi mesagnesi hanno deciso di iscriversi al sodalizio per provare l'ebbrezza come novelli Robin Hood. L'associazione "Arcieri Liberi" di Mesagne è stata protagonista in varie gare agonistiche disputate sia a livello regionale che interregionale, dove ha brillato

la campionessa mesagnese Marilena Zullo. Gli arcieri, che appartengono a varie fasce d'età, con una presenza femminile maggiore rispetto a quella maschile, si allenano con costanza per ottenere dei buoni risultati nelle competizioni. Gli allenamenti si svolgono in totale sicurezza grazie alle reti "battifreccia". E' uno sport che risale agli inizi dell'Ottocento che è riuscito a resistere fino ai nostri giorni. Nella nostra città gli allenamenti, qualche tempo fa, si svolgevano nella scuola "Giosuè Carducci", attualmente gli arcieri si ritrovano nella ex scuola "Marconi" il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle ore 19 fino alle ore 22,30. Il logo con i tre archi sospesi in aria e le divise gialloblu richiamano i colori del Mesagne. Un amore per questo sport che si è sviluppato a Mesagne agli inizi del Duemila grazie a Palmina Mosaico che l'aveva appreso da una sua cara amica, titolare dell'associazione "Arcieri Team Franco Scozzi", in ricordo di un ragazzo disabile. Palmina si innamorò completamente di questa disciplina sportiva tanto da coinvolgere suo marito a praticarla. Inizialmente sono state tante le difficoltà che hanno dovuto superare, tra queste c'è stato sicuramente lo stop per la pandemia da Covid - 19. Il lockdown infatti aveva costretto ad abbandonare arco e frecce per un anno intero, poi piano

piano l'attività agonistica ha ripreso i suoi ritmi. E finalmente il 2022 li ha premiati grazie alla partecipazione degli arcieri alla Fiera Medievale Franca, dove molta gente è rimasta entusiasta delle loro esibizioni tanto da decidere di iscriversi all'associazione. Quando Palmina racconta a BuoneNuove di questa nuova avventura i suoi occhi brillano di felicità. La prima gara è ancora marchiata a fuoco nella sua mente, la tensione iniziale e poi l'adrenalina mescolata con l'amore sono emozioni difficili da dimenticare. E sono proprio queste sensazioni che trasmette ai suoi allievi. Quando parla ai nuovi soci chiede a tutti di avere una mente libera dai pensieri, una concentrazione acuta e tanto amore per questo sport "perché l'amore è il valore aggiunto che apre la porta della vittoria, prima personale e poi professionale", ha concluso la Robin Hood mesagnese..



MODERNE TRADIZIONI
MOMENTO

MACELLERIA
SALUMERIA
GASTRONOMIA



Via Federico Confalonieri 1 - Mesagne (Br) seguici su

BUONE NUOVE

l'altra informazione
Sport



INIZIO DIFFICILE IN SERIE B PER LA SQUADRA DI PALLAVOLO MASCHILE. I PROBLEMI CI SONO E ARRIVANO DA LONTANO

LA OMEGA NON MOLLA



Nonostante le dure sconfitte l'Omega Volley Mesagne non si è affatto demotivata, ma sta andando avanti con entusiasmo e determinazione. Dunque, malgrado questo inizio di campionato poco scoppiettante e affatto edificante con quattro sonore sconfitte consecutive per 0-3, finalmente sabato scorso contro i campani del Marigliano i ragazzi di Mister Tony Lo Re hanno conquistato il primo storico set per una compagine maschile mesagnese nel campionato nazionale di serie B di pallavolo. "Speriamo che questo set vinto possa darci la carica di adrenalina di cui abbiamo bisogno", ha esordito Aldo Indolfi, vice presidente della Santissima Annunziata-Omega. "La nostra squadra – ha proseguito il dirigente – è purtroppo espressione di

un disegno economico che abbiamo cercato di ampliare sin da subito. Ma ahimè le risposte di sostegno che cercavamo nel nostro tessuto economico locale non sono arrivate e le nostre istanze sono state in parte disattese. Nonostante ciò devo ringraziare i nostri sponsor principali se quel famoso sogno è ancora in piedi. Un grazie di cuore al dottor Enzo Devicienti e alla direttrice sanitaria, la dott.ssa Ersilia Devicienti che, con il centro Omega, hanno creduto in noi fin dal primo momento. Poi un altro grazie lo vogliamo rivolgere al direttore di Conserve Italia, il dott. Roberto Savioli, che ci stanno aiutando in questa nostra kermesse sportiva. Un grazie anche a tante altre realtà economiche mesagnesi che hanno creduto in noi". Indolfi ha, quindi, proseguito: "Per

sostenere un campionato così impegnativo le risorse non bastano mai, specie in questo momento dove urge un piano di rafforzamento dell'attuale roster con l'impianto di nuove energie. I nostri sono ragazzi meravigliosi sia sotto il profilo umano sia sotto il profilo tecnico, ma sono anche tanto giovani che hanno sicuramente bisogno di avere in campo una figura carismatica a cui fare riferimento. Insomma un leader. Lo scorso anno avevamo un Andrea Magrì in campo. Oggi la sua assenza si fa sentire terribilmente. Permettetemi di concludere citando un altro imprenditore Mesagnese, Mino Mitrugno, titolare della Pizzeria "Da Mino" che ci aiuta con le sue pietanze a ristorare per l'intero campionato i nostri ragazzi che arrivano da fuori città. Grazie a tutti".



BUONE NUOVE

l'altra informazione

Sport

BUONE NUOVE
l'altra informazione
DI REDAZIONE

PARTITA A PIENO RITMO L'ATTIVITA' DELLA SOCIETA' SPORTIVA CHE MILITA NEL CAMPIONATO DI SERIE D DI BASKET

LA MENS SANA MESAGNE E I SUOI PRIMI TRENT'ANNI



la Mens Sana Mesagne è ancora qui con i suoi 125 tesserati alla federazione italiana pallacanestro, 140 iscritti al settore minibasket e tanti altri al centro sportivo italiano. Positiva la partenza della formazione che milita nel campionato di serie D, una squadra formata da tanti giovanissimi provenienti dal florido settore giovanile. A fare da chiocciola ai piccoli mensanini la società ha pensato di affidarsi ad atleti competenti e disponibili per aiutare i giovani a crescere. E allora alla conferma del capitano storico Luigi Scalera, si sono aggregati gli altri mesagnesi Giovanni Giorgio, Valerio Pesce, Lamaj Lorenzo di san Pancrazio, il torrese Antonio Ciccaccese, ormai mesagnese di adozione, ai quali la società ha affiancato gli esperti brindisini Colucci Nicola, Piliago Cosimo e Rollo Brizio. Coach Angelo Capodiecì, ormai storico allenatore della Mens Sana: Negli ultimi anni, in accordo con la società, abbiamo cambiato i nostri obiettivi. Per tanti anni abbiamo inseguito risultati che ci hanno fatto sprecare tantissime risorse economiche,

senza creare qualcosa di stabile nel tempo. Invece continuando a investire nel settore giovanile ci siamo resi conto che, oltre a coinvolgere i ragazzi che frequentano i nostri gruppi, riusciamo a collocare quelli più pronti nelle categorie superiori. Quest'anno abbiamo la formazione di serie D imbottita da diciassetenni che si fanno valere in questo campionato impegnativo e che ci permettono di avere un ricambio.

È iniziata la trentesima stagione sportiva della Mens Sana Mesagne. Con l'inizio del campionato di serie D e tutti i campionati giovanili, è ripartita a pieno ritmo l'attività della società sportiva mesagnese, fondata da quattro amici nel lontano 1993: Emanuele de Tullio, Stefano Facecchia, Fabrizio Rosato, che divenne il primo presidente e Gianfranco Mellone il promotore dell'iniziativa. Dopo trent'anni e dopo tanti successi,



BUONE NUOVE

l'altra informazione
Sport

DA BELGRADO AL PALA DEFRANCESCO CON LA PASSIONE PER LA PALLA A SPICCHI EREDITATA DAL PADRE

DUSAN RANITOVIC: VOLTO COPERTINA DELLA NEW VIRTUS MESAGNE

di: Alessio Aresta



È una sera calda e umida di un insolito settembre quando incontriamo Dusan in palestra: 27enne, alta grande di 204 cm. Un duro allenamento agli ordini del coach Cosimo Romano è appena terminato ed il ragazzone serbo è seduto in panchina ad allargare le stringhe delle scarpe prima di entrare sotto la doccia. Quasi scappa quando lo informiamo che avremmo scritto di lui per BuoneNuove. Ragazzo per bene, timido quanto basta, che sul parquet riesce a trasformarsi in giocatore duro e leale. Arrivato in estate alla corte di Ivano Guarini,

presidente del sodalizio New Virtus Mesagne che milita in C Gold, era nei piani della società e dello staff tecnico uno dei due leader designati della squadra. Tuttavia, l'avvio sfortunato, pesantemente condizionato dagli infortuni, lo ha presto isolato in questo difficile compito: non teme le responsabilità e a chi glielo fa notare risponde con un largo ed affettuoso sorriso. Parte da lontano la sua storia, quando piccolino era trascinato da suo papà nei campetti vicino la residenza di famiglia. Siamo nei pressi di Belgrado, il giovane Dusan ha 6 anni e muove così i suoi primi passi con la palla a spicchi. La passione di papà, che è anche la passione di un popolo intero, lo porta ad entrare nella florida e rinomata fucina di talenti del Partizan Belgrado a circa 13 anni. Farà tutta la trafila giovanile con i "grobari" fino alla vittoria di due campionati juniores consecutivi. Tanti i derby con i cugini della Stella Rossa, rivalità che tracima i confini della pallacanestro coinvolgendo tutte le discipline sportive di cui queste due gloriose polisportive sono protagoniste. Appena maggiorenne, trascorre un anno negli States a Fort Smith (Arkansas University) per cimentarsi col basket americano, da cui non sarà pienamente convinto. Decide di non entrare al college, ma di accettare

una sfida diversa con la Unibasket Lanciano (segnalato da un talent scout serbo), con cui calca per la prima volta un parquet italiano. Esperienza fortunata dentro e fuori dal campo perché gli permette di conoscere persone speciali che ancora oggi gli sono accanto in questa avventura italiana. Sul parquet le sue prestazioni lievitano con passare del tempo, tanto da farsi notare nell'ambiente under ground della pallacanestro italiana: è convocato per due anni consecutivi nella Kaffaina Koys di Lollo Nanetti con cui domina la 38° edizione da MVP del torneo dei prestigiosi "Giardini Margherita". Quando ci fermiamo a parlare di questo torneo da playground, gli occhi gli si riempiono di emozione: tanto è forte la somiglianza dell'esperienza bolognese con i campetti calcati da ragazzo con papà. Il suo peregrinare italiano fa tappa quest'anno a Mesagne, sponda gialloblu. Dice di noi: "non conoscevo la città quando sono arrivato, ma era estate. Il primo giorno, a sera, sono arrivato in centro ed ho trovato tantissima gente, tanti locali ed una calda ospitalità. È stata sintonia a prima vista e poi... si mangia anche bene!". Dusan e la dirigenza giallo blu vi aspettano tutti al palazzetto per spingere assieme contro corrente ed invertire questo sfortunato inizio di stagione!



MESAGNE via Romagna. 16
TUTTI I GIOVEDÌ POMERIGGIO APERTI!

**Punta alla
CONVENIENZA**

BUONE NUOVE

l'altra informazione

Sport

LUCA PULIERI E' IL VERO CAPOCANNONIERE DEL MESAGNE CALCIO

di: Cosimo Saracino



Si chiama Luca Pulieri, 19 anni, ed è il capocannoniere del Mesagne

Calcio. Luca non ha mai dato un calcio al pallone eppure è quello che all'attivo può vantare cinque reti e altrettanti punti in classifica. I risultati li ha realizzati in Federazione dove, insieme a Davide Todisco, spesso si reca per presentare ricorsi e reclami. Parita persa in casa con il Melendugno, ricorso e vittoria 3 a 0. Pareggio del Mesagne col Martina, ricorso e vittoria a tavolino per i gialloblu. Tutti punti targati Pulieri-Todisco. Luca studia gli avversari prima di ogni match e annota tutto ciò che accade in campo sul suo taccuino. Al triplice fischio dell'arbitro apre il computer e confronta dati, ricerca ammonizioni, verifica squalifiche nella speranza di trovare in fallo l'avversario e imbastire un ricorso da presentare al Giudice Sportivo. Strano il campi-

onato del Mesagne Calcio, sul campo soffre ma negli spogliatoi spesso ride per una segreteria forte e preparata. Molte sono le squadre del campionato di Promozione che oramai temono più Pulieri che Mummolo o Difino. Luca si è così appassionato al suo impegno come segretario del Mesagne Calcio che non manca mai agli allenamenti, vuole vivere da vicino un mondo che da giovanissimo ha sfiorato solo con il pensiero. Concluso il percorso scolastico presso il Majorana di Brindisi, Luca intende studiare Scienze Motorie. La palestra nel Mesagne Calcio al fianco del presidente Vincenzo Todisco, di mister Franco Ribezzi e del gruppo di calciatori è una ottima esperienza per capire dinamiche societarie e lanciarsi nel mondo dello sport.

GUARINI E LA SUA PASSIONE PER IL CALCIO E MESAGNE

di: Cosimo Saracino



Massimo Guarini è il vero motore della Virtus Calcio Mesagne.

Attento come fa un padre con i propri figli, non si dispera mai e incita tutti i calciatori ad avere un atteggiamento positivo anche di fronte alle avversità. E la prima squadra, guidata da Mister Miglietta, di momenti difficili ne ha dovuto affrontare diversi prima di ricompattare il gruppo e iniziare a vincere. Guarini era lì, sugli spalti dello stadio "A. Guarini" a tifare i colori del suo Mesagne. A volte rigido nelle scelte, si è però sempre dimostrato competente e appassionato. Molti sono quelli che nella nostra città ancora gli chiedono: "Ma chi te lo ha fatto fare di mettere in piedi un nuovo movimento calcistico a Mesagne?"

Le risposte sono sempre diverse, ma tutte hanno in comune l'amore

per questo sport che avvicina generazioni differenti e la voglia di promuovere la nostra città fuori dai confini provinciali.

La scelta di stampare sulle maglie di gioco una immagine emozionante del nostro centro storico è simbolo dell'attenzione verso la città e i suoi monumenti. Guarini divide il suo tempo tra il lavoro, la famiglia e lo stadio.

Spesso a fianco a lui c'è il figlio Mattia, ottimo nel comunicare con i social ciò che accade sul terreno di gioco.

Anche per la Virtus Calcio, però, vale ciò che vivono le altre società sportive della nostra città: l'urgenza della creazione di una rete di imprenditori disponibili ad investire e a far crescere i sogni di vittoria.



COMUNE DI MESAGNE

NON AVERE DUBBI!

Sii trasparente



AI SACCHI NERI

**RICORDIAMO AI CITTADINI
CHE NON È POSSIBILE
UTILIZZARE I SACCHI
NERI, E CHE PER LA
FRAZIONE ORGANICA È
NECESSARIO L'UTILIZZO
DI SACCHETTI
COMPOSTABILI!**

Sacchetto per l'organico?



COMPOSTABILE!



TeknoService

