



**I Comuni
dei 5
Reali Siti**





Orta Nova



Ortona

I Comuni dei 5 Reali Siti



Stornarella



Stornara



Carapelle

**storia archeologia
tradizioni agricoltura gastronomia
di Carapelle Ortona Orta Nova
Stornara e Stornarella
nella "Puglia piana"**

Coordinamento generale, progetto grafico, fotografie, testi, ricerca storica, cura editoriale, impaginazione elettronica:
a cura del Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali di Cerignola.

Impianti, fotolito e stampa:
Tipolitografia Francesco Miulli, San Ferdinando di Puglia (FG).

Le foto del sito archeologico di *Herdonia* sono riprodotte su concessione della Soprintendenza Archeologica per la Puglia di Taranto.

La foto della testa di divinità femminile è riprodotta su concessione della Soprintendenza ai Beni Archeologici di Foggia.

Le piante delle locazioni di Orta e di Ortona, tratte dall'Atlante di fine Seicento degli agrimensori Antonio e Nunzio Michele, sono riprodotte su concessione dell'Archivio di Stato di Foggia.

Si ringraziano i Comuni dei 5 Reali Siti per il materiale documentale e i dati forniti.

Si ringraziano, inoltre, quanti hanno contribuito alla realizzazione di questo opuscolo, fornendo immagini, notizie e materiali utili.

Presentazione

Questo volumetto nasce dalla volontà congiunta dei sindaci dei Comuni di Carapelle, Ordon, Orta Nova, Stornara e Stornarella – sostenuta dalla operosa collaborazione del Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali di Cerignola nella redazione dei testi, nella ricerca iconografica e nella cura grafico-editoriale – di raccontare la terra e la gente di questa parte della “Puglia piana” compresa fra l’Ofanto e il Fortore.

Una realtà variegata, e al tempo stesso omogenea, che affonda le sue radici in un comune denominatore, l’istituzione nel 1774 dei 5 “Reali Siti”, e che oggi registra un comune cammino economico-sociale di queste cinque comunità.

Nelle pagine che seguono, il tentativo, dunque, di delineare i tratti caratteristici che contraddistinguono il passato del territorio e il presente delle cinque cittadine, il patrimonio archeologico che il sottosuolo da decenni restituisce e i tanti prodotti agricoli che – in ogni stagione – quello stesso suolo offre, le tradizioni religiose e quelle laiche, una breve nota bibliografica per chi voglia saperne di più, e un itinerario di visite per chi voglia scoprire le bellezze monumentali e paesaggistiche della Capitanata.

Questa terra è una continua sorpresa.

I Sindaci

Remo Capuozzo

Carapelle

Michele Pandiscia

Ordon

Giuseppe Moscarella

Orta Nova

Mario Russo

Stornara

Antonio De Angelis

Stornarella



I Comuni dei 5 Reali Siti

In Capitanata, l'attuale provincia di Foggia, nella parte settentrionale della Puglia, tra il fiume Fortore a nord e il fiume Ofanto a sud, si estende per oltre 3000 chilometri quadrati la pianura del Tavoliere, il più grande e importante granaio d'Italia, dove crescono rigogliosi i grani duri per la produzione della pasta, l'alimento "italiano" per eccellenza.

Cinque Comuni punteggiano la parte meridionale del Tavoliere.

Orta Nova è il più grande di questi Comuni, con i suoi 17 740 abitanti.

A sei chilometri circa si trova **Ordona**, ricca di storia, che conta 2591 abitanti. A breve distanza l'uno dall'altro si trovano, infine, i centri di **Carapelle**, il più giovane dei Comuni, una cittadina di 5869 abitanti;

Stornara, che ha una popolazione di 4916 abitanti; **Stornarella**, che conta oggi 5030 abitanti.

Tutti e cinque legati da un'unica esperienza storica: tutti e cinque sorti come colonie, "Reali Siti", fondati nel 1774 dal re Ferdinando IV. Quelli che un tempo furono i Reali Siti sono oggi realtà dalle caratteristiche sostanzialmente omogenee, soprattutto agricoltura, tante aziende di trasformazione, qualche piccola industria, un terziario di tipo tradizionale.

Cinque comunità protrese, pur tra mille difficoltà, verso lo sviluppo economico e sociale, attraverso la creazione di aziende di trasformazione e commercializzazione dei prodotti del suolo, esportati anche all'estero; la promozione di insediamenti di piccole e medie imprese artigianali e industriali; l'attivazione di iniziative, come la "Fiera dei Reali Siti", per il rilancio dei settori produttivi dell'intero comprensorio.

E, non ultimo, tra i fattori di crescita, un impegno fattivo e concreto per la salvaguardia e valorizzazione delle risorse culturali, soprattutto per il parco archeologico, di straordinario valore, dell'antica *Herdonia*. La presenza di scuole di ogni ordine e grado, associazioni culturali, sportive, ricreative, di volontariato, e la realizzazione di opere di ammodernamento dei centri urbani, confermano la vitalità e la forte voglia di crescita della gente operosa di questa terra.



Ordonna

Panorama. In primo piano, il convento gesuitico, ristrutturato di recente.



Sopra. Carapelle
Il nuovo quartiere
residenziale
con la chiesa della
Madonna del Rosario.



Stornara

La fontana e il nuovo
campanile lungo
via Ettore Fieramosca.



Stornarella

La chiesa della Beata Vergine Maria della Stella,
recentemente restaurata e riaperta al culto.

A sinistra. Orta Nova

Piazza Pietro Nenni con veduta del Municipio
e della nuova fontana monumentale.



La storia

Nel 1774 re Ferdinando IV decretava che nelle quattro masserie di Orta, Ortona, Stornara e Stornarella – di proprietà dei Gesuiti fino alla loro espulsione, nel 1767, dal Regno di Napoli – si stabilissero colonie di famiglie di agricoltori nullatenenti, e che un nuovo centro abitato sorgesse presso il fiume Carapelle. Nascevano così i 5 Reali Siti. Nel 1806 Giuseppe Bonaparte, sovrano del Regno di Napoli, aboliva il sistema doganale e consentiva ai coloni il riscatto di tali masserie fiscali: auspicando che uno o due Reali Siti divenissero *Università*. Nel 1808 iniziavano il loro cammino i due comuni di Orta – con Ortona e Carapelle – e Stornarella, con annessa Stornara. Ma guardiamo più nel dettaglio la storia di ogni singola località. Notevole centro daunio soprattutto nel IV e III secolo a.C. – tanto da battere moneta propria – **Ortona**, l'antica *Herdoniae*, fu municipio romano e importante nodo stradale. Distrutta da Pirro nel 279 a.C. e incendiata da Annibale nel 210 a.C., nel 662 fu distrutta ancora dall'imperatore Costante. Ripopolato da Federico II e da Carlo I d'Angiò, il sito fu gradualmente abbandonato nel XV secolo, con l'istituzione della *Regia Dogana della mena delle pecore di Puglia*, spostandosi verso la valle del torrente Carapelle, dove sorse la nuova borgata. Acquistata nel 1608 dai Gesuiti, fu nel 1774 uno dei 5 Reali Siti. Ottenne lo stato giuridico di Comune nel 1975. **Orta Nova** è databile al XII secolo: la troviamo infatti citata in un documento del 1101 di donazione della stessa al Monastero della SS. Trinità di Venosa e in un contratto del 1157. In epoca sveva è certificata la presenza di una *domus* dove Federico II soggiornò e dove Manfredi nel 1263 firmò un privilegio per la fondazione di Manfredonia. Nel 1418 Giovanna II, regina del Regno di Napoli, vendeva Orta a ser Gianni Caracciolo; nel 1611 il feudo d'Orta diveniva proprietà del Barone Marzio del Tufo. In quest'anno veniva acquistata dai Gesuiti, che davano vita alla "Casa d'Orta", e tenuta fino alla loro espulsione dal Regno. Divenuta uno dei Reali Siti, accoglieva 105 famiglie di coloni destinatarie, ognuna, di 10 versure di terra. Nel 1792 tornava al Regio Fiscò per inadempienze contrattuali dei censuari e veniva venduta a Matteo Scherini di Napoli e nel 1795 al duca Nicola di Sangro. Con legge del 1806 diveniva Comune autonomo; nel 1862 mutava la sua denominazione in Orta Nova. In epoca federiciana **Stornara** era un piccolo centro rurale sorto lungo la via Traiana. Nel 1223 il territorio fu popolato da un gruppo di saraceni e



posta della Cenerata". Nel 1600 la masseria di Sornarella sorse in seguito alla divisione della gesuitica *Residentia Asturnariensis* in due masserie. Cacciati i Gesuiti, i primi 73 coloni si insediarono nel Real Sito di Sornarella nel 1774. Questa divenne comune nel 1808 e la prima riunione dei dieci Decurioni con il sindaco avvenne nella casa detta "La Torre". Le prime amministrazioni registrarono subito difficoltà finanziarie, tanto che il Re, nel 1809, decretò la concessione di un sussidio di 200 ducati al mese per 20 anni. **Carapelle** sorse nel 1774, presso l'omonimo fiume, una colonia agricola formata da 56 famiglie, prevalentemente irpine, abruzzesi e lucane. Il primo nucleo di case sorse nelle vicinanze di un pozzo, forse opera dei Gesuiti, ricostruito alla fine degli anni Ottanta, che secondo il Revertera dava "abbondante e fresca acqua". Fu anche costruita una chiesetta, dotata, negli anni Cinquanta, di un campanile e di una cupola. Con l'espulsione di 26 delle 56 famiglie censuarie, in un'asta pubblica il marchese Lorenzo Filiasi di Foggia acquistava nel 1793 il sito di Carapelle che nel 1806 ritornava al Regio Fisco, accorpata nel 1808 al Comune di Orta.

Carapelle.
Il pozzo gesuitico.





Orta Nova
Anni Cinquanta. Piazza
Pietro Nenni, già piazza
Municipio e, negli anni
Trenta, piazza della Rivolu-
zione. La torre campanaria
con l'orologio indica l'antica
sede municipale, oggi
sostituita da un moderno
edificio.



Sopra. Stornara
La prima sede
municipale, risalente
agli anni Venti,
abbattuta per far posto
al nuovo edificio.



Ortona
Anni Cinquanta. La massiccia torretta
circolare, con sovrastante colombaio,
costruita nella seconda metà del Settecento
a completamento di una struttura difensiva
già esistente dalla prima metà
dello stesso secolo. Posta in posizione
strategica all'incrocio delle strade
per Orta Nova, Napoli e Foggia,
è stata abbattuta nel 1974.



Stornarella
Anni Sessanta. Piazza Umberto I.
Sullo sfondo, la torre con l'orologio
dell'antico Municipio.

A sinistra. Carapelle
Palazzo della Canonica.
Le strutture architettoniche
richiamano il palazzo gesuitico
di Orta Nova.



L'archeologia

L'antica *Herdonia* sorge poco più a sud dell'abitato di Ortona, situata su alcune alture ad est del fiume Carapelle. Era una importante *statio* lungo la via Traiana: raddoppiamento della via Appia, che congiungeva Benevento a Brindisi passando per *Aecae* e *Canosa*. Dal 1962 l'abitato antico è stato oggetto di campagne di scavo. Dell'abitato daunio – ampio insediamento in cui è stato individuato un raggruppamento di abitazioni, tombe e aree a sfruttamento agricolo, secondo quanto emerso dalle indagini dell'Università di Bologna anche a *Tiati* e ad *Ausculum* – sono state evidenziate case del V e IV secolo a.C., con elevato in mattoni crudi e pavimento in terra battuta. Numerose sono le strutture pertinenti la città romana – gradualmente riedificata dopo i saccheggi delle guerre annibali- che – riportate alla luce e ancor oggi visibili. Un tempio italico fu edificato nella seconda metà del II secolo a.C. La costruzione di tale tempio dette l'avvio alla monumentalizzazione della città, in un'area che diventerà più tardi il foro romano. In questo secolo si costruiva una nuova cinta muraria, con paramento in *opus incertum* e torri circolari, che si appoggiava alla precedente. Venne di seguito costruita una piazza a esedra e, in epoca augustea, la basilica con navata centrale sostenuta da venti colonne di mattoni sormontate da capitelli pseudo-ionici. Con la realizzazione della via Traiana, interamente basolata in ambito urbano, veniva sistemato definitivamente in epoca traiana il foro con la creazione del criptoportico (galleria sotterranea), delle *tabernae* (botteghe) e del tempio. In epoca adrianea veniva edificato nell'angolo meridionale del foro il *macellum* (mercato per la vendita di carne e pesce) con un cortile interno circolare circondato da 13 vani in *opus reticulatum* con pareti ornate da affreschi databili alla seconda metà del II secolo d.C. Affreschi e pavimenti a mosaico arricchiscono anche le residenze private urbane lungo la via Traiana. A ovest della stessa arteria, le terme, dove è venuto alla luce un ambiente absidato con pilastri circolari (*suspensurae*) che sorreggevano un pavimento rialzato, per consentire la circolazione al di sotto di aria calda. È stata rinvenuta anche un'altra sala, forse il *frigidarium*, con un pregevole mosaico in bianco e nero in cui sono raffigurati vari tipi di pesci. Il complesso termale fu costruito nel II secolo a.C. e sistemato in epoca tardoantica, probabilmente in seguito ad un terremoto.

Elena Antonacci
(Museo Civico di Foggia)



Arteria principale della *civitas Herdoniae*, la via Traiana costituì l'asse fondamentale della rete viaria urbana. Presenta una bella pavimentazione, con lastre in pietra poligonali disposte accuratamente. Il traffico intenso ha lasciato su di essa segni indelebili, nei solchi creati dal continuo passaggio dei carri.



Testa in marmo di divinità femminile, del II secolo d.C., rinvenuta durante le campagne di scavo a Ortona e conservata presso il Museo Civico di Foggia. Il reperto è una replica romana di età adrianea di un originale greco ascrivibile alla metà del IV secolo a.C., prodotto tipico di un'età fortemente influenzata dal gusto per la cultura figurativa ellenica.



Importante edificio cittadino, posto un centinaio di metri a nord ovest della basilica, le terme di *Herdonia* hanno restituito un elemento centrale di 4x4 metri con pareti intonacate e rivestite da lastre di marmo, il cui pavimento era costituito da un mosaico monocromo bianco bordato da una fascia di marmo. Aveva forse un'estensione di 2700 metri quadri e poteva disporre costantemente di notevoli quantità d'acqua.

Base e capitello, di stile pseudo-ionico, di una colonna della basilica, uno dei monumenti pubblici più maestosi, che testimonia l'importanza politica e amministrativa acquisita all'epoca da *Herdonia*.





Le tradizioni

Le tradizioni religiose – con il loro corollario di processioni e luminarie, confraternite e feste di paese – sono certamente il denominatore comune che unisce queste cinque realtà.

Da ogni Comune infatti, l'ultimo sabato di aprile, si va in pellegrinaggio a piedi al Santuario della Madonna dell'Incoronata. E dappertutto simili sono i riti della Settimana Santa. I malinconici canti, le processioni lente e solenni, con le confraternite locali nella loro divisa distintiva, accompagnate dalle marce funebri della banda del paese, e il tipico allestimento nelle chiese dei "sepolcri": ciotole con germinati di grano e legumi tenuti al buio per quaranta giorni e dunque di colore verde molto pallido. Una tradizione, quest'ultima, che accomuna tutti i paesi della Puglia.

Al di là di questi momenti comuni, a **Carapelle**, l'ultima domenica di aprile, si può assistere alla tradizionale sfilata di carri in onore della Madonna Incoronata; poi ancora il "Maggio carapellese", la sagra dei *Cingule de granarse c'a recotta toste* a luglio, e la festa patronale in onore di Maria SS. del Rosario nella prima domenica di ottobre.

A **Ordona**, il 22 gennaio e ad agosto, luminarie e processione per la festa patronale in onore di San Leone Vescovo.

Orta Nova festeggia il 13 giugno il suo patrono Sant'Antonio; da anni organizza una "Estate ortese" e da cinque la "Fiera dei Reali Siti"; ogni anno, poi, una "compagnia" di fedeli – svegliata nel cuore della notte dal suono di una campanella – si reca in pellegrinaggio a piedi a Stornara, al mattino del 16 agosto, per la festa di San Rocco. Fra le sagre cittadine ricordiamo quella del "castrato" a luglio, dei *turcenille* ad agosto, dei *tarallucce e vine* a settembre, e delle *pizze fritte* l'8 dicembre, giorno dell'Immacolata.

A **Stornara**, a mezzanotte del Sabato Santo, è solenne il rito della risurrezione con la statua benedicente del Cristo che viene sollevata e sospesa in aria; manifestazioni culturali e ricreative e sagra delle orecchiette nell'"Agosto stornarese"; festa patronale il 16 agosto in onore di San Rocco, San Francesco e Santa Maria della Stella; falò e sagra delle "pizze fritte" la vigilia dell'Immacolata.

A **Stornarella**, in date variabili del mese di agosto, si celebra la festa patronale in onore di San Francesco da Paola e della Madonna della Stella con varie manifestazioni ricreative; mentre a dicembre si snoda la tradizionale fiaccolata per la festa dell'Immacolata.



Durante la festa patronale di Stornara le statue dei patroni – San Rocco, San Francesco da Paola e Santa Maria della Stella – sfilano in processione per le vie del paese. Poste su un carro, illuminato, infiorato e tirato con corde da fedeli, sono precedute da clero e Confraternita di S. Rocco.



A Orta Nova è tradizione, l'ultimo sabato di aprile di ogni anno, recarsi in pellegrinaggio a piedi al Santuario dell'Incoronata. Una bambina, che impersona la Madonna, viene portata in processione su un carro adorno di fiori e luci.



Maschere e carri allegorici sfilano per le vie di Orta Nova negli ultimi tre giorni di Carnevale.

Un'altra tradizione si ripete ogni anno a Orta Nova: un devoto gira per il paese suonando una campanella – nel cuore della notte, dall'ultimo sabato di febbraio all'ultimo di aprile – per chiamare i fedeli a raccogliersi in preghiera e invocare la Vergine dell'Incoronata.



Realizzata interamente con parti del fusto della ferula – pianta spontanea del Tavoliere – la *freddizze* era un pratico e leggerissimo sgabello usato, oltre che in casa, sui carretti, per ammortizzare le asperità delle strade.





L'agricoltura

C'è un filo conduttore che accomuna Carapelle, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella, ed è la storia economico-sociale di questo territorio, a lungo costretto a rinunciare all'agricoltura in favore della pastorizia. Per secoli infatti – e lo testimoniano autori classici come Varrone – la pianura pugliese fu ritenuta particolarmente adatta al pascolo invernale delle pecore: e soprattutto dall'Abruzzo i pastori vi conducevano il loro bestiame prendendo in fitto i pascoli da Università, nobili e privati proprietari. Questa periodica transumanza, fu istituzionalizzata nel 1447 dal re Alfonso I d'Aragona mediante la creazione della *Regia Dogana della mena delle pecore di Puglia*, con sede prima a Lucera e dal 1468 a Foggia. Per ogni capo transumante si pagava una tassa, la "fida", ottenendo in cambio la disponibilità di una rete viaria di ben 3000 km – i tratturi, le "lunghe vie erbose" – e adeguati pascoli garantiti, varie agevolazioni e una autonomia giurisdizionale. La Puglia venne divisa in *locazioni*. Tra le 23 più vaste c'erano Orta e Ortona. Le altre venti erano dette "locazioni particolari o aggiunte", e fra esse c'era quella di Stornara. Con leggi del 1806 e 1865 l'istituzione doganale della transumanza veniva soppressa e abolita e le terre finalmente restituite alla loro naturale vocazione agraria. Per anni aziende cerealicole e zootecniche convissero, integrandosi reciprocamente. Poi, con il progressivo venir meno della pastorizia, che oggi resiste solo in zone particolarmente idonee, si registrò una prima trasformazione colturale che incrementava notevolmente la presenza del vigneto: uva di Troia, Moscato di Pantelleria, Montepulciano – e più recentemente Sangiovese e Trebbiano – usati prevalentemente per la produzione di vini da taglio grazie alla loro alta gradazione alcolica, e le uve da tavola Regina, Italia e Cardinale, esportate anche all'estero. Senza che con ciò sia stata intaccata l'immagine del Tavoliere di Puglia come "granaio d'Italia": grazie alle ampie superfici tuttora dedicate alla produzione di grano duro di elevata qualità – conservato per secoli nelle fosse e oggi in moderni silos aerei – resa possibile dalle caratteristiche del terreno e dalle particolari condizioni climatiche. A partire dagli anni Cinquanta, grazie alla realizzazione dell'elettrificazione rurale, di pozzi artesiani e soprattutto alle grandi opere di adduzione idrica, le terre coltivate a grano hanno sempre più ceduto il passo ai vigneti "a tendone", alle coltivazioni orticole (contribuendo notevolmente a fare della Capitanata la prima provincia italiana



per la produzione di ortaggi), quali spinaci, sedano, carciofi, barbabietole da zucchero, finocchi, broccoli, cavoletti di Bruxelles, e il pomodoro, assunto rapidamente al rango di "oro rosso di Puglia", che hanno favorito la nascita diffusa di aziende di trasformazione e industrie conserviere.

La produzione viticola ha raggiunto livelli di specializzazione tali, da ottenere, da anni l'ambito riconoscimento del marchio DOC per il rosso e rosato di Orta Nova dal 1984 (nei territori di Orta Nova, Ortona e parte di Carapelle) e per il rosso di Cerignola dal 1974 (nei territori di Stornara e Stornarella). Né bisogna

sottacere il ruolo fondamentale rivestito dalla coltura dell'olivo: sia per la produzione di olive da tavola – quali la Bella di Cerignola esportata in tutto il mondo – che per la produzione di olive da olio, affidata

alle varietà Coratina e Ogliarola. A tali colture preminenti si associano poi, nei cinque comuni, altre minori quali fave, piselli, mandorle e frutteti. Nello specifico, oggi **Orta Nova** ha un territorio di 10 000 ettari, con il semi





nativo che prevale sulle coltivazioni legnose: 2530 ettari sono infatti dedicati agli ortaggi, 2000 ai cereali, 3650 al vigneto e 779 all'olivo. La superficie agraria di **Ortona** ammonta a 3990 ettari. Di questi, 1156 sono destinati alla produzione di cereali, 957 a ortaggi, 880 alla vite e 560 all'olivo.

Stornarella ha una superficie agraria di 3388 ettari, prevalentemente adibiti a seminativi. Infatti, 975 sono destinati a colture orticole, 800 sono a cereali, mentre 750 alla vite e 400 all'olivo. **Stornara** possiede un territorio di 3364 ettari, con il seminativo in leggera preminenza sulle coltivazioni legnose:

970 ettari sono coltivati a ortaggi, 600 a cereali, 850 a vigneto e 540 a oliveto. **Carapelle** possiede 2300 ettari, quasi equamente ripartiti fra seminativo e coltivazioni legnose, con 622 ettari destinati a produzione orticola, 500 a cereali, 610 a vigneto e 310 a oliveto.





La gastronomia

La cucina dei Comuni dei 5 Reali Siti è nota per la qualità, i sapori e la genuinità, frutto dei prodotti della terra.

I campi producono grano duro e tenero, dalle cui farine le donne fanno in casa vari tipi di pasta. Fra i tanti tipici primi piatti si possono gustare i “troccoli” ricavati con un matterello di legno rigato e le orecchiette al sugo; le orecchiette con broccoletti o cime di rapa e gli “strascinati”, orecchiette più grosse, con cavolfiori; i “cavatelli” conditi con salsa di pomodoro e un’erba spontanea, la rucola; i “cavatelli di grano arso” con il loro caratteristico sapore di grano raccolto dopo la bruciatura delle stoppie, e di “ricotta dura”; le tagliatelle caserecce con purè di fave secche, condite con olio e pepe; il “pancotto”, pane raffermo cotto con patate, cime di rapa o rucola, condito con aglio soffritto in un olio d’oliva come il DOP di Stornara; il “brodetto pasquale”, spezzatino d’agnello con uova, formaggio e cardoncelli, una verdura spinosa spontanea, preceduto dal “benedetto”, antipasto a base di uova sode, salumi caserecci e pezzetti d’arancia.

Fra i secondi “poveri” ricordiamo *u sartascenille*, sughetto a base di olio, aglio, pomodorini e peperoncino piccante, che a volte si arricchisce di olive o salsiccia piccante (in questo caso viene chiamato *sfresciudde*); le “polpette di pane”, mollica rafferma, uova, formaggio, prezzemolo e sale, cotte in ragù di carne o sugo di pomodoro; le “olive *sfritte*”, quelle da olio, soffritte con aglio e sale; *i turcenille*, involtini di budella d’agnello cotti alla brace. Più elaborati, invece, la *brascioule*, involtino di carne al sugo, e *la tielle*, agnello con patate al forno. Di complemento, ancora, i gustosi “scaldatelli”, taralli salati con semi di finocchio, e poi i tanti dolci. Fra quelli pasquali la *squarcedde*, ricoperta di glassa e decorata con confetti o ovetti colorati; la “pizza di ricotta”, due sfoglie di pasta frolla ripiene di ricotta, uova, zucchero, uvetta, cioccolato, cannella, succo d’arancia e chiodi di garofano; i “taralli dolci”, grossi e a volte glassati. A Natale, invece, le “cartellate”, fritte in olio d’oliva e immerse nel vin cotto; i “calzoncelli”, panzerottini ripieni di “mostarda”, marmellata d’uva fatta in casa; i “fichi secchi” ripieni di mandorle tostate; e, infine, la sontuosa pizza “a sette sfoglie”, con le sue sette sfoglie di pasta ripiene di mandorle abbrustolite e tritate, uvetta, mostarda, cannella, cioccolato e chiodi di garofano.



Ricette tipiche

Per approntare le “cartellate” natalizie servono 1 kg di farina, 200 gr d’olio, 50 gr di zucchero, sale e vino bianco. Dopo aver lavorato la pasta se ne ricavano col mattarello sottili sfoglie larghe almeno 2 cm, che vengono pizzicate a creare come delle barchette e arrotolate a chiocciola. Lasciate asciugare un po’, vengono poi fritte e immerse nel vin cotto bollente.

La *squarcedde* è un dolce pasquale realizzato con farina, zucchero, uova, lievito e olio. Ricoperto di glassa (zucchero, acqua, albume e qualche goccia di limone) viene decorato con confettini colorati.





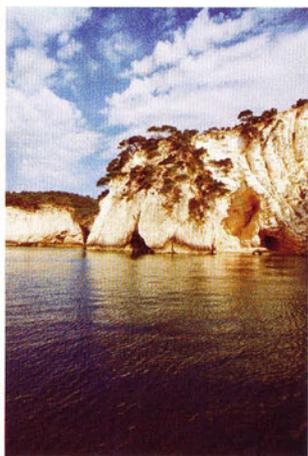
Le “orecchiette” richiedono più tempo e maggiore abilità. Si impastano, per quattro persone, 500 gr di farina, un uovo e un po’ d’acqua tiepida, e si ricavano lunghi cilindretti di pasta di un centimetro di diametro. Tagliandoli a tocchetti, cavandoli con un coltello a punta arrotondata e rigirandoli tra indice e pollice si ottengono le orecchiette. Lasciate asciugare sulla spianatoia, si cucinano con i broccoletti e si condiscono con un soffritto di olio, aglio, peperoncino, e magari anche acciughe.

Per quattro piatti di “cavatelli di grano arso” occorrono 300 gr di farina e 200 gr di farina di grano arso. Si amalgama il tutto con acqua tiepida e si ricavano dei “cingoli”, lunghi cilindretti di pasta di diametro inferiore al centimetro. Tagliati a tocchetti, questi vengono cavati a due o tre dita. Una volta cotti possono essere conditi con pomodori pelati in salsa, o ragù, e abbondante ricotta dura.



Turismo

(concessione APT Foggia)



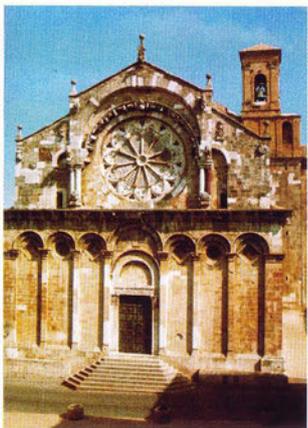
Gargano

(concessione APT Foggia)



San Giovanni Rotondo

Troia



Per gli amanti del mare le spiagge del Gargano danno solo l'imbarazzo della scelta. **Rodi, San Menaio, Peschici, Vieste, Mattinata**, le **Isole Tremiti** – con le loro infinite calette, le grotte, le spiagge, i “trabucchi” e gli “architettili” – offrono un mare fra i più incontaminati d'Italia. Ma nel cuore della Montagna Sacra, la **Foresta Umbra** merita certamente una visita. Pezzo “forte” del Parco del Gargano, istituito

nel 1991 per salvaguardare un patrimonio di notevole biodiversità, in essa sono presenti ben 2000 specie vegetali – dal cisto di Clusio al faggio, dal leccio alle orchidee al pino d'Aleppo – e 170 specie di volatili come il capovaccaio, il picchio verde e la ghiandaia. Poco più a sud ecco **Monte Sant'Angelo**, antico centro micaelico e punto d'arrivo della *Via sacra Longobardorum*, che da Benevento conduceva i pel-

legrini alla grotta dove per tre volte apparve l'Arcangelo Michele. Qui, con uno dei più antichi santuari della cristianità, la cosiddetta Tomba di Rotari, il rione Junno con le sue casette bianche a schiera, il Museo delle Arti e Tradizioni Popolari del Gargano. Nelle vicinanze **San Giovanni Rotondo**, la città del frate delle stimmate, il beato Padre Pio. Ai piedi dello “sperone d'Italia” **Manfredonia**, la città di Manfredi, permette di visitare il castello svevo-angioino, ospitante un Museo Nazionale famoso per la sua ricca raccolta di misteriose stele daunie. A pochi chilometri la splendida chiesa di S. Leonardo di Siponto, col suo ricchissimo portale romanico, tenuta per due secoli dai Ca

e dintorni

valieri Teutonici. A **Foggia** una visita alla Cattedrale del 1172, l'arco della residenza di Federico II, e la caratteristica Chiesa delle Croci con le sue cinque cappelle precedute da un arco barocco; poi, nell'omonimo bosco, un saluto alla "Madonna nera" del Santuario dell'**Incoronata**. **Lucera** mostra l'anfiteatro romano, l'imponente fortezza angioina a pianta pentagonale dal perimetro di 900 metri, e la bella mole gotica del Duomo dedicato all'Assunta; mentre **Troia** custodisce – nella Cattedrale dal sontuoso rosone – un capolavoro dell'architettura romanica di Capitanata. A Borgo Libertà, fra Candela e Cerignola, l'imponente complesso di **Torre Alemanna** è l'ultima testimonianza in Puglia di residenze fortificate dell'Ordine Teutonico; a **Cerignola** lo sterminato Piano delle Fosse granarie è l'ultimo esemplare di un plurimillenario monumento "a rovescio" delle civiltà contadine del Mediterraneo. Alle porte di **Trinitapoli** è straordinario l'Ipogeo dei Bronzi "Madonna di Loreto", vera e propria necropoli di 4000 anni fa. E si ritorna al mare, a **Margherita di Savoia** famosa per gli stabilimenti termali, dove luccicano al sole le montagne di sale della più grande salina d'Europa, che dal 1979 è anche "Zona umida di valore internazionale" e riserva di popolamento per avocette e fenicotteri rosa, volpoche e cavalieri d'Italia.



(concessione APT Foggia)

Foggia



Cerignola

Margherita di Savoia





- Carapelle** cap 71041 * 62 m s.l.m. distanza da Foggia 17 km
 Municipio, v. Repubblica ☎ 0885.795094 VV.UU. ☎ 0885.795094
 Mercato settimanale: sabato. Sportello bancario: Banca Popolare di Milano.
- Ordon** cap 71040 120 m s.l.m. distanza da Foggia 26 km
 Municipio, p. Moro ☎ 0885.796221 VV.UU. ☎ 0885.796221
 Mercato settimanale: martedì. Sportello bancario: Banca del Monte di Foggia.
- Orta Nova** cap 71045 69 m s.l.m. distanza da Foggia 20,5 km
 Municipio, p. Nenni ☎ 0885.780111 VV.UU. ☎ 0885.791014
 Carabinieri, v. Kennedy ☎ 0885.432010
 Mercato settimanale: giovedì. Sportelli bancari: Banca 121. Banca Popolare di Milano.
 Banco di Napoli. Credito Italiano. Istituto San Paolo.
- Stornara** cap 71047 107 m s.l.m. distanza da Foggia 28 km
 Municipio, v. Fieramosca ☎ 0885.431008 VV.UU. ☎ 0885.431013
 Mercato settimanale: martedì. Sportello bancario: Banco Ambrosiano Veneto.
- Stornarella** cap 71048 154 m s.l.m. distanza da Foggia 28,8 km
 Municipio, c. Garibaldi ☎ 0885.432060 VV.UU. ☎ 0885.438052
 Carabinieri, v. Palermo ☎ 0885.432010
 Mercato settimanale: lunedì. Sportello bancario: Banca CARIME.

Come arrivarci

In auto: S.S.16 tratto Foggia-Cerignola. S.S.161 tratto Bovino-Orta Nova.

Dalla A14 uscita Foggia-direzione Cerignola S.S.16 o uscita Cerignola est-direzione Foggia S.S.16.

Dalla A16 uscita Cerignola ovest-direzione Cerignola-Foggia S.S.16.

In autobus: autolinee Ferrovie del Gargano (☎ 0881.725188).

In treno: Stazione FS Foggia o Orta Nova (linea Pescara-Bari) e prosecuzione con autobus Ferrovie del Gargano. Stazione FS Ortona (linea Foggia-Potenza) e prosecuzione con autobus Ferrovie del Gargano.

In aereo: aeroporto Gino Lisa di Foggia a 20 km circa. Bari-Palese a 100 km circa.

Alberghi

Herdonia Orta Nova, S.S. 16 km 699,200 ☎ 0885.792956.

Novelli Orta Nova, S.S. 16 km 695,132 ☎ 0885.787432.

Ristoranti

Campanella Ortona, v. Michelangelo ☎ 0885.796163.

Al boccon divino Orta Nova, c. A. Moro.

D'Agostino Orta Nova, v. Purgatorio 21 ☎ 0885.791891.

Herdonia Orta Nova, S.S. 16 km 699,200 ☎ 0885.792956.

Novelli Orta Nova, S.S. 16 km 695,132 ☎ 0885.787432.

Due Archi Stornara, v. Fieramosca 23 ☎ 0885.434141 (ch. lunedì).

La fonte di Mosè Stornara, p. Matteotti 10 ☎ 0885.434373.

La Fattoria Stornarella, v. Ascoli Satriano 2 ☎ 0885.432967 (ch. lunedì).

Per saperne di più sui 5 Reali Siti

R. COLUCCI, *Storia di Orta Nova, 1771-1974*, Orta Nova 1998.

La fatica e la memoria. Stornarella si racconta, a cura di A. Ruggieri, Cerignola '96.

Il grano la vite e l'olio. Terra e gente di Stornara, a cura di C. Cifaldi, Cerignola 1996.

Herdonia. Scoperta di una città, a cura di J. Mertens, Bari-S. Spirito 1994.

Herdoniae ..., a cura di A. Russi, San Severo 1994.

L. LOPRIORE, *Orta Nova tra '700 e '900*, Foggia 1999.

M. MANSOLILLO, *Origini e breve storia di Carapelle ...*, Carapelle 1987.

Orta Nova. Fatti e immagini del passato, a cura di R. Avello, Cerignola 1989.

M. PASQUARIELLO, *La residenza svevo-angioina di Orta*, Cerignola 1998.

Percorsi tratturali nel Basso Tavoliere e Reali Siti, Cerignola 1987.

M. PISTILLO, *Stornara. Otto secoli di storia*, Stornara 1996.

M. PISTILLO, *Stornarella da masseria a comune*, Stornarella 1983.

Il quotidiano e la festa. Le tradizioni di Orta Nova, a cura di R. Avello, Cerignola '96.

A. SINISI, *I beni dei Gesuiti in Capitanata nei secoli XVII-XVIII*, Napoli 1963.

G. SPIRITO, *Dal Passo Orta a Orta Nova*, Orta Nova 1967.

Stornara. Frammenti di vita paesana, a cura di C. Cifaldi, Cerignola 1989.

Stornarella. Immagini, ricordi e storia..., a cura di A. Ruggieri, Cerignola 1989.

Tra sacro e profano. Feste e tradizioni a Stornara, a cura di C. Cifaldi, Cerignola 2000.

