



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



REGIONE
PUGLIA

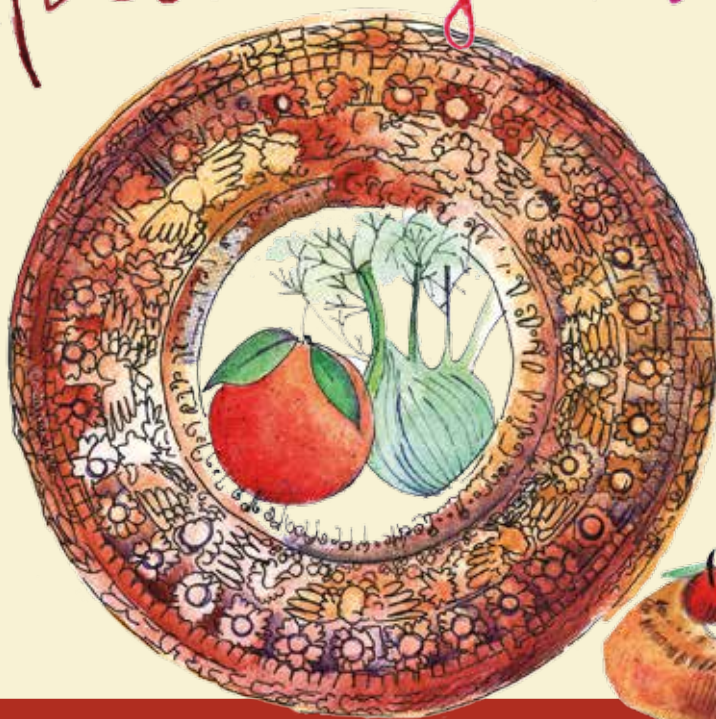


MINISTERO
DELLA
CULTURA



Comune di
Minervino di Lecce

Mercatino
del **Gusto**



IL PANE VOTIVO DI SAN GIUSEPPE

Minervino di Lecce 17-18-19 marzo 2023

Borghi divini tra Santi, fiabe e megaliti

Cosa possono rappresentare oggi le “**Tavole di San Giuseppe**” se non una corretta pratica per avviare una virtuosa **destagionalizzazione delle presenze turistiche nei piccoli borghi**, congestionati soprattutto nei mesi estivi? La scelta di avviare una nuova narrazione dei riti della Pasqua salentina mira a favorire un **turismo lento e di prossimità**, che vada alla ricerca delle destinazioni minori, alla riscoperta delle tradizioni, delle feste singolari o popolari, dove gli abitanti dei territori si confondono con i turisti, in un esempio di reciproca combinazione. Un **turismo che trattiene in sé le caratteristiche esperienziali** e contribuisce alla scoperta dell'autenticità delle comunità, dando l'esclusiva all'**ospite viaggiante** di partecipare alla vita “reale” nella festa della **comunità ospitante**.

Vivere un'esperienza intima, coinvolgente, dove ci si sente a casa. **Così il turista potrà interagire con le persone, la storia e le tradizioni del luogo** e, non accontentandosi più di ricordare il proprio viaggio semplicemente scattando foto, vedrà compilate le proprie attese nel fare proprie quelle autentiche esperienze di vita di comunità che trovano la massima espressione nelle tavole imbandite a festa.

Prendere per mano gli escursionisti motivandoli alla scoperta del patrimonio immateriale salentino attraverso uno degli eventi più sentiti e partecipati dalle comunità locali. Tale è la vision del progetto presentato.

L'obiettivo è un turismo sostenibile di prossimità, responsabile, legato maggiormente alla condivisione e tutela delle tradizioni, della cultura e dell'ambiente. Attuare una **strategia a lungo termine di conoscenza e mappatura** delle risorse per identificare

Minervino di Lecce come una destinazione del turismo culturale ed enogastronomico per cui tornare in Salento, in Puglia, al di là del periodo estivo, per vivere l'autenticità della festa, ritrovare degli amici con i quali **condividere nei modi sacri del rito la convivialità e la frugalità del pasto presentato sulle “tavole di San Giuseppe”**.

Di fatti tra le risorse fondamentali di Minervino di Lecce ed anche tra i riti più significativi della tradizione salentina, un posto di rilievo è occupato dalle “**Tavole di San Giuseppe**”, che si tengono il 18 e il 19 marzo per celebrare San Giuseppe. Ad omaggiare il Santo, secondo alcuni antichi e tradizionali rituali, sono, in maniera particolare, alcuni paesi della zona di Otranto, come Minervino di Lecce e le frazioni di Cocumola e Specchia Gallone.



Le “**Tavole di San Giuseppe**” hanno origini antichissime e il loro significato va ricercato nella **pratica delle famiglie benestanti di provvedere al sostentamento degli indigenti**. Ciò avveniva annualmente in occasione della festività di San Giuseppe e **oggi la consuetudine mutualistica si rinnova con l'organizzazione di grandi tavolate**, allestite sia presso le piazze principali dei paesi organizzatori, che all'interno di abitazioni private.

Le tavolate vengono regolarmente imbandite con i **prodotti agro silvo pastorali del Salento** e regolate secondo delle precise regole. Se in antichità i commensali protagonisti della festa erano gli indigenti, al giorno d'oggi le famiglie che ospitano la tavolata invitano generalmente amici e parenti, scegliendo talvolta tra coloro che versano in condizioni di necessità, sempre **nell'ottica del mutualismo e della umana considerazione**.

Ogni tavolata deve avere come protagonisti un determinato numero di Santi, che vanno da un minimo di tre (San Giuseppe, la Madonna e Gesù Bambino) a un massimo di tredici. Per gli inviti si procede esclusivamente a coppie, poiché la tradizione stabilisce che il numero dei Santi debba essere dispari. **Al centro di ogni tavolata spicca un'icona della Santa Famiglia oppure di San Giuseppe**.

A fianco del commensale che interpreta il ruolo di San Giuseppe, si adobba un bastone con dei fiori bianchi, per simboleggiare il miracolo che permise di scegliere Giuseppe come sposo di Maria.

A rafforzare la religiosità della festa, vi è la visita del sacerdote del paese, il quale passa presso le Tavole per portare la sua benedizione e dando il via al pranzo.

Colui che interpreta San Giuseppe dirige il banchetto, stabilendo attraverso tre colpi di forchetta il momento in cui è passare alla pietanza successiva, ordinando ai commensali di smettere di mangiare e di prepararsi per la prossima portata.

Le Tavole di San Giuseppe richiedono la preparazione di ben 169 piatti, esattamente 13 pietanze per ciascuno dei 13 Santi presenti. Tutti i cibi fanno parte della tradizione gastronomica del Salento, espressione della stagionalità: immancabile la pasta fresca di grano duro con ceci e cavoli, che nel dialetto locale è conosciuta come *massa* e nella frazione di Cocumola diventa *vermiceddri*, ma ci sono anche i lampascioni sott'olio - a rappresentare l'imminente passaggio dall'inverno alla primavera - e ancora le *pittule*, le verdure lesse, il baccalà, il pesce fritto e molto altro.



PROGRAMMA

VENERDÌ 17 MARZO ore 18.00

CONVEGNO - Ex asilo Scarciglia via Sant'Angelo

Le tradizioni religiose e il cibo, tra riti sacri e consuetudine gastronomica

Saluti istituzionali:

Ettore Salvatore CAROPPO - Sindaco di Minervino di Lecce

Salvatore SANTESE - Presidente Mercatino del Gusto

Andrea CAROPPO - Onorevole

Relatori:

Annarita CORRADO - Dirigente scolastico Istituto Leonardo da Vinci - Maglie

Eugenio IMBRIANI - Docente Università del Salento

Luciano PIGNATARO - Giornalista enogastronomico

Dante SACCO - Divulgatore culturale Domenica Beni Culturali

Vincenzo SANTORO - Responsabile Dipartimento Cultura, Turismo e Agricoltura Anci

Moderano: Leda CESARI e Giacomo MOJOLI

SABATO 18 MARZO ore 17.00

GUSTOLAB - OSTERIA ORIGANO via Giuseppina Scarciglia, 18

Tradizioni, ovvero contaminazioni e innovazioni di successo

D'altronde l'innovazione è una tradizione che si rinnova, tra estetica e gusto.

Relatori:

Giacomo MOJOLI

Gino DIMITRI

Roberto MUSARÒ

Antonella PAGLIARA

Presenta Michele BRUNO

DOMENICA 19 MARZO ore 17.00

GUSTOLAB - OSTERIA ORIGANO via Giuseppina Scarciglia, 18

La triade alimentare: pane, olio e vino.

Legame indissolubile della dieta mediterranea.

Con:

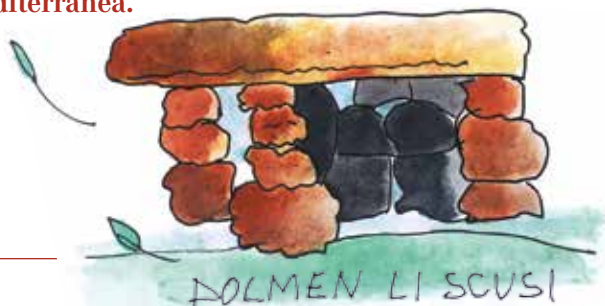
Massimo VAGLIO

Titti DELL'ERBA

Mariangela Vanessa PEPE

Emma PRUNELLA

presenta Michele BRUNO



SABATO 18 aperta al pubblico la sera

La Tavola dei Bambini c/o Chiesa di Sant'Antonio
a cura dell'associazione Minervino Mini Town

DOMENICA 19 MARZO ore 19.00

Tavola di San Giuseppe in Piazza IV Novembre
in collaborazione con l'associazione Pro Loco Minerva
Presentano: Leda CESARI e Domenico CARRAPA

SABATO 18 dalle 19.00 in poi - DOMENICA 19 dalle 10.00 alle 12.00

Le Tavole di Minervino, Cocumola e Specchia Gallone *percorso tra le tavole*

Famiglia Accoto Marcello - via Donizetti, 31 Minervino di Lecce
Famiglia Palma Giovanni - via A.Volta, 19 Minervino di Lecce
Famiglia Accoto Francesco - via Puccini, 23 Minervino di Lecce
Famiglia Mauro Francesca - via Garibaldi, 35 Minervino di Lecce
Famiglia Leggio Pasquale - via Duca d'Abruzzi, 12 Minervino di Lecce
Famiglia Giannetta Katia - via Fiume, 105 Minervino di Lecce
Famiglia Rizzo Danilo - via Giovanni XXIII, 25 Minervino di Lecce
Famiglia Bello Bruno - via Trento, 8 Minervino di Lecce
Famiglia Galati Fernando - via Piave, 59 Minervino di Lecce
Famiglia Ponzo Daniele - via G. Scarciglia, 78 Minervino di Lecce
Famiglia Antonazzo Teresa - via G. Macchi Minervino di Lecce
Famiglia Ferraro Antonio - via Donizetti, 22 Minervino di Lecce
Famiglia Mauro Gianni - via Machiavelli, 11 Minervino di Lecce
Famiglia Coia Brizio - via Chiusure Nuove, 22 Minervino di Lecce
Famiglia Nicola Casciaro - via Ugo Foscolo, 23 Cocumola
Famiglia Antonio Rizzello - via Mogadiscio, 47 Cocumola
Famiglia Mauro Foscarini - via Manzoni, 16 Cocumola
Associazione Genitori Insieme - via Oberdan, 1 Cocumola
Gruppo Fratres - via Santa Cesarea, 52 Cocumola
Volontari della Parrocchia - Chiesa di San Biagio, via Marconi Specchia Gallone
Associazione Sant'Anna - saletta Cappella di Sant'Anna Specchia Gallone
Famiglia De Giuseppe Anna Pietrina - via Lecce, 43 Specchia Gallone
Famiglia De Luca Massimo - via Ada Negri Specchia Gallone
Famiglia Marzo Annamaria - via Santa Marina Specchia Gallone
Famiglia Galati Antonio via S. Anna Specchia Gallone



SABATO 18 e DOMENICA 19 MARZO dalle ore 18.00

I Sapori di Minervino

Percorso gastronomico - via Procuratore G.Bandello

Infuso natura • Luce d'Alba • Ortobuono Vizzino • Il Maceificio agrifattoria
Cooperativa Mettere le Ali • Forno Caroppo • N'grillo Ortofrutta

Il cibo di Strada

Street food della tradizione - Piazza Umberto I

Salento Chips • Birrificio b94 • Agrimó Salento • Salumi Baccaro

Gusto Folk - Piazza Umberto I

SABATO 18 MARZO ore 20.00

Massimiliano DE MARCO (voce e chitarra)

Luca BUCCARELLA (voce e organetto)

Giulia PICCINNI (danza)

DOMENICA 19 MARZO ORE 20.00

Giancarlo PAGLIALUNGA (voce e tamburello)

Rocco NIGRO (fisarmonica)

Laura DE RONZO (danza)

in collaborazione con Tarantarte

*Ristoranti che in occasione delle Tavole di San Giuseppe
avranno in carta un piatto dedicato alla tradizione*

Casanova Pub - via Indipendenza, 55 Minervino di Lecce

Borgo Antico - piazza Umberto I, 13 Minervino di Lecce

Osteria Origano - via G. Scarciglia, 18 Minervino di Lecce

I Rocci Ristorante - via Martiri d'Otranto, 6 Cocumola

Uccera Birra&Cucina - piazza del Popolo, 19 Specchia Gallone



Le Tavole di Cocumola

Famiglia
Mauro Foscarini

Famiglia
Nicola Casciaro

Genitori Insieme

Gruppo Fratres

Famiglia
Antonio Rizzello

Le Tavole di Specchia Gallone

Famiglia
De Luca Massimo

Associazione Sant'Anna

Cappella di S. Anna

Famiglia
Marzo Annamaria

Famiglia
Galati Antonio

Famiglia
De Giuseppe
Anna Pietrina

Volontari della
Parrocchia