# *La melagrana*

## Gastro + nomìa tradizionale foggiana

*in memoria di*

*Anna Marino Romano*

Foggia, 11 Maggio 2012.

Con il patrocinio del Comune.

# Foggiane si nasce!

# Anna Marino

Le donne foggiane: forti capaci, operose, dotate di una cultura che succhiano con il latte materno, che perfezionano nella scuola... Anna aveva questo bagaglio che non le consentiva un minuto di pausa. Era nata il 17 Aprile del 1945, alla dimane di una guerra che aveva raso al suolo la città e fatto 20.000 vittime civili su 60.000 in tutta l'Italia; che speranze poteva avere un giovane fra quelle rovine? Eppure, da quella finissima trascrittrice che era, collaborò dal 1967 al '71 alla Carta dei dialetti italiani, mettendo su carta quasi 200 inchieste, un record che già ne farebbe un personaggio di valore. Fu tra le prime imprenditrici del nascente Villaggio Artigiano: era decisa a lottare una emigrazione che, ancora oggi, spoglia Foggia delle sue migliori risorse a vantaggio del Centro-Nord. Dagli artigiani di Porta Grande aveva ereditato l'abilità nella costruzione delle tende da campeggio, mestiere un tempo connesso alla transumanza, e poiché la prima sede era in Via Arpi, presso l'antico palazzo della Dohana menae pecudis, l'azienda si chiamò: La Dogana Antica. Grazie all'impegno dei suoi figliuoli,

Giammichele e Ciro Romano, le imprese sorte su quel germoglio danno lavoro a numerose persone. Intanto collaborava con le grandi riviste nazionali del tempo libero, fra cui: 2C Caravan e camper, ma non trascurava la demologia pubblicando saggi sulle tradizioni popolari pugliesi e ricette tradizionali anche sui "media" locali. Vi aggiungeva vari "hobbies": musica classica, teatro dialettale, cinema, egittologia, piante e fiori, composizione floreale... A seguito del marito, Nando Romano, dirigente scolastico presso il Consolato di Rosario, prese ad animare i circoli degli immigrati italiani in Argentina: da Rosario a Paranà a Còrdoba a Resistencia, con corsi di cucina ma specie foggiana; qui sotto in una veloce rassegna fotogragrafica. Tradusse dallo spagnolo la commedia Esperando la carroza, di Jacopo Langsner, che in dialetto foggiano divenne: Krìscë figghjë, krìscë... ideando un sistema di scrittura del dialetto foggiano, di prossima pubblicazione. Raggiunse la casa del Padre il 12 Maggio 2009, unanimamente rimpianta.

Rosario, 2007, Associaz. abruzzese, corso di cucina foggiana.

# *U Granätë (*Granatum malum*)*

*Così suona nel nostro bel dialetto la mela "granata", sacra a Prosèrpina che presso il lago di Pergusa (Enna) fu rapita da Plutone. La madre Cerere ottenne che la figlia potesse tornare sulla terra per sei mesi l'anno. Miti, miti delle nostre nobili origini, radici della nostra gastronomia:* u granätë *corona* u gränë kuttë, *dolce dei morti: lo abbiamo evocato in ricordo di Anna. La pianura e la transumanza fanno gola ai vicini e così contesa rimane luogo di transito e di scambio. Si insediano i Dauni, fra l'XI ed il IX sec. a. C., da Arpi a Sipontum, a Rubeum (Ruvo). Poco sappiamo della loro lingua, dal V sec. perdono i caratteri originari: Artos, un messapo, dipinge l'ipogeo della Medusa, ora presso il Museo di Foggia, e firma con caratteri greci; i Greci, irresistibili, li convincono che Argirippa deve il nome ad Argo, patria di Diomede, sicché coniano monete con la scritta:* Argos Hippion *'Argo dei cavalli'; Diomede non è la divinità ch'essi, con i loro cugini Veneti adorano, ma l'eroe della guerra di Troia... tutte fole! Come Arpi non discende da Argo, Foggia non discende da Arpi. Altrimenti? Altrimenti noi Foggiani saremmo i discendenti degli Argivi, i vincitori di Troia.*

## *Vinë kuttë & C. Le ricette di Mario.*

*Mettere a bagno* a bbianghèttë, *il grano tenero, per 48 ore cambiando spesso l'acqua, bollire per 20 minuti; condire* ku granätë, pezzi di cioccolata, cedro candito, noci o mandorle. Il vino cotto va aggiunto di volta in volta. Chi non lo avesse bollirà a fuoco lento dieci litri di mosto per ottenerne uno. Si apparenta alla mostarda che si fa con l'uva, dalla quale vanno tolti i noccioli, quindi bollire lentamente cercando di togliere i noccioli che affiorano. Si otterrà sempre il 10% del peso originario.

*“Graecia capta ferum victorem cepit.” Ma già soccombeva alla Magna Grecia e ai popoli contermini, a noi insomma! Si ritiene che persino Apicio, l’autore del* De re coquinaria, *l’unico testo di gastronomia pervenutoci dall’antica Roma, fosse del Sud, per l’uso delle* herbae rusticae ‘i fògghj’ammiśkë’, *e del* laganum *(greco* làganon*) la sfoglia e le stesse làgane.* Carpe diem! *gridava il venosino Orazio, emigrato a Roma, mentre si deliziava con* làghënë e ccìcërë *e rifletteva su come Roma fosse stata presa dalla Grecia appena conquistata (Epist. Il, 1, 156). Dalle làgane:* u laghënatûrë *‘il matterello’ inseparabile compagno* du tavulírë *‘la spianatoia’ da cui il nome alla vasta pianura delle Puglie. Merletti di pasta si dipanano sul tavoliere nelle mani specie delle nostre donne, come in quelle di Tea du Cange e Giovanna Marino che ci hanno aiutato a ricostruire ricette pubblicate da Anna negli anni ‘80 su “Qui Foggia’, diretto da Michele Campanaro.*

*Così Orazio:* “Inde domum me / ad porri et ciceris refero laganique catinum” *(I,6 114-5); Apicio:* “Unum laganum fistula percuties.” *‘Spiana col matterello una sfoglia.’ (IV,2). I Romani già usavano la voce:* pasta, *o solo* farina, *e per farla:* farinam subigere, *quando dalla Grecia (...e da qui) arrivò il più comodo* massa (mâza), *da cui il nostro* ammassà *‘impastare’ che, ripresa da San Paolo (Rom. IX,21), fu lanciata fra le... masse!*

*Che tu voglia fare* laghënë *o* trùkkëlë, *col tròccolo o con la chitarra, ben dovrai* tëmbrà *a pastë: dal latino* temperare, *altro grande tema: 'mitigare', la* Temperanza,*con le altre virtù cardinali, ha come meta l'Amore; imprescindibile cammino della vita, nei tarocchi è al numero quattordici e 14 è l'ubriaco nella tradizione: l'intemperante. Pur essendo il cibo spirituale, così costituiti, i* tròccoli *hanno etimo più banale, giacché il medievale* torclus *(lat.* torculus) *è la 'ritorta', laccio vegetale per le fascine, come gli... spaghetti. Mario consiglia di accompagnarli con un ragù ove troneggino i* brasciôlë dë cavallë, *involtini che cingono pecorino, prezzemolo, aglio e* ppàssërë e ppëgnulë; *la carne ha da esser sottile come quella che si scotta sulle* braci, *da cui anche l'italiano* braciola *di origine settentrionale. Per le* làghën'e ffäfë *'làgane e fave',* e spundëcá i fäfë *'togli la punta ed aprine il baccello' - operazione rituale che trova eco in una fiaba per burla, qui a tergo - bóllile a fuoco lento con una foglia di lauro, aggiungendo acqua calda; sàltale in padella con le làgane. Nella tradizione non c'è posto per le lasagne, che pur derivano dal greco* lásanon *'treppiede, padella'! Eppure se ne ha un eco in:* allascianà *da:* *ad lasianare, *metatesi di:* *lasaniare, *forza delle còccole che ti riducono come una lasagna! Immagine estesa ad ogni godimento.C'è invece spazio* pi rëkkjëtèllë, *se il dito forma orecchiette nel rotolino di pasta o* pi strascënätë, *se il dito strascina la pasta che s'allunga ed appiattisce, e si può farlo fino* e ppëzzarèllë, *le orecchiette fatte fare ai bambini perché non molestino o perché apprendino l'antica arte; i* cëcatillë *sono occhietti semichiusi, furbetti, si fanno con un dito, se accompagnano legumi, due, verdure, tre, sugo!*

*Le cartellate non sono solo un rito natalizio, giacché durano fino a Pasqua, senza conservanti! Eccone la ricetta che Anna pubblicò su "Qui Foggia" del 2 I '87, con 15 foto.*

*"Ingredienti: 1 kg. di farina, due uova, 200 gr. di olio, cannella, vaniglia, chiodi di garofano, vino bianco q. b. vino cotto e confettini colorati q.b. Trucchi del mestiere: friggerle prima diritte, poi capovolte, così scolano l'olio, indi immergerle nel vino cotto caldo prima capovolte poi diritte. Lasciare riposare una o più settimane."*

*La nostra antica* cartellata *deriva dal lat. tardo* cartellus *a sua volta dal greco* kártallos *'cesta', voce mediterranea, passata anche al bèrbero:* agartil *'stuoia di palme'.*

*Storie nostre come quella della* pizza. *Sull'origine di questa voce gli studiosi continuano a dibattere, due le tesi accreditate: Giovanna Princi Braccini la connette ad un langobardo* pizzo *'boccone', mentre Mario Alinei ed Ephraim Nissan la vogliono di origine semitica. Una cosa è certa: la nostra terra resta protagonista. Così Alinei e Nissan: "(...) il tipo è attestato, nelle sue diverse varianti, solo nel Medio Evo:* pizze *(pl.) appare nel Codex Diplomaticus Cajetanus del 997 e* pizzas *in due documenti abruzzesi del 1195 e del 1201: non a caso nel sud." E non a caso, aggiungo, sulle vie della transumanza, come dalla carta a lato, che sia langobarda o semitica. e quando Napoli era città secondaria.*

*J. Kramer, Storia linguistica dei pizzocheri, 2005.*

*Nel VI sec. d. C. i Bizantini, per timore che i Franchi si impadronissero della transumanza, insediarono i Langobardi nei ducati di Spoleto e Benevento. Essi vi avrebbero portato voci come:* fara, sala, palco *e* pizza.

# *Fitoalimurgìa... che passione!*

cëmammarèllë

fògghj'ammiśkë

bburraccèllë

prëkkjakkë

*Mario aggiunge le orecchiette all'acqua ove bollono le cime di rape, oppure* i cëmammarèllë (Brassica fruticulosa Cyr.), *le scola e le fa saltare in padella* ki sarakíllë *'acciughe sott'olio. In Italia,* i cëmammarelle *'cime amarelle', da* amaro - *perché contrapposte alle* cìmë dúlëcë (Sinapis arvensis) *'cime dolci' - sono qua e là presenti nelle regioni centro-meridionali, come il* cavolicello *siciliano. La voce* salàcca *'aringa o altro pesce sotto sale e affumicato', proviene dallo scozzese:* sillock *poi incrociato con:* sale; *si trova solo in genovese e toscano, mentre tutti gli altri dialetti hanno:* saràca, *di non facile spiegazione. Le nostre erbe son tante sicché qui non riusceremo a darne conto: gli è che, destinato il Tavoliere alla transumanza, i* terrazzani, *i Foggiani, insomma, per sopravvivere, non poterono che darsi alla... fitoalimurgia, la raccolta delle erbe selvatiche commestibili.* Terrazzano, *in quasi tutta l'Italia, vuol dire cittadino, abitante della* terra *come 'paese, città'.* U pänë cuttë *lo facevano, ed ancora si fa, con le* herbae rusticae: i fògghj'ammiśkë, *ed aglio ed alloro: il pane pugliese raffermo si getta nell'acqua in cui cuociono le foglie che si lascia bollire ancora per uno o due minuti, condire con olio crudo. Ecco le erbe in dettaglio:* a bburraccèllë (Borrago officinalis) *'borragine', da usare con parsimonia, infatti nonostante la presenza di vit. E, contiene pirrolizidina, un alcaloide nocivo per il fegato, il nome deriva dall'arabo:* abu araq *'padre del sudore, sudo-*

*rifero'*. A prëkkjakkë (Portulaca oleracea L.) la 'porcellana' *dal latino tardo* porclaca *'erba per porci', presta il nome alla pudenda per incrociarsi con* porca. U cascìgnë (Sonchus oloraceus o asper) *'grespigno', da:* caseum 'formaggio', *al taglio emette lattice.* A cëcòrjë (Cicorium intybus) *è una voce dotta: lat.* cichoreum *dal gr.* kikórea. A rùkëlë (diplotaxis tenuifolia) *'ruca selvatica' latino:* eruca. A jêtë (Beta vulgaris L.) *'bietola' latino:* beta + blitum. I fënukkjillë (Foeniculum vulgare) *'finocchietti'*. A sprùcëdë (Picris echioides L.) *'aspraggine' su una base latina* a-sper *'aspro' con discrezione dell'articolo.* A ścarôlë (Cichorium endivia) *dal latino* *escariola, *da* esca *'cibo'*. I cardungillë (Scolymus hispanicus L.) *'cardoncella', rituali per Pasqua, dal lat. tardo:* cardus. I marasciulë o marasciullë (diplotaxis erucoides) *a Foggia sono detti per scherzo:* mariúlë *'ladri', così a Casalnuovo Monterotaro, come m'informa Cinzia Colavita, mentre a Sant'Agata di Puglia:* marasciónë; *per l'etimo ci soccorrono anche i:* lambasciulë o lambasciullë (Leopoldia comosa), *dal latino medioevale* lampadionem *(Oribasio): si suppone un* *(a)maradionem *da* amaro, *mentre la forma* mariulë, *diffusa nel Salento, potrebbe evocare una voce greca per 'amaro'. Di altre erbe diamo velocemente i nomi:* a nàdëkë, u rëzzëtillë, u ròcëla-víndë, a pësciätë dë cänë, i spòngë, a lattuchèllë, u zukamêlë, u cazzë du rrè, u pëcciônë da reggìnë, u skanna-kavallë, i bbaffë o ciuffë dë cräpë, i fogghjë bbjangë, a làsënë. *Va notato che le erbe delle Composite danno sostanza e sapore alla minestra, quelle delle Umbrellifere, aroma e fraganza.*

cascìgnë

sprúcëdë

fënukkjíllë

cardungíllë

marasciúlë

# *I sèttë cambanärë*

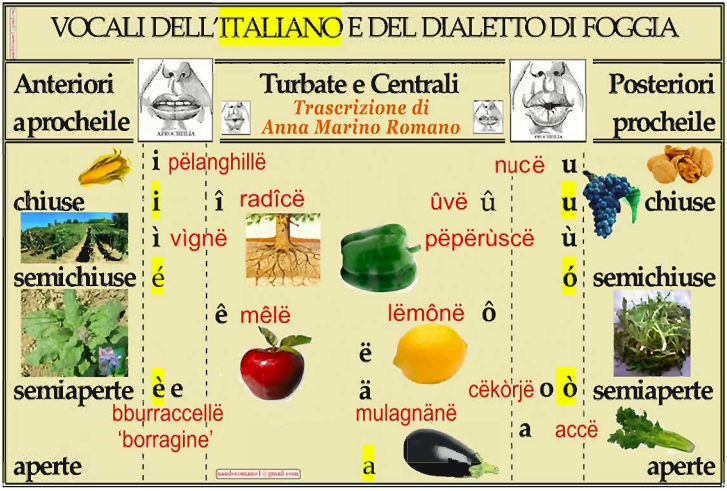
U kambanärë, *'il campanile' - o* a kuratèllë, *da* cuore - *sono le interiora dell'agnello, che un tempo venivano appese fuori dalla* chianghë, *altrimenti detta:* a vuccjarïë *'beccheria' che ora sta per 'confusione, macello' (dal francese antico:* boucherie*), si fanno con la cipolla e l'alloro. Fra le fiabe che mi raccontava mia madre, Maria Palumbo Romano, di Troia, vi era quella dei* Sette Campanari, *che fu tradotta da Nino Casiglio e pubblicata su "Il Rosone" (1987) e poi da me in trascrizione su "Paideia" annuario del Liceo "Fiani", Torremaggiore, 1998, corrisponde alla foggiana:* Il Castello stregato, *più avanti. Fra i secondi di semplice preparazione condivide la palma con u* sciuscillë: *nobilissima quanto antica pietanza: a Foggia son uova strapazzate gettate sugli* spunzälë, *cipolle fresche, passate in acqua fresca, tagliate a listarelle e soffrite. La voce è diffusa al punto che in Sicilia (Vittoria) la frittata si chiama:* u pisciar'uovë! *In Apicio* iuscellum *indica sia il brodo che la gelatina, come quella in cui verranno cotti i piselli:* "Cum iuscello coques." *(V, 3).*

*Un piatto che condensa primo e secondo è rituale nei giorni di festa:* u tëmbän'o furnë 'timballo' *al forno ipercalorico, dal francese* timbale *'tìmpano' tamburo; il significato di pasticcio, dapprima dialettale, si deve alla forma* d'u rutë *la teglia rotonda in cui s'ha da cuocere. Qui a lato una bella* pëdêjë *'pancia dell'agnello' (che traggo da* cuocaavvenente.blogspot), *buona ma di difficile etimologia: la forma chiusa potrebbe collegarla a un gioco greco antico:* petteia, *vinceva chi riusciva a chiudere una pedina avversaria fra le proprie; mi convince più una voce scherzosa:* *pederia *dal latino:* pedere *'scoreggiare', la pancia contiene i gas che lo consentono; manca tuttavia la necessaria documentazione. Nel sugo non debbono mai mancare* nu pizzé dé zavëzikkjë e i ndrakkjë *'un pezzo di salsicia e le puntine', la prima dal latino:* sal + insicia *'polpetta', le seconde da:* inter + aculae, *'fra gli aghi, le punte, le forcine' troverai un po' di grasso e carne... molto gustose, per la verità.*

# *Anna dei dialetti*

*L'esperienza di Anna nella trascrizione dei dialetti italiani ha fatto sì che il sistema di scrittura del dialetto foggiano da lei ideato sia semplice ma rispettoso delle esigenze scientifiche. Operazione non facile visto che il dialetto di Foggia ha ben tredici vocali che vediamo qui sotto in un quadro con esempi connessi al cibo, a confronto con le vocali dell'italiano. Alcune battute della sua commedia ce ne daranno un'idea:* Krìscë figghjë, krìscë... *'Cresci figli, cresci... (porci)' Atto II, scena I.*

*Elvìrë:* U dìcë pûrë! tenghë na bbella pagnottë dë Mondë Sandangë!
*Tatonnë:* Kuanda karnë stäcë nd'u rragu?
*Elvìrë:* Agghjë fattë na bbella pëdêjë, po stannë tre kkäpë dë zavëzìkkjë, dôjë o tre bbrasciôlë dë kodëkë e ttre o kuattë pizzë dë ndrakkjë.
*Tatonnë:* Me! Nëm-bërdìmë timbë, tagghjämë u pänë, assëttàmëcë e mmagnämë; a pëdêjë ma magnë îjë, vûjë vë magnätë u ristë! Me, spëcciàmëcë, mo!
*Elvìrë:* E... bbrävë a tte! Kjàmëlë fessë! S'a kkapâtë u megghjë pizzë! Óh, säjë spartë bbunë tù! Perciò të si ffattë i soldë!



# *Condimenti, modi, strumenti.*

*La diffusione sul territorio dell'origano favorì la banalizzazione di:* arrëganätë, *per ciò che si passa in forno variamente speziato, con mollica di pane. E tuttavia il re dei condimenti è il basilico che in italiano proviene dal latino, il quale a sua volta viene dal greco, a Foggia esso deriva dal bizantino:* basilicón *forse incrociato con* Nicola: vasënëkôlë. *Sazón è una voce spagnola e vuol dire anche: 'condimento'; non è rimasta nella gastronomia ma nel turpiloquio:* a sasònnë *è il ricavato del lenocinio, mentre per* magnasasònnë *s'intende il magnaccia ossia:* u ciaciakkë. *E... a proposito: questa parola è connessa al dantesco:* Ciacco, *il goloso, voce onomatopeica in italiano per indicare il porco, diffusa evidentemente anche a Foggia visto che si vezzeggiano i bambini con:* u ciaccanillë *'il porcellino (di mamma)'. Un caso speciale è costituito* de fäfë arracciätë *che sono fave secche lessate con aglio ed alloro, rituali per Santa Lucia (13 Dicembre); il percorso della voce:* arracciätë *è di tutto interesse. Diffusa in area meridionale, proviene dall'antico francese* hachier, *moderno:* hacher, *per 'tritare, sminuzzare', dal latino:* *accia (acies) *'accia, scure'. Potrebbe essere giunta a Foggia in due ondate successive avendo dato origine anche a* daccialardë *'tagliere' ma altrove anche arnese per pestare e triturare. In dialetti, come quello di Sant'Agata di Puglia, si hanno voci come* arraccè che *sta per 'schiacciare (anche il lardo)'. Chissà se, data la carenza di combustibili, le fave secche non venissero pestate per una più rapida cottura. A* jòttë, *che da Trieste* (jota) *a Isernia, a Palermo* (ghiotta) *sta per 'zuppa', a Foggia e nel Sannio è l'acqua di cottura della pasta, dal latino:* jutta. U caccavillë, *dal latino* caccabum, *è molto usato da Apicio:* "(...) deinde mittis in caccabum porros, anethum (...)" '(...) dopo metti nella pentola porri, aneto (...).' Vròkkë *'forchetta', disusato, viene dal latino:* broccus *'ferro sporgente', è connesso a:* (cavallo) brocco *per i denti sporgenti; Varrone lo attesta in* 'dentes brocchi'; *in Puglia e fuori da il nome a tutta una serie di arnesi a punta e chiodi. Una storia infinita... che innerva la vita comune in tutti i settori: riflessi!*

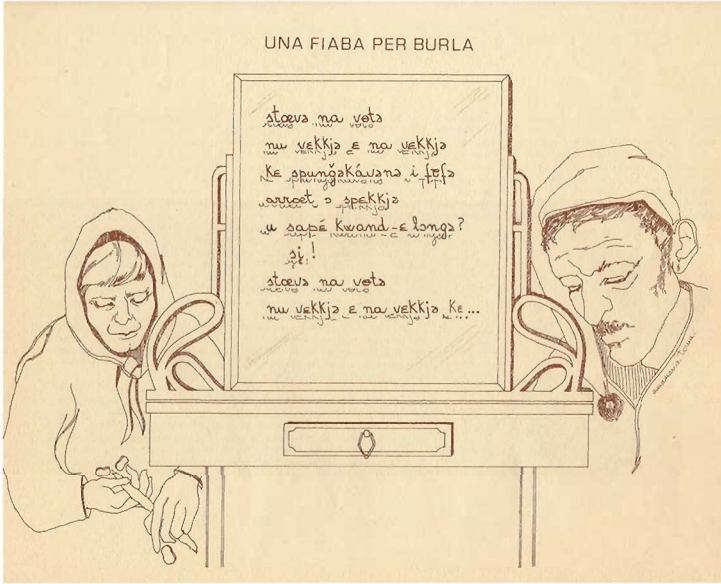
# *Kutt'è mmagnätë... riflessi.*

*I modi di dire, i proverbi, l'onomastica, i racconti popolari non possono fare a meno del cibo e di quanto connesso.* Cotto e mangiato: *fare qualcosa a tambur battente;* n'ukkj'a mmulagnämë *'un occhio nero' come la melanzana;* stäje pë ssëmènzë dë këkòzzë *'non conti niente' come il seme della zucca, che invece fa molto bene alla prostata!* magná a kkäsa vindòttë *'mangiare a casa 28' gratis.* ***Proverbi***: Petrusinë nda ogn'e mmënèstrë '*Prezzemolo in ogni minestra';* u púlpëtë së côcë nda l'acqua suja stèssë *'il polpo si cuoce nella sua acqua' per: si scotterà da sè.* ***Onomastica***: Caccavo, Cecatiello, Cicerchia, Coco, Cucciniello, Fusilli, *Iotta,* Pane, Patella, Piserchia, Sardella, Seccia, *ma non* Consale dallo *spagnolo* Gonzales; ***soprannomi***: caccavônë *'stupido',* rìghëna rìghënë *'che vende origano', con reduplicazione. E nello* Scadenziere *di Federico II, del sec. XIII, troviamo:* Amendula *'Mandorla',* Ambrosio, Johannis Cumini, Bonaiuncte bucceri 'macellaio', Massaro, Palmerius fornarius, Roggerius ortulanus, Alexander palmentarius 'cantiniere', Angelus pastor, Robbertus vaccarius. ***Toponimi urbani***: via Pescheria, via Molignano; ***prediali:*** Canale del Laccio, *errato, per: Canale dell'Accio 'del sedano',* Ponte Albanito, da *'albana' vitigno a bacca bianca.*

*Il* Calendario Foggiano 1987, *in 10.000 copie, fu fortemente voluto da* Anna che *raccolse fra gli altri imprenditori il danaro e ne curò l'edizione. I testi sono di Nando Romano e delle alunne della II B Generale dell'ITF "Montessori", i disegni di Anna Maria Toma. Per la cronaca: nonostante la presentazione del Sindaco, Anna versò di suo quanto dovuto dal Comune, che non pagò le mille copie concordate con l'Assessore alla P. I., per un difetto della delibera "Natale 86". Dal* Calendario *traiamo le fiabe che seguono.*

# *La Pignatella*

*Un "fil rouge" percorre le fiabe foggiane:* il cibo. *Ne* Il Castello stregato, *un cane ruba la carne che sei povere sorelle vanno a comprare (a Troia si tratta di:* Cambanärë*); la settima lo insegue: il cane si rifugia in un castello che resterà di proprietà della povera famiglia. Una anziana donna, dopo tante preghiere, sue e del marito, partorisce una... pignatta! Ma quando si recano nei campi, ne esce una bella ragazza che rassetta la casa, finché non richiama l'attenzione di un principe che riesce a farsi dare la pignatta; dal palazzo spariscono gioie e quant'altro: è la Pignatella che porta tutto a casa sua; il Principe per la rabbia la getta a terra: dai cocci esce la ragazza. La* Gatta, *invece, sposa il* Topolino; *lo lascia solo in casa per sorvegliare* a tièllë ku rragù, *nell'assaggiarlo, il topo vi scivola dentro:* Surgétíllë míjë kutt'è ppignatillë! *piangerà la Gatta. Vigilia di Natale:* Pëtrusënèllë, *Prezzemolina, mangia* i pèttëlë *destinate, ahimè! a* Mba Nannurkë, *l'Orco, che la mangerà, ma i genitori riescono a liberarla con uno stratagemma. Un vecchio lascia un cece ad una donna il cui gallo lo mangia, pretende il gallo, lascia il gallo ad un altra e... così riesce a farsi dare animali sempre più grandi, infine prende due bambini, ma è l'ultima sua prodezza. Che dire della casa fatta col* vino *in una notte? Nella "Mock Story", qui sotto, un vecchio ed una vecchia nettano le* fave *dietro allo specchio. Vuoi sapere quanto è lunga?*




# Al Cangio

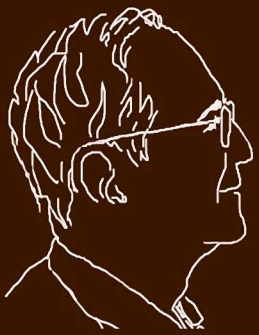
Nel III anniversario della scomparsa di Anna Marino Romano (9 V 2009). Conversazione sul tema: *Gastro + nomìa popolare foggiana* fra il prof. Nando Romano, dialettologo e demologo, ed il cav. Mario Ficarelli, Grande maestro della ristorazione. Presenta: Floriana Rignanese, brani musicali interpretati da Alma Manera, scene della commedia dialettale di Anna: *Krìscë figghjë, krìscë...* sorteggio di un "set" di granati fra i presenti, distribuzione omaggio del presente. Ristorante "La Nuova Mangiatoia", Foggia, 11 V 2012, 20,30. In ultima di copertina: i profili di N. Romano e M. Ficarelli disegnati dall'arch. Ciro Romano. Le foto delle erbe alimurgiche sono di N. Romano, si ringraziano per questo settore: Cinzia Colavita, Erminia Caputo, i terrazzani: Brigida Puopolo, Raffaele e Tonino Delli Carri (mercato di via Manzoni), Marco (mercato Ginnetto). Il testo è di Nando Romano. Si consente la riproduzione, citando la fonte e la manifestazione, su richiesta scritta a: nandoromano1@gmail.com. Edizioni del Centro studi al Cangio - Foggia. Arrivederci al prossimo anniversario: 12 Maggio 2013.

LA DOGANA ANTICA
sea & mountain

La Nuova Mangiatoia

White B & B

Terrazzi & Giardini
dell'Architetto Ciro Romano



Al Cangio