

BOVINO (FG)

Non sono certi l'origine e il significato di Vibinum, il nome della Bovino romana attestato da Plinio e Polibio. Forse deriva dalla lingua osca (parlata dalle antiche popolazioni della Daunia) e significa "bue".



La Storia

- **323 a.C.**, la città (fondata dai Dauni) partecipa alle lotte sannitiche contro i Romani, dai quali viene distrutta e ricostruita col nome di Vibinum. La colonia ottiene da Roma il riconoscimento di municipium e quindi il privilegio di governarsi con proprie leggi.
- **663**, Bovino è distrutta dai Bizantini durante la guerra con i Longobardi, da cui era stata precedentemente conquistata. Vanno in fiamme le magnifiche opere romane.
- **876**, per opera dell'imperatore Basilio I e dei suoi strateghi bizantini, Bovino comincia a rifiorire. Vengono ricostruite le mura per migliorare il sistema difensivo e le strade sono tracciate con quella configurazione tortuosa e stretta che ancora oggi si osserva nei quartieri più antichi.
- **967**, i Saraceni di Abul Kasem, giunti dalla Sicilia, mettono a ferro e fuoco la città, subito ricostruita dai Bizantini. Ma, pochi decenni più tardi, è di nuovo distrutta dall'imperatore Ottone I.
- **XI sec.**, quando i primi Normanni giungono nel Mezzogiorno, Bovino è uno degli ultimi capisaldi bizantini. Drogone, fratello di Guglielmo d'Altavilla, riesce a vincerne la resistenza (1045) e a consegnarla, distrutta, al dominio normanno.
- **XII-XIII sec.** Bovino vive durante la dominazione di Federico II un periodo di tranquillità e prosperità. Poi dagli Svevi passa agli Angioini, e successivamente sotto il dominio di vari feudatari.
- **XIV-XVI sec.**, si succedono al comando del feudo di Bovino varie casate gentilizie. Chi lascerà la più feconda impronta è Don Giovanni de Guevara, nobile di Spagna, che dal re Filippo di Spagna ottiene nel 1575 il titolo di Duca di Bovino. Il duca amplia il castello dandogli l'aspetto di palazzo gentilizio.

- **1656**, la peste bubbonica lascia in vita a Bovino appena 1200 cittadini.
- **XVIII-XIX sec.** Bovino subisce la piaga ndel brigantaggio. Nonostante la massiccia presenza di soldati nella zona, la situazione è così grave da costringere i Borboni a vietare, lungo l'intero tragitto tra Benevento e Bari, che i boschi arrivino ai margini della via maestra.



Tracce di popoli, duchi, vescovi e briganti

Posta a confine tra Puglia e Campania, nel corso dei secoli Bovino ha svolto un ruolo strategico nei collegamenti tra Adriatico e Tirreno.

Tracce del suo passato sono ben visibili nel borgo antico, distrutto e ricostruito più volte, che si caratterizza per l'armonia della struttura urbanistica e per lo stato di conservazione, nel complesso buono, di materiali, forme e colori tipici della sua tradizione.

Si possono ancora oggi ammirare ampi tratti della pavimentazione in pietra di fiume, abitazioni in pietra con la tradizionale copertura a embrici, volte a botte in mattoncini, palazzetti nobiliari con le loro romanelle e le bellissime corti, un numero impressionante di portali in pietra (ne sono stati contati circa ottocento), opera di maestri scalpellini locali e testimonianza del ruolo assunto dalla cittadina nei secoli.

Le casette bianche, le scalinate ripide dei viottoli, la verde campagna circostante completano il suggestivo quadro, che è di fragile bellezza, dovendo difendersi dalle alterazioni, sempre in agguato, di chi ignora il senso della storia, che qui appare infinita: come dimostrano i resti di mura di cinta romane (nel rione

Portella), gli avanzi di mosaici, le statuette di Ercole, le steli antropomorfe e i numerosi reperti custoditi nel museo civico.

Il borgo racchiude al suo interno sette chiese, tra le quali spicca per importanza la Basilica cattedrale, sulla cui facciata nel 1231 il maestro Zano, proveniente dalla Gallia, impresso quel primitivo stile gotico che inaugurò la stagione del romanico in Puglia.

All'interno, i frammenti scultorei bizantini vanno cercati come in un'avvincente caccia al tesoro (ad es., nel presbitero, i due blocchi posti su colonne d'età romana che raffigurano Daniele nella fossa dei leoni), così come degni di nota sono il coro ligneo seicentesco nell'abside e i monumenti e le iscrizioni funebri riferite ai signori di Bovino.

Ma è soprattutto la facciata romanica, nella semplicità delle linee e dei motivi floreali e zoomorfi, ad incantarci. La chiesa di S. Marco, inaugurata (si legge in un'epigrafe del 1703) il 18 maggio 1197 (la lunetta in stile bizantino che sormonta il portale risale a quell'anno e raffigura S. Marco d'Ecana tra due diaconi), custodisce le monumentali tombe di alcuni vescovi che hanno retto l'antichissima diocesi di Bovino.

Sulla sommità di uno dei suoi colli si erge maestoso il Castello (o Palazzo) ducale con la sua torre normanna dell'XI secolo. Opera del conte normanno Drogone, il castello fu poi ampliato da Federico II di Svevia e nel Seicento trasformato in palazzo gentilizio dai duchi di Guevara.

Il Palazzo ducale, abitato fino al 1961 dai discendenti dei Guevara, era ai suoi tempi migliori (nel Seicento) una delle più belle dimore patrizie del meridione. Nei suoi saloni dalle volte a cassettoni e nel suo bellissimo giardino pensile, hanno trovato ospitalità Torquato Tasso, Giovan Battista Marino, Maria Teresa d'Austria, Papa Benedetto XIII.

Ma il centro storico contiene altri tesori. Tra gli edifici sacri: la chiesa del Carmine (edificata dai Gesuiti nel Seicento); la neoclassica S. Maria delle Grazie; l'antichissima (1099) chiesa di S. Pietro, interessante esempio di architettura romanica con elementi bizantini innestati su residui romani (vedi il fonte battesimale); la chiesa del Rosario (costruita nel 1205, con portale del 1754) gotica ed elegante nella sua struttura a una sola navata; le quattrocentesche chiese dell'Annunziata, situata all'inizio dello storico rione Portella, e di S. Francesco, e quella dei Cappuccini, sorta nel 1618 per voto fatto a S. Francesco dal duca Giovanni di Guevara.

Le residenze private sono quasi tutte dotate di splendidi portali, simbolo di potenza e orgoglio della nobiltà locale.



I prodotti tipici

Tutto quanto è fatto con le mani: dalla pasta fatta in casa ai biscotti con le mandorle, dalla lavorazione del ferro o della pietra ai ricami, ai lavori all'uncinetto (foto in alto).

Inoltre segnaliamo ...

SALSICCIA ROCCHIATA

Da quando sia iniziata l'usanza di spezzettare parti del suino, salarle finalmente e insaccarla nelle stesse budella non abbiamo dei chiari riferimenti storici supportati da documentazioni ma è stato sempre consuetudine, nel nostro Paese di alta collina, in quasi tutte le famiglie allevare, talvolta anche in casa, il maiale.

Esso veniva acquistato dai contadini locali ancora lattonzolo, lo si faceva ingrassare il più possibile, lo si macellava quando raggiungeva il peso di circa 160-200 kg, in pieno inverno aspettando le giornate più rigide e in concomitanza delle fasi della luna calante.

La macellazione del maiale era ed è un giorno di festa. Le carni provenienti dalla coscia, dalla spalla, e dal capocollo del maiale venivano spezzate a punta di coltello, impastate con sale e aromi lasciate insaporire per una notte e poi insaccate in budella naturali dello stesso suino e diverse a tratti mediante strozzature con spago sottile, in rocchi di misura variabile dagli 8 ai 12 cm. Le budella così legate venivano appese alle *pertiche* della casa per la stagionatura.

Nel tempo il modo di fare la salsiccia è quasi immutato. L'uso di macchinari è limitato solo ad alcune fasi della lavorazione

SALSICCIA ROCCHIATA DI MAIALE NERO

La salsiccia legata a rocchi tipica del nostro Paese, Bovino, è realizzata, ancor oggi, secondo le tradizionali ricette di un tempo e secondo i più antichi metodi di produzione in modo da ricevere i gusti e i sapori genuini dei salumi di una volta.

Oggi inoltre da quando si è recuperata l'antica razza del maiale nero del nostro Subappennino, allevato allo stato brado, si producono salumi che sicuramente danno garanzia di genuinità e tipicità.

Tali salumi tipici di Bovino, si distinguono sul mercato per alcuni importanti fattori:

- Vengono prodotti con carne suina di purissima qualità. Suini allevati allo stato brado (maiale nero del Subappennino Dauno Meridionale);
- Il non utilizzo di conservanti e additivi vari;
- La stagionatura che avviene in un contesto ambientale completamente privo di inquinamento: Bovino ha il clima ideale per una asciugatura allo stato naturale;
- L'utilizzo soltanto delle parti migliori e più pregiate del suino.



CACIOCAVALLO (foto sopra)

Il caciocavallo è sicuramente il più apprezzato formaggio meridionale.

Le più accreditate teorie sull'origine del termine "*caciocavallo*" rimandano al nome turco di un tipo analogo di formaggio, il "*qusqawal*"; probabilmente però il nome si riferisce al modo di stagionatura delle forme, che vengono posizionate "*a cavallo*" di una pertica.

Il caciocavallo **Bovinese** si distingue per qualità e tipicità in quanto viene prodotto con latte intero di vacche allevate per lo più allo stato brado e in pascoli collinari ad oltre 600 m di quota.

Le forme ottenute da una lavorazione strettamente artigianale, a latte crudo, vengono poi stagionate in particolari cantine scavate nelle rocce arenarie tipiche del sottosuolo bovinese. Queste cantine offrono condizioni di temperatura ed umidità stabili durante tutto l'arco delle stagioni, vengono perciò utilizzate in sostituzione delle moderne celle di essiccamento, garantendo così un processo di maturazione molto più lento di queste ultime ma proprio per questo più complesso e a tutto vantaggio della qualità del prodotto, dando origine a profumi e sapori davvero inimitabili.

Può essere servito come aperitivo accompagnato dal buonissimo vino locale o durante il pasto.

Ingredienti: latte crudo intero, caglio di capretto, sale.

CACIORICOTTA

Formaggio tipico dei monti dauni ottenuto dalla lavorazione del latte intero delle capre, allevate allo stato brado.

Il cacioricotta deve il suo nome alla non estrazione della ricotta durante il processo di lavorazione del formaggio. La massa così ottenuta viene raccolta in teli di cotone che opportunamente lavorati assumono la particolare forma "*a peretta*", tipica della nostra zona.

Questo particolare formaggio può essere gustato sia fresco che stagionato.

Il suo utilizzo è indispensabile in alcuni piatti della gastronomia bovinese (cingoli, pomodorini e cacioricotta).



I piatti tipici

Bovino è anche una Terra ricca di sapori. La gastronomia del borgo è un tripudio di specialità, fatta di piatti semplici, preparati con ingredienti poveri ma genuini, che conservano ancora il gusto intenso delle tradizioni contadine.

Bovino Vi accoglie con la sua Storia, le sue Tradizioni, i Colori, i Sapori, il Calore della sua gente. Attraversando lo snodo delle stradine del centro storico, con le innumerevoli case nobiliari, le numerose chiese, la torre normanna e il castello, i tipici cornicioni "a romanella", in mezzo ad una quiete quasi irreale, piacevolmente interrotta dai suoni dolci della natura, **si riscoprono** Antichi Sapori.

Bovino si arricchisce, dunque, di quella dovizia di genuinità e di sapore che la terra riesce ancora ad offrire nei prodotti tipici che di profumo colorano le tavole.

Tra le specialità tipiche che deliziano il palato di bontà e naturalità, è possibile trovare la **pasta** fatta in casa, il **pane** prodotto senza additivi, la **biscotteria**, i saporiti **insaccati**, i **prodotti lattiero - caseari** e infine, alla base di tutte le pietanze tipiche del borgo, vi è **l'olio d'oliva**, rigorosamente prodotto negli oliveti della zona, che ne è particolarmente ricca.

Oltre alle immancabili orecchiette pugliesi condite con sugo di carni miste, tra i primi piatti il **turista** potrà scegliere tra i fusilli con sugo di pomodori freschi spolverati di ricotta dura grattugiata, e broccoli o "pizzelle e fiorilli" (pasta fatta a mano a forma di piccoli rombi condita con sughetto fatto con talli - fiori di zucca). Ottime le minestre di verdura e il "pancotto con rucola e patate".

Tra i secondi piatti merita attenzione l'agnello "a cutturriello" (foto sopra) cucinato, secondo una rigorosa tradizione, in pentole di coccio. Saporita la salsiccia con uova e lampascioni o lo spezzatino d'agnello, asparagi (o cardongelli) e uova. Indimenticabile "lu suffritte", che abbina alla carne di maiale i peperoni sott'aceto. Ottime le "pizze fritte", quelle con il granturco o con le "cecole".

I dolci infine hanno un repertorio tutto locale. In prossimità di feste e ricorrenze, svariate produzioni non fanno che esaltare sapori, odori e colori di dolci e ghiottonerie paesane. A Pasqua si preparano il pastone con la ricotta, i taralli con le uova, gli scaldatelli, i biscotti con mandorle e noci, "la squarcella" (tipica ciambella ricoperta di glassa di zucchero e policromi confettini). A Natale si confezionano i "calzoncelli" ripieni di pasta di castagne impastata con canditi e vincotto, canestrelle di pasta frolla, sfrigoli e "cicce cuotte".

Dai vigneti collinari "a spalliera" si producono ottimi vini locali, che accompagnano egregiamente i piatti tipici del borgo.

Ma vediamo nel dettaglio alcuni piatti ...

CINGOLI CON LA MOLLICA - Ingredienti x 4 Persone

Per il sugo: 50 gr. d'olio - 500 gr. di pomodori pelati - 300 ml. di passata di pomodoro - 1 spicchio d'aglio.

Per la pasta: 250 gr. di farina di semola - 250 gr. di farina di tipo 00 - acqua tiepida, un pizzico di sale.

Per la mollica: 100 gr. di mollica - un cucchiaio di olio.

Esecuzione : Mettete le farine setacciate con un pizzico di sale sulla spianatoia, formate al centro una fontana, unite l'acqua poco alla volta fino ad avere un impasto compatto. Staccate dei pezzetti di pasta, stendeteli, tagliateli a pezzi di 4 o 5 cm. e lavorateli con 4 dita, spingendoli sulla spianatoia.

Preparate il sugo mettendo a soffriggere l'olio con l'aglio. Quando questo è dorato eliminatelo e unite i pelati, la passata di pomodoro, un po' di sale. Lasciate cuocere lentamente il sugo per circa 20 minuti.

Preparate la mollica mettendola in padella con l'olio e fatela dorare bene.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolatela, conditela con il sugo e sopra cospargete con la mollica.

GALANELLE E FAGIOLI - Ingredienti x 4 Persone

Per il sugo: 400 gr. di fagioli - 80 gr. d'olio - 500 gr. di pomodori pelati - 1 spicchio d'aglio - pezzettini di sedano - sale e peperoncino q.b.

Per la pasta: 200 gr. di farina di semola - 150 gr. di farina di tipo 00 - acqua tiepida - un pizzico di sale.

Esecuzione : La sera prima mettete in ammollo i fagioli secchi con un pizzico di bicarbonato. La mattina lavate i fagioli e metteteli a cuocere lentamente coperti di acqua fino a quando saranno ben cotti.

Mettete le farine setacciate con un pizzico di sale, sulla spianatoia, formate al centro una fontana, unite l'acqua poco alla volta fino ad avere un impasto compatto. Stendete con il matterello una sfoglia dallo spessore di 3 mm. Fate asciugare la sfoglia, piegatela su se stessa formando un rotolo e ritagliatela a strisce molto strette.

Preparate il sugo mettendo a soffriggere l'olio con l'aglio e il peperoncino. Eliminate l'aglio dorato, unite i pelati, i pezzi di sedano ben lavati, e un po' di sale. Lasciate cuocere lentamente il sugo per circa 15 minuti. Unite questo sugo ai fagioli privati dell'acqua di cottura, fateli cuocere ancora per un po'; se necessario aggiungete un po' d'acqua.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolatela, conditela con i fagioli.



ORECCHIETTE E FUSILLI CON SUGO MISTO (foto sopra) - Ingredienti x 4 Persone

Per il sugo: 4 fettine scelte di carne di vitello - carne mista a pezzi di: agnello, muscolo di vitello - maiale (prosciutto, salsiccia e pancetta) - a piacere un pezzo di cotenna - 750 ml. di passata di pomodoro - 400 g. di pelati - 4 cucchiaini di olio - un poco di lardo - ½ cipolla; un po' di vino bianco o rosso (a piacere) - parmigiano o pecorino grattugiato q.b. - uno spicchio d'aglio - alcune foglie di prezzemolo.

Per la pasta: 250 g. di farina di semola e 250 g. di farina "00" - acqua tiepida, un pizzico di sale.

Esecuzione: Preparate le "bracirole" mettendo sulle fettine di carne e sulla cotenna un po' di sale, prezzemolo e aglio tritati, formaggio grattugiato. Formate un involtino che chiuderete con un filo o con degli stuzzicadenti.

Preparate il sugo mettendo a soffriggere olio con la cipolla tagliata a fettine e il lardo a pezzettini. Quando la cipolla è dorata eliminatela unitamente al lardo e aggiungete la carne, fatela rosolare bene girando spesso. Quando è ben rosolata aggiungete il vino e fatelo evaporare, unite i pelati, la passata di pomodoro, un po' di sale. Lasciate cuocere lentamente il sugo per 2 ore, aggiungendo ogni tanto un po' d'acqua. Il sugo deve essere ristretto, non troppo liquido.

Mentre il sugo cuoce preparate la pasta: mettete le farine setacciate sulla spianatoia con un pizzico di sale, formate al centro una fontana, unite l'acqua poco alla volta fino ad avere un impasto compatto.

Staccate dei pezzetti di pasta, stendeteli e con un coltello appuntito lavorate la pasta e capovolgete sul dito: questo per avere le orecchiette: Invece per i fusilli serve un bastoncino di ferro dove viene avvolta a lavorata la pasta. Lasciatela asciugare per un po'.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata per pochi minuti: Scolate la pasta e conditela con il formaggio grattugiato e il sugo.

PANCOTTO E BROCCOLI - Ingredienti x 4 Persone

Occorrente: 400 gr. di pane raffermo - 100 gr. d'olio - 1 kg. di cime di rape - 1 spicchio d'aglio - sale e peperoncino q.b.

Esecuzione : Mondate e lavate bene le cime di rape.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata nella quale immergerete le cime di rapa facendole cuocere per circa 10 minuti. A 2 minuti dalla fine della cottura unite il pane raffermo tagliato a pezzi.

In un pentolino soffriggete l'olio con l'aglio e il peperoncino.

Scolate il pancotto lasciando però un po' d'acqua di cottura ed unite subito l'olio soffritto.

Mescolate il tutto e servite ben caldo.

PANCOTTO RUCOLA E PATATE (foto sotto) - Ingredienti x 4 Persone

Occorrente: 350 gr. di pane raffermo - 150 gr. di patate - 100 gr. d'olio - 200 gr. di rucola selvatica - 1 spicchio d'aglio - sale e peperoncino q.b.

Esecuzione : Mondate e lavate bene la rucola.

Sbucciate e tagliate a dadini le patate, mettetele in acqua fredda salata e fate cuocere per 30 minuti. Aggiungete la rucola e fate cuocere per circa 3 minuti. Unite il pane raffermo a pezzi fate cuocere per ulteriori 2 minuti.

In un pentolino soffriggete l'olio con l'aglio e il peperoncino.

Scolate il pancotto lasciando però un po' d'acqua di cottura ed unite subito l'olio soffritto.

Mescolate il tutto e servite ben caldo.



PEZZEDDE E ACCE - Ingredienti x 4 Persone

Per il sugo: 50 gr. d'olio - 500 gr. di pomodori pelati - 1 spicchio d'aglio - 3 o 4 cuori di sedano.

Per la pasta: 250 gr. di farina di semola - 250 gr. di farina di tipo 00 - acqua tiepida - un pizzico di sale.

Esecuzione: Mettete le farine setacciate con un pizzico di sale sulla spianatoia, formate al centro una fontana, unite l'acqua poco alla volta fino ad avere un impasto compatto. Stendete con il matterello una sfoglia dallo spessore di 3 mm. Fate asciugare la sfoglia e tagliatela a forma di piccoli rombi.

Preparate il sugo mettendo a soffriggere l'olio con l'aglio. Quando questo è dorato eliminatelo e unite i pelati e un po' di sale. Lasciate cuocere lentamente il sugo per circa 15 minuti.

Mondate, tagliate a pezzi e lavate bene il sedano.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata, immergete il sedano e quando quest'ultimo è ben cotto unite la pasta e fatela cuocere per pochi minuti.

Scolate e condite il tutto con il sugo di pomodoro.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Marzo - 19 - Festività di San Giuseppe: Accensione dei falò nei vari quartieri del paese.

Maggio - Prima Domenica e 23: Pellegrinaggio e adorazione al Santuario della Madonna di Valleverde.

Giugno - 13 - S. Antonio: Fiera e Festeggiamenti in Onore del Santo

Luglio - 16 - Madonna del Carmine: Festeggiamenti in onore della Madonna con solenne processione.

Agosto

1/31 - Agosto Bovinese: manifestazioni culturali, mostre, spettacoli, sagre.

28/30 - Festa Patronale in Onore della Madonna di Valleverde.

27 - Concorso di poesia dialettale.

29 - Cavalcata Storica: Festeggiamenti in Onore della Madonna di Valleverde con solenne processione.

30 - Spettacolo di musica leggera.

Ottobre

Prima decade: Concorso pianistico internazionale "Florestano Rossomandi".

Prima domenica: Madonna del Rosario, festeggiamenti in onore della Madonna con solenne processione.

7 - San Marco: Patrono di Bovino e Compatrono della Arcidiocesi di Foggia-Bovino, festeggiamenti in onore del Santo con solenne processione.

Seconda domenica - San Celestino Martire: Festeggiamenti in onore del Santo con solenne processione, con la presenza della fanfara dei bersaglieri. Fiera, spettacolo di musica leggera. **Sagra delle castagne (la vigilia).**

Dicembre

Festa dell'olio - " riscopriamo gli antichi sapori ": percorso di assaggi, piatti tipici nell'armonia del folklore popolare.

Ma vediamo nel dettaglio qualche manifestazione ...

San Giuseppe - 19 marzo

In occasione della Festività di San Giuseppe, a Bovino, l'Associazione Turistica Pro-Loco, organizza in collaborazione con la Confraternita della SS. Annunziata e col patrocinio del Comune di Bovino, la manifestazione " **I Fuochi di San Giuseppe**".

L'accensione dei Falò a Bovino nella ricorrenza di San Giuseppe affonda le radici nella notte dei tempi e finisce con il confondersi con culti tipici del mondo pagano - precristiano. Non a caso la ricorrenza in onore di San Giuseppe corrisponde all'equinozio di primavera, periodo per eccellenza consacrato, con processioni rituali e fuochi di purificazione alla celebrazione della rinascita della natura. Le cerimonie del fuoco, sia nei culti pagani che in quelli cristiani, sono abbastanza affini per quello che riguarda gli scopi che si spera di ricavarne. Si affidano al fuoco l'abbondanza del raccolto, il benessere degli uomini e degli animali, il compito di scongiurare, di scacciare o, se vogliamo, di "bruciare " tutte le potenze negative. Il fuoco insomma ha avuto sempre una doppia valenza: negativa come strumento per allontanare il male, positiva per simboleggiare i benefici del sole, della luce e, dunque, delle divinità.

A Bovino, in particolare, il falò più importante era quello che veniva acceso la sera della festività di San Giuseppe nella raccolta piazzetta antistante la Chiesa dell'Annunziata in cui era, e lo è tuttora, onorata una bella e artistica statua del Santo.

In cima alla catasta, prevalentemente costituita di rami di ulivo provenienti dalla potatura degli alberi, veniva esposto un santino con l'immagine sacra. Mentre bruciavano le " frasche ", intorno al falò si recitava il *rosario* e si intonavano canti religiosi. Quando le fiamme si spegnevano, vi era anche l'usanza di mettere sotto la brace delle patate che per lo più venivano date da mangiare ai bambini. La manifestazione si concludeva con la raccolta della brace che ciascuno portava nelle proprie e misere e poco riscaldate case di una volta.

Ancora **OGGI** sin dai primi giorni di marzo i ragazzi di Bovino girano per le campagne alla ricerca di legna, arbusti e "frasche" che servono per la costruzione del falò di San Giuseppe.

La **PRO-LOCO** ha fatto propria la manifestazione con l'indizione di una gara tra i rioni del centro abitato secondo un apposito regolamento.

La manifestazione ha inizio con la funzione religiosa serale del 19 Marzo nella Chiesa della S.S. Annunziata ove si celebra la novena in onore del Santo. Terminata la funzione, il Priore della Confraternita accende il fuoco davanti alla Chiesa procedendo con la benedizione e successiva consegna delle *fiaccole* ai *Capisquadra* che partono per i rispettivi rioni. Quando i falò si accendono, si vedono brillare in determinati punti del paese fuochi di fiamme e "scattedde" (scintille) che salgono sempre più in alto nel cielo. Paesani e turisti fanno il giro per le piazzette del piccolo borgo per assistere al suggestivo spettacolo e assaggiare le specialità alla brace, salsicce e torcinelli, che vengono preparate e offerte dai membri delle squadre e dagli abitanti del rione.

Una giuria composta dal Presidente della Pro-Loco, da un membro del Consiglio di Amministrazione, dall'Assessore alla Cultura, dal Priore della Confraternita e da tre soci dell'Associazione, premia il falò più bello secondo le indicazioni del regolamento (ordine, organizzazione, animazione, ecc).

La manifestazione, che nell'anno 2003 è stata ripresa dalle telecamere di RAI INTERNATIONAL per la trasmissione la *Giostra dei Borghi*, sta riscuotendo sempre più successo e consensi tra i giovani.



Serenata - Pasquale Sabato Santo

Un'altra particolare tradizione, tuttora viva e radicata nelle abitudini del popolo bovine, è quella della "serenata pasquale" che, puntualmente, si rinnova **la notte del Sabato Santo**, Vigilia di Pasqua. Dopo la Messa di mezzanotte, allo sciogliersi delle campane, che annunciano la Resurrezione di Cristo, gruppi più o meno improvvisati di giovani e meno giovani, muniti di strumenti musicali (in particolare chitarre e fisarmoniche), girano per le strade del paese, bussando di porta in porta, per portare in ogni casa la "serenata", come segno di felice auspicio, ricevendo, in cambio, ogni sorta di cibarie, con cui banchettare, tutti insieme, fino a tarda notte. In passato, in tempi di disagi e di ristrettezze economiche, si raccoglievano particolarmente le "uova di gallina", che venivano utilizzate il giorno successivo, per la preparazione di pranzi e dolci pasquali.

La serenata, schietta manifestazione dell'anima e della fantasia del popolo, attraverso le sue strofe, semplici e spigliate, ma particolarmente esplicative, riassume e rivela a pieno il significato simbolico che si vuole attribuire a questa singolare usanza, evidentemente legata ai riti e alle consuetudini pasquali locali: manifestare la propria gioia, da vivere e condividere, in un clima di allegria e di partecipazione collettiva, per festeggiare il momento di passaggio dalla Quaresima, tempo di privazione e di digiuno, alla Pasqua, giorno di letizia e di delizia, per il cuore e ... per il palato.

Testo della serenata:

Rit. Bbuóna sére padróne re chése

t'amme addutte sta serenéte,

la quarésème ié passéte

e nóuie vouléime cammarè.

1. Ue' padro' fa lèste lèste,

ogge ié sabbete e créie ié fèste,

scinne abbasce cu la camméise

e ràcce le ccuóse ca c'è prumméise.

2. Agge sapóute ca tiéne l'agniélle

stipamille na tacchecèlle,

stipamille 'nda lu stepòune

andó ce stanne le ccuóse bbuóne.

3. Agge sapóute ca tiéne l'uóve,

e nen me muóve e nen me muóve,

e se nen me ne rè quarande

nen me muóve ra quannànde.

4. E se nen me ne rè trènde,

nenn' allènde, nenn' allènde,

e se nen me ne rè vinde

sckàsce la póрте e me fécche rìndre...

Rit. Bbuóna sére padróne re chése

t'amme addutte sta serenéte,

la quarésème ié passéte

e nóuie vouléime cammarè.

I pellegrinaggi a Valleverde - maggio

Il Santuario di Valleverde, scelto dalla Vergine a suo culto speciale, fin dal giorno della sua Prodigiosa Apparizione, è stato per il popolo bovine meta di devoti pellegrinaggi che, annualmente, si perpetuano la **prima domenica di maggio** e il **23 maggio**.

Nella **prima domenica di maggio**, muove al santuario la rituale processione votiva, alla quale prendono parte, insieme al popolo, le confraternite e la rappresentanza del Capitolo Cattedrale. Al ritorno in paese, si

benedicono le campagne con la Reliquia del Braccio di San Marco, Patrono della città. Ed è sempre uno spettacolo piacevole e suggestivo: alla spirituale bellezza della fede del popolo si accomuna mirabilmente l'agreste bellezza della natura. Non è noto quando ebbe inizio la devota usanza, certo rimonta ad epoca remota e probabilmente si volle con essa commemorare il glorioso avvenimento dell'Apparizione, avvenuto appunto, in primavera.

Il **pellegrinaggio del 23 maggio** è invece legato all'evento della miracolosa pioggia del 23 maggio 1888. Ricordiamo l'avvenimento: una terribile siccità affliggeva da più mesi tutta la Puglia, l'annata agricola si presentava sotto i più infausti auspici; gli agricoltori temevano la rovina e i vignaioli la miseria. Si sentiva estremo bisogno della pioggia ristoratrice. Il popolo di Bovino, si legge in un Verbale conservato nella Curia Vescovile, intraprese, il giorno 21 maggio, un pellegrinaggio, notevole per il concorso dei pellegrini (circa 6000 persone) e per lo spirito di penitenza e di preghiera, per implorare l'aiuto e l'intervento della Vergine Maria, che ancora una volta accolse le implorazioni del suo popolo. Il cielo che fino a quel giorno si era mostrato limpido e sereno, si coprì di un improvviso assestamento di nubi, che al ritorno in città dei pellegrini, si sciolsero in scarsa pioggia, che divenne più copiosa nel giorno seguente e copiosissima nell'ultimo giorno del Triduo penitenziale. Il raccolto di quell'anno fu abbondantissimo e, in memoria dell'evento, che "aveva presentato caratteri visibilmente miracolosi", fu istituita, per voto del popolo, l'annua processione di ringraziamento del 23 maggio, che ancora oggi i bovinesi, fedeli all'impegno assunto dai loro avi, rinnovano con immutata devozione per riaffermare alla Vergine di Valleverde la loro profonda riconoscenza.

Anche nel mese di maggio molti altri pellegrinaggi, e numerosi, arrivano al Santuario da vari paesi della Diocesi di Bovino, specialmente da Montaguto, che venera la Madonna di Valleverde come sua Protettrice.

Sagra della bruschetta (foto sotto) - Agosto bovinese

La manifestazione, nata e conosciuta col nome di "*Viva la Gente - Festa popolare in San Procopio*", si ripete ogni anno a Bovino il giorno del 25 Agosto ed è organizzata dalla Pro-Loce in collaborazione col Comitato Pro - Valleverde, rientrando dal 1991 a pieno titolo nella vasta gamma dei festeggiamenti in onore di Maria S.S. di Valleverde patrona di Bovino e stella della Daunia.

La sagra è il trionfo dell'olio d'oliva di cui abbonda l'alta collina di Bovino centro montano del Sub-Appennino Dauno.



"**CRUSKELE**" (pane tostato alla brace condito con olio e pomodoro) e "**PIZZ FRITT**", vengono offerte ai numerosi turisti presso gli stand e le tavole allestiti nei vicoli e nelle piazzette del rione San Procopio ove tutta la gente è coinvolta nell'organizzazione della festa.

Sapori e profumi di un tempo si mescolano al paesaggio, al brusio della gente e al ritmo dei gruppi folcloristici che sfilano per le viuzze dell'antico quartiere cantando e danzando.

Tutto questo rende ancora più splendido e suggestivo lo scenario nel borgo antico di Bovino che, nel 2003 ha ottenuto il riconoscimento di uno dei "*Borghi più belli d'Italia*".

Tra Archi e Palazzi - Agosto bovinese

Tra Archi e Palazzi è una manifestazione storico - culturale di tipo agonistico ambientata nella Bovino del '700 alla Corte dei Duchi Guevara.

I Guevara, i potenti Signori della Navarra, discendevano da una tra le più grandi e illustri famiglie di Spagna. Essi hanno governato il Ducato di Bovino dal 1575; don Giovanni Guevara I Duca di Bovino, fino alla cessazione dello stato feudale nel 1806, e ancora, oltre questa epoca, fino ai primi decenni del '900, hanno avuto una incidenza profonda e positiva nella storia di Bovino. Grandi Signori del Regno, con cariche altissime alla corte partenopea, mantennero in grande dignità il nostro Castello Ducale e costruirono palazzi residenziali che caratterizzano il Borgo Antico di Bovino, fecero e mantennero grandi taverne di posta, fontane, ponti e poderi rustici di avanguardia, così come si dotarono di biblioteche e pinacoteche di prim'ordine.

Nell' Agosto del 1748, nel Ducato di Bovino si rinviene un Palio di grande bellezza che raffigura la Venerata Effigie della Madonna di Valleverde. Ogni rione vorrebbe tenerlo nella sua chiesa, ogni Confraternita vorrebbe portarlo in processione, tutto il paese è in tumulto. Così dopo aver sentito i saggi Consiglieri, il Sig. Duca, Don Giovanni Maria Guevara, riunisce i capi delle contrade e così parla:

"Destrezza et forza lo Palio assegnerando, al Rione che avrà li dui campioni Che, lesti assai e carichi di doni, Dagli archi vincitori tornerando"

Tale è il messaggio del Duca che viene portato dal banditore per le vie del paese.

E, quando parla il Duca nasce "TRA ARCHI E PALAZZI"

I quartieri di "**San Procopio**", "**San Martino**", "**La Portella**", "**Muro dell'Angelo**" e "**Muro della Morte**", segnaleranno ognuno due campioni che gareggeranno per la conquista del Palio.

La sacra Effigie per un intero anno apparterrà ai vincitori, sarà portata in processione dalla loro Confraternita e sarà custodita nella loro chiesa. Le gare semplici e faticose, divertenti ed impegnative sono ispirate ai giochi dei ragazzi nelle strade: "*lu zuòdde*", "*la corse a tre ccosse*", "*la còrse cu li tragne*," "*la còrse cu li circhie*", "*la còrse 'nda li sacche*", "*la atta ce-chète*", "*le cavallètte*".

Esse si svolgeranno su un percorso che, partendo dalla Cattedrale, passa attraverso tutti gli Archi e Palazzi del Centro storico, Corso V. Emanuele e alla Cattedrale torna. Le nobili famiglie di Bovino, i Pisani, gli Alfieri, i Verzilli, i Barone e i Macchiarelli, simbolo ed orgoglio dei vari quartieri, sono direttamente coinvolte ed offriranno ogni collaborazione per la riuscita della competizione, nel corso della quale non mancheranno di riverire all'Autorità locale, Sig. Duca, e per inviargli dei doni simbolici onde poter manifestare l'apprezzamento verso l'azione amministrativa svolta, o la disapprovazione, oppure l'incitamento a fare meglio.

Il panorama che fa da sfondo alla manifestazione è proprio il Borgo Antico.

Essa si articola in 3 momenti principali dal tardo pomeriggio fino a tarda sera:

1° Momento: E' rappresentato da una serie di quadri di vita dell'Epoca (1700) con particolare riferimento sia ai Palazzi e ai Costumi delle famiglie nobili, ciascuna col proprio stendardo riferito anche al colore del quartiere rispettivo, in contrapposizione alla vita e alle attività del mondo contadino, artigianale e domestico.

2° Momento: Benedizione del Palio in Piazza Duomo, con la partecipazione delle confraternite, alla presenza del Ministro del Duca, dei Giudici di gara, dei Giocatori e dei Musicisti, tutti rigorosamente in costume d'epoca. Dopo la benedizione i Giocatori vengono accompagnati dai Giudici presso i rispettivi palazzi ove sono ricevuti dai Notabili e gradualmente inizia a costruirsi il corteo.

3° Momento: E' quello ludico - agonistico; giovani bovinesi (Giocatori) in rappresentanza dei cinque rioni del centro storico, dopo aver prestato Pubblico Giuramento si contenderanno il Palio della Madonna di Valleverde partecipando a sei o più gare finali ispirate ai giochi popolari dell'epoca.



La Cavalcata Storica (foto sopra)- 29 agosto

Un momento altamente caratterizzante della vita religiosa e culturale di Bovino e della sua Diocesi è stato rappresentato dal 1266 in poi con l'Apparizione della Madonna di Valleverde nel bosco di Mengaga ove fu costruito l'omonimo Santuario.

Era vescovo Pietro della Scalera quando Marino Boffa, signore di Bovino, chiese ed ottenne dalla regina Giovanna II d'Angiò il diploma del 15 Giugno 1534 col quale si concedeva il privilegio della fiera per 9 giorni di ogni anno, 4 giorni prima e 4 dopo, la festa della decollazione di S. Giovanni Battista, che ricorre appunto il 29 Agosto.

Nel Sinodo Diocesano, poi, celebrato a Bovino dal Vescovo Galderisio nel 1631, fu sanzionato che il 29 Agosto fosse giorno festivo di precetto e segnasse l'anniversario della Consacrazione del Santuario di Valleverde. L'avvenimento è importante perché il 29 Agosto rappresenta il giorno più sacro per i Bovinesi, il giorno dedicato alla Santissima di Valleverde, protettrice del paese, alla fiera, alle feste, alla famosa "**Cavalcata**" che da allora si ripete fedelmente ogni anno in questo fatidico giorno.

Con la **CAVALCATA STORICA** Bovino festeggia la sua Protettrice, Maria S.S. di Valleverde, e rievoca il suo passato. Il Simbolico rito dell'offerta dell'olio, da parte di un comune dell'Antica Diocesi, rievoca l'omaggio che le *Autorità Civili* rendevano alle *Autorità Religiose* del tempo presso il Santuario per rinsaldare, grazie alla comune devozione a Maria, i legami tra la Chiesa e la Municipalità locale.

Il **CORTEO**, cui partecipano le massime Autorità cittadine, militari e religiose dei paesi limitrofi, della Provincia e dell'antica diocesi, ciascuna col proprio stendardo, avviene in forma solenne e si compone di quadri in costume d'epoca che rievocano i momenti più importanti della storia bovinese.

Il **primo quadro**, preceduto da rullo di tamburi e squilli di trombe, rievoca l'epoca **medievale** dell'apparizione della Madonna al legnaiolo Niccolò (1266) con l'ingresso in città della statua della Madonna scortata da cavalieri e dame col seguito dei popolani.

Il **secondo quadro** ricorda la visita resa al santuario dalla Serenissima donna Maria d'Austria, sorella del Re di Spagna Filippo IV e sposa di Ferdinando d'Austria, in occasione della sua permanenza a Bovino presso la corte dei duchi Guevara nel 1630. Ella vi giunse con una scorta di 2000 uomini tra fanti e cavalieri.

Segue il **quadro settecentesco** che rappresenta il Duca Giovanni Maria Guevara e la Duchessa Anna Maria Suardo (1750) col seguito delle famiglie notabili (Alfieri, Macchiarelli, Verzilli, Barone, Pisani). I Duchi Guevara, signori di questa terra per circa quattro secoli, in tale occasione aprivano le loro stalle e mettevano a disposizione della comunità cavalli e carrozze per percorrere il tragitto dal Santuario al paese.

Il Gruppo folk "*La Contadinella*" rappresenta, insieme ad altri, la tradizione popolana contadina di **fine '800 e inizio '900** che sempre ha primeggiato nella devozione a Maria di Valleverde.

Il Corteo si conclude con i **Notabili del '900** e con **cavalieri** avanzanti su **bellissimi cavalli** preceduti dalle **Autorità** civili, militari e religiose locali e della Provincia.

Il Corteo, preceduto dal rito civile – religioso presso il santuario, parte dall'ingresso del paese, si snoda lungo il Corso principale tra due fitte ali di popolo preso da grande entusiasmo, procede verso il Castello Ducale fino alla Cattedrale ove avviene la benedizione dei Cavalieri da parte dell'Arcivescovo e successivo ritorno di tutti i gruppi partecipanti su Corso V. Emanuele.

La "Cavalcata storica" costituisce un momento di altissima aggregazione che accomuna i cittadini dell'intero territorio montano e provinciale e incide fattivamente sul turismo del paese che in questo periodo vede triplicare la sua popolazione.

Il **Comune di Bovino** ha, da sempre, sostenuto la manifestazione, ma la gestione tecnico-organizzativa della stessa è stata sempre affidata al **Comitato Pro - Valleverde** e alla **PRO LOCO**.

Festa Patronale di San Marco di Ecana (foto sotto) - 7 ottobre

Viene festeggiata il 7 ottobre, giorno della morte del Santo, avvenuta in Lucera, a 62 anni, il 7 ottobre del 328. Il giorno della festa, preceduta da un "settenario" in onore del Santo, si ha la Solenne Processione del busto d'argento con le reliquie del Santo. Anticamente la festa era caratterizzata da alcune manifestazioni liturgiche e folcloristiche come "LA VEGLIA IN ONORE DI SAN MARCO" e il "GETTO DELLE NOCI" a ricordo della guarigione di uno storpio ad opera del Santo. Ora di quelle manifestazioni non resta neppure il ricordo. Ha contribuito a mantenere vivo il culto, l'istituzione della "*Confraternita di S. Marco*" (riconosciuta giuridicamente con R.D. del 1756).



San Celestino - Sagra delle Castagne – ottobre

Nella Chiesa Santa Maria delle Grazie si venera San Celestino Martire, centurione romano convertitosi alla fede cristiana e per questo giustiziato. Il suo Corpo, mantenutosi quasi intatto nei secoli, è contenuto in un'artistica urna, insieme ad un'ampolla con il suo sangue. Fu estratto con mandato del Papa dal cimitero di San Callisto (III sec. d.C.) in Roma e la relativa concessione fu emanata nel 1800.

Bovino festeggia San Celestino soldato e martire la **seconda domenica di ottobre**.

I festeggiamenti in onore del Santo iniziano con l'arrivo della **Fanfara dei Bersaglieri** (nel pomeriggio della vigilia). Le manifestazioni civili proseguono con la cerimonia di deposizione delle corone di alloro ai Monumenti ai Caduti.

Immaneabile, la sera, l'appuntamento con la **sagra delle castagne** nel suggestivo quartiere di "Via Sotto le Mura".

La domenica mattina spari di mortaretti danno il via alla festa religiosa che si conclude con una solenne processione nella quale viene portata in corteo la Teca contenente le reliquie di San Celestino, e anche la statua della Madonna delle Grazie.

Particolarmente interessante è la Fiera di San Celestino.

Dove mangiamo ?

Ristorante DA TONINO - Localita' ponte bovino - 71023 - Bovino (FG)

LA TAVERNA DEL DUCA Ristorante Pizzeria - Piazza xx settembre, 5 - 71023 - Bovino (FG)

LA CANTINA - Via barone, 1 - 71023 - Bovino (FG)

Ristorante DIZZY - Contrada padula - 71023 - Bovino (FG)

Ristorante ANTICO FRANTOIO - Via san francesco, 27 - 71023 - Bovino (FG)

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non abbiamo notizie sulla presenza, nel territorio del borgo, di strutture idonee ad ospitare il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agriturismo Tenuta Capaccio - C.da Carpine - Bovino 71023 - Bovino - Foggia – tel. 340.2600484 - 340.2600492 - 0881.961739 - www.tenutacapaccio.it - Antica masseria ristrutturata, vicina al torrente Cervaro, sorge ai piedi di Bovino, uno dei borghi più affascinanti del sub-appennino Dauno meridionale.

Info Turistiche ...

Comune di Bovino : Via Soldato A. Leggieri, 1 - Tel. 0881 966711 - Fax 0881 961093 - Pec: comune.bovino.fg@halleycert.it

Comune : Ufficio Cultura: tel.0881966720 - orario 8-14

Proloco : tel.0881966475 - orario 9-12 :: 16-18 - www.prolocobovino.it

Museo Civico: tel. 0881961025 - orario 8-13 - www.bovino.museum.com

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Bovino – Agriturismi.it – Proloco Bovino .

