Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU

Italiadomani

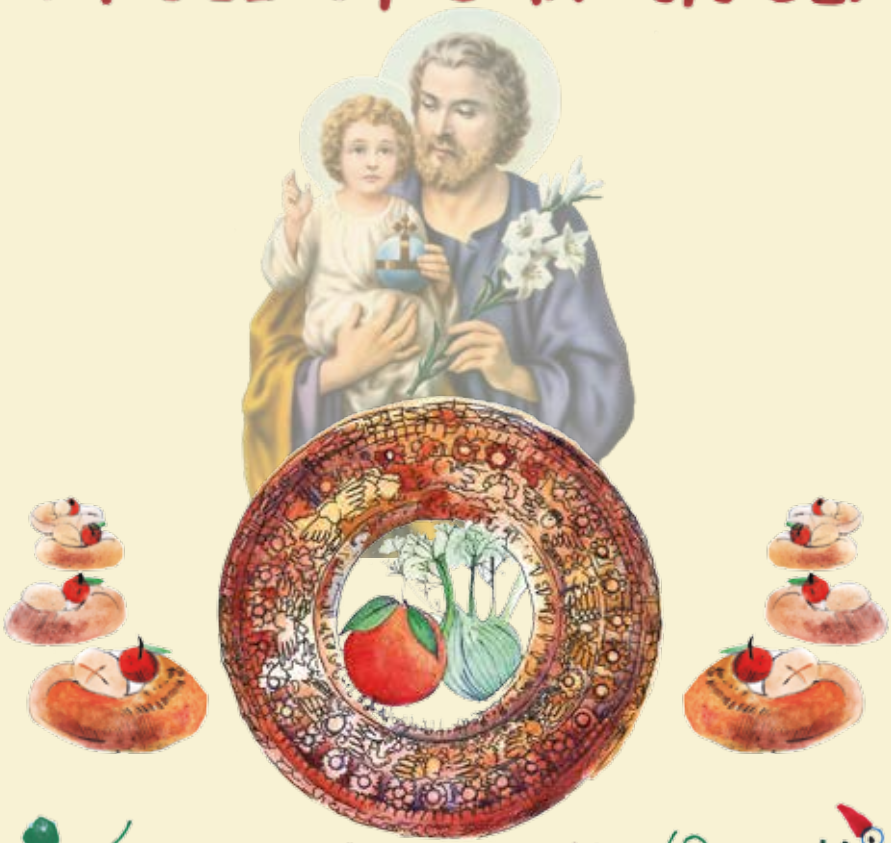
REGIONE PUGLIA

MINISTERO DELLA CULTURA

Comune di Minervino di Lecce

Mercatino del Gusto

LE TAVOLE DI SAN GIUSEPPE



Borghi divini Tra Santi fiabe e megaliti

MINERVINO DI LECCE 17-18-19 MARZO 2024

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 completate 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 addobba 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

DOMENICA 17 MARZO 2024 ore 17.30
CONVEGNO - Ex asilo Scarciglia via Sant'Angelo

Il significato simbolico del pane nei riti religiosi
dal Gargano al Salento espressione di nutrimento spirituale e condivisione comunitaria

Saluti istituzionali
Ettore Salvatore CAROPPO Sindaco di Minervino di Lecce
Don Matteo BRUNETTA Parrocchia San Michele Arcangelo di Minervino di Lecce
Salvatore SANTESE Presidente Associazione Mercatino del Gusto di Maglie

Relatori
Don Marcello MANGIA autore del libro "Le Tavole di San Giuseppe"
Gino DIMITRI Storico della scienza
Loredana CAPONE Presidente del Consiglio Regionale della Puglia
Gianfranco LOPANE Assessore al Turismo regione Puglia
Donato PENTASSUGLIA Assessore Agricoltura Regione Puglia
Francesco FRIGIOLA Sindaco di Laterza

Moderano **Rosaria BIANCO** e **Marcello FAVALE**

LUNEDÌ 18 MARZO 2024 ore 17.30
GUSTOLAB - Ex asilo Scarciglia via Sant'Angelo

La PASTA, ottimo nutriente e comfort food per eccellenza
Secca o fresca? Fatta a mano o a macchina? L'importante è la qualità, da riconoscere e gustare in quattro versioni "base": con olio crudo, al pomodoro, con le verdure e i legumi

con **Gino DIMITRI** Storico e agricoltore
Andrea CAVALIERI Pastificio "Benedetto Cavalieri"
Alessio GUBELLO Chef "Pasta d'Elitè"
Cosimo VIZZINO Agricoltore "Vizzino Orto Buono"

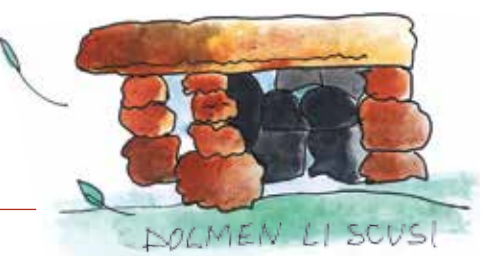
Presenta **Michele BRUNO**

MARTEDÌ 19 MARZO 2024 - ore 17.00
GUSTOLAB - Ex asilo Scarciglia via Sant'Angelo

Prospettive future: tornare al passato o fiducia nel nuovo?
Legumi, ortaggi, olio, uova e pane raffermo.

con **Giulio APOLLONIO** "Uovo perfetto"
Gino DIMITRI Storico e agricoltore
Antonio CALÒ Legumi "Calò&Monte"
Donato CAROPPO Panificio "Caroppo"
Alessandra FERRAMOSCA Cuoca itinerante

Presenta **Francesco ZOMPÌ**



LUNEDÌ 18 MARZO 2024 aperta al pubblico la sera

La Tavola dei Bambini via Sant'Angelo Chiesa dell'Immacolata
a cura dell'Associazione Minervino Mini Town

MARTEDÌ 19 MARZO 2024 - ore 19.00

TAVOLA DI SAN GIUSEPPE in Piazza Umberto I
a cura dell'Associazione Minervino Mini Town
Presentano **Domenico CARRAPA e Maria DI FILIPPO**

LUNEDÌ 18 dalle 19.00 in poi - MARTEDÌ 19 dalle 10.00 alle 12.00

Le Tavole di Minervino, Cocumola e Specchia Gallone

percorso tra le tavole

MINERVINO DI LECCE

Famiglia Pagliara Ponzo - via Scarciglia, 78
De Giuseppe Antonella - via Kennedy, 63
Famiglia Accoto Marcello - via De Amicis, 31
Famiglia Mauro Francesca - via Garibaldi, 35
Merola Paola - Rione San Pietro, 3
Galati Fernando - via Piave, 59
Famiglia Rizzello Sergio - via Borgo Murtole, 159
Giannetta Katia - via Fiume, 105
Valentina Coia - via Chiusure Nuove, 22
Famiglia Bello - via Trento, 10
Famiglia Merico Nadine - via Principe di Piemonte, 7
Pro Loco Minerva - via Castello, 2 (Dimora Duchessina)
Rizzo Fabrizio - corte Leonardo da Vinci, 3
Famiglia Massafra - via Giovanni Macchi, 99 int. E
Associazione Minervino Minitown - via Sant'Angelo (Chiesa Immacolata)
Gruppo Famiglie Parrocchia San Michele Arcangelo Piazza Umberto I, ingresso oratorio

COCUMOLA

Associazione genitori insieme via Oberdan, 1
Gruppo Fratres via Santa Cesarea, 56
Rizzello Nunziatina via Mogadiscio, 47
Casa di riposo via Ungheretti, 37
Giannetta Graziana via Manzoni, 81

SPECCHIA GALLONE

Volontari della Parrocchia saletta vicino la Chiesa
Associazione Culturale Sant'Anna Sagrestia Cappella di Sant'Anna
Marzo Anna Maria via Santa Marina, 5
De Giuseppe Anna Pietrina via Lecce, 43
Marzo Damiano via Lecce, 83
Mauro Anna via Lecce, 53
De Luca Massimo via Ada Negri, 13
Don Cristian Galati via Sant'Anna, 81

LUNEDÌ 18 e MARTEDÌ 19 MARZO 2024 dalle ore 18.00

I sapori di Minervino

Percorso gastronomico - via Procuratore G. Bandello

Vizzino Orto buono • Infuso natura • N'grillo frutta • Forno Caroppo • Baccaro salumi
Menhir Salento • Aloe Casciaro • Bar Claudio

Il cibo di strada

Street food della tradizione - via Fiume

Chips Salento Chips • Pittule Antonio Boccadano • Baccaro Braceria • Birrificio B94
La Puccia Mirko&Federica • Copeta Stella

Gusto Folk - *via Fiume*

LUNEDÌ 18 MARZO ore 20.00
Anna Cinzia VILLANI (voce, organetto)
Gioacchino DE FILIPPO (tamburo, voce e fisarmonica)
Maristella MARTELLA (danza)

MARTEDÌ 19 MARZO ore 20.00
Massimiliano DE MARCO (voce e chitarra)
Luca BUCCARELLA (voce e organetto)
Giulia PICCINNI (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

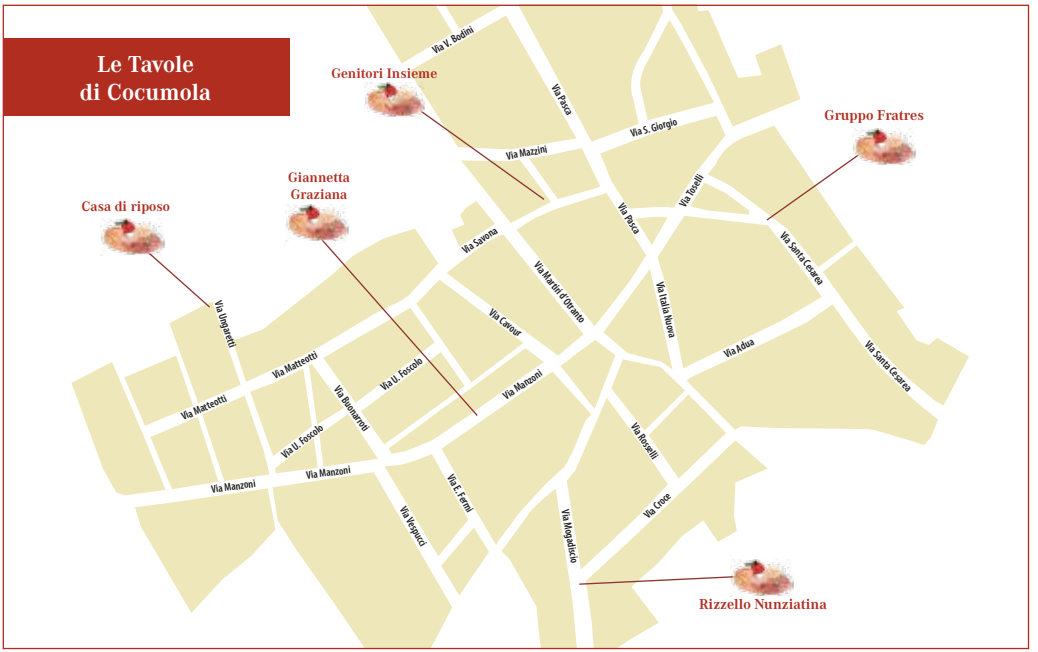
Ufficio stampa: Leda CESARI
Fotografo: Zeno Marco RIZZO
Filmmaker: TERESIA FILM
Social Media: Rosaria BIANCO
Coordinamento logistico: Antonio GUARINI
Illustrazioni: Valentina D'ANDREA
Impaginazione grafica: MEDIAMAR srl
Stampa: GIOFFREDA
Segreteria: Alessandra BRUNO

Partner Tecnici

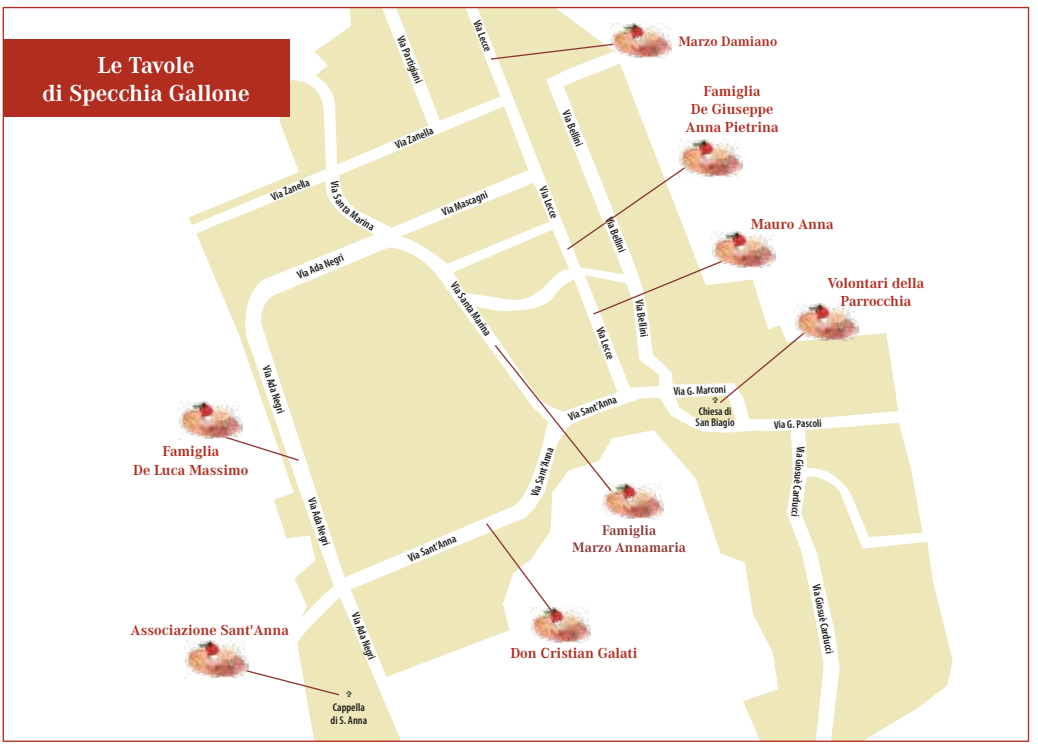
Patrocinio

PROVINCIA
DI LECCE

Le Tavole di Cocumola



Le Tavole di Specchia Gallone



Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Italiadomani
REGIONE PUGLIA
MINISTERO DELLA CULTURA
Puglia PROMOZIONE Agenzia Regionale del Turismo