

Week End nell'Italia DE.CO.

Rutigliano, il sibilo della terra cotta

L'argilla, la terra che fa nascere una delle più squisite uve da tavola italiane — giganti chicchi d'oro che raggiungono i migliori mercati —, ha segnato l'intera storia di Rutigliano. Lo dicono i numerosi reperti, che trovi nei tre piani del Museo civico Grazia e Pietro Didonna: vasi, anfore, lucerne delle comunità che hanno popolato il territorio dall'età neolitica all'Alto Medioevo e che l'argilla sapevano ottenere oggetti ancora ammirevoli dopo migliaia d'anni.

Rutigliano è una cittadina di 18.000 abitanti che dista 20 chilometri a sud est di Bari. Una delle esperienze più insolite e al tempo stesso avvincenti per visitare il centro storico è quella di farsi con orgoglio guidare e scortare dai minivigili — io considero l'esperienza voluta dall'Amministrazione altamente educativa e ad essa va un plauso sincero —, ovvero ragazzi e ragazze giovanissimi che svolgono attività di rappresentanza a supporto degli incaricati veri e propri.

Alle loro coinvolgenti parole dai un valore maggiore: ecco che ti portano a visitare il torrione con la loggia ad archi di Palazzo De Franceschis, poi la Torre Normanna del Castello. Dall'ultimo piano, dopo avere ammirato gli affreschi quattrocenteschi raffiguranti la Pietà, ammira le lame (i letti di antichi fiumi) che digradano verso il mare ed i paesi circostanti: Noicattaro, Conversano. Non distante ti mostrano la loggia ad archi che poggiano sui capitelli corinzi e putti in pietra del Palazzo Antonelli sino ad arrivare alla cattedrale, dedicata a Santa Maria della Colonna. Soffermati con gli occhi sull'architrave del portone principale che raffigura Cristo fra i dodici apostoli e sulla lunetta con una sbalorditiva Annunciazione. L'interno è anche arricchito dal duecentesco prezioso leggio marmoreo e dal polittico di Antonio Vivarini del 1470. Sull'arco a sesto acuto della Porta di Bari, primitiva porta della città rivolta verso il capoluogo, sono poste le croci in ricorrenza di ogni Anno Santo; sullo stesso arco un'incavatura è il riparo dove i soldati si appostavano durante il turno di guardia.

Fuori Rutigliano in grande quantità i siti archeologici: nella zona Bigetti-Purgatorio, a 5 chilometri dal centro sulla strada per Turi, tra gli anni 1976 e 1980 si sono ritrovate tombe a sarcofago con corredi funerari come vasi in bronzo, gioielli in oro, fibule d'argento; in contrada Castiello, alla stessa distanza dal centro ma in direzione nord, tombe e monete battute dalla città di Azetium; nel rione Madonna delle Grazie nel 1976 una tomba di una coppia di sposi di 5500 anni fa fu portata alla luce con quanto serviva alle due anime nell'aldilà, ovvero vasi di ceramica chiara e dall'impasto scuro.

Così a Rutigliano questa tradizione di lavorare l'argilla non poteva che essere valorizzata attraverso la Denominazione Comunale. Ma ispirando gli artisti locali verso qualcosa di veramente insolito: fischietti. Arguzia ed abilità hanno dato vita nel corso dei secoli ad un'arte vera e propria nella costruzione del fiscaluru, un biscotto d'argilla su un cui lato si trova una fessura ed un beccuccio che permette l'emissione del fischio. Infatti le forme artistiche vanno da quelle classiche a quelle più bizzarre e che suscitano sarcasmo: automobili piene all'inverosimile di gente, carabinieri ritratti in maniera poco ortodossa, politici raffigurati nei modi più irriverenti. L'argilla viene preparata, lavorata e poi pressata in due stampi di gesso. I due stampi vengono sovrapposti. Quando si raggiungono le ottimali condizioni di umidità ed il giusto grado di pressione, lo stampo può essere aperto. A questo punto per ultimare il fischiello occorre usare un bastoncino di legno che permette di controllare se il fischiello funziona. Dopo di che, questo viene cotto anche per quattro giorni. Una volta raffreddatosi, può essere colorato con tinte brillanti. La terra in cui i fischielli sono nati, celebra l'importanza dell'argilla, riconoscendole una fondamentale importanza per la sopravvivenza della tradizione dei fischielli. Moccia, Leone e Porcelli gli atelier più frequentati. Quando si dice la Terra.

APPUNTI DI VIAGGIO

Puoi dormire presso

Agriturismo Lama San Giorgio
Strada Provinciale 84, chilometro 8,700
Telefono 0805237535

B&B Torre Belvedere
contrada Belvedere
Telefono 3475040575. Qui trovi anche buon cibo.

Puoi mangiare

(esigi i brascioul, ovvero gli involtini di carne equina ripieni di spezie; le melanzane ripiene, i p’rciedd, che sono caratteristici stuzzichini fritti; le pettole e le frittelle ripiene di ricotta sc’quan piccante) presso:

Trattoria Borgo San Nicola
Piazza Umberto I, 1
Telefono 0804767917

Ristorante La Locanda
Via Giacomo Leopardi 75
Telefono 0804761084