



Report 2 settembre

Organetto, chitarra e tamburello sono stati gli strumenti musicali che hanno accompagnato la pizzica e gli altri balli tradizionali di Alberobello e dintorni la sera del 2 settembre durante l'evento denominato "in masseria sotto le stelle". presso la Masseria dell'Aglio, nei pressi di Alberobello, per iniziare in spensieratezza il mese di settembre dedicato all'Alzheimer ed alle altre Demenze.

Enti Partner



Così l'associazione Arteca di Alberobello ha rappresentato la cultura degli "Antichi mestieri" narrata da più scene: "u mest d'asch" era l'artigiano falegname/fabbro che preparava e riparava gli aratri per il dissodamento del terreno; il "cestaio" per il confezionamento di ceste, cestini e panieri con rami di legno e simil-corde prodotte dalle piante del territorio circostante; "u s'ggér" per il confezionamento e la riparazione delle sedie "in paglia" ricavate sempre da piante locali; l'arrotino per affilare lame e riparare col filo di ferro piatti, tini e coppe in creta; lo scalpellino per la lavorazione della pietra calcarea per realizzare e riparare trulli e muretti a secco tipici delle campagne della murgia; la pastaia per la realizzazione di pasta (orecchiette, filatini ed altro) con farina di grano tenero locale o di grano duro Senatore Cappelli.

La dimostrazione degli "Antichi mestieri", ha fatto seguito ad un incontro spontaneo ed informale a livello regionale fra le Associazioni Alzheimer più rappresentative della Puglia, alla presenza della presidente nazionale della Federazione Alzheimer Italia, di un professore ordinario universitario, del sindaco di Alberobello e di un deputato del parlamento italiano, membro del Comitato interparlamentare Alzheimer. È stata la prima volta in cui si sono fisicamente posti attorno allo stesso tavolo i presidenti delle Associazioni Alzheimer ubicate in tutte le provincie pugliesi: il confronto ha permesso di rafforzare l'identità del gruppo Alzheimer Puglia e di progettare per l'immediato futuro azioni concrete a favore delle numerose famiglie di malati che vivono il disagio profondo e la solitudine generata dalla patologia Alzheimer.

Tutte le associazioni presenti hanno lunga esperienza della complessa problematicità in cui improvvisamente viene a trovarsi la famiglia quando ad un suo membro si pone la diagnosi di Alzheimer e della successiva gestione che richiede supporto psicologico ed organizzativo a favore dell'intero nucleo familiare, a fronte di un senso di incomprensione, e spesso di frustrazione, per l'abbandono operato dalle istituzioni nazionali e regionali; in particolare la regione Puglia - meno che altre regioni - ha scarsamente recepito le direttive Nazionali emanate dal Piano nazionale Demenze emanato nel lontano 2014 determinando la quasi assenza di azioni a supporto alle famiglie.

Dopo l'iniziale incontro politico-sociale e la rappresentazione degli "Antichi Mestieri", è iniziata la cena contadina preparata con pietanze ottenute seguendo antichi metodi di cottura e secondo le ricette della nonna, utilizzando alimenti quasi tutti prodotti dalla stessa azienda agricola ospitante ("masseria") in un'atmosfera di allegria e spensieratezza a cui hanno preso parte le persone con demenza e i loro accompagnatori, nonché i volontari e gli amici dell'Associazione Alzheimer Alberobello ODV.



Regione Puglia, Dipartimento Welfare. Sezione Benessere Sociale, Innovazione e Sussidiarietà.

Avviso "Puglia Capitale Sociale 3.0" - Fondo per il finanziamento di progetti ed attività di interesse generale nel Terzo settore (artt.72e 73 del D.L.vo n. 117/2017).



Tale serata rientra tra le iniziative realizzate per dare seguito e maturazione alla cultura del rispetto e della accoglienza della persona con Alzheimer promosse dall'organizzazione nazionale "Città amica delle persone con demenza", di cui Alberobello fa parte dal 2019.

Durante la cena hanno tenuto banco, oltre a canti e balli, il vino bianco della casa, i formaggi freschi tra cui le mozzarelle prodotte di fronte ai presenti, il formaggio stagionato prodotto in "masseria", e poi purea di fave bianche con contorno di cipolle, cocomeri, pomodori, zucchine fritte ed alla poverella aromatizzate da menta e/o aglio. Ed ancora pane ancora caldo di forno, taralli, focaccia, fave fritte, melanzane fritte con e senza pastella, melanzane a parmigiana, fichi, uva, fichi d'india, mandorle crude e nocelle, pollo ruspante con patate al forno. Ed infine i dolci, sempre della casa.

Una giostra di aromi riscoperti, colori vivaci, sapori e consistenze antiche in un contesto agricolo incorniciato da una serata stellata, una grande luna splendente ed un silenzio quasi sconosciuto per la lontananza dalle grandi vie di comunicazione stradale.

Una notte in masseria da non dimenticare anche perché circondata da boschi bui e con il timore - di infantile memoria - della presenza di un branco di lupi che solo qualche giorno fa hanno abbattuto una giovane mucca della medesima azienda ospitante.

Enti Partner



Comune di Castellana Grotte



Comune di Noci



Comune di Locorotondo



Regione Puglia, Dipartimento Welfare. Sezione Benessere Sociale, Innovazione e Sussidiarietà.

Avviso "Puglia Capitale Sociale 3.0" - Fondo per il finanziamento di progetti ed attività di interesse generale nel Terzo settore (artt.72e 73 del D.L.vo n. 117/2017).