

# BONIFATI

## Artigianato



Foto Massimo Converso

Tra le ricorrenze della tradizione popolare, durante le quali si organizzano fiere e mercati, primeggiano alcuni festeggiamenti di carattere prevalentemente religioso che richiamano a Bonifati un gran numero di persone, fra queste: la Madonna del Rosario, (1° domenica di ottobre), la Madonna dell'Assunta (il 15 agosto); S. Francesco di Paola (la III° domenica di agosto a Cittadella



Foto Massimo Converso

del Capo) con una processione che trasporta a mare la statua del Santo, nello stesso periodo, S. Rosa da Lima a Torrevecchia. Il primo maggio si festeggiano i lavoratori, con una scampagnata collettiva nei pressi del Castello di Bonifati.

### Tradizioni

A Torrevecchia si riuniscono attivi e vivacissimi gruppi di suonatori d'organetto e tamburo, cantori dialettali e autentici danzatori. A Cittadella opera artisticamente la "Banda Musicale Francesco Cilea" che ha una antica tradizione, così come la "Compagnia Dialettale I kapaiuli" (che interpretano

### Gastronomia

lavorazione del maiale. Colture e allevamenti sono condotti con metodi rispettosi della tradizione. I ristoranti del posto di norma tutto l'anno offrono i piatti tipici locali: Patani e zafarani, una frittura ben amalgamata di sottili fette di patate locali e di peperoni tagliati a striscie; Zafarani garli, peperoni abbrustoliti in padella con poco olio; Purpette 'i muanciane, polpette (al sugo o fritte) derivate dalle melanzane tritate ed impastate; Suprassata, è una versione deliziosa, prima conservata nel grasso di ma-



Foto Massimo Converso

I vasai sono ormai scomparsi da tempo. Molto brillante è l'attività di sediaroli e impagliatori. Numerosi sono i cestai, tutti anziani, ma depositari di un'arte antica.

testi tratti dalla vita tradizionale e dalla quotidianità). Il dialetto bonifatense si è conservato integro a Torrevecchia e con alcune varianti a Bonifati e Cittadella, molto gutturale e latinizzato, al contrario di quello del capoluogo la cui influenza è già forte a partire da Fuscaldo.

iale e più di recente nell'olio d'oliva, della soppressata magra tipica della Calabria Citra e della Basilicata; Frisa 'i pani, è addirittura preferita alle varie versioni di pane cotto a legna (fra cui i prelibatissimi pani 'i migliu e pani 'i lupini); si tratta di un tipo di fresella molto più larga e ben più spessa che resiste per settimane alla naturale usura. Vanno ricordate le gelaterie artigiane di Cittadella e Bonifati, dove si preparano ottime granite ai frutti di fichi d'India, cedro, limone.



L'economia di Bonifati è prevalentemente basata sull'agricoltura ed i prodotti derivati; si confezionano ottimi salumi, sapientemente stagionati, tra cui squisite soppressate, salsicce e prosciutto. Rinomato è il vino locale, ricavato da uve mature nei vigneti che si affacciano sulla costa, ottimo anche il pane e le "grispelle" che sono frittelle che si preparano nelle festività, in particolare quelle natalizie. La gastronomia è rappresentata dai prodotti della terra, dell'allevamento ovino e della