

La Via Francigena di Angiolino: resoconto della 4^a settimana

Di Aldo Amici



La settimana con Massimo in *joëlette*, accudito dal fido cognato Nicolino, è trascorsa senza scossoni (questi è originario di San Paolo di Civitate, borgo pugliese attraversato la scorsa settimana). Il gruppo di “trascinatori” si è ingrossato con l’arrivo delle forze fresche Geo e Cisco ed il *Cardinale* (subentrato all’*Ammiraglio*) ha dovuto sudare sette camicie per tenere a bada Dori, Assunta, Cecilia e Grazia.

Le tappe della quarta settimana sono state le seguenti:

Stornara – Cerignola (18 km)

Cerignola – Canosa di Puglia (19 km)

Canosa di Puglia – Andria (24 km)

Andria – Ruvo di Puglia (26 km)

Ruvo di Puglia – Bitonto (18,5 km)

Bitonto – Bari (21,5 km)

Bari – Giornata di riposo

[img id="36800"]

Con la giornata di riposo a Bari, i chilometri effettuati nella quarta settimana sono risultati poco meno di centotrenta, con percorsi, ormai, quasi interamente pianeggianti. In queste tappe si sono attraversate tre province: a Cerignola, quella di Foggia; a Canosa e Andria, quella di Barletta-Andria-Trani; a Ruvo di Puglia e Bitonto, quella di Bari. Da Cerignola, il Tavoliere delle Puglie ha cambiato veste: i campi di grano hanno infatti lasciato posto a uliveti e vigneti. In questa cittadina, i nostri amici hanno visitato la cattedrale, meglio conosciuta come Duomo Tonti, perché edificata con un lascito del facoltoso cerignolese ed hanno soggiornato presso la Cooperativa sociale Altereco, gestita da un gruppo di giovani coraggiosi, su terreni confiscati alla mafia.

[img id="36801"]

A Canosa, fondata, secondo la leggenda, dall’eroe omerico Diomede, nonché capitale della *Regio Apulia et Calabria*, attraversato il ponte romano sulla Via *Traiana*, hanno visitato la basilica di San Sabino. Percorsa la “*Terra di Bari*” dove si produce la “*cultivar Coratina*”, la varietà autoctona di ulivo più diffusa in Puglia, i nostri Volontari sono approdati ad Andria dove, disdegnate le chiese, si sono fiondati al “*Museo del confetto Giovanni Mucci*” ed assaporato la famosa burrata dei caseifici locali.

A Ruvo di Puglia sono rimasti incantati dalla cattedrale di Santa Maria Assunta, definita dal pittore Guttuso “*capolavoro del romanico contadino*”. A Bitonto, sono entrati in territorio di Salvatore Labianca, instancabile guida del Gruppo. Una delegazione è stata ricevuta a Palazzo Gentile dal Sindaco Francesco Ricci, con scambio di libri e gagliardetto. Dopodiché hanno visitato la cattedrale di San Valentino, edificata dai benedettini nel XII secolo. Nell’ultima tappa della quarta settimana, i nostri amici sono approdati finalmente sul Mediterraneo e, percorso il lungomare di Bari, hanno raggiunto la maestosa basilica di San Nicola, luogo simbolo del pellegrinaggio medievale ed anche dei giorni nostri. Nella piazza, Salvatore è riuscito ad intrufolarsi nel drappello di autorità in attesa del Presidente della Lituania ed ha presentato l’iniziativa del CAI Gavardo all’arcivescovo di Bari e Bitonto, Giuseppe Satriano; al Presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano ed al Sindaco di Bari, Vito Leccese.

Il meteo, nonostante le assicurazioni di Edoardo, assiduo frequentatore della Puglia dove, a suo dire, non piove mai, è stato inclemente, con veri e propri uragani e raffiche di grecale da 70 km/h!

In queste tappe, i Volontari sono stati assistiti dalla responsabile della Via Francigena del Nord barese Adele Mintrone che di volta in volta ha illustrato il contesto storico, culturale e paesaggistico delle zone attraversate dal Cammino e permesso visite anche di siti inibiti al comune pellegrino. Per questo impegno il Presidente del CAI Gavardo, Emiliano Alborali, ha indirizzato alla professoressa Mintrone un saluto di sincero ringraziamento.

[img id="36803"]

Venendo agli aspetti più materiali, i nostri baldi giovanotti hanno gustato alcuni piatti tipici, come la tiella di Cerignola, una ricetta antica che prevede la cottura di riso con patate e cozze; a Canosa, taralli e caciocavallo podolico; a Bitonto cavatelli, ceci, cicorie e vongole, a Bari la focaccia barese, i panzerotti e le olive dolci fritte con pomodorini e peperoncino. Ad accompagnare queste prelibatezze, un buon Rosso di Cerignola ed un Primitivo. Imparata la lezione della scorsa settimana, ne hanno fatto un uso assai moderato!

Alla prossima settimana!

DATA DI PUBBLICAZIONE: 05/10/2025 – AGGIORNATO ALLE 08:52

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 – SISTEMA [GLACOM®](#)