



**Il Sindaco di Noicàttaro prof. Giovanni Parisi**

# Noicàttaro (Ba)

**di Mario D'Arcangelo**  
 locale, lasciando dietro di sé miseria e povertà nei sopravvissuti. Molto significative dal punto di vista architettonico: la Chiesa di S. Maria del Carmine del XV sec. con l'annesso convento; la Chiesa

che si celebrano nel periodo estivo, sono intense nel corso dell'anno le attività culturali, sportive e socio-umanitarie organizzate dalle numerose (46) associazioni presenti sul territorio. Tra queste ricordiamo l'associazione "Libera



alcune aziende preminenti sul territorio. Il segreto della buona pasta Divella, grande nel gusto, prima nella qualità, nasce principalmente dai suoi buoni e semplici ingredienti: sole, grano migliore ed acqua, uniti anche alla grande macina in pietra francese del vecchio mulino: tutto ciò fa della Divella con i suoi 140 tipi di pasta la più importante industria



**Pianta di ulivo che rievoca Gesù ti Giulio e Peppino in "Caseificio Laera Michele e figlie sas". Con il rinomato latte della Murgia, (100% di latte pugliese) dopo tanti anni di esperienza e con**

Suggestiva cittadina pugliese, sorge a 99 m.s.l.m. su un ameno poggio, che degrada dolcemente sulla costa adriatica. Noicàttaro ha una popolazione di 24.000 abitanti. Il Sindaco, Prof. Giovanni Parisi, ci informa: "Il suo territorio è solcato dalle caratteristiche lame, ricche un tempo di vegetazione spontanea, in particolare lecci, ginestre e canneti. Studi recenti e scavi archeologici, che hanno riportato alla luce un'ingente quantità di reperti di



**Palazzetto dello Sport Comunale** notevole valore, testimoniano la presenza dell'uomo nella cittadina pugliese fin dal Neolitico. La città sarebbe nata da un nucleo di pescatori e marinai, i quali, per sfuggire alle incursioni di predoni dell'illiria (VII sec. d.c.), si spostarono dalla costa adriatica nell'entroterra, dove fondarono Noha (la nuova), che, fondendosi etimologicamente con Cattaro, la leggendaria terra primigenia sul mare, ha dato origine a Noicàttaro. Nel Medioevo, la città presentava una struttura fortificata con un castello circondato da fossato e da mura, entro le quali nel XII sec. era stata edificata la splendida Chiesa Matrice, in stile romanico pugliese, dedicata alla Madonna della Pace. Noicàttaro nel 1592 sotto la dinastia dei Carafa-Pappacoda divenne un Ducato. Una data (1815) resta impressa in maniera indelebile nella memoria storica del popolo nojano: la città fu colpita da una terribile epidemia di peste bubbonica, che decimò la popolazione



**Dr. FRANCO PIGNATARO**

dell'Immacolata del 1700 con gli affreschi di Umberto Colonna; la Chiesa di San Francesco D'Assisi eretta nel 1589 con un bellissimo altare maggiore ligneo; la Chiesa moderna a forma di trullo. Nel parco cittadino, molto suggestiva una pianta di ulivo di 400 anni che ci ricorda Gesù Cristo in croce. Molto importanti e da visitare alcuni Palazzi ( Ducale, Crapuzzi, Saponaro, Siciliano etc.) risalenti ad epoche diverse. La tradizione più viva e sentita è quella dei riti della Settimana Santa. Il Giovedì Santo la statua del Cristo morto è portata in processione notturna nelle chiese dove sono allestiti i "sepolcri". Sfilano nel corteo i membri delle confraternite, scalzi, in tunica e cappuccio nero: una corona di spine sul capo completa il loro abbigliamento. Essi portano una pesante croce sulle spalle, che possono posare a terra solo per una breve sosta ogni quattro ore. Tale rappresentazione riporta in vita la suggestiva atmosfera della religiosità medievale. Oltre alle festività religiose

Università della Terza età", con 16 discipline e 23 docenti. L'Amministrazione Comunale è impegnata nelle diverse attività, che coinvolgono tutti i settori della vita amministrativa, con il Piano di recupero e di riqualificazione del Centro Storico, il P.I.P. e il P.R.G.; tutto ciò, favorendo un impiego di risorse, crea nuovi posti di lavoro. Noicàttaro è uno dei Comuni più produttivi del sud-barese, è famosa per la produzione dell'uva da tavola, che viene esportata nei mercati di tutta Europa e nel mondo; sono tipici della zona gli impianti di viticoltura moderna "a tendone". Gli agricoltori nojani, grazie al loro spirito d'iniziativa e alla capacità dimostrata di sapersi rinnovare, hanno reso l'attività più redditizia con la realizzazione di pozzi artesiani, impianti idrici, serre e avanzate tecnologie di lavorazione e selezione dei prodotti ortofruttilicoli. Sul territorio sono presenti circa 1800 aziende agricole che sono notevoli risorse per l'economia locale." Sono da segnalare



**Parrocchia S. Maria del Soccorso**

alimentare del Mezzogiorno. L'azienda agricola "Dr. Franco Pignataro srl" si sviluppa su un'area di 30.000 mq di cui 7.000 mq coperti. Si occupa della produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione di prodotti ortofruttilicoli, quali uva, ortaggi e angurie, con l'ausilio d'idro-vacuum cooling e di 15 celle frigorifere anche in atmosfera controllata. L'azienda è presente



**Palazzo della cultura**

un'attenta lavorazione ha prodotto la "mozzarella regina" di straordinaria bontà, famosa in tutta Italia. La "Europa Frucht srl" dei fratelli Santamaria inizia nel 1993, divenendo negli anni un riferimento importante nel settore ortofruttilicolo europeo e nel mondo. Commercializza i migliori prodotti ortofruttilicoli di Puglia, Lucania, Calabria e Sicilia con puntualità, serietà e soprattutto per la qualità. Nel corso di tutto l'anno esegue consegne dirette in tutti i mercati nazionali ed internazionali di circa 150.000 quintali di uva da tavola, 50.000 quintali di ciliegie, 50.000 quintali di arance, 70.000 quintali di ortaggi vari e 10.000 quintali di meloni. E' certificata "Bio-Agricoop". Laforgiarredi industria arredi B.A.R., leader nel settore, progetta e realizza arredamenti per negozi, dando forma alle vostre idee. Dispone di personale altamente specializzato con designer, ebanisti, verniciatori, acciaini e tecnici del freddo. Vendita ed assistenza di attrezzature per bar, gelaterie, pasticcerie, ristoranti, pizzerie, pub, alberghi e attività commerciali. Sono da segnalare alcune figure molto attive sul territorio: Don Agostino Divella impegnato con la Noicàttaro calcio come presidente; l'Avv. Francesco Lombardo un pilastro portante dell'amministrazione comunale; la Prof.ssa Maria Zaccaro, consigliere delegato alla cultura.



**I riti della Settimana Santa**

sui banchi di vendita della grande distribuzione europea ed internazionale. E' certificata UNI EN ISO 9001. Il Caseificio Laera Michele nasce con il fondatore Laera Michele e la consorte Beatrice Mezzapesi nel 1979. Si trasforma nel 1985 con le figlie (Caterina, Angela e Grazia) e rispettivi mari-

[darcangelo@ventra.it](mailto:darcangelo@ventra.it)



Italia è...



Italia è...

