ALCEO salentino

Periodico di cultura enoica e territorio a cura dei

DICEMBRE 2015

IL FOSSO DI TARANTO
i lavori nel '700

ANDREA BACCI
e la Storia dei Vini

IL DIGIUNO
nell'antica Casalnuovo

GESU' AL TEMPIO
nelle chiese rupestri pugliesi

Anno XIII n. 2 - supplemento periodico della testata "Il Giornale di Sava LA RIVISTA delle Terre del Primitivo" - Autorizzazione del Tribunale di Taranto n.507/97 del 10/02/1997

Enoturismo nella Terra del Primitivo di Manduria

Vino Cultura Territorio Gastronomia

Il **Museo della Civiltà del Vino Primitivo**, ubicato all'interno della **Cantina Produttori Vini a Manduria**, è nato con una forte vocazione alla memoria.

Oggetti presentati in un suggestivo percorso ipogeo in quelle che erano le antiche cisterne dell'ottocentesca Cantina, oggi divenute originali ambientazioni tematiche.

Un percorso aperto al pubblico con degustazioni di vino Primitivo di produzione della Cantina accompagnato dai sapori dell'autentica tradizione gastronomica, durante le quali vino e cibo sono illustrati e raccontati come parte della locale storia.

Produttori Vini Manduria
MAESTRI IN PRIMITIVO
1932

PRIMITIVO WINE TOUR

MUSEO della civiltà del vino PRIMITIVO

Museo della Civiltà del Vino Primitivo c/o Produttori Vini Manduria S.c.A.
Via F. Massimo, 19 - tel. 099/9735332 74024 - MANDURIA (TA)
www.museodelprimitivo.it www.cpvini.it info@museodelprimitivo.it

meet lines

Quale *futuro?*

Certo, per sapere cosa ci riserva il futuro non ci vuole un'indovina con la sua sfera di cristallo; gli elementi che concorrono al suo divenire sono a volte imperscrutabili.

Ma un'attenta disamina del presente può indurci a riflettere sulle possibilità che il percorso intrapreso sia foriero di tempesta o di sereno.

Il futuro che a noi interessa è quello del comparto vitivinicolo salentino, con i suoi due vitigni principali, Negroamaro e Primitivo di Manduria.

Oggi questo mondo è in ripresa ed in continua evoluzione.

Sono finiti i tempi, in cui i contadini erano schiavi dei vari mediatori, al soldo degli industriali del Nord, che ci avevano colonizzato, costruendo nelle nostre terre attrezzati stabilimenti. Il territorio allora non trovò molta ricchezza, perché i nostri vini, senza identità propria, servivano solo a nobilitare i loro.

Si cercò di reagire con il sorgere di varie cooperative che però non riuscirono a svincolarsi dall'abbraccio soffocante dei "padroni" dei vini nobili del settentrione.

Esse, così asservite, non seppero interpretare il divenire di un mondo enoico teso a cercare una qualità crescente per soddisfare una clientela sempre più attenta ed esigente.

Il vino pian piano era diventato non più un alimento, ma una bevanda per deliziare il palato e rallegrare i convivi.

Molte cooperative, troppo spesso coinvolte in una sterile competizione tra loro, non si adeguarono e cominciarono a chiudere i battenti in gran numero.

Per fortuna, soprattutto nella zona del Negroamaro, ci furono privati che s'impegnarono, riuscendovi, ad essere ambasciatori nel mondo dei nostri prelibati vini. Il fenomeno o meglio il miracolo Primitivo di Manduria è nato però in tempi più recenti.

Ora, altre nobili case vinicole e alcuni famosi Vip hanno investito nel nostro territorio, attratti dai prezzi dei terreni agricoli, di gran lunga più economici dei loro, siti in zone baciate da una grande professionalità enoica. Hanno compreso che il Primitivo di Manduria è legato fortemente al suo *terroir*.

Il nostro vino, che commercializzano in tutto il mondo, porta il marchio della nostra terra, creando, finalmente, una sinergia fruttuosa per entrambe le parti.

Tutto ciò sarebbe altamente positivo se, in ispecie per la nostra doc, i viticultori, che in prevalenza aderiscono alle cooperative, fossero maggiormente padroni del destino del loro nettare. In questo territorio solo il

25% del prodotto, che arriva sulle tavole di tutto il mondo, porta il marchio di aziende "appartenenti" ai nostri agricoltori.

Mancanza di corrispondenza d'intenti, gelosie e protagonismi in consigli di amministrazione, a volte anche troppo vivaci, non permettono sinergie efficaci.

Altro problema è la carenza di uomini preparati alla bisogna. Oggi una cooperativa necessità di una mentalità manageriale e di stabilità per affrontare una concorrenza a volte spietata. Chi ha tali capacità, quasi sempre, le utilizza in proprio.

Il dilettantismo e l'improvvisazione sono sempre dietro l'angolo.

Se il nostro nettare perdesse l'attrattiva dei "forestieri", essi potrebbero riversarsi su un nuovo *business* più produttivo e volgere lo sguardo verso altri vitigni validi, ma ancora non entrati nell'Olimpo, come Cirò e Aglianico, lasciando così il Negroamaro e il Primitivo di Manduria doc solo nelle nostre deboli mani.

Dismetterebbero gli impianti, che hanno un valore marginale nel loro giro di affari, come fu negli immediati anni dopo la seconda guerra mondiale, quando vendettero tutto e, dopo anni di oblio, gli stabilimenti diventarono supermercati e affini.

Se avremo ampliato e reso sicura la nostra strada per portare in giro nel mondo, con le nostre capacità, la maggior parte del Negroamaro e del Primitivo di Manduria che produciamo, come nettari prelibati e non svilirli nei supermercati, potremo dormire su un guanciale e mezzo.

Homo faber fortunae suae

Ps. Buon Anno nonostante l'Isis.

Fulvio Filo Schiavoni
Presidente Produttori Vini Manduria S.c.A.

Il suono morbido di un sughero che viene stappato dalla bottiglia ha il suono di un uomo che sta aprendo il suo cuore.

William S. Benwell

A SORSI

a cura della redazione

SOMMARIO

Welcome (di Fulvio Filo Schiavoni)....pag.03
Note a margine (di Livio Romano) pag.05
L'Enometro (di Leonardo Pinto) pag.06
La muffa grigia (di Pollastro, Rotolo, Gerin, DeMiccolis, Faretra)....pag.07
Dieta Mediterranea (di Angelo Faggione)....pag.10
I lavori al fosso di Taranto nel '700 (di Lucia D'Ippolito) pag.15
Il dono di Dioniso (di Alberto Altamura)....pag.19
La presentazione di Gesù al Tempio (di Domenico Caragnano) pag.22
Bacci la scoperta delle acque calde (di Angelo Sconosciuto) pag.27
Un incontro a Santa Maria (Antonio Resta) pag.30
Per un recupero di Storia e Civiltà(di Michelino Fistetto) pag.33
Scrivani di piazza (di Elio Paoloni)....pag.36
Del vino e di altre bevande (2) (di Giuseppe Mazzarino)....pag.37
Un banchetto Futurista a Taranto (di Giuseppe Mazzarino)....pag.39
Scritti in vetrina (di Anna Gennari)....pag.40
Lucullus Cicureddi a minestra (di Benedetto Mazza)....pag.42
Bicchierdivino Tenuta La Vallonea (a cura della redazione) pag.43
Ethos e techné La lana (di Rino Contessa) pag.44
Salento World Music Welcome to the Nicrophoska's world (redazione)...pag.47
Culture (di Omar Di Monopoli)....pag.48
News&News (a cura della redazione) pag.49
Occhio sul Passato (a cura della redazione) pag.50

ALCEO SALENTINO supplemento periodico della testata «Il Giornale di Sava LA RIVISTA delle Terre del Primitivo». È possibile consultarne la versione *on line* sul sito ***www.alceosalentino.it***, dove sono archiviati tutti i numeri dalla prima uscita del 2003. Per ricevere la rivista gratuitamente a casa vostra comunicate il vostro indirizzo alla redazione oppure segnalatelo sul sito.

COLOPHON

Anno XIII - n.2 DICEMBRE 2015
Autorizzazione del Tribunale di Taranto
n.507/97 del 10/02/1997

DIRETTORE RESPONSABILE
Mimmo Mazza

DIREZIONE EDITORIALE
Produttori Vini Manduria

RESPONSABILE DI REDAZIONE
Anna Gennari

HANNO SCRITTO QUESTO NUMERO:
Alberto Altamura, Domenico Caragnano, Rino Contessa, RM De Miccolis Angelini, Lucia D'Ippolito, O. Faggione, F. Faretra, Fulvio Filo Schiavoni, Michelino Fistetto, Anna Gennari, D. Gerin, Benedetto Mazza, Pippo Mazzarino, Damiano Mevoli, Elio Paoloni, Leonardo Pinto, S. Pollastro, Antonio Resta, Livio Romano, C. Rotolo, Stefano Savella, Angelo Sconosciuto.

ART DIRECTION
D**Vision design**

IMMAGINE DI COPERTINA:
Collezione Contessa

REDAZIONE
C/o Produttori Vini Manduria
Via F. Massimo, 19
74024 Manduria (TA)
Tel/fax 099 9735332 - 9738840
www.consorzioproduttorivini.com
alceo@cpvini.com

STAMPA
LOCOPRESS Industria Grafica

Livio ROMANO

Passavo per Milano e sono stato all'Expo - evenienza che mai avrei creduto potesse occorrere, e perché sono allergico a qualsiasi tipo di fila e, soprattutto, perché non amo questa nuova retorica del cibo che si è impossessata dell'Occidente grazie ai *talent show* culinari. Accendi la tv e non si vede altro che gente in grembiule che spadella, soffrigge, tagliuzza, informa e informa su ingredienti tendenzialmente eccelsi e di rara reperibilità. Pare che noi italiani, che diamo per scontato il buon cucinare, siamo arrivati per ultimi a questa epifania del manicaretto, ma tant'è: l'impressione è che alla gente non interessi altro che dove va a comprare il pesce fresco il grande *chef* di *sushi* che ha chiuso a New York per aprire nella sua Tokyo.

In questo sterminato parco tematico che è l'Expo, in questa Disneyland pacchiana in cui superano la fila coppiette con passeggino o donne incinte, all'interno di questo viaggio atemporale per le architetture, anzitutto, e i sapori della Terra: quel che più colpisce è la gente che circola, più che gli *stand* stessi. Nonni e nonne che si trascinano, zie, mamme, mariti, figli, fidanzati e fidanzate delle figlie e dei figli: tutti storditi da questa vertiginosa teoria di statue di cera e mirabilia da luna-park, o da museo degli orrori, tutti alla ricerca del posto dove mangiare con pochi euro, alla faccia di certi menu dai prezzi esorbitanti che incontri ogni dieci passi. E poi c'è lui. L'Albero della vita, un'istallazione il cui costo (tra proiettori, *scanner*, luci e musiche) è proporzionato alla sua bruttezza. Uno spettacolo con l'acqua, zampilli che si alzano a ritmo di musica colorati da un goffo tentativo di *videomapping*. Oggi ragazzini con pochi spicci creano visioni molto più sofisticate. Eppure un sonoro e dilagante "oooohhh!", insieme alla costellazione di cellulari che riprendono e fotografano, fanno da sfondo e sono l'indice di gradimento del pubblico. Inutile dire che pure Francesco ed io abbiamo finito per mangiare in uno "street food" tedesco: salsicce bisunte e una pinta di birra che potresti trovare in qualsiasi camioncino parcheggiato in qualsiasi angolo dello Stivale, da Catanzaro a Pordenone. Poi gli ho chiesto di andarcene, di scappare da quella giostra in cui starnazzano ipocriti difensori dell'*Italian Style* che si gloriano di dar lavoro a tanti ragazzi (precario e malpagato, a dispetto della dichiarata sinistrosità dei ganimedi radical chic) e ti servono una mezza porzione di tagliatelle a 15 euro, ovviamente condita da tutta una filippica sul chilometro, manco a dirlo, zero, se non proprio su propositi farisei di "sfamare il mondo" - che poi è il tema dell'immane esposizione, che rimane lì a giustificare e condire di moralismo questo insensato dispiego di energia e risorse finanziarie. Sì, perché, lo dicevo: sarò pauperista o cattocomunista nonostante le mie dichiarazioni di liberalismo ma sono un uomo molto basico, come si dice oggi, quando si parla di cibo. Cresciuto con una nonna contadina che mi ha trasmesso per osmosi il concetto del "patire la fame", mi imbarazza sempre, mi mette a disagio l'ostentazione di quantità pantagrueliche di cibo, o l'elegia di tal formaggio o tal taglio di carne rarissimo e pregiatissimo, costoso come un braccialetto d'oro. Per dirla tutta, non sopporto neppure i ristoranti - l'esser "servito", in particolare. Mi alzo quando arriva il cameriere, lo aiuto a distribuire i piatti o a sparecchiare, e immancabilmente esco con un senso di aver deglutito roba finta, maneggiata, di provenienza misteriosa, anche quando t'hanno assicurato che nel tuo piatto c'era un agnellino da latte allevato sulle scogliere di Cork e patate coltivate biologicamente in un orto di mezza collina delle Langhe. Potrei litigare per ore col sangue agli occhi con gli alternativi che lottano contro gli ogm - discorso complesso, ma non sopporto alcun genere di presa di posizione preconcetta, ideologica. Non posso levarmi dalla mente le folle del sabato dentro agli *hard discount*, i pensionati, gli extracomunitari, i ciccioni delle zone 167, e gli insegnanti, gli avvocati, gli infermieri che rimpinzano il carrello di pesce letteralmente risucchiato a tonnellate dagli oceani, di scamorze pugliesi prodotte in Brianza, e brioscine e pancarré impastati coi grani ucraini, cresciuti e mietuti all'ombra di una fonderia senza alcun controllo di emissioni. Non posso dimenticare che gli alunni delle scuole, per quanto ci si sforza di trasmetter nozioni di igiene alimentare, si ingozzano di grassi e addio ricette sofisticate guardate in tv: quello è solo spettacolo, *baby*! I Misseri, contadini, l'abbiamo ascoltato tutti, si cibavano di *cordon bleu* industriali e *wurstel* e paste con panna e salmone affumicato. La mamma di una ragazzina giorni fa non ha versato la quota per la gitarella di un giorno poiché lei "con venti euro fa la spesa per una settimana". Ecco, è ricordandomi queste parole che ho deciso di farla finita con quel baraccone milanese e guadagnare l'uscita. E, una volta tornato a casa, ho trovato che non c'è niente di più buono al mondo che una frisa di orzo nero cotta a legna con sopra pomodori dell'orto, rucola, peperoncino, olio di oliva, scaglie di pecorino del pastore che passa tutti i giorni davanti alla casina.

Leonardo PINTO

Social poco sociali

Non è cosa per me abituale, ma un giretto su *facebook*, ogni tanto, sono costretto a farmelo. E' assai istruttivo e professionalmente molto utile: con il dovuto discernimento, aiuta a capire un po' di più del nostro mondo, ti induce a riprendere antichi contatti, a trovarne di nuovi, a eliminare quelli inutili.

È così che un giorno ti imbatti in un *post* dove qualcuno ancora non sa che la dop Primitivo di Manduria deve produrre le uve e trasformarle esclusivamente nella sua zona ben delimitata dal disciplinare, ma il vino si può imbottigliare ovunque in Italia.

Ed ecco gridare allo scandalo: come rinunciare all'esclusività? Perché non copiare da realtà enoiche famose? Perché non lasciare ogni guadagno sul territorio? E così via dissertando e pontificando. Giustissimo, le domande hanno il loro perché, ma chi era pronto all'epoca ad imbottigliare? Che volumi si sarebbero fatti localmente? Avrebbe il Primitivo di Manduria avuto il successo che oggi ha senza il traino di aziende commercialmente più attrezzate che hanno contribuito a farlo conoscere ed apprezzare? Ma, soprattutto, dov'erano questi soloni quando qualcuno si sforzava di convincere Regione e Ministero a costringere sul territorio ogni momento della filiera? Remavano contro, lavoravano esclusivamente per i propri interessi del momento, senza alcuna lungimiranza. E così, qualcuno incapace di appropriarsi delle opportune strategie di *marketing*, continuava a vendere cisterne a prezzi ritenuti soddisfacenti, ma rinunziando al vero plus-valore; qualcun altro brigava per cambiare nome per meglio vendere in remoti angoli del mondo; altri non credevano che si potesse creare il successo di un vino legandolo alle sue origini inimitabili, al suo territorio. Che dire di coloro che compravano uve e vini a prezzi vili per rivenderli ed ottenere facili ed immeritati guadagni? Tutti costoro potevano mai volere l'imbottigliamento esclusivamente nella zona di produzione? Oggi, molte di quelle persone s'indignano.

Facebook questo non lo può sapere, ha solo memorie recenti, ma molti di coloro che lo usano avrebbero il dovere di ricordarlo, così come avrebbero il dovere e la convenienza di aiutare e collaborare con le strutture preposte alla gestione, al governo democratico ed al controllo trasparente della filiera. I "furbetti di cantina" sono sempre esistiti e sempre esisteranno, ma ridurre al massimo il danno economico e di immagine che possono procurare è auspicio di tutti i protagonisti onesti di questa dop che sempre più va imponendosi e di cui in troppi avevano preconizzato una celere morte.

Invece di strapparsi le vesti ed immaginare foschi scenari, diamo tutti una mano; forniamo tutti un contributo, ognuno secondo le proprie capacità e competenze; cerchiamo di capire che un viticoltore appassionato, un buon enologo, un buon venditore, un controllore onesto, scrupoloso e disinteressato possono fare solo del bene a tutta l'economia dell'area, ma solo facendo "sistema" si riuscirà a crescere e solo allora saremo tutti pronti per rivendicare ed imporre quello che è un diritto sacrosanto: l'imbottigliamento esclusivamente nella zona di produzione.

Parliamoci ai tavoli giusti, non sparliamoci addosso su *facebook*.

S. Pollastro,
C. Rotolo,
D. Gerin,
RM. De Miccolis Angelini,
F. Faretra

Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

La muffa grigia

Botrytis cinerea, agente causale della muffa grigia, è un fungo parassita necrotrofo e polifago, molto dannoso sia in pieno campo che in fase di post-raccolta. Il fungo è da considerare costantemente presente nel vigneto, data la possibilità che esso ha di alternare nel tempo la vita saprofitaria con il comportamento parassitario o emiparassitario e la sua adattabilità a condizioni ambientali molto diverse. Può moltiplicarsi indefinitamente adattandosi a condizioni diverse, con particolare riguardo alla temperatura (euritermia). I conidi, infatti, pur con un ottimo a 22-25°C, possono germinare da temperature di poco superiori a 0°C fino ad oltre 30°C.

Il micelio si presenta robusto ialino-grigio, ramificato e differenzia conidiofori con cellula basale globosa, ramificati ortogonalmente che producono conidi ellittici lisci, non settati e inseriti apicalmente o lateralmente su corti sterigmi.

Il patogeno sverna sottoforma di sclerozi bruni, lunghi 1-5 mm, differenziati generalmente sui tralci. Al ripristino delle condizioni ottimali, dagli sclerozi si sviluppano i rami conidiofori da cui si liberano i conidi che rappresentano gli organi infettanti. Nei nostri ambienti, tuttavia, lo svernamento non avviene sottoforma di sclerozi, a causa delle elevate temperature invernali, ma in maniera saprofitaria sui residui della vegetazione o come parassita su altre specie.

In condizioni di laboratorio forma anche apoteci, corpi fruttiferi che si originano in seguito all'atto gamico che avviene per spermatizzazione degli sclerozi. Gli apoteci contengono aschi cilindrici che portano otto ascospore ialine, unicellulari, ovoidali o ellissoidali.

Il micete può attaccare tutti gli organi verdi della vite (foglie, germogli e infiorescenze) dando origine al "marciume al verde". In genere, tali attacchi sono molto rari negli ambienti meridionali, e si verificano con maggior frequenza quando si hanno frequenti piogge, umidità relativa elevata e spesso in associazione a infezioni da *Plasmopara viticola*, responsabile della peronospora della vite.

Le infezioni che si verificano in prefioritura provocano il disseccamento dei grappolini, con successiva caduta. Sulle foglie i marciu-

mi sono localizzati soprattutto sui margini ed evolvono rapidamente in necrosi.

Il micete è in grado anche di infettare i germogli preferenzialmente In corrispondenza dei nodi dove compaiono tacche brunastre di pochi mm di diametro, rappresentate da sclerozi. I tralci infetti tendono a sfibrarsi.

I danni più gravi sono provocati dagli attacchi ai grappoli. Sono più suscettibili i grappoli serrati con acini a buccia sottile. L'attacco agli acini è favorito da lesioni di natura abiotica (es. grandine) o biotica (es. attacchi di tignola, oidio, ecc.). La suscettibilità, inoltre, aumenta dall'invaiatura, in seguito all'aumento della concentrazione zuccherina. Sugli acini attaccati compaiono macchie brune (nel caso di uve bianche) o livide (nel caso di uve nere) che evolvono in marciume molle. Se la stagione decorre secca, si ha disidratazione degli acini e non si sviluppa la muffa. Si parla, in tal caso, di marciume nobile, condizione che viene sfruttata per le uve destinate alla produzione di particolari vini da *dessert* in quanto aumenta la concentrazione zuccherina e il gusto diviene particolare. Se la stagione decorre umida, si ha la produzione di un'abbondante efflorescenza grigiastra. L'infezione, soprattutto nel caso di grappoli serrati con acini a buccia sottile, diffonde rapidamente da bacca a bacca finendo con il trasformare l'intero grappolo in un ammasso marcescente ricoperto da efflorescenza grigia. L'attacco ai grappoli deprezza e rende non commerciabili le uve da tavola e provoca per le uve da vino un danno diretto (diminuzione della produzione) ed indiretto (predisposizione del vino alla casse ossidasica).

La protezione della vite da *B. cinerea* risulta di non facile attuazione in quanto, oltre alla efficacia dei trattamenti, è necessario considerare anche l'importante problema dei residui che i fungicidi possono lasciare sull'uva da destinare al consumo e, non ultima in ordine di importanza, la possibilità di indurre fenomeni di resistenza nel patogeno.

Una corretta protezione da altri parassiti e patogeni può contribuire non poco a contenere, indirettamente, anche lo sviluppo di *B. cinerea*. Trattamenti specifici contro oidio, peronospora e fitofagi, infatti, prevengono la formazione di ferite dalle quali si verifica una più facile penetrazione del fungo.

Con particolare riferimento all'uva da tavola, la malattia non interessa le colture precoci o coperte per l'anticipo di maturazione, mentre diventa assai pericolosa per le colture tardive e soprattutto per le viti coperte per ritardare la maturazione. Anche nel caso dell'uva da vino il patogeno infetta preferenzialmente i grappoli prossimi alla maturazione di cultivar a maturazione medio-tardiva e quando il grappolo è particolarmente serrato e la buccia marcatamente sottile

Il primo trattamento è da eseguire in corrispondenza della fase fenologica di pre-chiusura del grappolo. Tale intervento è di fondamentale importanza per l'impostazione di una corretta strategia di protezione antibotritica, in quanto rappresenta l'ultima occasione utile per poter raggiungere il patogeno presente in forma latente sui residui fiorali all'interno del grappolo e ridurne l'inoculo. Una seconda applicazione è da effettuare all'invaiatura, con il fine di proteggere il grappolo quando aumentano gli zuccheri solubili, diminuisce l'acidità e le bacche divengono più suscettibili agli attacchi del patogeno. Le

eventuali ulteriori applicazioni vanno eseguite sulla base delle condizioni climatiche, della prevista epoca di raccolta, della persistenza e dell'intervallo di sicurezza dei fungicidi impiegati.

In ausilio ai metodi fin qui descritti è fondamentale prestare attenzione alla scelta della cultivar, alla forma di allevamento, al sesto d'impianto e ai volumi di adacquamento correlati ad opportune lavorazioni del terreno, al fine di evitare ristagni idrici ed eccessivi livelli di umidità. Utile ai fini del contenimento della malattia, è la potatura verde, con la quale vengono eliminate le foglie che circondano i grappoli. L'operazione di sfogliatura garantisce una buona efficacia dei fitofarmaci consentendo la migliore esposizione dei grappoli ai trattamenti.

Di seguito si riporta quanto pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n.57 del 23/04/2015 alla pag. 14675 relativamente alla gestione fitosanitaria della muffa grigia

CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	NOTE
INTERVENTI AGRONOMICI • equilibrate concimazioni e irrigazioni • carichi produttivi equilibrati • idonea preparazione dei grappoli • potatura verde e sistemazione dei tralci • efficace protezione da oidio, tignoletta e tripidi		
INTERVENTI CHIMICI • Effettuare due trattamenti nelle seguenti fasi fenologiche: 1) pre-chiusura del grappolo 2) invaiatura.- maturazione	*Bacillus subtilis* (6) *Bacillus amyloliquefaciens* (7) *Aureobasidium pullulans* Bicarbonato di potassio Pyrimethanil (1) Ciprodinil (1) Fludioxonil + Ciprodinil (1) Boscalid (2) Fluazinam Fludioxonil (1) Fenpyrazamine (3) Fluopyram (4) Fenexamide (5)	(1) Max 2 interventi anno indipendentemente dall'avversità (2) Max 1 intervento anno in alternativa a fluopyram (3) Max 1 intervento anno (4) Max 1 intervento anno in alternativa a boscalid (5) Max 3 interventi anno (6) Max 4 interventi anno (7) Max 6 interventi anno

Angelo FAGGIONE
Segretario Generale Fondazione DM

Dieta Mediterranea

una risorsa per l'uomo, *un'opportunità per il Pianeta.*

L'interesse verso i problemi legati all'alimentazione non è mai stato così vivo come in questi ultimi anni, data la consapevolezza della correlazione esistente tra corretta nutrizione, stili di vita salutari e qualità della vita. L'alimentazione per l'uomo non è semplicemente la soddisfazione di un elementare bisogno; il modo di alimentarsi, infatti, è strettamente legato alla cultura ed alla storia di un popolo o di una comunità, al loro territorio, alla disponibilità di prodotti che in quei luoghi nascono e si tramandano nel corso dei secoli di generazione in generazione.

> «il modo di alimentarsi è strettamente legato alla cultura ed alla storia di un popolo o di una comunità, al loro territorio, alla disponibilità dei prodotti...»

Al cibo si collegano simbologie, riti, comportamenti e scelte che prescindono dalle semplici necessità fisiologiche. Oggi si parla molto di Dieta Mediterranea e dei benefici che essa comporta per la salute, ma non tutti forse ne conoscono esattamente composizione, storia e proprietà. Essa in realtà, non è solo un modo di nutrirsi (una dieta), ma è espressione di un intero sistema culturale tipico dei paesi del bacino del Mediterraneo improntato alla salubrità; un vero e proprio stile di vita, in grado di coniugare gusto e salute. La DM rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola: un perfetto equilibrio tra diversi alimenti che da una parte soddisfano i fabbisogni nutrizionali qualitativi e quantitativi dell'individuo e dall'altro preservano il suo stato di salute grazie alla presenza di componenti che aiutano le normali funzioni dell'organismo.

Numerosi sono gli studi scientifici che hanno dimostrato come lo "stile di vita Mediterraneo" sia in grado di diminuire il rischio delle cosiddette "malattie del benessere" come obesità, diabete,

ipercolesterolemia, ipertensione e più in generale la gran maggioranza delle malattie cardio-cerebrovasco-

lari (infarto, ictus, Alzheimer), di ridurre il rischio di contrarre alcuni tumori e di aumentare la longevità.

Il primo ad aver studiato con rigore scientifico il ruolo dell'alimentazione sulle malattie cardiovascolari fu Ancel Keys (che possiamo considerare il padre della dieta mediterranea); egli era un medico americano che negli anni '50 studiò le abitudini alimentari di molte zone del sud Italia, della Spagna e della Grecia; egli partì dall'osservazione che le malattie cardiovascolari, molto diffuse negli Stati Uniti (in particolare nei ceti più abbienti), avevano invece un'incidenza molto più bassa nei paesi che si affacciavano sul Mar Mediterraneo e attribuì questo fatto al diverso tipo di alimentazione proprio delle popolazioni di questi paesi (questa fu la sua grande intuizione). Era talmente convinto della bontà dell'alimentazione e dello stile di vita tipico del bacino del Mediterraneo che egli stesso visse per circa 40 anni a Pioppi, un paesino del Cilento dove morì all'età di quasi cent'anni. Il termine di Dieta Mediterranea fu coniato da Ancel Keys in seguito ai risultati ottenuti con quello che ancora oggi risulta essere la pietra miliare di tutti gli studi sulle malattie cardiovascolari: il "The Seven Countries Study" a cui dedicò tutta la vita. I risultati di questo studio dimostrarono a chiare lettere come le popolazioni che si affacciavano nel bacino del Mediterraneo (e che adottavano uno stile di vita di tipo Mediterraneo) presentassero una ridotta incidenza di malattie cardiovascolari e tumorali in confronto con le altre popolazioni studiate (Finlandia, Grecia, Italia, Giappone, Olanda, Stati Uniti, e Jugoslavia).

I principi e le raccomandazioni alimentari della DM sono state tradotte in una Piramide Alimentare (fig.1), nella quale la successione dei vari piani indica in modo chiaro ed immediato la quantità e frequenze di consumo delle principali classi di alimenti. Principio cardine della piramide è la varietà nella scelta degli alimenti di uno stesso gruppo e la possibilità di combinare i diversi alimenti a seconda delle esigenze e soprattutto in relazione al fabbisogno calorico dell'individuo. Ogni gruppo contiene alimenti equivalenti sul piano nutrizionale (quindi intercambiabili); siccome in natura non esiste un alimento "completo", è necessario variare la scelta dei cibi, combinandoli in modo appropriato.

Alla base della moderna piramide alimentare c'è l'attività fisica quotidiana, una buona idratazione (bere molta acqua) e il consumo di prodotti locali su base stagionale. Nella Piramide Alimentare compare anche il vino, in particolare quello rosso (infatti la classica triade mediterranea è costituita da cereali, vino e olio di extra vergine di oliva): il vino si sta trasformando da semplice elemento nutrizionale in

FIG.1

FIG.2

importante complemento culturale del cibo; assunto con moderazione ed ai pasti, espleta un effetto benefico nei confronti delle malattie cardiovascolari soprattutto grazie alla presenza di "fitonutrienti" (polifenoli, resveratrolo), preziosi composti vegetali dalle proprietà antiossidanti ed antinfiammatorie.

Il primo gruppo comprende i cereali e tuberi (pasta, pane, riso, patate e altri cereali) che devono essere preferibilmente integrali per un maggior apporto di fibre (ottimale la loro combinazione con legumi). Il secondo gruppo comprende frutta e verdure (possibilmente freschi e locali, evitando prodotti di serra più ricchi di pesticidi); come ben sappiamo questi alimenti sono ricchi di vitamine, acqua, sali minerali, fibre e antiossidanti. Nel terzo gruppo troviamo latte e prodotti caseari (preferibilmente a basso contenuto di grassi), importanti per l'apporto di calcio e vitamine. Nel quarto gruppo sono inseriti carne, pesce e uova (da preferire carni bianche e se possibile il pesce alla carne). Il quinto gruppo contiene oli e grassi, (da preferire i grassi di origine vegetale rispetto a quelli di origine animale in quanto molto pericolosi per le malattie cardiovascolari). Capitolo a parte merita l'olio extra-vergine di oliva, prodotto principe della DM, importante fattore di protezione per le malattie cardiovascolari (i polifenoli e i tocoferoli in esso contenuti, sono potenti fattori antiossidanti con proprietà antinfiammatorie ed antitrombotiche).

> «Capitolo a parte merita l'olio extra-vergine di oliva, prodotto principe della DM, importante fattore di protezione per le malattie cardiovascolari...»

Altrettanto importante è sottolineare come il modello alimentare mediterraneo oltre che salutare per le persone, contribuisce al benessere del pianeta, essendo un modello alimentare sostenibile a basso impatto ambientale; tant'è vero che oggi si preferisce parlare di doppia Piramide Alimentare (fig.2) cioè di un modello che nasce dall'affiancamento e dal confronto tra la classica Piramide Alimentare e la Piramide Ambientale e che posiziona ogni alimento in base al suo impatto ambientale. La Doppia Piramide dimostra che gli

alimenti alla base della Dieta Mediterranea sono anche quelli che hanno un minor impatto sull'ambiente. La dieta mediterranea risulta quindi essere la risposta alla domanda di benessere psico-fisico dell'uomo e del pianeta.

La Fondazione Dieta Mediterranea, è la prima Fondazione in Italia e al Mondo che ha come scopo fondamentale la promozione, la tutela e la ricerca sulla Dieta Mediterranea; essa nasce ad Ostuni nel Dicembre del 2010 quasi in contemporanea all'approvazione da parte dell'Unesco della DM come bene immateriale dell'Umanità. Essa nasce in un territorio che da tempo si è proposto come uno dei luoghi simbolo per la DM dove gli alimenti riconducibili a questo stile di vita, sono prodotti e radicati nelle abitudini alimentari e nelle tradizioni culturali della popolazione del luogo. Un territorio in cui grazie anche al contributo offerto dalla Fondazione, gusto, tradizione, salute e scienza si sono perfettamente integrate con la valorizzazione dei prodotti tipici, con le esigenze di crescita e di sviluppo del territorio.

La Fondazione DM si occupa di alimentazione perché da essa dipende il nostro benessere, il sentirsi "in forma", la possibilità di prevenire e anche di curare numerose malattie.

I suoi obiettivi principali sono:

• Attività di ricerca attraverso collaborazione, diffusione e patrocinio di progetti innovativi che approfondiscano le conoscenze scientifiche sugli effetti benefici della DM sull'organismo. La collaborazione principale è con il CNR ma anche con altri Enti e Associazioni Scientifiche Nazionali e Internazionali e con Aziende e Produttori di quelli che sono i prodotti tipici della DM, con risultati promettenti ed avvincenti per quelle che sono le sfide del futuro in campo alimentare soprattutto nell'ottica della promozione di uno stile di vita sano e sostenibile.

• Attività divulgativa, sviluppando progetti e strumenti in grado di diffondere il più possibile la cultura della Dieta rivolgendosi non solo a medici e ricercatori offrendo lavori scientifici, ma anche e soprattutto, ad un pubblico sempre più vasto con l'obiettivo di portare nelle case e sulle tavole il modello alimentare mediterraneo.

In conclusione possiamo dire che la Dieta Mediterranea significa soprattutto salute; essa non è solo un modo di nutrirsi, ma è parte integrante dell'identità storica e culturale del Mediterraneo; una tradizione antica e un ricchissimo patrimonio di sapere talmente antica da non avere quasi tempo e ricercarne la paternità non è facile. Resta una cucina dell'incontro, della compresenza e dell'integrazione, una eredità ricevuta in dono, che noi vogliamo tramandare e garantire ai nostri figli e nipoti.

Lucia D'IPPOLITO
foto: Paolo BUSCICCHIO

I lavori al fosso *di* Taranto nel '700

Alcuni anno or sono, nel corso di uno dei tanti soggiorni di studio effettuati presso l'Archivio di Stato di Napoli, mi imbattei in un fascicolo di carte appartenenti ad un fondo documentale in quel momento in via di ordinamento: la Segreteria di Stato d'Azienda, Guerra e Marina. Sul dorso del fascicolo una data ed un oggetto: 1755-1759, Fosso di Taranto. All'interno, insieme con la documentazione, vi era una bellissima pianta acquerellata su carta che riproduceva il profilo del castello, delle torri e delle mura della città che si affacciavano sul cosiddetto "*fosso*" (oggi canale navigabile) inviata a Napoli dall'ingegnere direttore dei lavori di pulizia del fosso, il capitano d'artiglieria Gennaro Ignazio Simeone. La curiosità per un argomento attinente la storia della mia città ebbe la meglio su altre considerazioni, quali lo scarso tempo a mia disposizione, e perciò, pur non essendo l'argomento strettamente attinente al mio studio, mi soffermai a leggere con interesse le carte in questione. Di qui a prendere appunti sommari circa il loro contenuto il passo fu breve. Poi, come spesso mi accade, ho "archiviato" tali appunti nella mia memoria... e nella marea di documenti da studiare che stavo accumulando in quel periodo. Solo un recente lavoro di "riordinamento" e "pulizia" di materiali accumulati nell' hard disk del pc ha riportato alla mia attenzione il fascicolo su menzionato, la cui lettura, questa volta, è stata più attenta e ha confermato l'interesse che quelle carte avevano suscitato in me tempo fa. Ma prima di esporne il contenuto, è opportuno premettere qualche considerazione utile a contestualizzare quanto andremo esponendo.

Nel XV secolo il cambiamento nelle tecniche di guerra provocato dall'impiego delle armi da fuoco aveva imposto un ripensamento urgente nei sistemi di difesa dei luoghi fortificati, necessario per attenuare la potenza distruttiva delle artiglierie pesanti. A Taranto, come in tutto il regno di Napoli, l'antico castello costruito secondo schemi di guerra medievali non era più adatto alla difesa della città. Occorreva una riforma totale del sistema fortificato che fu avviata da re Ferdinando d'Aragona e contemplò, accanto alla ricostruzione del castello, un allargamento del fossato di epoca normanno-svevo-angioina che fungeva di protezione ad oriente della città per eventuali attacchi portati per via di terra. Non fu risolto il problema, assai importante, della fortificazione della città dalla parte di mare.

Nel corso del XVI secolo, sotto il dominio spagnolo, vi furono alcuni interventi di pulizia e manutenzione del "*fosso*" resisi necessari a causa dei rifiuti di ogni genere che, accumulandosi sul fondo, non solo ne facevano diminuire la profondità, costringendo le barche a procedere con

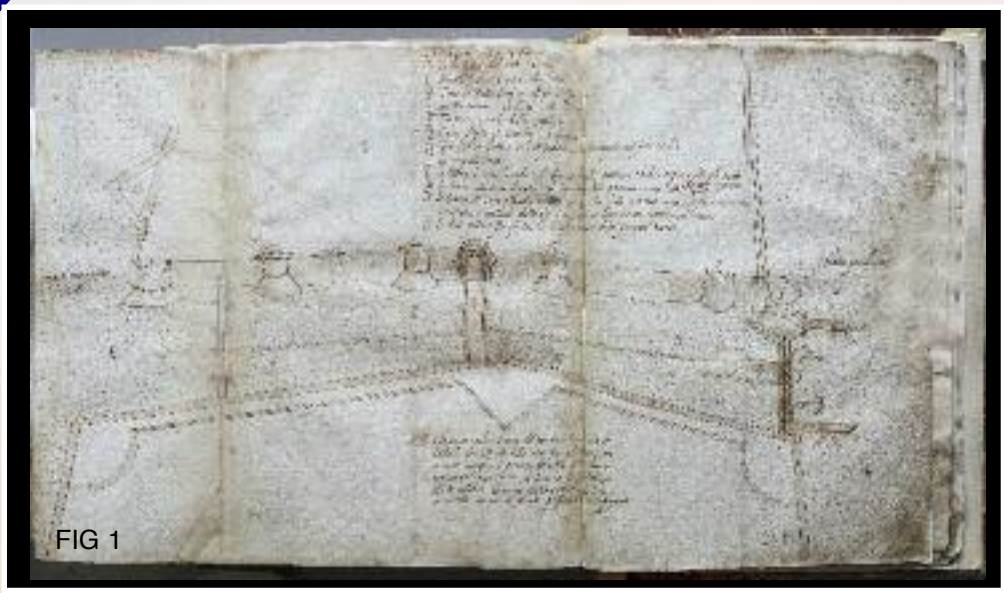


FIG 1

difficoltà, ma ostruivano il collegamento tra mar Grande e mar Piccolo con conseguente ristagno delle acque che, imputridendosi, emanavano un fetore insopportabile per tutta la città. Il marchese Ferdinando d'Alarçon, nominato provveditore alle opere di fortificazione di Terra d'Otranto, in diverse sue relazioni rese nota la situazione alle autorità centrali a Napoli e in Spagna. Tra le spese sostenute dalla Regia corte per lavori di fortificazione diversi, come l' "innalzamento" della torre della Cittadella, tra maggio e giugno del 1533 è documentata anche la pulizia al fosso del castello da parte di "guastatori". Ancora nel 1537 si parla di importanti lavori al castello tra cui *«cavare lo fundo del foxo et terreno da dentro lo fosso del dicto castello grande de Taranto».* Dopo circa vent'anni, a gennaio del 1559, a seguito del crollo di un tratto della muraglia che circondava il *"fosso"*, il viceré di Napoli inviò in tutta fretta a Taranto Bernardo *de Aldana,* capitano generale delle artiglierie del regno, ad ispezionare le difese della città di Taranto. Secondo *Aldana,* i nemici, anche con pochi cannoni, se fossero passati dalla parte in cui era avvenuto il crollo, potevano facilmente impadronirsi del castello. Inoltre i torrioni erano alti ma scarsamente utili alla difesa perché, proprio per la loro altezza, erano facile bersaglio delle artiglierie. Sarebbe bastato un solo squadrone di nemici, con una batteria piazzata al di là del fosso, in un punto che dominava il castello, per travolgerne la difesa. Prima di rialzare il muro, secondo *Aldana*, era necessario un lavoro di pulizia e allargamento del fosso che andava fatto con urgenza dato il pericolo in cui si trovava la città. Il 26 febbraio dello stesso anno il re di Spagna, dopo aver ricevuto il memoriale del Maestro di campo *de Aldana* relativo alla situazione delle frontiere marittime del Viceregno, comunicò al viceré di Napoli che era necessario provvedere immediatamente, per quel che riguardava Taranto, a quanto suggerito dal Maestro di campo e quindi a ripulire ed allargare il fosso esistente vicino i torrioni del castello, nonché a dimezzare i torrioni troppo alti dello stesso, per impedire alle batterie nemiche di avvicinarsi troppo, colpire i torrioni e assalire il castello.

Il problema della pulizia ed allargamento del fosso che divideva il castello dalla terraferma, quindi, era antico e si riproponeva periodicamente. Non è dato sapere, allo stadio attuale

FIG 2

delle ricerche, se nel corso dei due secoli seguenti furono effettuati interventi di manutenzione del *"fosso"* di Taranto, ma è lecito dubitarne se Speziale, tracciando le vicende militari di Taranto nel '700, ad un certo punto affermò che il fosso sotto il castello, completamente trascurato, a causa delle acque stagnanti e putride, emanava un fetore insopportabile che si diffondeva per tutta la città con grave pericolo per la salute pubblica. L'ostruzione del fosso, causata dai rifiuti e dai detriti trasportati dalle correnti, aveva fatto venir meno il collegamento tra mar Grande e mar Piccolo. Fu solo in seguito a suppliche e petizioni da parte dell'Università che si riuscì ad ottenere che nel 1755 iniziassero dei lavori di ripulitura. L'incarico fu affidato al capitano d'artiglieria e ingegnere Gennaro Ignazio Simeone che, partito da Napoli nel febbraio 1755 insieme con l'ingegnere di Marina Giovanni Bompiede (incaricato di ispezionare i porti di Bari e Trani), il 30 ottobre 1755 inaugurò ufficialmente l'inizio dell'opera di *"annettamento"* del fosso di Taranto con un *"picciol rinfresco"* per i forzati che erano stati destinati a quel lavoro. Le *"istruzioni"*, cioè le varie fasi dei lavori, furono elaborate da Simeone e da Bompiede il quale preventivò una spesa complessiva di 2000 ducati. Fu nominata una *Giunta per l'annettamento del fosso di Taranto* formata da alcuni cittadini "probi e onesti" tra quelli che già erano preposti al governo della città. Da Napoli giunse l'ordine per la Percettoria provinciale di Lecce di trasferire a Taranto la somma di 500 ducati per coprire le spese dei lavori e di accollarsi le spese per il mantenimento dei forzati, mentre la città avrebbe contribuito all'opera con il pagamento di una gabella supplementare sul consumo della carne e della neve. In attesa che arrivassero da Napoli alcune chiatte o "barcacci" necessari al trasporto della melma estratta dai fondali (in alcuni punti era così alta da fuoriuscire sopra il livello dell'acqua!), Simeone decise di servirsi di 194 *"barchette"* di pescatori del posto, sorvegliati da un *"presidiario"*, affinché il fango venisse scaricato nel posto stabilito cioè in mar Grande. Zappe, pale, *"coffe"*, cioè cofani, *"cocchiaroni"* per rimuovere il fango più profondo, costituivano l'armamentario dei cinquantadue forzati rinchiusi nelle carceri del castello. Costoro ricevevano giornalmente una quantità di pane pari a 36 once, un paio di scarpe ogni quattro mesi, qualche capo di vestiario e una paga di tre grana al giorno. Numerose suppliche, proteste e memoriali furono presentati dai forzati durante i lavori di pulizia del fosso: per l'alimentazione scadente a loro somministrata, per le malattie contratte a seguito delle malsane condizioni in cui lavoravano che spesso li portava al ricovero presso il locale ospedale di S.Giovanni di Dio, per sollecitare abbigliamento e scarpe loro spettanti. Non mancò un episodio di fuga notturna tentata da sei forzati, cinque dei quali furono subito catturati e ricondotti in prigione. Lavorare a raccogliere fango e trasportalo con le cosiddette *"barrelle"* o *"bajardi"* sulle chiatte (o sandali) o sulle barchette con le gambe immerse nell'acqua e gravate dalle catene, risultava estremamente difficile e logorante per i forzati. Il lavoro era così

FIG 3

duro che spesso gli operai ingaggiati sul posto "disertavano" cioè abbandonavano il loro posto senza preavviso alcuno. Mantenere la disciplina tra gli addetti ai lavori non era cosa facile e di tutto ne fece le spese il direttore Gennaro Simeone che ad un certo punto, nel marzo 1756, ricevette da Napoli l'ordine di recarsi a Lecce e mettersi a disposizione del Preside della Provincia. Evidentemente lamentele o denunce erano giunte a Napoli nei suoi confronti ed egli si trovò nelle condizioni di dover difendere il proprio operato affrontando un' inchiesta aperta a suo carico. Dopo essere stato trattenuto a Lecce per ben quattro mesi (a Taranto arrivò l'ng.Bompiede per sostituirlo) l'inchiesta si concluse come si direbbe oggi, con un "non luogo a procedere": Simeone venne reintegrato a Taranto con il pagamento dei salari arretrati. Ma vi è un altro documento che ci attesta il clima e i rapporti tesi esistenti tra il direttore dei lavori e i suoi collaboratori a vario livello. Si tratta di una dettagliata relazione che Simeone inviò al viceré di Napoli il 5 novembre 1756 relativa ai comportamenti e alla gestione dei lavori da parte della Giunta, da lui definita "governo politico" locale, da parte del castellano e del soprastante. Irregolarità, ruberie, indolenza, inettitudine erano le accuse che Simeone muoveva a loro carico, riportando eventi e circostanze a riprova di quanto affermato e sottolineando le conseguenze nefaste di simili comportamenti. Mancanza di disciplina tra i sottoposti e i forzati che, in assenza del soprastante e pur in presenza del loro "comite" *«si stavano comodamente a sedere»* non avendo per loro il benché minimo rispetto. Il castellano poi aveva una specie di *«timor panico della ciurma e par che tema di severamente castigarla nelle sue mancanze»*. Con la sua connivenza nel quartiere dei forzati regnavano gioco d'azzardo, bestemmie, usura e vendita delle razioni di cibo e *«si commettono altre cose che per modestia si tacciono»* concludeva Simeone nella sua lunga, esaustiva relazione che, anche noi, per brevità e scarsezza di spazio omettiamo di riportare. Ora ci si sarebbe aspettato da parte del viceré di Napoli una presa di posizione che servisse a rafforzare l'autorità del direttore dei lavori o qualche disposizione a proposito delle numerose inefficienze denunciate dallo stesso. Ma come spesso la storia ci ha insegnato, e ci insegna tuttora, il subalterno che tenta, tra grandi difficoltà e opposizioni, di fare il proprio dovere, magari chiedendo giustizia a chi sta più in alto, aspettandosi un plauso per il suo ben agire, si scontra con una dura realtà: quella di essere considerato come una scheggia impazzita del sistema, la cui denuncia, attirando l'attenzione su ciò che non funziona, potrebbe rompere equilibri ben consolida-

FIG 4

FIG 5

ti di cui sono in molti a fruire o, nella migliore delle ipotesi, una seccatura per chi viene chiamato in causa per dirimere la questione.

Ma tornando alla vicenda dell'ing. Simeone, è interessante la minuta della lettera che il viceré indirizzò al re di Spagna con i suoi consigli sulle disposizioni che poi il sovrano avrebbe dato ufficialmente. Il viceré liquidò le denunce contro il malaffare imperante tra i membri della Giunta raccomandando al re cautela nella nomina dei soggetti che in futuro avrebbero fatto parte della stessa (i cui membri quindi restavano impuniti) e di ordinare all'ing. Simeone, a seguito delle sue prolisse *"rappresentazioni"*, di attendere al disimpegno dei compiti a lui assegnati. Nessuna censura, nessun provvedimento nei confronti di chi non adempiva ai propri doveri e si macchiava di ogni genere di nefandezze con grave danno del danaro e delle opere pubbliche. In definitiva, nel '700 le cose non andavano molto diversamente da come vanno oggi!

Fig.1 - Codice Architiano (o Libro Rosso di Taranto), *Descrittione del fosso et pianta* (fine sec.XVI), cc.247v-248r Questo disegno potrebbe essere stato usato come base cartografica per l'altra tavola (**Fig.2**) redatta a metà del sec.XVIII. Era una prassi consueta attestata tra gli ingegneri militari: per approntare un disegno in tempi ragionevoli e per ammortizzare i costi era frequente il ricorso a materiali grafici già disponibili, per cui circolavano disegni non frutto di nuove campagne di rilievi bensì copie ripetute da un unico o più modelli di origine. Il disegno della **Fig.2** sembra essere proprio la "riproposizione" della tavola contenuta nel Codice Architiano.

Fig.2 - Archivio di Stato di Napoli, *Segreteria di Stato d'Azienda, Guerra e Marina,* Pianta del fosso e del castello di Taranto, sec. XVIII° (estrapolata e conservata in *Piante e disegni*, num. provv. 21).

Fig.3 - Panoramica dell'antico fosso, oggi canale navigabile, visto dall'imboccatura di mar Piccolo.

Fig.4 e **Fig.5** - Vedute d'insieme del "fosso" da mar Grande con il castello aragonese e il ponte girevole.

Ringraziamenti
Si ringrazia la proprietà dell'Hotel Europa (Siam S.p.A.) e per essa il direttore, avv. Domenico Greco, per la squisita ospitalità e la collaborazione offerta durante le riprese fotografiche.

Alberto ALTAMURA

Il dono di Dioniso

un nuovo volume, fresco di stampa, sul mondo del vino e la classicità

Il mondo del vino non finisce di sorprendere e di catturare l'attenzione degli studiosi, degli appassionati e dei semplici lettori per i non pochi risvolti che lo caratterizzano: dalla scienza alla letteratura, dall'arte alla filosofia, dalla religione alla gastronomia.

È un mondo che intriga ed affascina e fa registrare una produzione saggistica che non conosce soste. Fresco di stampa mi è giunto il bel volume di Luca Della Bianca e Simone Beta, **Il dono di Dioniso. Il vino nella letteratura e nel mito in Grecia e a Roma,** pubblicato nel 2015 dall'editore Carocci. Della Bianca è un saggista e romanziere, mentre Beta un filologo classico che insegna attualmente all'università di Siena; entrambi di scuola milanese nonché allievi dell'illustre grecista Dario Del Corno, dal quale hanno ereditato l'amore per il teatro classico (Menandro, Aristofane, Euripide etc.) e la sensibilità verso le tracce dell'antico nel moderno e alla cui memoria l'opera è dedicata.

Simone Beta

Due amici perciò e due studiosi affilati e colti, che hanno affrontato questa fatica con quella passione che caratterizza il loro modo di leggere i classici e di reinterpretarli alla luce dell'oggi, immersi come siamo nei meandri di Internet. Simone Beta poi, in particolare, non nuovo a ricerche di questo genere, in passato ha dato alle stampe un volume come **Vino e poesia. Centocinquanta epigrammi greci sul vino,** per tipi de La Vita Felice, Milano 2006, confermando la continuità dei suoi interessi nel campo della letteratura enoica.

Il volume, va subito detto, interessante e godibile nel contempo, è un'intelligente e documentata incursione nel mondo del vino, a partire dal mito fino ad arrivare a Nonno di Panòpoli, poeta bizantino del V secolo. Sicché gli autori compiono (e ci fanno compiere) un lungo viaggio attraverso la letteratura greca e romana e ci aiutano ad orientarci in un paesaggio

vastissimo e fitto di dati, di nomi e di citazioni. Alla fine si ha come l'impressione di muoversi in un fitto bosco dove le piante, gli alberi, le erbe si intrecciano e si integrano, a testimoniare l'unità del tutto, pur nella diversità. Senza naturalmente perdere di vista la strada maestra.

Nove i capitoli in cui l'opera si articola (il numero 9 è voluto per i suoi significati reconditi?) abbracciando ambiti tematici diversi: dall'ospite alla duplice natura del vino, dall'etica del vino al rimedio per gli affanni, dal vino nel teatro ai rapporti con l'amore, dal vino nell'epigramma all'erudizione e all'aneddotica. Insomma, a scorrere soltanto i titoli, si coglie subito l'ampiezza d'orizzonte dell'indagine e la varietà e ricchezza di implicazioni. Quasi una 'rilettura' delle letterature greca e latina attraverso il *fil rouge del* vino, autentico elemento unificatore della vasta e complessa materia nonché referente privilegiato nelle feste pubbliche, nei simposi greci e nelle cene romane.

Gli autori non mancano di sottolineare, nel corso della loro analisi, che il vino - come del resto **Dioniso**, antichissima divinità dalle origini incerte, forse caucasiche, tracofrigie, a cui è legato - è caratterizzato dalla sua *ambivalenza*, dal fatto di condividere i poli opposti del benessere e del malessere, della lucidità e della cecità, della gioia di vivere e della follia. A partire dall'epica questo carattere si snoda attraverso la lirica, l'epigramma e l'elegia: perciò si va, tanto per fare qualche nome, da Omero ed Esiodo ad Archiloco, Teognide, Alceo, Anacreonte. Del resto, è noto ai più che il vino occupa un posto di rilievo nella produzione dei lirici greci e si riveste di caratteri diversi a seconda degli autori (si va da quello aristocratico-politico a quello aristocratico esistenziale, tanto per rifarsi ai paradigmi e alla terminologia di Della Bianca e di Beta). Lo stesso valga per gli autori latini (va detto che questo studio, prima riservato al mondo greco, si allarga con felice scelta alla latinità), ciascuno dei quali ha una distinta personalità e un modo proprio di intendere la vita e l'arte e, perciò, dà al vino un significato ed un ruolo particolare: si pensi ad es.

a Tibullo, ad Orazio, ad Ovidio a Petronio.

Uno spazio non effimero è dato dagli autori al tema del **simposio**: una pratica che faceva seguito al banchetto vero e proprio e contemplava l'abbondante uso di libagioni in onore della divinità, ma anche discussioni di ordine filosofico, ascolto della musica intonata da flautisti, gare di abilità, etc. e, naturalmente, il consumo (talora consistente) di vino. Insomma, la civiltà greco-latina deve non poco al simposio che, se alla lettera vuol dire "bere insieme", di fatto sfocia in una forma di intrattenimento spesso colto e vivace, segno vivente di una civiltà aperta all'incontro e al confronto, in una specie di *concordia discors.* In questo ambito un giusto risalto è dato all'**Antologia Palatina** di cui sono menzionati non pochi autori e testi, cogliendo le caratteristiche fondamentali dello "stare insieme" e l'aspirazione "a godere la vita per contrastare la fuga del tempo".

In uno degli ultimi capitoli dal titolo "La scienza e la tecnica" Della Bianca e Beta passano in rassegna i principali trattati di scienza agraria (specie di età latina, in quanto la produzione greca è limitata e bisogna rifarsi ad un'opera del X secolo dal titolo "Geoponica"), dove uno spazio considerevole è riservato alla viticultura, alla lavorazione dei vini e alla loro circolazione. Si pensi a Catone il Censore, a Varrone nonché a Columella e Plinio il Vecchio, autori di studi fondamentali in materia ed ancora oggi fonti di primo piano per la ricostruzione del panorama agrario, ma anche dei vari vitigni e dei vini corrispondenti. Interessante è anche il raccordo con la medicina antica in cui il vino aveva anche funzione terapeutica, rispondeva a particolari esigenze mediche e veniva usato in uno con altre sostanze: olio, chicchi di grano, grasso, acqua calda...

Domenico CARAGNANO

La presentazione *di* *Gesù al Tempio* nelle chiese rupestri della **Puglia**

La Presentazione di Gesù al Tempio è una delle dodici feste bizantine; si celebra il 2 febbraio, quaranta giorni dopo la Natività.

A quaranta giorni dalla nascita di Gesù, Maria e Giuseppe, uniformandosi alla legge di Mosé, si presentarono al Tempio per la purificazione e il riscatto del loro primogenito per mezzo dell'offerta dei poveri; un paio di tortore o di colombe. In tale occasione il vecchio Simeone e la profetessa Anna incontrarono Gesù e lo riconobbero come Messia.

La festa veniva celebrata, già nel IV secolo, il 14 febbraio (quaranta giorni dopo l'Epifania) con una solenne processione alla chiesa della Resurrezione di Gerusalemme come racconta la pellegrina Egeria nel suo diario. Nel VI secolo la festa fu anche introdotta a Costantinopoli, dove salvò la città dalla peste e a Roma durante il pontificato di papa Sergio I (687 – 701), come *Purificatio Sanctae Mariae*, cioè purificazione di Maria; si svolgeva di notte e si illuminavano le strade con le candele (candelora)

La festa ha un significato sia cristologico: l'Incontro di Gesù nel tempio con il vecchio Simeone e la profetessa Anna; sia come momento mariologico con la Purificazione di Maria.

"*Quando una donna sarà rimasta incinta e darà alla luce un maschio, sarà immonda per sette giorni; sarà immonda come nel tempo delle sue regole. L'ottavo giorno si circonderà il bambino. Poi essa resterà ancora trentatre giorni a purificarsi dal suo sangue; non toccherà alcuna cosa santa e non entrerà nel santuario, finché non siano compiuti i giorni della sua purificazione*" (Levitico 12, 1 – 4)

> «Quando una donna sarà rimasta incinta e darà alla luce un maschio, sarà immonda per sette giorni; sarà immonda come nel tempo delle sue regole...»

Nella tradizione cristiana la donna veniva accolta nella comunità dopo il rito *Ordo praesentandi puerum in templum post XL dies*.

Nella chiesa Armena questo rito *Ordo praesentandi puerum in templum post XL dies* vede la madre fare quaranta genuflessioni nei pressi del portale della chiesa, prima che il sacerdote reciti una lunga preghiera.

Interessante è la descrizione in una cronaca del 1840 nella parrocchia di

Ormož in Slovenia. La puerpera prima di recarsi in chiesa, doveva visitare il cimitero, dove in un luogo speciale gettava un pezzo del cordone ombelicale del neonato. Al rito di iniziazione di solito seguiva la celebrazione della messa. Dopo la messa la madre portava il figlio intorno all'altare e offriva in dono una somma di denaro. Nel fare questo giro per tre volte di seguito toccava l'altare con la testa del bambino, per scongiurare per sempre il pericolo del mal di testa. Con questa offerta si concludeva il rito dell'iniziazione e la madre veniva reinserita nella comunità della Chiesa e del villaggio. Da questo giorno in poi gli abitanti del villaggio potevano farle visita, congratularsi con lei e portarle dei doni.

> «La puerpera prima di recarsi in chiesa, doveva visitare il cimitero, dove in un luogo speciale gettava un pezzo di cordone ombelicale del neonato...»

Anche in Puglia, le donne dopo il parto si recavano in chiesa per la purificazione e accendevano una candela a sant'Anna, alla Madonna e a santa Margherita (Marina per la Chiesa greca)

In ambito rupestre abbiamo due esempi di dipinti della *Presentazione al Tempio di Gesù*, uno a San Vito dei Normanni nella chiesa di San Biagio e l'altro a Massafra nella chiesa della Candelora.

San Vito dei Normanni, Chiesa San Biagio

Nella chiesa di san Biagio a San Vito dei Normanni la scena della *Presentazione di Gesù al tempio* si svolge attorno all'altare con a sinistra Anna, Simeone che sorregge Gesù, mentre a destra Maria e san Giuseppe.

L'altare come vuole la tradizione ebraica è di pietra ed è composto da tre blocchi di diversa forma geometrica: la parte inferiore è a forma di imbuto e ricorda il sottosuolo, la parte centrale a forma rettangolare rappresenta la terra, la mensa è sovrastata da un semicerchio che simboleggia il cielo.

Un drappo di colore scuro decorato con puntini bianchi e rossi copre la mensa dell'altare. L'altare è posto al centro di un baldacchino da dove pendono due lampade a sospensione a forma di calice da cui fuoriescono delle fiammelle.

Gesù con lo sguardo verso Simeone e le braccia rivolte verso la Madre è posizionato sopra l'altare con i piedi che sfiorano il drappo della mensa, questa immagine preannuncia il suo sacrificio sulla croce per la salvezza dell'umanità.

Simeone è rappresentato con lo sguardo austero, indossa un mantello grigio-chiaro su di una tunica rossa, possiede la dignità sacerdotale, è a capo scoperto e porta i capelli folti e lunghi e una barba grigia secondo l'uso di un nazireno.

Simeone è colui che accoglie Dio e si è ipotizzato che fosse un sacerdote del tempio. Alcuni autori sostengono che egli fosse uno dei dottori della Legge, figlio di Hillel e padre di

Massafra, Chiesa della Candelora

Gamaliele, il maestro di san Paolo. Altri hanno supposto che Simeone fosse uno dei Settanta, i traduttori della Bibbia, e che Dio lo avesse mantenuto in vita per trecentocinquanta anni, fino alla venuta del Messia. I testi liturgici lo celebrano come il più grande dei profeti: più ancora di Mosè.

Simeone merita il titolo di "colui che ha visto Dio", poiché Dio apparve a Mosè nella nube, mentre Simeone ha portato fra le braccia il Dio eterno incarnato.

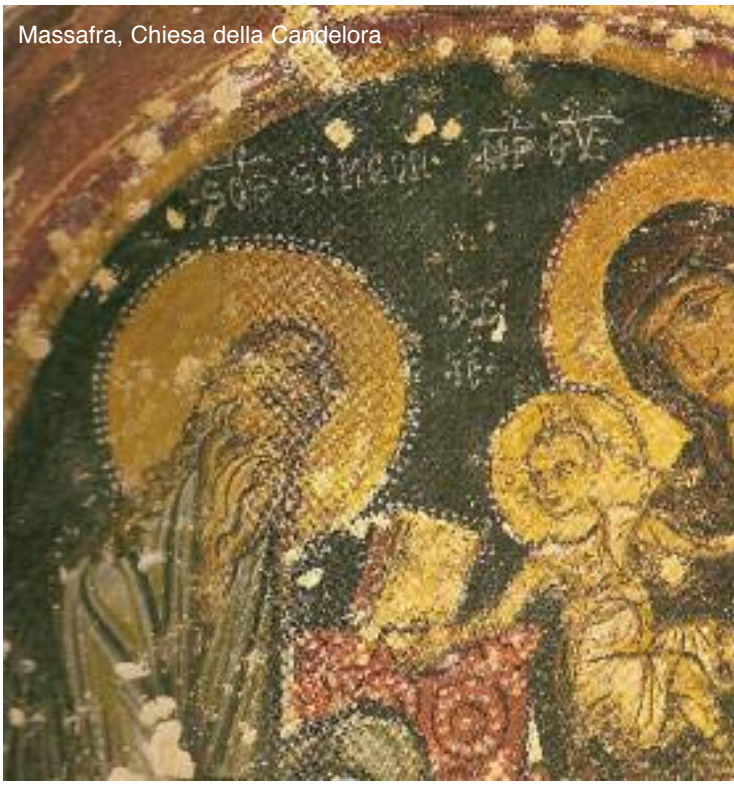
Simeone nell'andare incontro a Maria e nell'abbracciare il Bambino profetizza per entrambi che Gesù morirà in croce e Maria per il dolore sarà trafitta nell'anima da una spada.

Alle spalle di Simeone c'è la ottantaquattrenne profetessa Anna, rappresentata con un volto giovanile, indossa una tunica di color ocra su cui si avvolge il *maphorion* rosso ornato da fiorellini bianchi. Tiene il braccio destro sollevato verso l'alto con la mano benedicente alla greca, mentre la sinistra regge un rotolo aperto sul quale si legge in greco: "Questo bambino donerà forza alla terra".

La Madre di Dio è a destra dell'altare con le braccia protese verso il Figlio, ha lo sguardo triste per la profezia di Simeone; indossa un *maphorion* rosso sulla tunica azzurra.

Alla destra di Maria c'è san Giuseppe con una tunica azzurra e un mantello rosso, ha i piedi che calzano sandali leggeri e regge con la mano sinistra una gabbia in cui si

Massafra, Chiesa della Candelora



vedono due tortore, l'offerta di sacrificio in occasione della nascita di un figlio maschio.

> «Se la tua offerta a Jahve per l'olocausto consiste in uccelli, egli offrirà tortorelle o giovani colombi. Il sacerdote li porterà all'altare, ne staccherà la testa e la farà bruciare...»

"Se la tua offerta a Jahve per l'olocausto consiste in uccelli, egli offrirà tortorelle o giovani colombi. Il sacerdote li porterà all'altare, ne staccherà la testa e la farà bruciare sull'altare; il loro sangue poi sarà fatto schizzare sulla parete dell'altare". (Levitico 1, 14 -15).

La *Presentazione di Gesù al tempio* nella chiesa della Candelora a Massafra, per la scarsa disponibilità dello spazio, è ridotta alla rappresentazione di Simeone e la Vergine con Bambino posti ai lati dell'altare

La Vergine, leggermente più alta di Simeone, è in piedi e indossa un *maphorion* rosso che copre la testa e scende sulle spalle e sul petto, avvolge le braccia e ricade fino alla vita, dove è visibile la sottostante veste di colore azzurra; con la mano destra tiene in braccio il Bambino e con la sinistra lo indica ai fedeli.

Il Bambino è rappresentato nell'attimo di volgere la testa e il busto a destra verso Simeone; la mano sinistra stringe un lembo del *maphorion* e la destra aperta è rivolta verso Simeone, Gesù indossa una tunichetta bianca con le pieghe caratterizzate da pennellate rosse.

Simeone, dipinto a tre quarti ha capelli lunghi che scendono sulle spalle e barba fluente con ciocche che arrivano fino al busto, indossa un mantello che copre anche le mani.

Sull'altare, posizionato al centro della scena, decorato da una coperta di colore rosso con decorazioni a cerchietti contornati e centrati a puntini bianchi è posto ritto un evangelario chiuso dagli orli punteggiati a perline e dalle facce decorate a quadretti.

Nei dipinti delle chiese rupestri pugliesi non è facile trovare delle raffigurazioni in cui sono presenti anche delle devote con ceri e candele,

Mottola, Chiesa rupestre di Santa Margherita

Monopoli, Chiesa rupestre di Staveta, Devota con candela

caratteristici doni offerti alla chiesa il giorno della purificazione; le devote in questo giorno indossavano abiti nuovi e accendevano le candele benedette durante la festa detta appunto Candelora, alla fine del cerimoniale erano riammesse nelle chiese e nelle loro comunità.

> «In questo giorno le devote indossavano abiti nuovi e accendevano le candele benedette durante la festa detta appunto Candelora...»

Una di queste rare immagini che mette in rapporto Santa e devota, da inserire nella devozione tra fede e purificazione delle donne, potrebbe essere la raffigurazione della devota che con la mano sinistra regge una candela in basso al dipinto di *santa Margherita* nella chiesa rupestre di Santa Marina a Massafra.

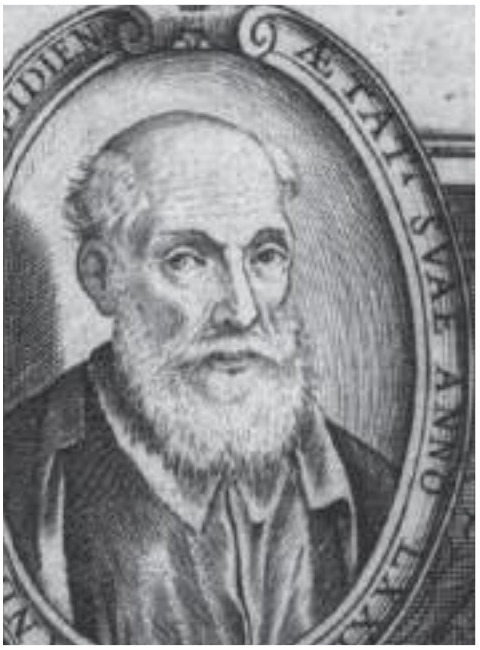
Nella chiesa di San Nicola a Casalrotto, in un piccolo quadretto, in basso al dipinto di *san Pietro e san Leone papa* sono dipinte due donne che tengono una candela accesa, entrambe indossano calze solate e una lunga tunica con collo a V, stretta in vita da una cintura.

Anche nella chiesa rupestre di Staveta a Monopoli nel dipinto con la *Madonna con Bambino e san Giovanni Battista*, ai lati sono presenti due devote con lunghe candele rosse.

Ma il luogo più interessante è la chiesa rupestre di Santa Margherita a Casalrotto in territorio di Mottola, dove sono presenti numerosi dipinti di santa Margherita, la santa invocata dalle partorienti e della Madonna con Bambino, inoltre la presenza di due cisterne per la raccolta delle acque piovane fanno presuppore che sia stato un luogo utilizzato per il rito della purificazione e della benedizione della puerpera.

Angelo SCONOSCIUTO

Bacci la scoperta delle acque calde e la fama dalla storia dei vini



Il vino vince sulle acque calde. «Bella scoperta!», si direbbe pensando proprio alla frase usata comunemente per svilire un traguardo altrui: «Hai scoperto l'acqua calda!». E probabilmente fu così anche per Andrea Bacci, nato a Sant'Elpidio a Mare, nelle Marche, nel 1524, letterato, medico e filosofo, con un posto nel "Dizionario Biografico degli Italiani", conquistato cinquant'anni addietro, quando Mario Crespi ne curò la voce e sostenne: «Non ebbe caro l'esercizio della professione medica, anzi, secondo il Renazzi, fu un "infelicissimo pratico", fu un brillante studioso, un naturalista di varia cultura, autore di opere d'idrologia, di farmacologia, di zoologia, che testimoniano di una preparazione medico-biologica per quei tempi ragguardevole».

Insomma, un ottimo medico teorico, ma se portiamo alle estreme conseguenze quella frase, bisogna concludere che difettasse al Nostro la parte clinica dell'arte medica. Eppure, a vederlo immortalato in un medaglione che lo ritrae settantenne, si direbbe che suscitasse una naturale simpatia.

Del resto, figlio di stimato architetto della fabbrica della Basilica di Loreto e con sangue blu nelle vene perché "discendente da parte di madre dei Paleologi, ultimi imperatori di Bisanzio", Andrea Bacci si rese subito noto per il suo trattato di idrologia *De Thermis*, che ebbe tante ristampe anche dopo la sua morte. «Nel 1567 al Bacci fu assegnata la cattedra di botanica dell'Università "La Sapienza", e nel 1586 Sisto V gli concesse la nomina di Archiatra Pontificio», dicono alcuni biografi, ma se scaviamo in biografie più antiche forse abbiamo un quadro più realistico dell'intera vicenda.

Nella "Biblioteca universale sacro-profana antico-moderna" curata da fra' Vincenzo Coronelli e stampata a Venezia nel 1704 leggiamo: «prima d'ogni altro scrisse un *Trattato di tutte le sorte d'acque calde*, che compì con *alcune dispute di tutte le qualità*, cioè quale sia utile allo stomaco, quale a' nervi, quale a' Paralitici; et ad altre malattie: di più *quante sorte di Vino produca ciascheduna Terra*, mostrando ancora quale di quelle nel Paese, dove nascono, siano utili, o nocive alla salute». E ancora: «Insegnò nella Scuola Romana l'Istoria *de varia rerum naturae*, ma non con sì gran concorso di Popolo, come aveva Cisalpino, et il cognato; ebbe però sempre cattiva fortuna, benchè fosse d'ingegno sì grande, nel guarire gl'Infermi; e perciò non v'era mai nessuno che in tempo delle malattie si servisse del medesimo, la qual cosa cagionava in lui molta miseria, poiché era sempre bisognoso. Ma finalmente il Cardinal Colonna, più tosto forse per aver nella sua casa Uomo si celebre, che per servirsi d'esso, lo dichiarò suo Medico».

Insomma non furono né la medicina, né le acque calde a far sì che ancora oggi ci si ricordi di questo marchigiano che alla sua morte, il 24 ottobre 1600, trovò sepoltura in san Lorenzo in Lucina, nel cuore di Roma, ma piuttosto il *De naturali vinorum historia*, trattato monumentale sulla storia dei vini. Bacci lo pubblicò nel 1596, dividendolo in sette libri, scrivendo prima della vinificazione e conservazione dei vini, quindi del consumo dei vini in rapporto alle condizioni di salute. Ne libro terzo il nostro medico si occupò delle peculiarità dei singoli vini, quindi dell'uso dei vini da parte degli antichi, specie nei conviti. Gli ultimi tre libri li dedicò ai vini delle varie regioni d'Italia, ai vini che si importavano a Roma ed ai vini dei paesi stranieri.

L'opera di Bacci, arricchita dei dati raccolti dalla letteratura greca e latina, propone annotazioni sul clima, sul paesaggio agrario, sulle iniziative economiche dei principi e delle popolazioni, sul carattere degli abitanti e sulle tradizioni conviviali dei vari Paesi», hanno scritto gli studiosi ed è davvero singolare leggere quei paragrafi che riguardano le produzioni pugliesi.

Comincia, Bacci, con i vini prodotti dalle uve piantate sui terreni che sentono l'influenza del mare Adriatico, ma il lettore si renderà conto che il vino è "testo" e "pretesto", perché se leggi di Orazio e di Strabone e di Antonio Galateo il pensiero vola altrove e plana sul Salento, terra - come dice Bacci - «non meno fruttifera e per natura abbondante di vini».

Nella traduzione italiana del prof. Damiano Mevoli dell'Università del Salento, ecco il paragrafo "De vinis ab extremo Italiae ad mare Superum" che occupa le pagine 240-242 dell'opera di ANDREA BACCI, *De naturali vinorum historia de vinis Italiæ et de conuiuijs antiquorum libri septem*, Romæ: ex typographia Nicholai Mutij, 1597

Vini dal limite estremo *dell'Italia* fino al mare Adriatico

Abbiamo svolto considerazioni sulla comune natura e la produzione dei vini in varie parti d'Italia, come quella che, allungandosi dalle Alpi in direzione nord sud, a partire dai gioghi perenni dell'Appennino, si divide in due fino allo stretto di Messina.

Come la parte posta di fronte al mare Tirreno, è tutta aperta e in pieno sole, ed è detta aprica, così quella che va dal giogo sinistro dell'Appennino fino al mare Adriatico, nella produzione dei vini ha avuto in sorte una disposizione del tutto diversa, essendo sempre in ombra ed esposta ai gelidi venti di Borea. Bacco, infatti, ama le colline e il sole a picco, ma quasi nulla può nelle pianure e nei luoghi ombrosi.

Perciò, avendo trovato che lungo la costa del mare Tirreno i vini nascono ovunque generosi, di contro, è logico ritenere che oltre l'Appennino nascano vini meno vigorosi e meno maturi.

Soltanto i Falerni e i Greci, invero, abbiamo sperimentato che nascono generosi lungo la costa tirrenica meridionale, ma al di là dell'Appennino, nell'ampia e profonda pianura dove scorre il fiume Po, subito dopo nella provincia Flaminia, nei Piceni, in Umbria, nell'Abruzzo, in Puglia e nella restante parte della Calabria, che è bagnata dal mare Adriatico, sappiamo che a causa del sole e per l'influsso delle freddi correnti del cielo si producono vini mediocri e alquanto grossolani. Bisogna, tuttavia, riconoscere lo speciale favore di certi luoghi, sia da parte dal cielo sia per la loro posizione, in cui vediamo che si producono frutti particolari e vini generosi, come è possibile vedere in questa estrema regione della Calabria resa feconda sia dal cielo sia dalla brezza che spira da un mare pieno di vita, a sud, dove biforca i suoi amplissimi seni dal promontorio di Scilla a quello di S. Maria di Leuca, aprendosi verso l'estremità del mare Adriatico e l'inizio del mare Ionio, e dove la stessa terra, che parimenti si vide divisa e circondata da solidissimi monti, ricchi di boschi e di rocce, è ritenuta non meno fruttifera e per natura abbondante di vini.

Poi, come vediamo che col passare dei tempi ogni cosa si muta e i terreni e i luoghi stessi hanno cambiato aspetto, per cui è venuto meno in

essi il culto della terra, e non c'è più l'abbondanza di quei luoghi, né degli scrittori, che vi era un tempo. Della loro fecondità, tuttavia, abbiamo abbondanza di autorevoli testimonianze, *in primis,* quella di Orazio, il quale nell'ode VI del II libro dei *Carmi* parla di voler trascorrere la sua ultima vecchiaia nei dintorni di Aulone e di Taranto in Calabria, saluberrimi luoghi produttori di miele, olio e vino, dicendo:

L'angolo di terra a me più di ogni altro
ridente produce miele buono
non meno dell'Imetto; dove le verdi olive
fanno a gara con quelle di Venafro;
dove una lunga primavera e tiepidi inverni
offre Giove
e l'amico Aulone non invidia
le falerne uve al fertile Bacco.

E Marziale è dello stesso parere, allorché bevendo vino del Piceno, nel XIII libro XIII degli *Epigrammi*, dice:

Famoso per le lane e fertile di viti Aulone
conceda a te i preziosi velli, a me i vini.

Ma di che Aulone parliamo? Antonio Galateo, fra gli scrittori più recenti, avendo scritto un centinaio di anni fa una diligente storia della Iapigia, suo suolo patrio, con franchezza ammette di non aver rintracciato notizie certe su Aulone ormai del tutto cancellata fin dalle fondamenta.

Il Francicano in tutta la sua descrizione della Calabria, neppure un cenno, ma ipotizza che forse si devono intendere intorno a Taranto quei luoghi che Virgilio celebra nel II libro delle Georgiche per i pingui campi, i vigneti, gli oliveti e per i pascoli tuttora fecondi:

Cerca i balzi lontani della fertile Taranto.

Appare chiaro anche nella descrizione dello stesso Orazio, quando dice: «*Cercherò i campi su cui regnò lo spartano Falanto*» - con ovvio riferimento al nome del condottiero del re cretese che occupò Taranto e ne instaurò il regno.

In alternativa, Caulone e Aulone devono intendersi come un solo nome, a cui sia stata aggiunta o sottratta la lettera "C". Anche Virgilio, che vide queste cose e descrisse i luoghi, dice nel III libro dell'Eneide: «*La rocca Caulonia e Squillace che provoca naufragi*» - luoghi ancora oggi fertilissimi nel produrre vino. Oppure, come suppone il Galateo, Aulone, è Lecce verso la costa dell'Adriatico a ventiquattromila passi da Brindisi, secondo la testimonianza di Tolomeo, dove, sebbene il terreno sia pietroso, tuttavia vi sono uliveti e frutteti fecondissimi e vini tanto rossastri, quanto del colore dell'oro, che potrebbero competere con il vino di Creta. Ma, Strabone nel VI libro della sua storia sembra aver identificato Alezio - o per meglio dire Lizio, secondo gli antichi - con Lecce, città che fiorendo in questa nostra età tuttora abbonda di pingui campi e di frutteti e di vini generosissimi.

Sul nome e sul luogo, dunque, non abbiamo trovato gli autori troppo concordi. Come ho detto, Tolomeo colloca Lecce nelle vicinanze del mare. Strabone all'interno, dove ora c'è Alezio. Il Galateo pensa ad Alezio e a Lecce come alla medesima città, dal momento che all'una e all'altra si ascrive la nascita delle stesse messi e la grande leggiadria dei vini. In conclusione, insomma, per le terre che in Calabria hanno avuto una antica fama per i vini, dobbiamo ricuperare l'autorità di Plinio (libro XIV, capitolo VI), che poco fa abbiamo richiamato, e restituirla corretta ai codici corrotti, che pone quei vini accanto ai celebrati Falerni, ai Rezii, ai Lunensi, ai Latini e agli altri vini generosi.

Ma anche i territori dell'Italia più distanti dal mare Ausonio non sono privi di gloria: i tarantini e servitiani (questo *locus* è senza dubbio corrotto e si deve correggere in "siberiniani") che, come vuole il Francicano, è una vetusta e oggi nobile città, insignita di sede arcivescovile, fondata dagli Enotri su erte rupi - secondo Stefano Bizantino - , che volgarmente chiamano Santa Severina, oltre a ogni abbondanza di altri frutti è fecondissima di vini, che meritamente da Plinio sono annoverati fra i generosi, il quale li pone accanto a quelli originari di Cosenza e di Tempsa (che ho recensito con quelli del Cosentino) e di Babia (gli emendatori ripristinano il termine "Balbia", che per vetustà è del tutto dimenticato); e i Lucani con precedenza ai Turini (ai vini di Turio, naturalmente): popoli e città posti tra due fiume, il Crati e il Sibari - dice Plinio nel libro V - per il terreno agricolo e per ogni genere di vini fertilissima. Rifondata dopo la sua distruzione, s'insediò su un terreno pianeggiante, ma oltremodo fertile, e in modo appropriato fu chiamata Terranova. Fra tutti questi vini, in particolare, i lagarini (lagariani), si possono magnificare con il richiamo alla bevuta fatta "alla salute di Messalla" (quanto ho potuto riferire di questi vini, l'ho appreso).

Lagariana non lontano da Cruento, dall'antica città di Lagaria (Francicano) vicino al fiume Cistarno, del quale anche una antica città conserva un nome storpiato - oggi, infatti, la chiamano Cirnistaso ed è distante sei mila passi dal mare Adriatico, diecimila da Turi. La prestanza di questo vino è ricordata anche da Strabone nel libro VI. Dopo Turi (dice) c'è la cittadella di Lagaria, da cui il vino lagaritano, nobile, dolce e molle, dai medici mirabilmente raccomandato.

E Ateneo: «Il tenue e ottimo vino lagaritano è valido e corposo».

Ma dov'è - dico io - quella così grande grazia di vini e di città, che un tempo erano fra i maggiori baluardi della celebre Calabria? Nessuna meraviglia, perché, essendo stata abbandonata dagli abitanti, non vi si conserva più alcuna cultura dei campi (a quanto sento dire), né c'è rimasta nessuna traccia delle vigne. E sarà così, finché i principi di quel luogo non si convincono a preoccuparsi di restaurare una tanto grande predisposizione della natura a fruttificare.

Antonio RESTA

Un incontro *a Santa Maria*

Buonasera, professore. La voce giunge secca e improvvisa, mi distoglie dai miei pensieri.

Ho accompagnato all'aeroporto di Brindisi un'amica che ritorna a Pisa e mi avvio per rientrare al paese. Sono poco più delle cinque del pomeriggio, ci sono almeno altre due ore di luce. Il sole è ancora dolcemente caldo, la luce limpida nel cielo colmo d'azzurro. Vale la pena approfittarne, per allontanare la malinconia della separazione o delle giornate fino a ieri grigie e piovose, in questo maggio così mutevole. Farò un giro più largo e passerò dalla costa, per vedere il mare. Mi farà bene, magari, un buon rustico da Piccadilly.

> Farò un giro più largo e passerò dalla costa, per vedere il mare. Mi farà bene, magari, un buon rustico da Piccadilly.

Non c'è molto traffico. La macchina va leggera sulla superstrada. Oltre le siepi verdi di viburno e le file di oleandri dai fiori a ciocche, bianchi o rossi, che la costeggiano alla mia destra, brilla, già stanco il sole che volge al tramonto su campi, oliveti spopolati e casupole di campagna chiuse. La luce si stende obliqua, gialla e tenera. Gioca con l'ombra tra i rami degli alberi, sulle pietre dei muretti a secco e sulle facciate delle piccole case, con la porta verde o rossa. L'aria è soffice e tiepida. Un odore buono viene dalla terra, un profumo d'erba bagnata o appena tagliata. Qua e là, nella terra rossa, tracce delle piogge recenti. Poco prima di Lecce, prendo il raccordo che aggira la città e mi immetto sulla superstrada per Gallipoli. La macchina va, ancora leggera, e là dove la strada è sopraelevata mi è possibile vedere, più vicini o più lontani, paesi bianchi di calce che si distendono nella pianura, tra oliveti e vigneti. A pochi chilometri da Gallipoli, svolto a destra, in direzione della costa. Sbatto le palpebre. La luce solare irrompe improvvisa, di fronte, sulla strada che scende obliqua verso il mare. Fiancheggio la piccola altura brulla con la piccola

Riproponiamo l'articolo del Prof. **Antonio Resta**, perché, in linea con gli intenti e gli scopi della nostra rivista, siamo convinti che, rilanciandolo e allargandone l'orizzonte, meriti una platea più ampia di sicuro e indiscusso interesse e successo. Esso, scritto in punta di penna, è comparso nel numero 287 maggio giugno 2015 de «l'immaginazione» la prestigiosa rivista di letteratura, diretta da Anna Grazia D'Oria, di Manni Editori.

Antonio Resta è salentino, nato a Neviano in provincia di Lecce il 1950, ma vive preferibilmente a Pisa dove ha insegnato negli istituti superiori. È stato per molti anni redattore della rivista «Belfagor», fondata da Luigi Russo è continuata dal figlio, il grecista Carlo Ferdinando. Spigolando tra la sua produzione di scrittore e saggista si segnalano: *Le opere, i giorni* (Manni 1988), con Luigi Scorrano *La voce del testimone. Sul libro di Michele Resta. «Un carabiniere a Cefalonia. Settembre 1943»* (Grifo 1996), *Luigi Russo: bibliografia 1912-2007 schede e complementi* (ETS 2007), *Belfagor: Indici 1946-2010* e *Indici 2011-2012, 66,67* (Olschki 2012-2013), *Gocce di rugiada* (Grifo 2012), *L'attesa, il mare* (Grifo 2013) e, unitamente al già medico condotto di Neviano Salvatore Imperiale, il recentissimo *Sciucamu a tuḍḍi. Guida ai giochi tradizionali salentini* (Grifo 2015).

chiesa-convento di San Mauro, abitata un tempo da monaci basiliani. Ai lati della strada, su un tappeto irregolare di verde scuro e verde pallido, i fiori lilla delle malve, le spighe dell'avena selvatica, i piccoli calici viola dei cardi: in bilico su uno stelo leggermente piegato una coppia di cardellini ne becca i pappi piumosi. Il mare è alla mia sinistra, luminoso: vicinissimo, quando passo da Lido Conchiglie e attraverso la Montagna Spaccata. Ne sento il fresco respiro. Ecco, poco dopo, le Quattro Colonne e Santa Maria al Bagno, il paesino dove mi reco quasi ogni giorno, perché meno frequentato da turisti e villeggianti. C'è gente, invece, oggi. Il bel tempo l'ha richiamata; e poi, di solito vengo nel primo pomeriggio, quando gli altri sono

ancora a pranzo o riposano. Sulla spiaggetta c'è una decina di persone e bambini entrano ed escono dall'acqua. Lascio la mia Ford Focus all'imbocco del lungomare che porta a Santa Caterina. Uomini e donne vanno e vengono, passeggiano sul largo marciapiede o attraversano la strada. A piedi ritorno indietro, alla mia destra ho la piccola rotonda con le palme, che si protende sul mare; malinconica, la vecchia cabina telefonica, che ormai non serve più a nessuno. L'amica è partita. Passerò da Piccadilly, per il rustico dal goloso ripieno di mozzarella e pomodoro. Buonasera professore. Sbatto le palpebre, e non è per difendermi da un sole troppo forte. Un uomo anziano è davanti a me, alla mia destra. Non l'ho mai conosciuto né visto. Come sa che sono un professore? Forse pensa che tutti oggi siano professori o dottori.

Magro e diritto, nel suo vestito grigio chiaro, ha un'aria curata e distinta, nella sua semplicità. Lei crede, mi dice, che tutti questi fiori diventeranno olive - e mi mostra intanto un ramoscello d'ulivo pieno di infiorescenze a grappolo -, ma non è così. Tra maggio e giugno ci sarà la cernita e molti fiori cadranno.

Magro e diritto, nel suo vestito grigio chiaro, ha l'aria curata e distinta, nella sua semplicità.

Questo lo so, perché la mia era gente di campagna. So che gli ulivi carichi di infiorescenza diventeranno grandi sfere di argento e poi lasceranno cadere una specie di crusca d'un giallo scuro. Ma il signore parla con voce cordiale, senza presunzione. Sto ad ascoltarlo, ad ascoltare la sua voce calma.

Dall'ombrello di pitosforo, tutto ricamato di fiori bianchi, viene un profumo dolciastro e forte, che ti entra dentro. Nel folto di rami e foglie il chiacchiericcio liquido dei passeri. Che diranno? Forse cose semplici: il cibo, il nido, i piccoli.

Sa, riprende il vecchio signore, che da questo ramoscello può nascere una nuova pianta di ulivo? Dico che non è possibile, non l'ho mai sentito dire. E invece è possibile, dice il vecchio signore, perché da ragazzo ho lavorato in una tenuta qui vicino dove si facevano gli innesti e si preparavano le nuove piante. È possibile. Basta fare intorno alla base del ramoscello quattro cinque incisioni e piantare il ramoscello nella terra; ma la base con le incisioni va avvolta nella creta, perché deve essere sempre umida. Deve essere avvolta nella creta, ripete.

Sono sorpreso. Non lo sapevo. La luce del sole al tramonto illumina batuffoli di nuvole bianche, sospinte e dissolte nel cielo da un venticello leggero. Tra le nuvole spazi discontinui di luce rosea, simili a piccoli laghi. Un piccione si è messo a tubare. Passeri affaccendati

saltellano sul marciapiede e beccano qua e là.

Per le viti è diverso, dice il vecchio signore. Le viti non hanno bisogno di concime né di acqua; anzi, il concime e l'acqua le rovinano. Se deve piantare le barbatelle, sul fondo della buca metta, se proprio vuole, pochissimo concime, che coprirà di terra, perché non venga a contatto con le radici. Niente acqua, perché le radici si guasterebbero. Faccia invece così. Prenda una pala di ficodindia, la tagli a pezzetti e la metta intorno alla barbatella: sciogliendosi, i pezzetti di ficodindia daranno umidità e la pianta assorbirà a mano a mano l'umidità necessaria.

Ascolto, e mi sembra di ascoltare altre voci. Intorno a noi, ormai poche persone, la gente sembra che si sia dissolta. Nel silenzio rosa celeste piccole gocce d'acqua cadono lentamente nella fontana di ghisa, qui vicino, rimbalzano nella vaschetta piena. Dal basso, dove gli scogli si congiungono con la spiaggetta, frammenti di posidonia ammassati mandano un odore forte di mare.

Da anni vivo a Roma, ma per alcuni mesi ritorno ogni anno qui, nella mia terra, dice il vecchio signore. Ora, la terra è abbandonata. Le olive sono lasciate per terra, a marcire. E il vino si fa con tutto, tranne che con l'uva. È un mondo che non ha rispetto della natura, e di quello che essa ci offre. Lo dice senza acrimonia, come se fosse una semplice constatazione. Ma chissà, riprende, forse quello che le dico potrà servire un giorno. Un giorno, ripete. Mi scusi, aggiunge, se l'ho fermata, se le ho fatto perdere tempo con i miei discorsi. Sono... mi dice il nome, e mi tende la mano magra e forte; di Nardo, aggiunge. Si allontana lentamente, la persona eretta, il passo sicuro. Lo guardo andar via.

Nell'aria già passa l'odore della sera, che scenderà piano, sul mare e sulle case. Un'ultima occhiata alla spiaggia, sotto, prima di attraversare la piazzetta ed entrare da Piccadilly.

Sono seduto a un tavolino, fuori sulla piazzetta, con il rustico e una birra fresca. Davanti a me la distesa del mare e il disco del sole che cala. La luce è gialla, vellutata. La piazzetta risplende di un calmo splendore. È un piacere ricevere quest'ultimo sole in pieno viso, sentirlo scivolare sulle braccia. Tacciono gli alberi, che erano tutto un volo di passerotti. Mosse da un soffio di vento, le foglie sussurrano nel sole che muore. C'è una serenità nuova.

Ripenso allo strano incontro, al vecchio signore, al suo parlare pacato. Un'apparizione mi dico. Sulla strada del ritorno, mi sorprenderà il buio, una volta che avrò superato Lido Conchiglie e avrò girato le spalle al mare.

Rivedo mio padre, i miei zii e i miei nonni, risento la saggezza/sapienza della gente legata alla terra. Tra poco il cielo azzurro si farà più trasparente, là dove si spegne il sole, e morbide nuvolette di perla si affacceranno con foulard lunghi e irregolari, di porpora, arancio e viola. L'ombra della sera assorbirà quegli ultimi bagliori, che per un attimo ancora saranno in lei fulgenti. Il giorno morirà dolcemente.

Michelino FISTETTO

Per un recupero *di Storia* e Civiltà

Forse non tutti sanno che nell'antica Casalnovo di Terra d'Otranto, l'odierna Manduria salentina, in provincia di Taranto, ha avuto origine una *particolarissima devozione*, come veniva definita nei documenti coevi: il **digiuno a pane ed acqua,** offerto dai fedeli cristiani per devozione alla Beata Vergine Immacolata.

Di esso si sono occupati molti locali-scrittori di storia patria con articoli su quotidiani e riviste, con conferenze, con libretti dati alle stampe in epoche diverse, fino al nostro ponderoso volume *Se Concetta ho Maria...,* pubblicato a Manduria dall'Editore Barbieri. Questo libro conclude un'impegnativa e approfondita ricerca, condotta in biblioteche e Archivi - di Stato e diocesani - dislocati in varie località del territorio nazionale, e frutto di un pluriennale lavoro di ricerca delle fonti storiche: il sottoscritto intraprese quella iniziativa culturale per cercare una definizione più storicamente e scientificamente attendibile a quello che si pensava fosse solo una "lectio" affabulatoria e fantasiosa di una tradizione locale.

Ne ricercai le origini attraverso un'idonea documentazione di prima mano che ebbi la fortuna di rinvenire e ne scoprii, dunque, la sua storica consistenza, la sua natura, il suo spessore culturale, per le cui *provvisorie* conclusioni (le conclusioni sono sempre tali e rimangono aperte a nuove aggiunte e ulteriori approfondimenti!) rimando alla documentazione riportate in quel volume, ripubblicato in seconda edizione a distanza di pochissimo tempo, ed ora del tutto esaurito e ormai introvabile, se non nelle biblioteche pubbliche. Ma nello specifico di che si tratta?

Come, perchè, quando, nacque questa devozione? Come, perchè e quando ebbe una diffusività tale da esser stata fatta propria dell'intero Ecumene cristiano?

Con un articolo, dato il taglio giornalistico, non si può certo che dare *summatim* notizie di quella singolare vicenda, che ebbe anche un retroterra culturale nella *pietas* religiosa del popolo di Dio casalnovetano, ma che venne originalmente adottata e divulgata, senza ormai ombra di dubbio alcuno, dalla **"Confraternita dei nobili, galanthuomini e clerici di Casalnovo",** devoti all'Immacolata, titolare della loro omonima Confraternita, protetta dal Cardinal Giuseppe Renato Imperiali, quinto dei dodici figli di Miche-

Catalogo di tutti quelli
Forastieri, che sono scritti
alla divotione del digiuno
in pane, & acqua perpetuo
instituito all'honore della
Purissima Concezione di
Maria sempre Vergine
Immaculata

le II Imperiali, dal 1639 primo Principe del feudo (già Marchesato) di Francavilla, che includeva anche i territori di Oria e Casalnovo. Giuseppe Renato contribuì non poco e non marginalmente alla diffusività del digiuno, data la sua rilevanza in seno alla Chiesa di Roma, i legami di parentela con i Grimaldi di Genova e le amicizie assai influenti nell'ambito politico e culturale del tempo, a cominciare dal Papa.

La Confraternita dell'Immacolata di Casalnovo era nata a metà circa degli anni ottanta del Cinquecento, giacchè una procura del 21 giugno 1586, stilata con atto notarile dal Notaio Giovan Sergio Durante, attivo nel Cinquecento in Casalnovo, dava mandato per conto del primo Priore e dei suoi venticinque confratelli al *"Molto Reverendo Padre Procuratore della Curia del Venerabile Ordine dei Frati Minori Osservanti dimorante nel Monastero di Ara Coeli in Roma"* al fine di ottenere dal Pontefice Sisto V (1585-1590) le necessarie bolle di approvazione della neo *"Confraternitas nobilium ecclesiasticorum et laicorum, intitulata Sanctissimae Conceptionis Gloriosae Virginis Mariae, noviter fundata"*.

La Confraternita -come è qui riferito chiaramente- *fondata di recente*, comprendeva iscritti di entrambi i sessi, cosa abbastanza rara per l'epoca connotata da forte cultura maschilista e i suoi membri erano dotati di un più o meno accettabile livello culturale, data la loro estrazione sociale. Essa in tutto il corso della sua storia non ha mai posseduto alcun bene mobile, nè ricevuto rendita alcuna. I proventi le derivavano dalle quote annuali dei suoi iscritti o dagli oboli volontari di alcuni di essi, nè mai volle disporre di una cappella per la sepoltura dai confratelli, che sono le *"finalità"* materiali che solitamente caratterizzarono, invece, quasi tutti gli organismi confraternali nella loro storia secolare.

La sua caratterizzazione fu decisamente la devozione a Maria, che trovò nella *pia pratica del digiuno a pane ed acqua*, la sua peculiarità ed originalità: questa fu iniziata -secondo quanto abbiamo dimostrato- nel 1648 e riconosciuta ufficialmente da un'apposita Bolla del 10 luglio 1676, emanata da Papa Clemente X (1670-1676).

Il digiuno penitenziale fu mutuato da Andrea Durante, Rettore del tempo (oggi si direbbe il Padre Spirituale della Confraternita), dalla mistica domenicana stigmatizzata Suor Maria Villani (1584-1670), una monaca napoletana morta in odore di santità e dichiarata Venerabile dalla Chiesa cattolica, come abbiamo abbondantemente dimostrato, rinvenendo copiosa e probatoria documentazione nell'Archivio di Stato di Napoli, in quello diocesano della stessa città, e, infine, nell'Archivio Segreto Vaticano.

Il digiuno riguardò inizialmente solo la Confraternita ed aveva compimento in date singolarmente prestabilite nel corso dell'anno, concordate col Rettore, registrate col nominativo dell'interessato in un apposito ponderoso manoscritto di circa 900 carte, recto-verso, recentemente restaurato per nostro interessamento da parte dell'Amministrazione del Sindaco Pecoraro, detto *Il Libro Magno del digiuno.* Esso ebbe poi prosecuzione in un altro libro manoscritto, restaurato anch'esso, iniziato nel 1865 da un altro Rettore della Confraternita, il sacerdote Salvatore Greco, arciprete di Manduria. Questo secondo volume, pur frammentario e discontinuo, perchè non vi si registrano certune annate, giunge all'anno 1940, che è la data più vicina a noi in esso registrata. Oltre

all'annotazione del nome del devoto nel Libro Magno, è interessante notare che in funzione di essa, veniva anche consegnata al fedele che manifestava di voler adempiere alla pia devozione, la *"polisa o tessera o Carta di Casalnovo"*, come veniva indifferentemente definita. È questa una tessera nominativa intestata al digiunante e recante l'effigie dell'Immacolata, accompagnata da un distico di un non meglio identificato poeta popolareggiante di nome Michele: egli ci ha tramandato una lunga filastrocca in distici, che venivano variatamente utilizzati per questa bisogna.

Questi due atti congiunti, la registrazione sul Libro Magno e l'affido della Carta di Casalnovo, attestavano l'impegno da lui preso ottemperando alla pia pratica devozionale: in tal modo questa si estese man mano oltre l'ambito confraternale, in Casalnovo, in Terra d'Otranto, a intere città del Regno di Napoli e di Sicilia, dell' Italia, di Francia e Spagna, dell'Europa, e portata da alcuni monaci francescani Alcantarini, fin nella lontana Cina. Fu riconosciuta e trasformata dalla Chiesa in una data fissa, stabilita al 7 di dicembre di ciascun anno, vigilia della ricorrenza liturgica della festa dell'Immacolata, quando, dopo l'8 dicembre 1854, venne proclamato da Papa Pio IX (1846-1878) nella Basilica di San Pietro in Vaticano, appena qualche anno prima delle apparizioni di Lourdes (1858), il dogma della Immacolata Concezione, da Lei, in quella circostanza personalmente ribadito, all'ignorante Bernadette, per chi come noi ci crede:"Io sono l'Immacolata Concezione".

Dopo il Concilio Vaticano II, la stessa Chiesa, con una serie di documenti (la Costituzione conciliare *Sacrosanctum Concilium,* l'esortazione apostolica *Poenitemini,* il *canone 1251 del 1983 del Codex Juris Canonici,* alcune *lettere circolari*, per citarne solo alcuni più importanti) ha decretato la soppressione dei giorni obbligatori di digiuno, limitandoli nell'anno liturgico - obbligatoriamente s'intende per il buon cristiano praticante - ai soli **Mercoledì delle Ceneri e Venerdì Santo**.

Perchè dunque ricordare questa antica pratica devozionale, che per la verità, i Confratelli dell'Immacolata ancor oggi liberamente e volontariamente praticano?

Vogliamo, intanto e per inciso, qui ricordare che la pratica del digiuno e della penitenza unitamente alla preghiera, sono sempre richieste nei messaggi alle veggenti, nelle varie apparizioni da Lourdes a Medjugorje, dalla Madre di Cristo, e che tale pratica in ogni caso non caratterizza solo la religione cattolica, ma compare anche nelle altre religioni monoteistiche: a più riprese nella Bibbia, per quanto riguarda l'Ebraismo e nel Corano per quanto riguarda l'Islamismo. Quest'ultimo, in particolare, richiede al fedele la pratica del Ramadan, che prevede un mese di digiuno dall'alba al tramonto.

Tutto ciò premesso, perchè ricordare ancora, ai giorni nostri, questa pia pratica nata nel piccolo borgo di Casalnovo, cioè a Manduria, circa quattro secoli fa?

Semplicemente, ritengo, perchè essa fa parte della tradizione cioè della storia della propria terra,ed anzi ne costituisce un importante tassello di cui sarebbe cosa buona e giusta che le giovani generazioni, aiutate dalle vecchie generazioni, tenessero debito conto. Ciò aiuterebbe a mettere da parte edonismi materialistici e narcisismi egotistici che ci stanno fatalmente respingendo verso una nuova barbarie spirituale, nel disprezzo dell'altro non più riconosciuto come prossimo, in nome di un consumismo divorante e fine a se stesso. Solo così si percorre la strada della civiltà: recuperando il senso della storia comunitaria e sociale. È questo che dà anche senso alla mia vita perchè mi vede coprotagonista col mio vicino, riconosciuto finalmente prossimo, sulla scorta delle vicende dei nostri padri. È tutto ciò che pare esser carente ai giorni nostri nella nostra beneamata città e nella società in cui **viviamo senza riuscire ad esistere**.

È il caso di insistere su questa intrapresa che appare l'unica percorribile, soprattutto a chi ne ha fatto di essa una bandiera: a me educatore che ho dedicato un'intera vita ai giovani e che, nonostante le contrarie apparenze, spero e credo ancora in un futuro più umanamente giusto e culturalmente impregnato di nuova e alta spiritualità, religiosa o laica che sia.

Scrivani *di piazza*

L'atto della scrittura è stato accostato a diverse altre attività. Non sarebbe infondato un parallelo con l'arte di vinificare: il vino parte da un raccolto (le memorie e gli appunti per lo scrittore, lasciati maturare, e a volte appassire) passa per diraspatura (eliminazione delle scorie, del superfluo) spremitura (condensazione della storia) fermentazione (la lievitazione delle frasi) riposo (decantazione, ritocchi, affinamento) intervento dell'enologo (*editor*) l'imbottigliamento (stampa) scelta dell'etichetta (la copertina). Ma di un vino nessuno contesta l'importanza, direi la necessità. Non è necessario essere *sommelier* per apprezzarlo.

Sullo scrittore, invece, incombe il marchio infamante della gratuità. Neanche il gigante intento al capolavoro può sfuggire alla sensazione di star abbandonandosi a un futile passatempo, di star cedendo alla nevrosi personale o, al massimo, alle esortazioni di qualche confratello. Tra i rimbrotti dei familiari e i lazzi dei cittadini sani e produttivi, lo scrittore dilapida per il suo vizio solitario ore che potrebbero essere ben altrimenti fruttuose. Ne spreca ancora di più in cerca di editori che se non contestano quasi mai la qualità dei suoi parti, spesso ne insinuano la futilità. Ma a chi può interessare questa roba? chiedono e si chiedono. Il comune scrittore si sente sempre un ladro. Ladro di tempo, proprio e altrui.

Cosa pensate che provi, per mediocre che sia, quando sente qualcuno definire "hobby" quel faticoso incrociare parole che è l'unica giustificazione della sua esistenza? E cosa, in un Paese dove solo tre o quattro persone possono vivere di narrativa, può allontanare da lui il marchio del dilettantismo?

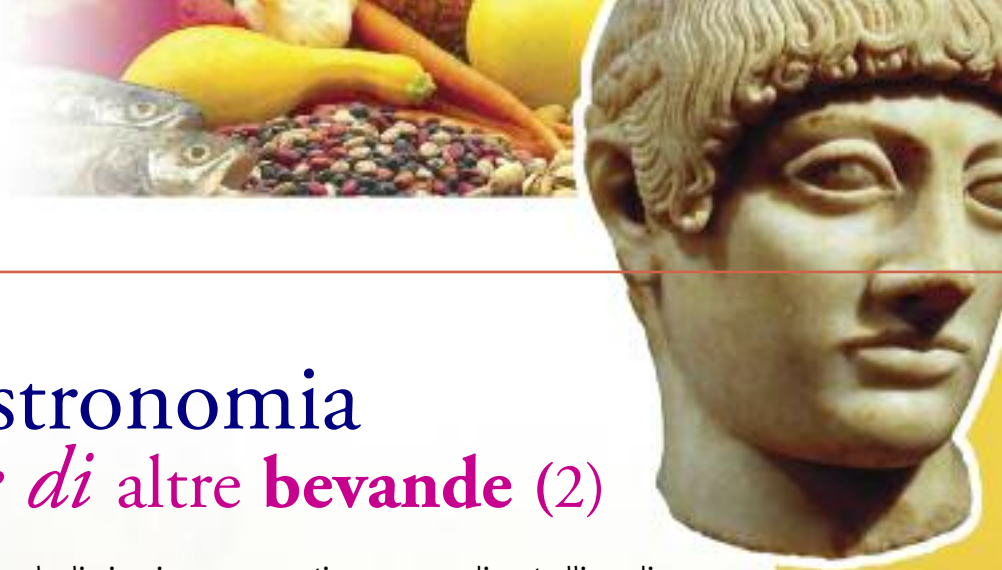
Un giorno felice della mia vita da cacciatore subacqueo - dopo aver accontentato gli amici e stipato il freezer - vendetti per la prima volta il pescato. Poi appesi a un chiodo le banconote e mi sedetti a rimirare la prova della mia *professionalità*. Un corrispettivo parlante, universale. Non era avidità, era necessità di un riconoscimento oggettivo.

Vi prego, se leggete i miei racconti e vi piacciono, non datemi pacche sulle spalle. Datemi un euro. Fate finta che abbia fatto un lavoro serio, come portarvi al bagagliaio le confezioni di acqua minerale. Dopo tutto non dareste mai una pacca sulla spalla a uno che vi lava i vetri al semaforo. Ma a uno scrittore sì. Chi è uno scrittore, dopotutto? Una signora col tombolo. Il merletto sarà pure carino ma, che diamine, è un passatempo, no? E perché scrivere un racconto dovrebbe essere qualcosa di più che ricamarsi il centrotavola? "Ma che caruccio questo scrittore", e giù pacche sulle spalle, e pizzicotti sulle guance, e caramelle dagli sconosciuti. Che farai da grande? Che fai, sul serio, nella vita Vera?

Ed ecco che qualcuno si indirizza a lui come si rivolgerebbe a un commercialista, allo stimato professionista che, grazie all'esperienza e alla padronanza di una tecnica, potrà svolgere un compito utile. Sia benedetta quella comunità che accoglie lo scrittore come accoglierebbe chi risuola scarpe o dirige il traffico.

Un Incarico. La Committenza. Ma come, vincolati a un tema? Obbligati come nei compiti in classe? Perché no? Nulla stimola la creatività quanto un soggetto obbligato. I vincoli sono la premessa di un buon lavoro, ammoniva Valéry: *"...il nostro diletto e le nostre emozioni non vengono affatto annullati... anzi, le costrizioni convenzionali li moltiplicano, e persino li producono"*. Perché dovrebbe essere preferibile brancolare nel vuoto pneumatico della "libertà d'ispirazione"?

www.eliopaoloni.jimdo.com



Giuseppe MAZZARINO

Storia *della* Gastronomia *del vino e di* altre **bevande** (2)

Nonostante una tradizione storica che limitava fortemente all'area strettamente mediterranea la coltura della vite e la civiltà del vino, il vino d'uva fu in uso, anche se in tono minore rispetto alla birra, fin dal III millennio a.C. nell'area mesopotamica; addirittura dal IV millennio, stando ad un recente ritrovamento sui monti Zagros, nel villaggio preistorico di Godin Tepe, nell'Iran occidentale: una grande macchia rosso scuro, risultata all'analisi chimica ricca di acido tartarico, quasi sicuramente resti di vino, su cocci appartenenti al fondo di una grande giara risalente circa - datazione al radiocarbonio - al 3.100/2.900 a.C.; ulteriori ricerche a Godin Tepe hanno permesso di rintracciare anche i resti di grandi orci di terracotta, databili al 3.500/3.100 a.C., della capacità di circa 60 litri, anch'essi incrostati da sedimenti rossastri. Sofisticate analisi di archeologia molecolare hanno confermato recentissimamente che si trattava proprio di resti di vino; non solo, ma di vino addizionato anche di resina (come avrebbero poi fatto i Greci, che continuano a farlo ancor oggi con la «*retsina*» essendosi innamorati del gusto), per impedire la fermentazione acetica; per inciso, aggiungeremo che nelle sale di Godin Tepe è stato rinvenuto anche, in frammenti anch'esso, un orcio che conteneva birra; ancor più di recente, grazie a sofisticate analisi di cromatografia liquida, tracce di vino, trattato con resina di terebinto per prevenirne l'acetificazione, sono state rinvenute in frammenti di giare provenienti da un altro villaggio preistorico, neolitico stavolta, nell'odierno Iran, Hajji Firuz Tepe, datati al radiocarbonio 5.400/5.000 a.C.

Dal I millennio iniziano ad apparire negli archivi mesopotamici anche i territori di provenienza e le qualità del vino («*karanu*» in accadico, «*gish.tin*» in sumero). Nel palazzo di Mari, potente città-stato del medio Eufrate, c'erano immense cantine con grandi rastrelliere di legno («*kannum*») per tener ferme ed isolate le giare del vino (importato) : tali magazzini (stanze del kannum, da cui poi probabilmente derivò la «cantina») erano sigillati, e potevano accedervi solo alti dignitari.

Addirittura una città, Karana, porta il nome accadico del vino: era probabilmente un centro di raccolta e smistamento della pregiata bevanda.

Le riserve di vino erano considerate preziose, come attesta anche un passo degli *Annali* di Sargon II di Assiria, che in una campagna del 714 a.C. ha saccheggiato il palazzo d'un vassallo dell'Urartu: «sono entrato nella sua cantina, che nasconde il suo tesoro segreto», si vanta il terribile conquistatore; nella stessa campagna, dopo aver saccheggiato il tempio del dio Haldia, annovera nel bottino «un grande tino di bronzo della capacità di 80 mandatu (una unità di misura non nota ma molto grande), col suo grande supporto di bronzo, che i re del paese d'Urartu riempivano di vino per le libagioni quando si compivano sacrifici davanti al dio Haldia».

Una grande civiltà del vino - che venne anche esportato in forti quantità - fu quella ebraica: nel *Deuteronomio* s'impone addirittura l'esenzione dagli obblighi militari, persino in caso di guerra, per chi «abbia piantato una vigna e non ne abbia ancora goduto il frutto». La vite e la vigna diventano per gli Ebrei addirittura il simbolo di Israele; quanto al vino, assume il caratteristico tratto ambivalente che lo connota nell'antichità: un bene, se bevuto parcamente; un male, se conduce all'ubriachezza. Ed anche il vino diventa metafora di Dio.

(25. continua)

Giuseppe MAZZARINO

Un banchetto Futurista a Taranto

nel segno di Marinetti *e* Palazzeschi *(innaffiato col vino del Consorzio)*

Poco più di cent'anni fa, il Futurismo iniziava la sua battaglia per la ricostruzione - futurista, naturalmente - dell'Universo. In questa ricostruzione, con letteratura, poesia, pittura, scultura, musica, architettura, cinema, moda, entrò anche la cucina. Col grido di battaglia «abbasso la pastasciutta!», i futuristi (guidati da Marinetti e dal geniale pittore Fillia) fecero irruzione in cucina, ma soprattutto nelle sale da pranzo, perché intesero il "mangiare" come atto eminentemente sociale. Il banchetto futurista nasce come azione teatrale che coinvolge tutti e cinque i sensi, e come provocazione artistica, come sintesi degli opposti: aspro, dolce, salato, amaro vengono assemblati simultaneamente, anche in base a colori e consistenze. Il piatto come opera d'arte mangiabile, il banchetto paradigma dell'arte che entra nella vita.

Dopo premesse dei primi anni Dieci, la Cucina futurista nasce nel 1930 con un manifesto, un ristorante futurista e vari banchetti futuristi, in Italia e all'estero, il tutto poi riunito in un libro-antologia-ricettario. All'epoca fece piuttosto rumore - ed era quello che i futuristi volevano -l'attacco contro la pastasciutta, con reazioni scandalizzate. La battaglia contro spaghetti & maccheroni, da sostituire col Carneplastico o con l'Aerovivanda, fu decisamente persa, ma quella per la dimensione sociale del banchetto, per il piatto come opera d'arte mangiabile (anche se in alcuni casi poco mangiabile, o quanto meno poco appetitosa: vedasi per esempio il Porcoeccitato, in alcuni ricettari chiamato anche Quel porco che fa l'occhietto: un salamino di maiale spellato, riscaldato e servito in un contenitore pieno di caffè bollente spruzzato d'Acqua di Colonia; col grasso del salamino che fa gli occhietti nel caffè...), per l'ingresso della scienza in cucina alla lunga fu vinta. Uno dei piatti che fece scandalo negli anni Trenta, Rombi d'ascesa, era un risotto all'arancia, oggi tradizionale persino in molte trattorie... quanto al Carneplastico, "interpretazione sintetica degli orti dei giardini e dei pascoli d'Italia", in fondo non è altro che un arrosto di vitello farcito con undici qualità diverse di verdure: ma dev'essere esibito verticale, poggiante su un anello di salsiccia e tenuto fermo da tre crocchettone sferiche di pollo, e guarnito con una cucchiaiata di miele sulla punta... insomma, un complesso plastico mangiabile sì, ma poco presentabile all'epoca a commensali men che smaliziati e spiritosi (era il "pezzo forte" dei pranzi futuristi, e fu offerto a Parigi, nel '31, a Joséphine Baker). Oggi non scandalizzerebbe nessuno.

Nella loro provocazione i futuristi in cucina gettarono i semi di una rivoluzione. I loro piatti possono essere appetibili o no (anche se bisognerebbe provare e riprovare, magari variando le dosi, i complementarismi di sapori e di consistenze, oltre che di temperature, di forme e di colori, che i Futuristi inventarono: l'apparentemente incongruo accoppiamento banana-acciuga, per esempio, funziona perfettamente!), ma il loro appello per le tecnologie in cucina e per il banchetto-azione teatrale non rimase senza conseguenze. Per non dire del piatto come opera d'arte (anche senza arrivare al risotto con foglia d'oro di Gualtiero Marchesi, stupendo anche da guardare come opera d'arte d'avanguardia, anche se palesemente ispirato per l'uso alimentare dell'oro alla sontuosità dei banchetti rinascimentali).

Ma i futuristi predicavano (e praticavano) anche la leggerezza: nel nutrirsi, per non appesantirsi; e nell'affrontare la vita con ironia.

Ecco allora che nel segno di Palazzeschi, il poeta che cantò il Controdolore e, con la poesia la Fiera dei morti, volle esorcizzare la tristezza del giorno dei morti, in collaborazione con la compagnia teatrale AragoLeo (formata da soci di Lions e Leo club e di vari altri club service di Taranto), si è tenuto nel ristorante Brezzamari-

na di Taranto, di per sé ambiente artistico per i quadri d'arte moderna che lo adornano e vivacizzano (fra questi, in prestito dallo scrivente, il "Pippo futurista" di Pablo Echaurren, che include in collage ritagli di autentici Manifesti futuristi), e proprio il 2 novembre, un banchetto futurista i cui fortunati partecipanti (numero chiuso, si accedeva solo su prenotazione) hanno potuto degustare Aerovivanda e Rombi d'ascesa, Carneplastico ed Uova divorziate, Profumi prigionieri ed Ortocubo e Bananacciuga, bevendo Inventina (una "polibibita" - che era il nome italiano col quale i Futuristi volevano ribattezzare il cocktail, come tentarono di sostituire bar con "quisibeve" e *dessert* con "peralzarsi"... in altri campi ci erano riusciti, per esempio con autista che sostituì senza rimpianto "chauffeur"... - ideata da Marinetti, a base di prosecco, succo d'arancia e d'ananas) e Carburante nazionale (che era il nome col quale i Futuristi designavano nella listavivande il vino: ovviamente italianissimo; in questo caso, ogni commensale aveva dinanzi a sé tre bicchieri trasparenti il cui contenuto vinicolo formava un tricolore verde-bianco-rosso; ottimi Chardonnay e Primitivo del Consorzio produttori vini di Manduria - il verde ottenuto con un pizzico di innocuo ed insapore colorante alimentare nello Chardonnay - molto apprezzati dai bevitori, magari inizialmente perplessi per il vino verde), ascoltando declamazioni di manifesti e parole in libertà del Futurismo e musica futurista, mentre fra i tavoli si aggiravano "sganasciatori", agenti provocatori che han vivacizzato il banchetto... come quando il "conduttore" della serata, novello Marinetti, mentre tuonava futuristicamente contro la pastasciutta, che i futuristi volevano abolire per sostituirla, appunto, col Carneplastico e con l'Aerovivanda (nel secondo caso, avrebbero fatto la gioia di cardiologi e dietisti), s'è visto arrivare una fumante zuppiera piena di spaghetti, che ha afferrato a piene mani scagliandoli violentemente per terra al grido di «Abbasso la pastasciutta, evviva il Carneplastico!».

Come ha commentato qualche commensale, che dopo l'Aerovivanda temeva di restare affamata (l'Aerovvivanda è un piatto leggero: lo dice il nome stesso; e coinvolge tutti e cinque i sensi: si mangia con la mano destra, per aumentare il piacere tattile prelabiale, mentre la mano sinistra sfiora una tavola tattile, formata da ritagli di vari materiali: carta vetrata, stagnola, velluto; importante la musica accoppiata a rumori di motore d'aereo, essenziale spruzzare sui convitati essenze profumate... ma nel piatto, artisticamente decorato, ci sono solo un'oliva, un candito ed un quarto di cuore di finocchio... che poi, peraltro, mangiati in quest'ordine formano un interessante *climax* di sapori), poi c'era pure da mangiare, dai Rombi d'ascesa all'Ortocubo (quadrati e rettangoli di vegetali cotti e di fontina cosparsa di paprika a formare "quadri" ispirati alle linee di Paul Klee) al sontuoso Carneplastico (non per vegani). Una lista che riprende quella del gran banchetto futurista offerto dal Soroptimist club Taranto nel 1987 (ed organizzato da Giuseppe Mazzarino ed Elvira Bruno) in onore del pittore futurista pugliese Mino Delle Site, che tornava nella sua regione per la prima volta dopo il 1932 per una mostra personale patrocinata appunto dal Soroptimist (presieduto all'epoca da Anna Alfarano) a cura di Piero Bruno.

Ovazione per lo *chef* quando ha presentato, prima di sporzionarlo, il Carneplastico. Hanno declamato versi e manifesti futuristi Giuseppe Mazzarino (il "regista" della serata) ed Annamaria Buccolieri. Applauditi anche Antonio De Mitri e Grazia Palazzo, che gestiscono Brezzamarina, e Niccolò Martellotta, un neurochirurgo innamorato dell'arte contemporanea (suoi i quadri e le installazioni che decorano il locale).

«Nasce con noi futuristi la prima cucina umana», proclamava a gran voce nel 1930 Marinetti. Ed il suo messaggio è arrivato fino a noi...

Scritti in vetrina

Anna Gennari

la magia dell'atto creativo come spettacolo per i passanti...

Forse la trovata più stupefacente nel mondo delle pubbliche relazioni - che dovrebbe ispirare un timore reverenziale nella maggior parte dei narratori odierni (e relativi uffici-stampa) - fu quella escogitata a Parigi nel 1927 dal grande Georges Simenon, padre degli osannatissimi romanzi dell'ispettore Maigret. Per 100.000 franchi, il selvaggiamente prolifico scrittore belga accettò di scrivere un romanzo intero in 72 ore, restando chiuso in una gabbia di vetro collocata fuori dal Moulin Rouge. Il pubblico, secondo l'originale progetto, sarebbe stato invitato a scegliere i personaggi, il soggetto nonché il titolo del libro mentre il romanziere martellava le pagine su una macchina da scrivere davanti ai loro occhi. Un giornale annunciò che il risultato sarebbe stato «un romanzo da record: record di velocità, record di resistenza e, osiamo aggiungere, record di talento», e fu decisamente un bel colpo di *marketing*. Come Pierre Assouline scrive in ***Simenon: biographie***, i giornalisti a Parigi «non parlavano d'altro». Poi l'evento finì per non realizzarsi (a causa della mancata copertura economica da pare dello *sponsor*), ma in ogni caso il lavoro di Simenon ne ricavò un'enorme pubblicità (lui si mise pure in tasca 25.000 franchi di anticipo), ma l'idea continuò invece a vivere di vita propria. Si trattava di una trovata semplicemente troppo succulenta perché i parigini la lasciassero cadere nell'oblio e quindi per decenni i giornalisti d'oltralpe avrebbero diffuso dettagliate cronache dell'evento cultural-mondano come se vi avessero realmente assistito. *Chapeau*.

Oggi, fiaccati dall'estenuante - quanto spesso insulso - *battage* pubblicitario di un settore, quello editoriale, perennemente alla canna del gas, siamo tutti grossomodo abituati al libro come oggetto in esposizione: un prodotto finito che arriva macchinalmente sugli scaffali e che, forse, sarà in grado di regalarci qualche momento di riflessione, magari un'oncia di sano divertimento, forse solo noia. Eppure raramente ci si interroga sul processo che ha portato le parole di un autore sulla pagina, su cosa ha concorso alla creazione di una storia, a quello che è stato un libro prima di finire in vetrina (quando non su una pila pressoché sterminata di suoi simili). Il punto interessante quindi sarebbe: dove e come nascono le storie? Il concetto di salotto letterario, la libreria come luogo di incontro e scambio sono prospettive che non appartengono quasi più ai lettori contemporanei, schiavi della formula *store*, della vendita veloce, oppure (peggio!) della vendita *on-line*. Consapevoli di quanto invece sia necessario riscoprire il ruolo del libraio oltre che umanizzare il lavoro dell'autore, una bella libreria leccese, la **Icaro Bookstore**, ha deciso di tentare di abbattere la distanza tra scrittore e lettore con un ciclo di

incontri davvero originali, una formula di interazione che invero non sarebbe dispiaciuta al vecchio Simenon.

"Scritti in Vetrina" è infatti una rassegna di appuntamenti avviata alle porte dell'autunno 2015, un ciclo di eventi in libreria che estremizza - ironicamente - i concetti succitati per inscenare una vera e propria *performance*. Uno scrittore, uno scrittoio, una luce, uno schermo. Nella vetrina del *bookstore* Icaro va in scena lo spettacolo della creazione. Viene così allestita una stanza ideale dell'autore, un luogo dove si mette in scena una sorta di laboratorio che interagisce con il pubblico presente.

Per tutto il giorno prima dell'evento i lettori e gli avventori della libreria partecipano al gioco elencando su una lavagnetta una lista di parole, le più disparate, con le quali poi nel pomeriggio e sino all'orario di chiusura, lo scrittore convitato compone un racconto o una novella: tutto in vetrina, per la gioia dei passanti e degli appassionati che - complice uno schermo collegato al PC dell'autore "sotto-vetro" - assistono alla magia della composizione letteraria godendosi gli errori, i ripensamenti, le improvvise virate di una narrazione che si srotola.

Numerosi gli autori che hanno risposto all'innovativo esperimento promozionale: tra i molti nomi di caratura nazionale (**Simona Toma, Marco Marsullo, Maria Pia Romano, Simone Mele**) ci fa piacere segnalare lo scrittore manduriano e collaboratore della nostra rivista **Omar Di Monopoli**, che, armato della sfilza di parole assegnatagli dai lettori, ha saputo improntare in poche ore una piccola, crudele novella dal titolo ***Rendes Vouz*** che parla - come è nelle sue corde - di un sud selvaggio e malavitoso.

Tutti i frutti delle sedute in vetrina (che continueranno sino a quando la lista degli scrittori aderenti all'invito non si esaurirà, ma fioccano adesioni di settimana in settimana) sono interamente visionabili sul blog della libreria (all'indirizzo: *www.icarolecce.wordpress.com*) oppure sulla pagina **facebook** dell'attività commerciale.

pagina di fronte:
Simona Toma al lavoro e la bozza del progetto di Simenon
affianco:
Omar Di Monopoli
sotto:
Simone Mele, Marco Marsullo

Benedetto MAZZA

CICUREDDI
a minestra

Le cicorie selvatiche o "cicori acrièsti" sono una verdura che cresce spontaneamente nelle campagne della nostra regione, e si possono trovare da Novembre ad Aprile. Le cicorie selvatiche hanno un gusto amarognolo e sono molte buone se accompagnate da un piatto di legumi o carne. Rinomate tra l'altro le loro qualità depurative sull'intestino, fegato e reni.
Proponiamo la ricetta della CICORI A MMINESTRA.

INGREDIENTI :
- kg 2 di cicorie selvatiche
- gr 500 di pancetta di maiale
- pecorino grattugiato
- una cipolla
- 3 pomodori San Marzano
- peperoncino piccante
- sale q.b.
- gr 20 di olive nere salentine
- una foglia di alloro.

PREPARAZIONE:

Pulire e lavare bene la verdura e farla lessare in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo, far soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva e, quando sarà dorata, aggiungere la carne di maiale, già tagliata in piccoli pezzi.
Far insaporire la carne con la cipolla, irrorare con poco vino rosso e portare ad evaporazione, aggiungere i pomodori spezzettati e privi di semi, la foglia di alloro, le olive ed il peperoncino.Mescolare bene, regolare di sale, alzare al fiamma ed aggiungere un po' di acqua bollente. Cuocere a fuoco moderato fino a quando la pancetta di maiale sarà tenera.

Scolare le cicorie che intanto abbiamo bollito e travasarle nella pentola della carne; far cuocere insieme, a fuoco moderato, per 15 minuti.
Prima di servire spolverare di pecorino grattugiato.

VINO IN ABBINAMENTO: MEMORIA

È un Primitivo DOP di stampo tradizionale, molto tipico ed equilibrato, facile da apprezzare, anche per chi non ha, ancora, molta confidenza con questo classico rosso pugliese.
Un vino ricco, carnoso, ben strutturato, profumato di frutta rossa ben matura e solare, di concezione moderna. Ha una gradazione di 14 °, il colore rosso rubino, con riflessi violacei, il suo profumo è intenso e complesso, di frutti maturi a polpa rossa, dal sapore secco, caldo, morbido, giustamente tannico e persistente. Ottimo sui primi piatti, verdure e formaggi stagionati. Evoca infiniti e sempre più rari paesaggi di macchia mediterranea, intervallati dai filari di vecchie vigne posti quasi come sentinelle dell'antica porta del Salento.

Tenuta La Vallonea magia in *Alta Murgia*

Alceo Salentino fa tappa a Cassano delle Murge, antico comune della provincia di Bari noto soprattutto per la presenza nel suo territorio della Foresta Mercadante, una vasta pineta attrezzata risalente al 1928 e realizzata allo scopo di evitare il dissesto idrogeologico della Murgia. Tra insediamenti preistorici, reperti di epoca romana e grotte in zona carsica, raggiungiamo **Tenuta La Vallonea**, un'esclusiva dimora storica sorta circa vent'anni fa su un'antica Masseria del secondo dopoguerra.

Si tratta di un'elegante masseria in pietra, finemente restaurata ed immersa nel verde, all'interno del parco dell'Alta Murgia, tra le strutture che più caratterizzano questo territorio.

Nella suggestiva cornice dell'Antica Corte, tra il Campanile della Chiesetta e le maestose querce, vengono proposti agli ospiti *cocktails* variopinti e ricchi *buffet*.

«La masseria rivive, con passione moderna, gli antichi fasti. Il vostro evento sarà il filo comune che lega i ricordi del passato all'emozione del presente».

La cucina è il fiore all'occhiello della struttura: prodotti di alta qualità e mani sapienti dello *staff*, dirette da *chef* esperti, sono un *mix* unico per un risultato eccellente; il tutto coadiuvato da personale di servizio professionale ed elegante, che accoglie e coccola gli ospiti in modo esemplare.

Ma per gustare al meglio i prodotti di una terra bisogna sicuramente abbinare il cibo al vino. Questo tipo di esperienza è consigliata a chi, già abbastanza addentrato nel mondo del vino, può valutare al meglio le caratteristiche dei prodotti e degli abbinamenti proposti; altresì, c'è un'altra tipologia di persone alle quali questo tipo di attività calza a pennello: sono i "goderecci", categoria di ospiti mossi da un amore viscerale per il buono, indipendentemente dall'aver sviluppato nel tempo specifiche capacità valutative.

Nel periodo invernale, dunque, **Tenuta La Vallonea** organizza svariati eventi per promuovere i prodotti tipici della gastronomia locale. «Formaggi, salumi, castagne, funghi *cardoncelli*, in abbinamento ai migliori vini del territorio, allietano le fredde serate d'inverno dei nostri ospiti».

Con l'arrivo della bella stagione, invece, la dimora storica diviene teatro di raffinate cerimonie: matrimoni, battesimi, comunioni, cresime, lauree, compleanni, occasioni importanti da condividere con parenti, amici e colleghi.

Due, tra le nostre etichette di produzione, sono presenti all'interno della Carta dei Vini - LIRICA Primitivo di Manduria DOP e NEAMA Negroamaro IGP Salento - proposte agli ospiti della Tenuta; le peculiarità del Negroamaro giovane ben si sposano con la succulenza dei primi piatti tradizionali e dei formaggi locali. Le caratteristiche doti del Primitivo di Manduria, invece, esaltano i sapori dei ricchi secondi piatti a base di carne proposti dagli *chef*.

Dal 2013 la Tenuta ha ricevuto la certificazione di Qualità da 'Residenze d'Epoca', un altro segno di eccellenza della struttura, un tocco di magia in Alta Murgia.

reperti
e manufatti dal
MUSEO della civiltà del vino RIMITIVO

Rino CONTESSA

La lana,
il prodotto più prezioso della pecora

Il vello o mantello delle pecore, come si sa, protegge l'animale dal freddo e dall'umidità ed è utilizzato, dopo opportuni trattamenti (lavaggio, cardatura e filatura), per la realizzazione d'indumenti vari ed anche di tappeti che, nella economia di un tempo, era di pertinenza quasi sempre femminile.

Il ciclo di lavorazione dei bioccoli della lana iniziava con la lavatura cioè l'ammollo per diverse ore nel ranno (*lissìa*) del bucato domestico al quale seguiva una sciacquatura in acqua fredda, eseguita nella *pila* (grande vasca di pietra). Non si usava il sapone ben sapendo che acqua calda e sapone favoriscono l'infeltrimento della lana; se proprio necessario, perché la lana era particolarmente sporca, si ricorreva alla soda, opportunamente diluita. Fatta asciugare poi la lana sui grandi cannicci (*cannèzzuri*), esposti al sole, si passava all'operazione della cardatura o pettinatura: procedimento che permetteva di districare ed eliminare da impurità le fibre della lana, allineandole e ordinandole parallelamente, ed essere così pronte per la successiva fase della filatura.

Prima dell'invenzione delle macchine, a seguito della rivoluzione industriale, l'utensile tradizionale usato per la cardatura manuale era il cardo o scardasso.

Il verbo cardare ed il termine cardo (nel nostro dialetto *cardu*, donde il soprannome di *Cardajoli* alla famiglia Stano, per il mestiere esercitato da alcuni componenti), derivano dal *cardo dei lanaioli*, una pianta erbacea, selvatica ed infestante dei nostri terreni incolti, i cui capolini essiccati, dotati di aculei, nei tempi antichi, erano utilizzati per tale bisogna.

Lo scardasso o cardo, con il quale si eseguiva la cardatura della lana, era una specie di solido panchetto, sul quale per lavorare ci si sedeva a cavalcioni, che aveva a una estremità una tavoletta rettangolare di legno, fissata di traverso e munita di sottili punte di metallo, uncinate e flessibili, alloggiate su una base di cuoio e rivolte verso l'alto. A questo sedile si aggiungeva, integrando lo strumento, una seconda tavola, con le stesse identiche caratteristiche, la quale, dovendo essere mobile, si afferrava dalle due comode maniglie, per poter meglio eseguire il lavoro. Sul supporto fisso si mettevano uno o più fiocchi di lana, meglio se già allargati in precedenza con le mani, e si faceva passare sopra, più volte, con movimenti regolari, la seconda tavola che districava e ordinava le fibre.

Nel laboratorio di sartoria della mia famiglia (*cusituri* = sarti da uomo e da donna per generazioni) ricordo di aver 'giocato' nella fanciullezza con tutta l'accortezza necessaria, con uno scardasso di più modeste dimensioni, perché costituito da due tavolette di legno dalla forma quadrata e provviste di manico, indipendenti, con infissi numerosi e fitti chiodi uncinati. Queste racchette si utilizzavano impugnandole in ciascuna mano e muovendole in direzione opposta.

La lana cardata, per essere trasformata in filo continuo, doveva essere allungata e ritorta, cioè doveva essere filata. Un tempo, prima dell'odierna civiltà delle macchine, per filare la lana ma anche il cotone o il lino si usavano, fin dall'antichità più remota, la rocca e il fuso in coppia ed era questa una operazione prettamente femminile, svolta dalle nostre ave tra le pareti domestiche, con una certa abilità manuale e con molta pazienza.

La rocca (nel nostro dialetto *cunòcchia*) è un arnese costituito, nella sua forma più semplice, da un bastone di legno di un metro circa terminante a forcella o da un'asta di canna che presenta ad un'estremità un rigonfiamento a mo' di gabbietta, ottenuto per mezzo di tre o più tagli longitudinali allargati e acconciati, su cui si avvolge la lana cardata da lavorare, che alimenta il fuso.

Il fuso (*fusu*), invece è un bastoncino di legno, assottigliato nell'estremità e panciuto nel mezzo, che presenta superiormente una punta metallica a forma di uncino (*mòscula*), dove si

aggancia il primo capo del filo. Questo utensile è completato da un dischetto forato (*furticiddu*), sistemato nella parte bassa ed infilato nella cocca, che ha la funzione di volano, unitamente a quella di equilibrare il fuso stesso nel girare intorno a se stesso e a quella di delimitarne la parte su cui si avvolge il filo.

Nell'espletare il suo lavoro la filatrice (*filannara)* teneva la rocca stretta sotto il braccio sinistro oppure infilata nella cintura o tasca del grembiule, prelevato da questa un piccolo batuffolo di lana, lo torceva e lo allungava con il pollice e l'indice dell'altra mano, inumidendo all'occorrenza con la saliva le dita, sino a formarne uno stoppino, che legava alla *mòscula*. Dopo di che, arrotolando il fuso sulla coscia destra, con il palmo della mano e con un movimento rapido e deciso, lo lasciava cadere a piombo per terra, tendendo il braccio in fuori. Mentre il fuso prillava, il filo veniva alimentato con altre fibre di lana e, tirato e ritorto in un solo stame, veniva poi avvolto per ricominciare con una nuova menata.

La lana filata veniva raccolta a mano in gomitoli (*jèmmuri*) per fare con i ferri da calza maglie, berretti, pedalini, ecc. oppure in matasse con l'aspo (*matassàru*), fornendo la materia prima per realizzare, unitamente a cotone e lino, con il telaio domestico, capi di vestiario e biancheria più impegnativi quali giacche, pantaloni, lenzuoli, tovaglie, asciugamani, cappe, mantelli, cappotti, coperte.

Altro utensile legato a questa attività era *lu matassàru*, un bastone di legno o canna, lungo all'incirca quattro palmi, che presenta alle estremità due cavicchi trasversali, innestati per foro passante. Serviva per liberare il fuso dal filo accumulatosi e formare le matasse. Si impugnava con la mano sinistra, dal centro, mentre la destra, con movimenti rotatori, avvolgeva il filo.

Non era infrequente l'uso di tinteggiare la lana e il cotone da servire per la confezione dei capi di vestiario; per l'occorrenza si ricorreva all'immersione delle fibre in acqua nella quale erano state fatte bollire scorze di melagrane o il mallo delle noci.

Cade qui a proposito ricordare che nella *"Statistica" del Reame di Napoli del 1811*, l'anonimo redattore provinciale menziona tra i manufatti più pregiati le *mante* di Manduria, ossia le coperte da letto: *il merito delle coverte di lana bianca che si lavorano a Manduria e che si spacciano per tutto il Regno, non è altro se non quello di essere comode e calde in inverno, benché poca apparenza abbiano di bellezza. Di esse si serve non la gente bassa solamente, ma ancora la gente comoda.*

Ci fa anche sapere che la spesa per la tessitura di una *manta* ammontava dalle tre alle sei grana[1] a *canna*[2] e che occorrevano da 17 a 66 once[3] di lana *secondocchè sono più o meno fine*. Ricorda inoltre che si confezionavano i *capàni* cioè cappotti grossolani e le *ferrandine*, tessuti di seta scadente con trame di lana o di bambagia e che le *mante* erano "di lana sfioccata e talora di lana e cotone sfioccato".

Tra le razze ovine, presenti ed allevate nel nostro territorio quella che la faceva da padrone era la *Gentile di Puglia*, molto diffusa per la sua duplice buona attitudine alla produzione della carne e della lana. Secondo l'opinione più accreditata presso gli studiosi, l'origine della razza ovina si fa risalire al XV secolo. In quel torno di tempo, allorché il Regno di Napoli era governato da Alfonso I d'Aragona, si sperimentarono, per il miglioramento genetico del nostro patrimonio ovino, incroci e selezioni tra razze locali, di scarso pregio e rendimento, con montoni merinos, fatti venire appositamente dalla Spagna.

Dalla Capitanata (oggi provincia di Foggia, già antica Daunia) primo areale di nascita, la razza si diffuse all'intera regione e successivamente in Lucania, in Calabria e in varie provincie della Campania e del Molise sino a raggiungere nella seconda metà del secolo scorso la notevole consistenza di un milione di capi.

Principali caratteristiche morfologiche di questa razza sono: taglia media con peso da 60 a 70 chili per i maschi e 40-45 per le femmine; il vello si presenta bianco a lana fine con produzione in sudicio di 6 chili per i maschi e 3,5 per le femmine.

Era più apprezzato il vello tosato dal dorso degli animali che, unitamente alla lana gentile, alla lana riccia, alla lana moscia e alla lana di colore nero, serviva per confezionare capi fini. La lana lunga invece e quella che si ricavava dalla pancia, dalle zampe, dalla coda e dalla testa, considerate mediocri se non proprio scadenti, erano buone per riempire i materassi e i cuscini della povera gente, (ricordo che ne servivano 25 chili per un materasso), e adatte a lavori e confezioni andanti. La lana delle capre, che ha fibre grossolane e lunghe, unita a crine di cavallo veniva impiegata per la preparazione di sacchi e funi.

(7.continua)

[1] Grano (plurale grana) antica moneta napoletana e siciliana, in argento o rame a seconda del periodo, frazione dell'oncia d'oro. Le ultime piastre napoletane in argento portavano l'indicazione del valore in 120 grana.

[2] Misura di lunghezza che variava da località in località, era compresa tra i 2 e 2,50 m. Corrispondeva a quattro braccia; il braccio (*razzu*) circa 60-65 cm era la lunghezza tra la punta delle dita del braccio e il mento.

[3] Unità di misura di peso, adoperata prima del sistema metrico decimale, che pur variando nei valori per lo più equivaleva a circa 30g.

Welcome to *Nitrophoska's* world

WORLD&MUSIC

world&music

Il genere *Ska* affonda le proprie radici in Jamaica. È un genere ibrido che nasce negli anni '60 dalla fusione tra *Mento*, genere musicale di origine africana, importato sull'isola ai tempi della tratta degli schiavi e suonato dai girovaghi di colore ai matrimoni e alle feste popolari dei signori europei, e *Soul - R&B*, rielaborato con ritmi più incalzanti e toni vivaci, più confacenti alle abitudini "danzerecce" dei giamaicani. Nascono in questo contesto i noti "sound system", enormi impianti sonori, caricati su un carretto o su un camioncino in perenne movimento, attorno a cui si riversa la gente che ha come unico scopo il ballo e il divertimento. Anche in Italia, negli ultimi tempi, la musica *Ska* dilaga. Nel nostro amato Sud, precisamente da Massafra, in provincia di Taranto, arrivano nove elementi, nove strumenti, una sola anima: un *mix* di energia, *groove* allo stato puro, cura dei dettagli e notevole presenza scenica, condita da simpatiche e trascinanti *gag*.

Nitrophoska è il nome di un collettivo musicale nato nel 2002. Ad unire i nove componenti del gruppo è la voglia di sperimentare.

Angelo Belmonte è il "primo elemento": cantante, armonicista, studioso di canto *jazz*, ama la sperimentazione, spazia dal *blues* al *folk*, dallo *Ska* al *jazz*.

Al suo fianco c'è **Giuseppe Losavio**, il bassista, uno dei fondatori della *band*, autore SIAE e arrangiatore. Anche lui è uno sperimentatore *Punk*, *Metal* e *Folk*.

Stanco delle sonate di Bach, anche **Giuseppe Lepore** si dedica anima e corpo al progetto **Nitrophoska**; piano e sintonizzatori creano quel particolare *mélange* che rende la Nitro-Musica così moderna ed orecchiabile.

Reduce dall'esperienza in un gruppo *rock* locale, **Giuseppe Sasso** si è unito al complesso musicale in veste di **batterista**, così come **Enrico Marchianò**, che imbraccia la chitarra per i **Nitrophoska** dal 2013.

Luciano Nocco, invece, suona la tromba. È figlio della tradizione bandistica della città di Castellaneta. E' lui che ha creato la sezione fiati del gruppo, è lui il vero "capobanda". Al suo fianco, **Alessandro Carriero** sveste i panni di docente di musica e suona il trombone. A completare la "banda" ci sono i due *sax*, tenore e baritono, suonati rispettivamente da **Damiano Carenza**, studioso di strumenti aerofoni popolari, e da **Biagio Catucci**, l'ultimo arrivato, colui che conferisce completezza alla sezione fiati.

Nel 2002 i **Nitrophoska** iniziano a farsi apprezzare dagli amanti dello *Ska-Reggae*, e in breve tempo ottengono i primi passaggi radiofonici e televisivi, tra cui la presenza ad MTV e nel programma "Demo" in onda su Radio1. Nel 2004 i numerosissimi concerti, i "Nitro-Live", si caratterizzano per un repertorio che scorre veloce in due ore, alternando brani inediti e riarrangiamenti di grandi successi italiani ed internazionali. Nel 2005 partecipano all'Arezzo Wave e a Rock Targato Italia. A Milano si esibiscono in occasione dello Skacco Festival, a Trepuzzi allietano il Crash Day Reggae.

Il 2015 si è avviato con la registrazione del secondo album, **"La Banda"**: un progetto corale, basato sulla sperimentazione, sul connubio di stili differenti che trovano, però, un comune denominatore nelle bande di paese, caratteristiche della nostra terra. L'album è potente, comunicativo, ricamato con stornelli romani e *reggae* incalzante, condito con un pizzico di ballata mariachi, un po' di *swing* e di *hip-hop*. I fiati dialogano con la voce, la sostengono nella dinamica. La ritmica risulta "schematica" ma carica di *groove*.

I **Nitrophoska** hanno elaborato una personale interpretazione dello *Ska*, con un *sound* che trae la sua linfa dai più tradizionali canoni del genere, ispirati altresì da una evidente vena cantautorale, con testi che portano talvolta a riflettere su temi caldi, senza pero' mai abbandonare il carattere ironico.

LA CITTA' VERTICALE • di OSVALDO PILIEGO (Lupo Editore)

Di Lecce tutti conoscono ed esaltano la luce abbagliante della pietra colpita dai raggi del sole: è il centro storico delle chiese, del turismo ormai consolidato, della *movida*. In pochi, ad eccezione dei residenti in alcuni quartieri, conoscono quello che è il lato oscuro della città, della malavita organizzata, quella sua parte, si potrebbe dire, *noir*. Due mondi soltanto apparentemente distanti, in realtà uniti dallo spaccio di stupefacenti, dai festini a luci rosse, dallo stesso sottofondo dei televisori accesi negli appartamenti. Sia in centro che in periferia abitano badanti e anziani malati, lavoratori dipendenti e le loro famiglie, uomini e donne rimasti soli a trascorrere ciò che resta della loro vita.

Ma la periferia raccontata in *La città verticale* di Osvaldo Piliego approfondisce questo solco. Nei larghi stradoni, nei condomìni decadenti, nelle figure degli abitanti viene inoculato - complici crisi economica, disoccupazione, disagi personali e familiari - un potente virus della violenza. La Lecce barocca scompare con un tratto di penna, sostituita da una rappresentazione che ricorda da vicino gli ambienti di Gomorra: *«E ci sono i figli, ripiegati come feti nei giardinetti intorno alle Vele, sotto i cespugli, sparsi tra i rifiuti. Si trovano tutti lì, la sera all'imbrunire. E non ci va nessuno a portare il cane da quelle parti»*.

Al centro di questo micromondo c'è Luigi, fin da giovanissimo attivo negli ambienti della malavita organizzata. Ma che finisce per osare troppo, con una rapina alle poste non prevista e non accettata dai vertici dell'organizzazione. Con lui vivono Lucia e Dario: due esistenze votate a spegnersi lentamente, la prima per la tossicodipendenza, il secondo per il rimorso dovuto all'aver causato la scomparsa della sua fidanzata in un incidente stradale. Attorno al loro appartamento ruotano altre vite, nelle quali la violenza appare sommersa, ma pronta a riemergere alla prima occasione, sfruttando anche la vicendevole complicità.

In questo suo secondo romanzo, Piliego affonda il coltello nelle pieghe nascoste di una città che, fuori dai suoi confini, sembra appartenere a una realtà virtuale. Gli omicidi, le torture, le violenze sessuali si consumano in appartamenti volutamente descritti in una penombra irreale, in ambienti illuminati spesso dai soli colori sputati dalle tv accese, tra cui soprattutto il bianco che domina le scenografie delle trasmissioni di Maria De Filippi, che quasi nessuno dei protagonisti può fare a meno di guardare. Nelle cantine degli edifici, nel retro dei ristoranti, nelle stanze sporche dei bordelli, invece, non sembra esserci luce, solo il fragore degli spari, le urla di dolore di chi dev'essere giustiziato per riparare a un errore. Una ghirlanda di piccioni morti, infilzati nel petto, preparata da due giovanissimi apprendisti della violenza senza regole, mostra a tutte le case circostanti che non c'è spazio per la speranza, solo per la cieca disperazione.

Stefano Savella

Vino e dintorni

• **La cabala dice che il vino** corrisponde al numero 24, mentre per il lotto, in particolare il vino rosso, si associa al 34, bere vino al 66 e il vino rosso al 90, offrire vino al 18. Se il vino è guasto giocate il 73, ma se è avvelenato puntate sul 42. *Faites votre jeu, Mesdames et Messieurs* e buona fortuna!

• **Il vino è sinonimo di piacere**, anche per il corpo. Per le sue proprietà antiossidanti, idratanti, antietà, infatti, nelle SPA spopolano i massaggi al vino. Il trattamento si svolge in tre fasi: *scrub* con acini d'uva per esfoliare la pelle; massaggio tonificante e rassodante con il vino, per combattere i radicali liberi e riattivare la microcircolazione; bagno rilassante in una miscela di uva, acque minerali, mosto e oli biologici. Dopo il bagno è consigliato rilipidizzare la pelle con burro di capra.

• **Il vino patrimonio culturale**, gastronomico e paesaggistico tutelato e promosso dallo Stato, insegnamento di "storia e cultura del vino" nelle scuole superiori, spazi riservati in Rai e non solo: la proposta di legge Sani-Fiorio per il vino italiano

FACCIA di Vinaccia

NOME **LEONARDO FONTANA**
SOCIO DAL **2013**
ATTIVITA' PRINCIPALE:
Imprenditore Agricolo
LA COSA PIU' BELLA DELLA CAMPAGNA:
soddisfazioni del raccolto
LA COSA PIU' BRUTTA DELLA CAMPAGNA:
l'utilizzo dello zolfo, sono allergico...
UN OBIETTIVO IMMEDIATO:
ampliare l'azienda
IL VINO È: **un alimento**

Leonardo ha 32 anni, è uno dei soci più giovani, già perché con i fratelli è entrato nella compagine sociale dal 2013, dopo che il padre ne è uscito, preferendo affidare ai giovani figli la gestione dei terreni. "La campagna, l'agricoltura in genere è una mia grande passione, mi occupo anche di manutenzione di spazi verdi privati, lavoro che riesce ad appagare la mia voglia di aver un contatto diretto con la natura". Provenendo dal mondo lavorativo in azienda che realizzava materie plastiche, oggi apprezza il contatto con l'aria limpida delle prime ore al mattino, i profumi della terra, un unico 'fastidio' è rappresentato da una allergia allo zolfo, "che sofferenza quando è il periodo dei trattamenti... anche se adotto tutte le opportune precauzioni, passo giornate d'inferno!"

Oggi gestisce i suoi appezzamenti, allevati tutti a primitivo, sempre affiancato dal supporto ed i consigli per la coltivazione del padre, ma con enormi sacrifici, dovendosi dividere tra più attività (segue anche un oliveto), ma "l'importante è riuscire ad organizzarsi, perché poi, quando arrivano le soddisfazioni di un buon raccolto, queste appagano tutto!"

Un rammarico di Leonardo è quello di non vedere molti giovani, come lui, non solo in Cooperativa, ma anche fuori dedicarsi all'agricoltura, sarebbe una cosa bella per il territorio, da tutelare ed incentivare nelle sue colture tradizionali. "La mia intenzione - afferma convinto Leonardo - è quella di incrementare ulteriormente l'azienda nei prossimi 3 anni; le incertezze? Possiamo fronteggiarle, occorre tanto ottimismo oltre all'impegno".

Dai Produttori Vini Manduria

• **La nostra Cantina** ha vissuto un autunno fitto di eventi per la promozione dei vini: *partners* Puglia Best Wine, GAL Terre del Primitivo e Movimento Turismo del Vino Puglia. Brera Expo Wine Tour e la degustazione presso l'Enoteca Duomo 21, per promuovere a Milano un nuovo modo di vivere il nostro vino. Con il Movimento Turismo del Vino Puglia. la Cantina ha ospitato giornalisti e *buyer*, italiani e stranieri, in occasione di Primitivo Wine & Land e Primitivo Press Tour, un'occasione in più per scoprire, degustare, promuovere, selezionare e raccontare lo straordinario scenario dei nostri vini.

• **Anche quest'anno** i Produttori Vini Manduria rinnovano il consueto appuntamento con il Vinitaly a Verona, che si svolgerà dal 10 al 13 aprile 2016. L'importante salone internazionale di vini e distillati, che quest'anno festeggia il 50° compleanno, ospiterà la nostra Cantina nel Padiglione Puglia 11, Stand C3.

• **Presentato in dicembre**, 'Maestri in Primitivo' a firma di Nino D'Antonio,- ed. Città del Vino- il terzo volume di una trilogia sulla storia del Primitivo di Manduria e della Cantina, attraverso i suoi Soci e le persone che la vivono quotidianamente.

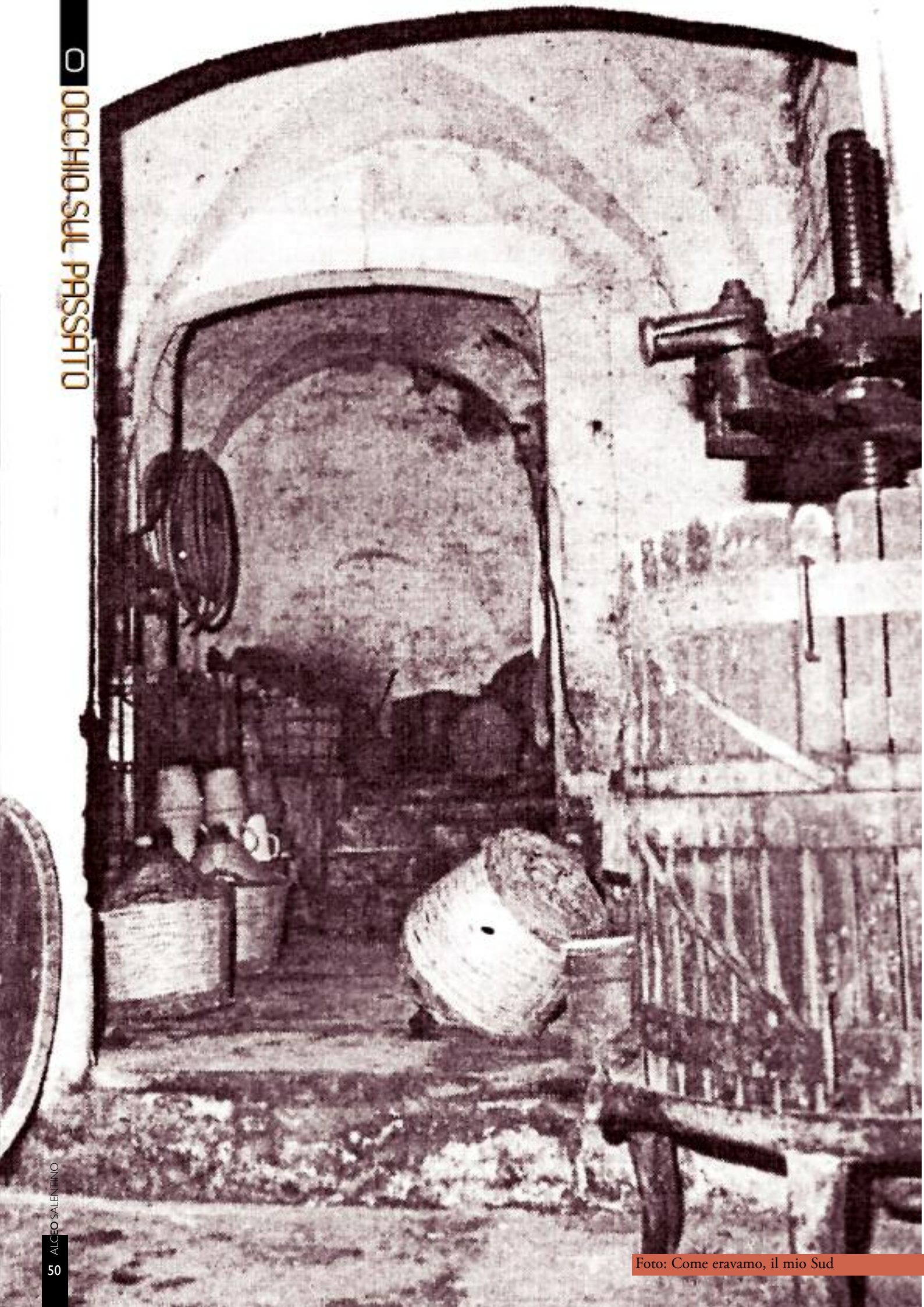


Foto: Come eravamo, il mio Sud

AssoApulian

I colori della Puglia nel mondo

Viale J. F. Kennedy, 50 - 70124 **BARI**, Italy
Tel. +39 080.9756720 - Fax +39 080.5096179-39

www.infoassoapulian.it - info@assoapulian.it

www.cpvini.com

SONETTO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.
RISERVA

Produttori Vini Manduria
MAESTRI IN PRIMITIVO
1932

via F. Massimo, 19
Manduria (Ta) - Italia
tel 099 9735332
fax 099 9701021
info@cpvini.com