

ALCEO

salentino



Periodico di cultura enoica e territorio a cura del



GIUGNO 2014



NASTRI E VENTAGLI
il culto degli oggetti votivi


ENOPIRATERIA
meglio registrare un marchio

I SANTI E IL VINO
un rapporto che dura da secoli

LUIGI VERONELLI
a dieci anni dalla scomparsa

MUSEO

“ ABBIAMO DECISO DI OSPITARE LA STORIA.
NON SOLO IN BOTTIGLIA.”



Nella nostra cooperativa
Produttori Vini Manduria,
tra colonnati in pietra tufacea ed
ottocentesche volte a stella,
rivive la storia del grande vino rosso:
il Primitivo di Manduria.
Attraverso una ricca esposizione di torchi,
carri ed aratri, il Museo è oggi la massima
espressione d'amore per la propria terra
di un popolo che nella terra ha trovato
la sua identità



APERTO TUTTI I GIORNI

per info: tel .099/9735332

fax .099/9701021



Il Primitivo di Manduria doc una goccia nel mare

Mancavo da qualche anno ad una delle più importanti vetrine del mondo enoico, il Vinitaly.

In tanti anni di fiera, travolto da un nugolo di visitatori interessati al nostro "nettare", non solo per *business*, ma anche per pura curiosità, mi fu difficile abbandonare lo *stand* per immergermi nella moltitudine dei vini rappresentati. Quest'anno, potenziata l'accoglienza, ho avuto la possibilità di dedicarmi ad una visita approfondita al di fuori del nostro Padiglione.

Non è stata una impresa facile, gli espositori superavano il numero di 4.000. La sera, in albergo, stanco per il lungo girovagare, ma contento per la crescita qualitativa della regione Puglia, riflettevo su quale valenza la nostra doc avesse conquistato nel mare *magnum* dei vini dell'intero globo.

Mediamente la produzione mondiale di vino ammonta a 250 milioni di hl, la quantità destinata ad essere imbottigliata produce 18 miliardi di pezzi.

L'Italia concorre con 40 milioni di hl, di cui solo 15,6 milioni di hl doc, equivalenti a 1,5 miliardi di bottiglie. Fa la parte del leone il Prosecco con 241 milioni di bottiglie, staccati seguono Chianti, Asti e Montepulciano d'Abruzzo.

La Puglia, con i suoi 5 milioni di hl, è una delle regioni più produttive, ma ancora la percentuale dei vini certi-



ficati doc è molto bassa. Dopo il Salice Salentino con 139 mila hl, pari a 18 milioni di bottiglie, viene il Primitivo di Manduria doc con 87 mila hl, pari a 10 milioni di bottiglie, molto più staccato la docg Primitivo dolce naturale con 1.500 hl, pari a 200 mila bottiglie.

È pur vero che la nostra doc è ancora una goccia nel mare del vino dell'intero globo, ma è una goccia che non solo sta crescendo, ma sta conquistando un posto nel *Gotha* dei nettari blasonati.

La sua quotazione, se pur ancora lontana dai titolatissimi Brunello e Barolo, sta raggiungendo, soprattutto nella versione Riserva, vini di antica stirpe come il Chianti.

Attenti, quindi, a non svilirlo, se vogliamo che la sua nobiltà non decada.

Rammentiamo che poco più di due lustri or sono la doc stava per essere abolita per mancanza di utilizzo, quello di oggi è un piccolo miracolo.

La bella addormentata nella vigna si è risvegliata.

Fulvio Filo Schiavoni

Presidente Produttori Uini Manduria S.c.A.

I dati si riferiscono al 2012.
fonti ISTAT e FEDERDOC

WE
LCO
ME

welcome

*Cenai con un
piccolo pezzo di focaccia,
ma bevvi avidamente
un'anfora di vino;
ora l'amata cetra
tocca con dolcezza
e canto amore
alla mia tenera fanciulla*

Anacreonte

a cura della redazione

A SORSI

SOMMARIO

<i>Welcome</i> (di Fulvio Filo Schiavoni).....	pag.03
<i>Note a margine</i> (di Livio Romano)	pag.05
<i>L'Enometro</i> (di Leonardo Pinto)	pag.06
La Rete SELGE (di AA. VV.)	pag.07
I Santi e il Vino (di Massimo Luparelli).....	pag.10
Le Riserve Naturali Regionali... (di A. Mariggiò/G. Palma)	pag.14
Luigi Veronelli a dieci anni dalla scomparsa (di Alberto Altamura).....	pag.19
Nastri e ventagli votivi (di Rino Contessa)	pag.22
I ventagli devozionali (di Rossella Barletta)	pag.24
Il triangolo dei crocifissi miracolosi... (di Angelo Sconosciuto)	pag.27
Enopirateria... (di Stefania Spedicati)	pag.32
Monteruga, storia di un borgo... (di Roberta Marra)	pag.35
Maschicidi a gogò (di Elio Paoloni).....	pag.38
L'olio e l'olivo nell'antichità (di Giuseppe Mazzarino).....	pag.39
<i>Lucullus</i> Giatèdda (di Benedetto Mazza).....	pag.42
<i>Bicchierdivino</i> Al Canale di Taranto (a cura della redazione)	pag.43
Le Puglie, storie di terre e di vini (di Anna Gennari).....	pag.44
<i>Salento World Music</i> GirodiBanda (redazione).....	pag.47
<i>Culture</i> (di Omar Di Monopoli).....	pag.48
<i>News&News</i> (a cura della redazione)	pag.49
<i>Occhio sul Passato</i> (a cura della redazione)	pag.50

ALCEO SALENTINO ha cambiato periodicità ed è diventato un semestrale con più pagine ricche di contenuti. 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 XII - n.1 Giugno 2014
Supplemento di *Liberamente*
Autorizzazione del Tribunale di Taranto
n.504 del 10/12/1996

DIRETTORE RESPONSABILE
Nando Perrone

DIREZIONE EDITORIALE
Produttori Vini Manduria

RESPONSABILE DI REDAZIONE
Anna Gennari

HANNO SCRITTO QUESTO NUMERO:
**Alberto Altamura, Rossella Barletta,
Rino Contessa, Omar Di Monopoli,
Fulvio Filo Schiavoni,
Anna Gennari, Massimo Luparelli,
Alessandro Mariggiò, Roberta Marra,
Benedetto Mazza, Pippo Mazzarino,
Guido Palma, Elio Paoloni,
Leonardo Pinto, Stefania Pollastro,
Livio Romano, Stefano Savella, Angelo
Sconosciuto, Stefania Spedicati.**

ART DIRECTION
DVision design
immagine di copertina:
Foto © Salvatore Caraglia

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

STAMPA
Tiemme Industria Grafica
Manduria (TA)
Tel. 099 9794268



Osservo discutere sulla nuova opera di **Edoardo Winspeare**, in sala e sui *social network* e nei *pub*, questi trentacinque-cinquantenni massimamente istruiti e creativi. Li vedo divertiti da questo volto del Salento che il regista mette in scena e che loro s'affannano a rimuovere, o semmai a ripescare e dipingere d'una patina accattivante che anestetizzi ogni valenza politica e storica e che, per usare un'espressione antica, levandosi la residua terra dalle scarpe e smettendo di parlare il linguaggio lagnoso del Sud sconfitto, vesta i panni di un *glamour* globalizzato, praticamente identico da New York a Madrid a Tokyo a Dublino. Va da sé che questi adulteranti trascorrono le due ore del film sghignazzando come si sghignazza quando si osservano buzzurri dei centri storici o delle periferie 167 che, forti di un dialetto ruspante e di modi tutt'altro che levigati (loro che hanno imparato ad appianare la propria prosodia sì da parlare un italiano quasi privo di inflessioni): danno vita a scenette da recita parrocchiale in vernacolo degli anni Settanta. Poi escono dalla sala e vergano il *post snob* che, con non sempre ornatissimo concedere, dichiara *urbi et orbi* che il film è una boiata micidiale. Naturalmente glisso sulle combriccole di fighetti in Hogan che si sono infilate nelle sale allo scopo di assistere a una specie di esibizione triviale da parte di plebaglia di rango inferiore. «A 'sto giro si è andati al risparmio»: commenta sarcastico il tipetto col cappello comprato al Village. Il quale poi è capace di andare a Venezia e applaudire la pellicola uzbeca girata con una sola camera e sottotitolata in tedesco. Il damerino ignora forse che negli ultimi anni le *major* hanno abbandonato gli Autori indipendenti che non si piegano alle logiche mercantili e che, spesso grazie al *crowdfunding*, son riusciti con quindici o ventimila euro a realizzare film di immane spessore artistico. Magari questa fauna aveva assai apprezzato quello che secondo me è il film meno riuscito di **Winspeare**, *Galantuomini*. Eh già, ma là c'era il *cast* di professionisti, e il Salento d'amare che ci piace mostrare agli ospiti internazionali quando vengono a trovarci (è uno dei motivi per cui, credo, da noi piacciono tanto i film di **Ozpetek**).

Personalmente, oltre a tributare al Maestro un personale applauso scrosciante (non solo per la riuscita artistica dell'opera, ma anche per l'ostinazione con cui ha inseguito il sogno di fare una piccola gemma nell'estrema provincia, senza soldi e senza lustrini), dichiaro senza tema di smentita che è



uno dei film più belli dell'anno. Che, se si esclude il gusto tutto winspeariano per questi *explicit* con nenia che vagheggiano di ritorni consolatori a una mitica ancorché praticamente immaginaria Età dell'oro contadina (ma il cineasta è lo stesso uomo che una volta dichiarò «La tradizione della pizica non è mai esistita, l'ho inventata io di sana pianta»): in questo suo capolavoro **Edoardo Winspeare** ha introdotto l'elemento dell'ironia nonché quello del medaglione antropologico girato alla maniera di un **Almodóvar** (l'aspirante attrice che corre in bicicletta verso il *set* leccese è una scena di bellezza e arguzia rare). Non solo. C'è dentro tanta commedia inglese, e del migliore lignaggio. Alla maniera di *L'erba di Grace*, per intenderci, o di Ken Loach, o di *Kinky Boots* (osserviamo finalmente al lavoro il sangue anglosassone che scorre nelle vene del tricasino). Raccontare la Crisi, la fine del lavoro con crudo realismo ma anche con sguardo sorridente, perfino comico. Il manicheismo pauperista di cattivone riccastro del Nord *versus* genuina femmina del Sud: non basta a far scadere il film nell'oleografia ma lo scalfisce soltanto. Perché, agli occhi dello spettatore che abbia assistito alla proiezione dimenticandosi di esser salentino, con la predisposizione di chi guarda, appunto, un film armeno sottotitolato in francese: restano questo Salento deliziosamente bruttissimo buttato in faccia ai damerini, come in *Sangue vivo* (altro film che avrebbe giovato del taglio dei novanta secondi finali), e i problemi reali della gente qualsiasi, fatti di debiti e vestiti a tre euro dai cinesi e ragazzi senza speranza che girano a vuoto, di notte, nei paesi deserti, a bordo di vecchie Fiat. Restano l'interpretazione indimenticabile di **Celeste Casciaro** e il sorprendente, riuscitissimo, tenero *cameo* di **Gustavo Caputo**. Altro che elegantoni che sghignazzando nascondono a se stessi la caratteristica bile di chi dal talento (e dal successo) non è stato baciato.

note amaragine

Leonardo **PINTO**

C'è una domanda che mi frulla per la testa: se nel mondo si beve più vino, significa che sta migliorando? Secondo me sì. Perché se il vino, come andiamo ripetendo da tempo è cultura, più si beve, più si è colti!

Naturalmente in questo sillogismo non c'è niente di scientifico ed ognuno può rispondere come gli pare: in fondo, si tratta di vedere il bicchiere mezzo pieno o mezzo vuoto, secondo il nostro grado d'ottimismo.

Certo è che il consumo di vino sul nostro pianeta aumenta, costantemente e senza picchi fuorvianti, di anno, in anno passando dai 23,7 miliardi di litri del 2007, ai 24,4 del 2011 e le stime ancora da consolidare degli ultimi due anni fanno immaginare un ulteriore incremento.

Ma dove, il famoso bicchiere, si riempie sempre di più? Citando solo alcuni paesi tra i più interessanti per le immediate prospettive commerciali: USA (+12,7%), Cina (+22,5%), Giappone (+11,6%), Emirati Arabi (+20,3%) e tutta l'area dell'ex Unione Sovietica che va dal +30,3% della Slovacchia, al +1,2% della Russia, passando da un +27,5% dell'Estonia, +19,1% dell'Ucraina, etc., etc.; anche paesi a maggioranza religiosa mussulmana vanno incrementando significativamente i consumi: oltre ai citati Emirati, per esempio, Nigeria (+32,7%) e Libano (+14,3%).

La vecchia, cara Europa che fa? Sarà l'inesorabile declino culturale, ma il bicchiere va svuotandosi: Italia -5,9%, Spagna -4,2%, Grecia -5,2%, Ungheria -5,2%; solo la Francia resiste con un consolante +3,5%.

Oltre ai consumi diminuiscono le superfici vitate e, di conseguenza (anche per l'esasperata ricerca di

qualità), le produzioni. Se confrontiamo i dati del 2003 con quelli del 2012, ci accorgiamo che tra Italia, Spagna e Francia sono "spariti" venti milioni di ettoltri, ma, quasi alla maniera di Houdini, li ritroviamo maggiorati tra Stati Uniti, Cina, Australia e Cile.



Che sta succedendo? Succede che se Stati Uniti e Cina sono mercati di punta per l'export del vino italiano (uno storico e l'altro emergente), è anche vero che costoro si stanno

attrezzando e non solo loro, visto che si produce vino nel mondo dove neanche era immaginabile fino a pochi anni fa.

Il dato è confermato dai nostri vivaisti che esportano barbatelle all'estero in quantità tale da dover trascurare, a volte, il mercato locale.

Dobbiamo aver paura? Perderemo fette di mercato e ricominceranno le giacenze?

Non necessariamente, se sapremo ben interpretare i numeri e faremo tesoro dei dati, ma, soprattutto, se ci approprieremo per primi e definitivamente del binomio vino-cultura.

Dove cultura ha il significato antropologico di Bel Paese, di esclusive diversità da regione a regione, di tradizioni, paesaggi, buon cibo, monumenti, storia e di tutto ciò che, nonostante qualche piccolo ultimo scivolone, fa risplendere nel mondo il Made in Italy.

Naturalmente, solo per modestia non dico che il primitivo, in tutto questo, è divenuto il re dei vini, lasciando ad altri il titolo di vino dei re.

Tanto, sono sempre di meno nel mondo ed anche questo è un dato!

I dati sono tratti dal *Corriere Vinicolo* del 13 gen 2014 - anno 87, n°1

S. POLLASTRO
P. SALDARELLI
M. CHIUMENTI
R.M. ANGELINI
D. DIGIARO
F. FARETRA
G. LOCONSOLE
A. MINAFRA

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

La Rete *SELGE*

le nuove opportunità della Next Generation Sequencing per la diagnosi delle malattie delle piante e la definizione di più adeguate strategie di protezione

Alla base di un'efficace gestione delle malattie delle piante c'è la corretta e rapida identificazione dell'agente causale.

Per le malattie ad eziologia virale, questa è basata su tecniche specifiche, sierologiche e/o molecolari (i.e. ELISA o PCR), in grado di identificare la specie, o aspecifiche, quali quelle biologiche (trasmissione su indicatori mediante innesto o succo di pianta infetta) o di PCR con oligonucleotidi degenerati, che ampliano la capacità di diagnosi, tuttavia circoscritta alla categoria tassonomica per la quale questi reagenti sono stati disegnati. La definizione dell'eziologia di una malattia diventa ancora più complessa laddove l'agente virale è una nuova specie o variante non coltivabile su una pianta indicatrice erbacea.

Non meno importante è la diagnosi delle malattie fungine e batteriche, si stima che circa il 90% delle malattie delle piante sia determinato da microrganismi fungini. Questi sono in grado di causare ingenti perdite su colture di



interesse agrario e forestale, talvolta anche con pesanti ripercussioni socio-economiche. Anche considerando solo l'ambito agrario, la protezione delle colture dalle malattie fungine incide in modo importante sui costi di produzione e funghi patogeni e non possono essere causa di rischi per la salute umana a seguito della contaminazione degli alimenti da micotossine.

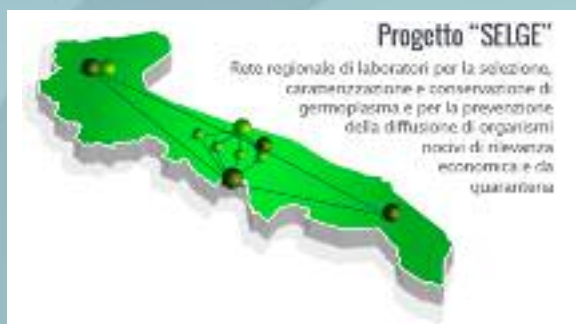
L'avvento delle tecniche di sequenziamento di nuova generazione (Next Generation Sequencing, NGS) ha determinato una notevole riduzione del costo per base sequenziata e la disponibilità di un'enorme quantità di dati, la cui gestione ed analisi richiede il continuo evolvere di adeguati strumenti bioinformatici. Sin dalla loro introduzione nel mercato, nel 2005, le tecnologie NGS hanno avuto un enorme impatto sulla ricerca in diversi campi della biologia. Le potenzialità applicative sono molteplici, dalle più classiche in ambito genomico [nuovo sequenziamento (*de novo assembly*) e risequenziamento di genomi]) ad altre più innovative, ancora poco o per nulla esplorate con il sequenziamento convenzionale. Oltre che di notevole ausilio nella rilevazione su larga scala di varianti genetiche, le nuove tecnologie hanno avuto grande impatto in ambito metagenomico e nel campo della genomica funzionale, con particolare riguardo alla trascrittomico. Si può quindi prevedere che nei prossimi anni gli approcci basati sul NGS





saranno sempre più diffusamente applicati ai patogeni delle piante.

La tecnica permette di scandagliare l'intero contenuto in acidi nucleici di un campione e con essi quelli derivanti dal genoma e/o trascrittoma di patogeni, inclusi virus e viroidi, che infettano, in quel determinato momento, il tessuto in esame. Oltre ad ottenere una "istantanea" del contenuto ad esempio virale e viroidale di un dato tessuto, le tecniche di NGS specialmente nell'analisi di librerie di piccoli RNA, permettono lo studio delle interazioni molecolari tra il genoma della pianta e quello del patogeno. Sono, infatti, note alterazioni delle popolazioni di piccoli RNA della pianta (microRNA, trans acting siRNA, piccoli RNA eterocromatici) nel corso d'infezione e il ruolo di alcuni piccoli RNA virali nella genesi dei sintomi. In quest'ultimo settore di ricerca, le tecniche di NGS hanno permesso l'identificazione di piccoli RNA di origine virale in grado di degradare l'RNA messaggero per la magnesio chelatasi sì da indurre la clorosi fogliare, oppure di attribuire le malformazioni fogliari alla alterata regolazione di un fattore di risposta all'auxina (Auxin response factor 8) controllato dal microRNA167 in *Arabidopsis thaliana* infetta da virus.



Nel rivelarci la complessità del viroma, le tecniche di NGS ci inducono ad inquadrare il ruolo di un singolo virus e della sua interazione con l'ospite nel contesto di una infezione multipla, che è frequente in specie a propagazione vegetativa. La possibilità di sequenziare il trascrittoma (popolazione di RNA messengeri) o il "degradoma" (popolazione di RNA messengeri degradati da microRNA) ci offre inoltre nuovi strumenti per lo studio dei fenomeni di latenza e/o recovery dai sintomi.

La soluzione a queste nuove sfide richiede lo sviluppo di strumenti bioinformatici in grado di analizzare queste grandi moli di dati. È però indubbio che l'NGS rientra già tra gli strumenti direttamente applicabili nella diagnostica sia per patogeni di quarantena che per piante capostipiti nella certificazione delle produzioni vivaistiche, il cui valore aggiunto ne giustificherebbe l'utilizzo.

Nel caso di genomi più complessi, in prima battuta le tecniche NGS sono state impiegate per il sequenziamento *de novo* di genomi procariotici o il risequenziamento di specie eucariotiche, anche di funghi, per le quali era disponibile un genoma di riferimento. Il risequenziamento di genomi può portare alla identificazione di mutazioni puntiformi (SNPs, Single Nucleotide Polymorphisms), inserzioni/delezioni (indels), o altre varianti strutturali nel genoma,



oltre che di variazioni del numero di copie (CNV, Copy Number Variation) di uno o più geni, che possono permettere di comprendere le basi genetiche di differenze fenotipiche.

Molti funghi fitopatogeni evolvono rapidamente mediante eventi di mutazione e ricombinazione; il sequenziamento di isolati più virulenti o con specifici caratteri di interesse può produrre un gran quantità di dati utile



per la comprensione dei meccanismi da questi adottati per superare la resistenza dell'ospite o per acquisire resistenza a fungicidi. Il confronto tra isolati sensibili e resistenti ad un fungicida, ad esempio, può consentire di chiarirne il meccanismo di azione e le basi biochimiche e molecolari della resistenza del patogeno.

Il confronto su scala genomica tra isolati con differente virulenza o tra specie fungine tassonomicamente correlate, patogene e saprotrofe o specializzate e polifaghe, o tra isolati rappresentativi di popolazioni geneticamente isolate e sottoposte a evoluzione divergente, può consentire di identificare le basi genetiche responsabili dei diversi comportamenti.

L'avvento delle tecnologie NGS ha anche contribuito a ridefinire le modalità con cui i funghi, le comunità microbiche e, in generale, qualsiasi altro organismo, possono essere studiati

nel loro ambiente naturale. La metagenomica consente di determinare non solo l'identità dei microrganismi in un determinato ambiente ma anche l'abbondanza relativa delle singole specie e/o individui. L'approccio metagenomico fornisce uno strumento molecolare per l'analisi di campioni complessi, come terreni repressivi e/o infestati da patogeni o tessuti di piante infette ospitanti comunità microbiche in rapporto di interazione reciproca e con la pianta ospite, senza la necessità di mettere in coltura i microrganismi. Il confronto tra differenti campioni può aiutare, ad esempio, a valutare gli effetti sulla comunità microbica studiata di un determinato trattamento (chimico, fisico biologico, ecc.), le cause e/o le conseguenze delle variazioni in frequenza di specifici ceppi in popolazioni di funghi e Oomiceti.

Diverse questioni fondamentali in patologia vegetale, come i meccanismi alla base della resistenza gene per gene, resistenza ospite/nonospite, comportamento biotrofico/necrotrofico, importanti processi del metabolismo secondario e interazioni funghi fitopatogeni e agenti di biocontrollo, possono essere indagate mediante RNA-Seq. Gli studi di trascrittomica con tecniche NGS rappresentano infatti un passo fondamentale per la caratterizzazione dei meccanismi di virulenza del patogeno e dei meccanismi di difesa della pianta e in futuro potranno contribuire a migliorare le strategie per la protezione delle piante.

Ringraziamenti

La piattaforma genomica NGS Illumina HiScanSQ è stata acquisita dalla Rete regionale di laboratori per la selezione, caratterizzazione e conservazione di germoplasma e per la prevenzione della diffusione di organismi nocivi di rilevanza economica e da quarantena (SELGE) grazie a un finanziamento della Regione Puglia.

i Santi e il Vino

Se si chiede ad un cittadino italiano qualunque, ed anche al momentaneo lettore di queste righe, il nome di un santo in qualche modo legato al vino, nella quasi totalità dei casi la risposta è: «San Martino», ma questo santo nulla ha avuto a che fare nella sua vita con la bevanda, se non per la rima e per la data autunnale della sua ricorrenza, l'11 di novembre, quando più o meno «ogni mosto diventa vino». Questi due motivi, forse banali, hanno fatto di lui il più conosciuto tra i santi patroni dei vignaioli, dei produttori di vino, degli osti e dei bevitori.

La rimanente parte degli interrogati, forse risponde, in tempi di massiccia pubblicità televisiva: «San Crispino».

E, invece, i riferimenti, gli aneddoti, i legami e persino le collusioni tra vino e religioni, sono tanti, da sempre e in ogni cultura, e tutti insieme danno la misura dell'importanza alla quale la bevanda è assurta nei secoli, sempre ritenuta, a seconda del credo e... della quantità, nettare e veleno, dono divino ed elargizione diabolica, fonte di verità e di menzogna, esaltazione e mortificazione dell'essere umano.

Già nella *Genesi* si narra di Noè che, dopo il diluvio, diventa coltivatore della terra e primo uomo a piantare la vite, a berne i succhi inebrianti e, inesperto com'è, a ubriacarsi. Ma negli antichi testi vi è anche la condanna senza appello del vino: nell'*Apo-*

calisse si legge (14:9-11) «Se uno adora la bestia e la sua immagine, berrà anch'egli il vino dell'ira di Dio ...»

Nella Grecia antica classica, domina Dioniso, figlio di Zeus e della mortale Semele, dio della vegetazione, che presiedeva alla coltura della



Fig.1

vite e al consumo gratificante del vino, ma allo stesso dio erano dedicate anche deliranti cerimonie, note come *riti dionisiaci* (fig.1) nel corso delle quali tutte le trasgressioni erano lecite. Il vino era concepito solo come consumo collettivo, nell'etica della convivialità di una società organizzata in confraternite e consorterie. Il consumo solitario del vino non era concepibile e l'ubriacatura in solitudine ritenuta un affronto alla nobiltà della bevanda.

A questo concetto s'ispira **Alceo** - il grande poeta greco che dà il nome al periodico che ci ospita - nel comporre le sue lodi poetiche a Dioniso e al vino; tanto da darci una ricetta per meglio gustarlo in compagnia, senza incorrere nel rischio di ebbrezza non desi-



Fig.2

derata, e raggiungere quel rapporto di solidarietà, quasi di complicità, certamente di fratellanza, auspicato:

a Dioniso non puoi mentire perché Dioniso esige schiettezza:

*il vino, oblio dei mali,
diede il figlio di Semele e di Giove
ai mortali. Due parti mescola d'acqua,
una di vino; riempi
fino all'orlo il cratere.*

Ed una coppa spinga l'altra giù.

In verità, il vino nella Grecia antica e classica era una bevanda preziosa e costosa e il diluirla con acqua tiepida contribuiva a limitarne il consumo. (1)

Nella Roma antica, il mito di Dioniso penetra attraverso la conquista della Magna Grecia e, particolarmente, di Taranto, che da città opulenta e colta del V sec., con la fine del rigorismo pitagorico di Archita e grazie ad un copioso consumo di vino, si era trasformata in una città del divertimento, in una specie di Parigi della *belle époque*, del III° secolo a.C. Così, il culto di Dioniso si trasformò in Roma nel culto di Bacco e la capitale del mondo istituì i *Baccanali* (fig.2): feste sfrenate come i *riti dionisiaci*, ma più frequenti ed un po' più pubbliche, in onore del dio Bacco durante le quali era tollerato ogni eccesso. (2)

Nel Cristianesimo il vino come fonte e simbolo di gioia per l'uomo si inserisce anche nel *Nuovo Testamento* infatti, il

primo segno di Gesù narrato nel *Vangelo* di Giovanni è legato alle Nozze di Cana (fig.3), in cui Gesù, per mostrare la propria presenza alla gente, trasforma l'acqua in vino e il vino, insieme al pane, nel Cattolicesimo diventa simbolo stesso della presenza di Cristo nell'Eucaristia. Questo insegnamento viene ripreso dagli illustratori di tutti i tempi e grappoli di uva e tralci di vite adornano le immaginette sacre edite per ricorrenze e circostanze, in particolare per la Pasqua, per la prima Messa e per la prima Comunione di bambini (figg.4/9)(3)

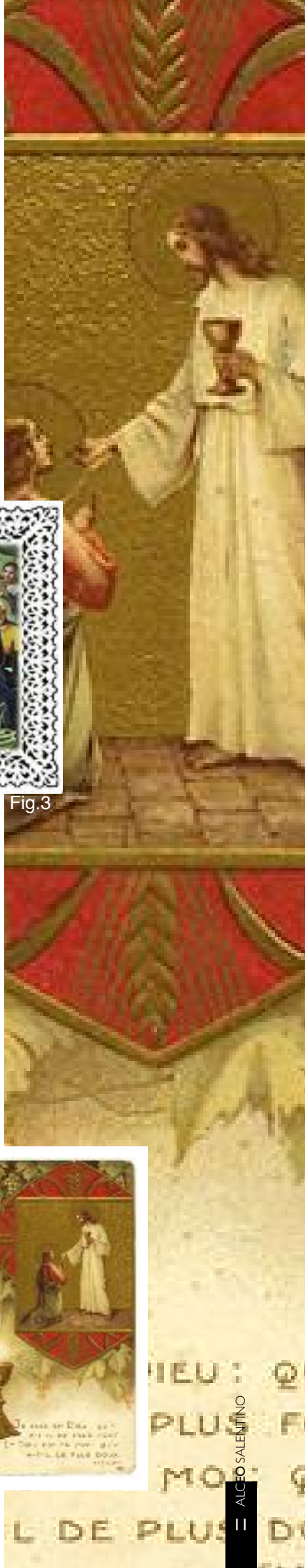


Fig.3

Poichè apprezza il vino, da sempre l'uomo ha cercato con il lavoro di assicurarsene una produzione sufficiente e quando si accorse che nulla poteva il suo lavoro contro avversità atmosferiche, cavallette, parassiti e altre calamità, pensò bene di cercarsi un aiuto "soprannaturale", al quale rivolgersi in caso di bisogno, ieri sacrificando agli dei, oggi supplicando i santi. Infatti la fantasia popolare, aiutata dalla devo-



Fig.4-6





zione e dalla fantasia del clero, ha cercato e trovato nei santi della Chiesa, quel potere soprannaturale capace di assicurare un buon raccolto e di allontanare i tanti pericoli per le attività agricole di cui sopra, eleggendo un proprio Patrono per ogni esigenza.



Fig.7

dotato di grande e persuasiva capacità di parola - di dare uno scossone catechistico alle popolazioni del sud-est della Francia, all'epoca poco ligie e ribelli. Il santo, ubbidiente, percorse e ripercorse quel territorio, parlando e riparlando di Dio e della Chiesa, ma anche gustando e rigustando l'ottimo vino che

in quella terra si produceva, i cui effetti gli fecero dimenticare ben presto il comando divino con la conseguenza di essere trasformato in statua per punizione. Non so poi, come sia andata a finire, ma di certo vi furono perdono e comprensione perché la bevanda era proprio irresistibile....

Spesso raffigurato con un grappolo d'uva in mano, **San Vincenzo** viene invocato per la protezione dei campi, delle vigne e dei vignaioli.



Fig.10



Fig.8

Qui di seguito qualche esempio di santi patroni particolarmente legati alla produzione del vino, con le relative immaginette:



Fig.9

San Martino (fig.10) - abbiamo già detto che la Sua santità nulla ha a che fare con vino, uva e vite; riportiamo invece un altro proverbio che conferma l'importanza della rima e del periodo autunnale della festa del santo, nell'attribuzione delle capacità "salvifiche": «Se vuoi ottenere del buon vino, pota e zappa di san Martino».

San Vincenzo Ferrer - fu uno dei più grandi predicatori della storia della Chiesa e, per questa Sua virtù, una leggenda narra che Dio avesse chiesto al santo - come detto

San Zeno (fig.11) - grande esperto di viticoltura e vini, dopo la Messa, spesso i coltivatori della zona andavano da lui per avere consigli sulla conduzione della vigna, della vendemmia e sulla cura del



Fig.11

Fig.12



vino novello. La sua immagine è spesso riprodotta su etichette di vino DOC del Veneto; mentre uno in particolare, IGT Veneto da uve Merlot e Cabernet, prodotto nella pianura tra Verona e Vicenza, ne porta proprio il nome.

San Barnaba (fig.12) - detto "apostolo" anche se non compreso tra i dodici, fu figura di primo piano nella Chiesa primitiva. Il santo, prima della conversione, si guadagnava da vivere lavorando nel vigneto di sua proprietà che «...avendo un campo lo vendette e ne portò il ricavato agli apostoli» (Luca 4,37). Forse per il suo nome (Barnaba: figlio della consolazione) viene invocato contro i danni della grandine... ed il malumore che ne deriva.

Sant'Urbano (fig.13) - viene spesso rappresentato con un grappolo d'uva in mano ed è invocato per una buona vendemmia. È protettore dei bottai.



Fig.15

San Venceslao (fig.14) - duca, patrono e martire di Boemia, proprietario di vigneti e produttore di vino, pare che preparasse da se le ostie ed il vino per la santa Messa

alla quale assisteva quotidianamente. È il protettore dei pigiatori d'uva e dei produttori di vino.

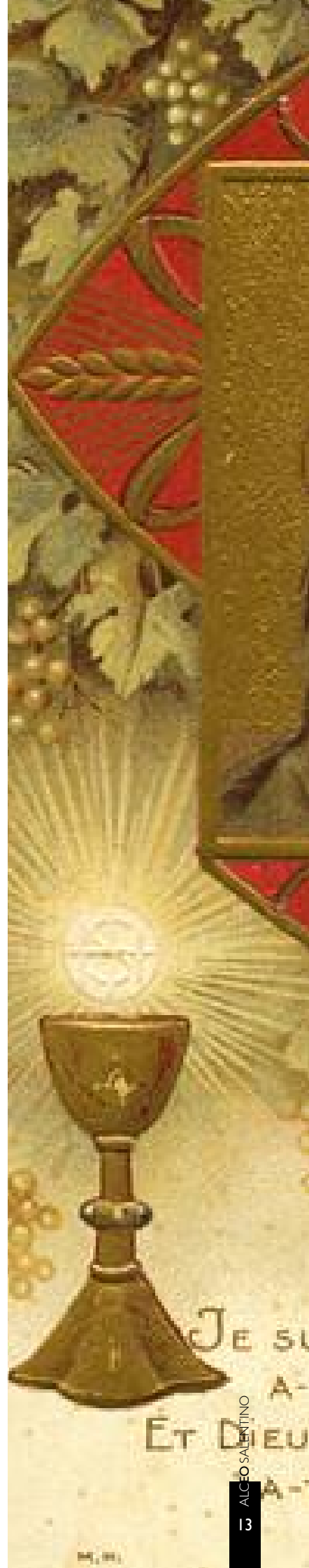
San Teodulo (Teodoro) (fig.15) Vescovo di Sion, capoluogo svizzero nei pressi delle Alpi, di cui mancano purtroppo notizie precise sulla sua vita. Sono note, invece, due leggende a proposito di un Teodoro, forse non realmente inerenti al vescovo in questione, ma comunque assai popolari e degne di essere menzionate. Secondo la prima, Teodoro si sarebbe recato un giorno a Roma ed avrebbe ricevuto dal papa una campana,



Fig.13

in segno di riconoscenza per le preghiere del santo vescovo che gli aveva impedito di commettere un grande peccato. Dinnanzi all'evidente difficoltà di trasportare tale campana a Sion, Teodoro avrebbe ordinato al diavolo, in nome di Dio, di occuparsi del trasporto e così avvenne. La cosiddetta «campana beati Theoduli» suonava ancora contro le

Fig.14





intemperie attorno al 1335.

La seconda leggenda racconta invece che dei viticoltori si recarono piangenti da Teodulo perché, dopo una cattiva annata, la vendemmia aveva reso pressoché niente. Il santo si ritirò allora in preghiera e subito dopo ordinò di portargli dei barili vuoti ed i pochi grappoli che si erano potuti raccogliere. Teodoro, presa quest'uva tra le mani, spremendola riempì tutti i recipienti del miglior vino mai gustato dai presenti.

San Ludovico Bertrand (fig.16) - predicatore e missionario nell'America latina nel sec.XVI, in arte è spesso raffigurato con l'abito del suo ordine nell'atto di benedire una coppa da cui fuoriesce un drago alato che rappresenta il veleno con il quale, secondo una tradizione, avrebbero tentato di avvelenarlo (ma ne sarebbe uscito indenne), oppure, secondo altra credenza, il potere negativo del vino che il santo esorcizza.



Fig.16

Note:

- 1) Nandino Dimitri, *Del furore bacchico*, Barbieri editore S.r.l. Manduria, 1990;
- 2) *Ibidem*;
- 3) Maria Grazia Reami Ottolini, *I fiori dei santini*, Barbieri editore S.r.l. Manduria, 2012.



in evidenza

Santini et similia
rivista trimestrale

edita da Barbieri*, diffusa per abbonamento, da vent'anni tratta della piccola iconografia sacra, dal punto di vista sia devozionale che del collezionismo.

La stessa Casa editrice produce santini merlettati (canivet) su richiesta di Confraternite, Parrocchie e privati e santini per i collezionisti.

*Via Cardinal Ferrara, 36 - Cas. Post. 17, Manduria - (Ta) 74024
info@barbierieditore.it
099 9711142

Le Riserve

*Naturali Regionali Orientate del
Litorale Tarantino Orientale*

Alessandro MARRIGGIO
Guido PALMA

foto © Luigi De Vivo

*Un paradiso verde
custode della biodiversità*

La Puglia, la nostra lunga regione bagnata dal Mar Adriatico e dal Mar Ionio, si caratterizza anche per le sue numerose aree naturali protette che occupano, in totale, una superficie di circa 250.000 ettari in tutto il territorio regionale.

Con la Legge Regionale n.24 del 23/12/2002 sono state istituite le Riserve Naturali Regionali Orientate del Litorale Tarantino Orientale il cui territorio comprende un'ampia area delle dimensioni di 1.113,22 ettari, ricadente interamente nel comune di Manduria.

La Legge istitutiva distingue due zone del territorio dell'area protetta con distinti regimi di tutela: la "Zona centrale", con vincoli più restrittivi ed estesa circa 610 ettari, racchiude gli habitat di alto valore conservazionistico che hanno suggerito l'istituzione del Parco e la "Fascia di protezione", di circa 503 ettari, con un regime di tutela più blando e perimetrata allo scopo di tutelare gli habitat della "Zona centrale".

Tale provvisoria suddivisione sarà sostituita dalla nuova zonazione del Piano del Parco, in corso di elaborazione, che una volta approvato darà delle indicazioni più specifiche dei vari ambiti delle Riserve tenendo conto non solo degli aspetti prettamente naturalistici ma, soprattutto, delle attività produttive consentite, incentivandole ed indirizzandole verso forme di sviluppo eco-compatibile.

Le Riserve comprendono quattro aree naturali, articolate in due distinti nuclei territoriali.

Il primo nucleo si estende dai boschi



Cuturi e Rosa Marina e raggiunge la costa con la foce del fiume *Chidro*, il secondo racchiude la *Salina dei Monaci* e la *Palude del Conte* con le relative dune costiere.

Gli ambienti naturali delle Riserve hanno un'elevata valenza ecologica poiché conservano degli ecosistemi estremamente fragili, sopravvissuti miracolosamente alle devastazioni operate dall'uomo, in particolare nel corso del XX secolo.

A questa si associa l'eccezionale pregio paesaggistico rappresentato sia dagli ambienti naturali che da quelli seminaturali, modificati dall'uomo in maniera consapevole producendo nuovi paesaggi caratterizzati da un equilibrio ben definito tra uomo e natura.

Il frutto di questo rapporto simbiotico sono: gli ampi prati/pascoli, gli uliveti estensivi, alcuni dei quali hanno assunto il carattere di monumentalità, i vigneti di pregio, vaste macchie e garighe che rico-





prono i suoli più poveri, i manufatti in pietrame a secco quali trulli, *jazzi*, muretti a secco, pagliare e specchie che adornano le innumerevoli viste panoramiche dell'area protetta rappresentando, insieme alle poche masserie presenti su questo ampio comprensorio, gli ultimi baluardi della nostra civiltà agrosilvopastorale protesi verso un sistema territoriale in cui la

tuendo uno degli elementi della grande rete "Natura 2000", istituita con l'entrata in vigore della *direttiva Habitat* (92/43/CEE).

Boschi *Cuturi* e *Rosa Marina*

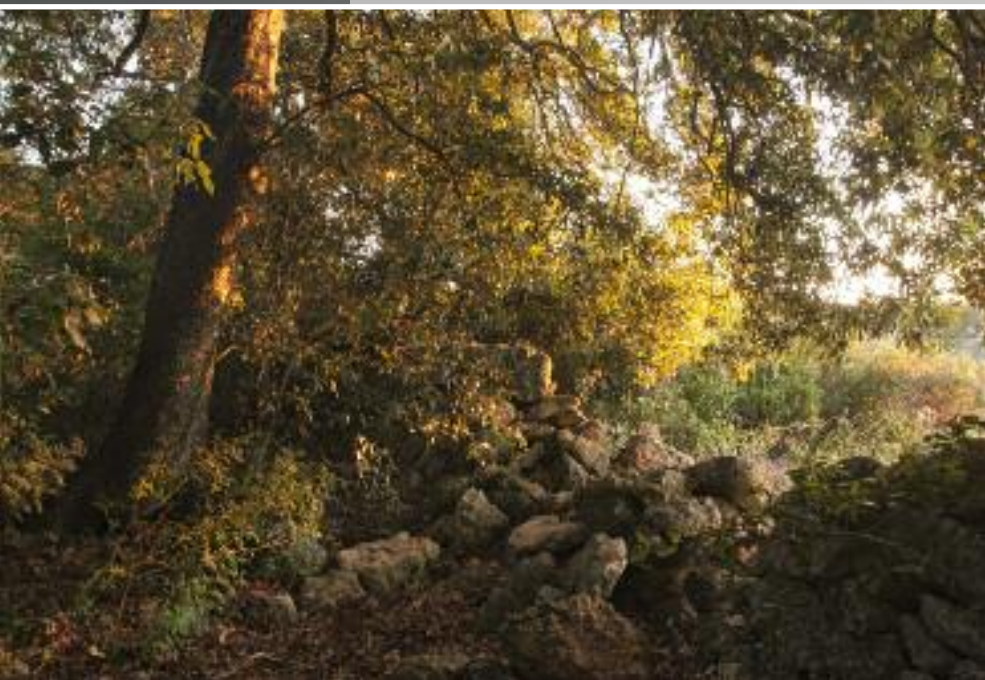
Attualmente il bosco *Cuturi* copre un'estensione di circa 35 ettari (dimensione ragguardevole per il panorama forestale salentino), esso è caratterizzato dalla specie quercina più rappresentativa delle foreste mediterranee, il leccio (*Quercus ilex L.*).

Il leccio, con la sua chioma imponente, permette la sopravvivenza a poche specie evolutesi nel tipico sottobosco ombroso di queste formazioni.

Nelle radure e nelle aree prive del piano arboreo prendono il sopravvento le specie della macchia dalle caratteristiche forme a "*pulvino*", con fioriture appariscenti, colori sgargianti e una grande varietà di profumi che contraddistinguono questo habitat unico.

Infatti il bosco *Rosa Marina*, di circa 15 ha, deve il suo nome al rosmarino (*Rosmarinus officinalis L.*), un tempo particolarmente abbondante.

Le due aree boscate rappresentano alcuni degli ultimi lembi della "*foresta oritana*", che nel medioevo ricopriva buona parte del territorio delle tre province salentine.



natura è l'elemento predominante.

Buona parte del territorio protetto ricade nel Sito d'Importanza Comunitaria (SIC) *Torre Colimena* (codice sito: IT9130001), ulteriore riscontro del pregio naturalistico degli ambienti racchiusi nel perimetro delle Riserve.

Il SIC è stato ratificato e inserito negli elenchi della Commissione Europea costi-

Fiume Chidro

Il fiume *Chidro* ha una lunghezza complessiva di 400 m ed è alimentato da sorgenti costiere di acqua dolce.

Tali scaturigini, con una portata media di 2400 l/s, sono tra le più copiose emergenze della “*falda profonda*” della Puglia e rappresentano la manifestazione sorgentizia più cospicua della penisola salentina.

La foce del *Chidro* rappresenta un ambiente di transizione caratterizzato dalle fluttuazioni delle concentrazioni di sali minerali all'interno delle sue acque (salmastre).

Questo fenomeno ha originato degli habitat particolarmente severi e molto selettivi, tollerati solo da quelle specie animali e vegetali capaci di sopravvivere a tali condizioni ambientali estreme.

Le poche specie che ne hanno i requisiti pullulano incontrastate, raggiungendo densità tali da attirare quegli organismi cosiddetti “*opportunisti*” che prediligono questi ambienti per la sosta durante le loro rotte migratorie.

A monte delle polle sorgive del fiume *Chidro* vi è il *Canale di San Nicola*, un'incisione lineare del terreno modellata dal potere erosivo delle acque meteoriche.

Salina dei Monaci e Palude del Conte

La seconda macroarea, identificabile come *Salina dei Monaci e Dune di Torre Colimena e Palude del Conte e Dune Costiere*, ha uno sviluppo prevalentemente costiero, circonda l'abitato di Torre Colimena (anch'esso marina del comune di Manduria) ed è compresa tra la contrada Specchiarica, ad ovest, e la località balneare di Punta Prosciutto, ad est, lungo il confine con il comune di Porto Cesareo e la provincia di Lecce.

La *Salina dei Monaci* e la *Palude del Conte* costituiscono due tipici esempi di ambienti umidi retrodunali che bordano la fascia costiera verso l'entroterra.

La *Salina* è una depressione naturale in

comunicazione con il mare attraverso un canale intagliato nella costa rocciosa trasversalmente alla linea di costa.

I terreni di questa zona hanno concen-



trazioni elevatissime di sali minerali, costituendo così il regno delle “*alofite*”, ossia quelle particolari specie vegetali che tollerano concentrazioni di sale tali da inibire la vita alla gran parte degli organismi vegetali, esempio cardine sono le salicornie.

L'uomo ha da sempre sfruttato questi bacini naturali per la raccolta del sale marino, attività un tempo remunerativa e risorsa molto ambita dai vari dominatori che hanno attraversato le nostre coste.

La *Palude del Conte* è stata oggetto delle grandi opere di bonifica idraulica del secondo dopoguerra, localmente consistite nella realizzazione di canalizzazio-



ni idriche e bacini artificiali di raccolta delle acque allo scopo di prevenire l'impaludamento della zona.

Nonostante la bonifica e l'urbanizzazione selvaggia la *Salina dei Monaci* e la *Palude del Conte* costituiscono ancora habitat di rifugio per numerose specie animali, le più appariscenti sono annoverate nell'avifauna stanziale e migratoria.

Il Parco come azienda

Negli ultimi anni, in seguito alla definizione formale dell'Autorità di gestione dell'area protetta, avvenuta solo nel 2006 con l'attribuzione definitiva delle Riserve al comune di Manduria divenuto così Ente di gestione, si è passati ad una governance attiva del Parco.

Grazie a ciò hanno avuto luce i primi interventi di riqualificazione ambientale come la rimozione del tratto di litoranea che interrompeva la continuità tra dune e bacino della *Salina dei Monaci*, ora al suo posto è presente un bellissimo percorso pedonale con un ponticello e delle passerelle di accesso agli unici accessi consentiti alla spiaggia.

Ancora più recente è il nuovo sentiero attrezzato nel bosco *Cuturi*, da poco completato e costituito da un lungo "percorso ginnico" con varie stazioni dislocate lungo il suo sviluppo in cui sono installati degli arredi per fare esercizi a corpo libero a contatto diretto con la natura.

Dal 2011 le Riserve hanno la Casa del Parco, presso la masseria "*della marina*", sede operativa dell'area protetta e antica masseria for-

tificata volutamente scelta per il suo ruolo strategico e simbolico.

La sua torre si erge non più a difesa degli attacchi dei Saraceni ma dell'uomo moderno, continua minaccia per gli ambienti naturali ed il paesaggio di quest'area.

Grazie alla Casa del Parco è stato possibile sviluppare dei programmi di promozione del territorio quali: i progetti Open Days 2012-2013, Open Land 1 e 2, e le adesioni agli editoriali di **Puglia per le scuole** e la **Cooperativa Iris**, per il turismo scolastico.

Iniziativa che hanno consentito a tantissimi visitatori di tutte le età di conoscere il ricco patrimonio sia dell'area protetta che dei territori limitrofi.

Ai progetti di promozione si sono aggiunti corsi di formazione, conferenze, incontri e dibattiti pubblici su temi legati alla conservazione della natura per non parlare, nel periodo estivo, dei concerti, laboratori didattici, mercatini, ciclopasseggiate e tanto altro ancora.

È stata, inoltre, confermata la Casa del Parco come centrale operativa per le campagne antincendio boschivo 2012 e 2013, con la presenza del personale della protezione civile e dell'Agenzia per le Attività Irrigue e Forestali sez. Taranto, con risultati più che soddisfacenti in termini di contenimento degli incendi e di sorveglianza e monitoraggio dell'area protetta.

Nel giardino della Casa del Parco sarà realizzato un orto botanico con le nostre varietà locali di fruttifere grazie ad un progetto finanziato dall'Unione Europea ed un'oasi faunistica con le principali specie animali legate alla nostra tradizione rurale.

Al momento sono presenti un cavallo murgese, un asino di Martina Franca ed un maiale che saranno accompagnati da altri simpatici soggetti, provate a immaginare... e soprattutto veniteci a trovare, sarete accolti dalle Riserve con sempre nuove sorprese!

Luigi Veronelli a dieci anni dalla scomparsa

*un colto e vivace
difensore delle
tradizioni
enogastronomiche
nazionali*

Sono trascorsi circa dieci anni dalla scomparsa di Luigi Veronelli (è morto infatti nel novembre del 2004), un vero maestro del buon gusto e della buona tavola.

Anticonformista, eclettico, vivace e brillante giornalista e scrittore, Luigi Veronelli fu un maestro dell'enogastronomia italiana, che seppe dare la giusta dignità e il giusto riconoscimento ai vini, ai cibi e all'agricoltura nazionali. Citare Veronelli vuol dire citare uno dei maggiori esperti e cultori dell'arte del

bere e di quella gastronomica, e mutuare quel linguaggio tecnico che ha fatto di lui il critico enogastronomico per eccellenza. Se oggi i vini, la cucina e i «giacimenti gastronomici» (come li chiamava lui) stanno avendo il successo che si meritano, dopo tante battaglie, bisogna riconoscere che gran parte è opera sua. Infatti Veronelli ha speso le migliori energie a scoprire i vini e i cibi italiani, dal nord al sud alle isole, e ad imporli all'attenzione dell'opinione pubblica, soffermandosi da par suo non solo sui piatti più rinomati ed eseguiti con diverse varianti culinarie ma anche su quei piatti cosiddetti "poveri", tipici della civiltà contadina. Per cui oggi che siamo stufo di andare dietro a piatti troppo sofisticati, facciamo tesoro dei suoi consigli e delle sue intuizioni, dando il giusto rilievo a piatti realizzati in base ad antiche ricette e all'uso di ingredienti semplici e genuini. In questo Luigi Veronelli sapeva difendere con forza le sue idee e non mancava di polemizzare con altrettanto illustri antagonisti: si pensi ad es. alla polemica con lo *chef* Vissani, reo a suo dire di non usare l'olio extravergine di oliva nel fritto. Per quanto riguarda i vini, è stato



...pensierini di
Veronelli

- La vita è troppo corta per bere vini cattivi
- Una bottiglia senza etichetta è come un libro che non portasse né titolo né nome dell'autore.
- Un vino lo puoi scegliere solo se lo conosci.
- Il vino sente l'amore del vignaiolo e lo ricompensa facendosi migliore
- È la terra la madre di ciascuno di noi, la terra singola, la terra da cui siamo nati, la terra che camminiamo, la terra su cui ci adagiamo, la terra di cui cogliamo i fiori, la terra degli olivi e delle vigne, la terra che coltiviamo di fiori, di frutti e di ortaggi, la terra su cui facciamo raccolta, la terra su cui facciamo l'amore...

tra i primi a difendere la specificità e diversità dei vitigni, recuperando quelli più negletti e messi in disparte, affermando il principio della resa per ettaro non in base alla quantità ma alla qualità, principio oggi universalmente (o quasi) accettato, ma un tempo non del tutto condiviso ed applicato.

Non è facile ripercorrere, anche soltanto nelle tappe salienti, la parabola terrena di Luigi Veronelli (1926-2004), tanto ricca è stata di eventi, incontri, ricerche, polemiche, pubblicazioni. Forse non tutti sanno che Veronelli è stato un filosofo prestato all'enogastronomia, o meglio un filosofo che dell'enogastronomia ha fatto il campo privilegiato di vita e di studio, nel quale ha speso le migliori energie e raggiunto i più significativi traguardi. Fu assistente presso l'Università Statale di Milano di **Giovanni Emanuele Barié**

(allievo di **Piero Martinetti**), docente di filosofia teoretica, prima di lasciare l'insegnamento e di fare una scelta culturale 'controcorrente'. Quel che conta comunque sottolineare in questa sede è la larghezza di interessi e di rapporti che Veronelli riuscì a tessere nella società contemporanea. Collaboratore di **Lelio Basso**, Veronelli è stato amico di **Luigi Carnacina**, *maitre* celeberrimo, con il quale ha scritto grandi testi (*La grande cucina*, *Mangiare e bere all'italiana*, *La cucina rustica regionale*), di **Gianni Brera** (con cui è stato autore di *La pacciada*), di **Mario Soldati** che di lui scrisse: «**se Brera è il Gadda dello sport, Veronelli è il Gadda dell'enogastronomia**». Ma anche amico di **Giangiorgio Feltrinelli** e dell'architetto *designer* **Silvio Copola**. Tanto battagliero da essere condannato anche a sei mesi di carcere per istigazione alla rivolta dei vignaioli piemontesi per protesta contro i grandi monopoli. E a tre mesi per aver pubblicato un libro di **De Sade**.

Negli anni Sessanta e Settanta è stato autore di trasmissioni televisive sulla cultura dei vini e dei cibi. A 78 anni aveva nel cassetto un romanzo giallo e una miniera di idee per difendere la qualità, come le battaglie condotte con il sostegno dell'Ance a favore delle Denominazioni





Comunali dei giacimenti gastronomici e dell'olio d'oliva.

Ma di lui non possiamo ignorare l'attività di ricerca e di approfondimento nel campo enogastronomico che lo porta alla pubblicazione di alcune opere fondamentali, anche di carattere divulgativo. Da segnalare: *Vignaioli Storici*, *Cataloghi dei Vini d'Italia*, dei *Vini del Mondo*, degli *Spumanti* e degli *Champagne*, delle *Acqueviti* e degli *Oli extra-vergine*, *Alla ricerca dei cibi perduti*, *Il vino giusto*, e la collana *Guide Veronelli all'Italia* piacevole.

Nel 1989 fonda la seconda Veronelli Editore "col puntuale obiettivo di approfondire la classificazione dell'immenso patrimonio gastronomico nazionale e contribuire ad accrescere la conoscenza delle attrattive turistiche del paese più bello del mondo". La casa editrice ha cessato l'attività a fine 2010.

L'intenso rapporto epistolare con **Pablo Echaurren**, pittore, fumettista e scrittore di rango, rintracciabile sulle pagine di *Carta*, costituisce un forte stimolo di riflessione sulle questioni legate alla Terra e alla qualità della vita materiale per il movimento contro la globalizzazione. Negli ultimi anni dà vita insieme ad alcuni centri sociali, tra cui *La Chimica di Verona* e il *Leoncavallo di Milano*, al movimento **Terra e libertà / Critical wine**. Sempre di questi anni le battaglie per le Denominazioni Comunali (*De.Co.*), una salvaguardia dell'origine di un prodotto; per il prezzo-sorgente, cioè l'identificazione del prezzo di un prodotto alimentare all'origine, per rendere evidenti eccessivi

ricarichi nei passaggi dal produttore al consumatore; per l'olio extravergine d'oliva, contro le prepotenze e il monopolio delle multinazionali e le ingiustizie della legislazione per i piccoli ollivicoltori.

La figura poliedrica e non priva di fascino di Luigi Veronelli è stata approfondita in un recente saggio (che ci piace segnalare) a cura di G. Arturo Rota e Stefi Nichi, **Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi**, Giunti Editore, Firenze 2012.

Vedi anche:

Addio al maestro col pullover, Manuela Piancastelli, in *Alceo Salentino* - Marzo 2005.



(foto di **Luigi Veronelli** e particolare di un'opera di **Pablo Echaurren**.
Fonte: la rete)

Luigi Veronelli Editore, Firenze 2012



Copertina di

Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi,

Giunti Editore, Firenze 2012

Nastri e ventagli votivi

Tra l'oggettistica minore, conservata nel nostro museo della civiltà del vino Primitivo, sono presenti alcuni nastri colorati e tre ventagli votivi, che, acquistati in tempi ormai lontani, in una delle tante fiere paesane o presso un santuario, si portavano a casa come tipico ricordo dopo un pellegrinaggio vissuto con tanta pietà e partecipazione.

Il Salento, come si sa, è terra ricchissima di fiere, anche più di una per paese nel corso dell'anno, ed altrettanto ricca di santuari e luoghi venerati per la presenza di sacre reliquie o legati a eventi o manifestazioni miracolosi. Di questi ultimi ne ho contati

più di trenta, ma quelli più frequentati da noi manduriani, anche perché più prossimi alla nostra città, sono: San Pietro in Bevagna, San Cosimo alla Macchia e Santa Lucia.

Al santuario di San Pietro in Bevagna, che sorge nella nota località balneare a pochi chilometri da Manduria, si andava e si va per impetrare dal principe degli apostoli la grazia della pioggia, quando questa occorre per le colture o quando essa è abbondante e può compromettere l'annata agraria. Il pellegrinaggio, per rilevare il quadro miracoloso, che non ha scadenze

calendariali fisse, è caratterizzato da una suggestiva e particolare processione di penitenza alla quale partecipa una straripante moltitudine di fedeli, anche dei paesi vicini, che prega, invoca, canta e da portatori a spalla di grossi tronchi di alberi, una vera foresta che cammina.

Il santuario di San Cosimo alla Macchia (Oria) e quello di Santa Lucia (Erchie), in provincia di Brindisi, ma stessa diocesi con Manduria, famosi luoghi di culto e di devozione nel Salento ed in Puglia, sono meta di grandi folle di pellegrini, che chiedono o rendono grazie nei giorni deputati in cui vengono tributati i solenni festeggiamenti.

Il secondo giovedì dopo Pasqua, infatti, il paesino di Erchie, dove si tengono la fiera e la festa di Santa Lucia, richiama migliaia di forestieri e devoti della santa, provenienti da ogni parte della subregione. Il culto della santa siracusana è legato al santuario omonimo, costruito sopra una grotta in cui scorre una sorgente di acqua, ritenuta miracolosa per le malattie degli occhi e identificata con le lacrime della martire alla quale, secondo la leggenda, vennero strappati gli occhi.

Il pellegrinaggio al santuario di San Cosimo alla Macchia, dove si venerano i Santi Medici (Cosimo, Damiano, Eupremio, Leonzio e Antimo), si svolge, invece, il quinto giovedì dopo Pasqua e continua anche il giorno dell'Ascensione. Il santuario è considerato il più importante centro di culto e di devozione del Salento, luogo ricco di spiritualità, dove migliaia di fedeli e pellegrini, pro-

Santuario di San Pietro in Bevagna.



venienti da ogni parte della regione, giungono per pregare, sciogliendo voti per i favori ricevuti, ma soprattutto per chiedere ai santi anàrgiri, essenzialmente, la grazia *di star bene*.

Si parte per il pellegrinaggio, sin dal tardo pomeriggio o sera del mercoledì, in gruppi più o meno numerosi, affrontando la strada che porta al santuario a piedi (un tempo anche scalzi), muniti solo di un segnale



Santuario di San Cosimo alla Macchia - Oria.

luminoso, per evitare impatti con autoveicoli. In queste comitive, composte da uomini, donne di tutte le età e bambini, accanto a pellegrini atteggiati devotamente, che recitano lunghi rosari, preghiere o cantano, si scorgono pure giovani che scherzano e ridono come se partecipassero ad una festa o ad una scampagnata. Arrivati al santuario e talvolta passata la notte all'addiaccio, ci si ritrova e ci si confonde poi con quelli più comodi che arrivano con i più disparati mezzi di trasporto (nei tempi passati con carri agricoli (*traènuri*), con biciclette, con birocci, con *scooter*, con automobili, con autobus, ecc.) per ascoltare la santa messa e offrire ai santi martiri la candela benedetta secondo i propri *desiderata*, o eventualmente le offerte in denaro, i piccoli oggetti di oro e gli *ex voto*. Consumata la colazione in allegra baldoria, prima di fare ritorno a casa, dalle bancarelle degli ambulanti, sparse sul grande

piazzale e ingombre di ogni genere di mercanzie, si scelgono i *souvenir* da acquistare e portarsi dietro a ricordo del pellegrinaggio e per devozione. Se oggi immaginette, cartoline, anelli, rosari, statuette, medagliette e varia paccottiglia in plastica sono gli oggetti più gettonati, ieri molto richiesti e venduti erano i tradizionali nastri colorati e i ventagli votivi. Queste fettucce dai vivaci colori (indicate con termini dialettali *capišciòli*, *zacareddi*, *fittùcci* donde *li fittùcci ti santu Còsumu*) si legavano al braccio o al polso a scopo ornamentale e molto diffusa era pure l'usanza di adornare con esse i manubri delle biciclette, le antenne radio delle prime autovetture, i finimenti dei cavalli e la frusta dei carrettieri (*škuriàtu*). I colori rosso, verde e giallo invece rimandavano nella simbologia ai vestiti dei santi, dei quali molti devoti erano soliti anche abbigliarsi per promessa fatta. I nastri colorati erano anche donati alle persone care e agli amici al pari delle medagliette benedette e i santini, con il chiaro significato di protezione.

Anche i rustici ventagli votivi (*intalori*), confezionati con materiali poveri (una bacchetta di legno con inserito a mo' di bandiera un

Santuario di Santa Lucia - Erchie.





cartone rigido, contenente su entrambe le facce immagini sacre), facevano puntualmente la comparsa sulle ban-

carelle degli ambulanti nelle sagre paesane o presso i santuari ... e qui mi fermo, lasciando la parola, anzi la penna a **Rossella Barletta**, illustre, nota ed apprezzata ricercatrice leccese, che ha trattato l'argomento, che di seguito vi propongo, in maniera esaustiva e con grande competenza in un suo volume monografico di recente edizione. Mi permetto di aggiungere questa sola notazione: con la stessa parola *intalora* nel nostro dialetto si indica pure la girandola, la banderuola, la ventola per ravvivare il fuoco, l'aquilone e la nuvola annunciatrice del levar del vento.

I ventagli *devozionali*

Rossella **BARLETTA**

Vi è da ricordare che un tempo, in occasione delle feste, si trovavano i ventagli devozionali, così costituiti singolarmente; si trattava di un ventaglio rigido, ossia un rettangolo di cartone di cm 20 x 15, innestato ad una bacchetta di legno di cm 45 da uno dei lati lunghi, diventando così una sorta di banderuola. Su di una facciata recava l'immagine del santo o della santa, cui si dedicava e, sull'altra facciata, l'immagine sacra, il cui culto era più popolare. Entrambe le facciate erano bordate con una riquadratura di carta velina colorata. Anche la bacchetta, utile a imprimere il movimento per lo sventolio, era ricoperta di carta velina colorata.

Le semplici e schematiche figure riportate sui cartoncini erano incisioni su rame o zinco, talvolta imprecise per la continua riproduzione dalle matrici; esse non sono purtroppo firmate. Sono stampe a inchiostro

nero su bianco. Al di là dell'uso pratico, i ventagli devozionali sono serviti al popolo per venerare i santi riprodotti su questi ventagli e per rivolgere ai santi preghiere e chiedere assistenza, protezione, grazie.

Un tempo si trovavano in vendita a fianco della chiesa dove si custodiva la statua del santo





festeggiato. E i fedeli, dopo avere reso onore a quest'ultima, assecondavano un altro rito di fede apotropaico: compravano il ventaglio che, al rientro in casa, ponevano sulla spalliera del letto, sopra l'acquasantiera di terracotta, fra gli intrecci della palma benedetta e accanto alla candela della Purificazione.

L'industria della confezione dei ventagli devozionali, ormai scomparsa, si concentrava soprattutto a Galatina, dove vi erano due tipografie specializzate, quella di Salvatore Mariano e figli, fondata nel 1860, e quella della stamperia Rizzelli, entrambe scomparse. Chi fabbricava i ventagli usava venderli direttamente durante le feste, spostandosi nei paesi o presso i santuari a bordo di un modesto carretto già durante le ore notturne. In periodi particolari gli stampatori-venditori erano in continuo movimento: a Scorrano già il 6 luglio per Santa

Domenica, invocata per i flagelli delle pestilenze, dei terremoti e *de lu male tiempu*, il maltempo; a Miggiano il 17 luglio per santa Marina, invocata per il male di testa e da chi era afflitto da oligoemia (riduzione della massa sanguigna, impropriamente detta anemia) o da colorito giallastro; a Martignano il 27 luglio per pregare san Pantaleo, per salvaguardare da mali diversi e per invocare con fervore: *santu Pantaleu miu famme la grazzia e ieu me spogghiu tuttu nnanzi a ttie*, san Pantaleo mio fammi la grazia ed io mi spoglio tutto dinanzi a te; a Galatina il 29 giugno per la festività dei Santissimi Pietro e Paolo, a quest'ultimo si ricorreva per chiedere aiuto contro il morso dei rettili; a San Donato il 7 agosto, per chiedere la protezione dall'epilessia; a Sogliano Cavour il 10 agosto per chiedere la protezione contro le ustioni, e poi a Torre Paduli, il 16 agosto, per san Rocco invocato da chi era affetto da piaghe giudicate inguaribili, dagli appestati, secondo la credenza che *santu Roccu e' de li piagati*, san Rocco è dei piagati; a Sanarica, l'8 settembre, per la Madonna di Sanarica (del sanamento, della guarigione); a Ugento il 27 settembre, *dies natalis* dei santi Medici Cosma e Damiano, medici e taumaturghi, invocati per la guarigio-



ne di qualsiasi malattia.

La tipografia Mariano stampava e diffondeva anche le immagini della Madonna di Montevergine, festeggiata il 5 maggio, e della Beata Vergine di Leuca, festeggiata il 15 agosto. Naturalmente la produzione di ventagli con la raffigurazione dei santi più celebri non finiva qui e biso-

gna elencare santi come Eligio, Giuseppe patriarca, Lucia, Antonio da Padova e via dicendo.

I ventagli si vendevano e bene, se si pensa che, in un anno (1943), furono venduti da mille a ottomila esemplari per santi come san Rocco.

Rossella Barletta è nata a Lecce, dove risiede, nel 1952.



Salentina *intus et in cute* o, se meglio volete, *inter medullas*, da oltre quaranta anni indaga e studia i mille aspetti del suo e del nostro ricco patrimonio storico, folclorico, antropologico, artigianale, turistico e gastronomico. In questi ultimi tempi i suoi interessi di studio

vanno convergendo sul recupero del lessico dialettale e gergale, prima che cada completamente nell'oblio, con i suoi risvolti umani, sociali e storici.

Ricca (oserei dire sterminata) e di tutto rispetto è la sua produzione scientifica, che si sostanzia essenzialmente in monografie mirate, non disdegnando pure saggi, articoli, collaborazioni, contributi, conferenze e presentazioni.

Segnalo, pescando a caso, alcuni titoli (abbreviandoli pure) di suoi lavori:

La civiltà del Salento (1987), *La pietra ritrovata* (1990), *Tabacco, tabacchi e tabacchine nel Salento* (1994), *Percorsi d'artigianato salentino* (1995), *Din don dan* (1999), *Somatomazia popolare nel Salento*

(2001), *Lecce città d'arte* (2001), *Latte & formaggi salentini* (2002), *Santa Maria di Cerrate* (2003), *Ricami, pizzi e merletti* (2004), *Artigianato nel Salento* (2004), *Pietre del Salento* (2005), *Dolci tipici salentini* (2006), *Cicalata su diavoli, streghe, fate e orchii salentini* (2006), *La nonna ricorda* (2006), *Il presepe popolare salentino* (2007), *Salento da scoprire* (2007), *Architettura contadina del Salento* (2009), *Riti e culti salentini dal Carnevale alla Pasqua* (2009), *Guida pratica ai trappeti sotterranei nel Salento* (2010), *La cucina del Salento* (2011), *Coccia tte zzicca!* (2011), *Scazzamurieddhri* (2011), *La cartapesta nel Salento* (2011), *Pilu contru pilu* (2013), *Cane nu mangia cane* (2013).

I ventagli devozionali è estratto da: Rossella Barletta, *Quale santo invocare? Feste e riti del calendario salentino*, Lecce, Edizioni Grifo, 2013.

(Le Edizioni Grifo, Via Sant'Ignazio di Loyola, 37 - 73100 Lecce - tel. 0832/454358, nella persona di Pierpaolo Cingolani, si dicono disposte a concedere eccezionalmente a lettori ed estimatori della rivista *Alceo Salentino* uno sconto particolare sul prezzo di copertina per l'acquisto della detta opera)

il triangolo dei Crocifissi miracolosi *fra tempeste e dita mozzate*

Adriatic sea or Gulf of Venice». «Ancora a fine XIX secolo, i geografi inglesi, nel licenziare alle stampe le loro carte raffiguranti l'Italia, usano solo quel nome per indicare specificamente uno dei mari, che bagnano la penisola. Tutto il resto, altro non è se non «Mediterranean sea», nel quale troviamo - leggendo, ad esempio, la carta stampata a Londra da Thomas Kelly - i golfi di Taranto e di Squillace, se stando ad est andiamo verso sud, e quelli di Salerno, Napoli e Genova se, doppiato lo Stretto di Messina e stando più a ovest, decidiamo di risalire verso nord, lungo

quella che noi conosciamo (ma in quelle carte non è scritto nulla) come costa del mar Tirreno.

«Adriatic sea» è l'unico nome di un mare, che bagna l'Italia e coincide con il Golfo di Venezia: le insegne di San Marco, dunque, dominavano su quelle acque. Un dominio culturale più ampio, rispetto a quello politico: un dominio che si esprime proprio attraverso sulle onde di quel mare. Da lì arrivavano, *ab immemorabili*, le buone e le cattive notizie: l'Adriatico era (e ogni tanto è ancora) un mare di pirati ed era quello che solcarono i Turchi per fare eccidio ad Otranto. È quello, del resto, sul quale probabilmente navigò l'apostolo Pietro per raggiungere l'Italia e portare Cristo nel cuore dell'Impero, a Roma appunto.

Sono diversi i luoghi sul Basso Adriatico e sullo Jonio, che cercano nella tradizione orale, cristallizzatasi in un antico scritto o in un manufatto, la ragione dell'essere stati approdo dell'imbarcazione del Pescatore di Galilea e ancora pescatori sono quelli, che hanno portato sulle coste pugliesi i corpi di santi, custoditi nelle loro urne funerarie.





Cristo dei Domenicani, non si mosse da quel luogo, dopo esservi giunta evidentemente con l'intenzione divina (per chi crede) di far lì la sua dimora. Prima di raccontare la storia, il padre Della Monaca descrisse il manufatto: «la materia è di legno - annotò -, né per tanti secoli ha possuto il tempo nuocerla, essendosi resa incorruttibile dalla divina Imagine ch'insè rattiene». Quindi iniziò a dire che una nave veneta giunse da Alessandria d'Egitto, rifugiandosi in porto perché «l'on-

È agevole notare il passaggio dalla tradizione orale alla «realità» dei corpi. Tutto però abbraccia la sfera del «prodigio» e dall'Adriatico, «mare di prodigi», sono giunti sulle nostre coste anche Madonne e Crocifissi e se un triangolo misterioso delinea un mare in altro continente, un triangolo prodigioso si può descrivere, con le storie di tre crocifissi ora conservati a Brindisi, Torchiarolo e Latiano.

Una tempesta in Adriatico, infatti, è alla base dei due prodigi e della presenza dei crocifissi a Brindisi e Torchiarolo. Del primo avvenimento portentoso lasciò memoria scritta il carmelitano Andrea Della Monaca, quando a Lecce «*appresso Pietro Michel*», nell'anno 1674, diede alle stampe, «*con licenza de' superiori*», la *Memoria historica dell'antichissima e fedelissima città di Brindisi*. Non interessa, in questa sede, verificare se e quanto il monaco abbia attinto dal manoscritto del Moricino, certamente è ancora affascinante leggere che quella «miracolosa Imagine del nostro Salvatore, di rilievo, pendente dal patibolo della Croce», allora come ora conservata nella Chiesa del

de feroci dell'Adriatico» non consentivano la navigazione. A bordo di quella nave vi era «un Chiarissimo Venetiano, chiamato per Nome Giovanni Cappello, che veniva da Gierusalemme, dove per sua devotione haveva visitato quei Santi luoghi, portando con sé molte reliquie, e tra l'altre l'Imagine predetta del Santissimo Crocifisso».

Il veneziano fu ricevuto nel convento dei Domenicani dal superiore «ch'era di Bergamo, Città soggetta alla Repubblica Veneta» e fu proprio costui che, saputo del carico della nave, spinto



«non tanto dalla curiosità, quanto dalla devotone», pregò il Cappello «che volesse farlo scendere in terra, acciò l'esponesse pubblicamente nella Chiesa, per farlo adorare dal Popolo Brindisino». Il veneziano acconsentì e quella solenne esposizione determinò la visita ininterrotta e devota di Brindisini tanto che «tranquillato poscia il mare e rasserenata l'aria, essendo già il tempo opportuno alla partenza»... il Cristo decise di restare a Brindisi. Già, perché al veneziano che voleva riportarsi il sacro legno a bordo, «non fu possibile rimuoverlo da quel luogo dov'era stato posto, ancorchè si avesse fatta ogni humana diligenza per levarlo». Né la forza, né le orazioni sortirono effetto. Si comprese come fosse «volontà di Dio non partirsi la sacra Imagine da quel luogo». Il nobile si piegò alla volontà divina. «Solo si pigliò - annota Della Monaca - per sua devotone il dito indice della man dritta, che si compiacque il Salvatore di dargli per gratificare il suo conduttore».

«Gionse felicemente alla sua Patria», Giovanni Cappello. Certamente ebbe modo di raccontare quanto di davvero singolare gli fosse accaduto, magari



mostrando quell'indice del Cristo lasciato a Brindisi.

Certamente, nell'articolare il racconto, ricordò che tutto il fatto ebbe un'origine: «l'onde feroci dell'Adriatico». Le stesse che diedero l'avvio ad un'altra storia, conclusasi appena 17 chilometri più a sud: a Torchiarolo. In effetti, fu l'improvviso mutare del tempo ed il vento imperioso da nord che fece naufragare - siamo sempre nel Basso Medio Evo - una nave che da Venezia intendeva raggiungere l'Oriente. «Le onde s'arrabbiano e ruggiscono, il vascello trema...» - hanno scritto gli storici locali in tempi recenti -, lasciando il legno in balia delle onde perché... «è la bufera, è la burrasca». «Il capitano suona la campanella di bordo con frenesia e spasmo - raccontano ancora - quasi volesse rompere o spezzare la bufera. Poi barcollando e sbattendo col corpo come un forsennato, raggiunge il posto di comando e strappa il bel Crocefisso di legno». Tutti hanno già abbandonato la nave ormai perduta. «Il capitano per ultimo ha seguito l'esempio dei suoi marinai», si legge ancora ed il narratore quasi vede il comandante che, «tenendosi stretto quel Crocefisso come un'ancora di salvezza, Gli gridava: "Signore, con Te nella vita e nella morte. O ci salveremo insieme o insieme affonderemo"». Tutto questo mentre il legno s'inabissa e intorno è buio ed il mare agitato, nelle ore notturne, fa ancor più paura.

«*Gallo canente, spes redit*»: al canto del gallo torna la speranza, dice il verso di un inno ambrosiano. Ed il nuovo giorno si presentò meno triste di quello appena passato: il capitano vide la terra vicina e lì «giunse avvinghiato a quella Croce su una spiaggia sconosciuta, sconvolta e deserta. È la spiaggia di Lendinuso o giù di lì». Passò qualche ora da quando il capitano del vascello affondato - immagi-





niamolo barcollante e senza forze, magari con gli abiti a brandelli, e stretto al suo Salvatore - raggiunse la terra ferma e, da qui, quel villaggio di poche case, dove «fece un giuramento di fede: *Lascerò qui il mio grande Salvatore e in suo onore sorgerà una Chiesa da cui continui a dispensare grazia a chi a Lui ricorre con fede e amore*».

Fin qui il racconto. Di certo c'è che «quei contadini e quella povera gente si strinsero a quel Crocefisso che scelsero come Protettore» e quel Cristo ligneo, festeggiato nella duplice occasione del “rinvenimento” e della “esaltazione” della Croce, è sempre rimasto nella Chiesa matrice a vegliare sulla comunità cittadina. I Torchiarolesi, anno dopo anno, andarono sempre più legandosi a quel crocefisso e - risulta dai Registri parrocchiali del XIX secolo così ben compulsati dal compianto arciprete Mario Ciccarese - «alcuni cominciano da allora a prendere come nome proprio Crocefisso per i maschi e Crocefissa per le donne».

Nel dialetto torchiarolese si dice rispettivamente “*Pisso*” e “*Pissa*”: diminutivi dialettali usati anche a Latiano, centro nell'entroterra brindisino distante in linea d'aria una ventina di chilometri dal capoluogo, i cui cittadini sono anch'essi devotissimi del Cristo crocefisso.

Qui, però, non fu una tempesta a portarlo, ma una carovana di zingari, quelli che nell'immaginario collettivo - capace di resistere sotto altre forme di pregiudizio esteso ed attuale - sono un popolo infido. Quel popolo considerato tale, nei secoli passati, perché formato dai discendenti della stirpe di Caino padre dei suonatori di flauto e tamburo, maledetti e costretti a viaggiare per il

mondo per l'eternità, ed ancora perché gli zingari avrebbero forgiato i chiodi della croce di Cristo, peccato che li condanna ad essere errabondi.

«Rubano i bambini!», dicevano gli avi. A Latiano, invece... Accadde che una carovana di zingari fece sosta «per qualche giorno» in una taverna. «Quando gli zingari decisero di lasciare il paese - raccontano gli storici che hanno messo per iscritto la leggenda - non riuscirono a sollevare dal suolo una delle loro casse piene di mercanzia».

La soluzione al problema sembrò



palese: bastava rendere più leggero il peso. «Pertanto - riprendono gli storici - decisero di alleggerirla togliendo qualche oggetto». Evidentemente si fecero diversi tentativi per rendere la cassa trasportabile, perché gli storici dicono ancora: «La cassa venne sollevata dal suolo solo quando ne fu estratto un Crocefisso nero». Fatto evidentemente prodigioso se «gli astanti quasi tutti curiosi (non dimentichiamo che siamo in una taverna, n. d. r.), a tal vista si scoprirono il capo devotamente». E da quel momento... «Fu chiesto l'intervento del parroco che portò l'immagine in processione - si racconta ancora - Gli zingari procrastinarono la loro partenza, cedendo ai latianesi il Crocefisso al quale però



tolsero il dito della mano destra conservandolo con devozione e memoria». Quanti richiami alla leggenda brindisina! Un Crocifisso che, diventato improvvisamente pesantissimo, vuol restare lì dov'è; il dito indice spezzato dal precedente proprietario perché serbi memoria. A Brindisi però la chiesa già c'era ed è quella sulla cui facciata si legge: "1232 A(nno) FU(n)D(atio) CON(ven)TUS". A Latiano c'era una taverna, ma al suo posto «fu subito innalzato un tempio in onore del Crocifisso e vi fu riposta l'immagine tuttora venerata».

Non siamo nel Medioevo: siamo in età barocca, post-tridentina per meglio dire. E siamo di fronte ad una scultura non grande (71 x 71 centimetri), capace però di fare della irremovibilità dettata dal peso la sua specificità prodigiosa. Difficile stabilire donde provenga «lu Crištu gnuru» o –se vogliamo stare alla leggenda – donde gli zingari l'abbiano portato fino a Latiano. Di certo c'è che «iconograficamente il Crocifisso si presenta con la testa piegata in avanti, quasi a rendere grazie a Dio. La squisita fattura del corpo in legno è retto da una croce rivestita di argento». Non solo. Gli storici locali ci hanno spiegato che «il crocifisso nero è cinto da un perizoma giallo» e che «durante il periodo delle festività un lungo perizoma azzurro, in tessuto,

riccamente ricamato in oro, ricopre sino ai piedi il corpo del Cristo». Quel perizoma, da lontano, sembra un piviale, quasi a volerlo collegare alla corona di spine ed a fare di quel Cristo non solo il "re", ma anche il "sacerdote". «*Effuse*

sanguis ed aqua», dicono i Vangeli ed il nostro crocifisso, all'altezza del costato, è «assistito» da due piccoli angeli.

Di questa statua si ha memoria da almeno 390 anni: il 25 settembre 1624,



infatti, la chiesa fu concessa al Capitolo di Latiano ed il 17 ottobre 1697 fu costruito l'altare maggiore. Il vescovo oritano mons. Domenico Ridolfi, nel 1629 di certo si inginocchiò ai suoi piedi, considerandola «un'antica statua di legno verso la quale i fedeli hanno una grande devozione». Da questa circostanza cronologica gli storici hanno ricavato «che la realizzazione di questo Crocifisso deve attribuirsi almeno al secolo precedente».

In questa chiesa si conservano «le reliquie della Santa Croce e della S. Spina di Nostro Signore Gesù Cristo», annotano ancora gli storici, senza riferimento alcuno agli zingari. Questi, del resto, avevano già fatto il loro «dovere» lasciando il Crocifisso, sebbene con un dito mozzato.



Enopirateria: l'importanza della registrazione del marchio d'impresa



Dal dipinto di Berents in cui possiamo immaginare il vino Primitivo di Manduria al prosciutto di Parma di Munari, oggi, come non mai, il *simbolo* evoca molte più argomentazioni di quante storicamente ne contenga.

La *visibilità* del bene enoico è correlata alla registrazione dell'etichetta riconducibile al marchio d'impresa, ossia ad uno strumento insostituibile della comunicazione con il pubblico.

L'etichetta - segno distintivo, infatti, costituisce il mezzo per intensificare il rapporto del consumatore con i prodotti attraverso proprie peculiarità, poiché non si limita ad identificare l'origine del vino, ma istituisce un vero e proprio rapporto di fiducia col consumatore impegnando la reputazione dell'impresa e offrendo la garanzia di una qualità costante.

Per l'imprenditore vitivinicolo, l'etichetta - proprietà industriale rappresenta, invece, una sorta d'investimento commerciale tramite la concessione di licenze, di contratti d'esclusiva,

mediante il *merchandising* e la sponsorizzazione. I diritti c.d. di *privativa*, ossia la facoltà di fare uso esclusivo del marchio, sono conferiti con la registrazione, e decorrono dal momento di presentazione della relativa domanda. L'esercizio di queste prerogative abilitano il titolare del marchio a vietare ai terzi, salvo il proprio consenso, l'utilizzo nell'attività economica di un segno identico o simile al proprio.

L'acquisto del diritto di esclusiva nella commercializzazione enoica rappresenta un punto di forza indiscusso del titolare dell'etichetta: quanto più i prodotti che se ne fregiano sono riconosciuti e apprezza-





ti dal consumatore, tanto più stimolano la diversificazione della produzione e proteggono i beni dalle appropriazioni indebite perpetrate da parte dei terzi.

La normativa di riferimento è contenuta nel Codice della proprietà industriale (decreto legislativo n. 30 del 10 febbraio 2005). e successive integrazioni e modificazioni. In termini generali, si

identificano *i marchi individuali* e quelli *collettivi* qualificando nella prima categoria i segni finalizzati a distinguere un singolo prodotto o servizio di un imprenditore, mentre nella seconda quelli utili a garantire l'origine, la natura o la qualità di prodotti o servizi. La registrazione di marchi collettivi è concessa a quei soggetti che svolgono la funzione di garantire

l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi e che possono concedere l'uso dei marchi stessi a produttori o commercianti che rispettino determinati requisiti. In ambito enoico, i marchi collettivi corrispondono alle certificazioni dei vini che a seconda delle qualità saranno contrassegnati dalla *denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG) *denominazione di origine controllata* (DOC), ovvero dal-

l'*indicazione geografica tipica* (IGT). Per la denominazione di origine di vini si intende il nome geografico di una zona vitivinicola particolarmente *vocata* alla coltivazione di un vitigno specifico sia, per peculiarità proprie ambientali, sia per particolari combinazioni favorevoli collegate alle risorse umane disponibili. Per *indicazione geografica tipica* dei vini si intende il nome geografico di una zona che con-



ferisce nerbo al bene prodotto. Tralasciando le procedure per ottenere il riconoscimento dei c.d. marchi di qualità, stigmatizzate dal legislatore comunitario e recepite sapientemente da quello nazionale con il recente decreto legislativo 61/2010, è opportuno indicare le forme di tutela nella disponibilità dell'imprenditore vitivinicolo nell'ipotesi di violazione dei diritti di privativa discendenti tanto dai marchi individuali quanto dalle





denominazioni di origine e dalle indicazioni geografiche tipiche (c.d. enopirateria dell'etichetta).

Il marchio implica una mutazione del mercato che conduce il consumatore ad una ricerca della qualità, in contrapposizione al dilagante ed impersonale fenomeno della *pirateria alimentare* espressione patologica della clonazione industriale e tecnologica.

Innanzitutto cos'è l'enopirateria? Tecnicamente potremmo riconoscerla in una pratica commerciale ingannevole caratterizzata dall'arbitrario impiego, (ossia senza alcun titolo) di un nome o di un marchio, ovvero dall'utilizzo di una denominazione in modo non conforme alle indicazioni prescritte nel Disciplinare di Produzione.

A fini meramente esemplificativi dei due ambiti, si richiamano due casi emblematici: il Tokai per la prima categoria (violazione dei diritti di privativa) ed il Brunello per la seconda (inosservanza del Disciplinare di produzione). La controversia relativa all'uso di indicazioni omonime, di cui l'una espressiva di un riferimento geografico (la denominazione di origine ungherese "Tokai") l'altra di un'indicazione di qualità ("Tocai") relativa a un vitigno e a una produzione localizzata nel nord est d'Italia si è conclusa con la sentenza n.12 maggio 2005, C-347/03 che la Corte di Giustizia ha definito in favore dell'Ungheria con conseguente perdita del diritto all'utilizzo del nome da parte dell'Italia. La pronuncia in sede comunitaria, prescindendo dalle qualità organolettiche dei due vini essendo essi completamente diversi per uvaggio e caratteristiche sensoriali, ha argomentato esclusivamente sui diritti di privativa discendenti dalle etichette. La ques-

tionone del "Brunello", invece, attiene alla violazione dei c.d. Disciplinari di Produzione, ossia l'insieme delle leggi e delle indicazioni la cui osservanza è condizione necessaria per accedere alla certificazione di qualità del vino prodotto e poterlo commercializzare senza incorrere nelle fattispecie di frode. In genere nel diritto alimentare la *frode* è una espressione onnicomprensiva, sia della frode commerciale sia di tutte quelle fattispecie di non conformità sostanziale alle norme che disciplinano i singoli prodotti.

In entrambi i casi riportati si è trattato, in senso ampio, di violazione di specifiche regole, legislative interne, comunitarie e convenzionali dettate sia a salvaguardia della certezza delle indicazioni e del diritto per i produttori, sia a tutela della scelta operata dal consumatore finale di un prodotto con indicazioni "trasparenti".

La casistica riportata ha avuto lo scopo di dimostrare che, in un mercato globalizzato, talvolta incontrollato e talaltra delegificato, come quello attuale, **il vantaggio sta proprio nel praticare il rigore della disciplina di riferimento, e nel rendere disponibile la visibilità della garanzia di qualità dei beni.**

In conclusione, l'imprenditore vitivinicolo che "gestisce e dirige" l'azienda all'insegna della professionalità, diviene portatore qualificato dell'interesse a rendere i propri beni *visibili* al consumatore, ed è solo questo tipo di *governance* che lo scuderà, in via di prevenzione, dall'enopirateria selvaggia e dai conseguenti pregiudizi che direttamente ed indirettamente si ripercuoteranno nell'attività d'impresa.

Roberta MARRA

MONTERUGA

Monteruga *Storia* di un *borgo* e di una *bambina* che ci vuole *tornare*

C'era una volta una bambina... Amava correre a perdifiato sul piccolo colle vicino alla sua casa, per non perdere l'appuntamento con il sole che tramontava. E c'era una volta un luogo, un piccolo borgo con case diritte e ordinate, una grande piazza su cui si specchiavano una chiesa, una scuola, gli uffici. Quella bambina si chiamava Adriana e quel posto, quel borgo, Monteruga: la sua casa.

tazioni, la scuola, l'ambulatorio e la chiesa, era, ed è, solo un puntino nelle campagne di Veglie (Lecce), che volgono dolcemente verso il Mar Jonio. A partire dal 1926, la Società Elettrica per le Bonifiche e Irrigazioni (S. E. B. I.), istituita precedentemente dalla Banca Commerciale Italiana, acquistò alcuni terreni ricadenti nel vasto comprensorio delle terre d'Arneo tra cui, Monteruga. Un paese "inventato" fatto di uomini e donne giunti dai paesi limitrofi come Veglie, Leverano, Salice ma anche da paesi del profondo Salento come Morciano, Salve, Castrignano del Capo. La comunità di Monteruga era sostanzialmente dedita al lavoro, soprattutto quello dei campi, dove si coltivavano la vite, l'olivo, i cereali, il tabacco. I bambini frequentavano la scuola e, gli spazi verdi del piccolo borgo così come le campagne limitrofe, accoglievano quotidianamente i loro momenti di svago, le risate, i giochi. Una comunità operosa e solidale destinata però a non radi-



Il minuscolo villaggio di Monteruga sorse durante il ventennio fascista e, con le sue abi-



sava, si nasceva e si viveva. Poi si moriva ma il cimitero non c'era perché i defunti "ritornavano" nei luoghi d'origine. Esauritasi pian piano "la funzione" per cui Monteruga era nata, i suoi abitanti si trasferirono altrove, tutte le attività cessarono e i luoghi finirono per essere disabitati. Nei primi anni Ottanta le ultime famiglie di Monteruga uscirono da quelle mura e vi fece ingresso il Silenzio.

Tutto questo è stato vissuto da almeno - o quasi - tre generazioni: una di queste era appunto quella di **Adriana Diso** che, nata a Castrignano del Capo, si trasferisce ancora bambina a Monteruga, con la sua famiglia, perché il papà lì ne era il fattore. La bimba, diventata donna, si sposa e lascia il suo caro borgo per trasferirsi nella vicina San Pancrazio, dove la sua vita prosegue tranquilla. Non dimentica però quei luoghi e vi ritorna spesso, con la famiglia e gli amici, assistendo impotente all'incuria totale che di lì a poco, inesorabile, vi giunge.

Un giorno, un male incurabile che cancella i ricordi, le porta via l'anziano padre e

lei, i cui ricordi erano invece ancora vivi e palpitanti, inizia a trascriverli con il solo e semplice desiderio di lasciarli "in eredità" ai suoi figli. Monteruga, ormai violata e cadente risorge così dal grigio abbandono: le campane suonano ancora, le strade, le case e i campi si ripopolano di gesti, di voci, di cuori... tutto, nella mente di Adriana. Su decine di fogli che erano stati bianchi, la penna veloce verga ricordi profumati di terra, di sole, di semplice benessere. Frammenti di memorie di una bambina felice iniziano così a unirsi



in un abbraccio di parole, frasi, capitoli. Giunge un giorno, da Adriana, una giovane studiosa: i suoi occhi azzurri scrutano quegli scritti ravvisandovi gioia e malinconia, ma anche tanta voglia di riscatto. Altri poi leggono quelle pagine incoraggiandone l'autrice a non tenerle



chiuso in un cassetto, altrimenti, tutto sarebbe andato perso, ancora una volta. Adriana non avrebbe mai immaginato di scrivere un libro ma poi, con semplicità e candore lo ha fatto. Il suo è stato un atto dovuto: ha ricostruito un vissuto, il suo e quello dei tanti che hanno eretto, con dedizione ed operosità un piccolo paese dalla vita breve. Il suo libro è stato accolto con gioia soprattutto da chi ha abitato quei luoghi, accendendo, anche in chi non li conosceva, il desiderio di vedere, capire, e, forse, gioire e soffrire insieme.

Monteruga invece è ferma, immobile, erosa dal vento ed esposta agli sguardi dei curiosi. In attesa.



Monteruga.
Frammenti di memoria
Adriana Diso
(introduzione di Eugenio Imbriani)



pp.96 b/n, € 13,00 Ed. Esperidi 2013

Adriana Diso (1952) nasce a Castrignano del Capo (Le). Ancora bambina si trasferisce nel piccolo borgo di Monteruga; ci vive fino al matrimonio per poi trasferirsi a San Pancrazio S.no (Br) dove tuttora vive con la famiglia. Non avrebbe mai immaginato di scrivere un libro ma poi, con semplicità e candore, lo ha fatto.
www.edizioniesperidi.com

Maschicidi *a* gogò



La *fabbricante di vedove* di Maria Fagyas - da cercare tra i *remainders* - si ispira a un fatto realmente accaduto in Ungheria dopo la prima guerra mondiale. Se così non fosse questo romanzo ci parrebbe intollerabilmente grottesco. La quantità di uomini uccisi in un minuscolo paesino da una consorteria di novelle Menadi, nell'indifferenza (o nell'omertà) generale, risulta inconcepibile anche per la fantasia più sfrenata: una cinquantina, più della metà delle donne uccise in tutta Italia l'anno scorso. Senza i verbali di polizia sbotteremmo sprezzanti "cosa va a inventarsi questa?". Ciò che colpisce di più è che senza un 'incidente' di percorso nulla sarebbe mai trapelato. Come possiamo fare a meno di supporre che per un maschicidio di massa casualmente scoperto, se ne siano verificati migliaia di individuali a macchia di leopardo in paesi simili, nella stessa epoca, e soprattutto prima, quando di CSI non esistevano neppure gli antesignani? Stiamo parlando di un'ecatombe. Ma, si sa, l'omicida è sempre maschio (perché è primitivo, trasparente: picchia, strozza, al massimo afferra la clava, così lo impiccano in men che non si dica).



Il romanzo della scrittrice ungherese, nata a Budapest nel 1905, dipinge perfettamente il mondo asfittico della provincia agricola dell'epoca e a volte, pur nella tragicità, riesce addirittura divertente. Memorabili le pagine iniziali, che dipingono il ritorno di un prigioniero di guerra, le sue aspettative (il miraggio di un sorriso che gli ha permesso di sopravvivere ad anni di stenti) e l'accoglienza reale, più raggelante di qualsiasi Siberia. Ovviamente i buoni sono quasi assenti: le vittime infatti, anche se a volte risultano del tutto incolpevoli, brillano spesso come beoni, sfaticati, prepotenti. Fa specie però che molti vengano 'giustiziati' quando non sono più i prevaricatori, quando tornano vinti, sofferenti e denutriti dal fronte o, più spesso, dalla prigionia. Qualcuno di loro era anche un ottimo esempio di condotta, ma le loro donne si erano abituate a disporre di schiavi, prigionieri russi efficienti e sottomessi nei campi e a letto, e non intendevano tornare alla vecchia vita, o, peggio, badare a un cieco o a uno storpio.

Questa storia richiama alla mente *Il signore delle mosche*, di William Golding: una comunità innocente, racchiusa in un microcosmo, precipita in brevissimo tempo nella barbarie. Ma lì si trattava della malvagità primigenia che si riafferma istantaneamente in assen-

za di freni, di autorità, di strutture. Il paesino ungherese invece ospitava una comunità strutturata, religiosa, soggetta ai vincoli della amministrazione imperiale. Da dove nacque questo quasi festoso delirio omicida? Nel nostro mondo la deriva nichilista ci ha messo secoli a trionfare. Cosa le ha permesso di trionfare così velocemente a Ladany? Il corpo estraneo, la nuova ideologia, è quella portata dalla *fabbricante di vedove*, la levatrice che ha studiato in città e regala alle donne del paese l'attenzione alla salute, all'igiene, alla consapevolezza di sé. È una femminista, che non potendo portare avanti in altro modo le giuste rivendicazioni, tramuta le istanze positive in egoismo, indifferenza, sete di vendetta. Ovviamente la levatrice è anche abortista: come tutte le mammane

amministra la vita e la morte. Ma è soprattutto sostenitrice dell'eutanasia. Tutto nasce infatti dalla 'medicina' per i sofferenti. Perché farli soffrire (e doversene occupare così faticosamente e così a lungo)? Perché mai? La domanda, è sempre la stessa: perché sacrificarsi per un cieco? Perché accontentarsi di uno storpio? Perché sopportare un ubriacone? Perché aspettare tanto a lungo un'eredità? Perché, quando c'è la *medicina*? Perché no? È la domanda che risuona sempre più spesso anche qui intorno. Le consuete, sacre o semplicemente sagge risposte del passato non vengono esaminate neppure per un istante. Si danno per defunte a prescindere. A quale scopo entrare nel merito? L'etichetta è già chiara, tombale. Vecchiume, spazzatura, residuo.

Così, in pochissimi anni, decine di donne appartenenti a una comunità timorata di Dio si trasformarono in libertine, *uxoricide*, parricide. In nome della pigrizia, dell'affermazione di sé, dell'egoismo. Un'epidemia virulenta: 'lo facevano tutte'. Scomparso il Dio della carità e del sacrificio, le donne di Ladany si sono rivolte a "una paffuta femmina, una specie di Pallade Atena magiara, metà ninfomane e metà lesbica, castratrice di uomini e liberatrice di donne, con un contraccettivo in mano e una fiala di arsenico nell'altra". Le sue bandiere sono quelle che ben conosciamo: aborto, eutanasia, eugenetica. E oggi cosa mai potrebbe fermare il relativismo, sostenuto dai poteri, codificato da ogni burocrazia, mentre la coesione sociale e familiare viene sapientemente disgregata e le religioni sbeffeggiate in maniera preordinata e sistematica?



Giuseppe MAZZARINO

Storia *della* Gastronomia

l'olio e l'olivo nell'antichità(4)

Nella grande gastronomia dell'Impero l'olio d'oliva - il cui prezzo non è più proibitivo - trionfa in tutte le preparazioni e le salse: si usa per le frittiture, ovviamente, condisce gli umidi, insaporisce tutte le preparazioni, si accoppia al vino e al garum nelle salse. È un periodo in cui l'olio d'oliva è ormai diffusissimo, ed insieme ai progressi dell'olivocoltura, che ha portato alla codificazione di differenti

Gli olivi italici erano considerati, con i liburnici, i migliori per la produzione d'olio; le olive da tavola, invece, mediocri...

specie (noi le chiameremo cultivar) d'olivo (dai trattati di Catone, Columella e Varrone e da citazioni di Virgilio, Plinio, Macrobio e Palladio possiamo risalire a 25 specie; gli olivi italici erano considerati, con i liburnici, i migliori per la produzione d'olio; le olive da tavola, invece, erano mediocri nella penisola e venivano preferite quelle straniere; quanto all'Africa, teste Plinio, produceva moltissimi





me olive, da olio e da tavola, ma di bassa qualità), anche la tecnica di estrazione olearia è stata perfezionata.

Gli Catone fornisce numerosi precetti sulla realizzazione dei frantoi; altre notizie ci

giungono da Plinio, mentre Columella si dilunga nel descrivere i tre tipi principali di macchine olearie: la *mola*, il *trapetum* già descritto da Catone (e che originerà il “trapeto”, che è il nome con il quale ancor oggi in Puglia si designa il frantoio), il *canalis et solea*. Di questi strumenti possediamo parti e rappresentazioni vascolari, oltre alle descrizioni nei trattati agricoli. Mole antichissime sono state rinvenute in territorio cretese, filisteo, miceneo, egizio.

Nel mondo romano erano anche in uso torchietti a mano per uso familiare: poiché l’olio si conservava pochissimo, nonostante espedienti come la salatura e l’affumicatura, un certo quantitativo di olive - magari conservate anch’esse sott’olio, subito dopo esser state raccolte - era sempre tenuto di scorta perché potesse essere torchiato in modo da ricavarne olio “freschissimo” all’istante (Columella, Apicio e Plinio hanno precetti in proposito).

Dopo la torchiatura, l’olio viene riposto in dolii: Catone raccomanda di travasarlo almeno due volte al giorno, «perché l’olio, quanto più sta nella morchia e nella sansa, tanto vien peggiore».

Nel mondo romano erano in uso anche torchietti a mano per uso familiare: poiché l’olio si conservava pochissimo, un certo quantitativo di olive veniva tenuto di scorta, pronto ad essere torchiato...

In ogni caso, l’olio dei Romani, oltre che instabile, era piuttosto denso: le celle olearie, dove l’olio veniva conservato, erano esposte a Mezzogiorno ed al sole, affinché rimanesse tiepido e più fluido (Catone consiglia anche di riscaldare il frantoio e il torchio, specie

se le olive son gelate, per evitare che l’olio si rapprenda).

Questo deperibile prodotto va consumato presto, prestissimo: «l’olio, diverso in ciò dal vino, assume un



cattivo gusto invecchiando; raggiunge la sua età massima ad un anno», ammonisce Plinio, che dopo una tirata moraleggiante contro il vino («fatti per ubriacare, i vini non sono necessari») conclude - asseverando che l’olio, per quanto non a buon mercato, è



ormai alla portata di tutti, o quasi - che la natura «non ha voluto che si risparmiasse l'olio, e per questa necessità ha reso l'uso generale, anche per la gente comune».

Se la bacchiatura (ovvero la percussione con pertiche o bastoni dei rami carichi di frutti) era sicuramente praticata dagli Elleni (e la si trova riprodotta su coppe e crateri), era a Roma fortemente -

e giustamente - sconsigliata, come assevera un passo pliniano (ma Catone ancora la ammette) sulla raccolta delle olive: «alcuni, per non spendere nel coglierle, aspettano che cadano da loro stesse. Quelli che in ciò vogliono usare la via di mezzo, le battono con le pertiche, ma fanno danno agli alberi, e all'anno che viene, e perciò gli olivicoltori hanno questa antichissima legge: "guarda di non tagliare né battere l'olivo"».



Le migliori qualità di olio del mondo romano erano quelle di Venafro (Sannio), di Taranto, della Liburnia (Istria); Apicio riporta una ricetta per falsificare l'olio liburnico (che però, a giudicare dagli ingredienti, doveva essere di per sé un olio aromatizzato: la sofisticazione prevedeva l'aggiunta all'olio spagnolo, più scadente, di radici di enula,

amarissime, rizomi di cipero, foglie fresche di alloro in polvere e salmarino. Anche Palladio ha una ricetta simile, cui aggiunge, mescolata al sale, dell'argilla). Nulla di simile



all'infatuazione per i vini greci si riscontra a proposito dell'olio, che pure, più ancora della vite e del vino, era prodotto tipicamente greco. Nel mondo ellenico, comunque, erano molto reputati l'olio di Samo (tra i più chiari) e quelli della Caria e di Thurii.

(22. continua)

Benedetto MAZZA



GIATÈDDA

La *giatèdda* (anche *ciatèdda*, *giallèdda*, *giardèlla* e *acquasàli* nei dialetti salentini) è una preparazione della cucina povera salentina, una sorta di ricca insalata costituita dai seguenti ingredienti essenziali, tutti a crudo: pomodori a pezzi, cipolla a fette, peperoni verdi tagliati a strisce, pane casareccio, rafferma, ridotto a tocchetti. Il tutto poi, condito con abbondante olio d'oli-

va, sale e acqua, è pronto da consumare quando l'acqua sarà completamente assorbita dal pane, ammorbidendolo.

Se altri ingredienti eventualmente da aggiungere, per conferire all'insieme un tocco in più di raffinatezza sono quelli a portata di mano o quelli suggeriti dal proprio gusto personale, quali olive, aglio, pepe, sedano, origano, basilico, cetriolo, peperoncino, acciughe salate, capperi, rughetta, ecc., il pane, per raggiungere il *top*, deve essere quello fatto in casa che, confezionato con farina di grano duro e cotto al forno di pietra, assumerà la caratteristica crosta color dell'ambra e una mollica compatta e saporita.

Da noi, a Manduria, la *giatèdda* costituiva nei tempi passati se non l'unico pasto della giornata almeno la prima colazione degli operai addetti alla pigiatura delle uve ed era a carico del proprietario del quale si lavorava la vendemmia della giornata.



ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

AMOROSO IGP Rosato Primitivo

Vitigno: Primitivo 100 %.

Età dei vigneti: 20 – 40 anni.

Epoca di vendemmia: fine agosto.

Resa media di uva per ettaro: 90 ql.

Vinificazione: contatto pellicolare (alzata di cappello per 12 ore) fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento del vino: inox.

Gradazione alcolica: 12,50 % Vol.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa corallo, cristallino, anticipa la buona struttura del vino;

profumo: caratterizzato da un fruttato fragrante, che esprime con una spiccata intensità sentori di mela rossa, fragoline di bosco fresche e lampone; **sapore:** secco, dona una sensazione pseudocalorica piacevole, morbido con una nota di freschezza percettibile ed una persistenza gusto – olfattiva prolungata, un vino decisamente pronto.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Al Canale a Taranto, tutto il meglio del mare

Siamo a Taranto, conosciuta per definizione sia come "La città spartana", in quanto fondata da coloni spartani nel 706 a.C., sia come "La città dei due mari", ovvero Mar Grande e Mar Piccolo.

La città offre una cucina che combina i frutti di mare con i prodotti della terra, conditi con l'ottimo olio extravergine di oliva tarantino (Olio Terre Tarentine DOP).

Affacciato sul Canale navigabile, sorge il ris-



torante "Al Canale" da 11 anni gestito dalla famiglia Laggiard, al timone patron Giovanni che segue praticamente tutto, affiancato da sua moglie Candida e i suoi figli Eugenio e Gianluca e lo chef Nicola Galeone.

Una famiglia che da sempre ha dialogato con il mare essendo il signor Giovanni Capitano di Marina Militare, una famiglia che adora la sua terra.

Questo locale è un vero tempio per la cucina di tradizione marinara, dove è possibile gustare ottime specialità di pesce, ammirando il mare, in un ambiente elegante e accogliente. Qui i sapori e i profumi del Mediterraneo si traducono in piatti sopraffini.

«Quell'angolo di mondo più d'ogni altro m'allieta, / là dove i mieli a gara con quelli del monte Imetto fanno / e le olive quelle della virente Venafro eguagliano / dove Giove primavera regala, lunghe, e tiepidi inverni, / e dove Aulone, caro pure a Baccho che tutto feconda, / il liquor d'uva dei vitigni di Falerno / non invidia affatto. »

(Quinto Orazio Flacco - A Settimio - Odi, II, 6, 10.)

Da non perdere sono le *cru-dités* di mare, con pesce freschissimo, i carpacci di spigola e di scorfano, ma anche gli scampi e i gamberi crudi che fanno da apripista ai saporiti primi piatti. Non a torto "Al Canale" è chiamato 'la casa del pesce crudo'! Tra i primi segnaliamo i fusilli al canale con frut-

ti di mare e capperi, le fettuccine all'aragosta, i paccheri con lo scorfano e il risotto con polpa di ricci di mare. Gli ospiti inoltre, possono scegliere liberamente dalla vetrina il pescato e la cottura desiderata per il secondo. Una menzione speciale merita la fantasiosa e gustosa frittura di pesce e la gallinella al forno al limone con patate e carciofi. Si chiude con i dolci come il croccantino alle mandorle e le parigine alla crema e uvetta. Tutte le portate possono essere abbinare agli ottimi vini presenti nella cantina che vanta più di 400 etichette di respiro nazionale, ma con un occhio particolare alle produzioni regionali: Aleatico di Puglia DOC, Lizzano DOC, Martina Franca DOC e, naturalmente, il Primitivo di Manduria DOC.

In estate si può mangiare all'aperto con una suggestiva visuale, accanto al ponte girevole con un bellissimo panorama sul mare. Un angolo di pace in città con tutto il meglio del mare.



BIC CHIE RDI VINO

bicchieri di vino



Anna GENNARI

Le Puglie, *storie* di terre e di vini

*il racconto di un viaggio
alla scoperta della regione
attraverso i suoi vini*



Andrea Zanfi, toscano, autore fervente di ben oltre 50 pubblicazioni, insignito di riconoscimenti nazionali, europei e mondiali, racconta il vino pugliese nel libro *Le Puglie, storie di terre e di vini*, edito dalla Salvietti & Barabuffi Editori.

“Un incontro casuale ma immediatamente costruttivo”,

un racconto delle Puglie tanto diverse che emozionano, un viaggio antico che dagli antichi territori di Dauni, Peucezi e Messapi prende piede in un turbinio di immagini, storie e vitigni.

Dopo anni di riflessioni, accumulate percorrendo in lungo e in largo l'Italia - dalla Sicilia al Friuli, dal Piemonte alle Marche, dal Veneto alla Lombardia, alla sua Toscana - e visitando direttamente oltre un migliaio di aziende, Zanfi continua dunque nel suo viaggio indagatore nel comparto vitivinicolo italiano e giunge in terra di Puglia.

Il suo è un meticoloso ritratto della viticoltura pugliese e sui suoi tre vitigni autoctoni più rappresentativi: il bizantino Negramaro, l'elegante Nero di Troia e l'impetuoso Primitivo di Manduria, attraverso 39 aziende, sparse su tutto il territorio.

L'opera si avvale non solo del racconto di viaggio vissuto dall'autore nella regione dei trulli, ma anche di un *reportage* fotografico, realizzato dal fotografo romano Claudio Brufola, che ha raccontato in maniera vivace, fresca, nuova, la vocazione vitivinicola del territorio e i luoghi

«Seguo pazientemente le strade, in un saliscendi senza una meta precisa e senza sapere dove mi condurranno»

A. Zanfi

andrea zanfi

della regione più interessati da questa produzione. Con il tatto di uno stile affermato, che distingue la sua fotografia, ha saputo far risplendere quello che purtroppo non sempre viene compreso: la bellezza.

Impreziosiscono il volume la copertina **Aspetto Lei** dell'artista enoica salentina **Arianna Greco**, la collaborazione di **Pasquale Porcelli**, consigliere nazionale dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) e quella di **Vincenzo Rizzi** in qualità di consulente gastronomico.

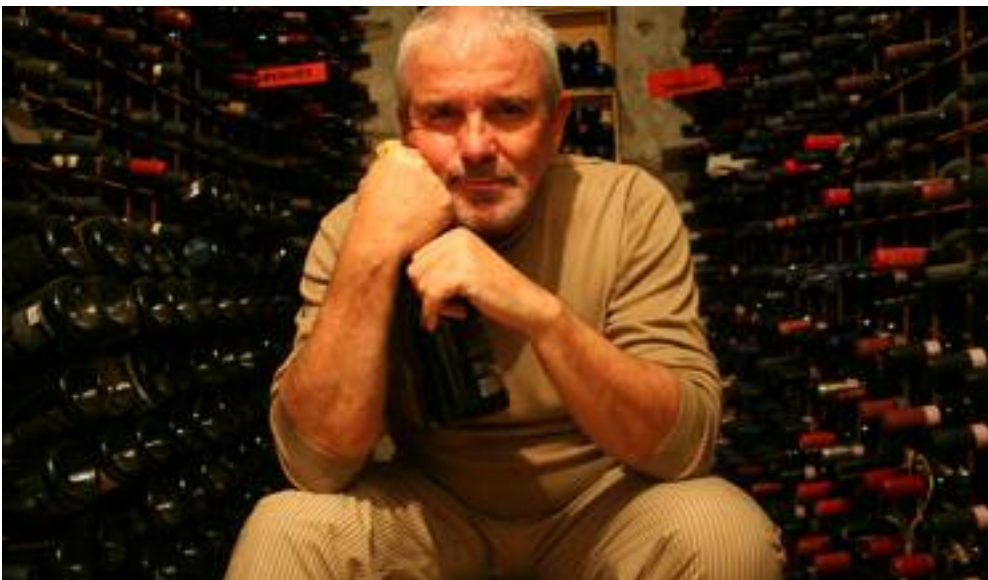
Andrea Zanfi da diversi anni sta effettuando un lavoro attento e capillare, ricercando non solo la migliore produzione enologica della nostra penisola ma soprattutto gli aspetti culturali che regolano i complessi comparti vitivinicoli delle regioni italiane, andando a sondare non solo il presente e il possibile futuro del settore, ma anche le scelte e le iniziative di tutti quei vignaioli che hanno saputo porsi all'attenzione del mercato nazionale e internazionale.

Le Puglie, storie di terre e vini è un libro di immagini, di viaggi e di incontri con i protagonisti dell'enogastronomia di questo splendido territorio baciato dal sole e lambito da due mari, e come lui stesso racconta nell'introduzione, torna in Puglia dopo quasi quarant'anni per andare a riscoprire una penisola immensa e tanto lunga da dar l'impressione di non finire mai, ma che continua a stupire.



Il suo, come narra l'autore, è un viaggio attraverso "terre ricche di natura fantasmagorica, decifrabili a fatica nel susseguirsi ininterrotto di elementi solo a prima vista uguali, e invece così diversi uno dall'altro, anche a pochi chilometri di distanza".

Zanfi racconta la Puglia attraverso i dialoghi con i protagonisti dell'enologia pugliese, con quei personaggi che lavorano ogni giorno con costanza e sudore per ottenere grandi risultati: dallo sperone fino altacco, per incontrare il Mediterraneo, dalle cave di Apricena sino agli strapiombi rocciosi del profondo sud, dall'area di Noicattaro a quella di Rutigliano, da Adelfia a Polignano e Conversano, così come a Canosa e Cerignola, fino al tarantino, la Messapia.





andrea zanfi

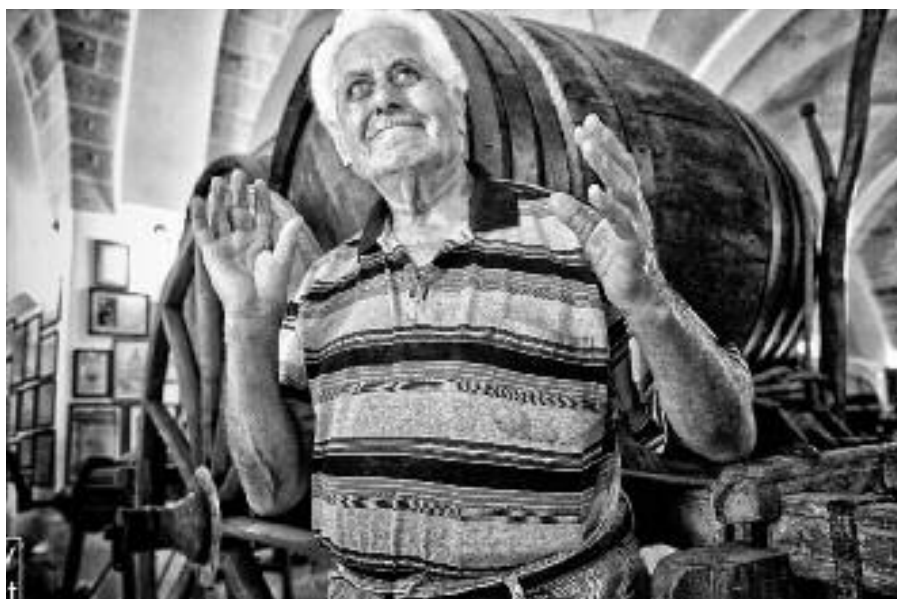
E poi Foggia, il Colosso di Barletta, la magnificenza della Cattedrale di San Nicola pellegrino a Trani, la città di Troia, le mura di Lucera e le cantine di San Severo, abbracciando Castel del Monte e Minervino o il vecchio borgo di Bari fino ad arrivare a Santa Maria di Leuca.

Un libro da leggere, da consultare, da tenere in biblioteca, da sfogliare e da gustare con gli occhi, ma anche la possibilità di vedere sul *web* le immagini in un video-racconto edito



Agenzia Giornalistica Italiana.

Immagini vere che raccontano le terre pugliesi e le persone che le trasformano attraverso la cultura millenaria dedicata alla viticoltura, valorizzando questo splendido territorio, perché, come dice l'autore "*nel nos-*



da *eblu.it*. Un nuovo ed importante tassello che consente a tutti i lettori, siano essi semplici appassionati o professionisti del mondo del vino, di avere una fotografia dettagliata del fermento enologico pugliese e dei suoi protagonisti.

Da segnalare "**Lands people wine**" la raccolta di 34 scatti d'autore, tutti rigorosamente in bianco e nero, realizzati per il volume "Puglie, storie di terre e vini" da **Claudio Brufola**, in mostra a Eataly Roma dal 5 giugno al 31 agosto, in collaborazione con Agi,

tro Paese bello la storia si può vivere nel sapore rosso di un vino forte, nel profumo dell'erba tagliata, in un cielo eterno che ha mille anime da raccontare."

Nell'opera le pagine 146-149 sono dedicate alla nostra Cantina, al Museo della Civiltà del Vino Primitivo ed al suo *top wine* **SONETTO**, Primitivo di Manduria dop Riserva.

GirodiBanda

la magia della tradizione bandistica

Il fenomeno musicale bandistico sembra essere legato al ricordo e alla realtà delle vecchie generazioni e a pochi affezionati particolarmente motivati oltre a riscontrare, negli ultimi anni, l'attenzione di turisti curiosi ed attenti. Eppure, la musica da banda si presenta come mezzo di aggregazione e fruibilità della musica "colta" più diretto e vivace fra tutti i fenomeni di diffusione della musica, sin da quando ancora nelle case non esistevano radio o televisioni

GirodiBanda è un progetto che nasce nel 2007, firmato da **Cesare Dell'Anna** (nella foto) e da **Marinella Mazzotta** della 11-8 Records, che attraversa la molteplicità dei mondi della musica popolare passando dalla banda alla musica tradizionale salentina, fino ad arrivare al *folk*, in un costante equilibrio alchemico tra sonorità diverse finalmente libere di permearsi le une alle altre. Anche gli arrangiamenti delle opere per solo organico strumentale sono un patrimonio spesso dimenticato e da riscoprire che presenta grandi possibilità di rinnovamento; in GirodiBanda i repertori vengono ripresi in chiave del tutto originale e vengono contaminati. La "Cassa Armonica", il palco per eccellenza nel quale si esibiscono le bande pugliesi, ospita le voci dei cantanti (cosa del tutto inusuale). Particolare è la struttura circolare che permette allo spettatore di ascoltare il suono perfettamente da qualsiasi punto ci si trovi, permettendo un'amplificazione acustica unica.

«Provengo da una famiglia di musicisti bandisti da generazioni», afferma **Cesare Dell'Anna** - ho iniziato a suonare nelle bande all'età di 5 anni a fianco di mio padre e poi di mio fratello, quindi conosco benissimo la materia. Con questo progetto ho voluto ridare forza al repertorio bandistico, riarrangiandolo e



modernizzandolo in una versione più elastica, attraverso nuove mescolanze ritmiche e armoniche col *balkanjazz*, aprendo così la strada alla possibilità di esportarlo in qualsiasi tipo di festival. Allo stesso tempo però ho lasciato intatta la magia legata alla Cassa Armonica, alle luminarie e a questo organico itinerante composto da fiati e percussioni.»

Il repertorio prevede marce sinfoniche classiche del repertorio bandistico dei maestri Abate e Ippolito, alcuni fra i più bei brani della tradizione salentina (arrangiamenti C. Dell'Anna e Luca Manno) e parte del repertorio debitamente rivisitato per l'occasione del famoso gruppo *balkanjazz* "Opa Cupa", il tutto fortemente influenzato da grossi spunti improvvisativi. L'ensemble accompagna la voce di Irene Lungo e quelle della tradizione salentina: Enza Pagliara, Claudio Cavallo.

Già ospite del Festival "La Notte della Taranta" a Galatina il 20 agosto 2007, reduci dal grande successo ottenuto su Sky Arte con "On The Road - Joe Bastianich Music Tour", la prossima uscita è il "Bolero di Aradeo", una simpatica rivisitazione in chiave salentina del Bolero di Ravel, classico ed immancabile brano eseguito dalle bande in Cassa Armonica. Pungente ed ironico è il brano "La sigaretta elettronica" - presente nel secondo prossimo disco di GirodiBanda - cantato in salentino e italiano nel quale l'ironia riesce a far cantare le incoerenze di un territorio dove la cultura e il mare vanno a braccetto con il cemento e le pale eoliche.



WORLD & MUSIC

world&music



La nostalgia non è più quella di una «volta», diceva l'attrice francese Simone Signoret, titolando così la propria autobiografia. La nostalgia per gli anni Ottanta ha trovato oggi nei *social network* un'ulteriore cassa di risonanza. Ma non ingannino il titolo e la copertina: non c'è nostalgia in *Qualcuno è uscito vivo dagli anni Ottanta* (pp. 128, euro 12), la raccolta di racconti di Francesco Dezio pubblicata dalla Stilo Editrice dieci anni dopo il suo esordio con *Nicola Rubino è tornato in fabbrica*, che uscì con Feltrinelli e che inaugurò una nuova stagione della letteratura italiana sulla precarietà nel mondo sul lavoro.

Dieci anni dopo, la precarietà che affronta Dezio è declinata al plurale: non più soltanto lavorativa, ma anche affettiva e, in certo qual modo, culturale: ad esempio, se si considera smarrita e forse perduta un'esperienza che ha contribuito alla propria formazione. Questa esperienza nel libro di Dezio si configura tutta in ambito musicale: e alla scena musicale degli anni Ottanta sono infatti dedicati i numerosi riferimenti evidenziati anche tipograficamente (e con) all'interno dei racconti. Gruppi, album e concerti di quegli anni si impastano alle vicende umane e professionali dei protagonisti, dettando i tempi alle loro «storie», ai loro turbamenti, alla loro arrabbiata intransigenza, alle loro sconfitte.

Accanto alla musica, l'altra componente centrale dei racconti di Dezio è quella della provincia. Altamura, soprattutto, che è città natale dell'autore, ma anche Melpignano, Molfetta, San Severo. Queste due componenti, veri e propri pilastri che consentono una certa omogeneità all'intera pubblicazione, s'intrecciano soprattutto nel primo e nell'ultimo racconto. Nel primo, dove l'apparizione di una giovanissima

Anna Oxa in stile *punk* al festival di Sanremo del 1978 si abbatte come un meteorite sulla vita del protagonista appena undicenne, con le sue prime scorribande nella villa comunale (luogo di aggregazione per tanti giovani *fuoriusciti* in tanti paesi del Mezzogiorno), il disprezzo per piazza Zanardelli in quanto luogo dello struscio, le prime canne al fianco di personaggi improbabili (Cutolo, Mozzone, Zipp Zipp) ai quali soltanto la provincia può dar vita. Nell'ultimo racconto, dove in un torrido pomeriggio di maggio fuori a un ipermercato di San Severo si consuma, insieme al nastro della cassetta dell'album *The Red Thread* degli Arab Strap, anche la relazione più virtuale che reale tra il protagonista e Silvia, laureanda con un futuro di lavoro al Nord.

Nel mezzo, personaggi che con la musica cercano di sopravvivere (organizzando eventi, suonando su una nave da crociera), anche lavorando in una delle microimprese che nella zona della Murgia hanno costituito per anni il distretto della produzione di divani, prima di soccombere con le esternalizzazioni. In ogni racconto si leggono l'odio e la rabbia contro la provincia, il suo «asfissiante tritico carnealospiedo-pane-salotto», i suoi (im)prenditori improvvisati, la politica tutta e comunque. Sono un odio e una rabbia di oggi, lontani dai «facili entusiasmi di tutti quei ragazzotti che avevano una sommaria idea di cosa fossero il punk o la new wave, che dopo che avevano schiattato il culo in fabbrica volevano uscire dalla noia della provincia e andavano in cerca di rassicuranti rivoluzioni all'insegna di un finto sogno di libertà [...]. Ma erano gli anni Ottanta, e gli anni Ottanta erano esattamente questo».

(Stefano Savella)
www.puglibre.it

di DIM&DIM

EH SÌ, MIO CARO BACCUS, SI TRATTA DI TUNNEL CARPALE: C'È QUALCHE SFORZO RICORRENTE NELLA TUA GIORNATA?

EHM, SÌ. SOLLEVO CALICI... PARECCHI CALICI...



Vino e dintorni

- **Vino & calcio:** ai Mondiali in Brasile, anche i campioni *vigneron*, campioni straordinari che, al calcio hanno saputo abbinare la passione per il vino, tanto da diventare essi stessi produttori. Dal nostro Andrea Pirlo allo spagnolo Andrés Iniesta, passando per Lionel Messi, Hernanes e Miroslav Klose.
- **Anche il mondo del vino** cede al fascino dei **Reality Show**, con “Wine Warriors”, una sorta di Grande Fratello enoico, lanciato sulle reti televisive statunitensi, che racconta la vita di tre viticoltori di Traverse City, piccola regione vinicola del Michigan, patria di 80 aziende conosciute soprattutto per i bianchi: Riesling, Chardonnay e Pinot Grigio. Chissà, in Italia questa tendenza potrebbe aiutare l’industria enoica a crescere soprattutto fuori dai confini nazionali, ampliando così il bacino di consumatori e di eno-turisti.
- **La magica atmosfera delle stelle cadenti**, nella settimana di San Lorenzo, accompagna la più grande degustazione all’aperto dell’estate con i vini dei soci del Movimento Turismo del Vino Puglia. Da anni **Calici di Stelle** richiama turisti e appassionati nei più suggestivi centri storici di Puglia, il 5 agosto a Trani e il 10 a Copertino (LE). Presenti i vini della nostra Cantina.

Dai Produttori Vini Manduria

- **ELEGIA**, Primitivo di Manduria *dop* Riserva 2011 è la *top gold medal* al 13mo Concorso Internazionale **La Selezione del Sindaco** con il **punteggio di 91.75**. La premiazione in Campidoglio a Roma il 9 luglio.
- Si festeggia il 20 luglio, nel piazzale della Cantina **l’82° Anniversario del Consorzio Produttori Vini**. Come consuetudine, dopo lo spettacolo - che vedrà impegnata **l’Orchestra Open Project**, composta da giovani talenti musicali salentini, che celebra le colonne sonore del grande cinema - seguiranno la celebrazione del 50°anno di sodalizio dei Soci e la degustazione di vini e piatti della tradizione gastronomica locale.
- **Al Museo della Civiltà del Vino Primitivo il Certificato di Eccellenza 2014** da TripAdvisor. Il riconoscimento premia la qualità dei servizi delle aziende al *top* nel settore turistico, in base alle opinioni delle recensioni pubblicate sul suo sito, rappresentando il giusto plauso alle aziende che hanno fatto vivere ai viaggiatori un’esperienza assolutamente unica.

FACCIA di Vinaccia



NOME **VITTORIO SABATELLI**

SOCIO DAL **1964**

ATTIVITA' PRINCIPALE:

imprenditore agricolo

LA COSA PIU' BELLA DELLA CAMPAGNA:

l'aria e i raccolti pieni

LA COSA PIU' BRUTTA DELLA CAMPAGNA:

le intemperie che rovinano il raccolto

UN OBIETTIVO IMMEDIATO:

l'agricoltura torni a trainare l'economia

IL VINO È: **un grande dono della terra**

Classe 1935, **Vittorio** è socio del **Consorzio Produttori Vini** dall’agosto del 1964: 50 anni di sodalizio - festeggiati in Cantina - tutti dedicati al lavoro in campagna con passione, ma anche tanto lavoro. Il padre è stato tra i soci fondatori della Cooperativa, e dei tre eredi oggi è l’unico superstite. «**lo come mio padre credo nella Cooperativa, abbiamo investito e continuo a farlo**» e la vigna generosa ha saputo dare soddisfazioni, anche economiche. Orgoglioso di appartenere alla terra da più di due generazioni, considera l’agricoltura ‘l’albero motore dell’economia’, fondamentale per far girare l’ingranaggio, ma «**oggi c’è troppa burocrazia, troppe carte**»; - afferma Vittorio - «**se lo Stato aiutasse con maggiori incentivi il settore agricolo, parte della crisi economica sarebbe risolta**».

«**Sono fiero che oggi il nostro Primitivo è addirittura DOCG, c’è il sudore di tutta una vita**» - e, ricordando il passato, dice: «**prima facevi qualche anno della scuola elementare e finiva là, pronti a lavorare nei campi, io sono arrivato alla Quinta**».

Il ricordo più bello raccontatomi da **Vittorio** è stato quello dei suoi anni '50 del secolo scorso, con la moglie in bicicletta verso la campagna all'alba, e sul portapacchi della bici 'lu sicchiu cu lu ietriulu (solfato di rame) e la cauci (calce) pi la conza': è stato come rivedere una scena di un film del neorealismo con De Sica, ma gli occhi di **Vittorio**, nel raccontare, erano lucidi, per quel tempo che fu, quando bastava “pane, amore e fantasia”...



MANDURIA OSPITA



Hotel dei Bizantini

Campo dei Messapi



Strada Provinciale 122, 224.
74024 San Pietro in Bevagna,
Manduria (Ta)
Tel. 099 972 9823



Hotel San Paolo



www.hotelsanpaolo.org

infotel: 099.9713507 - 338.9568625

via per Lecce km 25 - Manduria

www.cpvini.com

Produttori  Vini Manduria
MAESTRI IN PRIMITIVO
dal 1932

LEGGIADRO

Vino Spumante
Brut Bianco e Rosè

METODO CLASSICO
Millesimato



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