

ALCEO

salentino

Periodico di cultura enoica e territorio a cura del



MARZO 2008



ORAZIO DI VENOSA
il cantore del Vino nella Latinità

SPECIALE VINO E CERAMICA
un connubio millenario

LA CONSERVAZIONE DEL VINO
l'influenza dell'ambiente

L'INTERVISTA: LUCA MARONI
il Media del Vino

Museo

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



In una storica cantina pugliese, il Consorzio Produttori Vini di Manduria, tra colonnati in pietra tufacea ed ottocentesche volte a stella rivive la storia di un grande vino rosso: il Primitivo di Manduria. Il Museo, attraverso una ricca esposizione di torchi, carri ed aratri è oggi la massima espressione dell'amore per la propria terra di un popolo che nella terra ha trovato la sua identità.



APERTO TUTTI I GIORNI (INGRESSO LIBERO)
per info: tel. 099/9735332
fax 099/9701021

Primitivo di Manduria

Più controllati di così....

Quando mi si chiede, talvolta tra il serio e il faceto, se si può essere sicuri della genuinità e della salubrità del nostro vino, della affidabilità della Cantina, sono solito rassicurare spiegando che, oltre alla garanzia della passione e della professionalità, innumerevoli organi di controllo si adoperano per la tranquillità dei nostri amici-clienti.

Non solo il nostro nettare viene monitorato, con solerzia, in tutto il suo nascere e divenire, dal piantar la vigna allo scaffale, ma anche la Cantina viene continuamente controllata in tutte le fasi della gestione, perché solo una azienda solida e ben organizzata può garantire la continuità del suo livello qualitativo.

Per rassicurare maggiormente, attingendo dalla nostra esperienza, cerco di elencare, qui di seguito, il maggior numero di istituti (incluso anche quelli non obbligatori per legge), che «collaborano» con noi a garanzia del nostro *modus operandi*.

1) L'ISPettorato Centrale Repressione Frodi è l'organo tecnico dello Stato preposto alla prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario e alimentare.

2) I NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI E SANITA' DELL'ARMA DEI CARABINIERI (N.A.S) che dispongono di 1000 unità specializzate, ripartite in 3 Gruppi A.S. - con sede a Milano, Roma e Napoli - e in 35 Nuclei, presenti sull'intero territorio nazionale, con competenza regionale o interprovinciale, organi questi tutti preposti alla soppressione di frodi alimentari.

3) L'AGENZIA PER LE EROGAZIONI IN AGRICOLTURA (AGEA) che organizza e verifica il catasto vitivinicolo, eroga eventuali aiuti economici comunitari.

4) I CARABINIERI della locale stazione che operano controlli vari, a volte anche in supporto ad altri organismi.

5) La GUARDIA DI FINANZA, poi, è particolarmente attenta alle frodi fiscali e finanziarie, senza trascurare quelle alimentari.

6) La CAMERA DI COMMERCIO, invece, vigila sull'applicazione della disciplina vitivinicola comunitaria e nazionale, con particolare riguardo alle produzioni vinicole D.O.C. e I.G.T. A questo compito si affianca un'attività certificativa e di controllo che viene attuata sia attraverso il rilascio delle ricevute delle uve D.O.C./I.G.T. (che attestano l'effettiva quantità di uva prodotta dalle aziende), sia attraverso l'attività della Commissione di Degustazione dei vini; inoltre controlla l'Albo imbottiglieri, mentre con l'Ufficio

Metrico verifica la taratura degli attrezzi di misura.

7) IL CONSORZIO DI TUTELA DEL PRIMITIVO

DI MANDURIA DOC, per il decreto del 29/3/07, intanto, sta per attivare, per il vino DOC, piani di controllo per l'intera filiera.

8) IL GRUPPO FORESTALE DELLO STATO si occupa soprattutto delle giacenze del vino.

9) L'ISPettorato Provinciale Agricoltura si interessa in particolare delle estirpazioni e dei reimpianti dei vigneti.

10) L'AGENZIA DELLE DOGANE è preposta al controllo dei documenti di importazione e di esportazione, delle tabelle metriche dei vasi vinari.

11) L'UNITA' SANITARIA LOCALE (U.S.L.) si accerta che siano rispettate tutte le norme igieniche, anche mediante prelievo di campioni.

12) La POLIZIA MUNICIPALE esegue controlli vari, ma soprattutto sulle licenze, preleva campioni per altri istituti.

13) L'ACQUEDOTTO PUGLIESE verifica periodicamente le acque di lavaggio.

14) L'ISTITUTO SUPERIORE PER LA PREVIDENZA E SICUREZZA DEL LAVORO (ISPSEL), controlla che si rispettino le norme per la prevenzione degli infortuni.

15) I VIGILI DEL FUOCO soprintendono alle norme per la prevenzione incendi.

16) IL MINISTERO DEL LAVORO, tramite il servizio revisione della Confcooperative, è preposto al controllo di legittimità e di merito della Cooperativa, overosia al rispetto delle norme statutarie, civilistiche e del conseguimento degli scopi sociali.

17) L'ISPettorato del Lavoro si occupa del rispetto delle norme in materia di occupazione riguardo agli operai impiegati e collaboratori.

18) L' ENTE DI CERTIFICAZIONE DI BILANCIO, nel nostro caso la società BDO, Sala Scelsi Farina, certifica la veridicità delle nostre scritture contabili.

19) ENTE DI CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AZIENDALE, nel nostro caso la società DNV, Det Norske Veritas, verifica i nostri sistemi estensivi di gestione aziendale per qualità, ambiente, sicurezza e certificazione di prodotto. (Iso 9001/2, ISO 1400, ecc.)

Più controllati di così...

PS. Chiedo scusa se, per distrazione, ho omesso di citarne qualcuno.



W
WELCOME

Fulvio Filo Schiavoni

Presidente del Consorzio Produttori Vini

Dissi così, ed egli
prese la coppa
e bevve: e molto godeva
bevendo il dolce vino e me
ne chiese anche un'altra.
(Omero - Odissea IX)

a cura della redazione

A SORSI

SOMMARIO

<i>Welcome</i> : Più controllati di così (di Fulvio Filo Schiavoni)	pag.03
<i>Note a Margine</i> (di Livio Romano)	pag.05
<i>L'Enometro</i> : Un'altra occasione perduta (di Leonardo Pinto)	pag.06
Speciale: Vino & ceramica, un connubio millenario (di Carlo dell'Aquila) ..	pag.07
Brinisi in due colonne (di Angelo Sconosciuto)	pag.12
Orazio di Venosa (di Alberto Altamura)	pag.14
L'ultimo faber dei tempi moderni (di Gianni Iacovelli)	pag.16
L'evoluzione dei vini in bottiglia (di Francesco Rusalen)	pag.19
<i>Uomini DiVini</i> : Luca Maroni, il Media del vino (di Anna Gennari)	pag.22
Storia della gastronomia - La tavola dei Romani (di Giuseppe Mazzarino) ..	pag.26
<i>Bicchierdivino</i> Il Piatto Reale (a cura della redazione).....	pag.29
Sono Gilda (di Elio Paoloni)	pag.30
<i>Ethos & Tèchne</i> : La trebbiatura (a cura di Rino Contessa)	pag.32
<i>Lucullus</i> : Risotto con crema di zucca (di Benedetto Mazza)	pag.34
<i>Salento World Music</i> (a cura della redazione)	pag.35
<i>Culture</i> (di Omar Di Monopoli).....	pag.36
<i>News&News</i> (a cura della redazione)	pag.37
<i>Occhio sul Passato</i> (a cura della redazione)	pag.38

per ricevere la rivista **ALCEO SALENTINO** gratuitamente a casa vostra
comunicare il vostro indirizzo alla redazione oppure segnalatelo al sito www.cpvini.com

COLOPHON

Anno VI - n.1 Marzo 2008
Supplemento di *Liberamente*
Autorizzazione del Tribunale di Taranto n.504 del
10/12/1996

DIRETTORE RESPONSABILE
Nando Perrone

DIREZIONE EDITORIALE
Consorzio Produttori Vini

RESPONSABILI DI REDAZIONE
Anna Gennari, Omar Di Monopoli

HANNO SCRITTO QUESTO NUMERO:
**Alberto Altamura, Rino Contessa,
Carlo dell'Aquila, Omar Di Monopoli,
Anna Gennari, Gianni Iacovelli,
Benedetto Mazza, Elio Paoloni,
Leonardo Pinto, Livio Romano,
Francesco Rusalen, Fulvio Filo
Schiavoni, Angelo Sconosciuto**

ART DIRECTION
DVision design
www.d-visiondesign.it
in copertina

*Boccale popolare ingobbato ed invetriato con sgocciola-
ture in verde ramina (foto Salvatore Caraglia)*

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

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



Da qualche anno mi capita d'essere invitato in Svizzera a parlare delle cose che scrivo, anche in quanto pugliese (i nostri corregionali rappresentano la maggioranza nella comunità italiana che vive nella Confederazione).

In un pomeriggio invernale dai colori nitidi e il cielo terso atterro a Basilea. Mi viene a prendere il vecchio amico Luigi Bier, mi comanda di non fare il *fighetto* italiano che vuol correre sotto la doccia per poi imbellettarsi, mi trascina con la mia barba di due giorni per musei mostre caffè e panetterie fumanti. In particolare, mi piazza innanzi a un Cristo morto dal volto e le mani lividi che impressionò Dostoevskij e gli fece esclamare: "Un Cristo così *non può* resuscitare, la mia fede vacilla". Poi ci sediamo a guardare le chiatte sul Reno che vanno verso Rotterdam e commentiamo gli ultimi libri italiani usciti e gli scrittori passati per la Dante Alighieri di quella città. A una sua mezza battuta, rilancio con un commento caustico al quale lui stesso finisce per aderire. "Quello che ci unisce è la maldicenza", sancisce mentre posa il lembo del pastrano sulla coscia accavallata. Dopo la conferenza ceniamo con una sua studentessa e con un divertente manager del megalite bancario UBS. Si parla, manco a dirlo, di ansiolitici e di Viagra. Di sesso davanti al camino su un manto di pellicce divenute politicamente scorrettissime e perciò trasformate in tappeto. Sua moglie sorride circospetta. Bier ricorda al broker che presto dovrà prendere al suo posto le redini dell'Associazione. Lui risponde che sarà vero che guadagna un pozzo di soldi ma lavora come un somaro e, in definitiva, non è un uomo libero al contrario del mio aristocratico amico dalla barba di Lenin. Poi vado in treno a Bienne. Il sito web dell'albergo, gestito da un salentino, reclamizza "a touch of erotism" del bar fra i comfort per "uomini d'affari che il giorno dopo devono essere al top della forma". La conferenza è però andata per le lunghe. Svizzeri che sono stati in vacanza in Puglia e vi hanno comprato casa. Trevigiani di terza generazione che hanno un ricordo del Gargano come una terra di briganti e case costruite col letame (ci sono case costruite col letame, sullo Sperone?).

Argentini di origini abruzzesi cresciuti a stretto contatto con tarantini e leccesi dei quali sanno imitare il dialetto in maniera prodigiosa.

E il vino, argomento inevitabile se sei un pugliese in giro per l'Europa. Vogliono sapere se preferisco il Primitivo o il Negramaro. Inutile dire che ho optato per il primo. Ginevra mi si presenta in uno sfavillante venerdì di sole. Mando un messaggio al mio compagno di classe che qui lavora per una multinazionale petrolifera e che, dopo quindici anni di benefit e stipendi fiabeschi, sarà diventato un nababbo. Non mi risponde e in fondo ne sono contento. Molto meglio i racconti di Bier che mi ha seguito fino alla Svizzera romanza per incontrare uno dei suoi figli adottivi, un pastore protestante in forza alla Croce Rossa in crisi con la moglie congolese che non vuol saperne di tornare in Africa né di seguirlo sulle montagne dove, per sostentarsi, ha trovato una chiesa in cui officiare. Poi Bier sparisce e mi lascia con Valeria, l'affascinante ospite d'origini ticinesi con la quale andiamo per mostre d'arte contemporanea prima di incontrare le professoressine del liceo Calvin nonché talaltre venute da Losanna (gli uomini presenti alla conferenza sono solo due, come nella media italiana). Con il weekend alle porte, la cena con l'autore dell'Associazione Professori d'Italiano, tradizionalmente affollata, s'è ridotta a un ameno *rendez-vous a trois* nel raffinato ristorante della scuola di cinema. Si intrecciano storie di traversate oceaniche in barca a vela e riflessioni su fasi della vita destinate a chiudersi per sempre come si chiude un romanzo che t'ha molto appassionato e si comincia a leggerne un altro che pure, per motivi affatto differenti, risulta assai avvincente. E poi Valeria si commiata davanti alla chiesa ortodossa. Raccoglie la bicicletta e ci lascia nella bellissima Piazza Bourg-de-Four a bere ancora una birra prima di filarcene a letto. Il giorno dopo son tornato nel Tacco tanto apprezzato, ovviamente munito di cioccolata a chili come conviene a qualunque terrone in escursione nel Paese dei ventitre cantoni.



di Leonardo **PINTO**

Un'altra occasione **PERDUTA**

Non era, poi, così difficile prevedere quanto in effetti è accaduto.

Quella speranza che avevamo riposto nella riforma della Organizzazione Comune di Mercato nel settore vino è miseramente naufragata, sacrificata sull'altare della convenienza dei più forti.

La Commissione Europea ci aveva illuso con la proposta di una riforma drastica che tenesse presente le esigenze del mercato, eliminando tutte quelle misure che ne distorcevano le regole.

Così non è stato nella decisione finale.

Nessuna meraviglia, se pensiamo che l'Europa dimostra di essere ancora un concetto astratto, troppo spesso appiattita sugli interessi economici prevalenti e dimentica di quella integrazione tra gli stati che ne farebbe per retaggio culturale ed esclusività delle produzioni un faro illuminante nell'ampio scenario della politica globale e globalizzata.

Ecco, quindi, che continueranno con l'arricchimento con zucchero; rimarrà l'aiuto per l'utilizzo dell'MCR; dovremo tenerci le tante distillazioni, l'aiuto allo stoccaggio, eccetera, eccetera. Insomma, una mancata occasione per riappropriarsi di un ruolo da protagonisti del mondo vitivinicolo da parte di chi vuole che solo il buon vino sia lì a fare la differenza.

Ma la cosa ancor più grave è che sulle scelte definitive, con molta "pilatesca" ipocrisia, la Comunità Europea ha rimandato le decisioni finali che contano all'interno dei piani nazionali dei singoli stati membri.

Ancora una volta, con spirito da perfetti contabili, hanno tenuto per sé solo

il 25/30% delle intere risorse (1,4 miliardi di euro) da destinare all'estirpazione dei vigneti; tutto il resto l'hanno suddiviso tra gli stati secondo criteri di produttività storica (all'Italia il 28%).

Proviamo, adesso ad immaginare quel che succederà quando il nostro Ministero dovrà decidere come e dove destinare le risorse: quante voci si alzeranno e quante pressioni saranno esercitate! Speriamo che, come in un film già visto, per accontentare tutti, non si finirà per fare il solito pasticcio.

Con quei soldi, a cui si potrebbero aggiungere risorse nazionali, si dovrebbero avviare le riconversioni-ristrutturazioni dei vigneti, gestire crisi di mercato ed avversità climatiche, sostenere distillazioni di vario tipo, operare la promozione nei mercati dei paesi terzi e chi più ne ha, più ne metta.

Nel frattempo, l'intera riforma, mentre scrivo, è senza regolamenti d'attuazione, cioè senza quegli strumenti che ne consentirebbero l'avvio e su cui non riescono a mettersi d'accordo. Risulta evidente che tutto è all'insegna di una preoccupante fragilità e saremo, ancora una volta, facili profeti nell'immaginare che ogni cosa si risolverà a discapito dei produttori e dei consumatori sempre più confusi ed indifesi.

Vedremo come andrà a finire.

Da parte nostra possiamo solo cercare di fare del buon vino secondo le nostre capacità e l'enorme, quotidiano lavoro dei nostri soci nei vigneti.

Speriamo che questo basti a fare giustizia di tanti ipocriti bizantinismi politici-legislativi.

Alfine, la vera differenza la faranno la qualità e l'impegno per farla conoscere ed apprezzare.

Vino & ceramica un connubio millenario

Breve viaggio alla scoperta di una meravigliosa intesa...

SPECIALE

Eravamo alla fine degli anni '60 del secolo scorso quando invitai il prof. D'Elia, allora giovane ispettore della Soprintendenza ai Monumenti di Bari, a visitare una grotta molto particolare. «Michele, domani vieni con me a Laterza; ti faccio vedere una grotta tutta dipinta all'interno!» L'indomani mattina entrammo in quella grotta, che ora è nota come la "Cantina Spagnola". La trovammo piena di balle di paglie fin quasi all'ingresso, e dovemmo salire su di esse per vedere, con difficoltà, gli affreschi che ricoprivano tutte le pareti interne dell'ambiente rupestre e quei pochi altorilievi sopravvissuti,



(Fig. 1)

risparmiati durante lo scavo, che si stagliavano in alto dalle pareti: il cavallo "di rispetto" con sella, e la testa di un "monacone" con cappuccio. «È chiamata la grotta dei 'mammuocci'», si affrettò a dire il contadino che ci accompagnava; «facevano paura, perciò sono stati scalpellati via». (Fig. 1)

Buona parte degli affreschi, a parte le scene della *Natività* e del *Paradiso Terrestre*, rappresentano personaggi in abiti seicenteschi spagnoleggianti, da cui la denominazione di "spagnola" assegnata alla grotta. Ma, perché "cantina"? Poco dopo l'ingresso, sulla destra dell'ambiente rupestre, vi è un vano voltato a botte incassato nella parete, con una vasca nella parte superiore: dall'alto, sulla volta, un "camino" permetteva

di buttare l'uva dal pianoro sovrastante direttamente in questa vasca - il "palmento" -, dove i contadini con i piedi nudi pigiavano l'uva. La "spremitura", da uno scolo della vasca, scendeva in un'altra vasca sottostante, anch'essa fornita di un foro di scarico, chiuso questo da un tappo di "ferula", che dava in una piccola vaschetta, scavata nel banco tufaceo del pavimento, con fondo concavo contenente - ammaltato sul fondo - un piatto di ceramica, per raccogliere il mosto che vi sgocciolava.

Mi vennero subito a mente le parole «*cellarium unum cum palmento, pilacio, tino et sottotino*» usate per descrivere le compravendite di cantine scavate in grotta negli atti notarili laertini del '600 e '700. All'interno, inoltre, due lunghi e misteriosi banconi in tufo, sporgenti dal pavimento e con le pareti laterali dipinte, si delineavano, uno parallelo alla parete sinistra e l'altro, in fondo, perpendicolare al primo.

«Venite con me» - disse il contadino - «vi faccio vedere una cantina ancora in funzione». Guidandoci per una stradina scoscesa, poco dopo, aprì un portoncino ligneo che ci immise in un piccolo cortile, recintato da alte mura, in cui vi erano un pozzo e qualche albero. Sulla parete verticale del banco calcarenitico, di fronte a noi, si apriva una porta chiusa da un solido e vetusto portone di legno avente nella parte superiore una graticciata lignea, che permetteva uno scambio d'aria continuo tra interno ed esterno. Entrammo in un primo vano, piuttosto piccolo, illuminato da una fioca luce proveniente da una lampada appe-



sa ed appannata da nera fuliggine e muffe; sul lato vi era un mobile, una "buffetta", con su una brocca di maiolica, delle bottiglie e dei bicchieri di vetro. Addentrandoci oltre, ci trovammo in un'ampia sala rettangolare con un piano di calpestio più basso di circa tre gradini; anche qui sul lato sinistro si ergeva dal pavimento un lungo bancone, un muretto largo circa 80 centimetri ed alto 40-50, su cui erano poggiate alcune vecchie damigiane in vetro, con i cestelli di giunchi intrecciati ormai in via di disfacimento, ed ancora dei bottiglioni ed un grande imbuto di ceramica ricoperto di smalto bianco.



(Fig. 2)

«Prendete un bicchiere di vino» - disse il nostro ospite, versando da una bottiglia del bianco con una tonalità leggermente verdastria ed un aspetto un po' torbido. Non potemmo sottrarci all'invito ed assaggiammo il decantato nettare, che invero trovai un po' spunto. «Ma le botti dove sono?», chiesi al contadino, e lui, facendoci strada ci portò in un secondo ambiente quadrangolare, ancora più in basso di sette-otto gradini e sempre più internamente nelle viscere della terra. Stessa luce fioca, stesso lungo bancone sul pavimento ed allineati su di esso alcuni "capasoni" in ceramica invetriata di varie dimensioni. «Le *cantinette* sono le nostre botti, noi non usiamo quelle di quercia".

(Fig. 2)

Le *cantinette*, più note col nome di "capasoni", sono ampi orci dalla forma vagamente ovoidale con largo collo e due poderosi manici verticali raccordanti il collo, poco sotto l'orlo della bocca, con le spalle del vaso; l'altezza varia tra i 120-160 centimetri, arrivando in rari casi fino ai 200. Nella parte bassa del contenitore una cannula,

piccola bocchetta di scarico, era otturata con un tappo di ferula o una specie di rubinetto di legno (*cannedda*), che all'occorrenza si poteva togliere per svuotare completamente il recipiente per le necessarie pulizie.

«E non si rovina il vino nei capsoni?». «No, se sono chiusi a dovere», disse il contadino indicandoci il primo della serie: «vedete, noi mettiamo sulla bocca del capasone un piatto di ceramica, e lo sigilliamo con calce mista a cenere: l'aria non può entrare ed il vino si conserva».

«Sono certamente le famose ceramiche di Laterza, questi capasoni» disse d'Elia. «Nossignore» fece il contadino «questa è *robba gialla*: giallo lionato è il colore della vetrina. Questa è *robba* di Grottaglie; non si faceva a Laterza». (Fig. 3) E soggiunse «Da noi facevano *robba bianca*» e ci indicò con la mano una serie di altri contenitori poggiati sul bancone. Un grosso vaso biancato in maiolica bianca, di forma vagamente simile ad un capasone, con corpo ovoidale e basso collo, caratterizzato da cordonature a rilievo che scendevano verticalmente sul corpo e con la rappresentazione stilizzata, in turchino, del Calvario con la croce accostata lateralmente da due galletti ed infine con un cartiglio con le cifre "D.M.G." e sotto la data 1664 (Fig. 4). Vicino c'era un altro vaso, in maiolica bianca, di circa 45 cm di altezza, col collo sottile e due anse ad arco acuto (Fig. 5). Un altro vaso, infine, alto circa 70 cm presentava corpo globulare ed un alto collo piuttosto stretto. «Questi *trimmoni* sono le damigiane di una volta; spesso portano il *millesimo*» disse, indicando su uno di essi la data 1841 tracciata con un

(Fig. 3)



(Fig. 4)



inteso bruno di manganese, quasi nero, con sopra delle lettere appuntate - forse le iniziali del proprietario - e sotto un ghirigoro a nastro intrecciato. Vicino c'erano ancora una *quartara* - una grande brocca da circa 4-5

litri alta fino a 40 cm - ed altre più piccole sempre in ceramica, come quelle viste sulla "buffetta" all'ingresso.

Uscendo, mi fermo ad osservare i vasi sulla *buffetta*. Una serie di boccali dai vivaci colori dall'azzurro al turchino intenso, dal giallo arancio al bruno di manganese, al verde marcio, con motivi geometrici, greche, nastri piegati, rosette, foglie stilizzate che si rincorrono sulla pancia o sui bordi; al centro alcuni sono arricchiti da paesaggi, animali, galletti, o m e z z i b u s t i alquanto goffi. «E questi boccali sono di Laterza?»

(Fig. 5)



chiedo desideroso di scoprire le decantate maioliche del mio paese. Il contadino con fare serio si appresta a darmi spontaneamente e con semplicità una lezione. «Questi col becco a pappagallo non sono *vuccali*, sono *r'zzuli* da vino. Con quelli più grandi, le *quartare*, si spilla il vino dalle *cantinette* - i *capasoni*, come li chiamate voi - per riempire *trimmoni*, damigiane e bottiglioni. Quelli più piccoli, i *r'zzulicchi* o *r'zzulieddi* si usavano per bere singolarmente. Prima i bicchieri non c'erano quasi! I *r'zzuli* si ponevano sulla tavola e si beveva direttamente dal lato vicino al manico, non dal becco, sennò ci si bagnava tutti». Stava parlando di quei vasi con un solo manico dal corpo globulare per lo più con

basso piede e con collo alto a forma svasata, stringentesi notevolmente nella parte anteriore con un vistoso becco; sul collo e sul corpo la decorazione principale (Fig. 6, Fig. 7). «I *vuccali*», continua il contadino, «hanno due manici, così è più facile afferrarli da sopra la tavola per bere con la bocca, e passavano di bocca in bocca tra tutti, così come si mangiava tutti nello stesso piatto *riale*». Faceva riferimento, questa volta, a quei vasi simili come forma, ma con collo cilindrico e con due anse contrapposte. In questo caso non c'è una faccia principale, per cui la decorazione, geometrica e continua o figurativa, è ripetuta simmetricamente sulle due facce, mentre i piatti reali sono quelli di grandi dimensioni, sui 40 centimetri di diametro, decorati con fiorellini in blu realizzati a stampino con la spugnetta e sottili filetti in bruno di manganese lungo il bordo.

Uscimmo dalla grotta-cantina ringraziando il nostro ospite, che con la sua semplicità ci aveva insegnato molte cose, e ci incamminammo verso la nostra auto, riflettendo sull'origine e sulle forme di quei manufatti in ceramica.

La brocca monoansata con la bocca trilobata (becco) è certo una delle forme più tipiche dei contenitori in ceramica da vino per la tavola ed è utilizzata ancora oggi; la troviamo spesso negli arredamenti rustici e nei ristoranti tipici. Il termine italianizzato di *rizzola* trova riscontro in diverse varianti dialettali *r'zulu*, *srulu*, *ursulu*, *'rsulu*, *rzulu* e con le relative forme diminutive; l'origine del termine ritengo possa derivare dalle varianti linguistiche: *orcio*, *orciolo*, *urciuolo*, *ursulu*, *'rsulu*, *srulu*, *r'zulu*.

La forma, sappiamo, è molto antica e trova raffronti nell'*oinokhoe* classica di cui moltissimi esemplari sono conservati nei nostri musei: *oinokhoai* corinzie, a vernice nera, a figure rosse, di *Gnathia*, ed altre ancora.

Si può fare un ulteriore salto indietro nel tempo. Vino e ceramica, infatti, sembrerebbero nati



(Fig. 6)

(Fig. 7)



assieme. La più antica testimonianza pare sia quella, risalente a ben 5500 anni fa, relativa ad un vaso, ritrovato in Iran, contenente del vino. Da allora un continuo connubio con contenitori ceramici per vari usi vinari. I grandi contenitori per conservare - le 'olle' - e quelli da trasporto - le 'anfore' vinarie -, testimoniate fin dalla tarda età micenea. Alcuni studiosi ritengono che le prime anfore avessero una bocca piccola, corpo ampio allungato e fondo a punta, per ricalcare la forma di precedenti otri di pelle di capra usate per trasportare il vino: un po' la forma della zampogna, tradizionale strumento musicale dei pastori.

Vi erano contenitori per mescolare tra i quali molto diffusi in età classica i "crateri". Secondo il mito, con le anfore il vino puro, nell'antichità molto alcolico, veniva versato dal dio Dioniso nel cratere per essere mescolato ad acqua (in rapporto 3:1) e reso così bevibile dall'uomo. Dal cratere il vino veniva preso con i vasi potori: *kotyle*, *skyphos*, tazza per bere con piccole anse laterali, *kylix*, tazza modellata al tornio con labbro sottile, anse orizzontali e piede usata nei simposi.

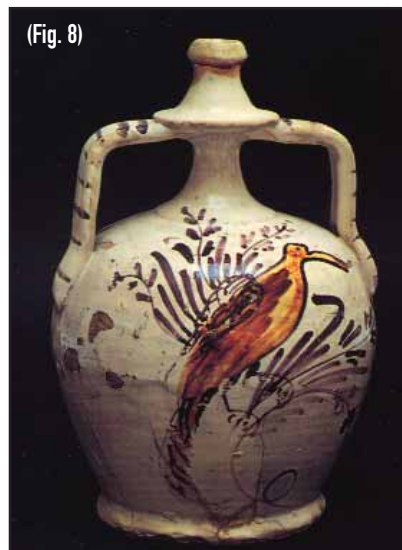
La forma del cratere è scomparsa nell'uso moderno. Mentre i grandi contenitori trovano riscontro nei grandi orci sia per l'olio, sia per il vino, da noi nelle tipica forma del *capasone*.

Dal capasone il vino veniva spillato nella *quartara*, una grossa brocca o *'rzulu* di circa 4-5 litri posta sulla *piatta*, basso contenitore aperto, per raccogliere le eventuali sgocciolate. Con la *quartara* si riempivano recipienti più piccoli per la conservazione, quali la *capuana*, un capasone di piccola dimensione usato anche per conservare altri tipi di liquidi e derrate, o il trimmone smaltato bianco, progenitore della damigiana in vetro, usata anche per conservare

aceto ed olio, e talvolta, nelle forme più piccole, per berci direttamente. Per il trasporto delle dosi giornaliere sul luogo del lavoro i contadini usavano contenitori facilmente trasportabili a forma di fiasca o bottiglia senza manici, il *pirettu*, o per lo più con due manici, variamente denominati, ma di cui il *cuccu* rappresenta la variante più diffusa (Fig. 8). Tipica è la broccia ad anello, secondo alcuni usata dai pellegrini, perché poteva essere facilmente appesa al basto dei muli. (Fig. 9) Per la tavola, venivano usati *vuca* e *'rzuli* di medie dimensioni, come abbiamo già detto; è bene ricordare, però, che i boccali, e specialmente quelli più grandi, dotati di coperchio con un frutto per pomo, erano usati anche per conservare biscotti, frutta secca ed altri alimenti.

Per i recipienti ceramici l'ingegno del figulo si è sforzato anche di apportare nei secoli varianti morfologiche e funzionali. Voglio qui ricordare l'anonimo figulo di fine '400 che "brevettò" un singolare sistema salvagocce per una brocca ritrovata negli scavi del Castello Svevo di Bari. Si tratta di una brocca monoansata di 20 cm di altezza, invetriata in verde intenso, con bocca trilobata sotto la quale un secondo labbro esterno e leggermente inclinato permette di raccogliere la goccia dal beccuccio e di riversare il liquido recuperato nuovamente nella brocca attraverso un piccolo foro all'altezza del collo. (Fig. 10) Tale accorgimento è talmente utile che ancora oggi viene applicato in un modernissimo salvagocce in plexiglas, da infilare nel collo della bottiglia di vino, caratterizzato da un doppio labbro, di cui quello più esterno ha appunto la funzione di raccogliere la goccia e di riportarla nella bottiglia quando riposta in posizione verticale.

(Fig. 8)



(Fig. 9)



(Fig. 10)



Più nota è la *rizzola a segreto*, detta comunemente *bevi se puoi* o *inganna contadino*, tipica forma pugliese. In questo caso il vino contenuto nella brocchetta non può essere versato nel bicchiere o bevuto direttamente, essendo il collo del contenitore traforato. Si può bere attraverso un boccaglio posto sul labbro superiore del vaso, a volte da individuare tra tanti simili: uno solo di essi è forato e permette il passaggio del vino, aspirandolo da un condotto nascosto che attraversa l'ansa della brocchetta e termina con un foro nella parte bassa interna del vaso. Ma questo non basta: aspirando vien fuori aria, perché il condotto ha un foro verso l'esterno, normalmente nascosto sotto l'ansa. Per bere, dunque, occorre conoscere i due segreti: l'esistenza del condotto nascosto e quella del foro, che otturato con le dita blocca l'aria esterna e permette finalmente l'aspirazione dell'agognato nettare di-vino. Tanti sono i ceramisti che ancora oggi riproducono il *bevi se puoi*, la brocchetta a segreto. Uno dei più antichi esemplari noti è conservato nel Museo provinciale Castromediano di Lecce ed è datato 1750. L'interesse di questo esemplare è dato da una lunga iscrizione, riportata sul corpo e disposta su due pagine affiancate, oltre alla data ed al nome del ceramista. L'iscrizione contiene dei versi, con inflessioni del dialetto salentino, che illustrano caratteristiche e finalità di questo gioco popolare: (Fig. 11)

*Da qui sopra
ventra il vino;
lo vedrete e
lo sentite e se bere volete
bisogna fatigar.*

*Cercarete e
trovarete quel
ingegno bello e
caro, ma se io non vi lo imparo
solo vento vi escerà.*

—————
S. Pietro in Lama - 1750

—————
*IO M(aestro) PIETRO
PASCALI*

I recipienti sin qui descritti erano di uso comune tra le persone meno abbienti. Tutt'altra cosa si poteva ritrovare sulle credenze e sulle mense dell'aristocrazia e della borghesia, dove la "faenza", cioè la maiolica fine ed artisticamente decorata, prendeva il posto della ceramica invetriata e della ingobbata, prodotti evidentemente più poveri. Le forme principali rimanevano le stesse, ma la qualità del manufatto era di gran lunga più raffinata e ricercata.

In ogni caso, indipendentemente dal destinatario e dalla qualità dei manufatti ceramici, il connubio tra ceramica e vino è stato strettissimo in tutte le fasi della vita dell'uomo e del vino: dalla pigiatura al mosto, dal mosto alla cantina; e, poi, il vino scorreva, ed idealmente continua a scorrere, dai capasoni nelle quartare, nei boccali e rizzuli; di ceramica in ceramica nel lungo scorrere del tempo.



(Fig. 11)

DIDASCALIE FIGURE • (Fig. 1). Laterza, Cantina Spagnola, interno. (Fig. 2). Laterza, cantina nella Chiesa rupestre di S. Caterina. (Fig. 3). Grottaglie, manufatti di *robba gialla*. (Fig. 4). Laterza, vaso in maiolica datato 1664. simile a capasone (Fig. 5). Laterza, *trimmone* in maiolica bianca. (Fig. 6). Laterza, brocchetta o *'rzulu* in maiolica di metà '800. (Fig. 7). Manduria, brocchetta in graffita policroma, sec. XVII. (Fig. 8). Gravina, *cuccu o trufulu* in maiolica policroma di fine '800. (Fig. 9). Grottaglie, borraccia ad anello di fine '800. (Fig. 10). Bari, Castello Svevo, brocca invetriata con salvagocce. (Arch. Fot. Sopr. PSAE Prov. Ba-Fg). (Fig. 11). Lecce, Museo Castromediano, *'rzulu* a segreto datato 1750.

Brindisi

in due colonne

il simbolo della città esposto in un museo: finalmente fruibile nella sua magnificenza il mistero delle colonne del porto...

Il cielo in una stanza. A Brindisi non hanno scomodato il bravissimo cantautore genovese: dal primo giorno di quest'anno hanno posto il simbolo della città, i rocchi delle colonne ed il capitello della superstite - meglio dire, dunque, ciò che resta del simbolo - in un museo perchè tutti potessero fruirla. E il cielo che c'entra? Semplice, in quel simbolo e mistero insieme che sono le colonne sul porto, vide giusto soltanto «l'ingenua musa popolare» - così la definì Nicola Vacca nel 1954 - che immaginando le colonne «tanto alte da sostenere la volta celeste», diceva in vernacolo: «*Abbasciu alla marina to colonne/ lu cielu ppuntidatu cu li canni*».

Due colonne, dicono i versi popolari, null'altro. È per la datazione, invece, per ciò che esse rappresentavano, che il dibattito si anima ancora e, proprio come ogni mistero che sia veramente tale, si pensa di conoscere tutto di esse, quando la certezza della sua essenza, è destinata ad essere solo intuita.

È dire che la questione non è di questi anni. Negli anni compresi tra il 1781-1786, ad esempio, quando Jean-Claude Richard abate di Saint-Non pubblicò a Parigi, riccamente illustrato, il suo *Voyage pittoresque ou description des royaumes de Naples et de Sicile*, parlando di Brindisi, scrisse che degli antichi fasti dell'epoca romana a Brindisi non vi era più nulla «se non gli avanzi di due colonne delle quali una sembra essere conservata per miracolo in quanto è perfettamente integra mentre della seconda non c'è che il piedistallo, con un



solo rocchio del fusto, rovesciato, a quanto pare, da un terremoto e che è rimasto come sospeso e messo di traverso sul suo plinto». Nulla disse, l'abate, sulla fine che aveva fatto l'altra colonna, ma vi aggiunse: «Queste due colonne di marmo bianco, alte cinquanta piedi, erano sproporzionate: il fusto della colonna è troppo alto per il suo diametro. Il capitello, poi, benché molto brutto, merita attenzione per il modo come è composto. Vi sono quattro figure di Nettuno come cariatidi a cia-

scun angolo; altrettante figure femminili occupano le facce dell'abaco ed otto tritoni a forma di volute sono ad ogni angolo. Questo singolare capitello era sormontato da un piedistallo che pare dovesse sostenere una statua e che oggi non sostiene che un brutto cornicione».

È andò oltre il nostro viaggiatore. «Sono state fatte varie ipotesi sull'uso e la funzione di queste colonne. Vi è chi ha pensato che fossero state erette per servire da faro al porto e questa idea è suffragata dal fatto che esse si trovano effettivamente in direzione del canale. Ma a parte il fatto che un faro si collocava normalmente nella parte più esterna del porto verso il mare, queste colonne, non essendo forate, sarebbero state scomodissime da usarsi per il servizio della lanterna». E con un'interrogativa retorica, Saint-Non aggiunse: «Non potrebbe invece trattarsi di un terminale (e questa sembra l'idea più verosimile) della via Appia che termina appunto a Brindisi?». Poi, per avvalorare ancor più il suo pensiero: «Non

si vede perché non si sarebbe potuto elevare - scrisse di seguito - un monumento alla estremità di questa via imperiale come se ne era innalzato uno a Roma per segnare la prima Pietra Miliare; specie poi in considerazione del fatto che Brindisi - osservò - era, da questa parte il confine dell'Impero e continuò per molto tempo ad essere il solo porto dell'Adriatico nel quale i Romani venivano ad imbarcarsi».

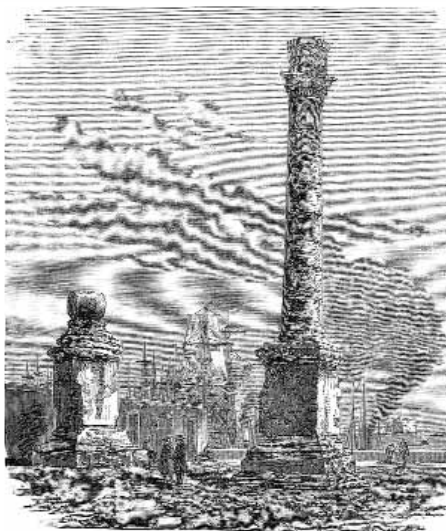


Fig. 96. — Brindisi: Le due colonne terminali della Via Appia.

Nelle sue parole, in realtà, l'abate di Saint-Non seminava a piene mani indizi per altre possibili interpretazioni, ma la teoria - potremmo dire oggi - del «da casello a casello», immaginando colonne sul porto di Brindisi e primo miliare della via Appia a Roma, come fine ed inizio della prima autostrada, affascinò geografi e storici.

Così, il prof. Gustavo Strafforello, ne *La patria. Geografia dell'Italia*, opera che, a fine Ottocento doveva contribuire, «fatta l'Italia, a fare gli Italiani», non esitò ad affermare: «Sopra un'eminenza in vicinanza del porto ergesi un'alta colonna in cipollino, con un ricco capitello ornato di teste di deità marine. Sopra uno zoccolo a fianco sorgeva un'altra colonna consimile, atterrata nel 1456 da un terremoto e venduta nel 1663 ai Leccesi, che vi innalzarono in cima (...) la statua di Sant'Oronzio. Una iscrizione incompiuta sulla colonna dice che questa fu rizzata nel secolo IX - aggiunse - da un Lupo Protospata, governatore bizantino, il quale ricostruì la città distrutta nel secolo X dai Saraceni. Vogliono alcuni sorgesse colà una porta trionfale - concluse -, che segnava il termine della regina delle strade militari romane, la famosa via Appia, la quale, muovendo dalla via dei Sepolcri alle porte di Roma, metteva capo a Brindisi, ove schiudevasi la via marittima all'Asia ed all'Africa».

È evidente, il «debito» di queste frasi dal Saint-Non e gli storici locali non furono certamente di aiuto a disvelare il mistero, perché, ad esempio, il canonico Pasquale Camassa, nella suo studio su *La romanità di Brindisi* del 1934, considerò quelle colonne come «il termine della via Appia» e per offrire un suo contributo interpretativo identificò nel capitello «Giove, Nettuno, Giunone e Anfitrite».

Venne, poi, la II guerra mondiale e la colonna fu smontata e quindi rimontata, per tornare nuovamente in restauro a fine millennio. Al rimontaggio si decise di sostituire un calco perché l'originale fosse custodito nel «Museo della colonna». E così è avvenuto, con rocchi e capitello superstite, che hanno fatto ingresso nel museo recandosi appresso il dolce fardello del loro mistero. Brindisi ha ingabbiato il proprio simbolo? La città ne abbisogna di nuovi? Ora una commissione di studiosi è al lavoro. «La città tenga conto della memoria storica, senza restarne vittima», ha chiesto il sindaco ai commissari

che devono occuparsi della «Collocazione di monumenti nel contesto storico di origine». E questi partono nel loro lavoro da alcune certezze, una delle quali riguarda la data della realizzazione della colonna, che avvenne tra «fine II-inizi III secolo d. C., probabilmente ai tempi di Settimio Severo». L'altra certezza, invece, riguarda la funzione. «Le colonne - ha detto il prof. Francesco D'Andria, archeologo dell'Università di Lecce - non sono "terminali della via Appia", piuttosto sono il "limes", segno tra la riva e il mare, che accomuna la realtà brindisina ad altre città, quali Baia, Pozzuoli». «Una "ripa portuense" - è stato sottolineato - in una città imperiale come Brindisi», le cui colonne servivano evidente a presentare la città di mare dal mare, protetta dalle deità marine «Quelle divinità con le alghe sulle guance non è che Ocheanos - ha riferito D'Andria - e la divinità femminile potrebbe essere Teti».

Ma Brindisi non è stata solo romana, è stata messapica e guardando al suo simbolo, troviamo, assieme alle colonne, la testa del cervo che, in una delle poche parole «che conosciamo dei Messapi, si dice "brenda" e qui rappresenta evidentemente il porto brindisino, notoriamente conosciuto avente forma di testa di cervo».

Quelle, dunque, sono le colonne del porto, che, rispettando anche il simbolo, riannodano il perenne destino di Brindisi al suo approdo ed al mare, verso il quale - come annotò già Varrone nelle sue *Res Rusticae* (II 6,5) mandrie di asini «trasportano dal Brindisino o dall'Apulia... olio o vino, o ancora grano o altri prodotti». Un destino, del resto, ben colto da D'Annunzio che, idealizzando il «destino di Brindisi», benché fosse partito da Gallipoli per recarsi verso l'*Ellade santa*, non poté fare a meno di scrivere: «...così sciolsi la vela/ coi compagni molto fidi/ in un'alba d'estate/ ventosa, dall'Apula riva/ erta una romana colonna/ io così navigai...».





Orazio di Venosa

(1° parte)

Il maggior cantore del vino di tutta la Latinità

A Quinto Orazio Flacco, il più illustre poeta dopo Virgilio dell'età augustea, spetta senz'altro la palma di maggior cantore del vino di tutta la Latinità.

Nacque a Venosa nell'Apulia nel 65 a.C. da padre liberto, un esattore delle aste pubbliche, che volle che il figlio frequentasse a Roma i migliori maestri del tempo, alla pari dei rampolli dell'alta società. Orazio è infatti fra i pochi letterati dell'età di Cesare e di Augusto di modeste condizioni sociali, salito ai vertici grazie alle virtù del proprio ingegno. Sui vent'anni frequentò il circolo epicureo di Sirone e Filodemo in Campania, insieme con Virgilio, poi si recò ad Atene a perfezionare gli studi filosofici, come era costume dei giovani di nobile famiglia. Mentre era ad Atene scoppiò la guerra civile fra Bruto e Cassio e i triumviri, ed egli si arruolò nell'esercito dei cesaricidi come *tribunus militum*. Non sappiamo bene le ragioni di tale scelta, ma forse egli seguì la tendenza più diffusa fra i giovani intellettuali seguaci delle scuole di filosofia, che vedevano nell'idealista Bruto il difensore della libertà contro la tirannide.

Dopo la battaglia di Filippi del 42 a.C. Orazio poté tornare in Italia grazie all'amnistia dell'anno seguente e dovette adattarsi a fare lo scrivano (*scriba quaestorius*) per vivere, in quanto tra l'altro gli erano stati confiscati i beni paterni. La prima produzione letteraria attirò su di sé l'attenzione di Mecenate, al quale fu presentato dagli amici Virgilio e Vario, nel 38 a.C.

Dopo un breve periodo di prova fu accolto



Q. HORATIVS FLACCVS
Me doctorum edere praemia frontium Dis miscent superis
Ex Numismate in Thesaur. Christiane Reginae Aug.

nel circolo di Mecenate e qui con Virgilio divenne fra i suoi maggiori animatori dando un notevole contributo alla "politica culturale" propugnata a favore del regime augusteo. Ben presto Orazio divenne amico e confidente di Mecenate che gli fece dono di una villa in Sabina, che fu per lui un rifugio dalle noie e dalle brighe della vita cittadina. Con Mecenate Orazio ebbe rapporti di sincera amicizia, nonostante il dis-

livello della posizione sociale e seppe mantenere il giusto equilibrio tra l'ossequio e l'indipendenza. Col passare degli anni crescono in Orazio il desiderio dell'isolamento e della meditazione interiore, il fastidio dei doveri, delle convenzioni sociali e della vita della metropoli, desiderando chiudere i suoi giorni o a Tivoli o a Taranto. Morì nell'8 a. C., due mesi dopo la morte di Mecenate.

Vasta e di grande spessore è la produzione letteraria di Orazio, che comprende gli **Epodi**, le **Satire**, le **Odi**, le **Epistole**, il **Carpe Secolare**.

Senza entrare nel merito di tutta la produzione (che meriterebbe altro spazio e altro tempo), valga almeno sottolineare che la fama di Orazio è legata essenzialmente alle **Satire** e alle **Odi**, due raccolte che consegnano ai posteri l'immagine di un poeta colto, raffinato, amante del bello e del nobile, capace di anteporre (nonostante tutto) i tesori dello spirito a quelli materiali, di interpretare i fatti della vita con aristocratico distacco e di lasciarci un messaggio indelebile di equili-

brio e di saggezza (quella che i Greci chiamavano **metriòtes**).

Cìò che inoltre rende accattivante la lettura di Orazio a distanza di tanti secoli, oltre ai motivi ideologici, filosofici, culturali, letterari, è la **sfera autobiografica**, che trova nei suoi versi un adeguato risalto e ci permette di confrontarci (novità, questa, assai rilevante nell'ambito della letteratura latina) con un letterato, che racconta serenamente di sé e della sua vita, delle sue virtù e i suoi difetti, degli ideali e le quotidiane miserie, le tensioni e le debolezze. Insomma, un interlocutore amabile e colto, pronto al dialogo sia su temi impegnativi, come il confronto tra il temporale e l'eterno, l'amore e l'amicizia, il valore e il significato della poesia, il senso della storia, sia su temi più comuni, come i fastidi della vita cittadina, le noie degli immancabili rompiscatole, i disagi dei viaggi, i piaceri della buona tavola e del sesso, il godimento di una conversazione amena, di un bel paesaggio o del focolare domestico...

Ma, a proposito di vino (e di tutto ciò che ruota intorno), è soprattutto nelle **Odi**, che Orazio affronta più diffusamente l'argomento in termini di qualità e di quantità, nonché di coinvolgimento culturale ed emotivo.

La produzione di carattere enoico è molto vasta, a conferma di un reale interesse dell'autore per il mondo del vino, il suo significato e le sue implicazioni, al punto che escludere dal nostro orizzonte tale tema significherebbe oscurare alcune delle sue più feconde intuizioni intellettuali ed umane.

Orazio, dopo aver composto gli Epodi e le Satire, attese in tempi diversi alla stesura dei **Carmina** (vale a dire le **Odi**): un'opera che fonde temi di carattere lirico e 'civile' in senso lato. I modelli a cui il poeta venosino si ispira sono essenzialmente **Alceo** e

Pindaro: il primo, che seppe unire amore e passione politica; il secondo, che poetò riconoscendo alla poesia un ruolo profetico, 'sublime', di vero e proprio vaticinio.

Orazio era convinto di aver innalzato con le **Odi** un monumento «più duraturo del bronzo», ma non riscosse quel consenso che egli si aspettava e dovranno passare molti secoli prima che la sua poesia venga riconosciuta e apprezzata.

Nell'ode a Leucònoe incontriamo, accanto al tema consolatorio del vino, uno dei cardini del pensiero oraziano, il noto **carpe diem**, con cui il poeta invita l'uomo a «cogliere l'attimo fuggente», a godere cioè della libertà e pienezza del momento di fronte all'ineluttabile trascorrere del tempo:

«Tu, o Leucònoe, non devi chiedere quale termine gli dèi abbiano assegnato alla mia e alla tua vita. Non è lecito saperlo. Non consultare perciò la càbala babilonese. Quanto è meglio accettare in pace qualunque cosa accadrà, sia che Giove ci abbia assegnato molti inverni o sia questo l'ultimo che sfianca il mar Tirreno contro le opposte scogliere. Sii saggia, filtra i vini e non dare spazio ad una lunga speranza. Mentre parliamo il tempo invidioso sarà già passato: cogli l'attimo fuggente, senza riporre alcuna fiducia nel domani.»

Il vino è per Orazio un ottimo mezzo per scacciare la tristezza e i rigori dell'inverno se in un'altra ode molto famosa così recita:

«Guarda come il monte Soratte si erge bianco per l'alta neve e le selve affaticate non ne reggono più il peso, e i fiumi si sono bloccati per il gelo pungente! Sciogli il freddo, o Taliarco, aggiungendo abbondante legna sul fuoco, e mesci prodigo il vino di quattro anni dall'anfora sabina a due manici. Lascia il resto agli dèi...» (U. Bellocchi).



...ciò che rende accattivante la lettura di Orazio, a distanza di tanti secoli, è la sfera autobiografica...

L'ultimo *faber* dei tempi *moderni*...

il mondo di Pietro Guida, scultore.

Se qualcuno chiedesse - non solo a me che ho dimesticato con le cose dell'arte - chi tra gli artisti pugliesi e meridionali si possa identificare con la scultura, quasi unanime sarebbe l'indicazione di Pietro Guida. Una notorietà convalidata da lunghi anni di intensa attività e dalla caparbia volontà di essere quello che poi è diventato: un punto di riferimento per gli artisti, i critici e gli operatori nel campo dell'arte.

Guida è uno scultore nel senso più pieno del termine. Modella la creta e il cemento, sborza la pietra, lavora il ferro e l'acciaio con la mente e con il cuore, con le braccia e le mani, con la punta estrema delle dita. Persino i disegni preliminari, che trovi disseminati nel suo studio, sprigionano una intrinseca plasticità, prefigurano, e sono già, quasi scultura.

A ottant'anni o poco più (ma non li dimostra) è ancora attivissimo, la testa ancora piena di progetti e di nuove iniziative. La sua casa di Manduria, appena fuori città sulla via per Francavilla, è un laboratorio straordinario dove trovi di tutto: i disegni preparatori di cui prima si è detto, innumerevoli bozzetti di ogni tipo e dimensione, opere *in*



fieri, vecchie sculture più o meno deteriorate, il tutto mescolato ai materiali ed agli attrezzi di un lavoro faticoso e duro com'è quello dello scultore, l'ultimo *faber* dei tempi moderni. Perché le sculture di Guida non prevedono, se non in minima parte, l'ausilio delle tecnologie, si realizzano "a braccia", con modalità trasmesse nel corso dei secoli e con-

validate sempre dalla tradizione.

Sotto la sua casa, in uno scantinato, vi è una sorta di *foyer* dove è alloggiata la sua privatissima galleria d'arte. Qui ha sistemato le sue opere ultime, le più elaborate e significative, le "grandi opere" che vanno studiate per definire le motivazioni ideologiche e il *modus operandi* di uno scultore che ha segnato la storia dell'arte pugliese e meridionale per oltre mezzo secolo.

Pietro Guida, campano *doc* (non riesce ancora a smaltire l'inconfondibile accento napoletano!), è approdato in Puglia più di cinquant'anni fa.

Nato nel 1921 a Santa Maria Capua Vetere, si è fatto le ossa a Napoli, all'Accademia di Belle Arti, con il suo maestro Monteleone, uno scultore di buon mestiere che

gli ha insegnato i rudimenti dell'arte. A Napoli, nel 1947, fece le sue prime esperienze, aderendo al "Gruppo Sud" promosso da Raffaello Causa. Subito dopo fu in Puglia, dove ha insegnato all'Accademia di Lecce e poi, come direttore, al Liceo Artistico di Taranto. Questo spiega, anche, la larga popolarità che Guida riscuote fra i giovani che praticano (o cercano di praticare) la difficile arte della scultura.

Per quanto mi riguarda, ho conosciuto Pietro Guida a metà degli anni '60 del secolo appena trascorso. A quel tempo un gruppo di operatori culturali (oltre a me, Pietro Marino, Franco Sossi, Michele Perfetti e pochissimi altri) stavano avviando a Massafra un grande progetto per il rinnovamento delle arti in Puglia. Si aprirono dibattiti su un largo fronte che comprendeva le arti visuali, la letteratura, il cinema, si allacciarono rapporti a livello nazionale ed internazionale, si organizzarono mostre tematiche, fra cui nel 1967 quella sull' "arte programmata" che trasferiva il discorso dello strutturalismo nell'attualità (culturale, socio-economica) di quegli anni, che stavano registrando incredibili trasformazioni nella mentalità, nel costume, nei modi di vita.

Guida, che seguiva con attenzione i movimenti di cultura avanzata dilaganti, allora, in Europa e in America, aderì con entusiasmo a queste tendenze. Presentò alla mostra **Forme spazio strutture** un grande "sole" rotondo, costituito da lastre di ferro ondulate saldate fra loro e costruite, come le altre opere, all'interno dell'Italsider, il neonato stabilimento siderurgico di Taranto: uno splendido manufatto in cui si condensava spirito geometrico e plasticità.

Tra me e Guida si è istituito, da allora, un rapporto di solida amicizia, che è persistita indenne con il trascorrere degli anni. Quando mi sposai, nel 1969, egli – oltre a "progettare" una avveniristica torta di nozze – organizzò per me e la mia giovane sposa una bella mostra di "opere costruite", aperta a Massafra due giorni prima del matrimonio.

I visitatori si aggiravano stupefatti fra quelle enormi strutture di metallo (alte quasi tre metri) che, attraverso percorsi incantati, creavano labirintici *environnements*. Scrisse, come presentazione nel piccolo catalogo, una bella lettera agli sposi spiegando le ragioni del suo "omaggio", che costituiva non solo un gesto di affettuosa amicizia, ma attestava il tangibile apprezzamento per il comune lavoro che si stava compiendo per lo svecchiamento del gusto e del costume.

Ho poi seguito con interesse ed attenzione i suoi (non frequenti) passaggi di tendenza e ho condiviso il suo ritorno alla scultura di tradizione.

D'altra parte l'usura delle avanguardie che avevano imperversato in Italia e fuori dal dopoguerra alla fine degli anni '70, con la ricerca sempre più esasperata delle novità ad ogni costo, aveva indotto molti operatori tra i più avvertiti ad un ripensamento, ad una riflessione sulle ragioni dell'arte, sulle sue incidenze – culturali, sociali – nella vita individuale e collettiva, sui complessi rapporti che l'arte istituisce, con la sua enorme forza di suggestione, con l'uomo e con l'ambiente.

Fra questi operatori, vi era anche Pietro Guida. Il totale rifiuto delle forme concrete, la negazione della realtà, l'astrattezza delle raffigurazioni contrastava con la solidità del suo carattere e delle sue convinzioni, con la sua formazione artistica e professionale.

Guida riprese il suo cammino di scultore da dove l'aveva lasciato prima del suo innamoramento per l'arte di avanguardia, una parentesi nella sua lunga attività di operatore artistico.

Arturo Martini e, in parte, Marino Marini tornarono ad essere i suoi modelli. Nella grande mostra del 1997 a Lecce, nel castello di Carlo V, e in quella più recente di Taranto del 2002 la vitalità prorompente di Guida, la corposa consistenza delle sue sculture, la sua capacità di rendere plasticamente figure, situazioni e ambienti (i ginnasti e le ballerine, le prigioni,





il passeggio, il riposo degli anziani, il ballo) esplosero in maniera straordinaria.

Oggi le sue qualità di scultore si sono - se possibile - ancor più affinate nella espressività dei volti e degli atteggiamenti, nella scioltezza dei movimenti, nella compattezza delle composizioni.

Guida è lo scultore della quotidianità, ma contro ogni pregiudizio riesce pure ad affrontare argomenti e titoli che sembrano preclusi all'arte moderna, come i temi sacri, per esempio, o quelli mitologici. Il grande crocifisso esprime il dolore e la sofferenza e, con la nitidezza delle forme, già prelude alla resurrezione. Il Minotauro e le fanciulle. Il mito di Prometeo, che diede all'uomo il fuoco, incentivo al progresso ed alla civiltà, con il sacrificio di se stesso.

È chiaro che le opere

di Guida, nella loro impostazione e costruzione, rispondono ai canoni propri della scultura del '900 (ho già ricordato Martini e Marini), ma presentano anche, nelle posizioni e nei movimenti impressi alle figure, sottili riferimenti alla plasticità berniniana, senza gli aspetti leziosi e caricati della statuaria barocca: sono citazioni appena accennate, che però lo scultore ha inteso in ogni modo far rilevare.

Non credo che Guida, nella sua multidecennale attività, abbia trattato se non di strarso il tema del vino: sull'ultimo numero della rivista "Portofranco" è riprodotto un disegno del 2003, bellissimo, che rappresenta «L'ebbrezza di Noè», che l'autore non ricorda neppure di aver fatto. C'è da augurarsi, comunque, che da ora in poi egli riserbi al vino e alla sua storia una parte della sua attività di scultore e di disegnatore, in una città come Manduria, oggi sua patria di adozione, che è diventata a giusta ragione la capitale del Primitivo.

E, alla fine di questa nota, un ultimo auspicio. Io credo sia il momento che tutta l'opera di Guida venga storicizzata in una grande mostra antologica accompagnata da un catalogo-monografia (una iniziativa che credo sia da qualche parte già in programma), per dare un adeguato riconoscimento e il giusto premio ad una vita tutta spesa per la diffusione dell'arte e della cultura.



L'evoluzione dei vini in bottiglia

L'influenza dell'ambiente...

Molto spesso viene posta moltissima attenzione nella preparazione dei vini seguendo con scrupolo tutte le fasi che vanno dalla pigiatura all'imbottigliamento, e viceversa, ci si dimentica di considerare con la dovuta accuratezza la futura evoluzione del vino, quasi che la messa in bottiglia rappresenti la fine dell'influenza del produttore sulla qualità del prodotto. Come è a tutti noto spesso intercorrono diversi mesi, a volte anche anni, tra l'imbottigliamento e la mescolta di un vino, ma cosa accade durante questo periodo?



Cons. Prod. Vini - Magazzino termocondizionato per l'affinamento del vino in bottiglia.

È un fatto accertato da tutto il mondo enologico che, soprattutto nei vini rossi in bottiglia, avvengono una serie di modificazioni, che completando l'affinamento determinano un miglioramento qualitativo.

Numerosi sono i fattori che vanno a condizionare quest'evoluzione, alcuni sono legati alla tipologia del vino, al vitigno d'origine, alle modalità di vinificazione e di affinamento ante-imbottigliamento; altri sono legati alle condizioni di messa in bottiglia e di conservazione.

Non voglio dilungarmi oltre con le considerazioni sulle tecnologie nella preparazione dei vini, per questo esistono diversi trattati di enologia, viceversa mi concentrerò maggiormente sui fattori chimico-fisici ed ambientali che vanno a condizionare la maturazione del vino dopo il suo imbottigliamento.

Il primo fattore da tenere presente è la durata della conservazione, diciamo subito che tutti i vini presentano una modalità evolutiva che potremmo definire «la parabola dell'affinamento»; questo significa che la qualità del vino aumenta con il tempo fino a raggiungere un apice per poi fatalmente decrescere. L'ampiezza di questa parabola è molto variabile (dai 2 ad oltre 10 anni) ed è funzione del vitigno e delle tecniche enologiche applicate.

Se su questo aspetto esistono diverse notizie bibliografiche di origine Francese, viceversa, troppo poche risultano le indicazioni a livello nazionale, forse sarebbe necessario che qualche ricercatore o qualche consorzio di produttori indagasse a fondo su questo punto per fornire maggiori indica-

zioni sia ai consumatori che ai tecnici.

Grossa importanza viene da sempre data dagli enologi al sistema di chiusura: il tappo. Non a caso esistono numerosi riferimenti in letteratura su questo argomento, ai quali rimandiamo, nel nostro contesto ci preme rilevare come una conseguenza della tappatura sia la formazione all'interno della bottiglia di un ambiente riducente.

I fenomeni organolettici che si verificano in questo ambiente derivano dal basso potenziale ossido-riduttivo ivi presente, il quale favorisce la formazione dei profumi terziari. In questo senso potremmo affermare che nella bottiglia viene ultimato quel processo che era iniziato nel precedente affinamento del vino in grossi recipienti. Dal punto di vista chimico-fisico si completano quelle reazioni di polimerizzazione e di condensazione che avvengono tra tannini e antociani che vanno a rendere il vino più morbido, rotondo più strutturato.

Allo stesso tempo compaiono anche delle modificazioni visive a riguardo del colore che passa dalle tonalità rosso-violacee a tonalità rosso-aranciato. In condizioni identiche di con-

servazione questo tipo di evoluzione varia più o meno rapidamente a seconda del corredo polifenolico del vino.

Il colore risulta quindi essere un'indicatore del grado di evoluzione del vino tant'è che spesso si associa ad un colore mattonato del vino una "maturazione" eccessiva del vino tanto da definirlo con i termini di "passato", "ossidato", "maderizzato".

Come in quasi tutti i fenomeni chimico-fisici la temperatura influisce sulla rapidità con cui avvengono tali reazioni: a temperature inferiori ai 10 °C l'evoluzione è ritardata mentre a temperature superiori ai 20°C si ha un'accelerazione eccessiva con un detrimento qualitativo spiccato. Per queste ragioni è normalmente consigliata una temperatura di 15-18°C.

Non va neanche sottovalutato che, se la bottiglia subisce sbalzi di temperatura tra estate ed inverno, viene modificato il volume del liquido con conseguente deleterio richiamo di aria (ossigeno) dall'esterno che va a modificare l'ambiente riducente che si era creato.

Come in quasi tutti i fenomeni chimico-fisici, la temperatura influisce sulla rapidità con cui avvengono le reazioni...

Altro effetto negativo può essere provocato dalla luce, soprattutto se si parla di bottiglie di vetro bianco esposte

direttamente alle radiazioni solari, caso in verità più frequente nei negozi che nelle cantine, in quanto la luce funge da catalizzatore e provoca una rapida evoluzione del vino con comparsa di alterazioni aromatiche. È per questo che - ormai da tempo - vengono impiegate bot-



tiglie colorate in grado di schermare in modo adeguato il prodotto.

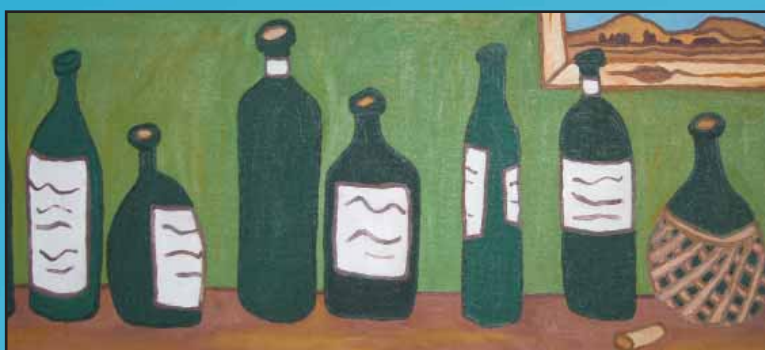
L'umidità degli ambienti può influenzare l'evoluzione dei vini in quanto deve assicurare la tenuta dei tappi che è, come abbiamo visto, condizione necessaria per garantire l'instaurarsi di un ambiente riducente. Viceversa un'eccesso di umidità può comportare dei danni alle etichette con formazione di muffe sulla superficie o con il loro distacco.

La posizione della bottiglia può giocare un ruolo sulla maturazione dei vini in quanto determina la morbidezza del sughero e quindi la sua tenuta, si consiglia di porre la bottiglia in posizione coricata dopo alcune ore dall'imbottigliamento per consentire l'adattamento del tappo al collo della bottiglia ed evitare così il trafilamento del liquido.

Da ultimo non vanno sottovalutate le vibrazioni, un aspetto assolutamente noto a chi si occupa di edilizia enologica, poiché la presenza di questo elemento può porre in sospensione i depositi che si formano nel corso dell'evoluzione dei vini, motivo per

cui le bottaie venivano posizionate lontano dai macchinari enologici che con il loro funzionamento diventavano potenziali causa di detto fenomeno.

Spero che queste mie brevi considerazioni abbiano contribuito a dipanare alcune perplessità relative a come devono essere conservati i vini rossi una volta imbottigliati.



Bibliografia.

T. De Rosa . Tecnologia dei vini rossi. AeB. Brescia. 1983

P. Ribéreau-Gayon et al. Trattato di Enologia. Edagricole . Bologna 2003

V. Mazzoleni et. Al. Manuale d'uso sulle tecniche di tappatura delle bottiglie di vino. Area Science Park. Trieste 2001

C. Flanzy. (Enologie. Tec & Doc. Parigi. 1998





Luca Maroni

il Media del Vino

«il fruitore di oggi vuole capire, conoscere quanto più possibile la tecnica del vino!»

ALCEO Salentino incontra Luca Maroni, analista sensoriale e degustatore professionista che da venti anni arricchisce, fa discutere e sconvolge il mondo della critica enologica.

Oltre 123.000 i vini da lui degustati dal 1988 ad oggi con attenzione, esigenza, passione.

Signor Luca Maroni, cominciamo dal principio. Qual è stato il suo primo approccio al vino? È vero che era astemio?

Ero astemio sino ai 23 anni dacché non gradivo un vino potente, ma non morbido; vigoroso, ma non pienamente pulito. Concentrato, ma non avvolgente, suadente perché pulito e vivo. Insomma, sino al 1984 i vini si presentavano ai sensi dei bevitori davvero ostici e non rappresentativi del frutto, della stupenda e profumosa uva di base.

Come è cominciata la sua collaborazione con Luigi Veronelli? Cosa l'ha colpita di lui?



Gli scrissi una lettera da appassionato, proponendomi come scrittore di vino nel 1987. Di lui mi colpì la traboccante umanità, il lirismo del suo descrivere il sentire, il suo smisurato amore per il buono.

Lei è uno dei maggiori esperti di vino a 360°, dalla degustazione alla creazione di una metodologia applicata, dalla comunicazione mediante la pubblica-

zione di testi specialistici del settore (*Guida dei Vini Italiani, Amare il Vino*, etc.), alla realizzazione di grandi eventi (*Sensofwine* a Roma e New York), svolge attività di docenza sul proprio metodo di degustazione presso i più prestigiosi operatori istituzionali e, di recente, l'ideazione e conduzione di "Piacere Vino" una trasmissione alla scoperta del *made in Italy* enologico per *ALICE Canale 416 di Sky* e tanto ancora. Da qualche anno il consumatore è il protagonista del mercato ed è sempre più pre-

parato, ma cosa ha realmente bisogno di leggere o vedere il fruitore di oggi?

Il fruitore di oggi vuol capire come funziona. Vuole conoscere quanto più possibile la tecnica del vino per amarlo e apprezzarlo sempre di più consumandone di meno. Vuol essere da solo in grado di capire in cosa consiste e come misurare la qualità del vino nel suo bicchiere.

Cosa è per lei la degustazione di un vino e come con il suo metodo, *il teorema del vino-frutto*, determina la qualità di un vino?

La qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore, effetto della sua composizione analitica assolutamente virtuosa. Tre i parametri che determinano detta qualità: la consistenza, l'equilibrio, l'integrità del gusto-aroma del vino. La consistenza è il volume espressivo del vino, determinato dalla sua ricchezza in estratto secco; l'aspetto quantitativo della qualità, la persistenza e la longevità potenziale del vino. L'equilibrio è l'armonia fra i componenti, l'opportuno dosaggio fra le sostanze compositive tale che il gusto del vino risulti all'assaggio tanto morbido quanto acido e amaro. L'integrità è l'assenza nel gusto-aroma del vino di difetti di trasformazione enologica (sulfureo, acetoso, lattoso, svanito, legnoso) e di ossidazione. La qualità, la purezza, la fragranza dei componenti del vino, la caratura tecnica e la

...Tanto più è equilibrato e integro il gusto del vino in esame, tanto più piacevole il suo gusto-aroma, tanto più alta la sua valutazione organolettica e compositiva.



longevità potenziale del vino.

Tanto più consistente, equilibrato e integro il gusto del vino in esame, tanta più alta la sua qualità organolettica e compositiva. La valutazione dell'Indice di Piacevolezza (IP) di qualsiasi vino si ottiene allora assegnando un punteggio da 1 a 33 ad ognuno dei 3 parametri determinanti la qualità: consistenza, equilibrio, integrità.

$$IP\ MAX = 99 = C\ 33 + E\ 33 + I\ 33$$

Considerazioni di carattere generale sui tre parametri determinanti la qualità del vino...

1) I 3 parametri determinanti la qualità del vino non sono puramente teorici ma analiticamente misurabili (per mezzo di titolazione in laboratorio dei relativi agenti chimico-fisici compositivi).

2) Ognuno dei tre parametri concorre in maniera identica (il 33,33%) alla determinazione della qualità-piacevolezza-fruttosità assoluta di qualsiasi vino.

3) Nessuno dei tre parametri fondamentali determina da solo la qualità-piacevolezza-fruttosità di un vino. Un vino è di qualità, ha alto indice di piacevolezza, se è allo stesso tempo assai consistente, equilibrato ed integro.

4) Nessuno dei tre parametri fondamentali determina da solo la spiacevolezza, disqualità, non fruttosità di un vino. Un vino ha indice di piacevolezza molto basso se è allo stesso tempo poco consistente,



Uomini di Vini



poco equilibrato e poco integro.

5) Il livello di ciascuno dei 3 parametri organolettici fondamentali è fissato una volta per tutte - dal produttore - con il definitivo imbottigliamento del vino. Con il trascorrere del tempo la consistenza e l'equilibrio di qualsiasi vino risultano stabili con lieve tendenza alla diminuzione; l'integrità intesa come pulizia è stabile, in diminuzione lenta ma progressiva, la novità, ovvero l'integrità ossidativa.

Vino e territorio, un binomio obbligato per la qualità?

Si, ma basta con il comunicare che il proprio è il vino del territorio: vorrei conoscere un produttore che affermi che quello che produce è un vino che NON rappresenta il proprio territorio. Basta di usare questa parola vacua come la sorgiva della qualità del vino. È invece opportuno comunicare e illustrare come il proprio territorio caratterizza inimitabilmente il proprio vino. Occorre comunicare le peculiarità oggettivamente trasmesse alla varietà tipica della zona dai possedimenti x del produttore e con i fattori pedoclimatici z ivi insistenti. Verità, non chiacchiere acriticamente ripetute.

In una sua recente ricerca ha individuato un prezioso ed antico vigneto in Milano, quello di Leonardo da Vinci, ancora oggi forse recuperabile, in pieno centro storico della città. Quale, in sintesi, il nesso tra la città di Milano ed il vino?

Quando in occasione della prima edizione della Fiera Miwine si è trattato di rinvenire nel passato una traccia d'un eventuale rapporto tra la città di Milano e il vino, stupefacente la mia, la nostra sorpresa nell'apprendere la verità storica riportata a seguire.

Il 26 aprile 1499, Lodovico il Moro firma un

atto di donazione a favore di Leonardo da Vinci che ha da poco concluso l'Ultima Cena. Si tratta della cessione in proprietà d'una vigna presso Porta Vercellina, il quartiere a pochi passi da Santa Maria delle Grazie dove Leonardo aveva il suo laboratorio a Milano, e vicino al luogo in cui l'artista stava lavorando alla costruzione d'una casa signorile. A questa vigna Leonardo resterà sempre legato seguen-

...basta comunicare che il proprio vino è il vino del territorio. Vorrei conoscere un produttore che affermi che il vino che produce NON rappresenta il proprio territorio.

done le vicende con sollecitudine, pur nelle continue peregrinazioni degli anni successivi. Del resto si trattava di tempi tormentati che non consentivano certo un placido godimento di quella proprietà. Nello stesso anno infatti Luigi XII° caccia il Moro e inizia un lungo contenzioso legale successivo all'imposizione delle leggi francesi che si

concluderà solo nell'aprile del 1507, quando a Leonardo viene definitivamente riconosciuto il diritto di proprietà su quelli che nella tradizione diventeranno: "Gli Orti di Leonardo".

Di quanta considerazione avesse Leonardo per questa vigna, testimoniano non solo l'attenzione alle vicende legali, ma anche le sue visite, ancora nel 1508-9, quando ormai l'artista è vicino ai sessanta anni e comincia ad accusare i malanni che gli impediranno più tardi di esercitare la pittura e il disegno con la facilità di sempre.

Segno ancora più decisivo dell'affetto del Genio per questo Suo vigneto in Milano, la citazione esplicita nel testamento redatto il 19 aprile 1519. Si tratta dell'ultimo gesto pubblico di Leonardo che morirà il 2 maggio dello stesso anno. Il lascito è a favore del Salai che "chon Giovan-Francesco de Melzi" lo aveva seguito al castello di Cloux in Amboise, dove Leonardo aveva trascorso gli ultimi anni sotto la protezione di Francesco I° di Francia. Il fatto che al Suo più intimo compagno di vita Leonardo destinasse esplicitamente la vigna testimonia quanto la tenesse cara e ne consideras-

se il valore. Ecco allora che la giunzione fra Milano e il vino non deve essere fantasiosamente costruita, essa infatti risulta storicamente affermata a uno stadio d'altezza e profondità universalmente insuperabile e perciò ineguagliabile.

L'enoturismo è la nuova sfida per i territori a vocazione vitivinicola del meridione?

Più che la sfida è la realtà economica del benessere futuro. Ma qui oltre ai produttori che hanno fatto già la loro parte (rischiando in proprio ed investendo con coraggio) occorre uno sforzo indefesso delle Istituzioni: un piano Marshall per la realizzazione d'infrastrutture ricettive turistiche enogastronomiche. Affinché le magnifiche sorgive produttive specie nel Sud non brillino come cattedrali nel deserto occorre qualificare gli alberghi, i ristoranti, le gastronomie e tutte le cellule produttive agroalimentari della zona produttiva. Come è nato il Chiantishire? Ove poggia il miracolo delle Langhe? Sulla qualità del complesso ricettivo eno-gastronomico complessivo di un dato distretto.

Il vino italiano è davvero così importante? E quale è il ruolo del Sud nel panorama enoico italiano?

Il vino italiano è lo spirito in essenza pura della terra e dell'essere italiano. Questo con uno sguardo lo capiscono gli stranieri, i quali soggiacciono annichilati di fronte alla grandezza intuitiva di tale sua pulsante aura. In detta ottica il

Sud è l'anima più calda della nostra classica e lirica vena d'umanità italiana.

Quali i punti di forza e quali di criticità dei vini del Sud e del Primitivo di Manduria in particolare?

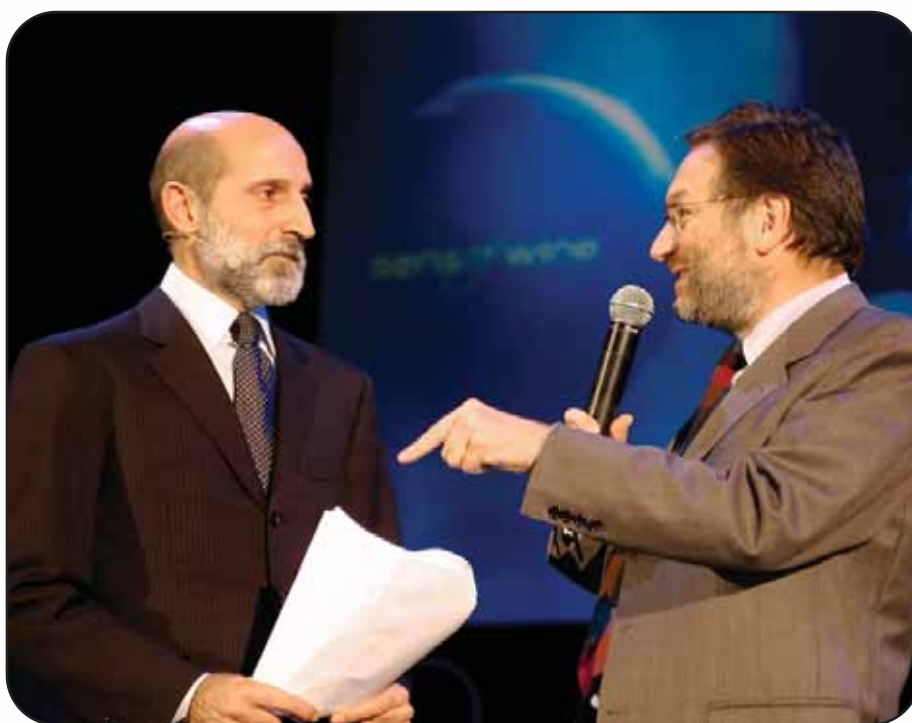
Forza è potenza, consistenza e grandiosità d'espressione. Debolezza è liquorosità, sovraturazione, lentezza enologica nello sviluppo e nella trasformazione: ossidazione. Il Primitivo è emblematico: quelli di ieri aranciati e ossidantisi allo sguardo, quelli di oggi bluastri, come massi longevi e di persistenza e di turgore polposamente vivi.

Quali sono i vini che le piacciono e quelli che Luca Maroni avrebbe voluto produrre?

Mi piacciono quei vini che senti il loro aroma.. e per il frutto, per la pulizia, per la mirabile piacevolezza del loro profumoso effluvio, in essi la natura, armoniosa, subitanea si promana sovrana.

Chiudiamo - come consuetudine di questa rubrica - con una frase: cos'è il vino per Luca Maroni?

Quel che ci è spirito a noi, a noi c'è spirito.





di Giuseppe MAZZARINO

Storia della Gastronomia

(1° parte)

La tavola dei Romani.

Gastronomia e banchetto nell'Impero Romano.

La cucina assurge ad arte autonoma, svincolata dalle necessità nutrizionali e laicizzata rispetto alla sacralità del banchetto e delle libazioni, nell'intenso periodo che vede a Roma il trapasso tra la Repubblica e l'Impero.

Non che fossero mancati in epoche ed aree geopolitiche differenti ghiottoni e raffinati gastronomi (chè anzi da questo punto di vista la Magna Grecia aveva raggiunto l'acme, e a tale cucina si ispirarono poi i *gastromanes* greci e romani): è però a Roma che l'*ars magirica* (la culinaria, diremmo noi) diventa assoluta, fino a trascendere nella perversione vomitoria, il mangiare senza nutrirsi, per il solo gusto di assaporare le portate e i vini e di godere del banchetto, delle esibizioni delle flautiste e delle danzatrici, delle più o meno dotte conversazioni. Diventa, insomma, una gastronomia «astratta».

Una estrema raffinatezza culinaria si accoppiò ad una accurata regia, quasi teatrale, del banchetto, a partire dai letti *tricliniari*, dagli addobbi delle sale e dal vasellame di pregio fino a comprendere veri e propri spettacoli.

Il poco che ci rimane di questa

grande cucina è affidato alla satira di poeti affamati o di aristocratici che disprezzavano le

ostentazioni da *nouveaux riches* di troppi *homines novi*: quindi ci è tramandato caricaturalmente. I nomi sono noti: Marziale, Orazio, Catullo, Giovenale ed il grandissimo Petronio. Altro possiamo desumere da trattati di medicina o di agricoltura o da vere e proprie enciclopedie (Cato, Plinio, Varrone, Columella, Celso, Galeno), da leggi suntuarie (che riguardavano restrizioni alimentari, parenti dei nostri provvedimenti di austerità, come una *lex Aemilia* che proibiva, inapplicata, il consumo, anche privato, di frutti di mare e ghirì, per i quali ultimi i Romani - che li allevavano ed

ostentazioni da *nouveaux riches* di troppi *homines novi*: quindi ci è tramandato caricaturalmente. I nomi sono noti: Marziale, Orazio, Catullo, Giovenale ed il grandissimo Petronio. Altro possiamo desumere da trattati di medicina o di agricoltura o da vere e proprie enciclopedie (Cato, Plinio, Varrone, Colu-

mella, Celso, Galeno), da leggi suntuarie (che riguardavano restrizioni alimentari, parenti dei nostri provvedimenti di austerità, come una *lex Aemilia* che proibiva, inapplicata, il consumo, anche privato, di frutti di mare e ghirì, per i quali ultimi i Romani - che li allevavano ed





ingrassavano in appositi *gliraria* - hanno nutrito per un certo periodo una smodata passione) o da editti sui prezzi (calmieri, praticamente), anch'essi assolutamente inosservati, il più ampio e famoso dei quali è quello di Diocleziano del 301 d.C. .

Dallo pseudo-Virgilio dell'*Appendix* ci viene invece la ricetta del *moretum*: una densa crema di erbe e formaggio, lavorati nel mortaio per farne una specie di «salsa» con cui condire la «focaccia» di farro (che poi altro non è se non la versione arcaica, non lievitata, del pane, da cui deriva anche nel nome, *panis focaceus*, il «pane» cotto nella cenere).

Importantissima è un'opera tarda (fine del II secolo d.C.) dell'erudito greco-egizio Ateneo di Naucratis, bibliotecario in Roma di Publio Livio Larense (discendente di Varrone, dal quale aveva ereditato migliaia di volumi), *I Deipnosophisti*, ovvero *I sofisti a banchetto* o *La cena dei sapienti*, come suona il titolo nella traduzione latina). Ad Ateneo dobbiamo, oltre ad informazioni sulla cucina dell'evo antico e sugli usi conviviali, citazioni dai grandi gastronomi dell'antichità ed un elenco di nomi (in qualche caso anche di titoli) che altrimenti sarebbero obliati del tutto. Altre utili notizie sono nei *Saturnali* di Macrobio, un altrimenti ignoto autore pagano del V secolo d.C., forse africano, dai quali attingiamo anche cronologia e principali caratteristiche delle leggi suntuarie.

Del mare magnum della trattatistica romana in materia, perduti i ben tre testi di Caio Mazio, che fu gastronomo, selezionatore di una particolare mela, amico personale di Giulio Cesare, così come le opere di Marco Ambivio e Mena Licinio, ci è rimasto soltanto, in copie medievali che risalgono ad una specie di mutilo ed interpolato compendio del III-IV secolo d.C., il manuale attribuito (o dedicato) al grande Marco Gavio Apicio (questi, ma non il trattato, è anche citato da Ateneo),

intitolato *Ars magirica* o *De re coquinaria*. A quest'opera dobbiamo anche la pessima fama che oggi circonda la cucina romana; pessima fama legata in particolar modo, oltretutto a traduzioni aberranti sul piano gastronomico, alla onnipresenza del *garum* o *liquamen* (un nome, quest'ultimo, che è tutto un programma): la

famosa e famigerata salsa di pesce che accompagnava le cene romane dall'insalata al dolce ed alle frutta.

Il *garum* gode di pessima reputazione soprattutto grazie (si fa per dire) a Plinio, che nel suo moralismo conservatore lo condannava quale «costoso putridume di pesce» e pretendeva che venisse

prodotto esclusivamente dalla putrefazione di interiora ittiche; in realtà quest'ultimo era un

...La pessima fama che oggi circonda la cucina romana la dobbiamo al trattato *Ars magirica* o *De re coquinaria*...





sucedaneo del vero *garum*, che era a base di pesce di pregio fatto macerare sotto sale con erbe aromatiche quindi filtrato. Qualcosa di non molto diverso, suggeriscono i testi di cucina, dal Nuoc-nam indocinese; o - per quanto di sapore più forte e più speziato - dalla «nostra» salsa Worcester (che è a base di acciughe liquefatte in aceto con erbe aromatiche e una punta di melassa: quasi la ricetta del miscuglio fra il *garum* e l'*oxyporium* di Columella, Plinio ed Apicio: una salsa agrodolce, quest'ultima, a base di aceto miele datteri pepe zenzero cumino e ruta). Il *garum* sostituiva quasi completamente - come avviene per la salsa di soia nei paesi orientali - l'uso del sale in cucina, e se ne faceva presumibilmente un

uso parco, come per il miele, usatissimo anch'esso ed al *garum* accoppiato (i Romani adoravano l'agrodolce, come noi stiamo reim-

Anche se è diventato il cuoco per antonomasia, Apicio non è un cuoco: è piuttosto un buongustaio, uno sperimentatore...

parando a fare grazie alla diffusione capillare della cucina cinese, sia pure in versione approssimativa, che data ormai dall'inizio degli anni Ottanta del XX secolo). Sconosciuto nell'età dei Re ed in quella repubblicana (se non verso la fine di questa), il *garum*, di provenienza greca (ma in Ellade era approdato - tardi, perché

non risulta conosciuto in età classica - dall'Oriente, traendo probabilmente origine da una mesopotamica salamoia di cavallette chiamata *shiqqu*) dilagò a partire dal I secolo d.C. nella cucina romana, di cui, insieme con l'arcaica *puls* di farro (polta, una specie di polentina semiliquida) dell'età dei Re (e della Repubblica: ma in campagna si continuò a mangiarla fino a tutto il Medio Evo ed oltre, fino all'avvento del mais ed alla nascita della "vera" polenta) costituisce il marchio.

Apicio non è un cuoco, anche se lo è diventato per antonomasia: è invece un buongustaio, sperimentatore inesausto di ricette, materie prime, incredibili accoppiamenti. Ricco, dopo aver consumato gran parte del suo patrimonio per soddisfare la sua ricerca gastronomica e per allestire banchetti, dinanzi alla prospettiva di dover cambiare tenore di vita preferì suicidarsi col veleno. Seneca, che lo detestava per aver corrotto con la sua filosofia gastronomica il meglio delle giovani generazioni, che prima del suo successo avrebbe optato per la filosofia, afferma che la pozione velenosa





fu la più salutare fra quante Apicio avesse gustato. Ma Apicio era un raffinato buongustaio, non un crapulone; la sua ricerca di materie prime sempre più particolari ed esclusive (fino ad armare una nave per recarsi nelle acque della Libia al solo scopo di acquistare i locali gamberi, che aveva sentito

descrivere come i più grossi esistenti: verificato ancora in rada che erano più piccoli di quelli italiani, invertì la rotta e tornò a casa...),

alla luce delle moderne acquisizioni e del gusto moderno appare meno folle di quanto per secoli non sia stata considerata. Non sappiamo se la carne di pavone abbia davvero un sapore indistinguibile da quella di pollo, come pretendeva Orazio inveendo contro i cafoni arricchiti; sappiamo per certo che persino la carne di un capretto o un agnello è diversa a seconda della regione di provenienza e del vitto seguito; figuriamoci poi pesci od ostriche. Insomma, l'ironia di Giovenale su Montanus, che dal primo boccone distinguere un'ostrica del

Circeo da una degli scogli del Lucrino, è oggi

...Armò una nave per recarsi nelle acque della Libia al solo scopo di acquistare i grossi gamberi locali...

abbastanza fuor di luogo (si cerchi di far confondere una Bélon con una Marenne od altra ostrica ad un intenditore odierno...); il Marcio Filippo citato da Orazio e Columella che in quel di Cassino, assaggiato un boccone d'una spigola (pesce di mare) allevata in acqua dolce, lo risputò esclaman-

do «ch'io sia dannato se non l'avevo creduto un pesce!» non è uno snob ed estenuato decadente, come scrivono i moralisti: è semplicemente un buon-

gustaio che s'aspettava il sapore di un pesce e se ne vede servire un pallido surrogato, dal sapore probabilmente fangoso: è come servire oggi ad un gourmet uova di lompo e spacciar-gliele per caviale Beluga Malossol; e non parliamo della moderna ossessione per la provenienza dei vini, per le percentuali di uvaggi, per le differenti annate, per la delimitazione dei crus e per la esplicitazione dei procedimenti di vinificazione: altro che la fissazione per il vino opimiano - ovvero risalente al consolato di Opimio, 121 a.C., una annata mitica come il 1964 per noi - dei buongustai romani!

(continua)



Sono Gilda



Sono Gilda. Sono Gaia. Sono Roberto. Quante volte vi rispondono così, ogni giorno, dai call center o dagli uffici di un'azienda? Si chiama comunicazione friendly: tutti devono apparire amichevoli, via i dannati cognomi, così burocratici, susseguenti, respingenti. Perciò siamo costretti a spiattellare i nostri dati riservati a Samanthe e Alfredi, affidiamo onerose transazioni a persone che si presentano come se frequentassimo un asilo. Quando vaghi tra gli operatori di una grossa azienda, questo vezzo del nome proprio si rivela per quello che è: una grave mancanza di trasparenza. Amichevole o no, quando devi richiamare per contestare il bidone che ti hanno tirato, come fai a ritrovare proprio la Deborah con cui hai parlato tu?

Di recente, a proposito di questo abuso di nome di battesimo, mi sono imbattuto in questo brano:

"Il nome *soltanto* lo ha un contadino, uno schiavo, una persona oppressa. In tutti i tempi gli schiavi avevano soltanto il nome. Ai convegni adesso tutti – tranne i relatori importanti – hanno il nome di battesimo scritto a grandi lettere maiuscole e il cognome in piccolo. Probabilmente per mostrare intimità e parità. E' anonimità, invece. Ottiene il risultato di togliere la dignità, le radici dell'individualità, perché tace gli antenati. Il nome di battesimo è

legato alla moda, ma quando usiamo il nostro cognome portiamo i nostri antenati con noi. Portiamo il paese, quello che resta del passato, i nostri fratelli, le nostre sorelle. Dovremmo avere tre o quattro cognomi, tutti uniti da un trattino, come in Svizzera o in Spagna; tra questi anche il cognome di mia madre, di mia moglie e così via. Nessuno è Jim e basta".



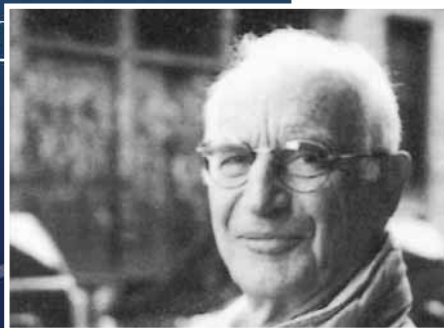
Sono frasi tratte da *Cent'anni di psicanalisi. E il mondo va sempre peggio* di James Hillman e Michael Ventura. James Hillman non avrebbe bisogno di presentazioni: non è solo il più grande psico-

terapeuta junghiano, è uno dei più importanti filosofi del nostro tempo. Michael Ventura, invece, scrittore e giornalista statunitense, non è altrettanto noto in Italia. Nel 1992, attraverso lettere e conversazioni, i due hanno dato vita a questo libro aperto, selvaggio, destrutturato, senza tesi prefissate (tranne l'assunto di base: la psicanalisi ha fallito). Uno scoppiettante percorso filosofico al tempo stesso sublime e prosaico, animato da due spiriti liberi (liberi anche da se stessi, dalle stesse opinioni non abbastanza meditate che avevano esposto un minuto prima) che si addentrano nell'esistenza senza alcuna intenzione di confezionare risposte, *accontentandosi* di suscitare domande, di annotare contraddizioni, di abitare il paradosso.

Il libro, ristampato di recente da Rizzoli, è il più interessante degli ultimi vent'anni. Ha infatti raggiunto una quota record nel mio infallibile test personale: 107 orecchie su 280 pagine. Risultato impressionante, specie se si tiene conto delle doppie orecchie (parte superiore e inferiore) e del buon numero di orecchione (quelle che occupano mezza pagina). Non si fa in tempo, insomma, a digerire un'idea (o un conflitto di idee, perché vengono sempre gettate sul tappeto più suggestioni contrarie, non per protervia sofisticata ma per onestà intellettuale) che un altro aspetto del reale non sufficientemente manifesto viene aggredito da queste due belve affamate di senso.

Imperdibile.

www.eliopaoloni.it/blog/index.php



Il Piatto Reale, fantasia e sapori della nostra terra...

Grottaglie, dislocata nell'entroterra di Taranto e all'estremità meridionale della "Murgia dei trulli", è la meta della rubrica Bicchierdivino. In dialetto *Li Vurtagghhj* vuol dire molte, diverse grotte, dal latino *Cryptae Aliae*, ed il suo nome sottolinea la peculiarità di gran parte del suo territorio. Fulcro dell'artigianato locale è la ceramica, e per questo Grottaglie è inserita nel ristretto elenco delle 28 città della ceramica italiana.

In pieno borgo antico, nelle vicinanze dell'imponente Chiesa Matrice, si scorge con piacere un angolo di fantasia e sapori della nostra terra: **Il Piatto Reale**.

Incontriamo Salvatore Carlucci, nel 2003 giunge a **Il Piatto Reale** come **Chef**, ma da quasi tre anni ha rilevato la gestione ed è lui a dirigere il ristorante con pochi fidati professionisti al suo fianco.

Salvatore ha sempre respirato aria di ristorazione: **«la mia è una famiglia di ristoratori, anni di esperienza in Germania, a Milano ed altre città italiane»** - poi arriva Salvatore che, tradendo le aspettative della mamma che lo voleva in divisa, si dedica con passione e cura all'arte della gastronomia. **«Ma non basta solo tanta passione, per essere un buon professionista occorre studiare, apprendere, confrontarsi. Dopo i miei studi alberghieri, ho frequentato stage in Italia ed all'estero sino in Finlandia»**.

Ti piace ricreare i piatti tipici, con quali piatti e profumi conquisti il palato dei frequentatori del Piatto Reale?

«Adoro esaltare le tipicità, è divertente sorprendere con elaborazioni solo apparentemente lontane dalla gastronomia locale. Le tradizionali orecchiette con il sugo e *cacioricotta* diventano tortellacci con ripieno

di *cacioricotta*: gli ingredienti sono gli stessi ma combinati in forma diversa, senza stravolgere il sapore naturale degli alimenti...».

E' questo quello che proponi nelle due degustazioni tipiche del locale?

«Sì, sono 4 assaggi di 4 portate: una tradizionale 'Le Origini', l'altra innovativa nella presentazione 'Aria Nuova'».

Nel tuo menù punti sulla qualità delle materie prime come l'olio ed il vino, scegliendo sempre produzioni locali. Come interpreti il vino Primitivo in cucina? **«Sicuramente il Primitivo di Manduria nella tipologia dolce naturale, è un prodotto ideale per la preparazione di condimenti che accompagnano panna cotta e dessert, ma mi piace proporlo nell'antipasto di pere cotte nel vino Primitivo con contorno di**

cipolla stufata prima e caramellata in fine»

Il locale è un'antica dimora dell'800, ristrutturata con due ambienti con le caratteristiche volte a stella per offrire un comodo e suggestivo spazio a più di 40 ospiti, spesso turisti di ritorno dalla visita all'affascinante quartiere delle botteghe-laboratori dei maestri ceramisti. Qual è un tuo pensiero per il territorio con riferimento al settore turistico-enogastronomico?

«Desidererei vedere il territorio più curato dalle Amministrazioni locali. Le potenzialità sono tante: molti i giovani con tanta voglia di mettersi in gioco, non solo con riferimento alla ceramica. Viviamo in un territorio baciato da un clima favorevole per buona parte dell'anno, ricco di panorami naturalistici e tesori storico-archeologici, un fiorente artigianato ed una cucina dai sapori apprezzati in tutto il mondo. Ritengo che rappresentarlo attraverso i nostri sapori, i nostri colori, i nostri profumi e le nostre ricette tradizionali, sarà la mossa vincente».





La trebbiatura (pisatùra)

Con il trasporto dei covoni sull'aia (*ara* o *éra*) terminavano le operazioni della mietitura ed iniziavano quelle della trebbiatura, cioè della battitura dei covoni, per separare i chicchi dagli involucri della spiga (*jòsca*) e dagli steli (*paja*). A differenza della semina e della mietitura, che venivano praticate manualmente, la trebbiatura come l'aratura, richiedeva l'impiego degli animali.

Per trasferire i covoni sull'aia ci si serviva del carro agricolo (*trainu*) il quale veniva riempito all'occorrenza anche molto

oltre il limite consentito dalle sue sponde (*ncašcià-ti*). Fino a che il carico era basso i covoni venivano passati a mano dal contadino *porgitore*, aumentando successivamente, si ricorreva all'aiuto della forca a due

denti (*furcàta*), munita di manico appropriato. Da parte sua il carrettiere (*trainièr*) poneva la massima attenzione nella sistemazione dei fasci di spighe in modo che la stabilità dell'intero carico (*òrcuma*), crescendo, non fosse compromessa dall'eccessivo volume ed in seguito dai sobbalzi provocati dalle strade sconnesse; all'uopo utilizzava una sorta di argano in legno (*arlicchjòni*), a leve mobili, che consentiva, con la trazione delle funi, di tenere stretti ed assicurati i covoni.

Sull'aia i covoni, in attesa della trebbiatura, venivano ammucciati e sistemati in biche; se in forma di cono, come una grossa pigna, prendevano il nome di *pignùni*, oppure di *mete* se la forma rettangolare le faceva somigliare ad una costruzione con copertura a spioventi. Se le dimensioni di queste biche (*pignùni* più piccoli delle *mete*) erano determinate dalla estensione

del campo e dalla quantità di grano prodotto da trebbiare, l'accuratezza e l'attenzione nel costruirle erano identiche, specialmente nella fase della chiusura in cima, dovendo le spighe essere rivolte sempre all'interno, per assicurare loro protezione in caso di pioggia. Nell'innalzare le *mete*, che talvolta raggiungevano misure ragguardevoli di m. 20 x 5, si doveva tenere presente lo spirare dei venti predominanti, scirocco da sud-est e tramontana da nord, che, soffiando con forza sui lati lunghi, potevano inclinarle o addirittura farle cadere.



Le aie erano degli ampi spazi liberi adibiti alle operazioni della trebbiatura, nelle prossimità dei paesi, delle masserie o delle case coloniche. Avevano dimensioni e forme diverse, quadrate, rettangolari, più spesso circolari

le più modeste, dapprima in terra battuta in seguito selciate con pietre dure, talvolta delimitate da una cordonatura di pietra, ed erano collocate su terreno lievemente elevato e ben esposto, privo di alberi e di costruzioni che fossero di impedimento al vento.

Avvicinandosi il periodo della mietitura, esse erano accuratamente spazzate; riviste le basole della pavimentazione specie negli interstizi, estirpando le erbe cresciute e risarcendo le buche provocate dalle formiche o dalla pioggia.

Nelle aie pubbliche, sorvegliate durante il tempo della mietitura da un guardiano (*aralùru*) armato di fucile, che veniva pagato con un compenso in natura (*dècuma*) costituito solitamente dal prodotto, la precedenza a trebbiare era stabilita da un cartello, ben in vista, con la data di arrivo, le generalità del proprietario e gli estremi

FOTO:

a destra: Gennaro Lupo *Trebbiatura*,
(olio su tavola) Sorrento - collezione privata
pagina di fronte: pisàta, mangùlu,
illanzìnu, arlicchjòni
in basso: Forcata

dell'eventuale assicurazione stipulata. In cima alle biche si usava piantare a protezione una croce fatta con due bastoncelli, un santino attaccato ad una canna o più spesso il ramo di ulivo benedetto la domenica delle palme.



Anche dopo l'introduzione delle macchine trebbiatrici, specialmente per i piccoli appezzamenti, la trebbiatura avveniva nella maniera tradizionale, praticata allo stesso modo sin dall'antichità. Tralascio di parlare della battitura con il bastone erede di un metodo noto sin dagli albori della civiltà che, se non del tutto in disuso, resta relegato a piccolissime quantità di prodotto ed alla trebbiatura dei legumi (*štatotichi*).

Si iniziava nelle ore più calde del mattino con lo stendere sull'aia (*štinnicchjari la pisatura*), formando uno strato pressoché uniforme, i covoni, liberati dal legaccio (*àusu*) per consentire alle spighe di smaltire l'umidità della notte; poi, dopo averli rivoltati per bene, si facevano entrare gli animali (muli, cavalli o buoi) o l'animale che, tenuti per le briglie da un uomo al centro dell'aia, si spingevano al passo, facendoli girare intorno. Si invertiva spesso il senso di marcia, al fine di tritare e sminuzzare meglio le spighe e per evitare alle bestie di ubriacarsi. Dopo questa fase di primo sgrossamento, il lavoro continuava ed era reso più efficace dall'impiego di un peso, costituito da una grossa pietra (*pisàra*), che, trainata dal quadrupede, si faceva strisciare sulla massa da trebbiare.

Questa *pisàra*, dalla forma di un prisma a facce triangolari, con o senza scanalature orizzontali, aveva un foro passante in prossimità del vertice, per essere legata, attraverso il bilancino (*mangùlu*) e le tirelle, al collare dell'animale. Il bilancino impiegato in



affinché le cinghie ad essa collegate non producessero escoriazioni alla bestia, dovendola far correre in giro sull'aia.

La *pisàra*, il cui peso si aggirava intorno a 30 Kg, si preferiva che fosse ricavata da un banco di roccia organogena a lumachelle, cioè ricca di conchiglie fossili (*pètra cuzzalòra* o *pètra còzzichi còzzichi*) i margini taglienti delle quali meglio si sarebbero prestati a sbriciolare le spighe; non era adatto il tufo (*pètra tufègna*) perché, stante la sua porosità, tende facilmente a sbriciolarsi, né la selce (*pètra tigna* o *pètra ia*) che, pur essendo durissima, è portata, sotto il continuo sobbalzare, a lesionarsi e spaccare.

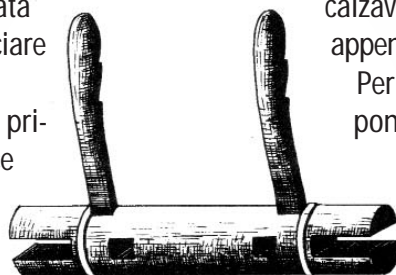


Alle bestie si usava mettere i paraocchi se non proprio bendarle, per evitare capogiri, come pure veniva messa una pezza alla bocca, a mo' di museruola, per impedire loro di mangiare le spighe, il che avrebbe provocato di conseguenza spiacevoli problemi di evacuazione.

Intorno alla pista intanto ferveva il lavoro di altri uomini che, muniti di forconi (*furcàti*) a due o tre denti e rudimentali scope, di tanto in tanto rivoltavano il tutto, raccoglievano e rimettevano dentro le spighe sparse fuori e soprattutto rincalzavano la massa con altri covoni appena slegati.

Per la sezione paremiologica propongo questi proverbi: *E mò 'ma spicciatu ti mètiri e di pisàri* (e adesso abbiamo finito di mietere e trebbiare nel senso che non ci restano più *chances*)

che trova il seguente riscontro in area salentina: *Lu villanu ca se curca à spicciatu de mètere e dde pisare* (il contadino che si ammalà...); altro proverbio salentino *Quannu stracchi de campari, ttàccate na pisara e mmínate a mari* (quando ti sei stancato di vivere, legati una pietra per trebbiare e buttati a mare); *tòppu la pisatura si vèti lu crànu!* (proverbio di Grottaglie).





di Benedetto MAZZA

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA e gamberetti

INGREDIENTI:

Riso.....gr. 300
 Zucca.....gr. 300
 Gamberetti sgusciati.....gr.300
 Cipolla.....1
 Aglio.....1
 Prezzemolo.....q.b.
 Sale.....q.b.
 Pepe.....q.b.
 Olio-extra vergine.....gr.120
 Dadi vegetali.....n.4
 Vino bianco secco.....gr.200
 Grana grattugiato.....gr.100



PREPARAZIONE:

Mettere in una casseruola con 40gr. di olio, un po' di cipolla tritata, l'aglio, la zucca già pulita e tagliata a pezzettini, salare e pepare q.b. e cuocere a fuoco lento fino a formare una crema.

In una padella a parte, sfumare 40 gr di olio con un po' di cipolla tritata, aggiungere i gamberetti e farli saltare a fuoco vivo per un minuto bagnando con un po' di vino bianco.

In una pentola versare i 40 gr.di olio, la cipolla tritata, fare tostare il riso, bagnare col vino bianco, una volta evaporato, continuare la cottura aggiungendo il brodo vegetale già preparato con i dadi. A metà cottura, versare la crema di zucca continuando a girare col cucchiaino di legno ed a d aggiungere del brodo. A fine cottura, spegnere il gas, aggiungere i gamberetti, il formaggio e mantecare il riso. Prima di servire spolverare con del prezzemolo tritato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: CALICE Salento I.G.T. bianco

Due grandissimi vitigni si mescolano in egual proporzione nella composizione di questo ottimo vino bianco: lo Chardonnay e il Verdeca, allevati a spalliera. Di colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini, ha un profumo intenso e complesso, dai sentori di banana, mela e ananas - mostra note minerali in finale. La gradazione alcolica è di 13,5 %. Il sapore è secco, di buona struttura, fresco, giustamente sapido, ottimo per primi piatti a base di pesce. Temperature di servizio 8/9 °.

Iazzabbanna...

Che la Puglia sia da qualche anno artisticamente in fermento lo dimostrano numerosi segnali: il cinema osannato dei vari Winspeare, Rubino e Piva, ad esempio, ma anche la prolifica letteratura dei LaGioia, Desiati e De Cataldo (nonché, lasciatecelo ricordare con una punta d'orgoglio, il nostro Di Monopoli). Ma è soprattutto musicalmente che la regione sta esprimendo una sua vitalità sempre più accesa, attraverso un gioioso fiorire di gruppi e gruppetti - molti dei quali trattati proprio in questa rubrica nei mesi scorsi - che sanno scavare nella tradizione popolare per regalarci sovente suoni riveduti e corretti con la più alacre modernità.

Il progetto **IAZZABBANNA** nasce nel 2006 da un'idea di Pietro Balsamo, maestro cartapestaio in Francavilla Fontana fortemente legato allo studio delle tradizioni popolari e alla loro conservazione.

Il progetto coinvolge da subito musicisti, ricercatori e interpreti della tradizione musicale pugliese, quali Massimiliano Morabito, Beppe Zerruso e Ciro "Zirretta" Galeone e, successivamente, Giusy Balsamo, Bruno Galeone, Luciano Gennari e Gianni Orlando.

Lo stesso nome **IAZZABBANNA** è espressione della volontà di riproporre la genuinità dell'espressione musicale popolare come era intesa decenni fa. Lo **IAZZABBANNA** infatti è il nome con cui venivano chiamati i complessi musicali che animavano le tipiche feste popolari (battesimi, matrimoni, fidanzamenti, ma anche le feste nelle case private per il carnevale).

Il progetto **IAZZABBANNA** mira principalmente a ricercare e riproporre i canti della tradizione musicale delle province di Taranto e Brindisi e dell'area murgiana, oltre a quelli della Provincia di Lecce, meglio conosciuti e largamente interpretati dalla maggior parte delle formazioni di riproposta. I musicisti alternano quindi alle pizziche, alle quadriglie, alle tarantelle e alle serenate anche i canti di lavoro e, soprattutto, i canti della fede, espressione di quella religiosità genuinamente partecipata dalle popolazioni del meridione d'Italia.

La celebrazione delle funzioni in occasione delle festività religiose non esauriva il bisogno del popolo di partecipazione all'evento commemorato, che fosse la nascita del redentore o la sua morte in croce, che fosse la processione della



Vergine o del Santo patrono e così via. Accadeva così che spesso dopo la messa si cantasse fino all'alba, oppure mentre si recava in spalla la statua di un Santo e i canti assumevano i colori ora tragici della commemorazione del Venerdì Santo, ora gioiosi della processione di San Nicola a Bari, ora teneri delle ninne nanne cantate a Gesù bambino. Memore di ciò, il gruppo propone accanto ad un repertorio squisitamente ludico e di intrattenimento anche un altro tipo di spettacolo che va sotto il nome di "Concerto a Maria"; se il primo è adatto alle piazze e ai momenti di festa, il secondo repertorio viene offerto in occasione delle feste religiose nelle piccole comunità locali. In particolare quest'ultimo spettacolo è un viaggio attraverso le ninne nanne, le ballate, le tarantelle devozionali calabresi, le tammurriate campane, le pizziche devozionali.

Nel corso del 2007 la formazione ha tenuto svariati concerti in Puglia e Basilicata e qualche comparsa su reti televisive locali (TRCB); alcuni dei membri hanno inoltre preso parte a progetti di più ampio respiro.

racconta a questo proposito Piero Balsamo: «All'inizio dell'estate 2007 in occasione di un matrimonio ad Ostuni ebbi il piacere di conoscere lo zio della sposa, ossia il maestro **Beppe Vessicchio** che mi fece i complimenti sia per il mio timbro, ma anche per il mio modo particolare di cantare. Insieme con me, erano presenti Giusy, Massimiliano Morabito e Livio Greco dei *Calime ti Scirocco* di San Pancrazio Salentino. Fu proprio con Massimiliano che poi si ritornò a Roma, su invito di Vessicchio a registrare un programma di musica chiamato **CAMPUS** in onda su Rosso Alice dove spiegammo la tradizione musicale del Nord Salento e della bassa murgia improntando anche una esibizione dal vivo. Lo stesso Vessicchio entusiasta di questo ci propose a Maurizio Costanzo che accettò di buon grado; il giorno dopo fummo ospiti al Teatro Parioli nel programma "STELLA" in onda su SKY Vivo portando la nostra tradizione con le pizziche di Villa Castelli, la "cistranese" e gli stornelli».

Che aggiungere, quindi, se non un caloroso in bocca al lupo a questa piccola, grande band nostrana...



ANTONIO ERRICO • *Viaggio a Finibusterrae* (Manni)



In questa raccolta di saggi in forma letteraria Errico fa un percorso per la penisola salentina che, più che un tragitto per panorami e genti, attraverso storie e riflessioni argute e bozzetti indimenticabili riversati in pagine densissime racconta un *landscape* che è tutto interiore, privato, a tratti confidenziale. Errico ribadisce che occorrerebbe guardare al Salento con gli occhi di un forestiero per coglierne il *genius loci*, per carpire le infinite sfumature di un posto che è anzitutto un «luogo della e per la scrittura», lembo proteso sul mare come allegoria di confine, di oscillazione fra noto e ignoto, fra terra e tessuto connettivo dell'umanità da cui partire per viaggi mitologici, o anche solo immaginare di farlo. (*Liv. Rom.*)

GLI INTRUSI • *Appunti da una terra vicina* (Coconino)



«Intruso è chi si trova dove non dovrebbe, chi racconta storie vissute da qualcun altro. In questo libro gli intrusi sono un gruppo di autori che si confronta col territorio della Provincia di Bari: un luogo per nulla esotico o lontano, eppure inaspettatamente vasto, come tutti i piccoli particolari sotto la lente della narrazione» così **Goffredo Fofi** nella prefazione di questo imperdibile volume illustrato che raccoglie storie di un nutrito gruppo di autori - alcuni emergenti e altri ben noti al pubblico italiano - che si confrontano con la Puglia (nello specifico la provincia di Bari, set sinora decisamente ancora poco scandagliato dalla nostrana arte sequenziale, ma d'altronde il - claudicante - esperimento CACCIATORI NELLE TENEBRE dei Carofiglio bros. aveva in qualche maniera indicato una traccia) approcciandola come fosse un pezzo a sé stante di un Sud che è al contempo stereotipo, ma anche luogo inaspettatamente foriero di sguardi «altri». Storie a fumetti snodate lungo un originale percorso

d'autore, che - fra ricordi d'infanzia e santi patroni - unisce la nuova realtà della graphic novel italiana alla tradizione visionaria del Poema a fumetti di Buzzati. (*O. Di M.*)

di DIM&DIM



BACCUS

• **Dal 3 al 7 aprile** si svolge la **42° edizione del Vinitaly**, la manifestazione di riferimento dell'universo enologico nazionale ed internazionale. Numero uno al mondo per dimensioni, è andata assumendo nel tempo un rilievo sempre più importante anche a livello internazionale, aprendosi alle innovazioni e imponendosi all'attenzione degli operatori non solo come fiera commerciale, ma anche come vero e proprio "evento" imperdibile.

• **Il Presidente della Repubblica** Giorgio Napolitano appoggia la richiesta delle Città del Vino affinché l'Unione Europea dichiari il 2009 "Anno del turismo del vino". Il Presidente Napolitano ha sottolineato come queste occasioni valorizzino chi difende la qualità e l'eccellenza italiana di cui il vino è uno dei maggiori ambasciatori nel mondo, ed ha esortato le Città del Vino a raggruppare il 100% delle adesioni dei territori a denominazione. Napolitano ha anche ricordato gli enormi progressi fatti dall'Italia enoica nel mondo, sottolineando che se 30 anni fa all'estero il vino era sinonimo di Francia, oggi le nostre etichette sono invece competitive in ogni angolo del pianeta.

Dal Consorzio Produttori Vini

• **L'ultima** "creatura" del Consorzio Produttori Vini è il **MADRIGALE ORO**, Primitivo di Manduria DOC dolce naturale, presentato in bottiglia da 500 ml. Con una gradazione complessiva di 21 gradi, dal colore rosso intenso con evidenti riflessi porpora sull'unghia. Deciso il suo profumo, ricco di note di frutti rossi maturi come l'amarena, arricchito elegantemente da sentori di frutta secca, datteri e fichi secchi. Il sapore è dolce, caldo, avvolgente. Esprime la sua pienezza abbinato a scaglie di cioccolato fondente e tipica pasticceria secca.

• **Premiato** il **Museo della Civiltà del Vino Primitivo** come migliore museo del vino nell'ambito del **Roma Wine Festival** il 2 marzo, nella prestigiosa sede dello Spazio Etoile in piazza San Lorenzo in Lucina di Roma. Il riconoscimento è stato motivato dalla consapevolezza che il mantenimento e la cura della memoria storica dell'arte del vino contribuisca ad affermare e salvaguardare identità locali da considerare patrimonio prezioso dell'intero Paese. Nella stessa manifestazione, premio al vino **MADRIGALE**, Primitivo di Manduria DOC, selezionato dalla **Guida ai Vini Prezzo-Piacere d'Italia 2008**, per il rapporto possibile tra il buon bere ed il buon costo.

• **Promossa** dal **Ministero per i Beni e le Attività Culturali**, con il supporto di **SIMBDEA**, la campagna di rafforzamento della conoscenza e della valorizzazione dell'immenso e variegato patrimonio delle tradizioni italiane. Alla luce di tali propositi, si è svolta la manifestazione "**Porte aperte alle tradizioni italiane**" il 20 gennaio su tutto il territorio nazionale con un'apertura straordinaria degli spazi espositivi dedicati alle tradizioni. Il **Museo della Civiltà del Vino Primitivo** ha aderito all'iniziativa, numerose le visite di piccoli e grandi.

FACCIA di Vinaccia



NOME:

Angelo e Salvatore Dimitri
SOCI DAL
subentrano al padre Rocco
(oltre 30anni)

ATTIVITA' PRINCIPALE:
agricoltori

LA COSA PIU' BELLA DELLA
CAMPAGNA:
veder crescere il frutto
durante l'anno

LA COSA PIU' BRUTTA DELLA CAMPAGNA: le calamità naturali

UN OBIETTIVO IMMEDIATO: una maggiore tutela del Primitivo di Manduria

IL VINO È: il sangue di Cristo

I fratelli Angelo e Salvatore Dimitri sono cresciuti "nella terra, per la terra". Il padre Rocco è tra i soci più anziani del **Consorzio Produttori Vini**. Hanno per la cantina una stima reverenziale, felici di far parte di una cooperativa che difende e tutela gli interessi di centinaia di piccoli agricoltori in un periodo in cui l'agricoltura è in crisi. «Siamo soddisfatti del nostro lavoro, il riconoscimento dei colleghi e della gente che ci conosce è motivo di orgoglio», afferma Angelo. «Purtroppo, - aggiunge Salvatore - il continuo aumento dei costi di produzione delle uve, non sempre recepito dal mercato, ci costringe ad ulteriori sacrifici». La loro azienda agricola è gestita esclusivamente dai componenti familiari. «Abbiamo la fortuna di lavorare con i nostri figli, come noi abbiamo fatto con nostro padre, non è facile di questi tempi che i giovani si dedichino al lavoro nei campi...» Sono sinceri Angelo e Salvatore, che hanno rinunciato a strade più facili, quando, un po' commossi dicono «il mestiere del contadino è nel nostro DNA, ci gratifica trasmettere di padre in figlio l'arte di coltivare la terra: **è una grande passione!** ».

O OCCHIO SUL PASSATO



OXilArt

idee da allestire & da arredare

s.s. per Martina Franca (Z.I.) | 74100 Taranto - ITALY
Tel. +39 099 4725841 | Fax +39 099 4729399
PIVA e C.F. 02458560733

Consorzio  Produttori
Vini

MAESTRI IN PRIMITIVO
dal 1932



WWW.CPVINI.COM

Via F. Massimo, 19 - 74024 Manduria (Ta) - ITALY -
per info: tel .099/9735332 fax .099/9701021 info@cpvini.com