

SULLE ORME DEL GRAND TOUR

LA CATENA DEI “GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO” NEL DISTRETTO TURISTICO
DELL’ARCO JONICO DI PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA PER COGLIERE L’ANIMA PROFONDA
DELL’EUROPA E DELLA CIVILTÀ OCCIDENTALE



Figura 1: Il Galeso da Ciro De Vincentis prima della costruzione della superstrada Taranto-Brindisi: mostra fotografica “Taranto come la trovo” ordinata dall’Università Popolare Jonica, giugno 1969.

PREFAZIONE

Le finalità e le strategie che caratterizzano il Progetto della catena de: ***“I GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO”***, che saranno impiantati nel territorio omogeneo del Distretto Turistico del **Golfo di Taranto**, sono state pensate **ispirandosi all’esperienza connotativa e formativa del Grand Tour²**.

L’opportunità di questo saggio è emersa in occasione del lavoro di alcune tesi di laurea discusse all’**Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”** e presso la **Sapienza - Università di Roma**:

Stefano Ripoli, laureatosi presso la Facoltà di Scienze della Comunicazione dell’Università di Barù con tesi in **Geografia della comunicazione su “L’agricoltura in Puglia come fattore di recupero ambientale”**, relatore il **Ch.mo Prof. Luisi Guido nell’anno accademico 2011-2012**;

Cosimo Dellisanti, dottore in Lettere e Culture del Territorio, con tesi di laurea sull’ecloga **“Galesus Piscator Benacus Pastor”**, del poeta Tarantino dell’Arcadia Tommaso Niccolò D’Aquino, relatore **Ch.mo Prof. Nico Abene, anno accademico 2012/2013**, sempre presso l’Università di Barù;

Pierluca Turnone, dottore in Filosofia, laureatosi presso la Sapienza - Università di Roma in Filosofia della Religione, con una tesi dal titolo: “Il postulato dell’esistenza di Dio e lo statuto di realtà del suo oggetto nella ‘Critica della ragion pratica’ di I. Kant”, relatore Ch.mo Prof. Pierluigi Valenza, anno accademico 2013-2014.

Stefano Ripoli ha impostato il lavoro cogliendo il nesso che intercorre tra i beni ambientali e i

¹ Ex pirata nativo di Corico, in Cilicia, regione storica dell’attuale Turchia meridionale, la cui figura è descritta nel libro IV delle Georgiche di Virgilio “De Corycio Sene”. Insieme a numerosi suoi compagni, egli accettò l’editto di Pompeo di deporre le armi: ebbe salva la vita e nel 63 a.C. venne dedotto nel tarantino, dove ebbe a disposizione un fazzoletto di terra che coltivò sapientemente, malgrado il terreno pietroso fosse stato abbandonato da altri e ritenuto non adatto alla coltura. Col tempo divenne apicoltore ed esperto di ogni genere di legumi e di verdure, cosa che gli consentì di imbandire la tavola coi frutti del proprio lavoro di coltivatore esperto; *dapibus mensas onerabat inemptis*, scrive infatti Virgilio al verso 133: colmava le mense con vivande (*dapae*) non comperate. Inoltre era esperto “raccolgitore” di verdure spontanee e gustose come il papavero mangereccio (*vescum papaver*) volgarmente chiamato “rosolaccio”: i suoi fiori rossi e teneri, quando sbocciano, possono essere mangiati crudi in insalata. Il vecchio di Corico non mancava di raccogliere la rucola selvatica; in più, dalla Cilicia aveva portato a Taranto piante asiatiche di cui conosceva bene l’arte del trapianto, rispettando le radici al momento di infossarle nella nuova terra tarantina. Con la sua arte sapiente e nonostante coltivasse un suolo pietroso sopra un costone alto da cui godeva la vista di Mare Piccolo, il Coricio -esperto anche di alberi da frutta- era riuscito a trapiantare sul Mar Piccolo, nel suo “regno” olmi adulti (*seras ulmos*), peri robusti (*eduram pirum*), pruni già spinosi (*spinos pruna ferentis*), platani già ombriferi come ci dice Virgilio ai versi 144-166: insomma non pianticelle ma piante adulte trasportate via nave fino alla nostra terra.

² «Giro delle principali città e zone d’interesse artistico e culturale europee, considerato, nei sec. 18° e 19°, parte essenziale dell’educazione di giovani di buona famiglia. Originariamente effettuato dai giovani dell’aristocrazia britannica, sin dal 17° sec., si estese poi anche ai giovani di altri paesi europei. Meta fondamentale del viaggio era l’Italia, con le sue città d’arte, e specie Roma, con i suoi resti archeologici e le sue collezioni d’arte e di antiquariato. Al Grad Tour è legata l’attività di artisti, italiani e stranieri, come guide o intermediari per acquisto di opere e oggetti d’arte, e soprattutto per l’esecuzione di ritratti o di vedute e paesaggi italiani» da *Enciclopedia Treccani*.

valori demo-etnoantropologici del territorio.

Cosimo Dellisanti ha colto la messa a fuoco che anche per i valori ambientali: d'altronde, "l'arte lo dice meglio lo dice prima e per tutti".

Infine, Pierluca Turnone ha inquadrato le finalità e le strategie entro un orizzonte costitutivo di senso che valorizzi il fondamento autenticamente *umano* del presente lavoro.

Per la stesura del saggio si è costituito un gruppo di lavoro interdisciplinare coordinato dal Professor Salvatore Marzo (dirigente scolastico del liceo "Aristosseno"), Stefano Ripoli segretario del gruppo di lavoro interdisciplinare (Dott. in Scienze della Comunicazione ed esperto di geografia della comunicazione), Armando Palma (vice presidente dell'Associazione "TARENTUM FESTIVAL") Alberto Altamura, Vito Crisanti, Silvio Rufolo, Tommaso Portacci, Cosimo Dellisanti, Filippo Di Lorenzo, Antonio Anastasio, Giovanna Bonivento, Michele Pastore, Arturo Tuzzi, Cosimo Netti, Mario Romandini, Enzo Ferrari, Giuseppe Albenzio, Franco De Feis, Carlo Boschetti, Giorgio Vitale e Lorenzo Donato Benedetto, Michele Del Vecchio, Pierluca Turnone e Giovanni Lacatena.

Ripercorrere le orme del Grand Tour significa implementare un modello di pianificazione turistica vincente, fortemente ancorato alla cultura, al paesaggio, all'ambiente, all'arte, all'enogastronomia, frutto a mezzo della movimentazione dolce- Tratturi, Tratturelli, centri storici, tratti della via Frangigena, tratte ferroviarie regionali **che oggi viene riscoperto e apprezzato dai flussi turistici in generale e quelli cinesi che per il prossimo futuro saranno i più consistenti ma anche i più esigenti.**

Questo sia per favorire la rilettura per una fruizione consapevole, partecipata e intensa- del territorio nel suo divenire geologico e di antropizzazione attraverso la messa a coltura di ampie **plaghe dimore centri abitati strutturati a partire Dal modello della Polis Greca, passando dal** Municipio romano , paese medioevale con un continuo sviluppo dell'architettura, della cura del paesaggio naturale. In uno con questo la fabbricazione degli oggetti di uso quotidiano per il comodo **della vita e l'affinamento dei saperi dei sapori della nostra grande enogastronomia.**

Questo lavoro di lettura si rende necessario sia per interpretare il presente tenendo da conto il passato, promuovere la creatività **sviluppare nuovo pensiero: quello che occorre per affrontare il** presente globalizzato **,sfuggente e imprevedibile.**

Un impegno socio-culturale collettivo in linea con il Protocollo d'Intesa interregionale tra la Regione Basilicata, la Regione Calabria e la Regione Puglia per lo "sviluppo del turismo sulla costa ionica" del Golfo di Taranto³, in cui le tre Regioni esprimono la comune volontà di promuovere lo

³ Protocollo d'Intesa sottoscritto il 30/07/2013 da Marcello Pittella (Regione Basilicata), Giuseppe Scopelliti (Regione Calabria), Silvia Godelli (Regione Puglia). Con il protocollo si punta a diversificare e destagionalizzare l'offerta turistica attraverso una strategia complessiva, condivisa ed integrata, di valorizzazione dell'offerta turistica per fare rete

sviluppo turistico dell'area costiera prospiciente il litorale jonico interconnesso, tanto ricco di storia quanto di bellezze naturalistiche e paesaggistiche, superando gli attuali approcci frammentati che hanno caratterizzato sino ad oggi gli interventi nel settore turistico.

Un impegno collettivo che si avvarrà del determinante contributo della scuola di ogni ordine e grado del Distretto dell'arco Jonico, della ricerca scientifica e tecnologica più accreditata, in sinergia con organismi di scopo no profit.

Una prima occasione di verifica per cogliere il largo e profondo significato del Progetto è l'appuntamento di Expo Milano 2015: "**Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita**"⁴.

La storia dell'uomo è storie e saperi del cibo. L'esercizio del gusto è conoscenza totale in quanto implica i saperi delle discipline umanistiche, scientifiche e tecnologiche nonché le esperienze sapienziali delle pratiche materiali dell'alto artigianato.

Anche la scuola deve dare il suo apporto ed è per questo motivo che il Liceo classico "Aristosseno" di Taranto ha promosso, insieme all'Istituto Professionale di Stato "Mauro Perrone" di Castellaneta (Ta), all'Istituto Tecnico Agrario Statale "C. Mondelli" di Massafra (Ta), all'Istituto Alberghiero "Mediterraneo" di Pulsano (Ta), all'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giustino Fortunato" di Pisticci (Mt), all'Istituto di Istruzione Superiore Tecnico Agrario Statale di Marconia di Pisticci (Mt) la rete "aperta" di scuole denominata: "**La Nuova Magna Grecia, cuore dell'EuroMediterraneo**", al fine di aderire alla sollecitazione del Protocollo d'Intesa sottoscritto tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ed EXPO 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia. In particolare, la rete di scuole "**La Nuova Magna Grecia, cuore dell'EuroMediterraneo**" intende assumere e rendere operativa la raccomandazione del summenzionato Protocollo d'intesa tra MIUR-Expo 2015 S.p.A-Padiglione Italia, in cui si sottolinea "*l'esigenza di attivare e pianificare in maniera sistematica, operativa e capillare gli interventi e le azioni da realizzare in vista dell'evento EXPO 2015...il Comitato Tecnico Scientifico MIUR "EXPOSCUOLA2015" rifacendosi al Documento Programmatico in progress, ha individuato undici*

(tra le attività connesse al turismo balneare, nautica, golf, termalismo, percorsi naturalistici, centri storici, parchi archeologici, musei, agriturismo). Il Protocollo d'Intesa ha tenuto presente: a) la legge n.106/2011 "Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge 13 maggio 2011, n.70 Semestre Europeo-Prime disposizioni urgenti per l'economia"; b) la normativa nazionale sulle Reti di imprese turistiche (art. 66 del D.L. n.83/2012, convertito in Legge n.134/2012); c) il Fondo per la crescita sostenibile delle PMI (art. 23 del D.L. n. 83/2012, convertito in Legge n.134/2012); d) Legge n.20 del 9 agosto 2012 della Regione Basilicata disciplinante le reti di impresa-L.R. n.23/2007 (come modificata dalla L.R. n.36/2007 e L.R. n.10/2009) della Regione Puglia in materia di "Promozione e riconoscimento dei Distretti Produttivi"-Deliberazione n.140 del 7/11/2011 del Consiglio Regionale della Regione Calabria di approvazione del Piano Triennale di Sviluppo Turistico Sostenibile.

⁴ L'art. 2 c.3 del Protocollo d'Intesa tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ed EXPO 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia "**La Filiera della Conoscenza a EXPO MILANO 2015: SCUOLA, UNIVERSITÀ E RICERCA**" così raccomanda: «promuovere accordi ed iniziative in collaborazione con gli Enti locali, gli Uffici scolastici regionali, il mondo dell'Associazionismo e del Volontariato e delle Imprese».

aree di intervento da sviluppare e su cui lavorare operativamente con il coinvolgimento di esperti esterni, volontari, mondo della ricerca e dell'istruzione superiore, categorie economiche, sociali, culturali.”

Aprensosi alle vocazioni e alle esigenze del territorio, le istituzioni scolastiche, in linea con gli obiettivi prioritari dell'Amministrazione comunale di Taranto per la riambientalizzazione della città, hanno coagulato le volontà di Jo tv S.r.l., Logica Sistemi S.r.l., Italia Nostra, WWF, Garden Club, Endas, Alliance Française, F.A.R.E. Sud - Formazione, Ambiente, Ricerca, Energia, Circolo Fotografico “Il Castello”, Vivere Solidale S.r.l., Società di Mutuo Soccorso fra Pensionati e Ferrovieri, Cooperativa “Le Cheradi”, Associazione “Ni hao Puliya”, Associazione Turistica *Pro Loco di Lama*, Associazione di Promozione Sociale *Kerameion Onlus*, Associazione “Tarenti Cives”, Università Popolare *Zeus*, Il Faro S.r.l. , Relais Histò sul Mar Piccolo, Cooperativa Culturale “Punto Zero”, Archeoclub Taranto, Associazione Turistica Pro Loco Taranto, Villaggio San Giovanni, Masseria Quis Ut Deus, Centro Culturale Kalliope, Cantine dei Siriti S.r.l., Marinagri S.p.A. e Ittica Val D'Agri S.p.A., allo scopo di elaborare il progetto della catena dei: “ *GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO*”. Tale progetto è finalizzato a sostenere la produzione agroalimentare e turistica consapevole, attrattiva e competitiva nel Distretto Turistico del Golfo di Taranto riscoprendo e valorizzando i suoi beni storico-culturali, paesaggistico-ambientali, recuperando e valorizzando il suo patrimonio etnobotanico ed etnozoologico.

Nei “*GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO*”, attualmente in fase di allestimento, si stanno propagando piante rivenienti dai “patriarchi” vegetali di cultivar autoctone presenti nel Distretto Turistico dell'arco Jonico.

I Giardini sorgeranno attigue a strutture agrituristiche di qualità del Distretto e in spazi pubblici insistenti in quadranti urbani degradati della “città costruita”. In quest'ultimo caso, i Giardini saranno gestiti secondo un nuovo modello di ingegneria sociale, con una gestione partecipata, inclusiva, intergenerazionale e interculturale, derivante da generazione di agricoltori che, senza soluzione di continuità, hanno modellato secondo i dettami della Cora Greca e dell'Ager Romano, le chiuse medievali, le vicinanze assoggettate agli usi civici, le azioni di bonifica e la riforma agraria. Il nuovo modello sussume aspetti biologici e zoologici, storico-culturali e valenze etico-estetiche.

L'emittente Jo Tv, canale 189 del digitale terrestre, sta predisponendo documentari multimediali riguardanti i “*Giardini etnobotanici del vecchio di Corico*” collegati agli scorci più suggestivi delle perle naturalistiche e storico-culturali dell'Arco Jonico (parchi nazionali, riserve regionali orientate, aree protette, Musei, beni architettonici ed artistici, parchi archeologici, Centri storici).

L'obiettivo precipuo dell'iniziativa è *la salvaguardia e la propagazione delle cultivar⁵ autoctone in pericolo di estinzione, per ottenere ingredienti genuini e salubri a sostegno dei prodotti agroalimentari di nicchia e a difesa della biodiversità.*

Il tutto nella consapevolezza che il paesaggio agrario del distretto è il risultato di mano solerte e paziente, quanto sapiente.

La progettazione del “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*” così concepito comporta “riflessioni scientifiche, processi produttivi, politiche pubbliche, regole per la sicurezza e la qualità alimentare, per uno sviluppo equilibrato e sostenibile, dei terreni agricoli, delle foreste, dei prati per l'allevamento, delle risorse marine e delle filiere” agroindustriali⁶ nonché “come armonizzare la relazione tra individuo e ambiente, mediante un equo accesso alle risorse da parte di tutte le popolazioni e favorire l'incontro tra i popoli e tradizioni alimentari differenti, patrimonio culturale legato alla lingua, alle arti e ai mestieri tradizionali”⁷.

Per il movimento turistico del Grand Tour, in Italia, fondamentali erano le visite alle vestige archeologiche greco-romane sulla scorta della lettura dei classici, ma lungo l'itinerario, oltre ai monumenti del passato, i viaggiatori incontravano diversificati e ubertosi paesaggi agrari, riserve naturali, nonché città, monasteri, santuari, masserie, dove scoprivano la diversità e la qualità del cibo. Non poche come riportate nei diari di viaggio dei giovani, colti, curiosi e allegri turisti dell'epoca, che venivano presi per la gola oltre che per lo spirito.

Questo cogente desiderio è presente anche ai giorni nostri, come sottolineato dal Arcivescovo di Milano Angelo Scola: «Alimentazione, energia e vita richiamano alla fondamentale idea del “convivio”. In esso l'uomo compie, in modo paradigmatico, l'esperienza del bisogno aperto al desiderio e della condivisione, della fragilità e dell'ospitalità; simbolo concreto di socialità giusta e di festa salvifica. [...] Il richiamo alla convivialità come dinamica di reciproco riconoscimento si fa oggi urgente più che mai»⁸.

La ricerca e la diffusione del buon cibo, saporito e salutare, è stata da sempre il frutto sapido dell'impegno costante da parte dell'uomo in ogni angolo della terra, anche se per condizioni geografiche, pedoclimatiche, politico-sociali, non tutti hanno potuto concorrere allo stesso modo.

⁵ In agronomia, col termine **cultivar** (abbreviato in **cv.** secondo il Codice internazionale per la nomenclatura delle piante coltivate) si intende una varietà di pianta coltivata, ottenuta con il miglioramento genetico, che riassume un insieme di specifici caratteri morfologici, fisiologici, agronomici e merceologici di particolare interesse e trasmissibili con la propagazione, sia per seme sia per parti di pianta. Da un punto di vista pratico, la cultivar sarebbe analoga alla razza di una specie animale realizzata con la domesticazione e la selezione.

⁶ Protocollo d'Intesa tra MIUR ed Expo 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia

⁷ Ibidem

⁸ Angelo Scola: “*Milano ha bisogno di un nuovo Umanesimo ed Expo è una grande occasione*”, Il Giorno, 06 dicembre 2013

L'operosità nelle nostre campagne è sempre stata impostata all'intendimento, alla previdenza, alla frugalità, alla funzionalità, alla creatività e con egual successo.

In Italia, nel tempo, più volte si sono determinate le migliori condizioni per la ricerca e la diffusione del buon cibo. Infatti non è un caso che "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene"⁹ sia stato, in uno con la *Divina Commedia*, *I Promessi Sposi*, *Pinocchio* e *Cuore*, uno dei libri più letti e che ha alimentato le conversazioni familiari con la partecipazione intergenerazionale e con discussioni appassionate a cui nessuno si sottraeva. Le discussioni si accendevano nelle occasioni e nei luoghi più insoliti, non risparmiando financo le lunghe trasferte in treno in tavolate goliardiche e finanche, a margine, le riunioni di partito e delle organizzazioni sindacali.

Negli anni '80 si è avuto una svolta a partire dalla comparsa di un inserto gastronomico ne *Il Manifesto*, che ha determinato un nuovo approccio alla cultura del cibo in cui la ricerca e l'innovazione non devono coniugarsi con l'omologazione. In quegli anni, con la nascita di Arcigola e Slow Food, si è avviato un processo di "democratizzazione" del cibo di qualità e di "acculturazione" sullo stesso cibo, che oggi può ricevere una spinta dalla diffusione in tempo reale di piante e piatti geolocalizzati.

È questa la direzione che le strutture agrituristiche di qualità, in uno con il contesto territoriale, possono dare un contributo al miglioramento dell'offerta turistica del Distretto Turistico dell'Arco Jonico.

Per qualificare l'offerta enogastronomica d'alta gamma a sostegno del turismo di qualità, ci soviene il pensiero del prof. Theodosios Tassios¹⁰ nella lectio magistralis "**Qual è il profitto sociale nel tutelare e conservare i monumenti?**" pronunciata il 15 ottobre 2013 a Palazzo Pantaleo (nel centro storico di Taranto) in occasione dell'apertura della 2a edizione della Biennale del Restauro Architettonico ed Urbano in cui il prof. Tassios ha ridefinito l'articolazione della griglia dei beni culturali nella loro stratificazione verticale e diacronica, partendo dal paesaggio, sia vergine che antropizzato, sostenendo che l'Uomo, una volta "**uscito dalle caverne**", risolto il bisogno della vita vegetativa, già nella ricerca del cibo ha incorporato la natura e il valore del paesaggio che era necessario per la sopravvivenza ricordare il luogo preciso in cui erano collocati esemplari di specie diverse di frutti e diversi tempi di maturazione, delle piante selezionate e addomesticate dalla propria mano amorevole quanto sapiente.

Conoscenze e attenzioni che gli sono state di guida per selezionare le piante da coltivare e

⁹ L'opera di Pellegrino Artusi, pubblicata di tasca propria nel 1891, conta oggi 111 edizioni ed è disponibile in diverse lingue straniere.

¹⁰ Autore, tra l'altro, del libro "Problemi assiologici nel restauro strutturale dei monumenti", Napoli, Liguori, 2011

ropagare ed approntare, osservando e sperimentando le pratiche agricole e di allevamento più funzionali a soddisfare i suoi bisogni e desideri.

L'evoluzione antropologico-culturale dell'*Homo sapiens*, come quella dei primati, per ciò che concerne l'alimentazione era basata sulla raccolta di semi, tuberi e soprattutto frutta da cogliere dai rami degli alberi, nonché sulla cattura di giovani animali, sul prelievo di uova e di miele.

La maggiore concorrenza delle varie specie di animali *competitors*- oltre ai primati e alle scimmie, gli uccelli, i pipistrelli e i serpenti- si effettuava sulla più importante qualità di cibo: la frutta. L'uomo - nel corso del tempo - ha sviluppato una straordinaria capacità di distinguere ogni sfumatura dei colori, superiore a quella di ogni altro animale in competizione. Egli doveva arrivare prima e al momento migliore della maturazione dei frutti dell'albero ancora attaccati al ramo, perché, passata la maturazione, i frutti caduti a terra rischiavano di marcire o venir contesi da nuovi e agguerriti *competitors* (suinidi, insetti e vermi).

Nelle fasi successive dell'evoluzione l'uomo ha prima imparato a conservare il cibo nei luoghi più adatti e più sicuri, poi, dopo aver scoperto il fuoco, ha cominciato ad addomesticare, selezionare e allevare animali e a coltivare piante. Grazie al fuoco, l'uomo ha imparato a cucinare animali e piante con le tecniche dell'arrosto o della bollitura, al fine di renderli digeribili e gustosi. Ad un certo punto, mescolando ingredienti vegetali e animali, freschi e/o conservati sotto sale, l'uomo ha cominciato a creare le pietanze, scoprendo così che tale combinazione rendeva il tutto più gustoso e salutare.

Man mano sono aumentate per l'uomo le possibilità di procurarsi il cibo grazie all'allevamento, all'agricoltura e alle tecniche sempre più avanzate di deposito e di conservazione, tramite essiccazione, salagione e sott'olio. Nel contempo si evolvevano gli utensili (pentole, contenitori per derrate, forbici, colini, schiaccianoci, coltelli) e gli oggetti d'uso (piatti da servizio e da portata, bicchieri, oliere, graticole, tripodi).

Così l'uomo ha posto attenzione e cura alla funzionalità degli utensili (zappe, rastrelli, accette, aratri, tegami, coltelli, mestoli forchettoni, grattugie, spiedini, colini e tripodi) per le pratiche agricole e per la preparazione e degustazione del cibo.

Queste esperienze, una volta realizzate in un'area dell'ecumene Mediterraneo, si sono espanse a macchia d'olio attraverso intense correnti migratorie a partire dal periodo miceneo. *Ciò che è avvenuto - con particolare frequenza - in Italia meridionale, luogo privilegiato di interscambio culturale.*

Secondo il prof. Tassios «*per alcune migliaia di anni, l'umanità ha vissuto e si è evoluta in ambienti naturali. L'organismo umano si è integrato con successo con tale bellezza e biodiversità. È pertanto evidente che gli ultimi brevi (di durata insignificante) tremila anni non sono stati sufficienti per*

cambiarci così tanto da non avere più un *bisogno funzionale* della Natura»¹¹.

Egli ha racchiuso nel neologismo “*Mnemeofilia*” il rispetto e l’amore per i monumenti e beni culturali, inglobando il paesaggio antropizzato, le sapienti pratiche agrarie, la selezione di cultivar e animali autoctoni nel concetto di monumento.

«La nostra collettività globale (su questo pianeta solitario dove siamo comparsi) necessita delle memorie del passato che *ci ha forgiati*. Come mai? Per sfuggire alla *sindrome autistica* che ci fa presumere che “siamo *persone o nazioni uniche*”, come accade nell’adolescenza (e non solo in quel periodo). Inoltre, in *ogni* monumento si trova *integrata* una grande ricchezza di conoscenze, di pratiche (sociali e tecniche) - e noi abbiamo un tremendo bisogno di tali conoscenze ed esempi».

La vicenda umana si dipana tra due pulsioni, memoria e oblio, tra loro interconnesse. Ogni generazione le percepisce in modo diverso in quanto la storia, nella prima versione, è scritta dai vincitori e solo in un secondo momento fanno capolino anche le ragioni degli sconfitti. Così si ricrea un riequilibrio e una lettura più imparziale degli accadimenti.

Nel Mediterraneo Orientale e in Magna Grecia ad un certo momento storico si intese marcare un’azione eroica sia individuale che collettiva degna del consenso dei contemporanei e per essere tramandata ai posteri, fu “inventato” il monumento, bene culturale per eccellenza.

Esempi di monumenti esaltanti l’azione eroica individuale sono le statue fatte erigere dalle polis greche in occasione delle vittorie riportate dai propri atleti ai Giochi Olimpici per collocarle nei propri donari ad Olimpia, nel recinto del santuario dedicato ad Apollo. Esempi preclari di monumenti espressione di epopea collettiva sono la costruzione del Partenone ad Atene (447-438 a.C.) edificato per rimarcare la vittoria sui Persiani e l’erezione della Colonna Traiana (113 d.C.) a Roma a testimonianza dell’Onore Romano alla base delle vittorie conseguite dalle legioni comandate dall’imperatore Traiano.

Oggi, dopo un lungo e tormentato processo storico i beni culturali sono percepiti “**beni d’interesse comune**” e come tali vanno salvaguardati e resi intellegibili alla fruizione di tutti. Tra questi, a pieno titolo, rientrano gli esemplari plurisecolari di cultivar di fico, giuggiolo, olivo, pero, carrubo, mandorlo ancora presenti sul nostro territorio da cui far derivare nuove piante da propagare nei giardini etnobotanici per la produzione degli ingredienti per una enogastronomia di alta gamma. Gli ingredienti così prodotti sapientemente combinati ci regalano i “*piatti da commozione*”.

Il primo “bene comune” ad essere percepito come tale fu l’acqua, il cui ruolo fecondo per

¹¹ “*Monumenti: Significato Sociale e Conflitto di Valori*”, lectio magistralis tenuta da **Theodosios T. Tassios**, Professore Emerito N.T.U.A. (National Technical University of Athens) in occasione dell’inaugurazione della 2° edizione della Biennale del Restauro Architettonico e Urbano, 15 ottobre 2013, Palazzo Barone Pantaleo, Taranto.

l'esistenza umana è stato colto e riproposto dall'ecloga del poeta Arcade Tommaso Niccolò d'Aquino, *Galesus Piscator, Benacus Pastor*.

Le poleis greche erano use apporre sotto la tutela di un dio o di una ninfa eponimi il più prezioso dei "beni comuni": l'acqua potabile di sorgenti e fiumi. Così che fosse lo stesso rispetto, e timore, dell'Uomo nei confronti della Divinità a usare con rispetto e a scoraggiarne l'inquinamento. A Taranto, oltre che in riva al Galeso, questo virtuoso atteggiamento era di casa. Infatti, la sorgente sulla costa orientale fuori rada a quindici chilometri dalla città era posta sotto la protezione della ninfa Satyria, sposa di Poseidon e madre di Taras e che compare già nella monetazione di V secolo a.C.; il fiume fuori rada sulla riva occidentale prese il nome dal dio eponimo Taras, mentre il fiume che sfocia nel primo seno del Mar Piccolo prende il nome eponimo Galesus¹².

Tra i monumenti del passato a pieno titolo rientrano le piante da frutto autoctone plurisecolari, veri patriarchi vegetali di cultivar autoctone presenti nei "*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*", giunti in salute e produttivi sino a noi, da cui far derivare le nuove piante da propagare nei giardini di antico e nuovo impianto. Questi sono nel contempo espressione della fatica individuale di più generazioni di olivicoltori, testimonianza di tecniche manuali e di esperienze comunitarie apprese e tramandate per generazioni, giunti sino a oggi sì da costituire un modello di civiltà.

Non è un caso se Mercedes Arriaga Flores, italianista di Oviedo, intervistata da Raffele Nigro, dichiara che il cibo del Distretto dell'arco Jonico "è meraviglioso" e "la pasta fatta a mano, non c'è da nessuna parte del mondo"¹³.

E Marina Cepeda Fuentes, membro dell'Accademia italiana della cucina e autrice, tra l'altro, del libro "La cucina dei pellegrini da Compostella a Roma" così si esprime: « Il cibo? Mi fa impazzire. Ciò che mi ha sempre colpito e appassionato di quella tavola sono gli ortaggi, finocchi e sedano crudi, per sciacquare la bocca. È bello»¹⁴.

Dopo l'esperienza greco-romana, all'evolversi della cultura del cibo contribuirono nel corso dei secoli gli usi e i costumi e pratiche materiali introdotti dai Goti, Longobardi, Bizantini, Arabi, Normanni, Svevi, Spagnoli, dal movimento del monachesimo orientale e occidentale, dai flussi dei pellegrini diretti in Terra Santa, nonché le novità delle tecniche di allevamento collegate alla macchina giuridico-amministrativo-fiscale della Dogana della Mena delle pecore a Foggia

¹² Cosimo Dellisanti, "*Il Galesus Piscator*" di Tommaso Niccolò d'Aquino", tesi di laurea discussa alla facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" – sede distaccata di Taranto, caserma Rossarol, il 30 ottobre 2013.

¹³ Cfr Raffaele Nigro, *Parliamo di Puglia*, Adda Editore, 2002

¹⁴ Cfr *Ibidem*

(transumanza).

.....
L'arte di saper mangiare e bere costituisce per l'intera Penisola un grande tesoro comune da mantenere ed incentivare.

Il cibo, il modo di cucinarlo e di presentarlo, la sua funzione di socializzazione, sono il punto di arrivo di un processo millenario che trova il suo culmine intorno al desco e nel simposio, metafora di condivisione e di scambio, posto in cui si manifestano desideri ed aspirazioni, si confrontano culture e si ipotizzano nuove soluzioni per migliori esperienze di vita.

La riscoperta della matrice del simposio greco e del *convivium* romano risponde alla domanda crescente di una fascia dei nuovi flussi turistici, attratti dai "saperi dei sapori", dallo stretto legame di entrambi con il territorio.

Oggi l'allargamento dell'orizzonte ha svelato un paesaggio senza confini, un continuo susseguirsi di variazioni, la possibilità di mescolare esperienze e culture, di reperire informazioni molto velocemente. Al contempo il particolare acquista consapevolezza della propria singolarità, e probabilmente ritrova le motivazioni per proporsi al confronto e alla competizione con la globalizzazione in maniera sostenibile.

"Se il locale senza una consapevolezza dell'orizzonte globale scade in localismo astratto, un globale che pretenda di riassorbire il locale sarebbe l'imposizione univoca e omologante di un modello che cancella le differenze e liquida le culture". A questa logica stringente non sfugge l'industria turistica.

"Nei paesi in cui la cultura è parte dell'esperienza quotidiana dei residenti come elemento essenziale per la produzione di valore sociale e non soltanto economico, la qualità della vita è sempre molto elevata, il sistema economico è fortemente dinamico e gli orientamenti valoriali si attestano su una polarità fortemente pro-sociale. La nostra identità culturale resiste nella misura in cui si può richiamare significativamente al passato, ma fatica non appena divengono rilevanti i temi della capacità di far funzionare il nostro sistema sociale ed economico secondo gli standard di eccellenza attuali...La prospettiva del *country branding* ci indica chiaramente che la cultura è la risorsa più potente di cui tuttora disponiamo per rilanciare la nostra identità (Anholt, 2007)".¹⁵

Acquistano rilevanza, dunque, quelle forme di aggregazione socioeconomica (come, ad esempio, i distretti, le aree sistema, i parchi, i giardini etnobotanici, gli ecomusei, i presidi ecc.) in grado di interpretare le relazioni che legano le strutture paesistiche locali, culturali e naturali, con i processi economici. In particolare, "...attraverso lo studio dei rapporti esistenti tra i fattori identificanti le comunità locali (beni naturali e culturali, nelle loro valenze intrinseche e relazionali, cioè paesaggistiche) e l'organizzazione socioeconomica del territorio, è possibile considerare simultaneamente ed affrontare in chiave sistemica fenomeni e problematiche di natura molto diversa e spesso trattati separatamente,

¹⁵Da: "Il brand Italia perde terreno" di L. Sacco, Sole 24ore, 21.11.2013.

valorizzando le finalità organizzative e simbolico-rappresentative che i beni ambientali assumono nei processi di sviluppo.

Caratteri intrinseci, come la mutevolezza, l'articolazione compositiva, il diverso spessore storico-culturale, il rigore formale, i valori scenografici e panoramici, diventano espressione di immagini, di specificità locali e/o regionali, che nel più vasto contesto globale, richiamano, preparano e orientano i flussi turistici, del marketing economico e di quello locale-regionale contribuiscono a rafforzare il senso di orientamento, di radicamento e di identità dei soggetti economici e delle collettività nel contesto di appartenenza, superando la logica funzionalista, in favore di un approccio sistemico” (Emanuel, 1999).”¹⁶

Da ciò la considerazione che la vita è troppo corta ed irripetibile per bere vino dozzinale, mangiare cibo omologato, scipito e standardizzato e continuare ad importare e propagare “a cuor leggero” cultivar di piante estranee al nostro habitat, misconoscendo il nostro straordinario patrimonio genetico-vegetale ed enogastronomico, necessario per una enogastronomia di alta gamma, per noi e per gli altri.

Per questi motivi il 14 Gennaio 2014 la Camera dei Deputati ha approvato all'unanimità la mozione 1-00311, in cui si sollecita il Governo Italiano a che l'Unione Europea assuma anche per il settore agroalimentare il principio della qualità come modello di sviluppo, in quanto «il sistema agroalimentare italiano garantisce al nostro Paese, da anni, un costante incremento dell'export; nel 2013 è stato dell'8 per cento raggiungendo l'importo record di 34 miliardi di euro. Si tratta di una risorsa fondamentale, che deve essere tutelata e salvaguardata adeguatamente. Ciò è possibile solo attraverso interventi mirati a salvaguardare la promozione della qualità, della tracciabilità degli alimentari lungo tutta la filiera e fino al consumatore finale [...]»¹⁷.

Come si sottolinea nel programma ufficiale di Expo Milano 2015, è necessario «valorizzare la conoscenza delle “tradizioni alimentari” come elementi culturali e etnici. [...] L'alimentazione è l'energia vitale del Pianeta necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo, sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano, sulla salute. La genuinità e la diffusione di prodotti agro-alimentari è innanzi tutto una necessità sociale, oltre a rappresentare un importante valore economico. Centrale è il ruolo del territorio, in quanto la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto d'esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche. Le istituzioni pubbliche, le imprese private, le associa-

¹⁶ Da: “*Il paesaggio come “milieu” locale*”, di A. Salustri, in Sole 24ore, 21.11.2013.

¹⁷ Cfr *Mozione 1-00311 presentata da Sani Luca il 14/01/2014 nella seduta numero 151 della Camera*

zioni umanitarie, le organizzazioni non governative, le rappresentanze dei consumatori e dei produttori promuovono, lungo l'intera filiera agro-alimentare, lo sviluppo dei sistemi economici e sociali di tutto il Pianeta».

È nel recupero della memoria, dell'esperienza che ci accomuna che si sviluppa il senso di appartenenza ad un luogo e ad una comunità. Ciò ci è utile non per guardare indietro ma per traguardare con passo sicuro il nuovo orizzonte in spirito glocal e attrarre l'interesse delle nuove generazioni sempre più acculturate e desiderose di cogliere le differenze, "quello che non si è, che non si ha, ma che si *agogna*".

È questa tetragona volontà collettiva che ci impegna, per l'occasione dell'inaugurazione di Expo Milano 2015 - Nutrire il Pianeta, Energia per la vita - per l'allestimento dei primi "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico" a scandire la vitalità di ogni giardino. Sarà allestito anno per anno uno stipo della collana "*La Vigna di Dioniso*". I primi sedici, impilati a totem, saranno collocati nel Padiglione Italia dell'Expo Milano 2015. Ciò per dimostrare che ogni *Giardino* è una realtà che, nello stesso tempo, affonda le radici nel passato e regge il passo del mondo globalizzato in quanto produttore di valore permanente e autopropulsivo.

L'iniziativa sarà allargata e ripetuta ogni anno e come mostra itinerante sarà presentata in spazi pubblici e privati. La degustazione dei prodotti enogastronomici di alta gamma del Distretto Turistico dell'Arco Jonico, per pregnanza, originalità e attrattività, deve valere un viaggio, anche se lungo.

Il viaggio, così concepito, è paradigma della vita, fa parte del percorso esistenziale di ognuno ed è compiuto in funzione del desiderio e dell'accessibilità e fruibilità dei luoghi. Viaggiare è essere aperti al nuovo, all'utile, all'intrigante e al bello: è un vissuto articolato e complesso con riverberi etico-estetici, una preziosa occasione per acquisire nuove e inedite esperienze.

I flussi turistici, a partire dal Grand Tour, rispondono al desiderio di conoscenza delle civiltà pregresse di successo da parte delle nuove generazioni. Nel diciottesimo e nel diciannovesimo secolo i viaggi dei rampolli dell'aristocrazia e dell'alta borghesia, degli artisti e dei cultori erano incentrati sulla scoperta delle vestigia della civiltà greco-romana: ma ieri come oggi la gioventù, quella più acculturata, è interessata, oltre che alle espressioni del passato, anche alla vitalità e alla creatività del nuovo corso.

Per intercettare i nuovi flussi si sono attestate la città di Taranto in Puglia e la città di Matera in Basilicata. Non è un caso che due città dell'arco Jonico, avendone tutti i titoli, abbiano presentato la candidatura a Capitale Europea della Cultura 2019¹⁸.

¹⁸ Nel Documento di candidatura "*TARANTO CITTÀ CANDIDATA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019*" si afferma (p.23): «Il territorio [...] vanta un patrimonio enogastronomico di eccellenza conosciuta in tutto il mondo: la dieta mediterranea tanto ricca di colori e sapori i quali racchiudono al loro interno tutta la cultura e l'essere dei nostri

È su questo orientamento che va interpretata la domanda e approntata l'offerta turistica del Distretto dell'Arco Jonico.

Il modello d'industria turistica propugnato dal Comitato promotore del progetto che abbiamo il piacere di presentare, è olistico in cui beni materiali ed immateriali si fondono, sintetizzati da prodotti enogastronomici d'alta gamma. Il viaggiatore di oggi, e ancor più del domani, prefigura la meta di viaggio come allargamento e avanzamento del proprio orizzonte esistenziale e culturale.

Oggi si va facendo strada la convinzione, nelle nuove generazioni, che il diritto al cibo salubre, alla salute e al godimento del paesaggio (naturale e/o antropizzato), la lettura dei monumenti sono un nuovo diritto civile: misconoscerli, genera scontento e rifiuto nella popolazione residente e non attrae i flussi turistici qualificati.

L'offerta turistica sostenibile ed attrattiva è quella che meglio risponde al desiderio ancestrale del buon cibo e alla possibilità di vivere esperienze nuove e intriganti. Pertanto per essere attrattivi e competitivi va qualificata un'offerta turistica non basata esclusivamente sul prezzo, ma sul valore aggiunto dei beni materiali e immateriali incorporati, che nel loro insieme costituiscono un patrimonio unico e irripetibile, facendo tesoro delle raccomandazioni contenute nel "*Rapporto sui limiti dello sviluppo*" pubblicato, nel 1972, dal Club di Roma presieduto da Aurelio Peccei, intellettuale e manager cosmopolita.

Il Progetto che presentiamo è il frutto dell'iniziativa delle comunità dell'Arco Jonico: alunni e docenti degli istituti scolastici, della università, delle istituzioni locali, delle associazioni di categoria e singoli imprenditori lungimiranti: aziende agricole, imprese artigiane, ristoranti, alberghi, strutture agrituristiche, associazioni ambientaliste.

Si è addivenuto che per la valorizzazione delle buone pratiche enogastronomiche occorre investire in formazione degli operatori e in comunicazione, rinverdire le antiche buone pratiche del saper fare

territori, tanto da meritarsi l'iscrizione nella prestigiosa lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. La dieta mediterranea, consente di accreditare quel meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo. Essa rappresenta un insieme di realtà peculiari, competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dalle cultivar al paesaggio alla tavola. L'area dell'arco Jonico è caratterizzata da un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo, costituito principalmente da olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, ortaggi e verdure, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, conditi con olio extravergine di oliva, il tutto accompagnato da vino generoso, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità».

Salvatore Adduce, sindaco di Matera, nel documento relativo alla candidatura di "*MATERA CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA 2019*", così si esprime: «Matera, città accogliente e vitale, è al centro di un vastissimo agro che rinsalda, non solo concettualmente, l'assonanza "cultura-cultura", dando valore alla biodiversità e ad un nuovo modo colto e consapevole di lavorare oggi la terra. La "Carta di Mater", voluta nel 2010 dalla Confederazione Italiana Agricoltori e sottoscritta da molti sindaci, anche ricordando il grande movimento materano e meridionale degli anni '50 per la riforma agraria, rilancia proprio da qui, dalla nostra terra, l'impegno civico a favore dell'agricoltura, quale settore strategico nel panorama economico. [...] Un modello di emancipazione e di riconquista collettiva attraverso la cultura degli spazi comuni della vita. La nostra comunità si presenta con qualcosa di magnifico, che è insieme remoto e futuro».

(*“cinø d’artièrø”*), scelte necessarie per raggiungere efficacemente i quattro angoli del Globo. Attraverso *l’E-commerce* (commercio elettronico), la tradizionale ospitalità e l’attrattività del Distretto Turistico dell’Arco Jonico deve tradursi in un fattore propulsivo di sviluppo economico e di progresso civile per le comunità locali. Bisogna inoltre prendere consapevolezza del fatto che per incalzare di motivi geo-economici e geo-politici siamo nel vivo di una rivoluzione antropologico-culturale. Nuove esigenze si manifestano, nuovi protagonisti emergono sullo scacchiere mondiale.

Già oggi la crescita delle presenze alberghiere di turisti stranieri nel Bel Paese (+3,1% nei primi 5 mesi del 2013) sta compensando il calo di presenze di clienti italiani (-4,7%), secondo i dati raccolti dall’Osservatorio Turistico Alberghiero di Federalberghi.

Il turismo del futuro sarà sempre più caratterizzato dalla prevalenza di flussi provenienti dai paesi del Nord Europa, dai paesi turcofoni e dai paesi BRICS¹⁹ e costituito da persone diversamente motivate rispetto ad oggi.

Il Distretto Turistico dell’Arco Jonico può essere della partita in quanto «a circa un’ora e mezzo di volo dall’Aeroporto “Marcello Arlotta” di Grottaglie-Taranto (la pista aerea più lunga del centro-Sud, dopo quella di Roma- Fiumicino) c’è Istanbul (l’Antica Bisanzio, poi Nuova Roma-Costantinopoli), metropoli con oltre 13 milioni di abitanti. Raggiungere Istanbul significa atterrare sulla più grande piattaforma di confluenza tra Oriente ed Occidente: la Turchia»²⁰. La Turchia, la cui economia sta conoscendo una fase di grande espansione, è un ponte naturale sul Medio Oriente e sull’Asia Orientale (asse orizzontale: Est-Ovest), che si interseca con la Russia, l’Asia Centrale e il Nord Africa (asse verticale: Nord-Sud).

È arrivato il momento per l’Italia di riappropriarsi del ruolo di protagonista dell’industria agroalimentare e turistica: ha la storia, lo spessore, la forza e la vitalità per dare risposte adeguate alla domanda delle nuove generazioni più acculturate.

¹⁹ Cfr Appendice V

²⁰ Cfr. *Proposta di piattaforma per “strutturare” l’aeroporto M. Arlotta di Taranto-Grottaglie, collocato nell’epicentro del Distretto Turistico dell’arco Jonico*, a cura di Salvatore Marzo, Tommaso Portacci

I PRIMI GIARDINI ETNOBOTANICI IN ALLESTIMENTO

Per ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*” saranno realizzati, in collaborazione con l'emittente Jo Tv (canale 189 Digitale Terrestre), documentari multimediali che incorporeranno scorci delle perle naturalistiche, paesaggistiche e storico-culturali del territorio in cui ogni giardino è collocato, prefigurando un itinerario predefinito.

Resort Relais Histò

Il compendio ecoturistico Relais Histò, già masseria San Pietro, risalente al 1392, prima come monastero e poi come masseria, è situato sulla prima balza orientale del secondo seno del Mar Piccolo di Taranto. Struttura turistica a **5 stelle** collocato in una tenuta di 70 ettari, parte dei quali impiantate ad ulivo e, in altra parte, residui di giardini sei-settecenteschi con la presenza di cultivar autoctoni di pere, giuggiolo, fico e mandorlo. Collegato alla città di Taranto tramite la strada Circummarpiccolo, che collega la Taranto-San Giorgio con la superstrada Taranto-Grottaglie. Il Relais Histò è tra i più attrezzati della regione, con 48 **camere, sale meeting e piscina che sussumano antico e moderno**: una struttura da vivere e da ricordare, aperta in ogni periodo dell'anno, potendo godere delle stesse condizioni climatiche tanto apprezzate da Virgilio e Orazio e, attualmente, da clientela internazionale e manager di numerose imprese, rientranti nella filiera dello stabilimento Alenia Aermacchi, che hanno avuto modo di sostare a Taranto.

La struttura è stata oggetto di restauro conservativo e creativo-innovativo per tecniche all'avanguardia utilizzate. L'intervento ha tenuto presente sia il paesaggio del luogo che la sua antica e particolare antropizzazione. È il sito della cora tarantina rintracciabile in Orazio e Virgilio il cui nome, “Diulo”²¹, è un orònimo calabro derivante dal greco διαυλον, una grotta adibita a

²¹ Cfr. Carducci in d'Aquino 1771, p. 79: “Gli Antichi nostri conservavano i loro Vini più scelti, di cui si facea gran consumo sì per le sacre libazioni, sì per le famose lor cene, e Baccanali, che per lo pubblico lauto convito, che in ogni mese dal Magistrato apprestavasi al Popolo, a dir di

cantina pubblica alla congiunzione di due gravine. L'orònimico *disperso* è da collocare, sulla scorta dei riferimenti letterari, tra i dirupi che, da "Aulon" (monte Trazzonara), vanno lungo i percorsi torrentizi che sfociano attraversando una piana ubertosa che le punte di diamante de circolo di Mecenate vennero a studiare per poi additarlo come modello di civiltà per il costituendo Impero. Taranto e la sua chora era un luogo per assimilare idee filosofiche, religiose, sociali e letterarie, ma anche agricole (con tecniche estensive, intensive e di qualità), di artigianato industriale (gli argenti, gli ori, la coroplastica, i tessuti, il cui panno simbolo era chiamato tarantiòn) e le tecniche logistiche e finanziario-commerciali.

Collegato al Resort, sono in fase di studio e allestimento:

1. *Il Giardino etnobotanico "Tommaso Niccolò d'Aquino"*, intitolato al grande poeta arcade, autore del poema didascalico *Deliciae Tarentinae* e dell'ecloga *Galaesus Piscator Benacus Pastor* e che farà parte della Collana dei Giardini Etnobotanici del Vecchio di Corico dell'Arco Jonico. Nel relitto del giardino settecentesco insistono alcuni patriarchi vegetali di cultivar autoctone di fico, mandorlo, pero, limone, melograno, giuggiolo, carrubo, con la presenza diffusa di edera a coprire i muri a secco e ampi tratti delle pareti a strapiombo della gravina antistante il compendio. Si ha intenzione di salvare i patriarchi vegetali preesistenti, di propagarli e di selezionare i semi di ortaggi del tarantino in modo da avere frutta e verdura, come prodotta dal "Coricius Senex".
2. *La riattivazione della linea ferroviaria Circumparpiccolo, di concerto con il Comune di Taranto – a cui il Demanio di recente ha trasferito la disponibilità - che parte dalla stazione centrale, si affaccia sulla sorgente del Galeo²², passa per Buffoluto, lambisce la gualcheria dei*

Teopompo nel lib. 52 delle sue *Istorie*, riferito ad Ateneo, nelle fredde concavità di Diulo, luogo un tempo di gran delizia. È un Colle questo che sorge ad Oriente sopra l'intimo seno del Mar Piccolo. Non si veggono oggi, che le rovine della grotta, ove riponevansi i vasi Vinarj bollati, la cui bocca sta ora impedita dall'ammasso di terreno, e pietre smosse dalle piogge: ma mi assicura chi più volte ci è penetrato per lo solito fanatismo de' tesori, che scavando v'abbia rinvenuti infiniti rottami di creta antica, come di diote, di poculi, di doglioli ecc.". Seguono alcune ipotesi etimologiche. Cfr. Alessi 1953, pp. 232-233.

²² Il piazzale della stazione di Bellavista si trova sul tracciato ferroviario Taranto-Brindisi, sulla prima balza del primo seno del Mar Piccolo, da cui si gode di un colpo d'occhio del'intero profilo della città vecchia e del borgo sino alla pineta di Cimino. Vi sono anche alcune costruzioni d'epoca in disuso suscettibili a ristrutturazione e riuso. Altrettanto potente e bello come un colpo d'occhio che si gode dal belvedere sul Mar Grande della Città Vecchia. Peccato che sia conosciuto e goduto da pochissimi tarantini e nessun turista.

battendieri, ex masseria S. Pietro – attuale Relais Histò – scavalca il canale d'Aiedda Leverano d'Aquino, gira per la Palude La Vela, c.da Manganeccchia, Pineta Cimino sino all'interno dell'Arsenale - centro della città -. Il percorso, articolato con fermate presso i caselli - anche questi da riattivare - posti lungo la linea e nelle vicinanze di manufatti di pregio, tra cui il Relais Histò, avrebbe valenza turistica e storico-ambientale nel centro della cora tarantina e l'intera cittadinanza, e non solo, avrebbe la possibilità di recuperare, in parte, e godere di quanto appariva agli occhi incantati di Virgilio ed Orazio.

- 3. Enoteca con il riuso creativo di un antico palmento, in parte ipogeo, accostato al Relais Histò e già messo un sicurezza per la realizzazione del Diulo come enoteca rappresentativa ed evocativa della viticoltura e dei vitigni autoctoni²³ di Puglia, Lucania e Calabria. E la sala ristoro del Relais potrebbe funzionare da “*Museion*”²⁴, luogo dove, almeno una volta al mese, secondo il costume della Taranto greca, consumare un pranzo di Stato per gli ottimati e gli ospiti in visita temporanea alla città. La proprietà sta valutando, previo consultazione di una commissione interdisciplinare, l'ipotesi di un concorso pubblico o per chiamata diretta di architetti di chiara fama.**

A ridosso del complesso v'è la “*Palude La Vela*”, riserva regionale protetta dal WWF Taranto, un lembo di natura ancora vitale, considerato il valore ambientale e simbolico per un riscatto della città dei due mari.

Si è scelto di partire con questo documentario dell'Amministrazione Comunale di Taranto, perché a ridosso del complesso v'è la “*Palude La Vela*”, riserva regionale protetta dal WWF Taranto, un lembo di natura ancora vitale, considerato il valore ambientale e simbolico per un riscatto della città dei due mari. Il documentario curerà il rapporto sinergico tra la struttura turistica e la riserva naturale Palude La Vela.

La “*Palude La Vela*”, dichiarata Riserva Naturale Regionale Orientata ai sensi della Legge

²³ Verdeca, Negramaro, Aglianico, Cirò e Primitivo

²⁴ “*Museion*”, nella Taranto magno-greca, era adiacente all'agorà: qui si riunivano periodicamente i cittadini più rappresentativi della polis per il pasto comune ed il banchetto veniva allietato dalla musica. Proprio mentre si teneva un banchetto al “*Museion*”, nel 213 a.C., Annibale entrò a Taranto e fece strage di Romani nell'agorà: «All'arrivo dell'esercito cartaginese, che era penetrato in città, di notte, dal lato orientale, il comandante del presidio romano, M. Livio, occupato in gozzoviglie nel *Museion*, presso l'agorà, riuscì a riparare a stento sull'acropoli, uscendo da una porta che si affacciava sul Mar Piccolo. Così, mentre I Romani restavano padroni della rocca, I Cartaginesi occupavano tutta la città bassa, ad oriente» Cfr. Ettore M. De Juliis, *Taranto*, Edipuglia, Bari, 2000

Regionale 15 Maggio 2006 n.11, è una delle aree protette del territorio del Comune di Taranto di maggior valore naturalistico, facente parte del sistema territoriale-ambientale dell'area della Salina Grande, della Salina Piccola e della Palude Erbara, uno dei punti di forza dell'ecosistema del Mar Piccolo insieme al fiume Galeso²⁵.

L'Oasi "*Palude La Vela*" occupa una piccola parte della riva del Secondo Seno del Mar Piccolo, caratterizzata da ambienti salsi che danno luogo a estesi Salicornieti, tra i più importanti dell'Italia Meridionale: un tesoretto di biodiversità da osservare, apprezzare e proteggere, come messo in evidenza dal "*Progetto Posidonia-Programma Intereuropeo Terra*", approvato dal Consiglio Comunale di Taranto nel 1996, incentrato sul Mar Piccolo, Primo e Secondo Seno ed aree circostanti²⁶.

All'interno della Riserva La Vela, gestita da WWF Taranto, sono tuttora presenti esemplari rari di avifauna, alcuni dei quali specie protette, come aironi, garzette, cavalieri d'Italia, falchi pescatori, cormorani e le rare anatre volpoche

Questo luogo "*benedetto dagli Dei*" fu frequentato e ammirato da alcuni tra i più grandi intellettuali, politici e militari, del passato tra i quali ricordiamo Platone, Dionisio II di Siracusa, Pirro, Annibale, Orazio, Virgilio, Columella, Marziale, Mecenate, Pompeo, Augusto, Tommaso Nicolò D'Aquino, Giovanni Pascoli, Tommaso Fiore: il luogo fu inoltre meta frequentata da numerosi viaggiatori al tempo del Grand Tour.

La Cooperativa Culturale "*Punto Zero*", in uno con La Ceramica Artistica S.r.l. di Ciro Esposito, ha impegnato il Maestro Aldo Pupino²⁷ a realizzare sei pannelli in bassorilievo ceramico (in ottagon

²⁵ Il 22 giugno 1980 su iniziativa del Comune di Taranto e della *Cooperativa culturale Punto Zero* fu organizzata la manifestazione "Messaggi artistici per la vivibilità del Mar Piccolo: interventi nello spazio urbano/ Città Vecchia, Piazza Castello, Ponte Girevole", con operazioni di: Veniero De Giorgi, Vittorio Del Piano, Giuseppe Manigrasso, Giuseppe Lacava e con la proposta di studio di Michele Pastore sul disinquinamento e riambientalizzazione del Mar Piccolo. La proposta di Pastore era così articolata: «1-L'ambiente naturale 2-Individuazione e classificazione delle fonti d'inquinamento. 3-Rimedi da adottare in funzione del ripristino della Molluschicoltura e dell'introduzione della Piscicoltura. 4-Comportamenti idonei a preservare l'ambiente naturale e misure atte a garantire che le iniziative da avviare siano economicamente valide e produttive di effetti positivi sulla qualità dell'ambiente, ma anche dell'occupazione» (tratto da "*Catalogo di Messaggi artistici per la vivibilità del Mar Piccolo*").

Un buona proposta condivisa appieno dall'Amministrazione Cannata, ma purtroppo abbandonata dall'Amministrazione successiva, tutta intenta a "volare alto"; la proposta fu poi recuperata dopo un decennio nel progetto Posidonia.

²⁶ Cfr Appendice I

²⁷ Anche in questa circostanza «La capacità di Pupino di manipolare la materia, di dar forma alla sua ispirazione e di avvalersi di blocchi e superfici, manipolando e fondendo, scarnendo e incidendo, piegando e modellando, è il punto di forza del suo operare, gli consente assoluta padronanza della sua dimensione di artista ed un controllo di ogni fase della lavorazione. Pupino ha così elaborato un linguaggio estetico in stretto rapporto con la realtà, essendo protagonista del suo tempo nella sua terra, superando però i limiti di uno sterile provincialismo, assente nel suo percorso artistico. Ed è il modo stesso di operare di Aldo Pupino che definisce l'assioma dell'essere artista: essere in simbiosi con la realtà circostante, con la "polis": e tanto più è universale il suo messaggio, tanto più vale lo scultore, il pittore, l'intellettuale»-dalla Nota critica di Arturo Tuzzi, *Aldo Pupino, moderno "homo faber"*, in *Le Associazioni confraternali a Taranto dal 500 al 900*, Edizioni Punto Zero, 2002.

con distanza ai vertici di 60 cm) sul tema **“Le opere e giorni nel Mar Piccolo”**. Gli stampi in gesso sono stati preparati dal ceramista **Ciro Esposito**. Le prime copie tirate sono state collocate sul muro che cinge la villa sede dell'*atelier studio* del Maestro **Aldo Pupino** a Lama (Taranto).

Oggi, l'Amministrazione Comunale di Taranto è impegnata -con l'Assessore regionale **Angela Barbanente**- nell'inserimento del piano **Posidonia** tra i **Progetti Integrati di paesaggio sperimentali** all'interno del **Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (P.P.T.R)**.

A supporto di questo impegno sarà utile avvalersi tanto del documentario multimediale dedicato alla **“Palude La Vela”** e all'ecosistema del **Mar Piccolo**, quanto della ricerca condotta da due componenti del nostro gruppo di lavoro, **Armando Palma** e **Mauro Mazzei (IASI-CNR)**, i quali hanno messo a confronto alcune immagini digitalizzate del primo seno del **Mar Piccolo** facenti parte dell'archivio **IGM** del 1940 con le ortofoto dello stesso sito rilevate nel 2010 dalla **Regione Campania**. L'esito della ricerca, di rilevante attualità, è acclusa in appendice²⁸.

Il **Giardino etnobotanico “Raffaele Carrieri”**, al confine tra l'agro di **San Giorgio** e quello di **Taranto**, si affaccia sul secondo seno di **Mar Piccolo** ed è collegato al Villaggio **San Giovanni**, grande masseria sorta su un convento basiliano. Rientra nel territorio **Gal Colline Joniche**, con riferimenti ambientali alla **Palude Erbara** e **Salina Grande**.

Il **Giardino etnobotanico “Il Pitone”** in contrada **Salinella** a **Taranto**, viene ipotizzato nell'area - da riambientalizzare - dell'ex compendio militare **Pitone**, che si estende per 12 ettari: il **Giardino** risulta collocato nel punto più alto e ventilato del quadrante orientale della “città costruita”. Il **Giardino etnobotanico “Il Pitone”** è collegato, attraverso l'antica via del **Trullo**, al relitto della **Salina Piccola**, estesa per circa 15 ettari in cui sono ancora presenti **salicornieti**, **cannucce palustri**, **tamarici** e numerose specie rare di avifauna. La via del **Trullo** è uno dei tracciati più antichi della città ed è stata percorsa per secoli dalle carovane di muli che trasportavano il sale raccolto nella **Salina Grande** al porto per l'imbarco.

L'ufficio regionale ambientale, in fase di approvazione definitiva della Variante al **PRG Vigente “aree Contermini al CEP -Salinella”** con la **DGR n.128/2011**, nel mentre ha condiviso l'orizzonte ambientalista del piano, ha dato precise raccomandazioni-prescrizioni per la rinaturalizzazione del relitto della **Salina Piccola** 29.

²⁸ Cfr Appendice III

29«La prevista zona «tutela ambientale delle parti superstiti della “salina piccola”» è riservata alla conservazione

L'intervento strutturale della “*Variante*” di fatto prevede la attuazione, secondo disegno unitario “*piano dei servizi*” della conservazione e valorizzazione delle invariante storico-culturali e paesaggistiche, salvaguardando il contesto e floro-faunistico dell'area relitta della Salinella e delle aree agricole contermini assicurando, tra l'altro, il sopra citato corridoio ecologico di collegamento tra la Salina piccola e la Salina Grande (entrambi Siti di Interesse Comunitario).

All'interno del giardino vi sono alberi di ulivo secolari e un grande e imponente fico di cento anni, una cultivar tardiva i cui frutti maturano da novembre a gennaio.

Il Giardino etnobotanico “Giardino dei Cavalieri” ubicato in contrada San Donato³⁰, agro orientale di Taranto, collegato al Casino Colella, struttura censita nel diciottesimo secolo.

L'elegante masseria è collocata sull'asse viario Talsano-Faggiano a ridosso del borgo San Donato, contornata da una piantata di ulivi secolari. Tipologicamente a “corte chiusa”, la masseria si presenta come un impianto in cui l'abitazione padronale risulta “palazzata”, mentre quelle dei coloni costituiscono parte del muro di cinta, unitamente ai locali di servizio e all'ingegnoso e ampio impianto per la lavorazione delle uve e per la conservazione del vino.

Alla masseria è annessa una Cappella, dotata di una bella facciata barocca e di un campanile a vela, inserita nel corpo di fabbrica padronale ed accessibile dall'esterno.

Varcato l'ingresso, nella vasta corte ancora lastricata di chianche, si incomincia a respirare la magia e la suggestione di luoghi di altri tempi, dove le mura, le pietre e gli oggetti raccontano da soli la storia del posto, rivelano i dettagli e i segreti di questo lembo del territorio pugliese.

dell'ecosistema esistente e del profilo paesaggistico, al fine di garantire la salvaguardia delle parti superstiti della salina piccola anche attraverso il riconoscimento del percorso ecologico di collegamento con la zona della Salina Grande. Il ruolo di rilevante importanza ambientale pone la necessità di procedere nella fase esecutiva della variante con speciali norme regolanti anche le costruzioni ed attrezzature per eventuali culture sugli specchi acquei e per l'uso degli stessi. Le zone di verde pubblico, verde attrezzato, e specchi acquei dovranno assicurare un'area di parco assimilabile a quella di parco territoriale di cui all'art. 20 delle NTA del PRG vigente» dalla Relazione dell'Ufficio Regionale Ambientale sulla Variante al PRG Vigente “aree Contermini al CEP -Salinella” con la DGR n.128/2011.

³⁰ L'agro di San Donato verso Faggiano è stato oggetto di un interessante intervento dedicato alla chora nel Convegno di Studi sulla Magna Grecia sul tema “La Vigna di Dioniso”. Infatti proprio nella contrada di San Donato è stata rinvenuta una rara *kylix* attica a vernice nera databile al 530-510 a.C. con dipinte le parole “Gioisci e Bevi Questa” (sottinteso coppa): la coppa “parlante” documenta il rito del simposio in questo territorio sin dall'età arcaica nella *chora* tarantina di Levante. Un altro recipiente da simposio con formula potoria è stato rinvenuto nel territorio del Comune di Faggiano. «A fronte di una documentazione letteraria che attraverso le fonti delinea la città di Taranto antica come amante del vino, ebra alle feste di Dionysos, capace di allestire più feste dei giorni dell'anno inaffiati dal buon vino, la città non ha dato altrettanti abbondanti documenti di vasi potori iscritti, ad eccezione dei sette *skyphoi* della metà del IV sec. a. C. con dediche a Dionysos dai pressi del Borgo di Taranto e due da Contrada Montedoro. Perciò mi sembra molto rara la *kylix* da San Donato, cioè dall'antica *chora* ad Oriente della polis». G. BONIVENTO PUPINO, *Su due kyliches, una con epigramma simposiale, l'altra con phallagoghia, dalla chora ad Est di Taranto (Contrada S. Donato e Faggiano)*, in 49 Convegno di Studi Sulla Magna Grecia, pp.255-264. Cfr anche nota 80 sull'edificio da banchetto recentemente rinvenuto a sauro al c.d. Santuario della Sorgente.

Si respira l'atmosfera di una costruzione senza tempo.

La parte meno vistosa ma più interessante sono le ampie e complesse strutture ipogee (locali per la raccolta delle acque meteoriche, cisterne per la conservazione del vino, pozzi interconnessi con camminamenti).

Suggestivi gli antichi viali a croce latina e le esedre del giardino che conserva inalterato il suo impianto settecentesco. Nel giardino insistono patriarchi vegetali di cultivar di oltre due secoli di albicocco, di arancio, di mirto tarantino, di olivo, di susino, di pero, di albicocco, di fico, di bergamotto, di giuggiolo e di alloro. È previsto il riuso della masseria col l'approntamento di una struttura ricettivo-alberghiera, ristorazione, sala congressi e servizi annessi.

Il Giardino etnobotanico "Crispinilla" in agro di Crispiano, parte integrante della struttura agrituristica "*Quis ut Deus*", una delle cento masserie (in ambito territoriale *Gal Colline Joniche*), collocata a ridosso del Bosco delle Pianelle. Al complesso si accede dallo svincolo per Crispiano collocato sulla ss 172 tratto Taranto-Martina. Il documentario farà tesoro della vicinanza del Parco delle Pianelle.

Il comprensorio del "Bosco delle Pianelle", Riserva Naturale Regionale Orientata, istituita con Legge Regionale n. 27 del 23/12/2002, è a cavallo degli agri di Martina Franca, Crispiano e Massafra. Il Monte Pianelle è un suggestivo balcone sullo Jonio, già decantato da Cesare Brandi nell'opera "*Martina Franca*", edita da Guido Le Noci (martinese di nascita ma titolare della Galleria d'Arte Apollinaire a Milano) nel 1968.

Le Pianelle si estendono in direzione nord-ovest sud-est e sono attraversate dalla strada provinciale n. 581 Martina-Massafra. L'altimetria varia da 343 a 486 metri s.l.m.; le colline più alte sono quelle di Monte Pianelle (m. 478), Corno della Strega (m. 448), Belvedere del Vuolo (m. 429) e Piazza dei Lupi (m. 414); il punto più alto di tutta la zona considerata è a Masseria Mongelli.

Da alcune radure del bosco, lo sguardo si spinge sino a mare (Mar Piccolo e Mar Grande). Tra il mare e il bosco, il territorio è punteggiato da splendide masserie, come la *Masseria Quis ut Deus*, la *Masseria Saracino* (Ristorante Al Faro), la *Masseria di San Pietro* (Relais Histò) e il *Villaggio San Giovanni*.

Il compendio agrituristico *Quis ut Deus*, con una superficie agraria di 90 tomoli, è tra le masserie pugliesi su cui si snoda la rete della direttrice turistica di "*Green Road*", progetto approntato dal GAL Colline Joniche.

Il progetto *Green Road*, che si articola su 30 km, da Crispiano a Grottaglie fino alle coste di Pulsano, prevede una riorganizzazione della viabilità rurale fondata sulla mobilità ecosostenibile (ciclabile o a cavallo) attraverso itinerari ambientali, storico-culturali ed enogastronomici finalizzati a qualificare

un'offerta turistica competitiva in spirito *glocal*, considerato che è in continua crescita il "turismo d'alta gamma" (città d'arte e itinerari agrituristici lungo le vie della transumanza).

La flora e la fauna³¹ del Bosco delle Pianelle sono un pallido ricordo di ciò che era una volta il *Gualdo Tarantino*, migliaia di ettari boscosi che si estendevano da Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Grottaglie, Carosino, San Giorgio sino alla Marina di Pulsano.

Il Giardino etnobotanico "del Triglio" ubicato nella "città consolidata" di Statte, a ridosso del centro storico, attraversato dalla condotta ipogea dell'antico acquedotto romano del Triglio³², con la presenza di patriarchi vegetali, di cultivar di olivo e di fico (in ambito territoriale *Gal Colline Joniche*). Esso è concepito per poter dialogare con il territorio del Parco Regionale della Terra delle Gravine. All'interno del *Giardino etnobotanico* saranno realizzati spazi espositivi per mostre temporanee di sculture all'aperto, finalizzate a verificare il rapporto fecondo tra l'uomo e la natura attraverso l'arte, dove l'uomo ha imparato -e dovrà sempre più imparare- a sentirsi ospite temporaneo e non padrone della natura.

Il Giardino etnobotanico "Lucio Giunio Moderato Columella", in contrada "*Le Grotte di Sileno*" a Castellaneta, prospiciente il tracciato della via Appia, collegato alla "*Società agricola Le Grotte di Sileno*" (in ambito territoriale Gal Luoghi del Mito). In questa località, in seguito ad uno scavo di archeologia preventiva condotto dalla Soprintendenza Archeologica è emerso l'impianto di una villa rustica romana delle dimensioni indicate da Columella³³ con il perimetro del classico giardino di

³¹ Per maggiori delucidazioni, consultare la guida naturalistica a cura di Maria Antonietta Conte e Flavio Pompigna: http://www.riservaboscopianelle.it/files/guida_escursionistica_e_naturalistica_def.pdf

³² Un esempio straordinario dell'uso sapiente "dell'oro blu" - l'acqua scorre sotterranea, non si vede ma c'è, e, tendendo l'orecchio su uno degli sfiatatoi, ancora oggi se ne recepisce il gorgoglio

³³ In località "*Le Grotte*", nel territorio di Castellaneta, sono emerse una gran quantità di impianti di vigne di epoca greco-romana e canalette adibite alla coltivazione, elementi supportati dal rinvenimento di una cantina di epoca romana su fase ellenistica (sepulture IV-III sec. a.C.). Durante gli scavi è stata effettuata una campionatura del terreno di riempimento delle canalette, per eventuali analisi archeobotaniche, depositata presso la Soprintendenza Archeologica. Numerosi confronti possono essere effettuati con altri impianti di vigne rinvenuti di recente nel tarantino (cfr. *Tutela e conoscenza. Archeologia preventiva di Taranto*. Catalogo della mostra tenuta a Taranto ex Convento di San Francesco, Taranto 2013). Inoltre, per quel che riguarda la Via Appia Antica è emerso parte del tracciato in località Minerva nel territorio di Castellaneta (cfr. *Tutela e conoscenza* cit.). I dati scaturiti si devono alle attività di scavo archeologico effettuate tra il 2010 e il 2011 durante i lavori per la realizzazione del nuovo metanodotto Massafra-Biccari (società ArcheoRes s.r.l e Soprintendenza Archeologica, responsabili di scavo arch.gi Cosima Castronovi, Giacomo D'Elia, Angela Stanco). Ancora, le numerose attività di ricerca effettuate nel sito di Pantanello in Basilicata dal prof. Joseph Carter (fratello dell'ex- Presidente USA) dell'Università del Texas hanno restituito interessanti informazioni circa l'agricoltura e l'alimentazione del metapontino antico alla luce delle evidenze archeobotaniche. Tale attività ha permesso di identificare quattro tipi di cereali (farro, frumento, orzo e panico), legumi (cece, fava, lenticchia, pisello, veccia), fruttiferi (fico, vite, olivo), foraggere e infestanti, piante acquatiche (cfr. L. Costantini e L. Biasini Costantini, 2007, in *Vita nella Chora. Dieta e nutrizione a Metaponto*, pp.5-26, Bernalda).

Columella, con impianti di vigne di epoca greco-romana. Tali elementi sono stati supportati dal rinvenimento di una cantina di epoca romana (IV-III sec. a.C.)³⁴. Il classico Giardino di Columella era uno spazio per orto e alberi da frutto di novanta aree, con annessa corte chiusa di trenta aree destinata all'allevamento di animali allo stato semi-selvatico e all'allevamento delle api. All'interno del giardino insistono cultivar di olivo di oltre sei secoli e cultivar di uva da tavola di oltre duecento anni.

La presenza in questa azienda di numerosi ulivi secolari collocati sul tracciato del metanodotto Massafra-Biccari ha comportato l'espianto e il successivo reimpianto (secondo le norme di tutela delle piante monumentali della Regione Puglia) degli ulivi oltre la trincea di scavo³⁵;

Il Parco Naturale Regionale "*Terra delle Gravine*", istituito il 20 dicembre 2005 con Legge Regionale n° 18, si estende sul territorio di 13 comuni della Provincia di Taranto (Ginosa, Laterza, Castellaneta, Mottola, Massafra, Palagiano, Palagianello, Statte, Crispiano, Martina Franca, Montemesola, Grottaglie e S. Marzano) e di un comune della provincia di Brindisi (Villa Castelli) per un totale di circa 25.000 ettari che fa del Parco la più estesa area protetta regionale.

L'area è formata da un territorio calcareo assai esteso e rientra nel contesto territoriale delle Murge sud-orientali con altitudini medie, non superiori ai 550 m., presentandosi per lo più come un altopiano solcato da piccoli avvallamenti e dolci dossi. I fenomeni carsici qui non hanno dato origine a doline, depressioni o campi carreggiati così tipici del paesaggio dell'Alta Murgia: infatti, il territorio delle "*Gravine*", formatosi lungo il bordo sud occidentale della Dorsale Murgiana, durante il Pleistocene, ha avuto una evoluzione differente. In particolare, *le Gravine* ebbero origine quando la Piattaforma Carbonatica Apula, iniziandosi a sollevare, trasformò la normale erosione fluviale dei piccoli bacini idrografici di acque meteoriche, in erosione di tipo torrentizio o addirittura estemporaneo. Fu così che, lungo le preesistenti linee di fratture dovute all'azione delle acque meteoriche, si innestarono i fenomeni franosi, le dislocazioni tettoniche e la dissoluzione carsica che

³⁵ Nelle buche scavate al momento del reimpianto degli alberi sono emerse nove tombe a fossa di età ellenistica, di cui sette infantili, e parte di un insediamento di IV-III sec a.C., il che ha reso necessaria l'esecuzione di un'indagine più estesa mediante l'apertura di un unico settore di scavo. A tal fine, sono stati eseguiti lavori lungo tutto il limite meridionale del sito, in prossimità di un salto di quota, punto in cui iniziano i vigneti a spalla sino a valle presso località Pagliarone: in questa località è stata rinvenuta una capanna dell'età del Bronzo medio, ricostruita nelle sue dimensioni reali nell'Az. Agrituristica "Le Grotte di Sileno"). Lungo un muro di terrazzamento nella zona orientale sono emerse le fondamenta di una costruzione rurale e un vano, identificabile come cucina, posto direttamente in comunicazione con la corte antistante dotata di pozzo. Nell'area N/E dello scavo è emerso un sistema di drenaggio delle acque che, mediante canalette scavate nel banco calcareo, erano convogliate nel pozzo di accumulo.

La frequentazione più antica dell'area risalirebbe almeno al VI sec. a.C.. In una fase successiva l'intera area fu interessata da una fitta rete di fosse rettangolari allungate di varie dimensioni per l'impianto di un vigneto. Nel settore settentrionale dell'area, in connessione con l'impianto delle vigne, è stata rinvenuta una struttura produttiva: un edificio datato al II-III sec d.C., con il settore per la produzione del vino dotato di pigiatoio per la prematura dell'uva.

diedero origine al peculiare paesaggio “*inciso*” tipico dell'arco jonico delle Murge Sud Orientali. Oggi possiamo ammirare, in tutta la loro bellezza, alcuni bacini carsici allungati di un certo rilievo, come nel caso della Gravina di Laterza o della Gravina di Castellaneta, dono impareggiabile della natura.

Le Gravine sono state frequentate dagli uomini sin dal Neolitico: numerose sono le *Specchie*³⁶ e i *Dolmen*³⁷. Tra i *Dolmen* vi sono quelli collocati nella Gravina Leucaspide di Statte, risalenti alla Media Età del Bronzo (II millennio a.C.) Il più grande, denominato “*S. Giovanni*” (dal nome dell'omonima masseria che sorge vicino) fu scavato nel 1884 dal prof. Luigi Viola, archeologo mandato a Taranto per la prospezione degli scavi archeologici in conseguenza della costruzione dell'Arsenale Militare. Fu il Prof. Luigi Viola a chiedere al Governo, nel 1882, la creazione a Taranto di una struttura museale permanente: nel 1887, grazie ad regio decreto del Re Umberto I di Savoia, poté fondare il Museo Nazionale Archeologico di Taranto, del quale divenne Rettore.

Del ritrovamento del Dolmen ne dette notizia, nel 1887, una celebre viaggiatrice inglese, Janet Ross, ospite del senatore Lacaita nella Masseria.

Il *Dolmen di S. Giovanni* si erge nel sottobosco a poca distanza dalla gravina: l'ingresso è rivolto ad est ed è preceduto da un corridoio. A circa tre chilometri di distanza da questo luogo “magico”, sorge il secondo *Dolmen*, posto quasi sul bordo ovest della Gravina di Leucaspide: è chiamato “*Accettulla*” e fu scoperto da A. Mosso nel 1909.

Numerosi sono nelle Gravine *i cenobi* dei monaci bizantini, insediatisi a seguito delle lotte iconoclaste in Oriente, che interessano i Comuni di Massafra, Statte, Palagianello, Mottola, Castellaneta, Laterza, Ginosà, San Marzano, Taranto.

³⁶ «Il termine contadino *specchia*, oggi correntemente usato in italiano, deriva dal latino medievale *specula*, stante le citazioni di *specchie* in alcuni cartolari altomedioevali, col significato di luogo o stazione di avvistamento, ovvero come segnali confinari ed appare per la prima volta in documenti medievali” (DEI, V, p. 3582, Florence 1966).

Le prime segnalazioni moderne hanno riguardato soprattutto il basso Salento; molti studiosi del fenomeno, ritenevano che tali strutture fossero sin dall'antichità luoghi di vedetta a difesa dei villaggi ovvero di demarcazione territoriale (Maggiulli, 1909; Antonucci, 1912; Rizzo, 1940; Neglia, 1970.)

Antonio De Ferraris (1444-1517) riteneva che le specchie fossero tumuli funerari preistorici, ma Girolamo Marciano (1571-1628) le interpretava come strutture difensive.

Più tardi, Cosimo De Giorgi (1842-1922) le definì strutture difensive protostoriche (dell'età del Bronzo e/o del Ferro), lungo la Penisola Salentina.

Ciro Drago (1895-1960) le ripropose come tumuli funerari, comparandole con le necropoli del pianoro bosniaco di Glasinac, nella regione di Sarajevo ed altri archeologi le hanno definite antichi tumuli funerari protostorici.

Tale orientamento è confortato dalle non poche testimonianze di cultura materiale derivanti da specchie demolite in diverse circostanze e per cause differenti nell'utilizzazione delle pietre che le strutturavano (Jatta, 1904, 1905; Donvito, 1987; 1987 b; Striccoli, 1989, 1996).

Tra gli autori del passato occorre citare ancora Teofilato (1932) che per primo tentò una sorta di classificazione tipologica delle specchie, considerando tuttavia i soli monumenti dell'agro manduriano.

Recentemente sono state studiate sette specchie nel territorio di Salve (Ingravallo, 2007; De Paulis, 2009) da parte di archeologi che vi hanno trovato frammenti ceramici, vasi di stile Laterza e Gaudio e resti umani, datati 2600-2300 a. C. (Età del Bronzo - Età del Ferro); tra i materiali raccolti alla base di alcune specchie erano compresi frammenti di ossa combuste datate al 2600-2300 a. C. (Età dei Metalli)». Martina fr. 04/12/13, Michele A. Pastore

³⁷Il Dolmen è una imponente tomba preistorica, costruita con grossi massi, poggiati o infissi nel suolo in maniera verticale che sorreggono un lastrone orizzontale. Sono chiamati monumenti megalitici, e sono diffusi in una vasta area che copre l'Europa centro-occidentale.

Le *Gravine* sono anche note per essere uno scrigno naturalistico, un microambiente in cui si sono sviluppate sottospecie particolari di macro e microfauna e alcuni cultivar molto particolari come il “*Mirto tarantino*”, una sottospecie del *Mirto comune* diffuso in tutto il Mediterraneo, ma con foglie più piccole e bacche più grosse e saporite. Le bacche, insieme alle foglie di alloro e al finocchio selvatico, sono utilizzate per profumare la salamoia delle olive nere curate “*all’acqua*”. Plinio ci da notizia di una salsa costituita da bacche di mirto per accompagnare il maiale cotto al fornello.

Va inoltre segnalata una consistente presenza di bacche di Corbezzolo (grosse quanto una ciliegia): pianta sempreverde, appartenente alla famiglia delle Ericaceae, ampiamente diffusa nel Parco delle Terre delle Gravine, in particolare nella Riserva naturale regionale “*Bosco delle Pianelle*” a Martina Franca, che di affaccia sul Mar Piccolo.

Il *Parco Naturale Regionale “Terre delle Gravine”* è oggetto di una crescente attenzione da parte dei Comuni di riferimento e di alcuni operatori turistici illuminati. Nel Comune di Massafra di recente si è proceduto al restauro conservativo-creativo per il riuso della sala ricevimenti dell’antica Masseria seicentesca dei baroni Ciura. Il compendio Ciura comprende una tenuta di 60 ettari con propria produzione ortofrutticola di olio D.O.P. e di cultivar indigeni.

Per la qualità, le tecniche e le soluzioni innovative adottate, il progetto della Masseria Ciura è approdato nel padiglione Italia della Biennale di Venezia. Una bella operazione di “Arte su Arte” e perciò di successo!

In questo spirito si colloca l’iniziativa della Cooperativa culturale “Punto Zero” che, in collaborazione con il “Centro Culturale Kalliope” e con Ceramiche Esposito S.r.l., ha impegnato l’artista leccese Rita Tondo³⁸ a realizzare dodici pannelli in bassorilievo ceramico (formato 200cmx200cm, ciascun

³⁸ La chiave di lettura privilegiata della Tondo per “entrare” nel Parco regionale delle Gravine, in provincia di Taranto e di Brindisi, è l’essere riuscita a conciliare l’aspro paesaggio delle gravine con il sacro dell’esperienza dei monaci basiliani dell’Alto Medioevo, il tutto in chiave di astrazione artistica. Gli affreschi rupestri presenti nelle grotte da loro abitate, sono la testimonianza della loro migrazione forzata, dovuta essenzialmente alle lotte iconoclaste scoppiate nell’impero bizantino. Rita Tondo riesce, attraverso la loro attenta lettura, a restituirci nelle opere un senso del sacro che ha vibrazioni moderne e a noi contemporanee. [...] Il glocal e l’olistico sono declinati in modo del tutto personale in Rita Tondo, le cui opere sono la testimonianza di una lettura originale della storia sedimentata del nostro territorio di valore universale, la storia di una vicenda millenaria segnata dal fecondo rapporto fra uomo, natura e sacro, che da sempre aleggia nell’area mediterranea.». Dalla *Nota Editoriale sull’attività della Cooperativa Punto Zero* di Arturo Tuzzi e Franco De Vincentis all’interno della ristampa anastatica : *Nozze Perotti Consiglio (Laterza, 1910)*, edizioni Punto Zero, 2008.

“Al pari di sinapsi cerebrali, connessioni, nodi internet, i suoi segni tridimensionali incidono la materia, le danno risalto, si insinuano in percorsi della mente che seguono quelli da lei tracciati intorno ad un centro dal quale tutto promana e si diparte. Le gravine sono, per definizione, luogo di frequentazione di animali ed uomini che percorrono sentieri anche per abbeverarsi. Gli stessi percorsi visibili nelle opere della Tondo, che rimandano ad altre trascendenze, ad altre orografie, ad altre culture. Riconoscibili, in rilievo, le “specchie”, testimonianza di rispetto di chi sopravvive a chi è trascorso ed ha lasciato un segno di sé, pietre prese a prestito da gole e forre ed alla gravina restituite a testimonianza di una sepoltura, di un essere vivente che torna ad essere così parte del tutto. Centinaia di “nodi” che riammagliano un territorio, lo rendono vivo, lo restituiscono ai tanti che lo hanno abitato e rispettato. Le opere di Rita Tondo, si propongono così come la chiave di lettura di un parco (culturale prima e dell’anima delle

pezzo composto da 25 formelle 40cm x 40cm) e sei opere a pezzo intero in ottagoni (60 cm ai vertici) sul tema “**Le opere e i giorni nel Parco Terra delle Gravine**” per esprimere il bello, il buono e il sano in cui è difficile separare l’azione della Natura dalla mano sapiente dell’Uomo. Delle opere sono stati realizzati gli stampi in gesso e tirate le prime copie da Ceramiche Esposito S.r.l. di Grottaglie. Un pannello (200cmx200cm) è collocato nell’Eco Resort dei Siriti.

Il Giardino etnobotanico “Eraclea” in agro di Policoro, contrada Torre Mozza, collegato al grande impianto di maricoltura di Ittica Valdagri S.p.A. e al compendio turistico Marinagri S.p.A (in ambito territoriale *Gal COSVEL*), al cui interno insistono cespugli di lentisco e di mirto ultrasecolari. Poco distante troviamo il Porto Marina di Policoro, affiancato ad un tratto di 3 chilometri di spiaggia incontaminata, su un’area alluvionale determinatasi per una vecchia deviazione naturale della foce del fiume Agri. La spiaggia è caratterizzata da un mare cristallino, da una lussureggiante pineta e, nell’entroterra, è arricchita dalla presenza 20 ettari di macchia mediterranea. Il Porto dispone di circa 300 posti barca fino a 18 metri e di altri 200 fino a 12 metri, terra-mare, in darsena privata.

Connesso al porto turistico si sviluppa un villaggio costituito da più isolotti e penisole su cui sono stati realizzati una parte delle 210 unità residenziali e un albergo a 4 stelle con circa 260 posti letto.

L’insieme è stato progettato tenendo a mente lo stile dell’architettura locale, del contado, dei Centri Storici e delle Torri di avvistamento e di difesa costruite dagli Aragonesi lungo lo Jonio. Il tutto si snoda tra piazzette, stradine, ponti, percorsi pedonali, in uno spazio raccolto e discreto ove convivono sistemi ricettivi, servizi e attrezzature collettive.

Il porto è provvisto di: rimessaggio e servizi alle imbarcazioni, travel lift, distributore carburanti, yachting club, 3 bar, 3 ristoranti. È programmata la realizzazione di centro congressi, strutture commerciali, pronto soccorso, farmacia, ufficio postale ed un campo da golf a 18 buche, previsto in un’area di 75 ettari collocata tra il mare e la foce del fiume Agri. L’orto botanico, il delfinario, il parco ornitologico e i laghi di pesca sportiva completeranno il comprensorio di Marinagri. La realizzazione del Marina integra il network della portualità della Rete di Italia Navigando e sviluppa il turismo nautico nella zona ionica.

Lungo il ciglio del torrente è in programma la previsione di punti di riposo dove installare, nel tempo, sculture ambientali, utilizzando esclusivamente materiale litico proveniente dal territorio, al

cose poi): una sorta di lectio magistralis per immagini che invita a percorrere, insieme a quelli incisi nella parte viva della materia, i sentieri di una lettura curiosa e profonda di un territorio, di quanti lo hanno abitato, di quanti lo hanno lasciato sedimentando il loro passaggio in forre e sentieri, di quanti hanno inciso il proprio nome in questa sorta di risvolto di copertina della storia che Rita Tondo ci aiuta a comprendere”. Nota critica di Arturo Tuzzi, in : *Rita Tondo, Catalogo della mostra antologica '68-2012*, a cura di L. Galante, Edizioni Esperidi, 2012.

fine di mettere in evidenza l'aspetto geologico del territorio. Anno per anno sarà individuato l'artista che dovrà realizzare la scultura ambientale da collocare nell'oliveto. Le sculture dovranno interpretare il "genius loci" ed essere sussunte dall'opera, aiutando il turista a riconoscere e memorizzare il paesaggio e riconciliarsi con la natura. Il camminamento artistico ambientale, all'interno del parco degli olivi, dovrà costituire un'ascesi per cogliere il senso profondo del mondo di oggi in un percorso sapienziale. Il Giardino sarà dotato di un impianto stereofonico per la diffusione, in determinate ore e con un programma prefissato, di musiche ispirate ai giardini ed al rapporto uomo-natura.

Il Bosco Pantano, eccezionale relitto di bosco planiziale, è situato in agro di Policoro alla foce del fiume Sinni, che nasce dal Monte Serra Giumenta (m 1518 s.l.m.), dal gruppo del Monte Sirino e attraversa le province di Potenza e Matera, sfociando nel Golfo di Taranto. Il Bosco Pantano, esteso bosco igrofilo, era già frequentato dai cacciatori del neolitico e dai coloni greci e romani, che ne raccomandavano l'uso razionale come riportato nelle Tavole di *Erakleia*. In esse, infatti, si vietava l'uso intensivo delle risorse del bosco, ad indicare la sua importanza per la comunità. Il Feudo di Policoro fu acquistato a pubblico incanto dai Principi Serra-Gerace per 402.000 ducati nel 1792 e nel 1893 passò in proprietà ai Baroni Berlingieri di Crotone, che mantennero integra tutta l'area, riservandola alla caccia. La piana costiera del Sinni e del Bradano coprivano tutta la zona tra Policoro e Metaponto sino a Taranto.

L'ambiente naturale si presentava molto diversificato³⁹: nel bosco abbondano frassino, pioppo bianco, cerro, acero, melo selvatico ed estesi canneti, alcuni dei quali sono diventati esemplari giganteschi.

Il Bosco Pantano di Policoro è ciò che resta di quello che fu, fino alla riforma agraria, una delle più grandi foreste mediterranee: ne conserviamo memoria viva attraverso un servizio fotografico di Francesco Troilo effettuato in occasione di una battuta di caccia organizzata in onore di alcuni ufficiali inglesi in visita nel porto di Taranto, le cui lastre sono conservate nella fototeca della fondazione Accolti Gil a Conversano. Il bosco Pantano di Policoro, collocato sulla riva destra della foce del fiume Sinni, affacciato sullo Jonio, rappresenta infatti uno dei pochi boschi planiziali relitti presenti in Italia. Fino ai tempi di Francesco Troilo e della visita di Zanardelli, il bosco Pantano di Policoro si caratterizzava ancora come un ampio bosco igrofilo che copriva il suolo intorno alla foce del fiume, senza soluzione di continuità con i boschi pedemontani.

La programmata nascita di Eraclea per mano dei tarantini tenne presente il valore ambientale del bosco e si provvide a legiferare sulla gestione agroforestale del territorio: nelle Tavole di Eraclea

³⁹ Cfr. Castronovi, C.- Rescio, P., 2004, "Il paesaggio antico. Premesse di una lunga trasformazione del territorio", in *La vita quotidiana in Basilicata in età romana*, Potenza, pp.11-19 (Consiglio Regionale della Basilicata).

infatti, risalenti al VI - V secolo a.C., veniva limitata l'attività umana di bonifica del bosco e delle connesse aree umide. Durante il periodo medievale, gli abitati si trasferirono dalla pianura ai primi rilievi (Nova Siri, Tursi, Rotondella), abbandonando le aree malsane infestate dalla malaria.

In quell'epoca il bosco di Policoro era opportunamente gestito e tutelato per la fornitura di legname e per la ricchezza faunistica, preziosa per i nobili dediti alla caccia. Di estremo interesse le descrizioni che di quest'area fanno i viaggiatori, molti dei quali stranieri che, tra il 1700 e l'inizio del 1900, attraversarono o visitarono questi luoghi. Richard de Saint - Non, che la visitò nella seconda metà del '700, così la descriveva: "Una foresta sacra ... dominata dal silenzio e dall'oscurità misteriosa che regna sotto le immense querce vecchie come il mondo ... popolata da una folla pacifica di animali ... dai cinghiali, dai daini, dai cervi, dai caprioli ...". Un secolo più tardi, nel 1881, Francois Lenormant, archeologo francese, parlava di una "vera foresta vergine ... che da una eternità non conosce l'accetta". George Gissing, narratore inglese, visitò questi luoghi nel 1897, rimanendone incantato: "L'immaginazione subiva un fascino che era per metà paura; non avevo mai visto un bosco incantato. Nulla di umano poteva aggirarsi tra quelle ombre senza sentiero, vicino a quelle acque morte. Era l'ingresso al mondo degli spiriti; su questo bosco gravava un silenzioso timore, quale Dante conobbe nella selva oscura ...". Ancora ai primi del '900 i 1600 ettari di bosco e i 110 ettari di stagni erano in ottime condizioni di conservazione. Norman Douglas, letterato inglese autore di "Old Calabria", stabilitosi in Italia nel 1896, visitò il bosco ai primi del '900, successivamente alla costruzione della ferrovia Metaponto - Reggio Calabria, che lo aveva tagliato in due. Lo scrittore scrive ammirato: "Il crepuscolo regna sovrano in questo dedalo di alberi alti e decidui. C'è anche un fitto sottobosco; io ho misurato un vecchio arbusto che aveva tre metri di circonferenza ... Policoro ha la bellezza aggrovigliata di una palude tropicale ... e quando ci si è addentrati in quel labirinto verdeggianti, si può anche immaginare di essere in qualche primitiva regione del globo terrestre, dove mai piede umano è penetrato". Il feudo di Policoro fu acquistato a pubblico incanto dai principi Serra - Gerace per 402.000 ducati nel 1792 e nel 1893 passò in proprietà ai baroni Berlingieri di Crotona, che mantennero integra tutta l'area, riservandola alla caccia. La riforma agraria del secondo dopoguerra, che espropriò 2805 grandi proprietari terrieri a favore di circa 100.000 contadini, investì anche il bosco Pantano, per buona parte espropriato ai Berlingieri. La bonifica passò sull'antica foresta come un rullo compressore, distruggendone buona parte: venne eliminato il vincolo idrogeologico e il bosco fu sottoposto a "taglio raso con diciocciamento".

Iniziati nel 1956, i tagli terminarono solo nel 1961: frassini, pioppi e lentischi divennero cassette per la frutta; i frassini furono acquistati dalla Fiat per gli esterni delle prime giardinette; gli olmi, acquistati dalla ditta Feltrinelli, furono impiegati nei cantieri navali; dai tronchi più grandi di farnie, olmi e frassini si ricavarono traversine ferroviarie; gli ontani che svettavano lungo le rive del Sinni

finirono sul mercato di Bari, per essere trasformati in casse da morto; il resto, pari ad oltre due milioni di quintali, fu venduto come legna da ardere. Nel 1961 lo spoglio era compiuto, degli originari 1600 ettari di bosco ne rimanevano solo 700, in gran parte ancora appartenenti al barone Berlingieri, e immense distese di pomodori e di barbabietole sostituivano l'originaria vegetazione spontanea. Fu così che "una delle più ricche e suggestive **per molti e orride ed inhospitali per pochi**, foreste d'Italia; una vera foresta vergine cresciuta in millenni di selvatichezza nel clima caldo umido, afoso e stagnante delle paludi e degli acquitrini", come la descrisse l'archeologo Lorenzo Quilici, fu quasi completamente distrutta, malgrado le proteste di naturalisti come Alessandro Ghigiche, che nel 1957, nel secondo numero del bollettino della neonata Italia Nostra, lanciò un accorato ma inascoltato allarme. Oggi dell'antico bosco di Policoro rimangono circa 550 ettari, di cui 480 protetti⁴⁰.

Il bosco di Policoro è oggi diviso nettamente in due parti dalla statale 106 Ionica e dalla ferrovia Taranto - Reggio Calabria: il primo tratto, denominato Bosco del Pantano Soprano, è di limitata estensione e, in seguito ad un furioso ed esteso incendio del 1981, appare oggi anche di limitata consistenza; la seconda parte, a valle della statale Ionica, detto Bosco del Pantano Sottano, più esteso e ancora di rilevante valore naturalistico.

Da un punto di vista vegetazionale, l'area protetta può essere distinta in tre parti: la vegetazione del litorale sabbioso, la macchia mediterranea e il bosco umido con le aree palustri.

I primi metri di spiaggia, la battigia, sono del tutto privi di vegetazione; subito dopo si incontrano le prime piante psammofile (salsola, calcatreppola, ravastrello marittimo, gramigna della spiaggia); proseguendo verso l'interno, alle specie pioniere appena ricordate, si associano lo sparto pungente, il finocchio marino, l'euforbia marittima, il giglio marino.

La macchia mediterranea occupa un'ampia fascia tra il litorale marino e il bosco igrofilo, dove dominano il lentisco e il ginepro coccolone⁴¹.

⁴⁰ Il relitto del bosco Pantano costituisce attualmente una testimonianza di relevantissimo valore naturalistico, scientifico e paesaggistico, e ci dà un'idea della vasta foresta planiziale di latifoglie che nel passato per migliaia di anni ricopriva gran parte della costa ionica. L'area è segnalata dalla Società Botanica Italiana come meritoria di tutela dal 1971, è attualmente Sito di Importanza Comunitaria (SIC) in base alla direttiva comunitaria Habitat e Riserva Naturale Regionale ai sensi della legge regionale 28/94, per un'area di 480 ettari. Il WWF ha proposto, per l'area del bosco e della foce del fiume Sinni, l'istituzione di una riserva statale. Lo stesso WWF gestisce dal 1995 ventuno ettari del bosco, di proprietà del Comune di Policoro. L'importanza della Riserva è da un lato legata alla sopravvivenza di esemplari arborei colossali, testimonianza viva di quello che dovevano essere i boschi umidi e allagati delle pianure costiere ioniche, e dall'altro per la presenza, in un'area ormai ridotta al minimo, di numerosi ambienti molto diversificati l'uno dall'altro (ambiente dunale e retrodunale, ambiente della macchia mediterranea, ambiente del bosco umido planiziale) e delle conseguenti complesse relazioni e dinamiche.

⁴¹ Si tratta di un'area vegetale caratterizzata dalla presenza di specie latifoglie sempreverdi xerofile, presenti sia allo stato arbustivo che a quello arboreo, particolarmente adattate a resistere al lungo periodo di siccità estiva tipico dell'ambiente mediterraneo. Tra le specie più diffuse vanno ricordate la fillirea, il rosmarino, il mirto, il cisto e la rara efedra, una specie di conifera erbacea o arbustiva. Nelle zone più umide sono presenti anche l'oleandro e l'agnocasto, specie tipiche per esempio dei greti delle fiumare. Il bosco planiziale igrofilo è caratterizzato dalla presenza di piante adattatesi ad ambienti con suoli umidi o allagati, ambienti tipici delle zone retrodunali e fluviali. Nel Bosco Sottano lo strato arboreo è composto da specie meso - igrofile, tra cui dominano il frassino, l'ontano nero e il pioppo bianco (meno

Il Giardino etnobotanico “dei Siriti”, ubicato in agro di Nova Siri, contrada “Piantata” (termine dialettale che richiama le distese di ulivi tipiche del paesaggio lucano), in ambito territoriale *Gal COSVEL*, al confine con il comune di Rocca Imperiale. Il progetto del giardino nasce dalla consapevolezza che il patrimonio culturale e le bellezze naturali esistenti debbono essere produttivi a sostegno dell'industria turistica. Esso è parte integrante dell'Eco Resort dei Siriti: struttura ricettiva a 4 stelle, 264 camere, che concilia gli aspetti di un villaggio turistico con la filosofia dell'agriturismo di qualità. Il Giardino si estende per 48 ettari, a 100m sul livello del mare, coltivato in gran parte a frutteti (albicoccheti) e vigneti (di aglianico e primitivo allevati a spalliera), con esemplari vetusti di alloro, mirto, quercia, cerro, olivastro, perastro lungo tutto il costone che da sul torrente San Nicola e con la presenza di numerosi e secolari patriarchi vegetali di olivo (400 anni) e carrubi.

Tutto il Giardino si affaccia sul Mar Jonio, a strapiombo sulla valle del torrente e guarda verso l'interno i centri abitati di Nova Siri, Rotondella in Basilicata e Rocca Imperiale e Nocera in Calabria. Sullo sfondo si staglia il versante Jonico del massiccio del Pollino.

Il Parco Nazionale del Pollino si estende per 192 mila ettari tra il sud della Basilicata e il nord della Calabria ed è l'area protetta più grande d'Italia. In esso è inserito il gruppo montuoso del Pollino il più elevato dell'Appennino Meridionale. Il versante lucano del Parco, che offre squarci

frequente la farnia e l'olmo, osservabile solo allo stato arbustivo); sono presenti anche specie meno e non igrofile, quali il cerro, l'acero campestre, l'alloro e il melo selvatico. Le diverse specie si associano tra loro in maniera differente rispetto alle particolari condizioni micro-ambientali.

Gli alberi sono spessi ricoperti da rampicanti lianosi (clematide, smilax, rosa sempreverde), che rendono il bosco in alcuni tratti impenetrabile. Lo strato arbustivo è rappresentato da un numero molto elevato di specie, tra le quali dominano il biancospino, il fico selvatico con una molteplicità di sottospecie per l'ibridazione, la sanguinella, la fillirea, il lentisco e l'alaterno. Nel sottobosco erbaceo molto diffuse sono le piante palustri. Nell'area residua del Bosco Soprano, dove il livello del suolo è generalmente più elevato, è sostanzialmente uguale la composizione dello strato arboreo ed arbustivo, ma risulta molto differente il rapporto tra le specie: si impoverisce infatti la componente più marcatamente igrofila (pioppo bianco e frassino), mentre aumenta quella meno igrofila (cerro e farnia tra le querce, ma anche alloro e olmo). Le zone umide delle depressioni sono caratterizzate dalla presenza del canneto (fragmiteto) costituito dalla cannuccia di palude e da diverse specie di giunco e di carice.

La fauna presenta sull'area si presenta varia e ricca, tipica di habitat molto diversi tra loro, quali quello marino - litorale, quello palustre e fluviale, quello boschivo e quello dei coltivi. Tra i mammiferi, a causa dell'elevata antropizzazione delle aree limitrofe e a differenza dei secoli passati, non sono presenti specie di grandi dimensioni. Le più comuni sono il riccio, la lepre, l'istrice, la volpe, la faina, il tasso. La lontra era segnalata nell'area di Policoro fino alla fine degli anni '60; alcune ridotte popolazioni di lontra si trovano ancora lungo l'alto corso del Sinni. Numerosi sono gli uccelli, con oltre 170 specie tra sedentarie, migratrici e di passo. Alla foce del Sinni e lungo il litorale si possono osservare diverse specie di uccelli marini (berta minore, fratino, rondine di mare, sterna maggiore), mentre le aree umide e palustri più interne ospitano vari anatidi (germano reale, alzavola, fischione, mestolone, marzaiola, moriglione). In queste aree sono numerosi gli ardeidi (frequenti l'airone cinerino e la garzetta, più rari l'airone rosso, la nitticora e la sgarza ciuffetto). Legati all'acqua sono anche alcune specie di rallidi (gallinella d'acqua, folaga e porciglione). Tra i limicoli, uccelli adattatisi a vivere e ad alimentarsi nelle zone palustri caratterizzate da acque basse e fangose, i più frequenti sono il corriere piccolo, il beccacino, il cavaliere d'Italia, l'avocetta e il piro piro piccolo. Tra i rapaci si possono osservare l'albanella reale e l'albanella minore, il nibbio reale, il falco di palude e il raro falco pescatore. La foce del Sinni è stata in un non lontano passato sito di riproduzione per la tartaruga marina (*Caretta caretta*). Molto rara la tartaruga liuto, osservata alla foce nel 1989. Numerosissimi gli insetti, fra cui alcune specie rare e osservate solo in quest'area.

suggestivi e diversificati a seconda dell'altitudine e della visibilità del Golfo di Taranto, è suddiviso in quattro vallate principali: la Valle del Mercure, la Valle del Frido, la Valle del Sarmiento e la Valle del Sinni; appartengono, invece, al territorio calabrese la Valle del Raganello⁴² e la Valle del Coscile.

Il Parco Nazionale del Pollino è uno scrigno naturalistico che custodisce relitti geobotanici e vere e proprie miniere di biodiversità: sulle vette più alte giganteggia il Pino Loricato.

Questo territorio si mostra ancora integro nel suo aspetto paesaggistico-ambientale, offrendo una varietà di paesaggi di straordinaria bellezza: ogni vallata possiede peculiarità ambientali, paesaggistiche ed antropiche (con particolare riferimento ai centri storici). Il Parco permette di spaziare da fiumare pietrose a vette coperte di neve anche nei periodi primaverili, mentre nella quota collinare si distendono i campi coltivati.

Il territorio del Parco è punteggiato da 56 piccoli Comuni, di cui 24 in Basilicata: trattasi di borghi arroccati sul declivio dei monti, con case disposte intorno ad un castello e addossate le une alle altre.

In alcuni paesi vi sono comunità di contadini, pastori, artigiani e minoranze etniche di origine albanese che hanno custodito gelosamente le loro tradizioni, la loro lingua e i loro costumi. Più in alto dei centri abitati vi sono spettacolari vallate di alta quota, con faggeti, castagneti, cerreti, abetaie. Sotto vi sono prelibati funghi ed erbe aromatiche. La fauna comprende il lupo, il capriolo, l'aquila reale, il gufo nero, il corvo imperiale, la volpe, l'istrice, il cinghiale.

In questi luoghi scaturiscono sorgenti di acqua limpida che scendono a valle attraverso i fiumi Frido, Peschiera, l'impluvio del Raganello e del Lao, nonché attraverso le numerose gole di cui il Parco è ricco.

Le prime testimonianze di frequentazione umana dell'area del Pollino sono documentate nelle grotte di Latronico che hanno restituito reperti a partire dal Mesolitico fino all'età del Ferro. Altre testimonianze della presenza dell'uomo preistorico sono le eccezionali incisioni graffite sulla roccia nella Grotta del Romito, nei pressi di Papisidero in Calabria, raffiguranti il *bos primigenius*.

Da sempre il Pollino ha attratto l'interesse degli artisti. Per coglierne il senso profondo nei suoi aspetti più suggestivi, la Cooperativa culturale "Punto Zero", in collaborazione con il Comune di Viggianello e La Ceramica Artistica S.r.l., ha concordato con il Maestro Mimmo Fiorelli⁴³ la

⁴² Lungo il corso del Raganello si pratica la discesa in canoa (torrentismo): per godere del suo percorso e degli squarci paesaggistici, accorrono numerosi sportivi da ogni parte.

⁴³ «La scelta dell'artista da impegnare è caduta sul Maestro Mimmo Fiorelli, da tempo collegato proficuamente con l'attività della Cooperativa "Punto Zero" e attento e assiduo frequentatore del Parco del pino loricato. Al risultato ha contribuito di certo l'apertura culturale della Direzione dell'Ente Parco e dell'impegno che da anni gli amministratori del Comune di Viggianello vanno approfondendo in funzione di una giusta e qualificata azione di recupero culturale del territorio». «Le opere e i giorni nel Parco del Pollino» è la rappresentazione vitalistica di un luogo benedetto dagli dei, di antica ed ininterrotta frequentazione umana, un mirabile esempio di sapiente uso delle risorse naturali che sino ad oggi non ne hanno stravolto i tratti identificativi. L'opera, nel suo insieme, vuole essere una rappresentazione di tutto questo e il frutto di un approccio ambientalistico-antropologico condotto anche sui sentieri della nuova frontiera

realizzazione tredici pannelli in bassorilievo ceramico di arte moltiplicata a tiratura limitata sul tema “**le Opere e i Giorni nel Parco del Pollino**” (di cui: dodici pannelli, uno per ogni mese dell'anno, formato 160 x 200 cm; un pannello composto da venti formelle 40 x 40 cm; un pannello rappresentante le quattro stagioni, 200 x 200 cm costituito da venticinque formelle 40 x 40 cm).

Gli stampi in gesso sono stati approntati da **Ciro Esposito**: i primi esemplari prodotti sono stati collocati nella piazza principale di **Viggianello** e nell'Eco Resort dei **Sirti** a **Nova Siri**.

Le opere sono la rappresentazione vitalistica di un luogo di antica ed ininterrotta frequentazione umana: un mirabile esempio di sapiente uso delle risorse naturali che sino ad oggi non ne hanno stravolto i tratti identificativi.

Alla grande dimensione delle opere dà contrappunto la levità del segno. Il **Maestro Fiorelli**, oltre ai 13 pannelli di grandi dimensioni, ha realizzato sei ottagoni in pezzo intero (60 cm ai vertici) che completano l'interpretazione dell'anima segreta del **Parco**. Essi si succedono, anzi, si intrecciano fra loro in un rimando sinergico tra un elemento identificativo e connotativo e l'altro. Dei sei ottagoni due riguardano la ninfa *Mercur*e (la sorgente di **Viggianello**), uno i momenti e le movenze del rito ancestrale della *Pitu*⁴⁴, uno la raccolta dei funghi porcini, uno la cultivar del fico di **Viggianello**. Quest'ultima opera a significare che la cultivar di fico di **Viggianello** è un gioiello di biodiversità e perciò un bene culturale da salvaguardare.

La fatica artistica di **Fiorelli** è in sintonia con il programma di animazione del **Parco**, imperniato sulla conservazione della biodiversità - flora e fauna - e sullo sforzo coordinato e programmato dal basso di accompagnare la dinamica socio-economica della popolazione residente in un processo di sviluppo in armonia con i beni paesaggistico-ambientali e storico-culturali.

Un'operazione tesa ad affermare come questa autentica perla dell'arco Jonico miri, avendone i titoli, ad essere meta privilegiata del turismo naturalistico e culturale.

CAPITOLO I

dell'etnobotanica e dell'etnozoologia»- dalla *Nota Editoriale sull'attività della Cooperativa Punto Zero* di **Arturo Tuzzi** e **Franco De Vincentis** all'interno della ristampa anastatica di *Nozze Perotti Consiglio (Laterza, 1910)*, edizioni **Punto Zero**, 2008.

⁴⁴ Il rito ancestrale della *Pitu* appartiene alla millenaria tradizione lucana, di origine pagana, dei riti arborei: momenti collettivi in grado di incidere profondamente sull'identità dei luoghi che li celebrano, luoghi lontani dai grandi centri urbani in cui la natura non ha mai smesso di farla da padrona. I riti arborei come la *Pitu* sono riti propiziatori in cui l'uomo si misura con la maestosità dei monumenti naturali che porta in trionfo: gli alberi, così fragili, così immensi.

**LA CATENA “I GIARDINI DEL VECCHIO DI CORICO”:
PAESAGGIO - ETNOBOTANICA - ETNOZOOLOGIA - ENOGASTRONOMIA**

I “Giardini del Vecchio di Còrico” saranno progettati nell’ambito del Distretto Turistico dell’arco Jonico sul modello del giardino del Vecchio di Còrico come descritto nelle Georgiche di Virgilio (*“Pompeius...victis piratis Cilicibus partis ibidem in Graecia, partim in Calabria agros dedit”*, Servio, Georg. 4, 127), ripreso da Tommaso Niccolò D’Aquino, Giovanni Pascoli e Tommaso Fiore con diverse chiavi di lettura e che risentono dei mutamenti ambientali, sociali e culturali che man mano si sono determinati.

I “Giardini del Vecchio di Corico” saranno collegati a compendi agrituristici di qualità o collocati all’interno di aree destinate a verde della “città costruita” quale presidio attivo di agricoltura sociale urbana per la cultura della biodiversità e strumento di riequilibrio ambientale.

Ciascun Giardino etnobotanico della catena del Vecchio di Còrico, se ben impiantato e gestito, saprà radicarsi sul territorio, valorizzando la sua funzione didattica ed educativa, anche dopo l’appuntamento dell’Expo 2015: una eredità che la rete formativa scuola-territorio dell’arco jonico consegnerà alle nuove generazioni.

Questo percorso progettuale irrobustisce l’offerta culturale ed enogastronomica d’alta gamma del Distretto Turistico dell’arco Jonico Occidentale.

Alcuni componenti del gruppo di lavoro, coordinati dall’agronomo Vito Crisanti e dal biologo Michele Pastore stanno individuando, geolocalizzando, selezionando e classificando le cultivar autoctone (del territorio) in pericolo d’estinzione da propagare nei Giardini: tra queste, piante per l’allestimento della siepe viva, piante di legumi e di ortaggi, antiche varietà autoctone di piante da frutto.

Spesso alcune cultivar autoctone di grande pregio organolettico sono state inopinatamente sostituite da piante selezionate in luoghi lontani e diffuse secondo modelli di produzione e di trasformazione tesi alla quantità e alla trasportabilità trascurandone gli aspetti più desiderabili: profumo e sapore⁴⁵.

Lo spartiacque è avvenuto nel secondo dopoguerra, tra il 1945 e il 1960, allorché furono “spensieratamente” introdotte cultivar funzionali ad un modello di produzione teso alla quantità più

⁴⁵ Gli obiettivi dell’iniziativa dei Giardini rientrano nello spirito del programma dell’Expo Milano 2015, in cui tra l’altro si auspica: «Preservare la biodiversità, rispettare l’ambiente in quanto eco-sistema dell’agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della Persona; individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, a partire dalle biotecnologie che non rappresentano una minaccia per l’ambiente e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l’irrigazione; assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l’agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, delle siccità e dalle carestie, dall’impoverimento ittico dei fiumi e dei mari».

che alla qualità e alla salubrità, sottovalutando che questo avrebbe stravolto i rapporti tra città e campagna, tra cibo e territorio. Si uscì da un modello di produzione agricola vocata all'autoconsumo, per dare avvio ad un modello di modernizzazione delle colture e di apertura del settore al commercio internazionale, perdendo così il grande valore dietetico e organolettico delle varietà autoctone e una parte delle antiche pratiche colturali. Oggi sono questi i punti di forza per un'offerta turistica d'alta gamma del nostro Paese.

La filosofia dei "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico" è in linea con i principi ispiratori della nuova PAC (**P**olitica **A**gricola **C**omune: una delle politiche comunitarie di maggiore importanza, che impegna una parte molto rilevante del bilancio dell'Unione Europea) che oggi, in Italia come in Europa, prefigura un'agricoltura di qualità e non più di mera quantità; un'agricoltura ecosostenibile, salutare, la cui competitività deve fondarsi sulla qualità dietetica, sulla genuinità e sulla gradevolezza.

* * *

PRATICHE COLTURALI, STRUTTURE E ATTIVITÀ NEI GIARDINI ETNOBOTANICI

I "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico" avranno una valenza ambientale, produttiva, socio-culturale, formativa, terapeutico-riabilitativa. E lì dove se ne creeranno le condizioni, opereranno come eco-musei di interesse regionale.

L'impianto di ogni Giardino comporta specifiche pratiche agricole, strutture e attività:

1. Individuazione dei patriarchi vegetali autoctoni, la conservazione e la moltiplicazione degli alberi da frutto, degli ortaggi, dei legumi e dei cereali, nonché delle piante da siepe a rischio di estinzione;
2. Creazione di una scheda informativa per ogni albero e pianta, completa di informazioni organolettiche e salutifere delle piante da frutto, degli ortaggi, dei legumi e dei cereali;
3. Impianto di un apiario per la produzione del miele della casa;
4. Adozione di metodi biologici per la coltivazione delle piante, anche al fine di non compromettere la qualità del miele prodotto dall'apiario del giardino;
5. Raccolta e la conservazione delle acque meteoriche, destinate all'irrigazione dei campi mediante il recupero del sistema tradizionale delle cisterne e installazione di impianto di fitodepurazione per le acque nere e grigie;
6. Realizzazione di una fossa per scarti umidi per produrre concime naturale attraverso la lom-

bricolitura⁴⁶ ;

7. Costruzione di un forno a legna da pane e da prodotti da forno, di un “fornello”⁴⁷ da becchiera per l’arrosto della carne ovicaprina, di una cucina monacale per la preparazione del brodo da asporto, della lavorazione del *marëcuetë* (melassa di fichi) e per i cibi cotti *alla pignata*;
8. l’organizzazione, insieme alla rete delle masserie didattiche del Distretto, di:
9. visite guidate ed altre attività didattiche;
10. corsi di economia domestica e di formazione professionale inerenti all’enogastronomia e alla gestione del Giardino in collaborazione con gli istituti scolastici e con gli enti di formazione accreditati dell’area di riferimento;
11. l’inserimento di ciascun giardino all’interno degli itinerari di turismo rurale ecosostenibile;
12. l’allestimento di un negozio per la vendita dei prodotti del giardino;
13. la strutturazione del Giardino come centro di educazione territoriale aperto alla cittadinanza in collaborazione con le strutture scolastiche di ogni ordine e grado operanti sul territorio;
14. la promozione della cultura del movimento, al di là del momento della competizione, per il recupero di facoltà motorie e olfattive, per combattere il sovrappeso, una piaga sociale per l’Italia, promuovendo uno stile di vita attento alla natura e alla salute⁴⁸.
15. la creazione di un portale web informativo, con descrizione puntuale di ogni Giardino, compreso la geo-localizzazione delle antiche cultivar autoctone, con informazioni sulla sua consistenza etnobotanica, sulle attività socio-culturali in esso espletate e sulla vendita dei suoi prodotti;
16. la creazione della pagina della catena dei “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” dell’Arco Jonico sui principali social network.

Ogni Giardino avrà un vivaio per la riproduzione delle piante, sia per seme che per talea, da scambiare con gli altri Giardini facenti parte del progetto. In ciascuno di essi sarà inoltre allestito un apiario e un colombaio (con i *colombi torraioli*).

⁴⁶ L’impianto e il procedimento per la lombricoltura è così strutturato: 1) preparazione delle lettiere in proporzione alla quantità di umido da trattare; 2) inizio allevamento con l’inseminazione dei lombrichi; 3) alimentazione dei lombrichi per tre volte al mese; 4) risistemazione periodica (ogni tre mesi) delle lettiere; 5) raccolta dell’humus.

⁴⁷ Strutture per riproporre sapienziali esperienze di pratiche materiali indispensabili per l’artigianato creativo, compreso l’agroalimentare.

⁴⁸ Come delineato dal progetto “Destinazione sport”, presieduto da Mauro Berruto su incarico della Presidenza del Consiglio. Lo scopo è di lavorare insieme, Governo e Coni, per mettere a punto una legge quadro dedicata all’attività sportiva in Italia, in una logica attenta a promuovere stili di vita salutariferi e così abbattere i costi della spesa sanitaria.

Le piante del Giardino dovranno provenire da esemplari “capostipiti”⁴⁹ già presenti negli agri del Distretto.

Il gruppo di volontari esperti sta procedendo ad una prima mappatura degli esemplari più antichi e vitali di piante spontanee ed addomesticate: si vogliono individuare e classificare i capostipiti da cui dovranno derivare le nuove piante da inserire per funzioni diverse in ciascun Giardino.

Per ogni patriarca vegetale bisognerà partire dal sito, dal microclima particolare, dalle caratteristiche organolettiche del frutto, dal modo di conservarlo in salamoia o sott’olio, dal modo di consumarlo crudo, cotto, da solo o in una pietanza.

I capostipiti delle varie specie (piante per la siepe viva e per alberi da frutto) saranno registrati in un albero genealogico della biodiversità dell’arco jonico, procedendo analogamente a quanto avviene con le specie animali.

Purtroppo la popolazione di ciascun agro di riferimento ha perso la memoria, insieme talvolta alla conoscenza del dialetto, anche del nome di alcuni patriarchi vegetali, per fortuna ancora presenti in relitti di Giardino sul territorio del Distretto. È questo il caso della Masseria Leucaspide in agro di Statte, già di proprietà di Sir James Lacaita, dalla quale -durante la fine del diciannovesimo secolo- venivano spediti olio extravergine e agrumi per imbandire la mensa di personaggi coronati e blasonati di mezza Europa.

I nomi dei patriarchi saranno ricostruiti basandosi su riferimenti geografici e toponomastici: gravine, boschi, masserie, sorgenti, fontanili.

A completamento del giardino sarà realizzata una corte chiusa per animali da cortile, compresi ricci ed istrici, secondo lo schema di Columella.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*”, all’interno della collana editoriale “*Le perle paesaggistico-ambientali ed etnobotaniche dello Jonio di Puglia, Basilicata e Calabria*”, possono contribuire a sviluppare un processo di rinaturalizzazione virtuosa che garantirà la tutela e la valorizzazione del paesaggio e delle colture agricole di pregio.

L’iniziativa dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” è stata presentata agli Stati Generali della città, alla presenza dell’Assessore regionale Barbanente, in occasione del confronto in merito al PPTR⁵⁰ tenutosi il 19 settembre 2013 nel centro congressi della Camera di Commercio di Taranto.

⁴⁹ In arboricoltura, albero che ha dato origine a una nuova varietà in quanto ha fornito le marze usate per innestare numerosi soggetti.

⁵⁰ La Regione Puglia è tra le prime regioni impegnate nell’adozione del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) nel solco della Legge 20 giugno 1909, n. 364 “*Per le antichità e le belle arti*”(Legge Rava-Rosadi), della legge 11 giugno 1922, n. 778 “*Per la tutela delle bellezze naturali e degli immobili di particolare interesse storico*”, della legge 29 giugno 1939, n.1497 “*Protezione delle bellezze naturali*”, rimarcato dal dettato costituzionale (art.9), ripreso dalla Legge 8 agosto 1985, n.431 (Legge Galasso) “*Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 27 giugno 1985, n.312, recante disposizioni urgenti per la tutela delle zone di particolare interesse ambientale*” assunto nel Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 “*Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell’articolo 10 della*

Il sito web 2.0 del metadistretto di Puglia, Basilicata e Calabria che si ha in mente di varare deve raccordarsi con i siti del web in cui c'è una corrispondenza biunivoca tra l'ospite viaggiatore e la recensione, la struttura alberghiera e il contesto territoriale di riferimento come Booking.com, Hotels.com, Hostels.com, Italyhotels.it e la possibilità di dialogare, anche in lingua straniera, con esperti del territorio - informati delle cose e dei fatti - tramite interlocuzione diretta.

* * *

LA SCELTA DELLA DENOMINAZIONE DEI “GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO”

L'azione feconda del Vecchio di Còrico impressionò non poco il poeta ed esperto di agricoltura Publio Virgilio Marone, allorchè pervenne a Taranto al seguito di Mecenate, incaricato di predisporre un incontro diplomatico di svolta di altissimo livello che determinò il passaggio definitivo dalla Repubblica all'Impero.

Virgilio, buon conoscitore delle pratiche agrarie, rimase sorpreso dalle capacità del pirata coricio di trasformare un fazzoletto di terra, datogli in concessione, in un lussureggiante giardino dal quale ricavare alimenti per il suo sostentamento e produrre fichi, mandorle, fichi mandorlati e miele sopraffino per sé e per soddisfare il palato sofisticato dei cittadini benestanti dell'Urbe.

Il pirata di Còrico pervenne a Taranto al termine della guerra vittoriosa condotta da Gneo Pompeo Magno contro i pirati cilici.

All'epoca della tarda Repubblica Romana, infatti, il Mediterraneo era funestato da continue incursioni dei pirati, che infestavano i mari e rendevano pericolosi i viaggi, in special modo quelli dei mercanti e dei *negotiatores*.

Sconfitti a più riprese, i pirati furono definitivamente debellati quando Gneo Pompeo Magno venne incaricato di porre fine, *manu militari*, alla questione che si trascinava da anni. Persino Cio Giulio Cesare, aveva subito in giovinezza l'onta del sequestro e del riscatto per mano dei pirati: egli fu infatti catturato e condotto nell'isola di Farmacussa, una delle Sporadi Meridionali a sud di Mileto.

La campagna militare condotta da Pompeo Magno eliminò definitivamente la minaccia dei predoni del mare. Il Senato, a dimostrazione dell'accorta arte politico-diplomatica romana, prima dello scontro finale, offrì un piccolo fazzoletto di terra a quanti tra i pirati avessero deciso di dissociarsi. Coloro i quali accettarono il compromesso, vennero dedotti in città romane “sicure” dove ottennero in concessione un fazzoletto di terra. Tra le città prescelte vi era Taranto, raggiungibile dai romani, in caso di necessità, sia dal mare sia percorrendo la via Appia.

Il Nostro divenne così, nel 63 a.C., concessionario di un fazzoletto di terra sassosa intorno al primo seno del Mar Piccolo su cui iniziò l'attività agraria per la sua sussistenza. Il pirata di Còrico divenne senex, anziano, e in quegli anni -che intercorsero dalla sua deduzione all'incontro con il giovane Virgilio- realizzò un autentico miracolo.

Egli dissodò il terreno, procedette alla piantumazione mirata di essenze produttrici di fiori e frutti, commestibili e non, nelle varie stagioni dell'anno, in modo da fornire alle api del suo apiario nettare per tutti i mesi dell'anno, creando un giardino ubertoso.

La mano sapiente del vecchio pirata produsse un vero miracolo che lasciò allibito il giovane poeta mantovano, tanto che anni dopo questi lo avrebbe ricordato - e si tratta di uno dei pochi passi autobiografici di Virgilio- nella stesura delle *Georgiche*, la summa dell'arte dell'agricoltura in epoca augustea. Virgilio, tuttavia, non si limitò ad ammirare il Giardino del Vecchio di Còrico. Il giovane poeta e l'anziano pirata si riconobbero come "anime belle": fecero amicizia. Questo rapporto così singolare non sfuggì al nostro Tommaso Niccolò d'Aquino, poeta arcade tarantino -autore delle egloghe *Galaesus piscator* e delle *Deliciae tarantinae*-, né a Giovanni Pascoli e a Tommaso Fiore.

Ci piace ricordare che all'epoca del soggiorno di Virgilio e di Orazio a Taranto, l'atmosfera ambientale e sociale intorno al fiume Galeso ed al Mar Piccolo non era cambiata rispetto ai tempi di Leonida.

Come ha scritto Sabatino Moscati⁵¹, «con l'acutezza che gli è propria, Marcello Gigante ha indagato ogni aspetto della complessa personalità, e i risultati dell'indagine confermano [...] certi caratteri essenziali della cultura ellenistica tarantina: una basilare aderenza all'ispirazione della madrepatria; uno stile elevato e manierato (il "barocco" di cui si è tanto scritto, come a proposito dell'arte figurativa!); una capacità inusuale di analisi del reale, del modesto, dell'umile, insomma di esaltazione dei protagonisti della quotidiana esistenza».

Taranto, contrariamente a quanto si crede, sotto Roma perse la sua libertà, ma non visse alcun medioevo dal punto di vista economico e produttivo. Roma, infatti, si impegnò a mantenere Taranto una città importante, favorendo l'edificazione di importanti strutture urbanistiche, come l'Acquedotto dell'*Aqua Ninphalis* - i cui resti sono ancora oggi visibili in Corso Italia- che attingeva l'acqua dalle Sorgenti di *Satyrior*; le Terme *Pentacinenses*; l'*Anfiteatro* ubicato nella omonima via tarantina, oggi completamente interrato al disotto di Piazza Coperta. In realtà, a Taranto, il partito dei filoromani non subì la stessa reazione che Roma mostrò contro la fazione dei *neòì*, i giovani Tarantini che avevano promosso la congiura ed aperto ad Annibale le porte della città. Il cambio dal governo

⁵¹ *Taranto nel Mediterraneo*, ristampato in Nozze Perotti Consiglio, Edizioni Punto Zero, 2008

greco a quello romano segnò l'avvento del latifondismo, ponendo fine alla conduzione architea dei piccoli fondi nati dalla distribuzione di terre che il pitagorico Archita aveva fatto nel IV secolo a.C. I Romani, tuttavia, erano troppo lungimiranti e pratici per lasciare che una città come Taranto, con un porto sicuro, ben avviata ai traffici marittimi e con terreni agricoli di alta qualità, rimanesse negletta. Infatti, Caio Gracco dedusse la creazione della colonia *Neptunia Tarenti* nel 122 a.C. e, alcuni decenni dopo, Taranto divenne Municipio Romano, come è testimoniato dalla tavola bronzea della *Lex Municipii Tarenti* (post 89 a.C.), una delle poche *leges municipales* giunteci originali, oggi conservata nel Museo Archeologico di Napoli e di cui una copia si conserva al MARTA, il Museo Archeologico nazionale di Taranto. Sarebbe certamente consigliabile, attraverso l'intervento del Ministero dei Beni Culturali, propugnare lo "scambio" tra i Musei di Taranto e di Napoli delle tavole, riportando la tavola originale a Taranto e la copia a Napoli.

* * *

MODELLO DI GESTIONE PARTECIPATA E FINALIZZATA DI CIASCUN GIARDINO; SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE, ECONOMICA

Ogni "Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico" avrà un'anima sociale pulsante: sarà supportato da una società di scopo, secondo il principio di sussidiarietà, cui partecipano singole persone e associazioni culturali, ambientali, enti e organismi istituzionali (scuole, musei, fondazioni...). Così come si sta procedendo in alcune città italiane⁵². Tale scelta è motivata dalla necessità che l'orto venga vissuto come bene comune, la cui qualità, diversità e condivisione devono avere agio sulla quantità, spersonalizzazione e omologazione, come auspicato da Serge Latouche.

La realizzazione del giardino sarà l'occasione per le comunità di riferimento di cimentarsi nella gara a chi progetta, realizza e gestisce meglio il proprio Giardino etnobotanico. Ogni Giardino dovrà nutrire l'ambizione di scrivere una pagina di alta musica e sarà anche un potente strumento perché le forze vive del territorio possano riconciliarsi con la Natura attraverso il filo conduttore del buon cibo. L'Uomo da sempre ha riposto interesse, attenzione, impegno e passione per assicurarsi cibo in quantità necessaria per la sopravvivenza, ma anche per beneficiare della sua qualità e gradevolezza. Il buon cibo sarebbe il migliore antidoto allo scoramento generale che attanaglia le popolazioni del nostro comprensorio, sottoposte -loro malgrado- alla presenza di grandi industrie di base.

⁵² Il regolamento è stato redatto nell'ambito del progetto "Le città come beni comuni", sotto la direzione scientifica di Labsus – Laboratorio per la sussidiarietà, con il supporto del territorio del Centro Antartide e con il sostegno della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna.

Sia i “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” - realizzati intra moenia nella “città costruita”- che i Giardini extra moenia -collegati alle strutture agrituristiche - in considerazione della loro valenza ambientale, paesaggistica e storico-culturale- potrebbero avvalersi di una conduzione orientata secondo il modello di gestione partecipata, intergenerazionale e inclusiva.

Nelle strutture e nel loro modello gestionale si avrà l'applicazione dei principi di sussidiarietà orizzontale e verticale, dove l'azione del privato sociale potrà esplicare appieno tutte le sue potenzialità.

La frequentazione dei “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” coinvolgerà giovani e anziani, contribuendo a dare fiducia a entrambi nell'attuale momento storico che l'Italia sta vivendo: le giovani generazioni sono frastornate a causa della crisi economica e preoccupate per l'incertezza del proprio futuro, mentre gli anziani sono preoccupati per la solitudine “forzata” collegata al distacco dei propri cari.

Proprio l'impegno degli anziani nella gestione dei Giardini, in modo particolare di quelli da realizzare nell'ambito delle città costruite, consentirebbero un modo di invecchiare operoso, a stretto contatto con i giovani, i quali - rileggendo le pagine positive dell'eredità della nostra cultura materiale- potrebbero acquisire consapevolezza e coraggio: il futuro, il migliore futuro, sta nel palmo delle loro mani.

I Giardini saranno strutturati sia come centri di cultura ambientale che come spazio di relazioni sociali per l'inclusione di diversamente abili e di detenuti. Uno strumento importante per sensibilizzare i cittadini ad una maggiore responsabilità nei confronti dei problemi ecologici, così promuovendo cambiamenti virtuosi nelle abitudini individuali e collettive.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” saranno inoltre strutturati per realizzare corsi di botanica per il governo delle piante del giardino, corsi per l'allevamento delle api, corsi per la coltivazione, la raccolta e la manipolazione e degustazioni dei prodotti.

Oltre che al recupero, alla rivitalizzazione e alla riattualizzazione dei sapori e dei saperi, quali beni culturali da noi ereditati dalle generazioni passate, centrale è nella filosofia dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” l'attenzione alla sostenibilità ambientale: si adopererà concime derivante dal riciclo dell'umido come risoluzione dello smaltimento dei rifiuti e a garanzia del sapore dei prodotti e si utilizzerà quanto la tecnologia mette a disposizione dell'uomo per salvaguardare un bene comune come l'acqua.

In questo ambito si propone l'adozione di un **impianto di fitodepurazione e recupero/riutilizzo delle acque reflue di strutture agrituristiche** (fino a 65 posti letto)⁵³.

⁵³ Cfr Appendice II

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” potranno dare il loro contributo atto a qualificare un’agricoltura sostenibile d’alta gamma, grazie anche al coinvolgimento diretto delle comunità scolastiche, i cui alunni adotteranno una pianta imponendogli il proprio nome. Inoltre saranno utilizzati Fondi Comunitari destinati ai settori dell’agricoltura, dello sviluppo rurale, della silvicoltura e dell’agroalimentare⁵⁴ nelle Regioni dell’Arco Jonico (Puglia, Basilicata, Calabria) dalla programmazione 2007-2013 e 2014-2020.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” potranno svolgere a pieno titolo il ruolo che attualmente svolgono le Masserie Didattiche⁵⁵ e gli ecomusei di interesse regionale.

Potranno partecipare ai bandi dei Gal per lo sviluppo rurale di Puglia, Lucania e Calabria in collaborazione con gli enti di formazione inseriti nel Catalogo regionale dell’offerta formativa della Regione Puglia⁵⁶.

* * *

L’APPROCCIO OLISTICO NELL’ALLESTIMENTO, GESTIONE E FRUIZIONE DEI “GIARDINI DEL VECCHIO DI CORICO” PER INTERCETTARE LA DOMANDA TURISTICA D’ALTA GAMMA E QUALIFICARE L’OFFERTA TURISTICA DEL DISTRETTO DELL’ARCO JONICO

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” saranno testimonianza di bellezza, saggezza, estetica, civiltà e ricchezza per il nostro benessere quotidiano.

Ogni Giardino deve essere concepito e gestito in modo tale da essere inserito a pieno titolo nel circuito turistico-culturale del Distretto dell’Arco Jonico, a partire dal progetto “*Green Road*” ad iniziativa del GAL *Colline Joniche* e dai progetti approntati dal GAL *Luoghi del mito* e dal GAL *COSVEL*.

I Giardini daranno “spessore” anche alle strutture agrituristiche del Distretto: saranno centri di ricerca applicata, di formazione e di condivisione sociale delle tecniche di coltivazione, di trasformazione e di consumo del cibo. Il tutto all’insegna della natura viva, bella, amica e saporosa!

L’agriturismo sapienziale, connotativo del territorio costituisce infatti l’alta moda del turismo, poiché richiede differenziazione, personalizzazione e alta qualità: la domanda di prodotti tipici,

⁵⁴ Gli strumenti attuativi sono attualmente costituiti in Puglia dal POR Puglia, il Programma operativo Leader+ Puglia e il Piano di Sviluppo rurale della Puglia.

⁵⁵ La Legge Regionale n. 2/2008 regola il riconoscimento, l’accreditamento e le attività del percorso didattico delle masserie didattiche. La procedura individuata dalla legge stabilisce criteri e caratteristiche che le aziende agricole devono possedere per richiedere il riconoscimento e lo svolgimento conseguente delle attività socio educative.

⁵⁶ Catalogo pubblicato sul BURP n. 103 del 25-07-2013.

salubri e gustosi è in aumento grazie alla crescente attenzione dei consumatori verso le produzioni di nicchia. Tale domanda va soddisfatta con un approccio glocal e non omologante, evitando l'appiattimento dei sapori, la massificazione o la manipolazione dei prodotti.

Per tal motivo, un piatto gustato in una struttura agrituristica deve essere un piatto di alta gamma “cucito su misura” da un “maestro sartore”, come era uno spiedo di *gnummarijddò* cotto da un maestro beccaio⁵⁷ nel fornello della propria bottega nei paesi della Murgia tarantina: tutto era sapienziale e rituale, dalla scelta della legna (alloro, quercia, ulivo, fragno) da ardere alla giusta distanza che la carne allo spiedo -durante il periodo della cottura- doveva mantenere dalla brace.

In ogni struttura agrituristica che si rispetti è opportuno avere il forno da pane, il fornello da beccheria, il camino per il brodo (secondo le migliori tradizioni dei centri storici e delle masserie del Distretto) e la corte chiusa (secondo le raccomandazioni di Columella) per animali da cortile e per animali selvatici quali lepri, ricci, istrici, così da averli sempre a disposizione alla bisogna, nonché un apiario. Non è un caso che all'apogeo dell'Impero, le ville rustiche romane prevedevano la corte chiusa per avere a disposizione selvaggina pregiata in ogni momento, mentre le ville sul mare, come nel caso di Saturo a Taranto, erano dotate di vasche collegate al mare in cui veniva messo il pesce vivo, per usarlo a seconda delle necessità e senza essere condizionati dagli elementi atmosferici o dalla fortuna nella pesca. Mancando il sistema di congelamento, era certamente il modo migliore per avere cibo fresco di qualità.

I turisti saranno colpiti da tutto ciò che vedranno, sentiranno, annuseranno, percepiranno in ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*”: percezioni che difficilmente si possono ricavare dalle sole presenze delle guide turistiche.

Come precisa il regista Silvio Panini, «la differenza tra “mandar giù qualcosa” e “degustare” sta nella capacità o meno che questi atti possiedono di trasformare il sapore in parole, ovvero in “sapere”». Va infatti ricordato che “*i piatti da commozione*” giunti sino a noi sono la ricapitolazione delle stratificazioni di un diuturno impegno di generazioni di agricoltori e pastori per andare oltre la necessità di un mero sostentamento. È questo lavoro coordinato e finalizzato è un bene da preservare, far conoscere e far apprezzare al maggior numero possibile di turisti delle nuove generazioni.

Luca Lazzaro, vice presidente della Confagricoltura della Provincia di Taranto, nella pubblicazione del progetto “*Green Road*”, varato dal GAL Colline Joniche⁵⁸, afferma: «quando si parla di green

⁵⁷ Il maestro beccaio era ritenuto una “cime d'artiere” come il miglior sartore, il miglior calzolaio, il migliore *guardamentaio*, il miglior falegname del paese. Il culto del cucinato nei nostri paesi era fondante persino per la scelta della sposa, la quale doveva prima di tutto “saper cucinare”, oltre che saper ricamare, cucire e rammendare.

⁵⁸ *MANUALE GREEN ROAD*, CACUCCI EDITORE, BARI, 2013

economy e di turismo enogastronomico non si può non parlare di agricoltura. Ambiente, qualità e innovazione sono sfide raccolte dall'agricoltura e dal turismo già da tempo; gli agricoltori da millenni hanno svolto un complesso e silenzioso lavoro di pubblico interesse, attraverso il controllo del deflusso delle acque per evitare l'erosione dei terreni, la prevenzione di dissesti idrogeologici, frane ed inondazioni. [...] L'agricoltura, se gestita con sapienza, concorre a determinare la ricchezza dell'Italia con una duplice funzione: quella economico-produttiva [...] con produzioni vegetali e animali autoctone; quella di servizio, volta a garantire l'approvvigionamento idrico, la salubrità dei prodotti, la sicurezza alimentare, il mantenimento e la valorizzazione del paesaggio a sostegno di un turismo di qualità [...]. Un passo avanti si farà a seguito dell'adozione di un sistema di controlli [...] che assicura la tracciabilità e permette di individuare, circoscrivere e fronteggiare le situazioni anomale, a garanzia del consumatore».

**LO STIPO “LA VIGNA DI DIONISO”: IL SIGNIFICATO DELL’ATTIVITÀ DI OGNI “GIARDINO
ETNOBOTANICO DEL VECCHIO DI CÒRICO”, DOVE LA QUALITÀ E LA DIFFERENZA HANNO AGIO
SULLA QUANTITÀ E L’OMOLOGAZIONE**

Lo stipo “La Vigna di Dionisio”, discendente dello stipètta də tatarannə⁵⁹, un oggetto di artigianato artistico pensato dal comitato promotore, sarà editato in collana d’arte moltiplicata in tiratura limitata e numerata in ceramica, al terzo fuoco, policroma serigrafata, 40x40 cm con spessore di sette millimetri.

Il multiplo ceramico d’autore sarà incastonato su una faccia dello stipo di 49x49x23 cm. L’interno (20x45 cm) è strutturato per contenere bottiglie di vino doc, olio dop, vasetti di miele, di confetture e frutta secca. Lo stipo “La Vigna di Dionisio”, vuol essere al contempo:

1) un oggetto d’uso che, attraverso l’alitare dell’artista, divenga suggestivo, evocativo, attrattivo, generando una particolare atmosfera composta da forme, colori, odori, sapori e saperi;

2) uno scrigno per custodire il meglio della produzione agroalimentare d’alta gamma, compreso la capacità manipolatrice della tradizione enogastronomica dell’agro di riferimento, in grado di far venire l’acquolina in bocca;

3) un “plenipotenziario” poliglotta che, coadiuvato da catalogo e audiovisivi, incorpori i valori materiali e immateriali di ogni singolo specifico contesto olistico: parchi naturali, ubertosi paesaggi agrari, parchi archeologici e insediamenti antropici ricchi di conventi, santuari, musei, mulini ad acqua.

4) un invito ad un soggiorno nel territorio del nostro distretto, la terra di Pitagora, di Archita e di Le-

⁵⁹ Stipetto del nonno

onida e Aristosseno.

Lo stipo è stato progettato sia per avere vita autonoma, sia per essere impilato in un totem a doppia faccia di 98 cm di larghezza, 196 di altezza e 46 di profondità. Assemblandone quattro diventano la base per un tavolo in cristallo ottagonale da Simposio. Così lo stipo “La Vigna di Dioniso” diventa elemento d’arredo per ambienti pubblici e privati.



Figura 2: Nell’immagine: 8 stipi de: “La vigna di Dioniso” già impilati a colonna (stipolavignadidioniso@email.it)

Il risultato fecondo del lavoro di un anno espletato nei “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” troverà l’epilogo nel confezionamento di **due oggetti d’uso d’arte moltiplicata**: il primo è lo stipo “La Vigna di Dioniso” che conterrà il meglio della produzione agroalimentare del Distretto a partire dal vino e dall’olio d’olivo; il secondo è il tavolo per celebrazioni simposiache “dei Sensi e del Logos”.

Lo stipo “*La Vigna di Dionisio*” è uno scrigno che conterrà, confezionati, prodotti provenienti da ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*”:

- miele,
- un vasetto contenente mandorle,
- fichi mandorlati e marmellata a scelta tra corbezzolo, nespolo, mirto tarantino, carrubo o *marecuetta* (melassa di fichi),
- bottiglie di vini doc e di olio extravergine D.O.P. (con marchio “Prodotti di Qualità Puglia”⁶⁰) prodotte nei Giardini e nell’agro di riferimento.

Insieme ai prodotti alimentari, lo *Stipo* sarà corredato di una copia⁶¹ di oggetti d’uso e d’Arte utilizzando la nuova tecnologia della stampante 3d, quali lo schiaccianoci e il mestolo conservati nei Musei dell’arco Jonico (Taranto, Policoro, Melfi): il tutto sarà illustrato nel catalogo-saggio annesso, contenente informazioni enogastronomiche, storiche, letterarie, etno-botaniche ed etno-zoologiche peculiari di ciascun Giardino.

Il nome dello stipo è stato mutuato dalla mostra illuminante “*La Vigna di Dionisio*”, organizzata dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Puglia, da ISAMG (Istituto per la Storia e l’Archeologia della Magna Grecia), dalla Fondazione Taranto e da Magna Grecia e ordinata (luglio-ottobre 2010) nel MARTA, Museo ARcheologico nazionale di TARanto (con catalogo edito dall’Editrice Scorpione): un “esempio” di come si devono leggere, attualizzare e valorizzare i beni culturali; una lettura assiologica e biunivoca tra il bene archeologico e la storia, su come questo rapporto si riverbera ancora oggi nella società contemporanea.

Proprio in occasione di Expo 2015 - e per il 2019 nel Museo Ridola di Matera -, sarebbe opportuno che la mostra, implementata da oggetti provenienti dai Musei di Policoro e di Melfi

60 All’interno del sito della Regione Puglia così si afferma: «Il marchio “Prodotti di Qualità Puglia” è un marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine. Il marchio garantisce la qualità e l’origine del prodotto. La Regione Puglia, ai sensi del Reg. (CE) n. 207/09, ha depositato l’11/06/2012 all’Ufficio per l’Armonizzazione nel Mercato Interno – UAMI la domanda di registrazione del marchio “Prodotti di Qualità Puglia”. La Regione Puglia con il marchio “Prodotti di Qualità Puglia” intende: -valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato; -portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005; -promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.

Il marchio risponde alle prescrizioni di cui agli orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C 319/01) ed agli orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato a favore della pubblicità dei prodotti di cui all’Allegato I del Trattato sul Funzionamento dell’Unione Europea nonché di determinati prodotti non compresi in detto allegato.

Il marchio trasmette il messaggio principale d’indicazione di qualità del prodotto e quello secondario d’indicazione d’origine del medesimo. Il marchio assicura una tracciabilità completa dei prodotti».

⁶¹ Copia autorizzata dal Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, numerata e realizzata con stampante 3d Makerbot.

attinenti al simposio, fosse ospitata in uno spazio pubblico adeguato della città di Milano, come contributo di una cultura millenaria, quella del simposio, che in Magna Grecia ha messo profonde radici, di cui ancora oggi ve n'è traccia. La necessità di recuperare la nostra memoria storica Magno Greca -dove si è diffusa ed è fiorita la cultura del *Banchetto*, con la coda del *Simposio*- è stata sollecitata dallo stesso Ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo Massimo Bray in occasione del convegno "*Il futuro della memoria: Taranto, cultura, sviluppo*", organizzato nella sede del Polo Universitario Jonico (ex Convento di San Francesco) dalla Commissione Cultura di Confindustria nazionale, dall'Università degli Studi Aldo Moro di Bari e da Confindustria Taranto.

Lo stipo vuole essere un "oggetto d'uso d'arte" per l'evocazione-rappresentazione dei tesori enogastronomici delle nostre antiche cultivar, che saranno propagate nei "*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*", e costituirà, assemblandone due colonne da otto esemplari ciascuna, un armadietto a totem a sedici scomparti: una collezione antologica di arte contemporanea moltiplicata e, al contempo, *cantinola* contenente di 128 bottiglie di vino DOC d'annata dei cultivar del distretto dell'arco ionico: Primitivo, Negramaro, Verdesca, Cirò e Aglianico⁶².

L'oggetto d'uso e d'art è paradigmatico di un progetto, di una visione. Esso non è una mera sommatoria di materia e di colore, di tecnica e di forma, ma il risultato interpretativo e rappresentativo di secolari stratificazioni culturali. È un veicolo di comunicazione, un testimone del proprio e dell'altrui tempo, il prodotto e la sintesi di pagine culturali diverse capaci di stimolare l'immaginazione e alimentare la creatività.

Ogni stipo de "*La vigna di Dionisio*" ha una propria funzione, ma se accoppiato, diventa la base per un tavolino da salotto e, se assemblato in quattro pezzi (sistemati su una base di 30 cm di altezza), diventa un moderno tavolo da simposio per otto commensali, sovrapponendovi un cristallo molato a forma ottagonale (lo spazio interno al cubo servirà per alloggiare un'opera d'arte).

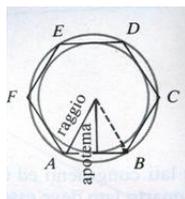
I primi sedici multipli ceramici sono di: *Aldo Pupino, Rita Tondo, Sante Polito, Mimmo Fiorelli, Nicola Andreace, Vittorio Del Piano, Lino Ciraldo, Nino Franchina, Piero Viti, Antonio Noia, Caro De Lucia, Erminio Biandolino, Giuseppe Anniballo, Pedro Portugal, Raffaele Spizzico.*

Il tavolo da simposio⁶³: ogni tavolo è costituito da una base in legno a tronco di piramide, con la

⁶² Lo stipo, concepito secondo lo slogan "L'arte lo dice prima, lo dice meglio, lo dice per tutti", è stato progettato in modo da poter essere impilato fino ad un'altezza di 3 metri. Su una delle facce del parallelepipedo (formato 50x50x25) sarà incastonato un multiplo ceramico policromo al terzo fuoco (formato cm33,3x33,3), a tiratura numerata, evocativo del contenuto dello stipo "*La vigna di Dionisio*" che è anche il nome dell'omonima collana diretta da Arturo Tuzzi e Antonio Basile che selezionerà e proporrà di volta in volta nuovi progetti e nuovi artisti. La tiratura sarà di 1/1000 per il pubblico e di I/CL per i soci (singoli e formazioni sociali).

⁶³ «Nel termine greco "*symposion*" e in quello latino "*convivium*" la preposizione "syn" dell'uno e "cum" dell'altro segnalano la valenza comunitaria di quel rituale alimentare che in italiano chiamiamo banchetto. Presso le antiche civiltà politeiste la macellazione seguita dalla consumazione rituale dell'animale immolato era una pratica religiosa e il

base maggiore di 75x75 cm, la base minore di 70x70 cm e i lati di 30 cm ciascuno. All'interno della base vengono incastonati quattro stipi della "Vigna di Dionisio" a formare un cubo cavo, sul quale poggiare un piano ottagonale di cristallo (spessore di 1 cm) con apotema di 95 cm e con lato di 80 cm. Il tavolo è pensato per essere percepito, con un "pizzico" di immaginazione, come una farfalla pronta a spiccare il volo: tutto giocato sul colore e sulla leggerezza. Un oggetto d'uso funzionale, evocativo, degno della migliore tradizione della cultura del Simposio.



Sedersi intorno ad un desco funzionale, leggero e evocativo di desideri servirà ad alimentare e rafforzare il Pensiero, introducendo aneddoti e scritti, pillole di letterature e testimonianze di viaggio, attraverso il dialogo fecondo secondo lo schema del grande Platone, che aveva fatto tesoro della lezione socratica della "maieutica"⁶⁴ e del proficuo rapporto culturale con il pitagorico tarantino Archita. E, secondo lo schema del gioco della *livoria*, come sottofondo porre la logica a *iddā, jeddā, quiddā, u' portā-annuscā e l'amichā Cerasā*, ossia che intorno ai fatti e all'azione dei fatti subentra sempre [...].

La celebrazione delle sedute di Simposio ci aiuterà a evidenziare l'unicità e complessità delle vicende storiche del destino per affrontare il presente, innestando sulle radici profonde del fare, saper fare e saper vivere. Colonne sonore firmate da Paisiello, Costa e Savino.

È intenzione del gruppo di lavoro, di concerto con Jotv.tv, invitare volta per volta persone informate dei fatti e delle cose, passate e presenti, a casa nostra e a casa degli altri per vedere come affrontare la contemporaneità rinnovandosi senza autodistruggersi e/o attardarsi e piangersi addosso. È tempo di mettere al bando anche i *kiangia-kiangā, i zizzanusā, i sakkā dā mazzatā, gli appizzāca-litā, i vumācusā, i menā-a-skuaš e lā mest' Prāsciuddā*.

banchetto un'occasione cerimoniale. Nelle sacre scritture il convivio, come luogo di piacere e di distensione, diventava teatro di confidenza, dichiarazioni e talora inaspettate esecuzioni ("Il convitto di Assalonne", Mattia Preti, 1668). Fra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo, in pittura è rappresentata la vita quotidiana e quindi i picnic (già in uso in epoca romana), il ristorante, la cucina, la bottega del macellaio, i mercati, etc.» (da: *Arte e cibo* di Silvia Malaguzzi, Giunti Editore, 2013).

⁶⁴ **maieutica** s. f. ([dal gr. *μαϊευτική (τέχνη)*, propr. «(arte) ostetrica», «ostetricia», der. di *μαῖα* «mamma, levatrice»]. – Termine con cui viene generalm. designato il metodo dialogico tipico di Socrate, il quale, secondo Platone (dialogo *Teeteto*), si sarebbe comportato come una levatrice, aiutando gli altri a «partorire» la verità: tale metodo consisteva nell'esercizio del dialogo, ossia in domande e risposte tali da spingere l'interlocutore a ricercare dentro di sé la verità, determinandola in maniera il più possibile autonoma. *Da Treccani On-line*.

Sarà simile ma non uguale, in quanto rispecchierà il *genius loci* del territorio e la collaborazione della committenza.

Ipotesi di tavolo da simposio sono state approntate dagli artisti Rita Tondo, Sante Polito, Aldo Pupino, Mimmo Fiorelli, Nicola Andreace, Vittorio Del Piano, Lino Ciraldo, Piero Viti, Carlo De Lucia.

Ogni catalogo sarà così articolato:

- cenni storici del sito;
- descrizione della cantina di produzione del vino, del trappeto di produzione dell'olio;
- schedatura dei patriarchi vegetali di riferimento per l'impianto del "*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*";
- storia delle origini di alcune ricette gastronomiche del territorio di riferimento;
- indicazione delle strutture agrituristiche e delle enoteche dove gli *Stipi di Dionisio* sono in esposizione permanente;
- pubblicazione di una poesia o di un brano di prosa o di un aneddoto sull'enogastronomia del Distretto;
- riferimenti all'itinerario dell'espansione e radicamento della coltivazione del vino e la relativa cultura del Simposio attraverso la numismatica⁶⁵.

Il progetto dello Stipo "*La vigna di Dioniso*" parte dalla necessità di fissare nuovi parametri ed idee-guida che consentano di affrancarsi dall'assuefazione a canoni e falsi miti, alimentati dal bombardamento pubblicitario, riconquistando uno spazio di libertà e di libero arbitrio per un processo di recupero identificativo di storia e memoria e di rivalutazione del meglio della nostra

⁶⁵ La moneta, inizialmente intesa come base del sistema di scambio e con un intrinseco concetto di valore, soprattutto economico, si evolve nel tempo comportando la possibilità di andare oltre i propri confini geografici, portando con sé la cittadinanza e la storia personale di un popolo come i prodotti del suo territorio (uva, grano, olio, mitili, anfore) che in essa si riconosceva.

La moneta era un vero e proprio manifesto, una dichiarazione d'intenti, una certificazione di alleanze e il segno di concrete aspettative. Da simbolo di valore, la moneta diviene così pilastro del sistema democratico, soprattutto in quelle polis che godevano del privilegio di battere moneta.

Il concetto stesso di moneta, riporta a quello di arte moltiplicata per la diffusione dell'arte senza sottrarle autenticità, dato che essa racchiude la soggettività creativa dell'autore che in essa si esprime e manifesta.

La moneta da oggetto d'uso ad oggetto estetico. L'anima stessa dell'autore garantisce la storia del luogo e ne testimonia l'operato. Un oggetto, la moneta, che sin dalla sua comparsa si è servita di entrambe le tipologie del sistema dei segni, verbale crittografico ed iconico, spesso coesistenti in una sorta di fusione e che, passando di mano in mano, ha svolto una funzione di alfabetizzazione e di affinamento del senso estetico. Un oggetto funzionale e riconosciuto e nel quale riconoscersi e che serviva a rafforzare il senso di appartenenza al proprio luogo d'origine. In alcuni casi la polis, pienamente soddisfatta dell'opera dell'artista, concesse all'artista l'onore della firma.

cultura materiale.

La vita è troppo corta ed irripetibile per bere vino dozzinale, mangiare cibo omologato e insalubre. Importare “a cuor leggero” prodotti a basso costo e adottare cultivar selezionate altrove, estranee al nostro habitat, a scapito del nostro straordinario patrimonio di biodiversità non ci porterà lontano.

Leggere ed interpretare tutto ciò, rende necessaria l'interposizione dell'artista, vera e propria guida nel mondo della percezione e della decrittazione del circostante, al quale dà volto e significato etico-estetico.

Lo Stipo “*La vigna di Dioniso*”, alitato dal fiato dell'artista, vola sulle ali della modernità per soddisfare quanti agognano un modello di vita in cui il rapporto con il cibo ritorna ad essere un inno alla qualità della vita, presentando tutte le caratteristiche per essere oggetto di geografia della comunicazione attraverso il commercio elettronico, l'ultima frontiera della logistica⁶⁶.

Lo *Stipo*⁶⁷ viene proposto come oggetto di artigianato artistico e di design, significante, evocativo ed attrattivo per prodotti agroalimentare d'alta gamma dell'arco Jonico, sublimazione del *packaging* e, con l'inclusione del multiplo ceramico, incorporante significati che travalicano i valori economici e la validità temporale. Infatti lo *Stipo*, una volta svuotato dei prodotti, rimane un elegante supporto per l'opera ceramica e può essere usato da contenitore per vino ed olio delle annate successive. Il Comitato promotore aspira a realizzare i primi “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*”, con i relativi Stipi “*La vigna di Dioniso*”, in tempo per l'inaugurazione dell'**Expo Milano 2015**, il cui tema è “Nutrire il Pianeta, Energia per la vita”.

LE INSEGNE DA COLLOCARE NEI GIARDINI SECONDO IL MOTTO “L'ARTE LO DICE PRIMA, LO DICE MEGLIO, LO DICE IN OGNI LUOGO, PER TUTTI E PER SEMPRE”

Ogni giardino della catena avrà la propria insegna, edite dalla Cooperativa Punto Zero in bassorilievo ceramico.

Collana: La Colomba di Archita tra la Terra e il Cielo

⁶⁶ Già nell'antichità le polis greche e i municipi romani nell'intero arco jonico seppero organizzare un sistema avanzato di logistica e di commercio che riguardava la produzione, conservazione e trasporto per medie e lunghe distanze principalmente via mare.

Per questo motivo sorsero numerosi porti e magazzini specializzati e produzioni di anfore vinarie e olearie, con propria forma e proprio marchio di fabbrica.

⁶⁷ Il progetto dello Stipo “*La vigna di Dioniso*” è stato citato nella tesi di laurea “L'agricoltura in Puglia come fattore di recupero ambientale” discussa il 09/07/2012 nell'aula magna della sede del Polo Universitario Jonico di Taranto (ex Convento San Francesco) dell'Università “Aldo Moro” di Bari da Stefano Ripoli, dottore in Scienze della Comunicazione, relatore prof. Guido Lisi.

Le insegne della collana “*La colomba di Archita tra la terra e il cielo*” sono state concepite per trovare facile collocazione all’interno e all’esterno delle strutture agrituristiche connesse alla catena dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” a marcare l’anima segreta del luogo, in quanto, in linea con quanto sostiene il prof. Theodosios Tassios, *l’arte lo dice prima, lo dice meglio, lo dice in ogni luogo, per tutti e per sempre!*

Per questa collana sono stati realizzati stampi e prototipi da Aldo Pupino, Massimo Carriero, Ulisse (Pietro Marra), Emanuele Esposito, Mimmo Fiorelli, Rita Tondo, Gianluca Piaccione, Francesco Camassa, Sante Polito, Giuseppe Anniballo, Pedro Portugal, Edo Janich.

Massimo Carriero, in particolare, ha reinterpretato per “citazione” le testimonianze del nostro passato migliore illustrate su vasi e modellati sulle monete del periodo magno-greco, conservati nel Museo nazionale di Taranto, riproponendole ingrandite in bassorilievo ceramico in multipli. Gli stampi in gesso e in cemento speciale per la pressa idraulica sono stati approntati dal maestro ceramista Ciro Esposito di Grottaglie.

La Cooperativa Punto Zero ha cercato attraverso l’azione degli artisti di approfondire le questioni ambientali dal punto di vista degli effetti negativi dello stantio modello di industria pesante a ciclo integrale praticato a Taranto ma con un occhio attento alla salvaguardia e valorizzazione di quanto di buono e di bello ci ha regalato la natura e di quanto ha saputo produrre la mano sapiente dei nostri antenati. L’insegna di un luogo o di una attività è paradigmatica per indicare la qualità di un sito, i suoi contenuti, la presenza di persone competenti e disponibili a soddisfare i bisogni (materiali e immateriali) e i desideri degli avventori⁶⁸.

Il “racconto” estetico delle insegne vale per i siti archeologici, le Riserve naturali, le strutture agrituristiche, le botteghe di artigianato artistico, i “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” e costituisce il filo che lega virtualmente il territorio alla comunità di riferimento.

Collana “La civiltà del simposio”

Sono state realizzate opere dal maestro Ulisse, dal maestro Emanuele Esposito, dal maestro Mimmo Fiorelli, e dal maestro Aldo Pupino, alcune delle quali sono in esposizione permanente nella sala vip del ristorante Al Faro, nell’antica Masseria Saracino (Marchese di Montemesola)⁶⁹.

⁶⁸ L’opera centrale dell’insegna può essere circoscritta da 2 moduli ripetuti 4 volte di trapezi e rombi e/o incastonati in un arco con la corda di 60cm e la saetta di 90cm attraverso 6 poligoni irregolari, a mò di cornice, componendo un quadrato (124cmx124cm).

⁶⁹ In particolare, sono state realizzate 6 opere (125cmx125cm) dal maestro Ulisse composte da 9 pezzi (125cmx125cm) e 6 opere in ottagono (60cm ai vertici), 2 delle quali realizzate dal maestro Emanuele Esposito, 2 dal maestro Mimmo Fiorelli e 2 dal maestro Aldo Pupino, mentre le 5 opere in esposizione permanente nella sala vip del ristorante Al Faro, nell’antica Masseria Saracino (Marchese di Montemesola) hanno le dimensioni di (125cmx125cm).

Il simposio⁷⁰ pensato e vissuto dai Greci e dai Romani non era certo “*in cauda venenum*” ma miele.

Sia i Greci che i Romani completavano il pasto sdraiati sul triclinio ma nello stesso tempo “nutrivano” il cervello e infiammavano il cuore con il Simposio, tra sapori e saperi, tra fantasia e riflessione.

CAPITOLO II

CULTIVAR AUTOCTONE DI ESSENZE VEGETALI ARBOREE, ARBUSTIVE, LEGUMI, ORTAGGI, VERDURE DA CENSIRE E IMPIANTARE NEI “GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO” SIA PER LA PRODUZIONE ORTOFRUTTICOLA CHE PER L’ALLESTIMENTO DELLA SIEPE VIVA E DELLE PIANTE AROMATICHE E PER LA PRODUZIONE DI MIELE

⁷⁰ «La seconda parte del banchetto presso gli antichi Greci e Romani, nella quale i commensali bevevano secondo la prescrizione del simposiarca (il *rex convivii* dei Romani), cantavano carmi conviviali (σκόλια), recitavano poesie, assistevano a trattenimenti vari e conversavano. Con iniziale maiuscola, *Simposio*, titolo di un dialogo di Platone in cui il banchetto costituisce l’ambiente della discussione filosofica; tale dialogo ha fornito il modello ad altre opere (dallo stesso titolo o con titoli analoghi) della letteratura classica caratterizzate dalla scena conviviale, dalla forma dialogica e dai temi trattati che vanno dalla filosofia alla varia erudizione», Da Treccani, L’Enciclopedia Italiana.

Riferimenti archeologici delle cultivar greco-romane impiantate nell'arco jonico

Per i contenuti etnobotanici da ri-propagare nei Giardini, è di aiuto esplorare i vari aspetti della vita delle poleis tra periodo ellenistico e tardo antico, in particolare quelli legato all'uso del suolo e alla storia dell'organizzazione della campagna. La *chora*, il territorio agricolo su cui si estendeva la sovranità della *polis*, costituisce lo specchio della storia sociale degli abitati urbani. Infatti, «è importante ribadire non solo il carattere fondamentalmente agrario della esperienza civile della *polis*, ma il nesso giuridico che lega il cittadino alla terra; il *polites* è tale in quanto proprietario terriero, dotato, cioè, della capacità di provvedere al mantenimento della sua famiglia e alle esigenze della vita comunitaria»⁷¹. Negli ultimi anni la ricerca archeologica si sta maggiormente interessando della *chora* tarantina riscoprendone la presenza di villaggi rurali in età ellenistica IV-III secolo a.C. detti *komai* con adiacenti necropoli.

Nelle campagne la permanenza degli edifici rurali fu strettamente legata al variare della conduzione delle colture, ma anche ai regimi di proprietà se si considera che, ancor prima che la romanizzazione diffondesse il sistema del latifondo e decretasse la fine della piccola proprietà, cominciarono ad avvertirsi i primi segnali di cambiamenti (riduzione di insediamenti rurali).

Le trasformazioni legate al nuovo sistema culturale determinarono cambiamenti nel sistema insediativo ed, in modo particolare, nei modelli abitativi: alla piccola fattoria greca si sostituì l'articolato modello della villa rustica romana che, per le sue notevoli dimensioni, diede l'avvio a monoculture cerealicole ed arboree, capaci di produrre per le esigenze interne, del centro urbano e per le esportazioni verso l'Urbe.

Gli insediamenti agricoli nelle poleis greche, come a Taranto, testimoniano le capacità tecniche di coltivazione. A sancire il possesso della terra ed il nuovo ordine dello spazio impartito alla *chora* furono le aree sacre poste sotto la protezione di Dioniso, Atena e Persefone, dove i coloni trapiantarono i culti portati dalla madrepatria. Il riconoscimento, ad esempio, del culto di Gaia a Saturo non fa che sottolineare “nel momento costitutivo della nuova comunità politica la prevalenza assoluta del momento agrario, in perfetta coerenza con tutta la vicenda coloniale che porta nuclei organizzati di genti spartane sulle coste italiane”⁷². La situazione delineatasi durante il VII sec. a.C. non subì grossi cambiamenti nel corso del secolo successivo. Le strutture che definirono l'organizzazione del suolo ed il tipo di sfruttamento agricolo non furono alterate, segno, dunque, di stabilità in ambito politico e sociale. Ma se nel VI sec. a.C. non emersero nel territorio importanti mutamenti, nel V sec. a.C., invece, vi furono radicali trasformazioni dell'intera compagine politico-

⁷¹ Greco, E., 1996, *Archeologia della Magna Grecia*, Bari, p. 311.

⁷² *Ibidem*, p. 145.

territoriale, documentato dal repentino rarefarsi degli insediamenti agrari soprattutto nei siti più distanti dalla *polis*.

Gli stessi processi hanno riguardato gli insediamenti nel **Metapontino**⁷³. Le campagne di scavo hanno testimoniato la presenza diffusa di insediamenti agricoli favoriti e governati dai centri urbani di riferimento. La storia degli insediamenti agricoli delle colonie greche, come sostiene Carter “è la storia della trasformazione di territori indigeni in territori greci”; i coloni cioè, non si insediarono in territori deserti ma occuparono le fattorie e i piccoli agglomerati urbani preesistenti. Grazie a ricerche paleobotaniche è stato possibile individuare nella *chora* metapontina le varie fasi di sviluppo agricolo; lo studio dei pollini, per esempio, in siti come l’Incoronata e Pantanello, ha dimostrato una costante presenza di cereali nella vita dei primi coloni, mentre durante la metà del IV sec. a.C. si aggiunsero prodotti appartenenti a colture specializzate, quali la vite e l’ulivo. La fine del conflitto tra Thurii e Taranto e la conseguente stipulazione di un accordo circa il possesso della Siritide, determinò nel V sec. a.C. la fondazione di una colonia comune da parte delle due *poleis*, probabilmente impiantata sulle rive del fiume *Siris*, da cui la città adottò il nome. Da questa prima fondazione turino-tarantina sarebbero arrivati i coloni che avrebbero fondato la nuova colonia di *Herakleia*⁷⁴, trasferita sulla collina del Barone di Policoro, sede dell’antica *Polieion*⁷⁵. La fondazione di *Herakleia*, insieme ad una capillare occupazione del territorio, determinò anche un’importante organizzazione nelle zone di frontiera con l’istallazione di fortificazioni, mentre gli insediamenti rurali appaiono dispersi densamente lungo le più importanti vie di comunicazione, come il Tratturo Regio (oggi S.S. 106).

Ulteriori preziose informazioni relative all’agricoltura e all’alimentazione greco-romana rinvennero alla luce dalla campagna di scavi di Pantanello⁷⁶. I coloni greci che si insediarono nella fertili pianure alluvionali dell’arco Jonico riprodussero i modelli agricoli tipici della madrepatria, perpetuando abitudini alimentari che avevano poco in comune con le tradizioni locali. L’importante documentazione sulle principali piante alimentari coltivate nel territorio della Basilicata antica, tra VI e I sec. a. C., ci è pervenuta attraverso le indagini archeobotaniche condotte nel sito di Pantanello. Il

⁷³ A tal riguardo cfr. Carter, J.C., 2008, *La scoperta del territorio rurale greco di Metaponto*, Lavello.

⁷⁴ Osanna, M., 1992, *Chorai coloniali da Taranto a Locri. Documentazione archeologica e ricostruzione storica*, Roma, p. 106. Per la fondazione di Herakleia cfr. Nafissi, M., 1996, “Rapporti tra le *poleis* e dinamiche interne nelle tradizioni mitico-storiche: *Siris-Eraclea e Taranto*”, in *Atti Taranto XXXVI*, Napoli, pp. 305-322.

⁷⁵ Giardino, L., 1993, “*Herakleia e la sua chora*”, in *Da Leukania a Lucania. La Lucania centro orientale tra Pirro e i Giulio-Claudii*, Roma, pp.136-142.

⁷⁶ Informazioni attinte da Costantini, L. e Biasini Costantini L., 2007, “*Agricoltura e alimentazione del metapontino antico alla luce delle evidenze archeobotaniche di Pantanello*” in *Vita nella chora. Dieta e nutrizione a Metaponto*, Institute of Classical Archaeology -The University of Texas at Austin, Bernalda, pp.5-26.

materiale carbonizzato raccolto comprende i semi di cereali e di legumi, alcuni noccioli di olivo, qualche vinacciolo, semi di piante selvatiche e due piccoli fichi. Tra i cereali sono stati documentate quattro specie, tre delle quali - il farro o dicocco (*Triticum dicoccum*), il grano tenero da farina o frumento estivo a grana piccola (*Triticum aestivum/Triticum compactum*) e l'orzo (*Hordeum vulgare*) - ebbero un ruolo fondamentale nell'economia agricola locale essendo la fonte principale dell'alimentazione. Il panico (*Panicum miliaceum*), era considerato un cereale meno nobile rispetto ai precedenti, il cui raccolto era destinato al bestiame. La coltivazione del farro era molto diffusa presso le antiche popolazioni italiche e la sua importanza presso i romani era talmente grande che le spose portavano come dono durante il rito del matrimonio pane di farina di farro. Come ritengono i due studiosi Costantini e Biasini non si può escludere che i coloni, a seguito dei contatti con le popolazioni indigene, avessero modificato le loro abitudini alimentari importate dalla Grecia, introducendo il pane di farro e la farinata di farro (*puls*), sconosciuta ai greci nella loro alimentazione. La coltivazione del grano tenero in Basilicata è antica quanto il farro e la sua diffusione interessò tutta la penisola italiana dal Neolitico inferiore. Le fonti classiche e le Tavole di Eracleia riportano che l'orzo era il cereale preferito dai Greci e dai coloni che occuparono Metaponto e altre aree del bacino mediterraneo. Nel sito di Pantanello, in realtà, la quantità dei resti carbonizzati di frumento e orzo è tutto sommato equilibrata. Si evince comunque che l'orzo era il prodotto principale, infatti esso era utilizzato per la decima e costituiva il mezzo di pagamento corrente adottato dalla popolazione (campeggia su molte monete di Metaponto).

Cultivar raccomandate per la siepe viva del giardino in grado di produrre nettare per le api dalla primavera all'autunno

Nell'allestimento dei "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico", la recinzione verrà fatta con siepi vive di cultivar autoctone, la cui fioritura -come non era sfuggito all'occhio attento del Vecchio di Còrico e riscontrato da Virgilio - avviene in stagioni diverse, con fiori ricchi di nettare e per questo motivo visitati dalle api.

Tra le cultivar raccomandate per la siepe viva vogliamo annoverare:

- mirto tarantino;
- fico d'india;

- edera;
- alloro;
- corbezzolo;
- giuggiolo;
- nespolo comune;
- carrubo;
- melograno.

Il mirto (*Myrtus communis* L.) appartiene alla famiglia delle Myrtacee. Quello diffuso nelle Gravine del tarantino e del materano è la varietà *Mirto tarantino*: sia le foglie che i fiori e i frutti e le foglie sprigionano al contatto un intenso profumo.

I fiori, ricchi di nettare, hanno colore bianco, sono formati da cinque petali e sbocciano tra maggio e luglio all'ascella delle foglie. La fioritura avviene prima che inizi quella del corbezzolo.

Nei mesi invernali maturano i suoi frutti che assomigliano a quelli del mirtillo. In genere il loro colore è bluastro, ma ve ne sono varietà che hanno le bacche di colore bianco o rosso. La cultivar di mirto tarantino ha foglie più piccole, bacche più grosse e colore blu intenso. Si tratta di un arbusto sempreverde piccolo e compatto non molto alto, con un'altezza massima di 3 metri, dalla lenta crescita.

I rametti di mirto venivano usati per la concia delle olive all'acqua, per insaporire l'arrosto di agnello al fornello, nel *capasone* contenente fichi secchi, oltre ad essere usati come fascine per il forno a legna; **con il legno di mirto si fabbricano piccoli oggetti d'uso al tornio.**

Il fico d'india (*Opuntia ficus indica*) è una pianta introdotta in Italia dai Saraceni della dinastia araba Agabliti di Kairnan, al tempo dello sbarco di Mazara (827). La stessa pianta si trova nelle Americhe, ed è specialmente presente nel Messico dove occupa un posto di primo piano. I remoti ascendenti degli Aztechi, furono i primi a conoscere ed a utilizzare il fico d'India nella alimentazione umana. Si è propagato fulmineamente perché ottimo da mangiare d'estate ma idoneo per essere conservato e mangiato d'inverno, con una grande capacità di ambientazione e fruttificazione e, nel passato, nella parte eccedente il consumo, un ottimo alimento per l'allevamento dei maiali.

La pianta, per il modo in cui si sviluppa, è l'ideale per una siepe compatta. Di solito inizia a fiorire dall'inizio dell'estate e prosegue per tutta l'estate. I fiori vengono volentieri visitati dalle api e producono abbondante nettare. I frutti dell'opuntia si raccolgono scalaramente via via che maturano con ap-

posite protezioni o mediante canne appositamente conformate. Dall'odore intenso, il miele ricorda il sapore del succo della "pala" di fico d'India.

Tra le cultivar di fico d'India presenti nel Distretto note sono quelle di Massafra e di Mottola, dove troviamo le "tonne", nella versione "rosse", "gialle" e "bianche" ("al limone").

L'edera comune (*Hedera helix L.*) è endemica nei nostri boschi e ricopre i muretti a secco dei poderi dell'arco Jonico. Pianta rampicante, cresce allo stato spontaneo abbarbicandosi sui muri, sulle rupi, arrampicata intorno ai tronchi. Si tratta di una pianta caratterizzata da elevata variabilità morfologica e se ne conoscono 25 varietà di rilevante interesse economico per i diffusi utilizzi in giardinaggio.

L'edera è stata citata per le sue qualità da Catone, Plinio, Columella ed altri scrittori latini nelle loro opere. I rami che si innalzano verso la luce, ancorandosi ad una pianta o ad un muro, diventano fertili e producono i fiori, che vengono supervisitati dalle api. Le loro foglie non sono lobate, ma intere ed ovali. Questo fenomeno, cioè la differenza di forma tra le foglie di una stessa pianta, è definito con il termine eterofilia, che già Teofrasto osservò tre secoli prima di Cristo.

La pianta fiorisce a tarda estate e a inizio autunno, tra settembre ed ottobre. Il nettario è formato dalla parte superiore dell'ovario ed ha forma piramidale; il nettare è completamente esposto all'esterno ed è facilmente accessibile. Il contenuto zuccherino del nettare varia dal 13% al 16%; tra gli altri prevale il glucosio (80%), il fruttosio è al 6% ed il saccarosio al 14%. Queste caratteristiche a livello empirico erano ben note a coloro i quali impiantavano i giardini nel diciassettesimo secolo.

Le foglie dei rami fertili sono di forma ovale e senza lobi. Persistono sui rami tre anni, rappresentano un luogo di nidificazione per gli uccelli, e sono apprezzate dalle pecore e dalle capre.

Le bacche maturano l'anno seguente la fioritura, verso aprile e maggio: l'edera è una delle poche piante con fioritura e fruttificazione che si verificano in due anni differenti.

Particolare cura dovrà essere dedicata nell'allestimento dei Giardini alla presenza dell'edera, in quanto la sua tardiva fioritura rappresenta l'ultima abbondante raccolta di nettare e polline per le api, prima della pausa invernale. Il polline dell'edera è frequentemente presente nei mieli tardivi del Distretto Turistico dell'Arco Jonico: il suo potenziale mellifero per mq di fioritura è tra i più alti.

L'alloro (*Laurus nobilis L.*) è originario dell'Asia Minore e si è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, dal piano fino ai primi contrafforti montani.

Si tratta di un albero perenne sempreverde, ad arbusto o alberello, con un'altezza che può raggiungere 8 metri. Le foglie, oblanceolate o ovali, coriacee, verde scuro, hanno pagina superiore luci-

da; quando sono schiacciate emettono un profumo dolce e aromatico. I fiori sono unisessuali, piccoli e giallo chiaro, sono riuniti in ombrelle ascellari e compaiono in marzo-aprile (fioritura precoce). I frutti sono bacche ovali, nere quando mature che contengono un solo seme.

Le foglie sono utilizzate per insaporire piatti di legumi, carne, pesce, verdure e olive in salamoia. I frutti vengono utilizzati per la preparazione del liquore laurino.

Il **corbezzolo** (*Arbutus unedo* L.) ha i fiori riuniti in pannocchie pendule che ne contengono tra 15 e i 20. La corolla è di colore bianco-giallastro o rosea, urceolata e con 5 piccoli denti ripiegati verso l'esterno larghi 5-8 millimetri e lunghi 6-10 millimetri. Le antere sono di colore rosso scuro intenso con due cornetti gialli. La fioritura avviene in ottobre-novembre. Sono ricchi di nettare e, per questo motivo, intensamente visitati dalle api, se il clima non è diventato troppo freddo. Dai fiori di corbezzolo si ricava dunque l'ultimo miele della stagione, pregiato per il suo sapore particolare, amarognolo e aromatico. Questo miele è prezioso anche perché non sempre le api sono ancora attive al momento della fioritura e, dunque, non in tutti gli anni è possibile produrlo. Le gustose bacche di corbezzolo regalano alla nostra gastronomia la **marmellata di corbezzolo**, una prelibatezza che andrebbe introdotta in tutte le strutture turistiche del Distretto. Appena raccolte, vanno lavate e messe in pentola, coprendole con acqua fredda, bollite per 20 minuti e passate da un colino per separare i semi dalla polpa. Una volta ottenuta la polpa (circa 550 grammi), vanno aggiunti 140 gr di zucchero di canna (circa un terzo rispetto al peso della polpa di corbezzolo) e il succo di mezzo limone. Il tutto fatto bollire in una pentola a fuoco lento per quindici minuti, dopodiché -fatta raffreddare- la marmellata è pronta e profumata per la delizia dell'olfatto e del palato. Con la radice il ciocco si fabbricano preziose pipe.

Il **giuggiolo** (*Ziziphus zizyphus* (L.) H. Karst.) è una pianta mellifera molto frequentata dalle api ed è originaria della Siria, zona vicina alla Cilicia. Furono proprio i Romani a importarlo dal Medioriente. Chiamavano la pianta *Zyzyphum*.

Nel 1612, allorché venne pubblicata la prima edizione del “*Vocabolario*” dell'Accademia della Crusca, nata a Firenze alcuni decenni prima con lo scopo di dare dignità, stabilità e identità alla lingua italiana, la grande opera lessicografica riportava, già al suo primo apparire, l'espressione metaforica “andare in brodo di giuggiole”, definendola come una situazione in cui è possibile “godere di molto di chicchessia”. L'origine va ricercata nel giuggiolo, questo piccolo albero di provenienza asiatica che nel corso dei secoli si è diffuso largamente anche in tutti i paesi mediterranei. I suoi frutti, naturalmente, si chiamano giuggiole: una volta giunte a maturazione, sono delle drupe ovoidali, lisce e lucenti, di color marrone tendente al rosso, con polpa dalla consistenza farinosa e dal sapore dolce - acidu-

lo. Le giuggiole possono essere consumate fresche o, trascorso qualche giorno dalla raccolta, avvizzite; sono inoltre molto indicate per preparare confetture e sciroppi, per essere messe sotto spirito o anche per entrare nella ricetta di alcuni liquori.

Nel corso del Medioevo le tecniche agricole e i mestieri artigianali a esse connesse riuscirono a conservarsi nella vita operosa dei conventi. Uno degli alberi solitamente coltivati nel giardino era proprio il giuggiolo: nel Rinascimento si diffuse in Lombardia e per la sua rusticità e capacità di autopropagarsi era presente in molti giardini settecenteschi. Il giuggiolo fu collocato nel giardino della residenza estiva dei Gonzaga (il Serraglio sul Lago di Garda), luogo nel quale fu inventato il “brodo di giuggiole”⁷⁷.

Il nespolo comune (*Mespilus germanica* L.) non deve essere confuso con il “nespolo del Giappone”: i termini di nespolo e nespola, nel lessico comune, fanno infatti riferimento in genere all'albero e ai frutti della specie *Eriobotrya japonica* (Tunb.) Lindl, pure questa appartenente alla Famiglia delle *Rosaceae*. Peraltro l'antico proverbio "Col tempo e con la paglia maturano le nespole" (ossia, ci vuole pazienza, occorre aspettare per vedere i risultati) si riferisce alle nespole comuni, già note in Europa da tempo immemorabile: originarie delle rive del Mar Caspio, le nespole comuni si diffusero in Grecia nel III sec. a.C, per essere poi conosciute in tutto il mondo antico grazie ai romani. I frutti infatti non possono essere consumati alla raccolta, che si ha nel tardo autunno, ma vanno lasciati "ammezzirə" in un ambiente asciutto e ventilato, (appunto sulla paglia) cioè rammollire e virare di colore dal marrone chiaro al marrone scuro. La trasformazione enzimatica trasforma la polpa e cancella il forte sapore acido ed astringente, rendendole commestibili, nonostante la robusta buccia ed i numerosi e durissimi semi rendano problematico il consumo. Di fatto esiste un solo modo per consumarle al naturale: tolto il picciolo la polpa è succhiata ed inghiottita ed i semi trattenuti in bocca senza essere deglutiti. Il nespolo comune è un albero di dimensioni medio grandi (fino 4-5 m di altezza), di larghezza spesso superiore all'altezza, a foglie caduche, (perde le foglie in inverno). I fiori ermafroditi, di colore bianco puro, sono semplici, a cinque petali; la fioritura nel complesso è molto decorativa. La fioritura, che è piuttosto tardiva (maggio), avviene dopo l'emissione delle foglie. I frutti sono piccoli pomi a buccia ruvida e di colore marrone chiaro, spesso coperti da una finissima peluria; sono di piccole dimensioni: 2-2,5 cm di diametro. Esistono tuttavia cultivar selezionate con frutti leggermente migliorati per dimensioni e caratteristiche organolettiche. I frutti restano duri e legnosi con sapore acido ed astringente fino all'autunno inoltrato: solo una successiva trasformazione enzimatica

⁷⁷ Espressione idiomatica che indica qualcosa di talmente buono da far sdilinquire, da commuoversi.

della polpa, dopo la raccolta, ne rende possibile il consumo. Il nespolo comune è una pianta molto resistente al freddo: inoltre la fioritura tardiva è largamente successiva alle ultime gelate di stagione. È molto diffuso nel Meridione: in modo particolare in Puglia se ne trovano parecchi alberi e nei paesi più piccoli viene coltivato in casa nel proprio giardino.

Dal nespolo comune si ricava un liquore di sapore dolce e gradevole: i suoi fiori sono bianchi, isolati, inseriti all'apice dei rami. La specie è autofertile: quindi perché il fiore sia fecondato non è necessario il polline di un'altra varietà (impollinazione "incrociata"). Di conseguenza anche una pianta singola ed isolata normalmente produce frutti in abbondanza, a maggior ragione una siepe. Il frutto ha una forma tondeggiate, depresso all'apice e contornato dai residui del calice (sepal). La fioritura, che è piuttosto tardiva (maggio), avviene dopo l'emissione delle foglie.

Il miele, ottenuto dal solo nespolo, è incolore allo stato liquido e tende a cristallizzarsi in breve tempo assumendo un colore variabile tra il bianco perlaceo e l'avorio. Esso conserva il profumo delicato di fiori di nespolo: si presta ottimamente come dolcificante di tè e tisane ed è buonissimo su una fetta di pane di Laterza a bruschetta (*fédde ròsse*).

Le nespole comuni vanno consumate fresche dopo la maturazione, sistemate su un "cannizzato" e coperte di paglia selezionata (grano duro, grano tenero, orzo). Una volta maturati, se ne ricava una marmellata eccellente, profumata e saporosa, una ghiottoneria. La preparazione della marmellata richiede la seguente procedura: levare alle nespole il gambo, la buccia e i semi, pesare la polpa e aggiungere un'uguale quantità di zucchero, facendo cuocere il tutto rimestandolo spesso con cucchiaino di legno d'olivo (*'a cucchiarə*) finché la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza.

La pianta del **carrubo** (*Ceratonia siliqua* L.) e del **melograno** (*Punica granatum* L.) erano diffuse nel tarantino ancora nel diciannovesimo secolo come risulta dal bilancio presentato nel 1857 dalla Badessa Suor Rachele Tanese per la visita di Mons. Rotondo al Monastero delle Cistercensi Benedettine di San Giovanni⁷⁸. Questo perché il carrubo era alimento essenziale per il cavallo, animale impiegato sia per i lavori agricoli che per la mobilità.

Il carrubo è una pianta rustica sempreverde endemica nei boschi dell'arco Jonico, con aspetto vigoroso e generoso per i suoi frutti.

La fioritura del carrubo inizia a fine estate e si protrae in inverno; il frutto cresce in primavera e raggiunge la piena maturazione a fine agosto. La fioritura è dioica, cioè i fiori hanno sessi separati, ed è tardiva: il raccolto di nettare di carrubo viene lasciato come scorta alle api.

⁷⁸ cfr. "S. Giovanni. Contributo alla storia dei benedettini di Taranto" di Mons. Giuseppe Blandamura, Tipografia Alberto Cressati, Taranto, 1934).

Il melograno è una specie originaria dell'Asia. Il suo frutto è una bacca carnosa, denominata balausta, con buccia spessa, complesso, incluso nel tallo, con varie cavità polispermali separate da membrane. I semi interni, a forma di solido a facce irregolari, sono succosi e carnosì. Il frutto maturo, di colore rosso con venature gialle, se ben conservato può essere consumato anche a distanza di alcuni mesi.

* * *

La siepe viva con le sue varietà vegetali a fioritura primaverile, estiva e autunnale, oltre ad avere la funzione di delimitare ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*” in modo gradevole, ha anche la funzione di garantire alle api il nettare, “tanto tanto e a portata di mano”, quasi tutto l’anno per una personalizzata produzione di miele e nel contempo, con la potature, la legna profumata ottima sia per alimentare il forno da pane, sia il fornello da beccheria, sia il *bulzonetto* per il brodo d’asporto di *’mmiànz’a chiàzzø*.

L’allevamento di api e la produzione del miele sono tradizionalmente diffusi nella Murgia (in particolare in agro di Noci, Martina Franca, Castellaneta) e nella valle del Basso Sinni (Nova Siri scalo). Da sempre un centro tradizionale di produzione del miele è rappresentato dall’abbazia benedettina di Santa Maria della Scala a Noci.

La catena dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” può costituire un centro propulsore per lo sviluppo dell’apicoltura: per la produzione di miele di qualità occorre infatti che le pratiche agricole siano condotte con metodi biologici.

Cultivar di piante aromatiche per insaporire il cibo

-La salvia (*Salvia officinalis* L.)- Piccolo arbusto sempreverde endemico del nostro territorio, presenta foglie semplici, feltrose al tatto, di colore grigio-verde. La forma è ovale con margine crenato, nervature penninervie, attaccatura picciolata con inserimento semplice. In cucina salvia è ottima per aromatizzare carni arrostate;

-L’origano (*Origanum vulgare* L.)-Erbacea perenne, si sviluppa fino a 80 cm d’altezza. L’origano presenta foglie verde scuro, opposte, ovato-lanceolate, speziate. I fiori sono rosei o violacei, riuniti in glomeruli che formano delle infiorescenze corimbose. Si propaga per semina (da effettuare in primavera). Le foglie vanno essiccate in luogo arieggiato all’ombra.

L’origano è impiegato in cucina per aromatizzare carni, pesci, funghi, verdure, insalate ed è

indispensabile per gustare insieme al pomodoro la nostra frisella, per accompagnare la pizza e molti altri piatti mediterranei;

-Il basilico (*Ocimum basilicum* L.)- È una erbacea annuale con fusti eretti, ramificati, si sviluppa fino a 50 cm d'altezza. Le foglie sono opposte, spicciolate ovato-bislunghe, a volte bollose. I fiori sono di colore bianco (o roseo) e sono contenuti in spighe. La fioritura avviene in estate.

La semina avviene a inizio primavera nella "rodde".

Quando le piantine sono sviluppate si possono trapiantare in pieno campo.

Tra le piante aromatiche, il basilico è la regina in cucina: dà sapore ad insalate, ragù, minestre.

-Il capero (*Capparis spinosa* L.)- La pianta presenta fusti prostrati o ascendenti. Le foglie sono rotondeggianti, con due stipole aculeate alla base. I fiori presentano quattro petali bianco rosati con al centro un ciuffo di stami rosa violacei. Il frutto è una bacca oblunga contenente molti semi.

La riproduzione può essere per seme o per talea di rametti da far radicare in substrato sabbioso. La germinazione è lenta. Quando sono sufficientemente sviluppate vengono poste tra le fessure dei muri a secco o a terra tra le pietre, in luogo assolato e riparato dai venti. Le piante adulte sono molto resistenti e richiedono una potatura autunnale dei rami vecchi e di quelli secchi.

I capperi si conservano sott'olio, sott'aceto o in salamoia: in cucina i capperi insaporiscono con carne, ripieni, pesci, salse, focacce, sughi, pizze;

-Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L.)- Arbusto sempreverde endemico sul nostro territorio spontaneo e coltivato per il suo aroma nei giardini. La pianta si presenta con fusti prostrati o ascendenti, ramificati. Le foglie sono aghiformi, opposte e rivolte al margine, resinose e profumate. I fiori sbocciano nei mesi primaverili, sono di colore azzurro-violaceo, ricchi di polline e frequentati dalle api. La semina avviene in primavera, "alla pantagna". La riproduzione può avvenire anche per talea o per propaggine.

Il rosmarino è ottimo per insaporire carni, pesci, minestre, focacce e altri prodotti da forno;

-Il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller) fa parte della famiglia delle Umbrelliferae. È una pianta erbacea perenne, aromatica, diffusa nel nostro Distretto.

Fiorisce in estate, quando si originano fusti eretti, con un'altezza fino a 1,5 m, ramificati, che portano ombrelle di piccoli fiori gialli. I frutti sono acheni oblungi, glabri, marcatamente costoluti. Tutte le parti della pianta emanano un intenso odore, prodotto da alcuni oli essenziali.

Il finocchio selvatico predilige sia i luoghi soleggiate, secchi e ciottolosi, lungo i piedi dei muretti a

secco e sui margini delle strade di campagna. La raccolta dei frutti avviene in estate inoltrata.

Il finocchietto, fresco o secco, è utilizzato in cucina per insaporire le pietanze.

I frutti del Finocchio selvatico si aggiungono alla salsiccia e vengono usati per realizzare tarallini all'olio .

-Il diavolicchio (*Capsicum annuum*). Il diavolicchio (peperoncino piccante), una variante del peperone, è annuale alle nostre latitudini. I suoi frutti sono oblungi o globosi, vivacemente colorati e fragranti. Grazie alla maturazione scalare si possono avere sulla stessa pianta frutti freschi per più mesi. La pianta, se potata e tenuta alla “pantagna” (cioè al riparo dal vento), ricresce, rivegeta e produce un secondo raccolto. In tal modo la spezia è disponibile fresca per quasi tutto l'anno.

I fiori si presentano di colore bianco e con il centro di colore giallo arancio.

Il peperoncino si consuma sia fresco che seccato. Se seccato e pestato diventa popone.

Il peperoncino ama un'esposizione in pieno sole. La semina si effettua in primavera (nella rodde, ossia nel semenzaio). La prima raccolta dei frutti avviene in autunno. Buono per ravvivare qualunque pietanza, ma ideale per le braci di cavallo “alla tarantina”.

- La menta (*Mentha*) è una pianta aromatica della famiglia delle Labiate (Lamiaceae), Ne esistono di diverse specie: la menta piperita, la mentuccia, la menta romana, la menta acquatica, menta longifolia, ecc... La menta piperita è un ibrido orticolo ottenuto dall'incrocio tra *Mentha aquatica* L. e *Mentha spicata* L., ed è una tra le più utilizzate e conosciute.

La menta piperita è una pianta erbacea perenne della famiglia delle labiate, originaria del bacino mediterraneo.

Pianta rustica e generosa, presenta fusti eretti o ascendenti. I fiori sono di colore bianco-rosa e sono riuniti in una densa spiga conica all'apice degli steli. Le foglie sono ovali, di colore verde scuro, di profumo intenso.

Sono le foglie ad essere utilizzate in cucina, per la preparazione di sott'olii, di zucchine e melanzane fritte e preparate alla “scapécə” (con l'aggiunta di aglio e aceto bianco), di carni, di pesce alla “scapécə”.

Le foglie, se le piante sono sistemate alla “pantagna” (al riparo dal vento), sono disponibili tutto l'anno.

-L'anice verde (*Pimpinella anisum* L.)- pianta dal fusto rotondeggiante e cavo all'interno, in grado di raggiungere il metro d'altezza. Le foglie situate presso la base del cespo sono di forma ovata roton-

deggiate, dentate, lobate e dotate di un picciolo lungo; le foglie superiori si presentano piumose e con il picciolo più corto. I fiori dell'anice sono piccoli, biancastri, e disposti in infiorescenze a forma di ombrella. La pianta fiorisce in piena estate. Il frutto è un achenio (frutto secco).

L'anice è riproducibile per semina in primavera. La germinazione avviene 30 giorni dopo la semina. La pianta predilige i luoghi aperti e luminosi e riparati dai venti. L'anice viene usato nei dolci e nei pani aromatici;

-Il prezzemolo (*Petroselinum sativum* Hoffm). Pianta dell'area mediterranea, molto diffusa nell'arco Jonico. Si tratta di una pianta biennale fittonante, con fusti eretti, tubolari, con altezza di circa 50 cm. Le foglie sono triangolari, dentate, arricciate e suddivise in tre segmenti. I fiori sono di colore verde chiaro e il loro nettare è molto apprezzato dalle api.

Una stessa coltura viene raccolta in più sfalci.

In cucina molti sono i piatti (pesce, carne, frittate) che richiedono l'uso del prezzemolo, che va consumato e utilizzato crudo per mantenerne il sapore (ad eccezione delle frittate). Insostituibile per alcuni piatti quali *còzzu arracanátu*, frittata di asparagi, polpette di carne di cavallo, braciole di carne di cavallo, *gnummariddu* di trippa affogata.

-Il porro (*Allium ampeloprasum* L.), pianta erbacea biennale appartenente alla famiglia delle Liliaceae, cugino della cipolla. Già conosciuto dagli Egiziani, fu introdotto in Europa dai Romani.

Di questa pianta alta dai 40 agli 80 cm, si utilizza il fusto, un bulbo cilindrico fusiforme appena tondeggiate costituito da guaine fogliari, strettamente sovrapposte le une alle altre.

Ecco alcune delle varietà italiane più comuni:

- *Lungo gigante d'inverno*: ha il piede lungo e si raccoglie durante il periodo invernale; è di sapore gradevole ed attraente come aspetto, inoltre è un prodotto con una parte bianca che raggiunge anche i 60 centimetri di lunghezza. Dato che può rimanere nel terreno anche durante i mesi freddi, la raccolta viene fatta in modo a scalare (tra i più famosi la qualità Cevere).
- *Mostruoso di Carentan*: varietà molto rustica, con bulbo enorme che può raggiungere il diametro di 7- 8 centimetri e i 25 centimetri di lunghezza. È molto resistente al freddo e molto appetibile per il suo sapore ed è, inoltre, un alimento facilmente digeribile con un buon contenuto in zuccheri (4.5%) e sali minerali (K, Ca, P, Fe).
- *Gigante d'Italia*: la parte bianca del fusto raggiunge a volte anche i 30 centimetri ed il diametro non supera i 2-3 centimetri. Molto rustico e produttivo resiste alla neve senza dare origine a marciumi: è richiesto per il suo sapore "dolce e squisito".

- *Porro lungo della riviera*: si distingue per la sua lunghezza, bellezza e resa elevata.

Del porro si utilizza la parte inferiore del fusto, bianca e tenera, e bisogna acquistarlo e consumarlo fresco, altrimenti col tempo risulterà acre. La parte bianca deve essere ben turgida e le foglie verdi serrate, fino alla metà del porro. Per prepararlo all'uso bisogna eliminare la barbetta alla base del bulbo e tutta la parte verde, quindi va poi diviso in due per la lunghezza e lavato.

In cucina il porro si impiega crudo, come condimento, o cotto in svariate pietanze. È gustoso se consumato anche crudo in pinzimonio, utilizzato per guarnire insalate, oppure per la cottura di brodo di carni lesse.

-La cipolla (*Allium cepa* L.) è il bulbo di una pianta erbacea biennale o triennale, appartenente alla famiglia delle Liliaceae, diffusa nel territorio dell'arco Jonico, nel quale vengono coltivate le cultivar cipolla di Acquaviva, cipolla rossa di Tropea, cipolla di Mottola.

Le cipolle si presentano di colore bianco, dorato o rosso, di forma sferica o ovale: possono essere cucinate da sole o utilizzate nei condimenti per il loro aroma e sono ottime nei soffritti e nei ripieni di focacce.

Con il termine dialettale "*Sponsàl*" si indicano le cipolle porraie, bulbi di cipolla che si ottengono non da seme o da piantina come le cipolle classiche, ma dal piantamento di bulbi della stagione precedente in estate e che si riproducono in più bulbi sottili. Da ogni bulbo nascono 3-5 sponsali.

Gli sponsali hanno un **sapore dolce** e vengono usati nella tradizione culinaria dell'Alto Ionio. Sono gli sponsali a rendere eccezionale la *piddàchə chiénə* (focaccia ripiena)!

-L'aglio (*Allium sativum* L.) Pianta commestibile aromatica e perenne, già conosciuta dagli Egizi, dai Greci, dai Romani, dai Cinesi e dagli Indiani, viene oggi coltivata e mangiata in tutti i continenti.

La parte edule è rappresentata dai bulbilli che formano la "testa". Anche la propagazione avviene mettendo a dimora i bulbilli in autunno per le zone a clima mite (per l'aglio rosa, da consumare fresco in primavera) e all'inizio della primavera per le zone fredde e umide. La raccolta per il consumo fresco inizia ad Aprile-Maggio.

Della pianta v'è più di un ecotipo. Le cultivar vengono distinte in "agli bianchi" e "agli rossi".

L'aglio, sia consumato crudo che cotto, insaporisce il cibo (carni, salse, verdure fritte, sott'olio).

Per una migliore conservazione, l'aglio viene confezionato in *jèttə* (treccia, resta), intrecciato a mo' di collana, infilato in un bastone e appeso in locale separato dalla cucina e arieggiato.

L'aglio non può certo mancare dall'orto per le piante aromatiche dei "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico".

Cultivar di albero da frutto da propagare nei giardini di corico

- Fico;
- Mandorlo;
- Olivo;
- Vite (uva, vino, aceto)
- Noce;
- Pesco;
- Susino;
- Pero;
- Albicocco;
- Arancio;
- Mandarino;
- Limone;
- Bergamotto.

Il **fico**: *figus carica* L. - significa "originario della Caria", antica regione sud occidentale della Turchia.

Il fico è una tra le prime fruttifere arboree addomesticate dall'uomo. La pianta del fico radica facilmente nel terreno anche se povero e pietroso; i suoi frutti sono squisiti e fruttifica già dopo soli due anni. Ha buona resistenza alle malattie; si riproduce sia per talea che per propaggine, per pollone radicato e per margotta. La maturazione dei frutti avviene scaglionata; contemporaneamente, sull'albero, ci sono frutti piccoli e frutti maturi.

Il fico ci dona due distinte fruttificazioni: una prima di fioroni, al tempo della mietitura e una seconda di fichi veri e propri, al tempo della vendemmia. Inoltre le cultivar a maturazione precoce e a maturazione tardiva fornivano frutta fresca ai monaci basiliani e benedettini da giugno a natale.

La varietà più importante tuttora coltivata nell'intero Distretto, ottima sia per il consumo del frutto fresco che per l'essiccazione, è il fico *dottato*, l'*optatus* latino, il fico per eccellenza, quello scelto.

I fichi, per la loro produttività, erano accessibili anche alle fasce sociali più svantaggiate; i fichi sec-

chi erano in particolare sempre presenti nelle “poce” (tasche) dei contadini, che ne mangiavano tra un colpo di zappa e l’altro.

La nostra gastronomia ha mantenuto la tradizione che viene da tempi lontani di seccare i frutti esponendoli al sole, farcirli con mandorle o con noci e cuocerli in forno a legna.

L’essiccazione dei frutti al sole, la farcitura tradizionale con mandorle, semi di finocchietto selvatico e scorza di limone, e la successiva cottura in forno, permettono una lunga conservazione di questo frutto estremamente energetico.

I migliori fioroni, da mangiare freschi, sono quelli della cultivar *Nero Sava*, *Rosso Trani*, *Rosso Viola* di Ruvo, *Fracazzánə*, il fiorone del Triglio.

Altre cultivar: *Alba Nera*, *Fico Nero Oria*, *Fico Regina*, *San Giovanni*, *Petrelli*, *Citrulara*, *Abate*, *Signura*, *Martinese*, *Processotto*, *Morettina*.

I migliori per l’essiccamento sono *la Catinara*, *il Dottato*, *Fico Indi2ni* e *Verdone*, *Rizzèddə*.

Tra le cultivar di **fico** presenti nell’agro di Mottola notevoli sono gli “Ottati”, (in dialetto: i “vuttátə”), i “San Giovanni” (in dialetto: i “Sàndə Giuànnə”), i “Santa croce”, i “Fònnələ” (cultivar piantate negli avvallamenti, dove v’era più humus e umidità, di colore bianco o nero), i “Viaggiatore”, etc.

Questo frutto, oltre ad essere mangiato crudo, veniva seccato, infornato e conservato per uso proprio o per commercializzarlo nei capienti *capasoni*, all’interno della dispensa.

La preparazione dei fichi secchi non era cosa da tutti: in modo particolare occorreva cura e competenza per i fichi “accucchiátə” (ossia, “accoppiati”).

I fichi “accucchiátə” venivano divisi a metà non disgiunte, seccate dopo l’infornatura e accoppiate con un altro fico preparato nello stesso modo. Dopo la cottura venivano infarciti con mandorle o con gherigli di noce; dopodiché venivano conservati per l’inverno nel “*capasone*” (contenitore di terracotta di grandi dimensioni) o nella “*capasa*” (contenitore di terracotta di medie dimensioni), con l’aggiunta di foglie d’alloro.

Considerato che moltissime erano le cultivar di mandorle con diversa consistenza e sapore, per ogni famiglia contadina era un punto di vanto produrre ed offrire i migliori fichi secchi.

I fichi secchi, così realizzati, non mancavano al desco del ceto medio, degli artigiani (*cimə d’artiérə*) e dei borghesi, che non disdegnavano di chiudere il pranzo domenicale con due fichi “accucchiátə” e con l’ultimo sorso di vino.

Ed è questo profumo, insieme al bell’aspetto dorato dei fichi, che provocava –e provoca ancor oggi- l’acquolina in bocca!

Nel territorio tra Mottola, Palagianello, Massafra, Martina, Noci erano presenti almeno 15 specie

di fichi; quelli più diffusi - perché più idonei a essere seccati e infornati- erano i “San Giovanni” e gli “ottati”.

Le altre cultivar venivano consumate fresche o trasformate in *marecuèttə* (melassa di fichi).

Si trattava di un denso sciroppo di fichi fatti bollire per lungo tempo nel *bulzonetto*, un recipiente di rame che veniva appeso alla *camastra*. I fichi, appena tolti dal fuoco e raffreddati, venivano messi in una *mappina* di tela di lino o di canapa a maglie larghe, quindi venivano premuti con forza in una coppa per farne uscire un liquido liquoroso. Lo sciroppo così ricavato veniva versato in un *trimònə* (contenitore d’argilla di varia grandezza a due manici, panciuto e dal collo stretto, smaltato bianco all’interno e all’esterno). Lo sciroppo veniva prodotto anche con fichi “Ottati” e “San Giovanni”, superstiti all’essiccamento, quando, a causa della pioggia, non era possibile il loro essiccamento.

In ogni casa di contadini, artigiani e di ceto medio, non mancava un “*trimmoncínə də marecuèttə*” che insaporiva puntualmente ogni anno *lə purəddìzzə*, *lə cartəddátə* a Pasqua e *lə pèttələ* a Natale : chi se lo poteva permettere lo colava sul pane a godimento dei fanciulli.

Come la qualità del miele dipende dai fiori visitati dalle api, così la qualità del “*marecuèttə*” dipende dalle cultivar di fichi utilizzati.

Dal Medio Evo ad oggi, purtroppo, almeno un terzo delle cultivar di fichi si è estinto. Per fortuna ancora oggi sul nostro territorio abbiamo il fico, un albero endemico poco esigente e rustico che ci dona frutti diversi per forma, colore, profumo, sapore (con sapori che vanno dal miele al melograno, all’acidulo-salato, al dolce-salato) con diversi tempi di maturazione che coprono un ampio periodo di tempo che va da giugno a dicembre.

Molte cultivar di fico hanno due fioriture in stretta successione di tempo: fioroni a giugno e fichi ad agosto e nei mesi successivi.

Al miele millefoglie corrispondeva anche il “*marecuèttə*” di cultivar di fichi misti (bianchi e neri).

Il tocco finale per la preparazione del “*marecuèttə*” era quello di introdurre, prima di chiudere il coperchio del bulzonetto, foglie d’alloro raccolte in giornata e, in qualche caso, un rametto di mirto tarantino.

I resti archeobotanici di fico sono stati numerosissimi e significativi. La documentazione archeologica coprirebbe un arco cronologico che va dall’epoca arcaica alla metà del IV sec. a.C. e risulta essere tra le più importanti raccolte di reperti vegetali di tutta la Magna Grecia. La conoscenza del fico (*Ficus carica* L.) da parte dell’uomo è molto antica e nel mondo greco il fico era legato a miti e ai culti in cui si celebrava la sacralità della pianta e dei suoi frutti. Il fico, i cui suoi frutti secchi erano una importante riserva di cibo, era il mitico albero dei pastori poiché il lattice possedeva la caratteristica di far coagulare il latte (Omero, Iliade, 5.902-904) trasformandolo in formaggio. I fichi

erano considerati sacri e presenti in molte celebrazioni di festività legate fertilità della terra, come le *Tharghélia*, i cui celebranti indossavano collane di fichi secchi.

Una lodevole iniziativa per la riproposizione del frutto è stata presa dall'Azienda Agricola Furnirussi Tenuta, che, grazie al supporto dell'orto botanico dell'Università del Salento in collaborazione con anziani contadini, ha individuato, selezionato e piantato nel proprio giardino diverse cultivar di fico di Terra Otranto, che oggi sono in piena produzione. Le cultivar sono illustrate nel sito internet aziendale <http://aziendaagricolafurnirussi.it/>, che riteniamo opportuno riprendere ed utilizzare- solo in parte- nel presente lavoro.

SAN GIOVANNI



È una varietà più tardiva della precedente, con circa una decade di differenza nella prima fruttificazione. Periodo di produzione: Fioroni nella seconda decade di giugno e fichi tra la prima e seconda decade di agosto.

PETRELLI



Si tratta di una varietà a buccia verde a fruttificazione bifera, cioè doppia, con fioroni piriformi di grossa pezzatura e fichi più piccoli e globosi. Periodo di produzione: Fioroni nella prima e seconda decade di giugno, fichi tra la prima e seconda decade di agosto. Varietà precocissima nella produzione dei fioroni, tra i più pregiati anche per la buona resistenza alle manipolazioni.

DOTTATO



Varietà bifera, verde, con fioroni di media pezzatura. I fichi sono piriformi e ovoidi, con collo corto e carnoso, hanno polpa mielosa di color crema leggermente rosato; la consistenza pastosa e la ricchezza di zuccheri li rende particolarmente adatti alla trasformazione in marmellate e composte di frutta. Periodo di produzione: Fioroni nella seconda decade di giugno e fichi tra la seconda decade di agosto e la prima decade di settembre.

VIOLETTO DI TERLIZZI (FICO TAURO)



Varietà di buona pezzatura con buccia violacea e spessa, molto nota per i fioroni ma è di buona produzione e qualità anche per i fichi estivi. Il frutto è resistente alle manipolazioni e al trasporto. Periodo di produzione: fioroni nella seconda e terza decade di giugno, fichi tra la seconda e terza decade di agosto. Selezionato nel 1776 dall'allora sindaco della città Domenico Tauro.

CITRULLARA



Varietà di media pezzatura con buccia viola intenso, buona sia la produzione di fioroni che di fichi estivi. Periodo di produzione: Fioroni nella terza decade di giugno e fichi nella terza decade di Agosto.

ABATE



Varietà a fruttificazione unìfera, cioè una sola produzione estiva; produce grossi fichi a trottola o

sferico-appiattita, con epidermide giallo-verdastra; di grossa pezzatura, raggiungono un peso di 120-200 grammi. Periodo di produzione: fichi nella terza decade di agosto e prima decade di settembre. La polpa, dal sapore delicato ma pieno e gustoso, contiene un succo dolce, leggermente mieloso, color ambra.

VERDONE



L'albero è di vigoria media, con chioma aperta. Molto rustico, viene riprodotto tradizionalmente da pollone. Fa una sola fioritura. I forniti hanno un bel colore verde intenso, tendente allo scuro, di pezzatura media, con forma globosa. La polpa è rossastra, piena, non troppo succosa, con acheni mediamente grossi. I forniti maturano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Sono molto adatti sia al consumo fresco che all'essiccazione.

Il Mandorlo (*Amygdalus dulcis* Miller), nativo dell'Asia sud-occidentale, è un albero che si sviluppa fino a 5 metri d'altezza, con radici a fittone e fusto dapprima diritto e liscio e di colore grigio. Il fusto con gli anni diventa contorto, screpolato e scuro. Le foglie lunghe fino a 12 cm, sono lanceolate e picciolate. I fiori, di colore bianco o con sfumature di rosso a seconda delle cultivar, sbocciano in primavera. La pianta viene coltivata per il suo seme, la mandorla, ad alto valore dietetico e organolettico. Il miele prodotto dalle api durante la fioritura è di colore ambrato.

In base alle caratteristiche della mandorla, si distinguono le seguenti varietà:

- *amara*, i cui semi risultano tossici;
- *dulcis*, i cui semi sono utilizzati nell'alimentazione, nell'industria dolciaria e per l'estrazione dell'olio di mandorla officinale;
- *fragilis* (o sticciamani), con seme dolce, ma endocarpo non legnoso.

Tra le cultivar di **mandorlo** nell'agro di Mottola e di **Noci** troviamo i *ciavéa*, i *cazzaròla*, i *tònnà*, *la*

muddiscob, i Tuono, i Rachele, i Filippoceo, i Cristomorto, i Pizzutella D'Avola, i Pizzuta, i Troito, i Santoro, i Rana, i Fra' Giulio. Le ultime cultivar sono state introdotte in quanto a fioritura tardiva- non soggetti a brinate- e resistenti agli agenti fitopatologici e più idonee alle lavorazioni industriali.

Il mandorlo è un frutto oggetto di commercializzazione a raggio ampio, visto il suo diffuso uso per la produzione di confetti e per la pasticceria. La mandorlicoltura ebbe uno sviluppo intensivo dopo l'Unità d'Italia ed è continuata fiorente prima della concorrenza spagnola e californiana, che l'hanno resa marginale. La superficie culturale si è contratta, ma per fortuna sono sopravvissuti alcuni patriarchi vegetali, veri monumenti.

L'olivo, le olive, l'olio.

L'olivicoltura nel Distretto è molto diffusa; molte sono le antiche piantate, con i cultivar autoctoni, e le nuove piantagioni con nuove cultivar predisposte per la raccolta meccanizzata. Le cultivar più diffuse sono *Cima di Bitonto*, *Coratina*, *Leccino-Frantoio*, *Cima di Mola*, *Cellina*, *Ogliarola Salentina*, nonché numerose cultivar autoctone provenienti da secoli passati o rappresentate da molti patriarchi vegetali.

L'**Oliva *Leucocarpa*** fu presentato come novità da un agricoltore greco alla esposizione di Parigi del 1889 - quella il cui simbolo fu la Tour Eiffel, costruita nel centenario della rivoluzione francese. La cultivar di olivo *Leucocarpa* è un'oliva greca con la drupa grossa e bianca anche a piena maturazione.

La pianta fu notata dal Marchese di San Severino e introdotta nella Calabria jonica.

L'olivo (*Olea europea* L.) era già tenuto in gran considerazione dai greci poiché era la pianta che meglio rappresentava la loro madrepatria. L'olivo, più del fico, era pianta sacra per le sue verdi fronde, per la longevità, per l'indistruttibile forza vitale, per la durezza del legno - che veniva lavorato per ricavare utensili- nonché per i suoi frutti e per l'olio che vi si otteneva. Nella mitologia greca l'olivo era stato inventato dalla dea Minerva, mentre ad Aristeo veniva attribuito all'invenzione dell'olio. Anche Plinio, come diversi altri autori, riteneva che l'olivo fu introdotto in Italia dai Greci perché i Romani lo avrebbero conosciuto solo sotto il regno di Tarquinio Prisco. È noto, invece, grazie alle ricerche archeobotaniche effettuate in vari siti dell'età Neolitica e dell'età del Bronzo, che l'ulivo cresceva spontaneamente in Italia e nel bacino del Mediterraneo dove s'insediarono i coloni greci. Probabilmente Plinio si rifaceva all'introduzione della coltivazione dell'ulivo e alla tecnica messa a punto per produrre l'olio (N.H 15,1). Quello che risulta evidente attraverso le ricerche è che i sistemi di coltivazione greci erano molto efficaci tanto da ritrovare nelle Tavole di Erakleia (Municipio Romano) che i canoni di affitto degli uliveti erano elevati.

L'oliva *Leucocarpa* ancora oggi è diffusa in tutta la costa dell'arco Jonico.

Il **noce** (*Juglans regia* L.) è una pianta originaria dell'Asia, da sempre diffusa nel Mediterraneo. Albero vigoroso quanto generoso, ha un tronco solido, alto, diritto e il legno è prezioso per l'ebanisteria.

È una pianta monoica in cui i fiori maschili sono riuniti in amenti penduli, lunghi 10-15 cm, con numerosi stami, che appaiono sui rami dell'anno precedente prima della comparsa delle foglie. I fiori unisessuali femminili schiudono da gemme miste dopo quelli maschili (proterandria), sono solitari o riuniti in gruppi di 2-3, raramente 4, appaiono sui nuovi germogli dell'anno, contemporaneamente alle foglie. Il frutto è una drupa, composta dall'esocarpo (mallo) carnoso, fibroso, annerisce a maturità e libera l'endocarpo legnoso, cioè la noce vera e propria, costituita da due valve che racchiudono il gheriglio con elevato contenuto in lipidi.

Il **Pesco** (*Persica vulgaris* Mill.), pianta probabilmente originaria dell'Asia centrale, introdotta nel Mediterraneo in periodo ellenistico, oggi coltivata nell'arco Jonico con impianti e tecniche moderne.

Il pesco comune è un albero con altezza massima di 8 m. Le foglie sono lanceolate, strette, seghettate. I fiori, che sbocciano prima della comparsa delle foglie, sono ermafroditi, ascellari, pentameri, colorati in varie gradazioni di rosa.

Il pesco è, in genere, una specie autofertile. Gli ovuli, generalmente due, non giungono tutti a maturazione, ma solo uno di essi viene fecondato e giunge a maturità. Il nocciolo di pesco contiene perciò un solo seme (o mandorla) solcato profondamente, che è di sapore amaro per l'elevato contenuto di amigdalina, un glucoside cianogenetico caratteristico di alcune drupacee. I frutti (le pesche) sono drupe carnose, tondeggianti, solcate longitudinalmente da un lato, coperte da una buccia tomentosa (pesche propriamente dette) o glabra (pesche-noci o nettarine) con varie sfumature di rosso.

Il frutto può essere di color bianco o giallo. La maturazione dei frutti avviene tra la prima e la seconda decade di maggio nelle zone meridionali, fino alla fine di settembre per le cultivar più tardive.

Nell'ubertosa Valle del Basso Sinni una cultivar autoctona di pesco particolare è il *Percorco bianco di Tursi*, prodotto di alto valore organolettico, che proprio nella valle del Sinni ha trovato da almeno tre secoli il suo habitat naturale.

Agli inizi del '700, secondo lo storico Mario Bruno, le piante furono importate a Tursi dal giardino di Caprarica appartenente alla nobile Famiglia Donnaperna.

Il frutto matura tra settembre e ottobre e si presenta di colore giallo-verde, duro e di media grandezza. Il percoco viene adoperato per produrre ottime marmellate per crostate o per essere consumato nel gustoso piatto "*Penna e calamaio*", uno sformatino di ricotta e percoco bianco di Tursi con salsa al vincotto o "marecuèttə" di Matera.

Il Pero (*Pyrus communis* L.). Albero di medie dimensioni, originario delle aree intorno al Mediterraneo, dove nasce spontaneo allo stato selvatico (perastro-calaprice nel tarantino) può raggiungere anche 15 metri d'altezza. Il perastro è diffusissimo nel tarantino e viene usato da portinnesto per le cultivar commestibili.

Le cultivar sono molte: le foglie sono lunghe circa 2-12 cm, di colore verde lucido in alcune specie, argenteo-pelose in altre; la forma delle foglie varia dall'ovale al lanceolato stretto. I fiori, di colore giallo o rosa bianco, sbocciano tra aprile e maggio.

Nel Distretto dell'arco Jonico sono presenti numerose cultivar, tra le quali la migliore è quella "*rècchia fàlzə*" (orecchia falsa), diffusa nell'agro di Mottola, Noci, Palagianello e Valle d'Itria, un frutto tondeggiate di media grandezza, di colore verde con sfumature rosa. Matura ad agosto, è pieno di sugo, con buccia sottile che viene mangiata insieme al succo. Straordinario se mangiato con formaggio pecorino stagionato. Tale cultivar si presta per la sua rusticità a trattamento biologico.

Nell'area del basso Sinni sopravvivono ancora alcune cultivar di pere conosciute ormai da pochi e coltivate solo da buongustai:

- -Pera "*muscarèdde*" (moscerina), piccola e tondeggiate (delle dimensioni quasi di una mosca, da cui il nome dialettale), matura a fine maggio . Ha polpa bianca e un sapore molto delicato;
- -Pera "*tennerèdde*" (tenerelle), di color verde chiaro, buccia sottile, di dimensione leggermente più grande della *muscarèdde*, matura ai primi di giugno;
- -Pera "cann'line" ha forma allungata, quasi un cannellino (delle dimensioni di un piccolo confetto, da cui il nome dialettale) matura nella seconda decade di giugno;
- -Pera "*púmə*" (pomo), dal sapore gradevole e misto fra quello della pera e della mela;
- -Pera "*signóre*" (signora), pianta maestosa dai frutti di una prelibatezza unica e assoluta. Matura a luglio. A Valsinni si tiene la " festa della pera signora" ogni anno ai primi di agosto;
- -Pera " *a rappe*" (grappolo) cresce a grappoli ed era destinata, dopo l'essiccazione, a mangime invernale per gli animali;
- -Pera "*sabbèdde*" (Isabella), tondeggiate, molto succosa e gradevole, ha un colore verde e rosso molto vivo.
- -Pera "*spadone*", antica varietà per un tempo molto diffusa e fonte di reddito per molte fami-

glie. Di pezzatura media e buccia liscia di color verde, soffusa di rosso al momento della maturazione che avviene ad agosto.

- Pera “*càrp'ne*” (spina carpi) invernale si lasciava maturare per le feste di natale appesa ad una
- verga (*ndinne*).

L'Albicocco (*Prunus armeniaca* L.). Pianta di origine eurasiatica, la cui fioritura avviene in primavera e per questo soggetta alle gelate. Per ovviare all'inconveniente si sono ottenute cultivar a fioritura tardiva.

La pianta, in diverse cultivar, per la sua alta qualità organolettica dei suoi frutti era presente in tutti i giardini signorili del diciottesimo secolo. Le cultivar erano state nei secoli selezionate con pazienza dai monaci basiliani, benedettini e francescani. In un relitto di giardino settecentesco, collocato nel realizzando *Giardino etnobotanico del Vecchio di Corico “Icco”* in contrada San Donato, agro di Taranto, sulla via per Faggiano, ex “Casino Colella”, v'è una pianta di albicocco di trecento anni.

Il Susino (*Prunus spp.*). Pianta originaria dell'Asia centrale, da sempre diffusa nel Mediterraneo.

Le cultivar si dividono tra precoci e tardive, in modo tale che il frutto può essere raccolto fresco da giugno a ottobre e della stessa pianta vi possono essere più momenti di raccolta.

Alcune cultivar autoctone, purtroppo in fase di estinzione, selezionate nei conventi e diffuse nei giardini del diciottesimo secolo, sono di eccezionali qualità organolettiche ma non sono più coltivate a causa della corteccia delicata, non adatta alla manipolazione e al trasporto. In contrada Caggioni sulla foce del Tara, famoso era il susino “*pappagone*”, dolce come il miele e di profumo intenso, oblungo e di colore giallo-oro quando maturo.

La Vite (*Vitis vinifera* L.), di origine eurasiatica, compare in Europa verso la fine del Terziario, ma la sua utilizzazione risale al Neolitico. Nel Distretto dell'arco Jonico fu una delle colture più prestigiose delle polis greche e dei Municipi romani. Resti di vinaccioli e resti di *vitis vinifera* sono stati riscontrati negli scavi dell'Incoronata. I resti rappresentano la più importante documentazione della vite in Basilicata al tempo dei coloni greci e provengono dal sito dell'Incoronata, mentre in tutta l'Italia peninsulare sarebbe già attestata a prima dell'arrivo dei coloni. I dati archeobotanici e la letteratura antica ci informano che la viticoltura e la vinificazione erano molto diffuse nella Grecia antica e i primi coloni giunti a Metaponto avrebbero portato con sé non solo il costume di bere il vino ma anche la varietà di vite che coltivavano nella propria terra.

Una delle migliori descrizioni della viticoltura romana proviene da Columella⁷⁹ intorno al 65 d.C. con il *De re rustica*. In questo libro, i riferimenti alla natura del terreno, alle forme di coltivazione, alla morfologia della vite, alle qualità organolettiche dell'uva, al clima, sono di notevole interesse e racchiudono informazioni che vengono standardizzate e codificate per essere diffuse e tramandate. Per la prima volta si precisano i fattori transitati nelle legislazioni moderne, fondamentali nella gestione dell'abbinamento tra le componenti pedo-climatiche, i vitigni e il lavoro umano. Columella, nel Libro III, esamina il problema dei terreni adatti ai vitigni, i vivai e le talee per la riproduzione, la preparazione del terreno, la piantumazione della vite ed il disegno dell'impianto di un vigneto. Nel IV Libro affronta la profondità dei fossi di drenaggio della vite, i metodi di coltivazione e di potatura della vite, i supporti, i metodi di propagazione, la sistemazione dei vecchi vigneti, i doveri del vignaiolo e termina con le norme per il proprietario del vigneto. Altre informazioni sull'impianto del vigneto si trovano nel Libro V e nel Libro XII, l'ultimo, si trovano notizie sui vari tipi di vino e sui metodi di vinificazione.

Cultivar di vite di uva da tavola del tarantino è l'**uva corniola bianca e nera**, ampiamente presente nei giardini del diciassettesimo e diciottesimo secolo. Nella Masseria Saracino sul Mar Piccolo di Taranto vi era, a metà '700, un ettaro di impalata di uva corniola, come documentato dalla Tavola redatta dal Regio Tavolario Aniello Boccarelli.

Nel *Giardino etnobotanico del Vecchio di Corico "Columella"* di Castellaneta vi sono dieci ceppi di cultivar di uva da tavola vecchi di duecento anni.

Al Clementino (*Citrus × clementina*) del Golfo di Taranto è stato attribuito il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), "**Clementine del Golfo di Taranto**", sostenuto da un consorzio in rete di 7 comuni: Palagiano, Massafra, Palagianello, Ginosa, Castellaneta, Statte e Taranto.

Nel mese di novembre in Palagiano si organizza la «*Sagra del mandarino*», manifestazione promossa dal Comune con la collaborazione della Pro Loco e delle associazioni agrumicole, finalizzata a promuovere la produzione del mandarino «*Clementine*».

Con i mandarini a livello artigianale è fiorita una produzione di nicchia di marmellate, liquori, torte. La Sagra è animata da iniziative culturali e convegni agronomici per migliorare la qualità della pro-

⁷⁹ Columella, Libro III, 1.5-8, citato in Luigi Manzi, *La viticoltura e l'enologia presso i romani*, Edizioni Quasar, Roma 1998, ristampa anastatica del libro stampato a Roma per la Tipografia Eredi Botta nel 1883. Il testo viene preparato dall'autore per il concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione, tenutosi a Conegliano nel 1881.

duzione.

Le clementine devono il loro nome ad un frate di nome Clemente, che scoprì questo frutto in Algeria. Le prime introduzioni di agrumi nel territorio sono da far risalire al XVIII secolo, ma solo a partire dal 1900, grazie al reperimento ed alla creazione di risorse irrigue adeguate, si assiste alla loro diffusione in coltura specializzata. In particolare, si segnala l'efficace esperienza degli impianti realizzati da Giulio Parlapiano in agro di Ginosa, maturata negli anni '50 con l'avvio della Riforma Fondiaria, che ha reso possibile il processo di espansione che dura ancora oggi: l'agrumicoltura tarantina, dunque, conosce il suo pieno sviluppo a partire dal secondo dopoguerra.

Essa viene improntata, sin dall'inizio, a criteri di razionalità, per quanto concerne, ad esempio, i sestri di impianto e le principali tecniche agronomiche. Attualmente il livello tecnico raggiunto dall'agrumicoltura tarantina si può considerare competitivo, grazie a un vivaismo sufficientemente aggiornato e all'orientamento della produzione verso specie (arancio dolce e clementine) e cultivar di eccellenza (*Naveline* e *Clementine comuni*). Le caratteristiche climatiche e podologiche del nostro territorio influenzano positivamente i processi di accrescimento e di maturazione, aiutando a produrre frutti di eccellenti caratteristiche qualitative, quanto a colore e sapore, che meritano di far parte del menù di ogni ristorante e strutture turistico-recettive.

Un contributo di fondamentale importanza per il conseguimento di questo risultato è stato fornito dalla providenziale costituzione del consorzio volontario di produttori per la valorizzazione e la tutela del prodotto per il riconoscimento di *Indicazione Geografica Protetta (IGP)* per le *“Clementine del Golfo di Taranto”*.

Arancia staccia di Tursi. Nel Distretto, la qualità d'arance (*Citrus ^s sinensis*) dalle proprietà organolettiche peculiari è quella di **Tursi**, introdotta dagli arabi: esse furono chiamate anche *“portuàllò”* ad indicarne le origini e la provenienza. Ancora oggi in arabo la parola usata per parlare delle arance è *“burtuq”* che ha soppiantato del tutto la parola persiana *“nran”* da cui deriva arancia, che letteralmente significa "frutto favorito degli elefanti". Non si deve però dimenticare che in arabo *“burtuq”* indica l'arancia dolce, mentre *“nran”* l'arancia amara.

Gli arabi mangiavano le arance sbucciate e tagliate a fette, con la cannella e con cipolla, condite con una lacrima d'olio.

L' *“Arancia staccia”*, una particolare cultivar, ha una forma oblata e schiacciata ai due poli, una buccia spessa, senza semi ed ha un peso medio molto elevato intorno ai 300 g per frutto: dimensione che, non essendo da porzione, non trova mercato ma che invece è ottima per essere mangiata ad insalata. L' *“Arancia staccia”* è un frutto che non avendo un grande mercato rischia di estinguersi, con grave danno per la biodiversità: pertanto, in considerazione del gusto, del profumo e del suo aspetto

alla vista, bisogna salvaguardare la cultivar a vantaggio di tutti i ristoranti delle strutture del Distretto Turistico dell'Arco Jonico.

L' "**Arancia di Trebisacce**" -paese della provincia di Cosenza affacciato sul mare, che gode di un clima favorevole alla coltivazione degli agrumi - lega la sua particolarità alla procedura della raccolta tardiva, invalsa nella zona fin dall'Ottocento. Contrariamente alla più diffusa tendenza di raccogliere il frutto appena maturo e di conservarlo in celle frigorifere, l'Arancia di Trebisacce viene lasciata sulla pianta fino a primavera inoltrata. Tale pratica permette di ottenere un frutto dal profumo intenso e dal buon equilibrio tra componenti dolci e acide. Fertilizzazione e irrigazione, effettuate nel pieno rispetto dell'ambiente, contribuiscono alla perfetta maturazione e conservazione dei frutti. L' "*Arancia di Trebisacce*" si presenta ricoperta da una buccia papillata di colore arancione vivo; la polpa, aranciata e compatta, è piacevolmente succosa. La forma è tondeggiante e il suo peso si aggira mediamente intorno ai 200 grammi: ha dimensioni variabili in relazione a diversi fattori, tra cui l'andamento climatico.

Ciò costituisce una piccola fortuna per la gastronomia del Distretto, in quanto, oltre a essere consumata fresca e al naturale, si utilizza anche per preparare macedonie, dolci, succhi di frutta, spremute, gelati, caramelle, gelatine, nonché come ingrediente di altre preparazioni gastronomiche e di liquori.

Il "**Limone di Rocca Imperiale**" -sottospecie del limone "Femminello Comune"- è una cultivar particolare di **limone** (*Citrus limon*), determinata dal terreno e dal microclima, conosciuta anche come *limone rifiorante*, poiché fiorisce almeno 4 volte all'anno producendo frutti caratteristici per ogni fioritura.

Il "*Limone di Rocca Imperiale*" si è ormai adattato da oltre un secolo alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio a confine tra Calabria e Basilicata.

Il "*Limone di Rocca Imperiale*" è eccezionale per profumo intenso, succosità, colore ed è facile da sbucciare. Con la buccia si ricavano particolari essenze per l'elaborazione di liquori (*limoncello*) e guarnizioni per dolci, operazioni facilitate dalla totale assenza di semi nell'agrume.

La caratteristica di limone rifiorante si presta bene a soddisfare per tutto l'anno le esigenze della gastronomia dell'intero Distretto Turistico.

La cultivar è oggi diffusa nel comune di Rocca Imperiale e di Nova Siri ed è tutelato e valorizzato dal "*Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Limone di Rocca Imperiale*".

Il **Bergamotto** (*Citrus × bergamia*) è un agrume che al massimo dello sviluppo può raggiungere i quattro metri d'altezza, è presente nei giardini dell'intero arco Jonico (in particolare sulla costa jonica della Calabria).

I suoi fiori sono di colore bianco e con profumo intenso. Le foglie sono lucide e consistenti come quelle dell'arancio e non sono caduche.

La fioritura e le nuove foglie spuntano appena finita la stagione delle piogge, all'inizio di marzo.

Il frutto si presenta tondeggiante, grande poco più di un'arancia, di colore giallo intenso a maturazione completa. Il bergamotto viene coltivato in 3 cultivar: *femminello*, *castagnaro* e *fantastico*.

In cucina la buccia del frutto colto verde viene utilizzata per farne i canditi.

LA GEOLOCALIZZAZIONE E RICLASSIFICAZIONE DEI PATRIARCHI DI CULTIVAR AUTOCTONI

Tra le cultivar di albero da frutto, alcuni componenti del gruppo di lavoro hanno individuato i primi esemplari di “patriarchi” di cultivar di **fico, mandorlo, noci, melo, pero, pesco, susino, albicocco, vite e ulivo** negli agri di Mottola, Martina Franca, Crispiano, Grottaglie, intorno al Secondo Seno del Mar Piccolo (area in cui al tempo di Tommaso Niccolò D'Aquino vi erano numerosi giardini appartenenti alle famiglie più abbienti della città di Taranto), Carosino, San Giorgio, Noci, Massafra, Palagiano, Castellaneta nonché nella valle del Sinni, dalla foce a Senise (agri di Policoro, Nova Siri, Rotondella, Tursi, Colobraro, Valsinni, Senise, Rocca Imperiale, Monte Giordano e Trebisacce).

Nel tarantino, l'agro di Mottola ne è particolarmente ricco, in quanto queste cultivar furono introdotte dopo l'Unità d'Italia su larga scala, a seguito dell'assegnazione delle terre demaniali alle famiglie contadine e artigiane, a cui fu assegnata un tomolo⁸⁰.

Il terreno, prima di poter essere messo a produzione, necessitava di dissodamento e spietramento, fatica già compiuta duemila anni prima dai pirati cilici dedotti a Taranto. Visto l'abbondanza di pietre, la proprietà veniva recintata con preziosi muri a secco, per assegnare i limiti di proprietà e nello stesso tempo per impedire che vi entrassero le greggi e gli estranei.

Le aree prossime al paese, come gli orti urbani, furono assegnate alle famiglie contadine e artigiane di Mottola per la consistenza di 2 stoppelli (circa 0,17 ha). Si trattò di un esperimento virtuoso di gran successo, che, inopinatamente, è stato danneggiato dalla cementificazione.

Le aree più distanti furono invece assegnate solo alle famiglie contadine in appezzamenti più

⁸⁰ Nel tarantino l'unità locale di misura della superficie usata in agraria è il *tomolo*. Il valore del *tomolo* è variabile da comune a comune, ma nel capoluogo equivale a 68,13 are, ossia 6.813 mq. I sottomultipli del *tomolo* sono: il *quartullo* (1/2 del tomolo) e *lo stoppello* (1/8 del tomolo).

grandi (la partita/un tomolo=8 stoppelli=0,6813 ha), che, dissodate e spietrate, furono trasformate in lussureggianti frutteti, con la predominanza dei cultivar di mandorlo e di fico.

In agro di Mottola tali cultivar erano confinate nei giardini delle masserie depositarie dell'esperienza vivificante dei monaci basiliani e benedettini e della loro opera di profonda e sapiente trasformazione agraria, fondata sulla selezione e propagazione dei cultivar di piante, frutti e ortaggi .

CULTIVAR DI LEGUMI E ORTAGGI

Nell'area dell'arco Jonico da diversi scavi archeobotanici (come quello di Pantanello) sono stati rinvenuti inoltre quattro diverse specie di **legumi**: *ceci* (*Cicer arietinum* L.), *fave*, *lenticchie*, *piselli*. Questi legumi ebbero notevole importanza nell'alimentazione antica poiché venivano utilizzate nella preparazione di variegata pietanze, fornendo un alto valore alimentare ricco di proteine. I ceci, venivano mangiati solitamente arrostiti o fritti e conditi con pepe, secondo una ricetta tramandata da Apicius (*De re coquinaria*, 5,8,1-2). Alcuni semi attestano anche la coltivazione della fava (*vicia faba* L.). Secondo quanto riportato da Plinio (N.H. 18,117) la fava era il legume più importante tra quelli conosciuti. Anche le lenticchie (*Lens culinaris*, Medik.) erano coltivate dai coloni greci giunti a Pantanello ed erano più apprezzate dei ceci: potevano essere cucinate come zuppa, condita con coriandolo e pepe. I piselli (*Pisum sativum* L.) componevano l'elemento base di diverse pietanze. Tra le cultivar di legumi, oggi disponibili, volgiamo ricordare le *Lenticchie di Mottola*, i *Ceci della Trisaia* (Rotondella, MT) e le *Fávø d'a vòrchø* (le Fave della barca), a Taranto.

Tra gli ortaggi, cultivar per eccellenza della Valle del Sinni è il **Peperone di Senise**, conosciuto dai buongustai con lo pseudonimo di "*Zafaran*" e con riconoscimento di prodotto IGP.

Il frutto si presenta in forma appuntita, ad uncino o a tronco, a seconda del tipo. Si presenta di colore verde e, quando è maturo, color rosso porpora: si caratterizza per le dimensioni e la polpa sottile (da 1,5 a 2,2 mm). Il peduncolo è ben saldato alla bacca, tale da non staccarsi nemmeno ad essiccazione avvenuta. Il prodotto secco si deve presentare in collane o corone o ghirlande o serto ("*'nsàrtø*") di lunghezza variabile da 1,5 a 2 m.

Esso viene commercializzato fresco, secco ed in polvere (Popone).

La zona di produzione comprende le aree limitrofe al comune di Senise che si affacciano sulla valle del Sinni e sull'Agri. Sin da quando il peperone arrivò a Senise, tra il sedicesimo e il diciassettesimo secolo, i contadini locali riuscirono ad appropriarsene, selezionandolo nel tempo, agevolati dagli orti ubertosi impiantati nella fertile valle del Sinni, una varietà che ancora oggi

primeggia nei mercati. Un tempo dagli ortali di Senise partivano, a dorso di mulo, ogni tipo di verdura da vendersi nelle piazze dei paesi vicini.

L'essiccazione dei Peperoni di Senise avviene secondo metodi naturali per mezzo di esposizione indiretta ai raggi solari, in lunghi serti appesi in siti soleggiati ed areati. Un ultimo passaggio rapidissimo nel forno ne garantisce la definitiva essiccazione, elimina ogni residuo di umidità ed agevolando l'eventuale successiva molitura per ottenere la famosa polvere (Popone). Con i peperoni di Senise si realizzano numerosi piatti della tradizione contadina. Passati in olio bollente e salati vengono chiamati "*cruschi*", cioè croccanti, e accompagnano formaggi e verdure fresche, come fave o insalate.

Tra gli ortaggi del tarantino si distinguono il **carciofo bianco di Taranto**, il **pomodorino di Manduria**, il **carosello** (a Taranto denominato "*a pagnuttèddu*"- *la pagnottella*), la **cipolla viola schiacciata di Mottola** e, tra le cultivar selvatiche, la **rucola** (*Eruca vesicaria ssp. sativa* P.Mill.).

Il **carciofo bianco di Taranto** è un carciofo che si presenta verde chiaro all'esterno, bianco perlaceo all'interno, tenero e profumato.

Il **pomodorino di Manduria** è una cultivar autoctona dell'agro di Manduria e dintorni, conosciuto in luoghi di produzione come "*pummitóru paisánu*" (pomodoro paesano) o come "mandurese" (manduriano).

Si tratta di una pianta ad accrescimento contenuto, a frutto piccolo, ovaleggiante, rosso vivo, , oggi destinato all'autoconsumo, ma con tutte le caratteristiche per essere presente in tutto le cucine del Distretto.

La produzione di prodotto fresco serve per il consumo nei mesi estivi e per la conserva di pomodoro, "*la salsa*", che gli abitanti di questa area tradizionalmente fanno per i mesi invernali. Sempre d'estate, è diffusa la pratica dell'essiccazione di questo ortaggio: i pomodori, solitamente nei mesi di fine luglio-agosto vengono tagliati a metà ed esposti al sole, per essere seccati e conservati sott'olio.

A fine maggio inizia la raccolta dei primi frutticini immaturi (la raccolta vera e propria avviene nel periodo estivo), che vengono consumati freschi per condire le "*frise*" oppure mangiati in insalata, accompagnandoli con il "*carosello di Manduria*". Ancora, il pomodorino di Manduria è ingrediente base per la preparazione della "*Jatèddu*", una gustosissima insalata estiva preparata con i semi freschi del pomodoro, aglio, olio, sale, capperi e/o origano, in cui inzuppare il pane casereccio raffermo di almeno tre giorni.

Il **carosello di Manduria** è una cultivar cucurbitacea selezionata dapprima in agro di Carosino (provincia di Taranto) e diffusasi per le sue qualità organolettiche nel tarantino in concorrenza con il cetriolo. Ottima per insalate estive insieme a pomodori, patate lesse e capperi.

La cipolla viola schiacciata di Mottola presenta sfoglie esterne violacee: di profumo e sapore delicato, è ottima per le piddächə chiénə (focaccia ripiena) e per le fave spuzzitátə (fave senza nasello).

La rucola (*Eruca vesicaria ssp. sativa* P.Mill.) è un'erba dotata di odore e sapore pungenti e può essere utilizzata per i contenimenti di insalate delicate adatte ad “*aprire lo stomaco*” (come si usa descrivere a Taranto la fase di stimolazione dell'appetito prima del pranzo vero e proprio).

CAPITOLO III

LA GENESI DELL'ENOGASTRONOMIA DELL'ARCO JONICO: DALLA SCUOLA PITAGORICA (Crotone, Metaponto, Taranto), AL MONACHESIMO BASILIANO, BENEDETTINO, FRANCESCO, DOMENICANO E GESUITICO, AI FLUSSI DEI PELLEGRINI SULLE VIE PER L'IMBARCO PER LA TERRA SANTA (SUL TRACCIATO DELLA VIA APPIA E DELLA VIA TRAIANA), ALLA TRANSUMANZA CON LA PRESERVAZIONE DEGLI USI CIVICI, AL RILANCIO DEL RUOLO DEI COMUNI

LA DIETA DELLA SCUOLA PITAGORICA

Sin dai tempi di Archita, i tarantini, sulle orme degli insegnamenti praticati da Pitagora nella polis di Crotone, seppero usare le risorse vegetali ed animali del Mar Piccolo, del Mar Grande e delle loro balze, e con queste crearono piatti straordinari giunti sino a noi.

Per favorire una vita sana e robusta, *Pitagora* propugnò una dieta vegetariana che fu utilizzata anche per la preparazione degli atleti olimpici. Una teoria talmente valida che un gran numero di vittorie nelle Olimpiadi furono ottenute da atleti di Crotone e di Taranto. *Icco*, uno degli atleti tarantini di maggiore fama, vincitore del pentathlon nella 77^a Olimpiade (472 a.C.), è ritenuto il fondatore della ginnastica medica e della dieta atletica. Tra gli esponenti della prestigiosa scuola pitagorica tarantina, la cui influenza sulla città era ancora presente ai tempi del soggiorno di Virgilio, Orazio e Mecenate a Taranto, ricordiamo: Filolao, Eurito, Archita, Teodoro, Aristippo, Licone, Estio, Polemarco, Astea, Cenia, Cleone, Eurimedonte, Arcea, Clinagora, Archippo, Zopiro, Eutino, Dicearco, Frontida, Liside, Lisibio, Dinocrate, Echecrate, Pactione, Acusilada, *Icco*, Pisicrate, Clearato, Leonteo, Frinico, Simichia, Aristoclida, Clinia, Abrotele, Pisirrodo, Briante, Elandro, Archemaco, Mimnomaco, Acmonida, Dicante, Carofantida.

La riscoperta e il rilancio del “*vitto pitagorico*” nel diciottesimo secolo, al tempo dell'Arcadia, si deve all'importante opera “*Il cuoco galante*” di Vincenzo Corrado, cuoco, filosofo e letterato nato ad Oria, ad un tiro di schioppo da Taranto, e vissuto a Napoli, a cui il Principe di Francavilla attribuì la mansione di “*Capo dei Servizi di Bocca*” (antica mansione con cui veniva chiamato colui che era preposto a sovrintendere alla cucina e alle preparazione delle vivande e all'organizzazione dei

banchetti) di Palazzo Cellamare, sito sulla collina delle Mortelle prospiciente il golfo di Napoli. Un capitolo de *Il cuoco galante* è dedicato al “vitto pitagorico”, che «consiste in erbe fresche, radici, fiori, frutta, semi e tutto ciò che dalla terra si produce per nostro nutrimento [...]».

La sua versione del vitto pitagorico faceva perno sull’esperienza rivivente dalla “lezione” dell’*incapriata* preparata dal casaro-cuoco per la cena dei pastori della transumanza.

Il Corrado aggiunse agli ingredienti storici dell’*incapriata* il pomodoro e le patate, proponendo ricette giunte sino a noi.

Di recente sullo stesso orizzonte si sono mossi Lilo Hosslin e Artur Weidmann con l’opera “*Cucinare con i fiori*”, Zanichelli Editore, Bologna, 1989. Gli autori dedicano attenzione, oltre che ai fiori, anche alle foglie e ai semi; tutte le erbe spontanee (cicorie, cardi, *sprìcenà*, crescione, ortica, malva, sambuco, primula) della Puglia, ben conosciute dai *pastoricchi*, sono contemplate, ne sono esaltati i valori organolettici e il modo di cucinarle. Raccogliendo questi doni spontanei della natura e sapendoli preparare, arricchiremo la nostra esperienza personale di profumi e di sapori inediti. Probabilmente, ameremo di più la natura e con palmare evidenza godremo di una buona e più lunga aspettativa di vita, come afferma Raffaele Antonelli Incalzi, docente di Medicina Interna e Geriatria all’Università Campus Bio-Medico di Roma, nel *Manuale Green Road*, varato dal Gal “*Colline Joniche*”: «Il concetto di dieta mediterranea non è del tutto univoco perché accomuna diete proprie di popolazioni diverse. Così mediterranea è la dieta dei greci, dei catalani, dei provenzali, degli italiani, in quanto caratterizzata da una comparabile composizione media che si consegue tramite abbinamenti prevalenti di cibi diversi. L’effetto di tale dieta, quale ne sia l’esatta composizione, consiste in: aumento della speranza di vita, riduzione di incidenza di varie patologie, specie cardiovascolari, neoplastiche, metaboliche e infiammatorie. Esemplificata dalla piramide dei cibi, la dieta mediterranea si fonda sul consumo quotidiano di cibi ricchi di sali minerali, antiossidanti e proteine vegetali quali ortaggi, bacche, frutta, cereali, legumi, pesce, olio d’oliva, frutta secca, latticini e vino [...]. Contrastando lo stress ossidativo, previene il danno cellulare tipico dell’invecchiamento, dell’infiammazione e dei tumori. È quindi un vero intervento *antiaging* e una profilassi delle malattie croniche degenerative. La dieta mediterranea ha inoltre un costo modesto, è facilmente digeribile, regolarizza il transito intestinale e favorisce lo sviluppo di una flora batterica colica amica dell’organismo. Attenendoci alla piramide di cibi, applichiamo la dieta mediterranea combinando i vari cibi secondo la frequenza d’uso suggerita. Variazioni sul tema sono ammesse nel rispetto di tradizioni alimentari locali. La dieta mediterranea merita di essere inserita in uno stile di vita volto a promuovere l’attività fisica e psichica e prevenire gli stress, che ne amplifica i vantaggi»⁸¹.

⁸¹ *Manuale Green road*, Cacucci Editore, Bari, 2013

IL MONACHESIMO BASILIANO, BENEDETTINO, FRANCESCANO, DOMENICANO E GESUITICO

L'esperienza del monachesimo è stata vivificante per la riorganizzazione delle attività agricole nel Distretto Jonico. Il monachesimo basiliano si è dislocato con maggiore forza in Sicilia e lungo l'itinerario della via Appia dal VII secolo d.C.

I monaci basiliani si diffusero in Italia meridionale, allora facente parte dell'Impero Bizantino, svolgendo nel tarantino, in Terra d'Otranto, un'azione di ampia e profonda portata religiosa, sociale ed economica con la diffusione dei cenobi⁸².

Successivamente, la lotta iconoclasta provocò ondate migratorie di monaci, che, oltre a trasferire la cultura e le tecniche delle arti figurative (affreschi, icone e sculture in bronzo), introdussero anche cultivar di piante da frutto e da semi, animali selezionati, in uno con i metodi di coltivazione, di allevamento, di conservazione, di preparazione e uso del cibo. Tra i conventi-fattorie basiliani prima e le grancie benedettine dopo si creò una competizione virtuosa per selezionare e moltiplicare gli animali domestici (per la mobilità e per il lavoro nei campi) e le cultivar di frutta e di verdura non solo più produttive e redditizie, ma anche più saporite.

Si privilegiarono frutta e legumi che, oltre che essere mangiati freschi, potevano essere trasformati e/o conservati per l'inverno, sia per uso proprio che per la commercializzazione (le cultivar venivano selezionate a maturazione precoce o tardiva per avere a disposizione frutta fresca per un maggior numero di mesi).

Così i basiliani, i benedettini e le fattorie regie contribuirono a ricostruire migliori condizioni di vita e di lavoro delle masse contadine rimaste orfane dell'esperienza feconda greco-romana, basata sull'organizzazione dei Municipi. In questo processo di ricostruzione è evidente l'influenza del cristianesimo, che introduceva su basi teologico-filosofiche una diversa impostazione dei rapporti tra gli uomini, e tra questi e la natura. Il creato, nelle sue molteplici manifestazioni, è opera di Dio, di cui l'uomo può godere, ma non in modo egoistico e tantomeno capriccioso e distruttivo. Al concetto greco-romano di *eros*, si aggiunge l'*agape*, l'amore teologico, come sublimazione dell'*eros* che è l'amore di attrazione tra uomo e donna. Il convento svolgeva un ruolo importante per la

⁸² La Badia di Casole ad Otranto e la Badia di San Vito del Pizzo a Taranto furono tra i più importanti cenobi, da cui dipendevano numerose grancie. Nel 1068 la città di Otranto, abbandonata definitivamente dai Bizantini, veniva sottomessa dai Normanni, che «favorivano i vescovi latini per assicurarsi il governo contro l'influenza dei Greci, si studiavano insieme come allontanare qualsiasi influsso bizantino anche religioso; perciò tagliarono tutte le relazioni che i prelati o i monaci basiliani avevano con l'Oriente, favorendo bensì in sulle prime vari monasteri dei Calogeri nell'esercizio del loro rito e nella custodia dei loro beni, ma che dopo spogliarono, donandoli ai monasteri di Benedettini o alle mense vescovili». Cfr *Vestigi di Grecismo-Estratto dal Roma e l'Oriente*, F.A. Primaldo Coco, Grottaferrata, 1922

riorganizzazione delle attività produttive andate in crisi con la caduta dell'Impero romano e le conseguenti lotte tra barbari (Goti e Longobardi), Bizantini, Saraceni. Dal convento dipendevano grandi aziende agricole dove venivano impiegati i contadini e non mancava in qualche caso l'impiego di forza servile (prigionieri di guerra). Collegato al convento, sia basiliano che benedettino e francescano, vi era il giardino, ma grande importanza era svolta, a servizio di un territorio più ampio, dal mulino, dal trappeto, dal forno, dalla fucina, dalla falegnameria, dal ceramicòn. Il forno non veniva utilizzato solo per la cottura del pane e della carne, ma anche per infornare i fichi secchi, che, dopo l'essiccazione al sole, venivano sterilizzati, cotti e conservati nei grande recipienti di terracotta.

Sia nella regola basiliana che benedettina la dieta è prevalentemente vegetariana; per i basiliani la carne era proibita, mentre il pesce poteva essere mangiato con parsimonia e in giorni stabiliti. Pertanto è in quella vegetariana che le comunità monastiche maschili e femminili sono state maggiormente impegnate, puntando alla diversità e qualità⁸³.

In epoca medievale prima e in concomitanza con le Crociate poi, i pellegrini diretti in Terra Santa trovavano accoglienza e ristoro nei monasteri sorti lungo gli itinerari della vie consolari romane in Italia meridionale per convergere nel porto di Taranto e di Brindisi.

La via Appia, testimonianza del genio ingegneristico romano, fu voluta da Appio Claudio Cieco, che pensò a una vitale arteria stradale che costeggiasse il versante marittimo tirrenico, al di qua delle montagne dei Colli Albani, dei Lepini, degli Ausoni, degli Aurunci. La via Appia era più sicura della via Latina e più arretrata rispetto al fronte di guerra: rispondeva -allo stesso tempo- sia alle esigenze militari che alle ragioni economiche di espandere la conquista romana verso il centro del Mediterraneo, giungendo per tappe successive alle città portuali di Taranto sullo Ionio, e di Brindisi sull'Adriatico.

Sin dalla sua costruzione, la via Appia assunse un ruolo portante per la penetrazione militare e commerciale in Italia Meridionale, ed è ricordata nel corso dei secoli come *"insignis"*, *"nobilissima"*, *"regina viarum"*, sia per la modernità e sicurezza del tracciato sia perché collegava le regioni più ricche e civili del mondo antico: prima la Campania, poi il Sannio e la Puglia, poi ancora il Nord Africa e il Vicino Oriente.

.....
I lavori per la costruzione iniziarono nel 312 a.C., quando Roma era in piena espansione,

⁸³ Come tradotto dall'appendice al *Typikon Casulanum*, «in tutto l'anno, i monaci non potevano mangiare altro che legumi, erbaggi e pesce; la carne, il formaggio, le uova erano rigorosamente proibite, solo era ammesso nel monastero l'uso del vino». Tuttò ciò che riguardava la produzione agricola e l'uso del cibo era minuziosamente definito nelle regole, «fino alle più infime circostanze [...], il cuoco che bruciava la legna senza economia doveva essere [...] ripreso». «L'abate doveva menare una vita semplice come i suoi monaci, non doveva indossare abiti di lusso, non ammassare oro, non acquistare beni particolari [...]. Egli non doveva tenere domestici al suo servizio nè per se, nè per il monastero [...]». Cfr *Vestigi di Grecismo-Estratto dal Roma e l'Oriente*, F.A. Primaldo Coco, Grottaferrata, 1922

proiettata verso il dominio sul Mediterraneo. Nella sua avanzata, Roma trovò la strada sbarrata dai popoli sannitici, i quali occupavano tutto l'arco appenninico. Appartenevano al ceppo etnico dei Sanniti i Lucani e i Bruzi. L'Urbe conquistò ad una ad una tutte le città della Magna Grecia: Taranto fu l'ultima a capitolare.

Per favorire l'espansione romana verso Sud, la via Appia fu prolungata più volte. Così nel 268 a.C., dopo la vittoria (rimasta famosa per la battaglia degli elefanti) a Benevento su Pirro, il Re dell'Epiro accorso a difesa di Taranto, la via Appia fu prolungata di 32 miglia fino a Benevento. Successivamente la strada fu portata a Venosa (paese natale del poeta Orazio), diventata colonia romana. Dopo la sconfitta di Taranto, la via Appia fu prolungata fino alla città bimare e, infine, con la disfatta dei Messapi, la via "*regina viarum*" giunse al porto di Brindisi (190 a.C.), il suo capolinea, dove ancora oggi svetta una delle due colonne signacolo.

Qui finiva il grande itinerario terrestre e partivano le rotte marittime per il predominio nel Mediterraneo.

La strada fu ampliata e ammodernata durante il governo degli imperatori Augusto, Vespasiano, Traiano, Adriano.

La via Appia conservò il suo ruolo anche durante il periodo bizantino, perché collegava la vecchia Roma con la "Nuova Roma", ossia Costantinopoli (la moderna metropoli internazionale di Istanbul). La costante manutenzione permise alla via Appia Antica di restare efficiente fino al Medioevo.

Lungo il percorso della via Appia, le terre più feraci venivano acquisite dalla Repubblica e successivamente dall'Impero, come *Ager Publicus*, che -dopo essere stato suddiviso in cardi e decumani- veniva concesso a categorie di cittadini che avevano servito Roma. Questo sistema rimase inalterato sino all'anno 1000 circa, allorché in pieno Medioevo fu introdotto il "*corrigie*", un nuovo sistema di frazionamento dei terreni. I terreni venivano divisi in strette fasce allineate su stradelle.

Con la nascita e lo sviluppo del monachesimo, le comunità monastiche proprietarie di grandi estensioni di terra, frutto di lasciti, cedevano in enfiteusi lotti di terreni ai contadini con la decima, garantendo l'assistenza tecnico-agraria e obbligando l'enfiteuta a impiantare cultivar autoctone.

Fu questo istituto che ha permesso il miracolo dell'area vitata della Valle d'Itria, una conca incuneata tra Martina Franca, Locorotondo e Cisternino. Questa terra è stata vitata con cultivar di Verdeca e Bianco di Alessano che oggi costituiscono la D.O.C. "*Martina Franca*" e la D.O.C. "*Locorotondo*".

Il medesimo istituto giuridico-economico (enfiteusi) è stato la ragione per cui un'altra area del tarantino (Manduria, Carosino, Lizzano, Monteparano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata -l'antico Aulone di Orazio-, San Giorgio Jonico, Fragagnano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana) si specializzasse nel vino rosso con il vitigno "*Primitivo di Manduria*", che ha generato il D.O.C. e il

D.O.C.G. “*Primitivo di Manduria*” e il D.O.C. “*Primitivo di Lizzano*”.

I monaci piantarono le viti con la tecnica dello “scatenamento” (scasso), rispondente all’esigenze biologiche della vite: il terreno veniva scavato e spietrato per una profondità di 70 cm. La terra superficiale veniva momentaneamente accumulata: le pietre grosse venivano spaccate in breccia e, successivamente, questa breccia veniva utilizzata per formare un substrato di ciottoli grossolani, che fungeva da vespaio per lo sgrondo dell’acqua piovana in eccesso. Sul vespaio veniva ricollocata la terra fertile che era stata momentaneamente messa da parte: sul terreno così preparato venivano piantati i vitigni da allevare ad alberello.

È stato questo sistema, tutt’oggi praticato –certamente non più con la fatica fisica del contadino di un tempo- a rendere il *Primitivo di Manduria* D.O.C. e D.O.C.G. e il *Verdeca* D.O.C. vini di grandi qualità organolettiche, con eccellenti palmares.

IL FLUSSO DEI PELLEGRINI IN PUGLIA PER L’IMBARCO PER LA TERRA SANTA

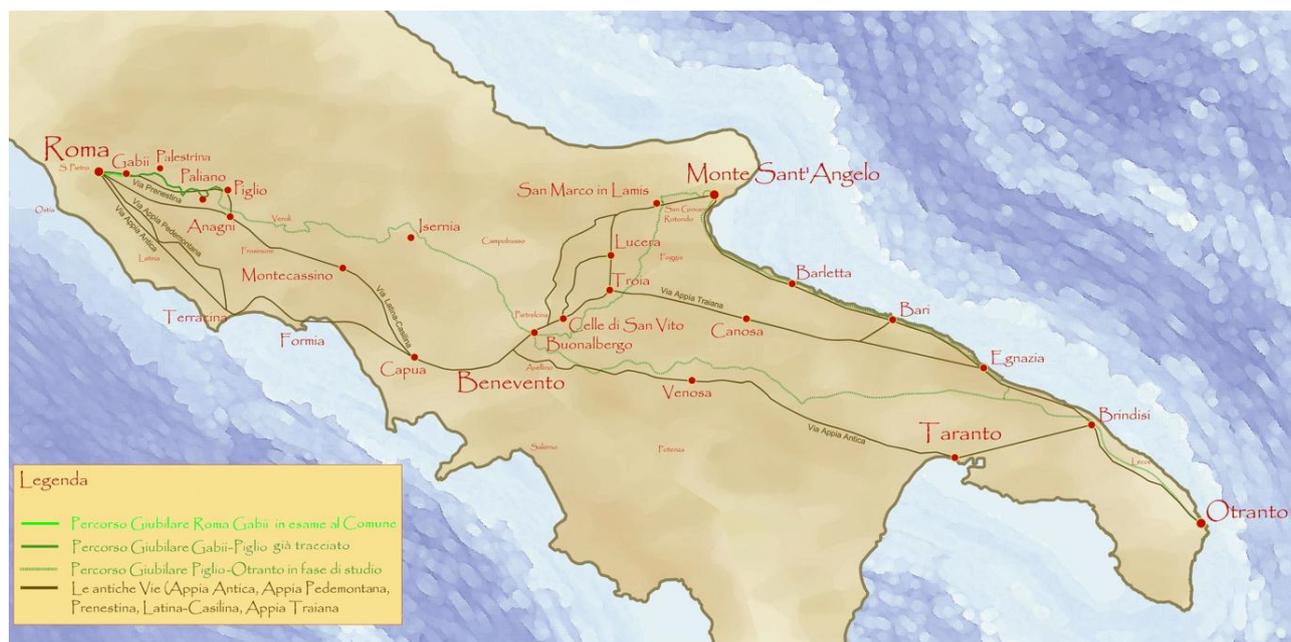
Nell’Alto Medioevo un lungo tratto del tracciato della via Appia si ripropose come itinerario preferito che conduceva al porto di Taranto e di Brindisi, luoghi di imbarco per la terra Santa sia per i pellegrini che per i crociati: dal porto di Taranto e di Brindisi si imbarcarono Boemondo e Federico II in direzione della Terra Santa.

Al viaggio attraverso la penisola balcanica seguendo i tracciati delle importanti vie consolari romane, si sostituirono i percorsi di attraversamento dell’Italia lungo la Via Appia e la Via Traiana e il successivo imbarco dai porti pugliesi. Molte testimonianze dell’età medioevale attestano il transito per Roma da parte dei pellegrini diretti in Terrasanta: seguirono la Via Francigena l’abate islandese Nikulas di Munkathvera nel 1154 così come il re di Francia Filippo Augusto di ritorno dalla III Crociata nel 1191. Da Roma, per tutto il Medioevo, il collegamento con i porti pugliesi seguiva le direttrici offerte dal sistema delle vie consolari romane: la via Appia conduceva a Capua dove iniziava il prolungamento che, per Benevento, Eclano e Venosa giungeva a Taranto e proseguiva per Brindisi.

Un forte impulso ai pellegrinaggi medievali sulla via Francigena e sulle strade consolari romane (verso lo Ionio e l’Adriatico) fu dato dalle Crociate (dal 1095). Con l’introduzione del Giubileo, sotto il papato di Bonifacio VIII nel 1300, il percorso divenne realmente “trafficato” da migliaia di pellegrini, che procedendo a piedi lentamente, spesso in compagnia, avevano il modo e il tempo per apprezzare il paesaggio, valutare i metodi delle colture agricole, gli stili di vita, il cibo nella sua varietà e salubrità, confrontando le esperienze giornaliere negli ospizi, con scambi a più voci con altri pellegrini e con i monaci.

“Nel Centro-Sud Italia, l’itinerario terrestre verso l’Oriente si snodava principalmente lungo l’antica viabilità romana, vale a dire lungo l’asse viario Appia “*regina viarum*” (Roma-Taranto-

Brindisi), Casilina (Casamari-Cassino-Capua), Appia Traiana (Benevento-Troia-Ruvo-Canosa- Bari-Brindisi). Quasi tutti i porti pugliesi erano punti di imbarco per la Terrasanta ma i più antichi erano Siponto (antica città e porto dell'Apulia, vicino Manfredonia: l'antico porto è ora scomparso), legato a due importanti monumenti di pellegrinaggio: S. Maria di Siponto e S. Leonardo in Lama Volara; Bari (sede del culto di S. Nicola, vescovo di Mira) e Brindisi, sbocco della Via Appia/Appia Traiana. La Puglia era dunque la naturale cerniera, in direzione Terrasanta, fra gli itinerari terrestri in terra italiana (Francigena) e quelli marittimi, più rapidi ma più costosi, ed era anche la tappa d'obbligo nel "Grand Tour" dei pellegrini diretti ai luoghi sacri della Palestina. Passarono per le strade pugliesi, da e per Gerusalemme, pellegrini e crociati, re e papi, dignitari e mercanti: passò Pietro l'Eremita, nel 1095, di ritorno dalla prima crociata; passarono il principe Guglielmo (1101), l'anglosassone Seowulf (1102), il re francese Filippo Augusto (1191). Passò San Francesco, pellegrino nel 1216⁸⁴.



Mappa della rete viaria del Sud-Fonte *Fondazione Percorsi Giubilari*

Lungo il percorso della Via Appia e della Via Appia Traiana, i pellegrini facevano sosta nei conventi (per riposarsi e rifocillarsi negli ospitali) e visitavano i numerosi santuari, occasioni per l'incontro e la conoscenza dell'altro.

Oggi, i tempi sono maturi per recuperare alcune esperienze degli antichi pellegrini, contribuendo così a dare maggiore spessore al turismo culturale, in quanto «il turismo agevola il contatto con altri stili di vita, religioni, modi di vedere il mondo e la sua storia. È quindi importante garantire che possa

⁸⁴ Ambra Garancini-Ubi saxa panditur. *Il pellegrinaggio verso il monte dell'Angelo-Roma in Gerusalemme-Lungo le vie Francigene del Sud-Civita*

svilupparsi nelle migliori condizioni di libera circolazione, tutela e rispetto dei diritti umani, specie se trattasi di turismo religioso⁸⁵». La principale forma di questo turismo è costituita da itinerari e percorsi che conducono a luoghi di pellegrinaggio o siti, monumenti e santuari, percorsi museali, territori storico-paesaggistici, che si consolidano o talvolta rinascono.

GLI ITINERARI DELLA TRANSUMANZA

La pratica della transumanza in Italia Meridionale affonda le sue radici nella notte dei tempi e per questo è uno dei filoni più importanti per decifrare gli aspetti vitali dell'evoluzione della cultura materiale⁸⁶.

Un primo intervento di razionalizzazione della pratica della transumanza si è avuto con la conquista dell'Italia meridionale da parte della Repubblica Romana, che con la Lex agraria del 111 a.C. aveva effettuato una ristrutturazione territoriale che privilegiò alcuni assi della viabilità pastorale collegati alle vie consolari e ai centri urbani.

La Lex agraria epigrafica del 111 a.C. è la prima legge che tutela sistematicamente la compascuità di suoli pubblici per i terreni limitrofi e gli aventi diritto al pascolo gratuito, con non più di dieci bovini ed alcuni capi di bestiame minuto: libero era il percorso del bestiame transumante sulle *calles* e sulle *viae publicae*.

Si intervenne con mano leggera per non stravolgere gli usi preesistenti delle popolazioni sottomesse. Nell'organizzazione coloniale si lasciarono accanto alle assegnazioni viritane, più o meno estese, ampie aree destinate, come in precedenza, al pascolo ed alla agricoltura. Conseguentemente, non venne distrutta l'organizzazione precedente per *pagi* (comprensori di insediamenti) e *vici* (centri abitati): alcuni di questi ultimi vennero eretti a Municipi.

Il transito delle greggi da un'area all'altra avveniva percorrendo vie prefissate, denominate prima *calles* e poi *tractoria* nel Codice giustiniano.

Legate ai *vici*, e dunque anche alle strade che vi passavano, erano le attività agricole. La grande disponibilità di terreni confiscati dopo le guerre puniche (264-241 a.C.; 219-202 a.C.; 149-146 a.C.) permise una maggiore concentrazione dei latifondi in mano a pochi ricchi, anche se la piccola proprietà contadina non venne mai meno del tutto, allo scopo di contenere il conflitto sociale. Queste esigenze indussero la Repubblica romana -a partire dal II secolo a.C.- a redistribuire parte della proprietà a favore dei meno abbienti, utilizzando le aree comuni destinate sia alla pastorizia, che

⁸⁵ *Turismo e Religioni: Un contributo al dialogo, culture e civiltà*- Rapporto UNWTO nell'ambito della Conferenza Internazionale di Cordova (29-31 ottobre 2007)

⁸⁶ *Puglia romana*, Vito Antonio Sirago, Edipuglia, Bari, 1993

all'agricoltura.

Le *viae publicae* che venivano anche utilizzate come strade tratturali erano la *via Popilia*, da Capua a Reggio Calabria (attraversando Sala Consilina e Lagonegro); la *via Appia*, che scavalcava l'Ofanto toccando Venosa e i territori di Spinazzola, Gravina, Castellaneta fino a Taranto; la *via Herculia*, che collegava Venosa e Rotonda passando per Potenza e Brienza; la *via Reggio-Taranto*, che lambiva l'intero arco Jonico e interessava anche la zona della foce del fiume Bradano fino ad Heràkleia.

L'agro di Venosa era ricco di insediamenti sorti lungo i tratturi, soprattutto il tratturo Melfi-Castellaneta che ha lo stesso corso dell'Appia da Gravina a Palagiano: in contrada Santa Lucia è stata trovata una stele relativa ad un *gregarius*, mestiere legato alla pastorizia (I sec. d.C.).

Nel Medioevo ai fini dello sviluppo dell'economia agropastorale vi furono episodiche regolamentazioni della transumanza ad opera dei Normanni e degli Svevi, i quali erano ben consci di quanto fossero importanti questi percorsi per l'economia dell'epoca. Ciascuno di essi fu portatore di una propria visione politico-culturale e giuridico-amministrativa.

.....
Come ha scritto Luca Mongello, Raffaele Licinio attribuisce ai Normanni la trasposizione di un proprio organico ordinamento feudale sui nostri territori con la caratteristica tendenza all'accentramento del potere nelle mani dell'autorità centrale a scapito dei baroni e dei conti. Infatti verso la metà del secolo XII si procedette alla suddivisione dei territori del Regno in numerosi feudi [...] per evitare che alcuni feudatari potessero fare ombra al potere regio.

Nel *Catalogus baronum* fu inserito l'elenco dei feudatari, il feudo di riferimento e gli obblighi connessi del territorio del Regno: l'elenco, fu compilato dalla Curia Regia (il Consiglio supremo che aveva il compito di regolare gli affari politici e amministrare il Regno) tra il 1154 e il 1169.

Per Mongello la partitura del suolo di Puglia sancita dai Normanni ci consente di quantificare l'organigramma dei feudi e delle contee (ed il rapporto biunivoco) tra volontà politica ed organizzazione del territorio. Ciò comportò la verifica del sistema difensivo di ogni centro urbano e l'istituzione di un sistema di capisaldi fortificati, i quali favorirono gli insediamenti rurali: i documenti di quell'epoca riportano notizie di numerosi "castra" e "casali". In epoca Normanna riscontriamo anche l'azione complanare e/o concorrente, degli ordini religiosi (basiliani e benedettini) e degli arcivescovadi (in Italia meridionale)⁸⁷.

Il processo di revisione e ammodernamento continuò con *Le Costituzioni di Melfi* del 1231 emanate da Federico II, in cui si stabilì che nelle terre dei conti e dei baroni non dovessero transitare o soggiornare in comitiva più di quattro forestieri, che dovevano pagare il prezzo di transito, del

⁸⁷ Cfr "Le masserie di Puglia. Organismi architettonici ed ambiente territoriale", Luigi Mongello, Mario Adda Editore, Bari, 1983

soggiorno, del permesso di pascolo degli animali e di eventuali indennizzi per danni causati dagli animali alle colture di proprietà del feudatario. Innovativo fu il sistema delle *massarie regie*, organizzazione di produzione agroalimentare dislocato in territori di dominio riservato al sovrano. Esse furono centri di organizzazione del lavoro agropastorale, una delle tessere fondamentali di un più ampio progetto di valorizzazione dei beni del demanio regio. Le *masserie regie*, nel periodo normanno-svevo, si concentrano in misura maggiore nei territori a più alto e costante tasso di produzione cerealicolo-pastorale, in primo luogo la Sicilia, Puglia, Basilicata e Calabria.

.....
Queste vicende storiche pugliesi «...sono descritte, con un certo acume, da Roberto Pane: “le Costituzioni di Federico II consentivano al proprietario del suolo di metterlo a coltura, nella misura che egli desiderava; solo lo sfruttamento a pascolo delle zone non coltivate spettava al re. Tale regime di saggia compensazione durò ancora per l’età Angioina, ma cessò con Alfonso I il Magnanimo (1442-1458) [...]»⁸⁸.

La conduzione agricola delle superfici di proprietà regia, nel periodo svevo-angioino, era articolata per province. Ogni provincia era amministrata da un “*giustiziere*” al quale, per le competenze tecniche agricole si affiancava un “*maestro massaro*”.

L’operatività di ogni masseria era sottoposta a verifica annuale prima del periodo della semina, effettuata nei mesi di settembre, ottobre. Di questa «veniva compilato un inventario circa i beni della masseria, il loro stato di usura, la quantità degli animali e la loro potenzialità lavorativa, i prodotti di semina», nonché i mezzi e i costi di produzione, vendita e ricavi⁸⁹.

Con l’avvento degli Aragonesi la pratica della transumanza ebbe un nuovo assetto organico, sulla scorta di quanto già avvenuto in Spagna con l’istituzione della “*meseta*” (che durò dal 1272 al 1836). «Il privilegio del 1 agosto 1447, diretto da Alfonso I D’Aragona a Francesco Montluber, costituisce la base di tutta l’evoluzione del corpo di norme che per quattro secoli ha regolamentato ottimamente quella che diventò una vera e propria industria alimentare e tessile. Con questa istituzione, infatti, il sovrano aragonese volle dare certezza di diritto e corretta amministrazione e giurisdizione a quanti esercitavano l’attività armentizia e, seppure in piccola parte, quella agricola”⁹⁰.

Con il privilegio del 1447 si individuarono le aree dove condurre le greggi per pascolare nei mesi invernali, si costituì la macchina giuridico-fiscale della Dogana della mena delle pecore (*Dogana Menae pecundum Apuliae*, con sede inizialmente a Lucera) e la complessa organizzazione

⁸⁸ Cfr Ibidem

⁸⁹ Cfr Ibidem

⁹⁰ *Itinerario turistico culturale della transumanza: I Fiumi di lana-Mostra di cartografia tematica promossa dalla Cooperativa Punto zero e dal Circolo Nuova Italsider Taranto-Masseria Vaccarella, 1 gennaio 1987*

cinquanta muli ed asini stracarichi (*NdR dopo 7 ore di marcia si accampava per il riposo notturno*) e si riprendeva il cammino per un'altra tappa giornaliera»⁹³. Il massaro, il caciario ed il capo buttero, armati, montavano le cavalle sellate e ben pasciute. Gli altri a piedi, muniti di bastone.

Dal tratturo che da Foggia conduceva a Gioia del Colle si dipartivano il tratturello Martinese, il tratturello Tarantino (che convergendo a Grottaglie menavano per la Locazione dell'Arneo) e il tratturello Orsanese, il quale conduceva alla Locazione di terra d'Otranto per Castellaneta. Nella città di Castellaneta numerosi cittadini si iscrissero all'albo dei "locati della mena delle pecore di Foggia" al fine di godere dei vantaggi economici, giurisdizionali, fiscali. Numerosi, lunghi e costosi furono i contenziosi tra questi e la Regia Dogana riguardante l'assegnazione dei pascoli fiscali della Locazione Orsanese.

Il territorio interessato alla transumanza che maggiormente interessa il Distretto Turistico dell'Arco Jonico è la Locazione di Terra d'Otranto, che si suddivideva in 3 compartimenti:

- Locazione di Terra d'Otranto per Castellaneta, che prendeva il nome dal comune al quale era più vicina; comprendeva due grandi fondi denominati Orsanese e difesa di Castellaneta, che confinavano a nord con il territorio di Gioia e a sud con il mare Jonio.

- Locazione di Terra d'Otranto per Cerreto, che prendeva il nome della località di Terra del Lavoro, nel Beneventano, da dove i pastori erano soliti condurre le greggi; comprendeva la difesa di San Marco d'Elupini nel territorio di Palagiano, fino a tre miglia dal mare;

- Portata d'Isca dell'Arena, nel territorio di Montescaglioso.

Le poste più ambite erano quelle più estese, meglio raggiungibili e con buona qualità degli erbaggi: erano sovente oggetto di competizione e di contenzioso. Di qui le manovre di alcuni locati potenti atte a farsele assegnare facendole dichiarare "fisse", come quella di Torre di Mare, di San Marco dei Lupini e la "difesa di Castellaneta": la prima divenne appannaggio del principe di Stigliano, la seconda dell'Università di Castellaneta, la terza del Marchese di Santeramo.

Oggi, lungo i percorsi dei tratturelli alcune masserie, già antichi iazzi, sono state restaurate e attrezzate per l'agriturismo: "Quis ut deus" nel tratturello martinese; Masseria "San Pietro" (Relais Histò) in quello tarantino.

Agli albori del Rinascimento, sia per la mobilità degli animali transumanti che per la mobilità dei pellegrini, i tratturi si sovrapposero in parte all'antica rete viaria consolare, la Via Appia in primo luogo, ormai caduta in disuso.

A partire dal 1480 venne utilizzato in modo specifico il termine *tratturo* per indicare una *via erbosa* larga 60 passi napoletani (111,11 metri circa considerando che un passo napoletano equivaleva

⁹³ Ibidem

a circa 7 palmi equivalenti ciascuno a 263,67 mm.).

.....
Sulla scorta della vivificante esperienza della transumanza, si ebbe il consolidamento della vita rurale, la nascita di masserie armentizie stanziali, il mantenimento degli usi civici dei boschi del demanio regio, feudale o delle Università e, soprattutto, la circostanza che potevano iscriversi al registro dei locati anche macellai, pellai, commercianti, godendo di tutti i diritti concessi pastori.

Nel tempo nelle masserie armentizie, oltre allo jazzo e al locale per la lavorazione del latte, si edificarono gli alloggi per le persone e i magazzini.

Lo jazzo spesso era costruito con muri a secco su un banco di roccia affiorante in leggero declivio per lo scolo delle urine e delle feci degli animali. Lo jazzo, collocato alla “*pantàgnø*” (all’aperto), era provvisto di un ampio spazio recintato all’interno del quale si trovavano ricoveri voltati in pietra, dove le pecore e le capre potevano ripararsi da vento, pioggia, freddo e sole, ricoveri la cui ampiezza era in proporzione al numero degli animali. In un angolo dell’ampio recinto si trova una costruzione (piano terra e primo piano): a piano terra vi era un locale per la mungitura e la lavorazione del latte, mentre al primo piano era collocata la casa del massaro delle pecore, con affaccio diretto sul ricovero da un lato e con finestre con affacci sui restanti lati, al fine di avere sotto controllo gli animali e per tenerli al sicuro da eventuali malintenzionati⁹⁴.

Questo stesso modello si diffuse a macchia d’olio, e si osserva la nascita di jazzi nella masseria Tamburello - in agro di Mottola sul tracciato del Tratturello martinese - e nella masseria Le Lamie - in agro di Taranto lungo il tracciato del Tratturello tarantino.

Durante il governo dei Borbone, con l’affermarsi dell’Illuminismo, comparvero le prime voci critiche e alcune sagge proposte per “rinnovarsi, senza autodistruggersi”. Non si seppe però prendere partito.

Con l’avvento di Napoleone, si assestò un colpo mortale alla transumanza (legge n.75 del 21/05/1806), sciogliendo i vincoli e le servitù del Tavoliere. Così la Dogana della mena delle pecore di Foggia non ebbe più motivo di esistere e le aree delle poste vennero concesse in enfiteusi perpetua, previo “pagamento”, ai locati che in quel momento storico le occupavano.

Non tutti i locati in quel momento di disordine politico e di incertezza economica poterono accedere al beneficio e le poste non sempre finirono nelle mani dei produttori.

Con l’Unità d’Italia si intervenne con 3 leggi (1865, 1868, 1871) per regolamentare i vincoli fondiari

⁹⁴ Una descrizione puntuale della struttura ingegnosa e innovativa dello jazzo viene riportata dalla cronaca del viaggiatore e studioso svizzero Carl Ulysses von Salis-Marschlins, autore dell’opera «Nel Regno di Napoli. Viaggio attraverso varie province nel 1789», che colse la modernità della gestione dello jazzo di San Basilio a Mottola da parte del duca Caracciolo, meravigliandosi del coinvolgimento diretto del duca nella sua gestione. Un comportamento moderno e operoso, quello del duca, frutto dei tempi: l’illuminismo stava coinvolgendo anche la Puglia.

residui delle terre amministrare per secoli dalla Dogana della mena delle pecore si Foggia. Con la legge del 1865 molti territori e tratturi del Tavoliere non più in uso vennero venduti, sebbene una legge successiva di tutela (1908) ne salvaguardasse i quattro più importanti.

In epoca contemporanea, nel 1959, il Commissariato delle vie armentizie ha contato lungo gli assi Puglia - Basilicata 14 tratturi, 71 tratturelli e 13 riposi, dove le greggi potevano sostare durante la transumanza.

È nostro convincimento che ciò che va recuperato e riproposto della transumanza è la civiltà enogastronomica dei pastori. I pastori nel loro andirivieni acquisivano piena conoscenza delle cultivar indigene di frutta e di ortaggi dei paesi d'origine, nonché delle poste loro assegnate di anno in anno.

È proprio questa ricchezza di sapori e di saperi, frutto di esperienze e di stratificazioni secolari⁹⁵, a dare nerbo all'itinerario turistico-culturale della transumanza, ossia quello che potremmo denominare *la riscoperta della "gastronomia dei pastori"*, che aggiunta a quella riveniente dal monachesimo e dall'esperienza dei pellegrini, rendono unica per qualità e diversità l'offerta enogastronomica dell'arco Jonico.

L'enogastronomia del Distretto è una ceppaia ben radicata che è ancora possibile far rigermogliare vigorosa: il presente lavoro ne è una testimonianza.

⁹⁵ In Italia nel 1508 Michele Savonarola nel suo "*Libreto di tutte le cose che si mazano communamente*" raccomanda l'uso dell'olio d'oliva per la frittura.

Qualche decennio più tardi, viene pubblicata l'opera di Bartolomeo Scappi "*L'opera dell'arte di cucinare*", che contiene una trattazione puntuale e moderna della gastronomia.

Nel 1651 lo scettro passa nelle mani dei francesi, con l'opera "*Le cuisinier Francois*" di La Varenne, in cui si manifesta il progresso dell'alta cucina francese che punta alla precisione e alla distinzione dei sapori.

In Italia il primato della tradizione gastronomica viene mantenuto da Venezia e da Napoli: in aggiunta agli ingredienti storici vengono introdotti pomodori, patate, granturco, fagioli, cioccolate e caffè.

Nel solco di Vincenzo Corrado, Francesco Leonardi è tra i massimi protagonisti della scuola napoletana nel diciottesimo secolo. Leonardi è autore dell'opera "*L'Apicio moderno, ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*", opera in sei tomi stampata a Roma nel 1790, che fornisce una prima visione unitaria della cucina italiana, sia pure segmentata nelle diverse realtà regionali. In ciò Leonardi è progenitore del lavoro svolto un secolo più tardi da Pellegrino Artusi.

Il lavoro del Leonardi è giunto immutato fino a noi, basti pensare che il suo sugo, ottenuto con pomodori privi di semi e fatti sobbollire aggiungendo cipolle, sedano, aglio, basilico, è tutt'oggi il vanto della cucina italiana.

ENOGASTRONOMIA DEL DISTRETTO: PRODOTTI TIPICI OTTENUTI DALLA LAVORAZIONE DEL LATTE E DELLA CARNE

Formaggio pecorino Canestrato di Moliterno

.....
Tra i più rinomati formaggi lucani v'è il **Canestrato di Moliterno stagionato in Fondaco**, con riconoscimento IGP. Il latte oggi viene prodotto in un'area che comprende gli antichi percorsi della transumanza. Il formaggio si ottiene da latte ovicaprino proveniente da greggi allevate nei pascoli di molti comuni della Basilicata.

Il Canestrato di Moliterno è un formaggio a pasta dura, prodotto per il 70-90% con latte intero di pecora e di capra. La forma è cilindrica, con un diametro di circa 20 centimetri, dal sapore leggermente piccante: viene stagionato nei Fondachi.

La stagionatura può essere breve (se non supera i 6 mesi), lunga (se non supera i 12 mesi) ed **extra-lunga** (se la stagionatura supera un anno).

.....
Il latte destinato alla produzione del **Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco** proviene da ovini e caprini di aziende agricole ubicate prevalentemente nei territori dei seguenti comuni della **Provincia di Matera**: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione e, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Pecorino crotonese

Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con **latte di pecora** di razza Gentile e caglio di capretto, è prodotto da secoli nella Calabria jonica, ricca di pascoli naturali estensivi.

La stagionatura del pecorino Crotonese va dai 4 mesi ai 24 mesi. Di forma cilindrica, con peso tra i 2 e i 7 kg., presenta i segni ben visibili del canestro di giunco in cui è stata versata la cagliata.

Il formaggio ha una crosta di colore ocra: il suo sapore dolce, pieno e armonioso. Consumato sia grattugiato che a pezzi, ottimo da abbinare al Cirò.

Caciocavallo della murgia tarantina

La Murgia tarantina, un tempo interessata dalla transumanza, è ancora oggi area di allevamenti ovicaprini per la produzione di formaggi di qualità. Il caciocavallo tarantino deve la sua bontà al latte, il cui profumo rispecchia le numerose erbe aromatiche di cui gli animali si nutrono. La sua produzione corre lungo tutto l'Appennino meridionale del Molise, Puglia, Lucania e Calabria.

Il formaggio trova oggi la sua roccaforte a Noci, il cui agro era interessato dal tracciato del Tratturlo Martinese. Sebbene stagionato, è ottimo accoppiato ai fioroni, magari della cultivar di fico del Triglio

Cacio ricotta

Il cacioricotta è un formaggio particolare prodotto con tecniche di lavorazione miste (da cui il nome) tra quelle del formaggio tradizionale e della ricotta, i cui ingredienti sono latte ovicaprino, sale, caglio, un ramo di fico selvatico (prufichə). Il prodotto finale contiene caseina, tipica di tutti formaggi, ma anche l'albumina, caratteristica della sola ricotta.

È un prodotto originario del sud d'Italia, legato all'economia e alla cultura della transumanza, sopravvissuta nelle masserie armentizie di Puglia, Basilicata e Calabria, (come, ad esempio, a San Basilio a Mottola, oppure alle Lamie sulla Circummarpiccolo, dove ancora ci sono gli jazz). Ai tempi della transumanza il cacioricotta costituiva la scorta alimentare dei pastori. Il formaggio viene già citato nel testo *“La Puglia nell'inchiesta agraria Jacini 1877 1883”* dove, nel paragrafo riguardante i derivati animali viene citato, oltre al burro e agli altri latticini, *“il Cacioricotta prodotto dal mese di giugno sino all'agosto”*.

Il latte di pecora e di capra viene portato quasi a ebollizione, viene raffreddato e fatto coagulare con caglio di capretto (con alcune gocce di linfa proveniente da un ramo di fico selvatico), la cagliata viene rotta fino a raggiungere grani della dimensione di un chicco di riso, messa in fiscelle di giunco intrecciato e fatta stufare per 24 ore⁹⁶.

A questo punto la forma di cacio-ricotta viene salata, curata dal casaro, stagionata per 3 settimane

⁹⁶ Il trattamento del latte prevede il graduale riscaldamento fino a una temperatura di 90°C o fino alla bollitura, che permette il recupero della maggior parte delle sieroproteine: la temperatura di coagulazione del latte è compresa tra i 35 e 40°C. Tradizionalmente si usa caglio di capretto o addirittura il microbico. Il lattice di fico, caglio di origine vegetale, prevalentemente utilizzato in Puglia, prevede una temperatura di coagulazione di circa 80°C. Il coagulo si forma in pochi minuti e il formaggio che si ottiene, se consumato fresco ha un gusto amarognolo, mentre se è stagionato ha un gusto piccante.

Dopo la rottura della cagliata a dimensioni di piccoli grani, la massa viene lasciata riposare per breve tempo, raccolta con le mani e messa in canestri di giunco. Viene quindi lasciata sgocciolare per circa 12 ore e rigirata spesso. La salatura si effettua a secco e il formaggio rimane sotto sale per 56 giorni. La stagionatura è di 45 giorni per il formaggio fresco e di 40/60 giorni per quello più stagionato.

in ambiente freschi con temperature tra i 10 e i 15 gradi, e commercializzata dal mulattiere (unità lavorativa sempre presente nella compagine armentizia) in giorni stabiliti nei centri abitati più vicini (in occasione di fiere e feste patronali).

Il risultato È un prodotto dal sapore deciso, dall'odore intenso con retrogusto di erbe e dalla pasta molto compatta e consistente.

Una leccornia da mangiare come formaggio, ideale (grattugiato) per i primi piatti, tra cui le orecchiette per *friscidda* (formato di pasta pugliese a forma di piccoli cilindretti) di granoduro condite con ragù di carne, preferibilmente di cacciagione di pelo o di penne (strepitoso se il ragù è di carne di riccio o un istrice).

Il cacioricotta si presenta in forme cilindriche di piccole dimensioni in Puglia, mentre in Lucania e in Calabria ha un peso che varia da 1 a 2kg. La crosta riprendeva l'ordito del fuscello.

Tra i vari cacioricotta, tre sono quelli più famosi e tradizionali: il "*Cacio-ricotta lucano*", il "*Cacio-ricotta calabrese*" e il "*Cacio-ricotta pugliese*", leccornie che a macchia di leopardo sono presenti nel distretto turistico-culturale dell'arco Jonico.

Il Cacio-ricotta lucano si ottiene portando il latte di capra e di pecora a 90 °C e addizionandovi caglio di agnello o di capretto. La cagliata risultante è rotta in grani e separata dal siero; la massa viene poi lavorata manualmente e sistemata negli appositi fuscilli per la sgrondatura e la formatura. Dopo la salatura a secco, il cacio-ricotta viene messo a riposare per 4/5 giorni in locali freschi e areati (con temperature costanti di 12/15°), al termine dei quali ha inizio la stagionatura di circa tre mesi.

Nelle fattorie stanziali come quelle pugliesi, nel periodo tra luglio e settembre, quando le capre hanno finito l'allattamento, il cacio-ricotta può essere di solo latte di capra, ed è questo il prodotto più apprezzato dai buongustai. Ciò rende il formaggio particolarmente appetibile sia fresco che stagionato, adatto ad accompagnare i tanti piatti tradizionali: pane locale, olive e corposi vini meridionali ne esaltano le tante virtù gastronomiche.

Ancora oggi, alle soglie del duemila, visitando il nostro Mezzogiorno, tra il variare incessante del paesaggio, scorgiamo qua e là, mescolate ai pochi greggi di pecore rimasti, la rossa capra del Vulture dal lungo pelame, la nera garganica, la capra martinese.

Nei secoli le popolazioni rurali hanno avuto una particolare attenzione all'allevamento caprino per la bontà del latte, nonostante la capra fosse stata messa al bando a causa della sua voracità nel XIX secolo, da vari decreti.

Ricotta forte

La ricotta forte (*'a rəcòttə asquàndə* nel tarantino, "*La r'chetta squomì*" a Matera) era un companatico molto diffuso in Puglia e in Basilicata.

La lavorazione del latte per il formaggio produceva un quantitativo di ricotta che, considerata la distanza dello jazzo dai centri abitati, veniva trasformata in ricotta forte, dopo una lunga e meticolosa preparazione, e poi confezionata in *capásə* e *capasèddə* (contenitori di terracotta). Il mulattiere le portava nei centri vicini e le vendeva o barattava in cambio di fave, fichi secchi e friselle.

Nelle masserie per l'allevamento stanziale, parte della ricotta prodotta veniva consumata fresca e posata nei *fiscariəddə*, tazze di ceramica smaltata bianco avorio a tronco di cono con buchi ai lati per la sgocciolatura, prodotte dagli artigiani ceramisti di Grottaglie, Martina e Laterza. Quindi la ricotta veniva portata nei centri abitati e venduta per essere consumata fresca.

La ricotta forte è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, di colore crema, il sapore è molto piccante e sapido, l'odore molto pungente, penetrante ma gradevole. La ricotta forte a differenza di quella fresca è in grado di mantenersi commestibile per lungo tempo, per questo motivo ha da sempre garantito la conservazione delle eccedenze di prodotto fresco.

La fabbricazione della ricotta forte parte dalla preparazione del formaggio fresco di latte di pecora, (quindi con aggiunta di caglio). Ottenuto il formaggio finito, che seguirà un percorso diverso di lavorazione, si separa la parte altamente sierosa la quale viene sottoposta ad una seconda cottura (viene dunque "ricotta", da cui il nome) per ottenere la ricotta di pecora vera e propria. La ricotta infine viene lavorata, girata e rigrata con un *cucchiarone* in un grosso recipiente di argilla per ricavarne un composto di consistenza semi-molle fino alla completa acidificazione. Quindi la ricotta viene riposta in recipienti chiusi di terracotta dove viene rimescolata quotidianamente.

La ricotta forte assume un sapore particolarmente deciso e intenso: si usa in modiche quantità per insaporire il sugo della pasta artigianale; oppure si può gustare spalmata a mo' di burro sulla bruschetta ("Fedda rauss") con le acciughe, meglio se accompagnata da qualche pomodoro *a' 'nzèrtə* (a corona, a collana). I panzerotti fritti di ricotta forte sono una specialità che merita di essere gustata.

Capocollo di Martina Franca

La parte più estesa del Gualdo Tarantino (il grande bosco che si estendeva per San Basilio - Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Grottaglie, Carosino, San Giorgio, sino alla Marina di Pulsano) apparteneva al demanio del Comune di Mottola, dove vigeva l'uso civico di far pascere per l'ingrasso i maiali da settembre a gennaio, tre per ogni famiglia dei Comuni di Mottola, Martina Franca e Noci. Nel bosco, tra le alte piante, vi erano quattro cultivar distinte di querce: il Leccio (*Quercus ilex* L.), la Roverella (*Quercus pubescens* Willd), la Spinosa (*Quercus Coccifera* Webb.) e il Fragno (*Quercus Trojana* Webb.), quest'ultimo dalle ghiande grosse e dolci.

È questa esperienza che ci ha regalato il **Capocollo di Martina Franca**.

Conosciuto e apprezzato sin dal XVIII secolo in tutto il Regno di Napoli, è il salume più

rappresentativo dell'antica arte norcina martinese. È prodotto artigianalmente da animali selezionati, cresciuti allo stato brado in un territorio fresco e ventilato, ricco di boschi di querce, di corbezzoli, di olivastri e perastri e di profumata essenza della macchia mediterranea. Le qualità organolettiche del "Capocollo di Martina Franca" racchiudono i profumi intensi e i sapori delicati del territorio della Valle d'Itria, che ben si accompagna a tavola con il Verdeca.

In agro di Martina e in quelli contigui (Mottola, Noci, Massafra) gli allevatori di maiali, selezionati per essere lasciati allo stato brado, potevano menare al pascolo i maiali negli estesi boschi di ghiande da settembre a dicembre, in base agli usi. Dopo di che gli animali venivano venduti per essere trasformati in salami.

L'istituto degli usi civici, per la sua complessità, è stato oggetto di continue liti tra gli abitanti di un centro urbano e il feudatario, con relativo contenzioso⁹⁷.

A Martina Franca era consuetudine costituire società finalizzate all'allevamento del cavallo murgese e dell'asino di Martina per la produzione di muli. In genere queste società non erano basate sull'allevamento quantitativo, ma su quello qualitativo. L'addetto all'allevamento del cavallo e dell'asino spesso accoppiava quello della capra martinese e l'allevamento di alcuni capi di maiale. Erano questi maiali a venire, in base agli usi civici⁹⁸, condotti nei boschi feudali e demaniali.

U vucculáre (*il guanciale*)

Questo salume veniva preparato e stagionato in modo esemplare nei paesi della valle del Basso Sinni. Il guanciale del maiale veniva salato, pepato o cosparso di popone e appeso per la stagionatura nella stanza dove funzionava il camino. Considerato il suo spessore, il tempo di stagionatura rispetto agli altri salumi era più breve. Il modo migliore per gustarlo era quello di a strisce sottili e farcire un pezzo di "pitta" (tipico prodotto di panetteria) appena sfornata. Una vera squisitezza che, da solo, vale

⁹⁷ A Noci nel 1512 il barone di Mottola Giovanni Tommaso Galateù conferma ai nocesi gli "usi civici" del territorio di Mottola, già da loro goduti da tempo immemorabile, ed esclude la "difesa del frutto pendente" (la raccolta delle ghiande e pascolo riservato ai maiali dal 29 settembre al 13 dicembre) da parte dei Mottolesi per tre miglia di raggio dalle mura di Noci. Il cosiddetto territorio delle tre miglia, sebbene giuridicamente appartenga al demanio mottolese, assume sempre più importanza per la vita della comunità nocese. Dopo alterne vicende si giunge all'Istrumento, redatto in Napoli il 30 dicembre 1739 tra il duca di Martina, il conte di Conversano, l'Università di Noci, quella di Mottola ed altre popolazioni, con cui Noci acquisisce un'abbondante porzione del vastissimo territorio di Mottola.

⁹⁸ L'uso civico nasce si afferma nel Medioevo come diritto feudale, caratterizzato dall'utilizzo che una determinata collettività locale può fare di determinate aree e si inquadra, quindi nell'ottica tipica di un'economia di sussistenza: con l'uso civico di legnatico, ad esempio, i membri di una determinata comunità godevano del diritto di raccogliere legna in un particolare bosco, considerato (impropriamente, ma non sempre o non del tutto) come di proprietà collettiva. Con quello di pascolatico era previsto il pascolo delle greggi e delle mandrie. In modo analogo funzionavano gli altri usi civici di fungatico (per la raccolta dei funghi) ed erbatico (che permetteva agli allevatori di una determinata collettività di portare al pascolo i propri animali in una determinata zona).

un viaggio, anche lungo!

'A nùgghia

'A nùgghia, nella versione della valle del Basso Sinni, si ricavava dalle frattaglie del maiale, tagliati a pezzettini con aggiunta di sale e popone forte di Senise, semi di finocchietto selvatico e aglio fresco dosati adeguatamente. Il profumo è *speziato* e complesso; al palato è *morbido*, armonico ed equilibrato. Dopo la stagionatura di un mese, veniva cotto nella pignata con i legumi (fagioli, lenticchie, e ceci).

Il salame di mangiava affettato a parte dopo i legumi con contorni di sottoli: carciofi, lampascioni o melanzane.

'U Callarièddu

Il piatto più gustoso dell'eredità della transumanza rimane 'U Callarièddu, un piatto da re: si tratta di uno stracotto di pecora o di capra con verdure miste di campagna, la cosiddetta 'A Misculanza, che comprendeva il finocchio selvatico, 'u culicchiu (Silene vulgaris L.), ed altre erbe-spezie della Murgia, il tutto condito con formaggio pecorino grattugiato come ancora oggi viene preparato da sapienti mani, in alcune masserie in agro di Mottola, Laterza, Crispiano e Castellaneta, facenti parte del Parco delle Terre delle Gravine.

'U Callarièddu è frutto di una civiltà e di un'economia agricolo-pastorale, quella della transumanza, in cui le greggi potevano pascolare, oltre che nei pascoli fiscali di proprietà regia appositamente assegnati di anno in anno, nei campi dove era praticata la rotazione della coltivazione a maggese, che consentiva di lasciare - periodicamente - parte dei fondi agricoli a disposizione del demanio pastorale. In queste terre a riposo, ben concimate dal pascolo degli armenti, crescevano numerose specie di erbe spontanee che i pastoricchi (garzoni giovani) -che precedevano la morra (ossia il gregge di pecore) - raccoglievano, forniti di una *buggia* (tascapane a tracolla di pelle di capra), utilizzando un coltello a serramanico con la punta a roncola. Le varie specie di verdure spontanee venivano quindi pulite, riposte nella *buggia* e, a sera, buttate nel calderone dove bolliva lo stracotto. Tra le specialità delle erbe commestibili che costituivano 'A Misculanza troviamo i cardoncelli (*Scolymus hispanicus* L.); si lessano e cucinano in spezzatino con agnello, uova, formaggio, oppure in una tradizionale minestra pasquale), la Cicoria (*Cichorium intybus* L.)- i marasciùlu (*Diplotaxis eurocoides* (L.) DC); la natica (*Centaurea solstitialis* L.); asparagi selvatici (*Asparagus* sp.), lunghi o crespini (*Sonchus oleraceus* L. e *S. arvensis* L.), borragine (*Borago officinalis* L.), cacciaiepre (*Reichardia picroides* (L.) Roth.), finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare* Mill.), bietola selvatica (*Beta vulgaris* L.), tutte

protagoniste della *Misculanza*, il gran misto di erbe lessate e condite con olio e peperoncino pestato come piacevano già a Federico II.

Per la conduzione delle greggi al pascolo era necessaria un'organizzazione di uomini e di ruoli che risultava così composta: il padrone, il mulattiere, il casaro, i pastori, i pasturicchi (garzoni). A ciascuno spettava un preciso compito, che doveva essere svolto diligentemente, affinché tutto andasse per il meglio. Il padrone/imprenditore, sovrintendeva all'organizzazione e provvedeva alle necessità della logistica per il ricovero notturno delle greggi nello iazzo. Il compito di condurre le pecore al pascolo era affidato dal padrone ai pastori e ai pasturicchi: egli indicava loro il luogo di pascolo dove condurre le greggi, le cui pecore venivano munte la sera al rientro e la mattina all'uscita.

Al casaro spettava il compito di fare il formaggio da vendere a fine campagna alla fiera di Foggia (tra il 9 e il 12 Maggio); accanto a questo compito, egli aveva inoltre quello di cuoco. Entrambi venivano svolti con discernimento e competenza. Durante le giornate capitava spesso che alcune pecore o capre si ammallasero di ciamorro o si infortunassero: in questo caso, venivano raccolte, portate allo jazzo, scuoiate, tagliate a pezzi per uno stracotto con erbe selvatiche commestibili di varie specie, che diligentemente i pasturicchi avevano provveduto a raccogliere con il loro tipico coltello a serramanico, contendendole agli animali.

Le erbe venivano pulite e introdotte nella buggia (tascapane a tracolla di pelle di capra) per poi essere consegnate al casaro-cuoco, che -a seconda del particolare risultato di gusto- le selezionava per quantità e le metteva a cuocere -in tempi differenti- nel calderone. Da qui il nome del piatto *'U Callarièddu*, che con il variare delle specie e del dosaggio non era mai uguale a se stesso.

Sia il casaro nello jazzo che il "maestro" beccaiò in città, nel gestire il fornello dell'arrosto ben conoscevano empiricamente le regole più sofisticate della trasmissione del calore: la conduzione, la convezione e l'irraggiamento. Il Casaro conosceva empiricamente la differenza dei materiali per la convezione, individuando nel rame un ottimo convettore per la cottura, essendo la convezione e non la conduzione a provocare l'ebollizione⁹⁹.

***Gnummarijddu* (interiora di agnello o capretto) al fornello**

Un'altra leccornia della gastronomia dei pastori è costituita da pezzetti di interiora di agnello avvolti insieme ad una foglia di alloro con una budella dell'animale. Lo *gnummarijddu* viene infilato nello spiedo e cotto nel fornello per irraggiamento, a lato del fuoco, metodo ancora in uso nelle macellerie dei paesi del Parco delle Terre delle Gravine (nella cottura per irraggiamento il calore non viene

⁹⁹ Harold McGee, *Il Cibo e la cucina. Scienza e cultura degli alimenti*. Franco Murzio Editore, Padova 1989

trasmesso tramite contatto o spostamento di materia ma grazie alla diffusione di onde elettromagnetiche, che causano le vibrazioni di molecole anche non polari, compresi i carboidrati, le proteine e i grassi).

Questi operatori ben sapevano che era raro trovare casi in cui la preparazione di un *piatto strutturato* richiedeva uno solo dei tre modi di trasmissione del calore. È altrettanto vero, tuttavia, che molto spesso uno dei metodi di trasmissione del calore prendeva il sopravvento ed era quello che, insieme al mezzo di cottura, produceva l'effetto particolare sul cibo determinato dalla temperatura tipica raggiunta dal mezzo circostante e dall'intensità del flusso di calore.

Quindi, ancor oggi, grande perizia deve avere il maestro macellaio addetto al fornello per l'arrosto di agnello, la cui cottura deve essere lenta ma a temperatura superiore al punto di ebollizione dell'acqua. La cottura, infatti, comporta la disidratazione della superficie della carne e la conseguente rosolatura che va praticata in modo lento e tranquillo, come facevano una volta i maestri macellai dei paesi della Murgia, eredi -a loro volta- delle pratiche dei pastori della transumanza.

Considerato che oggi la verdura di campagna nelle sue molteplici specie non viene né brucata dalle pecore né mangiata dagli uomini, pur continuando a germogliare copiosa, potrebbe essere raccolta, surgelata e inserita nel menù delle più prestigiose strutture turistiche del distretto.

Ghiummuridde suffuchétò della Valle d'Itria

Un piatto in uso nella Valle d'Itria (Locorotondo in particolare) costituito da stomaco (trippa) e budelline di agnello o capretto¹⁰⁰. Le budelline vengono lavate e aperte in senso verticale, lo stomaco viene lavato e tagliato a pezzi rettangolari (3 cm x 7cm) con l'aggiunta di prezzemolo, sale e formaggio pecorino. Il tutto, tenuto assieme dal budellino d'agnello, viene messo nella pignatta con acqua, sedano, pomodori invernali e cipolla. Chi lo gradisce aggiunge inoltre il diavolicchio.

A tavola il piatto va coperto di formaggio pecorino stagionato.

Brodo d'asporto preparato dalle beccherie (u' bródə de 'mizz' a chiàzzə)

Il maestro beccaio, in giorni stabiliti del periodo invernale, provvedeva a preparare un brodo da asporto adoperando frattaglie e ossi con cipolla violacea e schiacciata di Mottola, foglia di alloro, rametti di finocchio selvatico, foglie di lauro e scorze di formaggio. Molto del sapore dipendeva dalla legna che doveva alimentare il fuoco e la concorrenza con gli altri, nei paesi della Murgia, si basava sulle sfumature. Si vendeva a basso costo a *coppini*: il recipiente (*pignatiddə*) era fornito dall'avventore. Per gli amici, oltre al brodo, poteva capitare *nel coppinə* (mestolo) un frammento di

¹⁰⁰ Puglia dalla terra alla tavola, AA. VV.,-“Vademecum” della cucina tipica pugliese di Luigi Sada-, Mario Adda Editore, Bari, 1990

carne.

Si trattava di un alimento corroborante e ristoratore, venduto a prima mattina prima di recarsi nei campi e a sera al rientro dai campi.

Il maestro macellaio, oltre a saper lavorare la carne, era un provetto rosticciere al fornello e un bravo cuoco, rientrando a pieno titolo nella categoria della *cinə d'artiérə*.

Incapriata

.....
Il nome Incapriata o '*Ncapriátə* risale al tardo latino e bizantino Caporidia, derivante a sua volta dal greco antico Kapyridia, che significa "polenta di leguminose".

L'Incapriata (o purea di fave), nella versione della transumanza, per generazioni ha costituito il "fuor d'opera" del casaro cuoco, il quale quando non vi erano animali per '*U Callarieddə* si adoperava a preparare questo piatto.

Le fave sgusciate erano il risultato di un baratto con i massari basato sullo scambio di fuscilli di ricotta e di siero in cambio di fave e olio di oliva. Alle fave sgusciate, messe a cuocere a fuoco lento in una grande "*pignatta*", venivano aggiunte le verdure selvatiche che diligentemente i pastoricchi avevano provveduto a raccogliere durante il giorno precedendo il gregge di pecore. Successivamente, aggiunto l'olio d'oliva e qualche foglia d'alloro, il tutto veniva lentamente rimescolato per almeno dieci minuti con il cucchiaino di legno (*'a cucchiárə*), dopo di che veniva scodellata in grandi piatti e pronta per essere mangiata.

La cottura delle fave era lenta e a bassa temperatura, ottenibile grazie all'uso della "*pignatta*", tuttora in produzione a Grottaglie. La "*pignatta*", infatti è una panciuta pentola in terracotta per la cottura dei legumi al calore del camino, fornita di due manici molto vicini tra loro, i quali partono dalla bocca ed arrivano al punto dove c'è un accenno di allargamento dell'utensile: ciò permette una salda presa ed una temperatura più contenuta, poiché la *pignatta* non va posta sul fuoco, bensì accanto al fuoco del camino.

.....
La cottura dei legumi: fave bianche e *spuzzetátə* (*senza nasello*), ceci, piselli, fagioli, lenticchie, comportava ritmi e movimenti sapienziali che i casari-cuochi della transumanza si tramandavano di generazione in generazione - con riverberi nelle nostre città a vocazione agricola - indispensabili per regolare la bollitura, che avveniva per conduzione e convezione. In particolare durante la prima fase di cottura, la *pignatta* veniva posizionata in prossimità della fonte di calore, da cui man mano veniva allontanata lentamente: *dopodiché* veniva quindi portata al punto giusto di cottura e poi servita e mangiata intorno al desco.

Il segreto del piatto era la dosatura della “*misculanzə*”, cioè un misto di verdure di campo, che oltre alle cicorelle comprendeva sivoni, *sprucenə*, pane crudo, cicoria *a’ smèrsə* (a rovescio), marògghiə, finucchiiddə, cardunciddə ed altro. Queste verdure, prima di essere introdotte nella pignatta, venivano cotte a parte nel “*bulzenètə*”: l’esperienza del casaro stabiliva *la loro graduale e differenziata bollitura* per portarle allo stesso livello di cottura. Mentre le fave bollivano, le verdure venivano scolate e immesse, quando le fave erano a $\frac{3}{4}$ di cottura, nel pignattone. Una volta completata la cottura a fuoco lento, il pignattone veniva preso con due mani e il casaro, seduto su uno sgabello, stringeva tra le gambe il pignattone girando in senso orario il mestolo in legno d’olivo fino quando l’amalgama non si perfezionava. Il piatto di colore giallo con sfumature di verde si versava nei piatti da portata: una goduria anche per gli occhi.

Favə spuzzetətə

Altro piatto centrale nella dieta dei pastori sono le *favə spuzzetətə* (senza nasello).

Per la loro preparazione occorre il solito pignattone, in cui le fave secche, tolto il nasello del guscio, venivano messe a mollo la sera prima della cottura.

Le fave si mettevano quindi a fuoco lento con coperchio, procedendo a schiumarle con un cucchiaino di legno d’olivo. Si aggiungeva il sedano, la cipolla, l’aglio, qualche foglia d’alloro, un pezzo di cotica di maiale e, se capitava a portata di mano dei pastoricchi, qualche *fùngə də pezzə*, *fùngə jardiddə*, *fùngə cardunciddə*, *fùngə də mùcchiə* e *fùngə asquàndə*, che costituiva il coronamento di un piatto sapido, delizia del palato e dell’olfatto.

Questo piatto raggiungeva l’apice se le fave che si cuocevano erano del cultivar tarantino *d’a vərchè* (*della barca*).

Frittata di asparagi

Dal mese di marzo, nei boschi e nelle pezze di Puglia e di Basilicata spuntano gli asparagi selvatici: viene raccolta la parte più tenera del gambo per essere bollita in acqua salata, scolata e messa in una coppa. Dopodichè si aggiungono uova, sale, formaggio pecorino grattugiato e, a scelta, o un pizzico di pepe o un diavolicchio forte: il tutto si frigge in olio profondo, facendo cuocere entrambi i lati per ottenere una cottura uniforme.

Carciofi “arraganate” (*gratinate*)

I carciofi del tipo “bianco tarantino” freschi, privati di foglie esterne e spuntati, vanno messi in acqua con qualche goccia di limone per evitare l’annerimento. Affettati per il “lungo”, vanno disposti

su più strati in una pirofila, alternando i carciofi affettati col trito di aglio e prezzemolo. Il tutto va cosparso con un po' d'acqua, olio extravergine e coperto da pan grattato di grano duro. Si infila la pirofila in un forno già caldo e si lascia cuocere finché l'acqua non sarà evaporata e il pan grattato non avrà acquisito il colore dorato.

Carciofi ripieni

I carciofi vanno raccolti quando sono ancora teneri: si tagliano le basi e le punte superiori (così da poterli mettere in piedi sulla pirofila), acidulandoli con un po' di limone. Si prepara un impasto con uova, formaggio pecorino, pane grattugiato, aglio, prezzemolo, sale, pepe o diavolicchio forte: si "allargano" i carciofi, uno ad uno, per riempirli con l'impasto, si collocano in una pirofila e si condisce il tutto con un filo d'olio. Si versano due dita d'acqua nella pirofila e si lascia cuocere in forno: i carciofi saranno pronti quando la parte superiore avrà preso il colore dorato.

Cardoncelli al Forno (Carduncièddo a 'U fùrnò)

Il *Carduncièddo* (**Cardo mariano**-*Silybum marianum* L.) è una pianta commestibile apprezzata sin dall'antichità: Plinio il Vecchio ne descrive l'utilizzo culinario, parlando del cardo mariano come se fosse un prodotto orticolo.

Nei luoghi aperti e solati ("le pezze"), i cardoncelli crescono rigogliosi in tutta l'area del Distretto dell'arco Jonico: si presentano con foglie screziate di bianco e spinosi.

La pianta è robusta e, una volta fiorita, può superare i due metri d'altezza. È alla radice di questa generosa pianta che crescono i rinomati *funghi cardoncelli*.

Della pianta, tolte le spine, si mangiano le foglie, i gambi, il midollo del fusto e i carciofini.

I cardoncelli sono ancora più gustosi se cotti al forno: raccolti nel pieno della vegetazione, tolte le spine, vengono posti in una pirofila, lessati a mezza cottura, scolati e sistemati a strati con olive nere in salamoia snocciolate (l'ideale è la cultivar autoctona *inghiastra*), intercalati da qualche filetto d'acciughe, capperi, prezzemolo tritato. Il tutto viene coperto da un leggero strato di pan grattato, formaggio pecorino, sale e pepe (in alternativa diavolicchio forte), cosparso di olio d'oliva e infornato per 15/20 minuti.

Peperoni arrostiti

I migliori peperoni, per questa ricetta, sono quelli grossi: raccolti, lavati, asciugati, vengono privati del picciolo, e poi depositati in una teglia e messi ad arrostiti al forno. In circa mezz'ora, i peperoni saranno cotti: tirati fuori, vanno lasciati intiepidire per portar via agevolmente la pellicina, aprirli, svuotarli dai semi e tagliarli, per "il lungo", a strisce. Le strisce di peperone si dispongono poi in un

piatto di portata e condite con olio extravergine, aglio, sale e prezzemolo: ottimi come come antipasti e contorni per piatti di carne.

Chiangarèddə cu ‘a rəcòttə asckuàntə (orecchiette con la ricotta piccante)

È una specialità della murgia pugliese e materana.

Le orecchiette (“chiangarèddə”) si preparano a mano: l’impasto è fatto con farina di grano duro e con l’aggiunta di un uovo. La loro particolarità sta nella modellazione: bisogna arrotolare l’impasto in sottili serpentelli, quindi con un movimento veloce e preciso con pollice e coltello viene tratto un cappelletto: dalla loro forma deriva il nome di orecchietta. Il nome dialettale è duplice: *chiangarèddə* a Taranto, *ricchietèddə* a Mottola.

Le orecchie vengono lessate e scolate, aggiungendo un cucchiaio di ricotta forte per ogni commensale: il tutto viene poi condito con ragù di carne di agnello o capretto, oppure di castrato. Sono ottime anche col ragù di *braciola*, ottenuta dalla scorzetta di cavallo.

Chiangarèddə cu ‘u chésə rəcòttə (orecchiette con il cacio ricotta)

Le nostre solite orecchiette (“chiangarèddə”) col ragù di carne, invece di essere condite con ricotta forte, vengono insaporite col più delicato cacio ricotta.

Frezzúlə cu ‘a muddìchə (fusilli con la mollica)

Un primo *piatto da commozione* della valle del Basso Sinni, costituito da fusilli fatti a mano conditi con molliche di pane abbrustolite, con popone e con ragù di maiale. I fusilli vengono lavorati su apposita tavola (“*schanaturə*”) cu’ *fiəzzúlə*”, un utensile sottile quadrato su cui si arrotola la pasta. La pasta, una volta lessata e scolata, viene condita con molliche di pane raffermo di grano duro, abbrustolito nel tegame con olio (sugna) e popone forte. Il piatto si completa con il condimento di un ragù di “spuntate” di maiale, caprettone e agnello pasciatìzzə (pasciuto) . Il massimo del gusto si raggiunge se il ragù è fatto con carne di riccio e di istrice.

Orecchiette cu’ lə cīmə də rapə (orecchiette con le cime di rapa)

Le orecchiette con le cime di rape sono preparate lessando la pasta; nel contempo, vengono lessate e scolate, separatamente dalla pasta, anche le cime di rape: è necessario, infatti che la pasta e le rape abbiano gli stessi tempi di cottura, per essere poi messe insieme in un’ unica coppa. Nel frattempo si provvede a preparare olio bollente con aglio e filetti di acciuga: tale composto, una volta doratosi l’aglio, viene versato nella coppa e rigirato assieme a pasta, cime di rape e popone forte.

Cime di rape con la mollica frita

Un altro succulento primo piatto dell'area della Murgia tarantina è composto da cime di rape lessate in acqua salata, scolate e cosparse da mollica di pane frita in olio bollente e condita con una spolverata di popone.

Il tutto viene versato in un tegame e lasciato cuocere per 10 minuti: dopodiché, le rape insaporite dalla cottura nell'impasto, vengono poste in un piatto da portata e messe a tavola per essere gustate.

Cime di cicorie in brodo

Le cime delle cicorie "*catalogne*" vengono lessate e salate fino a raggiungere la mezza cottura: successivamente sono scolate e messe in una pentola che contiene un preparato di brodo di carne, vaccina o di pollo. Le cime e il brodo si versano nei piatti, cospargendoli abbondantemente di formaggio pecorino: per essere gustoso, il brodo dev'essere ristretto.

PIATTI TARANTINI DI MARE

Ancora oggi l'enogastronomia dell'arco jonico occidentale è caratterizzata da piatti gustosi, che risentono dell'influsso delle esperienze del passato. Tra questi piatti vogliamo annoverare: "*lò spàrə indrə all'acquə*", "*a vərđicub frittə sbattútə ind'u gruèssə e frittə*" (attinie fritte sbattute nel cruschello e fritte), "*u tarantiddə*" (tarantello, salame di tonno con carne e interiore frammischiate di tonno), tutti guarniti dalla delicata insalatina denominata "*l'acciuddə*" (crescione d'acqua)¹⁰¹. A questi piatti, sui quali ci soffermeremo più avanti, si aggiunge *cannaruezzəb cu' l'òve də sèccə*.

Sono i famosi "*piatti da confessione*" -per il peccato di gola- o da "*lacrime per la commozione*" - come capitò a Cesare Brandi al momento dell'assaggio di una frittura di gamberetti del Citrello, in un giorno di maggio nel ristorante Pesce Fritto, insieme a Guido Le Noci, Antonio Rizzo, Temistocle Scalinci e Filippo Di Lorenzo-.

¹⁰¹ *L'acciuddə-Nasturtium officinalis* R. Br., chiamato crescione d'acqua, è una pianta erbacea, tipica delle sorgenti perenni, che offre un sapore diverso a seconda dei luoghi: nella costa orientale il Chidro, nel Mar Piccolo sul primo Seno la sorgente del fiume Galeso, sul secondo seno la sorgente Riso e quella dei Battentieri, a Mar Grande la sorgente dello Scoglio del Tonno e del fiume Tara. La pianta cresce rigogliosa nelle sorgenti perenni, tra l'inverno e l'estate: proprio le condizioni favorevoli presenti nel Mar Piccolo. Il Crescione, raccolto tra maggio e luglio, ha notevoli ed indiscusse proprietà medicinali: è diuretico, espettorante, vitaminizzante, rimineralizzante, depurativo, dissetante. Il succo della pianta fresca contiene vitamina C, A, E, P ed è indicato in caso di anemie, clorosi, linfatismo, cachessie, tiroidismo, diabete, disturbi gastro intestinali, malattie polmonari e delle vie urinarie, tabagismo. Il tabacco, immerso nel suo succo, viene denicotinizzato.

La spàrə indrə all'acquə: antipasto freddo a base di pesce per la domenica nei mesi di settembre e ottobre, di cui potevano godere le famiglie dell'alta nobiltà tarantina, degli artigiani padroni di bottega, commercianti all'ingrosso, padroni di barca e i monaci nelle mense di alcuni Conventi. Preparazione: il pesce si arrostita, dopo averlo fatto asciugare a fuoco lento il sabato sera, e si poneva in un piatto, si spruzzava con acqua di mare, con l'aggiunta di una foglia di menta, guarnito dall'*acciuḍde*, con *picchə picchə d'acítə* (un po' d'aceto), *gòccə d'oliə d'a làcrəmə* (una lacrima d'olio) e accompagnati da un bicchiere di vino Verdeca. Il piatto veniva fatto riposare nella *saittərə* a doppio sportello, uno interno e uno esterno, con retina necessaria per proteggere il pesce dalle mosche e dai gatti, esposta a tramontana. Un vero piatto da re, gustoso sino alla commozione!

Còzzə a' puppitègnə: un modo veloce di preparare le cozze da parte dei *nàgghiàrə* (braccianti) che, durante la lavorazione delle olive, venivano a prestare la loro mano d'opera nei trappeti del tarantino. Le cozze, tolte dalla *zoca* (corda) di sparto di Calabria, si mettevano in un recipiente vuoto posto su fuoco forte in modo che si aprissero. Sgusciate una per una, le cozze venivano messe in un piatto, insaporite con prezzemolo fresco tritato, una lacrima di olio, un pizzico di pepe pronte per essere assaporate.

Frittata di bianchetto: trattasi di novellame, prevalentemente di pesce azzurro, lavato e ben scolato con aggiunta di formaggio, un po' di aglio a pezzettini, prezzemolo tritato, uova, sale e pepe. La frittata va cotta in olio profondo su entrambi i lati.

A verdiculə frittə sbattútə ind'u gruèssə (attinie fritte sbattute nel cruschello e fritte): *Attinie* - Genere di Celenterati della famiglia *Actinidae* (attinie), caratterizzati da base larga aderente, con colonna tozza, liscia, fornita di acroragi al margine e con tentacoli numerosi, cilindro-conici, non molto lunghi. Le specie presenti nel Mediterraneo sono l'*Actinia equina* L., di colore rosso vivo con giro di acroragi azzurri e striscia limbare pure azzurra, e l'*A. Cari* D. Ch., che per lo più è di colore verde vivo, striato in senso trasversale da righe più scure. Entrambe trovano nel Mar Piccolo il loro *habitat* ideale; sono commestibili e gustose, a saperle cucinare, anche se difficili da maneggiare perché urticanti. A Taranto sono chiamate *vərdichələ*. Il celenterato viene raccolto, infarinato *jindre u'gruesse* (nel cruschello, che si ottiene dalla seconda stacciatura del grano macinato come prodotto che si pone tra il fiore di farina e la crusca, il migliore dei quali derivava dal grano Cappelli). La *Verdichele*, infarinata, messa a friggere e mangiata preferibilmente calda, veniva accompagnata dall'*acciuḍde*, condito con *picchə-picchə d'acítə* e *d'olio d'a làcrəmə* (crescione d'acqua, condito con un po' d'aceto

e una lacrima d'olio) . Il modo migliore per friggere *a' Verdichele* è in olio profondo, nel quale il cibo -vegetale o animale- trovandosi ad una temperatura di ebollizione doppia rispetto a quella dell'acqua, cuoce più rapidamente e la sua superficie esterna diventa croccante¹⁰².

Tarantièddò: il tarantello è quella parte che si trova a metà tra tonno e ventresca: risulta più morbido del filetto di tonno rosso, senza arrivare alla consistenza più grassa della ventresca, della quale però non perde il sapore. Ideale come antipasto condito con qualche goccia di limone oppure come ingrediente fondamentale nella preparazione di un sugo o di un condimento. Si realizzava un antico e famoso salame di tonno ottenuto da parte di interiora e carne fresca di tonno (ancora sino all'Unità d'Italia lungo lo Jonio vi era più di una tonnara), che veniva mangiato freddo, accompagnato da un'insalatina delicata di *acciudde*. Per secoli il tarantello è stata la leccornia più pregiata sia per i monaci predicatori, invitati a Taranto per i riti religiosi, che per alcuni fortunati turisti del Grand Tour.

Cannaruèzzò cu' l'òvò dè sèccò (tubetti con uova di seppie) : grossi tubetti di pasta conditi con uova di seppie rivenienti dal processo di lavorazione delle ostriche in cui le fascine di lentisco sistemate nei banchi di ostriche a Mar Grande, oltre a essere piene di ostrichette, presentavano numerose uova di seppie.

Al momento della lavorazione, quando dei rami di ostrichette venivano tagliati per essere inseriti nei libani di sparto di Calabria (le *zoche*), le uova di seppia venivano raccolte diligentemente ed era diritto del maestro ostricaro portarsele a casa affinché la moglie preparasse un piatto principesco. Il piatto era talmente buono che il maestro ostricaro faceva fatica a sottrarsi alle richieste dei buongustai.

Oggi questo piatto, per le mutate condizioni produttive, non è più proponibile, ma meritevole di ricordo, ma un domani... chissà!

Pasta con astici. Gli astici, un tempo numerosi nei mari di Taranto, vanno tagliati con un coltello mannaia in senso longitudinale. In un tegame va versato olio per soffriggere l'aglio. Una volta imbiondito l'aglio, vengono calati gli astici per consentire il rilascio dei loro umori (non più di 5-6 minuti di cottura).

Dopodiché gli astici vengono momentaneamente tolti dal tegame e tenuti al caldo. Nell'olio vanno introdotti pomodori freschi o pelati, facendoli cuocere per una buona ½ ora: si aggiunge quindi il

¹⁰² Harold McGee, "Il cibo e la cucina. Scienza e cultura degli alimenti", Franco Muzzio Editore, Padova, 1989.

peperoncino e si lascia cuocere il tutto a fuoco medio fino ad ottenerne la completa cottura

A questo punto gli astici, precedentemente soffritti, vengono calati nel sugo e cotti per 20 minuti circa. La pasta, dopo essere stata scolata, viene condita con sugo precedentemente preparato. Dopo aver gustato la pasta, ancora più gustoso è mangiare la polpa dell'astice.

ENOGASTRONOMIA DEL DISTRETTO: I PRODOTTI ANIMALI E VEGETALI SOTT'OLIO, SOTT'ACETO E I SALAMOIA; I VINI, GLI OLII, LA FRUTTA FRESCA E LA FRUTTA SECCA

.....

Salicornia sott'olio

La salicornia (*Arthrocnemum fruticosum* (L.) Moq.) è un'erba carnosa e salmastra ottima sott'olio.

Si tratta di piccolo arbusto perenne, di colore verde glauco (d'autunno si tinge di rossastro), ramificato. I fusti e i rami sono formati da una serie di articoli cilindrici lunghi alcuni millimetri. Le foglie si presentano carnose e succulente, di forma cilindrica come il fusto, inserite su quest'ultimo l'una opposta all'altra e alternate a croce. I fiori, assai modesti e poco visibili, sono disposti a tre a tre con quello centrale più grande degli altri due: in particolare sono disposti all'ascella di particolari foglie e sembrano collocati in piccole nicchie. La fioritura avviene in autunno.

In Puglia estesi salicornieti insistono in zona umide nelle vicinanze del Lago di Lesina e di Varano nel Gargano, nella Palude La Vela sul secondo seno del Mar Piccolo e nella Salina Grande e Salina Piccola a Taranto.

La ricetta della "salicornia sott'olio" è stata di recente inserita nell'"Atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia". Per prepararla sott'olio le popolazioni garganiche e joniche la raccoglievano, la lavavano e la bollivano in acqua con aceto bianco per circa 45 minuti. Dopo di che la salicornia veniva scolata e le sue parti tenere venivano sistemate nella *capasa* coperti di olio extravergine di oliva, con l'aggiunta di aglio e menta. Il risultato è un prodotto d'alta gamma dal sapore amarognolo e leggermente acidulo, ottimo contorno per carne e pesce.

I lampascioni sott'olio

I *lampascioni* (*Muscari comosum* L.) sono da sempre apprezzati dai buongustai dell'area del Distretto dell'Arco Jonico. Il bulbo si presenta della grandezza di una noce lamellare.

La tradizionale modalità per conservarli sott'olio è la seguente: prendere i lampascioni, togliere la sfoglia esterna, pulirli, lessarli a mezza cottura con acqua, aceto, foglie di alloro e sale. Una volta

scolati, i lampascioni vanno riposti, immergendoli nell'olio extravergine d'oliva, in un contenitore di vetro a tenuta stagna: un contorno eccezionale disponibile per tutto l'inverno.

Non possiamo, tuttavia, non ricordare altri modi per degustare i lampascioni freschi oppure cotti.

1) *Lampascioni freschi*. Dopo aver tolto la prima sfoglia esterna, è necessario, prima di cuocerli, tenerli una giornata intera in acqua, quindi lessarli, scolarli e versarli in una coppa. Vengono poi conditi con sale, aceto, olio e un pizzico di pepe.

2) *Lampascioni fritti*. Dopo aver tolto la prima sfoglia esterna, è necessario, prima di cuocerli, tenerli una giornata intera in acqua, quindi lessarli a mezza cottura e scolarli. Dopodiché vanno passati nella farina e nell'uovo per essere fritti: con l'aggiunta di un pizzico di sale sono pronti per essere mangiati.

3) *Lampascioni alla brace*. I lampascioni, puliti del terriccio, vengono cotti sotto la cenere prodotta dal fuoco del camino. Un volta ben cotti, ai lampascioni viene tolta la lamella esterna. Spaccati in due trasversalmente, i lampascioni vengono conditi con aceto bianco, olio e sale: si tratta di un'eredità della gastronomia della transumanza ancora in uso nelle masserie.

Pomodori secchi sott'olio

Una ghiottoneria pugliese, molto diffusa nel tarantino. In piena estate i pomodori (preferibilmente pomodorini di Manduria), ben maturi, vengono tagliati trasversalmente, posti su un traliccio di canne (*lu cannizzu*) e cosparsi di sale. Dopo essere stati esposti al sole per 4 giorni, sono pronti per essere messi in una coppa, coperti per 30 minuti con aceto bianco. Dopodiché i pomodori vengono sgocciolati e riposti in un vaso di vetro a chiusura ermetica (in passato nella *capasèdda*), inframmezzati da foglie di mentuccia e aglio. Sia aggiunge quindi un pizzico di pepe e si copre il tutto con olio extravergine.

È un ottimo antipasto disponibile per tutto l'inverno, da gustare -preferibilmente- sulle fette di pane di Laterza o di Matera.

Melanzane sott'olio

Le melanzane, tolta la buccia esterna, vengono tagliate per la loro lunghezza, cosparse di sale, poste a più strati tra due tavole sottopeso. Dopo 6 ore vengono scolate e sistemate in un recipiente a strati, condite con fette di spicchio di aglio e menta. Il tutto va ricoperto di olio e conservato in contenitori di vetro a tenuta stagna.

Talli di zuccina con fiori, piccole frutti conditi con lo *ciff'te*

Piatto di verdura estivo tipico della valle del basso Sinni, condito con lo *ciff'te*, parola

onomatopeica riferita al rumore prodotto nel momento in cui viene versato sulla zuccina lessa l'olio extravergine d'oliva bollente: il tutto viene condito con aglio, filetti di acciughe e popone di Senise.

PRODOTTI DA FORNO DELL'ARCO JONICO

La collaborazione tra strutture agrituristiche presenti nel territorio del Gal Cosvel (Valle del basso Sinni) e del Gal "Colline Joniche" e tra "I Giardini del Vecchio di Còrico" porterà al recupero di vari prodotti da forno della tradizione gastronomica del Distretto Turistico dell'Arco Jonico.

Sarebbe opportuno che ogni struttura agrituristica fosse attrezzata di forno a legna (per la panificazione e per i prodotti da forno) e di fornello da beccheria (per l'arrosto delle carni allo spiedo). Il forno da pane è infatti cosa diversa dal fornello da beccheria in uso nei paesi del tarantino e del sud barese. Il fornaio per il pane svolgeva un mestiere diverso da quello del beccaio-rosticciere, che sistemato all'interno della propria beccheria provvedeva con maestria all'arrosto della carne.

Il forno, come strumento di cottura, proviene dall'esperienza greca e romana, passa per il monachesimo, per il feudalesimo e approda ai Comuni.

Ogni monastero aveva il proprio forno, ogni castello aveva il proprio forno, nei centri urbani vi erano "forni di comunità" a disposizione dei cittadini che necessitavano dell'autorizzazione del feudatario o del conte e successivamente dell'autorità municipale. Di qui l'usanza che ogni famiglia aveva di marcare i propri pani con un sigillo in legno (come nella tradizione di Matera), onde evitare che si potessero confondere con i pani altrui.

Le masserie, considerata la distanza dai centri storici e il numero degli persone che vi lavoravano, avevano un forno autonomo per soddisfare il proprio fabbisogno.

-Il **Pastizzo di Rotondella** (*ù pastizze rutunnare*), che ha ottenuto recentemente il riconoscimento regionale di prodotto tipico e inserito tra i 77 prodotti tradizionali della Basilicata, è una leccornia da non perdere per tutto il nostro Distretto turistico.

“ *U pastizze* ”¹⁰³ è un calzone a forma di mezzaluna farcito di carne, a volte aromatizzate, e uova,

¹⁰³ A dare una notizia certa sulla particolarità del "pastizze" rotondellese (rutunnare) è Giuseppe Nicola Molfese che lo cita nel volume "Ceneri di civiltà contadina in Basilicata", uscito nella Collana di Cultura Lucana curata da Adalgisa e Pietro Borraro per Congedo editore (Galatina) nel 1978, al termine di una ricerca ultraventennale avviata intorno agli anni '40. Il "pastizze" rotondellese indicato dal Molfese viene preparato con carne di agnello e si riferisce -in modo specifico- al periodo delle feste pasquali".

cotto nel forno a legna selezionata. Si prepara utilizzando alcune parti di carni fresche di suino o agnello disposte proporzionalmente. In passato, considerando anche lo scarso utilizzo di carni da parte delle popolazioni per tutto il '700 e l'800, la sua preparazione era legata a pochi momenti particolari dell'anno: l'uccisione del maiale, la Pasquetta e la festa di Santa Maria d'Anglona (à Maronna r'Agnone) con relativa fiera, agli inizi di settembre.

-Il **Falaone** dei centri della valle del Basso Sinni, preparato con lo stesso impasto di farina e cotto allo stesso modo del Pastizzo, ma farcito di bietoline selvatiche con popone di Senise o con spinaci, oppure farcito con patate e cipolla e con pepe. Si presenta a forma di mezzaluna.

-à **Pitte** (la puccia) a forma di ciambella, da cuocere prima del pane, da gustare farcita con salame o con ventresca. La pitta può essere semplice o con una spolverata di popone di Senise.

-'U **Sfigghiàte** : altro prodotto da forno delle massaie del basso Sinni era " u' sfigghiàte", pizza rustica da cuocere al forno, fatta d'impasto lievitato (lievito madre) con sugna, *frittle* e uva passa o, in modo più elaborato, con uva passa, *frittle*, pezzi di salsiccia sbriciolata e formaggio fresco (*uma*).

La pasta lievitata, ridotta a sfoglia molto sottile, dopo il condimento veniva arrotolata su se stessa, avvitata a chiocciola, schiacciata e infornata: un altro cibo "*da commozione*".

-'A **Crispe**: pasta lievitata fritta in olio profondo, a forma di collare, da gustare semplici o accompagnate da miele o da zucchero.

-Il **pane di Matera** è ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione, tipicamente utilizzato dai panificatori della provincia. Tale sistema prevede l'utilizzo esclusivo di semola di grano duro, con impasto con proprio lievito madre.

Il pane di Matera, con il suo sistema di lavorazione, vanta una lunghissima tradizione risalente al Regno di Napoli ed anche oltre. È da sempre alimento tipico del territorio materano, tradizionale zona di coltivazione di cereali, come risulta anche da diverse testimonianze artistiche e letterarie che attestano l'importanza ed il culto del pane nella vita e nell'economia di tutto il territorio.

Originario di Matera, Miglionico e Irsina, questo pane ha la protezione transitoria dell'Igp e potrà essere prodotto in tutto il territorio provinciale.

Le farine di grano duro devono entrare almeno per il 20% nella composizione del pane.

Il Pane di Matera deve rispettare alcune caratteristiche: la forma a cornetto oppure a pane alto, la pezzatura da 1 o 2 kg, la mollica di colore giallo paglierino con la caratteristica alveolazione e un'umidità non superiore al 33%. La forma particolare e la fragrante crosta racchiudono un "cuore" paglierino, immagine dei campi di grano e della semola utilizzata: è il primo colpo d'occhio che, assieme al gusto e al sapore, caratterizza il Pane di Matera.

Il processo di produzione, tramandato nei secoli nei forni a legna dei Sassi, prevede oggi che gli ingredienti vengano messi nell'impastatrice e lavorati per circa mezz'ora. Dopo l'impasto, occorre lasciare lievitare il pastone in vasca, coperto con teli di stoffa. Si procede poi a costituire e a pesare le "preforme" che vengono lasciate riposare su tavole di legno, ricoperte da un telo di cotone. Dopo la lievitazione finale il pane viene cotto, preferibilmente nei tradizionali forni a legna.

Alla produzione del pane sono legate, anche a Matera, tradizioni antiche. Elemento centrale dell'alimentazione, il pane era un cibo sacro. Il giorno della panificazione era un appuntamento fisso per la massaia contadina. Si iniziava la sera con il recupero del lievito, conservato dall'ultima panificazione, e la formazione dell'impasto, che lievitava nel *majustr*, un recipiente d'argilla. La mattina dopo si faceva un impasto più grande, fino a 15 chili di farina nelle famiglie più numerose; dopo la lievitazione il fornaio passava a prendere il pane. Le donne si recavano poi al forno di vicinato con i pani marchiati per riconoscimento, dove seguivano con "trepidazione" la cottura del proprio pane. Prima di infornare il pane, per verificare la giusta temperatura, si infornava una focaccia, *la chianca*, che serviva da prova per verificare la temperatura per cuocere il pane e che in parte veniva consumata per la prima colazione.

-Il pane di Laterza, con le focacce e le friselle, è ancora prodotto dai panificatori laterzini secondo una propria antica ricetta, adoperando semola di grano duro, impastato con lievito madre, tenuto a riposo, cotto in forno con legna delle macchia mediterranea.

Riscaldato il forno, prima di infornare il pane e in attesa di raggiungere la temperatura standard di 400° C, vengono cotte focacce e friselle.

Le forme di pane (dette *panelle*) possono essere di varie pezzature: uno, due e quattro chili di peso per le varie esigenze dei consumatori.

Il pane di Laterza presenta, per fragranza, sapore e morbidezza, le caratteristiche per essere apprezzato dai turisti del distretto calabro-appulo-lucano, da portare a casa come dono augurale ed invitante, potendo essere consumato a distanza di giorni senza perderne fragranza e morbidezza.

-la **frisella** di Laterza. Prodotto da forno il cui formato a ciambella presenta 20cm di diametro fornita di buco centrale largo 3 cm. Le migliori e più saporite sono a base di orzo o di grano duro. Il procedimento di cottura avviene in due tempi: nella prima fase il prodotto a metà cottura viene estratto dal forno, tagliato con spago a metà e rinfornato; la frisella viene quindi cotta a fuoco lento.

La frisella di tradizione viene infilata in uno spago a mo' di collana e conservata appesa alla parete, meglio alle travi del soffitto, per essere conservata ben areata e inaccessibile ai topi.

Questo era il pane delle "compagnie" di mietitori, di tabaccai, di raccoglitori di olive, di frantoiani:

la frisella di tradizione veniva bagnata e condita con pomodoro ed olio d'oliva.

-la "puddica" ("*a puddiche*") della Murgia tarantina, è una focaccia preparata con una noce di pasta di pane già lievitata e stesa sottilmente nella tortiera, su cui vengono praticate delle fossette con il pollice dentro le quali viene messo un pezzetto di pomodoro, una striscia di cipolla, olio extravergine d'oliva abbondante, un pizzico di origano e di sale grosso. Il tutto va infornato quando il forno è al massimo della temperatura.

VINI, VITIGNI E UVA DELL' ARCO JONICO

Primitivo di Manduria. Il Primitivo di Manduria rappresenta una delle eccellenze della produzione vitivinicola pugliese. Corposo ed armonico, viene prodotto sia in versioni da tutto pasto che in varianti liquorose, dalla elevata gradazione alcolica: questo vino è perciò adatto ad accompagnare moltissimi piatti, ed è apprezzato per la sua versatilità e per le sue proprietà organolettiche.

Il Primitivo di Manduria si fregia dell'attestazione DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) e DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) e viene attualmente prodotto nelle province pugliesi di Taranto (Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana, nonché nelle isole amministrative del Comune di Taranto-Talsano) e Brindisi (Oria, Erchie e Torre Santa Susanna).

Incerte restano le origini del vitigno: secondo alcune ipotesi furono gli Illiri della Dalmazia a portarlo in Puglia oltre duemila anni fa. Il Primitivo si è poi propagato, nel corso del tempo, dalle coste ionico-salentine alle zone murgesi dei territori di Bari e Taranto. La prima testimonianza storica risale al 1600 circa, quando i monaci benedettini della zona di Gioia del Colle erano conosciuti per essere coltivatori attivi di questo vitigno.

Il vitigno utilizzato per la produzione di questo vino è all'85% per l'omonimo *Primitivo DOC* (il rimanente 15% deve provenire da uva a bacca nera dello stesso territorio del Primitivo) e al 100% per il *Primitivo DOCG*. Tale nome deriva dal fatto che le uve di questo vitigno hanno una maturazione molto precoce rispetto alle altre varietà; si tratta di uve dal colore blu scuro, ricoperte da un abbondante strato di pruina.

Il colore del Primitivo è rosso rubino intenso che, col procedere dell'invecchiamento, tende ad assumere sfumature violacee ed arancioni. Il profumo è leggero ed aromatico, e richiama sentori speziati, di frutti di bosco. Al palato esso si presenta con un sapore pieno, armonico e gradevole;

l'invecchiamento del prodotto ne rende il sapore via via sempre più vellutato.

Verdeca. Del vitigno Verdeca è ignota l'area di provenienza, ma da secoli è presente in diverse aree della Puglia da secoli. Si tratta del vitigno a bacca bianca più popolare dell'intera regione.

Come la stragrande maggioranza dei vitigni, anche la Verdeca con ogni probabilità, risulta essere un vitigno proveniente dalla vicina Grecia. Deve il suo nome alla colorazione del grappolo, quel verdastro che si distingue, successivamente, anche nel colore del suo vino.

È nella Valle d'Itria dove gli agricoltori hanno saputo portare al massimo la qualità di questo vino, che ha una diffusione concentrata prevalentemente nelle zone vitivinicole delle Province di Bari (nei comuni di Gravina, Locorotondo e Alberobello), di Taranto (nei comuni di Crispiano e Martina Franca) e di Brindisi (comuni di Cisternino, Ceglie Messapica, Ostuni e Fasano).

IL NEGRAMARO. Il Negroamaro è un vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Puglia, in modo particolare nel Salento e in Provincia di Taranto. L'origine del nome non è altro che la ripetizione della parola **nero** in due lingue: *niger* in latino e *mavros* in greco antico (da cui il dialettale *maru*). È uno dei principali vitigni dell'Italia Meridionale: il suo profumo richiama alle assolate terre salentine, mentre il sapore inimitabile lo ha fatto apprezzare in tutta Italia ed anche all'estero. Caratteristica propria di questo vitigno è la capacità di conferire al vino un retrogusto leggermente **amarognolo** ed un sapore **asciutto**, ma al contempo **fruttato, vellutato ed armonico**. È un'uva estremamente versatile, molto utilizzata anche per la vinificazione in rosato. In commercio è possibile reperire sia prodotti vinificati in purezza che blend. Molto noto è il Salice Salentino DOC che per disciplinare è ottenuto attraverso un blend di uve Negroamaro 85% e Malvasia Nera 15%, la quale affievolisce le caratteristiche note amarognole tipiche del Negroamaro. Il vino è conosciuto con molti altri nomi: Albese, Abruzzese, Arbese, Jonico, Mangiaverde, Negro Amaro, Nero Leccese, Nigra amaru, Niuru maru, Uva Cane. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche va servito in appositi **calici da vino rosso** alla temperatura di circa **15-16°C**. Il Negroamaro è un ottimo vino **a tutto pasto**. Si accompagna in modo eccellente ai piatti tipici della **tradizione salentina e tarantina** come, ad esempio, polpette al sugo, carne (soprattutto agnello) alla brace, pezzetti di cavallo al sugo, pasta (come ad esempio le *sagne 'ncannulate*) con zuppa di ceci o gli *gnummariedde* (tradizionali involtini di frattaglie).

AGLIANICO DEL VULTURE. L'Aglianico del Vulture è un vino rosso DOC (*Denominazione di*

origine controllata) del vitigno Aglianico coltivato nella zona del Vulture in provincia di Potenza, e oggi coltivato anche nei primi contrafforti della Lucania Jonica.

Il vino Aglianico del Vulture ha un colore rosso rubino granato; profumo fragrante e vinoso, con sentore di fragola e di lampone; di sapore asciutto, sapido, armonico. 11,5-13% di alcool. L'Aglianico viene considerato "vecchio" dopo almeno 3 anni e "riserva" dopo almeno 5 anni di invecchiamento in barrique: è ottimo con carni, arrostiti e prodotti da forno. Il vitigno Aglianico è stato portato in Italia, con il nome di Hellenica, dai greci. I romani lo chiamarono Ellenico e lo usarono per migliorare la qualità del Falerno, un vino molto amato dai poeti dell'epoca. Nel XV secolo sotto la dominazione degli Aragonesi è stato denominato Aglianico.

La zona di produzione dell'Aglianico del Vulture comprende l'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rampolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Aglianico del Vulture devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica o comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m.¹⁰⁴

CIRO'

La storia del vino Cirò ha inizio nell'VIII secolo a.C. quando alcuni coloni giunti dalla Grecia approdarono sul litorale di Punta Alice e fondarono Krimisa. La sua origine è legata alla leggenda di Filottete il quale, al ritorno da Troia, consacrò le frecce donategli da Eracle nel santuario di Apollo Aleo.

Le due polis Calabresi, Crotona e Sibari situate lungo la costa jonica avevano una particolare importanza dopo aver dato origine alla produzione del "Krimisa" antenato dell'attuale Cirò, che diventò, il "Krimisa", il vino ufficiale dell'Olimpiade. Lo stesso Milone di Crotona, vincitore di ben sei olimpiadi, pare fosse un grande estimatore di questo vino che per tradizione veniva offerto agli atleti che tornavano vincitori dalle gare olimpiche. La tradizione è stata riportata in auge alle

¹⁰⁴ I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino Aglianico del Vulture non deve essere superiore a q. li 100 per ettaro di vigneto in coltura specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

Olimpiade di Città del Messico nel 1968 dove tutti gli atleti partecipanti hanno avuto la possibilità di gustare il Cirò come vino ufficiale. (“Krimisa” era anche il nome della colonia greca, sede di un imponente tempio dedicato a Bacco, situata più o meno dove oggi c'è Cirò Marina)¹⁰⁵.

Oggi il vino Cirò viene esportato in tutto il mondo, conosciuto per le sue grandi qualità. In particolare il Cirò rosso, con una gradazione di 13,5 gradi, può addirittura portare la qualifica di "Riserva", e dovrebbe essere a ragione presente in tutti i ristoranti del Distretto.

Il Cirò è uno dei pochi vini la cui catena di produzione è basata su principi industriali per il mercato globale, uno dei primi che ha chiesto ed ottenuto la denominazione d'origine controllata. Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo è entrato a far parte di ogni cantina che si rispetti e sulle tavole di ogni buon ristorante.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP “TERRE TARANTINE”

Quest'olio ha la sua zona di produzione negli agri di diversi comuni della provincia di Taranto: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

Le sue varietà prevalenti sono: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro; il restante 20% è costituito da altre varietà autoctone presenti nelle antiche piantate risalenti all'epoca greco-romana e medievale, come nel caso della masseria “Le grotte di Sileno”.

L'olio si presenta di colore giallo verde, di fluidità media, di sapore fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante. L'acidità massima, espressa in acido oleico non deve essere superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio.

Per ciò che concerne il metodo di produzione, «sono ammesse tutte le procedure di raccolta che effettuano il distacco delle drupe direttamente dalla pianta. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate a partire dal mese di ottobre e non possono protrarsi oltre gennaio. Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui sono state raccolte, utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe. Le olive possono soggiornare nel frantoio al massimo per 72 ore

¹⁰⁵ Le tavole di Eraclea, fondate dai tarantini, parlano di un vigneto appartenente al Santuario di Dionisio, dando notizia sull'estensione dei lotti affidati in enfiteusi, attribuendo un preciso valore ai vigneti del tempo in Calabria: un appezzamento di terreno coltivato a vigna valeva sei volte quello coltivato a cereali. Al dio Dioniso erano innalzati ovunque templi, tra i quali famosissimo quello di Cremissa, odierna Cirò.

In epoca romana i vini della Calabria non riuscirono a ripetere il successo avuto in epoca greca. I Romani infatti prediligevano i vini autoctoni quali il Frascati. Mentre il Medioevo ne conobbe il rilancio, esportati per terra e per mare in tutta Italia ed anche oltre. Successivamente però nuove difficoltà incontrò la regione nel valorizzare i propri vini e tutt'ora la viticoltura calabrese raccoglie meno riconoscimenti di quanti meriterebbe.

prima della molitura ed essere stoccate in recipienti rigidi e areati collocati in locali freschi e ventilati, in cui la temperatura non deve subire escursioni tali da compromettere la qualità delle drupe. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, tradizionali e continui, atti a garantire l'ottenimento di olii senza alcuna alterazione delle caratteristiche. È ammesso il solo impiego di acqua potabile a temperature non superiori ai 30° C. La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%»¹⁰⁶.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "BRUZIO" (DOP)

L'olio Dop "Bruzio" è prodotto negli agri della Sibaritide, delle colline prepolliniche della valle del Crati e delle colline joniche presilane. La zona di produzione della menzione geografica " Fascia Prepollinica" comprende gli agri dei seguenti comuni: Acquafamosa, Altomonte, Castrovillari, Frascineto, Firmo, Lungro, Roggiano Gravina, San Basile, San Marco Argentano, San Lorenzo del Vallo, Saracena, Spezzano Albanese, Tarsia, Terranova da Sibari. La menzione "Valle del Crati" comprende gli agri dei seguenti comuni: Bisignano, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Mongrassano, Montalto Uffugo, Rende, Rota Greca, San Martino di Finita, Santa Sofia d'Epiro, San Vincenzo La Costa, Torano Castello. La menzione "Colline Joniche presilane" comprende gli agri dei comuni di: Cariati, Calopezzati, Caloveto, Corigliano Calabro, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola, Rossano, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, San Giorgio Albanese, Scala Coeli, Terravecchia, Vaccarizzo Albanese. La menzione geografica "Sibaritide", comprende gli agri dei seguenti comuni: Cassano allo Jonio, Cerchiara di Calabria, Civita, Francavilla Marittima, Plataci, Villapiana.

Per ciò che concerne le qualità organolettiche della DOP "Bruzio", alla vista l'olio si presenta di colore giallo dorato intenso con delicate *nuance* verdoline; al gusto si percepisce fruttato di leggera o media intensità; all'olfatto si percepisce dotato di eleganti sentori fruttati di mela bianca e note vegetali di erbe fresche falciate a ricordo di frutta secca; al sapore offre sensazioni di erbe balsamiche e note di mandorla dolce in chiusura (amaro e piccante contenuti ed equilibrati).

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "ALTO CROTONESE" (DOP)

L'olio "Alto Crotonese" viene prodotto negli agri dei comuni di Castelsilano (in parte), Cerenzia, Pallagorio, San Nicola dell'Alto, Savelli (in parte), Verzino.

¹⁰⁶ http://www.lavinium.com/dop/olio_terre_tarentine.shtml

Le qualità organolettiche della dop "Alto Crotonese" hanno le seguenti caratteristiche: alla **vista** esso si presenta di color giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi, mentre all'**olfatto e al gusto si presenta** fruttato di media intensità. In particolare, all'**olfatto** si percepisce armonico e fine, caratterizzato da sentori vegetali di foglia d'olivo; al **gusto** si percepisce dotato di sensazioni di erbe di campo.

CAPITOLO IV

Strutture architettonico-monumentali, beni culturali, musei, parchi letterari, santuari, centri storici, enti ricettivi e infrastrutture del Distretto Turistico dell'arco Jonico per la difesa, gestione e organizzazione del territorio

IL CASTELLO ARAGONESE DI TARANTO

Il Castello Aragonese di Taranto, denominato Castel Sant'Angelo, affaccia sul canale navigabile di Taranto da un lato, a sud sulla rada di Mar Grande e a nord sul Mar Piccolo. È una splendida costruzione progettata dall'architetto senese Francesco di Giorgio Martini (artista rinascimentale a tutto tondo, secondo solo a Leonardo da Vinci) su commissione di Ferdinando d'Aragona alla fine del XV secolo. La strategia del Re di Napoli era quella di costruire un castello di difesa, edificato sulle basi di preesistenti strutture greche, bizantine e normanno-svevo-angioine.

Nel 916 i Bizantini avviarono la costruzione della "Rocca" a protezione dagli attacchi dei Saraceni e della Repubblica di Venezia. Quest'allestimento difensivo era costituito da torri alte e strette, dalle quali si combatteva con lance, frecce, pietre, ed olio bollente. Nel 1481 fu realizzato un primo canale navigabile (il fosso), più stretto dell'attuale e con sponde irregolari, al fine di consentire il passaggio di imbarcazioni da guerra e migliorare la sicurezza della piazza militare.

L'impiego dei cannoni in seguito alla scoperta della polvere da sparo necessitava di torri larghe e basse, di forma circolare, per attutire l'urto delle palle di cannone, fornite di rampe o scivoli che permettessero lo spostamento dei pezzi da una torre all'altra, nonché dotate di un ampio e robusto parapetto con specifiche aperture per le bocche da fuoco.

La nuova fortificazione comprendeva sette torri, di cui quattro unite tra loro a formare un quadrilatero, e le rimanenti tre allineate lungo il fossato fino al Mar Piccolo.

Le quattro torri furono intitolate rispettivamente a San Cristofalo, a San Lorenzo, alla Bandiera ed alla Vergine Annunziata

Così composto il Castello in pianta raffigurava lo scorpione, animale quanto mai aggressivo e temibile, a significare la capacità non solo difensiva, ma anche aggressiva del castello. Il castello, oggi, è la sede di rappresentanza dell'Ammiragliato, prestigiosa base militare marittima del nostro

Paese. Negli ultimi anni sono stati avviati lavori di restauro e una campagna di scavo che hanno messo in luce l'intero palinsesto della fabbrica del castello nella sua evoluzione storica: oggi è un vero e proprio moderno parco archeologico, molto visitato ed apprezzato, che non ha smesso di essere ancora un maestoso "guardiano" dei due mari e della sua città.

IL CASTELLO FEDERICIANO DI ROCCA IMPERIALE

Il Castello Svevo è posto sulla sommità di un colle da cui si distende il centro storico di Rocca Imperiale, con le sue abitazioni disposte a terrazzo verso il mare.

Il Castello di Rocca Imperiale appare come un enorme vascello, con la prua rivolta verso Sud e le fiancate protette da torri simmetriche. Esso è costituito da un mastio poligonale a scarpa i cui lati più brevi, a Sud, si innalzano su un burrone e i rimanenti, a pianta quasi rettangolare, sono rafforzati da due torri tronco-coniche ad Oriente e da una a sperone allo spigolo Nord-Ovest (torre frangivento); ad Ovest il mastio, tranne nei lati meno accessibili, è circondato da un muro di cinta provvisto di parapetto, che forma il fossato largo e profondo circa 8 metri. Il Castello è dotato di un ponte levatoio esterno e di un secondo ponte levatoio interno, più grande, che sbarra il portale di ingresso.

Il castello fu costruito a partire dal 1221 su impulso di Federico II di Svevia, facendolo collocare su un poggio a 200 metri di altitudine per controllare la litorale jonica da Taranto a Crotona.

Alla morte di Federico II, avvenuta a Fiorentino di Puglia il 13 dicembre 1250, la difesa del castello fu affidata da Carlo I d'Angiò ai cavalieri dell'Ordine Gerosolimitano. Dalle cronache risulta che nel 1271 Carlo I soggiornò nel castello.

Terminato il periodo Angioino subentrarono gli Aragonesi. Alfonso d'Aragona, nel 1487, restaurò, ammodernò e ampliò il castello, che, nel 1664 resistette all'attacco di ben quattromila saraceni, ma non impedì il saccheggio e la distruzione del borgo di Rocca, del quale è rimasta la sola testimonianza del campanile della chiesa romanica.

IL CASTELLO FEDERICIANO DI ORIA

Il Castello di Oria, posto sulla cima del colle più alto di Oria, si trova in un punto strategico tra le province di Brindisi e Taranto, facilmente raggiungibile dalla strada statale 7, l'antica Via Appia, a trenta chilometri dall'aeroporto di Brindisi e a soli 19 chilometri dall'aeroporto Arlotta di Grottaglie.

Costruito nel XIII secolo per volere dell'imperatore Federico II, che secondo le cronache qui festeggiò le sue nozze con Jolanda di Brienne, l'imponente maniero mantiene il fascino di tutti gli avvicendamenti avvenuti nel corso degli ultimi otto secoli di storia.

Le massicce mura di cinta, dominate da tre imponenti torri, testimonianza della passata funzione difensiva, chiudono l'immensa piazza d'armi, che può ospitare sino a 5000 persone. All'interno ogni dettaglio è stato curato nel rispetto delle architetture e gli arredi esaltano il fasto e l'atmosfera della storica residenza.

L'armonioso connubio tra gli ambienti d'epoca e i più moderni comfort caratterizza le sale nobili, luogo ideale per convegni, meeting e ogni tipo di ricevimento. Il Castello di Oria propone al pubblico la visita delle torri e delle mura merlate: una passeggiata che apre gli occhi e lo spirito. Il panorama che circonda il Castello di Oria ha in sé la sintesi della Puglia: i centri storici scrigni di bellezze; le fertili campagne rivestite di uliveti e vigneti, trapuntate da borghi, paesi e masserie; le dolci colline incastonate tra due mari, Jonio e Adriatico. Una delle tante perle del comprensorio turistico dell'arco Jonico.

IL CASTELLO FEDERICIANO DI ROSETO CAPO SPULICO

Il Castello di Roseto Capo Spulico (Castrum Petrae Roseti), si erge appollaiato su una roccia a picco sullo Ionio, in posizione strategica a dominio del Golfo di Taranto: proprio di fronte, in mare, si innalza una roccia dalla forma singolare, chiamata fungo del castello o "pietra dell'incudine".

La conformazione castellare della fortificazione di Roseto Capo Spulico ha una pianta trapezoidale irregolare che segue l'andamento dello strato litologico sottostante e lascia riconoscere le sue parti più antiche nella più alta delle torri. L'architettura generale è apparentemente imperniata sulla mole di un mastio quadrangolare, a cui si addossa un corpo di fabbrica di fattura piuttosto articolata e complessa. L'ingresso è ricavato nella muratura di una cortina circolare con apparato a sporgere, mentre una torretta quadrata sul lato opposto e una cortina merlata sul versante del mare contribuiscono a completare l'insieme della costruzione. Proprio la presenza dell'apparato a sporgere denuncerebbe dei rimaneggiamenti successivi all'età federiciana, collocabili forse nel periodo della dominazione angioina. Di estremo interesse risultano le rifiniture in calcare ben sagomato delle finestre, che si aprono con i loro eleganti archetti a illuminare l'ombra scura della tessitura muraria.

La rocca, edificata probabilmente in epoca normanna nel luogo detto "porta di Roseto", che indicava il confine tra i possedimenti di Roberto il Guiscardo e quelli del fratello Ruggiero, fu ricostruita da Federico II nel XIII secolo e assunse subito notevole importanza strategico-difensiva

poiché segnava il confine tra le due capitanerie in cui l'imperatore aveva diviso il Regno delle Due Sicilie. Il castello è circondato da mura merlate che sul lato sud si aprono in un ampio ingresso con un imponente portale in stile gotico che conserva ancora la rosa crociata, i petali di giglio, il cerchio di Salomone e lo stemma con grifone, emblema del casato Svevo: la struttura presenta possenti torri, una delle quali è più alta, merlata e a pianta quadrangolare. All'interno della rocca vi sono un ampio cortile, dotato di cisterna centrale, i resti delle scuderie, magnifici saloni di rappresentanza e spaziose stanze arredate secondo lo stile medioevale.

II CASTELLO FEDERICIANO GIOIA DEL COLLE e il Museo Archeologico Nazionale

Il Castello di Gioia del Colle fu prima feudo dei Normanni, poi demanio degli Svevi, successivamente divenne possedimento del Principato di Taranto, passò in mano ai Conti Acquaviva d'Aragona di Conversano ed in ultimo ai Principi DÈ Mari di Acquaviva delle Fonti.

Il nucleo originario del Castello, corrispondente all'ala settentrionale, fu edificato in epoca bizantina intorno al IX secolo. Esso consisteva di un recinto fortificato di forma rettangolare in pietra calcarea e carparo rosso: era presente un piccolo cortile, adiacente alla muraglia meridionale, che si apriva verso l'esterno in quella che adesso è piazza dei Martiri del 1799.

Il Castello venne poi ampliato da Riccardo Siniscalco (Siniscalco era il titolo di alto funzionario reale o imperiale presso i Normanni) dei duchi di Puglia e primo feudatario del territorio dell'odierna Gioia del Colle. Il documento più antico in cui viene fatta menzione del castello risale al 1111: sembrerebbe quindi che l'intervento normanno risalga al 1087. Riccardo Siniscalco trasformò il nucleo originario in residenza nobiliare, allargando il cortile e recintandolo con un solido muro, e costruendo una delle torri, la torre "DÈ Rossi", sull'angolo Sud-Ovest. Il re Ruggero II, sempre di stirpe normanna, ne modificò parzialmente la fortificazione.

Il Castello e l'abitato circostante vennero, poi, distrutti da Guglielmo I il Malo, quando questi recuperò il potere sulla terra di Bari.

La sistemazione attuale si deve a Federico II di Svevia, il quale attorno al 1230 -di ritorno dalla IV crociata in Terrasanta- rifondò il Castello secondo la tipica architettura dei castelli federiciani: struttura quadrangolare con cortile interno e quattro torri angolari. Il Castello così voluto dall'imperatore faceva parte della rete di residenze e fortificazioni disseminate nel territorio dell'Italia Meridionale, dalla Capitanata fino alla Sicilia, destinate al controllo militare delle fertili regioni del regno. Per tutta l'età Sveva, infatti, il Castello di Gioia del Colle fu sede di una

guarnigione militare e solo pochi ambienti erano lasciati liberi a disposizione del sovrano.

Con la sconfitta di Manfredi nella battaglia di Benevento del 1266, l'egemonia Sveva sull'Italia meridionale terminò e il Castello di Gioia del Colle seguì le medesime sorti. Dopo Manfredi (secondo la leggenda nato a Gioia del Colle), il Castello passò sotto il dominio degli Angioini e degli Aragonesi: fu proprietà dei Principi di Taranto fino al '400, dei Conti di Conversano fino al '600 e dei Principi di Acquaviva fino agli inizi del '800. Nel corso di questi secoli il Castello fu trasformato da costruzione militare a dimora residenziale ed adattato alle nuove esigenze abitative: pur mantenendo la sua struttura originaria, aveva perso ogni funzione militare e civile. Dal '600, perdendo man mano importanza, il Castello cominciò una lunga fase di degrado e di deturpazioni, conservando, tuttavia, la struttura originaria a differenza di altri castelli di Puglia, che subirono vari adattamenti adeguandosi alle nuove esigenze militari. Per questa ragione il Castello di Gioia del Colle costituisce una delle testimonianze più fedeli del periodo normanno-svevo: di recente è stato oggetto di restauro e di riuso per allocare il Museo Archeologico Nazionale. Oggi, le sale del Castello ospitano una articolata esposizione di numerosi corredi provenienti dalle necropoli di Monte Sannace e Santo Mola che coprono un arco cronologico che va dall'inizio del VI al III/II sec. a.C.: vasi geometrici e figurati, armi in bronzo, fibule e statuine fittili definiscono la consueta composizione dei corredi funerari del glorioso centro indigeno. ma anche delle più ampie comunità peucete.

IL CASTELLO NORMANNO DI GINOSA

Costruito tra la fine dell'XI e gli inizi del XII secolo dal Normanno Roberto il Guiscardo su un versante delle gravine ginosine, venne realizzato da Riccardo d'Altavilla. Originariamente la costruzione era costituita da un nucleo rettangolare su tre livelli al quale si aggiunsero poi altre strutture, compresa la facciata principale attualmente visibile. Nel XVI secolo vennero demolite le torri merlate ed il ponte levatoio: il Castello venne trasformato in palazzo nobiliare di tipo rinascimentale dalla famiglia Doria. Da allora, l'accesso al palazzo -attualmente in fase di restauro conservativo- avviene attraverso un ponte su tre arcate a tutto sesto che immette, superato il portale d'ingresso ed un corridoio voltato a botte, nell'irregolare corte centrale su cui si impostano due scale di distribuzione.

IL CASTELLO DI LATERZA

Il Castello sorge a difesa della parte settentrionale dell'abitato, verso il piano. Il Castello è a pianta trapezoidale, di cui si intravede il profondo fossato d'età medievale. Eretto forse sui resti di

un'antica costruzione magnogreca, nel 1393 fu ricostruito a base quadrilatera sotto i feudatari Principi Angioini di Taranto.

Nel 1986, questa dimora signorile cinquecentesca fu ceduta al Comune di Laterza: l'amministrazione comunale è intervenuta con lavori di recupero e di restauro del palazzo, convinta dell'importanza che una tale struttura riveste dal punto di vista storico-architettonico e turistico.

IL CASTELLO DI LAGOPESOLE

La possente mole del Castello, dominante l'intera valle del Vulture, sorge sulla sommità di un rilievo naturale del terreno (820 mt. s.l.m.) ed è la più grande roccaforte della Basilicata.

Il Castello, così chiamato perché posto a circa cento metri dal lago omonimo, oggi prosciugato, osservato da lontano appare quasi come un erratico blocco poggiato su una cima tondeggiante e presenta particolari che non si riscontrano in nessun altro castello federiciano. Attraverso l'analisi svolta dal Licinio ¹⁰⁷ sullo *Statutum de reparatione castrorum*, fonte preziosa degli anni 1241 – 1246, sotto forma di inchiesta ordinata ai *provisores castrorum* da Federico II, si ha un'idea più chiara sull'entità e l'organizzazione del sistema castellare dell'intera area apulo-lucana. Con l'arrivo dei Normanni nell'Italia meridionale e soprattutto con la creazione del regno nel 1130, la politica castellare subisce una svolta decisiva segnata dalla feudalizzazione della società e da un conseguente e decisivo mutamento dell'assetto della proprietà terriera: con le numerose concessioni feudali attuate dai sovrani normanni, inizia a delinearsi una vera e propria contrapposizione tra città murate e castello e si cominciano a costruire castelli sempre più imponenti, che rispondono ad articolati sistemi difensivi.¹⁰⁸ Il castello di Lagopesole è il più grande degli edifici militari di Federico II, uno dei meglio conservati, un edificio, aggiunge G. Fortunato, «i cui immensi dormitori non contraddicono, anzi convalidano, il carattere storico del luogo: quello, cioè, di essere stato per alcuni secoli un grande alloggiamento di soldati».¹⁰⁹ La pianta rettangolare presenta un cortile centrale fiancheggiato agli angoli sporgenti da torri quadrate. L'articolazione planimetrica degli impianti si sviluppa su due piani e segue l'andamento del terreno, secondo una concezione organica dell'impostazione monumentale dell'edificio, ma non è facile identificare con esattezza le preesistenze federiciane dalle immediate modifiche di età angioina.¹¹⁰

¹⁰⁷ Cfr. R. LICINIO, *Castelli medievali. Puglia e Basilicata: dai normanni a Federico II e Carlo I d'Angiò*, Dedalo, Bari, 1994

¹⁰⁸ Cfr. *Ibidem*

¹⁰⁹ Cfr. G. FORTUNATO, *Il Castello di Lagopesole*, Osanna Edizioni, Potenza, 1987 p. 47.

¹¹⁰ Al progetto federiciano è concordemente attribuita la costruzione e la progettazione delle tre ali del cortile maggiore e del maschio, oltre che la particolare singolarità della pianta divisa in due cortili, che per esigenze costruttive, aderente alla conformità rocciosa della collina, trova un confronto anche nell'analoga disposizione della pianta del Castellaccio normanno, in provincia di Palermo.

Quando re Carlo I d'Angiò, con la moglie Margherita e il genero Filippo di Cortenay lasciavano Lagopesole il 5 settembre del 1280, si chiudevano gli oltre due secoli di vita politica che tanto hanno contato per i paesi del Vulture e nella storia generale dell'Italia meridionale. Dopo il 1400 il castello fu affidato alla famiglia Caracciolo e successivamente ai Doria che lo hanno posseduto fino al 1969, anno in cui è stato ceduto allo Stato italiano che ha dato avvio agli interventi della Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici della Basilicata per il recupero e la valorizzazione del complesso monumentale, artistico e culturale.

IL CASTELLO TRAMONTANO DI MATERA

Il Castello Tramontano è situato sulla collina Lapillo, sovrastante il centro storico di Matera.

Il Castello aragonese, con un maschio centrale e due torri laterali rotonde, smerlate e dotate di feritoie, fu fatto costruire a partire dal 1501 dal Conte Gian Carlo Tramontano, feudatario di Matera. Il nuovo Re di Napoli, Ferdinando II, aveva promesso ai Materani di non cedere più la città ad alcun feudatario, dopo che questa si era già liberata più volte dal giogo feudale pagando diversi riscatti per restare città libera ad autonomo reggimento, cioè dipendente direttamente dalla Corona Reale. Invece il Conte Tramontano, che vantava crediti nei confronti dell'Erario Reale, chiese ed ottenne la Contea di Matera nel 1496.

La costruzione del Castello aveva lo scopo di controllo "feudale" dei terreni circostanti più che di difesa della città stessa: per la costruzione del Castello furono spesi ben 25.000 ducati.

A causa delle vessazioni fiscali del Conte di Matera, alcuni cittadini, stanchi dei continui soprusi, si riunirono nascosti dietro un masso, che da allora fu chiamato *'u pizzóna d'u malà consìgghjə*, cioè la pietra del mal consiglio, poichè in questo luogo fu organizzato l'assassinio del Conte. Il 29 dicembre 1514 il Conte, appena uscito dalla Cattedrale, fu ucciso in una via laterale, che fu successivamente chiamata in modo eloquente *Via del Riscatto*. Il Castello restò dunque incompiuto. Dopo i lavori di restauro terminati nel 2011, è stato inaugurato a fine giugno il parco circostante¹¹¹.

L'impianto è diverso dai più noti esempi di costruzioni sveve anche per l'insolita presenza nell'architettura federiciana del battifredo (torre di vedetta in legno, munita di una campana con la quale la sentinella dava l'allarme all'appressarsi del nemico) costruito sicuramente in precedenza, che non lasciò posto all'ala sud, conferendo alla struttura una conformazione non esattamente a quattro ali. L'esistenza di una cappella all'interno del castello, unicum che non compare in nessun altro castello federiciano, rappresenta una delle caratteristiche di Lagopesole che per anni ha fatto discutere gli storici. Tutte queste particolarità, nonché altri «punti sospetti», avvalorerebbero l'ipotesi che il castello di Lagopesole sia stato ampliato da Federico su una base già preesistente e poi ulteriormente modificato in età angioina. Cfr. C.A. WILLMESEN, *I castelli di Federico II nell'Italia Meridionale*, Società editrice napoletana, Napoli, 1979, p. 22.

¹¹¹ Il progetto, realizzato a partire dal 2009 e costato circa 600.000 euro, è stato affidato per incarico diretto a Luigi Acito (strutture, impianti e sicurezza a cura di Giovanni Grande; verde a cura di Ermanno Pennacchio).

Il rinnovato spazio pubblico è coinvolto nel ciclo di manifestazioni dedicate a Pier Paolo Pasolini, che in Basilicata, tra Barile e Matera, girò a metà anni sessanta molte scene del film : “Il Vangelo Secondo Matteo”.

IL PARCO ARCHEOLOGICO DI SIBARI ED IL MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DELLA SIBARITIDE

Il sito archeologico di Sibari è ubicato sulla costa Jonica della Calabria a breve distanza dalla foce del Fiume Crati. Questa parte del territorio calabro, nota topograficamente come *sibaritide* vide il sorgere, lo sviluppo e l'espansione e poi il declino della grande polis di Sibari, caduta per mano di Crotona guidata dai pitagorici; qui furono impiantati, in epoche successive alla distruzione della città greca, sovrapponendosi in parte alle sue rovine, prima il centro ellenistico di Thurii e poi quello romano di Copia. Questa eccezionale stratificazione fa di Sibari uno dei siti più estesi ed importanti del Mediterraneo di età arcaica e classica.

La vita del sito ha inizio nel 720 a.C. con la fondazione della colonia achea di Sibari; si interrompe nel 510 a.C. con la distruzione della città da parte dei crotonesi; ricomincia nel 444-443 a.C. con la fondazione della panellenica Thurii; si prolunga attraverso l'età romana con la deduzione della colonia latina di Copia nel 193 a.C. e la sua trasformazione in municipio romano nell'84 a.C., così come avvenne a Taranto. In età imperiale, dal I al III secolo d.C., la città riprende nuovo vigore ma a causa del crescente impaludamento del territorio, generante la febbre malarica, inizia una lenta decadenza ed un graduale disuso attraverso il V-VI sec. d.C.; nel VII secolo il sito era ormai definitivamente abbandonato.

A partire dalla fine del 1800, l'interesse per le vestigia ancora inesplorate di Sibari ha permesso, a seguito di indagini e scavi basati sulle sole indicazioni topografiche delle fonti storiche, di identificare una parte della grande area urbana di Sibari, portando in luce per lo più strutture riferibili al periodo romano della città di Copia.

Il Museo Archeologico Nazionale della Sibaritide, inaugurato nel 1996, ospita interessanti reperti di epoca greca e romana (vasellame, lamine d'oro, sculture e decorazioni in terracotta), ma anche materiali recuperati in tombe indigene dell'età del Ferro e manufatti di provenienza greca, fenicia ed egiziana a testimonianza degli intensi traffici marittimi dell'epoca.

CASTELLO EPISCOPIO DI GROTTAGLIE E IL MUSEO DELLE CERAMICHE

Ubicato a ridosso del *Quartiere delle ceramiche*, nella parte più antica del Centro Storico, il Castello di Grottaglie fu per secoli simbolo del potere feudale dei vescovi tarantini. Edificio

medievale costruito nel XIV secolo dall'Arcivescovo Giacomo D'Atri, oggi il Castello risulta oggetto di restauro conservativo e riuso, e si caratterizza per la presenza dell'antica torre interna (oltre 28 metri) articolata su quattro piani indipendenti tra loro e dal fabbricato principale, dove aveva sede l'episcopio, con loggiato interno. Nell'ala sud-est, all'interno degli ambienti anticamente utilizzati come stalle, ha oggi sede il Museo della Ceramica: al suo interno numerosi manufatti ceramici di uso domestico ed ornamentale rappresentativi della tradizione figulina locale e di altri centri di produzione dell'Italia meridionale come la ceramica di Laterza e di Vietri sul mare.

Nel Museo sono esposte circa 500 opere che coprono un arco cronologico che va dall'VIII secolo a. C. sino ai giorni nostri.

Sono oggetti che raccontano la storia di un passato in cui la ceramica rivestiva un ruolo di primaria importanza, soddisfacendo i bisogni di igiene personale e della casa, di conservazione degli alimenti, di decorazione e di abbellimento delle abitazioni.

Il Museo si articola in diverse sezioni: *Ceramica tradizionale d'uso*, *Reperti archeologici*, *Maioliche*, *Presepi*, *Ceramica contemporanea*.

-Nella *Sezione della Ceramica tradizionale d'uso* vi sono manufatti ceramici usati per la dispensa, per i servizi domestici, per l'igiene personale e della casa. È una tipologia ceramica che copre un arco temporale che va dagli inizi del secolo XVIII alla prima metà del secolo XX e risulta variamente rappresentata da forme tradizionali usate per contenere acqua, vino, olio, aceto, per trasportare acqua o per la conservazione di provviste alimentari (*"capasone"*, *"capasone alla capuana"*, *"trimmone"*, *"capasa"*, *"vummile"*, *"cicine"*, *"pitale"*, *"cammautto"*, ecc.).

A queste si aggiungono gli oggetti usati per cucinare (*"tiestu"*, *"pignata"*), lavare biancheria, piatti, verdure e cibi vari (*"crasta ti cofanu"*, *"limmu"*, *"scafarea"*, *"pendriale"*), contenere piante (*"crasta"*, *"casc'pò"*) e quelli usati per i servizi igienici (*"nicissario"*, *"rinale"*, ecc.), i vasetti per attingere acqua dai pozzi (*"vucale pi puzzu a 'ngegna"*), i comignoli (*"ciminiera"*) e i tubuli usati per costruire le volte delle fornaci (*"orienti"*).

- Nella *Sezione archeologica* sono esposti numerosi reperti provenienti dal sito di Masseria Vicentino, ubicato in agro di Grottaglie, datati tra l' VIII e il IV sec. a.C., fra cui spiccano le olle globulari con motivi geometrici e le patere dipinte o incise.

- Nella *Sezione delle maioliche* sono in mostra oggetti che vanno dagli inizi del secolo XVIII alla prima metà del secolo XX. Vi si può trovare una grande varietà di piatti e di brocche per acqua e vino (*"sruli"*) ma anche le tipiche *"ciarle"*, vasi dotati di una duplice ansa a nastro, i vasi da farmacia o albarelli e le zuppierie, i cui pomoli di presa sono solitamente modellati a riprodurre figure umane, elementi vegetali (una pigna, un frutto) o animali.

Tra le maioliche figurano anche le mattonelle per pavimentazione, realizzate sia a Grottaglie sia in altri centri salentini e campani.

- Nella *Sezione dei Presepi*, costituita dai presepi premiati nell'ambito della rassegna annuale della "Mostra del Presepe", avviata a partire dal 1980, si possono apprezzare le varie forme interpretative dell'antica tradizione presepistica in ceramica, dal presepe monoblocco o miniaturistico, a quello monumentale ricco di personaggi;

- Nella *Sezione della Ceramica Contemporanea* sono conservate le opere premiate a partire dal 1971 nell'ambito del Concorso di Ceramica Mediterranea. Sono lavori ispirati alle tematiche, ai colori ed alle forme radicate nella cultura dei popoli di area mediterranea.

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE "D.RIDOLA" DI MATERA

Il Museo Archeologico Nazionale "Domenico Ridola", istituito il 9 febbraio 1911, ha avuto origine grazie alla donazione allo Stato della collezione di reperti archeologici, raccolti dal Senatore Ridola, durante la sua attività di ricerca. Il primo nucleo del museo venne collocato nel seicentesco ex-convento delle Clarisse e conteneva materiali dal Paleolitico all'età del Bronzo ed esposti in vetrine di legno.

A metà degli anni '50 vennero aggiunte nuove sale al Museo e, nel 1976, con l'inaugurazione di un nuovo allestimento dedicato ai reperti di varie zone del materano, si ebbe un'ulteriore allargamento del museo stesso. Con l'accrescersi della sua collezione interna il museo ha subito una nuova modifica strutturale nel 1985 con la costruzione di nuovi uffici, laboratori e magazzini. Attualmente sono conservati all'interno dell'edificio i reperti di età preistorica raccolti dal Ridola insieme ai recenti ed importanti rinvenimenti di Trasano, tra cui un raro forno databile al Neolitico Antico.

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI TARANTO -MARTA

Il Museo, istituito nel 1887 per volontà dell'archeologo Luigi Viola, oggi ospita la documentazione archeologica relativa a Taranto e il suo hinterland. Il percorso espositivo è articolato per grandi fasce cronologiche (periodo preistorico e protostorico; periodo greco; periodo romano; periodo altomedievale), secondo principi di continuità tematica. Taranto è infatti al centro dell'intero percorso espositivo museale: la sua storia, la sua evoluzione, la sua cultura attraverso reperti identificativi del territorio sia di produzione dell'industria culturale tarantina che d'importazione, rinvenute in occasione di campagne di scavo.

I reperti sono classificati rispetto al luogo di ritrovamento e di origine per una lettura più articolata

del contesto rituale ed economico nel quale si faceva uso di tali oggetti.

Gli ori di Taranto, per la loro bellezza e dovizia, sono stati esposti in mostra a Parigi in occasione dei festeggiamenti per il centenario dell'Unesco¹¹².

Il Museo è fonte permanente di ispirazione per gli artisti, che incantati dalla dovizia e dalla bellezza dei pezzi conservati nel Museo, hanno passato settimane a contemplarli, trasferendoli in opere moderne, come possiamo riscontrare nella produzione artistica di De Chirico, Alberto Savinio (De Chirico), Raffaele Spizzico¹¹³, Pedro Portugal, Aldo Pupino¹¹⁴.

Ciò a dimostrazione che gli oggetti conservati nei Musei, grazie alla temporalità dell'arte, sono ancora cose vive -qui e adesso- se sono capaci di suscitare emozioni profonde, foriere di nuova creatività: un valore molto prezioso per tutto il territorio dell'Arco Ionico

MUDI-MUSEO DIOCESANO DI TARANTO

Il MUseo DIocesano (MUDI) è allestito nella rinnovata struttura dell'ex seminario arcivescovile di Taranto, nel cuore del Borgo antico, accanto alla Cattedrale. L'allestimento si estende per tre piani di esposizione, con 305 opere che accompagnano il visitatore nella storia religiosa ed ecclesiastica della provincia di Taranto dal VII al XX secolo, fra arredi sacri, reliquie, quadri e sculture¹¹⁵.

La sede MuDi è un edificio cinquecentesco di due piani dotato di un chiostro, di una chiesa oggi trasformata in funzionale auditorium da 100 posti e di una bellissima cappella minore in cui è stato restaurato l'altare barocco. Il patrimonio custodito è di spessore, a iniziare dall'incredibile topazio brasiliano che Ferdinando II volle far scolpire per farne lo sportello del tabernacolo della Chiesa di San Francesco di Paola a Napoli. Un gioiello unico al mondo la cui affascinante vicenda, iniziata nel 1852, si concluse nel 1936 con la donazione del topazio all'Arcidiocesi Ionica da parte di un

¹¹² Con catalogo scientifico-edizioni Mondadori 1984

¹¹³ Testimonianza della frequentazione culturale del Museo di Raffaele Spizzico sono tra l'altro due grandi opere: un pannello ceramico a terzo fuoco realizzato per il centenario dell'Arsenale Militare di Taranto, collocato nella sala di rappresentanza della direzione dell'Arsenale, e la grande scultura bronzea, realizzata a cera persa, da collocare sospesa nell'aria, in forma tetraedica, dal titolo "Taranto: l'emblema, il sito, il mito, la storia", donata al Comune ed esposta nella sede del Municipio.

¹¹⁴ I bassorilievi ceramici di Aldo Pupino sono stati esposti nel Parco Archeologico di Satyrion per iniziativa dell'Associazione "Kerameion Onlus", strumento per lo sviluppo dell'artigianato artistico e per l'inclusione sociale.

¹¹⁵ Il Seminario trovò un momento di rilancio con monsignor Capecelatro, che ne rinnovò profondamente la didattica e le materie di insegnamento, includendo l'agricoltura, la matematica e l'agraria, aprendo la frequenza anche a coloro i quali non erano destinati al sacerdozio.

L'arcivescovo Capecelatro, per favorire l'occupazione, patrocinò la coltivazione del cotone su larga scala nell'agro tarantino.

avvocato tarantino. Col Museo Diocesano torna ad essere ammirato il famoso “Tesoro di San Cataldo”, una raccolta comprendente la croce aurea ritrovata sul petto del Santo durante gli scavi della Cattedrale del XI secolo, un crocifisso medievale d’avorio, un evangelario in pergamena, candelieri d’arte siciliana e reliquiari. Il percorso museale è organizzato in sette sezioni tematiche, quella liturgica, con l’esposizione di tele di artisti meridionali; quella cristologica, che ospita il topazio di Ferdinando II, una rara statua della Trinità e il crocifisso in avorio di cui abbiamo accennato; la sezione dedicata a Maria con le tele della Madonna della Salute di Nicola Porta e quella dell’Assunta di Serafino Elmo (1771); la sezione dei Santi con la pregevole opera di Corrado Giaquinto *Il Transito di San Giuseppe* e gli antichi reliquiari contenenti la lingua di San Cataldo ed il sangue di San Vito, quest’ultimo molto venerato fino al ‘700; la sezione della Cattedrale, con i resti dei leoni che ornavano la facciata romanica; quella degli Ordini religiosi e delle confraternite e, in ultimo, quella degli Arcivescovi.

Questa struttura museale, insieme all’ex Convento San Francesco (oggi sede tarantina dell’Università degli Studi “Aldo Moro”), al Palazzo Pantaleo, al Convento San Domenico (oggi sede della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Puglia), costituisce un esempio virtuoso di restauro conservativo e funzionale per la rivitalizzazione socio-economica del Borgo antico.

MUSEO ETNOGRAFICO ALFREDO MAJORANO A TARANTO

Il Museo contiene la preziosa Collezione Majorano attualmente in fase di allestimento nel Palazzo Pantaleo alla Ringhiera, di proprietà del Comune. La Collezione, prima di essere donata al Comune, è stata oggetto della mostra “*Aspetti della ritualità magica e religiosa nel Tarantino*” ordinata nel 1971 da Alberto Cirese con catalogo dell’editore Lacaíta.

Attualmente la sistemazione della Collezione (oggetti, documenti, foto e registrazioni audio) è affidata all’etnologo Antonio Basile, in collaborazione con un gruppo di lavoro: il Museo Majorano contiene oggetti d’uso e documenti riguardanti la civiltà marinara di Taranto Vecchia, che viveva sul mare e di mare, ricca di esperienze religiose e laicali (riti della Settimana Santa e confraternite), e quella agraria-pastorale della parte orientale di Taranto, dove tra l’altro vigeva il rito della “tarantolata”.

I reperti della Collezione sono legati al mare, alla terra, all’habitat rupestre delle gravine ed alle specifiche attività artigianali collegate:

- marinare (pesca, nasse, ami, reti, bisso, ostricoltura, cozzarúlo);
- agricole (“*cagiuniérə*”, vignaioli e olivicoltori legati alla produzione del vino e dell’olio,

bambacia-felpaioli¹¹⁶, macellai, beccai e “*scannacavàddə*” (letteralmente: “scanna cavalli”), reperti provenienti dalle pratiche di allevamento, di animali da cortile e di ovicaprini legati all’esperienza della transumanza e alla trasformazione del latte).

Il Museo racchiude beni materiali ed immateriali che raccontano della vita sociale locale (rappresentata dal fenomeno delle Confraternite), dei momenti ludici e di quelli devozionali a testimonianza di un passato fatto di semplicità, creatività e di attaccamento al mare e alla terra.

Alfredo Majorano aveva una perfetta conoscenza sia del dialetto tarantino che di quello di Lizzano, dove possedeva e conduceva una tenuta agricola. Ciò si rileva dalla documentazione fotografica, dai saggi, dalle pubblicazioni, dai copioni di commedie in vernacolo, dagli articoli e testimonianze sul suo percorso artistico e culturale, sull’approfondimento dell’essenza della parlata tarantina, sulle sue frequentazioni ed amicizie¹¹⁷.

Nella Collezione molti reperti riguardano le tradizioni pasquali e i riti della Settimana Santa, con foto, manufatti, simboli, abiti rituali delle confraternite tarantine.¹¹⁸

Numerose sono le testimonianze relative ai giochi praticati a Taranto nel passato insieme ad una serie di fischietti e manufatti in terracotta grezza o colorata. Non manca il gioco tutto tarantino della livoria¹¹⁹, praticato con impegno e trasporto da Alfredo Majorano, gioco che aveva trovato in Michele De Noto il primo scrittore tarantino a delinearne il senso ludico e la pratica e che successivamente è stato oggetto di opere scultoree di Secondo Lato.

Gli oggetti e i documenti raccolti da Majorano costituiscono un contributo prezioso per lumeggiare la ritualità magico-religiosa nel tarantino, con reperti sul tarantismo, immagini ed abiti che

¹¹⁶ Cosma Chirico, *Gabelle e Onciario: Due sistemi di prelievo fiscale nella Taranto economica del '700*, tratto da “*Cenacolo*”, Editrice Scorpione, Taranto, 1982

¹¹⁷ Infatti lunga e costante è stata la sua collaborazione con Gherard Rohlfs, grande glottologo tedesco, il più grande studioso dei dialetti meridionali. Prezioso fu il contributo di Majorano alla lectio magistralis sull’origine dei cognomi del tarantino derivanti da soprannomi tenuta da Rohlfs nel Salone della Provincia di Taranto alla fine degli anni '60. Nella sala gremita, allorchè tra gli esempi il maestro mise in evidenza che Semeraro derivava da Somoraro, scoppiò un’irrefrenabile e corale risata in quanto involontariamente toccava un nervo scoperto, considerato che il sottosegretario al Turismo in carica, sindaco di Castellaneta, si chiamava Gabriele Semeraro. In quei giorni spopolava il famigerato documentario “Mondo cane”, opera del regista Iacometti, in cui tra le cose indecenti figurava un brano tratto dal discorso pronunciato dal Nostro Semeraro a Venezia in occasione della Biennale, una sua comparsa all’inaugurazione del monumento a Rodolfo Valentino a Castellaneta e la celebrazione del Palio della Mezzaluna a Massafra. L’arcano della fragorosa risata fu spiegato a Rohlfs, con bonomia e finezza, da Alfredo Majorano, in uno con Antonio Rizzo, Temistocle Scalinci e alcuni giovani dell’Università Popolare Jonica.

¹¹⁸ A conferma degli interessi culturali di Majorano la commedia in dialetto “ ‘A trucchələsciàtə də fratellə Spiridione”, con copertina di Antonio Carrino e presentazione di Temistocle Scalinci, segretario del “Circolo di cultura” e suo amico, edita dalla cooperativa Punto Zero nel 1983.

¹¹⁹ Il gioco della Livoria, data l’angustia degli spazi nella Città Vecchia, veniva praticato all’aperto, alla pantagna, in spazi ristretti da ogni classe sociale e di età. Il gioco consisteva in una scidda (cerchio) con tacche dritte per la “voce” e a ics per il “culo”, che veniva conficcato nel terreno su un perno e doveva girare su se stesso. I giocatori singoli o in coppia che partecipavano al gioco dovevano iniziare la partita

esprimono la devozione dei contadini di Manduria ai Santi Medici Cosma e Damiano e a San Pietro apostolo.

MUSEO DEL VINO E DELL'OLIO - MASSAFRA

Nel centro storico di Massafra, uno dei paesi del Parco delle Terre delle Gravine, all'interno del Castello medievale è stato allestito dal 2003 il "*Civico Museo storico-archeologico della civiltà dell'olio e del vino*" di Massafra. Le raccolte comprendono oggetti d'uso quotidiano ed attrezzi tradizionali, testimonianze della vita rurale tra il XVII secolo ed i primi anni cinquanta del XX secolo, legati alle produzioni tipiche del territorio massafrese. Tra questi si conservano una pressa del XVII secolo e un frantoio a tre macine del XVIII secolo. Nell'aprile 2005 è stata allestita una mostra permanente denominata la *Bottega del Carradore o Maestro d'Ascia* ed, in seguito, la riproposizione di un ambiente abitativo della cultura contadina locale insieme all'esposizione di due vetrine contenenti ceramiche da fuoco e da mensa di tradizione laertina e grottagliese. Pannelli didattici circa le origini delle coltivazioni dell'olivo e della vite fanno da supporto all'allestimento. Dal 2006 il Museo dell'Olio e del Vino di Massafra è sede anche di un laboratorio archeologico frutto di un protocollo d'intesa tra Comune di Massafra, Soprintendenza Archeologica e Lions Club Massafra Mottola "Le Cripte", in collaborazione con il Liceo "D. De Ruggieri", per lo studio, il restauro e l'esposizione permanente dei materiali dell'insediamento archeologico di S. Sergio-Carrino (VI-III sec. a.C.) di Massafra. Attualmente i materiali archeologici sono in esposizione presso il Palazzo della Cultura, ex convento cinquecentesco degli Antoniani.

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ DEL VINO PRIMITIVO - MANDURIA

Il Museo della Civiltà del Vino Primitivo, ubicato all'interno della Cantina Produttori Vini Manduria (TA), assume rilevanza etnografica e importanza documentaria circa la civiltà contadina dell'alto Salento e l'evoluzione culturale e applicativa dei processi di produzione vitivinicola nello stesso territorio.

Sotto le ottocentesche volte a stella, e nelle antiche cisterne della Cantina manduriana, infatti, è possibile addentrarsi in due tipi di percorsi di visita del Museo. Se, da un lato, oggetti di vita quotidiana e attrezzi di lavoro del contadino di un tempo narrano la storia sociale e l'economia agraria di queste zone, dall'altro, l'esposizione cronologica di vetusti torchi e contenitori di mosti e vini, unitamente al succedersi di macchinari ed attrezzature per opifici vinari, testimoniano l'evoluzione della tecnologia nei campi della vinificazione e dell'enologia.

La ricca galleria di reperti e manufatti, collocabili, nella datazione, tra la seconda metà dell' '800 e i

primi del '900 (ma il Museo ospita anche un imponente torchio su base in pietra del XVIII secolo), è accompagnata, inoltre, dall'esposizione di diversi documenti originali coevi, riproducenti scritti e immagini relativi alla civiltà dell'agricoltura e del vino: tra questi, un editto di Ferdinando I di Borbone del 1823.

Il Museo della civiltà del vino Primitivo, meta per enoturisti, scolaresche e studiosi di demoantropologia, è idoneo per intercettare flussi di turisti alla ricerca di esperienze culturali: le ampie sale del Museo sono attrezzate per ospitare meeting, convegni, concerti, rappresentazioni teatrali.

Per i gruppi turistici, su prenotazione, La Cantina offre la possibilità di assaporare i piatti dell'autentica cucina tradizionale locale attraverso piatti tipici realizzati con ingredienti di cultivar indigeni che riscoprono gli antichi sapori e gli antichi saperi.

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DELLA SIRITIDE –POLICORO

Situato all'interno del parco archeologico di *Siris-Herakleia*, il Museo Archeologico Nazionale di Policoro presenta alcuni dei rinvenimenti più significativi relativi alle due città greche e ai centri indigeni dell'entroterra.

Alla fase di *Siris* sono riferibili, in primo luogo, statuette votive e corredi funerari di VII-VI sec. a.C. con ceramiche figurate di produzione locale, tra le più antiche realizzate in Magna Grecia.

Tra i rinvenimenti più significativi riferibili ad *Herakleia* vengono presentate matrici per statuette rinvenute nel quartiere artigianale, oggetti votivi rinvenuti nei santuari e soprattutto importanti corredi funerari di IV-III sec. a.C., caratterizzati da splendide ceramiche a figure rosse e da raffinati monili in oro filigranato. Si tratta, in alcuni casi, di gioielli prodotti da botteghe locali, come è testimoniato dall'eccezionale rinvenimento, nella stessa *Herakleia*, della tomba di un orafo.

Il museo espone, inoltre, alcuni dei più importanti rinvenimenti effettuati nei centri enotri (IX-V sec. a.C.) e lucani (IV sec. a.C.) dell'entroterra. Si tratta di corredi funerari di straordinaria importanza, contraddistinti, nella fase di VII-V sec. a.C., da armature in bronzo, gioielli in argento, oro e ambra, da vasi indigeni a decorazione geometrica, da ceramiche greche figurate e da vasi etruschi in bucchero.

PARCO LETTERARIO FORMICHE DI PUGLIA

(dedicato a Tommaso Fiore- Murgia dei Trulli e Alta Murgia)

Il Parco, in provincia di Bari, comprende i comuni di Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Locorotondo, Noci, Polignano a

Mare, Putignano, Rutigliano, Sannicandro, Santeramo in Colle; in provincia di Brindisi, il comune di Cisternino; in provincia di Taranto, il comune di Martina Franca.

I luoghi raccontati, amati e vissuti con impegno civile e politico da **Tommaso Fiore** (1884-1973) - cantore di un'aspra, orgogliosa "pugliesità" - sono oggi riuniti in un parco che porta il suo nome¹²⁰. Ne è cuore Altamura, la città natale, ma l'area coinvolta nel progetto si allarga a tutta l'Alta Murgia e alla Murgia dei trulli, da Alberobello e Noci a Martina Franca prolungandosi al di là, lungo il lento declivio fino all'Adriatico e a Bari e, all'opposto, verso lo Ionio e a Taranto. È una terra calcarea, ondulata, coltivata a uliveti, mandorli, vigne, con curati muretti a secco che delimitano i campi e sparsi insediamenti contadini. È soprattutto la terra dei trulli, di cui da sempre i pugliesi sostengono l'unicità e che l'Unesco tutela oggi come patrimonio di tutti. Le schegge di calcare che servono per costruirli sono le stesse di cui, faticosamente, si dissodano i campi per impiantare vigneti, uliveti e alberi di fico e di mandorli. Questa laboriosità intelligente e risoluta, che Fiore ha definito come tratto d'identità regionale, è anche la cifra del Parco. Gli itinerari di visita illuminano una cultura popolare silenziosa, fiera e tenace; in cambio, inaspettati tesori culturali, storici, folclorici, gastronomici si schiuderanno ai visitatori.

PARCO ALBINO PIERRO A TURSI

Il Parco Letterario, gestito dal Centro Studi Albino Pierro che ha sede nella città di Tursi, comprende la casa di Albino Pierro, da lui detta "*u paazze*", termine dialettale che indicava la casa grande dove riceveva i suoi amici d'infanzia: questa gli serviva per incontrarsi, all'insaputa dei propri genitori, con i figli dei cafoni a giocare "*'ndi jaramme*" (nei precipizi) o "*'ndu atrittue du Barone* (lo stretto del Barone) e parlare l'amato dialetto di Tursi.

Dalla terrazza della casa si gode una suggestiva vista del canale Pescogrosso, del convento di S. Francesco e della Rabatana, luoghi molto cari al poeta.

Al Parco introducono la chiesa di San Filippo Neri e il Palazzo Brancalasso. In alto domina il rione della Rabatana circondato da burroni, il fantastico mondo delle "*jaramme*" di Pierro, le cui poesie in dialetto tursitano raffigurano l'anima lucana ed hanno come tema dominante il mondo autobiografico della fanciullezza.

Un mondo affascinante fatto di luoghi unici che fanno di Tursi un incredibile esempio di

¹²⁰ A significare il valore culturale del messaggio di Tommaso Fiore, la cooperativa culturale Punto Zero, in collaborazione con il circolo culturale Tommaso Fiore, ha realizzato nel 1984 la cartella serigrafica "Omaggio a Tommaso Fiore", con opere di Giulio De Mitri, Antonio Noia, Nicola Andreace, Alfredo Giusto, Franco Gelli, Vittorio Del Piano, con intervento di Giovanni Di Lonardo e con presentazione critica di Franco Sossi.

architettura spontanea ricca di volte, vicoli, grotte e scale, tra cui le *petrizze*, una ripida strada realizzata nel '600 da Carlo Doria con lo stesso numero di gradini di Palazzo Doria a Genova.

PARCO LETTERARIO ISABELLA MORRA DI VALSINNI -MATERA

Il borgo di Valsinni, che si affaccia sulla riva del fiume Sinni da cui prende il nome, è il luogo in cui nel '500 visse la poetessa Isabella Morra, uccisa a soli 25 anni dai propri fratelli per un amore proibito con un feudatario di Nova Siri. A lei, alla sua breve esistenza, alla sua capacità di sentire e vivere il territorio immortalata nelle sue poesie riscoperte da Benedetto Croce, è dedicato il Parco Letterario che coinvolge l'intero borgo medievale, a partire dal Castello Avito, in un viaggio a ritroso nel tempo. La vita di Isabella, il suo amore contrastato e sfortunato, viene ripercorso in versi e musica da menestrelli che accompagnano i visitatori per le vie del paese, in un suggestivo itinerario poetico che fa rivivere antiche atmosfere e riscoprire sapori autentici.

PARCO LETTERARIO OLD CALABRIA-GRAND TOUR-COSENZA E CROTONE

Il Parco Letterario "Old Calabria" comprende luoghi collocati tra il Pollino jonico e Capo Colonna, attraverso le province di Cosenza e Crotone.

Il Parco si ispira ai racconti dei numerosi viaggiatori, stranieri e italiani, che a partire dal Settecento si spinsero sulle vie del Grand Tour alla scoperta del Sud dell'Italia e della Calabria in particolare. Il territorio della regione viene ripercorso e riproposto ai visitatori seguendo la traccia di quei viaggi, delle descrizioni e delle impressioni che suscitarono in chi poi ne scrisse: come autore simbolo è stato scelto Norman Douglas (1868-1952). Accanto a Douglas, estremo rappresentante dello spirito del Grand Tour, il Parco Letterario ha posto tra i suoi ispiratori anche i più antichi viaggiatori che hanno visitato la regione lasciandone memorabili testimonianze: come Edward Laer o François Lenormant, George Gissing o Alexandre Dumas, Vivant Denon o Henry Swinburne. Un patrimonio di epistolari, diari, relazioni - oltre che veri e propri capolavori di prosa di viaggio - che si offrono come altrettante chiavi di esplorazione di un territorio in parte ancora semiconosciuto per i valori profondi che racchiude, alla ricerca della sua anima segreta. Il Parco, attraverso l' "Itinerario del Grand Tour", ripropone queste chiavi di esplorazione in varie forme e percorsi, versatili e articolate per temi.

PARCO LETTERARIO E MUSEO PITAGORA - CROTONE

A Crotone è in fase di realizzazione il Museo-Parco Letterario Pitagora, progettato dagli architetti Paolo Bresci e Tommaso Principi del gruppo OBR Open Building Research.

Il Museo-Parco Letterario Pitagora è stato pensato come luogo privilegiato per l'approfondimento dell'opera e del pensiero di Pitagora e come nuovo centro di riferimento delle attività culturali della città di Crotona un tempo, insieme a Taranto, polis guida nell'area jonica della Magna Grecia.

Per realizzare il progetto, si è proceduto -con un approccio *glocal*- con l'indizione di un concorso avente una duplice finalità: 1) promozione del Comune nell'ambito di un turismo culturale, attraverso la valorizzazione dell'identità scientifica e storica di Pitagora di dichiarato valore universale; 2) riqualificazione del contesto urbano compreso tra centro storico e periferia con la connessione tra il Castello e il Parco Pignera, al fine di istituire un legame tra il centro storico e la città di nuova espansione.

L'elemento cerniera tra i poli culturali del castello e del parco è stato individuato nell'asse di Viale Mazzini che dovrà -a sua volta- trasformarsi da arteria di scorrimento veicolare, quale si presenta oggi, a spazio di servizio per pedoni, attrezzato con aree alberate, chioschi, info-point e parcheggi. Le aree verdi assumeranno il ruolo determinante di relazione con il contesto esterno ed elemento connettivo tra gli spazi edificati e aperti dell'intervento. Differenti tipologie di spazi disegneranno il parco attraverso sfondi e percorsi: l'area, finita prevalentemente a prato, alternerà punti di sosta attrezzati con aree più densamente piantumate. La vegetazione sarà disposta in maniera da consentire la visione complessiva degli spazi senza separarli nettamente, ma filtrando sfondi e masse.

In tal modo, il Museo coniugherà diverse esigenze: realizzare da un lato una corretta integrazione paesaggistica nella geomorfologia del Monte Pignera; dall'altro costituire un landmark visibile dalla città.¹²¹

PARCO ARCHEOLOGICO MURA MESSAPICHE - MANDURIA

Nel Parco Archeologico si possono ammirare le possenti mura megalitiche che hanno difeso la Messapica Manduria dalla Taranto Magno-Greca: nel periodo Messapico, Manduria era circondata da una triplice cerchia muraria (datata tra il VI ed il III secolo a.C.): una interna, una esterna ed una disposta tra le prime due. Proprio sotto questa mura fu ucciso, nel 338 a.C., il re di Sparta Archida-

¹²¹ L'edificio che ospiterà il Museo sarà costituito da un organismo architettonico parzialmente ipogeo, incastonato nella collina, aggettante verso la città e raggiungibile attraverso uno dei percorsi dei giardini. Questo percorso, sdoppiandosi attraverso una parete vetrata, da un lato entra nel museo e diviene promenade distributiva dello spazio interno, dall'altro prosegue esternamente, nel parco, verso il belvedere. Il giardino in continuità con la quota del museo entrerà a far parte del paesaggio visivo ed esperienziale del museo fondendo la vitalità della natura e la dimensione del tempo allo spazio architettonico. La promenade interna distribuirà le funzioni del museo: auditorium, sale espositive, servizi, uffici, caffetteria, guideranno il fruitore sino alla copertura del museo realizzata a giardino pensile. Attraverso uno schema a "spirale" si realizzerà una omogenea continuità fra esterno del museo e quello esterno dei Giardini. All'interno, lo spazio espositivo diverrà il cuore dell'edificio. Il giardino pensile, concepito come un contemporaneo belvedere sul Parco e la città sarà luogo di socializzazione, meditazione ed attività, un luogo pubblico dove il limite tra funzione espositiva, piazza o giardino sarà ogni volta diverso, a prescindere dall'utenza.

mo. Le mura sono circondate da scavi che hanno portato alla luce la più grande necropoli Messapica mai scoperta (oltre 1.200 sepolcri databili dal VI al II sec. a. C, sono stati scavati negli anni 1955-1960). A poca distanza da questo imponente complesso archeologico si trova il “*Fonte Pliniano*” (così chiamato perché fu descritto da Plinio il Vecchio, scrittore e studioso romano del I sec. d.C.), la grande caverna rotonda –anch’essa di epoca Messapica- ricavata dal sottosuolo carsico. La caverna custodisce da millenni una sorgente sotterranea di acqua meteorica (raggiungibile agevolmente scendendo i gradini scavati nella roccia) illuminata dalla luce che penetra dall’ingresso e dalla fenditura quadrata della sua volta. Il “Fonte Pliniano” fu usato dai Messapi come un luogo di culto, dedicato probabilmente ad una divinità delle acque. Il “Fonte Pliniano” è l’*emblema araldico* del Comune di Manduria.

PARCO ARCHEOLOGICO DI SATURO-TARANTO

L’area del Parco Archeologico di Saturo si trova sulla costa nell’agro di Leporano, a 12 km da Taranto. Il sito, collocato tra due baie, la baia di Porto Saturo e Porto Perone, è stato interessato da un villaggio dell’età del Bronzo e del Ferro, da un santuario greco ed una villa romana costiera provvista di terme e di vasche per tenere vivi i pesci. L’importanza di Saturo deriva dall’essere un facile approdo naturale connesso ad una sorgente di acqua potabile: l’area è legata alla storia della **fondazione di Taranto**. Secondo la mitologia greca, Taras, figlio di Poseidone, compiva sacrifici per onorare suo padre nel Mar Jonio: all’improvviso gli apparve un delfino servizievole, segno di buon auspicio e di incoraggiamento per fondare una città da dedicare a sua madre Satyria e che chiamò quindi Saturo. Secondo la tradizione storica, nel 706 a.C. in quello stesso luogo approdarono i coloni *Parteniai* provenienti da Sparta e guidati da Falanto, i quali, dopo aver sottratto il territorio agli Iapigi, fondarono la città di *Taras* nell’area dell’attuale centro storico, nei pressi della sorgente dello Scoglio del Tonno¹²².

¹²² Nel dibattito svoltosi nel 49° Convegno di Studi Sulla Magna Grecia sul tema *La vigna di Dioniso: vite, vino e culti in Magna Grecia*, la professoressa Giovanna Bonivento Pupino ha messo in evidenza l’importanza della *chora* tarantina per la documentazione dei simposi spartani con la scoperta di *kyliches* potorie. Ella ha sottolineato «la rilevanza delle campagne di Scavi 2007-2009 a Saturo dell’Università La Sapienza di Roma dirette da Enzo Lippolis, nel cosiddetto Santuario della Sorgente, ubicato nella vallecchia, nell’area del c.d. sacello, dove sono emerse stanze indicanti una sistemazione simposiaca degli spazi; a Saturo presso la Sorgente si celebravano banchetti. Questa interpretazione pare suffragata dalla presenza, al di là di una porta, di una banchina in argilla, sollevata, atta all’appoggio di letti triclinari per la consumazione del pasto e per il simposio; nel c.d. Santuario della Sorgente si sarebbe dunque praticato il simposio in un’apposita *oikìa* o edificio. Utile il riferimento alla società spartana dove vigeva il banchetto collettivo per soli uomini associati tra loro e con distribuzione paritaria del cibo. Nella società greca erano in uso infatti i banchetti collettivi in apposite strutture, dette *esthiatoriai* dove a quanto scrive Platone in *Repubblica*, 421 il capo di casa *estiator* dava il banchetto ai pari della tribù con una precisa liturgia. In Grecia l’*estiator* poteva essere annesso ad edifici maggiori (vedi Propilei di Atene), o costituire una costruzione autonoma (vedi il cosiddetto *Oikos* dei Nassi a Delos). Abbiamo dunque a Saturo un riferimento straordinario alla pratica del simposio nella *chora* tarantina per la presenza della *kline* e, al centro dell’*oikos*, di un pozzo per versare i resti della libagione». G.BONIVENTO PUPINO, Conferen-

Di seguito una mappa del Parco-veduta aerea tratta dal sito www.parcosaturo.it



SANTUARIO SANTA MARIA DI ANGLONA-TURSI

Il Santuario Santa Maria di Anglona, monumento nazionale dal 1931, è il luogo di culto più significativo della Diocesi di Tursi-Lagonegro. È stato elevato a Pontificia Basilica Minore dal Santo Padre Giovanni Paolo II, il 17 maggio 1999 a ricordo del Sinodo dei Vescovi. Il monumento è situato su un colle a 263 metri sul livello mare, distante 13 km dal Mar Jonio.

L'attuale struttura viene datata tra il sec. XI ed il sec. XII e costituisce l'ampliamento di una prima chiesetta, risalente al VII-VIII sec., che corrisponde all'odierna cappella oratorio. La costruzione, in tufo e travertino, presenta elementi architettonici di notevole importanza. L'esterno absidale è la parte più cromatica e più bella di tutto il monumento: si ammirano ornamenti ad intagli, lesene, archetti pensili, mensole ed un finestrone centrale adornato di colonnine. Sulle pareti esterne vi sono numerose formelle in bassorilievo con figure di animali di autore ignoto: anche il tetto a più falde e l'armonia dei volumi, conferiscono al complesso un aspetto di rilevante bellezza ed imponenza.¹²³

za Stampa di Enzo Lippolis al Castello Muscettola di Leporano, 12 ottobre 2009 su Scavi 2007-2009 alla Sorgente di Satyrion della Università La Sapienza di Roma; cfr. anche nota 15 (sulle *kylikes* da San Donato e Faggiano cfr. EAD., *Dibattito su "La Vigna di Dionysos"*, in *Atti 49 Convegno di Studi Sulla Magna Grecia*, pp.255-264.

¹²³ Il prospetto è arricchito da un nartece a profondo varco in mattoni e tufo, costituito da volta a crociera sorretta da costoloni diagonali e impostata su pilastri. Sul frontale del portale campeggiano formelle di carparo che raffigurano l'agnello e i simboli dei quattro evangelisti. Sulla sinistra della facciata spicca il campanile di stile romanico,

La chiesa è consacrata alla Vergine Maria Santissima la cui festa ricorre il giorno 8 settembre.

Sull'area circostante la Basilica, in occasione della festa, da tempi immemorabili si svolge una grande fiera. Di ciò v'è ampio e intrigante servizio fotografico di Francesco Troilo, i cui originali risalenti a inizio Novecento sono conservati nell'archivio della fondazioni Accolti Gill Conversano (Ba).

Il Centro Storico di Tursi è caratterizzato dalla Rabatana, una medina circondata per ogni lato da inaccessibili dirupi che costituiscono la parte più fantastica del mondo delle *'jarammÈ* di Albino Pierro. Dopo il primo nucleo abitativo di Tursi risalente ai Goti (intorno alla metà del V secolo d.C. con la costruzione del Castello attorno al quale sorsero le prime case in pietra), nell'anno 850 la zona fu occupata ed abitata dai Saraceni che lasciarono profonde tracce nell'architettura e nel dialetto. A ricordo dei loro villaggi arabi, i Saraceni denominarono il luogo Rabatana, da Rabat o Rabhàdi o Arabum tana. La Rabatana, per l'ottima posizione di difesa, continuò ad ingrandirsi sotto i Bizantini dopo aver cacciato nel 890 i Saraceni. La Rabatana è meta di visitatori, locali, italiani e stranieri soprattutto per merito di Albino Pierro che ha fatto della Rabatana la fonte ispiratrice della sua poesia.

La gradinata, detta in dialetto "*petrizze*", che porta in Rabatana è molto ampia e si estende per oltre 200 metri: poggia su un costone di timpa e all'origine era un selciato a gradini di pietre prese direttamente dal greto del fiume. Carlo Doria, nipote di Andrea Doria, signore di Tursi, nel 1600 la fece costruire in pietra calcarea lavorata.

SANTUARIO DI MARIA SS. MATER DOMINI-LATERZA

Collocata sull'antica via Francigena che veniva percorsa dai pellegrini per imbarcarsi a Taranto o a Brindisi per i luoghi Santi, il Santuario di Maria SS. Mater Domini (1736-1753) fu costruito accanto all'antica chiesa rupestre di S. Domenica tra il 1736 ed il 1753, proprio, ove, secondo la tradizione, nel 1650 apparve la Madonna.

Il santuario è ancora oggi meta di pellegrinaggi e luogo di ristoro per i pellegrini grazie alla sorgente "*fonte vetere*", frequentata per secoli prima dai viaggiatori della via Appia e poi dai

quadrangolare, con quattro bifore a doppie colonnine. La chiesa è a croce latina con navata centrale e navatelle più basse, spartite da un doppio ordine di cinque arcate con pilastri ove si impostano archi a tutto sesto sul lato destro, ed archi ogivali sul lato sinistro. In origine la chiesa era ricca di pregevoli affreschi del XIV secolo raffiguranti storie del vecchio e nuovo testamento e figure di Santi. I recenti restauri hanno fatto rinvenire colore e splendore agli affreschi non ancora perduti. La parete sinistra, rifatta a seguito di un crollo, è invece nuda ma doveva raffigurare scene del nuovo testamento. Sulla parete destra della navata centrale sono ancora ben visibili scene del vecchio testamento. Si possono ammirare il martirio di S. Simone, la Torre di Babele, la creazione con Adamo ed Eva, l'uccisione di Abele ed altre scene bibliche.

pellegrini che percorrevano la via Francigena.

Fu sostituita nel 1544 dalla nuova fontana fatta realizzare dal marchese Pietro Antonio D'Azzia Brancaccio.

SANTUARIO DI SANTA MARIA DELLA GIUSTIZIA - TARANTO

Nel rione Croce, all'ingresso nord di Taranto, v'è un sito di grande valore storico-culturale e paesistico: il Santuario di Santa Maria della Giustizia, affacciato sulla rada di Mar Grande.

La chiesa era commessa per l'imbarcadero dei Crociati e dei pellegrini furono costruiti due ospizi: sorse l'*hospitium peregrinantium* di S. Maria del Mare (ricovero dei crociati e dei pellegrini diretti in Terra Santa, da dove si imbarcò il più valoroso dei comandanti cristiani della Prima Crociata, Boemondo Principe di Taranto) e l'*hospitium* dipendente dal Monastero di S. Pietro all'Isola¹²⁴. Il Monastero successivamente è stato sede della Congregazione Olivetana (filiazione dell'Ordine Benedettino) nella città jonica agli inizi del secolo XIV. Le attività principali della comunità Olivetana furono l'agricoltura e l'allevamento, ma i monaci riuscirono a sfruttare anche le risorse del mare in forme avanzate di maricoltura.

A circa 200 metri insiste la Chiesa Basiliana Ipogea delle "Pietrose", ad opera di una comunità italo-greca, uno dei tanti cenobi del movimento cenobitico basiliano in Puglia, Lucania e Calabria. A partire dal 1960, purtroppo, il Santuario fu inglobato nell'area industriale di Taranto per un'insana decisione dell'Asi, finendo così soffocato dalle cisterne della raffineria e perdendo definitivamente gli originari rapporti non solo con il contesto ambientale, ma persino con la memoria storica e collettiva della cittadinanza.

Intorno al 1970, per un moto di resipiscenza, è stato inserito tra i beni del Demanio e assegnato alla Soprintendenza per i Beni Ambientali, Architettonici, Artistici e Storici della Puglia. A partire dal 1980 il Ministero per i Beni e le Attività Culturali ha dato avvio ad un sistematico intervento di restauro del monumento, che ne ha consentito il totale recupero.

L'impianto dell'abbazia si articola intorno a due vaste aree a pianta quadrangolare.¹²⁵

¹²⁴ C.D. Fonseca- La Chiesa di Taranto tra il primo e il secondo millennio in Atti del Millennio

¹²⁵ Dalla prima, area quadrangolare più piccola, si accede alla chiesa angioina, che presenta una facciata monocuspidata e decorata da rosette a punta di diamante, al convento e a locali di servizio ad unico livello.

La Chiesa, ad unica navata, è suddivisa in due campate coperte da volte a crociera costolonate impostate su gruppi di semicolonne; dall'area presbiteriale, anch'essa con volta a crociera, si accede alla sacrestia che conserva l'originario pavimento in cotto giallo. Sulla parete destra della prima campata, due colonne scanalate impostate su alti basamenti e reggenti una trabeazione aggettante segnano l'accesso alla splendida cappella cinquecentesca, coperta da una volta ad ombrello e decorata da cornici scolpite ad ovuli.

Sulla parete di fondo è collocato l'altare in pietra scolpita e dipinta, sormontato da un dipinto murale. Attraverso uno stretto passaggio ricavato sotto la scala che porta al piano superiore del convento, si accede, internamente, all'androne voltato a botte. Quest'ultimo, disposto lungo l'asse del nucleo originario destinato ad ospizio, consiste in un vasto ambiente rettangolare, con la volta a botte scandita da due serie parallele di nervature trasversali, poggianti su peducci in pietra. Sulla parete di confine con l'androne, il restauro ha consentito il recupero di un affresco,

L'intervento di restauro è stato completato per l'ala nord, primo nucleo dell'insediamento normanno. Completato il restauro, il compendio potrebbe essere un punto di forza dell'itinerario turistico-culturale della via Appia.

Attualmente il complesso è affidato all'Archeoclub di Taranto ed è visitabile.

SANTUARIO SAN COSIMO ALLA MACCHIA DI ORIA

Il Santuario, importante centro religioso del Salento e del Tarantino, è situato a circa cinque chilometri dal centro abitato, in aperta campagna. In origine era una chiesetta fondata dai monaci basiliani in un'area boscata che spiega l'appellativo "alla macchia" : nel corso dei secoli, la chiesetta è stata ampliata e oggi, alla sommità della facciata, presenta una grande statua del Cristo Redentore. All'esterno, oltre ad un ricco porticato, è stata creata una chiesa all'aperto per le celebrazioni del periodo estivo e primaverile.

Dedicato ai Santi Medici Cosimo, Damiano, Antimo, Euprepio e Leonzio, il santuario è stato recentemente restaurato nell'ambito dei lavori per il Grande Giubileo del Duemila. All'esterno dispone anche di strutture per l'accoglienza dei pellegrini che giungono da tutto il Mezzogiorno e dall'estero e ha tutte le caratteristiche per essere inserito nel circuito turistico-culturale-religioso dell'arco Jonico. Poco distante dal Santuario, la Curia vescovile ha fatto edificare il nuovo Seminario Vescovile.

SANTUARIO DELLA MADONNA NERA DI VIGGIANO

Il santuario del Sacro Monte della Madonna di Viggiano è il più importante luogo di culto mariano della Lucania, eretto dove fu rinvenuta nel XIV secolo l'immagine della "Madonna Nera", a 12 km dall'abitato.

Leggenda narra che l'immagine sacra fosse venerata sin dagli albori del Cristianesimo nell'antica

raffigurante il Crocifisso fra l'Addolorata e i Santi Giovanni e Benedetto.

La seconda area quadrangolare, più vasta, doveva accogliere un chiostro o un portico di cui si leggono le tracce delle imposte delle crociere, è chiusa sul lato ovest dal corpo di fabbrica corrispondente all'originario ospizio dei pellegrini di epoca normanna.

Un ultimo corpo di fabbrica, aperto verso la campagna, forse destinato a luogo di prima accoglienza, presenta un ampio portale di stile durazzesco, con arco ribassato inscritto in un rettangolo bordato da una cornice torica, sormontato dal simbolo dell'Ordine Olivetano.

Al piano superiore dell'abbazia si accede attraverso una scala in carparo che sfocia in un vasto ambiente rettangolare che funge da disimpegno per altri piccoli ambienti, forse le celle, mentre un vano più ampio risulta sovrapposto al presbiterio della chiesa. Attraverso una porta scolpita con motivi a rosette e con lo stemma olivetano, si accede ad una ripida scala che conduce alle coperture della chiesa e ai resti dell'antico campanile. Tutto il complesso è protetto da una muraglia che delimita il perimetro entro il quale si articolano le costruzioni. L'accesso principale è ricavato nella muraglia orientale.

città di Grumentum, prima che venisse distrutta dai Saraceni. La statua sarebbe stata nascosta in una buca, ancora oggi visibile alle spalle dell'altare maggiore, e ritrovata grazie all'apparizione di misteriosi *fuochi*. Il primo documento noto che cita la chiesa risale al 1393: si tratta di un atto in cui tale Tommaso Bono Iurno di Viggiano cedette alla chiesa dieci grani *pro luminaris*.

Secondo gli storici Giovanni Colangelo, Nicola Tommasini e Giovanni Tramice, il culto dell'immagine della Madonna era già molto diffuso nel XVI secolo, e del santuario si occupò anche il papa Giulio II.

Nel 1890, papa Leone XIII incoronò la Madonna del Monte di Viggiano *Patrona e Regina* della Lucania. L'investitura fu poi ribadita da Paolo VI nel 1965.

La celebrazione della Madonna Nera di Viggiano si articola in due momenti.

Nella prima domenica di maggio, la statua viene trasportata dalla chiesa situata in paese fino alla sede del santuario in montagna; nella prima domenica di settembre la statua viene riportata nel centro abitato, dove resterà fino al maggio successivo.

La festa di settembre inizia il sabato con una processione.

Tra le offerte si annoverano le "*cente*", apparati votivi a forma di barca, decorati con nastri policromi. All'alba della domenica inizia la processione di discesa in paese, con la statua della Vergine, gli zampognari, lo stendardo e i fedeli.

Viggiano, nel passato centro di produzione artigianale di strumenti musicali, oggi ospita Il Concorso Internazionale di Flauto Leonardo De Lorenzo, a cadenza biennale.

CENTRI STORICI:

LA CITTA' ANTICA DI TARANTO: DALLO SCOGLIO DEL TONNO AL CASTELLO ARAGONESE AL PONTE GIREVOLE

La Città Vecchia, l' "Isola" come viene anche denominata, è un luogo di antica e nobile storia, polis greca, municipio romano, fu, dopo essere stata saccheggiata dagli arabi, ricostruita dall'imperatore bizantino Niceforo Foca e ampliata successivamente dai Principi Normanni, dagli Orsini e dagli Aragonesi.

Da sempre esposta a tentativi di conquista o razzia, anche grazie alla sua posizione strategica, si è provveduto reiteratamente, nel corso dei secoli, a realizzare solide strutture per la difesa dell'Isola. Nel 1404, quando ormai si prospettava lo scontro tra il principe di Taranto e l'angioino Ladislao, Raimondello Del Balzo Orsini, per meglio proteggere Taranto da possibili incursioni esterne, fece

costruire la Cittadella: un grosso mastio quadrato che, più tardi, fu cinto di mura e fiancheggiato da due torrioni.

Lo sviluppo urbanistico dell'intera Isola ha dovuto tener conto di questi ricorrenti assalti. Infatti i portoni di accesso principale ai palazzi della *Città Vecchia* affacciatisi sul Mar Grande sono posti verso l'interno della città, aprendosi su vicoli stretti e tortuosi. Dagli stessi palazzi nobiliari sovente si poteva accedere, attraverso passaggi segreti, alla Taranto Ipogea, trovando così dove era possibile uno sbocco a mare e quindi una ultima via di fuga.

L'impianto urbanistico della parte bassa della Città Vecchia (prospiciente il Mar Piccolo), con il suo reticolo di vie e di posterle, è un esempio di edilizia funzionale alle attività lavorative, nella logica dell'economia di "vicinato", con valenza etnografica.

La integrità del Centro Antico di Taranto fu messa in pericolo dalla logica del "piccone risanatore" fascista, operazione scellerata covata da alcuni "rinnovatori" anche dopo la Seconda Guerra Mondiale nella logica di "*rinnovarsi autodistruggendosi*". Gli orientamenti predominanti in città, erano quelli di proseguire col metodo del Duce¹²⁶: il piccone risanatore¹²⁷.

Per fortuna il dibattito culturale sollevatosi in città determinò la positiva conseguenza di costringere l'Amministrazione Comunale ad approvare in tempi rapidi il Piano di Restauro e Risanamento

¹²⁶ Ciò è testimoniato dalla cartolina di invito al voto realizzata dalla Federazione Jonica del P.S.I in occasione delle elezioni comunali del 1975, riproducendo la Marina com'era, con un'immagine già esposta all'interno della mostra *Taranto come la trovo*, ordinata dall'Università Popolare Jonica nel salone dell'Amministrazione Provinciale 12-25 giugno 1969, con catalogo e presentazione di Antonio Rizzo.

¹²⁷ Ed infatti, proprio in quegli anni, il consigliere comunale Angelo Monfredi, presidente della camera di commercio e già sindaco, pubblicava un opuscolo atto a risanare la città vecchia, nel quale al piccone mussoliniano si sostituiva la ruspa, a seguito dei progressi tecnologici nel frattempo determinatesi.

Così si voleva procedere a privare in via definitiva le nuove generazioni delle proprie radici storico-culturali. La memoria di ciò è invece quanto mai necessaria allorché la comunità è costretta ad affrontare momenti difficili ed inquietanti, come quelli che ci attanagliano oggi, nei quali bisogna ripristinare un equilibrio tra esigenze diverse, rendendo possibile un equilibrato rapporto tra la Città e l'industria.

Il Monfredi, dunque proponeva (n.d.r. pregustando consenso ed applausi!) di edificare al posto delle "casacce" una serie di imponenti grattacieli che avrebbero costituito il "centro direzionale" della città. A distanza di appena qualche anno - mentre l'Università Popolare Jonica realizzava la mostra su *Taranto Vecchia*, intitolata "*Taranto come la trovo*", che costituiva un'accusa sferzante all'inerzia e alla miopia delle passate amministrazioni - il sindaco dell'epoca Angelo Vincenzo Curci, ritenuto "uomo di cultura", consentiva di abbattere il palazzo Randone in corso Vittorio Emanuele per l'ambito obiettivo di erigervi un moderno albergo - pensione.

Un tale insensato obiettivo venne ostacolato dal ripensamento e ravvedimento collettivo sul problema grazie all'azione coraggiosa di un gruppo di intellettuali facenti capo all'Università Popolare Jonica, alla Sezione Tarantina di Italia Nostra e UIL Scuola - che allestirono nel 1969 la mostra fotografica "*Taranto come la trovo*", con la riproduzione fotografica dei "*Capricci di Goya*". Le fotografie scottanti della mostra furono realizzate da Marcello Zingarelli, Tommaso D'Alessio, Michele Del Vecchio del Club fotografico *Microprisma*. Il giorno successivo all'inaugurazione della mostra, il critico d'arte Luigi Flaret comunicò agli organizzatori, in quel momento presenti al salone della Provincia, che "*furtivamente*" si stava procedendo, in base della Legge Speciale Fascista, alla demolizione del palazzo Bellando Randone alla Ringhiera, un fabbricato del '700, per sostituirlo con un alberghetto ad uso turistico. Uno scandalo, una provocazione. Gli organizzatori della mostra, dopo un'accesa e sofferta discussione, indirizzarono al Sindaco Curci una lettera aperta, sottoscritta da cento cittadini e distribuita alla popolazione. La lettera mobilitò le forze vive della città e coinvolse numerose personalità della cultura e della politica locale e nazionale che vennero a Taranto, in più occasioni, per dare il loro prezioso contributo di idee per scongiurare il pericolo imminente della ruspa in Città Vecchia, indicando come procedere per il restauro conservativo. Cfr Appendice IV Piano Blandino

Conservativo della Città Vecchia, redatto dall'Arch. Franco Blandino.

Il Piano ottenne l'ambito riconoscimento di "realizzazione esemplare" nel contesto dell'anno europeo dell'architettura del 1973.

Il Piano fu l'occasione per mettere in tutta evidenza i tesori racchiusi nella Città Vecchia costituiti da edifici di vario tipo (Templi, Chiese, Conventi, Castelli, Palazzi gentilizi, Edifici per il Governo e la Difesa della città), particolarmente significativi per il tempo e la funzione per cui erano stati costruiti. Testimonianza del periodo greco sono le Colonne Doriche del Tempio di Poseidone (edificio sacro risalente alla fine del primo venticinquennio del VI sec. a.C) a Piazza Castello.

Ma non si può comprendere a pieno la storia della Città Vecchia di Taranto se non si fa riferimento al Promontorio dello Scoglio del Tonno¹²⁸ sito nel versante nord della Città, oltre il Ponte di Porta Napoli, lungo l'antica via che conduceva alla Città Partenopea, alla Lucania, alla Calabria ed alla Sicilia.

Di recente il Comune di Taranto ha progettato in quell'area la realizzazione di un parcheggio di scambio. La Soprintendenza ha condotto un scavo archeologico preventivo, dal quale sono emersi interessanti reperti archeologici: una "Domus", una villa, un articolato sistema di rami di acquedotto, un'Area Culturale. Questo comporta l'obbligo di procedere ad una Variante al Progetto per traslare il parcheggio di scambio in zona limitrofa priva di presenze archeologiche.

Nel sito è, in ogni caso opportuno realizzare un parco archeologico, ipotesi sostenuta dalla Commissione Consiliare Assetto del Territorio del Comune di Taranto. Il parco archeologico, lì dove è collocato, risulterebbe estremamente utile per leggere e capire l'immenso patrimonio archeologico sepolto nella Città Vecchia e costituirebbe una meta di frequentazione assidua dei cittadini della Città Vecchia e del rione Tamburi, oltre che un'attrazione turistica della stessa valenza del Castello Aragonese.

Si tratta di un'occasione quanto mai propizia da non perdere, visto il valore storico-culturale ed ambientale di un "bene unicum" archeologico, storico – documentale e paesaggistico, che nella sua integrità comprende la Necropoli, la sorgente di via Scarponara, la Palazzina Belvedere (sede ipotizzabile come Direzione del parco), la Chiesa dei Cappuccini, dal cui sagrato lo sguardo abbraccia il Mar Grande, il Mar Piccolo e l'intera Città Vecchia.

La Chiesa Cappuccina della Santissima Croce e la sorgente dello Scoglio del Tonno erano in

¹²⁸ Importante sito dell'Italia protostorica, un insediamento di pescatori del Neolitico favorito dalla presenza della sorgente di acqua perenne scaturente all'inizio di via Scarponara. I pescatori erano dediti alla cattura del tonno; ciò è attestato dai numerosi reperti archeologici esposti nel MARTA. Sarebbe opportuno, per il valore geologico-ambientale del sito, procedere al recupero ambientale dell'antica sorgente dello Scoglio del Tonno, di cui tuttora rimane traccia.

passato luoghi frequentati dai pellegrini che , percorrendo la via dell'Appia antica, giungevano a Taranto.

Il sito della Croce fu nel XVIII secolo uno più attrattivi per i *vedutisti* che accompagnavano le comitive dei viaggiatori del Grand Tour.

La Chiesa Cappuccina della Santissima Croce fu sede sin dal 1834 della confraternita della Santissima Croce, costituita dai lavoratori del porto, i cosiddetti “*vastasi*”.

VALLE D'ITRIA-TRULLI E CENTRI STORICI, PAESAGGIO AGRARIO E CENTRI STORICI

La Valle d'Itria, habitat naturale con forte ma sapiente antropizzazione, coincide con la parte meridionale dell'altopiano delle Murge. È nota anche come “*Valle dei Trulli*”, caratteristiche abitazioni per uomini e ricovero per animali, costruite senza malta, a secco. La Valle si estende tra le province di Bari, Taranto e Brindisi e, oltre ai comuni di Locorotondo (BA), Martina Franca (TA) e Cisternino (BR), comprende Alberobello, Putignano, Turi, Conversano, Monopoli, Gioia del Colle, Castellana Grotte, Noci (BA), Ostuni, Ceglie Messapica e Fasano (BR).

La flora si compone di tratti di bosco a macchia mediterranea, alternati a numerosi oliveti e vigneti da cui si ricava un vino bianco di ottima qualità, tra i quali il Locorotondo DOC ed il Martina Franca DOC, ottenuti dai vitigni di Verdeca.

La fauna è caratterizzata dalla presenza di lepri, volpi, ricci, pettirossi, falchi e diversi rapaci notturni (civetta, gufo, assiolo e barbagianni).

Alla ridente Valle d'Itria Cesare Brandi ha dedicato il libro “*Pellegrino di Puglia. Martina Franca*”. Martina Franca, il comune con la massima altitudine e con più abitanti (circa 50.000 abitanti) della Valle d'Itria, è famosa per il suo centro storico impreziosito dal barocco settecentesco, ricco di portali decorati con frontoni barocchi adornati da maschere apotropaiche e da splendide cariatidi, nota per le sue cattedrali erette in epoca medievale. Nel borgo si svolge ogni anno, nei mesi di luglio e agosto, il Festival della Valle d'Itria, un festival musicale di consolidato respiro internazionale.

L'opulenza del centro martinese si spiega dall'aver i martinesi inventato, per selezione, l'asino, il cavallo murgese e la capra martinese.

Alberobello, cittadina unica al mondo per il suo centro storico caratterizzato dai trulli, singolari architetture abitative in pietra risalenti addirittura alla preistoria, parte integrante dell'area riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio mondiale dell'umanità.

A Fasano, dotata dello Zoosafari, si trovano gli scavi archeologici di Egnazia, sito culturale di

particolare interesse.

Cisternino, pittoresco centro storico ben conservato, è particolarmente visitata dagli amanti del turismo enogastronomico per il sapore delle sue specialità a base di carne cotta al fornello che si possono gustare presso le svariate macellerie che apparecchiano i tavolini all'aperto.

IL “QUARTIERE DELLE CERAMICHE” DI GROTTAGLIE

Il Quartiere delle Ceramiche, che sorge lungo la Gravina di San Giorgio, ai piedi del Castello Episcopio, è costituito da un insieme di botteghe con fornaci scavate nella roccia con le tecniche dell'architettura rupestre, caratteristiche che rendono questo Quartiere particolarmente suggestivo. L'attività figulina risale al Medioevo, specializzata nella produzione di ceramiche ad uso domestico e per la conservazione delle derrate alimentari. In ciascuna bottega è possibile osservare le diverse fasi di lavorazione degli oggetti ceramici, oggi in prevalenza oggetti di artigianato artistico.

Per molti secoli l'attività ceramica è stata la principale fonte economico - produttiva dei grottagliesi tanto che, secondo alcuni dati storici, alla fine del '700 si contavano 42 fabbriche ed una popolazione di addetti di circa 5000 unità.

È stata l'abbondanza di argilla nel territorio che ha inizialmente favorito lo sviluppo dell'artigianato figolino. Le radici della produzione artistico-artigianale risalgono all'età classica e magno-greca. Per lungo tempo l'attività fu prevalentemente a carattere artigianale, volta alla produzione di laterizi e di suppellettili di uso quotidiano. La diffusione della produzione di maioliche a Grottaglie è databile a partire dal '700, con la conseguente specializzazione in due filoni, l'«*arte ruagnara*» e l'«*arte faenzara*»: il primo riferito alla produzione d'uso comune, con un forte legame al mondo contadino; il secondo, invece, a carattere prevalentemente decorativo ed ornamentale, rivolto ad un uso più elitario ed aristocratico. Le caratteristiche più originali e suggestive del “Quartiere delle ceramiche” sono rinvenibili tanto nelle numerose botteghe scavate nella roccia, in alcune delle quali si conservano ancora antiche fornaci, quanto negli accatastamenti dei manufatti ceramici sulle terrazze delle botteghe artigiane. Attualmente le tipologie e le tecniche produttive tendono comunque ad integrarsi e ad incrociarsi anche nelle stesse botteghe, dove i ceramisti sono quotidianamente impegnati, rivolgendo particolare attenzione alla tradizione, senza tuttavia tralasciare la ricerca di nuove forme espressive.

Dal Quartiere delle Ceramiche, si può accedere, tramite una scalinata, alla Piazza dedicata al Patrono di Grottaglie “San Francesco De Geronimo”, da dove è possibile godere di una bella vista panoramica sull'intero Quartiere.

I SASSI DI MATERA E IL MUSEO DELLA SCULTURA CONTEMPORANEA - MUSMA

Matera, la città dei Sassi, scavata nelle pareti di una profonda gravina, è stata abitata dal Paleolitico: alcuni tra i reperti trovati risalgono al XIII millennio a.C., e molte delle case che scendono in profondità nel calcare dolce e spesso (calcarenite) della gravina, sono state vissute senza interruzione dall'età del bronzo.

I Sassi di Matera sono il frutto di un processo ininterrotto di antropizzazione e civilizzazione succedutesi nel tempo: dalle abitazioni preistoriche dei villaggi trincerati del periodo neolitico, all'habitat della civiltà rupestre di matrice orientale (IX-XI secolo), che costituisce il sostrato urbanistico dei Sassi, con i suoi camminamenti, canalizzazioni, cisterne; dalla civitas di matrice occidentale normanno-sveva (XI-XIII secolo), con le sue fortificazioni, alle successive espansioni rinascimentali (XV-XVI secolo) e sistemazioni urbane barocche (XVII-XVIII secolo); dal degrado igienico-sociale del XIX e della prima metà del XX secolo allo sfollamento disposto con legge nazionale negli anni cinquanta, fino all'attuale recupero iniziato a partire dalla legge del 1986.

I Sassi sono davvero un *paesaggio culturale*, per citare la definizione con cui sono stati accolti nel Patrimonio mondiale dell'Unesco. Il Sasso Barisano, girato a nord-ovest sull'orlo della rupe, se si prende come riferimento la Civita, fulcro della città vecchia, è il più ricco di portali scolpiti e fregi che ne nascondono il cuore sotterraneo. Il Sasso Caveoso, che guarda invece a sud, è disposto come un anfiteatro romano, con le case-grotte che scendono a gradoni e, forse, prende il nome dalle cave e dai teatri classici. Al centro c'è la Civita, sperone roccioso che separa i due Sassi, sulla cui sommità si trova la Cattedrale. Ed infine di fronte, sul versante opposto della Gravina di Matera, si erge l'altopiano della Murgia che funge da quinta naturale a tale scenario, con le numerose chiese rupestri sparse lungo i pendii delle gravine protette dal Parco archeologico storico-naturale delle Chiese rupestri del Materano, detto anche "*Parco della Murgia Materana*". Un paesaggio in parte invisibile e vertiginoso, perché va in apnea in dedali di gallerie dentro la pietra giallo-paglierino del dorso della collina, per secoli difesa naturale e ventre protettivo di una città che sembra uscita dal mistero di una fiaba orientale. "*Grotte naturali, architetture ipogee, cisterne, enormi recinti trincerati, masserie, chiese e palazzi, si succedono e coesistono, scavati e costruiti nel tufo delle gravine*" scrive Pietro Laureano nel suo libro "Giardini di pietra".

Facciate rinascimentali e barocche si aprono su cisterne dell'VIII secolo, trasformate in abitazioni. Chiese bizantine nascondono pozzi dedicati al culto di Mitra. Alcuni ipogei sono stati scavati a più riprese fino agli anni cinquanta. Il Palombaro lungo, l'immenso serbatoio d'acqua sotto piazza Vittorio Veneto, ha delle sezioni costruite tremila anni fa, mentre le più recenti sono del 1700. I

Sassi, la città popolare, insieme alla Civita aristocratica e medievale eretta su un'antica acropoli, sono in effetti un palinsesto pieno di sorprese, anche se sembrano immobili e compatti, chiusi nella pietra nuda a tratti appena corretta da una mano di calce.

La pianta urbana dell'antica Matera vista dall'alto, si presenta come un'omega greca. Piazza del Sedile, nella Civita, appare in equilibrio tra il Caveoso e il Barisano. Si scende nei Sassi per delle arcate, che sembrano dei passaggi segreti. Le calate erano affiancate da canali d'irrigazione che rifornivano cisterne a goccia: in alcune case ci sono fino a sette cisterne. Orti e giardini pensili si affacciavano dai tetti. Tale immagine ha talmente impressionato i visitatori del passato che un'interpretazione suggestiva, sebbene poco attendibile, dell'origine del nome Matera lo fa risalire al greco *meteora*, cioè *cielo stellato*.

I vicinati, costituiti da un insieme di abitazioni che affacciano su uno stesso spiazzo, spesso con il pozzo, lavatoio e forno comune al centro, erano il modello della vita sociale, della solidarietà e della collaborazione della vita nei Sassi. Il pozzo comune dove attingere per lavare i panni, il forno da pane con annesso locale dove si impastava il pane prima di cuocerlo o si preparavo i fichi secchi, facevano del vicinato la cellula primaria dell'organizzazione comunitaria. Nelle case, la luce arrivava dall'alto come in una casbah nordafricana e la temperatura si manteneva costante a 15 gradi, con la massa termica del tufo marino che funzionava da climatizzatore. Se i raggi del sole d'estate, perpendicolari e roventi, rimanevano fuori, d'inverno, i raggi obliqui scivolano sul fondo delle grotte. Un bell'esempio di smart city in quanto a risparmio energetico.

Questo degradare e sovrapporsi di case e casette, è solo apparentemente caotico, perché poi risulta costruito con molti accorgimenti. La discesa nei Sassi è una sorpresa continua. Tra viottoli e minuscoli gradini si arriva in monumentali complessi monastici scavati nella roccia, cenobi benedettini e laure bizantine, in cui le celle di monaci si stringono intorno a una chiesa sotterranea¹²⁹.

Intorno all'anno 1000, i Sassi di Matera si riempirono d'insediamenti di monaci basiliani, che portarono le esperienze religiose e artistiche dei confratelli delle chiese rupestri dell'Anatolia e della Siria, a testimonianza del flusso e riflusso della civiltà dall'esperienza greca e romana, influssi geopolitici, geoeconomici e culturali che oggi andrebbero rinnovati.

La pietra dei Sassi si apre in conventi straordinari; i più importanti situati nell'ambito urbano sono

¹²⁹ La laura è un'organizzazione monastica bizantina. Distinta dall'eremo (dove il monaco viveva solo) e dal cenobio (dove vive in comunità), consisteva in un gruppo più o meno grande di celle monastiche, ognuna separata dalle altre, ma con una chiesa in comune e con un sacerdote che amministrava i sacramenti e, spesso, guidava i monaci nella vita spirituale).

Santa Lucia alle Malve, complesso rupestre che anticamente ospitava una comunità monastica, il *Convicinio di S. Antonio*, un comprensorio costituito da 4 cripte rupestri, *Santa Maria di Idris* sulla sommità dell'omonima rupe, *Santa Barbara* ricca di affreschi, la *Madonna delle Virtù* che insieme alla sovrastante chiesa di *San Nicola dei Greci* oggi ospita importanti mostre di scultura, e *San Pietro Barisano* con facciata e campanile in muratura ed interno quasi completamente scavato nella roccia. Al centro del Sasso Caveoso c'è invece la chiesa in muratura di *San Pietro Caveoso*, antica parrocchia della città, situata a picco sullo strapiombo della Gravina. Difficile distinguere le influenze: si trovano iconostasi ortodosse in chiese a pianta latina. Gli affreschi sono meno rigidi di quelli degli anacoreti dell'Asia minore, le madonne meno regine e più popolane, cosa che deve essere piaciuta a Pier Paolo Pasolini, quando girò *Il Vangelo secondo Matteo*. A fare raffronti, la struttura dei Sassi ricorda la splendida *Mistrà* in Laconia, *la città ad alveare*, che sopravvisse dieci anni in libertà dopo la caduta di Bisanzio. È una struttura dovuta al sistema della raccolta delle acque tipica dei centri bizantini - sostiene Laureano - che ritroviamo in altri insediamenti rupestri in Puglia e Basilicata, da Massafra ai paesi del Parco Regionale delle Terre¹³⁰.

I Sassi nel loro insieme si presentano come un'immensa scultura a piramide capovolta, frutto della fatica di generazioni di mani sapienti, è lo scenario più intrigante per ospitare mostre antologiche di scultori contemporanei¹³¹. Infatti il sito è stato il luogo ideale per collocare il MUSMA (Museo della Scultura Contemporanea - Matera), inaugurato il 14 ottobre 2006. In questo Museo, infatti, sono presenti tutte le opere (oltre 300 sculture, da Medardo Rosso a oggi) che gli artisti o i loro congiunti, gli amici della città, hanno donato come riconoscimento dell'impegno profuso nella divulgazione della scultura contemporanea, nella logica di "arte chiama arte".

Mel Gibson, mentre percorreva le rampe e i passaggi che s'inoltrano labirintici nei Sassi di Matera, alla ricerca degli angoli giusti per installare i set delle riprese per il suo film: *La Passione di Cristo*, "*perse - parole sue - la testa*". Per un australiano, cresciuto come attore e regista al sole di Hollywood, le ombre delle case che dopo l'ingresso diventano grotte, "*...quei blocchi di pietra, le parti della città, antiche di 2000 anni*", erano estranee alla modernità e quindi perfette per ambientare il film sugli ultimi giorni di Gesù.

¹³⁰ Come evidenziato nelle sue opere dall'artista Rita Tondo

¹³¹ Il Comune di Matera e il Circolo Culturale "La Scaletta" dal 1978 organizzano nei suggestivi ambienti rupestri di *Madonna delle Virtù* e *San Nicola dei Greci* a Matera un evento denominato "Le Grandi Mostre nei Sassi di Matera" dedicato alla scultura contemporanea. Le mostre hanno riguardato artisti come: Consagra, Melotti, Martini, Cambellotti, A. Cascella, Fazzini, Matta, Milani, Andreotti, Kolibal, Negri, Leoncillo, Raphaël, Mascherini, Hare, Viani, Mirko, Lassaw. Inoltre, sono state organizzate le rassegne "Scultura in Italia" 1 e 2, "Scultura in America", "Scultura in Francia", "Vanni Scheiwiller e la Scultura" che hanno visto la presenza di tutti i più noti scultori del secolo appena trascorso.

INFRASTRUTTURE VIARIE, FERROVIARIE, MARITTIME, AEROPORTUALI, PERCORSI PER UNA MOVIMENTAZIONE LENTA E STRUTTURE RICETTIVE DEL DISTRETTO PER UN TURISMO DI SOSTENIBILE E DI QUALITÀ

Il Distretto Turistico della Calabria, Lucania e Puglia Jonica (da Crotona a Taranto) è dotato di importanti e moderne infrastrutture viarie, ferroviarie, marittime e aeroportuali per la mobilità, che spesso non vengono utilizzate appieno per la mancanza del solito “ultimo miglio” per le nuove infrastrutture e in grave ritardo in quanto all’utilizzo di vecchie infrastrutture per un turismo sempre più alla ricerca di itinerari e siti suggestivi ed unici.

COLLEGAMENTI, TRATTURALI, FERROVIARI A MOVIMENTAZIONE DOLCE

Il Distretto è collegato sulla costa con la ss 106 (Taranto-Reggio Calabria), e all’interno con la ss 407 Basentana (Metaponto-Potenza), la Sibari-Cosenza (in fase di ammodernamento), la ss 100 Taranto-Bari, la ss 7 (Taranto-Brindisi).

Su tutto il territorio vi è un fitto reticolo di:

1- Antichi e suggestivi percorsi, immersi nel paesaggio che per millenni, già regolamentati dai Romani, sono serviti per la transumanza stagionale degli armenti, da una regione all’altra, dai monti alla pianura con Tratturi, Tratturelli, Riposi e Locazioni, oggi di proprietà dei rispettivi demani regionali; ottimi itinerari per spostarsi a cavallo o in bicicletta, **Percorsi sapienziali da ripristinare.**

Infrastrutture preziose per percorsi predefiniti esplorativi-sapienziali: del paesaggio, delle peculiarità ambientali del territorio, del etno-zoologia ed etno-botanica, della specificità delle numerose prelibatezze enogastronomiche del territorio, nonché delle testimonianze archeologiche ed architettoniche sia dei centri storici sia della importante e diffusa edilizia rurale.

2- Numerose tratte suggestive di Ferrovie Regionali, quali:

a) Le Ferrovie SUD EST;

b) Le Ferrovie Calabro Lucane;

c) Le ferrovie del Gargano;

d) La Ferrovia Del Nord Barese;

e) La ferrovia Silana di “Ferrovie in Calabria”, tratta Cosenza- Camigliatello –San Giovanni in Fiore, con una stazione a 1440 mt, la più alta In Europa;

f) La ferrovia Rocchetta Sant'Antonio- Lacedonia- Avellino;

La Ferrovia Circummarpiccolo di Taranto; una tratta che se recuperata costituirebbe il coronamento per riuso intelligente e fecondo delle Ferrovie Sud-Est, line a vocazione turistica. La rimessa in esercizio della ex ferrovia militare, collegherebbe la Stazione Centrale FS, stazione Galeso delle Ferrovie Sud-Est, all'Arsenale Militare, di recente passata al demanio comunale. Una metropolitana di superficie per la circolazione urbana, un punto di arrivo di alto valore paesaggistico della Ferrovie Regionali Sud Est, a servizio e coronamento della mobilità turistica.

Così dal centro di Taranto si raggiungerebbe, Crispiano, Bosco delle Pianelle (Riserva Regionale), Taranto-Martina-Locorotondo a Sud toccando i paesi della provincia di Brindisi, Taranto e di Lecce (Cisternino, Francavilla Fontana, Manduria, Gagliano) e ad est toccando i paesi della provincia di Bari (Alberobello-Castellana Grotte-Conversano).

La metropolitana di superficie intorno al Mar Piccolo costituirebbe un terminale di primo livello per marcare la vocazione turistica delle Ferrovie Sud Est. Ne troverebbe giovamento la mobilità di qualità dell'intero Distretto Turistica non solo del Salento ma dell'intero Golfo di Taranto. Una leva per poter avviare un piano di conversione dell'Arsenale Militare necessario per la rivitalizzazione del Borgo e della Città Vecchia.

Sarebbe opportuno che l'Istituto "Antonio Pacinotti" di Taranto, sempre attento a raccogliere la domanda di specializzazione tecnica possiede al suo interno laboratori e personale docente adeguato, organizzi un corso per il restauro e il riuso per la rimessa in circolazione delle antiche locomotive a vapore dei vagoni passeggeri e delle Littorine: pezzi da tirar fuori da i depositi e rimetterli in circuito per mettere a servizio dello sviluppo turistico a misura d'uomo in linea con la nuova visione che si va delineando a livello mondiale tra l'uomo e l'ambiente. Questo compito potrebbe essere ben espletato nel comprensorio del Golfo di Taranto dall'Istituto "Antonio Pacinotti" di Taranto che ha già nel piano di studi corso di specializzazione per Perito Termomeccanico.

PORTI TURISTICI

Il Distretto dell'Arco Jonico vanta i seguenti porti turistici¹³²: Taranto, Marina di Pisticci, Marina di

¹³² L'importanza della nautica da diporto per il turismo di qualità, considerata l'esperienza talassocratica che ha accomunato il Mediterraneo Occidentale e Orientale, viene oggi con forza riproposta dall'evento 'Eurasia Boat Show', in programma a Istanbul dal 14 al 23 febbraio 2014, al quale la Regione intende partecipare con un proprio spazio istituzionale che ospiterà una serie di incontri con gli operatori turchi per mettere in evidenza i progressi che la Puglia sta facendo nel settore della navigazione da diporto, in funzione dello sviluppo turistico.

Policoro, Marina di Sibari, Crotona, Cirò, Roccella Jonica, che nel complesso offrono circa 5750 posti barca¹³³.

- Il Porto Turistico di Taranto è collocato al Molo S. Eligio, accostato al lungomare Vittorio Emanuele II nella Città Vecchia: dispone di 254 posti barca con pescaggio fino a 10 m e lunghezza fino a 50 m, nonché di 150 posti auto.

Il Porto Turistico di Taranto, inserito nel circuito nazionale "Rete Italiana Navigando", è dotato di tutti i servizi su richiesta: ritiro rifiuti, servizio di informazioni meteo, servizi igienici, docce fornite di acqua calda, servizio antincendio, scivolo e scalo, gru da 50 t, rimessaggio e lavori di carenaggio, bar, market, ghiaccio, rifornimento carburante.

All'interno del porto opera Apulia Charter, che dà la possibilità di noleggiare una barca a vela o un catamarano con o senza skipper per trascorrere giornate in mare: per i meno esperti è consigliabile una visita ai porti delle polis della costa occidentale del Golfo di Taranto in Magna Grecia (Marina di Pisticci, Marina di Policoro, Sibari, Crotona); per i lupi di mare, invece, sarebbe raccomandabile un viaggio da e per le isole greche e l'Asia Minore.

- Il Porto degli Argonauti di Marina di Pisticci è il primo porto turistico della costa ionica della Basilicata, pronto ad accogliere i regatanti nel Golfo di Taranto, offrendo loro la possibilità di godere delle vista di colonie di delfini che guizzano sulle onde.

Nel Golfo di Taranto, al centro del Mediterraneo, il Porto degli Argonauti si trova in una posizione ideale per raggiungere gli altri porti turistici sistemati lungo la costa occidentale del Golfo di Taranto, da Taranto a Crotona, approdi ideali per cogliere i valori paesaggistici e culturali della Lucania, Calabria e Puglia ionica. Una volta presa dimestichezza con il mare, si può puntare a toccare lidi più lontani: ad occidente la Sicilia ionica e ad est le isole greche, fino all'Asia Minore.

È un porto funzionale perché espressione di buona architettura, rispettoso dell'ambiente, collegato con un Resort quattro stelle, in grado di ospitare 450 imbarcazioni di piccolo e medio cabotaggio, anche di lunghezza superiore ai 30 metri. L'imboccatura del porto è un comodo canale, protetto da un avamporto esterno.

Il Porto si sviluppa in due darsene interne, lunghe 220 metri, larghe 140 e profonde fino a 3,5 metri. Le darsene sono attrezzate con pontili di ormeggio fissi e circondate dal verde della pineta e del Resort. Questo incantevole porto interno offre sicurezza e tranquillità alle imbarcazioni: l'area è costantemente sorvegliata, viene offerta assistenza agli ormeggi, attenta manutenzione e la distribuzione di carburanti.

¹³³ Una volta completati i lavori di ammodernamento di alcuni dei porti turistici considerati.

- Il Porto turistico Marina Laghi di Sibari, erede di una polis tra le più rinomate e prestigiose, è la più grande struttura per il rimessaggio invernale, la sosta e la manutenzione di imbarcazioni da diporto del Mediterraneo: 2.800 posti barca su una superficie di 420.000 mq.

Si tratta di un anello di congiunzione est-ovest e per il periplo del Mediterraneo, per la navigazione da diporto destinata alle coste africane, alla Grecia ed al vicino Oriente.

- Il Porto turistico Le Castella di Crotona si trova nell'insenatura a levante del borgo **di Le Castella** ed è composto da una darsena posta a nord e di uno specchio acqueo delimitato da un molo di sopraflutto curvilineo e da un moletto di sottoflutto.

Il porto, a progetto ultimato, potrà disporre di 1000 i posti barca che saranno creati nello specchio d'acqua individuato nell'area antistante viale Regina Margherita.

La progettazione di questa grande struttura per lo sport nautico rappresenta un intervento all'altezza del parco di Pitagora.

- Il Porto turistico di Cirò Marina (170 posti barca) è destinato alla pesca sportiva e alla navigazione di diporto. È composto da due darsene e da un bacino di espansione, da un molo foraneo principale, da un molo di sottoflutto, una banchina nord ed una banchina sud.

Nella darsena n. 2 sono stati installati due pontili galleggianti per le imbarcazioni da diporto. Le unità in transito sono autorizzate all'ormeggio in prossimità della Banchina est (Ord. N° 8 del 26.06.02). Il porto è connesso con l'abitato di Cirò Marina.

- Il Porto turistico "Delle Grazie" di Roccella Jonica (circa 600 posti barca), è una struttura funzionale allo sviluppo del turismo nautico.

Alla radice vi è una lussureggiante pineta. Questo approdo turistico, con gli altri porti turistici della costa jonica, è uno dei punti di approdo e passaggio per tutte le imbarcazioni dirette verso i porti turistici del Mediterraneo, a est come a ovest.

STRUTTURE RICETTIVE

Nel comprensorio dell'arco Jonico vi sono numerosi alberghi, resort, compendi agrituristici e strutture extra-alberghiere, per i quali il gruppo di lavoro sta compilando una mappatura completa. L'indagine provvisoria indica una capacità ricettiva totale di **51.697 posti letto¹³⁴ del comprensorio considerato.**

La provincia di Taranto offre in totale 18.019 posti letto, di cui 10.608 distribuiti in 94 esercizi

¹³⁴ I dati attualmente disponibili riguardano la provincia di Taranto, Matera, Metapontino, Pollino, alcuni Comuni della Valle d'Itria (Cisternino, Locorotondo, Fasano, Castellana, Putignano, Gioia del Colle), Oria, l'area jonica cosentina e crotonese.

alberghieri e 7.411 distribuiti in 263 esercizi extra-alberghieri (dati disponibili relativi al 2011¹³⁵).

I dati attualmente disponibili mostrano che Matera vanta una capacità ricettiva di 1591 posti letto con riferimento al settore alberghiero e 990 posti letto con riferimento al settore extra-alberghiero. All'interno del settore alberghiero ben 955 posti letto si trovano in alberghi a 4-5 stelle e 482 in alberghi a tre stelle¹³⁶.

Per ciò che riguarda l'area metapontina, i posti letto totali sono 19.874, di cui 11.075 distribuiti in 39 esercizi del settore alberghiero e 8799 distribuiti in 84 esercizi del settore extra-alberghiero¹³⁷.

L'indice di utilizzo delle strutture ricettive nel 2012 nella provincia di Matera è del 26,9%, un dato che non garantisce né reddito né occupazione¹³⁸.

L'area del Pollino offre in totale 2802 posti letto, di cui 1819 in strutture alberghiere e 983 in strutture extra-alberghiere.

In base ai dati disponibili, i Comuni della Valle d'Itria al di fuori della provincia di Taranto (Cisternino, Locorotondo, Fasano, Putignano, Castellana, Gioia del Colle) offrono in totale 4.065 posti letto (489 Cisternino, 164 Locorotondo, 2.702 Fasano)¹³⁹.

Nel Comune di Oria vi sono 116 posti letto¹⁴⁰.

L'area jonica cosentina del distretto (Rocca Imperiale, Amendolara, Montegiordano, Roseto Capo Spulico) offre 556 posti letto in 5 strutture alberghiere¹⁴¹, mentre nel settore extra-alberghiero i posti letto sono 1.919 e le strutture ricettive 27 (dati disponibili relativi al 2011¹⁴²).

L'area jonica crotonese considerata (Crotone, Cirò) vanta una capacità ricettiva di 1765 posti letto.

AEROPORTO "MARCELLO ARLOTTA" DI TARANTO- GROTTAGLIE

A completamento di queste infrastrutture v'è, sottoutilizzato, l'aeroporto Marcello Arlotta di Grottaglie (Ta), con caratteristiche strutturali di aeroporto internazionale a vocazione turistica, il caso più eclatante della sindrome "dell'ultimo miglio" in Puglia.

L'aeroporto Marcello Arlotta di Grottaglie (Ta) non solo è dotato dei servizi essenziali ed idonei all'attività di volo, ma presenta peculiarità uniche ed ineguagliate nel panorama nazionale e tali da imporre il suo utilizzo quale scalo primario per intercettare i flussi turistici da e per la Magna Grecia, l'Asia Minore (Turchia) e l'Eurasia.

¹³⁵ Fonte Camera di Commercio di Taranto-Dossier "Senza aeroporto non c'è sviluppo". I dati sono riferiti al 2011

¹³⁶ Fonte APT Basilicata 2012

¹³⁷ ibidem

¹³⁸ Rapporto Unioncamere Basilicata – Centro Studi- Basilicata Congiuntura 1/2013-*Il Consuntivo del turismo lucano nel 2012*

¹³⁹ Fonte IPRES 2008- ISTAT-*Capacità degli esercizi ricettivi*. Anno 2010

¹⁴⁰ ISTAT 2010

¹⁴¹ Fonte SIT Regione Calabria 2011

¹⁴² Fonte Camera di Commercio di Taranto

L'Aeroporto d'interesse comunitario Marcello Arlotta di Grottaglie, perfettamente idoneo sia al traffico turistico che alla movimentazione Cargo, vanta le seguenti caratteristiche strutturali e funzionali:

a.) pista: 3200 m. x 45 m. (5a pista nella classifica italiana): rispetto agli scali aerei attivi in altre province e regioni italiane, l'aeroporto Arlotta vanta una maggiore portata e capacità in virtù della lunghezza della pista, idonea alla ricezione dei velivoli Jumbo e Cargo e predisposta a soddisfare le tendenze in atto del gigantismo degli aerei cargo e per trasporto turistico;

b.) bacino d'utenza potenziale dell'Aeroporto di Taranto - Grottaglie, espresso in termini di popolazione residente nell'area territoriale ricompresa tra le province di Taranto, Matera, Cosenza e Crotona: 681.983 pop. ab143

c) ricettività totale del bacino d'utenza dell'Aeroporto di Taranto - Grottaglie: 2.047.822 presenze turistiche, 20000 posti letto di qualità sottoutilizzati; nonostante le eccezionali caratteristiche infrastrutturali e di servizio sopraelencate, e pur non ostando alcun vincolo all'utilizzo per il traffico civile, l'attività dell'Aeroporto di Taranto si riduce, attualmente, al mero supporto all'impianto produttivo del gruppo Alenia-Finmeccanica.

Eppure lo scalo aeroportuale di Grottaglie sarebbe già pronto per i voli charter con grandi aeromobili a servizio dei flussi turistici tra l'Est e l'Ovest del Mediterraneo attraverso la realizzazione della bretella di collegamento ferroviario tra aeroporto di Grottaglie e la stazione ferroviaria di Grottaglie sulla linea ferrata Taranto-Brindisi.

Al momento è la Società Aeroporti di Puglia S.p.A, partecipata dalla Regione Puglia e controllata al 94,4% dalla stessa, a gestire e a controllare, su concessione dell'Enac, le attività dell'Aeroporto M. Arlotta utilizzate –a tutt'oggi- solo dall' Alenia-Finmeccanica.

È miopia geopolitica e geoeconomica e, data l'attuale congiuntura economica, un lusso che non possiamo più permetterci continuare a non utilizzare un aeroporto d'interesse comunitario al centro del Mediterraneo, già valutato dalla compagnia aerea di bandiera turca.

È improcrastinabile, al contrario, il pieno ed immediato utilizzo dell'Arlotta , giusto la sua interconnessione con l'arco occidentale del golfo di Taranto, dotato di decine di migliaia di posti letto già disponibili, di sette porti turistici (Sibari, Eraclea, Crotona, Cirò Marina, Roccella Jonica, Marina di Pisticci, Taranto), decine di Musei e Parchi Archeologici, Parchi letterari, Parchi Naturali Nazionali e Regionali, Oasi naturalistiche, Giardini del Vecchio di Corico, Santuari, Castelli Federiciani, Normanni, Aragonesi, centri storici di pregio, per potenziare e razionalizzare un sistema integrato della mobilità a livello di Distretto.

¹⁴³ Fonte Camera di Commercio di Taranto-Dossier "Senza aeroporto non c'è sviluppo". I dati sono riferiti al 2011, nel totale manca il dato relativo a Crotona.

Lo scalo aeroportuale rappresenta il nodo più avanzato e rapido per lo spostamento di persone e la movimentazione delle merci, condizione necessaria per il decollo delle attività turistico-economiche del Distretto.

Questo obiettivo potrà essere raggiunto previa mobilitazione delle rappresentanze sindacali, imprenditoriali dell'area jonica (appulo-calabro-lucane), del mondo dell'associazionismo, delle istituzioni culturali (università, scuole, sovrintendenza, musei) affinché gli Enti Locali (Comuni, Regioni, Camere di Commercio) del distretto turistico di Puglia, Lucania e Calabria Jonica decidano di fare i passi politico-diplomatici e amministrativi necessari per l'entrata in funzione dell'aeroporto Marcello Arlotta di Grottaglie a servizio dei flussi turistici Est-Ovest.

La Puglia e la Basilicata non hanno in comune solo la risorsa acqua e il petrolio (estratto in Basilicata e raffinato a Taranto), ma sono cointeressate a un territorio omogeneo a forte vocazione turistica, già con una ragguardevole e qualificata capacità ricettiva sottoutilizzata.

Negli ultimi anni l'area del Distretto Turistico dell'Arco Jonico ha evidenziato un interessante trend di crescita del settore turistico sostenuto dal settore agroalimentare d'alta gamma.

L'aeroporto Arlotta costituisce, per le sue potenzialità determinate dalla sua collocazione geografica, lo snodo per intercettare i flussi economici e le direttrici di traffico nazionali ed internazionali nel Mediterraneo¹⁴⁴.

¹⁴⁴ Con particolare riferimento alla Turchia, che, grazie a un'antica e sapiente cultura imperiale diplomatico-militare, aiutata dalla collocazione geografica al centro del continente euroasiatico, con una popolazione di oltre 73 milioni di abitanti, è da anni in piena crescita economica e in progresso civile, quasi pronta ad entrare nell'Unione Europea, in posizione egemone nei confronti degli altri paesi turcofoni, al punto di aver costituito una divisione militare congiunta (TAKM) dei paesi turcofoni con la partecipazione dell'Azerbaijan, del Kirgizstan e della Mongolia.

Circostanze che hanno fatto sì che Istanbul, pur avendo gli aeroporti internazionali Atatürk e Sabiha Gökçen, dislocati rispettivamente sul lato europeo ed asiatico della città, sta realizzando il terzo aeroporto con l'obiettivo di alleggerire il traffico ormai pesantissimo delle due strutture già esistenti ed in buona parte legato allo straordinario sviluppo conosciuto negli ultimi anni dalla compagnia di bandiera Turkish Airlines.

Con lungimiranza la Turchia, per svolgere appieno la sua vocazione e ruolo, ha affidato l'appalto per la costruzione e gestione in progetto di finanza del terzo aeroporto di Istanbul ad un consorzio di società turche. Il consorzio si è impegnato a pagare al Governo turco 22,1 miliardi di euro per 25 anni, a cominciare dal 2017. Il consorzio vincitore è risultato il Cengiz-Kolin-Limak-Mapa-Kalyon.

Per il nuovo scalo è prevista una capacità iniziale di 90 milioni di passeggeri l'anno, ma al completamento dei lavori, con sei piste, si arriverà a 150 milioni di passeggeri l'anno, con una linea specifica per il trasporto merci e con voli charter da e per distretti turistici complementari, strutturati dal punto di vista paesistico-ambientale e storico-culturale.

Il nuovo aeroporto sul Bosforo diverrà, una volta completati i lavori, il primo al mondo per traffico e il partner ideale con cui si deve collegare l'aeroporto Arlotta di Grottaglie, in uno con il nostro distretto turistico di Puglia, Lucania e Calabria Jonica.

Per il comprensorio dell'arco Jonico le opportunità connesse alla partnership con Istanbul deriveranno dall'arrivo di turisti provenienti non solo dall'area turcofona, ma anche dalla Cina e dall'India.

La conferma di questa volontà di crescita è data dalla recente ricognizione che i dirigenti della Turkish Airlines in Italia, Ms. YURDAGUL ALTINOZ, Direttrice per l'Italia della Turkish Airlines, Mr. HAKAN ZARARSIZ, Direttore Commerciale per l'Italia della Turkish Airlines, e Mrs. ALESSANDRA PEREZ, Marketing Representative per l'Italia della Turkish Airlines, hanno effettuato in data 22 e 23 marzo 2013 negli aeroporti di Bari, Brindisi e Grottaglie-Taranto, con una breve sosta nelle città di Taranto, Castellana e Grottaglie, per una prima verifica delle potenzialità turistiche e commerciali del nostro distretto, interessati non solo ai voli di linea ma principalmente ai voli charter finalizzati a convogliare flussi di turismo culturale organizzato in forte espansione, che sarebbero necessari per la

La massimizzazione dell'utilità di un investimento infrastrutturale di queste dimensioni presuppone un contesto programmatico integrato alle varie scale territoriali, mettendo al bando ogni campanilismo.

Il trasporto aereo costituisce il fattore portante dello sviluppo turistico, sul quale molta strada tocca fare all'Italia e all'Arco Jonico, se si considera che, come sottolinea Patrizio Bertelli, amministratore delegato del gruppo Prada: «anche sul fronte del turismo l'Italia è messa peggio visto che quello che gli italiani spendono all'estero è 30,8 miliardi, mentre quello che gli stranieri spendono in Italia è di 20,5 miliardi. Esiste insomma un saldo negativo di 10 miliardi. [...] Occorrerebbe attirare più stranieri in Italia»¹⁴⁵. Non è più tempo di trastullarci con le inefficienze e le disattenzioni, né tantomeno vivere di rendita sul cospicuo patrimonio del passato.

UN'INIZIATIVA PER ATTRAVERSARE IL GUADO

*Il turismo nel Mezzogiorno non è certamente più da tempo "ospitalità spontanea", ma non è ancora "industria della ospitalità"*¹⁴⁶.

È intendimento dei proponenti aprire un confronto con gli Enti Locali, con le associazioni

destagionalizzazione del turismo del comprensorio.

L'occasione è stata sollecitata dal Liceo "Aristosseno" di Taranto, dove per il terzo anno consecutivo è stato programmato –nel piano dell'offerta formativa dell'Istituto- un progetto di lingua e cultura turca destinato agli alunni delle classi intermedie, dal titolo: "**Il Mediterraneo, culla di civiltà**" (il progetto è integralmente visionabile sul sito web del Liceo), che si avvale dell'insegnamento della Prof.ssa Nalan Kiziltan dell'Università di Samsun

In precedenza, gli alunni del Liceo "Aristosseno" hanno partecipato alla IX edizione delle Olimpiadi di Lingua e Cultura Turca (svoltesi ad Ankara dal 15 al 30 giugno 2011); nel febbraio del 2012, una delegazione del Liceo – accompagnata dall'Assessore alla Pubblica Istruzione della Provincia di Taranto, Prof. Francesco Massaro- sono stati ricevuti dall'Ambasciatore Turco in Italia, S.E. Hakki Akil e dall'Ambasciatore Turco presso la Santa Sede, S.E. Prof. Kenan Gursoy. Nello stesso anno, il Preside del Liceo "Aristosseno", il Sindaco del Comune di Taranto e il Liceo "Ataturk" di Samsun hanno sottoscritto un gemellaggio, implementato anche da collegamenti con camera web.

In occasione della Santa Pasqua 2012, su invito della Parrocchia Maria Ss.ma del Monte Carmelo di Taranto, l'Ambasciatore Turco presso la Santa Sede, S.E. Kenan Gursoy ha assistito ai Riti della Settimana Santa ed è stato ricevuto dal Vescovo di Taranto, S.E. Mons. Filippo Santoro. Tale incontro è stato finalizzato per favorire un dialogo rispettoso e fecondo tra le religioni.

Dall'A.S. 2012-2013, la TOMER- Università di Ankara, con un apposito protocollo d'intesa, ha individuato il Liceo "Aristosseno" come primo e unico Centro Formativo Autorizzato in Italia per sostenere gli esami per il conseguimento delle Certificazioni in Lingua Turca: a partire da ottobre 2013, le sessioni di esame saranno operative.

Con il Console Onorario Turco a Brindisi –Mrs. Pinar Bolognini- e con la Camera di Commercio della Turchia in Italia – con sede a Brindisi- sono stati già avviati incontri e contatti anche con alcune realtà imprenditoriali del nostro distretto, per promuovere future occasione di crescita e sviluppo. Sarebbe certamente auspicabile, in questo contesto, che all'interno del Dipartimento Universitario Jonico –Sede di Taranto- dell'Università agli Studi di Bari, le Facoltà di Economia e di Giurisprudenza, nonché il Corso di Laurea in Beni Culturali per il Turismo potessero avvalersi di un insegnamento di Lingua e Cultura Turca: ciò anche in considerazione della grande attenzione rivolta dalla Turchia sia al lavoro svolto dai nostri archeologi nel loro Paese, sia al settore giuridico-economico del nostro paese.

¹⁴⁵ "*Bertelli: investire nel lungo periodo e guardare al mondo*", Articolo di Marigia Mangano, Il Sole 24 ore, 22 Novembre 2013

¹⁴⁶ Cfr Protocollo d'Intesa 30 luglio 2013 tra Regione Basilicata, Regione Calabria, Regione Puglia sullo "sviluppo del turismo della costa ionica".

ambientaliste, con gli ordini professionali, con gli istituti universitari e di ricerca, con il mondo della scuola e della formazione, con le associazioni di rappresentanza del settore agricolo, con gli operatori turistici, con i produttori agroalimentari d'alta gamma. L'iniziativa avrà successo se riuscirà ad accordarsi ed annodarsi con la preziosa attività svolta dai Club del Territorio del Touring Club e con i Presìdi Slow Food operanti nell'Arco Ionico. Tutto ciò è necessario al fine di recuperare la storia dei luoghi, frutto di ingegno e di fatica, per un'offerta turistica intelligente, capace di coniugare saperi, sapori, benessere e bellezza. Un turismo intelligente richiede sempre più quel valore aggiunto che può essere fornito solo da un approccio olistico e da un'offerta differenziata e attrattiva, basata sulla cultura e sulla conoscenza della storia e dell'evoluzione del territorio, sulla riconoscibilità delle tracce sedimentate dalla sua storia materiale e dalla sua enogastronomia. Una offerta turistica capace di ritessere le maglie del suo territorio e di presentare ai suoi ospiti –con passione e determinazione- il suo “*essere per essere stato*”.¹⁴⁷

Il Comitato promotore della collana intende impegnarsi a sostegno del Distretto dell'arco Ionico, a partire da Taranto, città che deve fronteggiare le conseguenze della presenza massiva dell'industria di base: ciò è, nel contempo, una necessità e un dovere civico al fine di *attraversare –tutti insieme- il guado*.

Si intravedono le avvisaglie di un nuovo assetto geopolitico e geoeconomico, di cui non si riesce ad identificare i contorni. All'interno di questi, i sommovimenti socioeconomici si appalesano nebulosi, gravidi di incognite e poco rassicuranti e solo la riconciliazione con la Natura, comprese l'arte, la filosofia, la nuova frontiera della scienza dei mutamenti e della complessità scientifica possono circoscriverne i contorni ed identificarne la portata e la valenza.

¹⁴⁷ Per avere da subito un impatto sulla sensibilità collettiva, il Comitato promotore ritiene opportuno utilizzare il led-wall (10mt. x 6mt.) dell'emittente Jo Tv, posizionato all'aperto in Via Niceforo Foca 20 alle porte della città in zona Porto mercantile.

Su questa linea, Italia Nostra, Jo Tv, Cooperativa Punto Zero, Circolo Fotografico “Il Castello” e Centro Culturale Kalliope indurranno un concorso di fotografia¹⁴⁷ digitale che avrà come oggetto i patriarchi vegetali di cultivar autoctone del Distretto Turistico dell'arco Ionico, che saranno geolocalizzati e “ridenominati”. Il Concorso di Fotografia “Sulle orme del Grand Tour-La geolocalizzazione dei “patriarchi vegetali” delle cultivar di albero da frutto dell'arco Ionico”.

sarà aperto a fotografi d'arte professionisti e componenti dei Circoli fotografici dell'arco Ionico e ad appassionati. Ad ogni fotografia dovrà essere accluso il nome della cultivar.

Ai primi tre classificati, a giudizio di una giuria qualificata composta dai rappresentanti di Italia Nostra del Distretto e da varie professionalità nei diversi settori d'intervento (un critico d'arte, un biologo, un agronomo, un giornalista e un fotografo d'arte), sarà assegnata un'opera d'arte moltiplicata realizzata ad hoc e pertinente al tema del concorso stesso.

Tutte le fotografie presentate, man mano che perverranno alla giuria, saranno inserite nel sito internet di Jo Tv e proiettate sul maxi-schermo in zona Porto Mercantile insieme a immagini in presa diretta dell'avifauna dell'Oasi La Vela, intercalate da documenti tratti da archivi pubblici e privati e da immagini di strutture e siti turistici di pregio dell'area, consentendo ai cittadini di riscoprire i “monumenti” vegetali ancora presenti nel territorio e di seguire la vita dell'avifauna della riserva che annovera diverse specie di trampolieri ma anche anatre (tra cui la rara anatra volpoca), limicoli e rapaci che progressivamente stanno colonizzando tutto il Mar Piccolo, non solo per l'oggi, ma anche per le generazioni future.

Per essere competitivi in spirito *glocal* è decisivo puntare sia al recupero di cultivar autoctone, di esperienze e di tecniche di preparazione del cibo, sia alla ricerca, all'innovazione e alla valorizzazione del patrimonio storico-culturale e del paesaggio, senza rifiutare a priori gli sviluppi della ricerca applicata agraria ed animale. È necessario rinnovarci senza autodistruggerci: in tal modo Il Distretto Turistico dell'Arco Jonico potrà essere all'altezza sia del suo passato, sia delle sfide dell'oggi e del domani.

Il rispetto dell'ambiente, la riscoperta dei beni storico-culturali, il sapiente uso delle risorse naturali, la produzione degli ingredienti, la loro manipolazione, la degustazione del buon cibo (sia crudo che cotto) ci aiuteranno a recuperare la nostra memoria storica e a ritrovare l'orgoglio di appartenenza al nostro territorio: la **Magna Grecia**, dove si è diffusa ed è fiorita la cultura del **Banchetto**, con la coda del **Simposio**.

La Natura però ha i suoi tempi e i suoi ritmi.

Ad elaborare il progetto, oltre ai docenti e agli alunni del Liceo classico "Aristosseno", dell'Istituto Professionale di Stato "Mauro Perrone", dell'Istituto Tecnico Agrario Statale "C. Mondelli", dell'Istituto Alberghiero "Mediterraneo", dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giustino Fortunato", dell'Istituto di Istruzione Superiore Tecnico Agrario Statale di Marconia, la Cooperativa Culturale Punto Zero, l'università popolare Zeus hanno contribuito:

Romeo Scarinci, Vittorio Del Piano, Angelo Todaro, Mina Castronovi, Enza Tomaselli, Raimondo Musolino, Roberta Ursi, Roberto Caprara, Daniela De Vincentis, Giada Pinto, Egidio Ricchiuti, Domenico Marinelli, Antonio Castaldo, Piero Colella, Carmine Chiarelli, Gaetano Santoro, Marcello Zingarelli, Buonaventura Daniele, Enrico Perreca, Nicola Valentini, Ester Romanelli, Donato Ripa, Mario Scutari, Giuseppe Conte, Gianvito Caldararo, Aldo Pupino, Giovanni Nisi, Francesco Mele, Oronzo Daniele, Franco Marzo, Francesco Lucaselli, Franco D'Amore, Biagio Capriulo, Pino Benedetto, Fabrizio Corona, Giuseppe Semeraro, Salvatore Sallustio, Giuseppa La Vecchia, Catello Giliberti, Rino Carano, Adele Paciello, Stefano De Paola, Angelo Venneri, Pasquale Ricci, Alfredo Portacci, Antonietta Latanza, Antonio De Mitri, Antonio Basile, Franco De Vincentis, Alberto Ruggiero, Claudio De Cuià, Antonio Dellisanti, Giovanni Colomba, Giovanni Cristofaro, Livio Termite, Nicola Cristella, Antonio Iannibelli, Santa De Vitis, Vittorio Pletto, Cristiano Marzo, Fernando Calati, Mauro Mazzei, Paolo Ferretti, Massimo Mangiavacchi,

Roberto Ferretti, Antonio Giovinazzi, Daniele Maggi, Francesco Silvestri, Franco Tambone, Roberta Mormando, Michelangelo Serio, Giuseppe Delfino, Francesco De Feis, Onofrio Introna, Fabio Millarte, Paolo Lerario, Filippo Girardi, Alessandro Termitte, Stefano D'errico, Nicola D'Amore, Anna Marinelli, Monica Gatti, Rosa Cambara, Angelo Taina, Nunzia Lecce, , Emanuele Chirico, Cosimo Orlando, Marco Vitale, Cristina De Filippis, Angelo Micele, Giorgio Ciccone, Fulvio Orlando, Ciro Pinto, Giuseppe Cosmai, Amelia Daniele, Pierino D'Apolido, Vita Ripoli, Angelo Laira, Giampaolo Cito, Luca Lazzaro, Angelo Raffele Villani, Domenico Di Cuia, Roberto Missiani, Paolo Castronovi, Walter Guarino, Anna La Nave, Giacomo Chirico, Giuseppe Latronico, Francesco Chirico, Guglielmo De Feis, Rocco Rizzo, Roberta Capriulo, Cataldo Tedesco, Giuseppe De Bello, Nicola Causi, Raffaele Rochira, Vincenzo De Palma, Barbara Mori, Filippo Marino, Amedeo Scarciglia, Maria Consiglia La Nave, Laura Anania, Giuseppe Mastromarino, Adriano Fonzino, Giuseppe Pavone, Eugenio Tagariello, Marco Zappacosta.

Taranto, 10/10/2016

Il coordinatore

Salvatore Marzo

Il segretario

Stefano Ripoli

APPENDICE I

Il Progetto Posidonia

Predisposto dal Comune di Taranto nell'ambito del programma transnazionale

“TERRA dell'Unione Europea”

Il “*Progetto Posidonia*”, predisposto dal Comune di Taranto nell'ambito del programma transnazionale “*TERRA dell'Unione Europea*”, propone un approccio olistico, multisetoriale, che

sia attento all'interdipendenza dei diversi interventi e al loro impatto territoriale affinché si determini una strategia integrata.

La scelta del Mar Piccolo come sito di interesse progettuale non è stata certo casuale, in quanto la stessa Comunità Europea nella direttiva 94/43/ CEE denominata: "*Habitat*" ha riconosciuto il Mar Piccolo Sito di Interesse Comunitario (S.I.C.) data la sua rilevanza dal punto di vista ambientale-paesaggistico e floro-faunistico. In secondo luogo, il Mar Piccolo riveste per Taranto un ruolo nodale di elemento polarizzante e generatore di un più complessivo disegno della Città.

L'approccio moderno e validità culturale del *Progetto Posidonia* scaturisce anche dall'essere stato redatto in partenariato con:

- * la Provincia di Napoli;
- * il Comune di Napoli;
- * l'Autorità Portuale di Napoli;
- * il Comune di Taranto;
- * il Comune di Palermo;
- * l'Organizzazione per la Pianificazione e la Protezione Ambientale di Atene;
- * il Comune di Barcellona.

Ad esclusione di Barcellona, appartenente all' Obiettivo 2, tutte le città partner rientravano nell'Obiettivo 1 (ora Convergenza) dell'Unione Europea.

Il Progetto, oltre alle questioni paesaggistiche e ambientali, ha per la prima volta affrontato in modo organico e pertinente la questione delle aree industriali dismesse: nel caso di Taranto il confronto su questo tema ha messo in campo lo studio sulla riambientalizzazione e sul riuso dei "Cantieri Navali Tosi". L'impianto dei "Cantieri Navali Tosi" risale all'inizio del secolo scorso e fu localizzato sulla costa settentrionale del primo seno del Mar Piccolo, scelta non molto felice da un punto di vista ambientale, ma ritenuta strategica e funzionale alla presenza dell'Arsenale Militare. Il compendio è collegato direttamente con la linea ferroviaria Taranto-Brindisi: la sua area raggiunse negli anni una estensione di circa 150.000 mq. Gli impianti servirono per la costruzione di sommergibili e navi mercantili: con la fine della II Guerra Mondiale, l'attività cantieristica, passata di mano da Tosi S.p.A. a Fincantieri S.p.A., entrò in crisi e gran parte della manodopera specializzata si trasferì all'estero o in Italia settentrionale. I "Cantieri Navali Tosi" non subirono alcun danno durante il periodo bellico: la struttura sopravvisse, anche se con il ridimensionamento delle attività, ai periodi di recessione economica post-bellici. I cambiamenti strutturali dei cantieri navali, tuttavia, non furono più compatibili con l'impianto di Taranto, anche in considerazione della strozzatura del Canale Navigabile: la sua funzione andò progressivamente esaurendosi e, non essendovi più

convenienza a tenerlo in attività, è stato dismesso dalla Fincantieri. All'interno dell'area esistono, attualmente in stato di forte degrado, edifici e strutture dell'architettura industriale d'inizio '900, spazi e impianti che legano strettamente il compendio al Mar Piccolo. L'area dei Cantieri Navali, ormai quasi un toponimo, è di grandissimo interesse: ha forti potenzialità per attività ecocompatibili legate a tempo libero e cultura. Attualmente l'area è stata acquisita da una società privata.

Il *Progetto Posidonia* ha dato ampio spazio al biotopo del Galeso, riconosciuto come sito di grande importanza storico-artistica, naturalistica e paesaggistica. È stato infatti recepito il Piano di Bonifica, Recupero Idrogeologico, Paesaggistico e Naturalistico del fiume e del suo bacino idrografico redatto dal dottor Vito Crisanti su incarico dell'Amministrazione Provinciale di Taranto e partecipato da Università, Comune, Provveditorato agli Studi, Istituto Talassografico, Garden Club, Italia Nostra.

Nel Progetto Posidonia trovarono spazio principi e criteri moderni di tutela e di valorizzazione del paesaggio, oggi alla base del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (P.P.T.R.). Infatti lo studio ha colto l'esistenza di una serie di aree critiche (ad elevata sensibilità), per ciascuna delle Matrici Naturali, Antropiche e Percettive prese in esame ed ha individuato una serie di proposte che danno luogo a delle concrete realizzazioni progettuali (Organizzazione del sistema paesaggistico-archeologico).

Nell'ambito delle Matrici Naturali Biologiche sono state, ad esempio, individuate le seguenti Aree: Mare Morto, Pineta Fucarino, Pineta Cimino, Fronte, Palude La Vela con annessa area ex-Ajvam s.p.a., canale D'Aiedda, compendio di Buffoluto, Zona militare di Punta Penna, fiume Galeso, Citri. Queste Aree, per l'antica frequentazione umana, hanno una indiscutibile valenza antropica e storico-archeologica.

Il resto del territorio non è privo di importanza ed ha certamente dei propri gradi di sensibilità ma, come è ovvio, l'analisi paesaggistica ha messo in evidenza solo i fenomeni che ha ritenuto determinanti e più significativi nel suo ambito disciplinare

Tutte queste Aree sono a rischio o per la pressione alle quali sono sottoposte (inquinamento) o per il progressivo depauperamento degli elementi (erosione, taglio di vegetazione, degrado degli elementi architettonici) che le caratterizzano. L'analisi ha quindi messo in evidenza per ciascuna area le esigenze di tutela, gli usi ammissibili (ecosostenibili), gli interventi di recupero e la necessità di una zona di rispetto che, nel caso dello Studio Biologico, è stata chiamata "*polmone energetico*".

Inoltre lo Studio sul Paesaggio ha reso evidente l'esigenza di dare alle Aree e ai fenomeni evidenziati una organizzazione che deriva sia da esigenze interne sia, più in generale, dall'opportunità di rendere più leggibile il paesaggio del Mar Piccolo di Taranto. Il Mar Piccolo si

caratterizzerà come sistema solo in conseguenza delle indicazioni provenienti dai vari gruppi di specialisti-progettisti e dalla sensibilità e consapevolezza e partecipazione corale della popolazione. Se nei prossimi anni verranno attivate Politiche di tutela e di valorizzazione ispirate ai criteri sopra enunciati si innesteranno circoli virtuosi di conservazione e di valorizzazione di un patrimonio che, in caso contrario, potrebbe andar perso irrimediabilmente.

La Documentazione scritto-grafica del *Progetto Posidonia* è disponibile anche in formato GIS (Geographic Information System: sistema progettato per catturare, immagazzinare, manipolare, analizzare, gestire e rappresentare dati di tipo geografico) per i diversi temi esaminati riguardanti il sistema naturale: le componenti paesaggistiche e gli aspetti geo-morfologici, ecologici e antropiche sono state analizzate in modo integrato, secondo lo schema condiviso anche dall'INU (Istituto Nazionale di Urbanistica) Puglia.

Il *Progetto Posidonia* riconosce che l'ambiente, l'agricoltura, la pesca e la maricoltura, la cultura, gli usi e i costumi della tradizione sono i veri punti-forza di Taranto; costituiscono grosse opportunità di sviluppo se sono osservate e affrontate con competenza, attraverso processi di riqualificazione imprenditoriale e scientifici finalizzati, orientati e armonizzati.

Il *Progetto Posidonia* presenta la valenza e le caratteristiche per essere incluso, così com'è, tra i Progetti Integrati di paesaggio sperimentali all'interno del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (P.P.T.R). Infatti esso mira a:

- 1) Garantire l'equilibrio idrogeomorfologico dei bacini idrografici;
- 2) Migliorare la qualità ambientale del territorio;
- 3) Valorizzare i paesaggi e le figure territoriali di lunga durata;
- 4) Riqualificare e valorizzare i paesaggi rurali storici;
- 5) Valorizzare il patrimonio identitario culturale-insediativo;
- 6) Riqualificare i paesaggi degradati delle urbanizzazioni contemporanee;
- 7) Valorizzare la struttura estetico-percettiva dei paesaggi della Puglia;
- 8) Favorire la fruizione lenta dei paesaggi (piste ciclabili, tratturi per cavalcare, sentieri per muoversi a piedi, ecc.);
- 9) Valorizzare e riqualificare i paesaggi costieri della Puglia;
- 10) Garantire la qualità territoriale e paesaggistica nello sviluppo delle energie rinnovabili;
- 11) Garantire la qualità territoriale e paesaggistica nella riqualificazione, riuso e nuova realizzazione delle attività produttive e delle infrastrutture;
- 12) Garantire la qualità edilizia, urbana e territoriale negli insediamenti residenziali urbani e rurali.

Queste direttrici assumono valore di riferimento per i Progetti Territoriali, per il Paesaggio Regionale e i Progetti integrati di paesaggio sperimentali, con particolare riferimento alle Norme Tecniche di Attuazione (NTA).

L'attuazione di questi progetti è affidata a soggetti pubblici e/o privati.

I progetti riguardano l'intero territorio regionale, interessando tutti gli ambiti paesaggistici così come definiti dall' art. 7 comma 4 e individuati all'art. 36 del PPTR Regione Puglia, e qui si seguono richiamati:

- a) La Rete Ecologica Regionale;
- b) Il Patto città-campagna;
- c) Il sistema infrastrutturale per la mobilità dolce;
- d) La valorizzazione integrata dei paesaggi costieri;
- e) I sistemi territoriali per la fruizione dei beni culturali e paesaggistici.

Il Mar Piccolo e le sue balze circostanti rientrano a pieno titolo come NTA PPTR ai sensi del art. 33, Capo II, "*La valorizzazione integrata dei paesaggi costieri*".

Il *Progetto Posidonia*, per i suoi contenuti innovativi ed esemplificativi potrebbe essere assunto a pieno titolo tra i Progetti Integrati di Paesaggio Sperimentali

APPENDICE II

I sistemi di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue"

di Adriano Fonzino

I sistemi di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue, già diffusi a livello mondiale, rappresentano una soluzione adeguata per il trattamento dei reflui provenienti da medie utenze (quali le strutture agrituristiche), laddove la scelta della configurazione impiantistica da adottare non può prescindere da una valutazione costi/benefici e disponibilità di spazio, che spesso evidenzia le difficoltà di realizzazione di impianti tecnologici.

Con la *fitodepurazione* (fitorimediazione) si indica un processo operato da alcune cultivar vegetali tramite le loro vita biologica che rimuove sostanze contaminanti dal suolo, una pratica di decontaminazione ambientale di tipo biotecnologico in forte espansione visto i buoni risultati.

Esistono vari sistemi metabolici adottati dalle piante che mettono in atto i meccanismi di fitorimediazione:

- *Rizodegradazione*: operata principalmente dalle specie microbiotiche (batteri e funghi) associati alle radici delle piante;
- *Fitostabilizzazione*: mediata da composti organici secreti dalle radici della pianta all'interno della rizosfera che sono in grado di sequestrare i chemicals inquinanti chelandoli e impedendone la diffusione nell'ambiente (ad esempio tramite la catena alimentare o a causa della loro infiltrazione nelle acque sotteranee);
- *Fitoaccumulazione*: accumulazione degli inquinanti in distretti anatomici precisi della pianta (molto frequentemente foglie e corteccia) sequestrandole così dalla matrice inquinata.

Per l'installazione dell'impianto bisogna tener conto delle caratteristiche idrogeologiche della zona in cui impiantare la struttura di fitodepurazione, la qualità e la quantità del refluo da trattare, nonché l'aspetto paesistico.

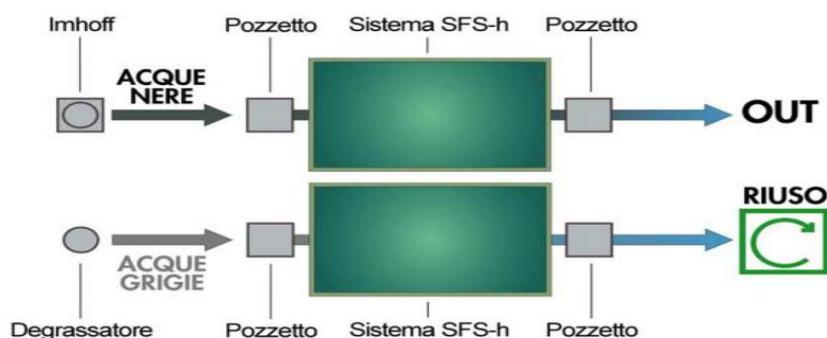
Possono essere scelti impianti a flusso sommerso orizzontale (HF), verticale (VF), a flusso libero o misti, messi poi in serie in base alle esigenze di utilizzo. Oltre al modo in cui il flusso delle acque da depurare scorre nelle vasche, gli impianti si differenziano anche per il tipo di pianta utilizzata, ovvero *idrofite*, *macrofite emergenti* ed *elofite*.

I sistemi più diffusi e utilizzati in Europa utilizzano macrofite emergenti (in reattori/impianti HF e VF) endemiche sul nostro territorio. Nelle aree del Distretto dell'Arco Jonico dove sorgeranno i "Giardini del Vecchio di Còrico", una specie molto adatta è *Phragmites Australis*, comunemente conosciuta come cannuccia palustre la quale, se ben coltivata, cresce rigogliosa formando un canneto con pannocchia di colore brunastro con un buon impatto estetico. Si tratta di una pianta rustica che si adatta ad ampie fluttuazioni di volume idrico ed è altamente tollerante ad elevate concentrazioni di inquinanti sia organici che inorganici come è stato dimostrato nella tesi di laurea sperimentale di Adriano Fonzino "**Bioaccumulazione di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) in isopodi detritivori da terreni contaminati: ruolo dell'azione di fitorimediazione di *Phragmites australis***" discussa all'Università del Salento nell'anno accademico 2009, relatori il Professore di Ecologia Giorgio Mancinelli e la Professoressa di Chimica Organica Urbana Epifani. Il lavoro, avente sito di studio il territorio intorno all'area industriale di Taranto, ha dimostrato che laddove è presente la pianta, il quantitativo di inquinanti (IPA: Idrocarburi Policiclici Aromatici) risulta essere circa 7-8 volte inferiore rispetto alle stesse zone in sua assenza.

Le acque così detossificate da microrganismi patogeni, sostanze tossiche o eccessiva presenza di nutrienti (fonte potenziale di *eutrofizzazione* non ricercata) vanno riutilizzate per la subirrigazione, controllando che i livelli di emissione di BOD₅, COD, SST rientrino in quelli previsti dalle normative comunitarie e regionali vigenti.

I costi di realizzazione e manutenzione di questi impianti da inserire in ogni “Giardino del Vecchio di Còrico”, risultano essere, trattandosi di meccanismi naturali, molto minori rispetto ai metodi impiantistici artificiali usati sino ad ora, evitando ad esempio grosse spese per l'alimentazione elettrica della struttura o per lo smaltimento dei fanghi che invece nella fitodepurazione non vengono prodotti.

Lo schema tecnico¹⁴⁸ è il seguente:



Esempio di impianto di fitodepurazione

In una struttura agrituristica, ipotizzando un bacino di utenza di circa 65 persone (la capienza di un pulmann granturismo) più personale addetto e perciò considerando un numero di Abitanti Equivalenti (A.E.) pari a circa 45, l'impianto occupa una superficie di circa 135 m² per sopperire alle domande di ossigeno biochimiche e chimiche (BOD e COD) e farle rientrare entro i limiti di legge.

Il costo di tale struttura, escludendo l'iva, si aggira intorno ai 120 €/m² mentre **i costi di manutenzione e smaltimento dei fanghi annuali sarebbero pressoché nulli, con l'aggiunta del riciclo dell'acqua.**

APPENDICE III

“Le dolci acque del Galeso”

Ricerca di Armando Palma e Mauro Mazzei sulle variazioni subite nel tempo dal primo seno del Mar Piccolo, paesaggio nel quale sgorga e scorre ancora oggi il fiume Galeso

¹⁴⁸ Si tratta di un impianto a flusso sommerso orizzontale (SFS-h o HF) al monte del quale devono essere presenti degli impianti di trattamento preliminare come grigliature, dissabbiatura e vasche Imhoff e/o sgrassatrici con lo scopo di eliminare le particelle più grossolane che potrebbero altrimenti intasare l'intero impianto e minare la funzionalità della subirrigazione (ISPRA manuali linee guida 81/2012).

Così si esprimeva Orazio, soggiornando a Taranto, nell'ode dedicata all'amico Settimio: “...*E se le Parche inique me lo proibiranno, allora cercherò le dolci acque del Galeso, caro alle greggi dal pregiato manto, e i campi su cui regnò lo spartano Falanto. Quell'angolo di mondo più di ogni altro mi allietta, là dove i mieli a gara fanno con quelli dell'Imetto e le olive eguagliano quelle della virente Venafro. ...*”.

Oggi possiamo solo immaginare quello che poteva essere il paesaggio del Galeso, così come si era presentato agli occhi di Orazio. Tuttavia possiamo tentare di valutare i mutamenti intervenuti, anche se per un periodo certamente breve per la storia, ma sicuramente utile per i contemporanei per capire come i luoghi cantati da Orazio siano mutati negli ultimi settanta anni.

L'architetto Armando Palma e il Dott. Mauro Mazzei (IASI-CNR) sono riusciti a recuperare nel Laboratorio di topografia antica e fotogrammetria dell'Università di Lecce, a cui va il nostro ringraziamento, alcune immagini digitalizzate del primo seno del Mar Piccolo facenti parte dell'archivio IGM del 1940. Inoltre, il servizio WMS del GeoPortale della Regione Puglia, ha cortesemente concesso loro di utilizzare le ortofoto dello stesso sito rilevate nel 2010 per la pubblicazione.

L'esame comparativo delle ortofoto risalenti rispettivamente al 1940 e al 2010 rileva come l'urbanizzazione abbia interessato soprattutto l'arco occidentale del primo seno del Mar Piccolo. Tali variazioni si evidenziano anche nell'assetto dell'insediamento industriale relativo ai Cantieri Navali ex-Tosi, posti a nord del primo seno, e lungo il corso del fiume Galeso che sfocia in prossimità degli stessi cantieri navali ormai dismessi.

La curiosità dei ricercatori si è estesa ben al di là di una prima comparazione visuale delle due immagini dalla quale si possono rilevare, pure ad occhio nudo, quali siano stati i profondi mutamenti intervenuti in un periodo di settanta anni, soprattutto nell'arco occidentale del primo seno del Mar Piccolo.

Approfondendo l'esame comparativo dei rilievi ortofotografici di evidenza in maniera significativa quale sia stata l'evoluzione numerica del corpo d'acqua del primo seno del Mar Piccolo tra il 1940 e il 2010. Tale evoluzione sembra potersi ascrivere ad un “disturbo” ambientale. Ogni organismo, popolazione, comunità o sistema ecologico sono sottoposti a processi destabilizzanti che chiamiamo

comunemente “disturbo”. Il disturbo è un evento discreto nel tempo che altera la struttura degli ecosistemi, delle comunità e delle popolazioni. I disturbi più importanti si possono ascrivere a fattori abiotici come radiazioni UV, siccità, uragani, esondazioni fluviali, gelate, frane e terremoti, fiumi di lava, oppure a fattori biotici come esplosioni demografiche, malattie epidemiche, invasioni, predazioni, attività edificative, asportazione di biomassa (pascolo), attività umane. I risultati emersi in questa indagine costituiscono utili linee-guida, a completamento del quadro conoscitivo fin qui elaborato, per una ricerca esplorativa sui fattori abiotici e biotici che hanno determinato il disturbo e quindi l’evoluzione ambientale, dal 1940 al 2010, del primo seno del Mar Piccolo.

La presente ricerca, riassunta in questa sede, è integralmente consultabile sul sito www.liceoarstosseno.it cliccando il link “*Questa è Taranto*” la voce “*Le dolci acque del Galeso*”

APPENDICE IV

Il Piano Particolareggiato Conservativo di “*Taranto Vecchia*” di Franco Blandino

Il Piano Particolareggiato Conservativo a firma dell’arch. Franco Blandino si arricchì del contributo di analisi e proposte di più intelligenze e competenze illuminate come quelle di: Giulio Carlo Argan, Guido Lenoci, Roberto Pane, Michele Achilli, Alessandro Mendini, Pierre Restany, Leonardo Sacco, Gianni Usvardi, Gianni Selvani, Kuno Röber, Cesare Brandi, Bruno Zevi, Ettore Paratore, Salvatore Quasimodo, Beniamino Finocchiaro, Giorgio Bassani, Gillo Dorfles, Paolo Grassi, Bernardo Rossi Doria, Luigi Flauret, Nicola Gigante, Alfredo Giusto, Gianni Iacovelli, Michele Perfetti, Franco Sossi, Alfredo Maiorano, Carlo D’Alessio, Alberto Cirese, Temistocle Scalinci, Riccardo Bacchelli. Quest’ultimo, su invito del Circolo di cultura e dell’Università Popolare Jonica, tenne a Taranto il 10 ottobre 1969 nel salone di rappresentanza a Palazzo di città una conferenza intitolata “*Taranto Vecchia - fra realtà e fantasia - fra storia e poesia*”¹⁴⁹, essendo Taranto Vecchia lo sfondo del paesaggio e della vicenda umana del suo romanzo “*L’Afrodite: un romanzo d’amore*”. Il piano, approvato all’unanimità dal Consiglio Comunale, sottintendeva il concetto moderno che l’intera Città Storica, i suoi immobili, la memoria, la storia del vissuto umano, costituiscono un unico monumento da salvare, comprendente il dialetto e i valori etnografici. Per i suoi contenuti e per la sua modernità, riscosse il plauso del meglio della cultura italiana ed europea.

¹⁴⁹ Conferenza promossa da Università Popolare Jonica e Circolo di Cultura in occasione della pubblicazione del romanzo “*L’Afrodite: un romanzo d’amore*”, Mondadori, 1969.

Il Maestro con la sua “*Taranto Vecchia, di fantasia*”, contribuì a meglio delineare il Centro storico “nei suoi valori sociali, ecologici, urbanistici, etnologici” perché potesse “assolvere al compito di polo di sviluppo socio-culturale in dialettico confronto con il polo di sviluppo industriale”, come da invito alla presentazione della conferenza.

APPENDICE V

Progetto “Ni hao Puliya” (“Ciao Puglia”, portale di informazioni sulla Puglia in lingua cinese)

di Laura Anania e Tommaso Portacci

I flussi turistici provenienti dall'Eurasia costituiranno una delle fette più importanti dei flussi futuri: si tratta di una grande opportunità per l'Italia.

Come messo in evidenza da Laura Anania e Tommaso Portacci nel progetto “*Ni hao Puliya-Il portale che avvicina la Puglia alla Cina*¹⁵⁰” (vincitore del concorso “*Principi Attivi 2012-Giovani idee per una Puglia migliore*” della Regione Puglia), l'Ente cinese per il turismo, China National Tourism Administration (CNTA), stima che i viaggi *outbound* dalla Cina (che nel 2011 hanno fatto registrare 65 milioni di viaggiatori) per l'anno 2020 movimenteranno 100 milioni di viaggiatori cinesi nel mondo (la stima per il 2020 è di 5 milioni di turisti cinesi in Europa). La Cina, con tutta probabilità, si appresta a diventare il terzo paese al mondo per *outbound* (flussi turistici diretti verso l'estero), a seguito di un aumento esponenziale del numero complessivo di viaggi all'estero dei cinesi dal 2006 al 2011.

Ciò è avvenuto grazie alla crescita costante del PIL (superiore al 7,5% annuo dal 2003 in poi) e dei salari medi (confermata e anzi potenziata dal piano economico 2012-2016), al migliorato rapporto di cambio tra Renminbi ed Euro e ad un allentamento delle politiche di controllo relative alla quantità pro-capite di valuta locale convertibile in valuta estera.

Il reddito disponibile annuo pro capite delle famiglie urbane cinesi è passato dai 8.472 RMB nel 2003 ai 19.109 RMB nel 2010: tale dato è associato -dall'Istituto Nielsen- al crescente livello delle spese turistiche, che sono ormai diventate una voce costante per le famiglie cinesi¹⁵¹.

La crescita economica cinese, e il conseguente aumento degli stipendi, hanno dato vita ad una nuova classe media, in grado di soddisfare senza troppi problemi i propri bisogni primari e secondari e di potersi, quindi, concedere il lusso di viaggiare. Per questa nuova classe media, inoltre, è stata riscontrata una correlazione tra grado di istruzione e di interesse verso il meglio dei

¹⁵⁰ Il portale www.nihaopuliya.it www.nihaopuliya.cn contiene informazioni turistiche, culturali, economiche sulla Puglia in lingua cinese: un piccolo strumento di marketing territoriale/turistico a sostegno della diffusione del brand territoriale e a vantaggio di turisti, uomini d'affari e studenti cinesi. A cura dell'Associazione “Nihao Puliya” sono state inoltre realizzate brochure turistiche in lingua cinese sugli itinerari pugliesi, distribuite nei principali uffici IAT e in alcune strutture ricettive del territorio (per citarne alcuni: Bari aeroporto, Taranto, Monopoli, Alberobello, Castellaneta Marina, Martina Franca, Ostuni).

¹⁵¹ Fonte: Progetto “*Ni hao Puliya*” di Laura Anania e Tommaso Portacci- vincitore del concorso “*Principi Attivi 2012*” della Regione Puglia- su elaborazioni/dati CNTA, ICE, ISTAT, CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CINA

prodotti enogastronomici.

Per ciò che concerne i flussi turistici cinesi verso l'Europa, si registra il dominio dei viaggi organizzati di gruppo con tappe in almeno tre Paesi, la cui scelta è condizionata dall'aeroporto di atterraggio¹⁵²: una buona occasione per il Mezzogiorno e per il Distretto Turistico dell'Arco Jonico¹⁵³, che potrebbe unire i propri sforzi a quelli di Turchia e Grecia (da sempre i popoli di questi paesi hanno effettuato un percorso antropologico-culturale comune, con identità e valenza universale¹⁵⁴) al fine di strutturare l'itinerario turistico del Mediterraneo "culla di civiltà".

I flussi turistici cinesi sono del resto in progressivo aumento verso l'Italia (271.800 viaggi nel 2010 con una crescita del 23,5% rispetto al 2009 e con stime di maggior incremento per il 2013)¹⁵⁵.

Giuseppe Sala, amministratore delegato di Expo2015, ha affermato: «La Cina rappresenta per noi un grande laboratorio, secondo alcune stime tra pochi anni saranno circa 100 milioni i turisti cinesi in giro per il mondo, è importante *intercettare la prima ondata*: in questo senso l'Expo arriva in un momento importante al quale stiamo lavorando assieme alle istituzioni»¹⁵⁶.

L'importanza del mercato cinese per il comparto enogastronomico pugliese è stata ribadita alla 77° Fiera del Levante dall'incontro tra produttori agroalimentari qualificati pugliesi e una delegazione

¹⁵² «L'Aeroporto "Marcello Arlotta" di Grottaglie-Taranto ha tutte le potenzialità per essere utilizzato come aeroporto internazionale per l'atterraggio e il decollo dei Jumbo passeggeri di ultima generazione capaci di trasportare 500 persone. Questa tendenza è evidente esaminando i progetti di mobilità aerea della Turchia: Istanbul pur avendo gli aeroporti internazionali "Atatürk" e "Sabiha Gökçen", dislocati rispettivamente sul lato europeo ed asiatico della città, sta realizzando il terzo aeroporto con l'obiettivo di alleggerire il traffico ormai pesantissimo delle due strutture già esistenti. Tale successo è anche dovuto allo straordinario sviluppo conosciuto negli ultimi anni dalla compagnia di bandiera Turkish Airlines. Il completamento dei lavori consentirà nel 2023 -centenario della fondazione della Repubblica Turca- di far transitare dagli aeroporti di Istanbul 150 milioni di passeggeri l'anno, con una linea specifica per il trasporto merci e con voli charter da e per distretti turistici complementari, preferibilmente strutturati dal punto di vista paesaggistico-ambientale e storico-culturale». (Cfr. *Proposta di piattaforma per "strutturare" l'aeroporto M. Arlotta di Taranto-Grottaglie, collocato nell'epicentro del Distretto Turistico dell'arco Jonico*, a cura di Salvatore Marzo, Tommaso Portacci)

¹⁵³ L'Arco Jonico dovrebbe cercare di "intercettare la prima ondata" prendendo spunto dalle buone pratiche di Venezia, Firenze e Milano (basti pensare, tra le altre cose, a Malpensa "Chinese friendly airport": il progetto, lanciato da Sea in previsione di Expo 2015, prevede l'offerta di servizi per i turisti cinesi in transito nello scalo di Malpensa, come il supporto agli acquisti con personale madrelingua, l'incentivazione dello shopping attraverso l'utilizzo della carta sconto Fascination appositamente predisposta, la segnaletica e una versione cinese delle app degli aeroporti di Milano e del sito entro il 2014). «L'Italia registra un forte incremento del turismo cinese, un fenomeno, questo, che ancora non si rileva in Puglia» da *Il Turismo Internazionale in Puglia*, www.agenziapugliapromozione.it

¹⁵⁴ «Nel susseguirsi dei secoli, nel Mediterraneo sono comparse civiltà che si sono a lungo confrontate per la supremazia nel Mediterraneo, in una continua interazione culturale. Più volte il vento della storia, quando non ci ha messo la coda il demone della guerra di conquista, ha spirato benevole dall'Oriente all'Occidente del Mediterraneo e viceversa». (Cfr. *Proposta di piattaforma per "strutturare" l'aeroporto M. Arlotta di Taranto-Grottaglie*, op.cit.).

¹⁵⁵ Fonte: Progetto "Ni hao Puliya" di Laura Anania e Tommaso Portacci- vincitore del Bando "Principi Attivi 2012" della Regione Puglia- su elaborazioni/dati CNTA, ICE, ISTAT, CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN CINA

¹⁵⁶ «Il nodo visti per la Cina all'Expo" di Rita Fatiguso, Il Sole 24 ORE del 19 luglio 2013.

di operatori cinesi di *Yishang Wine Business Consulting*, sede cinese di Enoteca Italiana¹⁵⁷. Incontro opportuno, in quanto le esportazioni di prodotti agroalimentari italiani in Cina sono in continua crescita, totalizzando 101 milioni di dollari nei primi 4 mesi del 2013 con un aumento su base annua superiore al 37%. L'Italia esporta in Cina soprattutto prodotti agroalimentari ad alto valore aggiunto, collocandosi al primo posto come fornitore di cioccolato (25,7%), al secondo posto nelle esportazioni di pasta (15,4%), olio d'oliva (24,4%), caffè (19%), spumanti (26,5%), acque minerali (15,1%), al quinto posto nelle esportazioni di formaggi (4,5%)¹⁵⁸.

È da considerare inoltre che mangiare italiano sta divenendo sempre più di moda nelle metropoli cinesi, così come è in atto a livello globale il riconoscimento crescente delle proprietà salutari della *dieta mediterranea*. Secondo il rapporto ICE “*Cina-scheda paese 2013*” «i crescenti flussi turistici faciliteranno nel prossimo futuro il “successo di ritorno” dei prodotti agroalimentari italiani e consentiranno il contatto fra il consumatore cinese e la vera cucina italiana».

L'importanza dei mercati emergenti per l'industria enogastronomica è collegata alla centralità del commercio elettronico, di recente sottolineata da Santa De Vitis nella Tesi di Laurea “*Il commercio elettronico dei beni di alta gamma: il Lusso 2.0*”, Relatore il prof. Michele Scalera dell'Università degli studi “Aldo Moro” di Bari: «Oggi, una grande opportunità per i marchi di alta gamma è rappresentato da Internet, strumento che consente di mettersi in contatto e fidelizzare un pubblico specializzato, con un impiego di risorse economiche di gran lunga inferiori rispetto ad altri media. [...] Dati interessanti si registrano nel comparto enogastronomico, basato sulle eccellenze dei territori e legato alla cultura nei suoi molteplici aspetti, rispondendo a quella richiesta di qualità che individua nella buona tavola una delle tante sfaccettature dell’*italian style*”; il tutto a testimoniare che il cibo, “*artisan food*”, è prodotto secondo i saperi e il saper fare della tradizione, adoperando cultivar e animali autoctoni, e cucinato ed offerto “*a mestiere*”».

ALCUNE FOTO DI CULTIVAR AUTOCTONE GEOLOCALIZZATE REALIZZATE DAL DOTT. MICHELE PASTORE E DALLA DOTT.SSA SABRINA DEL PIANO

- 1) FRAGNO (Masseria San Paolo, agro di Martina Franca)**
- 2) ULIVO (Contrada Camodeca di Amendolara-Cosenza)**

¹⁵⁷ “*La Cina in Fiera, focus sul vino*” di Raffaele Ammaturo, BrindisiReport.it del 9 settembre 2013

¹⁵⁸ Fonte: infoMercatiEsteri-28 agosto 2013

- 3) **PERO (Contrada Camodeca di Amendolara-Cosenza)**
4) **QUERCIA (Masseria San Paolo, agro di Martina Franca)**

SULLE ORME DEL GRAND TOUR

INDICE GENERALE

Prefazione.....pg 2

I documentari multimediali.....pg 15

CAPITOLO I

La catena “I Giardini del Vecchio di Còrico”

Etnobotanica ed Etnozooologiapg 31

Pratiche colturali, strutture, attività.....pg 32

La scelta della denominazione dei Giardini del Vecchio di Còrico.....pg 35

Modello di gestione partecipata e finalizzata di ciascun Giardino; sostenibilità ambientale, sociale, economica.....pg 37

L’approccio olistico dei “Giardini del Vecchio di Còrico” per intercettare la domanda turistica d’alta gamma e per qualificare l’offerta turistica del distretto dell’Arco Jonicopg 40

Lo Stipo “La vigna di Dioniso”: il coronamento dell’attività di ogni “Giardino del Vecchio di Còrico”, dove la qualità e la differenza hanno agio sulla quantità e sull’omologazione.....pg 42

Le insegne e le opere d'arte da collocare nei "Giardini del Vecchio di Còrico" secondo il motto "L'arte lo dice prima, lo dice meglio, lo dice in ogni luogo, per tutti e per sempre".....pg 46

CAPITOLO II

Cultivar autoctone di essenze vegetali arboree, arbustive, legumi, ortaggi, verdure da censire e impiantare nei "Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico" sia per la produzione ortofrutticola che per l'allestimento della siepe viva e delle piante aromatiche

Riferimenti letterari ed archeologici delle cultivar greco-romane impiantate nell'Arco Jonico.....pg 48

Cultivar raccomandate per la siepe viva del Giardino in grado di produrre nettare per le api dalla primavera all'autunno.....pg 51

Cultivar di piante aromatiche per insaporire il cibo.....pg 57

Cultivar di albero da frutto da impiantare nel Giardino a pieno campo.....pg 61

I patriarchi di cultivar.....pg 76

Cultivar di legumi e ortaggi.....pg 77

CAPITOLO III

La genesi dell'enogastronomia dell'Arco Jonico: dalla scuola pitagorica (Crotone, Metaponto, Taranto), al monachesimo basiliano, benedettino, francescano, domenicano e gesuitico, ai flussi dei pellegrini sulle vie per l'imbarco per la Terra Santa (sul tracciato della Via Appia e della Via Traiana), alla transumanza con la preservazione degli usi civici, al rilancio del ruolo dei comuni

La dieta della scuola pitagorica.....	pg 79
Il monachesimo basiliano, benedettino, francescano, domenicano e gesuitico.....	pg 81
Il flusso dei pellegrini in Puglia per l'imbarco per la Terra Santa.....	pg 84
La transumanza.....	pg 86
Enogastronomia del Distretto: prodotti tipici ottenuti dalla lavorazione del latte e della carne, piatti da commozione ereditati dalla mena delle pecore, piatti tarantini di mare.....	pg 93
Enogastronomia del Distretto: i prodotti sott'olio, i vini, gli olii, la frutta fresca e la frutta secca.....	pg 108
Prodotti da forno dell'Arco Jonico.....	pg 110

.....

CAPITOLO IV

Strutture architettonico-monumentali, beni culturali, musei, parchi letterari, santuari, centri storici, strutture ricettive e infrastrutture del Distretto Turistico dell'arco Jonico

Strutture architettonico-monumentali, beni culturali, musei, parchi letterari, santuari e centri storici del Distretto Turistico dell'Arco Jonico.....	pg 119
Infrastrutture viarie, ferroviarie, marittime, aeroportuali e strutture ricettive del Distretto.....	pg 150
Un'iniziativa per attraversare il guado.....	pg 156
<i>Appendice I: Il Progetto Posidonia</i> , predisposto dal Comune di Taranto nell'ambito del programma transnazionale "TERRA" dell'Unione Europea.....	pg 160

Appendice II: “I sistemi di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue” di Adriano Fonzino.....pg 164

Appendice III: “Le dolci acque del Galeso”-Ricerca di Armando Palma e Mauro Mazzei sulle variazioni subite nel tempo dal primo seno del Mar Piccolo, paesaggio nel quale scorre ancora oggi il fiume Galeso.....pg 166

Appendice IV: Il Piano Particolareggiato Conservativo di Taranto Vecchia di Franco Blandino.....pg 168

Appendice V: Progetto “Ni hao Puliya” (“Ciao Puglia” in lingua cinese mandarino) di Laura Anania e Tommaso Portacci.....pg 168



