

LUNGO LE STRADE DEL VINO N. 6 e N. 8 TRA ANTICO E MODERNO

(8 dicembre 2010)

Se da una parte la geografia si orienta verso un approccio globale, nello studio e analisi sistemica dei fenomeni antropico-economici (al fine di valutare la relativa distribuzione, le cause e le conseguenze sul territorio), dall'altra sposta l'indagine anche nella direzione opposta e si sofferma sempre più spesso sulle micro realtà regionali, che, grazie all'adozione di adeguate politiche di utilizzazione e organizzazione del territorio, riescono ancora ad emergere, con le proprie specificità e la valorizzazione delle risorse disponibili.

Gli indicatori di crescita delle nostre campagne non sono più costituiti, infatti, dalla densità della manodopera, aumento della produttività e del fatturato, ma da fattori multifunzionali – derivati in larga parte dagli interventi dell'Unione europea e soprattutto dai diversi parametri di valutazione dei rapporti tra le comunità umane e l'ambiente fisico –, rappresentati dalle forme di collegamento con attività extra-agricole e di riconversione dello spazio rurale, dal rilancio degli investimenti e dal confronto con le esperienze del passato, oltre che dalla dinamica commerciale, dalla cosiddetta "geografia volontaria", ecc. La "qualità" di un paesaggio, di un prodotto, o di un piatto tipico, affonda le radici, pertanto, nella storia, nella tradizione e nella cultura dei singoli luoghi, presentando identità e peculiarità tali da emergere dall'appiattimento della globalizzazione.

Il processo di riqualificazione dello spazio agricolo pugliese è innescato, ad esempio, dall'introduzione delle «Strade del vino», scaturite dalla nuova politica comunitaria, sempre più orientata verso i molteplici aspetti della valorizzazione del patrimonio storico, paesaggistico e naturale e dello sviluppo integrato, fondato sull'interazione tra diversi settori di attività, comprese arte, tradizioni, gastronomia, ecc.

La vite è stata, da tempi remoti, una delle principali e vocazionali coltivazioni della Puglia e dell'antica Terra d'Otranto, per le favorevoli condizioni orografiche e pedo-climatiche (fertilità del terreno agrario e clima temperato mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, alternati ad estati calde e secche e da precipitazioni prevalentemente concentrate nel periodo autunno-invernale con valori medi compresi intorno ai 600-700 mm).

Coltura prediletta degli agricoltori pugliesi, perché "ha formato la fortuna in alcuni periodi della sua storia recente ... e ha rappresentato le cause principali delle più profonde crisi economiche" (C. COLAMONICO, *Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo della Puglia*, 1960, CNR, Roma, p. 136), nel mondo antico era considerata un elemento peculiare dei popoli dotati di un elevato livello di sviluppo civile e socioeconomico – Strabone definisce "barbari" i Liguri ed i Lusitani perché bevevano ancora latte e birra d'orzo –, influenzando indirettamente anche la lingua, usi, tradizioni e storia delle comunità umane in aree geografiche lontane, grazie all'esportazione di ingenti quantità di vino, elevato a importante merce di scambio (insieme con l'olio) per ottenere materie prime, tra cui stagno, ambra, resina, pelli, metalli, ecc.

Fino a pochi decenni fa, gran parte della produzione enologica pugliese era rappresentata, per l'alto contenuto alcolico, da vini da taglio – spesso "svenduti" sui mercati – scaturiti quasi totalmente da vitigni autoctoni scarsamente valorizzati e difesi, ma, dagli anni Settanta del XX secolo, sottoposti a un processo di salvaguardia e riqualificazione che ha generato diciannove tipologie varietali. Attualmente, nell'ambito del settore primario, costituisce un segmento trainante per lo sviluppo economico del territorio, grazie non solo alla tutela del paesaggio e della biodiversità, il coinvolgimento degli interventi attuati nell'imprenditoria agricola, agriturismo, educazione alimentare, formazione e ricerca, ma soprattutto alle positive ricadute sull'indotto (si pensi, ad esempio, alle attività che ruotano intorno alle imprese impegnate nella produzione di barbatelle, o a quelle di supporto tecnico-operativo, gli sportelli informativi e i servizi specialistici, come la consulenza aziendale, agro-meteorologica e cartografica). Il suo prodotto rappresenta, ancora oggi, non solo una componente essenziale della dieta mediterranea (se consumato in modo equilibrato durante i pasti giovani, infatti, alla salute), ma altresì un evento culturale, elemento di socialità, pretesto di viaggio, evocazione di sensazioni e sentimenti che affondano le radici nelle credenze popolari e religiose.

L'area vocazionale della vite in Puglia, secondo i dati forniti dai Censimenti dell'Agricoltura e le suddivisioni subregionali elaborate da Andrea Bissanti dell'Università di Bari (Dipartimento di Scienze Geografiche e Merceologiche), si estende senza soluzione di continuità dal Tavoliere di Foggia al Salento delle Serre, passando attraverso il Subappennino dauno, la Cimosa Litoranea barese e brindisina, la Premurgia, la Murgia (alta e dei Trulli), l'Anfiteatro Tarantino, il Salento delle Murge e il Tavoliere Salentino. La pianta, infatti, si adatta facilmente a terreni di natura diversa, fra cui i calcareo-arenaceo-tufacei, le argille plioceniche e pleistoceniche e le terre rosse insediate sui banchi rocciosi fessurati del Cretaceo, che a loro volta non vengono facilmente attaccati dall'erosione e dal degrado idrogeologico, perché protetti dalla capillare diffusione delle superfici vitate.

L'escursione "Lungo le vie del vino n. 6 e n. 8 tra antico e moderno" ha interessato la "Strada Primitivo di Manduria e Lizzano" (n. 6) e la "Strada Vigna del Sole" (n. 8), toccando prevalentemente Manduria (TA) e Guagnano (LE), in quanto la prima, penetrando nella subregione della Murgia dei Trulli, si snoda, con i D.O.C. "Primitivo di Manduria" e "Lizzano", nella sezione nordorientale del Salento, occupando, in provincia di Taranto, i territori di Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteparano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Torricella e Taranto, mentre in provincia di Brindisi Erchie, Oria e Torre S. Susanna. La seconda, invece, con il "Copertino", "Leverano", "Salice Salentino" e "Squinzano", occupa la fascia meridionale, interessando gli agri di Arnesano, Campi Salentina, Carmiano, Copertino, Galatina, Guagnano, Lecce, Lequile, Leverano, Monteroni di Lecce, Novoli, Salice Salentino, San Pietro in Lama, Squinzano, Surbo, Trepuzzi, Veglie (LE) e quelli di Cellino San Marco, San Donaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico e Torchiarolo (BR).

Procedendo da N a S nella Puglia, ricadono otto "strade" – di cui due appartengono alla provincia di Foggia, tre a quella di Bari ed una rispettivamente al Tarantino, Brindisino e Leccese –, alle quali aderiscono, a volte, aziende extra-agricole (musei, vinerie, aziende agrituristiche, botteghe artigianali, trattorie, ristoranti, locande, alberghi, strutture di particolare interesse storico-artistico e naturalistico, ecc.).

Si tratta di percorsi riconosciuti dalla Regione Puglia alla fine del 1999 onde promuovere, rilanciare e proteggere il patrimonio vitivinicolo, incentrato sui prodotti a D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e a I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica). Altresì, di favorire un processo di sviluppo proveniente dal "basso" (*bottom up*) –, coinvolgendo le popolazioni locali nella rinascita socioeconomica del territorio in cui vivono – e di crescita globale dell'economia e delle risorse umane e professionali, le quali, con l'attivazione di percorsi enogastronomici, mirano a far conoscere il patrimonio storico, naturale, artistico e culturale.

La prima tappa dell'escursione è stata Manduria. L'etimologia della parola rimanda a mand-Uria (cioè avanti a Oria, città confinante), avamposto messapico contro la nemica Taranto e capitale politica della Dodecapoli messapica (denominazione moderna che richiama la dodecapoli etrusca e ionica), formata appunto da dodici città messapiche nel territorio dell'attuale Salento. Tali città erano:

- * Alytia (Alezio)
- * Brention/Brentesion (Brindisi)
- * Hodrum/Idruntum (Otranto)
- * Hyretum/Veretum (Vereto)
- * Kailia (Ceglie Messapica)
- * Manduria
- * Mesania (Mesagne)
- * Neriton (Nardò)
- * Orra (Oria)
- * Ozan (Ugento)
- * Sybar (Lecce)
- * Thuria Sallentina (Roca Vecchia)

L'itinerario per problemi organizzativi non ha rispettato una cronologia temporale, in quanto è cominciato dalla visita al "Museo della Civiltà del Vino Primitivo" (attualmente in fase di risistemazione e ampliamento, nel vano inferiore, delle antiche cisterne). Quindi, i partecipanti si sono spostati al "Parco archeologico delle Mura Messapiche" – le più antiche tracce degli insediamenti umani risalgono al VI-III secolo a.C. –, dove, nell'area esterna, ricadono diverse necropoli (scavate nella roccia con tombe a semicamera), che risultano essere le più estese di tutta la regione in quanto sono state rinvenute 1.284 tombe, risalenti ad un arco temporale che va dal VI secolo al II secolo a.C. I Messapi, strutturati inizialmente in nuclei sparsi di capanne e, dal V-IV sec. a.C., organizzati in centri strategici a carattere urbano, furono abili costruttori di possenti cinte difensive, alte 8 e larghe circa 6 metri, realizzate con la tecnica costruttiva tipica dei muretti a secco (blocchi parallelepipedi di m 1,30 x 0,70, ben squadriati nella parte esterna e pietrame informe in quella interna. La cinta muraria monumentale era già stata ammirata nelle escursioni effettuate nel 2009 (l'8 novembre a Castro) e nel 2010 (il 14, 15 e 21 febbraio e il 6, 7 e 12 marzo a Lecce secondo una ricostruzione grafica, il 21 marzo a Muro Leccese – dove si era potuto camminare sulla sezione delle mura – e il 13 giugno a Cavallino).

Inoltre, è stata visitata la chiesetta di San Pietro Mandurino, collegata ad un ipogeo basilicale affrescato (VIII-X sec.) ed a un ambiente quadrangolare (forse tomba di età ellenistica del III a.C.), oltre al Fonte Pliniano (divenuto monumento simbolo di Manduria, rappresentato nello stemma cittadino), ubicato all'interno di una grande caverna, citato da Plinio il Vecchio nella sua *Historia Naturalis* per le proprietà terapeutiche delle acque affioranti al piano calpestio (acque che hanno soddisfatto i bisogni idrici della popolazione locale fino agli anni Sessanta del secolo scorso). L'enciclopedia, di 37 volumi – Plinio raccoglie gran parte delle conoscenze della sua epoca (estese a scienze naturali, astronomia, antropologia, psicologia, metallurgia –, fu progettata sotto la direzione di Nerone e dedicata a Tito Flavio (anno 73), per descrivere i fenomeni dal vivo, al pari di un vero e proprio cronista dell'epoca. Morì infatti tra le esalazioni sulfuree dell'eruzione vulcanica del Vesuvio che distrusse Ercolano e Pompei, mentre cercava di osservarla più da vicino, spostandosi con le sue galee da Miseno fino a Stabiae (oggi Castellammare di Stabia) dove morì, probabilmente soffocato, a 56 anni. L'eruzione e la morte di Plinio sono descritte dal nipote Plinio il Giovane in una lettera indirizzata, 27 anni dopo l'accaduto, a Tacito (Epp., VI, 16), lettera letta in autobus nell'escursione ("Ercolano e Pompei a confronto") del 31 ottobre-1 novembre 2010.

La mattinata è terminata, quindi, con la scoperta del tessuto urbano più moderno della cittadina e del centro storico caratterizzato da stradine strette e contorte (in cui è molto facile perdersi), dal ghetto ebraico di epoca medioevale, dalla Chiesa Madre del XVI sec., torre dell'orologio, palazzi dall'aspetto gentilizio costruiti in varie epoche, tra cui il Palazzo Imperiali, dove è stato consumato il pranzo. Sorto nel 1717 sui ruderi di un castello federiciano (prima metà degli anni Quaranta del 1200), è concepito secondo lo schema classico della dimora urbana, a pianta quadrata, stile severo ed austero, caratterizzato dalla lunga balconata in ferro lavorato "a petto d'oca" (gusto rococò del tempo) e dalla monumentale scalinata a doppia rampa aperta sull'atrio, secondo una tipologia che all'epoca ebbe grande diffusione soprattutto a Napoli.

Il litorale, ricadente in questo centro abitato, era stato inserito nell'escursione "Le Torri costiere lungo il litorale del Salento centro-occidentale" del 17 maggio 2009, iniziata in provincia di Lecce da S. Caterina (in particolare con Torre dell'Alto, da cui si può ammirare la baia di Porto Selvaggio) e conclusa in quella di Taranto con Manduria, dove ricadono appunto Torre della Salina e le Saline dei Monaci.

Nel pomeriggio, invece, è stata effettuata una sosta presso l'Azienda Agricola Feudi di Guagnano. Estesa 15 ettari coltivati a Negroamaro, Malvasia nera e Primitivo – produce e imbottiglia 100.000 bottiglie (di cui il 40% viene esportato) –, è nata nel 2002 ad opera di cinque giovani imprenditori, impegnati nella salvaguardia soprattutto dei vigneti di Negroamaro abbandonati dagli anziani vignaioli perchè non più in grado di coltivarli (secondo un'indagine del Monte dei Paschi di Siena, proprio a questo vitigno va la palma dei vini più venduti nel 2009, in quanto hanno avuto un incremento del 34,7%). Nella struttura alcuni rappresentanti dell'Associazione Panificatori Salentini di Lecce hanno preparato e consentito l'assaggio di alcuni prodotti tipici, tra cui il "pizzo leccese" e panetti al Negroamaro, mandorle e noci.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'escursione ha consentito non solo di effettuare un percorso dalla tradizione all'innovazione tecnologica (dai Messapi, al Medioevo, al Sette-Ottocento fino ai nostri giorni con la visita alle due cantine vitivinicole), ma anche di conoscere e riscoprire sia antichi saperi e modi di vivere finora affidati alla trasmissione orale e oggetti appartenenti alla società contadina (frutto di azioni millenarie tramandate nei secoli), sia un tessuto socio-economico molto vivace e interessante in un momento difficile per l'agricoltura caratterizzata da un costante declino delle forze attive in Puglia (in particolare nel Salento) e in grado di garantire adeguati benefici solo nelle zone – peraltro limitate – rivitalizzate dagli investimenti rappresentati da capitali propri degli operatori del settore. Un esempio lo abbiamo avuto domenica 14 novembre 2010 nell'escursione della “Festa del maiale” (effettuata in provincia di Lecce), distribuita in due momenti: la mattina, a Lizzanello, è stato visitato un trappeto tradizionale che offre al proprietario un olio pregiato in quanto ricavato da olive coltivate biologicamente, raccolte manualmente dagli alberi nel periodo di “pre-maturazione” e trasformate con l'antica tecnica dello schiacciamento mediante macine di pietra naturale. Nel pomeriggio, invece, i partecipanti hanno raggiunto Masseria Fatalò (in agro di Cavallino) – immersa in un oliveto costituito da 3.000 alberi – dove è stato consumato il pranzo a base di carne di maiale, il cui allevamento, anche se attualmente in declino a livello locale, rappresenta una componente rilevante dell'economia e tradizione del luogo (il comune di Ortelle, in provincia di Lecce, per esempio, sta puntando molto su questa attività, alla base di una famosa sagra che si svolge l'ultima settimana di ottobre).

La politica comunitaria, che da sempre privilegia il modello nordatlantico a danno di quello mediterraneo, purtroppo danneggia anche il segmento della viticoltura – insieme ai mutamenti climatici in atto, in grado di incidere sulla produzione dal punto di vista quantitativo e qualitativo (a volte vanificando il lavoro di un'intera annata) –, soprattutto in un periodo di ascesa delle quotazioni del vino, con l'espianto di migliaia di ettari vitati (anche se si continuano a comprare i mosti del Mezzogiorno), il blocco di nuovi impianti, il regolamento relativo all'abolizione dell'etichettatura sulle bottiglie, la proposta di una tassazione sull'*export*, la direttiva (adottata nel febbraio 2002 dal Consiglio dei Ministri agricoli europei) relativa all'introduzione della sperimentazione in laboratorio di viti geneticamente modificate, che rischiano, da un lato, di non tutelare il prodotto italiano sul mercato mondiale e, dall'altro, di penalizzare le produzioni. A ciò bisogna aggiungere non solo l'agguerrita concorrenza da parte sia di Paesi nuovi che si affacciano sui mercati europei di consolidata tradizione (la Francia vanta, ad esempio, un credito antico sul fronte della qualità), sia di bevande alcoliche e non (birra, coca-cola, ecc.) che creano un diverso costume del bere, soprattutto tra i giovani. Altresì, le carenze strutturali dell'intero apparato commerciale con il conseguente andamento delle esportazioni, sebbene l'*Italian Foody* rappresenti uno dei pochi segmenti attivi della nostra bilancia agro-alimentare – secondo le indagini condotte personalmente presso enti e imprenditoria locale – e i vini a denominazione controllata e garantita, in particolare, siano sottoposti in tutto il mondo a mistificazioni, imitazioni e continue aggressioni (si è tentato di registrare, ad esempio, in zone extra-regionali e nazionali, il vitigno autoctono Negro amaro).

La Politica comunitaria, per fortuna, nel processo di riqualificazione dello spazio agricolo pugliese, ha innescato l'introduzione delle «Strade del vino», agevolando la valorizzazione del patrimonio storico-architettonico, paesaggistico e culturale, secondo un modello di sviluppo integrato, fondato sull'interazione tra diversi settori di attività, implicando arte, tradizioni e gastronomia, come evidenziato dalle aziende vitivinicole di Manduria e di Guagnano e dove gli imprenditori puntano sulla qualità, professionalità e tecniche moderne, oltre che sul recupero delle identità, in grado di garantire sia una reale competitività al sistema economico-rurale della Puglia, sia nuove opportunità di sviluppo anche per le generazioni future, senza ricorrere, perciò, all'introduzione di modelli estranei alle vocazioni territoriali.



Museo della Civiltà del Vino Primitivo





Parco Archeologico delle Mura Messapiche: Fonte Pliniano





Mura, Fossato, Cisterna e Tombe





San Pietro Mandurino









Chiesa SS Croce (XVII sec.)



Chiesa Matrice SS. Trinità





Il borgo antico



Palazzo Imperiali: prospetto



Ambienti interni del palazzo

