verde UMANESIMO DELLA PIETRA

ANNUARIO A CURA DEL GRUPPO UMANESIMO DELLA PIETRA
MARTINA FRANCA - GENNAIO 1995 - NUMERO 10 L. 8.000*

INA Assitalia
AGENZIA GENERALE DI MARTINA FRANCA
PIAZZA MARCONI ANG. VIA AL. FIGHERA - TEL. 080/8834696

scintilla
LAMPADE E COMPLEMENTI D'ARREDO
Via Matteotti, 121/B - 70014 CONVERSANO (BA) - Tel. 080/9956167

NORBARREDIL
Via Circ. Cozze - Casamassima
70014 Conversano (BA)
Tel. 080/9955340 - 9955328 - Fax 080/9955328

PRODUZIONE DI IMPIANTI, APPARECCHI E MACCHINE PER IL TRATTAMENTO DELLE ACQUE
SERECO S.R.L.
70015 NOCI (BA) - Zona Industriale - C.P. 174
Tel. (080)8970799 - Fax (080)8971324

EDITORIALE

dieci anni dopo

di **DOMENICO BLASI**

Se avessimo creduto nella retorica dell'autocelebrazione avremmo volentieri ricordato con i nostri lettori le tappe che in questi dieci anni hanno scandito il percorso di *Verde*, almeno per tentare una riflessione sulla situazione dei sempre più minacciati ambienti naturali della nostra regione.

Guardarsi oggi alle spalle vale certamente a riconoscere i giusti meriti dei numerosi studiosi che in un arco di tempo apparentemente lungo hanno saputo *socializzare*, anche attraverso questa rivista, i risultati delle proprie ricerche. Nello stesso tempo, tuttavia, un'analisi corretta non potrebbe non considerare il progressivo rarefarsi in Puglia del dibattito e delle prese di posizione a livello *politico* per quello che riguarda i temi specifici legati alla conservazione degli ambienti naturali e delle loro potenziali risorse.

Quest'ultima considerazione non è certo dettata dalla pessimistica valutazione di una congiuntura particolarmente sfavorevole: chiunque, infatti, può valutare il progressivo deterioramento dell'ambiente in cui vive e, nel contempo, può rendersi conto della mancanza di serietà e di credibilità dei programmi d'intervento proposti e/o attuati da chi decide o influenza ai diversi livelli la politica ambientale nella nostra regione.

Si guardi alla farragine e all'approssimazione con cui si è redatto il *PUTT*, giustamente bollato come *piano di lottizzazione su scala regionale*, dal momento che gli àmbiti di *valore eccezionale* rappresentano davvero un'eccezione per i quali non ci si è preoccupati di definire né il grado di tutela, né il valore paesistico-ambientale.

Carenze e lacune, comunque giudicate inevitabili, dovrebbero essere oggetto di aggiustamenti futuri, affidati alla redazione di piani regolatori generali o di piani attuativi, sebbene per molte aree di notevole interesse non si preveda alcuna forma di conservazione delle valenze naturalistiche, né di gestione dei territori antropizzati secondo criteri di convivenza armonica tra strutture *artificiali* ed elementi naturali. Emblematica è la *dimenticanza* che riguarda il territorio dell'Alta Murgia, già individuato come area di reperibilità di un parco nazionale, per il quale non è previsto alcun sottopiano attuativo.

Questa stessa approssimazione ha portato a sottovalutare l'importanza di un ecosistema unico nel suo genere in territorio di Ostuni, qual è Lamacornola, sconvolta dalle ruspe di chi ha voluto allargare l'alveo di questo solco d'erosione, temendo catastrofiche ondate di piena che avrebbero potuto minacciare gli insediamenti turistici costieri. Anche il fondo di questa *lama*, ricca di testimonianze archeologiche e nicchia trofica per una fauna selvatica in via d'estinzione, è ormai trasformato in una pista per motocross.

La tempestiva mobilitazione delle associazioni ambientaliste, che hanno giustamente denunciato alla competente magistratura i danni irreparabili provocati in un ambiente protetto da una legge regionale del 1980 varrà certamente a fare giustizia ma non permetterà certo al raro ipocisto di tornare a fiorire, né al tasso di scavare ancora la sua tana a Lamacornola.

La considerazione più amara resta, comunque, quella di vedere sempre più frequentemente affidata alla carta bollata la tutela del nostro ambiente, malgrado il presunto radicamento di una *coscienza ecologica*.

*

COPERTINA
Capinera
(*Sylvia atricapilla*)
DIRETTORE
Domenico BLASI
RESPONSABILE
Italo Palasciano
REDAZIONE
Anna Maria CASTELLANETA
Michele ALEFFI
Vincenzo Antonio GRECO
Riccardo IPPOLITO
Walter IVONE
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Pippo CARBOTTI
Franco DIMICHELE
AUTORI
Saverio ALLEGRETTI
Martino BASILE
Giambattista BELLO
Silvio BRUNO
Luigi FORTE
Antonio Vincenzo GRECO
Agostino LUCARELLA
Giuseppe Gaetano MARANGI
Domenico MARINO'
Pino PACE
Emidio PADULA
Giovanni PALUMBO
Gianni PICELLA
Giuseppe SAVINO
Felice VITA
COLLABORATORI
Gimmy AQUARO
Oronzo CARBOTTI
Ciccio GIACOVELLI
Benvenuto MESSIA
Vincenzo MILAZZO
Filippo PERRETTA
Donato RITELLA
Pietro SEMERARO
FOTOGRAFIA
Saverio ALLEGRETTI
Giambattista BELLO
Antonio CARISSIMO
Antonio Vincenzo GRECO
Roberto LERARIO
Piero MARINO'
Anna MARTELLOTTI (copertina)
Pino PACE
Emidio PADULA
Giovanni PALUMBO
Giuseppe SAVINO
Maurizio SPERA
GRAFICA & DISEGNO
Saverio ALLEGRETTI
Vincenzo MILAZZO
Giuseppe SAVINO
U.d.P. ringrazia
ARCHIVIO DI STATO - TARANTO
Salvatore PUNZI
STAZIONE ZOOLOGICA - NAPOLI
DIREZIONE-REDAZIONE
Via Caracciolo 6
Casella Postale 190
74015 Martina Franca (TA)
FOCOMPOSIZIONE
La Litografica
74015 Martina Franca (TA)
STAMPA
Arti Grafiche Pugliesi
74015 Martina Franca (TA)
REGISTRAZIONE
Tribunale di Taranto
26 febbraio 1986
numero 304/86

sommario

MARTINO BASILE
3 **problemi ambientatali in puglia connessi alle attività agro-industriali**

GIAMBATTISTA BELLO
10 **in estinzione nel basso adriatico il mollusco *tonna galea***

FELICE VITA - LUIGI FORTE
15 **lembi di cenosi a *quercus suber* in territorio pugliese**

GIOVANNI PALUMBO
19 **nidificazioni di paridi in covatoi artificiali**

SAVERIO ALLEGRETTI - EMIDIO PADULA
25 **palude la vela e pineta di fucarino un'oasi di protezione a taranto**

DOMENICO MARÍNO'
31 **battiti d'ali a taranto sulla palude la vela**

PINO PACE - GIUSEPPE SAVINO
35 **largo porta grande e la conca carsica di castellana-grotte**

ANTONIO VINCENZO GRECO
45 **orti e giardini nel paesaggio agrario tarantino**

SILVIO BRUNO
83 **fitonomi e zoonimi nella toponomastica apulo-lucana**

AGOSTINO LUCARELLA
93 **impieghi terapeutici del rosmarino**

GIANNI PICELLA
97 **il bonsai come dove perché**

GIUSEPPE GAETANO MARANGI
101 **dizionarietto botanico martinese**

GIAMBATTISTA BELLO
111 **vita con *silvì* storia di una capinera**

* Pubblicazione non commerciale per la quale, a parziale rimborso delle spese di realizzazione e di diffusione, è richiesto un contributo di £ 8.000.

problemi ambientali in puglia connessi alle attività agro-industriali

MARTINO BASILE

La vita delle generazioni future dipende da come noi riusciremo a proteggere e a conservare l'ambiente in cui viviamo.

L'ambiente, a causa delle varie attività dell'uomo, si va lentamente ma progressivamente deteriorando, perdendo così la capacità di conservare la complessità del mondo vivente; occorre, quindi, eliminare o almeno ridurre le cause che contribuiscono all'alterazione dell'*habitat* naturale.

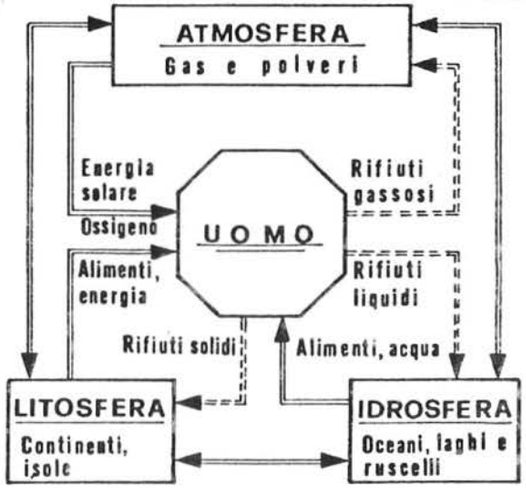
L'inquinamento ambientale è fra queste la principale. Esso può essere causato da emissioni liquide e gassose, nonché dai rifiuti, derivanti da attività produttive, sia industriali, che agricole oppure dai prodotti dal vivere quotidiano, quali liquami delle fognature, rifiuti solidi urbani, gas di scarico degli autoveicoli, emissioni degli impianti di riscaldamento.

Tra tutti questi rifiuti quelli che incidono di più derivano dalle attività produttive per la quantità, per l'elevata tossicità, per la scarsa biodegradabilità e per la notevole possibilità di accumulo. La terra non è in grado di sostenere indefinitamente l'impatto con rifiuti di ogni genere (scarichi urbani e industriali, pesticidi, concimi, metalli pesanti, piogge acide); bisogna, quindi, conciliare le esigenze produttive con quelle di tutela dell'ambiente.

L'uomo già da tempo si è interrogato su questo argomento ma solo nell'ultimo mezzo secolo il problema ha assunto un'importanza rilevante.

Un dibattito tecnico-scientifico, economico-sociale e politico sulla qualità e sulla tutela dell'ambiente ebbe inizio con la pubblicazione di *Man in Nature* del 1865 (Tarlock

Una delle piccole ma frequenti discariche abusive. (foto Roberto Lerario)



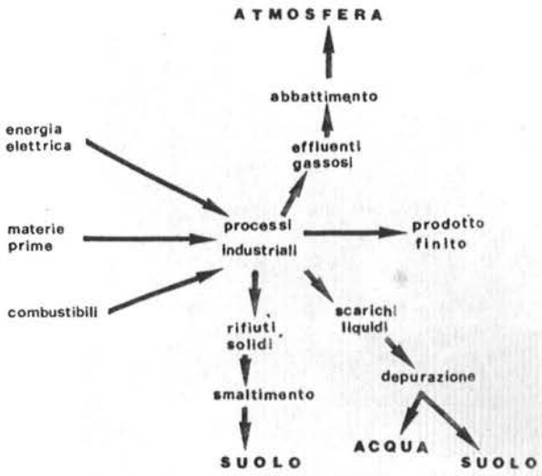
Cicli ecologici fondamentali.

1978). Un notevole contributo alla questione venne dato nel 1962 dal famoso libro di Rachel Carson (*Silent Spring*), opera fondamentale per lo sviluppo della nuova sensibilità ecologica. Fu soltanto con il *Simposio dei Nobel* (Stoccolma, 1969) e con il *Primo Congresso Ecologico Mondiale* (Stoccolma, 1972), che si prese coscienza reale delle problematiche dell'inquinamento e presero il via i primi studi sistematici sull'ambiente.

Vennero individuati i cicli ecologici fondamentali, avviando programmi di ricerca sull'atmosfera e sull'idrosfera e, successivamente, si cercò di stabilire quanto il terreno fosse in grado di sostenere l'impatto con i rifiuti.

La tutela ambientale impone al sistema produttivo la selezione di processi lavorativi ecocompatibili e l'adozione di sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi, che tengano conto dei livelli di qualità stabiliti dalla normativa vigente.

Ciclo industriale e comparti ambientali ricettori.



Nuove tecnologie, devono essere indirizzate alla depurazione degli effluenti inquinanti, all'abbattimento degli inquinanti gassosi e all'innocuizzazione dei rifiuti tossici. In alcuni casi, però, non è possibile mettere a punto tecnologie idonee; in altri, invece, bisogna rinunziare a questi processi produttivi, perché anch'essi inquinanti, sino a quando non saranno disponibili nuove tecnologie che riducano tale rischio.

La tutela dell'ambiente, purtroppo, non si può realizzare solo con la messa a punto di tecnologie più o meno sofisticate ma è necessaria una profonda e reale azione conoscitiva dell'ambiente in cui si opera. È essenziale informare i cittadini sulle attività svolte dall'uomo sul territorio, affinché prendano conoscenza dei rischi d'inquinamento e del potenziale degrado ambientale.

A tale scopo in questa nota vengono esaminate le principali attività produttive presenti nell'agricoltura pugliese, considerando quantità e qualità dei rifiuti prodotti, sistemi di depurazione degli scarichi, abbattimento dei rifiuti gassosi e innocuizzazione dei rifiuti tossici.

Il ciclo industriale, infatti, non deve solo considerare le materie prime e le forme di energia (elettricità e combustibile) ma anche l'aria, l'acqua e il terreno come componenti essenziali (materie prime) del processo produttivo: l'acqua, l'aria, il terreno hanno un costo e possono esaurirsi.

Le varie attività danno, insieme ai prodotti finiti, anche rifiuti liquidi, gassosi e solidi, che possono causare effetti negativi in uno dei tre comparti ambientali, se non opportunamente manipolati.

Sono a questo scopo riportate, in modo schematico per le principali attività di trasformazione dei prodotti agricoli di Puglia, le quantità e le qualità degli scarichi liquidi, rifiuti solidi ed emissioni gassose con le relative tecniche di smaltimento previste.

Per valutare la quantità di ossigeno necessaria alla decomposizione ossidativa della sostanza oragnica si assuma il parametro *BOD* (domanda biochimica di ossigeno), che per-mette di determinare il contenuto in sostanze organiche e in altri materiali presenti nelle acque di scarico.

In questa nota si sono esaminati frantoi oleari con gli effluenti liquidi, industrie di bevande di vario tipo, industrie di conserve vegetali (frutta e verdure), industrie enologiche e distillerie, industrie molitorie, industrie lattiero-casearie, allevamento zootecnico e, infine, raggruppate sotto la voce industrie dolciarie e pastifici, tutte quelle lavorazioni che riguardano prodotti diversi, quali paste, gelati, pasticceria, torrone, ecc.

Frantoi oleari

Dalla produzione dell'olio per spemitura delle olive si determinano effluenti liquidi e rifiuti solidi.

Gli effluenti liquidi sono rappresentati dalle acque di lavaggio delle olive, dalle acque di vegetazione e dalle acque aggiunte durante la centrifugazione. Notevoli concentrazioni di sostanza organica, sia disciolta, sia in sospensione, costituiscono un carico inquinante, solo parzialmente biodegradabile: *BOD* 30 g/l per lo scarico medio di frantoio; 8g/l per l'acqua di lavaggio delle olive. I sistemi tradizionali di depurazione sono inefficaci. Sono in fase di sperimentazione la concentrazione per evaporazione, la concentrazione per osmosi inversa, il trattamento di fermentazione orientata, l'ultrafiltrazione e la digestione anaerobica.

I rifiuti solidi sono i residui di raffinazione, il fango della fabbricazione degli oli, le emulsioni, gli oli vegetali guasti e i residui di semi oleosi. Il loro smaltimento avviene mediante l'incenerimento e il trasporto in discarica.

Industrie di bevande

La produzione di bevande analcoliche, di bevande gassate e di succhi di frutta, oltre agli effluenti liquidi e ai rifiuti solidi, genera anche emissioni gassose.

Gli effluenti liquidi sono costituiti da diversi residui provenienti dalle vasche di stoccaggio degli sciroppi, dalla pulizia delle apparecchiature e dal lavaggio delle bottiglie. Il carico inquinante per ogni tonnellata di prodotto equivale a quello determinato da 1.200 persone: *BOD* 500 mg/l, detergenti, elevato contenuto di sostanze sospese ed elevata alcalinità. Si producono 7 metri cubi di effluenti liquidi per ogni tonnellata di bevanda prodotta. I sistemi di depurazione sono meccanici, biologici e chimico-fisici.

I rifiuti solidi sono composti dal vetro, dai residui di lavaggio, dalle etichette e dai recipienti inutilizzabili. Il loro smaltimento si realizza con il trasporto in discarica e il trattamento chimico.

Le emissioni gassose, formate dai fumi delle centrali termiche e dagli odori, si possono abbattere per mezzo di filtri.

Industrie di conserve vegetali

Rientrano in questo gruppo le aziende adibite alla conservazione dei vegetali in scatola, sia mediante la surgelazione, sia con l'impiego di olio, di aceto e di salamoie.

Contenitori di frutta e di verdura non riutilizzabili in uno stabilimento di conserve vegetali.
(foto Roberto Lerario)

Gli effluenti liquidi sono prodotti dalla cottura, dalla sbollentatura e dalla pressatura della frutta e dei legumi. Il carico inquinante è calcolato pari a quello di 150 persone per ciascun addetto alla lavorazione e alla trasformazione della frutta e degli ortaggi; elevato è il contenuto di sostanze solide, colloidali e organiche disciolte; il *pH* è a volte alcalino; notevole è anche la presenza di amido; *BOD* : 600-1.000 mg/l per la surgelazione; 1.100-1.800 mg/l per la conservazione e per la trasformazione della frutta e degli ortaggi. Si producono 60-70 metri cubi di effluenti liquidi per ogni tonnellata di prodotto surgelato e 25-30 metri cubi per ogni tonnellata di prodotto trasformato e conservato. I sistemi di depurazione sono meccanici, biologici e chimico-fisici.

I rifiuti solidi sono costituiti dai residui di lavaggio e della fabbricazione delle conserve, nonché dalle vinacce. Il loro smaltimento è assicurato in parte mediante l'utilizzazione in mangimistica e in parte mediante trasporto in discarica e trattamento chimico-fisico.

Industrie enologiche

Nella produzione dei vini gli effluenti liquidi sono le acque di lavaggio degli ambienti e delle attrezzature, le acque di chiarificazione dei mosti e le acque provenienti dalla concentrazione dei mosti. Il carico inquinante è pari a quello prodotto da 115 persone per ogni addetto alla lavorazione; elevati sono i valori di *BOD*. Le acque contengono tessuti di piante, pellicole di acini, raspi, semi, cellulosa, lieviti, microorganismi, zuccheri, alcol etilico e metilico, formaldeide, acido formico, acido acetico, acido tartarico, tartrati di calcio e potassio. In termini di consumo di acqua si stimano 0,5 metri cubi per quattro torchi, 150-500 litri per una pressa, 200-1.000 litri per un tino. I sistemi di depurazione sono biologici e chimico-fisici.

I rifiuti solidi (feccia, fanghi, fanghi residui della demetalizzazione, residui di lieviti) vengono in parte smaltiti utilizzandoli in distilleria e in parte sono trasportati in discarica.

Le emissioni gassose, ossia i fumi della centrale termica e le emissioni dei mosti concentrati, si possono abbattere per filtrazione.

Distillerie

Gli effluenti liquidi nella produzione di distillati dai fermenti di vinaccia e di vino sono costituiti dalle acque di lavaggio delle attrezzature, dai condensati dell'evaporazione, dai residui della ridistillazione e dalle borlande esauste di fondo colonna. Per ogni tonnellata di fermentato il carico inquinante è equivalente a quello di 5 persone; alta è la concentrazione di sostanze organiche disciolte; si producono acque acide; il *BOD* è pari a 2,5 g/l nella distillazione del vino, a 21 g/l nella distillazione della vinaccia, a 35 g/l nella distillazione della feccia. Si consumano circa 5 metri cubi di acqua per ogni ettolitro di alcool puro. I sistemi di depurazione sono biologici e chimico-fisici.

Scarti di lavorazione di industrie di trasformazione. (foto Roberto Lerario)

Fanghi di distilleria, vinacce, germi, lieviti e borlande costituiscono i rifiuti solidi, il cui smaltimento avviene mediante l'utilizzazione come mangime o come fertilizzante e mediante il trasporto in discarica.

Industrie molitorie

La produzione di farine dalla macinazione dei cereali provoca effluenti liquidi trascurabili, in quanto il lavaggio delle materie prime si effettua con pulizia pneumatica. Il carico inquinante è determinato dalla presenza di pesticidi e di metalli; il *BOD* risulta elevato a causa di sostanze presenti in forma colloidale. Il sistema di depurazione è meccanico.

I rifiuti solidi, costituiti da granaglie, da polvere di pula e da pula, sono per lo più utilizzati nell'alimentazione animale oppure sono trasportati in discarica.

Industrie lattiero-casearie

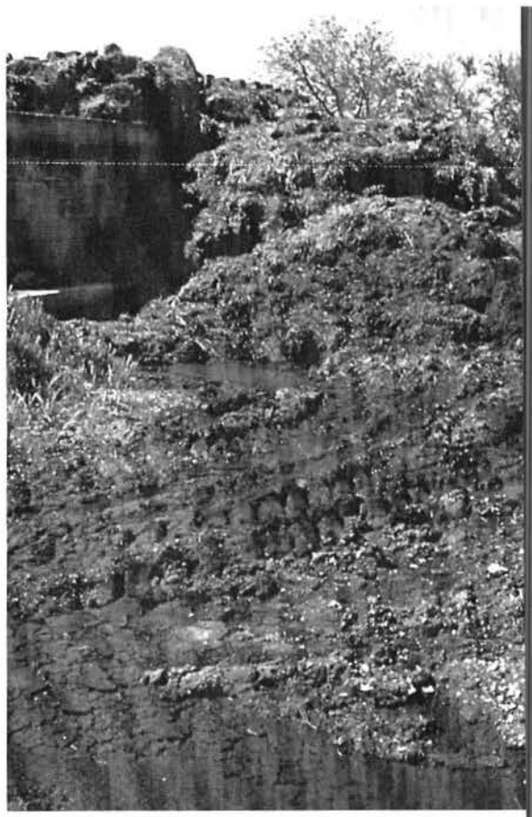
Nella nostra zona è molto sviluppata la produzione di mozzarelle, spesso in aziende di piccole dimensioni, ma sono anche presenti aziende medio-grandi che producono latte pastorizzato e sterile, crema, latti fermentati, condensati e concentrati, formaggi.

Gli effluenti liquidi sono il siero, il latticello, i rifiuti del latte, le acque di lavaggio dei recipienti e degli impianti. Il carico inquinante è notevole per l'elevata concentrazione di sostanze organiche, quali proteine, lattosio, grassi; si producono 2-4 metri cubi di effluenti liquidi per tonnellata di latte impiegato. I sistemi di depurazione sono biologici.

Fanghi di centrifugazione e siero di latte costituiscono i rifiuti solidi che vengono impiegati in agricoltura o nell'alimentazione animale ma sono anche smaltiti trasportandoli in discarica.

Industrie zootecniche

L'allevamento e la riproduzione degli animali domestici (bovini, suini, equini, ovini) producono effluenti liquidi a causa della stabulazione al chiuso di bovini, di suini e di volatili, del lavaggio degli ambienti di stabulazione, delle deiezioni liquide e solide, del percolato dei cumuli di letame. Il carico inquinante, rapportato a quello di una persona, varia a seconda delle specie allevate ed equivale a quello di 1-16 persone per ogni bovino, di 2-6 per ogni suino, di 3-6 per ogni ovino, di 0,2 per ogni capo di pollame, di 11 per ogni capo negli allevamenti misti. Altri fattori inquinanti sono i liquami organici concentrati con terriccio in sospensione e i tessuti vegetali. Il *BOD* è da intendersi nei valori medi: 1,5 g/Kg di bovino al giorno, 3,5 g/Kg di suino, 9 g/Kg di pollame. Il sistema di depurazione è biologico.



Rifiuti solidi di allevamenti zootecnici. (foto Roberto Lerario)

I rifiuti solidi sono costituiti dalle materie fecali e dalle carcasse, che vengono smaltite in discariche e in inceneritori.

Le emissioni gassose sono determinate dalla produzione di odori, ridotti soprattutto con la pulizia degli allevamenti.

Industrie dolciarie e pastifici

Sono comprese in questo gruppo aziende che immettono sul mercato prodotti molto diversi fra loro, quali paste, gelati, pasticcerie, ecc., i cui effluenti liquidi sono costituiti

da sciroppo del lavaggio finale, da liquidi di lavaggio, da condense del vaporissaggio.

Il carico inquinante equivale a quello prodotto da 65 persone per ogni addetto al settore, in considerazione dell'elevato contenuto di sostanze organiche disciolte e di solidi sedimentabili (farina, lieviti, zucchero, grassi ecc.) Elevato è anche il *BOD*, che per le industrie di gelato è di 3 g/l. La produzione media di liquidi è di 3,5 metri cubi per ogni tonnellata di prodotto. I sistemi di depurazione sono sia biologici, sia chimico-fisici.

Rifiuti di pasta, residui della lavorazione, alimenti scaduti, intesi come rifiuti solidi, possono essere smaltiti in discarica o utilizzati in mangimistica.

Gestione dei rifiuti e dell'ambiente

Le soluzioni tecniche per la gestione dei rifiuti liquidi, solidi e gassosi sono efficaci per quasi tutte le varie attività presenti in Puglia ma il loro costo spesso non è sostenibile, specialmente quando le attività produttive sono a livello artigianale. In questi casi, perciò, la gestione dei rifiuti in forme cooperative garantirebbe una più conveniente ripartizione dei costi tra le diverse imprese operanti nello stesso settore.

In molti Comuni pugliesi le associazioni agricole vanno richiedendo, a tal proposito, una nuova e chiara normativa per lo smaltimento delle acque di vegetazione dei frantoi oleari e per il trattamento dei rifiuti liquidi delle attività lattiero-casearie. Si tratta di due distinti problemi molto sentiti nella nostra regione, dove olio e derivati del latte rappresentano prodotti agricoli di notevole importanza economica.

I fitofarmaci, gli erbicidi, i fertilizzanti non sono, dunque, le uniche sostanze contaminanti che pervengono al terreno, a questi bisogna aggiungere i residui provenienti dalle diverse attività dell'uomo. Tutte queste sostanze raggiungono in vario modo il terreno, che costituisce un filtro insostituibile, ma non inesauribile, a disposizione dell'umanità.

L'agricoltura moderna non può essere reimpostata con un colpo di genio o con una pensata originale: i rifiuti organici e inorganici devono essere combinati armonicamente con i concimi, con gli erbicidi e con i fitofarmaci, tenendo conto delle più recenti acquisizioni scientifiche.

Questa convinzione crea un inevitabile distacco dai troppi *ecologisti puri*, che in perfetta buona fede reclamano la produzione dei frutti della terra senza l'impiego di alcun prodotto chimico.

Non si può proibire la somministrazione al terreno di qualsiasi composto chimico o di qualunque rifiuto industriale, in quanto ciò è incompatibile con un'agricoltura moderna.

Il loro uso improprio, però, sarebbe molto grave, non solo per l'ambiente ma anche per la stessa produzione agraria.

Le attività agricole, evidenti distorsioni degli equilibri naturali, sono spesso condotte al solo scopo di produrre alimenti e fibre ma ciò non deve far concludere che l'agricoltura abbia una parte di rilievo nella degradazione dell'ambiente.

Materiale plastico rinveniente da produzioni agricole. (foto Roberto Lerario)

Puglia: pattumiera d'Italia. (foto Roberto Lerario)

Vi sono moltissimi casi che dimostrano esattamente il contrario: i residui degli zuccherifici sono apprezzati dagli agricoltori come correttivi; la coltivazione del riso costituisce un'attività disinquinante, in quanto nell'acqua utilizzata si abbassa la concentrazione degli agenti inquinanti. Non è comunque necessario, data l'essenzialità di questa trattazione, l'approfondimento dei numerosi argomenti relativi al fenomeno dell'inquinamento ambientale ma si vuole qui solo stimolare l'attenzione dei lettori per ulteriori discussioni.

Se si utilizza lo strumento dell'informazione e quello della conoscenza si possono realizzare forme di tutela ambientale in modo corretto e duraturo. È certo, infatti, che, nonostante il gran parlare che si fa di ambiente, d'inquinamento e di qualità della vita, molto spesso non si conoscono quali siano i fattori inquinanti di un determinato territorio.

Il censimento delle fonti d'inquinamento e il loro relativo catasto sono necessari per elaborare mappe di rischio, che sono alla base di un corretto controllo del fenomeno.

L'informazione di tutti i cittadini consente, infine, di garantire un'attiva partecipazione per la salvaguardia del territorio e costituisce uno stimolo per gli amministratori pubblici al fine di programmare e di adottare strumenti idonei per la tutela e il miglioramento dell'ambiente in cui viviamo.

Stiamo assistendo a un fenomeno di degrado ambientale spaventoso e la Puglia, fuori metafora, rischia davvero di diventare la *pattumiera d'Italia*.

Tale pericolo è, infatti, davvero reale, come dimostra il provvedimento del marzo di quest'anno con cui il prefetto di Bari ha vietato di conferire nelle discariche pugliesi i rifiuti provenienti da altre regioni italiane. La situazione diventa ancora più allarmante, ove si pensi che associazioni malvitose vanno realizzando affari di svariati miliardi nel settore dello smaltimento dei rifiuti con enormi margini di guadagno.

Arginare questo fenomeno diventa, quindi, un impegno civico, oltre che ecologico.

I margini di guadagno certamente saranno inferiori se la gestione dei rifiuti verrà realizzata avvalendosi delle tecnologie disponibili e nel rispetto dell'ambiente ma solo in questo modo si potranno determinare i presupposti per la trasformazione di alcuni rifiuti in prodotti ecologici e per la conservazione dell'ambiente a favore delle generazioni future.

bibliografia

CARSON R., 1962 - *Silent Spring*, Houghton Miffein Co., Boston.

SEGUI P., 1983 - *Inquinamento del terreno*, in *Promozione della Qualità dell'ambiente*, CNR, Roma, pp. 1-124.

TARLOCK A.D., 1979 - *Environ. Sci. & Technol*, n. 13, pp. 1344-1348.

*

in estinzione nel basso adriatico il mollusco *tonna galea*

GIAMBATTISTA BELLO

Introduzione

Un paio di anni fa una collega napoletana mi chiese della disponibilità nell'Adriatico meridionale di esemplari di doglio (*Tonna galea*, famiglia Tonnidae). Con leggerezza le risposi che se ne pescavano di frequente e, con altrettanta leggerezza, le promisi di procurargliene qualcuno.

Quei molluschi, per inciso, sarebbero serviti ad approfondire studi già iniziati presso la Stazione Zoologica di Napoli (Bentivegna e Toscano 1991) il cui prosieguo era pregiudicato dalla carenza di materiale vivente.

Conchiglia di un esemplare di medie dimensioni di Tonna galea. (foto Giambattista Bello)

Nell'anno successivo non riuscii ad acquisire alcun esemplare della specie, né presso certi pescatori amici, né presso il mercato ittico di Mola di Bari, in contrasto con la situazione di un paio di decenni addietro, quando i chioccioloni coi loro gusci panciuti facevano spesso bella mostra di sé, fra naselli e cicale, sui banchi di vendita.

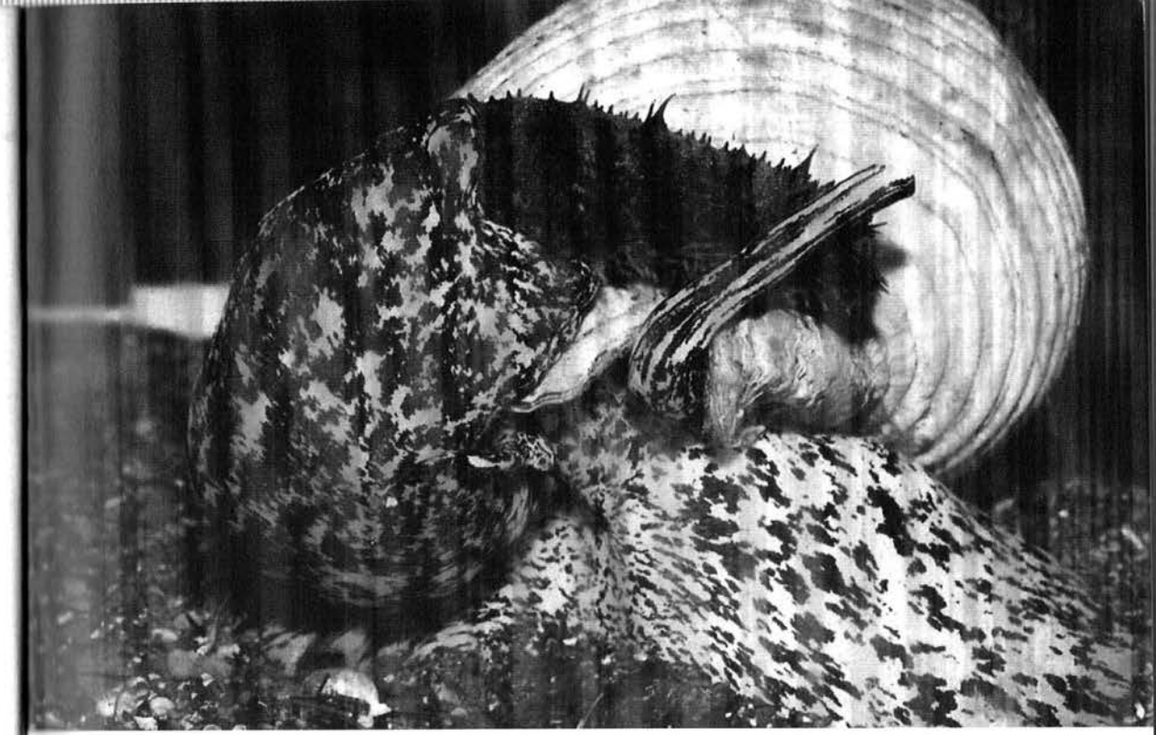
La spiegazione del mancato ritrovamento del mollusco è tristemente semplice: la popolazione di *Tonna galea* della zona di Mola si è considerevolmente rarefatta.

La cozza prugna

Il doglio è uno dei più grossi molluschi gasteropodi del Mediterraneo, potendo la sua conchiglia raggiungere i 30 centimetri di lunghezza. E' l'unico rappresentante nei nostri mari della famiglia Tonnidae, le cui conchiglie sono di forma molto bombata e hanno un'ampia apertura, lunga più di otto decimi della lunghezza totale.

Il nome scientifico ricorda proprio tali due caratteristiche (*tonna*, otre; *galea*, elmo di cuoio). Il guscio, di colore *beige*, è relativamente sottile, a differenza degli altri grossi gasteropodi, quali i tritoni (genere *Charonia*), ed è tutta solcata da cordoni paralleli regolarmente distanziati, decorrenti perpendicolarmente all'asse longitudinale. L'ultima, ampia spira contiene la parte muscolare dell'animale, altrettanto voluminosa; questa ha un colore biancastro maculato di bruno scuro. L'opercolo è presente solo negli individui giovani.

Il doglio si nutre di echinodermi, soprattutto oloturie, e ne può catturare di piuttosto grossi relativamente alle proprie dimensioni (Bentivegna e Toscano 1991).



Doglio nell'atto d'ingerire un cetriolo di mare (Holothuria tubulosa).
(foto Archivio Stazione Zoologica di Napoli)

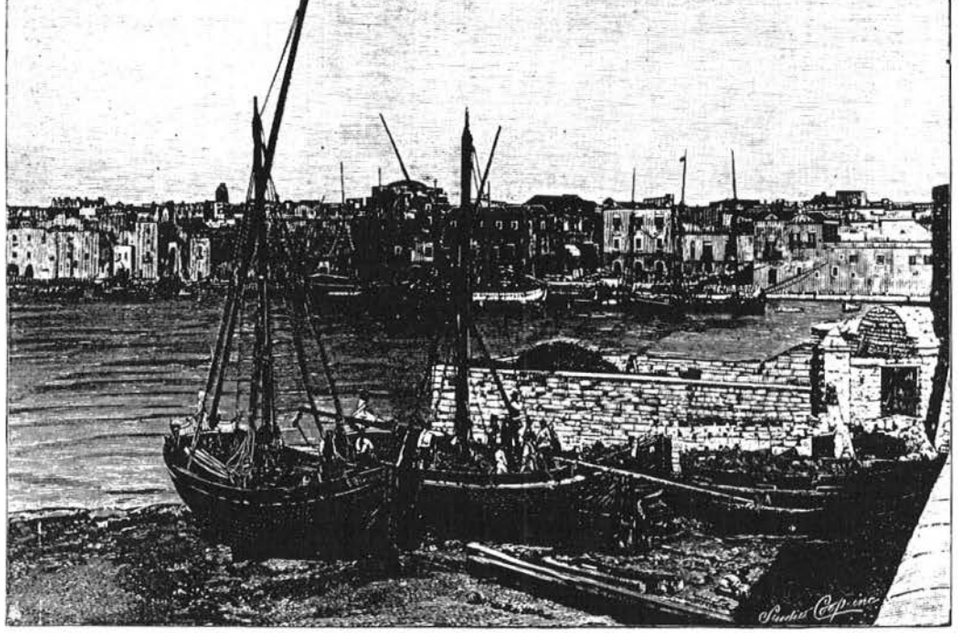
A tal proposito vale la pena di menzionare quella che è la prima testimonianza scritta, se pur del tutto indiretta, delle sue abitudini alimentari. Nel commento alla traduzione delle *Deliciae Tarentinae* di Tommaso Niccolò D'Aquino, il curatore Cataldantonio Atenisio Carducci nel 1771 scrive (p. 223): *Accadendo bene spesso, come mi assicura di aver osservato il sopralodato P. Minasi, uscir gli escrementi a modo di que' de' sorci, che stropicciati, e gustati, sembrano una triturata odorosa poltiglia di croste calcarie e porose.* La *poltiglia di croste calcarie* è, presumibilmente, costituita dai resti delle piastre calcaree, che formano il dermascheletro degli echinodermi.

Il doglio vive nell'infralitorale e nella parte più alta del circalitorale sabbioso e fangosabbioso e, secondo Gaillard (1987), è molto comune. Nella zona di Mola era più abbondante intorno ai 30-40 metri di profondità.

Il già citato Carducci riferisce che *per la vasta e tonda lor figura* [sono chiamate] *Cozze bumbole; perchè simili al vaso bombola de' marinai*; ancor oggi a Taranto il doglio è denominato *cozzamùmmele*. Il nome dialettale barese, *cuèccelòne*, fa riferimento semplicemente alle grandi dimensioni; *cuèccele* è infatti, il nome generico dei gasteropodi marini conchigliati. A Mola la stessa specie è detta *cozza prògne* (cozza prugna) per via della sua forma. Molti dei pescatori più giovani, in realtà, non sono più a conoscenza del nome dialettale locale di questo vistosissimo mollusco: brutto segno, indice della rarefazione della specie.

Come la quasi totalità dei gasteropodi di una certa dimensione, anche il *frutto* (la parte carnea) del doglio viene mangiato lesso; le sue carni sono considerate un tantino coriacee, mentre la parte più gustosa è la ghiandola digestiva.

A Mola nei tempi passati il nicchio degli esemplari di media grandezza di doglio veniva utilizzato come saliera. A tal proposito, secondo Sada (1983): *La conchiglia... un tempo veniva usata come misura per il sale o vaso per le piante oppure come amuleto contro il malocchio.* Mi sembra improbabile l'uso *come misura per il sale*, per via della vasta gamma dimensionale della conchiglia, che avrebbe reso troppo variabile la *misura* per la vendita del sale. Tale uso, peraltro, non è stato riscontrato nelle testimonianze



Paranze nel porto di Trani alla fine del secolo scorso. (da AA.VV., Le cento città d'Italia, Milano, 1887-1902)

raccolte; altresì non ha trovato riscontro l'utilizzazione come amuleto. Le conchiglie degli esemplari più grossi venivano in effetti usati a mo' di vaso per le piantine e, ancora oggi, è possibile incontrarne in qualche casa.

Contrariamente a molte altre specie di molluschi, il guscio del doglio non è assurto al ruolo di soprammobile, anche se in tempi recenti è stato utilizzato per la propaganda di carta da parati. Nella vetrina della bottega di un decoratore di Mola, infatti, un nicchio di questa specie, graziosamente dipinto a fiori, ha fatto a lungo bella mostra di sé.

Esistono, infine, vaghe indicazioni che nei tempi antichi la conchiglia di *Tonna galea* venisse usata come contenitore o come strumento per il travaso dell'olio: ... *le conche, di cui parliamo* [cioè del doglio], *che forse gli antichi chiamavano olearie* ... (Carducci 1771).

La pesca del doglio

La mancata acquisizione di esemplari viventi di *Tonna galea*, di cui si è detto, è stata alla base di una indagine sommaria presso la marineria peschereccia di Mola.

I risultati hanno confermato il sospetto della fortissima rarefazione della specie sui fondi strascicati dai pescatori molesi. La cattura, alquanto saltuaria, di dogli vivi ha evidenziato che la popolazione locale non si è, per fortuna, del tutto estinta. Le rese, in termini di numero di individui per ora di pesca effettiva, sono tuttavia così basse da non essere quantizzabili in cifre statisticamente utilizzabili.

Non esistono, altresì, dati concreti per valutare il decremento del doglio occorso negli ultimi decenni. Gli unici elementi di confronto sono rappresentati dai ricordi relativi alla situazione del passato.

Chi scrive si rivolgeva, un paio di decenni addietro, al mercato ittico di Mola per acquisire molluschi conchigliati per fini collezionistici. A quell'epoca era possibile trovare quotidianamente sui banchi di vendita più di un esemplare vivente di *Tonna galea*, soprattutto nei mesi invernali, allorquando la pesca a strascico si effettuava più sotto costa. Tale situazione è stata confermata dai pescatori di mezza età e da quelli più anziani.

Informazioni raccolte presso la marineria di Molfetta dal professor Gaetano Piscitelli hanno evidenziato un simile stato di cose: il doglio, un tempo abbastanza frequente, è oggi divenuto una preda rara per le reti a strascico.

La spiegazione più ovvia per la rarefazione del panciuto chiocciolone è nella pesca eccessiva. Non si ha, tuttavia, la certezza che la sovrappesca sia l'unica causa che sta mettendo a rischio di estinzione certe popolazioni basso-adriatiche di *Tonna galea*, anche se più di un elemento corrobora tale ipotesi.

Pur essendo piuttosto scarsi i dati sulla biologia di questa specie, si può presumere che essa sia a lenta crescita e che si riproduca diversi anni dopo la nascita, quando ha raggiunto una dimensione superiore alla soglia di selettività, cioè alla misura media al di sopra della quale non riesce a sfuggire alle maglie della rete; per la sua natura di gasteropode dai lenti movimenti, inoltre, non riesce a evitare con la fuga la rete a strascico che le si avvicina arando il fondo. Tutto questo rende il doglio piuttosto vulnerabile da parte della pesca a strascico, ponendolo in una situazione comune a quella di numerosi altri organismi marini, che similmente sono andati rarefacendosi progressivamente negli ultimi due o tre decenni.

Fra questi vanno menzionati, almeno, alcuni pesci cartilaginei vistosi e noti ai più, come il palombo *(Mustelus mustelus)*, localmente chiamato *penna*; le torpedini *(Torpedo* spp.), da noi note come *trèmole*.

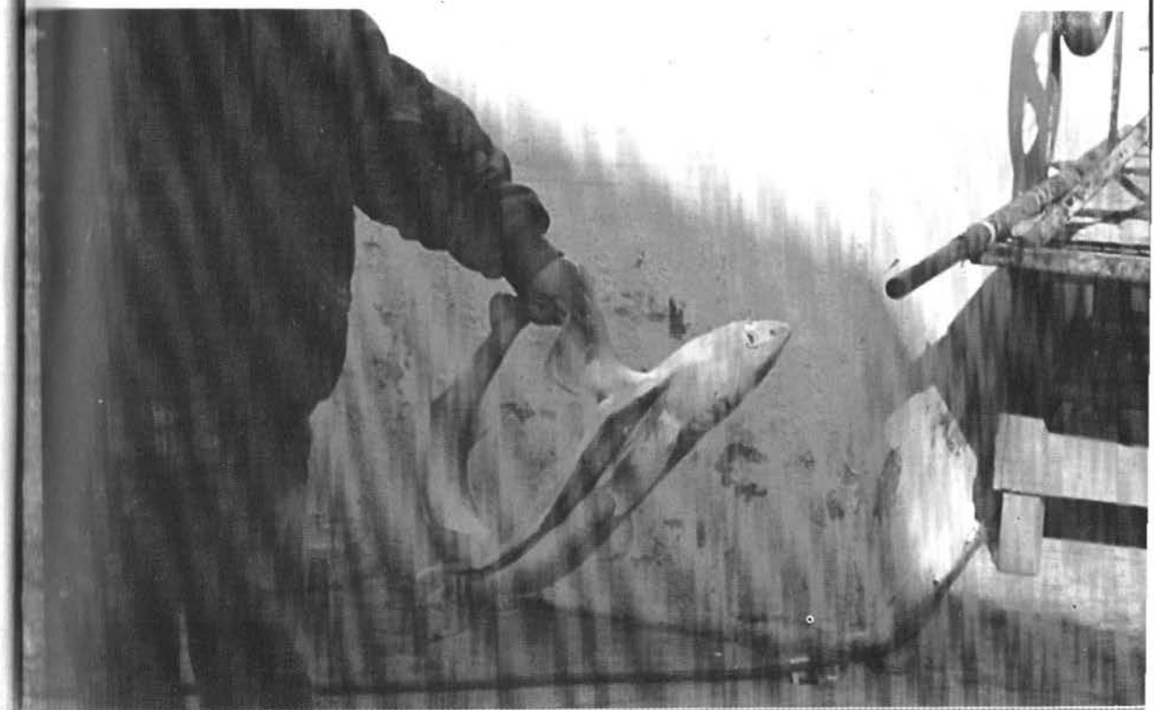
Conclusioni

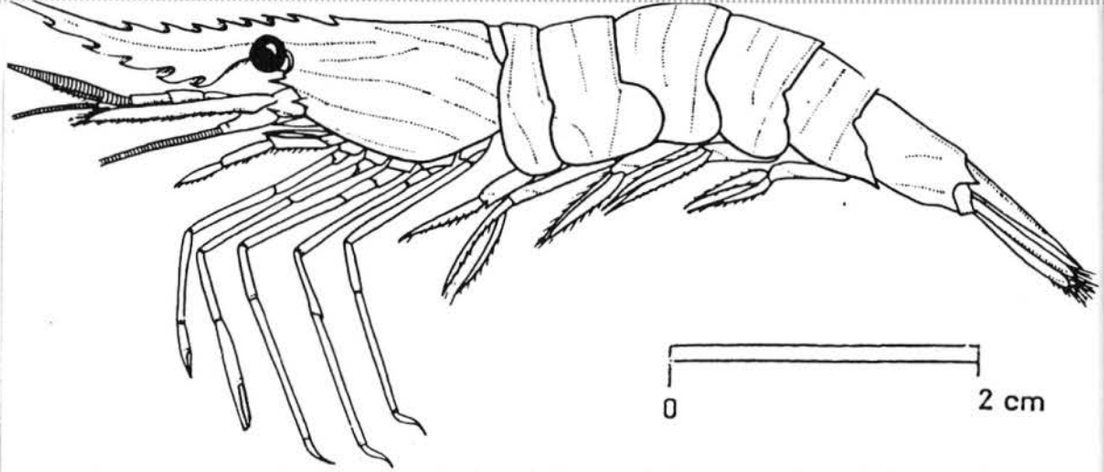
La pesca a strascico mediterranea è multispecifica: la rete cattura numerosissime specie, tanto di pesci quanto di invertebrati (Bello *et alii* 1988, Bello e Rizzi 1988 con elenchi parziali relativi all'Adriatico meridionale).

Una parte del pescato è scartato a mare, immediatamente dopo che il contenuto del sacco della rete viene riversato sulla tolda; si tratta di animali non commestibili o, comunque, non commerciabili.

Il valore commerciale delle specie selezionate per la vendita varia nell'ambito di una gamma estremamente ampia, ai cui livelli massimi si pongono quei prodotti che, per quantità pescate e per valore unitario ponderale, producono rese economiche percentualmente elevate, come il nasello o *merluzzo*, (*Merluccius merluccius*), il moscardino bianco o *polpo di paranza* (*Eledone cirrhosa*) e lo scampo o aragostina (*Nephros norvegicus*). Si scende gradualmente fino alle specie la cui resa in termini monetari è estremamente bassa, ovvero del tutto insignificante ai fini del reddito dei pescatori, sia per il prezzo di vendita unitario, sia per le quantità minime raccolte.

Un palombo, appena eviscerato, venduto presso il mercato ittico. (foto Giambattista Bello)





Palaemon serratus, gamberetto costiero che rientra fra i numerosi piccoli crostacei denominati quisquillas dagli spagnoli.
(da AA.VV., Fiches FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche-Méditerranée et Mer Noire, Roma, 1987)

Fra queste ultime va incluso il doglio, per la cui scomparsa nessun operatore commerciale si rammaricherà mai.

A margine della discussione sulla scomparsa del doglio, vanno sottolineate le gravi carenze del sistema di rilievo statistico del pescato, che impediscono un serio confronto fra quanto e cosa si pesca oggi e quanto e cosa si pescava ieri.

Si fa qui riferimento solo al problema della confusione fra specie, che, per esempio, fa pescare ufficialmente in Italia circa 4.000 tonnellate annue di totano viola (*Todarodes sagittatus*), in realtà pescato molto di rado; non compare nelle statistiche, invece, il totano comune (*Illex coindetii*), che è la specie effettivamente pescata in gran copia (Bello 1991).

È superfluo sottolineare che le centinaia di specie accessorie, fra cui il doglio, sono del tutto ignorate dagli uffici di statistica.

È interessante, infine, notare che il termine *quisquilla* in castigliano ha il duplice significato di inezia (corrispondente esattamente all'italiano quisquilia) e quello di gamberetto. Per gli spagnoli, come per gli italiani, certi organismi marini hanno, dunque, un valore insignificante, poco più della spazzatura (il latino *quisquiliae* sta per immondezza, spazzatura).

Viene, così, del tutto ignorato, da quanti badano solo al valore commerciale del pescato, il valore intrinseco degli organismi marini partecipi della biodiversità globale: sia che si tratti di gamberetti o di doglio.

bibliografia

BELLO G., 1991 - *Role of cephalopods in the diet of the swordfish,* Xiphias gladius, *from the eastern Mediterranean,* in *Bull. Mar. Sci.*, vol. 49, pp. 312-324.

BELLO G. - MARANO G. - RIZZI E., 1988 - *Risorse demersali del Basso Adriatico: risultati del primo anno d'indagine,* in *Atti Seminari pesca acquacoltura,* Ministero Marina Mercantile e C.N.R., Roma, vol. 3, pp. 1531-1556.

BELLO G. - RIZZI E., 1988 - *I teleostei raccolti nell'Adriatico meridionale nelle campagne sperimentali di pesca a strascico 1985-87,* in *Quad. Ist. Ric. Pesca Maritt.*, Ancona, vol. 5, pp. 77-90.

BENTIVEGNA F. - TOSCANO A., 1991 - *Observations au laboratoire sur le comportement alimentaire de trois espèces de la superfamille Tonnoidea (Mollusca, Gastropoda),* in *Rev. fr. Acquariol.*, vol. 18, n. 2, pp. 33-38.

D'AQUINO T. N., 1771 - *Delle delizie tarantine,* opera postuma a cura di CARDUCCI C.A., Stamperia Raimondiana, Napoli, prima edizione.

GAILLARD J.M., 1987 - *Gastéropodes,* in AA.VV., *Fiches FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche - Méditerranée et Mer Noire,* vol. I, FAO, Roma, pp. 513-632.

SADA L., 1983 - *Perle dei mari di Puglia,* Schena editore, Fasano.

ringraziamenti

Ringrazio di cuore Gaetano Piscitelli per le notizie sullo stato della popolazione del doglio a Molfetta e Nicola Parente per l'aiuto nella raccolta delle informazioni relative al nome, alla pesca e agli usi del doglio a Mola.

*

lembi di cenosi a *quercus suber* in territorio pugliese

FELICE VITA - LUIGI FORTE

La quercia da sughero (*Quercus suber L.*) è una delle numerose specie del genere *Quercus* presenti in Puglia, insieme al leccio (*Quercus ilex* L.), al fragno (*Quercus trojana* Webb.), alla quercia spinosa (*Quercus coccifera* L.), alla vallonea (*Quercus macrolepis* K.), alla roverella (*Quercus pubescens* Willd.), al cerro (*Quercus cerris* L.), al farnetto (*Quercus frainetto* Ten.), alla farnia (*Quercus robur* L.), alla rovere (*Quercus petraea* Liebl.), alla quercia virgiliana (*Quercus virgiliana Ten.*), alla quercia di Dalechamps (*Quercus dalechampii* Ten.).

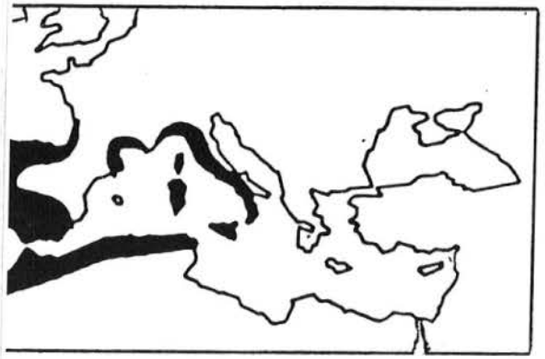
Fa parte del gruppo di querce a foglie persistenti e può vivere sino a 500 anni; ha un'altezza media di 15-20 metri, un fusto generalmente contorto, una chioma ampia e più o meno rada per la disposizione irregolare dei rami.

Le foglie somigliano, per grandezza e per colore, a quelle del leccio ma presentano la nervatura principale quasi sempre sinuosa.

La caratteristica principale di questa quercia è data dal ritidoma, che all'inizio è grigio e liscio per assumere successivamente il caratteristico aspetto suberoso, spesso 3-5 centimetri, solcato da profonde fenditure, biancastro all'esterno e rossastro internamente.

Da questo si ricava il sughero, che si preleva ogni 7-14 anni, intervenendo in primavera o in estate su piante adulte e per un'altezza massima di m 1,50. Il primo sughero ottenuto, detto sugherone, è di poco pregio,

Particolare del ritidoma di una quercia sughera. (foto Antonio Carissimo)



Areale di Quercus suber L. (da Metro, modificato)

in quanto duro e poroso. I successivi interventi offrono, invece, un prodotto di buona qualità, usato principalmente per fare tappi.

La quercia da sughero ha un'areale che interessa i paesi del mediterraneo occidentale: Tunisia, Algeria, Marocco, Portogallo, Spagna, Francia meridionale, Corsica, Sicilia, Sardegna, coste italiane tirreniche e joniche.

Il limite di diffusione a est potrebbe essere dovuto ai venti freddi invernali, che spirano in prevalenza da N-E e, forse, alle gelate tardive: la sughera, infatti, non sopporta temperature inferiori a -5°C protratte per alcuni giorni.

In Puglia *Quercus suber* si rinviene in limitate aree in provincia di Brindisi ma facilmente s'incontrano esemplari isolati nei campi e nei coltivi sino alle campagne di Monopoli.

Cenosi a *Quercus suber* sono state esaminate nel territorio comunale di Brindisi in contrada *I Lucci* (Vita e Leone 1980), presso la *statale* Brindisi-Mesagne (Scarascia Mugnozza e Schirone 1983), a Tuturano e a Brindisi (Bianco 1973, Calì 1968, Tolmen 1954).

La presenza di cenosi a *Quercus suber* e di piante isolate in molte zone limitrofe potrebbe far pensare che nel passato, anche non troppo lontano, tra lo Jonio e l'Adriatico doveva estendersi una coltre boschiva continua, costituita da varie specie del genere *Quercus*, tra cui la quercia da sughero (Corti 1954).

La sughera vegeta su sottosuoli costituiti per lo più da calcari cretacici a volte affioranti per la notevole erosione.

Lungo il margine adriatico il calcare si presenta spesso ricoperto da depositi calcarenitici dell'età calabriana, a loro volta spesso ricoperti da sabbie e da arenarie dello stesso periodo (Valduga 1965, Grassi 1973).

Aspetti climatici

Il clima locale è stato analizzato facendo riferimento ai dati termopluviometrici della stazione di rilevamento meteorologico di Ostuni.

Il macroclima è di tipo temperato caldo con nove mesi caratterizzati da una temperatura media mensile dell'aria maggiore di 10 °C.

Il regime pluviometrico è di tipo *mediterraneo*, in quanto si riscontra una piovosità massima nel tardo autunno-inverno (novembre mm 97,8; dicembre mm 95; gennaio mm 86,9) e un minimo in estate (luglio mm 10,8). La quantità totale annua di pioggia è abbastanza bassa (mm 681,7) ed e tipica delle regioni costiere del bacino del Mediterraneo.

Una valutazione macroclimatica di maggior dettaglio è fornita dal diagramma bioclimatico elaborato secondo il modello proposto da Montero de Burgos e Gonzales Rebollar e studiato per molte stazioni pugliesi in un lavoro in corso di pubblicazione (Forte e Vita).

Secondo tale diagramma (i cui dati sono stati elaborati e riportati in Tabella) le condizioni climatiche e bioclimatiche consentono un'attività vegetativa, che copre molta parte dell'anno, in due periodi distinti: il primo va da gennaio a giugno, l'altro da ottobre a dicembre.

Questi due periodi sono separati dalla stasi vegetativa per siccità nei mesi di luglio e di agosto e da un periodo di compensazione della siccità pregressa nel mese di settembre.

L'attività vegetativa non si esplica, comunque, nei vari mesi secondo le sue massime potenzialità ma, è più o meno, condizionata dal bilancio idrico, che in alcuni mesi risulta deficitario. Nei mesi di giugno e di settembre, infatti, le disponibilità idriche stazionali sono inferiori all'evapotraspirazione potenziale, per cui l'accrescimento dei vegetali risulta inferiore a quello teoricamente esplicabile in quel regime termico.

La stasi estiva, con queste condizioni climatiche, risulta abbastanza lunga e pronunciata, come indicato dai valori assunti dall'Intensità Bioclimatica Secca del periodo caldo (IBSc) nei mesi di luglio (0,523 ubc/mese) ed agosto (0,11 ubc/mese).

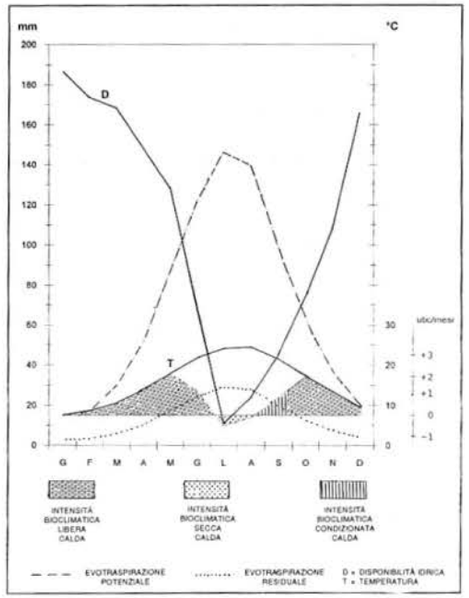


Diagramma bioclimatico secondo il modello di Montero de Burgos e Gonzales Rebollar.
(elaborazione Luigi Forte)

I rigori termici invernali, infine, non ostacolano in maniera significativa l'accrescimento dei vegetali, in quanto non si osserva un periodo di stasi vegetativa da freddo; l'indice che esprime tale fenomeno (IBLf), infatti, è per tutto l'anno pari a zero.

Aspetti vegetazionali

Le indagini condotte sui lembi di boschi nel territorio comunale di Brindisi e in contrada *I Lucci* hanno evidenziato un aspetto vegetazionale del tutto analogo a quello

Tabella - Condizioni climatiche e bioclimatiche relative all'attività vegetativa di Quercus suber.

(elaborazione Luigi Forte)

		GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	ANNO
Temperatura media	°C	7,7	8,5	10,5	13,9	17,9	21,8	24,1	24,5	21,4	17,2	13,5	9,7	15,89
Precipitazione	mm	86,9	73,6	68,4	48,3	31,4	25,8	10,8	24,3	45,5	73,9	97,8	95,	681,7
Evapotraspirazione potenziale	mm	14,7	17,1	30,1	51,6	87,4	122	146,2	139,6	98,4	63,4	36,8	20,8	828,1
Disponibilità idrica	mm	186,9	173,6	168,4	148,3	128,1	66,5	10,8	24,3	45,5	73,9	108,3	166,5	1301
Scorta	mm	100	100	100	96,7	40,7	0	0	0	0	10,5	71,5	100	
Evapotraspirazione residuale	mm	2,94	3,42	6,02	10,32	17,48	24,4	29,24	27,92	19,68	12,68	7,36	4,16	165,6
IBP	ubc/mese	0,04	0,2	0,6	1,28	2,08	2,86	3,32	3,4	2,78	1,94	1,2	0,44	20,14
IBR	ubc/mese	0,04	0,2	0,6	1,28	2,08	1,234	-0,523	-0,11	0,912	1,94	1,2	0,44	9,292
IBLc	ubc/mese	0,04	0,2	0,6	1,28	2,08	1,234	0	0	0,133	1,94	1,2	0,44	9,146
IBSc	ubc/mese	0	0	0	0	0	0	0,523	0,11	0	0	0	0	0,634
IBCc	ubc/mese	0	0	0	0	0	0	0	0	0,779	0	0	0	0,779
IBLf	ubc/mese	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

IBP= intensità bioclimatica potenziale • IBR= intensità bioclimatica reale • IBLc= intensità bioclimatica libera calda • IBSc= intensità bioclimatica secca calda • IBCc= intensità bioclimatica condizionata calda • IBLf= intensità bioclimatica libera fredda • Iubc/mese= unità bioclimatica/mese

Filare di sughere in territorio di Mesagne. (foto Antonio Carissimo)

riscontrabile, a quote simili, nel resto delle Murge sud-orientali.

Lo strato arboreo, infatti, è caratterizzato, oltre che dalla presenza quasi totale di *Quercus suber*, a seconda delle località, da rari esemplari di *Olea europae* L. var. *sylvestris* Brot., di *Quercus ilex* L., di *Quercus pubescens* Willd., di *Rhamnus alaternus* L., di *Phillyrea media* L., di *Prunus spinosa* L., di *Pyrus communis* L. var. *amygdaliformis* Vill.

Gli strati arbustivi ed erbacei sono più o meno densi, a seconda dello sfruttamento che le aree hanno sopportato, specialmente a opera del pascolo. Sono presenti: *Calycotome spinosa* Lk., *Cistus monspeliensis* L., *Cistus salvifolius* L., *Myrtus communis* L., *Spartium junceum* L., *Smilax aspera* L., *Tamus communis* L., *Lonicera implexa* Ait., *Pistacia lentiscus* L., *Rubus ulmifolius* Schott., *Crataegus monogyna* Jacq., *Rosa sempervirens* L., *Ruscus aculeatus* L., *Cyclamen hederifolium* Ait., *Arysarum vulgare* Targ.-Toz., *Daphne gnidium* L., *Osyris alba* L., *Rubia peregrina* L., *Asparagus acutifolius* L., *Bellis sylvestris* Cyr., *Briza maxima* L., *Dactylis acutifolius* L., *Bellis sylvestris* Cyr., *Briza maxima* L., *Dactylis glomerata* L., *Brachypodium sylvaticum* L., *Lagurus ovatus* L.

Nelle parti più degradate è facile rinvenire, oltre alle specie arbustive ed erbacee sopra citate: *Asphodelus microcarpus* Salzman. et Viv., *Urginea maritima* Back., *Ranunculus sardous* Crantz., *Asperula laevigata* L., *Tordylium apulum* L., *Daucus carota* L., *Poa trivialis* L., *Avena fatua* L., *Bromus sterilis* L., *Brachypodium rupestre* R. et S., *Inula viscosa* Ait., *Leontodon tuberosum* L., *Sanguisorba minor* Scop., *Plantago bellardi* All., *Lathyrus* spp.

In conclusione si può dire che la sughera rappresenta in Puglia una testimonianza importante della presenza in Italia di tale specie, anche se la sua distribuzione rimane ristretta a pochi lembi.

Ci è sembrato, perciò, utile segnalare la presenza di *Quercus suber* in Puglia per una migliore conoscenza della specie e per uno stimolo a cercare ogni forma possibile di tutela dei boschi attuali.

bibliografia

BIANCO P., 1973 - *La vegetazione spontanea*, in AA.VV, *Studio per un piano paesistico del Comprensorio Trulli e Grotte in Puglia*, Cassa per il Mezzogiorno.

CALÌ L., 1968 - *La flora e la vegetazione del bosco Santa Lucia (Ostuni, Brindisi)*, in *Nuovo Giorn. Bot. Ital.* n.s., vol. 102 p. 548.

CORTI R., 1954 - *Sugherete a maturazione biennale della ghianda in Puglia*, in *ivi*, n.s., vol. 60, pp. 686-688.

FORTE L.- VITA F., in stampa - *I diagrammi bioclimatici di Montero de Burgos e Gonzales Rebollar: applicazione al territorio pugliese, in Ann. Fac. di Agraria*, Università di Bari.

GRASSI D., 1973 - *Fondamentali aspetti dell'idrogeologia carsica della Murgia (Puglia) con particolare riferimento al versante Adriatico*, in *Geol. Appl. e Idrogeol.*, vol. III, parte II, pp. 285-312.

SCARASCIA MUGNOZZA G. - SCHIRONE B., 1983 - *Un bosco di sughera presso Brindisi*, in *Monti e Boschi*, vol. XXXIV, n. 6, pp. 47- 52.

TOLMEN L., 1954 - *Segnalazione di alcuni boschi di* Quercus suber *L. in provincia di Brindisi*, in *Nuovo Giorn. Bot. Ital.*, n.s., vol. 60, pp. 900-903.

VALDUGA A., 1965 - *Contributo alla conoscenza geologica delle Murge Baresi*, in *Ist. Geol. Paleont.*, Università di Bari - *Studi Geol. e Morf. della Regione Pugliese*, I, 15 pp., 1 tav.

VITA F.- LEONE V., 1980 - *Presenza di Quercus suber L. nel bosco Lama Coppa nel territorio di Ostuni (Brindisi)*, in *Cellulosa e Carta*, n. 10, pp. 47-57.

VITA F.- LEONE V., 1980 - *Indagine su un bosco a* Quercus suber *L. nei pressi di Ostuni (Brindisi)*, in *Nuovo Giorn. Bot. Ital.*, vol. 114, nn. 3-4, pp. 102-103.

*

nidificazioni di paridi in covatoi artificiali

GIOVANNI PALUMBO

Aspetti della riproduzione in cavità di specie avifaunistiche

Vi sono numerose specie di uccelli che nidificano all'interno di cavità, stimate in quasi la metà di quella che rappresentano l'avifauna mondiale (Gill 1990). Alcuni autori italiani, a causa di questa loro abitudine, le definiscono specie *cavernicole* (Mezzalira 1982, Minelli 1984), altri (Summer 1990) hanno proposto il termine *coilogenite* (dal greco *coilon*, cavità e dal latino *gigni*, nascere).

Tra le specie considerate, alcune nidificano esclusivamente in cavità, come nel caso delle famiglie dell'avifauna italiana *Tytonidi, Apodidae, Alcedinidae, Meropidae, Upupidae, Picidae, Paridae, Sittidae, Certhidae, Psyttacidae.*

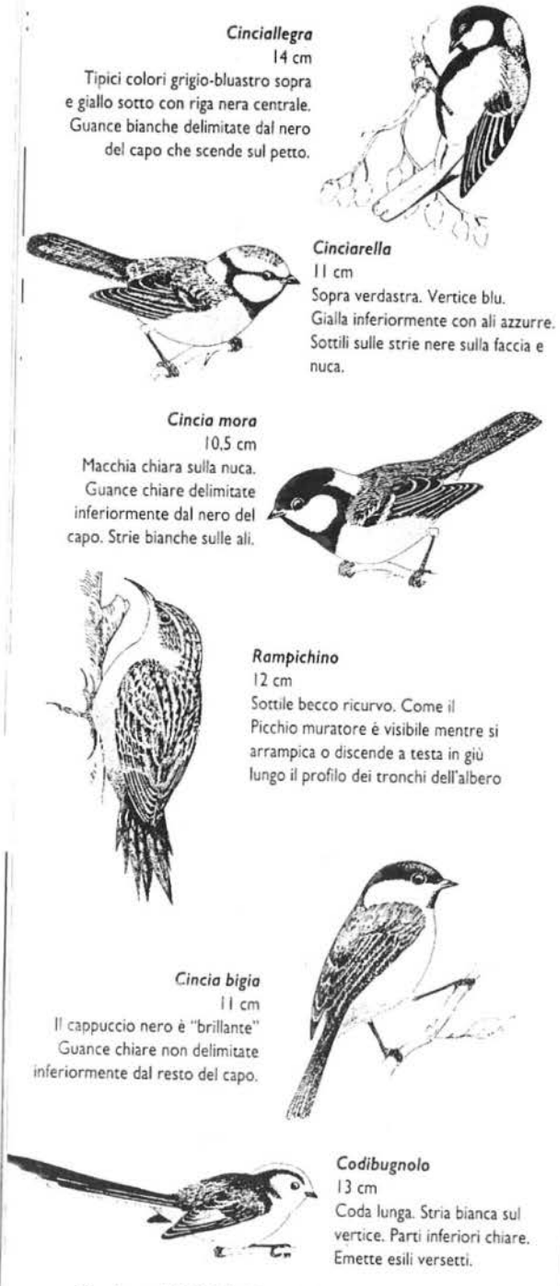
Alcune specie appartenenti a queste famiglie hanno l'abitudine di scavarsi da sé la cavità da occupare, generalmente all'interno di rami o di tronchi di albero e, ancora, in banchi di sabbia creati dall'azione erosiva di corsi d'acqua o, come nel caso delle cave, in strutture create artificialmente dall'uomo. In tali condizioni nidificano, per esempio, il topino (*Riparia riparia*) e il gruccione (*Merops apiaster*).

La scelta di una cavità come sito di nidificazione è sicuramente vantaggiosa e molte specie, non essendo in grado di ricavarsi delle cavità *ex-novo*, utilizzano quelle formatesi naturalmente o per la precedente azione di scavo di qualche specie scavatrice, mettendo in atto il comportamento detto di *hole nesting*.

La competizione tra specie che occupano la stessa cavità è molto forte, per cui la disponibilità di questi siti di nidificazione agisce spesso quale fattore limitante per la riproduzione della specie soccombente nella competizione.

Questo problema, valido in generale, è molto sentito da quelle specie che vivono nei rimboschimenti e, in generale, negli ecosistemi boschivi in cui lo sfruttamento silviculturale avviene con il metodo della ceduazione, tale, quindi, da non permettere

Cavità di nidificazione di Picoides minor. (foto Giovanni Palumbo)



Cincie e altri tipici abitanti del bosco.
(da F. Mezzatesta, Birdwatching, Milano, 1989)

lo sviluppo di esemplari arborei che diventino sufficientemente vetusti per consentire la formazione di cavità naturali utilizzabili (Summer 1990).

Fra le specie che utilizzano le cavità preesistenti si annoverano quei Paridi, come la cinciallegra (*Parus major*), la cinciarella (*Parus caeruleus*), la cincia bigia (*Parus palustris*), la cincia mora (*Parus ater*), che sono stati oggetto di ricerca nell'ultimo decennio da parte di alcuni autori italiani tramite l'utilizzazione di nidi artificiali in legno di seguito descritti (Fraticelli 1983, Mezzalira 1982, Lupoli 1993, Palumbo 1993, Rizzi 1993, Sorace 1993, Summer 1990).

Descrizione tecnica dei nidi

Esistono diversi modelli di nidi artificiali ma qui si prenderà in considerazione esclusivamente il tipo in legno. Il più comune e più facile da costruire è quello a cassetta con tettuccio apribile fissato con gancio e cerniera e con il foro d'ingresso sulla facciata frontale. Dato che il legno del foro potrebbe essere rosicchiato o bucato da ghiri, da picchi e da altri animali, rendendo la cavità inutilizzabile per i piccoli passeriformi insettivori (quali i Paridi), va utilizzata una placca metallica forata da sovrapporre a livello del foro d'ingresso.

Per far sì che le cassette-nido durino a lungo è necessario, inoltre, effettuare un'accurata verniciatura protettiva della struttura e regolari interventi di manutenzione autunnali, senza i quali spesso i nidi vengono resi inservibili dagli agenti atmosferici nelle successsive stagioni riproduttive.

Esiste una stretta relazione tra peso dei volatili e diametro del foro di ingresso (Greppi 1993), come è evidenziato dai dati riportati in Tabella 1.

Se si utilizzano alcuni opportuni accorgimenti tecnici e se si tiene conto della relazione peso volatili-foro d'ingresso, è possibile favorire la nidificazione dei Paridi anziché, per esempio, quella dei passeri, che si nutrono di insetti solo nel periodo riproduttivo.

SPECIE	DIAMETRO IN MILLIMETRI	PESO IN GRAMMI
Passera d'Italia	32	30
Picchio muratore	30	23
Codirosso	24	15
Cinciallegra	26	22
Cinciarella	23	11
Cincia bigia	23	11
Cincia mora	22	9

Tabella 1 - Relazione fra il diametro del foro d'ingresso dei nidi artificiali e il peso degli uccelli che ne dovrebbero usufruire. (elaborazione Gianni Palumbo)

Importanza dell'utilizzazione dei nidi artificiali

Oltre che per specifici studi scientifici, mirati ad ampliare le conoscenze di biologia riproduttiva, i nidi artificiali per i Paridi possono essere utilizzati per numerosi altri scopi importanti, quali:

- funzione etico-educativa per varie metodologie applicate ad attività di formazione scolastica;
- funzione estetico-ricreativa per giardini e parchi pubblici lungo appositi *sentieri natura*;
- lotta biologica.

In merito a quest'ultimo punto, c'è da dire che i Paridi sono prevalentemente insettivori, anche se durante la stagione fredda la loro dieta viene integrata con semi e con cibo di varia natura, tra cui la resina trasudata da alcuni alberi (Frugis 1972). La presenza di queste specie, pertanto, riduce le pullulazioni degli insetti, potendo giungere a prelevare fino al 50% delle loro crisalidi (Gibb 1960). Va rilevato, a tal proposito, che in Italia da diversi anni si sta sperimentando con successo la validità dell'uso di nidi artificiali nella lotta biologica contro i bruchi defogliatori dei lepidotteri.

Durante la ricerca si è appurato un certo incremento del numero di coppie nidificanti, anche se per la cinciallegra ciò è solo parzialmente valido, in quanto essa tende a occupare preferenzialmente le cassette-nido, piuttosto che le cavità naturali.

Con l'uso di cavità artificiali per le specie più territoriali e per i Paridi in particolare, si può arrivare, generalmente, al raddoppio del numero di coppie nidificanti (Kluyver 1951, Perrins 1979) con immaginabili effetti positivi rispetto a quanto evidenziato per la funzione di lotta biologica.

Descrizione del sito

Questa ricerca è stata condotta nel Bosco della Manferrara, esteso per circa 400 ettari in territorio di Pomarico (MT), che rappresenta il sito più meridionale della penisola in cui siano stati portati a termine studi specifici a riguardo.

La zona collinosa su cui vegeta il Bosco Manferrara è caratterizzata da rilievi con superficie sommitale a 470 metri s.m., solcati da una valle principale, che sviluppa in senso W-E, e da altre vallecole secondarie, che scendono fino a circa 360 metri s.m. L'areale del bosco si può considerare notevolmente significativo di specie avifaunistiche (Palumbo *et alii* 1993).

All'interno del bosco è possibile delimitare diverse aree di vegetazione fisionomicamente omogenee.

Sui rilievi collinari di tipo tabulare sono presenti:

- un popolamento coetaniforme di discreta densità a dominanza di roverella (*Quercus pubescens*) con presenza limitata di cerro (*Quercus cerris*); il sottobosco arbustivo è generalmente dominato da biancospino (*Crataegus monogyna*), coronilla (*Coronilla emerus*), prùgnolo (*Prunus spinosa*);

Ispezione di un nido artificiale.
(foto Maurizio Spera)

Moscardino su un ramo di pino d'Aleppo nel Bosco della Manferrana. (foto Giovanni Palumbo)

- un querceto rado rinfoltito con conifere, derivante dai lavori di ricostituzione della copertura vegetale effettuati negli anni Cinquanta, in cui in genere aumenta la componente di specie mediterranee nel sottobosco, quali cisto di Montpellier (*Cistus monspeliensis*); fillirea (*Phillyrea latifolia*) e Leccio (*Quercus ilex*),
- un rimboschimento a conifere con pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*) predominante e con diversi cipressi (*Cupressus sempervirens, Cupressus arizonica*);
- un cespuglieto monofitico a *Cistus monspeliensis*, sviluppatosi nelle aree percorse da incendio, in cui si rinvengono anche vari esemplari arbustivi di roverella (*Quercus pubescens*);

Nel fondo della valle principale e di una diramazione laterale è presente una cerreta di notevole interesse fitogeografico per la sua composizione floristica, che si avvicina molto alle cerrete del piano supramediterraneo, pur trovandosi in un ambiente climaticamente di tipo mediterraneo (Forte e Vita 1994).

Al cerro (*Quercus cerris*), che forma il piano arboreo dominante, segue il carpino orientale (*Carpinus orientalis*) in un piano arborescente inferiore. Il sottobosco arbustivo è quello tipico delle cerrete supramediterranee con il corniolo (*Cornus mas*), l'acero campestre (*Acer campestre*), il biancospino. Sui tronchi di cerro notevole è la presenza di edera (*Hedera helix*).

Materiali e metodi

Sono state effettuate a febbraio 1993 alcune visite preliminari nell'area di studio, durante le quali si è provveduto a ripulire e a recuperare alcuni dei nidi artificiali utilizzati l'anno precedente, nonchè a definire il percorso per collocare gli altri.

Il 10 marzo 1993 sono stati installati altri nidi, per un totale di 42, ad ognuno dei quali è stato attribuito un codice di riconoscimento. L'installazione delle cassette-nido è stata effettuata avendo cura che il foro d'ingresso fosse rivolto leggermente verso il basso, in modo da evitare che le precipitazioni piovose potessero danneggiare la covata.

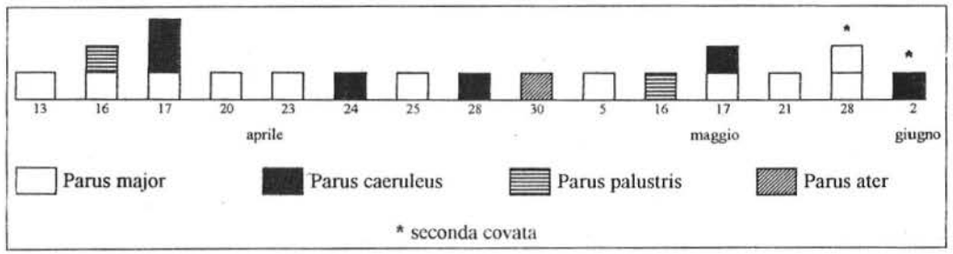
Tutti i nidi sono stati collocati ad una altezza tra i 2 e i 4, 5 metri con l'ausilio di una scala pieghevole in alluminio.

Le 42 cassette-nido, distribuite nell'area di studio, sono state idealmente divise in sei gruppi, corrispondenti a sei relative aree, nelle quali gli stessi nidi sono concentrati lungo transetti della lunghezza media di un chilometro.

A partire da marzo sono state compiute 16 visite settimanali, per un totale di 96 ore di osservazione, seguendo sempre lo stesso percorso, nelle ore di maggiore attività degli uccelli. Si è provveduto a determinare:

- la data di inizio della deposizione;
- il numero delle uova già deposte e le dimensioni della covata;
- il numero delle uova eventualmente non schiuse alla fine del periodo di cova;
- il numero dei *pulli* presenti e involati.

Data di inizio della deposizione nei 42 nidi studiati. (elaborazione Giovanni Palumbo)



Analisi dei risultati

Nel corso della stagione riproduttiva marzo-luglio 1993 la percentuale di nidi artificiali occupati è aumentata sensibilmente rispetto all'anno precedente, durante il quale, però, furono utilizzati solo una ventina di nidi per verificare esclusivamente quali fossero le specie occupanti e l'eventuale successo riproduttivo.

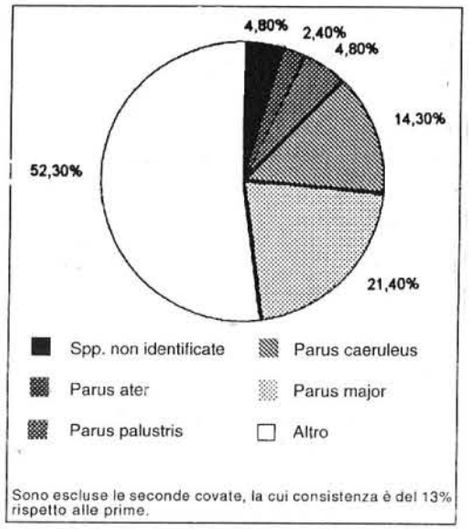
Il numero inferiore di nidi utilizzati ed una distribuzione poco significativa rispetto all'area di studio induce a non comparare tali dati a quelli decisamente più esaustivi, oggetto della presente ricerca.

Per questi ultimi nelle percentuali di occupazione delle diverse specie spicca la voce *altro*, relativa alla consistente presenza di un piccolo mammifero: il moscardino (*Muscardinus avellanarius*).

Nella Tabella 2 vengono sintetizzati i dati riferiti ai 42 nidi utilizzati.

Tabella 2 - Dati relativi all'utilizzazione dei 42 nidi artificiali studiati. (elaborazione Giovanni Palumbo)

SIGLA NIDO	PRIMO OCCUPANTE	SECONDO OCCUPANTE	UOVA PRIMO OCCUPANTE	UOVA SECONDO OCCUPANTE	NATI PRIMO OCCUPANTE	NATI SECONDO OCCUPANTE	NOTE SUL PRIMO OCCUPANTE	NOTE SUL SECONDO OCCUPANTE	NUMERO INVOLATI PRIMO OCCUPANTI
14	?	-	5	-	-	-	predato	-	-
P1	*Parus palustris*	-	5	-	5	-	predato	-	-
P2	*Parus major*	-	8	-	8	-	predato	-	-
P3	*Parus major*	-	7	-	6	-	predato	-	-
G1	*Parus major*	*Parus major*	7	2	7	-	predato	predato	-
A	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
G2	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
G3	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
G4	*Parus major*	-	4	-	-	-	predato	-	-
G5	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
G6	Calabrone	-	-	-	-	-	-	-	-
G7	*Parus caeruleus*	-	5	-	-	-	predato	-	-
A1	*Parus caeruleus*	-	7	-	-	-	predato	-	-
A2	*Parus caeruleus*	*Parus major ?*	-	2	-	-	predato	predato	-
A3	*Parus major*	-	7	-	-	-	predato	-	-
MI1	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
MI2	*Parus caeruleus*	-	9	-	9	-	involato	-	9
GL1	?	-	8	-	-	-	predato	-	-
GL2	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
GL3	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
GL4	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
MM1	*Parus caeruleus*	-	8	-	7	-	involato	-	7
MM2	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
MM3	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
MM4	Calabrone	-	-	-	-	-	-	-	-
MM5	Calabrone	-	-	-	-	-	-	-	-
AL1	*Parus caeruleus*	-	9	-	7	-	involato	-	7
AL2	*Parus palustris*	-	7	-	5	-	involato	-	5
AL3	*Parus major*	-	6	-	-	-	predato	-	-
AL4	*Parus major*	-	9	-	7	-	involato	-	7
AL5	*Parus major*	*Parus caeruleus*	7	8	-	-	predato	-	-
AL6	Scricciolo	-	-	-	-	-	-	-	-
AL7	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
GU1	*Parus major*	-	8	-	6	-	involato	-	6
GU2	Calabrone	-	-	-	-	-	-	-	-
GU3	Calabrone	-	-	-	-	-	-	-	-
CN1	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
CN2	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
SE1	*Parus ater*	-	7	7	6	-	involato?	-	6?
SE2	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-
SI1	Moscardino	-	-	-	-	-	-	-	-
SI2	abbandonato	-	-	-	-	-	-	-	-

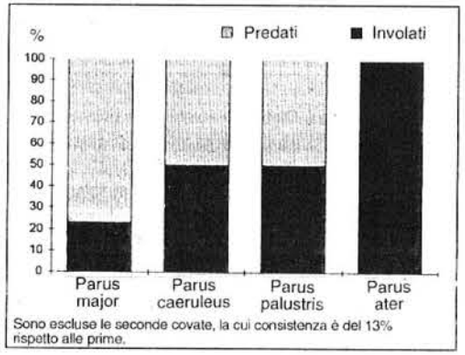


Percentuali di occupazione dei 42 nidi studiati dalle diverse specie. (elaborazione Giovanni Palumbo)

Le nidificazioni per la seconda stagione riproduttiva, rispetto alla precedente, risultano essere piuttosto tardive; probabilmente ciò è da mettere in relazione alla prolungata stagione invernale 1992-93, durante la quale l'ultima nevicata si è verificata alla fine di marzo.

Tra le nidificazioni in cui si è avuta la deposizione di almeno un uovo si sono evidenziate solo quelle portate a termine e quelle predate per ogni singola specie. Tra le cause di predazione spicca quella nei nidi indicati con le sigle P1, P2, P3, G4, G7, A2, A3, collocati tutti nella stessa zona fra le sei in cui era stato suddiviso il bosco, operate da un adulto di poiana (*Buteo buteo*).

Numero di uccelli predati e involati nei 42 nidi studiati. (elaborazione Giovanni Palumbo)



bibliografia

FRATICELLI F. - SAROCCO A. - SORACE A. , 1983 - *Dati preliminari sulla biologia riproduttiva della cinciallegra* Parus Major *e della cinciarella* Parus caeruleus *in un bosco mediterraneo*, in *Atti II Convegno Italiano di Ornitologia*, Parma.

FORTE L. - VITAF-,1994 - *La cerreta di bosco Manferrara: aspetti vegetazionali e di conservazione*, in *Monti e Boschi*, n. 3, pp. 10-19.

FRUGIS S., 1972 - *Enciclopedia degli uccelli d'Europa*, Rizzoli, Milano, vol. III, pp. 20-30.

GIBB J. A., 1960 - *Population of tits on goldrests and their food supply in pine plantations*, in *Ibis*, n. 102, pp. 163-208.

GILL F., 1990 - *Ornitology*, W.H. Freeman, New York, pp. 348-353.

GREPPI A., 1993 - *Come impedire ai passeri l'occupazione delle cassette nido*, in *Picus*, n. 3, p. 144.

KLUYVER H. N. - TINBERGEN L., 1953 - *Territory and the regulation of density titmice*, in *Arch. Neerl. Zool.*, n. 10, pp. 265-289.

LUPOLI A. - PALUMBO G. - RIZZI V., in stampa - *Note preliminari sulla nidificazione in nidi artificiali di alcune specie di Paridi in un querceto collinare del materano*, in *Atti VII Convegno Italiano di Ornitologia*, Urbino, 1993.

LUPOLI A. - PALUMBO G. - RIZZI V., in stampa - *Avifauna nel territorio del comune di Pomarico*, in *Atti VII Convegno Italiano di Ornitologia*, Urbino, 1993.

MEZZALIRA G., 1982 - *Distribuzione di nidi artificiali per uccelli insettivori in un bosco dei colli Berici (Vicenza), risultati di un triennio di indagini*, tesi di laurea, Facoltà di Agraria, Università di Padova.

MINELLI F., 1984 - *Densità, riproduzione e fedeltà al territorio in tre specie di Paridi*, tesi di laurea, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università di Modena.

PERRINS C. M., 1979 - *British Tits*, Collins, London.

SORACE A. - BELLAVITA M. - CARERE C. - IAVICOLI D. - LAURENTI S. - LUPOLI A. - MESSINI M. - PALUMBO G. - RUTA P., in stampa - *Aspetti sulla biologia riproduttiva della cinciallegra* Parus major *in alcune aree italiane*, in *Atti VII Convegno Italiano di Ornitologia*, Urbino, 1993.

SUMMER A., 1990 - *I Paridi del Bianello - Note sugli aspetti ecologici dell'utilizzo di nidi artificiali in ambiente collinare*, tesi di laurea, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università di Parma.

ringraziamenti

Desidero ringraziare Alessandra, *compagna di nido*, per i disegni e per i preziosi suggerimenti.

Ringrazio, inoltre, Vincenzo Rizzi, Mimmo e Giulio Dicanio per il valido aiuto sul campo, nonchè Maurizio Spera per le fotografie.

Ringrazio, infine, Luigi Forte e il professor Francesco Saverio D'Amico per gli utili suggerimenti.

*

palude la vela e pineta di fucarino un'oasi di protezione a taranto

SAVERIO ALLEGRETTI - EMIDIO PADULA

A circa sei chilometri da Taranto, nella parte più orientale del secondo seno del Mar Piccolo, esiste una zona umida di enorme valore paesaggistico-ambientale: Palude La Vela, situata tra il promontorio denominato Il Fronte e il Capo d'Ajala, coronata dalla Pineta di Fucarino.

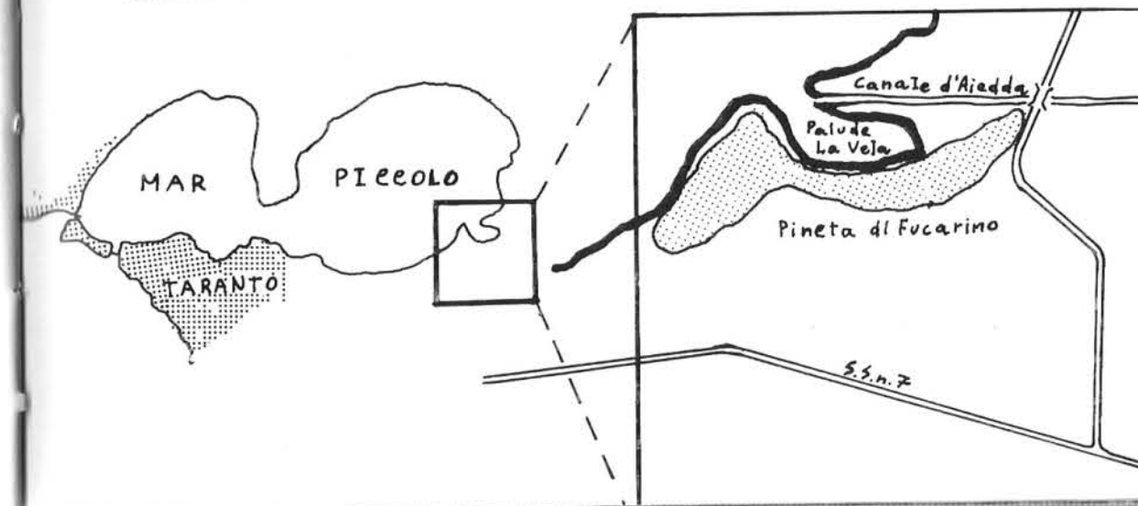
Al contrario del primo seno del Mar Piccolo, dove la base della Marina Militare e l'industria navalmeccanica hanno decisamente trasformato il territorio, l'estensione al secondo seno delle servitù militari e l'assenza d'insediamenti industriali, hanno qui permesso la ricostruzione di un *habitat* più o meno naturale.

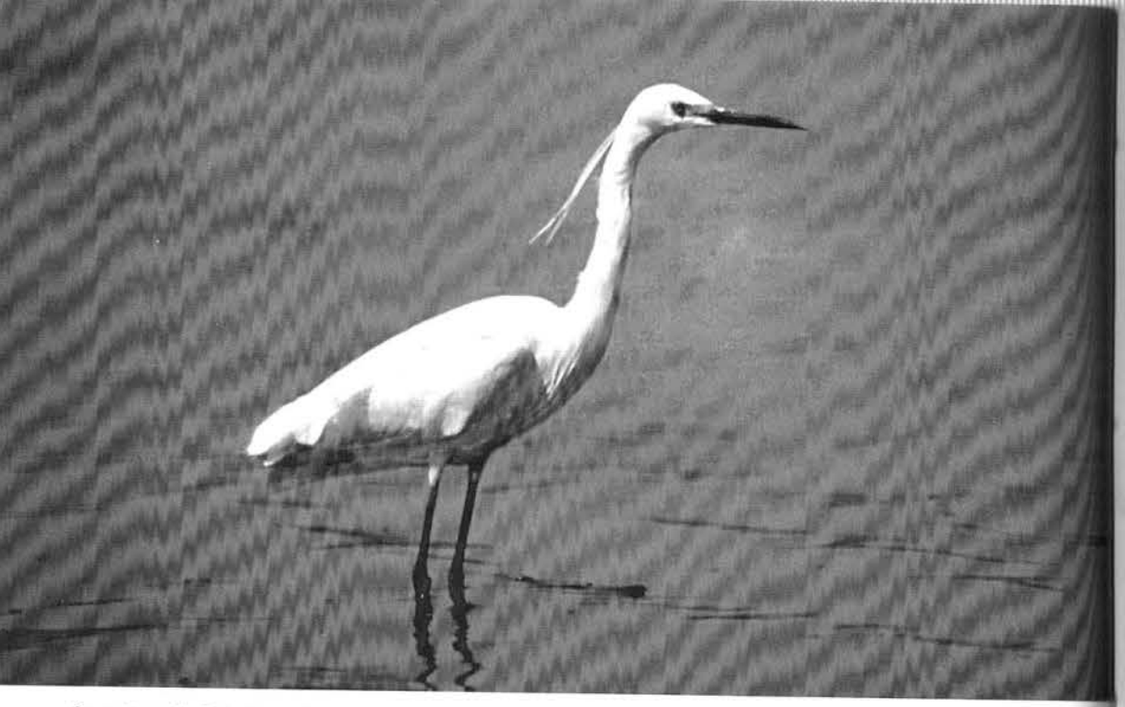
La palude, ricca di vegetazione alofita, è protetta dalla Pineta di Fucarino, che quasi l'accerchia, creando, così, un ambiente protetto e ottimale per ospitare varie specie di uccelli stanziali e di passo; la forma semicircolare della pineta e l'esposizione a nord hanno fatto assumere ai pini di margine delle forme particolari, secondo la loro posizione.

Su tutto questo complesso vige il vincolo paesaggistico, per altro esteso a tutto il Mar Piccolo, che, si spera, diventerà un giorno un grande parco-archeologico-naturalistico. Già sono operanti nella stessa zona il Parco del Galeso e il Parco della Rimembranza ma è come se non esistessero; solo da pochi anni, con decreto del presidente della Giunta regionale n.424 del 29 giugno 1990, Palude La Vela è stata dichiarata Oasi di Protezione per complessivi 242 ettari.

Nella palude si trovano varie specie di uccelli stanziali, ben acclimatati in questo ambiente, e specie di passo, che si fermano prima di raggiungere l'Africa o durante il viaggio di ritorno. A seconda delle esigenze alimentari, vi sono: specie limicole, che cercano il cibo nel fango o sulle rive (altezza 0-50 centimetri); specie che frequentano ac-

Localizzazione della Palude La Vela e della Pineta di Fucarino. (grafica Saverio Allegretti)





Garzetta nella Palude La Vela. (foto Emidio Padula)

que basse (5-50 centimetri); specie che si ritrovano in acque profonde (più di 50 centimetri).

Alcune sono tipiche abitatrici degli ambienti umidi, altre vi si rinvengono occasionalmente e qui sono state solo avvistate.

I dati relativi agli avvistamenti sono riportati nella Tabella della pagina seguente.

La vegetazione della palude è di tipo alofila, cioè formata da specie adattate agli ambienti salmastri, seguendo il ritmo delle maree. Il Mar Piccolo, infatti, invade periodicamente lembi di terra con le sue acque, dando vita a un paessaggio in continuo movimento e a una vegetazione a fasce, diversa a seconda della distanza dal mare aperto. Se si procede dal mare verso l'interno s'incontrano:

- zone costantemente sommerse dalle acque con predominanza di salicornia (*Salicornia annua*);
- zone periodicamente sommerse con alimo (*Atriplex alimus*) e salicornia;
- zone periodicamente sommerse con alimo, artrocnemo (*Artrocneum glaucum*), salicornia, salsola (*Salsola soda*), statice (*Limonium vulgare*) ed alcune graminacee;
- zone ai bordi della pineta con statice e poche graminacee.

Le associazioni vegetali cambiano a seconda dei microambienti (salinità, umidità del terreno, profondità dell'acqua) e, quindi, si trovano specie vegetali ubiquitarie più adattabili e specie meno adattabili, che crescono solo in ambienti più o meno selettivi, com'è l'area occupata dalla palude, caratterizzata da un'elevata concentrazione di sale nel terreno.

Su tutta l'area in esame sono state attualmente riscontrate le seguenti specie: salicornia (*Salicornia fruticosa*), alimo (*Atriplex alimus*), artrocnemo (*Artrocnemum glaucum*), suaeda mediterranea (*Suaeda maritima*), grespino (*Soncus maritimus*), granata (*Kochia irsuta*), giunco comune (*Juncus maritimus*), salsola (*Salsola soda*), lisca (*Scirpus maritimus*), atreplice marittimo (*Obione portulacoides*), enula bacicci (*Inula crithmoides*), loglierella ricurva (*Lepturus incurvus*), statice (*Limonium vulgare*).

Attorno alla Palude La Vela si estende, come s'è detto, la Pineta di Fucarino, che garantisce il necessario isolamento acustico e visivo alle varie specie di uccelli, che abbisognano di tranquillità per nidificare o stazionare. La pineta è stata piantata dagli inglesi circa sessant'anni fa per mimetizzare gli impianti militari, così come tutte le altre

SPECIE	PERIODO	AMBIENTE
Piro piro piccolo (*Actitis hypoleucos*)	stanziale	limicolo
Chiurlo maggiore (*Numenius arquata*)	svernante	limicolo
Pettegola (*Tringa totanus*)	svernante	limicolo
Cavaliere d'Italia (*Himantopus himantopus*)	di passo	limicolo
Pantana (*Tringa nebularia*)	di passo	limicolo
Corriere grosso (*Charadrius hiaticula*)	di passo	limicolo
Corriere piccolo (*Charadrius dubius*)	di passo	limicolo
Mestolone (*Anas clypeata*)	svernante	acque basse
Fischione (*Anas penelope*)	svernante	acque basse
Alzavola (*Anas crecca*)	svernante	acque basse
Germano reale (*Anas plathyrhynchos*)	svernante	acque basse
Codone (*Anas acuta*)	svernante	acque basse
Volpoca (*Tadorna tadorna*)	svernante	acque basse
Tarabusino (*Ixobrycus minutus*)	svernante	acque basse
Marzaiola (*Anas querpuedula*)	di passo	acque basse
Airone cinerino (*Ardea cinerea*)	stanziale	acque basse
Mignattaio (*Plegadis falcinellus*)	di passo	acque basse
Pittima reale (*Limosa limosa*)	di passo	acque basse
Combattente (*Philomacus pugnax*)	di passo	acque basse
Garzetta (*Egretta garzetta*)	stanziale	acque basse
Spatola (*Platalea leucorodia*)	di passo	acque basse
Martin pescatore (*Alcedo atthis*)	svernante	acque basse
Sgarza ciuffetto (*Ardeola ralloides*)	di passo	acque basse
Cicogna nera (*Cicogna nigra*)	di passo	acque basse
Moretta comune (*Aythya fuligula*)	svernante	acque profonde
Tuffetto (*Tachybaptus ruficollis*)	stanziale	acque profonde
Cormorano comune (*Phalacrocorax carbo*)	svernante	acque profonde
Cormorano dal ciuffo (*Phalacrocorax aristotelis*)	svernante	acque profonde
Svasso piccolo (*Podiceps nigricollis*)	svernante	acque profonde
Gheppio (*Falco tinnunculus*)	stanziale	ubiquitario
Mignattino (*Chelidonias niger*)	di passo	ubiquitario
Falco pescatore (*Pandion haliaetus*)	di passo	ubiquitario
Falco di palude (*Circus aeruginosus*)	di passo	ubiquitario
Ballerina bianca (*Motacilla alba*)	stanziale	ubiquitario
Cutrettola (*Motacilla flava*)	di passo	ubiquitario
Beccapesci (*Sterna sandwicensis*)	di passo	ubiquitario
Gabbiano reale (*Larus argentatus*)	svernante	ubiquitario
Gabbiano comune (*Larus ridibundus*)	svernante	ubiquitario
Cornacchia grigia (*Corvus cornix*)	stanziale	pineta
Gazza (*Pica pica*)	stanziale	pineta
Storno (*Sturnus vulgaris*)	svernante	pineta
Merlo (*Turdus merula*)	stanziale	pineta
Folaga (*Fulica atra*)	stanziale	vasche
Lanario (*Falco biarmicus*)	stanziale	avvistato
Cigno reale (*Cygnus olor*)	di passo	avvistato
Cesena (*Turdus pilaris*)	di passo	avvistato
Falco cuculo (*Falco vespertinus*)	di passo	avvistato
Fenicottero (*Phoenicopterus ruber*)	di passo	avvistato
Airone bianco (*Egretta alba*)	svernante	avvistato

Tabella - Uccelli avvistati a Palude La Vela, secondo il periodo e l'ambiente.
(elaborazione Saverio Allegretti ed Emidio Padula)

Vegetazione alofila della Palude La Vela. (foto Saverio Allegretti)

costituite per fini militari intorno al Mar Piccolo, quali Cimino, Galeso, Maricentro.

Questa pineta, pur essendo sottoposta a servitù militare, in realtà è sempre stata aperta a tutti e solo dal 1992 l'Aeronautica Militare l'ha recintata in parte, impedendo, così, l'accesso agli automezzi mediante lo sbarramento dell'unica strada di accesso.

Si è,così, preservata l'area all'interno della recinzione, difendendo il terreno dal costipamento, poiché la sua natura calcareo-argillosa con il calpestio può provocare la formazione di croste superficiali e conseguenti fenomeni di aridità e di asfissia.

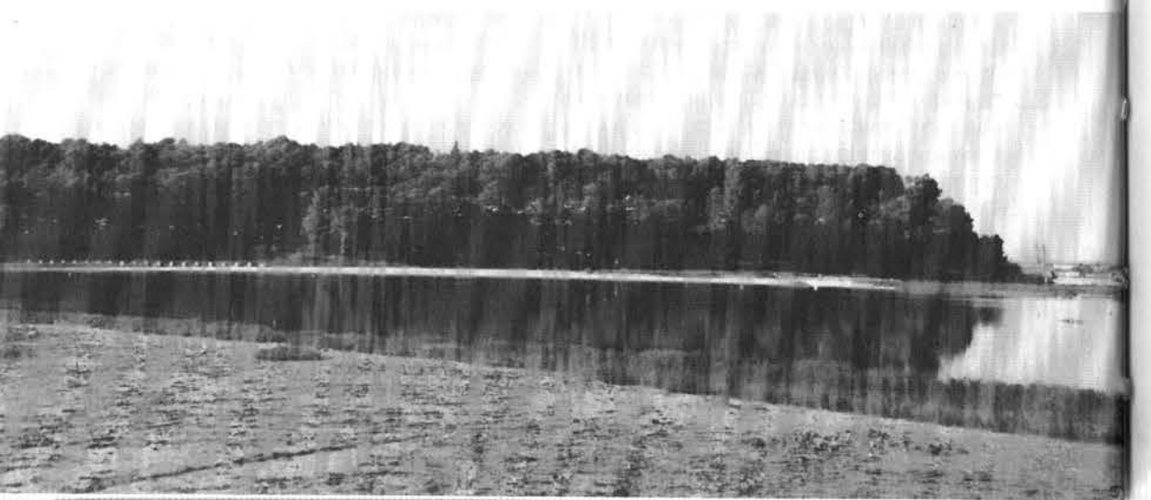
La pineta di Fucarino si estende per circa 15 ettari con una densità elevata (circa 600 piante per ettaro) e ha un'età di circa 60 anni.

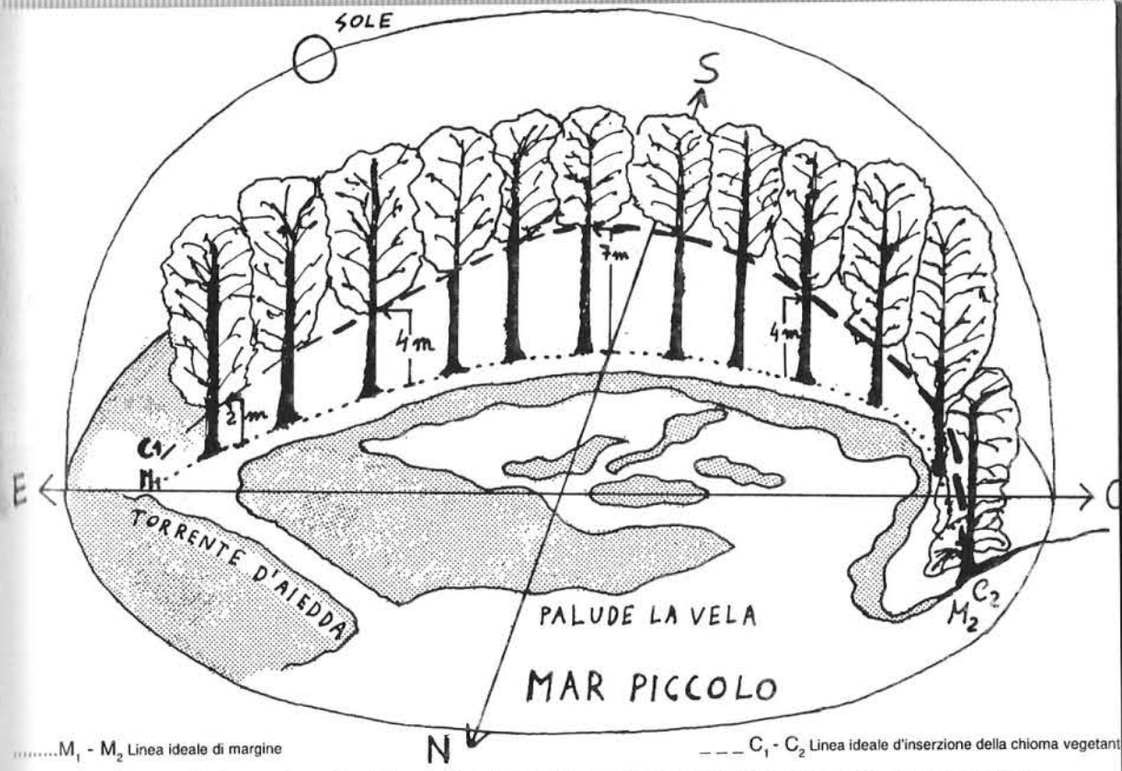
La copertura molto densa e la forte pressione antropica, diminuita solo di recente, hanno causato la notevole riduzione del sottobosco; solo in alcune zone è possibile osservare plantule di pino (*Pinus halepensis*); oltre a questa specie, si rinvengono individui di cipresso (*Cupressus sempervirens*) e di tamerice (*Tamarix gallica*).

Le condizioni fitosanitarie non sono ottimali: a parte la forte densità, si notano piante deperienti o secche o parassitate dalla processionaria del pino; molte sono quelle tagliate abusivamente o bruciate.

La pineta, oltre a svolgere una funzione idrogeologica, paesaggistica ed ecologica, per la forma a semicerchio e per la esposizione a nord, ha assunto una struttura archi-

Scorcio della Pineta di Fucarino. (foto Saverio Allegretti)





Rappresentazione schematica del rapporto tra esposizione solare e morfologia della chioma dei pini d'Aleppo nella Pineta di Fucarino. (grafica Saverio Allegretti)

tettonico-ambientale di notevole importanza.

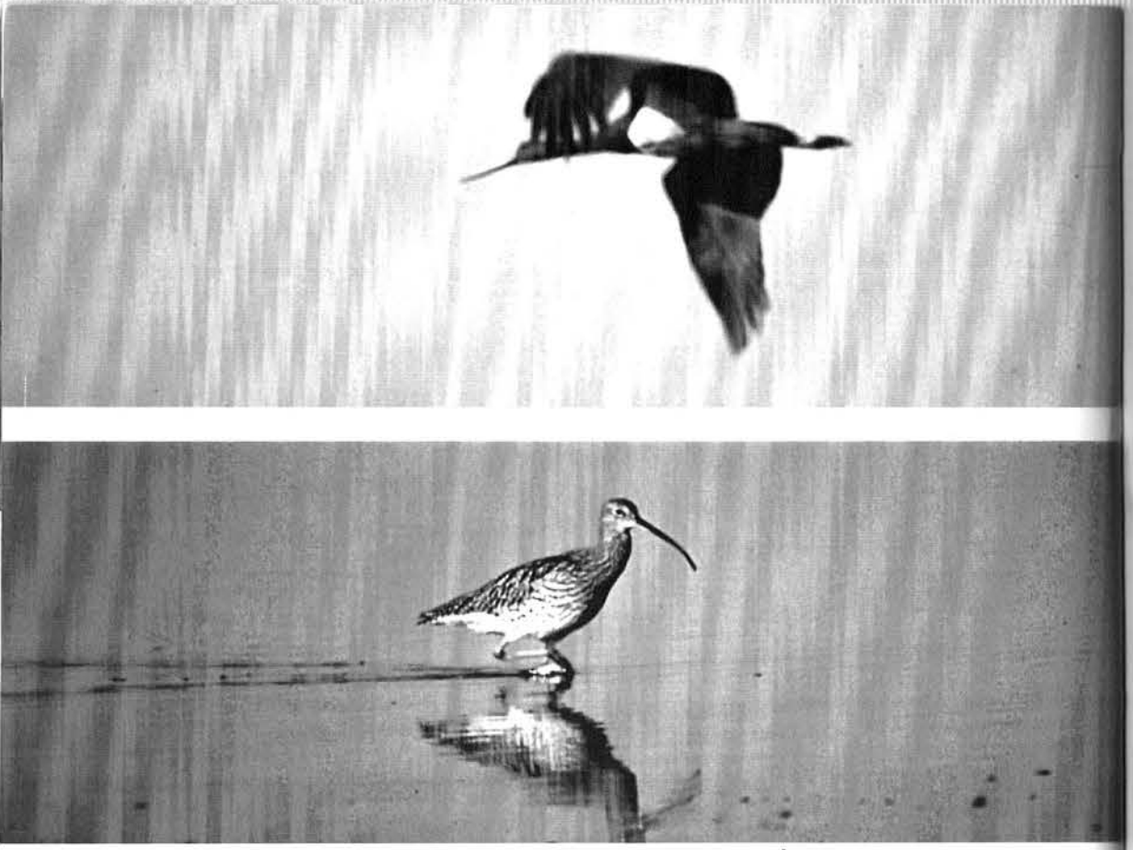
Un osservatore che si pone al centro della palude e guarda i pini noterà che la loro forma cambia a secondo dell'esposizione, procedendo da sinistra a destra: un albero esposto a est presenterà la chioma vegetante inserita a un'altezza di 2-3 metri e questa si alza man mano, seguendo una linea ideale, sino a un'altezza di 6-7 metri per gli alberi esposti a nord. Questi ultimi mostrano notevole necromassa sottostante o presentano il tronco nudo, in quanto in questo punto il tronco viene illuminato per poche ore del giorno dai raggi del sole e d'inverno non riceve per niente luce diretta; solo procedendo verso sinistra la linea d'inserzione della chioma vegetante si abbassa sino a 2-3 metri con gli alberi esposti ad ovest, anzi in alcuni punti i rami pescano in acqua o toccano terra, poiché l'esposizione al sole è totale.

Questo fenomeno è dovuto sia all'eliofilia del pino d'Aleppo, che dissecca i suoi rami se non sono illuminati dal sole, e anche all'estrema foltezza degli alberi di margine, che con le loro chiome non lasciano filtrare la luce nelle zone laterali, facendo abbassare la chioma.

Alcuni alberi si discostano notevolmente dalla forma media, perché s'allontanano dalla linea ideale di margine: se hanno la chioma vegetante più bassa è perché sono più illuminati e si trovano più avanti rispetto alla linea di margine; se la chioma è molto alta, allora sono alberi che si trovano all'interno della pineta e che a causa dei tagli abusivi, sono usciti allo scoperto. Questi pini si adeguano alla loro nuova situazione, abbassando la chioma o facendo spuntare nuovi rami sul tronco nudo.

Questa pineta può considerarsi, dunque, un grande orologio naturale che si è formato grazie alla sinergia del sole e dei pini, così spiccatamente eliofili.

La principale causa di degrado della palude è collegata al generale problema dell'inquinamento del Golfo di Taranto, dal quale riceve con le correnti in entrata dal canale navigabile, le acque inquinate dagli scarichi industriali e urbani, nonché dal Canale Aiedda, che immette direttamente nel Mar



Avifauna della Palude La Vela. In alto la rarissima cicogna nera; in basso il comune chiurlo maggiore. (foto Emidio Padula)

Piccolo i liquami di molti comuni della provincia.

Il prosciugamento di una parte della palude, a causa della deviazione della Sorgente Riso nel Canale Aiedda, inoltre, ha diminuito le possibilità biotiche di sopravvivenza di molte specie animali.

Un'altra causa, che mina decisamente l'aspetto paesaggistico e naturale della palude e i suoi delicati equilibri idrologici, è rappresentata dalla costruzione di un impianto di pescicoltura.

Nel *Programma Straordinario di Sviluppo 1995*, con i nuovi interventi per la tutela ambientale (*Programma DEAC-Mar Piccolo*), sono previsti, per contro: lo studio dei primi due lotti di lavori di bonifica e di salvaguardia del secondo seno; il piano di recupero ambientale della Palude La Vela e della fascia costiera che corre dal comprensorio dell'Areonautica Militare fino a quello della Marina Militare di Buffoluto; l'attività di monitoraggio sperimentale per abbattere il carico inquinante delle acque sversate in mare dal Canale Aiedda.

Si spera che con il progetto di rinaturalizzazione dell'area possa definire una nuova progettazione ambientale, che mitighi la pressione antropica ed elimini a monte le cause di degrado e d'inquinamento, al fine di valorizzare quest'oasi naturale alle porte di Taranto.

bibliografia

AA.VV., 1992 - *La provincia di Taranto*, Taranto.

ALEFFI M., 1986 - *Natura e ambiente nella provincia di Taranto*, Martina Franca.

COMUNE DI CALIMERA (a cura del), 1988 - *Guida naturalistica della penisola salentina*, Galatina.

COMUNE DI TARANTO, 1988 - *Piano Programma del Verde Pubblico - Interventi per il triennio 1988-90*.

ITALIA NOSTRA, (a cura di), 1995 - *Le aree verdi della provincia di Taranto*, Taranto.

PARENZAN P., 1984 - *Il Mar Piccolo di Taranto*, Taranto.

PRATESI F. - TASSI F., 1979 - *Guida alla natura della Puglia, Basilicata e Calabria*, Milano.

*

battiti d'ali a taranto sulla palude la vela

DOMENICO MARINÒ

Nuvole di fumo nero a oriente escono dalle ciminiere di un mostruoso complesso di industrie, fonti di inquinamento.

Un mare torbido deposita sulla riva i detriti degli scarichi industriali e rifiuti di ogni genere si accumulano qua e là: pneumatici, bottiglie di plastica e di vetro, scarpe, polistirolo, indumenti laceri, resti di reti da pesca.

Una rapida occhiata allo scenario che avvolge la città di Taranto non permette certo di immaginare l'esistenza di altre forme di vita, all'infuori di quella della gente che vi abita e che è responsabile di tutto ciò; eppure, a pochi chilometri da qui, malgrado questo panorama apocalittico la vita degli animali più fragili e indifesi si rigenera continuamente.

Il luogo, scampato miracolosamente all'antropizzazione ma non alla cementificazione, rappresentata da diverse vasche per l'itticoltura, è la Palude La Vela, che si affaccia sul Mar Piccolo nel tratto compreso fra il Promontorio Il Fronte e il Capo d'Aiala.

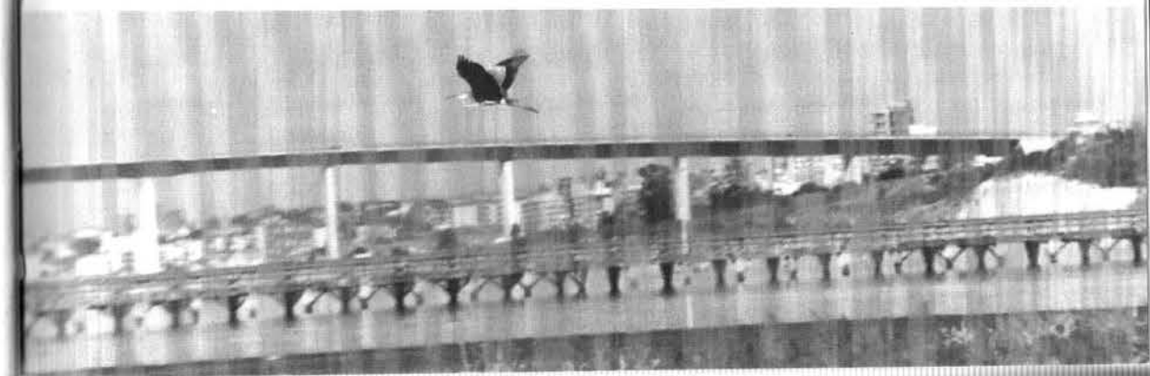
Nel corso di alcune escursioni ornitologiche compiute negli ultimi anni ho constatato di persona quanto vario e ricco sia ancora il patrimonio avifaunistico che qui si può ancora ammirare.

Il segreto della sopravvivenza di quest'oasi, solo da pochissimi anni protetta, consiste indubbiamente nella posizione geografica del luogo, in quanto la palude è situata lungo la rotta migratoria che gli uccelli seguono per raggiungere i quartieri di svernamento africani o i luoghi di nidificazione dell'Europa del Nord.

Anche qui, tuttavia, non mancano serie minacce che attentano a questo meraviglioso patrimonio naturalistico, quali, soprattutto, la presenza dei cacciatori. Ho personalmente riscontrato la loro frequentazione dell'area, rinvenendo la carcassa di un cormorano in putrefazione e numerose cartucce.

In alcune circostanze ho avuto modo di parlare con i cacciatori e uno di essi mi ha rivelato la causa di quei botti che di tanto in tanto si sentono provenire da una proprietà privata recintata da una rete alta ma non impenetrabile. All'interno di essa si trovano le vasche per la pratica dell'itticoltura ma,

Sullo sfondo del Ponte Punta Penna si staglia la possente figura di un airone cinerino. (foto Piero Marinò)



Colonia di cormorani radunata ai piedi del recinto che circonda le vasche destinate all'itticoltura nell'area della Palude La Vela. (foto Piero Marinò)

evidentemente, ci vuole ben altro per spaventare cormorani e aironi, che con molta disinvoltura continuano nella loro attività di pesca e fanno man bassa dei guizzanti pesci argentei allevati.

Se non si riesce a proibire l'accesso ai volatili, è severamente vietato l'ingresso a chiunque voglia semplicemente osservare le folaghe o qualsiasi altra specie che frequenti questi specchi d'acqua, perché c'è sempre qualche dipendente che viene incontro agli intrusi con il rischio per i fotografi naturalisti e per i *bird-watchers* di essere privati del proprio materiale. Ma chi va in giro con un binocolo a tracolla va solo in cerca di uccelli!

All'esterno di questa proprietà l'ambiente è decisamente ostile per l'uomo, soprattutto in autunno e in inverno, quando le precipitazioni lo rendono acquitrinoso e melmoso; indispensabili sono gli stivali per non sporcarsi di fango ma nella zona detta del *Mar Morto* c'è il serio rischio di restare con le gambe immobilizzate nel limo.

È in queste stagioni, comunque, che gli uccelli stazionano in gran numero: i gabbiani comuni e quelli reali sono i più numerosi e più rumorosi, dacché i loro richiami provengono da folte colonie.

Questi uccelli, molto familiari e comuni non sono certo tra i più appariscenti, soprattutto se paragonati a quelli di altre specie, maggiormente ambite dagli osservatori della natura, come la garzetta, un ardeide candido come la neve, di un bianco quasi immacolato, che non delude affatto le aspettative. La sua presenza costituisce una caratteristica peculiare del Mar Piccolo, dove spesso l'ho incontrata mentre attendeva i pesci nella classica postura detta *all'aspetto*, cioè con il collo raccolto ma pronto a scattare come una molla per infliggere un colpo micidiale alla sfortunata vittima, per la quale l'esito è sempre fatale.

Questa stessa tecnica di pesca adopera l'airone cinerino, che sta ripopolando la palude dopo anni di assenza e, probabilmente, vi nidifica durante l'estate, costruendo il nido sui pini prospicienti il mare. È un uccello molto sociale e dal notevole senso gregario, che si fa ammirare per le grandi dimensioni e per la caratteristica *silhouette* che disegna in volo con le zampe che sporgono oltre la coda, la testa protesa all'indietro e il lungo becco. Il battito delle ali è profondo e conferisce al volo un'imponenza e una maestosità senza eguali, tale da farlo sembrare un aliante leggerissimo. Quando è posato, invece, i trampoli elegantissimi gli permettono di muoversi con estrema raffinatezza.

In mezzo a una colonia di aironi cinerini può accadere di avvistare un airone *albino*: in realtà si tratta dell'airone bianco maggiore, che sembra la copia ingigantita della garzetta ma con il becco giallo anziché nero. La sua presenza in Mar Piccolo è molto rara e chi riesce a vederlo deve considerarsi fortunato. Quasi sempre si tratta di un solo esemplare ma, anche quando è attorniato da una schiera di gabbiani, spicca per le dimensioni e per il colore del piumaggio. Si muove circospetto con passi cadenzati; intruso tra tanti uccelli, se ne resta in disparte e sembra che guardi con distacco il mondo che lo circonda.

Concorrente spietato nell'arte della pesca è il cormorano, le cui colonie si mescolano a quelle degli aironi. Dopo aver pescato, questi enormi uccelli neri si posano sulle sommità degli alti lampioni e lasciano che il sole asciughi il loro piumaggio, restando immobili come statue con le ali aperte. Si dispongono, talora, in fila indiana su un tratto di costa o su uno sperone roccioso in procinto di alzarsi in volo ad uno ad uno ma raramente si alimentano in mare aperto, cosa che fanno spessissimo gli svassi.

Tra morbide e carezzevoli onde lo svasso piccolo cerca, tuffandosi a capofitto e poi tornando a galla, pesci e, più raramente, anfibi, molluschi, insetti e parti vegetali; laddove si vedono cerchi concentrici sull'acqua si può star certi che presto affiorerà questo simpaticissimo folletto, che sembra quasi voler giocare a nascondino.

Dove l'acqua diventa più profonda il suo posto è rimpiazzato dallo svasso maggiore, più grande ed ancora più bello del piccolo, con quel suo lungo collo e quel becco a forma di baionetta.

Uccelli di superficie sono anche le folaghe che, però, preferiscono starsene in compagnia nelle grandi vasche dell'acquacoltura, perché questi uccelli neri, molto affini alle anatre, hanno bisogno di correre sul pelo dell'acqua per prendere il volo.

Fra i bassi cespugli di tamerice ci si può imbattere in un'anatra dalle dimensioni di un'oca ma molto più colorata e dal piumaggio contrastante: la volpoca, uccello che si riunisce a volte in gruppo e che fa affidamento sul numero per disorientare gli eventuali predatori.

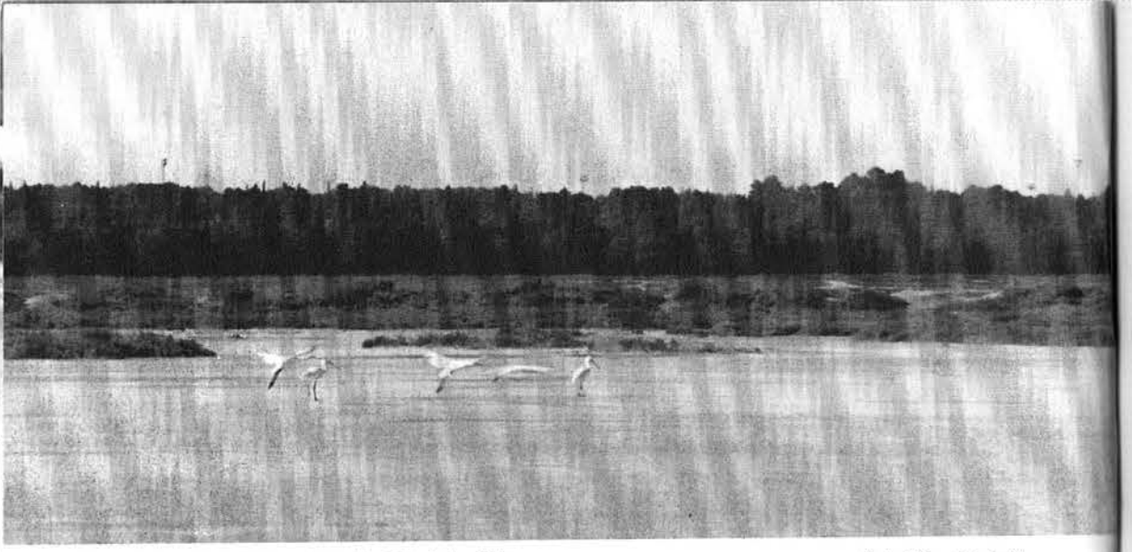
Durante i mesi freddi il limicolo più comune a vedersi è il piro-piro piccolo; frequentatore delle acque basse, vive in gruppetti e trascorre la massima parte del suo tempo con le lunghe zampe immerse nelle acque calme e stagnanti in prossimità della spiaggia, cercandovi crostacei, vermi, molluschi e altri invertebrati nascosti nel limo, che sonda col lungo becco. Il motivo di questa forsennata attività è facilmente spiegabile: dopo il lungo viaggio che hanno dovuto affrontare, partendo dai paesi settentrionali, i piro-piro hanno bisogno di recuperare rapidamente le energie consumate. Intenti nella loro frenetica ricerca di cibo, a volte ignorano persino la presenza di una figura umana e, perciò, possono regalare l'emozione unica di un incontro molto ravvicinato. Hanno un'andatura aggraziata e sono veramente buffi quando corrono sull'acqua ma la scena diventa ancora più suggestiva quando sono in controluce e i raggi solari si riflettono sulle onde. In volo i piro-piro sono compatti, tanto da formare delle nuvole, mentre, quando virano tutti insieme, evidenziano il contrasto tra le parti inferiori bianche e quelle superiori marroncine; si ha l'impressione di vedere tante bandierine agitate ritmicamente nel cielo.

Decisamente più chiassosa è, invece, la pettegola, come fa ben intuire il nome comune; se si accorge molto tardi della presenza di un intruso, scappa, mandando il suo richiamo d'allarme che, man mano che si allontana, diventa più ritmico. Questo non è, comunque, l'unico segnale per riconoscerla, dal momento che il piumaggio aiuta molto nell'identificazione e non la si può confondere con nessun altro limicolo.

Un vero colpo di fortuna, che ho avuto in una delle mie escursioni nell'area della Palude La Vela, è stata la visione di un cigno in una delle vasche per l'acquacoltura. Era un esemplare isolato e, in seguito, non ne ho più visti.

Con l'arrivo della primavera è tutto un andirivieni di uccelli che partono e di uccellli che tornano. Tra questi ultimi ci sono le spatole, che nella Palude La Vela sono solo di passo. Si tratta di ardeidi di color bianco-

Piro-piro piccoli a caccia nella Palude La Vela. (foto Piero Marinò)



Gruppo di spatole in transito sulla Palude La Vela. (foto Piero Marinò)

niveo e, se non fosse per le dimensioni molto più grandi e per il becco slargato all'apice, si potrebbero confondere con le garzette. Vivono in gruppetti di quattro-cinque individui e, quando si accorgono della presenza umana, non spiccano subito il volo ma cercano di allontanarsi camminando sul limo.

Un altro bellissimo uccello, possibile a vedersi in questa stagione, è il cavaliere d'Italia, caradriforme *vestito* interamente di bianco e di nero con lunghissime zampe rosse; questo limicolo fruga minuziosamente con il suo lungo becco tra le alghe alla ricerca di insetti, di larve e di piccoli molluschi.

Anche durante la stagione estiva la Palude La Vela offre grandi emozioni: il lampo turchese e verde smeraldo del martin pescatore in volo resta impresso nella memoria come una scia di cangianti riflessi blu-metallici. Si ha l'impressione di vedere tutto l'azzurro del cielo e del mare condensati in uno zaffiro. La velocità di quest'uccello è tale, che è quasi impossibile fotografarlo in volo.

Sensazioni di ben altro genere suscita il volo possente del falco di palude, al cui apparire gli altri uccelli si disperdono per sfuggire al pericoloso predatore.

Lungo la costa ci si può imbattere in un uccello che apparentemente può sembrare un gabbiano più scuro ma la sua agilità e la sua grazia non hanno niente a che vedere con i goffi e impacciati gabbiani: il mignattino, che ispeziona la superficie del mare a volo basso e radente e che, quando avvista la preda, si tuffa in acqua.

L'uccello, però, che più di ogni altro evidenzia doti di eleganza e di leggerezza è il beccapesci, che appartiene alla famiglia delle sterne; come i suoi *cugini* cattura i pesci utilizzando una tecnica detta a *spirito santo*, ovvero resta sospeso in aria come un elicottero per poi tuffarsi in picchiata sulla vittima. I beccapesci scelgono in Mar Piccolo una zona precisa per pescare: il Canale d'Aiedda, dove viene a pescare anche molta gente, che, per quanto esperta, non riesce mai a prelevare una quantità di pesci paragonabile a quella catturata da queste rondini di mare. Le acque di questo canale, purtroppo, sono sempre più inquinate, in quanto gli scarichi di ben dodici paesi vengono qui convogliati e, se continuerà di questo passo, molto presto i beccapesci spariranno.

Altri uccelli migratori sono le pittime reali e i chiurli, che, insieme a innumerevoli altre specie, si radunano a centinaia, occupando ruscelletti, rivoli d'acqua e stagni. In questi momenti, soprattutto verso il tramonto, la palude sembra pullulare di vita e lo spettacolo che offre raggiunge il suo culmine.

È difficile esprimere cosa si prova assistendo ad una scena così poetica e sempre più rara ma certo è che per apprezzarla non è necessario essere degli appassionati di *bird-watching*: basta avere un minimo di sensibilità. E se in futuro vorremo ancora provare emozioni così intense, dovremo prodigarci tutti quanti per la tutela di questa zona umida e del suo ricco patrimonio avifaunistico.

*

largo porta grande e la conca carsica di castellana-grotte

PINO PACE - GIUSEPPE SAVINO

La conca carsica di Castellana, così come altre emergenze geografiche del nostro territorio, fu studiata soprattutto da Carmelo Colamonico, uno dei più attivi geografi italiani della prima metà di questo secolo. Nativo di Acquaviva delle Fonti, ma napoletano di adozione, Colamonico dedicò gran parte dei suoi studi giovanili all'osservazione dei fenomeni carsici e al comportamento delle acque sotterranee della regione pugliese. I suoi lavori sul carsismo della nostra regione si svilupparono nell'arco di circa un ventennio, dal 1909 al 1927.

All'inizio di tale periodo va fatta risalire la risoluzione del problema idrogeologico di Castellana ma prima di giungere a tale risultato, si dovevano subire numerose e luttuose alluvioni.

La conca carsica di Castellana

Largo Porta Grande a Castellana-Grotte, a 282 metri s.m., è il punto topograficamente più basso di una valle carsica chiusa.

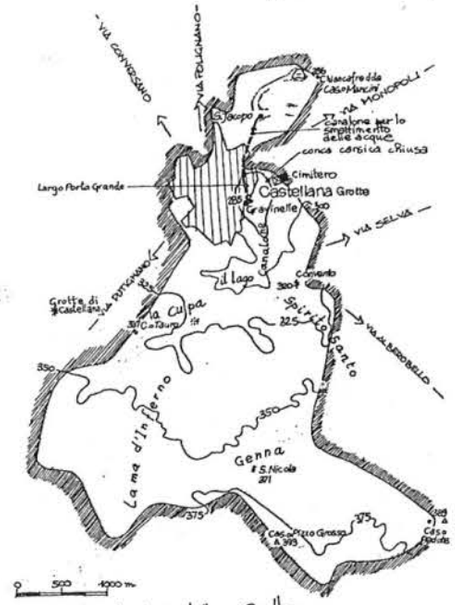
Tale conca va considerata come la zona più depressa di un ampio bacino pluviale, che convoglia le acque provenienti dalla via del Cimitero, dai rilievi prospicienti la via per Monopoli, dal versante della Grave, dalla valle della Cupa, dalla Lama d'Inferno, dalla collina di Genna, dal vallone dello Spirito Santo, dalla località Convento e dalle vie di Alberobello e della Selva di Fasano.

La conca vede delinearsi i suoi confini, in maniera più netta e marcata, nel tratto che dalla località La Cupa (a 2 chilometri dal centro abitato) va in direzione nord verso Largo Porta Grande. Poco oltre la località Il Lago, la fossa riprende la direzione nord raggiungendo, tramite Il Canalone, Largo Porta Grande, compiendo così un salto altimetrico di 58 metri, considerando come punto di partenza la contrada posta ad occidente di Torre la Cupa, sita a 340 metri s.m.

A causa di tali caratteristiche la Conca di Castellana è stata sempre interessata da inondazioni.

Il bacino pluviale di Castellana, con una lunghezza di 5 chilometri e una superficie di 9 chilometri quadrati, assume nella sua massima depressione la forma di una conca carsica chiusa con una lunghezza, da nord a sud, di 600 metri e una larghezza, da est a ovest, di 500.

Bacino pluviale di Castellana-Grotte. (grafica Pino Pace)



Il fondo è interessato da terreno d'alluvione, accumulatosi al di sopra della massa calcarea del Cretaceo Superiore; tale materiale di alluvione, soprattutto *terre rosse*, è evidente in minima parte nel tratto più basso della fossa, facendo registrare, però, una potenza consistente nella zona del Lago e, ancor più, a Largo Porta Grande, dove in alcuni punti raggiunge i 55 metri di spessore.

La risalita dei pendii evidenzia l'avvicendamento alle *terre rosse* di lenti di sabbie con uno spessore compreso fra i 50 centimetri e i 3 metri circa. Tali sabbie, facilmente riscontrabili nel territorio murgiano, soprattutto sul fondo delle conche e delle vallate, sono di origine sedimentaria e, comunque, trasportate in quelle aree da correnti alluvionali. L'origine sedimentaria di queste sabbie sarebbe comprovata dalla presenza in alcuni punti di ossa frammentate e fossilizzate, che dimostrano l'ovvia natura di sabbia fossile e, perciò, sedimentaria.

Al di sopra di tali depositi sabbiosi, soprattutto nella zona di Largo Porta Grande, è presente una coltre detritica, dovuta essenzialmente all'opera dell'uomo, atta a colmare gli inghiottitoi, che in quel luogo si aprivano numerosi.

La base calcarea della Conca di Castellana, rappresentata da calcari bioclastici, micritici e biostromali a rudiste molto fratturati, è fortemente interessata dal fenomeno carsico che, attraverso i processi di dissoluzione e di erosione, ha determinato nel sottosuolo una fitta rete di cavità, di cui le Grotte di Castellana rappresentano il fenomeno più eclatante.

La conca di Castellana-Grotte. (foto Pino Pace)

Castellana nella storia

L'abitato di Castellana si estende a 2 chilometri a nord-est del complesso carsico.

Una delle caratteristiche di Castellana è la sua peculiare collocazione sul territorio, che la rende, per così dire, invisibile, adagiata com'è sui fianchi della conca carsica descritta.

Questo, almeno, era vero fino a qualche anno fa, prima, cioè, che le ciminiere della vetreria, le torri dell'acquedotto e i nuovi quartieri sorti al di fuori della conca, dove è ubicato l'abitato originario, ne rivelassero la presenza ai viaggiatori che attraversavano la campagna circostante.

Gli anziani del paese dicevano, non sappiamo con quanta attendibilità storica, che Castellana, proprio in virtù di questa caratteristica, tanto tempo fa si salvò da una grave sciagura. Si narra, infatti, che da queste contrade sia passato Attila o, più probabilmente, qualche condottiero alla testa di un esercito di invasori e che non si sia accorto dell'esistenza di Castellana, che scampò, così, all'inevitabile saccheggio.

La parte più antica del paese, sorta attorno alla chiesa di San Leone Magno, è, infatti, come affacciata su quello che è il punto più basso di Castellana: Largo Porta Grande.

Questo non era stato, però il primitivo insediamento castellanese, in quanto un antico borgo, insediato anch'esso attorno ad una chiesetta intitolata a San Magno (da non confondere con quella più recente di San Leone Magno), sorgeva sulle pendici della collina di Genna, in prossimità della contrada del Lago, oggi nota come località Trebotti.

Un altro insediamento era sulla collina di Genna, oggi San Nicola di Genna.

Piuttosto che raccontare la storia di Castellana, opera alla quale ha provveduto egregiamente lo storiografo Marco Lanera, preferiamo riportare una leggenda raccontata da Stefano Mastromarino, detto *i Crist*, e trascritta da Pierino Piepoli.

Sulla collina di Genna, ricca di boschi, anticamente erano sorte le capanne di paglia di pastori e di contadini. Gli abitanti di questo villaggio erano pacifici e vivevano dei prodotti delle terre e delle greggi.

Nel villaggio c'era una chiesa, dove gli abitanti si riunivano a pregare, un mulino dove sfarinavano il grano e un forno.

Più giù, a un miglio di distanza, c'era un altro villaggio più povero; però possedeva una chiesetta in pietra chiamata Santo Magno.

Questo villaggio sorgeva su un lago, che non era un lago vero e proprio ma, piuttosto, una conca dove si raccoglieva l'acqua piovana che scendeva dalla collina, così come avviene oggi.

Ora questa via si chiama *via del Lago*, che inizia dalla villa comunale e scende a Trebotti. Prima gli abitanti di questi villaggi andavano d'accordo, si scambiavano i prodotti, le visite, si sposavano fra loro, si aiutavano in caso di bisogno e vivevano felici. A un tratto queste persone cominciarono ad adirarsi e a usarsi la violenza: gli uomini si armarono di zappe, coltelli, bastoni, forche e pietre e si prepararono alla guerra.

I *gennani* scesero a valle dalla via di Genna e i *santomagnesi* salirono per *via la Cupa* a San Nicola. Avvenne lo scontro: bruciarono capanne, ovili, carri e anche la chiesetta.

Le donne, i bambini e gli anziani si rifugiarono nei villaggi vicini. Finita la guerra, gli uomini si ritrovarono tutti più poveri e capirono che la guerra porta distruzione e morte e che si dovevano amare come fratelli, così come aveva detto loro un vecchio eremita. Essi allora si perdonarono a vicenda, si abbracciarono e decisero di costruire un nuovo villaggio per vivere insieme.

Abbandonarono i loro villaggi distrutti e cominciarono a costruire le prime case di pietra in un fondo di ciliegi, chiamato *Lama Cerasa*, oggi rione Macerasa.

E così attorno all'attuale chiesa matrice si insediò all'inizio del Duecento il nuovo nucleo castellanese, affacciato, come dicevamo, su quello che poi sarà detto Largo Porta Grande.

Ruderi sulla collina di Genna. (foto Pino Pace)

In questa grande piazza si svolgeva gran parte della vita cittadina: da qui partivano la mattina per recarsi in campagna sui loro carri i nostri nonni e la sera nella stessa piazza ritornavano dalle più diverse direzioni. Qui si trovavano le cisterne della città, quando ancora non esisteva l'acquedotto, che raccoglievano l'acqua piovana e che costituivano la riserva idrica di Castellana. Qui si verificarono episodi luttuosi, come le varie alluvioni che nel corso del Settecento e dell'Ottocento funestarono la vita cittadina e il cui ricordo rivive ancora nei racconti tramandati dagli anziani.

L'originaria configurazione del Largo Porta Grande era notevolmente diversa in tempi lontani, rispetto a quella attuale.

Il punto più basso del territorio castellanese era, infatti, scavato in profondità dal solco di un alveo torrentizio in cui si incanalavano le acque, che qui si riversavano provenendo da tutto l'ampio bacino pluviale circostante.

Una recente inondazione del Largo Porta Grande. (foto Pino Pace)

La fenditura che attraversava tutta la piazza era così profonda che, ancora fino al 1850, il convento dei Paolotti, contiguo alla chiesa di San Francesco da Paola (oggi dedicata a San Giuseppe), e il rione del Casalicchio erano collegati all'abitato, al di là di Largo Porta Grande, da un vecchio ponte levatoio.

Qui, inoltre, si trovavano le voragini denominate i *gravaglioni*.

In epoca successiva sul Largo Porta Grande i Paolotti avevano impiantato degli orti, in parte esistenti fino a non molti anni fa, che innaffiavano con l'acqua raccolta in varie cisterne edificate sopra i *gravaglioni*, inghiottitoi naturali che fino ad allora avevano assorbito gran parte delle acque piovane che si riversavano in Largo Porta Grande. La ridotta capacità assorbente, causata dalla chiusura delle voragini, determinò con molta probabilità il verificarsi di periodiche e violente inondazioni.

Il succedersi di questi dannosi eventi era anche favorito da un grave e prolungato dissesto idrogeologico, determinato dai disboscamenti che nel corso dei secoli avevano profondamente cambiato l'aspetto della *terra delle querce*: ai boschi, che ricoprivano le colline circostanti l'abitato, si erano sostituite le colture dell'olivo, del mandorlo, della vite e del ciliegio.

Ancora nel secondo Ottocento è segnalata la presenza di estesi boschi che intorno a Castellana ma, proprio in quell'epoca era stata avviata un'opera di disboscamento per *limitarne l'estensione, specialmente in prossimità delle vie di comunicazione con i comuni limitrofi, per evitare il fenomeno del brigantaggio.*

Un tempo, invece, la copertura arborea e il folto sottobosco rappresentavano un freno alle acque torrenziali, che, rallentate nella loro corsa verso il fondovalle, potevano essere assorbite dalle numerose fratture e dagli inghiottitoi che caratterizzano il nostro territorio carsico.

L'abbattimento dei numerosi muretti a secco e la progressiva ostruzione delle voragini naturali, che esistevano lungo il percorso delle acque verso il fondo della conca carsica, furono altri elementi, che, impedendo di frenare ed imbrigliare la gran massa d'acqua che scendeva sul paese, causarono a Castellana diverse e gravi alluvioni.

Le alluvioni a Castellana

L'alluvione di cui rimane una testimonianza scritta, opera dell'avvocato Antonio Sgobba, è quella del 9 novembre 1896: *...sin dalle prime ore del mattino, fu piovigginoso, senza lasciare la speranza di rimettere al sereno, così desiderato, dopo le piogge abbondantissime cadute nei giorni precedenti.*

E fu notevolissimo che durante l'intera giornata. Il cielo si mantenne sempre sinistramente minaccioso, dunque, assumendo quella speciale colorazione che gli artisti chiamano cielo d'inchiostro ed era nell'insieme così tetro, lugubre e tenebroso da far presentire la imminenza di una grave sciagura.

Verso le ore diciannove, infatti, incominciò ad imperversare insolitamente la bufera, le nubi si addensarono con rapidità vertiginosa; le folgori guizzarono, cadendo sull'abitato e nella vicina campagna; i tuoni rimbombarono quasi senza intervalli, e la pioggia, che si rovesciava incessante, spietata e torrenziale, invase a fiumane la parte bassa della città, che, in meno di quattr'ore, per oltre un terzo, fu tutta un gran lago di morte.

E dire che all'onda devastatrice dei torrenti bastò appena il tempo degli ultimi trenta minuti, per sommergere in quasi sei metri d'acqua la infelice città, designata, quella notte, all'ira implacabile del cielo.

Nel corso della notte, mentre le campane suonavano a distesa, i carabinieri, le guardie municipali e numerosi coraggiosi cittadini si prodigarono per salvare le numerose vite in pericolo, ma alla fine si contarono quattro vittime dell'alluvione.

Prima dell'alluvione del 1896 molte altre avevano funestato Castellana: il 19 settembre 1853, il 12 ottobre 1855, il 22 giugno 1874, il 24 settembre 1888, il 25 novembre 1894; il 28 agosto 1741 si verificò quella più funesta in assoluto, della quale non ci rimangono testimonianze scritte.

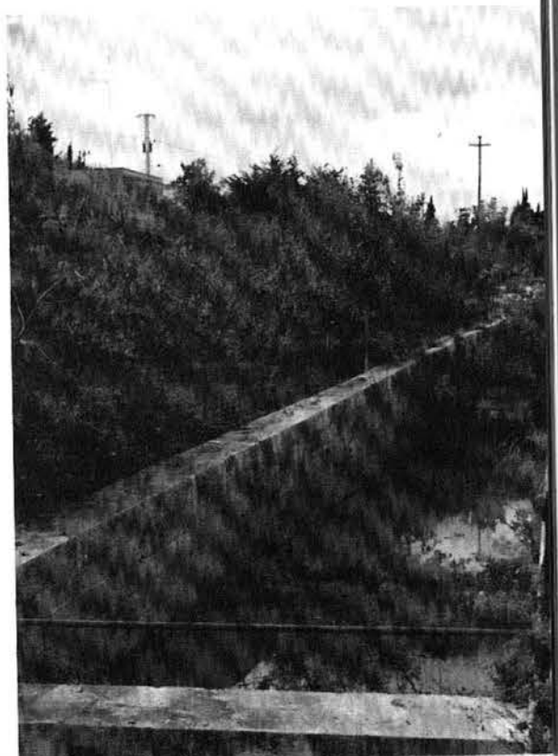
In quell'occasione l'acqua al Largo Porta Grande raggiunse oltre 6 metri di altezza, 40 centimetri in più rispetto al 1896. Ancora oggi sulla piazza è visibile una lapide murata nel prospetto di una vecchia abitazione a ricordare il livello raggiunto dalle acque: *Anno Domini 1741 V kalendas septembris / Quarta post solem coepit / Se solvere coelum / Quarta post medium hic / Haeserat unda diem.*

Un'altra inondazione, anch'essa con nefaste conseguenze, si verificò il 1° novembre del 1784.

Nel registro dei morti di quell'anno conservato nella parrocchia di San Leone Magno sono annotati i nomi di nove persone che, colte di sorpresa dalla piena delle acque all'interno delle loro abitazioni, vi trovarono la morte. Nello stesso registro è anche ricordato che la pioggia cadde abbondantemente

Effetti di una recente inondazione in contrada San Jacopo. (foto Pino Pace)

Briglie di contenimento realizzate all'inizio del secolo. (foto Pino Pace)



per tutta la giornata e, tranne brevi interruzioni, anche nella notte successiva.

Dopo oltre un secolo di sventure, l'appassionato resoconto dell'avvocato Antonio Sgobba sull'inondazione del 9 novembre 1896 smosse finalmente gli ingranaggi burocratici. Nel corso degli anni 1838-39, in verità, era già stato realizzato l'ampliamento della voragine assorbente denominata la Gravinella, che si apre nel punto più basso dell'abitato e, successivamente, nel 1872, era stata praticata una seconda apertura della voragine, che da allora e per questo sarà riconosciuta con il nome al plurale de Le Gravinelle.

Le opere realizzate non si erano dimostrate, tuttavia, idonee a sventare il ripetersi dei luttuosi eventi.

All'indomani dell'alluvione del 1896, l'Amministrazione municipale avviò la pratica burocratica presso il Ministero dei Lavori Pubblici: un primo sopralluogo di un funzionario ministeriale dette inizio agli studi e ai progetti per la definitiva sistemazione delle acque piovane che interessavano l'abitato di Castellana.

Nel 1902 un progetto di massima venne elaborato dal Genio Civile di Bari; nel 1907 il Ministero classificò le opere idrauliche da realizzare a Castellana di terza categoria, prevedendo la ripartizione delle opere tra Stato, Provincia, Comune e utenti, costituendo, perciò, un consorzio per la realizzazione delle opere.

In questo periodo di tempo altre alluvioni, nel 1900, nel 1902, nel 1905 e nel 1907 interessarono l'abitato.

Nel 1910, portati a compimento progetti e studi, il Governo assunse l'intero onere dell'impresa e l'anno successivo si dette avvio all'opera prevista.

Dal 1911 alla fine dei lavori, due anni dopo, ben 200 operai furono impiegati in un'impresa di grandi dimensioni, che doveva con vari interventi portare a risoluzione un problema vecchio di secoli: innovativi miglioramenti furono attuati, così, sia a monte, sia a valle del Largo Porta Grande.

Vennero irregimentati gli afflussi piovani mediante canalizzazione e vasche di raccolta, nonché con l'ampliamento di una cavità esistente lungo il percorso (la Voragine della Cupa) e con la realizzazione di varie briglie idonee a frenare il deflusso delle acque lungo il canalone a valle del Lago, che poi confluivano nelle voragini delle Gravinelle, i cui orifizi erano stati ampliati ed edificati per impedire smottamenti e crolli. A valle delle Gravinelle, invece, fu creata una canalizzazione lunga 405 metri, inizialmente a cielo aperto e successivamente coperta, che, passando sotto Largo Porta Grande, conduce all'imbocco del tunnel vero e proprio che, dopo altri 446 metri in galleria, oltrepassa la via per Monopoli e giunge alla località di San Jacopo. Proprio nel corso dei lavori di escavazione furono rinvenuti in questo luogo i ruderi e una cappella di un altro antico villaggio. Un ulteriore tratto di scavo, realizzato in trincea, a cielo aperto, conduceva, infine, dopo altri 116 metri, alla voragine di San Jacopo.

Le bocche delle Gravinelle.

(foto Pino Pace)

Scorcio del Largo Porta Grande, dove sono ancora visibili i segni del crollo avvenuto nel 1968.

(foto Pino Pace)

Sistemata la voragine di San Jacopo e recintata in muratura per evitare smottamenti e intasamenti, il lavoro poteva considerarsi concluso, avendo realizzato una via di deflusso delle acque, che con una pendenza del 6 ‰ permetteva, partendo dalle Gravinelle, di raggiungere la Voragine di San Jacopo, sottoposta di circa 9 metri.

Per ulteriore sicurezza fu, infine, realizzato, ancora a valle della Voragine di San Jacopo, un canale sfioratore per consentire alle acque, quando avessero raggiunto il livello di 8 metri dal fondo della conca, di procedere oltre e di riversarsi, dopo altri 336 metri, in una depressione ancora più bassa, in prossimità della località Chiancafredda.

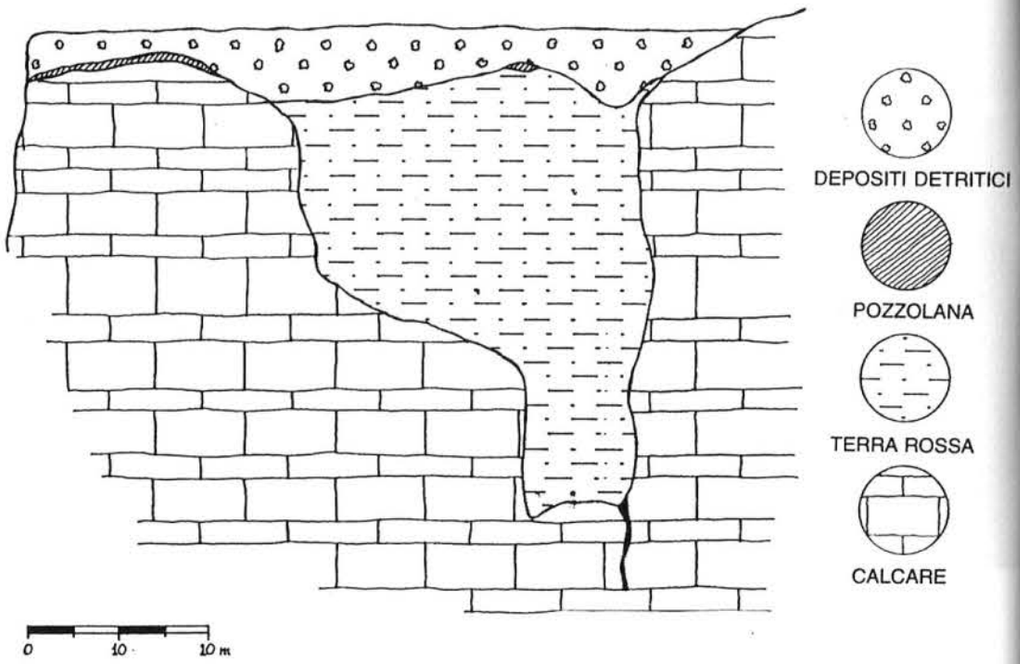
A testimonianza di questa ciclopica opera di ingegneria idraulica, nel 1911 fu collocata una lapide all'imbocco del tunnel, che, oltre Porta Grande, permette alle acque di giungere in prossimità della voragine di San Jacopo.

Ma le prime vicende storiche degli allagamenti di Castellana non si esauriscono ai primi anni del secolo.

Anche se le opere realizzate hanno scongiurato il ripetersi dei luttuosi eventi del passato, Largo Porta Grande ha continuato a far parlare di sé anche in anni a noi vicini: oltre a nuovi, saltuari allagamenti della parte bassa dell'abitato, va ricordato nel 1968 il crollo di un edificio situato ai bordi del Largo, evento che si ripetè anche nel 1972.

I fatti accaduti portarono in tempi successivi allo studio del sottosuolo sul quale poggiava la costruzione; si evidenziò, così, che l'edificio poggiava da ben due secoli su un deposito di *terre rosse*, che mascherava una cavità a sezione imbutiforme. Il collasso fece probabilmente seguito a modifiche dello stato fisico delle *terre rosse*, in corrispondenza del contatto con la parete, quasi verticale, della cavità carsica.

La rapidità con la quale si produsse il fenomeno e il grande volume sprofondato nel cratere apertosi hanno fatto ipotizzare anche il parziale crollo della volta di una sottostante cavità carsica, probabilmente ancora idrogeologicamente attiva.



Sezione ricavata dalle prospezioni eseguite nel sottosuolo di Largo Porta Grande.
(grafica Giuseppe Savino)

Inquadramento geo-morfologico di Largo Porta Grande

In seguito agli sprofondamenti di Largo Porta Grande furono effettuati una serie di studi geologico-tecnici, atti a stabilire le cause di tale fenomeno, che portarono a conclusioni molto interessanti.

Un grosso contributo per una più chiara conoscenza circa la consistenza del sottosuolo di Largo Porta Grande fu dato da una serie di prospezioni sismiche effettuate nella zona interessata dai crolli del 1968 e del 1972. Tali prospezioni hanno segnalato, innanzitutto, una cospicua presenza di materiale sciolto o pseudo coerente di copertura avente velocità sismiche tra 0,4 e 0,9 chilometri al secondo.

Questo materiale di copertura è composto essenzialmente da detriti e da *terre rosse* ma, mentre i primi sono presenti attorno allo sprofondamento, le altre occupano sia quella zona, sia quella circostante. Va detto che, se i detriti occupano solo la zona interessata dal crollo, è comprovata la tesi secondo cui tale presenza è dovuta all'opera dell'uomo, intervenuto per colmare i pozzi, un tempo numerosi nella zona.

Un altro dato evinto da tali prospezioni è quello relativo alla presenza di un substrato calcareo-dolomitico, fessurato e carsificato, con velocità sismiche variabili tra 1,4 e 1,8 chilometri al secondo. Importante si è rivelata anche la conoscenza della profondità di tale substrato, che, in corrispondenza dello sprofondamento, è notevole. L'approfondimento del substrato è dovuto al fatto che esso era rappresentato dalla volta di una grotta, successivamente crollata, sicché il substrato è ora la base della grotta stessa.

Entrambi i sondaggi hanno rivelato la presenza di acqua circolante nella copertura detritica, che va considerato come un elemento dannoso ai fini della stabilità di tutta la zona attorno a Largo Porta Grande.

Questa tesi è confermata dagli sprofondamenti, che senz'altro testimoniano la tendenza di tali coperture ad assestamenti in seguito al fluire dell'acqua nel sottosuolo.

I sondaggi meccanici, effettuati in corrispondenza della zona controllata all'ingresso di Largo Porta Grande e lungo il fondo valle del Canalone, hanno confermato quanto è stato già detto relativamente ai depositi colluviali.

Tali depositi, infatti, sono risultati di modeste entità sul fondo del Canalone (circa 6,5 metri), denunciando, però, un graduale aumento (8,20 metri) man mano che ci si avvicina a Largo Porta Grande, dove i sondaggi hanno mostrato spessori notevoli (circa 30-40 metri).

Conclusioni

Sulla base degli studi condotti possiamo affermare che l'intera area esaminata è ancora interessata da un forte fenomeno carsico, presente sia in superficie, sia nel sottosuolo; tutta la zona è, inoltre, contraddistinta da notevoli accumuli di *terre rosse*; lo sprofondamento di Largo Porta Grande è avvenuto in corrispondenza di una cavità carsica; la copertura detritica che ricopre le *terre rosse*, a causa dell'opera dell'uomo, mirante a colmare le cavità presenti in quel luogo, è localizzata prevalentemente in prossimità della zona più depressa.

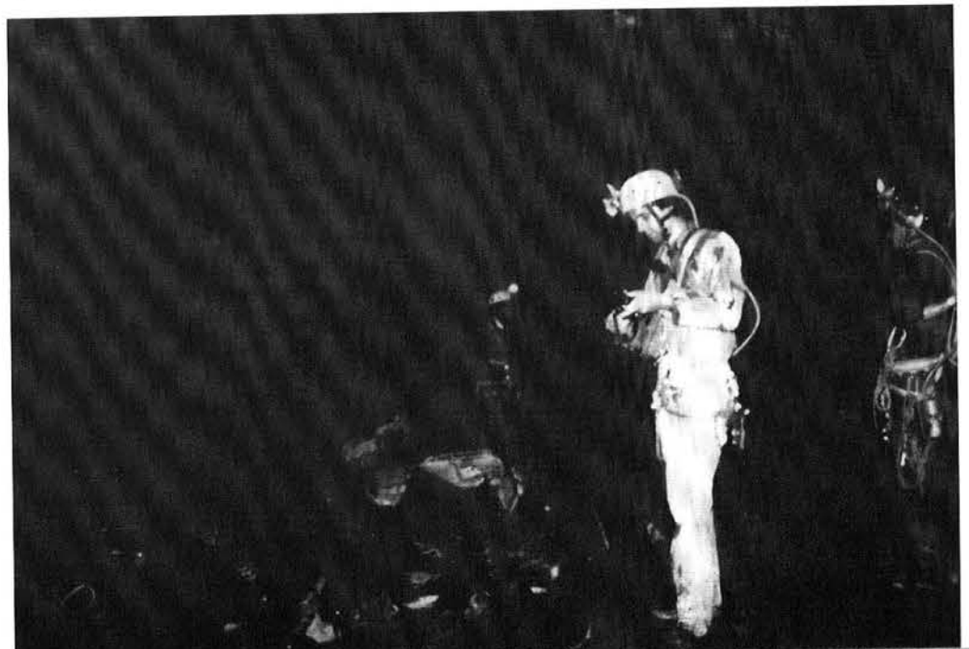
Ulteriori sondaggi hanno, inoltre, dimostrato che, la grotta doveva avere notevoli dimensioni (55 metri circa di profondità e 40 di larghezza) e che, a causa dell'azione di suberosione, la volta cedeva, accumulando tutto il materiale clastico sul fondo; la depressione così definitasi, comunque, andava man mano colmandosi a causa di notevoli accumuli di depositi colluviali, soprattutto *terre rosse*.

Nonostante la tendenza della cavità a riempirsi, essa conserva la funzione di via di smaltimento delle acque che si raccoglievano nel Largo Porta grande, ossia del punto topograficamente più depresso della conca carsica di Castellana.

Gli studi condotti hanno rilevato, infine, l'esistenza di una falda superficiale circolante, sia nei terreni detritici e sia nelle sabbie, che sovrasta le *terre rosse*; queste, grazie alla loro impermeabilità, la sostengono. Tale circolazione, oltre a causare l'erosione e il trasporto di fini particelle, ha contribuito alla creazione negli adiacenti calcari cretacei di condotti e di cavità, come alcuni sondaggi hanno evidenziato, segnalando la presenza di vuoti.

Si può concludere che l'azione dell'acqua, soprattutto in seguito a grosse precipitazioni, interagendo con gli accumuli di *terre rosse* e di detriti, è la causa principale di quei continui assestamenti a cui sono soggetti tali accumuli; si creavano, così, i presupposti perché avvenissero i due sprofondamenti di Largo Porta Grande, mettendo in luce quella cavità che è ancora attiva e sottoposta ad ulteriori e ora prevedibili modifiche della sua morfologia.

Speleologi sul fondo delle Gravinelle.
(foto Giuseppe Savino)



La conca di Castellana-Grotte. (foto Giuseppe Savino)

I problemi relativi agli sprofondamenti di Largo Porta Grande, purtroppo, non sono stati ancora risolti: una sistemazione impropria della voragine, perseguita con il riempimento della cavità mediante macerie e materiale di risulta, ha fatto si che si determinasse una sorta di *effetto clessidra*, a tutto discapito della corretta definizione dei contorni della grotta.

Tale condizione permette alle acque percolanti di dilavare i detriti e le *terre rosse*, causando continui assestamenti morfologici della cavità, che continuano a determinare ulteriori sprofondamenti della volta.

Per quanto riguarda, invece, il fenomeno delle alluvioni, alcune delle quali, anche se non disastrose come quelle dei secoli passati, si sono ripetute in anni vicini ai nostri, va considerato che da molto tempo la manutenzione dei canali di smaltimento e di imbrigliamento delle acque meteoriche viene totalmente trascurata.

Il lavoro dei nostri avi è stato lasciato cadere in disuso e, di fronte alla totale incuria degli uomini, c'è solo da sperare che la natura non riservi ai nostri giorni le furiose alluvioni del passato.

bibliografia

F. ANELLI, *Castellana - Arcano mondo sotterraneo*, Castellana-Grotte, 1992.

C. COLAMONICO, *Le conche carsiche di Castellana in terra di Bari*, in *Bollettino della Reale Società Geografica Italiana*, fascicoli, IX-XII, Roma, 1917, pp. 683-713 e 827-843.

L. DELL'ERBA, *Di talune pozzolane in quel di Castellana (Bari)*, Napoli, 1893.

D. GRASSI - G. SPILOTRO, *Aspetti e problemi di fondazione generati dalla carsificazione delle rocce della piattaforma carbonatica appula*, in *Atti II Simposio Internazionale sulla Utilizzazione della aree carsiche*, in *Geologia Applicata e Idrogeologia*, vol. XVII, Bari - Castellana-Grotte, 1982, pp. 313-337.

L. LAURETI, *Il contributo di Carmelo Colamonico alla conoscenza del carsismo pugliese*, in *Atti I Convegno Regionale di Speleologia*, Castellana-Grotte, 1985, pp. 45-50.

F. OROFINO, *Le vicende storiche di Largo Porta Grande*, in *Itinerari Speleologici*, serie II, n. 4, Castellana-Grotte, 1990, pp. 39-46.

P. PIEPOLI, *La leggenda di Genna*, in *L'Alabastro*, 1966, a. II, nn. 11-12, Castellana, pp. 18-19.

S. PINTO, *Storia della speleologia in territorio di Castellana-Grotte (Bari)*, in *Atti I Convegno Regionale di Speleologia*, Castellana-Grotte, 1985, pp. 25-49.

A. SGOBBA, *Della inondazione avvenuta in Castellana il 9 novembre*, *Monopoli*, 1896.

F. VITA, *Ultimi lembi di bosco a Castellana-Grotte*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 2, gennaio 1987, pp. 27-33.

M. VITERBO, *Castellana nella preistoria*, in *Archivio Storico Pugliese*, a. XXIX, fascicoli III-IV, Bari, 1971, pp. 171-210.

M. VITERBO, *Castellana e le alluvioni attraverso i secoli*, in *Rassegna Pugliese*, fascicolo 10, vol. XXVII, Trani, 1913 (estratto).

F. ZEZZA, *Aspetti e problemi idrogeologici e geologico-tecnici del carsismo in Puglia*, in *Continuità*, a. XI, n. 2, Bari, 1977.

*

orti e giardini nel paesaggio agrario tarantino

ANTONIO VINCENZO GRECO

Tu canis umbrosi subter pineta Galaesi
Tyrsin et adtritis Daphnis arundinibus;
Utque decem possent corrumpere mala puellam.
Properzio, *Eclogbe* II, 34

Introduzione

Il comparto ortofrutticolo ha nel nostro territorio un ruolo di tutto rilievo, grazie all'accresciuta disponibilità di acqua irrigua e di fertilizzanti chimici, elementi necessari alla sua proficua conduzione.

In più occasioni il potenziamento ulteriore del settore, insieme alla determinazione di *standard* di qualità dei prodotti, l'istituzione, cioè, di una sorta di *denominazione di origine controllata*, vengono piuttosto enfaticamante indicati come potenziali trascinatori di una economia più che mai in cerca di momenti d'ispirazione.

La complessità del mercato moderno costringe gli operatori ad una rincorsa frenetica della produttività ad ogni costo. Ne hanno fatto le spese innumerevoli *cultivar* di piante ortensi e fruttifere che, selezionate al nostro ambiente nel corso di secoli, si sono rivelate incapaci di competere con i prodotti della biotecnologia e con i nuovi parassiti, per cui nel giro di poche generazioni si sono estinte o corrono seriamente tale pericolo.

Con il presente lavoro s'intende inserire questo importante settore della nostra economia in un *continuum* storico, che ha caratterizzato le campagne del Tarantino sin dagli albori della storia della città jonica.

Sul piano strettamente economico-finanziario i *giardini* giocarono un ruolo che si è sempre mantenuto ben lontano da quello svolto dai classici prodotti dell' agricoltura mediterranea, cioè il grano, l'olivo, la vite e, per alcuni periodi, anche il cotone. I motivi principali vanno ricercati nella polverizzazione dei fondi con tale destinazione col-

La moderna orticoltura tende a sostituire le tradizionali produzioni mediterranee, che caratterizzavano l'impiego delle masserie. (foto Antonio Vincenzo Greco)

L'area di Saturo, sito classico del giardino tarantino. (foto Antonio Vincenzo Greco)

turale, per cui la grande ricchezza prodotta ne veniva annichilita; a tutto ciò si aggiungano tecniche arretrate e la debolezza strutturale complessiva del sistema commerciale del Regno di Napoli.

La produzione era, quindi, avviata prevalentemente all' autoconsumo, pur non essendo trascurata la commercializzazione *in loco* di quote variabili di prodotto, che rivestiva un ruolo rilevantissimo nelle magre economie di una parte significativa delle famiglie tarantine.

Dal punto di vista strettamente nutrizionale la produzione ortofrutticola costituiva, infatti, la componente essenziale della dieta, insieme al pane (d'orzo, in particolare) e alle *foglie agresti*: il Tarantino, comunque, si differenziò in questo dal resto della provincia di Terra d'Otranto, la cui produzione settoriale si presentava, almeno in alcuni momenti di congiuntura negativa, globalmente deficitaria.[1]

Un aspetto particolare, che ci sforzeremo di evidenziare, è la portata culturale di questo fenomeno economico.

Il nostro secolo ha, purtroppo, assistito alla progressiva perdita del valore culturale e storico del vivere il territorio di fronte all'impatto violento e incontrastato della *modernità*; è venuto meno, cioè, quell'insieme, perennemente in divenire, di pratiche, di conoscenze e di modi di pensare e di percepire la storia materiale. Si tratta, certamente, di forme di pensiero superati e *naif*, se guardati attraverso la lente dei moderni paradigmi scientifici, ma essi furono certamente coerenti e funzionali ai tempi, consentendo la sopravvivenza in condizioni che oggi considereremmo impossibili.

Queste considerazioni sono lungi da tentazioni *revivalistiche* e folkloriche ma mirano a stimolare una più compiuta comprensione dell' evoluzione del nostro sistema socio-economico-territoriale, nonché a individuarne i punti critici e le sue tanto declamate vocazioni.

Tra le linee guida della nostra ricerca restano da segnalare le ricadute sulla storia e sull'evoluzione del paesaggio, nella sua duplice valenza ecologica ed estetica. La rilevante ampiezza del fenomeno connotò fortemente, infatti, il colpo d'occhio sulla campagna tarantina, trovando una ulteriore spinta nel corso del Settecento nel favore incontrato dalla coltivazione del cotone, che si inserì armonicamente nelle tradizionali colture *ortalizie*.[2]

La corrente accezione semantica di *giardino*, inteso come *luogo di delizie*, è nel nostro contesto socioculturale relativamente recente e data non più tardi dell'inizio del secolo scorso. Sino a tutto il Settecento, invece, e probabilmente a partire dalla fine del mondo antico, è sempre mancato nel nostro territorio quel particolare modello di utilizzazione funzionale dello spazio che ha caratterizzato altri contesti territoriali, specie a partire dal Rinascimento.

Le ragioni di questo *gap* sono molteplici e complesse ma riassumibili in quelli che comunemente si considerano i mali della economia del Mezzogiorno d'Italia: l'insalubrità, specie estiva, delle campagne; la loro insicurezza, dato che le scorrerie turchesche vengono registrate ancora per tutto il Seicento; il carattere piuttosto primitivo della nostra aristocrazia, che basava il suo potere sul possesso della terra come fonte principale dei suoi introiti; il precario stato delle infrastrutture, come le vie di comunicazione.

Il giardino sarà da noi inteso nel senso di *giardino mediterraneo*, cioè di *appezzamento chiuso irregolare, dominato dalla necessità di proteggere le colture arboree ed arbustive dal morso delle greggi ed i loro frutti dai furti campestri*.[3]

La transizione da un modello culturale all'altro, segno del processo di sprovincializzazione del nostro contesto sociale, trova spazio nelle opere settoriali edite a cavallo dei due secoli, fra cui particolarmente calzanti quelle del tarantino Giovan Battista Gagliardi. Nelle opere settecentesche di questo *abate*, infatti, il giardino viene inteso nel senso di *luogo ove si coltivano alberi da frutto*, promiscuamente o no con ortaggi; nelle opere ottocentesche, invece, esso è ormai il *luogo chiuso ove coltivansi soltanto alberi da ornamento, piante esotiche e fiori*, diverso dal *pomario*, che è il vecchio giardino, e dal *verziere*, dove si coltivano insieme ortaggi ed alberi da frutto.[4]

Per quanto riguarda il contesto cronologico e territoriale, oggetto di questa ricerca, la documentazione coeva riporta indifferentemente i termini di *gardenum* e *pomarium*, intendendoli come luogo di coltura promiscua di alberi da frutta e di ortaggi; l'uso di *verziere* (*viridarium*) resta limitato, invece, ad alcune situazioni particolari. Le terre adibite alla sola coltura degli ortaggi sono, infine, indicati come *orti* e in casi particolari *terre paduli*, analogamante a quanto accadeva in Campania, dove anche i lavoratori addetti venivano chiamati *paludani*.[5]

Le pratiche colturali dell'orto

Secondo gli insegnamenti degli autori latini di cose rustiche (Varrone e Columella in particolare), tre erano gli elementi necessari al successo delle colture orticole: il *calorico*, il letame, l'acqua. La contemporanea disponibilità di questi elementi era il fattore limitante la diffusione e la produttività degli orti in un determinato quadro territoriale.

Il primo momento era naturalmente la scelta del sito da adibire ad orto.[6]

Gli autori classici, che più facilmente prendevano in considerazione l'ipotesi di trovarsi di fronte a terre vergini, consigliavano vivamente di scegliere siti dove cresceva *senza arte alcuna e l'ebbio, e l'olmo, e la vite, e il pruno, e il pero*, rifuggendo, invece, quelli in cui si sviluppava spontaneamente l'*elleboro e bianco e nero, il tasso, la mandragora, la cicuta, la ferula, la marruca*.

Il giardino di masseria San Domenico in agro di Taranto. (foto Antonio Vincenzo Greco)

Secondo le *dottrine de' moderni* l'orto doveva essere situato non molto lontano dal centro abitato, sia per la vicinanza del mercato, dove far affluire prodotti facilmente deperibili, sia per la più facile reperibilità del letame: ogni ortolano ha *la sua bestia da soma che porta gli erbaggi in città e che poi al ritorno va carica di letame.*

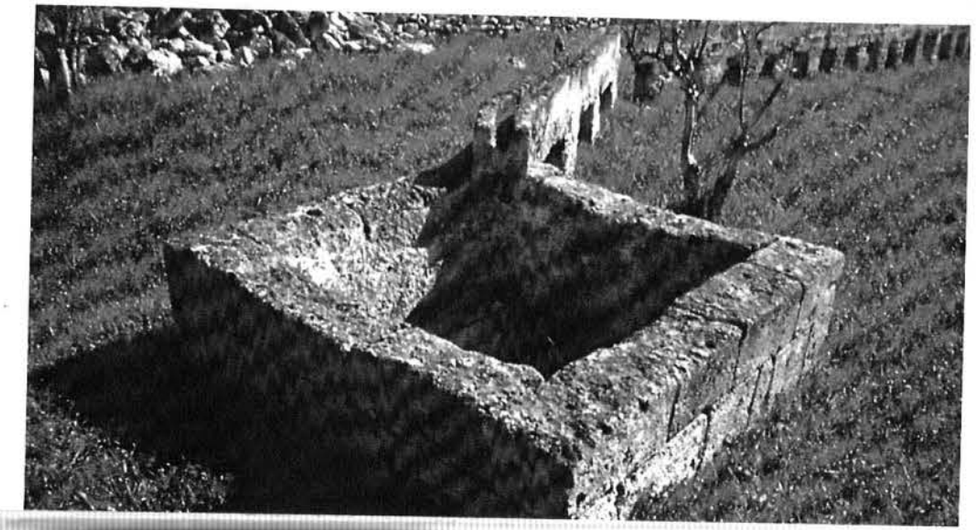
Il sito prescelto doveva essere in piano o al massimo lievemente inclinato, meglio se ai piedi di una collina, ma in ogni caso ben esposto a mezzogiorno per sfruttare appieno, specie in inverno, l'apporto della luce e del calore solari e ridurre l'ombreggiamento causato da muri e da siepi. A tale scopo il terreno doveva essere orientato in maniera tale da presentare gli spigoli e non i lati in corrispondenza dei punti cardinali. Lo stesso orientamento dovevano avere le aiuole (*tocche* o *porche*) per evitare il reciproco ombreggiamento.

Molto importante era la natura del terreno. Secondo l'Onorati il migliore era quello in cui *domina la sabbia o sia rena*; secondo il Gagliardi, invece, era preferibile quello *vegetale*, cioè *composto di particelle tenere, che facilmente si uniscono e legano, in maniera tale che bagnandole se ne forma una pasta di colore scuro e quasi negro*; in ogni caso doveva essere *assai mobile e profondo*: nel caso che il terreno mancasse dei requisti suddetti, occorreva *darglieli a qualunque costo*: in presenza di un sostrato argilloso, ad esempio, si poteva procedere *rivoltandolo alla profondità di tre piedi per lo meno, trasportandovi terra sabbiosa o marna...e tutti gli avanzi dei vegetabili di cui si potrà disporre.*

Il secondo elemento essenziale alla vita dell'orto era rappresentato dalla disponibilità di acqua durante tutto l'arco dell'anno, in maniera da poter avvicendare opportunamente le colture, pena la condanna all'alea delle capricciose meteore mediterranee. Fra le varie forme di approvvigionamento idrico l'acqua meteorica era preferibile a quella di fiume o di pozzo, tanto da raccomandarne la raccolta in appositi *acquari o piscine*, quando la sua disponibilità eccedeva il fabbisogno. Raramente, comunque, era sufficiente da sola, per cui occorreva far ricorso alle altre fonti. Prima della sua utilizzazione era, però, necesssario farla stazionare in apposite vasche, più larghe che profonde, in modo da farle *deporre una parte della selenite o della pietra calcarea* poste in soluzione ma, soprattutto, per essere riscaldata prima dell'immssione nella rete irrigua, onde evitare un trauma termico alle radici delle piante.

Date le notevoli quantità richieste, nel corso della stagione estiva in particolare, venne sviluppato un ingegnoso sistema di sollevamento delle acque freatiche, noto come *ingegna* o *noria*, che utilizzava la forza motrice animale (cavallo ma, più spesso, mulo o asino) e si serviva di un complesso sistema di ingranaggi e di ruote. Tramite questo ordigno l'acqua perveniva in una vasca, da dove per mezzo di canali, a volte costituiti da *imbrici* (tegole), o più raramente da veri e propri acquedotti con arcate e condotti sopraelevati, veniva smistata nei diversi settori dell'orto.

Acquedotto e vasca per il riscaldamento e per la decantazione dell'acqua prima dell'irrigazione a masseria Torre Bianca. (foto Antonio Vincenzo Greco)



Monumentali arcate dell'acquedotto del Giardino della Corte a Leporano. (foto Antonio Vincenzo Greco)

Il terzo elemento necessario per la buona riuscita delle colture ortive era, come s'è detto, il concime. Si trattava, per lo più, di materiale di origine organica, cioè del letame, detto *romato* o *oromato* nelle fonti settecentesche, *rombato* in quelle seicentesche e anche *stabbio* in quelle cinquecentesche. Era l'unico mezzo a disposizione dei nostri agricoltori in grado di restituire al terreno le sostanze nutritive, che colture intensive a ciclo continuo necessariamente gli sottraevano.

In situazioni particolari in alcune masserie, per la verità, si ricorreva a fonti alternative ma, anche in tali circostanze, esse non venivano mai utilizzate per il giardino o per l'orto. A masseria Morroni, per esempio nel 1789 i fittuari delle due aziende in cui il primitivo nucleo era stato sdoppiato (Morroni vecchi e Montefavale) venivano invitati a dividersi l'alga marina depositatasi sulla spiaggia; nel contempo, però, i loro obblighi verso i conduttori delle terre paludose *per uso di bombace ed ortalizio* riguardavano una *carretta* di letame pecorino. Mescolato a letame animale si ritrovano le alghe anche a masseria Spagnoli (oggi Cattiva) nel 1739 ed Ingegna nel 1795.[7]

Il letame utilizzato nella concimazione dei campi proveniva principalmente fornitori dalle masserie ma questa non era la regola. Una quota considerevole del prezioso materiale era prodotto infatti, dalla stessa città attraverso i rifiuti (deiezioni degli animali, residui di mercato e altro), che venivano raccolti nelle strade da appositi appaltatori, oppure da stalle, da taverne, da trappeti, da mulini e da opifici vari che facevano ricorso alla forza animale. Tutto il materiale così raccolto veniva trasportato e depositato, fino ad aprile, nelle terre demaniali subito fuori Porta Lecce. Da qui, nel corso dell'estate, veniva distribuito nelle campagne circostanti.

Tutti i grandi proprietari terrieri tarantini, possessori di giardini, curavano che ai loro giardinieri venisse garantito l'approvigionamento del letame, per cui nei contratti di fitto delle masserie i massari risultavano spesso impegnati in tal senso. Così nel 1796 cinque *carrette* della masseria Pizzarello, appartenente alla famiglia Carducci Artenisio, dovevano essere corrisposte ogni anno al giardiniere; fino al 1763 i Domenicani avevano l'onere di fornire al conduttore del loro giardino di Saturo dodici *carrette* di letame all'anno. Complesso era il *ratizzo* del letame prodotto dalla masseria di pecore dei Galeota: essa comprendeva infatti le masserie di campo Papale, Fica e Lucignano, sede quest'ultima delle *curti*, per cui esso andava

Giardino di masseria Ingegna. Le masserie costituivano la principale fonte di produzione del letame.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

suddiviso in base ai *paricchi* di buoi aratori presenti in ciascuna di esse, tranne quindici *carrette* all'anno che dovevano essere riservate per il giardino di Saturo. Al massaro di Tramontoni nel 1789 spettava rifornire il *giardiniero* dell'adiacente giardino di otto *carrette* l'anno; quello di Paluderbara nel 1749 di dodici. Al conduttore del *giardino* della Gravina, appartenente al marchese Saracino, barone di Montemesola, era riservato il letame dei tre *trappeti* in funzione in quel feudo nel 1791; nel 1749 il *giardiniero* del feudo-masseria di Statte riceveva il letame della taverna e del mulino ivi presenti.

Non tutti i tipi di letame erano stimati allo stesso modo. Si era soliti, infatti, distinguerli: *caldi* erano quelli di cavallo, di pecora, di gallina e di piccione, consigliabili in inverno, nelle terre fredde e per ottenere colture precoci; *freddi*, quello bovino, indicato per le colture estive e per le terre asciutte e leggere. Anche quello umano, una volta mescolato con *calcina* viva per mitigarne gli effluvi, godeva ottima reputazione ed era considerato il più *caldo di tutti*.

Il prezzo medio di una *carretta* di letame sul mercato di Taranto si mantenne nel corso del Settecento alquanto costante, fra i 20 ed i 30 grana, con una punta di 40 grana nel 1748.

Meno utilizzati erano i concimi di origine minerale, come le ceneri, la calce, il *nitro*, l'allume, il *limo*, i fanghi; solo all'inizio dell'Ottocento si iniziò a parlare di concimi di natura chimica, che, però, tardarono molto a fare la loro comparsa nelle nostre campagne.

Prima di essere sparso il letame doveva essere sottoposto ad opportuni trattamenti per farlo *maturare* e per liberarlo dai semi di piante infestanti, dai vermi nocivi e dalle *particelle di solfo, ... di pregiudizio alle piante*, invariabilmente presenti nel letame fresco o che si sviluppavano durante la maturazione.

In ogni orto, perciò, un angolo (in genere quello esposto a settentrione) era occupato dal letamaio, ombreggiato da alberi, composto da più fosse intonacate, oppure da opere in muratura. Dopo un anno di stazionamento veniva trasferito in un altro ambiente analogo e, infine, prima di esssere sparso, era posto all'aperto in cumuli ricoperti di terra, che venivano bagnati all'occorrenza per tutta la durata dell'estate. Il letame, quindi, veniva utilizzato dopo tre anni di cura.

La letamazione andava fatta con *frequenza, moderazione ed opportunità*. Dalla prima, infatti, *deriva il vigore*, dalla seconda *l'equilibrio dell'umore* e dalla terza *la buona digestione, che è il fondamento dell'equilibrio e della forza*. La concimazione era ritenuta indispensabile per *somministrare quella sovrabbondanza di umori*, che aveva modificato le piante ortensi *da principio, ... necessaria ad impedire che le piante degenerino fino a restituirsi ad uno stato quasi selvatico*.

Bisognava, però, anche guardarsi dalle eccessive concimazioni, responsabili, ad esempio, dell'insipidezza dei legumi coltivati in Olanda e nei dintorni dei grandi centri urbani, in situazioni, cioè, di sovrabbondanza di materiale organico.

Tra le esigenze accessorie rivestiva particolare importanza la protezione delle colture dagli armenti. Questo scopo veniva ottenuto in vario modo, a seconda della disponibilità della materia prima: nelle Paludi si faceva ricorso ai canali (*carvonari* o *sangie*), ottenendo nel contempo l'effetto di drenare l'eccesso di acqua presente nel terreno; altrove si provvedeva alla recinzione con muri e/o con siepi di piante spinose, come il pruno selvatico e il biancospino; dove, però, i giardini si susseguivano erano spesso privi di tale difesa, come, ad esempio, a Saturo, a Gandoli e agli Orti.

Un tipo particolare di protezione era prevista per scongiurare gli effetti della grandine; poiché essa proviene in genere da *ponente* o da *maestro*, in quell'angolo dell'orto era opportuno piantare querce, pini, gelsi o olivi.

Laddove le condizioni lo consentivano, una parte del giardino veniva riservato al canneto (*cannito*), costituito dalla comune canna di palude o cannuccia (*Phragmites australis*), spesso ultima traccia della vegetazione originaria. Lo stesso toponimo di Gandoli, presente in realtà nei documenti antichi nella forma *Cannole*, potrebbe essere un fitotoponimo.[8]

La scelta di mantenere un angolo di vegetazione spontanea derivava, in effetti, dai molteplici impieghi cui i culmi della pianta erano destinati: difesa dai venti freddi o salsi, sostegno per le piante ortensi rampicanti (pomodori, fagioli, piselli) e per le viti *impalate*, *cannizzi* per porre a seccare fichi e altri frutti, *incannicciate* per la copertura delle volte delle abitazioni.

Il canneto era parte integrante dei *viridaria* disposti lungo il litorale a est di Taranto e richiedeva cure particolari.

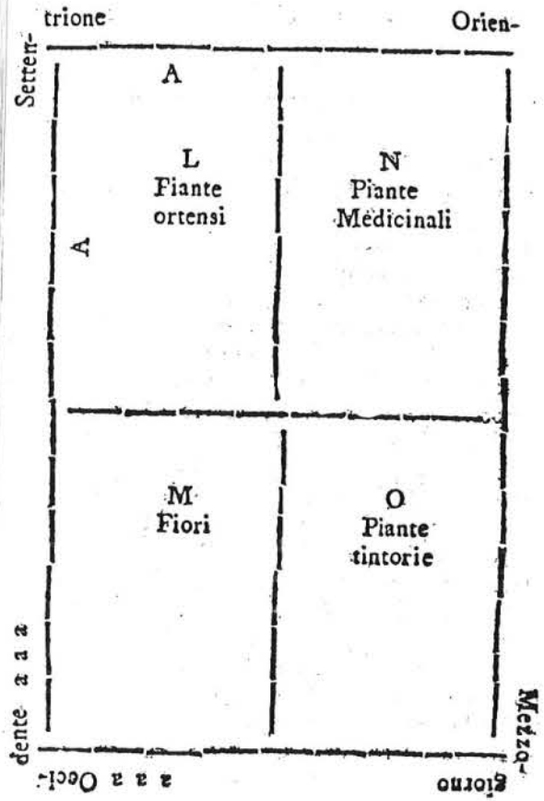
A partire dal secolo scorso la canna nostrana venne sostituita dalla più robusta e meno esigente, in quanto a umidità, *Arundo donax*. La rusticità di questa ultima ha determinato un vero e proprio terremoto ecologico, soprattutto negli ecosistemi litoranei, giungendo non solo ad espellere la specie indigena ma finendo con l'occupare l'ambiente dunale in vasti tratti della costa.

Non più controllati dalla coltura, i canneti sono tornati per un po' di tempo a occupare estesamente gli antichi *viridaria*. Va ricordato, a tal proposito, il vasto canneto che fino a pochi anni or sono ricopriva per intero la forra di Saturo, prima di essere sacrificato agli implacabili appetiti della speculazione edilizia.

Annesso al canneto vi era, talvolta, una *padula*, utilizzata per la macerazione (*manganisciatura*) del lino, che per molti anni è stata la principale fibra tessile ma nel corso del tempo essa scomparve per fare spazio a pratiche più redditizie. Attestata fino a tutto il Cinquecento per il giardino di Gandoli, la palude era ridotta a coltura già nei primi decenni del Seicento.

La pratica della macerazione del lino risulta ampiamente attestata ancora nella prima metà del Settecento in contesti molto differenziati, come i giardini delle Fontane dei

Canne utlizzate per realizzare la copertura di un tetto.
(foto Antonio Vincenzo Greco)



Disposizione di un orto-tipo secondo Nicola Columella Onorati (1834).

Carmelitani a San Vito e quello di Cigliano. Venne, tuttavia, ridimensionata nel corso del secolo insieme all'obsolescenza della coltura del lino, sostituita da quella del cotone; scomparve infine agli inizi dell'Ottocento, scoraggiata dai provvedimenti che ne limitavano ulteriormente l'esercizio per motivi igienici.

In presenza di tutti i requisiti richiesti, l'orto era in grado di garantire una produzione a ciclo continuo con colture diverse per ogni stagione, senza la necessità di lasciare alcun angolo a maggese. Tutto ciò richiedeva naturalmente un'accorta organizzazione dello spazio e del lavoro.

L'orto andava suddiviso in settori, intesi in senso funzionale piuttosto che spaziale, detti *quadri*, rispettivamente occupati dalle piante alimentari, dai fiori, dalle piante tintorie e da quelle officinali, *essendo vergogna che gli speziali non traggano dagli orti paesani le erbe ed i semi necessarj ai loro impieghi.* La quota di ciascun quadro variava, ovviamente, a seconda delle necessità del mercato. La divisione era attuata mediante sentieri; all'interno di ciascun *quadro* erano disposte le aiuole, variamente lunghe ma larghe tanto quanto *il coltivatore possa dominarle con la mano...a cagione delle diverse opere da fare* al loro interno, come il diserbo o il rincalzo.

Particolari aiuole erano i semenzai o *vrassicali*, in cui venivano posti a germogliare i semi, in attesa del trapianto . Un accessorio importante, soprattutto per le terre piuttosto fredde, erano le *caldine*, semenzai particolarmente arricchiti di letame *caldo*, che garantivano legumi più precoci e di qualità molto delicata; per accrescerne l'effetto, talvolta le *caldine* venivano incassate in telai di legno o di pietra ricoperti da lastre di vetro.

Le lavorazioni dell'ortolano, che si avvaleva di una utensileria molto complessa e differenziata, erano molteplici e variavano a seconda del tipo di coltura.

Il Gagliardi individua quattro *generi* di piante ortensi, ognuno bisognevole di cure colturali particolari: quelle di cui si utilizzano le radici (carota e pastinaca); quelle di cui si utilizzano le foglie (cavolo e cicoria); le cucurbitacee (meloni e zucche); le frugifere (carciofi, fragole e *molignane*).

Più articolata è la classificazione proposta dall' Onorati, che identifica undici gruppi: i precedenti quattro; le bulbifere (aglio e cipolla); le piante di cui si utilizzano foglie e gambi (le infinite varietà di cavoli); quelle di cui si utilizzano i semi (legumi); i pomiferi (pomodori, zucche e meloni); quelle di cui si utilizzano i germogli (asparagi); quelle di cui si utilizza il fiore (cavolfiore e funghi); i condimenti (prezzemolo e sedano).

Nei documenti notarili relativi al Tarantino di frequente si trovano riscontri relativi a molte varietà di cavoli (verze, cavoli cappucci, *mugnoli*), alle *scalere*, a varie insalate e alla cicoria (note nel complesso come *foglie* o *fogliame*), ai finocchi, ai carciofi, alle fragole (citate una sola volta), ai pomodori (citati anch'essi una sola volta) e soprattutto ai meloni, sia quelli *di pane* (poponi), che *d'acqua* (angurie), di ammirata grandezza e saporosità. Ampio spazio era dedicato alla coltivazione dei lugumi (fave, fagioli, lenticchie, ceci e doliche), essenziali integratori proteici della dieta mediterranea, diffusamente coltivati anche nei maggesi.

La coesistenza di più specie in spazi ristretti e il loro incessante avvicendamento, richiedevano conoscenze relative a eventuali incompatibilità: alcune di esse, infatti, non erano considerate *sociali* e potevano coltivarsi solo isolatamente, come i legumi, i meloni, le fragole, le bulbose, le bietole e gli spinaci. La causa veniva individuata nelle *mucillagini* secrete dalle radici delle piante, che *per talune ... riesce utile e per altre dannosa*, originando, quindi, *antipatia* o *simpatia* reciproca.

I nemici principali delle *ortaglie* erano gli insetti e i vermi, contro i quali si consigliava l'impiego di fuliggine dei camini; importante era anche impedire l'ingresso nei fondi ai cacciatori, essendo gli uccelli i più *efficaci distruttori* dei parassiti.

Le pratiche colturali: i giardini

Molto di quanto s'è detto relativamente agli orti può riferirsi anche ai giardini ma con qualche particolarità.

Il sito ideale era costituito dalla *radice di un monte, la cui inclinazione si estenda verso mezzogiorno*, per assicurare una difesa naturale contro il nemico principale delle piante da frutto: le gelate e i venti freddi durante la ripresa vegetativa primaverile. Poco idonei erano, invece, i luoghi vallivi, a causa delle frequenti nebbie, dannosissime durante la fioritura, nonché quelli paludosi, in quanto *infettano non solo l'aere ma anche i frutti.*

Oltre alle caratteristiche climatiche anche la pedologia costituiva, talvolta, un impedimento all'inserimento di talune specie in un determinato contesto. Gagliardi lamentava, ad esempio, l'incapacità dei tarantini, *per quanto ne abbiano fatto*, di coltivare proficuamente le *ciriegie*, sebbene coltivassero con ottimi risultati una specie molto simile, come le *amarasche.*

Le esigenze idriche di un giardino erano certamente meno stringenti rispetto a quelle dell'orto, fatta eccezione per gli agrumi, che richiedevano in media due o tre innaffiature la settimana per la durata della siccità estiva.

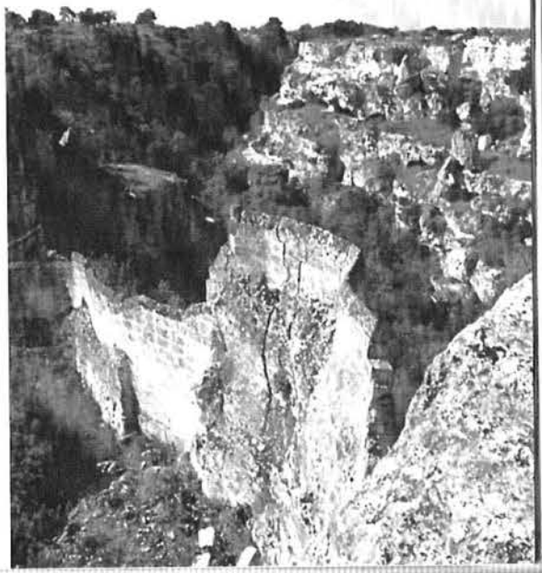
La somministrazione di letame andava fatta con parsimonia a causa *della disgustosa influenza sul sapore dei frutti.* Taluni, pertanto, preferivano semplicemente rinnovare il terreno intorno agli alberi, sostituendo quello esausto con altro, raccolto, ad esempio, in bosco. Il miglior letame, in ogni caso, era costituito dalle corna e dagli zoccoli degli animali macellati, in considerazione della lentezza dei processi di decomposizione: un solo zoccolo di cavallo bastava all'*ingrasso di un giovane albero per ben 10 o 12 anni.*

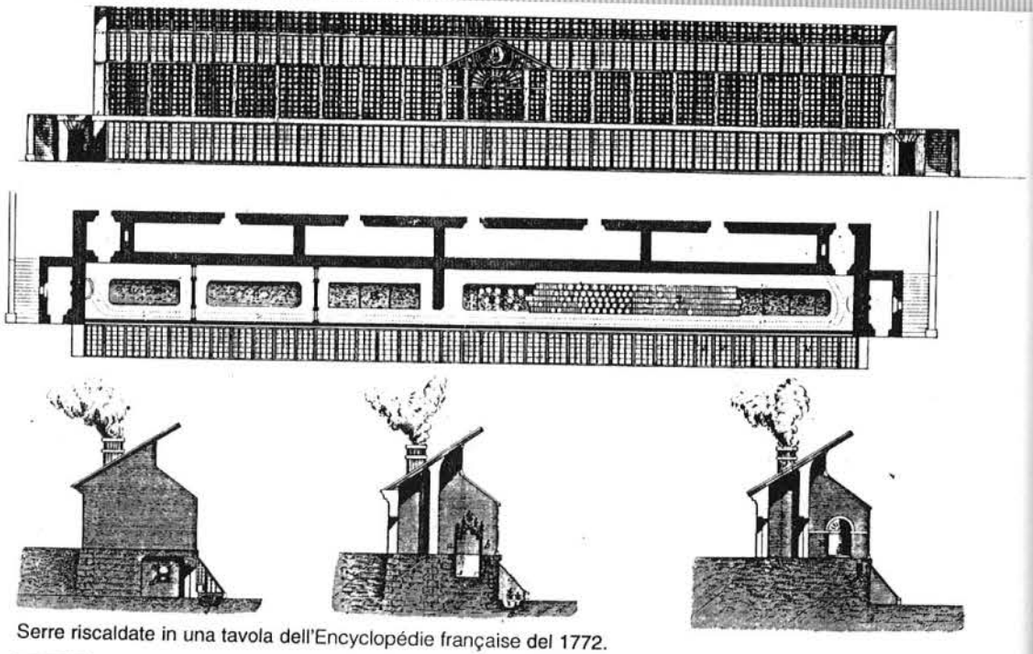
La recinzione aveva, invece, un ruolo determinate per la sopravvivenza del giardino, assolvendo il duplice scopo di protezione dai venti freddi e dalla mano dei ladri. Per questo motivo doveva essere il più alto possibile ed essere fatto con pietre scure, anche se con quelle chiare si poteva ottenere analogo risultato.

I muri di recinzione edificati *a crudo*, cioè con pietre connesse a secco, non raggiungevano altezze considerevoli, al contrario di quelli costruiti *a cotto* o *a calce*, cioè con conci più o meno squadrati e cementati con malta. In entrambi i casi la sommità era ricoperta da tegole o da orli di pietre per limitare i danni dovuti alla pioggia.

All'interno della recinzione la disposizione delle piante teneva conto del grado relativo di resistenza al freddo: giusto sotto il muro, ma spesso all'interno di un'ulteriore

Gli alti muri di recinzione del giardino nella Gravina di Fantiano a Grottaglie.
(foto Antonio Vincenzo Greco)





Serre riscaldate in una tavola dell'Encyclopédie française del 1772.

recinzione più elevata, andavano posti gli alberi più vulnerabili, come gli agrumi; al centro i più resistenti.

In climi più freddi rispetto al nostro il giardino era sempre dotato di *cedroniera* (*orangerie*) e di *stufa*: la prima era un ambiente dove si riponevano durante la stagione invernale gli agrumi; la seconda una camera in cui venivano posti gli stessi in presenza di un fuoco.

Altro elemento che nel giardino assumeva particolare rilievo era la *casa del giardiniero*, in genere *terranea*, cioè ad un solo piano, con annesse rimessa e stalla. Aveva funzione residenziale ma anche di doposito per il vasto armamentario richiesto nello svolgimento dei lavori agricoli. L'abitazione non era un elemento costante nella zona delle Paludi, dove motivi di carattere igienico raccomandavano una permanenza la più limitata possibile, specie durante la notte e in estate.

In situazioni particolari, ma solo a partire dalla seconda metà del Settecento, all'edificio rurale andarono affiancandosi strutture edilizie con finalità ricreative e di puro diletto. La diffusione della moda della *villeggiatura*, nata fra le famiglie nobili ma diffusasi ben presto anche fra i *parvenu* borghesi, arricchì i giardini di una nuova funzione, che richiedeva nuove soluzioni architettoniche, talvolta anticipando analoghe trasformazioni che riguardavano i corpi di fabbrica delle masserie. Al termine di questo processo lo stesso significato del termine *giardino*, come già segnalato, mutò, adattandosi ai tempi nuovi.

L'elevata mortalità delle piante da frutto costituiva un serio problema, che si affrontava acquisendo nozioni di vivaistica: nel giardino, talvolta, venivano coltivate piante da trapiantare poi al di fuori dello stesso, trattandosi per lo più delle *mazzarelle* di olivo.

La moltiplicazione delle piante da frutto avveniva o per seme o per via agamica, cioè per talea, per margotta o per propaggini, anche se il primo sistema era il più consigliato. Per questo scopo veniva attrezzato un angolo particolare del giardino (*semenzaio*) *in terreno aperto e dominato dal sole,... sugoso anzichè pingue e nel mezzo fra il secco e l' umido.* Qui venivano posti a germogliare i semi e le plantule vi restavano per due anni al più, per essere trasferite in un altro settore specializzato (*vivaio*) dove venivano poste a distanze prefissate e mantenute per altri due o tre anni, per essere successivamente poste a dimora e innestate nelle varietà richieste.

Molto praticato era anche l'innesto di individui selvatici, che proprio per questa bisogna sfuggivano alla *scipponatura*, ossia alle operazioni di smacchiamento e bonifica agraria. I selvatici potevano anche essere raccolti nei boschi o nelle macchie per essere trapiantati e successivamente innestati, come di frequente avveniva per i carrubi (*còrnoli*), i peri (*calapricî*), le amarene, i pruni. Secondo alcuni in questo modo si ottenevano piante più vigorose.

Nella messa a dimora si seguivano due schemi principali, affermatisi sin dalla antichità: a triangolo o a *quintonce*, cioè come i punti del numero cinque sulla faccia dei dadi. In quest'ultimo modo si ottenevano alberi più fruttiferi, *essendo essi dominati dal sole e dalla luna e dall'aria... rendendo altresì il pometo più vendibile, a beneficio del proprietario.*

La distanza fra le piante era regolata da fattori come la lunghezza e la *copiosità* delle radici: il mandorlo, a questo riguardo, *nuoce* per averle *molte e spesse*; i meli e i melograni erano, invece, *innocenti*, non essendo in grado di *rubare il succo alle piante vicine.* Melograno, mirto e alloro potevano, quindi, essere piantati a soli nove piedi (meno di due metri) di distanza; un po' di più andavano distanziati i meli ed ancora di più i peri e i pruni; più distanziati ancora i fichi.

Importanti erano l'*ombra* e lo *stillicidio*, di cui occorreva tener conto nelle associazioni.

Brevi erano le ombre dei meli, dei peri e di quegli alberi che si uniscono al *globo*; *lunghe* quelle del ciliegio e dell'alloro; *leggera* quella dei fichi e per questo motivo potevano tranquillamente essere intercalati nei filari delle vigne. L'ombra poteva, quindi, essere *nutrice*, cioè giovevole alle piante convicine, come quella dell'olmo e dell'ontano; ma anche *matrigna*, come quella del noce, *che offende pure il capo umano*, del pino e dell'abete.

Anche lo *stillicidio* poteva avere effetti negativi, come quello dei pini e delle querce e per questo stesso motivo i cotogni andavano posti a notevole distanza l'uno dall'altro. Più complesso il rapporto empatico che s'instaurava fra talune specie e che impediva, ad esempio, all'olivo di *amare troppo* la vicinanza di qualsivoglia altro albero, fatta eccezione per il mirto, per il quale, al contrario nutriva evidente *amicizia.*

La ventosità del luogo, infine, poteva condizionare l'affollamento delle piante: laddove maggiore era la dominanza dei venti, lì la distanza fra gli alberi andava ridotta.

Nel caso particolare del giardino promiscuo con l'orto occorreva tener conto anche delle esigenze delle piante ortensi.

In tale circostanza la distanza fra gli alberi non doveva essere mai inferiore a trenta palmi (quasi otto metri), disponendo i filari nel senso est-ovest.

Molteplici cure colturali erano richieste dalle piante fruttifere. Proscritto l'impiego dell'aratro all'interno del giardino, andavano fatte almeno due zappature annuali (conduzione a *due concie* o *conze*): una in primavera, seppellendo le erbe infestanti cresciute intorno ai tronchi, ed un'altra in autunno, accompagnata da opportuna letamazione.

La potatura costituiva un'operazione delicatissima per la quale spesso i proprietari delegavano personale di propria fiducia a spese dei fittuari. La categoria dei potatori, all'interno dell' ampio e ingiustamente considerato indistinto calderone dei lavoratori agricoli, si caratterizzava con elevatissima professionalità e mercedi di norma più elevate della media.[9]

Un discorso a parte meritano tutte quelle tecniche, messe a punto da una secolare esperienza, al fine di migliorare la qualità del prodotto, di prolungare la stagione della raccolta e di consentire la conservazione dei frutti.

Per ottenere frutti sempre *gentili* si consigliava d'innestare più volte sullo stesso albero la stessa varietà.

Per anticipare la maturazione dei frutti (operazione che i nostri contadini chiamavano *prestomaturo*) si ricorreva a varie astuzie: si soleva *ungere seu boccare* i fichi, cioè si poneva con una pagliuzza o una penna una goccia d'olio sull'occhio del frutto non appe-

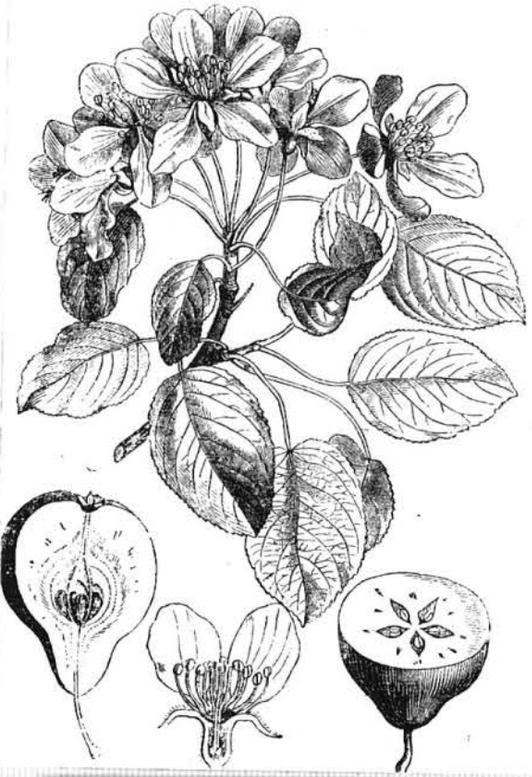
Disposizione a quintonce dei fruttiferi per un giardino, secondo Nicola Columella Onorati (1835).

na diveniva rosso, ottenendo un'anticipazione anche di un mese; allo stesso scopo si operava un'incisione circolare della larghezza pari a un dito sulla corteccia dell'albero per impedire il ritorno a terra del *sugo* che fluisce nelle piante, obbligandolo a restare nelle parti alte; in questo modo si poteva ottenere il ripristino della produzione anche in alberi isteriliti.

La facile deperibilità dei frutti giunti a maturazione costituiva, nell'impossibilità di impiegare il freddo per la conservazione, un notevole limite alla loro commercializzazione. Per questo motivo vennero sviluppate varie tecniche per rallentare quanto più possibile il naturale deperimento.

La raccolta, perciò, doveva aver luogo solo con le mani e *in ore in cui sia dissipata la guazza, e sempre in giornate asciutte.* Selezionati e avviati immediatamente alla vendita i frutti *venuti storti, non ben condotti, stati percossi dalla grandine o guasti dai vermi,* i *più grossi e meglio formati* venivano riposti, ben asciutti, in una stanza adibita all'uso (*fruttaio*), ben distante da letamai e da stalle e *da altri luoghi di esalazioni cattive.* Ideale si rivelava per questo scopo un luogo asciutto e fresco, *piuttosto sotterraneo.* Per ottimizzare l'effetto conservante di questo ambiente i frutti dovevano essere riposti in maniera da non toccarsi l'un l'altro, in cassette distribuite per tutto il *fruttaio,* con il *peduncolo in sotto e dalla parte del fiore in sopra, ed a strato a strato,* coperti da *paglia segata o fieno sottile asciutto,* oppure anche con *loppa, carta tagliata ed alga.*

Pero.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)



Gli alberi da frutta

Da un punto di vista sistematico gli *antichi* individuavano due soli tipi di alberi fruttiferi: i *pomiferi* ed i *nociferi*; a questi i *moderni* avevano aggiunto altri due gruppi, i *bacciferi* e i *drupiferi.* Al primo raggruppamento appartenevano quegli alberi i cui frutti avevano il *seme entro una capsula coperta di polpa,* come il melo, il pero e il cotogno; al secondo quelli con il seme dentro un involucro legnoso, come il noce e il mandorlo; al terzo, quelli con il seme immerso nella polpa, come il gelso e la vite; all'ultimo, quelli con il nocciolo circondato dalla polpa, come il pesco, l'albicocco, il ciliegio.

L'elemento distintivo dei giardini del nostro territorio erano gli agrumi, che, perciò, venivano indicati sempre con la menzione specifica di *giardino* di *cedrangoli*; questi richiedevano cure e attenzioni particolari, ricambiate però da un'elevata rendita.

È sintomatico, a tale proposito, il caso del giardino murato di agrumi, esteso per un solo stoppello, della masseria di Marzanello, già appartenuta al disciolto ordine dei Celestini di Taranto e venduta all'asta. Questo venne valutato nel 1795 ben 100 ducati. Per comprendere il valore della stima si tenga presente che pochi anni prima (1783) un tomolo, cioè otto stoppelli, di giardino di *frutti comuni* era valutato al massimo 120 ducati, esclusi i *comodi d'acqua*; un tomolo del migliore seminativo 100 ducati e uno della migliore terra per *ortalizi e bombace* fino a 300 ducati.

Due erano le specie note di agrumi: il *Citrus aurantium* e il composito gruppo del *Citrus medica.*

Al primo appartenevano gli aranci con frutti a *sugo dolce,* noti come *portoghesi, portogalli* o *limi di Spagna,* nonché quelli *di sugo agro,* detti anche *amari* o *forti*; una varietà di questi ultimi era l'arancio *della China* o *rizzo,* così detto a causa delle caratteristiche foglie accartocciate, il cui succo acre veniva utilizzato per fare sciroppi.

Al secondo gruppo appartenevano le molte varietà di limoni con frutti a sugo acido e dolce, le *melangole,* le limoncelle (*luminelle*), le cedrate (celebre la varietà *di Firenze*) ed i cedri.

Moltissime varietà di *frutti comuni* erano anche ospitate nei giardini.

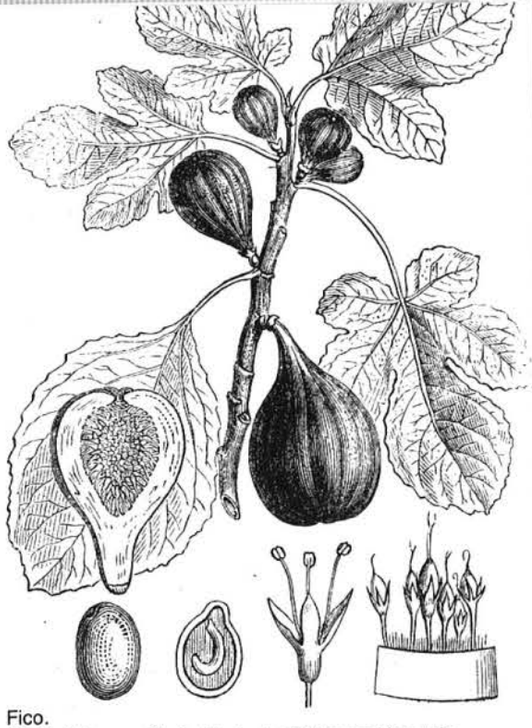
Tra le pere si ricordano le *spadoni* (a maturazione invernale), le *reali* e le *comuni.* Molto frequentemente i peri venivano coltivati in pieno campo, interrompendo la monotonia dei seminativi, associati ai mandorli e ai fichi.

I meli erano frequentemente presenti nei giardini con varietà affatto differenti da quelle comunemente note al giorno d'oggi per lo più sconosciute allora nelle nostre campagne. Taluni giardini presentavano tale coltura specializzata: nel 1730 un certo Nicola Peluso vendeva per 579 ducati un suo giardino in contrada Caggiuni di 16 quarantali (circa 4 tomoli, cioè poco meno di 3 ettari) in cui erano piantati ben 1.000 meli (probabilmente le comuni mele *nane,* particolarmente adattate al clima caldo) e 1.100 alberi di mele *grandi,* oltre a 4 gelsi bianchi, 7 albicocchi, 123 peschi, 10 peri e 4 fichi.

Il melograno (*granata* o *sète*) era anche diffusamente coltivato, specie nel territorio a ovest della città, dove non mancavano esempi di colture specializzate: nel 1640, ad esempio, Zenone de Tintis donò a Donato Scarano tre tomoli *per ortalizi con 900 granate* in località Tre Palmenti o Orti di Sopra. Di queste venivano coltivate diverse varietà a frutto acido o dolce e, particolamente rinomata, quella con grani a *dente di cavallo,* nota con il nome di *alaffia.*[10]

I fichi, freschi o secchi, costituivano un essenziale complemento della dieta contadina.

Alcune varietà, per via del complesso ciclo biologico che accompagna la maturazione dei frutti, avevano bisogno del cosiddetto *caprifico* o *profico,* motivo per cui spesso questo trovava accoglienza nei giardini. Da esso si prelevavano i *siconi,* che venivano posti in serti sui rami dell'*albero gentile,* rendendo possibile l'impollinazione, che avveniva per il tramite di un imenottero (*Blastophaga psenes*). Una prima produzione di fichi ha luogo in giugno-luglio con i cosiddetti fioroni, noti come *columbri* o *fragazzoni*), una seconda e più abbondante, invece, in agosto-settembre.



Fico.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

Le innumerevoli varietà di fichi, tramandateci da secoli di coltura, vanno purtroppo estinguendosi, insieme alla disaffezione per questo frutto. Tra queste si ricordano i fichi *napoletani,* varietà *delicatissima al sapore, piccola di mole, con la spoglia negra e la grana bianca;*[11] presenti nel giardino della masseria Mutata del marchese Saracino, barone di Montemesola, erano espressamente riservati per la sua tavola.

Va detto inoltre, che il fico era diffusamente coltivato in associazione con la vite e che veniva coltivato anche in pieno campo; talvolta, invece, si presentava in coltura pura specializzata: nel *catasto muratiano* del 1812 nel Tarantino avevano questa destinazione 164.6 tomoli con particolare diffusione nel settore orientale del territorio.[12]

Prugne e susine erano anch'esse molto diffuse; rinomate le varietà *damascina* e,

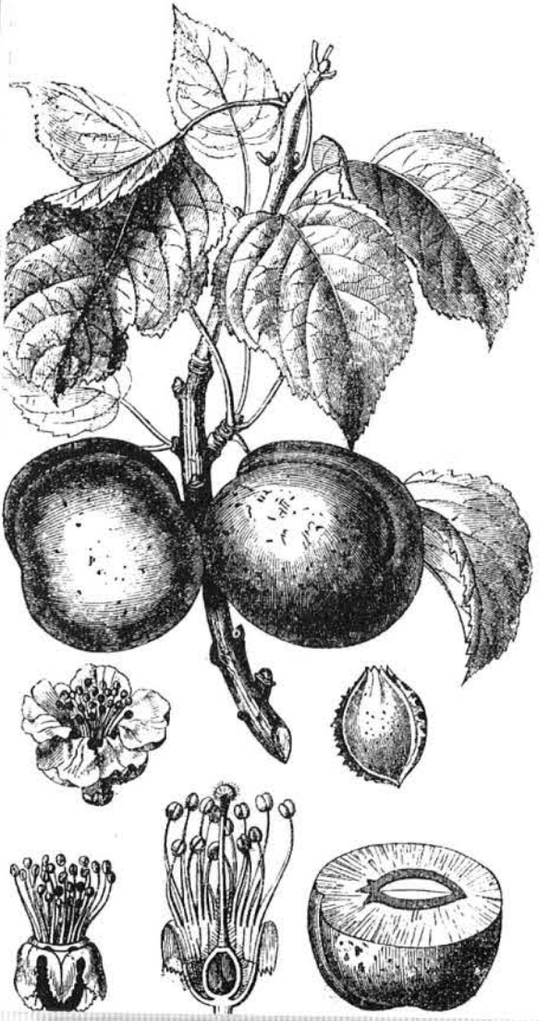
soprattutto, la *Pappacoda*, coltivata nel giardino della Gravina del citato marchese Saracino e i cui frutti erano pure riservati alla sua mensa.

Di frequente sono citati nei documenti, inoltre, l'amareno, il cotogno, l'albicocco (*crisommole seu vermacocche*) e il pesco (*percochi*).

Anche l'olivo e la vite erano spesso presenti nei giardini, per lo più con varietà pregiate per uso alimentare, come, per gli olivi: le *celline bianche di Nardò*, le *fasole*, le *verdi*, le *corniole*.

Ben circoscritti gli esempi di *vigne speciose aggiardinate*, in cui venivano coltivate, promiscuamente con alberi da frutta, varietà di uva da tavola (soprattutto l'uva *cornola* o *lunga* o, più genericamente, *particolare*) e per produzioni vinicole pregiate come il *moscatellone*. Tali piante venivano condotte a pergola, con tralci sostenuti da pilastri; in *impalata*, con tralci sostenuti da pali o, più spesso, da canne e legati con giunchi.

Albicocco.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)



Giardini di questo tipo erano quelli della famiglia Galeota nella masseria della Felice, dei Marrese in quella di San Pietro e del barone Blasi in quella di Statte. L'uva *cornola impalata* era molto diffusa anche al di fuori di questi contesti, solo dove, però, era disponibile acqua irrigua, come nella zona delle Paludi e di Taddeo.

Il mandorlo, sia a frutti dolci che amari, era presente nei giardini ma anche in pieno campo, talvolta in coltura specializzata.

Un cenno a parte meritano il giuggiolo (*Ziziphus jujuba*) e il gelso.

Il primo, una volta, era molto diffuso in tutta la Puglia ma Leverano era considerata *la città delle giuggiole* per antonomasia.[13] I suoi frutti (*sciuscele* o *sciuscelle*) erano adoperati a scopi medicinali ma, soprattutto, costituivano una vera leccornia.

Ignoti oggigiorno ai più, i giuggioli fanno ancora elegante mostra di loro, abbastanza comunemente, nei giardini abbandonati; fra essi, ammirabili per il portamento monumentale sono i due che introducono nell'altrettanto monumentale giardino della Gravina, vicino Montemesola. Presenti in genere in numero modesto per ciascun giardino, non mancavano, però, le eccezioni: nel giardino di Andrea D'Afflitto, ad esempio, in località Ingegna (gli antichi Orti di Basso) a metà del Settecento se ne contavano ben 60, insieme a 100 olivi, in 15 tomoli. Molti giuggioli erano anche nella gravina di Giambicotto (attuale Gennarini Leucaspide) e l'aggiudicazione dei loro frutti per uno dei motivi delle interminabili diatribe di confine fra i Gennarini ed il Monastero di Santa Chiara di Taranto.

La coltivazione del gelso, sia bianco che nero (o rosso), molto praticata fino al Cinquecento, soprattutto per l' allevamento del baco da seta, andò scemandò insieme alla generale crisi della bachicoltura, che, dopo secoli di quasi monopolio *napoletano*, si trasferì progressivamente verso le regioni settentrionali.[14]

La residua presenza del gelso nel nostro territorio è attestata da alcuni suggestivi toponimi, come quello di Curti della Seta, riferito a diverse masserie poste in una vasta fascia a nord del Mar Piccolo, nonché da attestazioni documentarie: nel 1631 il Monastero di Santa Chiara comprava una *possessione* di 22 tomoli con ben 110 gelsi bianchi, accorpandola nella sua masseria alle Petrose. In tutti i documenti del secolo successivo le attestazioni riferite ai gelsi saranno sporadiche e riguarderanno alberi per lo più singoli.

Mera curiosità è costituita dalle palme da dattero, attestate in diversi luoghi, per lo più con individui isolati, anche se il giardino dei Cotugno a Murivetere veniva indicato nel 1738 come di *agrumi e palme*. A detta del De Salis, però, le nostre palme, *quantunque riescano a portare il frutto, non maturano mai sino al punto necessario, come si importano dall'Africa*.[15]

Nei giardini delle Paludi e dei Caggiuni, a ridosso della pineta litoranea, come ad esempio in quello dei Celestini, venivano coltivati anche i pini domestici (*Pinus pinea*) dai cui frutti (*pigne*) si ricavavano i pinoli.

Va anche ricordata la coltivazione dei pioppi a San Tomai e a San Pietro di Mutata, mentre non si ha notizia di piante fruttifere, oggi molto comuni, come il nespolo (*Eryobotria japonica*), il kaki (*Diospyros kaki*) e il fico d'India (*Opuntia ficus-indica*), introdotte solo nel corso del secolo scorso.

Tra le piante allevate per scopi medicinali nei giardini va ricordato soprattutto l'alloro (*lauro*). Si segnala, per curiosità, la coltivazione del mirto (*Myrtus communis*) nel Seicento per la produzione d'inchiostro

Orti giardini nella storia del paesaggio

La storia dei giardini e degli orti mediterranei ha visto momenti di espansione e di contrazione, condizionati, da una parte, dalla vocazione del luogo e, dall'altra, dalle fasi congiunturali di natura micro e macroeconomica. In essa è possibile, però, individuare quattro eventi critici: la colonizzazione magno-greca, la conquista arabo-bizantina, la scoperta dell'America e l'avvento delle biotecnologie (cronologicamente esorbitante, però, da quest'ambito di ricerca).

La fondazione della Taranto magnogreca comportò per la prima volta, probabilmente,

Gelso.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

la trasformazione degli assetti ecologici del suo territorio. La causa di ciò va individuata nell'introduzione di una cultura, che propugnava il principio del possesso individuale della terra e recava un progetto organico di sfruttamento della stessa, tale da realizzare compiutamente le sue potenzialità produttive.

La *chora* di Taranto vide, infatti, mutare nei secoli immediatamente successivi alla fondazione della colonia (ultimo decennio dell' VIII secolo a.C.) in maniera radicale e irreversibile la sua architettura formale. Strade, muri e siepi, da allora in poi, attesteranno per sempre l'avvenuto processo di appoderamento e la sentita esigenza di difendere le colture più pregiate, come orti, giardini e vigneti.

Proprio ai coloni greci si deve l'introduzione, con le molteplici specie coltivate e l'ormai perfezionata tecnica agronomica, del modello di organizzazione territoriale definito *giardino mediterraneo*.[16]

Le campagne del Tarantino si presentarono particolarmente idonee al suo sviluppo. Le colture ortofrutticole erano, infatti, affidate ad agricoltori specializzati, chiamati con

Le fonti antiche parlano del castagno, come di una coltivazione tipica del tarantino.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

il nome specifico di *rhodanoroi* o di *rhaphanoroi*, secondo una *glossa* tramandata da Esichio.

A conferma dell'importanza prestata all'economia agricola dalla colonia laconica, Archita, massima espressione della grandezza raggiunta dalla città in tutti i settori della sua vita, pare abbia scritto un'opera intitolata *Perì gheorghias*.[17]

Le uniche fonti scritte in grado di fornire un contributo alla ricostruzione dello scenario di questa *seconda natura*, purtroppo, risalgono al più al I secolo a.C., quando Taranto era ormai politicamente ed economicamente decadente; le stesse, inoltre, sono spesso ispirate ad esigenze di carattere squisitamente letterario, scevre, quindi, da esigenze e da finalità *scientifiche* e, per conseguenza, talune affermazioni lasciano molto perplessi.

Particolarmente problematica è, per esempio, l'asserzione di un autore, pure attendibile come Plinio il Vecchio, relativa alla coltivazione di castagni nel Tarantino, che producevano frutti rinomati per la facile digeribilità. Tale dato è in evidente contrasto con l'assetto vegetazionale della provincia jonica;[18] al contrario e la sua veridicità indurrebbe a ipotizzare mutazioni bioclimatiche di portata catastrofica, delle quali manca l'attestazione.

Le informazioni di cui siamo in possesso, comunque, derivano da una letteratura particolarmente ricca.[19]

Di particolare rilievo è la frequente denominazione di *tarentinae*, riferita a diverse varietà di frutta e che si rinviene nella trattativistica specializzata e no. Più che a innovazioni ottenute nel territorio di Taranto, si suppone, piuttosto, che esso abbia funto da ponte fra l'antica scienza agronomica orientale, elaborata e arricchita localmente, e le parti non grecizzate dell'Italia, compresa Roma.

Tra i frutti più celebrati nell'antichità vanno ricordate le pere tardive, particolarmente adatte alla conservazione e denominate da Plinio appunto *tarentinae*, nonché le pere *Signina* o *Syria*, che Carducci identifica con le *ghiacciuole rosse*.[20]

Le mandorle *tarentinae*, ritenute caratteristiche delle campagne joniche, avevano guscio ambrosino e tenero.

Fichi di dolcezza eccezionale, indicati sul posto con la particolare denominazione di *onae*, avevano anche varietà a maturazione eccezionalmente tardiva, prolungata fino a gennaio.

Molto diffuse erano le noci dal guscio duro, oltre a quelle con guscio tenero, che Favorino denominava *tarentinae*.

Rinomati erano i capperi e, soprattutto, il mirto, coltivato sia a scopo ornamentale (era molto ricercato dai giardinieri), sia per le sue bacche da cui si ricavava, secondo una pratica nota fino a tutto il Settecento, una marmellata di particolare gusto ed un inchiostro.[21] Forse da residui di queste antiche colture è derivata la sottospecie nota come *Myrtus communis tarentina*.[22]

Sempre Plinio riferisce di una particolare varietà di pino, che produceva pinoli a guscio *mollese*, chiamata appunto *tarentina*.[23]

Nelle campagne di Taranto venivano largamente praticate l'orticoltura, per cui noti erano i porri, e una floricoltura molto avanzata, che faceva uso di vere e proprie serre.

Non è noto come una tale ricchezza si sia tradotta in termini di architettura territoriale e, in particolare, se *rispettò una condizione di isomoiria, come per altre colonie, o se invece rispecchiò situazioni già esistenti in patria*.[24]

In assenza di ricerche sistematiche sul campo va preso atto della presenza di molte fattorie, attestate nel nostro territorio in età magnogreca e repubblicana con una tessitura che, pur rarefacendosi notevolmente dopo la guerra annibalica, rimase intatta fino al I secolo.[25]

La definitiva perdita d'indipendenza da parte di Taranto, nel 209 a.C., inserì il nostro territorio, come tutto il meridione italiano, sotto funeste influenze disgregatrici, anche se nel caso della città jonica questo processo fu più lento, grazie forse alle ripetute deduzioni di colonie romane.[26]

Il destino appariva, tuttavia, segnato, per cui anche il Tarantino andò incontro alle profonde trasformazioni che contraddistinsero il trapasso al basso impero: rarefazione del microfondo e spopolamento delle campagne, diffusione del latifondo (il tipico paesaggio dei *saltus*), dominio incontrastato delle attività cerealicolo-pastorali.

Questo processo fu accompagnato dalla comparsa di unità produttive di grandi dimensioni, basate sul lavoro degli schiavi o sul colonato, note come *villae rusticae*, per molti versi antesignane delle masserie. All'interno di queste unità produttive le colture legnose specializzate ebbero, talvolta, un ruolo di rilievo, non più come *piccoli arboreti familiari*, ma *come vere e proprie piantagioni*.[27]

Questa poteva essere, almeno in parte, la destinazione colturale delle *villae rusticae*, i cui resti sono stati rinvenuti lungo il litorale jonico a sud-est di Taranto, in siti che poi saranno caratterizzati in questo senso, come Luogovivo e Saturo.[28]

Nel corso di questi sommovimenti il Tarantino costituì un'area *sempre bastante a sé stessa, che non mostra rilevanza nel quadro generale dell'economia del Sud; non ne segue né le grandi espansioni né le vistose flessioni*. Si configurò, cioè, come *un angolo di benessere che per quanto non ampio ugualmente notevole nella fisionomia complessiva della agricoltura della Magna Grecia*.[29]

Questo giudizio del Ghinatti con buona approssimazione può essere esteso anche alla storia successiva del territorio jonico tarantino.

Bizantini e arabi arricchirono notevolmente la nostra agricoltura, introducendovi rispettivamente il gelso e gli agrumi, e apportando, soprattutto i secondi, la prima vera innovazione rispetto ad un assetto ancora legato all'eredità classica. L'introduzione di aranci e di limoni, favorita successivamente dagli angioini e dagli aragonesi, costituì un ulteriore importantissimo momento di differenziazione territoriale, legata alle citate esigenze di temperatura e di disponibilità idriche.[30]

La forra di Luogovivo, sito di una villa rustica di età imperiale. (foto Antonio Vincenzo Greco)

I primi due secoli del secondo millennio coincisero con un periodo di grande espansione di tutta l'agricoltura meridionale e per le colture specializzate in particolare.

Il settore ortofrutticolo in questa temperie giocò un ruolo di tutto rilievo grazie alla bonifica di vaste plaghe boscose o paludose, al notevole miglioramento delle tecniche agronomiche e alla creazione di nuove *cultivar*.[31]

Questi risultati furono possibili anche grazie ad un *trend* demografico che si mantenne in attivo fino alla metà del Trecento e che animò la fittissima rete di centri abitati dislocati nelle campagne, di cui purtroppo si ha scarsa documentazione. Ancora alla metà del Quattrocento, quando già da un secolo era in atto il processo inverso di spopolamento delle campagne (*Totalwüstungen*), nel Tarantino si contavano ventisette fra *casali* e *terre*, sui quattordici tuttora abitati e ai tre tornati a ripopolarsi solo nel corso dell'Ottocento.[32]

Da ognuno di questi centri demici, anzi sin dall' interno di ciascuno di essi, s'irradiavano vigne, orti e giardini, che sciamavano, senza soluzione di continuità, nel territorio immediatamente circostante. Questi piccoli fondi disegnavano geometrie impossibili, sostenute e innervate da uno scheletro costituito dall' inestricabile intreccio irregolare di viuzze limitate da muretti a secco; al loro esterno si dispiegava, invece, un paesaggio molto meno articolato, fatto di seminativi, di oliveti e di pascoli.

È interessante osservare come già nel Medioevo ampie porzioni del territorio tarantino appaiono aver acquisito una definitiva destinazione colturale, che perdurerà con aggiustamenti solo quantitativi fino all' esordio della civiltà industriale.

Già nei secoli XIII-XIV le paludi *degli Orti* e *del Tara*, appartenenti *ab antiquo* al Monastero di San Pietro Imperiale dei benedettini dell'abbazia di Monte Cassino, appaiono diffusamente coltivate a vigne e a ortaggi.[33]

La stessa situazione, probabilmente, era anche comune alle contrade Caggiuni e Paludi, che, almeno nel Cinquecento, sono in gran parte trasformate in vigneti ed orti. Questi erano posseduti in comune dalle famiglie Marrese, Ficatelli e Morrone e, in parte, dal Convento di San Francesco. I censi tributati dai coloni pervennero poi per successive donazioni e vendite nelle disponibilità dei Domenicani di San Pietro Imperiale (le quote dei Marrese prima del 1570, quella dei Ficatelli prima del 1587, quelle dei Francescani nel 1587) e dei Gesuiti (la quota dei Morrone, per il tramite dei Capitignani, nel 1698).

Altrettanto interessante è la precoce affermazione dei celeberrimi *viridaria* dislocati lungo il litorale a sud-est di Taranto. Ricchi di sorgenti di acqua perenne e ben riparati dai freddi venti del nord, questi siti si presentavano in posizione e con vocazione privilegiati per l'impianto di colture pregiate.

Nel 1355 e nel 1417 il Convento di San Francesco di Taranto ricevette in dono giardini *di diversi frutti* a *Credenzano seu Tramuntone*, territorio non a caso attualmente noto come San Francesco degli Aranci.[34]

Già alla fine del Quattrocento uno dei siti più celebrati dell' antichità, Saturo, appare, nella descrizione tramandata dal Galateo, come ricco di alberi di fichi, di agrumi di ogni genere, di melograni e di tutti i tipi di ortaggi, con una produzione di derrate tanto abbondante da essere addirittura più che sufficiente per l'intera città di Taranto.[35]

Le impossibili geometrie disegnate dagli orti extra moenia di Palagianello.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Terreni aggiardinati nella forra di Gandoli. (foto Antonio Vincenzo Greco)

La celebrità del sito favorì la creazione di un titolo nobiliare, per ultimo goduto dalla famiglia Galeota, a partire dall' acquisto fatto nel 1518: da questa data, infatti, essa potè fregiarsi del titolo di *barone di Lucignano e Saturo*.[36]

Accanto a Saturo erano situati i giardini della corte baronale di Leporano e del Convento dei Domenicani di San Pietro Imperiale di Taranto.

Il giardino di *Cannole* (oggi Gandoli), che nel 1577 apparteneva alla nobile famiglia D'Andrada, era indicato come *di sete e pergole* ma includeva anche una palude di due tomoli, già scomparsa nel 1605. Successivamente questo giardino fu trasmesso per dotazioni matrimoniali agli Acugno, ai De Rolandis e, infine, ai Sala; accanto a questo erano i giardini dei Rayno (conglobato nel 1605 al precedente) e dei Villaut.

La scoperta del Nuovo Continente non comportò per il nostro tessuto territoriale i profondi mutamenti che ebbero luogo in altre parti d'Europa, dove l'introduzione della patata e del granoturco nell'alimentazione umana e del bestiame contribuì a determinare il *gap* funzionale fra sistema mediterraneo e centroeuropeo. Tra le piante orticole importate dal Nuovo Continente particolarmente precoce fu la diffusione delle *cucuzze d'India* (zucchini), attestata già alla fine del Cinquecento, mentre per la prima citazione dei pomodori si deve attendere il Seicento inoltrato.

Di maggiore portata furono, invece, le vicende politiche ed economiche susseguitesi fra XVI e XVII secolo, che sortirono effetti deleteri sull'architettura territoriale. Vi concorsero, da una parte, la prosecuzione del processo di riorganizzazione insediativa iniziato nel Trecento, dall'altra l'ingresso dell'agricoltura e dell'aristocrazia meridionale nei grandi circuiti mercantili europei, di cui seguirà i destini congiunturali.[37]

Dall'inizio del Quattrocento alla fine del Seicento si spopolarono ben tredici su ventisette fra *casali* e *terre* presenti allora nel territorio di Taranto; altri due o tre almeno per alcuni periodi furono *inhabitati*. Un'altra indicazione dello stato di abbandono delle campagne, spia del processo di semplificazione della tessitura territoriale, è offerta dalle numerose chiese rurali ormai cadenti incontrate dal monsignor Brancaccio nel corso della sua visita pastorale nel 1578: dato rilevante in quanto è noto il ruolo di centro di organizzazione territoriale svolto dagli insediamenti ecclesiastici nel corso del Medioevo.[38]

La rarefazione di una trama insediativa stabile ebbe come conseguenza la scomparsa di quell' ordito di colture specializzate che le faceva da corona e che, moltiplicato per i moltissimi piccoli centri distribuiti sul territorio, aveva fatto la ricchezza della Puglia medievale.

Anche il processo di mercantilizzazione dell'agricoltura meridionale ebbe esiti infausti sulla architettura territoriale.

Per seguire le direttive del commercio internazionale, infatti, il Tarantino, come gran parte del Mezzogiorno, andò incontro ad un radicale processo di specializzazione colturale, secondo schemi di tipo coloniale, che condannò le aree più interne alle attività zootecniche (spesso sotto la gestione della Dogana di Foggia) e l'area litoranea alla cerealicoltura, talvolta associata all'olivicoltura.

Scompaiono o si ridimensionano di molto nel Mezzogiorno in questi anni colture pregiate come il cotone e la canna da zucchero, i cui centri di produzione diventeranno le colonie americane; la gelsicoltura fiorirà, d'ora in poi, nei centri manifatturieri del centro e del nord Italia.

Pratiche della gelsicoltura in una tavola dell'Encyclopédie française del 1772.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Pur non discostandosi molto da tali linee di tendenza, questi due secoli di storia territoriale tarantina presentano però, uno spettro di situazioni molto più differenziato.

Da una parte è possibile, infatti, riscontrare quadri che il nuovo scenario aveva reso ormai obsoleti, come la persistente, anche se limitata, diffusione della gelsicoltura. Dall'altra, in questi secoli sono attestati elementi positivi di continuità rispetto al passato, che persisteranno anche nei decenni più bui della crisi seicentesca.

Si consolida in quest'epoca una zonizzazione ormai definitiva dei territori *aggiardinati*, condizionata dalle vie di comunicazione, dalla vicinanza alla città e dalla disponibilità di acqua. Nel complesso tale quadro conferma quanto del paesaggio pugliese cinquecentesco hanno tramandato, secondo una lettura che in genere si ritiene eccessivamente benevola, l'Alberti e il Porzio.[39]

Una prima area comprendeva il territorio subito fuori Porta Lecce.

Qui era situato il *vignale d' Aquino* con annesso giardino d'agrumi e caseggiato rurale, posti subito a ridosso dell'antica abbazia della Santissima Annunziata *extra moenia*, da cui dipendeva. Già appartenuto ai Protonobilissimo, passò in eredità ai D'Aquino alla fine del Cinquecento e seguì le numerose contese patrimoniali della famiglia. Questo insediamento costituì la cellula iniziale del più famoso giardino extraurbano della Taranto settecentesca, quello dell'*Arcidiacono*. Dopo un'iniziale opera di miglioramento, avviata da Tommaso, con l'escavo di pozzi, di cisterne e con la costruzione di palmenti, il poeta dovette, a causa delle incombenti difficoltà finanziarie, venderlo nel 1717 all'arcidiacono Francesco Carducci.[40] Grazie a questi, già nel 1722 il fabbricato e il terreno avevano assunto forme profondamente diverse: un *casino* dotato di abitazioni superiori e inferiori, l'orto, il giardino di frutti comuni e di agrumi, il vigneto e una complessa rete di acquedotti.

Accanto a questo nella località suggestivamente denominata La Gora, probabilmente in relazione alla destinazione del luogo in età antica,[41] era il giardino dei D'Ippolito, venduto nel 1653 a Cataldo Antonio Carducci e da questi donato ai Gesuiti. Più discosto era, invece, il giardino di Camillo Albertini.

Villa-giardino extra urbana a Massafra: testimonianza di una tipologia insediativa molto diffusa fra XVIII e XIX secolo.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Da questo primo nucleo si distaccava una prima direttrice che seguiva la strada di Santa Lucia, la quale giungeva fino al Pizzone, percorrendo in posizione dominante il crinale l'Appenino (*Pendino*) di Sant'Antonio, giacente lungo la riva meridionale del Mar Piccolo. Lungo quest'asse si trovavano: contiguo al convento di Sant' Antonio, il giardino dei Beaumont, già dei De Gaeta e, successivamente, dei Boccarelli; seguivano quello dei Capitignani, degli Erricis e in località Santa Lucia, quelli dei Delli Ponti e di Andrea Carducci. Lungo le vie intermedie, che attraversavano l'area dell'attuale Borgo, si trovavano: i giardini dei Marrese, accanto al giardino dei Paolotti in località Le Grazie; dei Taccardo a Murivetere, venduto nel 1660 a Giuseppe Cotugno; degli Urbano al Tesoro.

Verso occidente moltissimi giardini occupavano i terreni posti subito dopo il ponte, intorno agli Archi della Fontana, alla Fontana Vecchia, alla Chiesa della Madonna di Costantinopoli e a quella di Santa Margherita. Molti di questi giardini sorsero all'inizio dell'Età moderna all'interno delle saline, poste in epoca bassomedievale in *capite pontis*, come quelle del Capitolo e dei Domenicani.

Seguendo la a direttrice occidentale si giungeva sino agli Orti di Sopra, Cirasa e Foggione. Famosi in questa zona erano: i giardini di Zenone, dal nome del suo proprietario Zenone de Tintis; dei Morrone, venduto all' inizio del Seicento a Giovan Domenico Capitignano e annesso alla masseria da poco formata ai Tre Palmenti; il giardino del Ciriello, appartenente ai Certosini di San Lorenzo alla Padula, contiguo alla loro locanda.

Continuando lungo il litorale del Mar Grande, toccando località note come Orti di Basso, Pollastro, l'Edera, Orti della Giustizia, si giungeva in un continuo susseguirsi di aree *aggiardinate* nella vasta plaga delle Paludi di Basso, note come Sozili, Tara, Ponticello, Tagliacozzo, Cannito, l' Ingegna, Pantano e Caggioni, poste subito alle spalle della pineta demaniale.

Tornando a Porta Napoli altri giardini costeggiavano il primo seno del Mar Piccolo nelle località note come Mutata, Bagnara, Citrezze, Leggiadrezze e Galeso e all'interno della Lama delle Rose.

La particolare concentrazione intorno al corso dell'acquedotto era certamente legata alla possibilità di utilizzare le notevoli perdite dei condotti poco manutenuti; questo inconveniente indusse il governo centrale a ripetuti interventi negli anni Ottanta del Settecento comminando severe multe ai trasgressori.

Elemento determinante della polarizzazione funzionale del territorio *extra-moenia* fu anche la nascita, soprattutto nel XVI secolo, di numerosi monasteri, stante la presenza costante nelle adiacenze degli edifici sacri di strutture produttive e di svago, come erano considerati i giardini dei religiosi, talvolta caratterizzati da particolare pregio estetico.

I Riformati avevano già eretto nel 1448 il loro convento di Sant'Antonio su quello che poi prenderà il nome di Appennino di Sant'Antonio; i Minimi eressero il convento di Santa Maria delle Grazie in località Le Grazie nel 1530; i Carmelitani costruirono la loro nuova casa fra il 1595 ed il 1609; i Carmelitani Scalzi del convento dei Santi Giuseppe, Vito e Teresa nel 1681; per ultimi gli Alcantarini con il convento di San Pasquale Baylon nel 1748.[42]

I giardini dei religiosi si accrebbero successivamente per donazioni e per acquisti: verso la metà del Seicento i Carmelitani ebbero in dono da Camillo Albertini, cavaliere gerosolimitano, il suo giardino fuori Porta Lecce; nel 1708 i Carmelitani Scalzi aggregarono il giardino dei fratelli La Fontana in località *Coliseo* e *Santa Maria di Carosino*, proprio nell'area dell'antico anfiteatro romano, donde forse la denominazione del luogo;[43] nel 1748 Giovan Leonardo Mazziotta, ormai sull'orlo del fallimento, vendette ai Riformati di Sant'Antonio il suo giardino, adiacente a quello già in loro possesso.

Anche autori come il Marciano e, con finalità affatto diverse, il D'Aquino, che scrivono nella seconda metà del Seicento, confermano la presenza di diversi elementi di questa continuità. Valga per tutte l'entusiastica descrizione dei sette *viridaria* posti lungo il litorale tarantino: Tramontoni, Credenzano (ora San Francesco degli Aranci), Saturo, San Tommaso (ora San Tomai), Cannole (ora Gandoli), Luogovivo, Saguerra e altri.[44]

Non va ignorata, tuttavia, la presenza di notevoli spinte alla disgregazione. Istruttive sono a tal riguardo le vicende legate all'evoluzione delle aziende masserizie nel corso del Cinque-Seicento.

La masseria costituisce la tipica ed economicamente più rilevante forma di organizzazione e di utilizzazione dello spazio agricolo dell'Età moderna.

Lo sviluppo di questo modello produttivo viene generalmente inserito nell'alveo dei processi che condussero al superamento dell'articolato paesaggio bassomedievale. Basti considerare che molte di esse sorsero sulle macerie di antichi *casali* abbandonati, come Cigliano, Crispiano, San Simone, Capitignano (oggi Scorcola), Fogliano, Civitella, San Demetrio.

Fino ai primi decenni del Seicento però, lo sviluppo delle masserie non avvenne a discapito delle colture specializzate, le cui produzioni erano sostenute dal forte incremento demografico caratteristico di quegli anni. Alcuni elementi fanno immaginare, al contrario, un ulteriore ampliamento delle medesime: in tal senso vanno viste le censuazioni alle *padule del Tara* e alle Citrezze, promosse dal Capitolo durante il Cinquecento.[45]

Nel corso del ciclo congiunturale cinquecentesco, caratterizzato nel complesso da una

Contrada San Francesco degli Aranci, ove si estendeva il giardino dei Conventuali di Taranto.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Le ingegne fino alla metà del Seicento rappresentavano un ordigno essenziale per la vita delle masserie del Tarantino.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

notevole crescita economica, il giardino funse da importante supporto per la masseria assecondando quel lungo processo che portò all'affermazione definitiva di questa come modello economico, strutturale e organizzativo. Pur liberato dallo schema che lo vedeva limitato ai suburbi e alle zone a precipua vocazione, il peso economico del giardino nella gestione della masseria cinque-seicentesca rimase, però, limitato, essendo i suoi prodotti destinati per lo più alla mensa dei coloni o del proprietario.

In questa prima fase il favorevole *trend* dei prezzi riusciva a garantire discreti livelli di reddito anche ad aziende di piccola e di media dimensione. In questa situazione la masseria-tipo mantenne un assetto funzionale che si può considerare di transizione, rispetto alle forme di organizzazione del lavoro agricolo proprie del Basso Medioevo.

Questa azienda agricola si estendeva, in genere, per poche decine di tomoli, includeva un oliveto con alcune decine fino a diverse centinaia di alberi, un *giardino di citrangoli* o di *frutti comuni*, altri alberi da frutta sparsi nei campi, un vigneto, un palmento, il *fabrico* variamente strutturato, spesso una o più *ingegne*.

La consistenza numerica degli alberi da frutto sparsi nei seminativi poteva essere consistente, sebbene raramente le fonti lo riferiscano.

Il numero degli olivi, al contrario, era sempre meticolosamente riportato: la masseria di Aurelia Cimino in località *Bagnara seu Santo Blasio*, di 31 tomoli, nel 1610 contava 380 alberi di olivo e 280 di frutti comuni; la masseria alle Petrose, acquistata dal Monastero di Santa Chiara nel 1624, oltre ai 3.186 olivi, disponeva di ben 331 alberi da frutta in 33 tomoli seminativi; nella masseria dei Boffoluto al Galeso nel 1629 esistevano 243 olivi, 300 mandorli e altri *frutti comuni*, ol-tre 60 tomoli *scapoli*, 80 macchiosi, *ingegna* e giardino; Alessandro Gnettaro nella sua masseria a Tisano nel 1632 possedeva 49 olivi, 86 alberi da frutta e 6 tomoli *scapoli*; la masseria di Giacomo de Rolandis alla Cirasa nel 1649 comprendeva 1.040 olivi, 238 alberi di *frutti comuni* e 36 tomoli *scapoli*; nello stesso anno la masseria alla Natrella dei Villegas comprendeva 666 olivi, 286 alberi di frutti comuni, un giardino con orto, l'*ingegna* e 8 tomoli *scapoli*; nel 1664 le masserie alla Corvisea dei fratelli De Cristano includevano 190 e 200 mandorli ciascuna, oltre a vari altri *frutti comuni*, in 17 e in 25 tomoli rispettivamente.

Questo tipo di azienda masserizia caratterizzava il paesaggio agrario di un'ampia fascia del territorio tarantino: a ovest giungeva fino alla contrada Bellalto, l'odierna masseria Gennarini; a nord toccava la contrada Murimaggio e le terre intorno al primo seno del Mar Piccolo; a sud-est era delimitata dal bordo occidentale della Salina Grande e comprendeva le contrade Campofreddo e Lama di Donna Erminia (odierna Lama) fino al mare.

Le cattive annate susseguitesi nel corso del XVII secolo, una politica annonaria che impresse caratteri di forte rigidità al mercato cerealicolo (essenziale riferimento per l'economia della città) e il calo demografico indussero gli agrari ad ampliare le proprie aziende. Venivano a garantirsi, così, maggiori quantitativi di prodotto e, quindi, introiti più consistenti in qualsiasi situazione congiunturale; in molti casi, inoltre riconvertirono le aziende masserizie, indirizzandole verso l'allevamento del bestiame.[46]

Nel corso del Seicento si formarono, quindi, grandi patrimoni fondiari che connotarono, ancor più marcatamante in senso agricolo, la nobiltà storica tarantina, feudale e no, come i Capitignani, i Carducci, i Marrese. A questo processo concorsero anche i *civili*, rappresentati da imprenditori, in genere *pubblici negozianti* interessati al commercio del grano e dell'olio, come i Lo Jucco, i Mazziotta e, a partire dallo scorcio del secolo, i Cosa; né furono estranee famiglie che annoveravano vari professionisti, per lo più notai, come i Gennarini, i Nannio e gli stessi Cosa. Questi ultimi due ceti erano in attesa di un riconoscimento ufficiale per il loro ingresso nell'*élite* aristocratica, che avvenne a più riprese nel corso del Settecento.[47]

Furono però, gli ecclesiastici secolari e i moltissimi monasteri tarantini, a seguito e grazie alla crisi, che videro espandere a dismisura la loro dotazione fondiaria.

I nuovi insediamenti produttivi, cioè masserie estese per varie centinaia di tomoli, facevano spesso *tabula rasa* di quelli vecchi inglobandoli progressivamente.

Gli esempi a tal proposito sono numerosissimi. Nel 1631 il Monastero di Santa Chiara acquisì al primitivo nucleo della sua masseria alle Petrose, molte *possessioni* già occupate da colture intensive: 20 tomoli con olivi e frutti comuni al Pollastro; 13 tomoli nello stesso luogo; 22 tomoli di terre *scapole* e per *ortalizio*, con 62 olivi, torre, due *ingegne in ordine* più molte altre in disuso, 110 gelsi e altri frutti comuni.

La genesi della masseria Mucchio, appartenente dal 1669 alla famiglia Lo Jucco, è analoga. Al primitivo nucleo, già di proprietà di Giovan Vincenzo Tedesco, di 40 tomoli con 500 olivi e 8 quarantali di vigna, i suoi figli Giacomo Antonio e Mario aggiunsero nel 1648 la *possessione* di Nicola Pignatiello di 300 olivi in 6 tomoli, con 2 pozzi, *ingegne* e *frutti comuni* vari. Nel 1649 furono accorpati tre altri appezzamenti: uno di Giacomo Soler con 300 olivi e con 6 tomoli *scapoli*; l'altro di Giovanni de Rolandis di 431 olivi e 10 tomoli; l'ultimo consistente in un giardino con 230 olivi, *frutti comuni*, agrumi, 4 tomoli *scapoli*, 2 *ingegne*. Nel 1657 a questo complesso venne annessa anche la masseria al Pollastro degli Inverberato, consistente in 360 olivi, 32 tomoli *scapoli* e vari *frutti comuni*.

Corpo di fabbrica di masseria San Pietro di Mutata, già dei Marrese. (foto Antonio Vincenzo Greco)

Analoga è la genesi della masseria a San Vito di Alfonso Mazziotta: fra il 1633 e il 1637 questo intraprendente negoziante, decisosi a seguire l'avventura fondiaria, acquisì le masserie di Caffa e di Tortamano, nonché quella dotale di Giacomo Capitignani per complessivi 200 tomoli, che entro il 1648 divennero ben 500.

Allo stesso modo si formarono le masserie ai Tre Palmenti dei Capitignano, quella alla Salina dei Resta, quella dei Santi Pietro e Andrea dei Marrese, di Petrulo dei Boffoluto, della Fica e di Lucignano dei Galeota e tante altre ancora di minor rilievo.

Il processo fu ancora più evidente nelle terre feudali, dove i nuovi baroni approfittarono della crisi per spazzar via la preesistente piccola e media borghesia agraria.

Nel territorio di Leporano Sergio Muscettola, che al momento dell'acquisto del feudo (1618) possedeva due masserie di 90 e 130 tomoli rispettivamente, entro il 1649 acquisì tutte le aziende di piccola e media grandezza, per complessivi 410 tomoli. Questo processo di accorpamento terriero perdurò fino al 1750, quando iniziò il processo inverso. A quella data tutte le terre seminatorie di Muscettola erano suddivise fra le masserie di Sant'Angelo, detta anche del Palombaro, estesa per 358 tomoli, e quella di Amenduno o di Santo Stasi, di 204 tomoli.[48]

Nel corso della crisi seicentesca il ruolo economico delle colture specializzate venne notevolmente ridimensionato: il valore delle merci e dei fitti subì un calo considerevole; da questa congiuntura negativa si uscì solo verso la metà del secolo successivo.

Il giardino di Saturo dei Galeota, per esempio, dato in fitto per 85 ducati nel 1642, solo quattro anni dopo veniva concesso a 75. Gli introiti giardini dei Muscettola di Leporano mantennero un analogo comportamento: in crescita all'inizio del XVII secolo, decrebbero per risalire molto lentamente nel corso del Settecento e per superare i valori di partenza a fine secolo, solo in seguito a importanti innovazioni.[49]

Nonostante il ridimensionamento indiscusso, il *giardino mediterraneo* non scomparve mai dalle immediate vicinanze dei centri abitati, perpetuando antiche e molto complesse forme di articolazione spaziale, sopravvissute all'espansione urbanistica degli ultimi due secoli solo in circostanze particolari, com'è il caso degli orti *extra moenia* di Locorotondo e di Ostuni.[50]

Portale d'ingresso del Giardino della Corte di Leporano, appartenuto ai Muscettola. (foto Antonio Vincenzo Greco)

È vero, pure, che nel corso dello stesso secolo e in piena crisi, avevano luogo fenomeni che andavano nella direzione esattamente opposta, rispetto al *trend* prevalente, con la messa a coltura e con lo strumento dell'enfiteusi *ad usum ortalitiis, vel gardenii, seu culturae* di terre. Si trattava, tuttavia e per lo più, di ambiti funzionalmente marginali rispetto all'economia generale della masseria.

Questo fenomeno fu inizialmente limitato alla vasta plaga, in gran parte paludosa, posta a ovest della città, dove alcuni possessori di masserie pensarono di ricavare dai canoni e, quindi dal lavoro dei contadini, entrate stabili e alternative a quelle aleatorie derivanti da un mercato divenuto imperscrutabile.

Nel corso del XVII secolo, pertanto, i Giordano prima e i Ferrara poi, proprietari dell'omonima masseria, a più riprese censuarono 100 tomoli, assecondando un disegno che certamente rimontava al secolo precedente. Nel 1642, ma più sistematicamente a

Il giardino della Gravina di Montemesola. (foto Antonio Vincenzo Greco)

partire dal 1646, Giovan Battista Materdona iniziò ad assegnare a *particolari* di Massafra e di Taranto minuti appezzamenti della sua masseria al Tara, in seguito nota con il nome di Pantano; nel 1747 le terre assegnate in questo modo assommavano a 110 tomoli.

Verso la fine del secolo furono gli enti ecclesiastici a guidare la nuova tendenza: il Capitolo concesse a censo nel 1690 le terre paludose alle Mesole; i Teresiani diedero in enfiteusi 10 tomoli della loro masseria al Galeso fra il 1690 ed il 1697.

Nel Settecento, stabilizzatosi nelle grandi linee il processo di riorganizzazione fondiaria cui si è testè fatto riferimento, si registrò una lenta e progressiva espansione delle colture specializzate, *in primis* quelle dell'olivo e della vite ma anche quella ortofrutticola.

I giardini delle masserie videro crescere notevolmente il loro peso, occupando aree particolarmente idonee in cui si predisposero opportuni servizi complementari e autonomi, come pozzi, *ingegne*, depositi, *casa di custodia per il giardiniero.*

Fra i siti destinati ad ospitare un giardino di masseria, quello particolarmente favorito era il fondo delle gravine, che per molti versi rispondeva naturalmente alle esigenze microclimatiche dell'impianto, quali l'esposizione, l'umidità del fondo, il riparo dai venti gelidi, la facilità di recinzione.

Il risultato fu, talvolta, molto apprezzabile anche sotto i profilo meramente estetico e paesaggistico, come nel caso del più volte citato giardino della Gravina a Montemesola. Si narra, infatti,che per adeguarlo ai propri gusti e alle esigenze di rappresentanza il marchese Andrea Saracino abbia speso ben quattromila ducati. L'importanza di questo giardino, inoltre, è confermata dalla circostanza che, contrariamente al solito, accanto ad esso venne edificata nel corso del Settecento una nuova masseria.[51]

Altri esempi di giardino in gravina sono tuttora riscontrabili nelle masserie Tedesco (ora Todisco), Avucchiara (ora Giranda), Statte, Leucaspide e Scorcola.

Il rapporto fra gravina e giardino non sempre era mediato dalla masseria. Spesso i giardini sorsero in continuità con i centri abitati e, ove ricorreva la circostanza, con gli antichi insediamenti rupestri, riutilizzandone gli ambienti abbandonati e riadattandoli alla nuova funzione.

Fuori del territorio di Taranto particolarmente interessanti e suggestivi sono quelli posti nelle gravine di Fantiano e di Riggio, in territorio di Grottaglie, in quella di Castellaneta e in quella di San Marco a Massafra, fino a quella di Palagianello, dove l'occupazione del fianco della gravina si impone per suggestione e per grandiosità.

In questa nuova corsa alla coltura furono particolarmente ricercate le aree contigue alle numerose risorgive, che facevano da corona al Mar Piccolo. Già utilizzate come *curatore* per la macerazione del lino, vennero successivamente irregimentate e utilizzate più razionalmente: è il caso del giardino di Paluderbara, all'interno della masseria omonima dei Carducci; i due giardini contigui alla masseria della Mutata, degli Ulmo, serviti dalla sorgente della Lavandara; dei giardini di Malvaseda nella masseria dei De Rosis e in quella di Petrulo, già dei Cosa ma poi acquistata dai Boffoluto, ambedue attivi già a fine Cinquecento; del giardino di Cigliano dei marchesi Saracino.

Fuori dalle masserie attingevano a sorgenti perenni i celebri tre giardini dei Carmelitani a San Vito; quello dei Battendieri Vecchi attorno alla sorgente del fiume Cervaro, appartenente ai Cappuccini a seguito della donazione di Francesco Marrese e (confermata dal figlio Scipione nel 1597);[52] quello dei Battendieri Nuovi, dei Minori Osservanti, intorno alla sorgente del Rasca, donata loro da Giulio Albertini nel 1669.[53]

Importanti giardini sorsero anche al di fuori di aree a spiccata vocazione ortofrutticola: tali possono essere quelli delle masserie Pizzariello e Carduccia, di proprietà dei Carducci Artenisio, Lucignano e Fica, dei Galeota, Baronia, degli Albertini.

Nel corso del Settecento il processo di ampliamento delle zone a coltura intensiva divenne un fatto univoco, irreversibile e progressivo.

Nello specifico del settore giardinicolo i grossi proprietari operarono spesso notevoli investimenti in prima persona, ma anche in tali corcostanze, gli ampliamenti, i miglioramenti e la manutenzione delle opere venivano in genere delegate alle braccia dei fittuari.

In questo secolo divennero evidenti i segnali premonitori del graduale ridimensionamento dell'azienda masserizia nell'economia jonica e in questa circostanza gli enti ecclesiastici si rivelarono anticipatori di una tendenza che diverrà generale nel corso del secolo successivo.

Il processo di alienazione, sotto forma di contratto enfiteutico, interessò dapprima territori marginali, in genere paludosi o temporaneamente sommersi. Si trattava di terre difficilmente governabili nel contesto di una azienda tendenzialmente estensiva (a medio-bassa intensità di lavoro), come la masseria. Questi terreni, però, si prestavano molto bene alle colture orticole, per cui la domanda si manteneva sempre su livelli sostenuti.

Nel 1720 i Carmelitani Scalzi diedero a censo altri 7 tomoli, oltre quelli concessi a fine Seicento, della loro masseria al Galeso; nel 1722 il Monastero di Santa Chiara censuò 9 tomoli ai Sozoli a diversi *particolari.*

Anche molti borghesi seguirono questa strada: i Capitignani nel 1715 diedero in enfiteusi 13 tomoli paludosi della loro masseria ai Tre Palmenti e altri 4 li vendettero nel 1720; nello stesso anno i Marrese censuarono 12 tomoli intorno alla Palude di San Brunone; Francesco Antonio Calò, invece, si limitò,

Ingresso di masseria Pizzarello. (foto Antonio Vincenzo Greco)

negli anni Quaranta a concedere in fitto le terre paludose lungo il canale di Levrano, annesse alla sua masseria di Palombarella.

Anche i feudatari del circondario fecero propria questa politica e tra di essi particolarmente intraprendente si mostrò il marchese di Montemesola, Andrea Saracino, che, a iniziare dal 1730, concesse in enfiteusi ai suoi vassalli le terre paludose delle masserie di Cigliano, di Ingegna e di San Giovanni.

Il Capitolo di Taranto e Giulio Cesare Albertini, barone di San Giorgio, al fine di avviare progetti di miglioramento fondiario, ridefinirono nel 1717 i confini delle rispettive masserie Taddeo e San Giovanni, decorrenti nelle paludi che occupavano il fondo del canale di Levrano. L'Albertini, pertanto, procedette alla censuazione della sua porzione nel corso degli anni Venti, mentre il Capitolo intraprese un progetto più ampio di ristrutturazione delle sue aziende *in loco*. Nel 1724, infatti, dismise la masseria di Taddeo: le spoglie del *fabrico* vennero utilizzate per costruire un nuovo pagliaio nella contermine masseria di San Paolo; le terre seminatorie vennero aggregate a quelle di quest'ultima; quelle paludose furono concesse in enfiteusi a 17 *particolari* di Taranto.

Il *fabrico* e il precedente giardino di una masseria, dismessa dal suo proprietario a causa di problemi finanziari o di precise scelte economiche, davano spesso origine a nuovi giardini. Questo fu il destino delle masserie di Sarantes e di Gennarini a Manganecchia e di Iuranna a Murivetere, tutte dismesse nel terzo-quarto decennio del Settecento.

I Carducci condussero un'analoga operazione di ristrutturazione nelle loro masserie della Salina: nel 1757 le terre della masseria di Artenisio (o *di basso*) vennero suddivise fra quelle contigue di Pizzariello e di Carduccia, mentre il *fabrico* e poche terre intorno furono trasformate in un grande giardino, apprezzato 1600 ducati nel 1763.

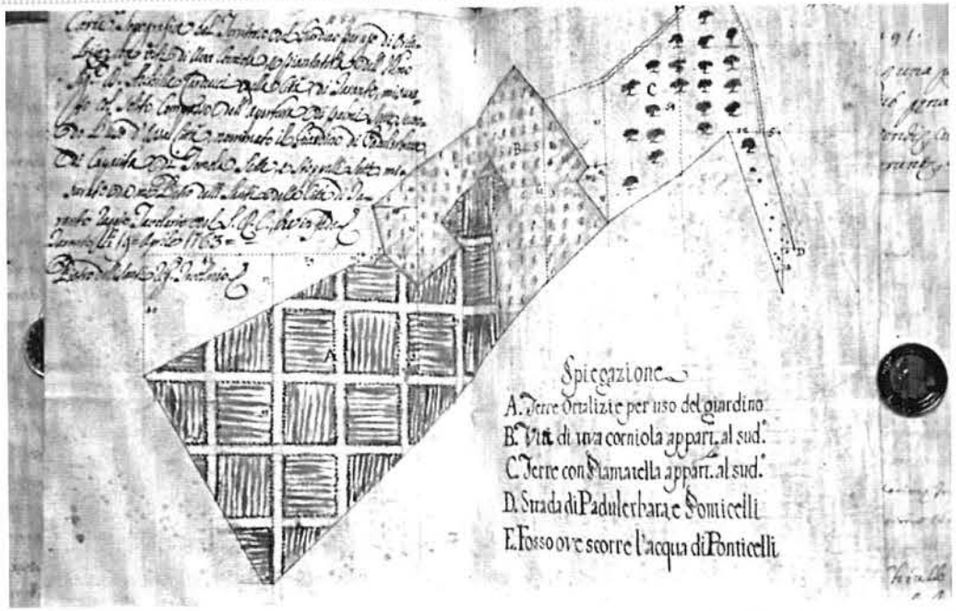
Questa politica, che interessò la grande proprietà ecclesiastica, borghese e feudale, denota il sorgere di un orizzonte economico più complesso e articolato, rispetto a quello stabilitosi all'indomani della conquista spagnola; è lo specchio di nuovi assetti sociali e di mercato, bisognevoli di una maggiore differenziazione produttiva. Tale processo venne agevolato anche dalla crescente domanda di terra coltivabile e da un andamento demografico che dagli anni Venti del secolo darà un saldo costantemente in attivo.

L'occasione venne prontamente colta da una nuova classe dirigente, che non si mostrò, però, per nulla diversa rispetto alla precedente in quanto a capacità di rapina della forza lavoro.

Questa attività di *bonifica integrale ante litteram*, che assunse carattere parossistico verso la fine del secolo, fu assecondata anche dalla favorevole congiuntura attraversata dal mercato cotoniero. A seguito di tali iniziative vennero intraprese estese opere di bonifica nei terreni tutti intorno alle Saline e alla Palude di San Brunone, comunemente detti *sciali* per l' abbondanza di sale.

Per quanto queste operazioni venissero delegate ai fittuari o agli enfiteuti, in casi particolari, come già detto, furono gli stessi

La Palude dell'antica masseria Taddeo, aggiardinata nel primo Settecento. (foto Antonio Vincenzo Greco)



Pianta del 1763 del Giardino del Cavallaro in località Palude Erbara. (da Archivio di Stato di Taranto)

proprietari a investire proprie energie finanziarie nell'opera di miglioramento delle terre. I Carducci, per esempio, si resero protagonisti di una importante opera di bonifica, *cacciando* intorno alla metà del secolo la Palude Erbara, adiacente alla loro omonima masseria, ed edificando nel punto di sbocco al mare della palude un giardino. Questo venne ben presto indicato come il *giardino del Cavallaro*, in quanto il patrocinatore dell'opera, Ludovico Carducci, era cavaliere gerosolimitano. Rappresentava una cospicua proprietà, che nel 1763 venne valutata 1550 ducati e che nel 1796 fu venduta per ben 2500.

Anche altre famiglie tarantine profusero notevoli sforzi finanziari per dotare le loro masserie di giardini importanti, tali da superare le mere esigenze familiari.

S'è già detto delle vigne *aggiardinate* dei Galeota. Analogamente nel 1752 Scipione Marrese diede in dono *ad vitam* 40 tomoli, *la pezza della Castelluccia*, al suo secondogenito Giantommaso, il quale aveva avanzato l'intenzione di investirvi il denaro che aveva ricavato dalla sua *industria*; nelle terre donate s'impegnò a erigere un muro di difesa, a piantare una vigna alberata e a costruire edifici di servizio. Per la sistemazione colturale delle terre paludose della *Castelluccia*, adiacenti alle precedenti, nel 1761 i Marrese ricorsero a una formula particolarmente vessatoria di enfiteusi a 12 anni.

L' indubbia espansione delle aree adibite a orto e a giardino non fu, però, di entità tale da porsi come elemento di rottura nell'evoluzione del paesaggio, come, invece, avvenne con la vite. La diffusione dei fondi vitati, già nel Settecento, determinò la morte o il drastico ridimensionamento delle masserie interessate, dando appena un saggio di quella capacità dirompente che si manifesterà in pieno sul finire del secolo successivo.

Nel corso del XVIII secolo giardini e viti determinarono una forma inedita di paesaggio agrario, che interessò le contrade di San Donato, di Talsano, di Santa Vergine, di Campofreddo, di Lama, conferendo loro un aspetto rimasto immutato fino all'esplosione dell'edilizia abusiva degli ultimi decenni del nostro secolo.

L'ampliamento della viticoltura favorì la diffusa colonizzazione stabile di queste contrade, secondo una trama insediativa molto differenziata. L'edificio rurale prevedeva una semplice casa *di custodia* del vignaiolo, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni, rimessa, pozzi, *pile*, palmento ed annessi (*caricaturi, palaci e palmentelli*).

Con il tempo, però, la borghesia agraria ed imprenditoriale, tenne a distinguere la propria partecipazione al processo insediativo, arricchendo di altre funzioni quelle strutture produttive sorte come supporto logistico per la viticoltura, conferendo loro anche finalità

di residenza e di rappresentanza, seppure limitata all'epoca della *villeggiatura*. Agli elementi base, in genere, vennero aggiunti la *torre* o *casino*, con *soprano* e *sottano*, la cappella e un piccolo giardino, in genere per uso familiare. Il complesso assunse, quindi, dimensioni e peso di tutto rispetto.

Nella seconda metà del secolo, per esempio, i Lo Jucco villeggiavano indifferentemente nella loro masseria di Corvisea o nel *casino* a San Donato. Nel 1796 Giuseppe Carducci donò ad Anna Maria Scalese, in segno di gratitudine per l'assistenza offertagli nel corso dei suoi attacchi di *podagra*, il suo *casino di delizia di campagna* in località Li Spagnoli. Il complesso era costuituito da otto stanze, cappella, cucina, due dispense, stalla, rimessa, pagliaio, camera per il cocchiere e camera per il giardiniere; ad esso, inoltre, erano annessi due giardini, estesi complessivamente per un tomolo e mezzo, di cui uno ancora in via di formazione.

Il *numero eccessivo* dei residenti, più o meno stabilmente *in loco* indusse sin dal 1763 l'arcivescovo di Taranto a provvedere all'erezione di una chiesa *stabile* in San Donato, allo scopo di assistere alla *coltura degli abbitanti della contrada*. In questa sua opera venne aiutato dalla benevolenza dei fratelli Ficatelli, i quali gli fecero dono di una delle due cappelle della loro masseria, dotata di campana, del suolo per costruirvi il sacro edificio, di tre quarantali di vigna, del giardinetto della masseria e dell'olio per le lampade. Nel 1786 con le stesse finalità venne eretta a parrocchia l'antica chiesa di Santa Maria di Talsano, sede della medievale badia basiliana. [54]

Cappella del casino De Bellis a San Donato.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

La gestione economica degli orti e dei giardini

Nei tradizionali contratti di società o di fitto la conduzione di un orto-giardino annesso a una masseria poteva seguirne le modalità, oppure esserne completamente svincolata.

Nel primo caso il peso sostenuto nel computo dell'*estaglio* variava. Era trascurabile, per esempio, nella masseria del Palombaro, dei Muscettola di Leporano, dal momento che nel 1754 veniva valutato in 25 carlini su un totale di 731 ducati annui; era decisamente consistente nel caso della masseria Malvaseda, dove il giardino nel 1759 incideva per ben 75 ducati sui 185 dell'*estaglio*.

Non sono infrequenti contratti di tipo misto, che prevedevano una società per la conduzione della masseria di campo e un fitto per il giardino, come per Lucignano, dei Galeota, il cui giardino nel 1765 veniva fittato per 4 ducati annui.

Quando il giardino non rivestiva interesse economico di rilievo, era riservato ai coloni, oppure per la famiglia del proprietario della masseria.

I giardini più importanti, invece, avevano quasi sempre una gestione del tutto autonoma rispetto a quella dell'azienda masserizia.

I contratti di fitto duravano in genere tre o quattro anni e avevano inizio il primo ottobre con una notevole sfasatura, quindi, rispetto alla tradizionale data di avvio dell'annata agraria, fissata al 15 agosto. Alla scadenza del contratto, per consuetudine, il *frutto pendente*, eccetto gli olivi, veniva lasciato al proprietario.

Nella concessione erano comprese anche le *capitanie*, cioè strumenti, *rasole*, *frutto pendente*, animali da soma, letame, *fogliame*, sementi e *cuti* (coltivazioni), per un valore che veniva fissato da arbitri *comunemente eligendi* e che poteva anche essere consistente. Per il giardino di Saturo dei Domenicani, per esempio, le *capitanie* assommavano nel 1766 a 150 ducati. Alla scadenza del fitto, se il valore delle *capitanie* residue risultava inferiore a quanto ricevuto, il vecchio conduttore aveva l'obbligo di rifondere in denaro la differenza; se, invece, risultava superiore egli aveva 40 giorni di tempo per *goderne*, trascorsi i quali, quanto eccedeva restava al proprietario.

Tipico muro a cotto di giardino, alla cui manutenzione erano chiamati i conduttori.
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Quando nel giardino si trovava un'*ingegna*, era previsto che questa venisse avviata (posta *in farina*) per tre giorni, prima che iniziasse il fitto. Eventuali riparazioni per un costo inferiore ai 5 carlini spettavano al conduttore; se, invece, le spese eccedevano questa cifra ricadevano sul proprietario.

Nonostante i molti *arresti* dei tribunali, che prevedevano in caso di calamità naturali di carattere eccezionale, *patientiam praestari* ai conduttori, nella maggior parte dei contratti veniva richiesta un'esplicita rinuncia all'utilizzo di quel beneficio. Si riporta a tal proposito l'esempio contrario della masseria di Malvaseda, appartenente alla famiglia Erricis, in cui veniva previsto un *conveniente escombuto* nel caso di gelate o di altre avversità (*quod absit*).

Oltre alle consuete contribuzioni in natura, talvolta stralciate con idoneo pagamento sui fittuari ricadeva, solitamente, l'onere della manutenzione ordinaria delle strutture e, non di rado, anche delle innovazioni. Si annida in questa clausola uno dei principali vizi dell'imprenditoria agricola meridionale, decisamente latitante laddove l'innovazione richiedeva investimenti. La riparazione di muri (Masseria Cesaria nel 1788 e nel 1790), o la loro erezione (contratto *ad gaudendum* del giardino di Tomai a Sant'Antonio del 1779), l'escavo di pozzi (masseria Cattiva nel 1789), l'ampliamento del giardino stesso (masseria Tre Cornole, in San Giorgio, nel 1787), la sostituzuione di piante morte o anche impianto di nuove (Cesaria nel 1790, Cattiva nel 1789, Murivetere nel 1798, Puzzone nel 1784) erano le incombenze affidate alla transitoria attenzione dei fittuari. Questi molto spesso si mostravano inadempienti, nonostante la minaccia di decadere dall'utilizzo degli anni di *rispetto* contrattuale, successivi a quelli di *fermo*.

Il commercio dei prodotti sottostava, fintantoché Taranto non si dotò del *catasto onciario* (1746), a diverse norme contributive, descritte minuziuosamente nei *Capitoli, patti e convenzioni* fissate nel 1700.

I proprietari e i fittuari degli orti e dei giardini potevano vendere direttamente, esenti da gabella, i loro prodotti nei mercati. Se, però, la vendita avveniva tramite terzi, occorreva corrispondere all'*arrendatore* (appaltatore) *la gabella di foglie e frutti*; i *bottegari*, in particolare, potevano trattenersi

Venditore di melloni in una stampa popolare del Borricelli.
(da F. Mancini, Carl Jacob Linsdröm e l'illustrazione di costume a Napoli, Napoli, 1980)

15 cavalli a carlino di valore di prodotto, di cui 6 andavano all'*arrendatore*.

In ogni caso i produttori dovevano pagare all'*arrendatore* la *decima* dei loro frutti, effettuata in qualsivoglia modalità, includendovi sia i prodotti *verdi* (*columbri*, fichi, pere, *celse*, *cerase*, amarene, mele, cotogne, *vermacocche*, *damascine*), che quelli *apriturì e secchi* (mandorle, fichi, *cornole*, granate, uva), nonché l'uva (moscatella e agreste) e le *sciusciole*. La pena per il mancato pagamento era di 5 carlini, di cui metà veniva corrisposta all'Università e metà all' *arrendatore*. Era esclusa dalla *decima*, naturalmente, la frutta utilizzata per il consumo familiare, mentre per le sole granate era consentito il pagamento in natura; *cedrangoli* e *lumincelle* sottostavano alla normativa riguardante l'arrendamento delle *foglie*.

Fra i lavoratori agricoli i giardinieri costituivano una categoria ben distinta: la loro elevata professionalità consentiva, infatti, il raggiungimento di livelli di reddito discreti, anche se inferiori a quelli di altre categorie, come i massari.

Nel *catasto onciario* di Taranto sono censiti sette *giardinieri* e l'analisi delle loro *rivele* dimostra una situazione di relativo benessere: tre non posseggono immobili, quattro vivono in casa propria, due posseggono terre, uno un mulino a *centimolo*.[55]

Occorre, inoltre, aggiungere che uno di questi, Oronzo Strina, nel 1760 fu in grado di acquistare da Girolamo Carducci il giardino già appartenuto ai Cotugno, nonché altri 12 quarantali di vigna con 7 olivi a Murivetere esponendosi per la rispettabilissima cifra di 1.700 ducati.

Il possesso di terre ad uso *di ortalizio* costituiva per il contadino tarantino un primo obiettivo cui tendere, determinando sul mercato una domanda costantemente elevata, che finiva per favorire i processi di miglioramento fondiario di cui s'è fatto cenno.

Le *rivele* del *catasto onciario* dimostrano che su 162 lavoratori agricoli proprietari di beni fondiari ben 134 (oltre l'82 %) possedevano orti o giardini alle Paludi, a Taddeo o al Galeso. Questa predilezione era legata alla possibilità di ricavare da quei minuti fazzoletti contesi alle acque e alla vegetazione spontanea, un consistente reddito e, comunque, una quota importante della dieta familiare. Tra le altre categorie sociali i possessori di orti e di giardini spiccano significativamente fra gli artigiani (55%), mentre si segnalano in senso inverso i religiosi secolari (17%), notoriamente inclini a investire nel vigneto.

Un interesse particolare per i giardini, come importante cespite d'entrata, mostrarono anche i feudatari del circondario, in particolare i Muscettola, signori di Leporano e di Pulsano, oltre che di Torricella e Monacizzo, tutti territori idonei alle colture ortofrutticole. In Leporano i Muscettola possedevano ben sei giardini, di cui tre di natura feudale (Gandoli, Ingegna sfatta, Cetrangoli o San Tomai) e tre burgensatici (Amato, Pennino, Pigna);[56] nella *terra* di Pulsano possedevano altri tre giardini feudali (della Piazza, Luogovivo, a Fontana) e tre burgensatici (della Pricipessa, di Marinò e del Pilone).[57]

Anche gli Albertini, duchi di Carosino, principi di Faggiano e baroni di San Giorgio, possedevano in burgensatico il giardino della masseria della Baronia e quello di Pasone; di

natura feudale era quello subito fuori l'abitato di Carosino. I Basta, signori di Monteparano, possedevano in burgensatico i giardini di Maracincappa, Melingonna, Scalzacalzette e Lama di Cocomero, questi ultimi due concessi in enfiteusi). Gli Antoglietta di Fragagnano possevano i giardini della Fontana e delle Sete. I Chiurlia, infine, erano propietari di un importantissimo giardino presso la *Fontana*, lungo il canale Ostone, nelle pertinenze della loro masseria Porvica e un altro adiacente alla chiesa della Camera, nell' omonimo feudo della Mensa arcivescovile di Taranto.

Un mondo a parte: le ville

Il XVIII secolo si conclude con un evento che sembra bene sintetizzare, anche nel settore qui studiato, le imminenti e sconvolgenti trasformazioni politiche, sociali e culturali.

Il riferimento è alla costruzione nel sito di Santa Lucia della famosa villa dell'arcivescovo Capecelatro, personaggio del tutto atipico nel nostro ambiente ed anticipatore di molte novità. Questo evento rappresenta il primo esempio di trasformazione del territorio che abbia fatto seguito a una strategia e a un progetto, che possono essere considerati moderni. Lo spirito consapevolmente innovatore traspare anche dalla complessità degli eventi che precedettero la costruzione della villa e che miravano all'acquisizione dei terreni necessari alla stessa.

La scelta, infatti, non fu casuale, né dovuta al solo fatto che in quel luogo la Mensa arcivescovile possedeva già un piccolo *vignale* di sei stoppelli (meno di mezzo ettaro), pio legato in beneficio della chiesetta, ormai diruta, di Santa Lucia.

Il posto era particolarmente rinomato e suggestivo; era, inoltre, facilmente raggiungibile dalla città, grazie alla strada che percorreva tutta la costa meridionale del Mar Piccolo, sul quale aveva una posizione dominante, essendo leggermente sopraelevata. Tutta la contrada per questo motivo era detta Appennino di Santa Lucia e, pertanto, costituiva una delle mete preferite dai tarantini nelle loro passeggiate.

A causa del continuo *spasseggiare per terra e per mare in quel sito ameno* Angela Scimenez e Ignazio Gaeta acconsentirono nel 1790 alla richiesta di monsignor Capecelatro di permutare un loro *vignale* che, stretto fra la strada e il mare, era praticamente inutilizzabile.

In contropartita i coniugi ricevettero un censo di quattro ducati e mezzo che la Mensa possedeva sulla masseria ai Monti di Marino Lupoli andata in dote a Saverio Carducci Agustini per il suo matrimonio con Fulvia Lupoli.[58]

Negli anni seguenti gli accorpamenti si susseguirono: nel 1791 l'arcivescovo si assicurò, in cambio di un giardino che la Mensa possedeva fuori Porta Napoli, due piccoli giardini separati da un tratto tortuoso della

Principali vie di collegamento tra Taranto e la costa meridionale del Mar Piccolo.
(da G.B. Gagliardo, Descrizione topografica di Taranto, Taranto, 1811)

Rara immagine della villa dell'arcivescovo Capecelatro, fatta costruire nel 1797 sul Mar Piccolo.
(da AA.VV., La città al borgo, Taranto, 1983)

citata via; il 10 novembre dello stesso anno ottenne anche la licenza da parte del Parlamento dell'Università di operare una rettifica del percorso stradale per poter includere questi nuovi appezzamenti al corpo dell'erigendo complesso, che restava dalla medesima parte della strada; nel 1792 si aggiudicò altri tre stoppelli contigui al giardino, permutandoli con altri dieci a Sant'Antonio, che Capecelatro si era assicurato con una precedente permuta con i Paolotti del monastero di Santa Maria delle Grazie. La presenza al di sopra del nuovo giardino di un ficheto, che disturbava il deflusso delle acque pluviali, rese necessaria nel 1794 un'altra permuta con un magazzino posto nella piazza maggiore.

A quest'epoca il giardino dell'arcivescovo era già considerato *specioso*; questi, tuttavia, per caratterizzarlo ulteriormente ottenne dalla Segreteria di Guerra e Marina il permesso di costruire un *bagno* nello specchio di mare prospiciente e per difenderlo prese in fitto dal *conduttore dei Mari* una superficie di 25 passi per 23, da recingere con pali.

Nel *catasto muratiano* (1812), fonte purtroppo assai sintetica per rendere giustizia dell'ampiezza del fatto architettonico, l'intero complesso consta di due stoppelli di seminativi, di tre tomoli e mezzo di vigna, di mezzo tomolo di frutteto; le parti residenziali erano costituite, invece, da una *casa per abitazione*, casa per il giardiniere, palmento e rimesse per gli attrezzi. L'edificio, in realtà, era di ben altra valenza estetica e ospitava un vero museo archeologico, particolarmente ricco di reperti numismatici, in ossequio alla mania, dilagatante nelle classi colte, in seguito alla scoperta della Pompei romana.

L'architetto tarantino Saverio Greco volle costruire la villa dell'arcivescovo Capecelatro sul punto più elevato del sito, *dove varianti, molteplici, e tutte sorprendenti sono le vedute che presenta il Mar Piccolo e le vaghe collinette che lo circondano.*[59]

Questa rinomata residenza, in cui fu anche ospitato il re Ferdinando IV durante il suo viaggio in Terra d'Otranto nel maggio 1797,[60] seguì le fortune del suo patrocinatore: abbandonata e destinata a una lunga decadenza, fu in gran parte abbattuta per far posto agli insediamenti sanitari della Marina militare. Analogamente un'altra famosa villa suburbana, quella dei Carducci sul versante del Mar Grande, cadde ben presto in disuso, finendo anch'essa ben presto sotto la scure della Taranto moderna.

Altri giardini, invece, sorgevano a suggellare lo *status* di *homines novi* dei Tomai, dei Troilo, dei Foresio; altri ancora restarono a testimoniare la capacità di adattamento ai tempi nuovi della parte più dinamica della antica nobiltà tarantina, come i giardini dei Beaumont (attuale Villa Peripato) e dei Marrese.[61]

Fallita la rivoluzione politica, quella culturale e dei gusti, era ormai nei fatti e, come s'è detto, nell' uso delle parole.

Il nuovo secolo vide una profonda trasformazione delle architetture extraurbane maggiori, asservite non più a mera funzione economica ma anche a quelle che con un termine attuale si definirebbero di *immagine*.

note

(1) V. RICCHIONI, *La "Statistica" del Reame di Napoli del 1811*, Vecchi, Trani, 1942, p. 138.

(2) A.V. GRECO, *Vicende della cotonicoltura nell'economia del Tarantino*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 9, gennaio 1994, pp.98-126

(3) E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, p. 14.

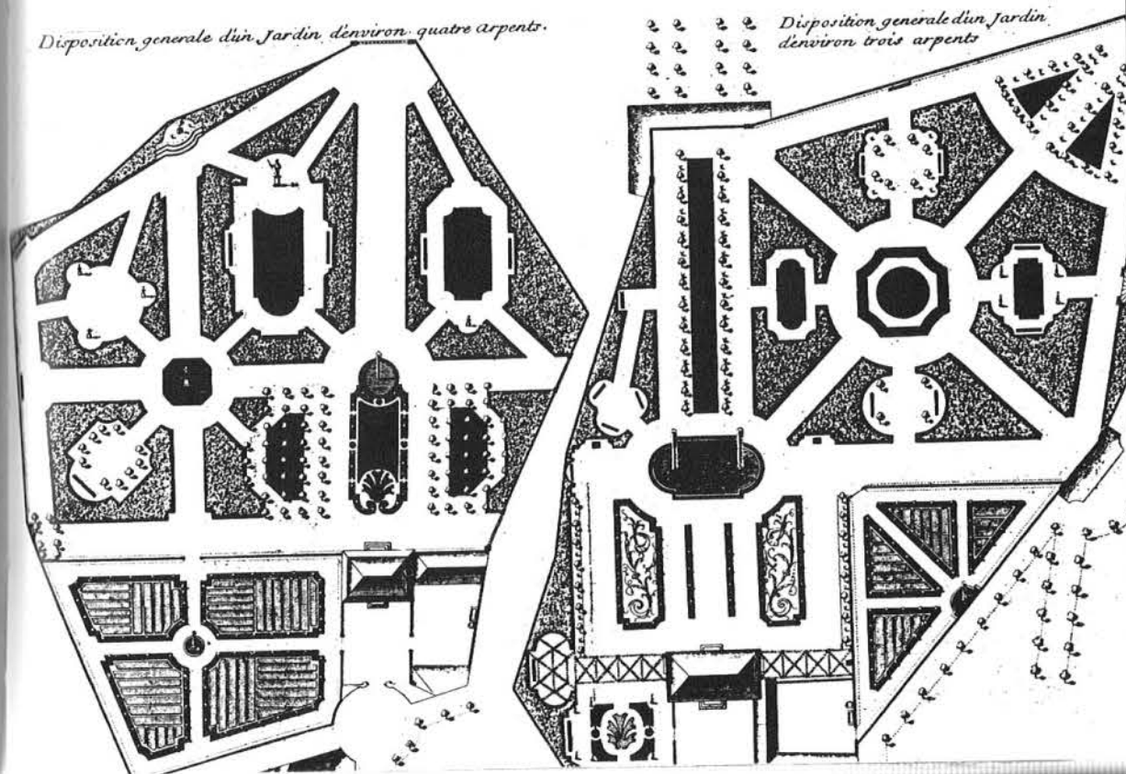
(4) G.B. GAGLIARDI, *Istituzioni di Agricoltura*, Roma, Puccinelli, 1791, pp. 150-151; Idem, *Catechismo Agrario*, Napoli, 1793, p. 96; Idem, *Catechismo Agrario*, Silvestri, Milano, 1822[4], p. 81; Idem, *Vocabolario Agronomico*, Silvestri, Milano, pp. 96, 152, 198.

(5) N. COLUMELLA ONORATI, *Delle Cose rustiche*. Stamperia Flautina, Napoli, 1834, vol V, p. 8.

(6) Le notizie relative a questo paragrafo e al seguente, quando non diversamente indicato, sono tratte da: N. COLUMELLA ONORATI, op. cit., vol. V, pp. 5-19, vol. VI, pp. 160-167 e 198-243; G.B. GAGLIARDI, *Catechismo*... cit., 1793, pp. 77-88 e 96-108; Idem, *Catechismo*... cit.,1821, pp. 76-87; F. GERA (a cura di), *Nuovo dizionario universale di agricoltura*, Tipografia Antonelli, Venezia, 1835, pp. 757-762.

(7) Tutte le notizie concernenti il territorio tarantino devono intendersi ricavate da: ARCHIVIO DI STATO DI TARANTO (in seguito AST) *Fondo Notarile*, Taranto, notai Iurlaro Giovanni Antonio (anni 1610-1640), Iurlaro Pietro Antonio (anni 1624-1640), Gennarino Carlo (anni 1642-1668), Gennarino Cataldo Antonio (anni 1655-1657), De Letizia Orazio (anni 1647-1658), Catapano Giovanni Antonio (anni 1694-1714), Catapano Piero Antonio (anni 1745-1765), Mannarino Francesco Paolo (anni 1708-1741), Mannarini Francesco Nicola (anni 1742-1784), Mannarini Fran-

Disposizione generale di un giardino esteso per circa tre arpents (a destra) e per circa quattro (a sinistra).
(da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)



cesco Antonio (anni 1784-1799), Troncone Donato (anni 1716-1756), De Vincentis Giuseppe Nicola (anni 1774-1796).

(8) S. BRUNO, *Fitonimi e zoonimi nella topono-mastica apulo-lucana*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 8, gennaio 1993, pp. 155-157. Non è dello stesso avviso R. COLIZZI, *Onomastica e toponomastica longobarda nel Tarantino*, in *Cenacolo*, n.s., n. I, 1989, pp 48-49.

(9) L. PALUMBO, *I Rapporti sociali*, in L. PALUMBO-G. POLI-M. SPEDICATO, *Quadri territoriali, equilibri sociali e mercato nella Puglia del settecento*, Congedo, Galatina, 1987, p. 130.

(10) C. A. ATENISIO CARDUCCI, *Delle Delizie Tarantine - Libri IV opera postuma di Tommaso Nicolò D'Aquino*, Raimondiana, Napoli, 1771, p. 444

(11) Ivi, p. 77.

(12) AST, *Catasto Provvisorio del Comune di Taranto - Collettiva Generale.*

(13) V. RICCHIONI, op. cit., p. 227.

(14) E. SERENI, op. cit., p. 213.

(15) C. U. DE SALIS MARSCHLINS, *Nel Regno di Napoli*, Congedo, Galatina, 1987, p. 80.

(16) E. SERENI, op. cit., pp. 9-11.

(17) P. WUILLEUMIER, *Taranto - Dalle origini alla conquista romana*, Mandese, Taranto, 1987, p. 181.

(18) Le notizie relative alle campagne tarantine in epoca magnogreca, quando non diversamente indicato, sono tratte da: F. GHINATTI, *Economia agraria della "chora" di Taranto*, in *Quaderni di storia*, I, 1975, pp. 83-126.

(19) M. ALEFFI, *Natura e ambiente della provincia di Taranto*, Umanesimo della Pietra, Martina Franca, 1986, pp. 19-20.

(20) C. A. ATENISIO CARDUCCI, op. cit., p. 76.

(21) AST, *Fondo Notarile*, Pulsano, notaio Nunni Pietro, anno 1786, cc. 151-159.

(22) S. PIGNATTI, *Flora d' Italia*, Edagricole, Bologna, 1982, vol. II, p. 149.

(23) N. COLUMELLA ONORATI, op. cit., vol. VI, p. 241.

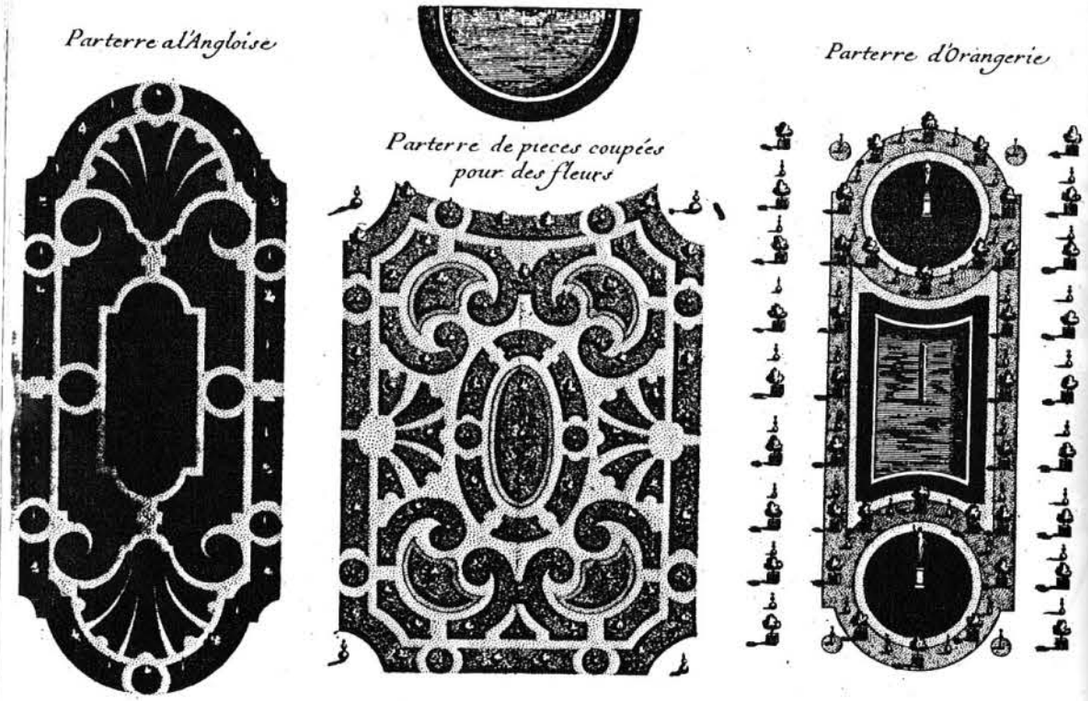
(24) F. GHINATTI, op. cit., p. 85.

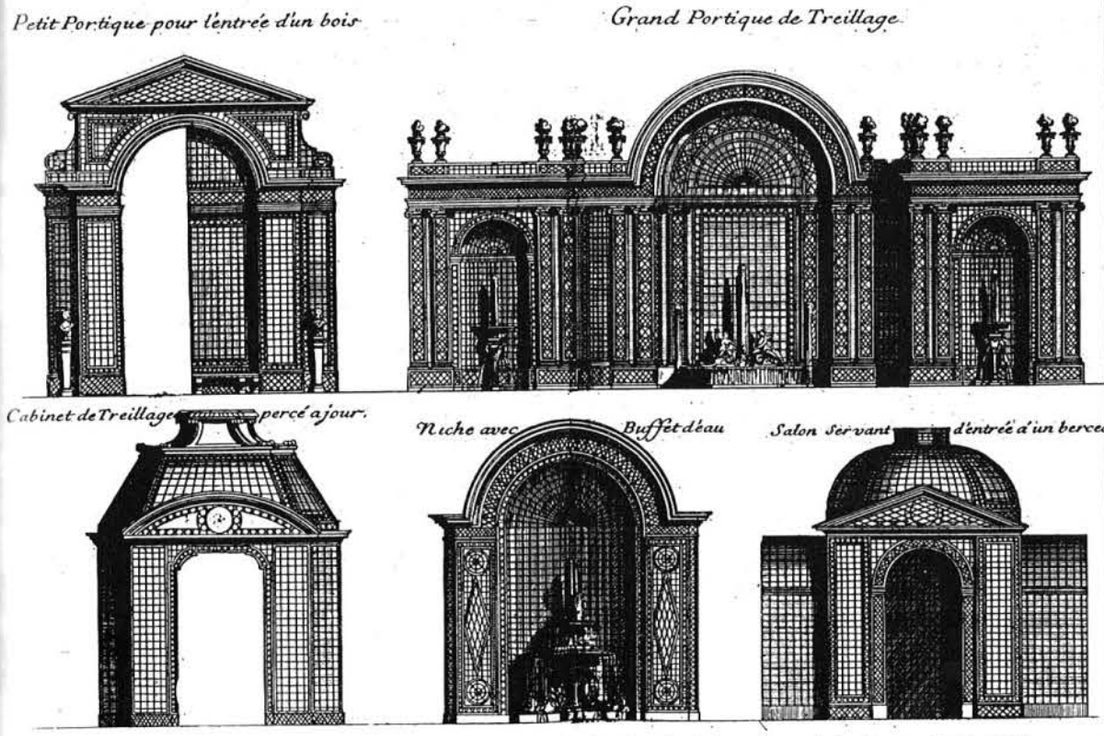
(25) A. COCCHIARO, *Contributo per la carta archeologica del territorio a sud est di Taranto*, in *Taras*, 1981, a. I, n.1, pp. 53-75.

(26) F. GHINATTI, *Aspetti dell'economia agraria della Magna Grecia agli inizi dell'impero*, in *Critica Storica*, X, 1973, pp. 377-378.

(27) P. UGOLINI, *Il podere nell'economia rurale italiana*, in AA.VV. *Storia d'Italia - Annali I - Dal Feudalesimo al Capitalismo*, Einaudi, Torino, 1978, p. 722; E. SERENI, op. cit., p 31; F. M. DE ROBERTIS, *Sulle condizioni economiche della Puglia dal IV al VII secolo d. C.*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1951, a. IV, nn. 3-4, pp. 42-57; G. VOLPE, *Sulle condizioni economiche della Puglia dal IV al VII secolo d. C. - Alcune note quarant'anni dopo*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1992, a. XLV, pp. 65-135.

Diversi tipi di aiuole. (da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)





Porticati all'interno dei giardini. (da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)

(28) F. BLANDINO-M. CAROBBI-A. FORNARO-G. TROVATO, *La Provincia di Taranto - Ricerche sull'assetto del territorio* (consulenza storica di C.D. FONSECA), carte elaborate per la mostra allestita in occasione del *XVI congresso di Urbanistica*, Taranto 5-6 giugno 1981.

(29) F. GHINATTI, op. cit., p. 103.

(30) Si vedano fra i molti: A. LIZIER, *L'economia rurale nell'età prenormanna*, Reber, Palermo, 1907; A. GUILLOU, *Città e campagna nell'Italia meridionale bizantina*, in AA.VV. *Habitat, strutture, territorio*, Congedo, Galatina, 1978; R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale*, Edizioni del Sud, Bari, 1983.

(31) C. PARAIN, *L'evoluzione delle tecniche agricole - Le piante coltivate*, in AA.VV. *Storia Economica Cambridge - L'Agricoltura e la società rurale nel medioevo*, Einaudi, Torino, 1976, vol. I, pp. 197-210; C. D. POSO, *Il Salento normanno*, Congedo, Galatina, 1988.

(32) G. CASSANDRO, *Un inventario dei beni del principe di Taranto*, in AA.VV. *Studi di Storia Pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli*, Congedo, Galatina, 1973, vol. II, p. 50.

(33) T. LECISOTTI, *Le pergamene latine di Taranto nell'archivio di Montecassino*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1961, XIV, pp. 3-49.

(34) P. COCO, *I Francescani nel Salento*, Tipografia Editrice Salentina, Lecce, 1921, vol. I, pp. 104 e 106 (nota).

(35) A. GALATAEUS, *De situ japygiae*, edizione curata da G. B. TAFURI, Lecce, 1727, p. 98.

(36) Il diploma originale dell'acquisto del feudo da Pietro de Napolda si trova in AST, *Fondo Notarile*, Taranto, notaio Mannarini Francesco Nicola, anno 1787, c. 597.

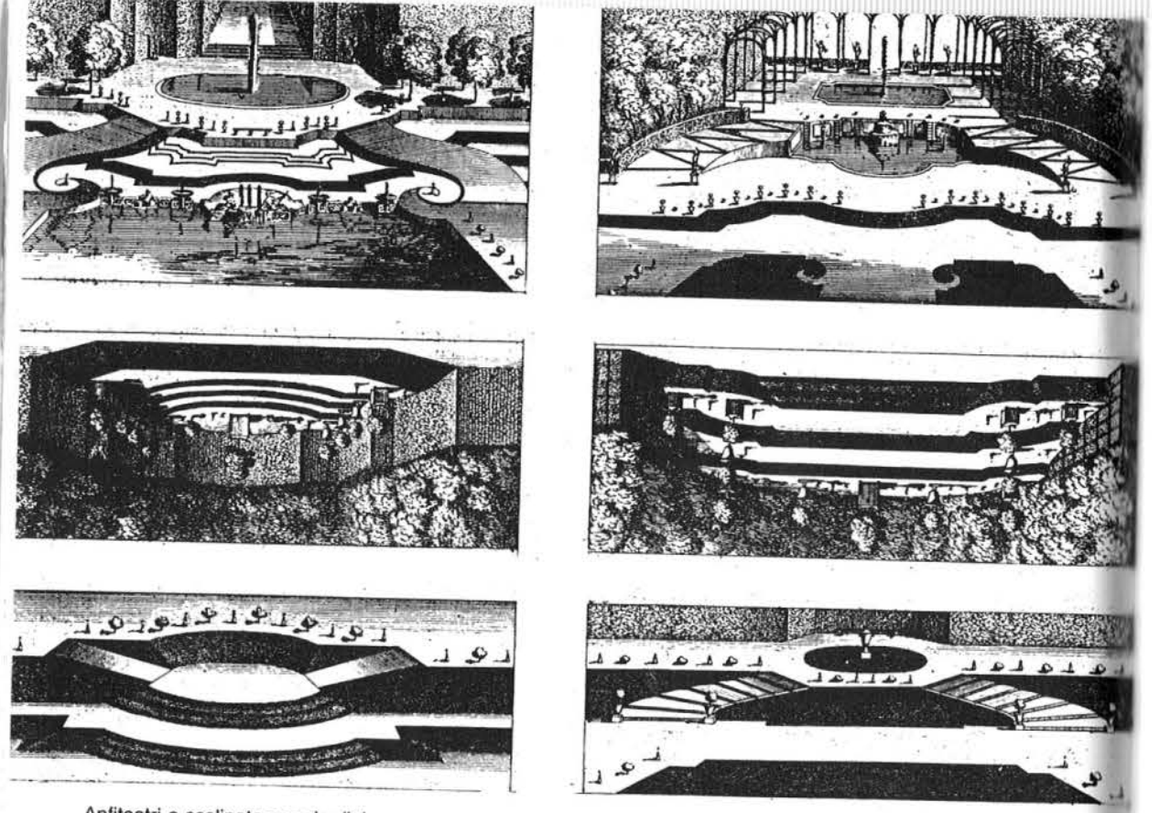
(37) M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale - Terra d' Otranto fra Medioevo ed Età moderna*, Guida, Napoli, 1988; E. SERENI, op. cit., pp. 175 e 212; A. LEPRE, *Le campagne pugliesi nell' Età moderna*, in AA.VV., *La Puglia fra Medioevo ed Età moderna*, Electa, Milano, 1981 pp. 273-331; M. MALOWITZ, *Capitalismo commerciale e agricoltura*, in AA.VV., *Storia d' Italia- Annuali I-Dal feudalesimo al capitalismo*, Einaudi, Torino, 1978, pp. 455-507.

(38) C. D'ANGELA-P. MASSAFRA, *La santa visita di Lelio Brancaccio arcivescovo di Taranto - Localizzazione e descrizione degli edifici sacri*, in *Atti del Congresso Internazionale di Studi sull'Età del Viceregno*, Bigiemme, Bari, 1977, pp 298-399.

(39) A. LEPRE, op. cit., pp. 272-284.

(40) Sulle vicende della villa Carducci, si veda G. CARDUCCI, *Contributo alla conoscenza storica del borgo di Taranto - Le vicende di villa Carduc-ci (secoli XVIII-XX)*, in *Cenacolo*, 1989, n. s. I, pp. 77-114.

(41) E. LIPPOLIS, *Alcune considerazioni topografiche su Taranto romana*, in *Taras*, 1981, a. I, n. 1, pp. 77-114.



Anfiteatri e scalinate per giardini.

(da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)

(42) D. L. DE VINCENTIS, *Storia di Taranto*, Taranto 1878-79, vol. III, pp. 149-178; P. MASSAFRA: *Appunti sulla fisionomia del territorio orientale della città di Taranto tra la fine del mondo antico ed il 1812*, in AA.VV. *La città al borgo*, Mandese, Taranto, pp. 5-28.

(43) E. LIPPOLIS, op. cit., p. 89.

(44) G. MARCIANO, *Descrizione, origine e successi della Provincia di Terra d' Otranto*, Napoli 1854, *passim*; C. A. ARTENISIO CARDUCCI, op. cit., *passim*.

(45) A. PUTIGNANI, *Documenti inediti tarantini del periodo vicereale*, in *Atti del Congresso Internazionale...* cit., pp. 167-171

(46) A. LEPRE, op. cit., pp. 317-323; B. Salvemini, *Prima della Puglia - Terra di Bari ed il sistema regionale in età moderna*, in AA.VV. *Storia d' Italia - Le regioni dall'Unità ad oggi: la Puglia*, Einaudi, Torino, 1989, pp. 59-70.

(47) D. L. DE VINCENTIS, op. cit., vol. IV, pp. 3-4.

(48) M. A. VISCEGLIA, *Formazione e dissoluzione di un patrimonio aristocratico: la famiglia Muscettola tra XVI e XIX secolo*, in *Mélange d'École française de Rome*, n. 92, 1980, pp 595-596.

(49) A. LEPRE, *I beni dei Muscettola di Leporano nel '600 e nel '700*, in AA.VV. *Studi in memoria di Nino Cortese*, Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano, serie II, *Memorie*, vol. XXXI, 1976, pp. 278-279 e 288-289.

(50) M. MELPIGNANO, *Gli orti extra moenia nelle vicende urbanistiche*, in *Riflessioni - Umanesimo della Pietra*, luglio 1990, pp. 123-126.

(51) B. ERRIQUEZ, *Montemesola un' oasi di pace*, Tipografia Benedettina, Parma, 1977, p. 72.

(52) R. CAPRARA-C. CRESCENZI-M. SCALZO, *Chiese e conventi cappuccini di Taranto*, Editrice Scorpione, Taranto, 1986, p. 58.

(53) P. COCO, op. cit., vol. II, p. 376.

(54) D.L. DE VINCENTIS, op. cit., p. 163.

(55) AST, *Fondo Archivi Privati - Carte Boso Catasto - Onciario di Taranto - Libro delle Rivele*, 1746.

(56) A. LEPRE, op. cit., p. 279.

(57) M. SPINOSA, *Pulsano nel '700*, Schena, Fasano, 1992, pp. 147 e 157.

(58) Sulle vicende di questa masseria si veda il recente lavoro di A.C. BELLO - L. PERRONE, *Formazione storica di masseria Lupoli*, in *Riflessioni-Umanesimo della Pietra*, luglio 1994, pp. 117-142.

(59) G. B. GAGLIARDI, *Descrizione topografica di Taranto*, Forni, Bologna, 1977, p. 38 (ristampa).

(60) P. COCO, *Appunti storici del Mar Piccolo di Taranto*, Cressati, Taranto, 1932, p. 27.

(61) AST, *Catasto provvisorio del Comune di Taranto, Collettiva generale*.

*

fitonimi e zoonimi nella toponomastica apulo-lucana

SILVIO BRUNO

Lecce

Città della Puglia di 83.050-78.612 abitanti e con un territorio comunale di 238.39 chilometri quadrati, a 49 metri d'altitudine, capoluogo della provincia omonima e principale centro urbano del Salento (TCI 1980a).

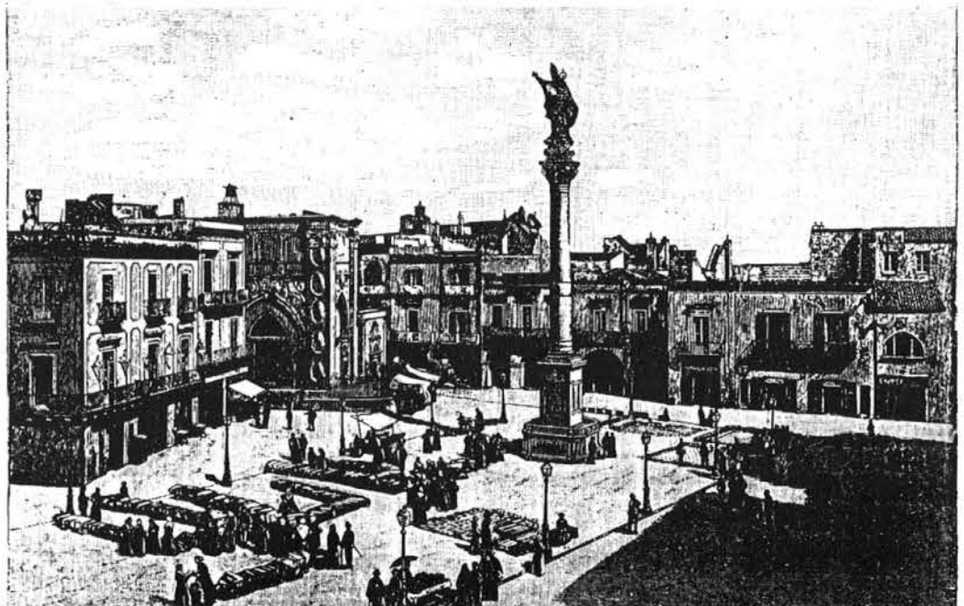
Antico insediamento iapigio-messapico latinizzato nel III secolo a.C.; dopo che divenne colonia romana, fu messa in collegamento con Brindisi da un prolungamento della via Traiana. Sulla base dei documenti archeologici risulta che godette di particolare prosperità economica, culturale e sociale nel II secolo. La città vecchia ostenta architetture e sculture peculiari, il cosiddetto barocco leccese (Gigli 1911, Marti 1925, Paladini 1932, Krass 1936).

Il poleonimo, ricordato come Λουπία (Λουππίαι) nella tradizione greca e come *Lupiae* in quella latina (Krahe 1929), è attestato come *Lupiae* nel III secolo (*Itinerarium Antonini*), e come *Luppia* nel IV (*Tabula Peutingeriana*), come *Lipiae* o *Lyppiae* dalla fine del VI. Quest'ultima forma è quella ufficiale nei documenti medioevali e da essa deriverebbe **Licce*, che, a partire dal XIII secolo, è trascritta come *Liccia* o *Liccium* nei documenti ufficiali.

La variante *grica* del Salento è *Luppìu* e lascia supporre un *Λουππίους, che riporta alle tradizionali e antiche fonti letterarie classiche.

Lecce sarebbe un regolare esito fonetico di **Licce*.

Piazza Sant'Oronzo a Lecce in un giorno di mercato. (da AA.VV., Le cento città d'Italia, Milano, 1887-1902)



Etimologie:

1) le due diverse e attuali forme del poleonimo (*Lecce* e *Luppìu*) derivano quasi certamente dalla convivenza della tradizione linguistica latina e romanza da una parte e greca dall'altra (Rohlfs 1972a, 1986, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) l'ipotesi fitonimica, avanzata da alcuni naturalisti digiuni di linguistica e di storiografia, specifica che *Lecce* deriva dal latino *iliceus*, aggettivo di *ilex, -icis* (elce, leccio). Non può, tuttavia, considerarsi neppure una paraetimologia, perché *Lecce* salentino (Puglia) non ha alcun rapporto etimologico con *Lecce* marsicano (Abruzzo) (Alessio 1963, Santoro 1975);
3) l'ipotesi zoonimica (l'antica *Lupia* è connessa al nome attuale di *lupo*) sembra che sia a tutt'oggi quella scientifica più accettata nell'ambito delle avanzate proposte naturalistiche e umanistiche.

Osservazioni:

1) l'origine del poleonimo, malgrado le varie ipotesi, è tuttora, molto controversa. Tra i toponimi dell'antica Messapia è senz'altro uno di quelli che *non hanno una spiegazione chiara e convincente* (Parlangeli 1963, Santoro 1983, Rohlfs 1986, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) se si accetta la derivazione da uno zoonimo è verosimile, per motivate premesse etnografiche, che il lupo fosse l'animale totemico del ceppo iapigio-messapico fondatore dell'antica *Lupiae*. Si confronti, in merito, il lemma Daunia;
3) gli amministratori leccesi hanno sagacemente sposato le due ipotesi etimologiche naturalistiche: sullo stemma comunale, infatti, campeggiano un leccio e un lupo.

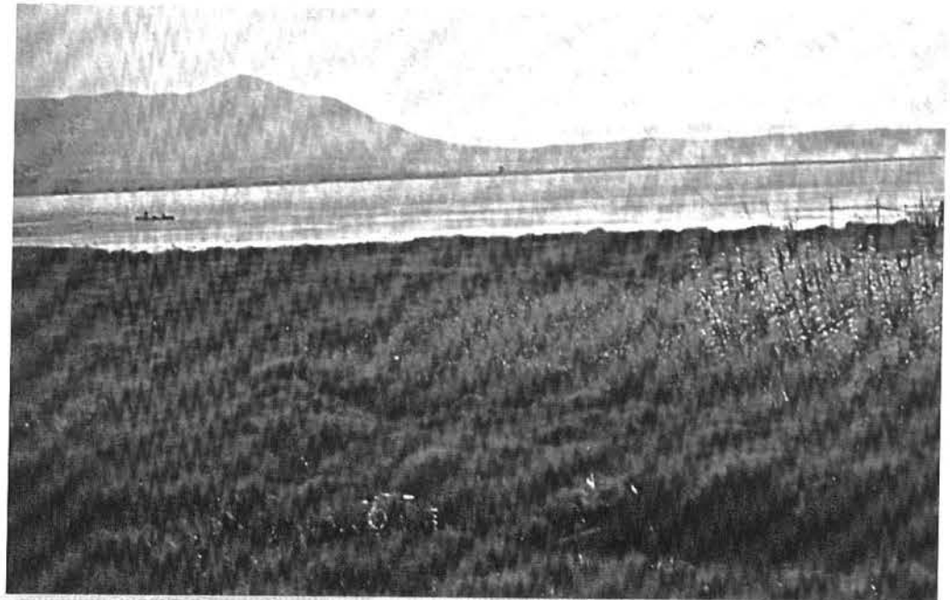
Lesina

Paese della Puglia di 5.948-5.775 abitanti e con un territorio comunale di 158.44 chilometri quadrati, a 5 metri d'altitudine, in provincia di Foggia, a 55 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

L'abitato, che sorge sopra una modesta penisola della sponda meridionale dell'omonimo lago garganico (il *Lacus Pantanus* di Plinio il Vecchio), fu un centro importante al tempo dei Longobardi, rifugio (nel 663) per gli abitanti di Lucera che fuggivano all'esercito dell'imperatore Costante II, sede di contea sotto il principato di Benevento e sede vescovile dal 1254 (forse già dal 1014) al XVI secolo (TCI 1962).

Il poleonimo è ricordato nell'878-972: *de finibus Lesena, Lesene, intus civit. Lisina, cellam de Alisina* (Olivieri 1956); nel 1150-1168: *Comes Goffridus Alexine sicut dixit Alexina est feudum...* (Vendola 1939, n. 387).

Particolare della bassa gariga, un tempo rigogliosa boscaglia, che si estende da Lesina alle sponde del lago omonimo. (da Pratesi e Tassi, 1979)



La Provincia di Basilicata nell'atlantino del 1613 firmato da Mario Cartaro e conservato nella Biblioteca Nazionale di Napoli. (da I. Principe, Atlante Storico della Basilicata, Cavallino, 1991)

Etimologie:

1) da un prelatino mediterraneo **les-* (baratro) (Alessio 1942, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) da un germanico *alisna* (lima) da confrontare, come significato, con l'idronimo toscano *Lima* (Olivieri 1956, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
3) dalle voci slave *lesi, lesina*, ecc. (boscoso) (Olivieri 1956, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
4) da voci slave, e in particolare da *lêsbna*, aggettivo femminile di *lesb* (bosco) (Rohlfs 1972, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazione: la tesi più convincente è quella di Rohlfs (1972), perché collega il toponimo con la storia: in particolare, con l'isola slava adriatica di Lesina (oggi Hvar) e sull'attestata presenza nel Gargano di antiche immigrazioni serbocroate (*Jugoslavenski Leksikografski Zavod* 1970). Anticamente, infatti, il territorio di Lesina era ricoperto da una fitta e rigogliosa foresta di leccio e di pino d'Aleppo, che si estendeva fino al mare e circondava quasi completamente il lago omonimo. Della sua *superba bellezza* resta oggi soltanto la gariga estesa a perdita d'occhio sull'istmo (il Bosco Isola), che separa il lago dal mare: uno storico paradiso anche per la vita animale (Pratesi e Tassi 1979).

Lucania

Nome dell'omonima e antica regione italiana comprendente all'incirca l'area geografica racchiusa a nord dal basso corso del Sele, a est dalla valle del Bradano e a sud da quella del Sinni, in uso fino dal XII secolo e ufficializzato come denominazione regionale dal dicembre 1932 al maggio 1946. Oggi è adoperato come sinonimo di Basilicata, soprattutto nei testi accademici, e prevale quasi totalmente in quelli sia didattici che professionali, di toponomastica fisica.

Il coronimo deriva dall'antico etnico *Lucāni* (*Loucāni*) e sarebbe l'adattamento latino di una parola del sostrato, che nella tradizione greca si presenta come Λευκανοί (Alessio 1958, Alessio e de Giovanni 1983, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990). *Lucani* si definivano gli appartenenti all'antico popolo italico, di ceppo sannitico, che alla fine del V secolo a.C. si spinsero a sud del Sannio nel territorio degli Enotri e, cioè, nel settore occidentale dell'attuale Basilicata (Racioppi 1875, 1902, Piscitelli 1965).

Etimologie:

1) questa voce deve mettersi in relazione con un tema *leuc-* (capo, estremità) (Alessio 1958, Alessio e de Giovanni 1983, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) non con la base **luquos* (lupo), come presuppone il greco λύκος e il sabino (si

muta in latino) *lupus* (Alessio 1958, Alessio e de Giovanni 1983, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazioni:

1) la proposta di Giovanni Alessio e dei suoi colleghi è certamente dotta ma tiene conto quasi esclusivamente dell'aspetto più squisitamente linguistico del problema e, francamente, non sembra avere valore documentario, etnografico, geografico, storico e psicologico;
2) i Lucani erano di stirpe sabellica e per loro, come anche per altri popoli italici, il lupo aveva un'importanza totemica primaria; era, inoltre, un *totem presente*, in quanto non solo vivente ma addirittura convivente. Si confronti, in merito, il lemma Daunia.

Manduria

Cittadina della Puglia di 27.324-25.194 abitanti e con un territorio comunale di 178.33 chilometri quadrati, a 79 metri d'altitudine, in provincia di Taranto, a 35 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

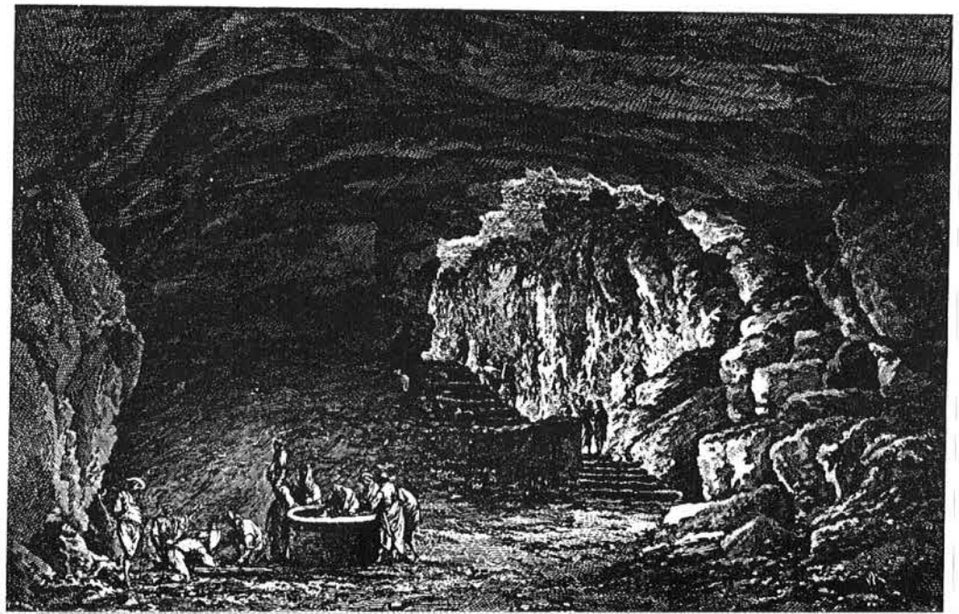
Centro agricolo, situato sopra un gradino delle Murge Tarantine, fu nell'antichità una delle principali basi messapiche. Nel 338 a.C. fu invano assediata d'Archidamo re di Sparta, alleato dei Tarentini, che trovò la morte sotto le sue mura. Nel 209 a.C. venne presa e saccheggiata dai Romani agli ordini del console Quinto Fabio Massimo. Nel 547 fu distrutta da Totila, conquistata dai Longobardi nel 924 e nuovamente abbattuta dai Saraceni nel 977. Alla fine del XI secolo fu ricostruita con il nome di Casalnuovo. Nel 1517 entrò a far parte dei feudi dei Bonifacio e nel 1572 passò agli Imperiali. Nel 1789 riprese il nome originale di Manduria. Molti monumenti rinascimentali e barocchi le conferiscono, con i resti d'importanti antichità messapiche, un nobile aspetto, che l'ha da sempre distinta (Arnò 1912, 1920, 1954, TCI 1962).

Il poleonimo è certificato da Tito Livio (*Storia di Roma*, 27: 15) e da Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, II, 26) secondo Marcato (Gasca Queirazza *et alii* 1990). I suoi ultimi due riferimenti sono errati, tuttavia, perché nel volume II della *Storia Naturale* Gaio Plinio Secondo, detto il Vecchio, tratta la cosmologia e non la geografia e, tanto nel paragrafo 26 che nella pagina omonima l'autore latino non fa accenni a questo toponimo. Nella *Tabula peutingeriana* (IV secolo) compare Μανδύριον nella forma greca e *Manduris* in quella latina.

Etimologie:

1) si tratta di un toponimo messapico che si riallaccia all'indoeuropeo* *mando-* (cavallo) (Santoro 1984, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);

Il Fonte pliniano di Manduria: incisione settecentesca dal Voyage pittoresque dell'abate di Saint Non.



2) è un toponimo messapico che riconduce al sanscrito *mandurā* (recinto, stalla per cavalli) (Santoro 1984, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazione: la struttura linguistica del poleonimo dimostra una morfologia molto più confrontabile con il sanscrito che con il più generale indoeuropeo. La presenza di cavalli del Salento antico è testimoniata anche dal culto di *Iupiter Menzana*, l'equivalente del più comune *Zeus Ippios* (Santoro 1984, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990). Si confrontino in merito, il lemma Cavallino e i testi di Pais (1925), di Devoto (1931), di Pallottino (1984) e di Autori vari (1991, 1994).

Maratea

Paese della Basilicata di 4.858-1.264 abitanti, nel circondario di Lagonegro e con un territorio comunale di 67.32 chilometri quadrati, a 300 metri d'altitudine, in provincia di Potenza, a 129 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

Il centro urbano è costituito da due nuclei: Maratea Superiore o l'antica e Maratea Inferiore o la moderna; è situato in bella posizione sulle pendici del monte San Biagio e si affaccia su uno dei tratti più suggestivi del Golfo di Policastro. Roccaforte dei Longobardi salernitani, passò poi alla contea di Lauria, fu città regia durante l'epoca aragonese e, invano assediata dalle truppe di Carlo VIII, nel 1530 venne venduta ai Carafa dai quali si affrancò nel 1621. Nel 1806 fu saccheggiata dalle truppe napoleoniche, che distrussero l'antica e gloriosa rocca di Maratea Superiore. Dal 1810 con l'arrivo degli Scoppetta, *che v'impiantarono una casa commerciale*, il paese è diventato uno dei centri turistici, agricoli e industriali più progrediti della regione (De Maio 1930, Calvi 1957a, b, Damiano 1975, TCI 1980).

Il toponimo è ricordato nel 1324: *In castro Maratie* (Cassano al Ionio, n.2368, Vendola 1939).

Etimologie:

1) il poleonimo deriverebbe da un *fanum* dedicato alla *Dea del mare* (Racioppi 1876);
2) Maratea deriva dal fitonimo greco bizantino μαραθιά, ossia finocchio (Alessio 1962).

Il finocchio (Foeniculum vulgare) è alla base del toponimo Maratea. (da Bianchini et alii, 1973)

Osservazioni:

1) l'ipotesi di Racioppi (1876) è una fantasiosa congettura (Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) l'origine del poleonimo è certamente di tipo botanico, come dimostrano la linguistica, la storiografia, l'etnografia e la fitogeografia del sito. Il finocchio in causa era quello selvatico (*Foeniculum officinale* var. *capillaceum*), originario delle Canarie, importato e acclimatato da lungo tempo nei paesi del bacino Mediterraneo e abbondantemente presente negli incolti erbosi, sulle scarpate, ai bordi delle strade e assai coltivato come verdura. Veniva, inoltre, intensamente raccolto e smerciato per le sue salutari proprietà: le radici sono diuretiche, mentre i frutti (i popolari *semi*) sono stimolanti della digestione, eccitanti della secrezione lattea e salivare, carminativi, pare emmenagoghi, batteriostatici e venivano anche utilizzati in cucina per aromatizzare la carne, i fichi secchi e gli antipasti (Calvi 1957a, b, Damiano 1975, Bianchini *et alii* 1973, 1975, Negri 1976, *ricerche personali*).

Il robbio o robio o marrobio o marrubio (Marrubium vulgare) è all'origine del toponimo Maruggio.
(da G. Negri, Nuovo Erbario figurato, 1979)

Maruggio

Paese della Puglia di 4.706-4.548 abitanti e con un territorio comunale di 48.19 chilometri quadrati, a 26 metri di altitudine, in provincia di Taranto, a 36 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

Il centro attuale, sorto nel X secolo in prossimità della costa ionica e all'inizio delle Murge Tarantine, fu feudo dei Cavalieri Gerosolimitani dal 1325 al 1819 (TCI 1962).

Nella dizione locale il poleonimo è *Marùggiu* (Alessio 1942).

Etimologie:

1) *già nell'antichità la malaria era combattuta colla piantagione del marubium e quindi il nome del comune litoraneo di Maroggio... può essere ascritto allo strato latino* (Battisti 1939);
2) riflette il latino *marrubium*, da cui deriva pure il calabrese *marruggeddu* con il quale si indica una sorta di lapazio (Alessio 1942, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazioni:

1) il *Maroggio* di Battisti (1939, p. 398) è una evidente svista tipografica (Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) *Marrubium* è denominazione latina proposta da Plinio il Vecchio per una pianta molto comune e largamente utilizzata dagli abitanti di un paese apulo, che per questo prende il suo nome e la cui etimologia deve collegarsi al sapore amaro della pianta (Marcabruno Gerola *et alii* 1963);
3) lapazio è uno dei tanti nomi dialettali desueti ma utilizzato, soprattutto in alcune aree dell'Italia meridionale, per indicare il romice (*Rumex crispus*) e non il robio o marrobio o marrubio (*Marrubium vulgare*) (de Legnano 1973);
4) il marrubio gode fama di essere dotato di proprietà emmenagoghe, pettorali, sudorifere, toniche, stimolanti, ecc. A questo scopo se ne raccoglievano in estate le sommità fiorite, che si facevano essiccare e che servivano, polverizzate, per infusi. I suoi steli, raccolti a primavera, erano utilizzati in cucina come condimento. Foglie e sommità, poi, erano raccolte e vendute a stabilimenti farmaceutici per ricavarne diverse preparazioni, aventi proprietà depurative, toniche, espettoranti, antidiarroiche, antiemorroidali, come blando sedativo cardiaco e per usi esterni in determinate malattie della pelle. La composizione chimica della droga, infatti, rivela la presenza di una sostanza, la *marrubiina*, accompagnata a un olio etereo, a un glucoside, a colina e a tannino. Non erano certamente infondate, di conseguenza, le utilizzazioni medico-farmaceutiche di questa Labiata, conosciute già dagli antichi probabilmente più di duemilaanni or sono (Marcabruno Gerola, 1963, de Legnano 1975, Negri 1976).

Maschito

Paese della Basilicata di 2.630-2.511 abitanti, nel circondario di Melfi e con un territorio comunale di 45.49 chilometri quadrati, a 595 metri d'altitudine, in provincia di Potenza, a 62 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

È un centro agricolo con attività artigianali, edificato sopra i resti di un'antico *castrum* romano,di cui conserva la tipica tipologia d'impianto. Il paese fu abbandonato nel XIV secolo e ripopolato da profughi albanesi a partire dal 1467. Il dialetto straniero è tuttora parlato dagli anziani e, in misura minore, da persone di mezza età (TCI 1980).

In dialetto il poleonimo è *Maschëìtë* è *Maskit-i* nell'idioma tradizionale dei nativi Albanesi italiani (Cappello e Tagliavini 1981).

Etimologia: deriva dal latino *masculetum*, ossia località dove sono piantate viti maschie (Alessio 1942, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazione: la presenza e la coltivazione della vite nel territorio di Maschito si perde nella storia. Anche Giustiniani (1805) documenta che il sito *è molto atto alla piantagione delle viti, il cui prodotto riesce assai poderoso* e gli abitanti *ne fanno grande industria per i luoghi di Puglia, vendendosi a some* (cfr. anche Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Matera

Città della Basilicata di 44.513-43.026 abitanti e con un territorio comunale di 387.98 chilometri quadrati, a 399 metri d'altitudine, capoluogo della provincia omonima (TCI 1980 a).

Il luogo in cui sorge l'attuale Matera fu abitato fin dal Paleolitico. Nell'età greca si suppone, sulla base di ritrovamenti archeologici, che fosse un centro di limitata importanza. Prima dell'XI secolo venne aggregata dai Longobardi al ducato di Benevento e distrutta dai Franchi. Nell'876 venne nuovamente devastata dalle truppe dell'imperatore Lodovico II, che la riconquistò dai Saraceni, i quali la rioccuparono nel 937 e ancora nel 994, quando la distrussero completamente, uccidendo, disperdendo e deportando gli abitanti. All'inizio dell' XI secolo fu ricostruita dai Bizantini. Nel 1064 venne conquistata dal normanno Roberto Loffredi e dominata

Maschito in un dettaglio dell'Atlante di Giovanni Antonio Magini del 1620.
(da I. Principe, Atlante storico della Basilicata, Cavallino, 1991)

La vite è all'origine del poleonimo Maschito.
(da Bianchini et alii, 1973)

Veduta seicentesca di Matera. (da G.B. Pacichelli, 1703)

dalla sua famiglia fino al 1133. Passò, quindi, alla casa reale e alla fine del XV secolo Ferdinando II d'Aragona l'assegnò in feudo al conte Carlo Tramontano, che fu ucciso dai materani nel corso di una rivolta scoppiata nel 1514; la città passò, quindi, alla famiglia Orsini fino all'eversione della feudalità (1806). Matera, già in Terra d'Otranto (Puglia), nel 1663 venne aggregata alla provincia di Basilicata, ed eletta a suo capoluogo. Nel 1806, per motivi geografici, venne sostituita in tale dignità da Potenza e nel 1927 fu elevata a capoluogo di provincia (Volpe 1818, Festa 1875, Ridola 1906, Giura Longo 1970, Adamesteanu 1974, Contillo 1975, TCI 1980).

La città è divisa in due parti nettamente diverse tra loro: *a occidente si estende la città più moderna con rioni recenti, in corso di ulteriore sviluppo su un pianoro; a oriente, sull'orlo e nei fianchi della stretta gravina che si sprofonda nel torrente Gravina, è situata la zona dei caratteristici* Sassi, *un complesso urbano unico nel suo genere, costituito da due profondi solchi, il* Sasso Barisano *a nord e il* Sasso Caveoso *a sud, separati da uno sperone e aperti verso la gravina che limita a est la città* (TCI 1980).

Il toponimo è attestato dal XI secolo come *Matera* (Cappello e Tagliavini 1981).

Etimologie:

1) deriverebbe dalla città di *Mateola* il cui etnico *Mateolani* è citato da Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, III, 105) (Festa 1875, Racioppi 1876, Ridola 1906);
2) dal momento che *Mateola* è antecedente di *Matera*, il toponimo deriverebbe dal greco ματαιος (*vacuus* in latino) e quindi significherebbe ματαιος ολοε (tutta quanta vuota) in riferimento *alle grotte, ovvero interne escavazioni nel tufo su cui siede il paese* (Racioppi 1876);
3) è un riflesso del latino *materies* e *materia* (legname, da lavoro, da costruzione, ecc.) (Festa 1875, Ridola 1906, Giura Longo 1970, TCI 1980, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
4) deve ricondursi alla base oronimica **mat-* (altura) (Battisti 1959).

Osservazioni:

1) la derivazione da una supposta e vetusta **Mateola*, ipotizzata dagli storici locali sulla base di un'estrapolazione dal testo pliniano, è scientificamente improbabile (Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
2) la proposta etimologica di Racioppi (1876) è scientificamente fantasiosa (Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990);
3) se si tralasciano altre proposte immaginose, cervellotiche o bizzarre l'ipotesi linguistica e storiografica più eclatante è un connubio tra quelle di *materia* e di **mat.* L'abitato originario era scavato sul ciglio e sul fianco di una gravina la cui sommità, in particolare, doveva essere molto boscosa e del suo legno fecero uso gli indigeni per ogni forma di sopravvivenza.

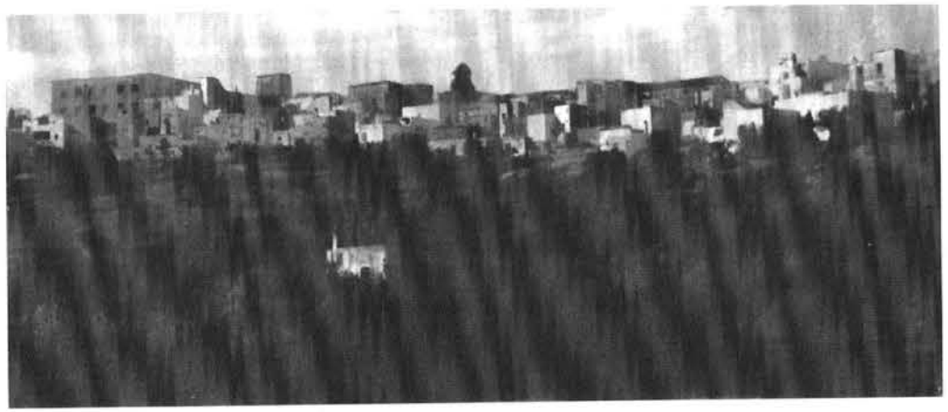
Montemesola

Paese della Puglia di 4.056 abitanti e con un territorio comunale di 16.20 chilometri quadrati, a 178 metri d'altitudine, in provincia di Taranto, a 18 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

Modesto centro dell'entroterra tarantino disteso sopra un contrafforte delle Murge e caratterizzato architettonicamente dal palazzo della famiglia Saraceno, fatto erigere nel 1794 dal marchese Andrea, che abbellì il paese anche con vie larghe e simmetriche (TCI 1962, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990). Gli abitanti attuali sono perlopiù discendenti d'immigrati albanesi (Rohlfs 1986).

Etimologia: il poleonimo è composto da Monte e da un derivato del latino *me(n)sula* da *mensa* (estensione pianeggiante), come

Panoramica e corso principale di Montemesola negli anni Sessanta. (dalla fototeca di Salvatore Punzi)



Una veduta anonima di Montemurro, probabilmente della metà dell'Ottocento, contenuta in una storia locale. (da I. Principe, Atlante storico della Basilicata, Cavallino, 1991)

traslato geografico riflesso anche nel brindisino *mèsula* (mucchio di sassi su cui si sviluppa la macchia) (Rohlfs 1986, Pellegrini 1987, Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazione: nella fattispecie abbiamo, ai margini di un declivio, un'area pianeggiante che prima dell'antropizzazione era interamente ricoperta da sempreverde boscaglia bassa e foresta di clima temperato-caldo, impiantate sopra un suolo piuttosto sassoso.

Montemurro

Paese della Basilicata di 2.057 abitanti e con un territorio comunale di 56.54 chilometri quadrati, a 723 metri d'altitudine in provincia di Potenza, a 68 chilometri dal capoluogo (TCI 1980a).

L'abitato, meta di villeggiatura estiva, è situato sopra un colle che domina la valle dell'Agri, in vista del lago di Pietra del Pertusillo. Sede nel Medioevo di una comunità basiliana, Montemurrro fu un feudo dei Tricarico, poi dei Sanseverino, quindi dei Carafa e di tante altre famiglie. Subì molti gravi danni dal terremoto del 1875 (Schia-vone 1966, TCI 1980).

Il toponimo è attestato nel *Catalogus Baronum* (anni 1150-1168): *et in Monte Murro* (Jamison 1972 n. 107).

Etimologie:

1) l'attuale denominazione deriva dal *castrum Montis Murri*, probabilmente costruito nel X secolo (TCI 1908);
2) il toponimo è un nome composto di *monte* (altura) e della variante *murro* dell'appellativo lucano *morro* (sporgenza, roccia, mora di sassi, spuntone, ecc.), voce di origine preromana d'incerta etimologia (Marcato in Gasca Queirazza *et alii* 1990).

Osservazione: sebbene la posizione geografica del paese possa giustificare il suo nome, per motivi attestati storiografici è verosimile legare il poleonimo anche al vicino, più vetusto e in parte ancora misterioso pago di *Grumentum*, uno dei principali centri dell'antica Lucania.

*

impieghi terapeutici del rosmarino

AGOSTINO LUCARELLA

Il rosmarino (profumo del mare), nome italiano di *Rosmarinus officinalis*, è un arbusto sempreverde della famiglia delle Labiatae, diffuso nel piano sempreverde mediterraneo; è una pianta alta fino a due metri con foglie strette, aghiformi, aromatiche e con fiori azzurro violacei, riuniti in racemi.

Fra i documenti più antichi che riportano le virtù del rosmarino vi è quello del 1310 di un monaco inglese. Questi indica ben ventisei consigli utili per risolvere alcuni problemi del vivere quotidiano: quello per evitare di fare cattivi sogni, cospargendo di foglie il pavimento sotto il letto; quello per allontanare dalla casa ragni, scorpioni e serpi, mettendo un vaso di rosmarino sulla madia.

Prospero Alpino narra d'aver trovato in Egitto un ramoscello di rosmarino dentro una tomba, chiuso in uno scarabeo di marmo; le foglie erano ancora così verdi, che pareva fossero state nello stesso giorno *a planta decerptae et ibi positae.*

Nella grande quantità di erbe, cui la farmacopea ha attinto, il rosmarino è considerato un buon medicamento e ha rappresentato la pianta più economica dalla quale medici e speziali hanno ricavato i medicamenti più semplici. Era di solito presente negli orti familiari medievali e rinascimentali, in ossequio a quanti consigliavano di aver ...*de ramerino in orto, vigna o giardino... ed a crescerne in abbondanza, che giova a la vista quando il vedrai.*

Condizione primaria di efficacia del rosmarino era quello di coglierlo in tempi giusti, in accordo con le fasi lunari: le foglie andavano prese a giugno, i fiori a luglio e a settembre, le radici a ottobre.

Nel Trecento al rosmarino veniva attribuita attività sedativa e antinfiammatoria, rinfrescante e corroborante nelle dispepsie gastriche e nelle malattie della cistifellea. Era considerato utile, inoltre, per lenire fatica e debolezza o, addirittura, per ritrovare la giovinezza perduta: a tale scopo era necessario

Rosmarino.
(da N. Lémery, Dizionario ovvero trattato universale delle droghe semplici, Venezia, 1751)

Rosmarino.
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

aspirare i fumi emessi dalla stufa entro cui si bruciavano gli arbusti della pianta.

L'infuso, preparato a mo' di tisana, andava bevuto preferibilmente caldo.

Nel Quattrocento al rosmarino erano riconosciute proprietà contro la frigidità femminile; in caso di gestazione aiutava il feto a crescere regolarmente; era anche ritenuto essenziale per preparare filtri atti a richiamare le attenzioni di un amante recalcitrante.

Il naturalista svizzero Konrad Gessner (1516-1565) aveva provato l'azione del fumo del rosmarino e, parendogli che facilitasse la respirazione, lo consigliò all' amico Occoni, come si apprende da alcune lettere inviategli in occasione di una sua malattia.

La pianta fu, infatti, usata come suffumigio contro la tosse e i raffreddori: *...ricevi nelle nari del naso e restrignie la reuma e il catarro.*

Fu consigliato, persino, contro la tubercolosi, purché i fiori fossero bolliti in latte di capra, al quale veniva aggiunto del vino forte. Tra gli accorgimenti più in voga vi era quello di fare *bottaccio*, ossia lasciare il rosmarino in un fiasco di vino per aromatizzarlo.

Ne *Il Codice Pallavicino 913*, illustrato da Tommaso Belgrano (1838-1895) e che risale ai primi anni del XVI secolo, il rosmarino si trova descritto come panacea universale: *prendi fiori de rosmarino et ligali in panno de lino et falli bollire in acqua: vale a tutte le infermità. I fiori, mangiati a digiuno con pane e miele serbavano immuni dal contagio.*

Si consigliava di usarlo con regolarità, sia in polvere, sia come decotto per conservare il corpo in *santade*. Il liquido ottenuto dalla bollitura dei fiori, racchiuso in un sacchetto di tela, doveva essere bevuto generosamente in caso di malattie di cuore o per eliminare i vermi intestinali. *Sacchettini terapeutici* costituivano un toccasana per la gotta e per le emorragie di sangue, purché venissero legati sulle parti malate del corpo.

A scopo diuretico e stimolante si preparava il vino di rosmarino; essenza di rosmarino si adoperava, anche, in frizioni contro la calvizie.

Decotti con foglie di rosmarino si usavano nelle piaghe cancrenose, mentre i bagni aromatici avevano la virtù di curare chiunque soffrisse di depressione.

Si usava mettere il rosmarino nelle culle dei neonati ma anche nelle bare dei defunti, quale simbolo di immortalità.

L'infuso, detto *Acqua della regina d'Ungheria*, si prepara con 20 grammi di foglie in un litro d'acqua.

La tintura si ottiene con 20 grammi di foglie poste a macero per quattro o cinque giorni in 100 grammi di alcool a 60 gradi.

Il *vino di rosmarino* si fa utilizzando 30 grammi di foglie, tenute a macerare per 24 ore in un litro di vino rosso.

Riporto, di seguito, *Il Trattato delle virtù del ramerino*, citato nel *Vocabolario della Crusca*, alle voci *Debolità e Menagione* con annotazioni del Maestro Aldobrandino.

Qui cominciano le nobilissime virtudi e proprietadi del ramerino recate in volgare e sono ventisei; per conto delle quali noi avremo intendimento di trattare in questo trattato secondamente che uno monaco d'Inghilterra le recòe scritte d'India, all'abate suo dell'ordine Cestella.

1 - Se alcuno avesse deboli e infermi i piedi, tolli la radice del ramerino e fallo bollire in fortissimo aceto; del detto aceto si lavi i piedi spessamente e faralli forti e sani.

2 - Se alcuno sentisse essere infermo *di reuma e di catarro tolgi delle corteccie del ramerino e fanne fummo e quello fummo ricevi nelle nari del naso, e restringne la reuma ed il catarro.*

3 - Se alcuno avesse infermi li suoi denti, o avessi dentro alcuno vermine, tolga il ramerino e ardalo e facciane carboni e mettali in panno lino verde e stripicciane i denti: il vermine uccide e conferma e guarda i denti in sanitade.

4 - Se alcuno useràe stufa di ramerino, si 'l manterrà giovane, e conforteragli tutte le sue membra.

5 - Se alcuno useràe di mangiare il ramerino nel suo corpo non si concrieràe alcuna malvagia infermitade e conserverallo in sanità e manterallo molto fresco.

6 - Se porrai del ramerino nella tua casa, non temerai che ti possa nuocere serpente, né scorpione, né altro velenoso animale.

7 - Se alcuno farà bottaccio di ramerino e useràe di bere del vino ch'entro vi starà, si ha virtude di non lasciare concriare apostema dentro dal corpo dell'uomo.

8 - Se alcuno porrà del ramerino nel suo orto o vigna, l'orto e 'l giardino e vigna ne crescerà in grande abbondanza e giova alla vista quando li vedrai.

9 - Se serpe o serpente fusse in alcuno luogo, e tu torrai del ramerino e faranne fuoco, si che 'l fummo entri in quel buco, si n'uscirà fuori, o vi morrà.

10 - Se alcuna corruzione d'alito avesse l'uomo, ovvero che chiamare non potesse, faccia bracia di ramerino e in quella bracia ardavi dentro del pane, e di quello pane arrostito usi di mangiare.

11 - Se vuoi mantenere la tua faccia bella e chiara tolli del ramerino e fae bollire le sue foglie in vino bianco puro, e lavisene il visaggio e beane, se vuoli, e manterratti bellissima faccia e faratti bel colore.

12 - Se metterai le foglie del ramerino sotto il letto, si ha virtù di non lasciare sognare niuno reo sogno.

13 - Se alcuno avesse cancera tolga le foglie del ramerino e pestile e pongalevi su, e hae virtude d'ucciderla.

14 - Se alcuno metteràe le foglie del ramerino nella botte, si guarda e conserva il vino da ogni acerbitade e da ogni mal sapore.

Se serpe o serpente fusse in alcuno luogo, e tu torrai del ramerino e faranne fuoco, si n'uscirà fuori, o vi morrà.
(disegno Vincenzo Milazzo)

Se ad alcuno infiasse le coscie per gotte, bolla i fiori del ramerino in acqua, poi li lega in su le coscie con panno lino. (disegno Vincenzo Milazzo)

15 - Se avessi debolitade per disordinato sudore, tolli le foglie del ramerino e falle bollire in acqua e di quell'acqua ti lava il capo, e se avrai tossa sì te ne liberràe.
16 - Se avessi perduta la voglia del mangiare, tolli le foglie del ramerino e falle bollire in acqua di fonte e di quella acqua tempera il vino e fanne suppa.
17 - Se alcuno sentisse di pazzia, tolla le foglie del ramerino in grande quantitade e facciale bollire in acqua, e in quell'acqua si bagni e guarranne.
18 - Se per andare o per caldezza di stomaco, ovvero per movimento di collera, ovvero per alcuno modo disordinatamente avesse sete, bolla le foglie del ramerino in acqua e beane con sugo di melograne.
19 - Se alcuno torràe i fiori del ramerino e leghili in panno lino e facciali bollire in acqua tanto che l'acqua torni a mezzo e usi di bere della detta acqua, si valè ad ogni infermitade ch'avessi dentro dal corpo.
20 - Se alcuno torràe i fiori del ramerino, e seccagli, e fanne polvere, e quella porta al braccio diritto, si ha virtude di mantenere l'uomo allegro e giocondo.
21 - Se alcuno torràe i fiori del ramerino e mangeragli col miele o con pane di segale, o con altro pane, non si leveràe contro a te niuna mala bestia
22 - Se avessi menagione, disordinatamente, per soluzione faccia bollire i fiori del ramerino con forte aceto, poi li lega in sul corpo dell'infermo e restrigneràe.
23 - Se ad alcuno infiasse le coscie per gotte, bolla i fiori del ramerino in acqua, poi li lega in su le coscie con panno lino.
24 - Se alcuno metteràe i fiori del ramerino tra i panni o tra 'l grano, o tra carte o tra libri, si li guarda e rende sicuri da tignuoli e dai vermini.
25 - Se alcuno sentisse di tosco o di veleno, ovvero ambascia, si bolla i fiori del ramerino e usi di bere di quella dicozione tiepida.
26 - Se alcuno sentisse di tisico, si bolla i fiori del ramerino col latte di capra e usi della predetta dicozione, perciò che molto è di grande efficacia a coloro che sentono di tisico.

bibliografia

AA.VV, *Lessico Universale Italiano*, Roma, 1981.
APULEIO PSEUDO, *Liber Serapionis Agregatus*, 1473.
APULEIO PSEUDO, *Erbarium*, 1481.
A. BENEDICENTI, *I Malati, medici e farmacisti*, Milano, 1924.
C. CLAUSIUS, *Rariorum historia plantarum*, 1583.
S. FERRO, *Compendium aromatorium*, Venezia, 1488.
J. RAY, *Historia generalis plantarum*, London, 1684-1704.

*

il bonsai come dove perché

GIANNI PICELLA

Ormai *bonsai* nella confusione e appropriazione dei linguaggi è entrato nella terminologia corrente per indicare raffinatezza, esotismo, preziosità e, come per tutte le definizioni, trova in questi termini una *deminutio* di concetti e d'idee.

Bon-sai etimologicamente è l'albero in vaso o, meglio, la pianta in vaso, a significare l'abbinamento, operato dall'uomo di un'essenza naturale con un aspetto culturale: l'albero. Questo affascinante elemento della natura, ricco di tutti i suoi segnali esoterici, è catturato nella sua essenza e trasportato in una ciotola, anch'essa fatta di elementi naturali (roccia, argilla), elaborati dall'uomo nel modo più semplice possibile e più aderente alla personalità dell'autore.

All'origine di questa operazione vi era la dedicazione di un elemento naturale alla divinità affinché l'essenza divina potesse abitare in esso (*bonsai*) ed essere restituita ricca e pregnante dell'inafferrabile, all'uomo, mite contemplatore e adoratore.

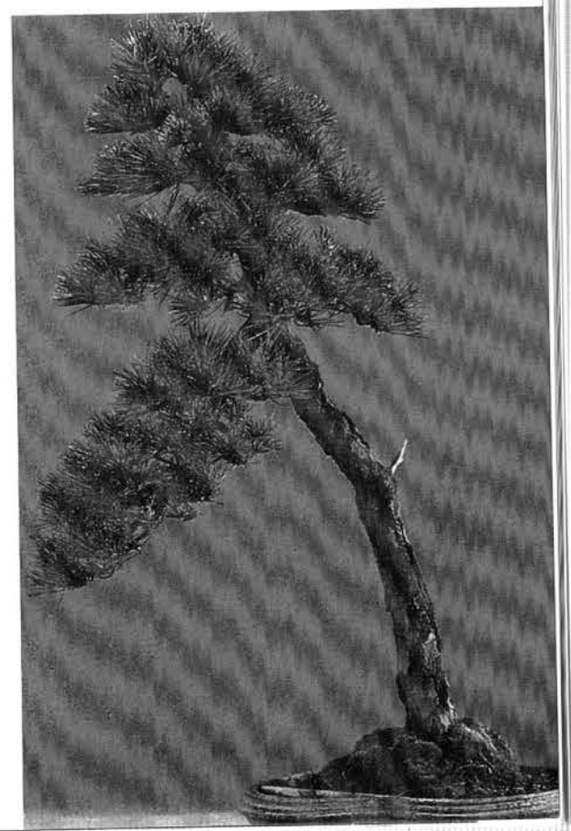
La cultura del *bonsai*, se ci si sofferma più a lungo sulle filosofie e sulle religioni, ha pure attraversato *ab antiquo* in tutte le culture occidentali, come simbolo di adorazione della natura e di attenta devozione a quello che in effetti essa rappresenta: il miracolo della vita.

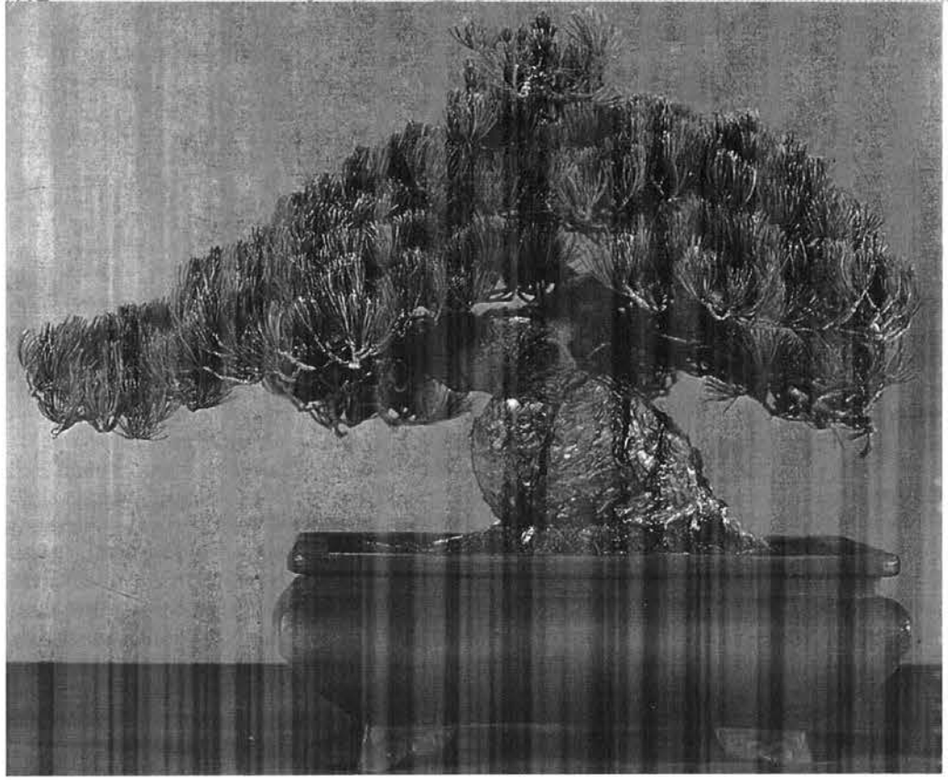
L'albero in vaso ha accompagnato la storia degli egiziani, dei sumeri, degli ebrei, dei greci, dei romani e le testimonianze archeologiche ripropongono rappresentazioni di piante in vaso comuni a tutte le antiche civiltà in modi e in forme diverse.

In tempi storici più recenti il rinnovato incontro con la natura ad altissimo livello di astrazione spirituale è cantato da Francesco d'Assisi nel *Cantico delle Creature* e dai mistici medievali.

Nei tempi moderni questo fermento si manifesta attraverso la scoperta necessaria ed indilazionabile dell'ecologia, intesa come studio e come proposta per la ricostruzione di un rapporto più armonico con il territorio,

Pinus nigra di circa 35-40 anni.
(da H. Krekeler, Bonsai praxis, Berlin-Hamburg, 1982)





Pinus pentaphylla di circa sessant'anni. (da H. Krekeler, Bonsai praxis, Berlin-Hamburg, 1982)

nonché come parametro di lettura del compromesso panorama ambientale.

Nella civiltà delle realtà virtuali l'impossibilità di produrre artificialmente l'ambiente vitale e la necessità di dover utilizzare le ultime risorse naturali disponibili impongono in termini impellenti lo studio e l'applicazione per la tutela e per il ripristino di un manto boschivo, di foreste, di spazi e di ambienti naturali.

Il *bonsai* appare in questo progetto di salvaguardia della natura, dunque, come un modellino: il piccolo albero in vaso, l'oggetto di attenzioni e di studio, il prototipo del grande fratello, la cui gestione e il cui mantenimento richiedono un grosso impegno.

Il *bonsai*, perciò si pone come immagine evocativa di ben altri soggetti, conservando intatto e, forse alle volte, accentuando il fascino tipico della propria essenza, a causa dell'esasperata scarnificazione dei caratteri stessi, scoperta e voluta dal *bonsaista*.

Il *bonsai*, quindi, diviene di per sé la proiezione di un ampio progetto di rispetto ambientale, un oggetto di studio e di conoscenza delle diverse specie, un catalogo vivente, il surrogato di un elemento naturale più grande. È un angolo di natura più facilmente raggiungibile e alla portata di tutti in un percorso poetico immaginario, che va ben oltre le dimensioni culturali dell'uomo di oggi.

Non è, comunque, soltanto questo, in quanto diviene palestra vivente di esercizi mentali, itinerario pedagogico, laboratorio e fucina dove emozioni, sentimenti, sensazioni possono fondersi ed incidere sulla realtà; esso è l'elemento vegetale dotato di vita autonoma; soggetto e oggetto nello stesso tempo, testimone partecipe della nascita di una nuova creatura perennemente *in fieri*.

Nato dalla fantasia del singolo, il *bonsai* diventa necessariamente elemento evocatore per un ampio collettivo sociale, restituendo a tutti quelle suggestioni e quelle sensazioni che sono patrimonio personale di ognuno; con la sua grande capacità evocativa suscita nell'animo dell'osservatore ricordi del subconscio, immagini, presenze sognate e dimenticate.

Raggiunge, così, l'acme del sentimento e l'apice della scala dei valori universali.

Per la forza e la possanza del silenzio che si richiede in chi lo ammira, il *bonsai* travalica il campo dell'arte sino a raggiungere l'ineffabile nel misticismo. Diventa, allora, dispensatore di serenità, emanando benevoli influssi e restituendo la veridicità dei contatti, delle relazioni, delle visioni vissute e desiderate ardentemente in un appagamento pieno e inconsapevole dei sensi.

Non può esserci contrasto, quindi tra ambiente e bonsai, perché quest'ultimo è forma d'arte elevata e ardita, che si concreta su un substrato di materia viva e che rappresenta la vita stessa. È una singolare commi-stione fra materia e forma, dove la forma definisce la materia, rappresentandone l'essenza in un progetto sempre attuale e mutevole. La potenzialità del materiale di partenza può esprimersi attraverso infiniti appelli per nuove proposte impreviste e imprevedibili ma a esso connaturate ed espresse nei progetti di revisione o reimpostazione susseguitisi nel tempo. Per il bonsai il substrato, ossia la materia su cui operare diviene, così, l'animo del suo uomo, il *partner* necessario e ineliminabile. E' proprio nell'animo umano che si avvera, perciò l'*escalation*, prima, e il *transfert*, poi, della crescita propria del maestro.

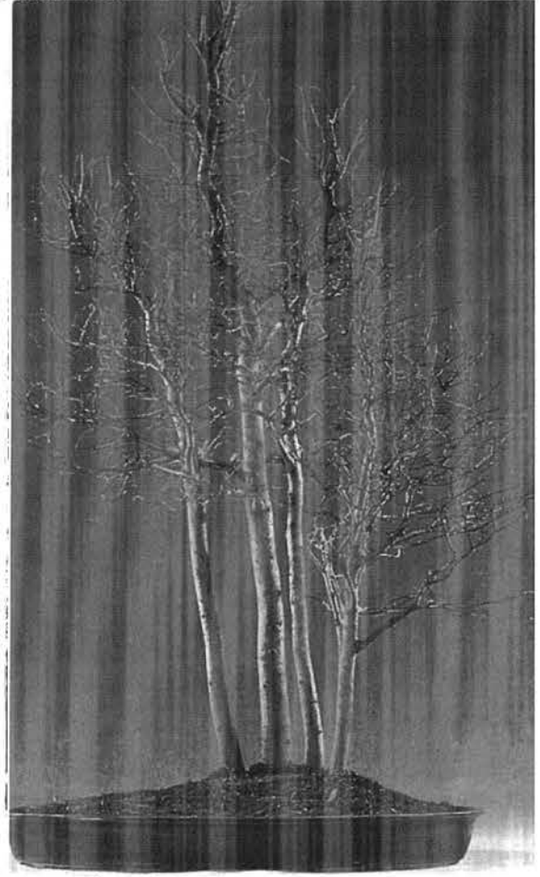
Non sono *bonsai* gli alberi nanizzati, anche se questi sono all'origine della sua storia commerciale, marchiandone a fuoco l'immagine.

I piccoli alberi mostruosi, segnalati come pura curiosità nell'esposizione mondiale di Parigi del 1910, avevano in effetti tutti i caratteri del *monstrum*, inteso quale cosa mirabile, e furono stigmatizzati con il termine *cineserie*.

Alla stessa stregua vengono considerati gli alberi nani esistenti in natura, oggetto di attenzione morbosa da parte di dilettanti artisti del *bonsai*. In questo caso, però, la vita della pianta si è espressa in forma diversa a causa di particolari condizioni esterne, non raggiungendo le caratteristiche proprie della specie; la nanizzazione, intesa come costrizione, rimane un limite invalicabile, che depaupera del suo fascino precipuo l'esemplare in osservazione.

Né si può sostenere che lo *yamadori*, pratica della raccolta in natura dell'albero da

Boschetto di Acer buergerianum di circa 8-15 anni. (da H. Krekeler, Bonsai praxis, Berlin-Hamburg, 1982)



Boschetto di Celtis sinensis di circa 15-25 anni.
(da H. Krekeler, Bonsai praxis, Berlin-Hamburg, 1982)

trasformare in *bonsai*, possa essere considerato un'azione di depredamento degli ambienti naturali.

Si tratta, in realtà, dell'acquisizione ricercata e attenta di materiale vegetale che abbia forti caratteri di vetustà, difficilmente riproducibili, unici e irripetibili, tale da determinare il *visus* della futura opera d'arte. Solo quando, insieme a questi caratteri, si riesce a valutare appieno la possibilità di sopravvivenza dell'esemplare individuato, si procede all'espianto. L'esito di questa operazione, comunque, dipende da parametri oggettivi (vitalità dell'apparato radicale, periodo opportuno) e soggettivi (perizia del raccoglitore).

L'osservanza di queste regole fondamentali, nonché il rispetto per l'ambiente, la limitazione nella raccolta, il reimpianto di altri soggetti, il ripristino delle zolle nello spazio occupato dall'esemplare prelevato, danno luogo a una nuova vita *bonsai*.

E' da deprecare e da disincentivare la pratica dello *yamadori* quando questa assume carattere di razzia senza freni, dominata dalla voglia di appropriazione anche di immagini suggestive di alberi e di *bonsai* ben più nobili. Queste piantine, in tal caso, sarebbero dei cadaverini pronti a testimoniare contro l'uomo, presunto e cattivo padrone della natura, oppure diverrebbero soggetti intristiti tra le mani di pseudo amanti della natura e del bello, insensibili e impediti a divenire creatori.

La consapevolezza della difficoltà della coesistenza nella stessa persona della figura del buon raccoglitore e del *bonsaista* rende opportuno scindere questi due aspetti: da una parte, l'uomo conoscitore rispettoso dell'ambiente e interessato alla sua conservazione e alla sua salvaguardia; dall'altra, il *maestro* delle tecniche di lavorazione, esteta per eccellenza, capace di assicurare a ogni soggetto nobiltà d'immagine, sintetizzando ed enfatizzando i caratteri propri della specie nel *design* opportunamente scelto.

Il *bonsaista* potrà più convenientemente utilizzare per il suo studio e per il suo lavoro materiale vegetale riprodotto in vivaio; trarrà da quest'impegno spunti di osservazione, otterrà chiarimenti e conferme di tecniche conclamate, conoscenze reali su nuovi interventi, gratificazione per una crescita reale dei soggetti prescelti.

Il bagaglio culturale del *bonsaista*, arricchito da esperienze dirette, diverrà la zavorra necessaria ai voli di fantasia e il vero substrato su cui poter affermare creativamente le proprie osservazioni e intuizioni, libero da timori o da rimorsi ambientali.

bibliografia

G. GIORGI, 1990 - *Bonsai*, Mondadori, Milano.

J. GOODY, 1993 - *La cultura dei fiori*, Einaudi, Milano.

H. HESSE, 1992 - *Il canto degli alberi*, Guanda, Parma.

D. R. KORESHOFF, 1992 - *Bonsai - Its art, science, history and philosophy*, Boolarong publications, Brisbane.

H. KREKELER, 1982 - *Bonsai praxis*, Verlag Paul Parey, Berlin-Hamburg.

F. MARAINI, 1992 - *Saison bonsai*, Leonardo De Luca, Roma.

K. MURATA, 1991 - *Four seasons of bonsai*, Kodansha International Ltd., Tokio.

W. SCHMIDT, 1979 - *Die kunst des japonischen bonsai*, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.

*

dizionarietto botanico martinese

GIUSEPPE GAETANO MARANGI

Da più parti ci è stato ripetutamente richiesto di elencare alfabeticamente in italiano i nomi di quelle piante da noi riportate qualche anno fa nel *dizionarietto botanico martinese*, pubblicato in quattro puntate consecutive su questa rivista, a partire dal n. 2 del gennaio 1987.

Avevamo finora tralasciato di farlo, sia perché giudichiamo quel lavoro ancora incompleto, trattandosi di una prima sistemazione della lunga ricerca condotta in collaborazione con il compianto professor Giambattista Ruffaldi, sia perché avevamo inteso privilegiare l'aspetto vernacolare a quello botanico, come modesto contributo alla diffusione e alla conservazione del nostro bistrattato dialetto.

Il metodo di compilazione del *dizionarietto* era stato molto rigoroso, bandendo le assonanze e le scopiazzature degli ultimi autori cimentatisi in un'analoga ricerca (Giuseppe Grassi e Eugenio Selvaggi) e riportando esclusivamente quanto ci era direttamente noto o ci era stato riferito da martinesi che realmente conoscevano le denominazioni delle piante.

Il discreto successo che ha arriso a questa ricerca, particolarmente apprezzata dagli insegnanti delle scuole elementari e medie, ci ha convinti, perciò, della necessità di una trascrizione inversa ad uso di chi questo lavoro intende arricchire e aggiornare.

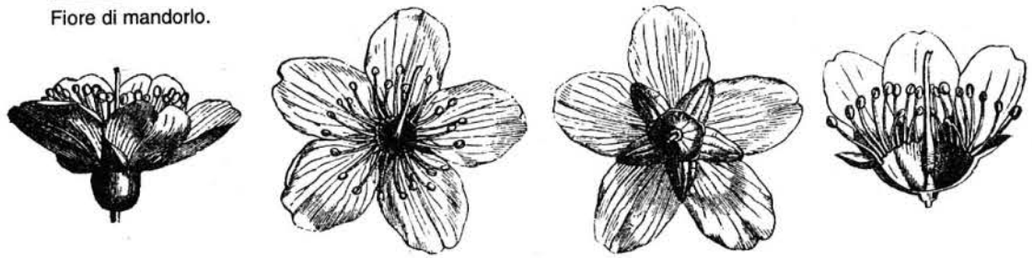
Le piante dialettali indicate sono poco più di trecento: un numero esiguo a fronte dell'enorme varietà della nostra flora, che i contadini e massari non hanno certo individuato con finalità scientifiche ma mossi unicamente da motivazioni pratiche.

Così, di seguito, abbiamo elencato (molto spesso con diverse denominazioni volgari) tutte le specie precedentemente pubblicate, limitandoci ad indicare la denominazione dialettale e riportando, tra parentesi, il numero dell'annuario *Verde* in cui è stata pubblicata e la pagina relativa. In tal modo sarà facile individuare di ogni singola pianta la denominazione scientifica, la classificazione per famiglia e le indicazioni per la consultazione della *Nuova Flora Analitica* di Adriano Fiori (Bologna, 1972), opera utilizzata per la identificazione.

I suoni particolari del nostro dialetto sono stati trascritti ricorrendo ad alcuni accorgimenti grafici, riportati in due tabelle pubblicate sul citato n. 2 di *Verde* (p. 76), cui rimandiamo il lettore.

Preghiamo i nostri lettori di voler scusare le lacune, a colmare le quali sono indispensabili le segnalazioni e i suggerimenti di quanti hanno a cuore la nostra inimitabile cultura.

Fiore di mandorlo.



A

Abbracciabosco - *Chèsecavadde* (2-83)
Abete bianco - *Apite* (2-78)
Abrotano - *Matregghiòne* (4-90)
Acacia - *Acaggie* (2-77)
Acanto spinoso - *Cardòne ghiannère* o *Cardòne jannère* (2-81)
Acicula - *Furcine* (3-60) e *Petéscene* o *Petrusine salvagge* (5-94)
Agascio - *Acaggie* (2-77)
Agerato - *Geràte* (3-64)
Aglio - *Agghje* (2-77)
Aglio delle vigne - *Agghjòne* (2-77)
Ailanto - *Arwe d'a møsche* o *Macchie ca fête* (2-78)
Alaterno - *Letirne* (4-88)
Albatro - *Rûssele* (5-97)
Alberella - *Arwe de belle verù* (2-78)
Albero della morte - *Tasse* (5-100)
Albero del paradiso - *Arwe d'a møsche* o *Macchie ca fête* (2-78)
Albicocco - *Vermecøcche* (5-102)
Allargamano - *Zelufrezze* (5-102)
Alloro - *Lòre* (4-88)
Amaranto - *Ceneske* (2-82) e *Musceddine* (4-91)
Amarena - *Marène* (4-89)
Anacio - *'Anese* (2-72)
Anguria - *Mulòne ad acque* (4-91)
Anice - *'Anese* (2-78)
Appiastro - *Ceternelle* (2-83)
Arachide - *Nucedde amerechène* (4-92)

Alloro.

Berretta del prete.

Arancio - *Marange* (4-89)
Asfodelo - *Avûzze* (2-79)
Asparago dei boschi - *Spàresce* (5-98)
Asperula - *Azzichete a mème* (2-79)
Assenzio - *Jerve duømeche* (3-66)
Astragalo - *Caféjûdde* (2-80)
Attaccamani - *Azzichete a mème* (2-79)
Attaccaveste - *Azzichete a mème* (2-79)
Avena - *Bième* (2-79)
Avena fatua - *Venacce* (5-102)
Azalea - *Azaléje* (2-79)
Azzeruolo - *Lazzarule* (4-87)

B

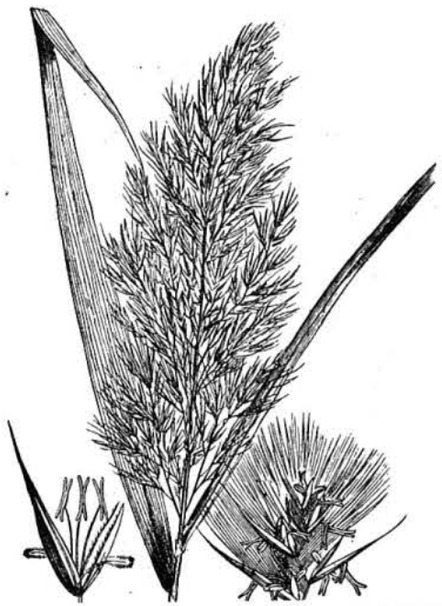
Bagolaro - *Gesewezze* (3-64)
Ballerina - *Pumedòre di sourge* (5-95)
Bambù - *Cannadenie* (2-81)
Banano - *Banane* (2-79)
Basilico - *Vasenecóle* (5-101)
Batata - *Patène zuccarine* (5-93)
Begonia - *Begønie* (2-79)
Bella di notte - *Fiore d'a nøtte* (3-59)
Belluomini - *Bèllømme* (2-79)
Berretta del prete - *Fusàscene* (3-60) o *Trepézzule* (5-101)
Biada - *Bième* (2-79)
Biancospino - *Spenapørece* (5-98)
Bietola (*Beta vulgaris*) - *Gnète* (3-64)
Bietola (*Beta vulgaris esculenta maritima*) - *Caróte* (2-82)
Bignonia - *Begnòume* (2-79)
Biscutella cichoriifolia - *Jerve di sølte* (3-66)

Bocca di ciuco - *Pettenesse* (5-95)
Borragine - *Burraccę* (2-80)
Brassica campestris Ruvo var. *botrytis* - *Rabbecòle* (5-95)
Brassica oleracea var. *viridis* - *Mûgnele* (4-90)
Buganvillea - *Bucanvelle* (2-80)
Buglossa - *Sucaméle* (5-99)

C

Caciarello - *Vasapire* (5-101)
Calcatreppola (*Centaurea calcitrapa*) - *Mòuse de purche* (4-90)
Calcatreppola (*Centaurea solstitialis*) - *Zelufrezze* (5-102)
Calcatreppola (*Eryngium campestre*) - *Pettenesse* (5-95)
Calendula - *Caledde* (2-80)
Calycotome spinosa - *Spenaròute* (5-99)
Calta - *Caledde* (2-80)
Camelia - *Camelie* (2-80)
Camomilla - *Canamedde* (2-80)
Campaciolo - *Castagnedde* (2-82)
Campanelle - *'Ntremugghie* (4-92)
Canapa - *Canepe* (2-81)
Canfora - *Matregghiòne* (4-90)
Canna - *Canne* (2-81)
Cannacoro - *Cann'a fiòre* (2-81)
Cappero - *Chiappere* (2-83)
Cappuccio - *Cappûccę* (2-81)
Caprifico - *Prufiscę* (3-88)
Caprifoglio - *Chèsecavadde* (2-83)

Canna.



Carota.

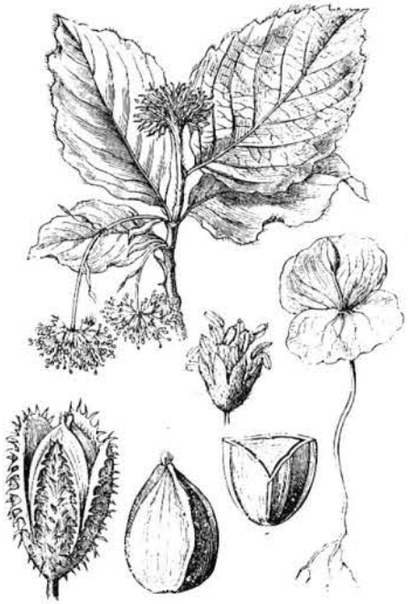
Carciofo - *Scalère* (5-97)
Cardo - *Cardòne de san Giuanne* (2-81)
Cardo asinino - *Cardòne de ciûccę* (2-81)
Cardo dei lanaioli - *Chèpelesce* (2-83)
Carota - *Vastenèche* (5-101)
Carpinella - *Nucedde salvagge* (4-92)
Carrubio - *Cørve* (2-85)
Carrubo - *Cørve* (2-85)
Cascio - *Acaggie* (2-77)
Castagno - *Castagne* (2-82)
Castagno d'India - *Castagnòne* (2-82)
Cavolo - *Colaffiòre* (2-85)
Cece - *Cecere* (2-82)
Cedronella - *Ceternelle* (2-83)
Centaurea nicaensis - *Zelufrezze maggiòre* (5-102)
Centaurea minore - *Cintarme* (2-84)
Centonervi - *Lenghe de chène* (4-87)
Cerere - *Jerène di furmécule* (3-65)
Cerro - *Cirre* (2-84)
Cetriolo - *Cetriule* (2-83) o *Cucømere* (2-86)
Chenopodium vulvaria - *Ceneske fetente* o *Jerve du pesce* (2-83)
Cicerbita - *Sevòne* (5-98)
Cicerchia - *'Nøleche* (4-92)
Ciclamino - *Ceclamine* (2-82) o *Peppe* (5-94)
Cicoriella - *Ciucredde* (2-84)
Ciliegio - *Cerèse* (2-83)
Cipolla - *Cepødde* (2-83)
Cipolla marina - *Cepødde canine* (2-83)

Cipollone bianco - *Castagneddę salvaggę* (2-82)
Cipressini - *Jarętiddę* (3-64)
Cipresso - *Chiûppę* (2-84)
Cisto (*Cistus incanus*) - *Mucchię cęravònę* (4-90)
Cisto (*Cistus monspeliensis*) - *Mucchię* (4-90)
Citraggine - *Cęternęllę* (2-83)
Cocomero - *Mulònę ad acquę* (4-91)
Cocomero asinino - *Cucumaridde* (2-86)
Coda buona - *Canameddònę* (2-80)
Convolvo - *'Ntręmugghię* (4-92)
Corallini - *Fusàscęnę* (3-60)
Corbezzolo - *Rûssęlę* (5-97)
Corruda - *Spàręscę* (5-98)
Cotogno - *Muchętugnę* (4-90)
Cotone - *Vammèscę* (5-101)
Crepis rubra - *Bonęføgghię* (2-80)
Crespino - *Sęvònę* (5-98)
Creste di gallo - *Cręstę dę jaddę* o *Fiøcchę dę canønęchę* (2-86)
Crisantemo - *Cręsantęmę* (2-85)
Croco - *Castagnęddę* (2-82)
Cuculaie - *Azzèrę* (2-79)
Cuoricini - *Rękchiènę* (5-96)
Cynara cardunculus - *Carduncidde* (2-81)

D

Dalia - *Daglię* (3-57)
Dente di cavallo - *Trefugghię vęgghjęnę* (5-100)
Diodo - *Sciûngę* (5-97)

Erba medica.



Faggio.

Diospiro - *Cachillę* (2-80)
Diplotaxis erucoides apula - *Apûddę* (2-78)
Dondolino - *Jęrvę di rękchięnę* (3-66)

E

Edera - *Anjrię* (2-78)
Elce - *Alęzzę* (2-77)
Elice - *Alęzzę* (2-77)
Erba astrologa - *Straluggbię* (5-99)
Erba calenzuola - *Jęrvę da rûgnę* (3-66)
Erba del latte - *Jęrvę da rûgnę* (3-66)
Erba di san Giovanni - *Fèfę a'mmęrsę* (3-58) e *Rękchęzzę* (5-96)
Erba medica - *Jęrva męręchę* (3-65)
Erba mora - *Pumędòrę dę soùrgę* (5-95)
Erba muraiola - *Jęrvę dę vintę* (3-66)
Erba ruggine - *Spaccapętrę* (5-98)

F

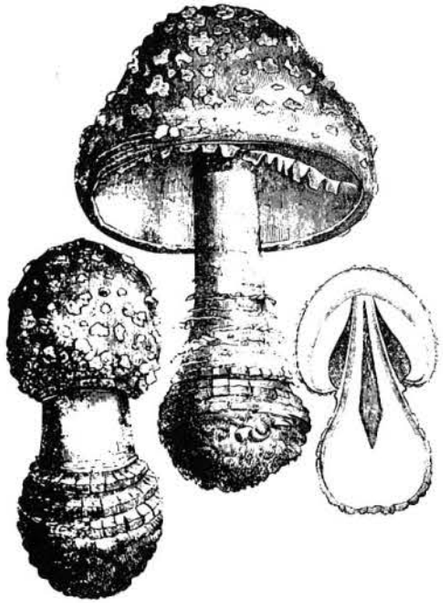
Fagavello - *Rękchię dę prevętę* (5-96)
Faggio - *Fèję* (3-58)
Fagiolo - *Fasòulę* (3-58)
Fava - *Fèfę* (3-58)
Feccia - *Sanghe de purchę* (5-97)
Felce - *Fęlcę* (3-58)
Ferula - *Fęrulę* (3-58)
Fico - *Fjchę* (3-58)
Fico d'India - *Fjchędęnię* (3-58)
Fieno greco - *Finę jęrichę* (3-59)
Fil di spada - *Spàtulę* (5-98)
Finocchiaccio - *Fęrulę* (5-58)
Finocchio - *Fęnûcchię* (3-58)

Fiocco di cardinale - *Cręstę dę jaddę* o *Fiøcchę dę canønęchę* (2-86)
Fior di specchio - *Lęnghę dę passaridde* (4-87)
Fiore di san Giuseppe - *Canameddònę* (2-80)
Fior d'oro - *Margherię* (4-89)
Fiorone - *Culoùmbrę* (2-86)
Fiorone del fico dottato - *Vûrrę* (3-58)
Fiorrancio - *Calędde* (2-80)
Fischietto a fiasco - *Culęcchię* (2-86)
Forasacco - *Scannacavadde* (5-97)
Fragno - *Fragnę* (3-59)
Fragola - *Fràulę* (3-60)
Fumaria - *Sanghę dę purchę* (5-97)
Fusaggine - *Fusàscęnę* (3-60) e *Trępézzulę* (5-101)

Funghi

Agarico vinato - *Fûngę d'alęzzę* (3-60)
Agarico viola - *Fûngę dę spjnę* (3-63)
Amanita pantherina - *Fûngę pę l'anęsjnę* (3-60)
Amanniti - *Fûngę dę chènę* (3-61)
Boleto - *Męnętulę* (3-61)
Boletus chrysenteron - *Męnętulę pęttęnęssę* (3-62)
Boletus corsicum - *Męnętulę d'alęzzę* (3-61)
Boletus luridus - *Męnętulę fęrręgnę* (3-62)
Boletus purpureus - *Męnętulę fęrręgnę* (3-62)

Amanita pantherina.



Ditola.

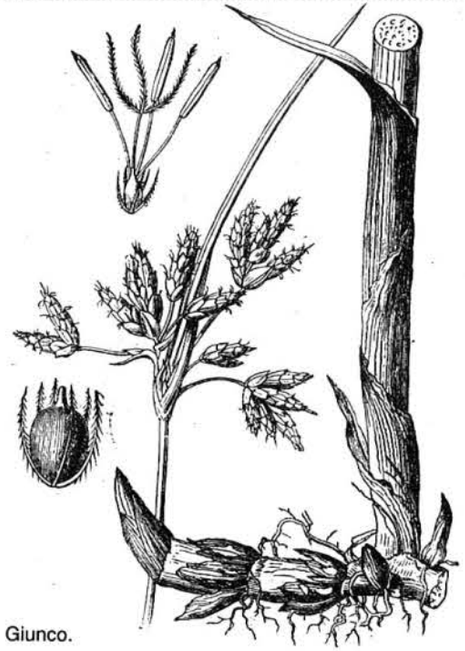
Boletus satanas - *Męnętulę fęrręgnę* (3-62)
Boletus subtomentosus - *Męnętulę pęttęnęssę* (3-62)
Bubbola - *Cappęddaccę dę vęgnèlę* (3-61)
Cardarello - *Fûngę dę pęzzę* (3-62)
Cardoncello - *Fûngę dę pęzzę* (3-62)
Cimballo - *Fûngę dę rękghę* (3-62)
Clitòcybe cinerascens - *Cardęllęcchię* (3-61)
Colombina - *Palummjnę* (3-62)
Colombina bianca - *Cûppętęddę* o *Pupęrazzę* (3-61)
Colombina rossa - *Palummjnę rûssę* (3-62)
Coprini - *Fûngę dę chènę* (3-61)
Coriolus versicolor - *Fûngę d'arwę* (3-60)
Ditola - *Fûngę ręzzę* (3-63)
Fungo all'inchiostro - *Fûngę dę vęgnę* (3-63)
Fungo dell'olivo - *Fûngę d'aljgghię* (3-60)
Fungo di ferola - *Fûngę dę ferûlę* (3-61)
Fungo di san Giorgio - *Fûngę dę mèscę* (3-62)
Galletto - *Fûngę cardęllę* (3-61)
Gallinaccio - *Fûngę cardęllę* (3-61)
Ganoderma lucidum - *Fûngę d'arwę* (3-60)
Gelone - *Fûngę a rękchię* (3-62)
Imbutino arancione - *Fûngę a trumbęttę* (3-63)
Imbuto - *Fûngę dę rękghę spûrię* (3-62) o *Fûngę pęcurjnę* (3-63)
Lardaiolo rosso - *Fûngę d'alęzzę* (3-60)

Lattario vaioloso - *Fûnge asckuante* (3-60)
Manina - *Fûnge rezze* (3-63)
Mazza di tamburo - *Cappeddacce* (3-60)
Moretta - *Fûnge pecuridde* (3-62)
Orecchione - *Fûnge a recchie* (3-62)
Ovulo malefico - *Fûnge pe l'anesine* (3-60)
Peveraccio delle coliche - *Fûnge de mûcchie* (3-62)
Poliporo - *Fûnge d'arwe* (3-60)
Porcino giallo - *Menetule gentile* (3-61)
Porcino nero - *Menetule da reggine* (3-61)
Prataiolo - *Fûnge de vacche* (3-63)
Rodopaxillus saevus - *Fûnge lardèle* (3-61)
Steccherino dorato - *Falze cardelle* (3-61)
Verdone - *Palummine bianche* (3-62)
Vescia - *Vessechedde* (3-63)

G

Gaillardia - *Gaillarde* (3-63)
Garofano - *Jarøffe* o *Jarøffele* (3-64)
Garofano coreano - *Jarøffele a mazzitte* (3-64)
Gattice - *Arwe de belle verù* (2-78)
Gelso - *Cilze* (2-84)
Gelsomino - *Celzumine* (2-82)
Geranio - *Geranie* (3-63)
Giacinto - *Giacente* (3-64)
Giaro - *Azzère* (2-79)
Gichero - *Azzère* (2-79)
Giglio - *Geglie de sant'Antonie* (3-63)
Giglio caprino - *Seggetedde* (5-98)

Giglio.



Giunco.

Giglio rosso - *Geglie rezze* (3-63)
Ginestra - *Genestre* (3-63)
Giuggiolo - *Scesciule* (5-97)
Gingo - *Paternuste* (5-93)
Giunchiglia - *Cecere e sagne* (2-82)
Giunco - *Sciûnge* (5-97)
Girasole - *Gerasòle* (3-63)
Gittaione - *Jucchie de pòupe* (3-66)
Glasto - *'Mbrelle* o *Cappidde de prevete* (4-90)
Glicine - *Glèscene* (3-64)
Gramigna - *Jeramegne* (3-64)
Gramigna stellata - *Jerène di furmécule* (3-65)
Grano - *Jerène* (3-65)
Grano canino - *Cucuzzedde* (2-86)
Granturco - *Jeranòne* (3-65)
Grisomolo - *Vermecocche* (5-102)
Guado - *'Mbrelle* o *Cappidde de prevete* (4-90)

H

Hordeum secalinum - *Capacchiule* (2-81)
Hypericum crispum - *Fûmele* (3-60)
Hypericum triquetrifolium - *Fûmele* (3-60)

I

Ibisco - *Bescûsse* (2-79)
Ilatro - *Macchia pecuredde* (4-88) o *Scòpe* (5-98)
Ingrassabue - *Margherite* (4-89)
Inula conyza - *Jerve da malarie* (3-65)

Inula viscosa - *Jerve da malarie* (3-65)
Ippocastano - *Castagnòne* (2-82)
Ippofesto - *Mòuse de purche* (4-90)

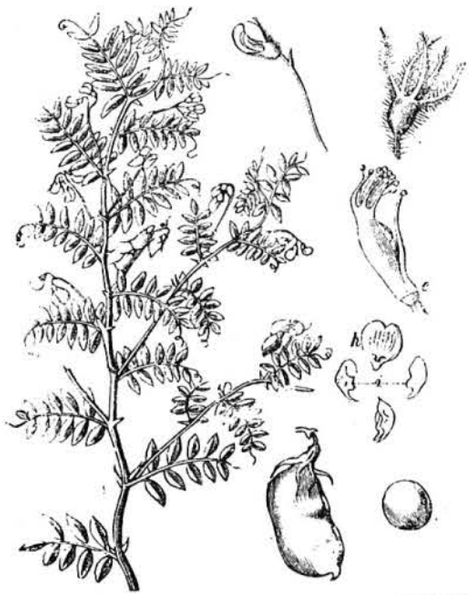
K

Kaki - *Cachille* (2-80)

L

Laburno fetido - *Lupine salvagge* (4-88)
Lampascione - *Vampasciøne* (5-101)
Lanciuola - *Lenghe de chène* (4-87) e *Recchie de lebbre* (5-96)
Lanternoni - *Spørchie du jerène* (5-99)
Larice - *Apite* (2-78)
Lathyrus ocrus - *Varvasciule* (5-101)
Latte di gallina - *Castagnedde salvagge* (2-82)
Lattuga - *Lattòuque* (4-87)
Laurotino - *Lebûrne* (4-87)
Lavanda - *Spicanarde* (5-99)
Lazzeruolo - *Lazzarule* (4-87)
Lebbio - *Pralusedde* (5-95)
Leccio - *Alezze* (2-77)
Lentaggine - *Lebûrne* (4-86)
Lenticchia - *Lentecchie* (4-87)
Lentisco - *Stenge* (5-99)
Leontodon circhoriaceus - *Marøgghiele* (4-89)
Leontodon tuberosus - *Cintenørre* (2-84)
Lillà - *Lellà* (4-87)
Lillatro - *Macchia pecuredde* (4-88) e *Scòpe* (5-98)

Lenticchia.



Lino.

Linaria reflexa - *Carbenire* (2-81)
Limone - *Lemòne* (4-87)
Lingua di cane - *Recchie de lebbre* (5-96)
Lino - *Line* (4-88)
Liquirizia - *Strétacurezie* (5-99)
Loglio - *Sciugghie jeranine* (5-97)
Loglio del grano - *Sciugghie jeranine* (5-97)
Loto - *Cachille* (2-80)
Lupino - *Lupine* (4-88)

M

Madreselva - *Chèsecavadde* (2-83
Maggiorana persia - *Cølme* (2-85)
Magnolia - *Magnølie* (4-88)
Mais - *Jeranòne* (3-65)
Malva - *Malve* (4-89)
Malvarosa - *Malvòne* (4-89)
Mandarino - *Mandarine* (4-89)
Mandorlo - *Menule* (4-90)
Margherita - *Margherite* (4-89)
Margherito - *Canameddòne* (2-80)
Marrobio - *Pesciachène* (5-94)
Mazza di san Giuseppe (*Nerium oleander*) - *Liantre* (4-88)
Mazza di san Giuseppe (*Althea rosea*) - *Malvòne* (4-89)
Mazzettote - *Jucchie de pòupe* (3-66)
Medichetta - *Trefugghie salvagge* (5-100)
Melanzana - *Marangèle* (4-89)
Meliloto - *Trefugghie vegghiene* (5-100)
Melo - *Muledde* (4-91)

Melograno - *Arwe da sète* (2-78) e *Sète* (5-98)
Melone - *Mulòne* (4-91)
Menta - *Mente* (4-90)
Menta selvaggia - *Mentàscene* (4-90)
Mentastro - *Mentàscene* (4-90)
Mentuccia - *Neppete* (4-91)
Mimosa - *Mimòse* (4-90)
Mirto - *Murtedde* (4-91)
Moneta del papa - *Muragghie du pèpe* (4-91)
Mortella - *Murtedde* (4-91)
Mughetto - *Muchette* (4-90)
Muscari - *Vampasciòne* (5-101)

N

Narciso - *Cecere e sagne* (2-82)
Nespolo - *Nespule* (4-92)
Nespolo del Giappone - *Nespule a ceppòne* (4-92)
Nocciolo - *Nucedde* (4-92)
Noce - *Nòsce* (4-92)

O

Oleandro - *Liantre* (4-88)
Oleastro - *Tremete* (5-101)
Olivo - *Aligghie* (2-77)
Olivo selvatico - *Tremete* (5-101)
Ombellico di Venere - *Recchie de preverte* (5-96)
Orchis longicruris - *Jaddenacce* (3-64)
Origano - *Colme* (2-85)

Olivo.

Ortica.

Orniello - *Oûrwe* (4-92)
Orobanca - *Spørchie* (5-99)
Ortica - *Ardecule* (2-78) e *Rèche pacce* (5-96)
Orzo - *Jursce* (3-66)
Orzo selvatico - *Cucuzzedde* (2-86)

P

Palma - *Palme* (5-93)
Pan di biscia - *Azzère* (2-79)
Papavero - *Paparine* (5-93)
Papavero sonnifero - *Papagne* (5-93)
Parietaria - *Jerve de vinte* (3-66)
Parlasoni - *Ciucredde* (2-84)
Pastinaca - *Vastenèche* (5-101)
Patata - *Patène* (5-93)
Patata dolce americana - *Patène zuccarine* (5-93)
Pentolini - *Agghiule* (2-77) e *Cepuddûzze* (2-83)
Peperoncino - *Papone* (5-93)
Peperone - *Diaulecchie* o *Pèperûsse* (3-57) e *Papòne* (5-93)
Perastro - *Perrascene* (5-93)
Percoco - *Precuche* (5-95)
Pero - *Père* (5-94)
Pesco - *Apretoure* (2-78) e *Precuche* (5-95)
Peucedanum gallicum - *Aciodde* (2-77)
Pianta dei lumini - *Jerve di lumine* (3-66)
Pino - *Zappine* (5-102)
Pino domestico - *Arwe du pigne* (2-78)
Pioppo bianco - *Arwe de belle verù* (2-78)

Pirus communs amygdaliformis - *Calaprisce* (2-80)
Pisello - *Pesidde* (5-94)
Pittosporo - *Fiòre d'arange* (3-59)
Piumino - *Baffe* (2-79)
Pomodoro - *Pumedòre* (5-95)
Popone - *Mulòne* (4-91)
Porcellana - *Purchiazze* (5-95)
Porchiacchia - *Purchiazze* (5-95)
Porraccio - *Avûzze* (2-79)
Prezzemolo - *Petrusine* (5-94)
Prugno - *Pròne* (5-95) e *Lescene* (4-88) e *Pernedde* (5-94)
Prugnolo - *Trégne* (5-100)
Pruno selvatico - *Trégne* (5-100)
Pungitopo - *Cerasedde* (2-83)
Puzzolo - *Letirne* (4-88)

R

Radicchio - *Ciucredde* (2-84)
Rafano - *Rafanidde* (5-95)
Rapistrum rugosum orientale - *Cimerapeste* o *Cimelapeste* (2-84)
Ravanello - *Rafanidde* (5-95)
Ricino - *Rescene* (5-96)
Riso - *Jerène jerise* (3-65)
Robbia tintoria - *Raspodde* (5-96)
Robinia - *Acaggie* (2-77)
Robio - *Pesciachène* (5-94)
Rosa - *Róse* (5-96)
Rosmarino - *Rusmarine* (5-96)
Rosolaccio - *Paparine* (5-93)

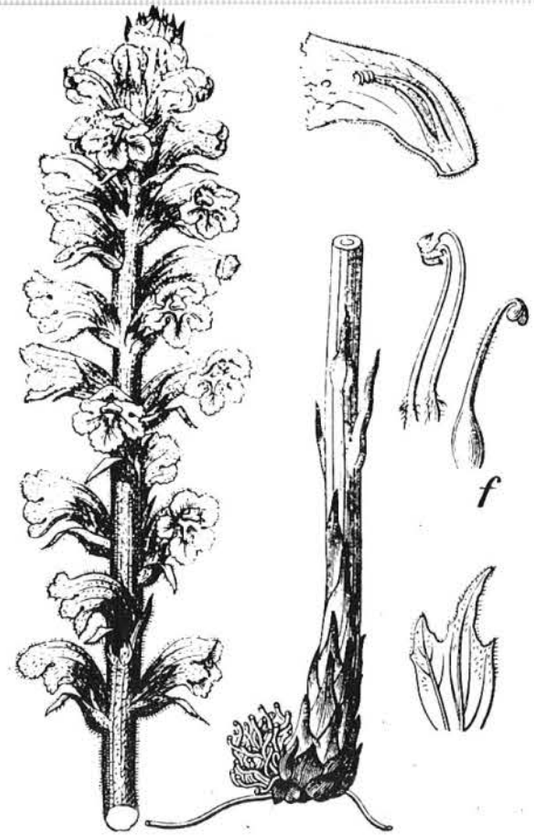
Riso.

Ruta.

Roverella - *Ghianne* (3-64)
Rovo - *Scruèsce* (5-98)
Rovo cervone - *Scruèsce cavaddine* (5-98)
Ruca - *Rûchele* (5-96)
Rughetta - *Rûchele* (5-96)
Ruta - *Ròute* (5-96)
Rubiglione - *'Nøleche salvagge* (4-92)
Rumex thyrsoides - *Acetule* (2-77)

S

Saggina - *Sørghe* (5-98)
Salvia - *Salvie* (5-97)
Sambuco - *Sambòuche* (5-97)
Scagliola - *Scagghiòne* (5-97)
Scardaccione (*Cirsium arvense*) - *Sckuppòne* (5-97)
Scardaccione (*Dipsacus fullonum*) - *Chèpelesce* (2-83)
Schizzaiolo - *Cucumaridde* (2-86)
Scilla (*Scilla italica*) - *Deniacce* (3-57)
Scilla (*Urginea maritima*) - *Cepødda canine* (2-83)
Scopa marina - *Tamarisce* (5-100)
Scornabecco - *Stenge rumène* (5-99)
Scorzonera hirsuta - *Pène d'ursce* (5-93)
Sedano - *Acce* (2-77)
Semprevivo - *Recchezze* (5-96)
Senapa - *Senèpe* (5-98)
Siringa - *Lellà* (4-87)
Sondro - *Stenge* (5-99)
Sopravvivolo - *Recchezze* (5-96)
Sorbo - *Sølve* (5-98)
Sorgo - *Sørghe* (5-98)



Succiamele.

Spaccallocchi - *Zelufrezze* (5-102)
Spaccapietre - *Spaccapètre* (5-98)
Spaccasassi - *Gesuwezze* (3-64)
Spadocciola - *Spàtule* (5-98)
Spillettoni - *Furcine* (3-60) o *Petescene* e *Petrusine salvagge* (5-94)
Sportellacchia - *Purchiazze* (5-95)
Sputaveleno - *Cucumaridde* (2-86)
Squilla - *Cepødda canine* (2-83)
Stipa delle fate - *Pile de negghie* (5-95)
Stoppione - *Sckuppòne* (5-97)
Stracciabrache - *Scruèsce cavaddine* (5-98)
Strigolo - *Culecchie* (2-86)
Succiamele - *Spørchie* (5-99)
Susino - *Pernedde* (5-94) o *Pròne* (5-95) o *Lescene* (4-88)

T

Tabacco - *Tabbacche* (5-100)
Tagete - *Jarøffe tûrchie* (3-64)
Tamarice - *Tamarisce* (5-100)
Tamaro - *Vuttacedde* (5-102)
Tamburini - *Recchiène* (5-96)
Taraxacum officinale - *Bóneføgghie* (2-80)
Tasso - *Tasse* (5-100)
Tasso barbasso - *Varvascene* (5-101)
Terebinto - *Stenge rumène* (5-99)
Timo - *Toume* (5-100)
Tordylium apulum - *Sckuantødde* (5-97)
Tribolo - *Vasapire* (5-101)
Trifoglio alessandrino - *Fine lesantrine* (3-59)
Trifoglio bianco - *Trefugghie cucømere* (5-100)
Trifoglio incarnato - *Fine rûsse* (3-59)
Trifoglio ladino - *Trefugghie cucømere* (5-100)
Trifoglio pesarone - *Fine rûsse* (3-59)
Trifoglio squarroso - *Fine scarròuse* (3-59)

U

Ulivo - *Aligghie* (2-77)
Urospermum dalechampii - *Cuddemødde* (2-86)

V

Veccia - *Peselline* (5-94)
Veccia a bandiera - *Peselline salvagge* (5-94)
Vellutino - *Jarøffe tûrchie* (3-64)
Vena campestre - *Venacce* (5-102)
Verbena - *Verbéne* (5-102)
Verza - *Vézze* (5-102)
Viburno - *Lebbûrne* (4-87)
Vilucchio - *'Ntremugghie* (4-92)
Violacciocche - *Fiòr'a bastone* o *Mazze de san Geseppe* (3-59)
Viola mammola - *Viòle* (5-102)
Violetta - *Viòle* (5-102)
Vite - *Ciuppòne* (2-85)
Vite nera - *Vuttacedde* (5-102)

Z

Zanzella - *Seggetedde* (5-98)
Zinnia - *Zennie* (5-102)
Zizzolo - *Scesciule* (5-97)
Zucca - *Cúcouzze* (2-86)

ringraziamenti

Desidero ringraziare l'amico Oronzo Carbotti, che ha puntigliosamente seguito in tipografia la trascrizione dei suoni dialettali martinesi.

Le illustrazioni sono tratte da A. POKORNY, Storia illustrata del Regno Vegetale, Loescher, Torino, 1871 (traduzione di Teodoro Caruel).

*

vita con *silvì* storia di una capinera

GIAMBATTISTA BELLO

Signore, fa che gli asini vadano in Paradiso
Francis Jammes

Testacea, subtus cinerea, pilo obscuro (di color mattone, cinerea al di sotto, con calotta cervicale scura). Con appena cinque parole Linneo (1758) dà la prima definizione scientifica della capinera (*Sylvia atricapilla*). Le descrizioni delle specie ornitiche, come pure quelle degli altri esseri viventi, si faranno più dettagliate e, quindi, più precise man mano che ci si avvicinerà al presente.

Augusto Toschi, per esempio, dedica alla capinera due intere pagine della sua monumentale *Avifauna italiana*. Il carattere somatico, che distingue questo uccello dagli altri silvidi (famiglia Sylviidae) e da cui deriva il suo nome scientifico, quello italiano e quello delle altre lingue europee, è dato dalla *calotta cervicale ben definita nera lucente nel maschio e bruno vivace nella femmina* (Toschi 1986).

Nella stessa opera si legge che il canto della capinera è *gorgheggiato, melodico e vario*, mentre altri autori lo definiscono *dolcissimo*.

Essa si ciba prevalentemente d'insetti e delle loro larve e, essendo utile all'agricoltura, è specie prottetta dalle leggi del nostro Paese.

Tutte le indicazioni sopra riportate, per via del loro fraseggio scientifico, suonano, per così dire, asettiche se non addirittura aride, in quanto, fanno riferimento all'intera specie *Sylvia atricapilla*, annullandol'individualità di ogni singola capinera.

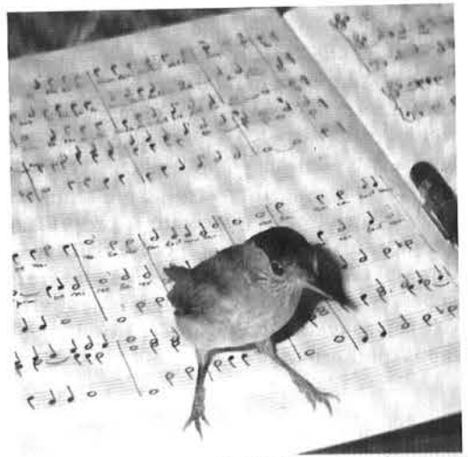
La recente storia di *Silvì*, raccontata da Anna (Marte 1995), permette, invece, alcune considerazioni su una capinera-individuo, definita attraverso il suo carattere e la sua personalità.

Non si tratta di un rigoroso studio di etologia, bensì del diario dei primi mesi di vita di un esemplare di capinera, *Silvì* appunto, dalle cui pagine traspare l'affetto di una coppia di *umani* per il mondo animale e, in particolare, per i piccoli uccelli.

Si coglie, perciò, nell'assoluto realismo della narrazione l'entusiasmo per le piccole scoperte deimutamenti fisici e di quelli comportamentali della capinera nel corso della crescita; un entusiasmo che richiama alla mente quello suscitato in Konrad Lorenz dall'anatra *Martina*.

La storia di *Silvì* inizia il 15 luglio 1990 a Martina Franca, dove fortuitamente s'incontrano un pulcinodi capinera e una coppia di coniugi, che hanno eletto la deliziosa cittadina murgese a loro dimora estiva.

Silvì su uno spartito. (foto Anna Martellotti)



Maniglia-posatoio per Silvì. (foto Anna Martellotti)

Quest'incontro rappresenta la salvezza per l'uccelletto smarrito, che, com'era già avvenuto nel passato con alcuni passerotti, viene raccolto, portato a casa e curato dai due ornitofili.

Va subito sottolineata la difficoltà di allevamento dei giovani insettivori; più pagine del diario, infatti, sono dedicate alle operazioni di alimentazione del pulcino fino allo svezzamento, con la descrizione dei diversi miscugli di cibo, sperimentati e propopinati a regolari intervalli di tempo.

L'aspetto più interessante della storia è quello dell'evoluzione comportamentale di *Silvì*, che procede di pari passo con i suoi mutamenti fisici; l'assunzione della livrea definitiva, che rivelerà il sesso maschile della capinera e l'acquisizione delle piene capacità canore.

Silvì sin dall'inizio comunica con i due *umani*: dapprima in modo prettamente egocentrico, sotto la pulsione alimentare, per richiedere cibo; il bisogno di cibo viene, successivamente, accompagnato dalla necessità di avere compagnia, di essere tenuto in considerazione, di affermare il proprio io. Un giorno, mentre Anna è presa dalla scrittura del diario, *Silvì* fa di tutto per attrarre la sua attenzione; più Anna finge di ignorarlo, più *Silvì* inventa nuovi trucchi e atteggiamenti per attirarla.

Un altro episodio notevole riguarda le manifestazioni di dolore fino alla disperazione in *Silvì* per l'assenza dei suoi due amici e per la conseguente costrizione in gabbia; dopo alcuni giorni dalla partenza dei due, prende a rifiutare il cibo e a ferirsi contro le sbarre della gabbietta; al ritorno degli amici, immediatamente li riconosce e ritorna tranquillo.

La domesticazione della capinera solleva un interrogativo, che può con facilità estendersi a macchia d'olio a problematiche di ben più ampia portata, quale quella della validità degli zoo e degli acquari. E' giusto privare della vita selvatica, cioè naturale, un animale?

Nel caso di *Silvì* la domanda non si pone, in quanto non la brama di possesso o la curiosità ma, piuttosto, un forte senso del dovere aveva motivato i due ornitofili: senza il loro intervento, infatti, il pulcino di capinera sarebbe di certo perito. I due *umani* non sono mai stati *padroni*, bensì *amici* dell'uccelletto, a esso legati da reciproco affetto.

E qui salta fuori un'altra domanda, che è stata oggetto di dibattito fra gli amici degli amici di *Silvì*. Una capinera e, più in generale, gli animali hanno sentimenti?

Ci sembra di ravvisare in chi riconosce alla sola specie umana tale capacità, i limiti della concezione giudaico-cristiana della Natura, permeata di antropocentrico egoismo.

Noi siamo convinti che anche gli uccelletti abbiano un'*anima* e i contatti con *Silvì* hanno rafforzato questa convinzione.

Ci uniamo idealmente, perciò, in preghiera con il gentile Francis Jammes, il poeta amico degli asinelli: *Signore, fa che gli asini e gli uccelletti e tutti i viventi che ben meritano vadano in Paradiso.*

A noi non piacerebbe, infatti, un tale luogo vuoto dei ragli, dei trilli e dei versi di tutti gli altri animali.

bibliografia

LINNAEUS C., 1758 - *Systema Naturae*, tomus I, editio decima, reformata, Impensis Direct. Laurentii Salvii, Holmiae.

MORTE A.L., 1995 - *Sylvia atricapilla*, Palomar, Bari.

TOSCHI A., 1986 - *Avifauna italiana*, seconda edizione, riveduta e corretta da P. BOLDEGRINI - P. SPAGNESI, editoriale Olimpia, Firenze.

*

Corte dei Sannaci

Ristorante American - Bar
Sala Convegni e Ricevimenti

Il calore del rustico, l'eleganza del moderno: cornice dei vostri incontri

S. S. 100 - Km. 34 - 70023 Gioia del Colle (BA)
Tel.080/9981270 - 9981310

SERVECO S.R.L.
SERVIZI ECOLOGICI ED AMBIENTALI

Via Villa Castelli, 12/A - 74015 MARTINA FRANCA (TA)
Tel. (080) 8809696 Pbx - Fax (080) 8809698

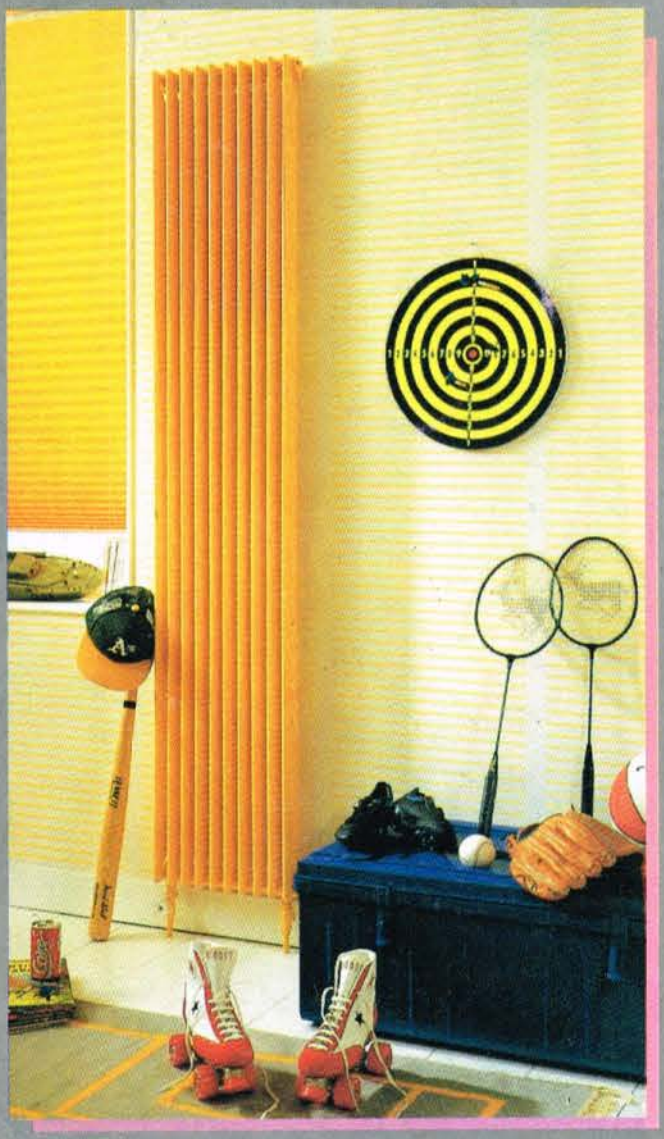
ARTEIMMAGINE snc

ARREDAMENTO SU MISURA
RIFINITURE DI INTERNI

VIA GIANFEDELE ANGELINI, 2/c - TEL./FAX 080/8954126 - 70017 PUTIGNANO (BA)

VOLKSWAGEN Audi

CONCESSIONARIA
BASILE s.r.l.
MARTINA FRANCA – VIALE DEI LECCI 7 – Tel. 080/ 902.346 - 901.159



MARIMEX
Ricerca & Soluzioni

via E. Vittorini, 12 - 70015 Noci (BA) - tel. (080) 8971961 fax (080) 8971953

Solo Marimex può offrire la serenità di scegliere i radiatori decorativi più belli, disponibili in poche settimane dall'ordine, nelle misure e nelle colorazioni desiderate, facili da installare e difficili da passare inosservati. Marimex seleziona le migliori produzioni termoidrosanitarie d'Europa per il mercato italiano.