

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



9

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 set / 20 dic 2019 - Anno III - n. 9 - € 7,50



La pistrice:
una simbologia
inedita per Matera

Le antiche mappe del
Vitisciulo (erroneamente noto
come Villaggio Saraceno)

Speciale Neviere
L'industria del
freddo a Matera

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

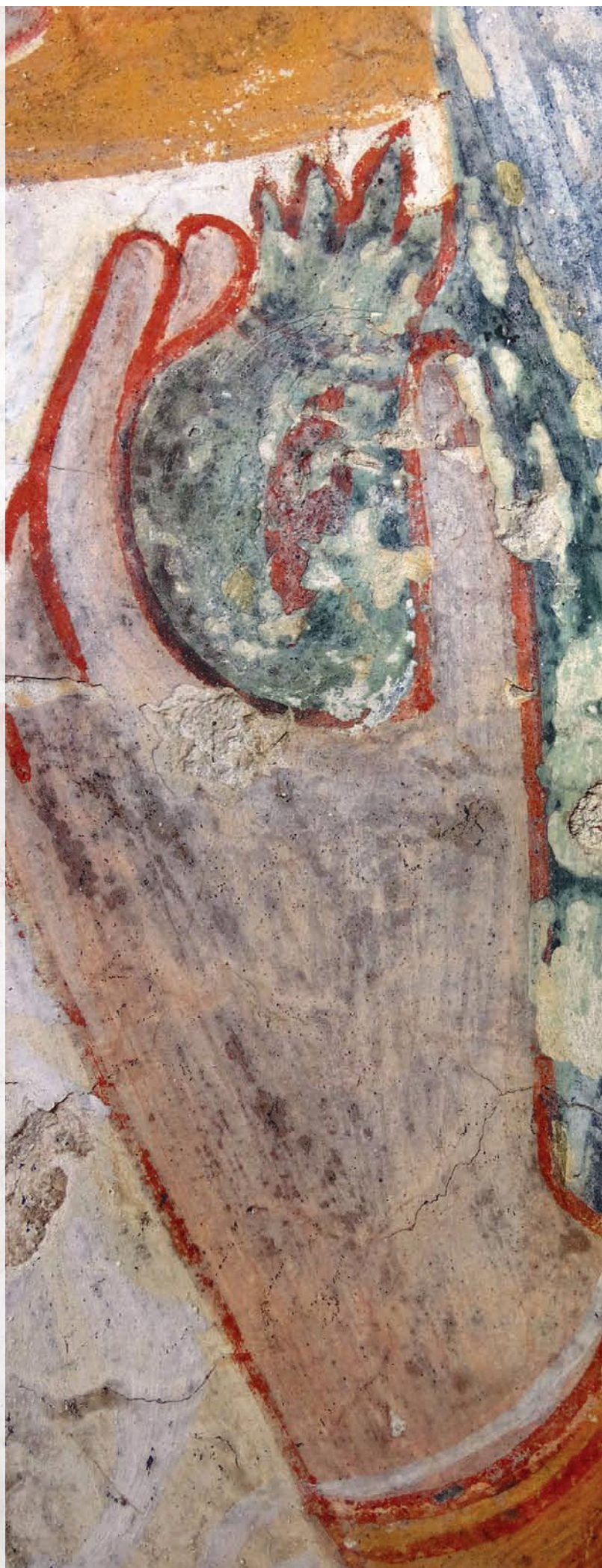
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Gambetta, Capperò con vista, in "MATHERA",
anno III n. 9, del 21 settembre 2019, pp. 143-149,
Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.9 Periodo 21 settembre - 20 dicembre 2019

In distribuzione dal 21 settembre 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 dicembre 2019

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

**Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR,
ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190**

Editore

📍 Associazione Culturale ANTROS
Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli,
Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia
Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna
Chiara Contini, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Ange-
lo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe
Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco
Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Monte-
murro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli,
Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe
Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sar-
ra, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa

Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

📘 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono
di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori
e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la
riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con
qualsunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di
autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per
email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100
Matera; editore@rivistamathera.it

L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione del-
le immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi
diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per
eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

**Mathera viene resa liberamente disponibile online, in
formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.**



SOMMARIO

ARTICOLI

- 7 Editoriale - Nati sotto il buon auspicio di un Arcangelo**
di Pasquale Doria
- 8 La pistrice infernale**
di Sabrina Centonze
- 15 La spericolata vita dell'abate Schiuma**
di Pasquale Doria
- 20 Santa Maria in Elice a Rapolla**
di Antonella Ventura
- 25 Approfondimento: Santa Maria in Elice tra storia e folklore**
di Antonella Ventura
- 27 Pitture originali del celebre Ademollo**
di Egle Radogna
- 33 Il casale rupestre del Vitisciulo e la chiesa di Santa Maria**
di Angelo Fontana
- 41 Appendice: Documenti inediti sul Casale di Vitisciulo**
di Angelo Fontana
- 46 Le chiese di Vitisciulo a Matera**
di Santino Alessandro Cugno e Franco Dell'Aquila
- 51 Appendice: I rilievi delle chiese del Vitisciulo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 56 Trattato sull'alimentazione di un anonimo medico di origini lucane del '500**
di Emanuele Giordano
- 61 Appendice: Il Libro per la conservazione de la sanità**
Il Capitolo sulla confezione e le qualità del pane
di Emanuele Giordano
- 67 La visione di Sant'Eustachio a Matera**
di Domenico Caragnano
- 75 Approfondimento: Il cavallo e il cane, indagine zoognostica su "la visione di S. Eustachio"**
di Luca Campanelli
- 77 Insediamenti rupestri su pareti verticali a Matera**
di Franco Dell'Aquila, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 86 Ritrovato il fonte normanno di Montepeloso**
di Leonardo Zienna
- 91 Le neviere di Matera**
di Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Donato Gallo e Angelo Fontana
- 103 Il commercio della neve a Matera**
di Raffaele Paolicelli e Angelo Fontana
- 110 Le neviere di Matera nelle fonti archivistiche fra Seicento e Ottocento**
di Angelo Fontana e Raffaele Paolicelli
- 119 Appendice: La Neviera del Sole e la Neviera del Parco Vecchio dell'Annunziata**
di Donato Gallo, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 126 Appendice: Indagine sui graffiti della Neviera Vigoriti - De Parra al Casalnuovo**
di Sabrina Centonze

RUBRICHE

- 131 Grafi e Graffi**
Graffiti di presenza e di memoria nei santuari mariani della Palomba e di Picciano
di Ettore Camarda
- 138 Voce di Popolo**
La *Santamarij*, inizio e fine nella Matera contadina
di Domenico Bennardi
- 140 La penna nella roccia**
La leggenda del vulcano di Matera
di Mario Montemurro
- 143 Radici**
Cappero con vista
di Giuseppe Gambetta
- 150 Verba Volant**
Stratigrafia lessicale: termini di epoche e provenienze diverse nel dialetto materano
di Emanuele Giordano
- 155 Scripta Manent**
Documenti materani inediti ad Altamura nel "Terzo Fondo pergamenaceo" dell'A.B.M.C.
di Giuseppe Pupillo
- 161 Echi Contadini**
La sopravvivenza, fra granai e acchiappatopi
di Donato Cascione
- 165 Piccole tracce, grandi storie**
Nello Mira D'Ercole e le ceramiche del Borgo La Martella
di Pasquale Doria
- 167 C'era una volta**
Complessi musicali di Matera: la *Hot Jazz* e Tommaso Niglio
di Angelo Sarra
- 171 Ars nova**
Il concettualismo dell'arte di Bruno Di Lecce e la sua trasmissione semiotica
di Nunzia Nicoletti
- 177 Il Racconto**
Carlone e la palla di fuoco
di Nicola Rizzi

In copertina:

Riproduzione di Dino Daddiego del mascherone della Neviera presso la Cava del Sole. Da calco di Michele Tantalò e Giacinto Tamburrino eseguito per conto del "Circolo La Scaletta" prima del furto del 1970. La riproduzione sarà donata dall'Ass. Antros al Comune di Matera in occasione dei lavori di riqualificazione del sito.

A pagina 3:

Interno della chiesa rupestre di S. Maria al Vitisciulo, Matera (foto R. Paolicelli)

Cappero con vista

di Giuseppe Gambetta



Fig. 1 - Pianta di cappero insediata sul muro alla sinistra della balconata di piazzetta Pascoli

Il rievocativo titolo di questo articolo prende lo spunto dal celebre film del 1986 *Camera con vista*, diretto dal regista James Ivory e tratto dal romanzo di E. M. Forster, ambientato a Firenze e, in particolare, in una pensione con vista sull'Arno.

Il cappero nel territorio materano

Uno degli scenari più affascinanti che la città di Matera offre ai tanti turisti che la visitano durante tutto l'anno è quello che dalla balconata di piazzetta Pascoli guarda al Sasso Caveoso e alla Murgia di fronte, separati tra di loro dal solco della Gravina. Nell'insieme tutto il panorama abbraccia, in un solo colpo d'occhio, l'essenza più autentica della città di Matera e del suo territorio: parte

della città vecchia e la natura intorno compenetrata tra di loro in una simbiosi tra cultura e natura, tra opere dell'uomo e paesaggi che hanno la bellezza primordiale degli scenari geologici e vegetali. Il cuore selvatico di questa natura è fatto di rondoni, grillai, poiane, passeri solitari, gechi e lucertole per quanto riguarda la fauna e valeriane, alissi, violaciocche, campanule, capperi per ciò che attiene alla flora.

Dagli inizi del mese di giugno fino a tutto il mese di settembre è facile osservare in questo punto panoramico - come in altre zone dei Sassi - una ricca colonia di cappero comune che adorna i vecchi muri erompendo in lunghe cascate di foglie e fiori ricadenti a costituire un giardino verticale in un angolo ancora selvaggio di



Fig. 2 - Cappereto in via Muro a Matera

quello che una volta era chiamato il Cinto del Seminario. Tra le tante piante di capperi ancora presenti nella zona vi è un magnifico esemplare con rami di circa un metro di lunghezza, installatosi sulla parte bassa della parete del palazzo Del Salvatore che ospita la sezione finale, verso sinistra, della balconata della piazzetta aggettante sul Sasso Caveoso, realizzata nel 1936 e dedicata a Giovanni Pascoli¹. Ancorato tra i conchi di tufo

¹ Come ci ricorda una data ancora leggibile sotto lo stemma di un Fascio Littorio sfigurato, presente nella parte alta della parete laterale destra del palazzo Del Salvatore, la piazzetta e l'affaccio panoramico furono realizzati nell'anno XIV dell'era fascista, cioè tra il 1935-1936. Per l'occasione fu demolita la palazzina Turi, situata accanto al palazzo Del Salvatore, e un belvedere spettacolare fu creato nella città del Piano. La ringhiera e le catene erculee che collegavano i *pisuli*, presenti fino a una decina di anni fa all'ingresso della piazzetta, furono prodotte da uno dei più valenti fabbri-ferrai dell'epoca: il maestro Cosimo Losito che aveva la bottega nella piazzetta San Pietro Caveoso.

del piccolo muro arcuato del palazzo, da qualche anno il cespito di capperi si sviluppa e fiorisce puntualmente attirando l'attenzione dei turisti che non lesinano qualche foto. A partire dal mese di aprile, dalle gemme che si trovano alla base del tronco, si formano diversi rami di durata annuale lungo i quali cominciano dapprima a comparire le foglie e, dagli inizi di giugno, anche boccioli e fiori con vigore sempre maggiore attingendo a chissà quali recondite riserve. La pianta spande la grande cascata verde sul muro sottostante e verso il grande anfiteatro del Caveoso dando l'impressione che anche la natura cerchi di aggiungere qualcosa di suo ad un panorama già di per sé straordinario. Nel resto dell'anno il vegetale ha l'apparenza di una "erbaccia", con i rami spogli raccolti in un piccolo groviglio che lo fa apparire quasi secco. Le popolazioni di capperi comuni che vivono nel territorio materano - sia in ambiente rupestre che sui vecchi muri della città - hanno un portamento pendulo con apparati vegetativi che possono raggiungere anche i tre metri di lunghezza. Appartengono tutte alla specie *Capparis spinosa* var. *inermis*, cioè senza spine (nonostante il nome). Lo spettacolo della pianta in fiore - nei Sassi come in tutto il territorio calcareo materano - oggi è garantito dal fatto che quasi nessuno più raccoglie i bocci della pianta (che non sono il frutto ma fiori non ancora dischiusi), che costituiscono il condimento in cucina per insalate, verdure, salse, pesce, pizze. Queste ultime devono tanta parte del loro successo anche alla presenza dei capperi tra i loro ingredienti.



Fig. 3 - Capperi in fiore in contrada Ofra



Fig. 4 - Cappero in fiore nella Gravina di Picciano (foto R. Paolicelli)

Ma in passato, fino a qualche decennio fa, tante persone raccoglievano di primo mattino i bottoni fiorali del cappero nel periodo compreso tra giugno e settembre.

La raccolta comportava una certa fatica non disgiunta anche da qualche pericolo sui cigli e dirupati fianchi delle gravine e poi perché all'ombra delle foglie spesso si rinvenivano nidi di vespe. Erano soprattutto le "tempe" delle gravine di Matera, di Picciano e del fiume Bradano ad essere battute quotidianamente in questa ricerca ma il luogo canonico di raccolta era la zona dell'Ofra, dove le rupi esposte a sud, arse dal sole, ospitano numerose piante appese in lunghi festoni. Soprattutto le classi più povere nei mesi estivi raccoglievano i bocci immaturi e li vendevano per spigolare qualche soldo.

Distribuzione ed ecologia del cappero

Il genere *Capparis*, cui appartiene la specie spontanea in Italia, è poco numeroso ma ha un'area di diffusione molto vasta che comprende, oltre alle regioni mediterranee, anche le zone tropicali e subtropicali di America, Africa e Asia, per un totale di circa 250 specie. Il cappero comune è una pianta calcicola perenne che si è meravigliosamente adattata agli aridi ambienti mediterranei in cui cresce grazie alle sue scarsissime esigenze idriche e all'apparato radicale ben sviluppato che permette alla pianta di resistere bene alla grande siccità estiva che caratterizza questi luoghi. Da buona pianta rustica qual'è si accontenta di poco o di niente, riducendosi quasi ad una vita minerale e, nonostante ciò, riesce a produrre cespi assai rigogliosi e bellissimi fiori profumati. Nelle isole del Mediterraneo la pianta trova



Fig. 5 - L'appariscente e piumoso fiore del cappero rivolto verso l'azzurro del cielo



Fig. 6 - Boccioni floiali del cappero

il suo habitat ideale. In Italia cresce spontaneo un po' ovunque: sulle mura del Castello Sforzesco a Milano, sui torrioni del castello di Verona, tra le rovine del Colosseo o sulle Mura Aureliane a Roma, dal litorale ligure a quello laziale, dal lago di Garda alle assolate coste campane e calabre, nelle murge pugliesi e materane, dalla Sicilia alla Sardegna e nelle isole minori, dove il suo sviluppo è particolarmente rigoglioso. Il cappero comune si presenta con una veste arbustiva prostrata. Da un unico, robusto e tenacissimo ceppo radicale che si insinua facilmente nelle crepe di rocce, falesie, pareti assolate e strapiombi delle gravine che costituiscono le stazioni di colonizzazione primaria, come di vecchi muri di palazzi, ville, castelli nei casi delle stazioni secondarie, si sviluppano in primavera morbidi rami che si irradiano a raggiera, esibendo al caldo sole mediterraneo foglie ovali e fiori di straordinaria bellezza. E non si può non essere stupiti dalla loro straripante e diffusa presenza. La pianta in inverno entra quasi in uno stato di quiescenza per riprendere l'attività vegetativa nei mesi primaverili e fiorire per tutta l'estate e poi avviarsi nuovamente allo stato di riposo invernale in un ritorno ciclico. Le foglie, di colore verde scuro, sono di consistenza carnosa, a margine intero, alterne e picciolate, a lamina ovata o sub-rotonda senza mucrone, glabre o finemente pelose. Il nome della pianta deriva dal greco *Kápparis* (citato da Plutarco, Ippocrate, Aristotele e Teofrasto), che a sua volta deriva dall'arabo *Al-gàbar*. Il secondo termine del binomio latino e cioè l'aggettivo *spinosa* «è dovuto alla presenza, alla base delle foglie, di due stipole che nella variabilità della specie possono facoltativamente evolvere in vere e proprie spine oppure restare molli, erbacee e pre-

cemente caduche come nella var. *inermis*, la più comune, forse in risposta a sollecitazioni ambientali» (Pignatti, 2017). I fiori, ermafroditi e molto profumati di notte, sono ascellari, solitari, formati da quattro sepali e quattro petali ovali bianchi, con numerosi stami che presentano filamenti molto lunghi con apice viola dal centro dei quali si eleva l'ovario, lungamente peduncolato, che sporge dal fiore. Hanno carattere effimero e durano pochi giorni. Dal punto di vista fenologico *Capparis spinosa* mostra una perdita delle foglie a partire dall'autunno, periodo oltre il quale l'apparato epigeo della pianta va incontro a completo disseccamento. La pianta fiorisce tra la tarda primavera e l'estate, quando i suoi fiori bianchi si aprono, evanescenti e delicatamente profumati per illuminare le calde notti d'estate degli ambienti in cui cresce, muti testimoni della vita notturna che si svolge sotto le venerande mura di tante città mediterranee. Si schiudono sul far della sera per durare fino al mattino del giorno successivo quando poi il sole li fa rattrappire, ma la sera successiva si aprono nuovamente insieme ad altri che spuntano in un crescendo continuo per tutta l'estate. Nelle zone in ombra restano sempre aperti, giorno e notte. La pianta attira molti insetti (soprattutto Sfingidi) che visitano i fiori ricchi di polline e nettare ma con scarsa efficienza di impollinazione. La dispersione dei semi avviene ad opera di animali che in estate consumano i frutti polposi della pianta quali lucertole e gechi (che frequentano gli stessi ambienti dei capperi), ghiotti degli zuccheri del frutto che avvolge i semi e li depongono, inconsapevolmente, nelle crepe di muri e rocce. Si spiegano così quegli incredibili cespugli di cappero che spuntano rigogliosi dai luoghi più impensati, irti e scoscesi. I semi vengono diffusi anche dalle formiche e da uccelli come il pettirosso, il tordo, il



Fig. 7 - Foglia del cappero durante l'inverno



Fig. 8 - Frutti del capperò che pende graziosamente dai rami

merlo e altri che rigurgitano i semi ingeriti.

Il capperò è pianta singolare perché vive il paradosso di amare il sole per accrescere la sua vigoria anche se questo fa avvizzire i suoi fiori di giorno e poi perché conserva le foglie durante la stagione calda e secca dell'estate e le perde nei mesi umidi invernali. Talvolta, d'inverno, sui rami disseccati sopravvive qualche residua foglia che produce dei pigmenti - noti come antociani - che hanno una colorazione rosso-bluastro. Nel lento trascolorare delle stagioni, quando la clorofilla e gli antociani coesistono, spesso la livrea delle foglie vira verso il colore bronzeo o violaceo con meravigliosi effetti cromatici. I frutti, pure commestibili, hanno la forma di una bacca ovale o fusiforme lucida, dapprima di colore verde e poi viola a maturità, contenente al suo interno numerosi semi reniformi nerastri, avvolti in una polpa dolciastra appiccicosa, che attraversano indenni l'organismo degli animali. A maturità il frutto si apre con una fessura longitudinale, talvolta a stella. Il capperò cresce rigoglioso dove meno te lo aspetti scegliendo lui il posto ove insediarsi. Come dicevano i vecchi contadini e pastori: «*il capperò caccia* (spunta, mette radici) *dove dice lui*», nel senso che non si fa addomesticare tanto facilmente. Mettere a dimora la pianta non è impresa facile come dimostrano i ripetuti tentativi di generazioni di contadini e giardinieri e l'attecchimento per talea con rametti giovani, rispetto a quello per seme, ha maggiori probabilità di riuscita.

Usi del capperò

Capparis spinosa è una pianta di grande valore economico per i suoi bocci fiorali usati come condimento nella cucina mediterranea per esaltare il sapore di tante pietanze e per la notevole quantità di principi attivi che contiene. I boccioli della pianta ritenuti qualitativamente più pregiati sono i più piccoli e tondi, che costituiscono anche, sotto il profilo economico, una notevole fonte di guadagno. L'Italia vanta i migliori capperi al mondo: sono quelli dell'isola di Pantelleria dove, oltre a crescere allo stato selvatico, vengono anche coltivati

su ampia scala. Qui, grazie al terreno vulcanico che ne favorisce la coltura, dopo il 1950 si è riusciti a trasformare il capperò comune, pianta selvaggia per eccellenza, in una sorta di ortaggio domestico che viene coltivato in ordinati filari su vasti appezzamenti di terreno, dove dalla primavera a tutto settembre, si possono raccogliere le sue gustose e saporite gemme. I bocci, ricavati da *Capparis spinosa* var. *inermis*, cultivar *nocellara*, senza spine, selezionati, geneticamente proprio a Pantelleria, hanno ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea con il nome di "Capperò di Pantelleria IGP" (indicazione geografica protetta), fin dal 1993. Grandi produttori di capperi oltre all'Italia sono il Marocco, la Tunisia, la Spagna, la Grecia e la Turchia. I boccioli vengono poi sottoposti alla concia con sale grosso e aceto in un processo di macerazione che determina la degradazione dei glucosidi - responsabili del sapore amaro - e la liberazione dell'isotiocianato di metile (un composto solforato) a cui si deve il caratteristico aroma, lievemente piccante. Sarebbe opportuno lasciare qualche bocciolo sulla pianta per vederla anche fiorire e successivamente fruttificare. Se infatti le gemme non vengono colte per tempo sbocciano trasformandosi in fiori di una bellezza sorprendente, dando poi origine al frutto che, man mano, ingrossandosi, assume la forma di una piccolo cetriolo che pende graziosamente dai rami. La pianta continua a produrre gemme floreali per tutta l'estate con i fiori che sbocciano in continuazione per cui è facile osservare su una stessa pianta contemporaneamente boccioli, fiori e frutti in una infinità di foglie verdi. L'utilizzo dei boccioli e frutti di capperò si perde nella notte dei tempi, come dimostrano le testimonianze archeologiche. Alcuni ritrovamenti documentano l'utilizzo di frutti di capperò nel 6.000 a.C. in alcuni territori degli attuali Iran e Iraq. Anche nel bacino del Mediterraneo la diffusione del capperò sembra molto antica: riferimenti al suo utilizzo alimentare o medicinale si trovano nella Bibbia e nei testi di Aristotele; i Greci e i Romani consumavano i boccioli e i frutti dopo averli canditi e Plinio il Vecchio decantava i capperi egiziani come migliori. Ha suscitato anche l'interesse di celebri farmacisti e medici fra cui Dioscoride e Galeno secondo i quali era un energico diuretico efficace anche per il mal di denti o per la milza indurita. Per i Romani il capperò era l'ingrediente base del famoso *Garum*, la salsa aromatica più importante dell'epoca e il gastronomo e scrittore romano Apicio riporta notizie preziose sulla pianta e sul modo di conservarne il frutto, utilizzato nella cucina a partire dal tardo medioevo. Nel XVI secolo, in pieno Rinascimento, il medico umanista senese Pietro Andrea Mattioli, nell'opera *I discorsi ne i sei libri delle materie medicinali di Pedacio Dioscoride* così descrive il capperò: «*il capparò è una pianta spinosa, strata per terra in ritonda figura. Sono le sue spine ritorte, a modo d'homo, come quelle de i rovi. Produce le frondi tode, simili a quelle de i pomi co-*



Fig. 9 - Semi all'interno del frutto

togni. Il suo frutto è simile alle olive, il quale aprendosi produce un fiore bianco, dopo al quale vi rimane un certo che, come ghianda lunga, il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili a quelle del melograno, piccole e rosse. Ha molte grandi, e legnose radici. Nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'isole, e nelle rovine de gli edifici. Condiscesi il suo frutto, e 'fusto nel sale per uso de cibi» (Mattioli P.A., XVI sec.). Nel 1587 lo scrittore Domenico Romoli, detto Panunto, nel suo famoso trattato di cucina *La Singolar Dottrina* afferma: «*quei che mangeranno capperi non hauran dolore di milza, né di fegato [...] son contrari alla melanconia*» (Romoli, 1962). Lo stesso autore fa cenno anche ai presunti requisiti afrodisiaci del cappero, credenza già diffusa nell'antichità. A livello locale le foglie erano utilizzate per alleviare i dolori artritici e reumatici ridotte in una poltiglia che veniva frizionata sulle parti dolenti. L'infuso acquoso o alcolico dei fusti serviva in chimica come indicatore per riconoscere gli acidi o le basi, poiché assume il colore rosso con i primi e verde con le seconde.

Stranamente il cappero, nonostante la sua bellezza e la diffusione un po' dappertutto non ha suscitato grande interesse da parte di poeti e scrittori. Uno dei pochi che lo citano è Elio Vittorini che nella sua autobiografia *Diario in pubblico*, scritta tra il 1929 e il 1957, nel descrivere il suo apprendistato di scrittore, ricordando un episodio legato a suo padre riferisce: «una volta, per

imparare (a scrivere), scappai di casa con lui. Ogni tanto mio padre faceva questo: scappava di casa a scrivere nelle solitudini. Io lo seguii una volta: camminammo per otto giorni nelle campagne di capperi, tra i fiori bianchi delle solitudini, e ci fermammo sotto un sasso per un po' d'ombra, lui con gli occhi azzurri che scriveva, io che imparavo, e al ritorno mia madre mi bastonò per me e per lui» (Vittorini, 1957).

La leggenda di Frine, la più celebre raccoglitrice di capperi dell'antichità

La splendida vista della pianta cespugliosa del cappero in piena fioritura fa venire alla mente la celebre leggenda di Frine, la stupenda etèra che visse ad Atene nel IV sec. a.C., che si guadagnava da vivere raccogliendo e vendendo capperi prima di abbandonare la professione per diventare una donna di piacere di grande successo. Se ne racconta la sua vicenda così come l'ha ricostruita la storica, giurista ed accademica Eva Cantarella che in proposito scrive: «*in una data che non è possibile stabilire con certezza, ma attorno al 335 a.C., ad Atene si celebrò un altro processo per empietà (oltre a quello nei confronti di Socrate). L'accusata era una cortigiana, vale a dire una donna che concedeva i suoi favori a pagamento, ma che non era una semplice prostituta [...]. L'etera, insomma, esercitava una professione che consentiva un discreto guadagno e una vita certamente meno spiacevole di quella di una semplice prostituta; e che, se svolta da una donna accorta e intelligente, poteva assicurare una buona visibilità sociale, per non dire una vera e propria fama, e guadagni lautissimi come dimostra, appunto, il caso di Frine. Nota in tutta la Grecia per la straordinaria bellezza del suo corpo, Frine un giorno aveva consentito che una folla di greci, oltre ai suoi amanti, godesse visivamente delle sue grazie. Durante la festa di Poseidone a Eleusi, ove era convenuta una immensa folla, Frine si era denudata, aveva sciolto i suoi capelli ed era entrata nel mare. Di fronte a tanto splendore il pittore Apelle l'aveva presa a modello per la sua Afrodite anadyomene ("uscite dalle acque"), un'opera così bella che Augusto la acquistò per portarla a Roma, nel tempio di Cesare sul Foro. Della bellezza di Frine era stato abbagliato anche Prassitele, un altro dei suoi amanti, che si era ispirato a lei per scolpire la famosissima Afrodite di Cnido [...]. Eppure, nel momento della sua massima celebrità, Frine venne accusata di empietà. Per quali ragioni? Forse, come nel caso di Aspasia, il vero obiettivo era un altro. In questo caso Iperide, celebre oratore giudiziario e suo amante, il più deciso oppositore delle mire egemoniche dei re macedoni, e, dopo la conquista di Atene, del regime da loro imposto alla città. Che fosse lui il bersaglio che si voleva colpire è molto probabile. Ma Iperide passò al contrattacco, e assunse la difesa di Frine, ottenendone l'assoluzione grazie a un argomento difensivo inusitato, e diventato celeberrimo, dando una prova rimasta proverbiale della sua abilità. Quando si rese conto*

che, nonostante tutti i suoi sforzi, la giuria sembrava ostile alla sua donna, Iperide ebbe un colpo di genio. Di fronte ai giurati in estasi e al pubblico attonito, con un vero e proprio *coup de théâtre* (premeditato, diceva qualcuno, ma comunque certamente inaspettato), tolse la veste alla sua cliente, consentendo ai giurati di ammirare lo straordinario spettacolo e - inutile dirlo - inducendoli così ad assolverla da ogni accusa» (Cantarella, 2007).

Della magnificenza della donna scrissero in molti, tra cui il medico Galeno di Pergamo, il quale raccontò di un aspetto talmente perfetto da non indurre Frine a coprirlo col trucco, com'era invece usanza delle donne ma soprattutto delle etère dell'epoca. Della scultura della Afrodite di Cnido Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, ebbe a scrivere: «la Venere di Prassitele primeggia non solo tra tutte le sue statue, ma tra quelle di tutto il mondo: molti sono andati per nave a Cnido semplicemente per ammirarla» (Plinio, XXXVI).

La scena del denudamento di Frine al processo è stata dipinta da numerosi pittori, affascinati dalla storia della donna. La sua vicenda sta a dimostrare che talvolta la bellezza, in questo caso fisica - sia pure di una cortigiana - può avere la meglio su tutto, pregiudizi e maldicenze compresi.

A differenza dell'attraente Frine, il nostro capperò comune acquista bellezza e splendore non quando si spoglia in inverno ma in primavera-estate quando, invece, indossa un verde mantello di foglie cuoriformi e vellutate adornato da magnifici fiori e frutti penduli. Rispetto alla bella etèra la pianta, con i suoi fiori delicati ed eterei

che non si possono cogliere e neanche conservare, non ha bisogno di corrompere nessuno, accontentandosi di una esistenza spartana fatta di sole, vento, rocce e vecchie mura. Niente di più.

Bibliografia

- BARBERA, *Il capperò*, Edagricole, Bologna 1993.
 CANTARELLA, *L'amore è un dio*, Feltrinelli, Milano, pp.160-162, 2007.
 MATTIOLI, XVI sec., *I discorsi ne i sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, p. 338.
 PIGNATTI, *Flora d'Italia*, Edagricole, Bologna, vol II, p. 885, 2017.
 PLINIO, *Storia naturale*, vol. V, libro XXXVI, Giulio Einaudi Editore, Torino, pp. 545-547, 1998.
 ROMOLI, *La Singolare dottrina di Messer Domenico Romoli*, Farri, Venezia, 1962, 1587.
 VITTORINI, *Diario in pubblico*, Bompiani, Milano, p.173, 1957.



Fig. 10 - La bellissima etèra Frine nuda davanti ai giudici: opera di Jean-Léon Gérôme (1861), Hamburger Kunsthalle di Amburgo