

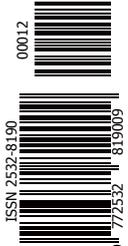
MATHERA®

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



12

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 giti / 20 set 2020 - Anno IV - n. 12 - € 7,50



Speciale Avucchiare:
il mondo dell'apicoltura
a Matera

Madonna della Bruna:
nuove acquisizioni sull'affresco
e sull'origine del titolo mariano

L'antica Bradanica,
una via
per la Terrasanta

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 G., La ferula, in "MATHERA",
anno IV n. 12, del 21 giugno 2020,
Antros, Matera, pp. 106-116.



MATHERA®

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno IV n.12 Periodo 21 giugno - 20 settembre 2020

In distribuzione dal 21 giugno 2020

Il prossimo numero uscirà il 21 settembre 2020

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, Anna Tamburrino, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Donato Cascione, Sabrina Centonze, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Enrico Lamacchia, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sarra, Giusy Schiuma, Stefano Sileo.

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 qualunque 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 delle 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 - Quando la storia del territorio si fa dolce**
di Pasquale Doria
- 9** **L'affresco della Madonna della Bruna nella Cattedrale di Matera**
di Domenico Caragnano
- 13** **S. Maria de Bruna, il titolo mariano che venne dalla Moravia**
di Francesco Foschino
- 22** **Le reliquie di San Giovanni abate nella Cattedrale di Matera**
di Marco Pelosi
- 31** **Classi dominanti e subalterne nella Matera del Settecento**
di Salvatore Longo
- 37** **Tipologia ed evoluzione delle cucine rupestri**
di Franco Dell'Aquila
- 43** **L'agricoltura materana nei primi decenni del Novecento**
Le attività della Cattedra Ambulante
di Raffaele Paolicelli
- 53** **Calendario alimentare del Materano e ciclo agrario**
di Gea De Leonardi
- 63** **La via Bradanica, l'altra strada per la Salvezza**
di Pasquale Doria
- 71** **Valentin Dubossarsky-Grossmann, il medico russo confinato a Ferrandina**
di Michail G. Talalay
- 78** **I primi passi del cane a sei zampe in Lucania**
di Nicola Ricciardi

SPECIALE

- 156** **Il mondo dell'apicoltura a Matera**
Le pecchiere o avucchiare nel corso dei secoli
di Giuseppe Gambetta, Gianfranco Lionetti, Marco Pelosi

In copertina:

Exultet 1: elogio delle api, Bari, Archivio del Capitolo Metropolitano, in: AA.VV., *Exultet*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma 1994.

A pagina 3:

Matera, Piazza Vittorio Veneto, 2 luglio 2014: lo "strazzo" del Carro della Bruna. Quest'anno, come noto, i festeggiamenti saranno in tono minore, senza il Carro e il suo tradizionale "strazzo" (Foto di Rocco Giove).

RUBRICHE

- 85** **Grafi e Graffi**
La Triplice Cinta, il Tris e l'Alquerque: da tabulae lusoriae a simboli di pellegrinaggio
di Sabrina Centonze
- 97** **HistoryTelling**
La masciara Ciolla della Luna
di Gianfranco Lionetti
- 104** **La penna nella roccia**
Calcere di Altamura e Calcarenite di Gravina
di Mario Montemurro
- 106** **Radici**
La ferula
di Giuseppe Gambetta
- 114** **L'arca di Noè**
Le razze canine nelle attività agropastorali
di Nunzio Gabriele Chiancone
- 117** **C'era una volta**
Monete salernitane in Basilicata
Lineamenti di circolazione monetaria sulla base dei ritrovamenti
di Pierluigi Canoro
- 120** **Voce di Popolo**
"La Destina", emblema materano del maleficio
Era scolpito in una testa che non bisognava mai guardare
di Pasquale Doria
- 123** **Verba Volant**
L'eredità contesa
L'identità dialettale tra accettazione di nuovi modelli e rispetto della tradizione
di Emanuele Giordano
- 126** **Scripta Manent**
Cronache atlantiche dalla Matera degli anni Cinquanta
di Francesco Foschino
- 139** **Echi Contadini**
Il recupero, il riciclo e il riuso nel passato
di Donato Cascione
- 144** **Piccole tracce, grandi storie**
L'aereo militare che precipitò a Matera nel 1976
"Con l'ala tesa a gloria o morte"
di Raffaele Paolicelli
- 149** **Ars nova**
Cesare Maremonti, artista architetto di Matera
di Rocchina Martocchia
- 153** **Il Racconto**
La chiscedd
di Grazia Anobile

La ferula

di Giuseppe Gambetta



Fig. 1 - Ferule (*Ferula communis*) in fioritura sul ciglio della Gravina

Le ferule nel territorio materano

Negli ambienti mediterranei alcune primavere sono caratterizzate da grandi distese di rossi papaveri che riempiono i campi di grano in via di maturazione, altre da bianchi asfodeli mediterranei a perdita d'occhio e altre ancora da vasti popolamenti di gialle ferule. È il caso di questa primavera 2020 quando le ferule presenti nel territorio materano, nella piena potenza del sole primaverile, sono fiorite copiosamente, favorite dal lungo periodo di siccità che si è protratto dal mese di dicembre 2019 fino a metà marzo 2020. Dagli inizi di aprile fino a quasi tutto il mese di maggio, quest'anno come forse non succedeva da cinquant'anni, in una esplosione di fioriture, le ferule sono entrate prepotentemente in città, soprattutto negli ambienti calcarei delle periferie nord e sud, conquistando aree incolte, prode erbose, prati aridi, base e versanti delle colline, cigli e pendii scoscesi della Gravina. Stessa cosa dicasi per il territorio compreso in quel grande giardino botanico naturale che è il Parco della Murgia Materana, dove le ferule hanno dato spet-

tacolo dappertutto, soprattutto su Murgia Timone e Murgecchia, con una moltitudine infinita di esemplari. È la natura, che non appena viene lasciata fare, tende a riconquistare gli spazi perduti, in particolare quegli ambienti dove la presenza del bestiame e l'intensità del pascolo influiscono in maniera determinante nella risposta della vegetazione e nelle dominanze delle singole specie. Come gli asfodeli, presenti a migliaia, che però fioriscono qualche settimana prima, le ferule stanno ad indicare terreni abbastanza degradati, soggetti ad eccessivo pascolo di bestiame ma soprattutto sono il ricordo di paesaggi dimenticati, di una vegetazione arcaica che, pur vivendo di quel poco che offrono i terreni aridi, nel suo appuntamento annuale trova ancora la forza di stupirci con scenari meravigliosi.

Alta, elegante, quasi un inno alla vita, la ferula innalza verso il cielo, proprio nelle annate più siccitose in cui le altre piante stentano, il suo robusto fusto fino a sfiorare i tre metri di altezza. E lo fa spesso in maniera solitaria ma talvolta in massa campeggiando vistosamente in

mezzo alle garighe aperte, quasi a riempirle con enormi distese gialle. Nell'uno e nell'altro caso, con le sue vistose infiorescenze contribuisce non poco a creare quella magia di tanti paesaggi del Mediterraneo, tra i più belli in assoluto; spettacolo che non dura in eterno perché esse non possiedono il dono dell'eterna giovinezza, per cui quando cominciano a sfiorire, come tutti gli esseri viventi, perdono tanta parte della loro bellezza selvaggia diventando poco attraenti.

La ferula è una pianta che nel territorio materano è presente con due varietà: la ferula comune (*Ferula communis*) e la ferula azzurrina (*Ferula glauca*), da poco elevata al rango di specie ben distinta. Si tratta di erbee perenni assai vistose, dotate di un robusto apparato radicale a fittone che spesso penetra in profondità nel terreno per alcuni metri; le foglie sono tutte basali, finemente divise più volte in segmenti lineari, nella ferula azzurrina con segmenti di ultimo ordine larghi 1-3 mm e lunghi 10-25 mm, di consistenza carnosa, verdi sulla pagina superiore e glauci su quella inferiore. Nella ferula comune, la più diffusa, l'alto scapo florale, con ampie guaine fogliari e ramificato verso l'alto, reca una grande infiorescenza con numerose ombrelle costituite da 20 a 40 raggi e centinaia di fiori di colore giallo-dorato. I frutti sono dei diacheni appiattiti, indeiscenti, con le coste laterali saldate in un'ala, che restano a lungo sulla pianta. La ferula comune è diffusa in quasi tutte le regioni del Mediterraneo, soprattutto in stazioni aride e sassose, nelle garighe lungo le coste rocciose, negli incolti, nelle scarpate collinari, in luoghi erbosi, nelle

praterie e nelle steppe, e, in genere, nei luoghi aperti, condividendo gli stessi ambienti degli asfodeli. In Italia arriva ad estendere il suo areale verso nord fino alla Liguria mentre la ferula azzurrina è più rara, prediligendo soprattutto i terreni incolti e le stazioni rupestri.

Nel territorio italiano è presente una terza ferula, la ferula di Arrigoni (*Ferula arrigonii*), scoperta recentemente in Sardegna, che costituisce un endemismo sardo-corso, proprio perché presente solo in quelle due regioni. Anche nel territorio materano è presente una terza ferula, ascritta ad un genere affine, che è la ferula a foglie strette (*Ferulago sylvatica*). Si tratta di una pianta erbacea perenne, alta 40-180 cm, con fusto eretto, striato, glabro e rami superiori verticillati. Le foglie inferiori hanno lamina lanceolata e segmenti di prim'ordine distanziati tra loro, con ombrelle a 10-12 raggi che presentano petali gialli. La fioritura è un po' più ritardata rispetto alle altre in quanto avviene tra maggio e giugno. Il suo habitat comprende i bordi delle strade e gli incolti argillosi. L'unica stazione a tutt'oggi rinvenuta è costituita da un margine stradale al bordo di un campo di grano nella zona nord-est del territorio materano con soli cinque esemplari. Per garantire la sua sopravvivenza sono stati raccolti e dispersi i semi in altri siti, pedoclimaticamente simili, con la speranza di vederli fiorire e quindi di aumentare il numero e la consistenza delle sue stazioni.

Oltre a queste, nel territorio materano è stata rinvenuta una nuova stazione di un'altra rara Apiacea che in qualche modo è legata alla ferula, come ribadito anche



Fig. 2 - Distesa fiorita di ferula comune sulla Murgecchia



Fig. 3 - Ferula azzurrina (*Ferula glauca*)

Fig. 4 - Ferula a foglie strette (*Ferulago sylvatica*)



nel secondo termine del binomio scientifico: il basilisco comune (*Cachrys ferulacea*). Si tratta di una pianta perenne bassa, di forma emisferica, con fusto molto ramoso e foglie divise in segmenti lineari, ritrovata in un pascolo arido su calcare, con un popolamento di circa una quindicina di esemplari. I petali sono gialli ma la cosa straordinaria del basilisco è rappresentata dai grandi frutti ovati con le coste alate, suggestivamente pigmentati con gradazioni di rosa-rosso alla maturità, così lucenti da risaltare come tante pietre preziose nelle steppe e nei pascoli murgiani. È molto interessante il fatto che una pianta che non raggiunge neanche il mezzo metro di altezza sviluppi frutti tra i più grossi dell'intera famiglia delle Apiacee, come se la sua preoccupazione principale fosse solo quella di produrre frutti molto voluminosi. Sulle radici cresce il pleuroto dei Nebrodi (*Pleurotus nebrodensis*), un raro fungo molto apprezzato in Sicilia dove la pianta è assai più diffusa.

Una pianta ospitale e generosa

Se si prescindono dalla componente tossica di alcune sue parti, la ferula comune è pianta assai generosa, forse come nessun'altra. Sulle sue radici ospita da parassita il prelibato fungo "cardoncello", cioè il pleuroto della ferula (*Pleurotus eringii* var. *ferulae*), ricercatissimo da tutta una schiera di fungaroli, dall'autunno fino al mese di marzo. Nel periodo della fioritura in primavera, le sue ombrelle offrono ghiotta pastura di nettare e polline a una sessantina di specie di insetti, tra cui molti coleotteri, che rappresentano un importantissimo contingente di biodiversità. Tra questi, uno dei più affezionati è la cetonia dorata (*Cetonia aurata aurata*), dal colore verde brillante con riflessi bronzee, che sosta a lungo sui fiori della pianta raccogliendo polline che in parte si deposita anche sulla sua livrea metallica. Recenti studi hanno pure dimostrato come i fiori di ferula sono visitati, quindi impollinati, anche da diverse specie di uccelli, che, durante le migrazioni, vengono attratti dalla lucentezza dei dischi nettariiferi per rifocillarsi del loro nettare (Banfi et al.). In estate, poi, il fusto rugginoso e ormai spoglio delle ferule, ancora appariscente nei campi ingialliti, prima di restituire gli elementi minerali alla Madre Terra, è il prescelto dalle lumachine o *pecorelle* (*Theba pisana*) che si addensano in grappoli su di esso per il letargo estivo. I frutti alati della pianta, sotto l'effetto delle brezze estive, sembrano dei veri e propri sonagli per il rumore che producono quando cozzano l'un contro l'altro.

Usi popolari della ferula

La tradizione popolare ha da sempre visto nella ferula una pianta particolarmente velenosa per gli animali pascolanti in grado di provocare un'intossicazione non ben definita. Essa contiene notevoli quantità di cumarina sotto forma di lattice bianco che geme dalle foglie e

che a contatto con l'aria si rapprende producendo una gommoresina dall'azione emolitica e con sintomatologia di tipo emorragico. Eventi di questo tipo sono stati riscontrati negli ovini, nei caprini, negli equini e nei bovini che se ne erano cibati. Ma Plinio il Vecchio, all'inizio XXIV del libro della sua *Storia naturale*, a proposito degli asini attesta che: «*Le ferule sono tra gli alimenti più graditi agli asini e rappresentano invece un veleno ad effetto istantaneo per tutte le altre bestie da soma; questo è il motivo per cui l'asino è animale sacro al padre Libero* (in quanto più abitualmente impiegato nei culti misterici, fra cui quelli per Dioniso), *al quale è consacrata anche la ferula* (Plinio, libro XXIV, 2)». Sulla tossicità e potere anticoagulante della pianta i pareri tra i ricercatori non sono concordi. Alcuni autori sostengono che risulta essere tossica tutta la pianta, in modo particolare le radici, altri affermano che la pianta è particolarmente tossica quando è bagnata o quando dopo una grande assunzione di ferula, attraverso il pascolo, gli animali vengono abbeverati. Proprio allora comparirebbe il cosiddetto “mal di ferula”, o ferulosi, con emorragie, avvelenamenti e, addirittura, la morte. Comunque il bestiame, di solito, scarta la ferula o ne ingerisce le foglie solo da secche. Anche i pastori, da par loro, evitavano, durante la primavera, di portare gli animali nei pascoli naturali dove allignava le ferula. Come per gli asfodeli, la copiosissima presenza di ferula nei pascoli murgiani su suolo compattato è dovuta al fatto che la pianta viene scartata dagli animali, per cui, disperdendo i numerosissimi semi si riproduce massicciamente in maniera infestante, assumendo un ruolo di primo piano nella cosiddetta flora di sostituzione.

I suoi fusti sono da sempre un materiale ideale per i tanti usi della vita contadina e pastorale che utilizzava, in maniera scrupolosa, tutte le risorse del territorio. Con i fusti secchi della pianta i pastori realizzavano una serie di manufatti poveri, leggeri e resistenti, utili in tanti ambiti della vita quotidiana. Si va dai tappi per contenitori di vino (damigiane), acqua (cucumi e barili), più economici di quelli di sughero, a piccoli sgabelli, scanni, arcaiche nache, rudimentali sedie, banchetti e poi frizze grandi e piccole per il trasporto di uva e olive e per l'allevamento delle api. Per realizzare queste ultime, nel mese di agosto si andava con i traini a raccogliere i fusti secchi presenti in tante zone del territorio materano. Oltre che per la “casa delle api” dai fusti di ferula, sezionati longitudinalmente in listarelle, si ricavano le “caggiole” (gabbie) per le galline, allevate in molte case dei Sassi, oltre che in campagna. Tutti oggetti rustici ma di una semplicità geniale che nella loro nuda essenzialità risultavano di grande praticità. Dal tenero midollo dei fusti i barbieri di una volta rinvigivano il filo della lama del rasoio prima di passare alla coramella, particolare cinghia in pelle fissata con anello alla sedia (*la stroppa*), dei giorni nostri. Allo stesso modo i pastori che face-



Fig. 5 - Frutti maturi del basilisco comune (*Cachrys ferulacea*)

Fig. 6 - Fungo cardoncello che cresce sulle radici della ferula (foto R. Paolicelli)





Fig. 7 - La cetonid dorata, pur prediligendo le *Rosaceae*, visita ampiamente i fiori della ferula

vano la “quindicina”, dividendo longitudinalmente in due parti un piccolo segmento della pianta, ricavano una specie di mola per allisciare la lama del rudimentale rasoio (*pungituro*) usato per la barba ma anche e soprattutto per intagliare legni vari per creare cucchiari, forchette, timbri per il pane ecc.

Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso sezioni di fusto di ferula erano utilizzati in una specie di contabilità detta “taglia” tra le persone o contraenti di un lavoro. Piccoli segmenti del fusto erano divisi, nel senso della lunghezza, in due parti o tacche: una parte (la madre) restava al datore di lavoro o al negoziante e l'altra (la figlia) rimaneva, come controparte, al lavoratore o cliente. Qualsiasi cosa si facesse, veniva annotata con delle incisioni sulle due parti combacianti che avevano valore testimoniale. L'espressione “mezza tacca”, utilizzata per indicare persone o cose che valgono poco, trae la sua origine proprio dal fatto che una parte o tacca da sola non aveva alcun valore se non veniva fatta coincidere con l'altra perfettamente aderente.

Il termine ferula deriva dal latino *ferula* con significato di sferza, perché i fusti diritti e nodosi servivano per

dare verghe. I Latini la chiamarono *ferula* perché veniva anticamente adoperata per punire i fanciulli.

I Greci chiamarono la ferula *narthex* da cui poi è derivato il narcece, ad indicare il luogo dal quale i penitenti potevano assistere alla messa, separati dal resto della comunità dei battezzati.

La ferula costituiva l'anima del tirso, l'attributo di Dioniso, brandito nei Baccanali dalle Menadi - dette portatrici di ferule (*Narthekephoros*) - nella frenesia delle danze orgiastiche, emblema dei culti dionisiaci nella Grecia antica. Nella pittura vascolare greca è rappresentato da un grosso fusto di ferula la cui sommità è avvolta da tralci di edera e pampini, somiglianti a una pigna.

La ferula ha così riempito la vita e l'immaginario dei pastori del territorio materano che le fu pure dedicata una masseria - in realtà uno iazzo - detta appunto “Masseria della Fervola”, nella parte sud-orientale del territorio materano, in contrada Tirlecchia, dove probabilmente in passato vi era abbondanza della pianta intorno alla struttura.

Castore Durante, medico, botanico e poeta italiano



Fig. 8 - Grappolo di lumachine (*Theba pisana*) attaccate a un fusto secco di ferula

del Rinascimento, nell'*Herbario nuovo*, pubblicato nel 1585, riferisce anche di usi alimentari e di una credenza su presunte proprietà afrodisiache antiche della pianta. In proposito scrive: «*Cavano i pastori alle ferole quasi nel primo nascimento, un certo cuore simile a un torzo d'uovo duro: il quale cotto sotto cenere calda, bene involto in carta o in pezza bagnata, et mangiano poscia con pepe et con sale, è veramente gratissimo cibo, et convenevole assai per fortificare i venerei appetiti*» (Castore Durante, 1585).

I fusti secchi della ferula, svuotati del midollo spugnoso interno, erano utilizzati in Egitto per contenere rotoli di papiro e nel Medioevo gli amanuensi utilizzavano i fusti più grossi per conservare nelle sezioni tra un nodo e l'altro, svuotati ed essiccati, i manoscritti più preziosi e segreti.

«*Di fusti di ferula, a cagione della loro leggerezza, furon pure dagli antichi adoperati per fare degli stucchi o custodie, dentro a cui si serravano i manoscritti preziosi. Al qual proposito narrano Plutarco e Strabone, che Alessandro il Grande conservava in uno stucco fatto di questa specie le opere d'Omero. Quando i fusti di questa pianta sono seccati, la midolla contenuta vi prende facilmente fuoco, ma si consuma assai lentamente. In Sicilia il popolo l'usa in vece di esca, e i pastori di quell'isola portano sempre seco un pezzo di ferola acconcia con nitro per procurarsi facilmente del fuoco ovunque si rechino. Senza dubbio per effetto di questa proprietà, conosciuta dall'antichità più remota, e della quale parla Plinio (libr. XXX-*

VII, I) laddove dice: Ignem ferulis optime servari certum est easque in Aegypto praeexcellere (È certo che il fuoco si conserva ottimamente con le ferule e che esse in Egitto eccellono), *i poeti supposero nella favola di Prometeo, che quando questi tolse il fuoco al Sole lo portasse sulla Terra dentro al fusto d'una ferula*» (Dizionario di scienze naturali, 1840).

Già prima Esiodo, nella sua *Teogonia*, raccontò che la ferula consentì di portare il fuoco dal mondo degli Inferi sulla Terra grazie all'impresa del titano Prometeo. Infatti, fu nel fusto secco spugnoso di una ferula che il semidio nel mito greco, celò e sottrasse il fuoco dalla fucina di Vulcano per portarlo agli uomini affinché potessero riscaldarsi, cucinare, fugare le tenebre, fondere i metalli, tenere lontane le fiere, in poche parole migliorare le loro condizioni di vita. Il midollo del fusto bruciando molto lentamente, senza che il fuoco si espandesse all'esterno, diede il tempo al titano di arrivare sulla Terra e farne dono agli uomini. Per questa impresa Zeus lo punì facendolo incatenare da Efesto ad una colonna, su una rupe del monte Caucaso, dove di giorno un avvoltoio gli strappava il fegato, che, immortale, di notte ricresceva per poi essere nuovamente smembrato il giorno successivo, in un supplizio senza fine. La vicenda mitica di Prometeo, nella tragedia di Eschilo, simboleggia la ribellione verso la tirannide degli dei e, al tempo stesso, colui che aiuta gli uomini nel loro percorso verso il progresso e la civiltà.

Sant'Antonio dà il fuoco agli uomini

In Sardegna e in Sicilia da tempi immemorabili sono conosciute e utilizzate le caratteristiche del midollo secco della ferula che, acceso dentro il fusto, brucia lentamente costituendo così una buona esca per appiccare incendi dolosi con grande facilità. Lo stesso midollo, ottimo combustibile, «*veniva impiegato in Sardegna già dai tempi antichi come esca per accendere il fuoco, inviando su frammenti di esso le scintille ottenute per sfregamento dell'acciarino sulla pietra focaia silicea. L'esca, ossia il midollo tagliuzzato, veniva conservata nel corno*



Fig. 9 - Masseria Fervola nella contrada di Tirlecchia (Foto G. Gambetta)



Fig. 10 - Statua di Plinio il Vecchio (seconda metà del XV sec.) sulla facciata a sinistra del portale di accesso al duomo della città di Como, guardando la facciata

che il pastore o il contadino si portavano appresso (Atzei, 2003)». In questa regione esistono molte leggende legate al fuoco e a Sant'Antonio Abate, il patriarca del monachesimo ma anche il Santo contadino che rubò il fuoco al diavolo ma anche taumaturgo protettore dal fuoco di Sant'Antonio (*Herpes zoster*). Tra le tante, se ne riporta una recuperata da Italo Calvino nel Logudoro e pubblicata per la prima volta nel 1956, nella poderosa raccolta delle *Fiabe italiane*, in cui Antonio, novello Prometeo della tradizione sarda, scese all'Inferno per sottrarre con l'inganno ai demoni una scintilla con il suo bastone da eremita e donare così il fuoco agli uomini:

«Una volta, al mondo, non c'era il fuoco. Gli uomini avevano freddo e andarono da Sant'Antonio che stava nel deserto a pregarlo che facesse qualcosa per loro, che con quel freddo non potevano più vivere. Sant'Antonio ne ebbe compassione e siccome il fuoco era all'Inferno, decise d'andare a prenderlo. Sant'Antonio prima di fare il santo era stato porcaro, e un porchetto della sua mandria non l'aveva mai voluto abbandonare e lo seguiva sempre. Così Sant'Antonio, col suo porchetto e il suo bastone di ferula si presentò alla porta dell'Inferno e bussò. - Apritemi, che ho freddo e mi voglio riscaldare!

I diavoli, dalla porta, videro subito che quello non era un peccatore ma un santo e dissero: - No, no! T'abbiamo riconosciuto! Non t'apriamo!

Apritemi! Ho freddo! - Insisteva Sant'Antonio, e il porco grufolava contro la porta.

Il porco sì che lo lasciamo entrare, ma te no! - dissero i diavoli, e aprirono uno spiraglio, tanto che entrasse il porco. Il porco di Sant'Antonio, appena fu all'Inferno, cominciò a scorazzare e grufolare per ogni dove, e metteva tutto in scompiglio. I diavoli dovevano correrli dietro a raccogliere tizzoni, a raccattare pezzi di sughero, a rialzare tridenti che lui faceva cadere, a rimetter a posto forche e strumenti di tortura. Non ne potevano più, ma non riuscivano ad acchiappare il porco né a cacciarlo via.

Finirono per rivolgersi al Santo, che era rimasto fuori dalla porta: - Quel tuo porco maledetto ci mette tutto in disordine! Vientelo a riprendere.

Sant'Antonio entrò nell'Inferno, toccò il porco col suo bastone e quello se ne stette subito quieto.

Visto che ci sono, - disse Sant'Antonio, - mi siedo un momento a scaldarmi, - e si sedette su un sacco di sughero, proprio sul passaggio, stendendo le mani verso il fuoco.

Ogni tanto, davanti a lui passava un diavolo di corsa che andava a dire a Lucifero di qualche anima di questo mondo che lui aveva fatto cadere in peccato. E Sant'Antonio, col suo bastone di ferula, giù una legnata sulla schiena!

Questi scherzi non ci piacciono, - dissero i diavoli. - Tieni giù quel bastone.

Sant'Antonio posò il bastone con la punta in terra inclinato accanto a sé, e il primo diavolo che passò di corsa gridando: - Lucifero! Un'anima sicura! - ci inciampò e picchiò la faccia in terra.

Basta! Con questo bastone ci hai annoiato! - dissero i diavoli. - Ora te lo bruciamo -. Lo presero e ne ficcarono la punta nelle fiamme.

Il porco in quel momento ricominciò a buttar all'aria tutto: cataste di legna, uncini, torce. - Se volete che lo faccia star buono, - disse Sant'Antonio, - dovete ridarmi il bastone -. Glielo ridiedero e il porco stette subito buono.

Ma il bastone era di ferula, e il legno di ferula ha il midollo spugnoso, e se una scintilla o un carbonchio c'entra dentro, continua a bruciare di nascosto, senza che di fuo-



Fig. 11 - Prometeo legato alla colonna con l'aquila di Zeus che gli divora il fegato che sempre si rinnova. Coppa spartana della metà del VI secolo a.C., Musei Vaticani

ri si veda. Così i diavoli non s'accorsero che Sant'Antonio aveva il fuoco nel bastone. E Sant'Antonio dopo aver predicato ai diavoli, col suo bastone e il suo porchetto se n'andò via, e i diavoli tirarono un sospiro di sollievo.

Appena fu fuori all'aria del mondo, Sant'Antonio alzò il bastone con la punta infuocata, e la girò intorno facendo volare le scintille, come dando la benedizione. E cantò:

Fuoco, fuoco,
Per ogni loco,
Per tutto il mondo
Fuoco giocondo!

Da quel momento, con gran contentezza degli uomini, ci fu il fuoco sulla Terra. E Sant'Antonio tornò nel suo deserto a meditare» (Calvino, pp.903-904).

La vegetazione si è adattata al fuoco da milioni di anni. Oggi, l'aumento dei gas serra, la siccità, le alte temperature, l'alterazione del clima stanno causando incendi in tutto il mondo che l'uomo non è più in grado di controllare. In questi ultimi tre anni molti paesi sono stati interessati da vasti e giganteschi incendi, entrati anche in città. Dall'Italia al Portogallo, dalla Grecia alla California, dalla Svezia alla Siberia, dall'Amazzonia all'Australia, incendi devastanti e inestinguibili hanno distrutto milioni di ettari di bosco e di foresta, provocando centinaia di vittime, cancellando una preziosa biodiversità di flora e fauna e immettendo nell'atmosfera grandissime quantità di anidride carbonica che hanno gravi ripercussioni sui cambiamenti climatici.

Questi disastri sono anche la testimonianza di un rapporto che si va sempre più deteriorando tra il pianeta Terra e il fuoco, divenuto una forza sempre più distruttiva che l'uomo, nonostante la tecnologia, anch'essa figlia del fuoco prometeico, non è in grado di spegnere. Spesso si attendono le piogge per porre fine a incendi che durano mesi e mesi. L'addomesticamento e la padronanza del fuoco come processo di civilizzazione, oltre a costituire la linea di demarcazione tra cultura e natura, tra umanità e bestialità, sono stati il grande dono di Prometeo fatto all'umanità. La conquista del fuoco e il fare tecnico dell'*homo faber*, stanno a simboleggiare l'immenso potere acquisito dagli uomini nei confronti della natura. Tutto ciò implica una grande responsabilità non disgiunta anche da una consapevolezza delle sue azioni nei confronti del mondo intero. Il fuoco, utilizzato male o in maniera dolosa, corre il rischio di portare vastissime zone del pianeta alle soglie della desertificazione. Come recita una massima antica ma sempre attuale il fuoco da buon servitore può diventare un cattivo padrone e non certo per colpa sua.



Fig. 12 - Affresco di Sant'Antonio Abate al Convicinio di Sant'Antonio a Matera (Foto G. Gambetta)

Bibliografia

- ATZEI A.D., *Le piante nella tradizione popolare della Sardegna*, Carlo Delfino Editore, Sassari, 2003, p.451.
BANFI E., CONSOLINO F., *La Flora Mediterranea*, Istituto Geografico DeAgostini, Novara, 2000, p.165.
CALVINO I., *Fiabe italiane*, Mondadori, Milano, 2017, pp.903-904.
Dizionario di Scienze Naturali compilato da vari professori del Giardino del Re, e delle principali scuole di Parigi, volume XI, per V. Batelli e Compagni, 1840, p.399.
DURANTE C., *Herbario Novo*, Venezia, 1585.
ESIODO, *Teogonia*, a cura di Arrighetto G., Biblioteca Universale Rizzoli, Milano, 1989.
FANELLI L., *Dall'eremo alla stalla*, Editore Laterza, Roma-Bari, 2011.
FENAROLI L., *Guida alla flora mediterranea*, Giunti Martello, Firenze, 1985.
GOUDSBLOM J., *Fuoco e civiltà*, Donzelli Editore, Roma, 1996.
PADULA M., *Antologia materana*, Edizioni Montemurro, Matera, 1965.
PIGNATTI S., *Flora d'Italia*, vol. III, Edagricole, Bologna, 2018.
PLINIO, *Storia naturale*, III, *Botanica*, libro 24, 2, traduzioni e note di Aragosti A., Cosci P., Cotrozzi A.M., Fantuzzi M., Lechi F., Einaudi, Torino, 1985.
SATTA C., *Piante tossiche di Sardegna*, Sandhi Editore, 2019.
TARASCO E., TRIGGIANI O., *Guida agli insetti del Parco della Murgia Materana*, Parco della Murgia Materana, Matera, 2010.
TRABUCCHI R., *Prometeo e la sopravvivenza dell'uomo*, Franco Angeli, Milano, 1998.