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 giu / 20 set 2020 - **Anno IV - n. 12 - € 7,50**

ISSN 2532-8190

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:

De Leonardis G., Calendario alimentare del Materano e ciclo agrario, in "MATHERA", anno IV n. 12, del 21 giugno 2020, Antros, Matera, pp. 53-61.

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 Leonardis

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 pecchiare o avucchiare nel corso dei secoli
di Giuseppe Gambetta, Gianfranco Lionetti, Marco Pelosi

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**
Calcare 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 Martoccia

153 **Il Racconto**
La chiscedd
di Grazia Anobile

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).

Calendario alimentare del Materano e ciclo agrario

di **Gea De Leonardis**

Nel delineare il Calendario alimentare del passato, ci focalizzeremo in questo articolo sulla stretta relazione che sussisteva fra alimentazione e ciclo agrario, mentre lasceremo ad altri momenti l'indagine sull'influenza del calendario religioso, sugli aspetti gastronomici legati a eventi individuali, sui cibi vietati in determinati contesti o periodi, sugli alimenti che erano ritenuti adatti in base all'età, quelli curativi, i giorni delle abbuffate e quelli di digiuno o penitenza.

Mi sono da sempre interessata all'inequivocabile legame tra gastronomia e antropologia, e penso che nel periodo storico dell'immediato dopoguerra si trovi la radice del mutamento che per sempre cambiò gli equilibri tra cibo, identità e cultura. In questo periodo difatti cambiarono per sempre i modi di produzione in agricoltura, e fu stravolta di conseguenza tutta la cultura contadina. In letteratura (Lorenzetti 2019, Shiva 1989), come vedremo in seguito, viene definita "Rivoluzione verde", ed è un fenomeno occorso ovunque, ma forse in Lucania ancora più violentemente, dati gli standard agricoli di partenza e la difficoltà con cui bisognava confrontarsi quotidianamente con le condizioni climatiche e la natura del territorio. Negli ultimi decenni, grazie alla mia naturale propensione alla comunicazione empatica, ho intervistato e colloquiato di questo con numerosi anziani in diverse aree della Basilicata. Ho pian piano annotato e in qualche modo sistematizzato l'enorme mole di informazioni raccolte. Ho inoltre avuto la fortuna di crescere con persone che mi hanno permesso di assorbire, quasi per osmosi, tanta di questa antica saggezza. Un testimone di eccellenza del passaggio allo status moderno dell'agricoltura è stato per me il Sig. Eustachio Acquasanta. Nato nel 1899, ha attraversato in prima linea tutti i cambiamenti di cui ho parlato: ha iniziato da bambino a lavorare la terra, acquisendo grazie alla sua bravura e alla sua operosità una posizione sempre migliore nella scala professionale dell'epoca. Da semplice bracciante diventò massaro, e poi mezzadro. Ha lavorato molti anni nella famigerata zona della

A sinistra: fig. 1 - Frutti del carrubo (foto di Giuseppe Gambetta)
Sotto: fig. 2 - Frutti del sorbo (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 3 - Fiori e frutti del corbezzolo (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 4 - Frutti del fico d'India (foto di Giuseppe Gambetta)

Rifeccia, famosa per la conformazione particolarmente difficile del suolo. Passò quindi alla mezzadria dei terreni in zona Santa Lucia, dove assistette alla meraviglia della creazione dello stabilimento di trasformazione di pomodori e verdure all'avanguardia, di cui raccontava spesso. Anche mio zio Francesco Niglio mi ha spesso aiutata a mettere nella giusta prospettiva storica tutte queste testimonianze, in quanto è un profondo conoscitore del mondo contadino e contemporaneamente una persona di una cultura immensa. Il mio bisnonno Guido Spera poi, divulgatore agricolo, ricercatore e fine illustratore, mi ha lasciato in eredità una curiosità innata per il mondo rurale, oltre che le riviste di settore per le quali scriveva nelle quali mi tuffavo, cercando di comprendere passato e futuro.

Per comprendere il cibo tradizionale materano è doverosa una fondamentale premessa per cogliere ciò che si può considerare "tradizionale". Come detto sopra, nel dopoguerra si è assistito ad uno stravolgimento dei sistemi di produzione agricoli, e di conseguenza nella qualità, disponibilità e varietà di quanto veniva coltivato: è la cosiddetta Rivoluzione verde, iniziata negli anni Quaranta negli Stati Uniti e qualche decennio più tardi in Italia.

La Rivoluzione verde

Dietro questo nome che oggi sembrerebbe alludere a tematiche ambientaliste si cela in realtà un cambiamento repentino della tecnica di produzione agricola basato sulla scelta di varietà vegetali geneticamente selezionate, sull'uso massiccio di fertilizzanti e fitofarmaci, sull'incremento dei sistemi di irrigazione e sulla meccanizzazione agricola. Questo cambiamento seguì quello già in atto incominciato nella metà degli anni Venti durante il regime fascista, nel quale Mussolini attuò una serie di riforme agrarie per incrementare l'estensione e la produttività dei terreni coltivati a grano, nel tentativo di rendere autonoma l'Italia dalle importazioni cerealicole. La cosiddetta battaglia del grano infatti, coinvolse le cattedre ambulanti, istituite già a fine Ottocento come presidi per diffondere e applicare moderne conoscenze agronomiche al mondo rurale, nello sforzo di insegnare ai contadini le tecniche migliori per aumentare la resa dei loro terreni e per convincerli a sostituire coltivazioni ritenute vili e minori con il prezioso grano duro (si veda l'articolo di Raffaele Paolicelli in questo stesso numero della rivista).

La riforma agraria del 1950 conosciuta come "Legge stralcio", continuò a modificare l'assetto delle aree rurali lucane: dopo le dure lotte e le occupazioni contadine avvenute nell'immediato dopoguerra, l'Ente di riforma stabilì l'assegnazione delle quote agrarie in considerazione della fortissima componente bracciantile: la priorità andò ai salariati e braccianti nullatenenti. Conseguentemente mutò la struttura sociale contadina, nella quale sostanzialmente sparirono le figure del mezzadro e del massaro, e inoltre cambiò il paesaggio delle campagne lucane: sorsero borgate rurali, canali e strade, vennero creati grandi invasi e dighe che alimentavano acquedotti e sistemi di irrigazione e venne completata la bonifica del Metapontino, in passato focolaio di malaria.

Tutti questi cambiamenti sembravano promettere un brillante sviluppo del settore agrario, ma di fatto diedero luogo ad una grande frammentazione del latifondo. I terreni assegnati in quote a braccianti e artigiani non portarono all'insediamento e alla nascita di aziende agricole, ma nella migliore delle ipotesi alla formazione di redditi complementari: i braccianti restarono tali o emigrarono e così fu pure per gli artigiani. Molte delle case coloniche disseminate nelle campagne del Materano non vennero di fatto mai abitate dalle famiglie de-

gli assegnatari, che preferivano rimanere ad abitare nei paesi arroccati sulle colline. L'unica area in cui questo tipo di riforma agraria funzionò fu la pianura del Metapontino, nella quale la natura del suolo e del clima permise lo sviluppo di una agricoltura intensiva e di alta qualità, perlopiù riguardante colture di agrumi, ortaggi e fragole che in parte raggiungevano i ricchi mercati del Nord Europa. Ancora oggi infatti viene utilizzato nella fascia jonica il termine dispregiativo *cutista* per indicare un *parvenu* (da *quotista,* cioè colui che ha ricevuto una quota di suolo agricolo durante la riforma), letteralmente un cafone arricchito, alludendo alla ricchezza velocemente accumulata grazie appunto alla buona resa delle aziende agricole locali.

La società contadina materana prima della riforma agraria

Quasi tutti i prodotti oggi in vendita sui banchi di fruttivendoli e supermercati sono figli di questa rivoluzione verde. Sono verdure, ortaggi, frutta e cereali ibridi, realizzati mediante selezione incrociata tra le specie migliori, per ottenere la combinazione desiderata delle caratteristiche più funzionali al commercio: produttività, longevità per conservazione, resistenza al trasporto.

La civiltà contadina materana pre rivoluzione verde (e pre riforma agraria) era lo specchio di un mondo rurale del tutto diverso da quello contemporaneo: le tecniche agricole erano più simili a quelle dei nostri antenati vissuti in epoche remote che a quelle moderne, i campi erano dissodati con aratri condotti da buoi, il raccolto del grano si effettuava ancora manualmente, si poteva contare esclusivamente su rotazione delle colture e concimi naturali come il letame per accrescere la fertilità dei campi. Le sementi erano ricavate selezionando una parte dei cereali raccolti o estratte da frutti e ortaggi dell'annata precedente, si seguivano ritmi immutati da secoli per il calendario agricolo, le scadenze erano intrise di significati simbolici legati a culti pagani e cattolici.

Le varietà delle piante da frutto, degli ortaggi e dei cereali erano molte di più, e, sebbene meno produttive, costituivano comunque una risorsa importante in termini di biodiversità. Le varietà locali infatti erano perfettamente adattate alla natura della campagna lucana, alla pluviometria locale, a malattie e parassitosi. Oggi per esempio vengono riscoperte e coltivate varietà di grano duro lucano come Cappelli e Saragolla, dalla eccezionale qualità, che furono del tutto soppiantate negli anni Settanta dal grano creso. Quest'ultimo, oltre a produrre molto di più, ha uno stelo corto, più adatto al raccolto meccanizzato e soprattutto meno soggetto al potenziale coricamento delle spighe dopo un episodio di maltempo, circostanza che rende difficoltosa la mietitura meccanica e di cui soffre il Cappelli.

La raccolta di prodotti spontanei

Si noti anche come fino agli anni Sessanta la Basilicata rimase permeata da una cultura agro-silvo-pastorale in cui era importante anche la raccolta di prodotti spontanei (oltre ad allevamento ed agricoltura) e dunque si trovava nell' ambiente naturale una fonte di sostentamento integrativa. L'intensa attività di raccolta era una pratica continua, svolta nei ritagli di tempo, durante gli spostamenti o di proposito: nei campi e lungo le strade erano presenti infatti una serie di alberi da frutta selvatici o semi-selvatici, ormai quasi scomparsi (figg. 1-13), come sorbi, giuggioli, cornioli, corbezzoli, azzeruoli, prugnoli, nespoli, peri selvatici e carrubi; anche una serie di piante spontanee edibili come asparagi, cicorie e bietole

Fig. 5 - Frutti del giuggiolo (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 6 - Frutti del nespolo (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 7 - Fiore della cicoria (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 8 - Foglie della bietola (foto di Giuseppe Gambetta)

selvatiche, e diverse altre specie appartenenti alla famiglia dei cardi e delle brassicacee (rispettivamente identificati come sivoni e cimalaponi) punteggiavano l'altopiano delle Murge, gli incolti e i bordi di strade e sentieri. Erano raccolte anche diverse specie di funghi come i ricercatissimi cardoncelli, e i "funghi di ferula" se la primavera era propizia alla crescita (si confronti l'articolo di Giuseppe Gambetta in questo stesso numero della rivista). Anche la raccolta di lumache delle quattro specie tradizionalmente utilizzate in zona (Helix Aperta, Eobania Vermiculata, Cantareus Aspersus, Teba Pisana) provvedeva ad una integrazione proteica nella dieta.

In tale ottica è quindi facile comprendere come il cibo preparato, consumato, condiviso, trasformato, diventi lo specchio della società che lo utilizza: come acutamente osserva l'antropologo Levi Strauss (1964), il cibo può essere il veicolo per conoscere profondamente e capire una determinata cultura, poiché attraverso il cibo vengono rivelati innumerevoli aspetti legati sia alla sfera spirituale (religiosa, superstiziosa, magica) che a quella strettamente materiale (in termini di mezzi di produzione, elaborazione, conservazione e consumo sociale del cibo).

Passiamo ora ad analizzare i tre aspetti che legavano il consumo di cibo al ciclo agrario nell'area materana: la disponibilità stagionale, la disponibilità prevista, e l'esaurimento di eventuali scorte.

Disponibilità stagionale del cibo

Il regime alimentare era legato in maniera strettissima all'annata agricola, al ciclo agrario, alle stagioni e al territorio. Per questo motivo si consumavano rigorosamente prodotti di stagione, e i contadini cercavano di allungare questo lasso di tempo piantando varietà precoci e tardive della stessa coltura. Questo significava che, come riecheggia in una celebre canzone popolare materana, a volte le stagioni potevano essere scandite anche come "il tempo dei pomodori", o "delle cirase": ovviamente non esistevano serre o primizie importate da luoghi più caldi che potessero perturbare questa immutabile scansione.

Un fattore importante nella comprensione di un così rigido calendario alimentare era la scarsità di buone vie di comunicazione, per cui percorrere la distanza tra due paesi vicini richiedeva molte ore, se non intere giornate. Ciò che oggi è decantato come "cibo a km 0" era la norma in passato, vista la difficoltà di trasportare merce deperibile per lunghi tratti e per lungo tempo. Si pensi come pur avendo ben due affacci sul mare, in Basilicata gli unici pesci consumati sono stati per molto tempo solo il baccalà e le aringhe affumicate, perché questi erano trattati per durare a lungo e potevano essere portati anche nei paesi dell'interno senza deteriorarsi.

La stagionalità del cibo comportava un altro problema: bisognava fronteggiare la sovrabbondanza di un singolo alimento in un lasso di tempo breve. Le scorpacciate di frutta matura erano spesso una lotta contro il tempo prima che si guastasse, ma non risultavano essere una buona soluzione.

Estate

Un buon esempio a questo proposito potrebbero essere i pomodori, che venivano trasformati in salsa, pelati o "pezzetti" in una maratona di intenso lavoro che coinvolgeva tutta la famiglia a vario titolo, con mansioni adatte ad ogni componente, che assicurava la scorta per tutto l'anno. Potevano anche essere salati ed essiccati su graticci di canne (e a volte messi sott'olio), o in caso di varietà adatte a questo scopo, venivano intrecciati in corone ed appesi al muro per poter essere usati in cucina o strofinati sul pane nelle sere di inverno per la popolare

Fig. 9 - Fiore del sivone (foto di Giuseppe Gambetta)

Fig. 10 - Fiore del cipollaccio col fiocco (foto di Giuseppe Gambetta)

bruschetta locale denominata *fedda rossa* (fig. 14). Un altro cibo era di solito disponibile in piena estate: si tratta delle cosiddette "*p'k'redd*" (pecorelle): dopo la mietitura gli steli secchi del grano si ricoprivano di masse di bianche chiocciole, che appunto ricordavano molto i greggi di pecore di solito assembrati insieme al pascolo, che si prestavano bene ad essere consumate cotte in umido dopo un attento lavoro di pulitura e spurgatura dalle feci. Per la verità, essendo molluschi molto piccoli, erano considerate più un "passatempo" che un cibo vero e proprio, visto che ci voleva molta pazienza per estrarle dal guscio a una a una. Tuttavia, accompagnate dal sughetto piccante in cui si intingeva il pane, costituivano comunque un pasto adatto alle serate conviviali in cui si trascorreva molto tempo a tavola chiacchierando.

Autunno

Frutto simbolo della stagione, sono i fichi, che maturano in grande quantità verso la fine dell'estate. Oltre a consumarne il più possibile bisognava rapidamente metterli a seccare sui graticci di canne per essiccarli agli ultimi caldi dell'estate (o ancora l'ultima fase poteva avvenire in forno) e ricavare i caratteristici fichi secchi. Erano consumati tal quali oppure venivano spaccati per il lungo e ricomposti con un secondo frutto, tali da formare una croce dopo averli farciti con delle mandorle intere (fig. 15). Con i frutti più piccoli e meno adatti all'essiccazione si ricavava il *cotto di fichi*, uno sciroppo che per lunga bollitura e filtraggio assumeva un colore scuro e un alto tasso zuccherino, indispensabile per produrre i dolci durante il corso dell'anno, e ingrediente principale dell'antenato del sorbetto preparato con la neve e dolcificato con questo particolare sciroppo. Ancora, nel periodo della vendemmia una parte del mosto non era messo a fermentare, ma veniva destinato ad una lunga bollitura, per ottenere il vincotto. Proprio durante la vendemmia veniva consumato spesso un alimento oggi celebre a Matera: la *cialledda* calda, tocchetti di pane raffermo su cui si versava un brodo caldo con patate, olive, cipolle, pomodori e uova; una zuppa che forniva ai contadini calore ed energia nella fredde mattine autunnali (fig. 16). Nel caso di mele e pere si prolungava la durata conservandole tra strati di paglia in luoghi freschi e bui, mentre i meloni della caratteristica varietà locale dalla scorza gialla screziata di verde venivano appesi alle travi del tetto con una imbracatura di rafia per far sì che nessuna parte fosse a contatto con il pavimento e da li iniziasse la marcitura. Tradizionalmente questi meloni raccolti ad agosto/settembre erano gelosamente conservati per essere consumati a Natale.

Anche i fichi d'India potevano essere utilizzati per ricavare il cotto di fichi d'India ma le pale con i frutti più belli venivano di solito lasciate sulle piante il più possibile, e poi tagliate ed appese sui muri tramite un buco nella parte stretta della pala (fig. 17). Tradizionalmente la durata veniva prolungata fino al 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio abate, quando i frutti ormai quasi disfatti venivano messi a tavola, specialmente nei paesi della zona jonica e in quelli nell'entroterra (Tursi, Montalbano Jonico, Valsinni).

Inverno

L'inverno era associato al consumo delle cime di rape, che davano il meglio dopo le prime gelate: a febbraio si intensificava il consumo di *Cialledda con le rape*, il pan cotto con le cime di rape: era un cibo che nutriva, riscaldava e sopratutto era il momento ideale per gustare al meglio una verdura che è forse il simbolo della tradizione gastronomica materana.

Il maiale, che invece era stato allevato ed ingrassato

Fig. 11 - Involucro fiorale dell'asfodelo giallo (foto di Giuseppe Gambetta)

in primavera ed estate anche grazie alla maggiore disponibilità di vegetali in queste due stagioni, veniva tradizionalmente macellato all'arrivo dei primi freddi, il giorno di Sant'Antonio, 17 gennaio. Anche in questo caso subito dopo ne veniva consumata una parte (solitamente quella più deperibile, come *il quinto quarto*, cioè le interiora, che erano considerate un cibo da pove-

Fig. 12 - Lumachine (foto di Giuseppe Gambetta)

ri pur essendo di fatto preparate in maniera magistrale; quindi incominciava un periodo di lavoro che, come per la trasformazione del pomodoro, coinvolgeva l'intera famiglia, atta a preparare tutte le conserve a base di maiale, dalle più pregiate (come capocollo, soppressata e pancetta) alle più umili (come gelatina, salsiccia, salsiccia pezzente e *lannigghj* - queste ultime due salsicce contenevano rispettivamente i primi scarti e i secondi scarti della macellazione). La fine di questa fase coincideva con l'arrivo del Carnevale, ed è per questo che durante le feste di febbraio sulle tavole dei materani (in particolar modo in provincia) erano presenti molti piatti a base di maiale: sanguinaccio, ragù di salsiccia o ragù di spuntature (che accompagnava i tipici calzoni di

Fig. 13 - Frutti di pero selvatico (foto di Giuseppe Gambetta)

ricotta dolce), e dolci fritti nello strutto. Si noti a questo proposito la sapiente stagionatura dei diversi salumi, in modo da coprire l'intero anno: i tempi di riposo erano saggiamente calcolati così, per esempio, se la pancetta tesa era pronta in poche settimane di stagionatura (era molto sottile), quella arrotolata, ben più spessa e pesante, aveva bisogno di almeno sei mesi di riposo, e veniva aperta solo "alla Santamaria", cioè il 15 agosto, giorno di festa che sanciva la fine dell'anno agricolo.

Primavera

La primavera aveva una importanza fondamentale: la terra si risvegliava dopo il riposo invernale e se questo momento era propiziato dalle religioni pagane da tempo immemore, nella cultura cristiana in questo periodo viene celebrata la Pasqua e con essa la ripresa del ciclo naturale.

A primavera le galline, dopo la lunga pausa invernale, ricominciavano a deporre le uova; le pecore, dopo la gestazione avvenuta in inverno, figliavano; le piante riprendevano il ciclo vegetativo. Per queste ragioni nella

Fig. 14 - Fedda rossa (foto di Gea De Leonardis)

Fig. 16 - Cialledda Calda (foto di Gea De Leonardis)

tradizione culinaria materana legata al periodo pasquale sono presenti tutti questi ingredienti. Le uova sono protagoniste nei dolci come le *panaredd*, il biscotto beneaugurale a forma di canestro con l'uovo intero incastonato nel mezzo (fig. 18). Nei secondi piatti troviamo la casseruola di agnello e uova, chiamata *"sciarscidd"* (fig. 19) e nei piatti di verdura i cardoncelli in brodo, una varietà di cardi selvatici da non confondersi con gli omonimi funghi, e che rappresentavano il piatto forte delle gite fuori porte di Pasquetta in un timballo con polpette di carne e uova (fig. 20).

La primavera era il periodo di maggior consumo di verdure campestri: se bietole e cicorie selvatiche potevano essere raccolte anche in autunno, c'era una vasta gamma di verdure abbondantemente presenti nelle campagne nei mesi di marzo e aprile: oltre ai citati cardoncelli selvatici era frequente raccogliere diverse altre specie di cardi (prima che sopraggiungendo l'estate diventassero molto fibrosi) come sivoni e cardo mariano, le piante dei papaveri, i gustosi cimalaponi (varietà di rape selvatiche), asparagi, e addirittura le infiorescenze della asfodelina venivano considerate una prelibatezza. Spesso tutte queste verdure mescolate finivano tutte insieme nella cosiddetta minestra maritata, in ragione della disponibilità.

A maggio le amarene venivano raccolte e disposte in grossi barattoli insieme allo zucchero ed esposte per 40 giorni ai raggi solari e si trasformavano in frutti sciroppati utilizzando il calore del sole. Ancora, diventavano una marmellata utilizzata per farcire i dolcetti di pasta frolla che componevano il ricco ventaglio di pasticcini preparati durante le feste natalizie.

Per la verità marmellate e conserve di frutta diventarono popolari solo dopo gli anni Cinquanta, quando lo zucchero divenne diffuso e accessibile, mentre in precedenza si tendeva ad usare il prodotto quasi in purezza. Tutti i prodotti, freschi o trasformati, entravano a pieno titolo nella varietà delle ricette locali, difatti nel materano la pasticceria si basava molto sulla presenza di mandorle, miele, cotto di fichi, e naturalmente frumento.

Disponibilità prevista

Oltre al consumo strettamente stagionale dei prodotti della terra è possibile osservare un consumo ciclico di alcune pietanze legate ad una disponibilità prevista: è il caso emblematico della consuetudine di preparare la *pignata*, un pesante e grasso stufato di pecora, nel mese di agosto. Ciò potrebbe sembrare un controsenso perché pare una pietanza più adatta ai freddi mesi invernali, ma la tradizione si origina dalla necessità di

Fig. 15 - Fichi secchi assemblati a croce

Fig. 17 - Pale di fichi d'India al sole

Fig. 18 - *Panaredd* pasquale con uovo al centro (foto di Gea De Leonardis)

Fig. 19 - *Sciarscidd* (foto di Gea De Leonardis)

mandare le greggi a pascolare nei campi dove era stato mietuto il grano. Questa era una occasione irrinunciabile per ingrassare il bestiame prima del lungo inverno. C'era però la consapevolezza che alcune pecore, ingerendo le spighe di grano sfuggite ai mietitori si sarebbero ferite l'esofago con le loro reste acuminate. A volte la spiga si incastrava nella gola del malcapitato animale, incominciando a lacerare i tessuti delle mucose, a quel punto la pecora emetteva un caratteristico rantolo che costituiva per il pastore il segnale che sanciva l'abbattimento dell'animale, destinato comunque a morire per le ferite. Essendo un animale adulto dalle carni dure, l'unico modo per cibarsene era sottoporlo ad una cottura delicata e molto lunga, e si utilizzava un recipiente di terracotta posto in un angolo del camino o del forno per sfruttarne il calore residuo e gentile. La stessa situazione si presentava durante la transumanza, quando i pastori trasferivano i loro animali nelle zone di montagna più ricche di pascolo agli inizi dell'estate per far ritorno in pianura quando cominciavano i primi freddi autunnali: qualche animale si sarebbe "azzoppato" (quindi non poteva più proseguire), o qualche pecora avrebbe partorito un agnello, che appena nato non poteva camminare speditamente. Questi capi dovevano necessariamente essere abbattuti e consumati subito, ed è per questo che i pastori erano soliti viaggiare con un calderone di rame al seguito in cui cuocere i suddetti animali e tutto ciò che di gustoso e commestibile trovassero sul cammino della transumanza: funghi, muscari selvatici (i lampascioni), verdure selvatiche come le immancabili cicorielle, bietole o cimalaponi, erbe aromatiche come finocchietto e cipolline selvatiche e tutto ciò che non era più immediatamente commestibile del loro viatico: scorze di pecorino o altri formaggi, pezzi di salame induriti e non più buoni da mangiare, cotiche di pancetta stagionata. Tutti ingredienti della tradizionale pignata (fig. 21).

Esaurimento di eventuali scorte

Un' altra interessante casistica di consumo di alimenti era quella per cui si dovevano consumare alcune scorte eventualmente rimaste nei contenitori, per far posto al nuovo raccolto. Non essendoci disponibilità di prodotti chimici che debellassero infestazioni di parassiti, era necessario utilizzare delle precise tecniche di conservazione e immagazzinamento per salvaguardare i prodotti agricoli da infestazioni e deterioramenti.

I contenitori dovevano essere svuotati del tutto e lavati, in quanto anche una piccolissima quantità di derrate

Fig. 20 - Cardoncelli in brodo (foto di Gea De Leonardis)

Fig. 21 - Pignata (foto di Gea De Leonardis)

Fig. 22 - Crapiata (foto di Gea De Leonardis)

Fig. 23 - Pettole (foto di Guido Tortorelli)

alimentari deteriorate, se mescolate con quelle più fresche, poteva propagare parassiti o muffe a tutto il raccolto ed era un rischio che bisognava scongiurare a tutti i costi. Per esempio il primo agosto la celebre *crapiata* (fig. 22), zuppa di grano e legumi misti che propiziava la conclusione dei lavori agricoli, era anche l'occasione di terminare le scorte di legumi e grano dell'anno precedente. Era frequente che parassiti come tignole e punteruoli infestassero i legumi, e bastava una minima rimanenza dell'anno precedente (o solo le uova degli insetti rimaste nei contenitori utilizzati per l'immagazzinamento) per vanificare un anno di lavoro e perdere la scorta annuale di legumi e cereali (ma anche farina ed altri prodotti secchi) che costituivano la base della alimentazione contadina. Lo stesso accorgimento veniva preso per l'olio di oliva: bisognava consumare quello dell'anno passato per poter lavare con la soda caustica i caratteristici contenitori di latta o terracotta e riporre quello appena spremuto. In caso di mescolanza, anche una modesta quantità di olio irrancidito poteva comunicare a tutto il nuovo il cattivo odore e incominciare il processo di deterioramento dei grassi.

È per questo che molte pietanze natalizie della tradizione materana come cartellate e pettole (fig. 23) sono fritte: c'era in quel periodo dell'anno la disponibilità maggiore di olio proprio in previsione di far posto al nuovo (di cui poi si ritornava a fare un uso parsimonioso passate le feste di Natale). Il primo assaggio di olio "nuovo" infatti cadeva simbolicamente nella festa che tradizionalmente apre il ciclo di festività natalizie: l'8 dicembre, il giorno della Immacolata. In alcuni paesi della provincia di Matera confinanti con la Puglia e anche nei paesi situati sulle pendici del Pollino si osserva un meccanismo simile con il "salame" di fichi secchi: i fichi della stagione precedente venivano triturati, aromatizzati con liquori, spezie varie e scorza grattugiata di agrumi e la pasta ottenuta era avvolta in foglie di fico legate con lo spago e messe brevemente ad essiccare in forno; si poteva così procedere a conservare i fichi secchi dell'anno in corso senza temere di contaminare contenitori e provviste alimentari con le fastidiose farfalline che spesso e volentieri infestavano le derrate, facilitate da condizioni delle abitazioni non ottimali, tra umidità e igiene poco accurata.

Conclusioni

Oggi molte di queste tradizioni alimentari sono rimaste nella nostra cultura gastronomica come tratto identitario; naturalmente non esistono più le necessità del passato che vincolavano strettamente cibi e stagioni, ma spesso si continua a seguire consuetudini alimentari che ci riportano indietro nei ricordi familiari, nei racconti della generazione contadina nei quali la fierezza della gente lucana trovava piena espressione. Il cibo diviene occasione di incontro non solo tra i membri della famiglia, ma assume una valenza socializzante che permette di rinforzare i legami, passa da mero sostentamento a strumento di riappropriazione di un orgoglioso passato.

È in questi termini che va interpretata la riscoperta di antiche ricette, di vecchie varietà di prodotti agricoli, di arcaiche tecniche colturali che permettono una riduzione dell'uso di pesticidi e additivi chimici e un miglioramento della qualità del cibo che consumiamo, più che in una generica e sterile velleità di ricerca di un passato nostalgico.

Ringraziamenti

Eustachio Acquasanta, Francesco Niglio e tutti coloro che mi hanno trasmesso le conoscenze dell'agricoltura e della gastronomia locali.

Bibliografia

Levi Strauss, Il crudo e il cotto, Il Saggiatore, Milano 1964.

Lorenzetti, Il mago del grano. La rivoluzione verde di Nazareno Strampelli, dalle ibridazioni del primo Novecento alla battaglia del grano, Il Formichiere, Foligno 2019.

Vandana Shiva, The Violence of the Green Revolution: Third World Agriculture, Ecology and Politics, University Press of Kentucky, 1989.

Sitografia

Segnalo ai lettori interessati il mio sito personale, dove divulgo le ricette del nostro territorio, comprese quelle citate in questo articolo: www.cuoreingola.it