



In riquadro Nello Biscotti

Grano, vite, olio tra storia e narrazioni della contemporaneità

di Nello Biscotti*

Nel Tavoliere gli alberi della triade mediterranea, olivo e viti, quelli che potevano mitigare il sole "belva" e contribuire a fermare la desertificazione, sono pochi (**Caliandro A., Stelluti M., Ruolo dell'olivicoltura nella lotta alla desertificazione**, 2005). Appena 20 mila ettari circa nel mare di ulivi della Puglia (32% dell'olivicoltura italiana) sono del Tavoliere. La storia di questo albero nella pianura si costruisce già in epoca romana, pur se in contesti molto circoscritti. Nel Medioevo: uliveti sono segnalati a «Canosa nel 792, a Lucera nell'846, Lesina nell'893»; nel XIII secolo vi sono «per lo più ai margini della pianura, nelle zone precollinari e marine, come a Vieste, Salpi e Siponto». Come si vede possono dirsi sull'ulivo più le aree garganiche (**Magos V.R., Ulivi e olio nel medioevo pugliese**, 2013).

Della triade, che aveva già con i greci plasmato il paesaggio del mediterraneo, nel Tavoliere continua a prevalere il grano quello che continua a costituire «la condizione necessaria del grande commercio [...]». Non ci possono essere grandi eccedenze di grano, se i contadini acquisissero diritti permanenti sulle terra» (**Aymard M., Il Sud e i circuiti del grano**, 1992). Diritti che per i contadini del Tavoliere sono sempre mancati più che altrove. Attualmente, queste eccedenze sono ancora strategiche, considerando che, in media, non più del 4% della popolazione attiva in Europa lavora la terra. Si dimentica che un po' di tempo fa unico diritto dei "contadini e contadine" del Tavoliere era la spigolatura, una libertà che si acquisiva solo dopo il pascolo di maiali (che venivano dal Gargano o dal Subappennino), poi di capre e agnelli e infine dopo la bruciatura delle "ristocce". Giornate intere a spigolare per raccogliere 10/20 di chili per ettaro, quel tanto che era sfuggito ai mietitori, agli animali, e al fuoco che lasciava chicchi abbruciati, un "grano arso", prontamente macinato e sufficiente ad essere impastato per un piatto di "maccharoni". Storie che si narrano poco nella ristorazione foggiana, tutta impegnata a offrirci paste e pane di "grano arso", farine integrali di cariossidi in pratica semplicemente "tostate" (sono molto digeribili e contengono anche poco glutine). Le paste di grani arrostiti erano più gustose, forse tutto dovuto a quel piacevolissimo sentore di fumo. Come grano arso, e grano Cappelli si etichettano sempre più paste e si caratterizzano menù che vogliono parlare di masserie, un tempo rigogliose ma che si consegnano alla nostra contemporaneità come spettri, ancora lì in piedi, dignitose, imponenti, nonostante siano abbandonate da tempo; qualcuna lascia intravedere una chiesetta, presentano moduli architettonici di pregio, anche se magari non hanno più il tetto e i muri continuano a crollare. Qualche altra masseria è diventata una villa, un resort, insomma sale ricevimenti, agriturismo, masserie didattiche; restauri rigorosi, orgogliosi hanno trasformato alcune di esse in nuovi luoghi del piacere e della convivialità.

Sono fatti recenti, contrariamente al resto della Puglia, dal barese al leccese sempre più frequentemente location di matrimoni vip. La masseria è in fondo la storia del grano che attraversa quasi per intero la pianura, a partire dal ruolo cruciale di questo cereale nella rivoluzione agricola, e soprattutto per la sua importanza nell'economia e nella politica. Perché il grano è stato sempre un'arma politica come stiamo assistendo oggi nella guerra in Ucraina. Un ruolo politico-commerciale i cereali lo avevano avuto con i Romani, e lo avranno particolarmente con Federico II che

dissemina la pianura di masserie regie. Federico Secondo diviene il "Re del grano ante litteram": con i cereali nutre la "Corona" ed esporta in tutte le coste del Mediterraneo, dalla Spagna, alla Francia ai Balcani al Medio Oriente (**Favia P., Ordona XII. Un casale nel Tavoliere medievale**, 2018).

Il grano, da fonte del pane quotidiano è divenuto progressivamente anche simbolo della pasta, che una volta si mangiava la domenica e nei giorni di festa; con il boom economico siamo stati invasi di paste secche. Da tempo ormai le paste le fanno le macchine e allora serve la farina del grano duro, e quello del Tavoliere regna sovrano nell'industria italiana della pasta che cerca grani sempre più proteici (le nuove varietà che sembrano ormai legumi per l'alto contenuto proteico). Il grano del Tavoliere, per la prima volta finemente macinato, aveva rappresentato la felicità per nonne e bisnonne finalmente libere da "mischigli" (miscugli di cereali, patate, legumi) e soprattutto dai "pani neri" (**Di Renzo E., Ma il pane nero sa di amaro? I generi della panificazione tra gusti della necessità e gusti del lusso**, 2014). Non immaginavano che i loro nipoti si sarebbero misurati con pizze sempre più indigeste e problemi di allergie al glutine, quella proteina che tanto serve all'industria pastaria, ma che sta dissacrando pane, pasta e pizza. Oggi, tornano in auge i "grani antichi" e le loro farine, quelle delle nostre nonne (con poco glutine); la ricerca sta facendoci capire che i grani che usavano avevano tantissimi principi nutraceutici che mancano in quelli moderni (**Dinelli G., e altri, Determination of phenolic compounds in modern and old varieties of durum...**, 2009). Ma sono tornati i pani neri (resi tali con l'aggiunta di carboni vegetali, coloranti come E 153, notoriamente fuori legge) che colorano le nuove gastronomie gourmet. Povere nostre nonne!

Un piatto di pasta con patate preparato da Alessandro Borghese rappresenterà l'Italia per la candidatura Unesco della nostra cucina, famosa in tutto il mondo, ma ci sorprende che solo al settimo posto vi è un ristorante italiano (*Repubblica* luglio 2023).

Anche la vite, l'altro albero della triade si racconta. Al tempo di Federico II, importanti vigne vi sono a Troia, Cerignola e addirittura intorno alle mura di Foggia, «l'area territoriale dove la vite si manifesta quale coltura di gran lunga prevalente» (**Di Muro A., La vite e il vino**, 2010). Nella contemporaneità paradossalmente sarà la fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae*) a favorire l'affermazione della vite anche nel Tavoliere costituendo «un importante attacco di superfici storicamente impegnate di colture cerealicole» (**Dandolo F., Viticoltura e produzione vinicola in Italia nel Mezzogiorno d'Italia in età liberale**, 2014). La fillossera arriva in Europa tra il 1858 e il 1862; nel 1875 prima segnalazione in Italia a Lecco; nel 1899 primi casi a Santeamo, in Provincia di Bari. La storia di questa epidemia oltre che interessante è anche singolare poiché determinò una vera e propria rivoluzione nella viticoltura europea che ne uscì veramente devastata (**Biscotti N., Vitis vinifera e Homo sapiens, due specie con storie comuni**, 2018). Distrutta soprattutto la viticoltura francese (per tutto l'Ottocento il primo paese al mondo nella produzione del vino), costretta a importare vini dalla Spagna, Grecia, dall'Italia, la Puglia in particolare (**Zaninelli S., L'economia nella storia d'Italia del secolo XIX**, 1997). A cogliere per primo questa grande opportunità è il territorio di Barletta a cui

non possono rimanere indifferenti le vicine terre di Cerignola; i francesi qui «trovano ciò che da loro più bisognava: vino alcolico, ruvido, intensamente colorato e che si presta benissimo ad ogni specie di taglio» (**Calò A., L'evoluzione della viticoltura pugliese in relazione al vitigno quale fattore di qualità**, 1986). Da Cerignola per diversi anni treni carichi di vino viaggiano verso la Francia. L'euforia non dura molto poiché si rompono bruscamente dopo tanti anni i rapporti commerciali con la Francia e, per i vini del Tavoliere, pugliesi, e non solo, non c'è più mercato. La fillossera per la quale si era mobilitata tutta la scienza europea era stata sconfitta con la tecnica dell'innesto su "piede americano" (**Fabiani C.F., Le viti americane e la ricostituzione dei vigneti**, 1930). La vite europea era stata salvata ma si abbandonano tanti vitigni, i vigneti ad "alberello" (**Vitagliano M., Storia del vino in Puglia**, 1985).

Storie che può raccontare San Severo, città che si scoprirà sommersa di cantine, che con la vite concretizza un «vero e proprio movimento di democrazia rurale [...], una efflorescenza rigogliosa di piccoli proprietari» (**Fraccacreta A., Le forme del progresso in Capitanata**, 1912). San Severo racconta però anche storie di vini perduti: già sul finire degli anni Settanta del Novecento si produceva un vino bianco molto pregiato (con Bombino e Malvasia o Mostosa), che veniva anche utilizzato in Piemonte come base per fare un vermouth (**Pilla U., Russi V., San Severo nei secoli**, 1984). Poi gli anni del boom economico, dell'emigrazione, ma San Severo resiste: nuove cantine, cooperative continuano a nascere. Erano arrivati anche imprenditori del nord (Gavioli, Folonari) ma presto lasciano. Su queste solide premesse nasce nel 1968 proprio a San Severo una delle prime DOC della Puglia.

Nuovi orizzonti per il Tavoliere aprono i crescenti movimenti sul vino: donne, sommelier, cantine aperte, nuove etichette, nuovi spumanti, nuove DOC: "Rosso di Cerignola", "Cacc'e Mmitte" di Lucera, "Ortanova Rosso", "Moscato di Trani", ultima, finalmente con il nome di "Tavoliere delle Puglie" (G.U. n.259 del 7/11/2011). Del resto la pianura ci ha sempre "provato". Allevando bachi riudiva a produrre seta di alta qualità, nel 1832 e 1834 «premiata per lucentezza, finezza e resistenza» (**Marano U., Foggia nostra. Figure e fatti**, 1980. Ci aveva provato con la risicoltura (ONC, La coltivazione del riso in Puglia, 1928). Grandi attese e speranze con la barbabietola da zucchero e la sua indimenticabile Eridania. Le poche barbabietole coltivate oggi (poco più di quattro mila) si portano negli zuccherifici del Molise, perché l'Eridania non c'è più da tempo (chiusa nei primi anni Novanta del Novecento).

La triade mediterranea, pur se con pochi alberi continua a rappresentare sceneggiature ma come sempre, nel Tavoliere mancano gli "spettatori"; mancano soprattutto nei diversi musei e sui tanti tesori archeologici nascosti e sconosciuti. L'Italia ne è piena del resto, ma i numerosi siti archeologici della nostra pianura sembrano, più che altrove, sentirsi offesi dalla mancanza di flussi turistici importanti. La Basilica di Siponto, nel 2016 trasformata in una grande opera d'arte permanente dall'artista Edoardo Tressoldi, può insegnare molto.

Alla prossima puntata.

(fine XVI puntata)

*Socio European Society for Environmental History