



Massimo Vaglio

## **Salento che sorprende** ***Gastronomia di una terra, senso di una civiltà***

Poche cose riescono a svelare l'identità di un luogo come la gastronomia. Analizzando le specialità tipiche si riesce spesso a risalire alla storia, alla morfologia, all'economia, alla cultura di un territorio. Il Salento è una subregione ricca di tradizioni gastronomiche, la sua particolare periferica posizione geografica fa sì, inoltre, che i suoi prodotti sia della terra che del mare abbiano molto spesso delle peculiarità molto marcate. La sua tradizione gastronomica ha un indirizzo notevolmente diverso da quello del resto della Puglia, infatti culturalmente e linguisticamente il Salento appartiene all'area "calabro siculo salentina" e non sono affatto rari, casi di comunione linguistica e di usi gastronomici anche con le più lontane comunità della Sicilia e della Calabria. I popoli che costituivano l'antica Magna Grecia, pur attraverso vicende ed evoluzioni storiche diverse, hanno conservato una cultura comune?

Secondo non pochi storici è proprio così. Il Salento è una terra largamente pianeggiante, sferzata dal vento, aridissima, non possiede altra risorsa idrica se non le acque carsiche sotterranee, solo da pochi decenni efficacemente emungibili. Storicamente una terra certamente non ricca, ma sorprendente, sorprende infatti spesso il visitatore la quantità e la bellezza dei suoi monumenti, nel solo Salento Lecce insistono 97 comuni e ben 117 piccoli borghi in ognuno di questi risaltano interessanti centri storici ricchi di chiese dagli slanci campanili, castelli e opulenti palazzi gentilizi. Quando nella metà del XVIII secolo il viaggiatore svizzero Carlo Ulisse De Salis Marchlins attraversò il Regno di Napoli, rimase meravigliato del decoro degli abitanti dell'estremo promontorio salentino intorno a Santa Maria di Leuca - "Ma per quanto disagiata la escursione, a causa delle cattive condizioni della strada, fummo ben ricompensati dalla bellezza del sito, fra i più belli che esistono; non tanto per quello che ci può essere di romantico e di suggestivo in quell'estremo punto d'Italia in cui ci si trova, quanto perché, invece di una roccia quasi nuda, quale voi l'aspettate, vi trovate dinanzi ad una terra coltivata come un giardino e seminata fitto fitto da villaggi e borgate, i cui abitanti, forti e ben vestiti contadini, hanno lo stampo della probità e del valore" -. Da dove sono state tratte le risorse per edificare tante bellezze? Come ha fatto tanta gente a mantenersi decorosamente pur pagando esosi tributi ad una altrettanto decorosa nobiltà? Come si sono sostenuti economicamente nei secoli passati le centinaia di conventi e le varie di migliaia di religiosi? Certo, questa è terra di grandi oliveti, di fecondi vigneti, ma questo popolo possiede una marcia in più, ha nei cromosomi il gene della frugalità che



unito alla laboriosità e ad una grande cultura gastronomica gli ha consentito di progredire e di creare ricchezza, dove un altro popolo, forse non sarebbe riuscito nemmeno a sopravvivere. Questa sorta di "laboratorio salentino", potrebbe offrire motivo di approfondimento agli antropologi, ai tecnici impegnati nella ricerca di modelli di sviluppo sostenibili, e non solo, dovrebbe essere preso in seria considerazione da parte di coloro che, contro la fame nel mondo studiano sistemi ecosostenibili, a scarso impiego tecnologico e quindi autogestibili. Il Salento ancora oggi conserva il primato nell'utilizzo a scopo alimentare delle più svariate piante spontanee, alla spasmodica ricerca di risorse da ammannire, e riempire lo stomaco; poco, forse quasi nulla è sfuggito, un antico distico locale recita: "riempi il ventre, sia pure di sarmenti "ma si è fatto di più, ognuna di queste neglette risorse è stata sapientemente valorizzata da tutta una serie di ricette povere, ma estremamente gustose, tanto che vengono ancora preparate, magari nei giorni di festa, e nei ristoranti. Da piante spesso dall'aspetto scoraggiante, quali l'ispida *Elmintia* e la spinosa *Cardogna*, sovente si ottengono piatti che fanno vivere esperienze gastronomiche esaltanti. Per non parlare degli ormai famosissimi *Lampascioni*, i bulbi selvatici declinati in centinaia di ricette locali che vanno dall'antipasto al dolce. Recenti studi condotti nel sito di Scamusi, presso Bari, dal Dipartimento di Storia dell'Università di Roma Tor Vergata, in collaborazione con i massimi esperti del settore arrivati dalle università francesi di Valbonne e Parigi hanno rilevato, inconfutabili prove sull'utilizzo alimentare già nel neolitico di centinaia di specie botaniche selvatiche appartenenti a ben ventitré distinte famiglie botaniche. L'uso di molte di queste specie resiste ancora oggi solo presso i salentini, che inconsapevolmente sono stati i massimi interpreti dell'alimentazione "alimurgica", ovvero fatta con vegetali spontanei, così definita, nel suo libro, "Alimurgia, ossia modo di rendere meno gravi le carestie", portato alle stampe nel 1767, dal fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti. Ma il Salento, può ostentare anche dei veri e propri gioielli; le sue esclusive cultivar d'olivo, rusticissime, selezionate in origine per addomesticare gli olivi selvatici presenti nelle antiche foreste, la *Cellina di Nardò* e l'*Ogliarola Salentina* imponenti alberi dalla drupa piccola, ma feconda cui, tuttora non si è riuscito a trovare alcuna alternativa veramente valida e oggi, guardate con rinnovato interesse, poiché rivelatesi praticamente le cultivar che meglio si prestano ad essere coltivate in regime di agricoltura biologica. I suoi pregiati vitigni autoctoni, due per tutti: il *Negramaro*; rivelatosi interessantissima fonte di resveratrolo l'acido organico toccasana delle arterie, e dal cui antico, felice connubio con la *Malvasia Nera di Lecce* si ottengono i migliori rosati del mondo. Il *Primitivo*, il parco vitigno, colonizzatore delle prime linee di costa a ridosso delle dune sabbiose e delle terre rosse strappate faticosamente alla macchia e alle pietre, il vitigno dei poveri, per troppi anni reietto fornitore di i-pertannici vini da taglio che dopo essere, arrivato sul punto di estinguersi è divenuto in articulo mortis, padre di celebratissimi rossi. Di tutto ciò non è facile parlare senza scadere in una tardiva, e non so quanto produttiva polemica. Sulla viticoltura d'altronde, sono stati versati fiumi d'inchiostro, talvolta fiumi di miliardi, molti esemplari del più becero sottobosco politico hanno fatto la loro fortuna, spesso a scapito di quei contadini di cui gli ultimi esemplari ancora si possono incontrare nelle sempre meno affollate assemblee delle cantine sociali e che la storia della viticoltura salentina c'è l'hanno scritta sul loro volto, rugoso quanto i ceppi delle loro vigne e sulle mani callose. Gente blandita e illusa dalle promesse e dalle tante D. O. C., che dopo una vita di lavoro, si ritrova a vivere con la misera pensione, acciacchi e dignità. Il Salento, vittima prima dei politici insipienti e poi agnello sacrificale delle politiche comunitarie, si riscopre solo oggi paradossalmente terra di grandi vini, solo oggi che la vitivinicoltura, dive-



nuta attività poco più che residuale, sopravvive quasi esclusivamente come lussuoso passatempo trendy per vecchi e nuovi ricchi e per i rampolli delle famiglie nobili salentine, ma che ben poco apporta in termini di sviluppo, al territorio.

D'altronde la rarità, non l'abbondanza, è all'origine della formazione del gusto, l'antieconomicità è da millenni un fattore determinante nella formazione del gusto, come già rilevato da Isidoro di Siviglia nel VII secolo che così scriveva riferendosi al fagiolo: tutto ciò che abbonda è vile. Dal Catasto Agrario della Provincia di Lecce compilato nel 1929 dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Lecce si rileva come la superficie agricola investita a ficheto e frutteto specializzato fosse di 10.863 Ha, pari all' 8,6% dell'intera superficie agraria e forestale della stessa Provincia. Per maggior precisione bisogna detrarre circa 600 Ha di terreno investito ad altri fruttiferi. Ne scaturisce comunque pur sempre una superficie investita a ficheto specializzato di oltre 10.000 Ha, la coltura interessava particolarmente la parte orientale della provincia, frutteti per così dire industriali, ove spesso, con il supporto logistico di tutta una serie di piccole dimore in muratura a secco (furnieddhri), veniva effettuata sul posto anche la trasformazione del prodotto tramite essiccazione. Abbiamo parlato al passato, e non potremmo non farlo, in quanto, attualmente, nel Salento, i ficheti specializzati non esistono praticamente più, anche se questi alberi continuano a caratterizzare fortemente con la loro pur isolata presenza il paesaggio. Molte cultivar, oggi risultano estinte, altre sono celermente incamminate sulla stessa via, ma nelle sue campagne, miracolosamente sopravvissute resistono ancora diverse decine di varietà, una sorta di magazzino genetico naturale, selezionato e preservato nei secoli dai suoi contadini. Una selezione empirica, ma cercata, fortemente voluta, poiché consentiva di avere comunque, qualunque fosse l'andamento climatico stagionale, un raccolto, i fichi secchi, che rappresentavano una strategica insostituibile provvista di calorie, con cui affrontare i duri mesi invernali. Più volte, da ragazzo, mi sono chiesto assaggiando alcune varietà di fichi dal gusto incerto, perché mai fossero state piantate tali varietà, perché non si fossero selezionate solo le cultivar organoletticamente più valide, la risposta l'avrei avuta molti anni più tardi, sarebbe scaturita dall'esperienza personale, e sarebbe stata anche questa volta sorprendente. In certe annate alcune varietà di fico allegano pochissimi frutti, altre volte in annate con andamento climatico particolare, la più peregrina di queste varietà si rivela la migliore fra tutte, se non addirittura l'unica a fornire una produzione valida. Quelle varietà quindi costituivano per le genti locali un patrimonio genetico dal valore inestimabile e irrinunciabile. Una lezione da parte degli, antichi agricoltori salentini che suona come uno schiaffo morale per i tanti moderni scienziati genetisti che hanno fatto della standardizzazione il loro credo. Gli stessi che hanno portato allo stremo le antiche varietà di Albicocche di Galatone, precocissime, profumate e dalla polpa dolcissima e straordinariamente liquescente; di Pesche di Monteroni; di Cotogne di San Pietro, materia prima dell'inarrivabile cotognata leccese; le Arance di Villa Picciotti, l'attuale Alezio; la Veracetta o Limone Gallipolino, limone di grande qualità apprezzato già nel XVIII secolo quando la produzione era vivamente contesa dagli equipaggi che praticavano il porto di Gallipoli andando ad integrare la panatica come scorta antiscorbuto. Un altro tesoretto sono state per secoli le varietà orticole meglio definibili, ecotipi locali ognuna con caratteristiche particolari, quasi tutte adattate ad essere coltivate in regime di totale aridocoltura, anche queste a rischio estinzione: le sue varietà di pomodoro; il Fiaschetto di Leverano, Il pomodoro di Morciano; l'antico pomodoro da serbo giallo; il pomodoro da serbo di Neviano; schiacciato e lievemente costoluto, e tante altre. Il Peperone a Cornetto salentino; le "Meloncelle" o "Spiuleddhre", i particolarissimi meloni che si consumano acerbi alla stregua



dei cetrioli, ma con i quali non c'è da fare paragone; le sue angurie, dalla polpa dolcissima e croccante; i suoi meloni, celebrati da secoli; le sue zucche d'inverno, altra risorsa strategica del passato; i suoi legumi; come i dolcissimi "Pisellini Ricci di Sannicola"; i Ceci di Nardò; le sue patate come la "Sieglide di Galatina", patata primaticcia a pasta gialla coltivata un po' ovunque, ma che solo qui, nei calcari di Melissano ovvero nelle terre rosse della costa occidentale del tacco, da le migliori produzioni, apprezzatissima ed esportata in tutta Europa; le patate dolci del litorale Nord di Lecce; la Carota Lunga Violetta di Tiggiano; i Capperi di Racale, ecc. Su ognuno di questi prodotti si potrebbe aprire una lunga dissertazione, ma forse, fatto salvo il loro valore intrinseco, e per non impelagarci in polemiche sui molti treni perduti, è meglio porre un velo pietoso sull'argomento. Questa in molti tratti dolorosa elencazione delle produzioni agricole tipiche potrebbe continuare a lungo, ma mi fermo non senza però incidere un epitaffio virtuale, un epitaffio alla pecora salentina. Il Salento ha infatti anche la sua pecora, anche questa, giusto per non smentirci, pressoché estinta, la Moscia o Leccese: trae origine da un antico ceppo di pecora asiatico siriana, ed è una pecora di taglia minuta, mirabilmente adattata all'aridità dei suoi pascoli, e a resistere all'intossicazione da iperico. Ha la testa piccola, dal muso appuntito, grazie alla cui conformazione, è l'unica che riesce a sostenersi brucando persino le minuscole pratoline che in inverno imbiancano gli ingrati e pietrosi pascoli e le più minute foglioline degli irsuti cespi della locale gariga. Ne discendono agnelli dalle carni gustosissime, da cui trapelano i profumi della gariga e la sapidità dei pascoli sferzati dai venti marini. Oggi, anche grazie alla latitanza delle associazioni di categoria e dei vari enti preposti, di questa nobilissima razza, in purezza rimangono solo due allevamenti, il resto delle greggi è derivato da incroci con altre razze, spesso attuato con lo scopo, peraltro riuscito, di elevarne la taglia, il risultato sono animali che mal si adattano alla povertà dei pascoli salentini, che stentano ad alimentarsi soddisfacentemente, e dal nefasto impatto ecologico e ovunque si pone lo sguardo percorrendo la campagna si notano i danni provocati all'ambiente e alle colture dalle loro insoddisfatte fauci. La discendenza della Pecora Moscia dalle razze asiatiche fece sì, che negli anni trenta del secolo scorso, alcuni appassionati allevatori sotto la guida del Benemerito Istituto di Coniglicoltura di Alessandria tentarono il meticciamiento con arieti di razza Karakul nel tentativo di ottenere le famose pellicce Persianer o Astrakan; i risultati, valutati dagli esperti del sopra citato Istituto, furono giudicati eccellenti, ma la crisi economica della fine degli anni trenta, e lo scoppio del secondo conflitto mondiale bloccarono il progetto riportando gli allevatori verso scelte produttive meno frivole. Oggi, dopo le illusioni svanite degli allevamenti di cincillà, di lombrichi, e di struzzi, bizze della moda permettendo, si potrebbe rispolverare l'ambizioso progetto. Le particolarità della Moscia trova naturale espressione negli straordinari Formaggi, superfluo parlare del pecorino locale, il "pecorino di Maglie" e il "pecorino d'Arneo", un tempo molto noti in tutti i più importanti mercati d'Italia dove la produzione veniva quasi interamente dirottata. Ai locali, per consolarsi, allora rimanevano spesso solo i sottoprodotti, quali la "ricotta 'schianta": la manteca fortemente piccante ottenuta facendo fermentare in appositi vasi di creta smaltata, la normale ricotta, straordinaria per insaporire, anche in piccolissime quantità, tanti piatti poveri della cucina locale. Sempre una sorta di ricotta, è la "marzotica" questa viene foggata a forma tronco conica, salata e per così dire erborinata rotolandola sugli steli erbosi del lolium una specifica graminacea spontanea, lasciata stagionare, in pochi giorni si ricopre di particolari muffe, che le conferiscono aroma e sapore unici e straordinari. Infine, quando le pecore in estate, stremate dalla calura e dall'arsura dei pascoli, cominciano ridurre la produzione di latte, i pa-



stori valorizzano gli esigui quantitativi prodotti, producendo un particolarissimo formaggio il "cacioricotta" un formaggio ed una ricotta allo stesso tempo, anche questo sapidissimo ed aromatico, invece del presame, per cagliare questo formaggio, viene adoperato il "latte di fico", ovvero l'acre linfa di questa pianta, che concorre a caratterizzarne ancora di più il gusto. Ancora, i prodotti da forno, in primis; le "friselle", sorta di ciambelle biscottate senza buco, di farina di grano duro o di orzo, vengono cotte nei forni di pietra alimentati con legna d'ulivo, autentico capolavoro di sobrietà intelligenza e sapore, si bagnano con acqua e si condiscono con olio, pomodorini, sale e origano; il pane di grano duro, quello che fanno ancora in casa i contadini sempre con la farina di grano duro e il lievito madre, di colore ambrato, e dal profumo straordinario; e poi ancora, decine di tipi di pane condito: pucce, uliate, cucuzzate, scèblasti, pirille, pizzi, cazzateddhe ecc., vi rientrano quasi sempre le olive piccole nere della "cellina di Nardò" in concia tradizionale e tanti altri ingredienti tra i quali un particolare pomodoro da serbo, giallo come l'oro, saporitissimo. Anche questi prodotti sono stati purtroppo sensibilmente peggiorati dalle politiche comunitarie, infatti, un bel giorno gli euroburocrati, venendo incontro alle lobby delle multinazionali sementiere, hanno subordinato la concessione del contributo comunitario alla produzione del grano duro, alla consegna dei cartellini di acquisto dei grani da semina selezionati. Nel giro di pochissimo tempo, tutte le antiche varietà di grani locali la Riminìa, la Rossarda, la Capiniùra e tante altre sono andate perdute e con esse anche la straordinaria fragranza e sapore dei pani e della pasta che ne derivavano. Ma un altro attentato, era stato ordito e sempre dai soliti noti, strenui difensori della nostra salute: la messa al bando dei forni a legna a fiamma diretta, attentato, per fortuna per il momento sventato. Nei porti pescherecci salentini sbarca ogni giorno, pescato di pregio, le "triglie di scoglio" della costa ionica e quelle di Porto Cesareo in particolare vengono considerate le migliori d'Italia e molto probabilmente sono le migliori del mondo. Queste considerazioni non sono affatto nuove, accreditati storici, fanno risalire il toponimo Porto Cesareo, ai Cesari, che colà avevano il luogo di rifornimento di quelle che erano già allora considerate le migliori triglie dell'Impero. Oggi, eminenti scienziati, hanno stabilito su base scientifica il primato di queste triglie poiché provenienti dal mare riconosciuto il più florico del mondo, più profumato per la purezza e la profondità delle sue acque e per le particolari associazione di erbe e alghe marine che ne costituiscono i pascoli. Inoltre, in questo mare insistono le più ampie estensioni di *Cladophora* proliferata del Mediterraneo, che lo arricchiscono di iodio allo stadio organico, fondali a coralligeno ovvero colonizzati da tutta una serie di profumatissimi Briozoi di ogni forma e colore, per non parlare delle praterie di *Zoostera* e *Posidonia* oceanica che lo ossigenano. Gran parte della ricchezza della flotta peschereccia salentina è riconducibile alla presenza nelle profonde pianure dello Ionio di alcuni fra i più importanti stock di gamberoni, ossia degli straordinari gamberi rossi del Mediterraneo (*Aristeus antennatus*) e (*Aristeomorpha foliacea*). Ma l'atavica necessità di proteine anche in questo campo ci ha lasciato delle usanze uniche, particolarissime come l'esclusivo utilizzo alimentare di tutta una serie di esseri marini; vengono comunemente consumati i paguri e persino le attinie che sormontano la loro dimora, gli anemoni di mare e addirittura i Cerianti, i bellissimi Antozoi che vivono sprofondata nella sabbia e che vengono pescati pescati con un ingegnoso quanto originale sistema di pesca. Il contadino salentino, ha spesso anche una vocazione marinara ed ha affinato nel tempo tutta una serie di forme di pesca, praticabili dalla costa, rudimentali, ma proficue quali: la "Jacca", pesca notturna compiuta con lampada, e fiocina; la pesca alle Aguglie con la "caloma", un singolare pàlamito a vela; la pesca agli "urgialuri" (piccoli polpi di scoglio) con "lu



ciucaluru", quella con il rezzaglio; nonché la raccolta di ogni sorta di animali marini, molluschi e ricci in primis. I pescatori professionisti, disseminati nei piccoli porti della penisola praticano anche essi delle forme di pesca tradizionali di una certa originalità e che potrebbero costituire anche un'attrattiva per il turista in cerca di nuove esperienze penso alla pesca con le nasse; alla pesca notturna con il cianciòlo; alla pesca dei Cefali con "l'incannata", alla pesca tradizionale allo Zerro e al Garizzo, i protagonisti della famosa "scapece gallipolina" comunemente conosciuti come, "Pupiddhru" e "Mascularu", pesca d'antichissima tradizione che viene spesso compiuta in forma sociale sui luoghi di riproduzione, i cosiddetti "vati"; un'avventura dal sapore di antiche mattanze, indimenticabile, unica. Eppure, questa terra, spenti i fuochi fatui di una stagione estiva sempre più corta, resta ancora una cenerentola, ma cosa le è mancato? Innanzitutto la consapevolezza da parte di chi l'ha governata di gestire un patrimonio naturale non comune, per anni si sono travisate le sue vocazioni, invece di incoraggiare lo sviluppo di industrie al servizio dell'agricoltura, si è tentato di importare modelli industriali privi di un retroterra culturale. Con l'abusivismo edilizio, usato troppo spesso anche comeammortizzatore sociale, onde alleviare l'endemica piaga della disoccupazione, si è compromesso pesantemente il paesaggio e l'ambiente. Tuttora, quando si parla di agricoltura, industria e turismo non si riesce a capire quale agricoltura, quale industria, e quale turismo servano davvero a questo territorio, se ancora non si è riuscito a capire (ma forse si fa finta di non capire) che il turismo non è solo costruzione di alberghi, ma soprattutto difesa delle tradizioni urbanistiche, conservazione e riqualificazione dei centri storici, difesa dell'ambiente, delle tradizioni popolari ed enogastronomiche. Mentre i romagnoli, e gli spagnoli delle Canarie, massime autorità nel turismo di massa, sconfessano molte delle loro scelte, mettono mano alle ruspe e inventano tradizioni che non hanno, imitando spesso i nostri pur embrionali modelli, qui in contro tendenza, c'è chi guarda ancora ai loro vecchi modelli. Sin dai primi significativi flussi turistici della fine degli anni '60, si era capito che per vivere di turismo, bisognava destagionalizzare, ma solo oggi si è capito che ciò può avvenire solo attraverso il turismo culturale, per far ciò si istituiscono parchi tematici investendo decine di milioni di euro, ma cifre irrisorie e in azioni spesso scoordinate per salvare e valorizzare i prodotti tipici, arginare l'erosione genetica, salvare specie, conoscenze ed economie rurali in difficoltà. Intanto risulta difficilissimo trovare sul mercato prodotti locali tracciati, quindi legalmente vendibili o somministrabili nelle attività commerciali, una lacuna che va dai prodotti più negletti e di nicchia a quelli più nobili quali le aragoste o i famigerati gamberi viola di Gallipoli, condizione, che salvo eccezioni, riduce la ristorazione salentina ad una grande fiera della mistificazione. Si delinea quindi la necessità dell'aiuto di specifici interventi legislativi che contemperino deroghe e la possibilità di autocertificare, tracciabilità e salubrità dei prodotti trattati e si rendono indispensabili specifici profili professionali, penso alla figura di tecnici agrari esperti in biodiversità locale, in agroecologia e in tecniche agricole sostenibili. Penso pure che ci sarebbe bisogno di divulgatori esperti in produzioni agroalimentari locali, utili nel rendere consapevoli i consumatori e avvicinare gli stessi al mercato locale. Penso a quella dei gastronomi la cui formazione gli Istituti Alberghieri dovrebbero riuscire a contestualizzare e a quella dei tecnologi alimentari esperti nella trasformazione di tali prodotti e penso alla figura del "mediatore culturale fra generazioni", inteso come persona in grado di reperire e trasferire le conoscenze della civiltà contadina alle generazioni future. Se non si perseguiranno questi obiettivi, nella migliore delle ipotesi, si riuscirà a costruire un effimero castello senza fondamenta, che come un albero senza radici non potrà avere una lunga vita.