

Sulle tracce di Magone lungo le strade dell'antica cultura del vino nel Mediterraneo, Atti del convegno svoltosi il 10 marzo 2015 a Tunisi presso il Museo del Bardo, editi a cura di F. Coppola in Sambuca di Sicilia, 2016

Stavo leggendo in questo libro il sostanzioso paragrafo del fondamentale contributo di M'hamed Hassin Fantar, professore emerito dell'Università di Tunisi, in cui documenta l'origine nel Vicino Oriente dell'agricoltura, come pure della scienza agronomica codificata poi dai Fenici e quindi, in particolare per la vitivinicoltura nella sua grande enciclopedia, da Magone il sommo agronomo, eponimo della famiglia dei Magonidi, egemone nell'ambito di Cartagine, città appunto fondata dai Fenici ("punico" è l'equivalente a "fenicio" nella parlata romana). Entrò in quel momento nel mio studio l'amico Gaetano Forni. Subito mi batté la mano sulla spalla, dicendomi: «ho scritto il capitolo introduttivo a questo volume che stai leggendo, interamente dedicato a Magone, perché alla fin fine in tutta la vita sono stato perseguitato da una ossessione, che mi spingeva a occuparmi sino in fondo, soprattutto di personaggi e argomenti importanti ma totalmente o quasi trascurati anche dalla cultura di più alto livello, come è appunto il caso di Magone. È quindi per me una gioia incredibile che in questo libro tutti gli autori, direttamente o indirettamente, esaltino con me Magone e che, sulla scia di Lucio Giunio Moderato Columella, il massimo agronomo di Età romana, lo considerino il *Parens* addirittura della *Rusticatio*, cioè Padre non della sola *Agricolatia*, ma dell'intero universo e mondo agricolo cioè sia di quello tecnico-operativo che di quello culturale. A Magone, la cui opera enciclopedica in 28 libri purtroppo è andata perduta e del tutto ora ignorata dalla quasi totalità degli studiosi, ho dedicato accanite ricerche. Sono sempre stato così: quando neolaureato il preside della Facoltà di agraria mi invitò a collaborare alla costituzione di un Museo di Storia dell'agricoltura nel castello di Sant'Angelo Lodigiano, accettai con grandissimo entusiasmo perché anche se ciò mi costringeva a rallentare il compimento delle ricerche che avevo in corso, mi permetteva poi d'incontrare in modo molto efficace il pubblico italiano agricolo e non agricolo e di diffondere un'idea d'agricoltura improntata dalla concezione di fondo magoniana.

Tanto più che il nostro Paese stava allora attraversando un momento particolarissimo. Era un momento di reazione a quello immediatamente precedente, quello del famoso nostro “miracolo economico”, che era stato caratterizzato dall’abbandono in massa dei campi, da una industrializzazione estrema, da un inurbamento massiccio e quindi l’invito fattomi dal preside della Facoltà cadeva appunto nel momento successivo al miracolo economico, momento contraddistinto da una diffusa nostalgia per le campagne abbandonate e insieme di ripulsa per tutto ciò che sapeva d’industrializzazione compresa quella relativa all’agricoltura. Iniziava allora l’interesse per l’agricoltura biologica. Stavano sorgendo a centinaia i “musei contadini” in cui alla gente sembrava di rivivere il mondo antico e quindi un’occasione eccellente per noi agronomi di indirizzare in modo corretto tutti questi interessi. La mia infatuazione per Magone mi proponeva quindi per il nostro nascente museo un modello alquanto diverso da quello “contadino” che inoltre avrebbe potuto contribuire a far evolvere questa massa di musei contadini di tipo nostalgico, spingendoli a tener conto dell’esperienza dei grandi musei d’agricoltura di Budapest, del Cairo, ecc. A focalizzare cioè questo fatto fondamentale e centrale l’agricoltura, soprattutto come rapporto simbiotico dell’Uomo con la sfera vegetale e la sfera animale coinvolgendo, come spiegava Dante, “cielo e terra”. Creare finalmente con il nostro straordinario modello di museo: una cattedrale universale corrispondente in campo agricolo a quella di carattere religioso di S. Pietro a Roma. Cattedrale dedicata nel nostro caso a tale agricoltura appunto universale, relativa all’Uomo di tutti i tempi, di tutti i continenti con radici antichissime che si perdono nella notte dei tempi, nell’epoca degli Ominidi di milioni di anni fa... Un’agricoltura che quindi coincide con l’essenza umana più profonda. La sua necessaria relazione fisica, biologica con il mondo vegetale e animale. Erigere tale museo, farlo capire, apprezzare sarebbe stato ovviamente un cammino estenuante, lunghissimo... che avrebbe richiesto un coraggio e una tenacia estrema... ancora oggi siamo agli inizi... E tu lo sai. Solo le grandi idee, le idee straordinarie sono capaci di creare grandi realizzazioni partendo dal nulla!».

Ho trascritto qui quanto mi espresse Forni in quella sua visita, perché ciò che mi disse si connette e spiega l’indirizzo agricolo, vitivinicolo di orientamento magoniano di fondo di questo volume e soprattutto per capire meglio la sua relazione, quella riportata per prima, dopo l’introduzione nel testo. In essa Forni illustra infatti in dettaglio l’agricoltura di Magone quale risulta dalle 66 citazioni della sua sterminata Enciclopedia, citazioni fatte dai più diversi autori antichi. Ovviamente Forni aggiunge poi molte altre informazioni, ad esempio ricorda che “Cartagine” in fenicio è un nome che significa “città nuova” e quindi è sinonimo in tale lingua del nome greco *Neapolis* ora italianizzato in Napoli. Non mi dilungo su queste informazioni su Magone in quanto Forni ne ha già ampiamente trattato più volte su questa Rivista¹ focalizzando il fatto che l’agronomia magoniana era ancora incardinata su una concezione “rizocentrica” (= la nutrizione delle piante avviene totalmente attraverso le radici).

¹ G. FORNI, *L’enciclopedia agraria del cartaginese Magone tradotta in latino per decreto del Senato. Ricerche sui fondamenti storici del pensiero agronomico: dalle origini a Théodore Nicolas de Saussure (1804)*, «Rivista di storia dell’agricoltura», LIV, 1, 2014, pp. 3-52; Id., *Dall’agronomia di Magone (III-II secolo a.C.) a quella di T.N. de Saussure (1804): la vivace transizione tuttora in atto. Ricerche sulla periodizzazione agronomica generale dal Pleistocene all’Antropocene. Una nuova scienza del pianeta e dell’uomo per una nuova agronomia*, «Rivista di storia dell’agricoltura», LIV, 2, 2014, pp. 3-62.

Essa in tempi più recenti è stata in gran parte ribaltata da N. T. de Saussure che aveva dimostrato (1804) che il più rilevante nutriente delle piante dopo l'acqua, il carbonio, è assorbito come CO₂ dalle foglie (concezione agronomica fillocentrica) non dalle radici. Ma la concezione rizocentrica magoniana è tuttora in sostanza prevalente dopo che la necessità nutritiva per le piante di una larga disponibilità di CO₂ è praticamente occultata nella vulgata, anche di livello accademico, della probabile concorrenza dell'incremento di CO₂ nell'atmosfera all'attuale riscaldamento globale. Ma avrei dovuto prima premettere che l'obiettivo di questo volume, egregiamente curato e coordinato dal dott. F. Aurelio Coppola e pubblicato grazie alla compartecipazione del finanziamento dell'Unione Europea, è quello di documentare soprattutto sotto il profilo culturale la cooperazione tra agricoltori siciliani e tunisini per sviluppare e potenziare la loro attività vitivinicola. Questa è simbolicamente sintetizzata nell'intitolazione del loro Ente: Associazione internazionale "*Iter Vitis – Magon*". Chiare e sostanziose al riguardo le informazioni offerte all'inizio del volume dal presidente di tale Associazione, dott. Paolo Benvenuti. In questa sua introduzione ha sottolineato come la cultura del vino che connette la Tunisia alla Sicilia è una efficace «chiave che, in quelle regioni, consente di aprire le porte della conoscenza non solo sui paesaggi agrari, ma anche sui paesaggi culturali; è accentuazione di ricerca scientifica e innovazione, sperimentazione di pratiche agricole e di vitigni che nel corso dei secoli si sono adattati a suoli e climi modellando i paesaggi e dando vita a "*des terroirs*" dai gusti e dai profumi sempre diversi; è consapevolezza critica che rifiuta i processi di omologazione globale dei vini commerciali internazionali e contribuisce a preservare il patrimonio di biodiversità degli ecosistemi territoriali. Lo spirito e le competenze che animano *Iter Vitis – Magon* sono allora uno strumento vincente per sviluppare azioni e metodologie che mettano in sinergia l'utilizzo tradizionale del paesaggio e l'approccio turistico del territorio».

Il volume, dopo questa introduzione, si suddivide in tre parti: la prima dedicata a Magone. La seconda illustra l'itinerario simbolico e operativo della vite e del vino in Sicilia, itinerario come si è detto sempre intitolato a Magone. La terza parte infine è dedicata a questi itinerari in Tunisia. Conclude il volume il contributo di Boutheina Gharbi, architetto, ricercatrice presso l'Istituto Superiore delle Belle Arti di Tunisi che focalizza il significato del progetto Magon come dialogo interculturale Tunisia/Sicilia/Italia.

Nella I parte, dopo la relazione di Forni, completa egregiamente l'argomento "Magone", la già citata relazione di M. H. Fantar. Questo Autore, oltre a informare che l'Enciclopedia di Magone fu tradotta in latino per ordine del Senato romano in modo che gli agricoltori romani potessero consultarla, aggiunge che poi fu tradotta in greco, sintetizzandola in 20 libri, da Cassio Dionisio. Una ulteriore sintesi sempre in greco (la lingua internazionale di quell'epoca) fu realizzata da parte di Diofane, e infine un ancor più ridotto sunto in 2 libri fu steso da Pollione di Tralles insegnante di filosofia a Roma nella seconda metà del I secolo a.C.

Passando ora alla seconda parte, quella che illustra l'itinerario di Magone in Sicilia, nella prima relazione quella di Marilena Barbera presidente dell'Associazione Strade del Vino nelle Terre Sicane, l'Autrice inizia sottolineando come il nucleo di questo territorio della Sicilia Sud Occidentale, nell'antichità fu la colonia greca di Selinunte, immersa in una regione influenzata da Cartagine in cui predominava l'a-

gronomia ispirata da Magone. Comunque l'inevitabile ibridazione con la tradizione greca sfociò in quel felice "lussureggiamento", termine coniato dai genetisti per indicare il fecondo sviluppo solitamente provocato in ambito biologico, nel nostro caso in forma metaforica in quello agricolo, il che rese famoso sin dall'antichità tale territorio. Successivamente Barbera, entrando nell'ambito viticolo, fa riferimento al concetto di *Terroir* con cui gli agronomi francesi indicano l'interazione di elementi e condizioni fisiche (principalmente determinata dal clima e dal terreno) con la tecnologia tradizionalmente praticata in un determinato territorio. A suo parere la vitivinicoltura siciliana sinora si è basata eccessivamente sulla scelta di vitigni in base alla loro produttività, dato che l'economia aveva per obiettivo la vendita di vini molto alcolici, destinati ad aumentare con il taglio l'alcolicità dei vini a basso tenore alcolico del Settentrione. Ora utilmente sta prendendo piede l'opportunità di adottare vitigni anche autoctoni, produttori di vini di qualità come il Nero d'Avola, esaltandone le caratteristiche positive non solo quantitative, facendo assegnamento sul potenziamento del legame con il proprio *terroir*. Solo così si può esaltare la riconoscibilità e l'unicità dei propri vini. È questa la via del progresso agricolo e quindi anche viticolo che, secondo la Barbera, era stata proposta sin dall'antichità dall'agronomia magoniana. L'Autrice conclude sottolineando l'utilità dello studio dei vari sistemi di paesaggio con le relative caratteristiche di suoli e di climi. È in questo modo che si sono individuati, nell'ambito della zona delle Terre Sicane, otto principali sistemi di paesaggi, caratterizzati ciascuno da una specificità di suolo e clima correlati di conseguenza a una specificità di *terroir* e quindi di "vocazione" viticola, connessa a una specifica "personalità", determinata dalle qualità organolettiche dei vini prodotti. La Carta dei Paesaggi e delle Vigne delle Terre Sicane, documenta e illustra gli otto sistemi di paesaggi suddetti, ciascuno con le proprie caratteristiche.

La relazione cardine della Barbera è integrata da quella di altri studiosi che illustrano vari aspetti interessanti di questo argomento. Innanzitutto la relazione della coltissima soprintendente per i Beni culturali di Agrigento, dott.ssa Caterina Greco, intitolata *Selinunte e la frontiera mediterranea*. In essa documenta come questa città, fondata da coloni greci provenienti da Megara nel VII sec. a.C., sottomessa dai Cartaginesi nel 409 a.C., poi dai Romani nel 250 a.C., porta tracce profonde non solo archeologiche ma soprattutto etnoculturali di questi passaggi. Gli stessi monumenti archeologici esprimono tale significato culturale. A Demetra, dea dell'agricoltura, era dedicato il più antico tempio selinuntino, costruito nel VI sec. a.C., in quanto questa dea era il simbolo della natura modellata dall'Uomo attraverso la coltivazione e l'allevamento. L'Autrice aggiunge che la massiccia diffusione del culto di Demetra e del suo significato culturale nella Cartagine del IV sec. a.C. è appunto quasi sicuramente effetto dell'influenza selinuntina. Lo stesso Magone, a seguito di questo connubio, porta forte l'impronta dello spirito fattivo di questa città o meglio del suo popolo, spirito, precisa la soprintendente, che risente anche dell'influenza dell'ideologia dionisiaca che poi ha caratterizzato la viticoltura siculo-cartaginese, una viticoltura che quindi vuole essere di eccellenza. Importanti e significativi i riferimenti ai reperti in mostra nel Museo di Palazzo Panitteri di Sambuca. Bellissime nel libro sono le loro illustrazioni: effigi di Persefone, di Demetra, come pure la maestosa architettura templare selinuntina.

Rilevante sotto diversi profili il successivo contributo di Stefano De Siena, *Dal Symposium al convivium: l'etica del vino*. In esso l'Autore si sofferma sulle sottili dif-

ferenze tra le semplici libagioni e i simposi: la morigeratezza del *mos maiorum* in contrapposizione alla *luxuria asiatica* dell'epoca ellenistica. L'Autore ricorda che anche i defunti venivano fatti partecipi a festini e libagioni mediante "tubuli libatori" attraverso i quali veniva servito il vino ai loro resti mortali. Interessante, grazie anche alla connessa chiara illustrazione, è la relazione dell'archeologo Ferdinando Lentini che documenta e analizza lo straordinario complesso di palmenti scolpiti nella roccia nei dintorni di Selinunte.

Di altra natura, perché a carattere biologico e genetico, è il contributo di Giacomo Ansaldo, *La scoperta di «Vitis sylvestris» nel vallone del Bosco della Risinata*; giustamente l'Autore vanta questo ritrovamento che dimostra l'autoctonia della vite nella natura siciliana. Belle le foto allegate che documentano il ciclo annuale della vite selvatica dalla germinazione, alla fioritura (infiorescenze maschili), poi alla fruttificazione. Confesso che sfogliando previamente il volume, mi aveva per prima cosa colpito non la bellezza delle innumerevoli immagini, ma il fatto che nel titolo di questo contributo, nell'indicazione botanica della vite selvatica reperita, sia il genere che la specie fossero specificati con la lettera maiuscola, mentre dovrebbe esser noto sin dalla scuola media, che il regolamento internazionale dispone che solo quello del genere inizi con la maiuscola, ma poi notando come illustri agronomi compiano il medesimo errore, ho compreso che il colpevole fosse il tipografo.

L'ultima relazione di questa parte, stesa dall'archeologa Caterina Trombi, illustra il Museo di Monte Adranone, inserito nel grande Palazzo Panitteri a Sambuca di Sicilia. Questo Museo conserva importanti pezzi archeologici relativi alle varie epoche: indigena (sikana, elima, ecc.) poi via via greca, cartaginese, romana. Oggetti per lo più ceramici; tra questi anfore da trasporto, offerte votive, monete, capitelli in pietra, ecc.

Commenterò nelle conclusioni il rilevante contributo di Attilio Scienza in quanto, pur inserito nel settore "siciliano", non si limita a considerare la storia della viticoltura di quest'area della Sicilia, ma soprattutto argomenti di grande interesse, di carattere più complessivo, riguardante la domesticazione della vite, inerenti a tutto il Mediterraneo.

Passando quindi alla parte tunisina, la prima relazione è quella dal titolo *Le cantine della "Strada del vino" Magon in Tunisia* di Mohamed Ben Cheikh, personaggio di grande rilevanza nel mondo economico tunisino. Discendente da un'antica famiglia di proprietari terrieri, già insigni nell'epoca in cui tutta l'Africa Settentrionale faceva parte dell'Impero turco, e che si conservarono tali anche sotto il governo colonizzatore francese e l'attuale stato d'indipendenza politica, è presidente della "Camera nazionale" che raggruppa i principali vitivinicoltori tunisini. Quindi si capisce come quest'Autore inizi con l'esaltare l'alta qualità dell'«Ottimo vino (del suo Paese) che ha tutti i numeri per trovar posto tra i grandi». In partenza sottolinea ripetutamente che il grande merito è dovuto all'eredità dei grandi agronomi Cartaginesi, *in primis* appunto Magone, che hanno formato sin dall'epoca antica una tradizione di eccellenti vitivinicoltori. Nelle successive pagine, dopo aver ricordato che la Tunisia è membro-fondatore dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vitivinicoltura), cita la "Fontana dalle mille anfore" una grande grotta carsica dove avviene l'affinaggio dei grandi "rossi", in cui la degustazione delle tante etichette diventa memorabile. Poi descrive in modo suggestivo le aree viticole più significative sotto i più diversi profili, quali il Domaine Kurubis, il Domaine Neferis e così via. Questo sceicco (termine che

in arabo letteralmente significherebbe “vegliardo” ma che ora in ambiente musulmano viene impiegato per tutti i dignitari) conclude scrivendo che questi vigneti connessi con «prestigiose cantine (sono) luoghi di grande fascino in cui Storia e Natura dialogano magistralmente con l’Uomo contemporaneo».

Di notevole rilevanza culturale è il secondo contributo, quello di Mounir Fantar, figlio del già citato prof. Hassin Fantar, che si firma “Ricercatore archeologo”; la sua relazione porta il titolo *Dal ceppo al cratere*. In essa riporta dati storiografici e archeologici sulla vite e il vino in Tunisia. Egli premette che per la conoscenza della vitivinicoltura dell’Africa Settentrionale nel tempo antico, si dispone di una documentazione abbondante e diversificata, essenzialmente storiografica, archeologica e iconografica che permette di presentare l’agricoltura africana in epoca punica e romana, in maniera generale e piuttosto chiara. Questa documentazione, aggiunge, costituisce un pilastro dell’itinerario “Strada del vino sulle tracce di Magone”. Nelle pagine successive compie un’eccellente sintesi di queste conoscenze. Evidenzia la presenza nelle rocce tunisine di piante di vite fossili risalenti al Quaternario. Poi ricorda che nel Vicino Oriente si sono scoperte tracce di attività enologiche del 6.000 a.C., aggiunge che sono stati i Fenici che hanno diffuso l’enologia in tutto il Nord Africa. Illustra poi in chiave storica la documentazione vitivinicola di questa area, partendo dall’impianto delle viti e quindi della scelta dei vitigni, prosegue con le cure di coltivazione per arrivare alla vendemmia e infine alla vinificazione. Conclude illustrando i contenitori: vari tipi di anfora, le botti in legno che sono attestate dal I sec. d.C. Prosegue descrivendo stoviglie metalliche e ceramiche e poi “Banchetti e libagioni”. Arricchisce la sua relazione con numerose illustrazioni, molte delle quali provengono dalle raccolte del Museo del Bardo.

Le successive relazioni sono di Belgacem Dkhili (*Terroirs della «Strada del vino Magon» da Cartagine a Kerkouane*); di Mounira Ben Slimane Harbi (*Le vigne tunisine di oggi sulle tracce di Magone*) e di Nejia Zoghلامي, Hassene Zemmi e Samir Chebli (*Le principali cultivar autoctone della vite tunisina*).

Venendo ora alle conclusioni del volume, dobbiamo in primo luogo illustrare il ricco e plurivalente contributo di Attilio Scienza dell’Università di Milano (DiSAA) che come si è in precedenza preannunciato data la sua globalità è opportuno considerare in questa posizione. Esso riflette il suo temperamento esuberante per cui appare cosparso da una vulcanica costellazione di concetti e pensieri, che talvolta il generico lettore ha qualche difficoltà a collegare tra loro.

Nel primo paragrafo premette che esporrà tale miriade di concetti culturali, scientifici e riflessioni come mezzi per nuovi approcci di ricerca integrata. Innanzitutto sarà il modello metaforico di una lingua che, supportata da un popolo, s’infiltra in un Paese e alla fine vi si impone. Quindi rafforza questo modello linguistico con quello etnico. Aggiunge poi alcune note di storia degli strumenti viticoli, delle scoperte scientifiche relative alla vitivinicoltura: dalla genetica alla biologia molecolare, ancorate ad altri concetti più generali quali quelli di “archeologia della mente”, di mitologia comparata, analisi antropologico-culturale. Intreccia tra loro metodi e concetti propri a tutte queste discipline e ad altre ancora.

Nel secondo altrettanto vulcanico paragrafo focalizza la concezione del Levadoux per il quale la viticoltura francese è partita dalla domesticazione progressiva delle viti selvatiche locali. Scienza sottolinea poi che diversamente da ciò nel nostro Paese ab-

biamo una divaricazione tra il nord gallico e quindi affine alla Gallia e il sud ancorato all'approdo nella penisola della viticoltura greco-orientale. Approfondisce, suddividendo in cinque fasi, l'evoluzione della viticoltura centro-settentrionale in Italia che parte delle "lambruscaie" e giunge a una specializzazione avanzata con la viticoltura etrusca e poi romana i cui prodotti invadono le Gallie.

Nel terzo paragrafo espone altri concetti: gli empori dei marinai, mercanti e poi coloni greci che importano e poi diffondono nuovi miti e nuovi vitigni e quindi creano una nuova vitivinicoltura soprattutto nell'Italia Centro-meridionale. Tali concetti sono ulteriormente approfonditi con l'illustrazione degli strumenti scientifici impiegati per le sue ricerche (analisi del DNA dei reperti, impiego dei marcatori satellitari, ecc.). Anche una sequela di paragrafi successivi trattano in dettaglio questo argomento: "La Magna Grecia in quanto zona di convergenza genetica" assieme a molti altri concetti e idee. Nelle isole e soprattutto in Sicilia, oltre all'apporto greco si aggiunge quello punico, con il fondamentale apporto delle concezioni magoniane. È così che riferisce che sono state oggetto di studio le ascendenze di 224 varietà meridionali e siciliane, che informa anche della scoperta di molti sinonimi di molte varietà ritenute prima indipendenti. Ad es. il Cannonau in Sardegna che in realtà corrisponde al Grenache in Francia. Racconta del Sangiovese ritenuto toscano e invece è frutto della confluenza di varietà campane e calabresi. Racconta di vitigni antichi dimenticati e poi risorti sotto altri nomi. Racconta degli sconvolgimenti creati in Europa dall'introduzione della fillossera. Ovviamente questi episodi sono esempi tratti dai moltissimi illustrati da Scienza. Alla fine l'Autore si scaglia contro le monoculture ed esalta la biodiversità, conservata valorizzando le cultivar antiche. Si scaglia contro i rapidi cambiamenti colturali che determinano la "fine del *terroir*". Questo s'incardina nel paesaggio viticolo in quanto sintesi di Natura e Coltura. Per ultimo Scienza focalizza il concetto aristotelico per cui l'Uomo è figlio come la vite della Natura, per cui anche la domesticazione della vite non è un processo artificiale ma rientra nell'ambito naturale.

La ricchissima relazione conclusiva del prof. Attilio Scienza, va completata con quella di Boutheina Gharbi, architetto, ricercatrice nell'ambito del "Design" presso l'Istituto Superiore delle Belle Arti di Tunisi. Il titolo è *Il progetto Magon e il dialogo interculturale*. Essa inizia con l'illustrare il concetto di "itineranza". Questo termine semanticamente indica il valore dell'interscambio culturale che il progetto Magon vuole concretizzare, in particolare nell'ambito agronomico e vitivinicolo. Andando ad altri dettagli, questo progetto sotto il profilo temporale è posto a cavallo tra il passato e il presente; sotto quello spaziale si localizza tra Tunisia e Sicilia. L'iter che li collega con immediata evidenza è il percorso lungo la "strada del vino" siciliana e poi quella tunisina. Mentre Scienza e prima anche Barbera, si sono soffermati sul tragitto siciliano, qui Gharbi illustra sinteticamente quello tunisino. La prima tappa parte da Cartagine, di fatto ancorata alla rifondazione che ne aveva compiuto nell'antichità Giulio Cesare costituendo *Julia Concordia Carthago*, le tappe successive sono Neferis, Kerkouane, tutte caratterizzate dalla presenza di imponenti rilevanti resti archeologici, come pure, scrive la Gharbi, «da importanti cantine in cui la dimensione culturale dell'itinerario è sottolineata da postazioni multimediali come smart Tv e totem, ma anche dall'esposizione di riproduzioni artigianali dei reperti relativi alla cultura del vino e perfino da tappezzerie personalizzate con la stampa di mosaici attinenti

anch'essi al tema del progetto. Il progetto Magon in Tunisia prende dunque quale asse portante la vitivinicoltura, come valore culturale radicato nel territorio tunisino, che ci racconta dell'epoca antica in cui queste attività erano vettori di scambio tra le civiltà, ma anche una sorta di cemento sociale che riuniva le genti intorno alle loro divinità cui offrivano il vino, considerato allora come l'unica bevanda capace di attingere al registro divino, e che raccoglieva la società intorno alle feste e le bevute per cantare le lodi alla vita e al piacere fino all'ebbrezza. (Esso è ancorato a) una Tunisia largamente aperta sul Mediterraneo dove occupa una posizione centrale, dotata della prossimità più importante alla riva sud dell'Europa; aperta ugualmente sull'Africa subsahariana, ancorata al Maghreb e collegata al mondo arabo islamico. Con il suo zoccolo etnico e culturale originariamente berbero-amazigh, al quale si sono aggiunte le altre componenti etnoculturali via via assimilate e integrate nel corso del tempo in forme variabili, e avendo lasciato esso stesso forme variabili, la Tunisia è stata successivamente e simultaneamente punica, romana, ellenica, vandala, nomade, bizantina, araba, andalusa, ottomana, francofona... La sua storia rivela questo passato in cui le culture mediterranee si sono succedute. Così, la diversità è una caratteristica dell'identità culturale tunisina e quindi è un segno di predisposizione al dialogo interculturale. La missione degli attori che operano nel campo di questo patrimonio è dunque quella di mettere in evidenza questa Tunisia multicolore e assimilatrice per far uscire l'identità tunisina dal monocromatismo dei conflitti ideologici. (La Tunisia), per prosperare, dovrebbe riallacciarsi a Tanit, Bacco, Magone, Apuleio, Tertulliano, Massinissa, Dihya, e ancora a sant'Agostino, identificarsi con Arwa al Qayrawaneyya, Ibn Khaldoun, Ibn Abi Dinar, Ibnou Abi Dhiaf e così via... Il progetto Magon s'iscrive in quest'ottica che tende a riconciliare il Tunisino con i grandi uomini che hanno modellato la civiltà cui appartiene, e che hanno anche portato la loro pietra all'edificio dell'Umanità».

OSVALDO FAILLA

Finito di stampare
nel mese di aprile 2019
dalla Tipografia Baroni e Gori
Prato