

NELLO BISCOTTI, DANIELE BON SANTO

BIOCULTURE DEI FRUTTIFERI TRADIZIONALI,
TESTIMONI DELLE STORICHE AGRICOLTURE ITALIANE.
IL CASO DEL GARGANO (PUGLIA)*Introduzione*

Il presente contributo si occupa dei fruttiferi tradizionali, oggi frutti antichi, interessati da decenni da una inarrestabile perdita di consistenza a seguito dei mutati modelli di produzione agricola che hanno interessato le aree di pianura, lasciando all'abbandono quelle collinari e montane¹. Le varietà di frutta erano tanto numerose quanti erano i fazzoletti di terra coltivati e ogni zona agraria aveva le proprie. In questa perdita di varietà è coinvolto lo stesso consumatore che oggi basa la sua alimentazione su un numero molto esiguo di specie (mele e pere prevalentemente) e cultivar di frutti.

I territori in cui questa biodiversità può essere ancora documentata sono quelli, sempre più residuali, ove si praticano modelli di agricoltura tradizionale che in Italia persistono nelle aree interne (montagna e collina) della Penisola. Si tratta di contesti agricoli che conservano tracce ancora significative di quella che era meglio conosciuta come "agricoltura promiscua"², costruita sulla diversità di specie fruttifere e, soprattutto, su un'in-

¹ L.C. PICCININI, M. TAVERNA, M. CHANG TING FA, *Ruolo dell'attività agricola nell'evoluzione del paesaggio*, in *Agricoltura e paesaggio*, «Agribusiness Paesaggio & Ambiente», 3, marzo 2000, pp. 119-136. Sul tema delle varietà tradizionali M. ANGELINI, *Varietà tradizionali, prodotti locali: parole ed esperienze*, «Ecologist Italiano», III, 2005, pp. 230-275.

² G. BARBERA, R. BIASI, *I paesaggi agrari tradizionali dell'albero: il significato moderno di forme d'uso del suolo del passato*, «Italus Hortus», XVII, 1, 2011, pp. 23-40. Sullo stesso tema A. VOGHERA, *Valorizzare i paesaggi rurali: approcci europei a confronto*, «Parchi», XLIX, 2006, pp. 41-48. Per un approfondimento sull'evoluzione dei paesaggi agrari in Italia, dalla coltura promiscua alla frutticoltura specializzata, cfr. *Storia dell'agricoltura italiana*, III, *L'età contemporanea, I. Dalle «rivoluzioni agronomiche» alle trasformazioni del Novecento*, a cura di R. Cianferoni, Z. Ciuffoletti, L. Rombai, Firenze 2001-2002.

finita varietà di morfotipi infraspecifici. Saranno questi alberi gli elementi strutturali dello storico paesaggio agrario italiano solo oggi rivalutato soprattutto per la sua multifunzionalità.

Il tema dei frutti antichi ha un crescente interesse in ambito sociale (“sapori perduti”), riferendosi a una tradizione spesso banalizzata come passato, ma che continua a tramandare saperi quanto mai bisognosi di annotazioni con percorsi di ricerca etnobotanica, la sola in grado di misurarsi con la complessità dei saperi di cui sono portatori.

I pochi studi etnobotanici disponibili, in Italia o in altre realtà europee³, hanno fatto emergere diversificati e interessanti usi di questi frutti, molto diffusi localmente, con un nome, un sapore noto e condiviso, motivi di fondo del loro declino. In questi usi vi sono conoscenze ed esperienze locali anche di natura agronomica (come riprodurli, coltivarli), senza sottovalutare quelle ecologiche tra le quali il principio di adattare la specie all'ambiente (Conoscenze Ecologiche Tradizionali) e alimentari (Saperi Gastronomici Tradizionali), di cui sono ancora custodi i pochi contadini che perseverano in pratiche agricole tradizionali. Con i loro alberi si conservano testimonianze di vita, lavoro, tecniche, autentica cultura immateriale legata al cibo, alla sua produzione e trasformazione.

Ogni fruttifero occupava un posto veramente importante nell'universo intellettuale, simbolico, magico e sociale; alimentava uomini e animali, dava ombra e ristoro, rifugio agli uccelli, segnava i confini, sorreggeva altre piante. E non è mancato l'uso medicinale di pere, carrube, agrumi, fichi secchi⁴. I frutti tradizionali costituiscono dunque un patrimonio collettivo per le comunità locali che ne preservano la memoria e continuano a tramandarne importanti bioculture intorno a essi.

Nell'uso di questi frutti emerge chiaramente una dimensione antropologica molto interessante, poiché legati a microsystemi umani, spesso al singolo contadino che li ha selezionati, ha imparato a coltivarli e soprat-

³ Per ciò che riguarda l'Italia G. SALERNO, A. STINCA, M. GIACCONE, P. SCOGNAMILIO, B. BASILE, *Ethnobotanical use of fig (Ficus carica L.) in southern Italy*, «Acta Horticulturae», MCLXXIII/LXIV, 2017, pp. 317-376; R. MOTTI & P. MOTTI, *An Ethnobotanical Survey of Useful Plants in the Agro Nocerino Sarnese (Campania, Southern Italy)*, «Human Ecology», XLV, 2017, pp. 865-878. Per realtà europee interessante uno studio etnobotanico sulla diversità di pere condotto in Serbia, A. SAVIĆ, S. JARIĆ, Z. DAJIĆ, Z. DAJIĆ-STEVANOVIĆ, S. DULETIĆ-LAUSEVIĆ, *Ethnobotanical study and traditional use of autochthonous pear varieties (Pyrus communis L.) in southwest Serbia (Polimlje)*, «Genetic Resources and Crop Evolution», LXVI, 2019, pp. 589-609.

⁴ M. IDOLO, R. MOTTI, S. MAZZOLENI, *Ethnobotanical and phytomedicinal knowledge in a long-history protected area, the Abruzzo, Lazio and Molise National Park (Italian Apennines)*, «Journal of Ethnopharmacology», CXXVII, 2010, pp. 379-395; C. SARIĆ-KUNDALIĆ, V. DOBEŠ, J. KLATTE-ASSELMEYER, C. SAUKEL, *Ethnobotanical study on medicinal use of wild and cultivated plants in middle, south and west Bosnia and Herzegovina*, «Journal Ethnopharmacology», CXXXI, 2010, pp. 33-55.

tutto a diffondere conoscenze ed esperienze acquisite; in molti casi il nome locale con cui sono identificati è un nome di persona. Derivano tutti dalla fissazione di alcuni caratteri, in seguito a lunghissimi processi di selezione operati all'interno di ogni singola specie; esistono perché qualcuno li ha scelti, coltivati, mantenuti e tramandati nel tempo. Sono quelli che abbiamo imparato a riconoscere come cultivar antiche e soprattutto varietà locali e che sono in fondo conseguenza dell'adattamento a un territorio (terreno, clima), per cui possono raccontare complesse storie colturali, agronomiche, relative anche ai percorsi che sono stati alla base della loro circolazione nei territori.

Trovare oggi questi frutti è sempre più difficile: spesso sono prodotti da vecchi alberi, "seppelliti" da rovi, macchie e boschi (rinaturazione di campagne abbandonate), segni cioè di una natura che a pieno diritto si sta riprendendo spazi che un tempo gli sono stati sottratti. Non facile è poi riconoscerli: pur con i frutti sembrano, muti, o parlare un linguaggio incomprensibile, da ricostruire, ricomporre e interpretare. È fondamentale il linguaggio di quel contadino che si rivela essere l'anima e senza della quale quell'albero è insignificante, incomprensibile, per i comuni mortali.

L'approccio sui frutti antichi si configura così nei percorsi della ricerca archeologica, oggi agevolata dalla biologia molecolare e dalla botanica, molto attiva nel campo dei vitigni⁵ e meno in quello dei fruttiferi. Dietro la sistematica delle specie spontanee vi sono secoli di rilievi botanici, per i nostri frutti antichi, invece, siamo più o meno all'anno zero. Si tratta in tanti casi di antiche cultivar che sono sopravvissute fino ai giorni nostri motivando interessi scientifici solo in tempi passati. I pochi autori che se ne sono occupati ci consegnano preziosissimi elenchi di cultivar fruttifere antiche che hanno caratterizzato la frutticoltura italiana ed europea sin dall'epoca romana⁶.

⁵ A. SCIENZA, F. GEUNA, O. FAILLA, *La circolazione varietale antica della vite nel Mediterraneo: un caso di studio*, in *Alle radici della civiltà del vino in Sicilia*, a cura di O. Failla e G. Forni, Menfi 1999, pp. 193-206; A. SCIENZA, *L'origine dei vitigni coltivati: una storia interdisciplinare della cultura europea*, in «Vinum nostrum», *Arte, scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico*, a cura di G. Di Pasquale, Firenze 2010, pp. 24-31.

⁶ Le prime descrizioni di cultivar fruttifere per ciò che riguarda l'Italia in particolare, si trovano in P.A. MATTHIOLI, *I Discorsi... nei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della Materia medicinale*, Appresso Incenso Valgrisi, Venetia, 1568, copia digitalizzata <<https://www.biodiversitylibrary.org>>. Per lo stesso periodo altre opere importanti furono pubblicate in Francia: P. LE LECTIER, *Catalogue des arbres cultivez dans le verger et plan du Sieur Le Lectier, procureur du Roy à Orléans*, Privately Printed, 1628, pag. 35, copia digitalizzata in <<https://books.google.de>>. Sempre in Francia altre opere di pregio sui frutti in tempi successivi: A. LEROY, *Dictionnaire de Pomologie contenant l'Histoire, la Description, la figure des fruit anciens et des fruits modernes les plus généralement connus et cultivés*, 6 volumi, Paris, Angers, Chez l'Auteur, 1873. DOI <<https://doi.org/10.5962/bhl>>.

L'opera, più apprezzata soprattutto oggi, è la *Pomona Italiana*⁷ di Giorgio Gallesio, la prima e più importante raccolta di immagini e descrizioni di frutta e alberi fruttiferi realizzata in Italia. Gallesio è noto oggi come uno dei maggiori cultori della scienza dei frutti⁸; ci lascia descrizioni di *Pere a campana*, *Pere a spina*, *Fico paradiso*, *Ciliegie napoletane*, attraverso le quali acquistano significato non poche tra quelle che hanno contraddistinto il patrimonio varietale tradizionale del Gargano, caso di studio del presente contributo.

Per quanto detto, questo lavoro analizza gli usi etnobotanici (bioculture) della diversità frutticola, documentati nel Promontorio del Gargano nel quale si praticano ancora residuali agricolture tradizionali o storiche come sono oggi definite. Il fine è quello di esplorare questi usi che sono andati ben oltre l'aspetto alimentare e che invece riservano interessanti aspetti dell'etnodiversità e della conoscenza tradizionale.

Diverse indagini sul Gargano, solo in parte pubblicate⁹, hanno fatto emergere una straordinaria diversità di specie e di tipi infraspecifici che rischiano seriamente l'estinzione per mancanza di mirate azioni di recupero e tutela in loco.

Per la Puglia è stato portato a termine di recente un progetto di censimento e recupero (Progetto "ReGeFruP", Cnr – Sinagri, Bari); parte del materiale caratterizzato è in conservazione (Istituto Basile Caramia di Locorotondo, Bari) e una voluminosa pubblicazione¹⁰ descrive 180 "varietà" che hanno caratterizzato la storica frutticoltura della regione. In questo Atlante trovano posto solo alcune delle numerose varietà censite nel Gargano che si è rivelato uno scrigno di biodiversità frutticola per la Puglia. Si tratta in ogni caso di prime e certamente importanti esperienze scientifiche

title.41875>; O. THOMAS, *Description et culture de Plus de 5000 variétés de fruits classées par séries de mérite, composant les collections pomologiques de l'établissement hor*, Nancy 1876, p. 400, versione online in <<https://catalog.hathitrust.org/Record/009975862>>.

⁷ G. GALLESIO, *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi* (Pisa 1817-1839), edizione ipertestuale a cura di M. Angelini e M.C. Basadonne, Ist. Marsano, Genova 2004.

⁸ Per approfondimenti su Gallesio, C. FERRARO, *Giorgio Gallesio (1772 - 1839). Vita, opere, scritti e documenti inediti*, Accademia dei Georgofili, Firenze 1996; *Giorgio Gallesio e la Scienza dei frutti*, a cura di E. Baldini, in *Omaggio di Prasco a Giorgio Gallesio*, Atti del convegno di studio, Prasco, 12 settembre 1998, Genova 1999.

⁹ N. ANGELICCHIO, N. BISCOTTI, F. FIORENTINO, *Paesaggio nel Gargano*, Fasano 1993, p. 330; N. BISCOTTI, E. BIONDI, *I Frutti Antichi del Gargano. Un tesoro irripetibile a rischio di estinzione*, «Biodiversità italiana», trimestrale Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio e del Mare, 2, II, 2008, pp. 23-32; N. BISCOTTI, S. GUIDI, V. FORCONI, B. PIOTTO, *Frutti dimenticati e biodiversità recuperata*, «Quaderni natura e biodiversità», ISPRA, Roma 2010, p. 370.

¹⁰ M. PALASCIANO, G. FERRARA, E. LIPARI, A. MAZZEO, C. PACUCCI, M.C. TODISCO, P. LO SCIALE, L. GAETA, F. MINONNE, N. BISCOTTI, G. DEL VISCIO, A. TURCO, P. VENERITO, *Atlante dei frutti antichi di Puglia. Progetti integrati per la Biodiversità, Recupero del Germoplasma Frutticolo Pugliese (Re.Ge.Fru.P.)*, Regione Puglia, Locorotondo (BA) 2018, p. 607.

attraverso le quali si può avere però solo una parziale rappresentazione del mondo dei frutti antichi che rimane ancora tutto da indagare sul piano pomologico, genetico, premesse per migliorare e diversificare anche il patrimonio frutticolo italiano, oggi estremamente impoverito.

La realtà dei fruttiferi tradizionali nel Gargano

«Nelle vigne e negli oliveti – scriveva, agli inizi del '900, Michele Vocino¹¹ – abbondano in genere alberi da frutta di ogni tipo». E sempre il Vocino è uno dei primi che ci dà un'idea di questa ricchezza nel Gargano: 40-50 mila ql di mandorle, più di 1.000.000 di ql di frutta fresca, 1000 ql di frutti secchi, «in massima parte fichi che sono grossi ed eccellenti, come squisitissime sono anche le pere secche che si producono a Peschici». E, poi, la peculiare presenza di agrumeti con una produzione valutata già nei primi anni dell'Ottocento intorno a 100 milioni di frutti¹². Tutta questa ricchezza che ha sfamato le comunità garganiche è il frutto di fatiche immani di nullatenenti per piantare alberi su terre strappate al latifondo, Chiesa e Comuni.

Un'idea della loro consistenza sul Gargano, nel corso del tempo, la si può dedurre dall'esame dei decennali censimenti dell'agricoltura dell'Istat, quando i fruttiferi tradizionali ancora rappresentavano lo storico assetto produttivo dell'agricoltura italiana. Gli agrumeti erano inquadrati nella categoria "frutteti specializzati", nella coltura promiscua, invece, tutti gli altri fruttiferi, che avevano un ruolo colturale nei cosiddetti "seminativi arborati" o nelle consociazioni con vite e olivo. Ebbene, nel 1970, secondo i dati Istat¹³, il Gargano, quando il fenomeno dell'abbandono (esodo agricolo, rurale) era già evidente, coltivava ancora 1855 ettari (3,4% superficie agraria utilizzata) di fruttiferi, dei quali oltre la metà mandorleti e 1000 ettari circa di agrumeti. Si trattava di un'arboricoltura in massima parte asciutta perfettamente integrata con la coltura del seminativo e del bosco. La cartina della figura 1, pur nella sua ovvia semplificazione, è sufficiente a dare un'idea del ricco mosaico colturale che caratterizzava il Promontorio del Gargano alla fine degli anni Sessanta del Novecento¹⁴. Nelle aree interne c'è il bosco (1), i prati pascoli (2) e

¹¹ M. VOCINO, *Lo sperone d'Italia*, Roma 1914, p. 226.

¹² V. RICCHIONI, *La Statistica del Reame di Napoli del 1811, Relazioni sulla Puglia*, Trani 1942.

¹³ ISTAT, *2° Censimento Nazionale dell'Agricoltura*, 25 ottobre 1970, vol. III, *Coltivazioni*, Roma 1973.

¹⁴ Provincia di Foggia, Settore Assetto del Territorio, *Analisi delle risorse agroforestali e dei pae-*



Fig. 1 *Biodiversità culturale del Promontorio garganico, negli anni '60 del Novecento: 1. Boschi, 2. Prati-pascoli, 3. Seminativi, 4. Colture arboree. Scala 1:250.000, PTPC, Provincia di Foggia, modificata*

soprattutto il seminativo (grano, avena, orzo, legumi, orti asciutti) semplice e arborato (3); lungo le coste le colture arboree, rappresentate da uliveti e vigneti (4) consociati. In queste consociazioni trovano posto (seminativo arborato, uliveti, agrumeti) circa 800 ettari, indicativamente 120 mila alberi (sesto d'impianto 8x8), tra fichi, peri, nespoli, ciliegi, meli, susini, melograni, fico d'India.

Già nel censimento del 1981, l'Istat non considera più la realtà della coltura promiscua, e da allora si è persa ogni possibilità di valutare la consistenza di questi frutti se non constatare il loro progressivo e diffuso abbandono. Da allora nessuno più ha piantato nuovi alberi di cultivar tradizionali e sono dovuti passare 30/40 anni perché diventasse una vera emergenza ambientale, agronomica, oltre che scientifica e culturale. Nel frattempo il vivaismo ha diffuso ovunque, malattie comprese, anche nei contesti agricoli tradizionali, le poche specie e cultivar della moderna frutticoltura, molte delle quali incapaci di vegetare e fruttificare in non facili

realità geopedologiche come quelle del Gargano e di tantissime realtà italiane.

L'abbandono colturale ha cambiato il paesaggio anche di pochi decenni fa, che oggi si fa fatica anche a immaginare: filari di viti, con olivi, mandorli, carrubi; tra le viti semine di ceci, cicerchie, fave, fagioli e ortaggi; appena uno spazio libero, un numero imprecisabile di morfotipi di pero, albicocco, pesco, melo, cotogno, melograno, gelso bianco, gelso nero, amarena, nespolo. Nel fondovalle: ciliegi, noci, noccioli, castagno; sui dossi e i medio versanti, il seminativo arborato di peri, albicocchi e mandorli, con grano, orzo, avena, e leguminose tra le quali vi è sempre la fava. Nelle aree interne, tra pascoli e boschi, patate e granturco.

Quella del Gargano è solo una testimonianza della miriade di agricolture che si erano disegnate in Italia con gli alberi da frutto, agricolture di sostentamento, come si è detto, semplificando, ma che in realtà hanno strutturato l'economia dei territori; sin dal 1600, il Gargano, con fichi, pere, olio d'oliva, uva da tavola e agrumi si apre a fruttuosi traffici commerciali con Trieste e i territori retrostanti, oltre che con diversi scali della Dalmazia¹⁵.

Gli ultimi alberi di fruttiferi tradizionali sono stati piantati nel Gargano dai reduci, al rientro dell'ultima guerra, su terre pubbliche occupate (terre comunali) ma saranno i primi a essere abbandonati, quando (1951-1975) anche i contadini garganici si uniranno all'ondata migratoria che sposterà milioni di persone dell'Italia meridionale, con la speranza di trovare lavoro nelle fabbriche del Nord (Milano, Torino) e dell'Europa centrale (Belgio, Germania, Svizzera). Da allora l'ondata migratoria non si è fermata: migliaia di persone continuano a spopolare il Sud Italia, le campagne sono in gran parte "inselvaticite" impoverendo e compromettendo irrimediabilmente il potenziale di risorse agricole delle comunità locali.

Gli usi etnobotanici documentati

Gli usi dei fruttiferi tradizionali documentati riguardano numerosi ambiti a conferma che i frutti e le stesse piante hanno soddisfatto bisogni di diversa natura. Utilizzati non sono solo i frutti ma anche altre parti della pianta, dai semi, al fogliame, allo stesso legno (fig. 2). Secondo la me-

¹⁵ A. DE GRANDIS, *Il mare e l'economia garganica dal Settecento al primo Novecento*, Rodi Garganico 1998; S. D'AMARO, *Il nostro Adriatico*, Fasano 2006; F. DE MARCHI, *Il Gargano e la Regia Marina*, Lucera 1921.

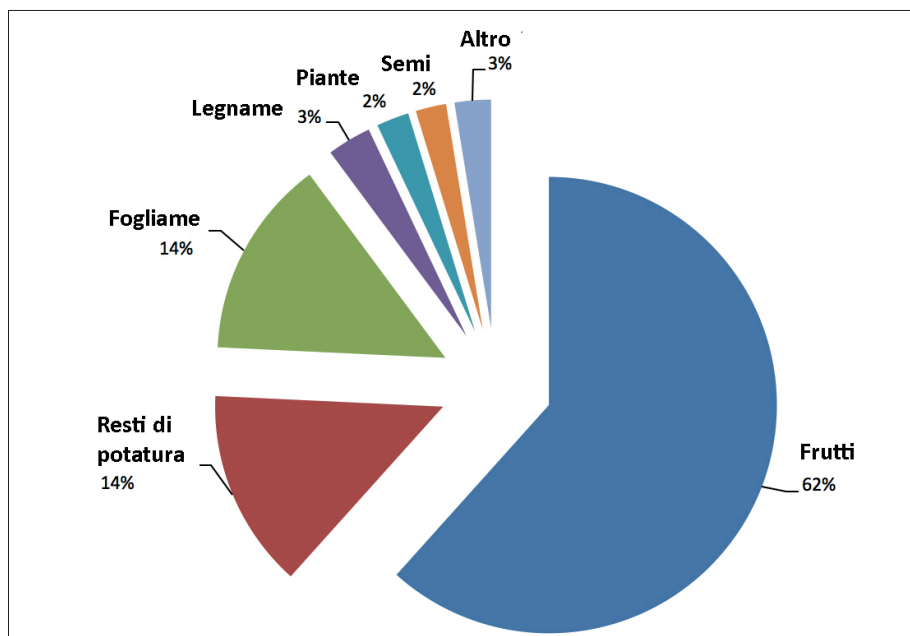


Fig. 2 Ripartizione percentuale delle parti delle piante utilizzate dei fruttiferi tradizionali del Gargano

to-dologia della ricerca etnobotanica¹⁶ sono almeno sette le categorie nelle quali questi usi sono configurabili: alimentare (consumo fresco, secco, dolci, concentrati, marmellate, sott'oli), medicinale, agro-silvo-pastorale (alimentazione animale, sostegno di piante orticole, portainnesti, semi per la loro riproduzione, preparazione di cagli vegetali), economico, domestico-artigianale (legna da ardere e cuocere cibi, legni per manici attrezzi da lavoro, oggetti d'intreccio), religioso-rituale-simbolico (calzette e tavole dei morti, addobbi di statue, fiori della sposa, simbolo degli innamorati), ludico. Gli usi etnobotanici praticati interessano 34 specie (dal fico d'India al castagno) e soprattutto un'incredibile diversità infraspecifica costituita da 206 morfotipi tra cultivar antiche e varietà locali. Tra queste, spicca la particolare diversità morfotipica del pero (49), seguita da quella del fico (28), del susino e del mandorlo, e poi quella degli agrumi (arancio, limone, cedro, mandarino, bergamotto, chinotto) con i quali si disegna nel Gargano un peculiare spaccato del paesaggio agrario mediterraneo italiano.

¹⁶ G. CANEVA, A. PIERONI, P.M. GUARRERA, *Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile*, Bari 2013.

Prevalente era l'uso alimentare, ma ha avuto importanza anche quello agro-silvo-pastorale e domestico che rivela il ruolo importante delle stesse piante, ad esempio nell'alimentazione degli animali domestici e nella produzione di legna da ardere. Con gli scarti di potatura dei loro alberi da frutto, le famiglie contadine si garantivano scorte di legna sufficienti a fronteggiare interi inverni¹⁷.

Castagno, pero, mandorlo e noce, sono le specie che hanno registrato il numero maggiore di usi etnobotanici.

Sul piano alimentare i frutti erano consumati in massima parte (50%) allo stato fresco; la rimanente parte era sottoposta a caratteristiche tecniche di conservazione, come gli "inserti" appesi in magazzini o sulle pareti di case e terrazzi; altri subivano manipolazioni più impegnative per essere consumati come marmellate (albicocche, ciliegie), concentrati ("vincotti" di fichi, carrube), spremute o aranciate casalinghe (agrumi), bevande (latte di mandorla) o dolci (fichi, mandorle). E per ultimo, accompagnavano e scandivano le giornate, con le caratteristiche merende (arance strusciate sul pane) e anche pietanze tra le quali insalate di arance, cedri e limoni, zuppe ("acqua sale") di arance, olive fritte, o pasta con le noci.

All'uso alimentare erano interessate anche forme "selvatiche" sia di pero (*Perazzi gentili*), sia di fico, volgarmente "fichi sordi" (Cagnano Varano) con bucce nere, bianche, violacee, tuttora consumati dai pastori itineranti.

Particolare l'interesse alimentare, inoltre, per la frutta secca, mandorlo soprattutto, ma anche noci, nocciolo e castagne. Con le mandorle si preparavano molti dolci natalizi tra i quali le "cartellate" (paste dolci fritte), tipico dolce pugliese, biscotti secchi ("spumette"), mandorle "atterrate" (passate prima al forno e poi impastate con glassa di zucchero o cioccolato). Tipiche le "ostie chijene", mandorle "atterrate" con vincotto poste tra due strati di ostia, che ancora oggi costituiscono il dolce caratteristico di Monte S. Angelo, venduto in tutte le botteghe della tipicità (una volta si preparavano un po' ovunque sul Gargano)¹⁸.

E poi gli agrumi, ai quali si legano le comunità del Gargano settentrionale (Vico del Gargano, Rodi Garganico, Ischitella), che praticano coltivazioni da secoli. In tempi passati si raccoglievano anche i fiori per essere

¹⁷ I legni da alberi da frutto sono ottimi combustibili poiché legni cosiddetti "duri" e pertanto bruciano lentamente, fanno poco fumo e rilasciano aromi, che poi danno sapori unici ai cibi cotti a legno.

¹⁸ Sempre con il "vincotto" a Vico del Gargano, si preparavano i "gelateddè", spaghettini di pasta fatta in casa che venivano poi immersi nel vincotto appena fatto, e mangiati pertanto caldi. Qualcuno ancora pratica il "vincotto con la neve", una sorta di granita o sorbetto fatto con neve ghiacciata insaporita con questo concentrato zuccherino di fichi.

venduti alle industrie cosmetiche e le bucce per preparare canditi. Per gli anziani il frutto è, ancora oggi, un pasto, spesso la colazione nelle pause di lavoro in campagna (pane strusciato con arance e condito con olio, una volta merenda dei bambini).

Negli usi domestici assumono particolare importanza (82%) i resti di potatura di alcune specie (mandorlo, ciliegio, albicocco) come legna da ardere e cuocere cibi (arrosti, minestre); altri usi, artigianali, riguardano il legno di alcune specie (noce) per la falegnameria, per realizzare manici di attrezzi lavoro (nespolo, arancio amaro) o oggetti d'intreccio (polloni di ulivo, nocciolo). Nell'uso agro-silvo-pastorale, d'interesse è il fogliame (frascame) per l'alimentazione degli animali domestici (conigli, capre, asini, muli), ma non meno importante è l'utilizzo degli stessi semi (pesco, albicocco, nespolo) per riprodurre alcune specie o soprattutto per ottenere i portainnesti dei fruttiferi, con sicure premesse di crescita e fruttificazione prolungata nel tempo.

Con le noci, inoltre, usate a mo' di biglie ("a castedde"), i bambini praticavano giochi e, nella ricorrenza di S. Michele Arcangelo (29 settembre), erano coinvolti anche gli adulti vivacizzando piazzette, angoli di strade e interi quartieri con giochi attorno alle noci. In estate i bambini collezionavano noccioli di albicocche, mangiavano i semi come mandorle e le mamme preparavano "mandorle atterrate".

Per ciò che riguarda l'uso medicinale pere e, soprattutto, arance amare erano consumate dai diabetici, altri frutti, cotti (mele, pere) dai bambini o dagli ammalati. Con decotti di fichi (secchi) si curavano infiammazioni delle vie respiratorie, con il lattice le punture d'insetti e si debellavano le verruche. Lo stesso fico aveva interessanti usi artigianali e domestici: con il lattice si preparavano cagli vegetali per la produzione di formaggi; con le foglie si lavavano piatti e stoviglie, rivelando un potere sgrassante sorprendente.

Di particolare interesse i valori rituali che hanno assunto alcuni frutti: nella ricorrenza dei morti, si pratica ancora la tradizione di riempire le "calzette" dei bambini con pere, fichi secchi, noci, cachi e mele cotogne oppure grappoli di vitigni tardivi (*Nardobello*, *Uva pergola*). Permane ancora oggi (Manfredonia) l'usanza di imbandire la tavola (tavola dei morti) per rifocillare i cari defunti nella credenza che visitino le case dei parenti la notte del 1 novembre. Sulla tavola ci sono pane, vino e frutti (castagne, melograno). La tavola si prepara anche nella notte dell'Epifania, quando poi i morti lasciano le case per far ritorno nell'oltretomba¹⁹.

¹⁹ In altri paesi (Vico del Gargano) invece si preparava un piattino con noci e fichi secchi,



Foto 1 *San Valentino adornato di agrumi. Chiesa Matrice di Vico del Gargano. Foto Biscotti 2012*

Per i frutti degli agrumi si può documentare, infine, qualcosa di estremamente originale nella tradizione religiosa: a Vico del Gargano, da secoli arance e limoni (al posto dei fiori) addobbano la Statua di San Valentino in segno di devozione al santo (foto 1), eletto sin dal Seicento protettore degli agrumi garganici dalle gelate²⁰. Il frutto diviene il simbolo degli innamorati e i fiori hanno costituito da sempre il bouquet della sposa.

È poi da non sottovalutare il valore etnolinguistico che si può cogliere nel nome locale di questi frutti: *Pero a campana*, *Pera mezzorotolo*, *Pera torsavolpe*, *Pera vennegghja*, *Pero pagghionica*, *Pero invernale*, *Mela gelata*, *Ciliegia maiatica*, *Ciliegia canfalone*, *Passola catalogna*, *Gabbaladro*, *Aranzia mordesca*. Precise identità bioculturali dunque, espresse con un nome, ognuno a sottolineare un sapore, un profumo, un luogo, un uso, un tem-

lasciato davanti alle porte o sui davanzali delle finestre per deliziare i morti in processione lungo le strade nella notte del 1 novembre.

²⁰ N. BISCOTTI, *Storie di agrumi e paesaggi. I pomi citrini del Gargano*, Foggia 2017, p. 230.

po dell'anno. Ogni nome, alla fine, esprime un profondo legame con un territorio, perché quel frutto ha rappresentato fundamentalmente cibo per la comunità.

Ciò che è interessante è che tutti i morfotipi, nessuno escluso, hanno comunque avuto un ruolo nello spazio sociale, economico, domestico, artigianale e culturale della comunità tutta. Dei 49 morfotipi di pero, oggi non più 5 o 6 risponderebbero ai requisiti della moderna frutticoltura che sono sostanzialmente di natura agronomico-commerciale (estetica, resistenza ai trasporti, alle manipolazioni).

Livelli di uso oggi

L'abbandono delle coltivazioni e la perdita di ruralità hanno progressivamente demolito queste tradizioni etnobotaniche, trasmesse da sempre per via orale ma da tempo interrotte, per cui è a forte rischio la sopravvivenza di un patrimonio di saperi di estrema importanza bioculturale. Gran parte degli usi fin qui sinteticamente descritti hanno perso d'importanza: sempre più raro lo stesso uso alimentare che persiste (48%) solo su alcuni morfotipi di pere (35%), fichi (21%), castagne (6%) e ciliegie (6%). Prevalente il consumo allo stato fresco e solo in pochissimi casi, sempre più rari, sopravvivono le tipiche pratiche di conservazione e trasformazione dei frutti (conserven).

Quasi all'abbandono definitivo, ormai, è l'uso come combustibile della legna degli alberi da frutto (91%) e le specie che conservano ancora un minimo interesse sono il pero e il mandorlo²¹, evidentemente in ragione della loro maggiore diffusione.

La maggior parte dei frutti non ha, da tempo, più valore commerciale: occasionali vendite si limitano a fichi (11%), noci (12%) e soprattutto castagne (42%)²², vendute in gran parte a grossisti.

Tanti, infine, gli usi completamente abbandonati da decenni in ambito domestico, artigianale, medicinale, anche se restano ancora ben radicati nella memoria di persone anziane: l'olio d'oliva per lenire ogni scottatura; decotti di foglie di olivo bevuti con la consapevolezza di proprietà benefiche per il fegato o per trattare i calcoli biliari; corteccia dell'olivo

²¹ Ancora intenso l'uso come combustibile dei resti di potatura dell'olivo (considerato in questo lavoro solo come olivo da tavola), che alimenta ancora la tradizione del camino al quale, nonostante l'arrivo del metano, rimangono legati diversi paesi del Gargano.

²² N. BISCOTTI, *Castagne e castagneti del Gargano*, Atti convegno *Quale futuro per il bosco dell'Appennino*, Fabriano, novembre 2007, a cura di E. Biondi, Urbani 2013, pp. 148-152.

per cicatrizzare le ferite; i frutti del fico d'India per sfruttare il loro potere lassativo; decotti di scorza del frutto e parti della corteccia delle piante di melograno, per le emorroidi. Infine, la linfa della vite, quella selvatica (*Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris*), per curare le infiammazioni agli occhi²³ o quella della stessa vite coltivata per fare degli sciacqui oculari in caso di arrossamenti e congiuntiviti. Abbandonato da tempo l'uso del lattice del fico o dei frutti acerbi del carrubo selvatico (*Ceratonia siliqua* L.), spezzati e strofinati sulla parte, per debellare i porri o l'uso del frutto acerbo del carrubo coltivato per cicatrizzare le ferite. Restano i ricordi degli usi tintori, anche delle stesse piante coltivate: i mali del frutto del noce per colorare coperte e vesti; i frutti dell'amarena (*Prunus cerasus* L.), per ottenere il rosso, previa macerazione in alcool e poi aggiunta di sale (per fissare i colori).

Questi pochi esempi sono solo una rappresentazione di quanto si è perso di questo patrimonio etnobotanico legato ai fruttiferi locali, di cui abbiamo oggi solo una conoscenza limitata, parziale, ma con una geografia molto ampia poiché è in fondo quella della storica Italia agricola.

I valori degli usi etnobotanici

La serie di dati fin qui esposti sinteticamente possono testimoniare una ricca tradizione etnobotanica intorno a questi frutti che si è elaborata a partire dall'uso alimentare. I fondamenti di questa tradizione si sono costruiti sulla diversità di specie e soprattutto infraspecifica, come unica condizione di adattamento alla diversità bioclimatica, morfologica dei territori. La diversità ha rappresentato la strategia vincente per garantirsi frutti per quasi tutti i mesi dell'anno. La diversità dei caratteri pomologici (colore, struttura del frutto, qualità gustativa), agronomici (epoca di maturazione, serbevolezza) ha creato le condizioni per sperimentare manipolazioni o usi di diversa natura: *Mele rosa* o *Mele decia* si era soliti conservarle nelle credenze per dare colore e profumo alla casa; le marmellate per conservare il più possibile quelle abbondanze di produzioni di ciliegie, uva da tavola, prugne, albicocche; i concentrati (vincotti) per non sprecare nessun frutto dei fichi.

²³ N. BISCOTTI, G. DEL VISCIO, D. BON SANTO, E. BIONDI, S. CASAVECCHIA, *Indagini su popolazioni selvatiche di Vitis vinifera L. rinvenute nel Parco Nazionale del Gargano (Fg), in Puglia*, «Informatore Botanico Italiano», XLVII, 2, 2015, pp. 179-186.

Con acqua e limone le comunità di Rodi Garganico, Vico del Gargano e Ischitella si sono, in un certo modo, difese dal colera (1836, 1886)²⁴, sfruttando inconsapevolmente il loro potere disinfettante, prevenendo così lo sviluppo dei batteri responsabili di questa malattia. Massiccio uso di limoni si è fatto, come ricordano gli anziani, anche durante il colera del 1973. Diverse “varietà” di arancio amaro continuano a essere consumate dai diabetici per le bassissime quantità di zuccheri; il succo di limone è ancora oggi, sciolto in acqua calda, la panacea per qualsiasi dolore addominale (mal di pancia, indigestione). Si tratta di conoscenze che possono stimolare ricerche per l’identificazione di principi attivi da utilizzare in ambito medico-terapeutico o domestico, ad esempio l’uso delle foglie di fico per lavare, sgrassare pentole e piatti nella prospettiva di ottenere nuove molecole, sicuramente meno impattanti sull’ambiente rispetto a detersivi di cui facciamo uso da decenni.

In questa diversità di frutti si ritrova facilmente il valore della biodiversità (specifica e infraspecifica), sulla quale si sono fondate queste agricolture capaci di produrre cibo, importante anche sul piano economico, in contesti territoriali diversissimi e soprattutto difficili. Tante le specie coltivate ma tutte rispondenti alle vocazioni o ai limiti ambientali di un territorio (suoli, clima): mandorlo, pero e fico, come scelte obbligate, le uniche in grado di fruttificare in climi aridi, in suoli rupestri e poveri²⁵.

Le pere del Gargano sono in gran parte a maturazione primaverile-estiva nel solco di una tradizione tutta pugliese. Dall’esame di fonti bibliografiche, risulta che la Puglia ha storicamente il primato di varietà precoci²⁶, tra l’altro numerose, piccole di pezzatura, ma con forti interessi commerciali, perché maturavano quando non erano pronte quelle delle altre regioni italiane²⁷. Tutte hanno il pregio di una elevatissima succosità e di non formare nella polpa i “noduli sclerosi” di grande disturbo alla degustazione, che caratterizzano le più pregiate varietà commerciali di oggi. Quelle del Gargano sono le *Perelle di maggio* (*Puredde*), il *Pero Marchese*,

²⁴ F. FIORENTINO, *Memoria abitata. Dimensione culturale del Parco Nazionale del Gargano*, Napoli 1998; A. VITULLI, *L’epidemia di colera del 1836-37 in Capitanata*, Foggia 1980; N. BISCOTTI, *Paesaggi agrari del Gargano. Un’oasi agrumicola*, «Agricoltura», 204-205, 37, Ismea, Roma 1990, pp. 3-9.

²⁵ La diffusione della coltura del pero, spesso in consociazione con l’olivo, è probabilmente legata alla massiccia presenza di peri selvatici (*Pyrus spinosa* Forsk.), tradizionalmente usati come portainnesti; in tanti casi venivano risparmiati nelle operazioni di esbosco, favoriti nella crescita e poi direttamente innestati a pero.

²⁶ E. PANTANELLI, *Convenienza e indirizzo della frutticoltura asciutta*, «Economia della Capitanata», III, 1929, pp. 3-24.

²⁷ E. PANTANELLI, *L’avvenire della frutticoltura nella regione pugliese*, «Propaganda agraria», v, 1930, pp. 12-24.

il *Pero Ciccantonio*, il *Mezzorotolo*, il *Muzzaduro*, *Ustinella*, *Rignanese* «la cui produzione precocissima di peraglie è apprezzata non solo sui mercati locali ma anche su taluni nazionali»²⁸.

Il ruolo alimentare del pero non si esauriva nei soli mesi estivi; tante varietà erano destinate all'essiccazione e poi al forno, in modo da ottenere scorte di zuccheri (pere infornate) durante l'inverno.

La particolare diffusione del pero nel Gargano rispecchia probabilmente anche una tradizione italiana, europea, intorno a questo frutto, perché legato all'arboricoltura asciutta. Nel XVII secolo Pierre Le Lectier descrisse 254 varietà diverse di pere; due secoli dopo il botanico, pomologo, francese André Leroy ne registrò 900²⁹. Ma già nell'antichità erano stati selezionati diversi tipi di pere: Plinio il Vecchio³⁰ ne elenca addirittura 26 varietà, le stesse che poi ritroviamo descritte nei *Discorsi* di Matthioli; sono le *Moscadelle*, le *Giugnole*, le *Ciampoline*, le *Ghiacciuole*, le *Spinose*, le *Campane*, nomi che possono dire qualcosa su quelle che troviamo oggi nel Gargano: *Pero ghiacciolo*, *Pero moscatello*, *Pero a spina*, *Pero campanone*.

Altri nomi si ritrovano in opere classiche più recenti: di *Pero moscatello* e di *Pero Angelico*, parla anche Gallesio nella sua *Pomona*. Saranno gli stessi del Gargano? Questioni aperte che impegnano non poco nella ricostruzione di tutte le selezioni adattative operate dai contadini, da allora sino ai giorni nostri. Di qui l'importanza del nome locale, dietro al quale si cela la storia di quel frutto, del suo percorso di diffusione bioculturale che solo un approccio etnobotanico (etnolinguistico) può contribuire a rivelare.

Caratteristica abbastanza comune delle pere garganiche era la maturazione scalare, in alcuni casi anche di mesi (*Pero uno al giorno* detto anche *Pero dei Signori*, *Pero marchese*), parametro oggi inconcepibile nella moderna frutticoltura, ma allora condizione che garantiva lunghe disponibilità di frutti da mangiare; dall'altra parte, la lunga stagionalità (tab. 1), da maggio-giugno fino a ottobre-novembre, era prerogativa di diversità di proprietà nutrizionali e sapori, evidentemente allora importanti nell'alimentazione.

²⁸ E. BRAZANTI, S. SANSVINI, *Importanza e diffusione delle cultivar di melo e pero in Italia*, «Informatore Agrario», III, 1964, pp. 23-46.

²⁹ U.P. HEDRICK, G.H. HOWE, O.M. TAYLOR, E.H. FRANCIS, H.B. TURKEY, *The pears of New York*, 29th Annual Report, New York Department of Agriculture, New York 1921.

³⁰ PLINIO, *Storia Naturale*, ed. diretta da G.B. Conte, vol. III, *Botanica* 1, libro xv, *L'ulivo, l'olio e i suoi usi, frutta e noci*, Torino 1984.

MESE	PERIODO	ACCESSIONI DI PERE
Maggio	Fine maggio	Puredde
Giugno	Fine giugno	Pero marchisciano Pero spatone precoce Pero S. Antonio Pero a cincioli
Giugno-luglio	Fine giugno inizi luglio	Per San Giovanni
Luglio	Seconda decade di luglio	Per a spina Purazze gentile Pero lardara Pero a acqua Pero moscatello Pero paradiso Pero a macchia Pero muzzaduro Pero d'Ischitella
	Fine luglio-inizi agosto	Pero a picciolo pieno
Agosto	Fine luglio prima decade agosto	Pero reale
	Fine luglio-metà agosto	Pero angelico Pero imperatore Pero ghiacciolo Pero pagghjionica
	Metà Agosto	Pero spatone Pero a rotolo Pero a mezzo rotolo Pero austino Pero Umberto Pero ciucchitto
	Fine agosto-inizio settembre	Pero marchese Pero uno al giorno
Settembre	Fine settembre	Pero Gerusalemme Pero nero
Ottobre	Primi di ottobre	Pero muzzaduro d'inverno Pero spatone d'inverno
	Fine ottobre	Pero patacca Pero vendemmia Pero a torre

Tab. 1 Stagionalità della tradizionale pericoltura del Gargano

Nella tradizionale frutticoltura del Gargano spicca poi il fico in ragione della sua rusticità che lo rende capace di fruttificare anche in suoli poveri, rocciosi, caratterizzanti non poco il Promontorio del Gargano. Anche per il fico un'incredibile diversità di tipi coltivati che garantivano frutti fino al tardo autunno; numerose le varietà unifere sulle quali confluivano i maggiori interessi agronomici (sempre moltiplicati per talea), alimentari e soprattutto commerciali. Le ricche produzioni saranno pregiata merce da esportare nei paesi oltre Adriatico.

Diversi documenti storici pongono l'accento sulla gran quantità di fichi secchi che produceva il Gargano³¹. Le aie, qui, sono dette "gratali", luoghi cioè ove si realizzavano impalcature sulle quali disporre le "grate" di fichi, da esporre al caldo sole d'agosto e settembre per l'essiccazione. Protagonisti di questa lunga operazione di essiccazione sono laboriose e sicure mani di donne, le stesse dedite all'uso del forno ("Furnedde") e alla preparazione dei "Fichi a croce" (due frutti aperti, con mandorle e poi accoppiati a croce). In ogni casetta rurale è quasi sempre annesso un forno, che diviene elemento tipico dell'edilizia rurale garganica.

Altro albero diffuso è quello del susino, con numerosi morfotipi ancora documentabili, attribuibili in gran parte alle prugne (susino cino-giapponese), localmente conosciute come "Passole", e al susino europeo ("Pironi", "Pernelle"). Le Passole erano destinate all'essiccazione e poi al forno. La diffusione di questa specie ha anche ragioni agronomiche, ad esempio a protezione del suolo: a Ischitella il susino è localmente conosciuto come "susafratà" (sostenere scarpate, ciglioni) per le sue radici ramificate e poltonanti che imbrigliano così il prezioso terreno e lo proteggono dall'erosione.

Poi il mandorlo, il fruttifero sicuramente più presente in ragione alla sua natura di specie aridofila che lo lega maggiormente ai settori meridionali del Promontorio. Tipici i mandorleti nei suggestivi terrazzamenti di Monte S. Angelo, Mattinata e sull'altopiano di San Giovanni Rotondo. Fino agli Sessanta del Novecento la raccolta delle mandorle costituiva una quota rilevante di reddito per i contadini garganici, specialmente a San Giovanni Rotondo, un centro sicuramente importante e con un ricco patrimonio varietale, da quanto si può leggere in un pregiatissimo lavoro di Luigi Fanelli³² che tratta della situazione della mandorlicoltura in Puglia (nel libro sono descritte e documentate con foto 50 varietà di mandorle).

³¹ G. NARDINI, *Agricoltura ed agricoltori del Gargano*, Tesi di Laurea, pubblicata dalla Facoltà di Agraria di Portici, Napoli 1914, p. 180; G. LIBETTA, *Rapido sguardo sui diversi prodotti del Monte Gargano*, «Il Poligrafo di Capitanata», 1833, pp. 50-85; M. BIAGIOTTI, *Uno sguardo all'agricoltura garganica*, Quaderni de «Il Gargano», II, Foggia 1955, p. 22.

³² L. FANELLI, *Varietà pugliesi di mandorle*, Bari-Roma 1939, p. 180.



Foto 2 *Terrazzamenti di Monte S. Angelo. Foto Biscotti, 2020*

I segni di questa massiccia presenza di mandorli sono ancora più o meno intatti e, quando sembrano “cancellati” dall’abbandono, c’è sempre un vecchio albero a ricordarcelo come è particolarmente evidente nei terrazzamenti, ormai in gran parte distrutti dai processi erosivi (foto 2).

Da decenni il prodotto ha perso ogni valore commerciale ed è stata abbandonata anche la raccolta. Tra le tante cause anche i mutati interessi commerciali che vengono oggi prevalentemente dall’industria dolciaria: servono gusci teneri, semi unici in ogni guscio (per fare i confetti) e più o meno tutti uguali, già sgusciati, prontamente disponibili e a basso costo, condizioni che garantisce oggi la mandorlicoltura intensiva (meccanizzazione raccolta, sgusciatura). I tantissimi tipi di mandorle rinvenuti nel Gargano sono invece con gusci durissimi, spesso con doppi semi (requisito che interessava il contadino perché gli aumentava la resa) e soprattutto con tantissime forme. I gusci teneri, sottili, espongono però il frutto all’attacco di muffe, fronteggiabili solo con fitofarmaci. Lo spessore del guscio ha rappresentato così una delle ragioni dell’abbandono di tantissimi morfotipi di mandorle che si erano selezionati nel Gargano, e in tante altre agricolture tradizionali della Puglia e del Meridione d’Italia.

Infine gli agrumi, i “giardini”, circa 800 ettari circoscritti tra i territori comunali di Vico del Gargano, Rodi Garganico e Ischitella che sfruttano sapientemente la disponibilità di un ruscello (torrente Asciatizzo) alimentato da numerose sorgenti³³. Dall’anno Mille si hanno testimonianze di colture di arancio amaro (*Citrus aurantium* L.), limoni [*Citrus limon* (L.) Burm.] e poi di arancio dolce [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck], consociate a mandarino (*Citrus reticulata* Blanco), cedri (*Citrus medica* L.) e bergamotti, protetti da frangivento di leccio e alloro. Sul finire dell’Ottocento occuperanno il terzo posto, per ragioni d’importanza, nel panorama agrumicolo italiano: circa il 3% della produzione nazionale, al primo posto in Italia per le produzioni unitarie e il profitto³⁴. Dalle rade di Rodi e San Menaio partono annualmente (1870-1920) fino a oltre 100 mila quintali di agrumi, per Trieste, Parigi, Vienna, Mosca, Liverpool, New York; in una nota *Monografia del Gargano*, si legge che nel 1847 «la rendita dei limoni ha superato il valore della proprietà del fondo»³⁵. Nel periodo 1874-1877, i prezzi degli agrumi garganici arrivano fino a L. 72,25/migliaio per i limoni e a L. 46,75 per le arance (in Sicilia le arance a L. 20/migliaio e L. 25/migliaio i limoni). Circa il 60% della produzione ha come destinazione gli Stati Uniti d’America, che sarà preclusa per sempre con gli aumenti dei dazi imposti dal Governo statunitense nei primi anni del Novecento.

Rimangono oggi secolari alberi di arancio dolce e limone (quelle più coltivate) e poi arancio amaro, cedro, bergamotto, chinotto, con una rappresentazione della diversità infraspecifica che li caratterizzava; una preziosa testimonianza di specie e cultivar antiche sulle quali si era costruita la storica agrumicoltura italiana. Nella prima collezione di agrumi dell’Orto Botanico di Napoli troverà posto³⁶ l’arancio del Gargano, catalogato come *Citrus aurantium* var. *garganicum*.

La diversità agrumicola fu descritta per la prima volta da Giuseppe Del Viscio³⁷, autorevolissimo studioso garganico, già sul finire dell’Ottocento, seguendo gli schemi tassonomici di illustri citrologi francesi³⁸ e italiani³⁹, tra i primi a cimentarsi con la complessa classificazione degli agrumi. Del Viscio descrive 28 “varietà” di agrumi che si coltivavano nel Gargano, tra arance (6 varietà delle 6 note in Italia allora), melangoli, limoni e cedri,

³³ C. FRATEPIETRO, *L’agrumicoltura del Gargano*, Foggia 1932, p. 12.

³⁴ N. BISCOTTI, *Storie di agrumi e paesaggi*, cit.

³⁵ G. DE LEONARDIS, *Monografia generale del Promontorio Gargano*, Napoli 1858, p. 241.

³⁶ M. TENORE, *Catalogo delle piante che si coltivano nell’Orto Botanico di Napoli*, Napoli 1845, p. 20.

³⁷ G. DEL VISCIO, *Coltivazione, malattie e commercio degli agrumi*, Bari 1900, p. 240.

³⁸ J.A. RISSO, A. POITEAU, *Histoire Naturelle des Orangers*, Paris 1818.

³⁹ G. GALLESIO, *Traité du Citrus*, Paris 1811.

delle 169 note allora in tutte le regioni agrumicole europee. Di ognuna, Del Viscio riporta il nome comune, dialettale e i binomi scientifici di Risso e Poiteau e in parte di Galesio. Questa diversità è stata recentemente indagata⁴⁰, accertando molti dei morfotipi descritti in tempi storici.

Con gli agrumi rimane un forte legame alimentare delle comunità locali unita alla consapevolezza delle loro proprietà salutistiche.

Mangiare frutta (pane e ciliegie, pane e uva) era spesso la pausa dei lavori in campagna, e lo sfizio continuo nell'arco dell'intera giornata. La frutta era la felicità dei bambini, specialmente quando si trattava di gelsi, ciliegie, nespole, albicocche, uva, fragole; il momento della raccolta era un giorno di festa, momento di condivisione intergenerazionale (nonne, adulti e bambini) di sapori, colori, forme e, soprattutto, abbondanza e ricchezza alimentare.

Vi è così anche una dimensione sociale di questi frutti. Le pere, ad esempio, saranno associate alla preziosa acqua: nei mesi estivi non c'è frutto che possa attenuare l'arsura, la sete d'acqua come le tante varietà di pere estive del Gargano. Anche lungo i margini di un sentiero o di strade, c'è spesso un pero: ogni perastro che nasceva spontaneamente lungo le strade, qualcuno provvedeva a innestarlo; i frutti erano di tutti, di ogni passante che così almeno poteva "rinfrescarsi" la bocca nelle caldi estati. Ogni perastro diventerà un pero, uno per ogni tempo, e luogo, da quello dei tratturi, a quello di solitarie masserie, a quello che sbucava in mezzo al campo di grano (*Pero Pagghjionica*), ancora più prezioso perché, oltre al frutto, poteva portare ombra e frescura alle brevi pause del mietitore. Quei peri erano di tutti, il frutto era "acqua" e l'acqua era un diritto di tutta la comunità. I tanti peri del Gargano sono forse una testimonianza di un'angoscia antica: il bisogno di acqua che investe tutti e tutti si adoperano per affrontarlo, anche innestando perastri.

Il consumo, intensissimo, è andato ben oltre il concetto di "frutta": gli esempi di forti legami con i frutti si possono estendere a mele, susine, fichi, per cui si è di fronte a una funzionale diversità di valori bionutrizionali, mai studiati, ma che sicuramente sono stati determinanti sugli effetti salutistici anche della dieta mediterranea. E qui si apre un'altra questione importante, ad esempio nell'ambito di questa dieta con la quale si misurano, ancora oggi, le comunità del Gargano e della Puglia in generale. Le diete mediterranee, quelle tradizionali, erano fortemente variabili⁴¹ già nella

⁴⁰ N. BISCOTTI, *Storie di agrumi e paesaggi*, cit.

⁴¹ A. NASKA, A. TRICHOPOULOU, *Back to the future: the Mediterranean diet paradigm*, «Nutrition Metabolism & Cardiovascular Diseases», xxiv, 2014, pp. 216-219.

loro componente vegetale, a partire dalla variabilità compositiva dei frutti che faceva la differenza tra una e l'altra. E quanto queste diete siano poi cambiate è facile immaginarlo considerando la perdita della biodiversità frutticola con la quale ci misuriamo ormai da decenni. Il caso del Gargano insegna che i nostri nonni mangiavano, fino agli anni Settanta del Novecento, assecondando semplicemente le stagioni, decine e decine di cultivar di pere, ciliegie, fichi, mele, nespole, albicocche.

Conclusioni

I contadini del Gargano ci consegnano questi frutti di cui sono ancora custodi (non per molto), uno straordinario patrimonio genetico, frutto di millenarie selezioni che hanno impegnato migliaia di generazioni. La loro fatica la mettono oggi a disposizione della stessa moderna biotecnologia, fornendo strumenti per far fronte a condizioni ambientali che mutano, a imprevedibili necessità umane.

Elementi di criticità sono nei bassi livelli di usi etnobotanici che mettono a serio rischio la loro sopravvivenza. Si perderebbe una mole di esperienze da cui dipende ogni possibile azione di recupero di questo patrimonio di biodiversità biologica e culturale, che si salva solo preservando le conoscenze etnobotaniche.

Per il Gargano rimane un interesse, sempre più marginale, sul piano alimentare ed economico: gli spazi sono i mercati locali, nei quali occasionalmente si vedono in inverno banchi di arance e limoni; in estate bancarelle di *Pera d'Ischitella*, *Pera spatone*, *Ciliegia napoletana*. Sopravvivono valori simbolici, rituali, che costituiscono ancora le fondamenta della cultura locale.

I fruttiferi tradizionali non lasceranno fossili! Rimangono, ancora per poco, vecchi alberi in tante campagne abbandonate, senza un nome e sconosciuti alle ultime generazioni di contadini, essendosi da tempo interrotta la tradizione orale a cui queste conoscenze sono state storicamente legate. Tanti, degli alberi piantati 90, 100 anni fa (e anche oltre), sono ancora lì, sempre più vecchi, malati, ma ancora riconoscibili. Nel corso di questi ultimi trenta/quaranta anni tantissimi altri sono stati abbattuti per lasciar spazio alla coltura dell'olivo, e ancor più numerosi quelli coinvolti nell'abbandono delle campagne, fenomeni che complessivamente hanno compromesso almeno per il 90% quegli alberi presenti negli anni Settanta del Novecento.

Siamo ormai all'epilogo di queste storie con le quali l'Italia si misurava già sul finire degli anni Settanta/Ottanta del Novecento e valutava le con-

seguenze (ambientali, paesaggistiche, sociali) dell'abbandono delle campagne (esodo agricolo) e dei territori (esodo rurale); sono passati quarant'anni e il fenomeno ha raggiunto oggi dimensioni drammatiche sul piano sociale (spopolamento inarrestabile del Sud); tante "campagne", quelle che hanno ispirato letteratura e filmografia sono state definitivamente cancellate dall'avanzamento del bosco con conseguenze inevitabili per la biodiversità e il paesaggio. Fenomeni che rimangono ancora sommariamente compresi nella loro portata e soprattutto sul piano delle conseguenze sociali e ambientali che hanno determinato.

L'esempio del Gargano può dimostrare a sufficienza il potenziale di risorse e valori che conservano ancora le agricolture tradizionali italiane, capaci di sfamare e di strutturare economie locali devastate poi dall'esodo rurale. Da allora, aspettano soluzioni alternative ai loro assetti produttivi tradizionali che non sono mai arrivate: il tanto invocato turismo ha bisogno di contenuti veri, autentici, e comunque da solo non basta, per cui la morte di quanto resta dell'Italia agricola (paesi e borghi) sembra quasi inarrestabile.

Lo studio condotto sul Gargano, e che ha motivato il presente contributo, apre interessanti prospettive di ricerca etnobotanica sui fruttiferi locali; gli spazi in Italia sono ancora molti ampi per riuscire almeno a documentare queste tradizioni d'uso, che già dall'esigua letteratura disponibile rivelano sorprendenti esperienze spendibili sul piano alimentare, medicinale, nutraceutico e anche economico.