

# SULLE ORME DEL GRAND TOUR

## PER COGLIERE IL RESPIRO PROFONDO DELL'EUROMEDITERRANEO

LA CATENA DEI “*GIARDINI ETNOBOTANICI DEL VECCHIO DI CÒRICO*” PER LA VALORIZZAZIONE DEI BENI STORICO-CULTURALI, PAESAGGISTICO-AMBIENTALI ED ENOGASTRONOMICI DEL DISTRETTO TURISTICO DELL'ARCO JONICO DI PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA



*Il Galeso* fotografato da **Ciro De Vincentis** prima della costruzione della superstrada Taranto-Brindisi: mostra fotografica “*Taranto come la trovo*” promossa dall'Università Popolare Jonica, giugno 1969.

## PREFAZIONE

Le finalità e le strategie che caratterizzano il Progetto della catena de: “*I Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*”<sup>1</sup>, che saranno impiantati nel territorio omogeneo del Distretto Turistico dell’Arco Jonico, sono state elaborate ispirandosi alla esperienza formativa del Grand Tour<sup>2</sup>.

Ripercorrere le orme del Grand Tour significa implementare un modello di pianificazione turistica vincente, fortemente ancorato alla cultura, al paesaggio, all’ambiente, all’arte, all’enogastronomia, oramai indispensabile sia per la favorire la rilettura –consapevole e partecipata- delle radici storiche del territorio, sia per promuovere la nuova creatività che muove il pensiero e le opere del presente globalizzato.

## IL PROTOCOLLO D’INTESA TRA REGIONE PUGLIA, BASILICATA E CALABRIA

Un impegno collettivo in linea con il Protocollo d’Intesa interregionale tra la Regione Basilicata, la Regione Calabria e la Regione Puglia per lo “*sviluppo del turismo della costa ionica*”<sup>3</sup>, in cui le tre Regioni esprimono la comune volontà di promuovere lo sviluppo turistico dell’area costiera prospiciente il litorale jonico con il relativo entroterra ed aree limitrofe, superando gli attuali approcci frammentati che hanno caratterizzato le politiche di promozione e sostegno al settore turistico.

Un impegno collettivo che si avvarrà del determinante contributo della scuola di ogni ordine e grado del Distretto dell’Arco Jonico, della ricerca scientifica e tecnologica più accreditata, in sinergia con organismi di scopo no profit.

## EXPO MILANO 2015: “NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA”.

Una prima occasione di verifica per cogliere il largo e profondo significato del Progetto è l’appuntamento di Expo Milano 2015: “*Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*”<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> Ex pirata nativo di Corico, in Cilicia, regione storica dell’attuale Turchia meridionale, la cui figura è descritta nel libro IV delle Georgiche di Virgilio “De Corycio Sene”. Insieme a numerosi suoi compagni, egli accettò l’editto di Pompeo di deporre le armi: ebbe salva la vita e nel 63 a.C. venne dedotto nel tarantino, dove ebbe a disposizione un fazzoletto di terra che coltivò sapientemente, malgrado il terreno pietroso fosse stato abbandonato da altri e ritenuto non adatto alla coltura.

<sup>2</sup> «Giro delle principali città e zone d’interesse artistico e culturale europee, considerato, nei sec. 18° e 19°, parte essenziale dell’educazione di giovani di buona famiglia. Meta fondamentale del viaggio era l’Italia, con le sue città ricche di arte, storia e archeologia.» da *Enciclopedia Treccani*.

<sup>3</sup> Protocollo d’Intesa sottoscritto il 30/07/2013 da Marcello Pittella (Regione Basilicata), Giuseppe Scopelliti (Regione Calabria), Silvia Godelli (Regione Puglia). Con il protocollo si punta a diversificare e destagionalizzare l’offerta turistica attraverso una strategia complessiva, condivisa ed integrata, di valorizzazione dell’offerta turistica in rete (tra le attività connesse al turismo balneare, nautica, golf, termalismo, percorsi naturalistici, centri storici, parchi archeologici, musei, agriturismo).

<sup>4</sup> Il Protocollo d’Intesa sottoscritto dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (MIUR), da EXPO 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia “*La Filiera della Conoscenza a EXPO MILANO 2015: SCUOLA, UNIVERSITA’ E RICERCA*” raccomanda all’art. 2 c.3 di «promuovere accordi ed iniziative in collaborazione con gli Enti locali, gli Uffici scolastici regionali, il mondo dell’Associazionismo e del Volontariato e delle Imprese».

La storia dell'uomo è storie e saperi del cibo. L'esercizio del gusto è conoscenza totale in quanto implica i saperi delle discipline umanistiche, scientifiche e tecnologiche nonché le esperienze sapienziali delle pratiche materiali dell'alto artigianato.

Anche la scuola deve dare il suo apporto ed è per questo motivo che diversi Istituti scolastici dell'Arco Jonico (in particolare delle Province di Taranto e di Matera) hanno promosso una rete "aperta" di scuole denominata: "*La Nuova Magna Grecia, cuore dell'EuroMediterraneo*", al fine di aderire alla sollecitazione del Protocollo d'Intesa sottoscritto tra il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) ed EXPO 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia.

A tale scopo la rete di scuole è impegnata - con numerosi Enti, Associazioni e Istituzioni del territorio- nell'implementazione del progetto dal titolo : "*I Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*". Il progetto è finalizzato a sostenere la pianificazione agroalimentare e turistica consapevole, attrattiva e competitiva nel Distretto Turistico dell'Arco Jonico, riscoprendo e valorizzando i suoi beni storico-culturali, paesaggistico-ambientali ed enogastronomici, recuperando il suo patrimonio etnobotanico

Nei "*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*", attualmente in fase di allestimento, si stanno propagando piante rivenienti dai "patriarchi" vegetali di cultivar autoctone presenti nel Distretto Turistico dell'Arco Jonico. I Giardini, che daranno luogo ad una vera e propria "catena" di Giardini, saranno connessi sia a strutture agrituristiche di qualità del Distretto, sia a spazi pubblici insistenti in quadranti urbani degradati della "città costruita". In quest'ultimo caso, i Giardini saranno gestiti secondo un nuovo modello di ingegneria sociale, con una gestione partecipata, inclusiva e intergenerazionale. L'obiettivo precipuo dell'iniziativa è *la salvaguardia e la propagazione delle cultivar<sup>5</sup> autoctone in pericolo di estinzione, per ottenere ingredienti genuini e salubri a sostegno dei prodotti agroalimentari di nicchia e a difesa della biodiversità.*

La progettazione del "*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*" così concepito comporta "*riflessioni scientifiche, processi produttivi, politiche pubbliche, regole per la sicurezza e la qualità alimentare, per uno sviluppo equilibrato e sostenibile degli individui, dei terreni agricoli e delle foreste, dell'allevamento, delle risorse marine e delle filiere produttive*"<sup>6</sup> nonché "*il come armonizzare la relazione tra individuo e ambiente, mediante un equo accesso alle risorse da parte di tutte le popolazioni e favorire l'incontro tra i popoli e tradizioni alimentari differenti, patrimonio culturale legato alla lingua, alle arti e ai mestieri tradizionali*"<sup>7</sup>.

Per il movimento turistico del Grand Tour, fondamentali erano le visite alle vestige archeologiche greco-romane sulla scorta della lettura dei classici: lungo l'itinerario, oltre ai monumenti del passato, i viaggiatori incontravano scorci diversificati di paesaggio naturale ed antropico, nonché quanto di artistico era stato prodotto in Italia dal Medioevo in avanti. A ciò si aggiungeva la scoperta della diversità e della qualità del cibo.

## 1. LA CATENA "I GIARDINI DEL VECCHIO DI CORICO":

---

<sup>5</sup> In agronomia, col termine **cultivar** (abbreviato in **cv.** secondo il Codice internazionale per la nomenclatura delle piante coltivate) si intende una varietà di pianta coltivata, ottenuta con il miglioramento genetico, che riassume un insieme di specifici caratteri morfologici, fisiologici, agronomici e merceologici di particolare interesse e trasmissibili con la propagazione, sia per seme sia per parti di pianta. Da un punto di vista pratico, la cultivar sarebbe analoga alla razza di una specie animale realizzata con la domesticazione e la selezione.

<sup>6</sup> Protocollo d'Intesa tra MIUR ed Expo 2015 S.p.A. in accordo con il Padiglione Italia

<sup>7</sup> Ibidem

## ETNOBOTANICA – ETNOZOOLOGIA - ENOGASTRONOMIA

I “**Giardini del Vecchio di Còrico**” saranno progettati nell’ambito del Distretto Turistico dell’arco Jonico sulle orme del modello di giardino del Vecchio di Còrico descritto nel IV libro delle Georgiche di Virgilio, ripreso da Tommaso Niccolò D’Aquino, Giovanni Pascoli e Tommaso Fiore secondo diverse chiavi di lettura e di interpretazione che risentono dei mutamenti ambientali e sociali che man mano si sono determinati.

I “**Giardini del Vecchio di Còrico**” saranno collegati a compendi agrituristici o collocati all’interno di aree destinate a verde della “città costruita”.

Ciascun Giardino etnobotanico della catena del Vecchio di Còrico, se ben impiantato e gestito, saprà radicarsi sul territorio, valorizzando la sua funzione didattica ed educativa, anche dopo l’appuntamento dell’Expo 2015: una eredità che la rete formativa scuola-territorio dell’arco jonico consegnerà alle nuove generazioni.

Questo percorso progettuale irrobustisce l’offerta culturale ed enogastronomica d’alta gamma del Distretto Turistico dell’arco Jonico Occidentale.

Alcune cultivar autoctone di pregio organolettico sono state inopinatamente sostituite da piante selezionate in luoghi lontani e diffuse secondo modelli di produzione e di trasformazione tesi alla quantità e alla trasportabilità trascurandone gli aspetti più desiderabili: profumo e sapore<sup>8</sup>. Lo spartiacque è avvenuto nel secondo dopoguerra, tra il 1945 e il 1960, allorché furono “spensieratamente” introdotte cultivar funzionali ad un modello di produzione teso alla quantità più che alla qualità, per meglio conservare e commercializzare i prodotti alimentari, sottovalutando che questo avrebbe stravolto i rapporti tra città e campagna, tra cibo e territorio.

La filosofia dei “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” è in linea con i principi ispiratori della nuova PAC (**P**olitica **A**gricola **C**omune: una delle politiche comunitarie di maggiore importanza, che impegna una parte molto rilevante del bilancio dell’Unione Europea) che oggi, in Italia come in Europa, prefigura un’agricoltura di qualità e non più di mera quantità; un’agricoltura ecosostenibile, salutare, la cui competitività deve fondarsi sulla qualità dietetica, sulla genuinità e sulla gradevolezza.

\*\*\*

## 2. PRATICHE CULTURALI, STRUTTURE E ATTIVITA’

I “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” avranno una valenza ambientale, produttiva, socio-culturale, formativa, terapeutico-riabilitativa.

L’impianto di ogni Giardino comporta le seguenti pratiche agricole, strutture e attività:

1) la individuazione dei patriarchi vegetali autoctoni, la conservazione e la moltiplicazione degli

---

<sup>8</sup> Gli obiettivi dell’iniziativa dei Giardini rientrano nello spirito del **programma dell’Expo Milano 2015**, in cui tra l’altro si auspica: «Preservare la biodiversità, rispettare l’ambiente in quanto eco-sistema dell’agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della Persona; individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, a partire dalle biotecnologie che non rappresentano una minaccia per l’ambiente e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l’irrigazione; assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l’agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, delle siccità e dalle carestie, dall’impoverimento ittico dei fiumi e dei mari».

alberi da frutto, degli ortaggi, dei legumi e dei cereali, nonché delle piante da siepe a rischio di estinzione;

- 2) la creazione di una scheda informativa per ogni albero e pianta, completa di informazioni organolettiche e salutifere delle piante da frutto, degli ortaggi, dei legumi e dei cereali;
- 3) l'impianto di un apiario per la produzione del miele della casa (opzionale);
- 4) l'adozione di metodi biologici per la coltivazione delle piante, anche al fine di non compromettere la qualità del miele prodotto dall'apiario del giardino;
- 5) la raccolta e la conservazione delle acque meteoriche, destinate all'irrigazione dei campi mediante il recupero del sistema tradizionale delle cisterne e installazione di impianto di fitodepurazione per le acque nere e grigie;
- 6) la realizzazione di una fossa per scarti umidi per produrre concime naturale attraverso la lombricoltura<sup>9</sup>;
- 7) la costruzione di:
  - 1) un forno a legna da pane e da prodotti da forno;
  - 2) di un "fornello"<sup>10</sup> da beccheria per l'arrosto della carne ovicaprina;
  - 3) di un camino per la produzione del brodo da asporto, del *marëcuettë* (melassa di fichi) e per i cibi cotti *alla pignata*;
- 8) l'organizzazione, insieme alla rete delle masserie didattiche del Distretto, di:
  - 1) visite guidate ed altre attività didattiche;
  - 2) corsi di economia domestica e di formazione professionale inerenti all'enogastronomia e alla gestione del Giardino in collaborazione con gli istituti scolastici e con gli enti di formazione accreditati dell'area di riferimento;
- 9) l'inserimento del giardino all'interno degli itinerari di turismo rurale ecosostenibile;
- 10) l'allestimento di un negozio per la vendita dei prodotti del giardino (opzionale);
- 11) la strutturazione del Giardino come centro di educazione territoriale aperto alla cittadinanza in collaborazione con le strutture scolastiche di ogni ordine e grado operanti sul territorio;
- 12) la promozione della cultura del movimento, al di là del momento della competizione, per il recupero di facoltà motorie e olfattive, per combattere il sovrappeso, una piaga sociale per l'Italia, promuovendo uno stile di vita attento alla natura e alla salute<sup>11</sup>.

---

<sup>9</sup> L'impianto e il procedimento per la lombricoltura è così strutturato: 1) preparazione delle lettiere in proporzione alla quantità di umido da trattare; 2) inizio allevamento con l'inseminazione dei lombrichi; 3) alimentazione dei lombrichi per tre volte al mese; 4) risistemazione periodica (ogni tre mesi) delle lettiere; 5) raccolta dell'humus.

<sup>10</sup> Strutture per riproporre sapienziali esperienze di pratiche materiali indispensabili per l'artigianato creativo, compreso l'agroalimentare.

<sup>11</sup> Come delineato dal progetto "Destinazione sport", presieduto da Mauro Berruto su incarico della Presidenza del Consiglio. Lo scopo è di lavorare insieme, Governo e Coni, per mettere a punto una legge quadro dedicata all'attività sportiva in Italia, in una logica attenta a promuovere stili di vita salutariferi e così abbattere i costi della spesa sanitaria.

- 13) la creazione di un portale web informativo, con descrizione puntuale di ogni Giardino, compreso la geolocalizzazione delle antiche cultivar autoctone, con informazioni sulla sua consistenza etnobotanica, sulle attività socio-culturali in esso espletate e sulla vendita dei suoi prodotti;
- 14) la creazione della pagina della catena dei “Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico” dell’Arco Jonico sui principali social network.

Ogni Giardino avrà un vivaio per la riproduzione delle piante, sia per seme che per talea, da scambiare con gli altri Giardini facenti parte del progetto. In ciascuno di essi sarà inoltre allestito (opzionale) un apiario e un colombaio (con i *colombi torraioli*).

Le piante del Giardino dovranno provenire da esemplari “capostipiti”<sup>12</sup> già presenti negli agri del Distretto.

Un gruppo di esperti sta procedendo ad una prima mappatura degli esemplari più antichi e vitali di piante spontanee ed addomesticate: si vogliono individuare e classificare i capostipiti da cui dovranno derivare le nuove piante da inserire per funzioni diverse in ciascun Giardino.

*(Per tale ambito e per lo svolgimento delle relative attività sarà sensibilizzato il Collegio dei Geometri e dei Geometri Laureati della Provincia di Taranto. In particolare, alcuni rappresentanti del Collegio dei Geometri insieme ad alcuni Docenti e studenti dell’Istituto “Sforza” saranno impegnati nell’inserimento di dati all’interno di un software per smartphone Android (APP) che, mediante localizzazione GPS, individuerà i principali patriarchi vegetali del territorio Jonico, fornendone schede analitiche a carattere turistico divulgativo).*

Per ogni patriarca vegetale bisognerà partire dal sito, dal microclima particolare, dalle caratteristiche organolettiche del frutto, dal modo di conservarlo in salamoia o sott’olio, dal modo di consumarlo crudo, cotto, da solo o in un piatto.

I capostipiti delle varie specie (piante per la siepe viva e per alberi da frutto) saranno registrati in un albero genealogico della biodiversità dell’arco jonico, procedendo analogamente a quanto avviene con le specie animali. Purtroppo la popolazione di ciascun agro di riferimento ha perso la memoria, insieme talvolta alla conoscenza del dialetto, anche del nome di alcuni patriarchi vegetali, per fortuna ancora presenti in relitti di Giardino sul territorio del Distretto.

*( E’ questo il caso della Masseria Leucaspide in agro di Statte, già di proprietà di Sir James Lacaita, dalla quale -durante la fine del diciannovesimo secolo-venivano spediti olio extravergine e agrumi per imbandire la mensa di personaggi coronati e blasonati di mezza Europa).*

I nomi dei patriarchi saranno ricostruiti basandosi su riferimenti geografici e toponomastici: gravine, boschi, masserie, sorgenti, fontanili. A completamento del giardino sarà realizzata una corte chiusa per animali da cortile (opzionale), compresi ricci ed istrici secondo lo schema di Columella. *(Il classico giardino di Lucio Columella era uno spazio per orto e alberi da frutto di novanta aree, con annessa corte chiusa di trenta aree destinata all’allevamento di animali allo stato semi-selvatico e all’allevamento delle api).*

I “**Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico**”, possono contribuire a sviluppare un processo di riambientalizzazione virtuosa che garantirà la tutela e la valorizzazione del paesaggio.

L’iniziativa dei “ *Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” è stata presentata agli Stati Generali della città, alla presenza dell’Assessore regionale Barbanente, in occasione del Convegno sui

---

<sup>12</sup> In arboricoltura, albero che ha dato origine a una nuova varietà in quanto ha fornito le marze usate per innestare numerosi soggetti.

PPTR<sup>13</sup> tenutosi il 19 settembre 2013 nel centro congressi della Camera di Commercio di Taranto.

### **3. MODELLO DI GESTIONE PARTECIPATA E FINALIZZATA DI CIASCUN GIARDINO: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, SOCIALE, ECONOMICA**

Ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*” avrà un’anima sociale pulsante: sarà supportato da una società di scopo, secondo il principio di sussidiarietà, cui partecipano singole persone e formazioni sociali quali associazioni culturali, ambientali, enti e organismi istituzionali (scuole, musei, etc...). Così si sta procedendo in alcune città italiane<sup>14</sup>. Tale scelta è motivata dalla necessità che l’orto venga vissuto come bene comune, la cui qualità, diversità e condivisione devono avere agio sulla quantità, spersonalizzazione e omologazione, come auspicato da Serge Latouche.

La realizzazione del giardino sarà l’occasione per le comunità di riferimento di cimentarsi nella gara a chi progetta, realizza e gestisce meglio il proprio Giardino etnobotanico. Ogni Giardino dovrà nutrire l’ambizione di scrivere una pagina di alta cultura e sarà anche un potente strumento perché le forze vive del territorio possano riconciliarsi con la Natura attraverso il filo conduttore del buon cibo. L’Uomo da sempre ha riposto interesse, attenzione, impegno e passione per assicurarsi cibo in quantità necessaria per la sopravvivenza, ma anche per beneficiare della sua qualità e gradevolezza. Il buon cibo sarebbe il migliore antidoto allo scoramento generale che attanaglia le popolazioni del nostro comprensorio, sottoposte -loro malgrado- alla presenza di grandi industrie di base.

Sia i “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” - realizzati *intra moenia* nella “città costruita”- che i Giardini *extra moenia* -collegati alle strutture agrituristiche – in considerazione della loro valenza ambientale, paesaggistica e storico-culturale- potrebbero avvalersi di una conduzione orientata secondo il modello di gestione partecipata, intergenerazionale e inclusiva.

Nelle strutture e nel loro modello gestionale si avrà l’applicazione dei principi di sussidiarietà orizzontale e verticale, dove l’azione del privato sociale potrà esplicare appieno tutte le sue potenzialità.

La frequentazione dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” coinvolgerà giovani e anziani, contribuendo a dare fiducia a entrambi nell’attuale momento storico che l’Italia sta vivendo: le giovani generazioni sono frastornate a causa della crisi economica e preoccupate per l’incertezza del proprio futuro, mentre gli anziani sono preoccupati per la solitudine “forzata” collegata al distacco dei propri cari.

Proprio l’impegno degli anziani nella gestione dei Giardini, in modo particolare di quelli da realizzare nell’ambito delle città costruite, consentirebbero un modo di invecchiare operoso, a stretto contatto con i giovani, i quali - rileggendo le pagine positive dell’eredità della nostra cultura materiale- potrebbero acquisire consapevolezza e coraggio: il futuro, il migliore futuro, sta nel

---

<sup>13</sup> La Regione Puglia è tra le prime regioni impegnate nell’adozione del Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR) nel solco della Legge 20 giugno 1909, n. 364 “*Per le antichità e le belle arti*”(Legge Rava-Rosadi), della legge 11 giugno 1922, n. 778 “*Per la tutela delle bellezze naturali e degli immobili di particolare interesse storico*”, della legge 29 giugno 1939, n.1497 “*Protezione delle bellezze naturali*” , rimarcato dal dettato costituzionale (art.9), ripreso dalla Legge 8 agosto 1985, n.431 (Legge Galasso) “*Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 27 giugno 1985, n.312, recante disposizioni urgenti per la tutela delle zone di particolare interesse ambientale*” assunto nel Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 “*Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell’articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137*”.

<sup>14</sup> Il regolamento è stato redatto nell’ambito del progetto “Le città come beni comuni”, sotto la direzione scientifica di Labsus – Laboratorio per la sussidiarietà, con il supporto del territorio del Centro Antartide e con il sostegno della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna.

palmo delle loro mani.

I Giardini saranno strutturati sia come centri di cultura ambientale che come spazio di relazioni sociali per l'inclusione di diversamente abili e di detenuti. Uno strumento importante per sensibilizzare i cittadini ad una maggiore responsabilità nei confronti dei problemi ecologici, così promuovendo cambiamenti nelle abitudini individuali e collettive.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” saranno inoltre strutturati per realizzare corsi di botanica per il governo delle piante del giardino, corsi per l'allevamento delle api, corsi per la coltivazione, la raccolta e la manipolazione dei prodotti.

Oltre che al recupero, alla rivitalizzazione e alla riattualizzazione dei sapori e dei saperi, quali beni culturali da noi ereditati dalle generazioni passate, centrale è nella filosofia dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” l'attenzione alla sostenibilità ambientale: si adopererà concime derivante dal riciclo dell'umido come risoluzione dello smaltimento dei rifiuti e a garanzia del sapore dei prodotti e si utilizzerà quanto la tecnologia mette a disposizione dell'uomo per salvaguardare un bene comune come l'acqua. (In questo ambito sarebbe auspicabile l'adozione di impianti di fitodepurazione e recupero/riutilizzo delle acque reflue nelle strutture agrituristiche)<sup>15</sup>.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” potranno dare il loro contributo atto a qualificare un'agricoltura sostenibile d'alta gamma, grazie anche al coinvolgimento diretto delle comunità scolastiche, i cui alunni adotteranno una pianta con il proprio nome. Inoltre saranno utilizzati Fondi Comunitari destinati ai settori dell'agricoltura, dello sviluppo rurale, della silvicoltura e dell'agroalimentare<sup>16</sup> nelle Regioni dell'Arco Jonico (Puglia, Basilicata, Calabria) dalla programmazione 2007-2013 e 2014-2020.

I “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” potranno svolgere a pieno titolo il ruolo che attualmente svolgono le Masserie Didattiche<sup>17</sup> e potranno essere a loro equiparate.

Gli operatori dei Giardini potranno inoltre partecipare ai bandi dei Gal per lo sviluppo rurale di Puglia, Lucania e Calabria.

Tra gli enti di formazione inseriti nel Catalogo regionale dell'offerta formativa della Regione Puglia<sup>18</sup>, vogliamo ricordare l'Enfap Puglia per la sua capacità di fornire risposte alla nuova domanda di professionalità proveniente –in misura crescente- da un turismo enogastronomico d'alta gamma.

---

<sup>15</sup> Con la *fitodepurazione* (fitorimediazione) si indica un processo operato da alcune cultivar vegetali tramite le loro vita biologica che rimuove sostanze contaminanti dal suolo, una pratica di decontaminazione ambientale di tipo biotecnologico in forte espansione visto i buoni risultati.

<sup>16</sup> Gli strumenti attuativi sono attualmente costituiti in Puglia dal POR Puglia, il Programma operativo Leader+ Puglia e il Piano di Sviluppo rurale della Puglia.

<sup>17</sup> La Legge Regionale n. 2/2008 regola il riconoscimento, l'accreditamento e le attività del percorso didattico delle masserie didattiche. La procedura individuata dalla legge stabilisce criteri e caratteristiche che le aziende agricole devono possedere per richiedere il riconoscimento e lo svolgimento conseguente delle attività socio educative.

<sup>18</sup> Catalogo pubblicato sul BURP n. 103 del 25-07-2013.



#### **4. CULTIVAR RACCOMANDATE PER LA SIEPE VIVA DEL GIARDINO IN GRADO DI PRODURRE NETTARE PER LE API DALLA PRIMAVERA ALL'AUTUNNO**

Nell'allestimento dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*”, la recinzione verrà fatta con siepi vive di cultivar autoctone, la cui fioritura -come non era sfuggito all'occhio attento del Vecchio di Còrico e riscontrato da Virgilio - avviene in stagioni diverse, con fiori ricchi di nettare e per questo motivo visitati dalle api.

Tra le cultivar raccomandate per la siepe viva vogliamo annoverare:

- **mirto tarantino;**
- **fico d'india;**
- **edera;**
- **alloro;**
- **corbezzolo;**
- **giuggiolo;**
- **nespolo comune;**
- **carrubo;**
- **melograno**

La siepe viva con le sue varietà vegetali a fioritura primaverile, estiva e autunnale, oltre ad avere la funzione di delimitare ogni “*Giardino etnobotanico del Vecchio di Còrico*” in modo gradevole, ha anche la funzione di garantire alle api il nettare, “tanto tanto e a portata di mano”, quasi tutto l'anno per una personalizzata produzione di miele e nel contempo, con la potature, la legna profumata ottima sia per alimentare il forno da pane, sia il fornello da beccheria, sia il *bulzonetto* per il brodo d'asporto.

L'allevamento di api e la produzione del miele sono tradizionalmente diffusi nella Murgia (in particolare in agro di Noci, Martina Franca, Castellaneta) e nella valle del Basso Sinni (Nova Siri scalo). Da sempre un centro tradizionale di produzione del miele è rappresentato dall'abbazia benedettina di Santa Maria della Scala a Noci.

La catena dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” può costituire un centro propulsore per lo sviluppo dell'apicoltura: per la produzione di miele di qualità occorre infatti che le pratiche agricole siano condotte con metodi biologici.

#### **5. CULTIVAR DI PIANTE AROMATICHE PER INSAPORIRE IL CIBO**

Nell'allestimento dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*” non possono mancare le piante aromatiche che da secoli racchiudono i sapori della nostra terra, capaci di esaltare –se sapientemente utilizzati- l'unicità dei piatti della nostra gastronomia.

-**salvia** (*Salvia officinalis* L.);

- origano (*Origanum vulgare* L.)-
- basilico (*Ocimum basilicum* L.)-
- cappero (*Capparis spinosa* L.)-
- rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L.)-
- rucola (*Eruca vesicaria ssp. sativa* P.Mill.)
- finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller).
- diavolicchio (*Capsicum annuum* L.).
- menta (*Mentha*), nelle diverse specie: la menta piperita, la mentuccia, la menta romana, la menta acquatica, menta longifolia, ecc
- anice verde (*Pimpinella anisum* L.)-
- prezzemolo (*Petroselinum sativum* Hoffm).
- porro (*Allium ampeloprasum* L.), nelle varietà: *Lungo gigante d'inverno*; *Mostruoso di Carentan*; *Gigante d'Italia*; *Porro lungo della riviera*.
- cipolla (*Allium cepa* L.), nelle varietà delle cultivar *cipolla di Acquaviva*, *cipolla di Tropea*, *cipolla di Mottola*, *Sponsali* (o “*Sponsalà*”: cipolle porraie)
- aglio (*Allium sativum* L), nelle cultivar “*agli bianchi*” e “*agli rossi*”.

## 6. CULTIVAR DI ALBERO DA FRUTTO DA IMPIANTARE NEL GIARDINO A PIENO

### CAMPO

I resti archeobotanici testimoniano che gli alberi da frutta hanno accompagnato da sempre la vita quotidiana delle nostre comunità. Individuare i patriarchi degli alberi da frutto a rischio di estinzione, lavorare per la loro conservazione e la loro moltiplicazione significa salvaguardare la nostra identità, la nostra storia e il nostro futuro. Un obiettivo di primaria importanza nella realizzazione dei “*Giardini etnobotanici del Vecchio di Còrico*”, che viene perseguito con la piantagione, nei suoi terreni, dei seguenti cultivar:

- **Fico**, con riferimento ai seguenti cultivar: *Nero Sava*, *Rosso Trani*, *Rosso Viola* di Ruvo, *Fracazzàna*; *Alba Nera*, *Fico Nero Oria*, *Fico Regina*, *San Giovanni*, *Petrelli*, *Citrulara*, *Abate*, *Signura*, *Martinese*, *Processotto*, *Morettina* e per l’essiccamento *la Catinara*, *il Dottato*, *Fico Indini* e *Verdone*, *Rizzèdda*.
- **Mandorlo**, con riferimento alle seguenti varietà: *amara*, i cui semi risultano tossici; *dulcis*, i cui semi sono utilizzati nell'alimentazione, nell'industria dolciaria e per l'estrazione dell'olio di mandorla officinale; *fragilis* (o sticciamani), con seme dolce, ma endocarpo non legnoso. Tra le cultivar di **mandorlo** nell’agro di Mottola e di **Noci** troviamo i *ciavéa*, i *cazzaròla*, i *tònnə*, *la muddiscolə*, i Tuono, i Rachele, i Filippocce, i Cristomorto, i Pizzutella D’Avola, i Pizzuta, i Troito, i Santoro, i Rana, i Fra’ Giulio.
- **Olivo**, le cui cultivar più diffuse sono *Cima di Bitonto*, *Coratina*, *Leccino-Frantoio*, *Cima di Mola*, *Cellina*, *Ogliarola Salentina*, nonché numerose varietà cultivar autoctone provenienti da

*secoli passati o rappresentate da molti patriarchi vegetali.*

- **Vite** (*Vitis vinifera* L.), Cultivar di vite di uva da tavola del tarantino è *l'uva corniola bianca e nera*, ampiamente presente nei giardini del diciassettesimo e diciottesimo secolo. Nei terreni dell'azienda "Le grotte del Sileno" di Castellaneta vi sono dieci ceppi di cultivar di uva da tavola vecchi di duecento anni. Nel "Giardini del Vecchio di Corico" non possono mancare i cultivar del territorio Jonico: *Primitivo di Manduria, Negroamaro di Lizzano, Verdeca delle Murge, Cirò, Agliano del Vulture*.
- **Noce** (*Juglans regia* L.) una pianta originaria dell'Asia, da sempre diffusa nel Mediterraneo ;
- **Pesco** (*Persica vulgaris* Mill.), Pianta probabilmente originaria dell'Asia centrale, introdotta nel Mediterraneo in periodo ellenistico, oggi coltivata nell'arco Jonico con impianti e tecniche moderne, come nel caso del *percoco bianco di Tursi* ;
- **Susino** In contrada Caggioni sulla foce del Tara, famoso era il susino "*pappagone*", dolce come il miele e di profumo intenso, oblungo e di colore giallo-oro quando maturo.
- **Pero**: nel Distretto dell'arco Jonico sono presenti numerose cultivar, tra le quali la migliore è quella "*rècchia fàlṣə*" (orecchia falsa), diffusa nell'agro di Mottola, Noci, Palagianello e Valle d'Itria. Nell'area del basso Sinni sopravvivono ancora alcune cultivar di pere conosciute ormai da pochi e coltivate solo da buongustai:
  - Pera "*muscarèdde*" (moscerina), piccola e tondeggiante (delle dimensioni quasi di una mosca, da cui il nome dialettale), matura a fine maggio . Ha polpa bianca e un sapore molto delicato;
  - Pera "*tennerèdde*" (tenerelle), di color verde chiaro, buccia sottile, di dimensione leggermente più grande della *muscarèdde*, matura ai primi di giugno;
  - Pera "*cann'line*" ha forma allungata, quasi un cannellino (delle dimensioni di un piccolo confetto, da cui il nome dialettale) matura nella seconda decade di giugno;
  - Pera "*púmə*" (pomo), dal sapore gradevole e misto fra quello della pera e della mela;
  - Pera "*signúre*"(signora), pianta maestosa dai frutti di una prelibatezza unica e assoluta. Matura a luglio. A Valsinni si tiene la " festa della pera signora" ogni anno ai primi di agosto;
  - Pera " *a 'rappe*" (grappolo) cresce a grappoli ed era destinata, dopo l'essiccazione, a mangime invernale per gli animali;
  - Pera "*sabbèdde*" (Isabella), tondeggiante, molto succosa e gradevole, ha un colore verde e rosso molto vivo.
  - Pera "*spadone*", antica varietà per un tempo molto diffusa e fonte di reddito per molte famiglie. Di pezzatura media e buccia liscia di color verde, soffusa di rosso al momento della maturazione che avviene ad agosto.
  - Pera "*càrp'ne*"(spina carpi) invernale si lasciava maturare per le feste di natale appesa ad una verga (*ndinne*).
- **Albicocco** (*Prunus armeniaca* L.). Le cultivar erano state nei secoli selezionate con pazienza dai monaci basiliani, benedettini e francescani. In un relitto di giardino settecentesco, collocato nel realizzando *Giardino etnobotanico del Vecchio di Corico "Icco"* in contrada San Donato, agro di Taranto, sulla via per Faggiano, ex "Casino Colella", v'è una pianta di albicocco di trecento anni;
- **Mandarino**, nella sua principale varietà del **Clementino** (*Citrus<sup>x</sup> clementina*), a cui è stato attribuito il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), "*Clementine del Golfo di Taranto*", sostenuto da un consorzio in rete di 7 comuni: Palagiano, Massafra, Palagianello,

Ginosa, Castellaneta, Statte e Taranto;

- **Arancio** (*Citrus<sup>x</sup> sinensis*), nelle sue cultivar di *Naveline* e *Arancia staccia di Tursi* (di origine araba, ottima per essere mangiata ad insalata) e *Arancia di Trebisacce* (a raccolta tardiva).
- **Limone**, la cui varietà più importante è il “**Limone di Rocca Imperiale**” -sottospecie del limone "Femminello Comune"- una cultivar particolare di **limone** (*Citrus<sup>x</sup> limon*), che è sostenuto dal "Consortio di Tutela e Valorizzazione del Limone di Rocca Imperiale".
- **Il Bergamotto** (*Citrus<sup>x</sup> bergamia*), che nelle terre joniche è caratterizzato da 3 cultivar: *femminello*, *castagnaro* e *fantastico*, utilizzato per farne canditi .

## 7. CULTIVAR DI LEGUMI E ORTAGGI

Nell'area dell'arco Jonico da diversi scavi archeobotanici (come quello di Pantanello) sono stati rinvenuti inoltre quattro diverse specie di **legumi**: *ceci* (*Cicer arietinum* L.), *fave*, *lenticchie*, *piselli*..

Tra gli ortaggi, cultivar per eccellenza della Valle del Sinni è il **Peperone di Senise**, conosciuto dai buongustai con lo pseudonimo di “*Zafaran*” e con riconoscimento di prodotto IGP.

Tra gli ortaggi del tarantino si distinguono il **carciofo bianco di Taranto**, il **pomodorino di Manduria**, il **carosello di Manduria** (a Taranto denominato “*a pagnuttèddà*”- *la pagnottella*-), la **cipolla viola schiacciata di Mottola** e, tra le cultivar selvatiche, la **rucola** (*Eruca vesicaria ssp. sativa* P.Mill.).

È un'erba dotata di odore e sapore pungenti e può essere utilizzata per i contenimenti di insalate delicate adatte ad “*aprire lo stomaco*” (come si usa descrivere a Taranto –sinteticamente- la fase di stimolazione dell'appetito prima del pranzo vero e proprio).

## CONCLUSIONI

Al termine del presente lavoro, che è un abstract di una ben più ampia e documentata ricerca, ci piace concludere con una considerazione finale, che formuliamo, anche in vista dell'EXPO 2015 di Milano, –da convinti estimatori del nostro territorio: *la vita è troppo corta ed irripetibile per bere vino dozzinale, mangiare cibo omologato e standardizzato e continuare ad importare “a cuor leggero” cultivar di piante selezionate altrove e peggio, spesso estranee al nostro habitat, trascurando il nostro straordinario patrimonio di biodiversità.*

Ad elaborare il progetto, oltre ai docenti e agli alunni del Liceo classico “Aristosseno”, dell’Istituto Professionale di Stato “Mauro Perrone”, dell’Istituto Tecnico Agrario Statale “C. Mondelli”, dell’Istituto Alberghiero “Mediterraneo”, dell’Istituto Professionale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Giustino Fortunato”, dell’Istituto di Istruzione Superiore Tecnico Agrario Statale di Marconia, dell’ISISS “Sforza di Palagiano” hanno contribuito:

*Salvatore Marzo, Alberto Altamura, Vito Crisanti, Silvio Rufolo, Tommaso Portacci, Antonio Anastasio, Giovanna Bonivento, Michele Pastore, Arturo Tuzzi, Cosimo Netti, Mario Romandini, Enzo Ferrari, Cosimo Dellisanti, Romeo Scarinci, Vittorio Del Piano, Angelo Todaro, Mina Castronovi, Enza Tomaselli, Stefano Ripoli, Franco Carucci, Raimondo Musolino, Roberta Ursi, Roberto Caprara, Daniela De Vincentis, Giada Pinto, Egidio Ricchiuti, Domenico Marinelli, Antonio Castaldo, Piero Colella, Carmine Chiarelli, Gaetano Santoro, Marcello Zingarelli, Buonaventura Daniele, Enrico Perreca, Armando Palma, Nicola Valentini, Ester Romanelli, Donato Ripa, Mario Scutari, Giuseppe Conte, Gianvito Caldararo, Aldo Pupino, Giovanni Nisi, Francesco Mele, Oronzo Daniele, Franco Marzo, Francesco Lucaselli, Franco D’Amore, Francesco Montrone, Giorgio Vitale, Biagio Capriulo, Pino Benedetto, Fabrizio Corona, Donato Alfarano, Giuseppe Semeraro, Salvatore Sallustio, Giuseppa La Vecchia, Catello Giliberti, Rino Carano, Adele Paciello, Stefano De Paola, Angelo Venneri, Pasquale Ricci, Alfredo Portacci, Antonietta Latanza, Antonio De Mitri, Nicola Andreace, Antonio Basile, Franco De Vincentis, Alberto Ruggiero, Claudio De Cuia, Antonio Dellisanti,, Giovanni Cristofaro, Livio Termite, Nicola Cristella, Antonio Iannibelli, Santa De Vitis, Vittorio Pletto, Cristiano Marzo, Fernando Calati, Mauro Mazzei, Paolo Ferretti, Massimo Mangiavacchi, Roberto Ferretti, Antonio Giovinazzi, Daniele Maggi, Francesco Silvestri, Franco Tambone, Roberta Mormando, Michelangelo Serio, Giuseppe Delfino, Francesco De Feis, Onofrio Introna, Fabio Millarte, Paolo Lerario, Filippo Girardi, Filippo Di Lorenzo, Alessandro Termite, Stefano D’errico, Nicola D’Amore, Anna Marinelli, Monica Gatti, Rosa Cambara, Angelo Taina, Nunzia Lecce, Carlo Boschetti, Emanuele Chirico, Cosimo Orlando, Marco Vitale, Michele Del Vecchio, Cristina De Filippis, Angelo Micele, Giorgio Ciccone, Giuseppe Albenzio, Fulvio Orlando, Ciro Pinto, Giuseppe Cosmai, Amelia Daniele, Pierino D’Apolido, Vita Ripoli, Angelo Laira, Giampaolo Cito, Luca Lazzaro, Angelo Raffele Villani, Domenico Di Cuia, Roberto Missiani, Paolo Castronovi, Walter Guarino, Anna La Nave, Giacomo Chirico, Giuseppe Latronico, Francesco Chirico, Guglielmo De Feis, Vincenzo De Filippis, Rocco Rizzo, Roberta Capriulo, Cataldo Tedesco, Giuseppe De Bello, Nicola Causi, Raffaele Rochira, Vincenzo De Palma, Barbara Mori, Filippo Marino, Amedeo Scarciglia, Maria Consiglia La Nave, Ludovico Pollastro, Laura Anania, Giuseppe Mastromarino, Adriano Fonzino, Giuseppe Pavone, Eugenio Tagariello, Marco Zappacosta, Vittorio De Mitri, Erminio Biandolino, Mario Lutrelli.*

**Il coordinatore Salvatore Marzo**