

GENIUS LOCI

L'azienda è in contrada "Bosco delle Rose", sito fra i più risonanti della cultura materiale di generazioni di abitanti del nostro paese.

La fertilità dei suoli e la salubrità dell'esposizione; la vicinanza all'abitato e la presenza della strada "della foresta" che si percorreva in pellegrinaggio verso la "Chiesetta"; la proprietà diffusa in piccole unità ne facevano, ancora qualche decennio fa, una scena di quella forma del paesaggio agrario che Emilio Sereni chiama "giardino mediterraneo".

Una sequela di appezzamenti chiusi investiti a seminativo e "vigne".

L'agro
che circonda
Lavello,
come in una trama
di abbraccio
e frena il suo
slancio verso
la piana
di Puglia
e la tiene vicina
a Venosa
sorelle
nella terra lucana,
L'agro
che circonda
Lavello,
come in una trama
di abbraccio,
era tessuto
di vigne.

Vigne erano
chiamate,
una sola parola
per una
polifonia
di presenze.

Sui filari bassi
delle viti
"frutti"
per ogni
stagione
"foglie"
per ogni
minestra.
Ceci e fagioli
menta e violaccicche
gigli basilico e rose.



Un sistema apparentemente chiuso che obbligava a relazioni e scambi con la popolazione tutta del paese: quella dispensa a cielo aperto era completa e sovrabbondante: bisognava vendere e regalare.

Un sistema apparentemente elementare che portava a cambi di prestazioni coi vicini e con imprenditori della zona che possedettero più animali da lavoro o attrezzature o macchine agricole.

Un teatro complesso e vitale in cui le relazioni e gli scambi personali diventavano la cultura materiale della comunità e i concreti legami di civiltà.

Negli anni settanta, questo tessuto economico e umano si è assottigliato fino a perdere trame e colori: la cerealicoltura, in una felice euforia, ha conquistato per sé piani e dossi, vigne e mandorleti.

L'agro di Lavello è coltivato in maniera intensiva a grano, frutta, ortaggi vari e pomodori (tutto per l'agroindustria) da una imprenditoria di riconosciuta competenza professionale.

Proprio gli imprenditori più impegnati oggi vivono la frustrazione della crisi di mercato dei prezzi agricoli e la impotenza a far valere il proprio prodotto nelle filiere della trasformazione e della distribuzione.

Alcune imprese hanno saputo leggere nella crisi nuove indicazioni e riconoscere nelle proprie aziende potenzialità ancora inesprese; hanno imparato a trattenere per sé e per il proprio territorio quella parte di valore aggiunto legato alla trasformazione e alla vendita mantenendone i passaggi al proprio interno.

Una declinazione nella attualità delle antiche modalità di funzionamento delle aziende agricole “a ciclo chiuso” (seminativo – erboso – pascolo – allevamento – trasformazione) e una riedizione in chiave professionale dei “mestieri” (casari ecc...) più tradizionalmente legati alla produzione del cibo.

Qualche anno fa ho avviato il progetto di un frutteto “diverso”.

L'idea guida del progetto era che in agricoltura biologica non avesse senso inseguire il modello del frutteto per l'agroindustria ma che, piuttosto, fosse coerente sperimentare e rivalutare piante di antica presenza nel nostro territorio (e anche di territori lontani – le piante hanno sempre amato viaggiare – ma simili al nostro per caratteristiche pedoclimatiche); ecotipi che, pure se oggi dimenticati, avevano accompagnato nel tempo le nostre comunità di produttori e le nostre comunità di cibo.

Recuperare e riproporre i frutti che avevano il sapore della festa; il valore del cibo per la sussistenza; i frutti di una stagione e non delle altre; i frutti che si condividono con gli uccelli; i frutti che si perdono nella terra, i frutti che si conservano.

La prugna “coscia di donna” amata dai contadini perché anche se un po' “vagabonda” li ripagava coi suoi frutti così speciali: un gusto selvatico, mai stucchevole, ricco di note in ogni fase di maturazione. “Buone come il pane non cadono, si fanno appassite sulla pianta e stanno lì fino ad ottobre in attesa che tu o qualche uccello abbia fame”.

Amarene piccole e nere (che altrove chiamano visciole) e che noi chiamiamo “a pignul” per la loro chioma assurgente e quasi chiusa come un cipresso (pignul).

Albicocche bianche, profumate come pasticcini speziati (da noi si chiamano “cetole”) inutilizzabili per la grande distribuzione perché sono così buone solo mature, ma ahimè, se sono mature non sopportano di viaggiare intruppate.

La forza del progetto mi pareva già tutta nel recuperare e riproporre frutti particolarmente interessanti, nel custodirli e accoglierli; invece quelle piante che coltivavo, i luoghi da dove venivano, i contadini che me le consegnavano, il luogo stesso in cui le ospitavo mi interpellavano con voci, lingue e parole più risonanti di quanto io stessa, inizialmente, ad essi ne avessi attribuite.

Provegno da una famiglia numerosa di antica consuetudine alla vita in campagna.

Faccio la imprenditrice agricola di professione e sono giardiniera per vocazione: da venti anni in Puglia mi occupo di un giardino (o è un giardino che da venti anni si occupa di me?).

Intendevo coltivare frutti dimenticati per aprirmi a nuovi spazi di mercato ma quel frutteto “diverso” mi ha coltivata esso stesso.

Mi ha condotta a leggere luoghi, ascoltare storie, riconoscere relazioni, ricordare presenze e celebrare memorie.

Ma pure, crescendo, quel frutteto “diverso” dettava le sue richieste; si costruiva fedele a se stesso con un suo carattere originario e attuale indicava soluzioni proprie e autonome.

Il ciclo delle stagioni quello del jazz: ciascuna canta le sue note e poi invita l'altra al suono: il fogliame infuocato d'autunno cede alle linee nude dei legni; le vibrato bianche fioriture di primavera prendono corpo nei frutti; le fioriture gloriose di maggio si ritraggono sobrie per risparmiare il fiato d'estate.



L'evoluzione è il suo destino.

Le siepi frangivento diventano in poco tempo fasce boscate e giardino insieme. Alberi e arbusti, corbezzoli e allori giuggioli e sambuchi; mirti e rose, rose e asparagi; bulbose (raccolte e moltiplicate: lampascioni, asparagi, gladioli selvatici e..... erbe e malerbe di compagnia).

La stradella che divide in due il frutteto si è data dei ritmi: cipressi e mirti, citronelle e lavande; ginestre iris e pervinche; rose e ancora rose.

Lo scarico dei filtri del pozzo alimentano d'acqua un piccolo stagno, già riconosciuto come proprio territorio da vespe, rondini e gruccioni (quanto eleganti come operatori ecologici!); da bisce rospi e libellule.



Intanto si aggroviglia di menta e pervinca, ajuga e violette; bietole, calle, rucola e cicorie.







Sui percorsi dell'antico pellegrinaggio ora si fa footing: chi passeggiando si avvicina al frutteto è incuriosito e disorientato dalla pergola che lo invita: non sa se gli è permesso entrare: naturalmente viene incoraggiato a farlo per ora gratis e quando avrà più confidenza col luogo comprerà la frutta, adotterà un filare o verrà istruito su come fare radicare talee.













La sorpresa e lo straniamento un giardino di rose in campagna!
Sfidato a gareggiare in bellezza coi campi di grano;
chiamato al controcanto dall'esatta geometria dei filari dei frutti
schierati, ben comandati.
Esaltato in se stesso dalle fughe di luce colorata
dei dossi veloci verso le lontananze.

I vicini che assistevano perplessi alle stravaganze di una che sottraeva la terra al grano per piantare
la siepe ora gradiscono in dono piantine di pregiate rose antiche che tanto docilmente si fanno
moltiplicare da me.

Gli anziani sorridono affettuosi
forse pensano che è troppo tardi

I bambini riconoscono sicuri che
il giardino è per loro

Sciolte dai banchi le gambe e le spalle
liberate dalle matite le dita e
restituito l'onore alle mani;
ricomposto ad essi il tempo
dai segmenti di cento attività;
glorificati gli occhi gli orecchi
le bocche le menti

Prima che dimentichino
la loro vertiginosa altezza

Luoghi da abitare dai volti viventi
di forme mutevoli di terra e di aiuole;
di sguardi di luce che invitano
e sorprendono sguardi;
di voci parlate da suoni silenzi rumori
luoghi di corpi concreti
fatti di terra misurata dai passi
fatti di aria
freddo che sfida caldo che abbraccia
che stanca e porta la sete

Prima che dimentichino
la loro vertiginosa altezza.







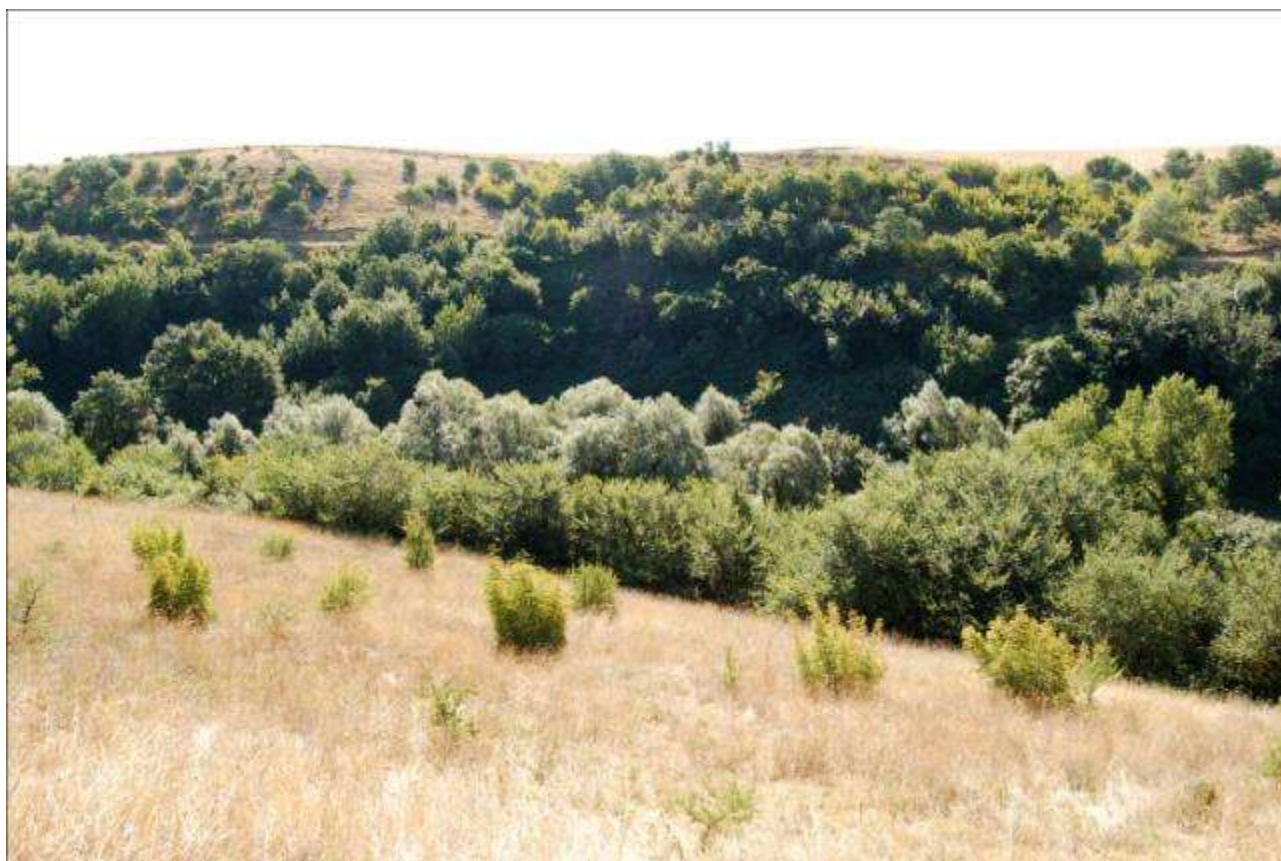






Luogo lontano luogo “altro”
Asfodeli fermi sotto il sole
Le vacche calpestano col passo
La poca terra
Il falco e il nibbio che sanno
Le rondini e i gruccioni hanno fretta
Pascolo osceno nella chiesetta
Stazzo protervo a masseria Iannuzzi
Non è per farlo più bello
Che lo addomestico

Per meditarlo



testi: Liliana Iacoviello

foto: Liliana Iacoviello

Enzo Nesta

Giancarlo Gervasio