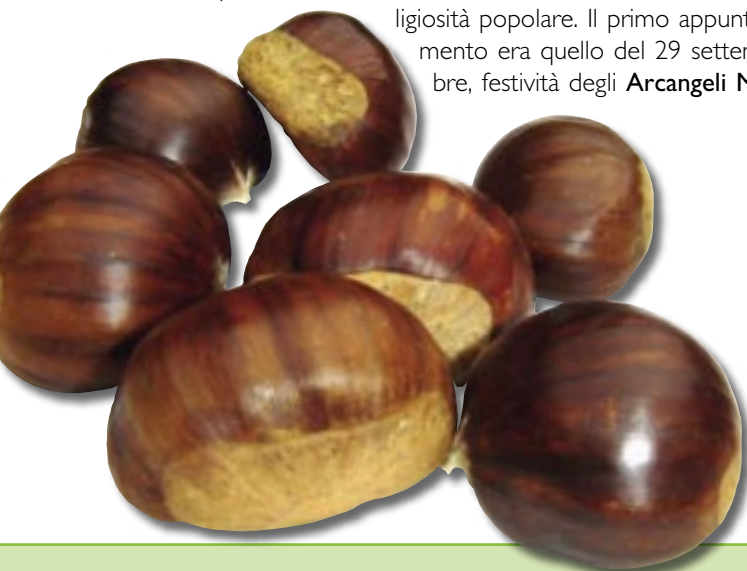


Percorsi di fede tra i castagneti della "murgia potentina"

ANGELA LAGUARDIA Sono due le strade che da **Melfi** portano ai castagneti più ricchi del **Vulture**: quella che si dirige verso i laghi di **Monticchio** e quella che conduce verso **Rapolla**. Lungo questi due itinerari i contadini del Vulture compivano veri e propri pellegrinaggi, legando il momento della raccolta delle **castagne** alla ricorrenza di alcuni santi.

Ballando e cantando per queste strade, si recavano in visita alle chiesette rupestri, ancora oggi visitabili e che caratterizzano questa zona a tal punto da farla denominare "**Murgia potentina**". Si trattava di momenti di festa, ma soprattutto di riti campestri che univano le fasi della vita contadina alla religiosità popolare. Il primo appuntamento era quello del 29 settembre, festività degli **Arcangeli Mi-**



chele, Raffaele e Gabriele, in cui si raccoglieva la castagna chiamata "settembrina" o "bianca". La tappa religiosa era presso le chiese rupestri di **S. Margherita, dello Spirito Santo**, o di **Santa Lucia dei Giacconelli**. Poi, intorno alle sorgenti, in particolare nella località **Bosco di Laviano**, si allestiva un vero e proprio opificio all'aperto, in cui si mettevano a lavare le castagne raccolte in alcune vasche dalle 9 alle 24 ore.

Un sistema di selezione artigianale, in cui le castagne marce, venendo a galla potevano essere scartate, mentre quelle buone, rimaste sul fondo della vasca, venivano messe a essiccare al sole. Da queste castagne essiccate derivava la produzione del-

Rosso, deciso e robusto: così l'Aglianico "segna" le terre del Vulture

MARGHERITA ROMANIELLO* Rosso, come il buon vino che si produce e si beve da queste parti. Rosso, come la Passione, quella con la P maiuscola, madre della **Pasqua** dei cristiani. Rosso come il sangue di **Cristo** e come il colore che tinge i tini, le bottiglie e i calici. Accostamento blasfemo? No, perché è la storia, antichissima, di questa parte della **Basilicata**, a proporlo da un tempo infinito. L'**Aglianico** è il vino che si produce da oltre duemilacinquecento anni, quando furono i **Greci** migrati dalla madrepatria in cerca di terre fertili e portatori di colture e culture ad importarne la tradizione (lo stesso nome, "Aglianico" deriva dall'"**Ellenicum**", ossia dei Greci). Rosso rubino, o granato, il suo colore; quello dei frutti di bosco: amarasca, ciliegia, mora, il suo bouquet.

Ancora rosso. Forte, deciso e robusto il suo sapore, in questa terra nel cuore del **Mezzogiorno** e del **Mediterraneo**. Qui dove il **Vulture**, oggi placido vulcano, dispensa terre fertili e sorgenti d'acqua minerale, regna sul paesaggio dol-

ce di collina, si distendono ordinati i filari dei vigneti, che seguono l'andamento della terra, la tratteggiano con i loro pampini e i grappoli, non troppo grossi, e non troppo fitti, scaldati dal sole e baciati dagli spazi aperti e dal silenzio.

Si racconta che **Bacco**, il figlio di **Giove**, alla ricerca di un modo per guerreggiare senza ricorrere alle armi avesse chiesto consiglio al suo mentore **Sileno**. E questi non ebbe indugi: "Strizza i bellissimi frutti di una pianta di cui ti farò dono: da essi verrà fuori un liquido color sangue. Bevillo, e ne ricaverai un'energia pari a dieci guerrieri. Ecco perché quella pianta l'ho voluta chiamare vite".

Aglianico quindi simbolo di vita, di energia vitale per il corpo e per la mente. Sarà per questo che **Annibale** e i suoi uomini, dopo la battaglia di **Canne** (216 a.C.) si diressero proprio verso il Vulture (che lambisce la terra di **Puglia**), dove sapevano di trovare un vino tanto robusto da poterci curare anche le loro ferite e con cui alleviare le sofferenze della guerra.

Verità o leggenda, è così che in questa parte della Basilicata l'Aglianico è parte integrante della cultura e persino del paesaggio. Ed è sempre nel Vulture che si tramanda intensa la tradizione della "**Via Crucis**", la cosiddetta Processione dei "Misteri". Tra il giovedì e il venerdì santo, nelle prime ore del pomerig-

Dietro le 45 edizioni della Sagra della Varola di Melfi, ci sono tradizioni da scoprire, tra sentieri, paesi, borghi rurali e manieri di Federico II, forse il primo a importare il frutto che ora va verso l'Igp.

UOMINI *pietre*

*Storia e miti
del territorio*

L'impronta federiciana nello sviluppo agricolo dell'agro di Melfi

Si narra che sia stato proprio **Federico II di Svevia** a importare l'albero di castagne nel giardino zoologico del castello di **Melfi**, al ritorno dalla crociata. E anche nelle "Costituzioni di Melfi" nel 1231 venivano istituite delle normative che tutelavano i castagneti dai danni provocati dal bestiame.

Ma Federico II si occupò di sviluppo agricolo anche attraverso i due centri di **Leonessa** e **Parasacco**. Si tratta di due borghi ora appannati dal vicino stabilimento della **Fiat**, ma che erano abitati e coltivati già al tempo dei **Dauini** e dei **Romani**. L'Imperatore svevo le scelse come vere e proprie aziende agricole e zootecniche e le curava personalmente. Posizionate lungo il tratturo regio che univa il **Molise** alla **Puglia** e che lambiva questa parte di **Lucania**, ancora oggi si può notare di entrambi la conformazione tipica delle stazioni di posta.



L'INTERNO DELLA CRIPTA DI SANTA MARGHERITA A MELFI

la farina con cui si impastava la pasta e il pane di castagna, il cosiddetto "pane nero", con cui i contadini più poveri sostituivano il pane di semola.

Oggi questi prodotti vengono esposti e degustati durante la **Sagra della Varola** - quest'anno alla 48ª edizione - che si tiene a Melfi ogni anno nella penultima domenica di ottobre. La "Varola" è il termine con cui si indica il **Marroncino di Melfi** arrostito, ma la sagra permette di assaggiare anche altre specialità a base di castagne, come i vari dolci, il castagnaccio e il gelato di marroni, ed è un'occasione per apprezzare l'artigianato artistico e le altre specialità enogastronomiche della zona. ●

Prodotti tipici

Tutto il **Vulture** parla di prodotti di grande qualità. Il vino **Doc Aglianico** è la prima Denominazione di origine controllata della Basilicata, vino di grande struttura e carattere, oggi riconosciuto in tutto il mondo. Ai filari di Aglianico si affiancano quelli di olivo, prevalentemente della varietà dell'**Ogliarola del Vulture**, che danno un altro prodotto in corsa verso la **Dop**, l'**Olio extravergine del Vulture**. Il **Marroncino di Melfi**, antica varietà di castagna, nello scorso mese di agosto ha presentato ufficialmente la richiesta di marchio **Igp**. Ma il Vulture è anche zona di produzione del **Pecorino di Filiano** che si appresta a ricevere nel prossimo mese di ottobre la **Dop**.

gio, si avvia per le strade dei paesi una rievocazione della Passione e morte di Gesù: i personaggi reali, e quelli che la tradizione gli ha affiancato nel corso degli anni si calano con straordinario pathos nell'interpretazione dei momenti che segnarono la crocifissione e la morte, la deposizione e la sepoltura del corpo di Cristo.

Ad **Atella**, a **Rionero**, ma soprattutto a **Barile** la "Via Crucis" raccoglie folle dall'intera **Basilicata**, e persino dalla vicina Puglia. Oltre cento i figuranti, e un vero bagno di folla che incontrano un Cristo provato (chi lo interpreta deve digiunare ed espia-re ogni colpa i tre giorni prima della processione. Viene lavato, unto e vestito da sole donne, ognuna delle quali si cura del suo vestiario), una Madonna impersonata da due ragazze diverse, vestite in maniera differente, per rappresentare la dimensione temporale della Vergine giovane madre e poi adulta, vestita di nero per l'imminente lutto.

Non mancano naturalmente Ponzio Pilato, Giuda, il Cireneo, la Maddalena, gli Apostoli, i centurioni romani; ma si affaccia nel nutrito gruppo di personaggi anche una inquietante Zingara, coperta d'oro e vestita con abiti sgargianti a simboleggiare la ricchezza esteriore vuota e pericolosa; e il Malco, figura tormentata che vaga senza sosta dall'inizio alla fine della lunga pro-

cessione, scalzo ed incappucciato. Il Malco individua, nella tradizione, la coscienza dell'umanità, che non trova pace dopo aver condannato il figlio di Dio a morire sulla croce. ●

romaniello@aptbasilicata.it

*Apt Basilicata

La rubrica "Uomini e pietre" è realizzata
in collaborazione con l'Azienda di promozione
turistica di Basilicata (www.aptbasilicata.it).