

## Basilicando

### TERRANOVA DI POLLINO IN FESTA CON IL PALIO DEL GRANO DALLA MIETITURA DEL GRANO "CAROSELLA" ALLA CUCINA

*Annibale Formica\**

È stata una esperienza molto positiva quella che il "Festival del Cibo e delle Tradizioni", questa estate, a Terranova di Pollino, in occasione della IX edizione del Palio del grano, mi ha consentito di condividere con gli abitanti del paese e con gli amici della Proloco e dell'Azienda Agricola "La Garavina", della Comunità del Cibo e della Biodiversità, dell'Alsia, del Gal "La Cittadella del Sapere" e del Parco Nazionale del Pollino. Ho avuto modo di sperimentare, da un osservatorio privilegiato, la promozione del territorio rurale, del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata, diventati veri protagonisti del futuro. Le aree montane, come quelle del Parco Nazionale del Pollino, offrono, infatti, risorse pregiate uniche dal punto di vista culturale e ambientale grazie alla secolare interazione tra uomo e natura, che ne ha forgiato i territori e i paesaggi.

Mi sono avvicinato alle antiche pratiche agricole e pastorali, alle produzioni agroalimentari locali, alle tradizioni culturali, ai suoi saperi vecchi e nuovi, compresi quelli più creativi ed avanzati, in materia di cucina e di gastronomia. Ho seguito da presso, sul campo, in una escursione guidata, l'acquisizione partecipata di conoscenze scientifiche di emergenze naturalistiche di altissimo pregio nel "cuore del parco".

Sono andato alla verifica del nesso, ancora molto stretto, in questi luoghi, tra cultura e natura, tra antiche tradizioni locali e una civiltà contadina "resiliente"; una civiltà contadina che combatte per adeguarsi alle trasformazioni, che la incalzano e la spingono ai margini, senza mai perdere la identità e la ricchezza della biodiversità. C'è dentro questa civiltà il senso di una radicata consapevolezza del

pregio intrinseco delle proprie produzioni agroalimentari, che godono del privilegio del loro forte legame con la qualità del territorio di produzione.

Al centro dell'attenzione di tutte le manifestazioni, che si sono svolte nei due giorni del 3 e 4 agosto, ho trovato la biodiversità di interesse agricolo ed alimentare, preziosa "materia prima", volta per volta, per il pane, per la cucina, per la tavola, per il cibo e per il gusto. La biodiversità agricola ed alimentare e la cultura gastronomica hanno conquistato negli ultimi tempi un ruolo primario per la comunità dei residenti in questi luoghi e per i suoi visitatori. Sono divenute elementi identificativi ed agenti di trasformazione della condizione socio-antropologica, oltre che della prospettiva economico-

produttiva dell'intero territorio. I risultati, che il Festival del cibo e delle tradizioni può vantare con l'emozionante gara di mietitura tradizionale (figura 1), alla quale ho potuto assistere, nel campo di grano "carosella" della Azienda Agricola "La Garavina", a Piano delle Mandrie, a 1370 m.s.l.m., andando indietro nel passato remoto della mia infanzia, sono l'accresciuta consapevolezza dei valori del paesaggio identitario, dei beni demotnoantropologici, dei siti storici, culturali, antropologici, dei sapori, degli aromi, degli odori del cibo tradizionale. Il tutto è stato condito da una sapiente animazione socio-culturale, nelle diverse attività e forme espressive, come i suoni delle zampogne, e comunicative, tra le quali il cinema, con il compito di mettere in evidenza, far risaltare, esibire, esporre, richiamare l'attenzione, rendere vivace, dinamica la partecipazione, accrescere la capacità di osservazione, migliorare le sensibilità singole e collettive, rafforzare, consolida-

*(Continua a pagina 29)*



**Figura 1.** La mietitura tradizionale

\*Presidente Comunità del Cibo Pollino-Lagonegrese

re, potenziare le capacità di cogliere i valori ed estendere il campo degli interessi.

Aspettando il Palio del Grano, che si svolge a Terranova di Pollino, da nove anni, con la rappresentazione del tradizionale lavoro di mietitura e la successiva trebbiatura, nella giornata che l'ha preceduto, un gruppo di escursionisti, di cui io stesso ho fatto parte, guidati dall'architetto **Renato Golia**, qualificatissima guida del Parco, è andato alla scoperta dei luoghi dell'associazione abete-faggio (figura 2), a Cugno dell'Acero.

Dalle conoscenze acquisite con le ricerche scientifiche, da me seguite, a suo tempo, come direttore del Parco, ho tratto la voglia di osservare e di ascoltare attentamente la descrizione delle caratteristiche dell'associazione abete - faggio, un tempo molto più diffusa su tutto l'Appennino, che, oggi, è largamente relitta. Le formazioni più consistenti di questo tipo si trovano sul massiccio del Pollino, nel Comune di Terranova. L'abete bianco trova, qui, condizioni ottimali per rinnovarsi e per crescere. Sono, infatti, presenti esemplari vetusti di grandi dimensioni e numerosi nuclei di rinnovazione che conferiscono all'area il significato di ridiffusione dell'abete bianco per l'areale dell'Appennino centro meridionale. Allo stato attuale, sul Massiccio del Pollino, l'abete vegeta da 1000 ad oltre i 1800 m di altezza. Di grande valore naturalistico e scientifico è il contatto tra l'abete bianco ed il pino loricato, sotto la Serra di Crispo: unico esempio, in Italia, di bosco montano misto di faggio, abete bianco e pino loricato, a carattere prettamente balcanico. In tempi di stravolgenti cambiamenti climatici, come quelli odierni, è bene sapere che gli alberi sono in grado, tramite la dispersione di seme e polline, di compiere migrazioni epocali in risposta ai cambiamenti climatici stessi. E, in particolare, l'abete bianco, tra le conifere europee una delle più importanti da un punto di vista ecologico, durante gli ultimi cicli glaciali, circa 22 mila anni fa, si è "rifugiato" più volte nelle penisole mediterranee per poi ricolonizzare l'Europa centrale, dalla Francia fino ai Carpazi.



**Figura 2.** Palio del grano a Terranova di Pollino. Le gregne, trasportate in paese, sono pronte per la pisatura con i buoi

In serata, poi, nella sala comunale, insieme ad altri spettatori molto interessati ed attenti, ho seguito la proiezione del film-documentario "In questo mondo" di **Anna Kauber**, una regista e scrittrice di Parma, interessata alla vita e al lavoro nel mondo rurale e, in particolare, alle tematiche sociali e culturali delle comunità e alle relazioni fra uomo, natura e cibo. Alla presenza dell'autrice e di alcune sue protagoniste scelte tra le pastore del Pollino, il documentario, che descrive il mondo di vere

"eroine" della pastorizia di montagna e "custodi di vita", è stata l'occasione per un confronto sui temi di una nuova ecologia, di una nuova visione culturale e civile. Ho visto nel documentario il risultato di una ricerca, di uno studio del fenomeno delle donne pastore, di un qualcosa che attiene non solo al "genere", ma ad una evoluzione culturale, antropologica dell'intero mondo rurale, agro-pastorale, ad un modo di vivere, di socializzare, di relazionare, di comunicare, di trasmettere emozioni semplici in grado di provocare però grande empatia e di andare oltre, toccando l'animo umano nella sua essenza, creando coinvolgimento e legami di amicizia e di affetto fino a diventare linea narrativa.

Nella domenica del Palio, il 4 agosto, dopo la mattinata dedicata alla Gara di mietitura, alla premiazione e alla degustazione di piatti tradizionali e tipici contadini e, nel pomeriggio, dopo il trasporto delle "gregne" in paese con la "traglia", la "pisatura" con i buoi, il mercatino dei prodotti tipici locali e il laboratorio di cucina tradizionale, ho dedicato la mia attenzione al racconto del cibo "Dalla tavola lucana al paradiso" dello chef **Federico Valicenti**, convinto come sono che i cuochi, attraverso la loro creatività, hanno un ruolo fondamentale nell'interpretare il territorio e valorizzarlo. Ho concluso il mio cammino dalla terra alla tavola, ascoltando, in ultimo, gli interventi di autorevoli esperti su "Le antiche varietà di cereali dell'area sud della Basilicata", lo Speciale dell'Alsia, pubblicato sul Notiziario regionale di agricoltura sostenibile "Agrifoglio", n. 85/2019.