

www.brigantaggio.net

L'ALIMENTAZIONE LUCANA DALL'UNITA' D'ITALIA AI GIORNI NOSTRI

ISABELLA PALAZZO

dea: http://www.starttel.it/palazzo/b_premessa.html

Premessa

Il presente lavoro mira alla conoscenza delle nostre radici, della nostra storia, nella quale non può mancare la storia dell'alimentazione che rappresenta uno dei bisogni fondamentali di un popolo. E' noto che Benedetto CROCE, cui chiesero cosa fosse l'identità di un popolo, rispose: <<La storia, tutta la storia, nient'altro che la storia>>. E nella storia della gente lucana e dei suoi bisogni umani deve pure entrarci la situazione alimentare.^[1] Questa, comunque, non ha la pretesa di essere una fedele ed approfondita ricostruzione del fenomeno alimentare lucano (anche per l'esiguità della documentazione rinvenuta), ma una ricognizione a maglie larghe di quelle condizioni socio-alimentari della nostra regione in uno scorcio di storia post-unitaria comparato ai tempi attuali. Il testo è sostanzialmente strutturato in tre parti: la prima prospetta la situazione alimentare lucana sotto il profilo storico; la seconda illustra la gastronomia regionale nell'ambito della tradizione e del rito; la terza, quella conclusiva, traccia le linee essenziali della cucina arbëreshe, cogliendovi analogie e differenze con quella nostrana. Il discorso parte dalla rilevazione dei fattori che, più o meno direttamente, condizionano la situazione alimentare nel periodo successivo all'unificazione politica italiana, allorché si apre il dibattito sulla Questione Meridionale, che traccia un quadro socio-politico caratterizzato dalla persistenza del latifondismo, dalla fame e dall'indigenza. In tale periodo, il pane costituisce l'elemento base della sussistenza, e la sua qualità dipende dalle condizioni socio-economiche delle famiglie: il pane bianco per le classi agiate, il pane nero per le classi più povere. Nel primo decennio del '900 il pane di grano rimane l'elemento principale dell'alimentazione e il tipo di farina usato varia a seconda del grado di agiatezza. Assieme al pane, costituiscono cibo quasi quotidiano i legumi, mentre la carne fa la sua comparsa molto di rado (nelle malattie, nelle ricorrenze religiose, nei matrimoni, nei battesimi). La carne bianca è rarissima e si consuma solo nelle occasioni solenni. Quasi sconosciuto è il pesce che si consuma maggiormente durante le festività natalizie. Esso viene importato dal Napoletano e dal Barese e lo comprano soltanto i ricchi. Nel periodo tra le due guerre, come nel secolo scorso, si ritorna a mangiare sempre le stesse cose: patate, cipolle e minestre di legumi. Nelle zone costiere si diffonde la coltivazione degli ortaggi, ed in particolare, dei pomodori (soprattutto presso le colonie dei confinati politici del Metapontino) ^[2], che costituiscono il nuovo companatico per i contadini lucani. La pasta è anch'essa un bene prezioso riservato ai giorni di festa (Natale, Pasqua) o a ricorrenze speciali (uccisione del maiale, mietitura, ecc.). Nel Materano si diffonde l'uso della pasta confezionata (nel periodo tra le due guerre) dai maccaronari, che si condisce col sugo di carne, ma più spesso viene usata insieme ai legumi. Tra le verdure, la cicoria e altre erbe selvatiche costituiscono la "lauta cena" dei nostri contadini. Il latte non compare nella dieta quotidiana, è un alimento rarissimo riservato ai neonati e agli infermi (latte di capra); nel periodo delle due guerre scarseggia notevolmente ed è soggetto al razionamento. Relativamente al formaggio se ne consuma tre chili e mezzo a testa in Italia; nel Mezzogiorno si arriva a tre etti a testa, in qualche caso; lo ritroviamo nei giorni di solennità con il latte e la ricotta. Il periodo post-bellico vede un incremento dell'allevamento bovino e ovino e, quindi, una maggiore produzione di latte e derivati. Con la ripresa seppure lenta dell'economia, con l'occupazione delle terre (che ha portato a non poco spargimento di sangue tra i nostri contadini) e la Riforma Agraria (Legge Sila e Legge Stralcio) le condizioni di vita delle nostre popolazioni hanno subito un notevole miglioramento. La produzione cerealicola infatti registra un netto incremento, trainando anche il

settore degli allevamenti e la conseguente produzione del latte, tanto che il consumo del formaggio cresce fino a sessantaquattro chilogrammi all'anno pro-capite nel 1964.^[3] Nei giorni di festa i frutti più consumati sono pere e fichi al posto dei dolci; i fichi, in particolare quelli secchi, servono come elemento energetico nel periodo delle grandi fatiche (mietitura e trebbiatura). Il contadino lucano, nel pomeriggio, usa fare merenda con pane, biscotti e frutta fresca. Per quanto riguarda le bevande si consuma in abbondanza il "vino acquerello" d'inverno (ottenuto dalla fermentazione delle vinacce nell'acqua), e quello mediocre in estate. Di solito il buon vino si consuma nelle ricorrenze più importanti. Nei paesi produttori: Irsina, Acerenza, Avigliano, Rionero, le classi benestanti bevono in quantità modeste vino buono, i poveri ne fanno a meno, lo usano eccezionalmente. Scarsa è la produzione sul versante jonico a causa della crisi agraria e della perdita di manodopera contadina provocata dall'emigrazione verso le Americhe. Con la Riforma Fondiaria e l'istituzione della Cassa per il Mezzogiorno aumenta la produttività in genere migliorando, così, il tenore di vita e il regime alimentare. Oggi la nostra cucina viene rivalutata e riproposta per esigenze estetiche come "dieta mediterranea". Essa si avvale di elementi semplici e frugali (come in tutte le società di contadini e di pastori), conservando alcuni temi fissi come il grano duro usato per la preparazione della pasta di casa nei suoi diversi tipi. Altri temi fissi rimangono la carne ovina, quella suina e il formaggio, le erbe aromatiche, il peperoncino, l'olio d'oliva e i legumi. Arricchiscono la dieta una grande varietà di frutta spontanea e coltivata, nonché dolci semplicissimi e gustosi. Non mancano i vini tra i quali primeggia l'Aglianico del Vulture indicato per tutte le ricette a base di carni rosse e selvaggina.

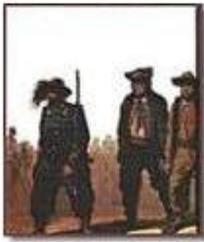
[1]-Cfr. N. Calice, Sogni, bisogni e maschere, Calice Editori, Rionero in Vulture, 1991.

[2]-Cfr. L. Sacco, Provincia di confine-La Lucania nel ventennio fascista, Schena Editore, Fasano di Brindisi, 1995 p.281.

[3]-Cfr. N. Calice, Sogni, bisogni e maschere, Calice Editori, Rionero in Vulture, 1991

SITUAZIONE ALIMENTARE IN BASILICATA NEL PERIODO POST-UNITARIO

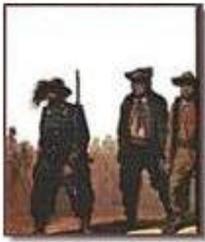
La Basilicata, può considerarsi un esempio significativo dell'arretratezza agricola meridionale e un "caso" tipico del mancato sviluppo del Mezzogiorno. Dopo l'Unità, la Basilicata contava, con un territorio di 10.675 Km², una popolazione di 492.959 abitanti. Di tutta la superficie della regione, circa 2.500 Km² erano coperte da zone montuose. Della restante parte del territorio, 2.000 Km² erano costituiti da zone a bosco, 1.000 destinati a pascolo e solo le superfici residue erano adibite a coltura in grandissima parte seminativo-cerealicola e, per qualche zona ristretta, a ulivo e a vite. Si trattava quindi di un paesaggio spoglio con una economia in prevalenza ceralicolo-pastorale, di tipo estensivo e latifondistico, con una piccola percentuale di territorio alberato di coltura intensiva, in cui i contadini vivevano di un'agricoltura ancora primitiva e di mera sussistenza. [1] Dopo l'unificazione politica della nostra Penisola, molti furono i fattori che differenziarono l'alimentazione italiana, come la regione di appartenenza, per cui il « vitto » del contadino di Basilicata e di Calabria risultava alquanto più povero (al limite della sopravvivenza) e uniforme di quello dei contadini delle altre regioni italiane, soprattutto Piemonte, Liguria, Romagna e Toscana, dove troviamo un'alimentazione variata e relativamente abbondante ed elaborata. Anche il CERVELLINO [2] fa il confronto fra la dieta dei contadini del Piemonte e dell'Emilia e quella più povera dei lucani: «Alla ammirevole laboriosità il contadino lucano accoppia un'eccezionale sobrietà. Egli si alimenta di un nutrimento straordinariamente scarso». L'alimentazione base è costituita quasi esclusivamente di pane e verdura, spesso anche di farina di granoturco con assoluta mancanza di alimenti contenenti vitamine e proteine. Pane e peperoni seccati al sole e poi fritti con qualche goccia d'olio come colazione al mattino, a mezzogiorno si mangia "asciutto" e a sera "cucinato" cioè un piatto di legumi e di pasta comprata o fatta in casa. Quando essi si ritirano a sera tardi, dal lavoro, si rifocillano con una minestra di erba e di legumi, unico piatto di tutta la lauta cena. Un'alimentazione di pura sussistenza è quella riferita anche dal LENORMANT [3]: «All'avvicinarsi del Natale, ogni famiglia contadina scanna un porco per il proprio consumo, e secondo il numero dei suoi componenti, lo sala tutto o a metà, e lo conserva per mangiarlo nei



www.brigantaggio.net

giorni di festa. E' tutto quanto mangiano di carne in un anno, a parte la carne guasta di qualche bestia morta di malattia che si vende nel villaggio invece di sotterrarla, come vorrebbe l'igiene. Diversamente il cibo del contadino lucano consiste esclusivamente in formaggio ordinario, fresco o stagionato, castagne, che qui, come nel Limosino, costituiscono la parte essenziale dell'alimentazione, ghiande dolci, legumi, piselli, fave, e pochi ortaggi come cavoli e pomodori. E' una dieta non troppo sostanziosa; ma la mancanza di carne e' in un certo qual modo compensata dal fatto che il contadino beve vino abbondantemente. In tutta la zona alta non cresce l'ulivo; l'olio che vi si consuma si ricava dalle faggine raccolte nei boschi. Si distingue per il suo sapore acre e forte>>. Già la precedente Statistica Murattiana del Regno di Napoli [4] aveva fotografato la realtà economica e le condizioni di vita della Basilicata dei primi dell'800: <<Una regione povera che vive ad un livello di mera sussistenza in cui le scarse ed uniche risorse sono tratte dall'agricoltura e dalla pastorizia mentre quasi inesistenti sono la manifattura e il commercio. Lo stato di generale miseria, sia dei contadini che degli artigiani, si riflette nel tipo di alimentazione, fatta in prevalenza di ortaggi ed erbe selvagge, di pane misto di orzo, frumentone, legumi, segale e patate; quasi sconosciuto e' il consumo della carne, del pesce e dei formaggi>>. Un secolo dopo, stupisce ritrovare una realtà poco modificata così come dimostrano i numerosi riferimenti e le varie testimonianze come le pagine dell'Inchiesta Jacini [5] e di quella successiva (sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia) diretta dal senatore Faina e dall'Inchiesta Zanardelli sulla Basilicata. Nell'Inchiesta Jacini, promossa dal Parlamento nel 1877 e pubblicata tra il 1880 e il 1885, la Relazione Branca sulla provincia di Potenza, offre elementi abbastanza precisi sul tipo di alimentazione dei lavoratori agricoli. Essa, dato il livello assai basso delle retribuzioni, è pessima, ed è costituita prevalentemente da sostanze vegetali. Il regime alimentare, infatti, si compone per lo più di frumento misto a cereali inferiori cui si accompagnano patate, legumi, polenta, peperoni, erbaggi acerbi e piccanti. La carne si consuma nelle malattie, o nei giorni di particolari solennità religiose (Natale, Pasqua, feste patronali) o ricorrenze (nozze, battesimi, ecc.). Scarso è l'uso dei grassi, del vino, del latte. Soltanto nel periodo delle grandi fatiche (mietitura e trebbiatura) il vitto è leggermente migliore e più abbondante. Dalle monografie del dottor Antonio Vitale e dell'avv. Nicola Germano [6] sulle condizioni agricole del circondario di Lagonegro si apprende che i pasti vengono così divisi : <<Al mattino si rompe il digiuno con pane, uova e peperoni; a mezzogiorno si mangia minestra o maccheroni carichi di peperoni; al vespro la merenda di pane, biscotti, frutta secca e altro; la sera cena a base di peperoni fritti. Il condimento più usato e' l'olio, di rado si ricorre al grasso di maiale; si beve vino acquerello d'inverno, quello mediocre d'estate. A San Severino Lucano il contadino si ciba in genere di solo pane e di minestra di legumi. Non mangia quasi mai la carne, e la pasta, una volta alla settimana. Dunque un assai povero menu' giornaliero cui si devono aggiungere le gravi conseguenze della tassa sul macinato. Dall'indagine del RASERI [7] nel secondo decennio unitario sugli alimenti e le bevande prevalenti nell'alimentazione dei poveri e in quella dei ricchi, si rileva, partendo dai consumi superiori (carne, latticini, polli, pesci, salumi) appare che la carne (in prevalenza ovina) e' diffusa nei ceti poveri (identificati con i contadini, con i giornalieri di campagna e i pastori) in 10 dei 105 comuni esaminati contro 97 in cui essa è cibo quotidiano dei ceti agiati. I latticini sono presenti sulla tavola dei poveri in 3 comuni e in 23 su quella dei ricchi. I polli, sconosciuti nel consumo alimentari del povero in tutti i 105 comuni, sono consumati dai ceti agiati in 8 comuni; il pesce in 4 contro 29; i salumi in 6 contro 10. Quanto alla distribuzione dei consumi vegetali la situazione cambia in senso opposto. Cioè il pane di granoturco è presente tra i poveri in 25 comuni e in nessun comune tra i ricchi; mentre il pane di frumento, usato dai poveri in 53 comuni, è consumato dai ricchi in 105 comuni censiti. Le patate sono cibo diffuso in 26 comuni contro 4. L'orzo, il miglio e la segale sono presenti in larga misura nell'alimentazione dei ceti poveri e completamente assenti in quella dei ceti agiati (massari, galantuomini). Purtroppo, la crisi agraria (che si prolunga fino al 1900) porta ad un ulteriore peggioramento dell'alimentazione rurale come dimostra l'indagine di Michele LACAVA [8] del 1885:

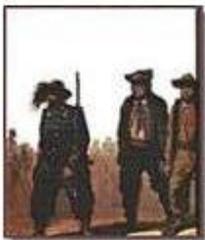
<<...L'alimentazione ordinaria delle nostre classi agricole è costituita da pane di frumento, patate, legumi a preferenza fagioli. Il pane dei contadini poveri si compone di una minima quantità di grano mischiata ad orzo, granone, patate, vecchia (impastato con acqua cattiva, senza sale, male cotto, frequente azimo, acido per troppo lievito o per fermentazione inopportuna, spesse volte mangiato stantio o ammuffito). Il pane bollito con un po' di sale, olio e qualche peperone secco è la loro minestra ordinaria, mentre le sostanze animali restano costantemente ai margini del regime dietetico. La "massa alimentare" consiste per lo più in frumento misto a cereali inferiori cui si accompagnano peperoni, legumi, patate, erbaggi conditi con olio e lardo. Rara la carne di maiale e di pecora, rarissima quella bovina, limitata a solenni occasioni quella bianca (pollame e conigli); più diffuse alcune specie di pesce salato (baccalà salacche) e di frutta. Ma questo tipo di alimentazione è diffuso nel Melfese, nel Materano e nei circondari di Potenza e Lagonegro. Nella parte più montuosa della regione il regime alimentare è prevalentemente vegetale. Diffusissima, poi, l'acqua-sale: vale a dire grosse fette di pane scuro e durissimo ammorbidente da acqua calda e insaporito da un pizzico di sale e da un filo d'olio, cui talvolta si accompagna il peperoncino forte, rossiccio e tondeggiante, e perciò chiamato "cirasedda">>. Nè la situazione muta negli anni immediatamente successivi. Scrive al riguardo A.MARTINELLI su "La cronaca lucana" del 28 ottobre 1892 che nelle case affumicate dei contadini - dove non vi è un cantuccio asciutto, non una sedia, ma vecchie casse tarlate (veri cimici) le quali servono per tutti gli usi, da sgabelli, da tavole da pranzo, da armadi, ed in ultimo da casse funebri - c'è immancabilmente una pentola dove bolle la eterna minestra di legumi e la "brodaglia" chiesta in continuazione dai bambini. Raffaele RIVIELLO [\[9\]](#), nel 1893, aggiunge: << I cibi erano quasi sempre gli stessi per tutto l'anno e soltanto nelle feste solenni si vedeva qualcosa di vario e di goloso. In ogni casa, però, vi era una certa provvista del bisognevole per la famiglia secondo lo stato di questa ed il numero delle persone. Il pane ogni famiglia se lo faceva a casa, e solo i poveri ed i pezzenti non godevano di tale beneficio. I contadini solevano quasi sempre mischiare nel frumento il granturco, e alle volte i legumi, ed allora il pane sembrava ferro addirittura, tanto che i vecchi sono costretti a "spunzarli" (bagnarli) o ridurlo a pane cotto. Quando si faceva il pane si era sempre solito di prendere una porzione di pasta, la si schiacciava con la mano, e la si bucherellava nel mezzo con la punta del dito, e si aveva "lu ruccul" (focaccia). Non di rado vi si spalmava dell'olio, si strofinava un po' di erba odorosa e secca detta "rieno" (origano), si mettevano alcuni minuzzoli di "cirasedda" forte e di aglio tagliuzzato, e con questo poco d'intingolo lo si rendeva saporito, e si mangiava quasi sempre caldo e fumante. E con la bianca farina di carosella (maiorca) si preparava, alla vigilia di Natale, il dolce con le mandorle detto "picciliatiedd" di tre o quattro chili di peso. La farina di scarto, però, non veniva eliminata ma serviva a fare un pane <<nero, cruscoso e duro, come un pane da cani o da pastori>> che comunque si doveva consumare. A Natale la cena tradizionale comportava (per le famiglie agiate) il baccalà o il pesce che proveniva dal Salernitano (triglie, merluzzi) o dalla Puglia a dorso di muli. Esso si serviva a zuppa o fritto o arrosto insieme a vermicelli "aglio e olio", a finocchi, castagne ed il buon vino che si consumava solo nelle ricorrenze più importanti. A pranzo si sacrificano capponi o vecchie galline e si prepara la "minestra maritata" (cosiddetta perché composta di scarole, verze, finocchi, acce cardoni) cotta in brodo di gallina e di salami e resa più gustosa per l'aggiunta di formaggio grattugiato e a pezzettini. E gli "strascinari" (pasta casereccia), detti così perché strisciati a forza di dita sulla "cavaruola" (tavoletta incisa a disegni). In occasione del pranzo di Capodanno, protagonista è la minestra in cui bollono vari pezzi di salami, la salsiccia e il "pezzente" fatto con piccoli scarti di maiale. Accanto alla solita salsiccia, nel pranzo della festa di Sant'Antonio (17 gennaio) troviamo maccheroni lunghi e sottili fatti con i ferri sottilissimi o col giunco ma, nel periodo di quaresima, preannunciato dal ritornello <<Carnevale mio, pieno d'olio, stasera maccheroni, e crai (domani) foglie (verdure)>>, segue il severo digiuno interrotto il giorno di San Giuseppe dalle famose zeppole, dai <<maccheroni cu la middia>> (maccheroni con la mollica), cioè conditi con pane grattugiato e fritto nell'olio, insieme ad uva passa e a mandorle tritate. Il pasto principale nelle festività comprende le uova cotte e poi minestre di cicorie, lesso, lasagne, stracotto, "casc' e uov' " (cacio e uova) con lo spezzato d'agnello, "arrosto" ed altro. Il pesce e i vermicelli tornano a consumarsi a San Gerardo (12 maggio) mentre nell'Ascensione si preferiscono i <<tagliolini cotti nel latte, e conditi di zucchero con senso di prezzemolo e di cannella>>. Altre specialità di pasta casereccia sono i tagliatini per il



www.brigantaggio.net

lesso("li tagliolini" e "li manare" fatti a mano dai mugnai variante de "li laane"), i ravioli e "li ricchitell' o recchi di previre" (orecchie di preti). Se nei giorni settimanali permessi (di "cammaro") solitamente basta la minestra di bollito di pezzi di maiale ed una frittata o formaggio, in quelli di moderazione gastronomica non si va al di là della minestra di pasta con ceci e fagioli o lenticchie, con condimento di olio fritto, aglio e peperoncino piccante. Inoltre, solitamente non sono rari i piatti singoli, baccalà a zuppa con pane, peperoni fritti o salacca; nei mesi più caldi, invece, si mangia asciutto: "pane e cipolla o altra coserella". La modesta "acqua-sale" consiste in acqua bollita con sale, olio, pitrisino (prezzemolo), aglio e cirasedda, per infondervi il pane a guazzo. La "miscica" dei pastori è invece carne di pecore morte salata e disseccata. Con un'alimentazione siffatta, assai deficiente di elementi nutritivi e, talora in cattivo stato di conservazione, è facile comprendere gli effetti provocati sulla salute e sulla costituzione fisica del contadino come causa di deperimento e di vera degenerazione>>. Merita attenzione, sempre nel testo del RIVIELLO, la parte alimentare delle fiere che si svolgono a Potenza, ma che possono estendersi, per le loro caratteristiche costanti, all'intera Basilicata, anche per il convergere in queste di gente dalle regioni limitrofe. In tali occasioni i commercianti vengono a vendere anche gli utensili per la cucina e gli attrezzi per il lavoro dei campi e fanno a gara con i venditori di cocomeri e con le bancarelle degli "antritari", venditori di "antrite" (nocelle infornate e infilate), castagne, copeta (torrone durissimo), cera cetrina, zucchero, pepe, cannella e susamielli. Non mancano i friggitori di baccalà e di peperoni, i cantinieri che espongono i prodotti della loro cucina, e i venditori ambulanti di limonata e di acqua, di "randinii" cotti (spighe di granturco). La struttura principale di ristoro, si legge più avanti, nel concorso fieristico è il "cirriglio", cioè il restaurant della fiera, di fattura barbara e primitiva (usanza che in molti paesi del Potentino continua a persistere), cioè capanne di cannuce verdi all'interno, con "racane" o rozze tende, di sopra e con lenzuola. Ivi zingari, mandriani ed altri avventori, andavano a saziare il gusto e l'appetito con maccheroni, carne di pecora, "testodde arrusture", baccalà e puparuli fritti, sedendo intorno a rozze tavole, di rado coperte da tovaglie, di traliccio forate in molti punti e macchiettate di vino e di untume. (pp.181-182) In campagna il contadino, scrive sempre il RIVIELLO (p.99), o il mietitore mangia sei o sette volte nel corso della lunga giornata tra "fedda" (zuppa di pane, vino e cipolla); "culazione" (soffritto o baccalà con carosielli o finocchi spinati); "magn'à" (minestra con salame, o legumi con pasta); "mozzeco" o boccone (pane, o biscotti e vino); "merenna" (formaggio con verdura); e l'insalata con cipolla e altra coserella nella sera; ma sette volte sette passava la fiasca a rinfrancare le forze e rinvigorisce in quell'afa di sole l'allegrezza del lavoro.. . .Le donne che vendemmano si contentano per colazione di un pezzo di pane con peperoni fritti o all'aceto o <<una cicoriella colta lì per lì negli stradoni della vigna>> e a mezzogiorno del medesimo cibo e di un piatto di <<cavoletti verdi cu la cirasedda>>. Le impanate di latte e i prodotti caseari vengono preferiti per la loro economicità da quelli che lavorano il latte. In città il bracciale paga il barbiere anche con qualche paniere di uva o di cerasse (ciliege) e trascorre nei cellai il suo tempo insieme ai rappresentanti di altre categorie medio-basse portandosi da casa un pezzo di pane e il peperone piccante per bere una mezza caraffa di vino o assaggiando nel locale, seduto sulle panche davanti al fuoco <<una salacca>> o un pezzo di salsiccia; di mattina, prima di andare al lavoro, fa colazione con la zuppa di pane e vino e sulla tavola di contadini poveri si trova quasi sempre pane pesante difficile da masticare perché si indurisce presto: tanto che i vecchi sono costretti a "spunzarli" (bagnarli) o a ridurlo a pane cotto>>. La carne, pochissima e soltanto nelle grandi feste, faceva la gioia dei commensali, soprattutto nei pranzi nuziali. Una testimonianza importante è il testo di G. Bronzini [10] dal quale ricaviamo notizie interessanti sul pranzo nuziale in uso nel Potentino molti secoli addietro>>. <<... Era detto "nozza" e vi prendevano parte tutti quelli che "avevano riconosciuto con doni la sposa" e ci si teneva che fosse ricco di pietanze per "dar tono alla festa". A tavola si stabilisce materialmente l'unione delle famiglie, in virtù del principio magico della comunione alimentare, così come in chiesa si è fissata l'unione dei due sposi. ... Attualmente il pranzo nuziale -riferisce l'autore- ha luogo nelle famiglie di contadini soltanto nei

matrimoni più pomposi che si svolgono di mattina, ed è detto "lu banchette" o "la tavola della zita": vi partecipavano i parenti e gli intimi degli sposi. Il pranzo si fa in casa dello sposo a Potenza, a Grassano, a Pisticci, a Stigliano, a Lavello, a Rotondella, a Tursi, a Colobrarò, ad Aliano e a Tricarico; in casa della sposa a Latronico, a Roccanova, a San Giorgio Lucano, a Matera, a Craco, a Miglionico, a Pomarico, a Venosa, ad Accettura e a Gorgoglione; in casa dello sposo e della sposa, secondo che l'uno o l'altra offra maggiore comodità, a Marsicovetere, a Rivello e a San Mauro Forte; nella casa in cui andranno ad abitare gli sposi a Castelluccio Superiore e a Rotonda. Le spese sono ripartite in parti uguali a Matera e a San Mauro Forte; sono interamente a carico dello sposo a Pisticci e a Colobrarò. La lista delle vivande è sempre molto lunga. A Oppido e a Grottole <<siccome si sposava consuetudinariamente nelle ore pomeridiane>>, il pranzo (detto a Oppido "nozza") aveva luogo nelle prime ore della sera; a Grottole <<annunziavasi con forti colpi di fucile, seguiti dallo sparo di altri mortaretti>>; e consisteva <<per lo più in maccheroni di casa (al ferro), chiamati a Grottole "fricieddi", conditi con molto formaggio e "zuchillo di ragù", e serviti in abbondanza; pollame a ragù ed arrostito, insalata, "fellata di sauzizza" (affettato di salame), noci, ulive, fichi secchi e simili; il tutto innaffiato da un buon vino paesano, servito in orciuoli di creta patinata>>, detti "rizzuli", o addirittura i fiaschi di legno col cannello... >>. Continuando nel suo scritto il Bronzini riferisce di altre testimonianze. <<... Brienza: antipasto, maccheroni di zita, verdura in brodo, carne in umido con contorno, soffritto di agnello, arrosto con insalata verde, frutta. Pietragalla: antipasto di prosciutto e provolone, verdure con bollito di carne e salame, pasta asciutta, carne a ragù, arrosto con insalata verde, finocchi, mele e pere, biscotti di varie specie. Roccanova: polpette di carne in brodo, maccheroni a ragù, minestrone, carne al forno con patate, insalata, frutta e dolci. Grassano: minestra verde in brodo, bollito, maccheroni, carne a ragù, arrosto con contorno di insalatina verde, il ""pasticcio"" (torta con la ricotta), finocchi. Anche a Matera e a Lavello è tradizionale il finocchio, <<perchè fa bere molto vino>>. A Lavello il pasto si compone di pasta asciutta, galletto al sugo, agnello al forno con patate, caciocavallo, frutta, dolce, liquore, caffè. Pomarico: antipasto, pasta asciutta, carne a ragù, con contorno di insalata verde, sedano, finocchi, "ceci al tufo", biscotti (tarallucci) e arance. A San Mauro Forte il sedano è la frutta caratteristica, si che, quando non si trova in paese, lo si va a comprare a Tursi e a Sant'Arcangelo. Il pranzo consta, generalmente, di antipasto, rigatoni con salsa e varie portate di carne. A Stigliano, nelle famiglie più povere, il pranzo consiste in abbondante pasta asciutta e in carne di pecora o di capra. Tursi: antipasto di salame, verdura in brodo, pasta asciutta o al forno, carne bollita, frittura mista, dolce e frutta. Colobrarò: antipasto con prosciutto e salame, verdura con bollito oppure pasta in brodo, pasta asciutta, carne a ragù, spezzatino, soffritto d'interiora, arrosto con contorno di insalata verde, frutta e dolce. Aliano: antipasto, verdura cotta, pasta asciutta, carne in umido e arrostita, frutta e dolce. A Tricarico la lista delle vivande è varia; per lo più è composta di maccheroni, verdura, carni varie, salumi, frutta e dolce. Tradizionali sono, alla fine, i ceci arrostiti. Altrove le vivande più comuni sono maccheroni col sugo, carne e salame. Abbondante è soprattutto il vino, perchè tutti devono bere molto per essere allegri e dare allegria. Non manca quasi mai alla fine del pranzo una torta dolce, e dev'essere la sposa a dare il primo taglio...>>. L'autore avvisa però i lettori che <<Sbaglierebbe di grosso chi dalla numerosa lista delle vivande deducesse ottimistiche considerazioni sullo stato economico del popolo. Si tratta di eccessi massimi, eccezionalissimi, ma necessari, perchè dalla consistenza del pranzo e dei "complimenti" si giudica la portata del matrimonio, che sarà in conseguenza più o meno accetto al parentado, al vicinato e al rione: il che molto conta per il futuro della coppia>>. <<... L'offerta di una minestra con pepe agli sposi è segnalata a Tricarico; sconosciuta a Brienza, a Marsicovetere, a Pietragalla, a Castelluccio Superiore, a Latronico, a Rotonda, a Matera, a Pomarico, a Stigliano, a Tursi e ad Aliano. La sposa deve mangiare poco per non esse giudicata "mangiona". Lo sposo invece, mangia a "crepa pancia" e beve fino a diventare brillo di contentezza...>>. Una curiosa, per quanto antichissima, costumanza, riferisce il Riviello [\[11\]](#) cui attinge il Bronzini formava la nota caratteristica del pranzo nuziale. <<Quando si portava in tavola il primo pollo, che era per lo più un magnifico gallo, prima che alcuno scalco vi mettesse mano, lo sposo ne distaccava il collo con la testa, ricca di cresta e di bargigli, e l'offriva con certo risolino alla sposa, la quale se lo "spruvava" (sprovava, spilluzzicava) in buona o in mala voglia, mentre lo sposo e gli altri commensali la guardavano di sott'occhio con attenzione di bonaria compiacenza, che spesso si mutava in



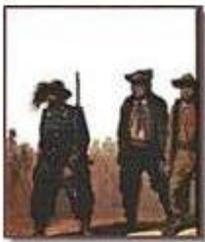
allegria e burlona ironia, senza forse conoscere l'origine e l'intima ragione dell'offerta>>. <<Era un atto di semplice galanteria culinaria quel boccone prelibato, o velava solo idea di malizia nuziale?>>. Si chiede lo stesso autore. Nè l'una cosa, nè totalmente l'altra, benchè il senso allusivo ai rapporti sessuali sia spiccatamente presente e intenzionalmente palese: la testa del gallo esprime virilità. In origine ebbe probabilmente un valore rituale, che è da mettere in relazione con l'importanza attribuita dal volgo al supplizio del volatile come mezzo per attirare su di esso le ire degli esseri cattivi e preservare la coppia. La tradizione si conserva in parte a Stigliano, ove ciascuno degli sposi è tenuto a mangiare in più un galluccio (uardidde), tra le risate e gli applausi degli invitati. Il pranzo si conclude sempre con una serie di brindisi più o meno improvvisati, auguranti buona fortuna, salute e numerosa prole. L'eccezionalità del pranzo nuziale rompeva nettamente con le abitudini alimentari quotidiane che si basavano su elementi poveri e scarsi. La crisi economica, che si fa ancora più intensa intorno al 1880, provoca la decisione di mettere fine alla miseria emigrando per le Americhe (dal 1882 al 1887, espatriando per lo più negli Stati Uniti, in Argentina, in Brasile). Si consideri che nel 1860 gli abitanti della Basilicata erano 518.670 ma già nel 1861 erano scesi a 441.226 e nel 1911 si sarebbero ridotti a 355.859 [\[12\]](#).

- [\[1\]](#)-Cfr. Inchiesta Zanardelli sulla Basilicata (1902), Einaudi Editore, Torino, 1976, IV edizione.
- [\[2\]](#)-Cfr. E. Cervellino, Paremiologia lucana, Napoli, 1964, p.19, in Sezione lucana, Biblioteca Provinciale- Matera.
- [\[3\]](#)-Cfr. A. Mozzillo, Viaggiatori stranieri nel sud, Edizioni di Comunità, Milano, 1964, pp.625-626.
- [\[4\]](#)-Cfr. T. Pedio, La Statistica Murattiana del regno di Napoli, Potenza, 1964, p.31 in Sezione Lucana, Biblioteca Provinciale -Matera.
- [\[5\]](#)-Cfr. Inchiesta agraria di S.JACINI, Federazione Consorzi Agrari, Piacenza, 1877, pp.167 e seg.
- [\[6\]](#)-Cfr. AA.VV., Porco e Aglianico, Basilicata Editrice -Matera, 1984, pp.46 e seg.
- [\[7\]](#)-Cfr. E. Raseri, Annali di statistica, vol.VIII, Roma, 1879, pp.37-39.
- [\[8\]](#)-Cfr. M. Lacava, Le condizioni igienico-sanitarie della provincia di Basilicata nell'anno 1885, p.82, in Sezione Lucana, Biblioteca Provinciale -Matera.
- [\[9\]](#)-Cfr. R. Riviello, Ricordi e note su costumanze, vita e pregiudizi del popolo potentino, Edizione Garramone & Marchesiello, Potenza, 1893, pp.111-129.
- [\[10\]](#)-Cfr. G.Bronzini, Vita tradizionale in Basilicata, Montemurro Editori, Matera, 1964, pagg. 328-334.
- [\[11\]](#)-Cfr. R.Riviello, Ricordi e note su costumanze, vita e pregiudizi del popolo potentino, Edizione Garramone e Marchesiello, Potenza, 1893, pag.28.
- [\[12\]](#)-Cfr. AA.VV., Guarda e scopri l'Italia, A.M.Z. Editrice, Milano, 1987.

I PRIMI ANNI DEL 900

Durante il primo decennio del Novecento - che vede autorevoli intellettuali quali NITTI e FORTUNATO denunciare apertamente l'estrema povertà della regione (amministrata in quasi tutti i comuni da galantuomini) e l'arretratezza delle sue strutture economiche e sociali si riscontra, comunque, qualche progresso nell'alimentazione del contadino. Essa, infatti, stando alle testimonianze dell'Inchiesta Faina-Nitti (1907-1910) [\[1\]](#) appare più varia rispetto allo standard ottocentesco dell'Inchiesta Jacini, ma con caratteristiche pur sempre vegetali e insufficiente alle esigenze fisiologiche di un lavoratore della terra. Delle varie classi di contadini, gli affittuari ed i proprietari coltivatori traggono la maggior parte dei generi che servono per la loro alimentazione dai fondi coltivati. Gli "annaruoli" e i "mesaruoli" ricevono una parte notevole del salario in derrate (grano sfarinato per fare il pane, sale, olio, supplementi di vitto per il periodo della raccolta); altro grano ritraggono dai seminati "alla sorte" o da quelli che loro

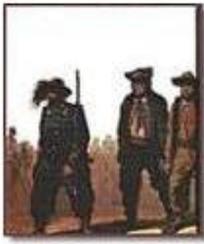
competono sulle ristoppie; quasi sempre producono sulla terra loro concessa legumi (fave, ceci, cicerchie, ecc.); a volte hanno anche un orticello, sicché, concludendo, anche questa categoria di lavoratori ha, senza comprare, gran parte dei generi alimentari che consuma. Gli alimenti di cui si ciba il contadino variano a seconda che si tratti di paesi situati nella zona montuosa (Basilicata occidentale), nella zona marina (Basilicata orientale) o nella zona della collina (Basilicata centrale). Nella zona montuosa l'alimentazione del contadino è costituita: al mattino da pane con qualche cosa che generalmente è cipolla, aglio, o peperone; a mezzogiorno da patate o pane con salacche, o baccalà o insalata, o peperoni forti, talora formaggio, o uova (raramente); la sera da minestra di verdura e legumi. Nella zona marina si mangia molta frutta, soprattutto fichi. Il pane di grano forma la base principalissima dell'alimentazione; esso viene cotto in casa dalle donne nei forni esistenti nelle masserie o in quelli delle case in paese. Il tipo di farina usato varia a seconda del grado di agiatezza dei contadini. La maggior parte usa farina intera, lasciando il cruscello e levando soltanto la grossa crusca; molte volte alla farina di grano, i più miserevoli, aggiungono farina di legumi. D'inverno si consumano in grande abbondanza i legumi cotti in minestra condita con olio. D'estate si fa largo uso di ortaggi come companatico (cipolla, peperoni, lattuga) e di erbe, come minestra cotta condita con olio (scarola, cicoria selvatica). La carne si usa ben raramente e, ad ogni modo, di pecora, capra o maiale. Mai bovina. Per condimento si usano l'olio e la sugna, più il primo che la seconda. Infatti, ogni salariato fisso riceve un rotolo (quasi un chilogrammo) di olio al mese. Dei latticini è usato in certa proporzione il solo formaggio di pecora per gli adulti; il latte di capra si usa per i fanciulli e i malati. Le uova sono vendute più che mangiate. Grande consumo, invece, si fa, comprandolo, di pesce salato (baccalà, salacche, ecc.). Nella zona collinosa il vitto è sostanzialmente simile a quella della marina, salvo un più elevato consumo di granone in qualche comune. Il consumo di vino non si può dire molto diffuso, ad eccezione di paesi che come Irsina, Acerenza, ecc., molto ne producono. In generale - si legge nella relazione di Nitti - quasi dovunque l'alimentazione è migliorata ma in molti paesi è, però, quasi esclusivamente vegetale: si mangia carne solo nelle feste. Circa il numero dei pasti si hanno le seguenti notizie particolareggiate estratte dai questionari. In quel di Palazzo San Gervasio i pasti della giornata per i contadini sono generalmente composti di pane e scarso companatico; il pasto della sera consiste in una minestra, per lo più di pasta e legumi, e ciò per tutte le stagioni. In complesso molto pane e pochissimo vino. In quel di Genzano in generale i contadini che lavorano prendono un chilo e un quarto di pane al giorno, un pezzo di baccalà di circa venti grammi e una cinquantina di grammi di formaggio a colazione; a mezzogiorno un piatto di minestra consistente in pasta sola o con legumi. In quel di Tolve i lavoratori dei campi mangiano solitamente: primo pasto, farinacei o legumi a minestra o pane; secondo pasto, pane e companatico, consistente in un pezzo di salame o carne salata; terzo pasto, minestra di legumi. Usasi il vino acquerello. In quel di Matera i contadini si nutrono di patate e legumi in prevalenza oltre che di pane. L'ufficiale sanitario dice che le farine del mercato sono cattivissime; si vendono farine acidissime e sofisticate con farine di altri semi; afferma che si vendono oli fetidissimi per uso alimentare. In quel di Montescaglioso e di Bernalda i contadini mangiano presso a poco uguale, cioè fanno due pasti in campagna con pane e cipolla o altra verdura, e un pasto alla sera a casa con minestra di fave o fagioli o zuppa con cipolla. In quel di Pisticci gli alimenti principali del contadino sono: paste, legumi, patate, molto pane (usato per lo più a zuppa), poco o nulla di carne. In quel di Tursi le cose non cambiano gran che. Gli alimenti più comuni per tutte le classi di contadini sono il pane, i legumi, gli erbaggi, la pasta nei soliti giorni festivi, raramente la carne. In quel di Nova Siri, finalmente, prevalgono i farinacei che si conducono più o meno bene, a seconda della classe dei contadini. Nelle epoche di lavoro mangiano verdure, paste, riso, salumi, carne, formaggio. E' molto difficile calcolare il costo dell'alimentazione fatta com'è per 4/5 o anche per 9/10 con derrate prodotte dal contadino stesso. Quanto alle variazioni avvenute - si legge ancora nella relazione Nitti - negli ultimi 25 anni, è indubitato che si è avuto un miglioramento sensibile, per quanto l'alimentazione possa lasciare ancora a desiderare, specie se si tiene presente la malaria grave che infesta tutto il territorio. Ma perché in Basilicata si consumano così pochi prodotti animali? Non certo perché non sono gustati. La verità è che gli alimenti animali sono eccessivamente costosi. Da un prospetto relativo al consumo di carne nei 4 circondari della Basilicata: Potenza, Lagonegro, Matera e Melfi nel 1903, la media più alta è registrata nel circondario di Melfi, la più bassa nel



www.brigantaggio.net

circondario di Matera; il maggior consumo di bovini si ha nel Potentino, ed il più basso nel Materano che ha il maggior consumo di ovini, mentre nel Lagonegrese si registra il maggior consumo di carne suina. La storia dei contadini del Sud è indissolubilmente legata alla storia del pane. Emblematico al riguardo è il caso di Rocco Boffilo di Raniero [\[2\]](#), di 36 anni, un piccolo colono di Pignola presso Potenza: << lo sono di quelli che non stanno male, e pure mi manca spesso il pane a tavola. Non sono pensato di andare in America: abbiamo fatto una cooperativa per aiutarci. Speriamo che andrà bene. In Pignola vi sono molti contadini che per cinque o sei mesi l'anno non provano il pane: vivono di patate e di granone>>. E la storia del pane è legata strettamente alla tassa sul macinato, largamente diffusa nei secoli precedenti e abolita da Garibaldi in Sicilia e nel Mezzogiorno, durante la spedizione del 1860, fu nuovamente introdotta sul tutto il territorio nazionale con il Nuovo Regno. Il provvedimento, già proposto da Quintino Sella (1862) e poi da Scialoia, fu varato per sanare il dissesto finanziario provocato dalle spese della guerra del 1866. Chiaramente il governo non conosceva il mondo rurale, i suoi problemi, non sapeva delle condizioni dei contadini, i mali, le angustie e i desideri della gente di campagna. Nelle condizioni del Sud, il pane, quando c'era, rappresentava il bene di consumo fondamentale. Il latifondo faceva la sua parte, con la sua complessa amministrazione basata sulla fatica dei contadini e quindi sul loro pane, pregiata valuta. Nelle vaste proprietà dei principi Doria, Motta, Bagnara, del Marchese di Monteforte, del Duca di Pietragalla, dei Federici di Montalbano, dei Cutinelli di Campomaggiore, dei Berlingieri di Policoro, dei Tufarolo, dei Branca e degli Scafarelli di Potenza, vi era il nuovo gabelliere per conto dei padroni. Rischi e cattive annate rendevano incerta e cagionevole la salute dei contadini, pesanti i rapporti tra contadini e padroni. Alle strutture arcaiche dei molini, si aggiungeva la devastazione dei campi coltivati per le battute del cinghiale, il passaggio dei soldati, il frenetico scorrazzare dei briganti, il vandalismo, gli incendi, le distruzioni, le rapine, le siccità e le carestie. Sul grano incombevano, tra l'altro, le calamità naturali, i parassiti e le malattie. Per la zona montuosa e occidentale della Basilicata il pane di puro grano non era molto in uso presso la gran parte dei contadini. Era, infatti, già un alimento di lusso e veniva fatto in casa, risultando bigio perché dalla farina si levava solo la crusca più grossa. Generalmente alla farina di grano si aggiungevano altre farine (ceci, fagioli, cicerchie, ecc.). Qui il granturco era usato in focacce azime, chiamate nell'aviglianese "carchiole" cotte entro forme di ferro poste sulle braci e coperte di brace anche di sopra con l'uso dei cosiddetti "forni di campagna". La polenta era in uso soprattutto presso le popolazioni del Lagonegrese e in alcuni comuni come Trecchina e Chiaromonte. Nella zona delle colline del Melfese d'inverno si consumava la farina di granone per le schiacciate cotte su pietre larghe e sottili. Fino a quando il tenore di vita della gente lucana non subì la notevole evoluzione verificatasi con le grandi emigrazioni transoceaniche, fatto che portò, con il depauperamento delle masse contadine, ad una discreta possibilità d'impiego di braccianti nelle campagne e le "rimesse" degli emigrati, il consumo del pane si aggirò su una media annua di 170/180 chilogrammi pro-capite, con punte di 200/220 chilogrammi per le categorie rurali. Il pane si impastava in casa avendo cura di far lievitare la pasta durante la notte per 4 o 5 ore con la religiosa "crescenda" (un pugno di pasta acida su cui erano stati impressi, con il taglio del coltello, i segni della croce). L'operazione si ripeteva ogni quindici giorni. Il pane non poteva non essere al centro di qualsiasi minestra: dall' "acqua sale" (pane stantio con acqua e olio) al pane e olive, al pane e cipolla, al pane e aglio, al pane cotto, al pane senza companatico "pane e curtiedd" o "pane e pane" o pane e maccheroni, ancora in uso fino ad alcuni decenni fa. Per le famiglie agiate e meno agiate il pane, naturalmente, arricchiva la vita della casa. A Potenza ogni famiglia ne faceva per lo più una tavola (una scanatora era mezza tavola). Nelle feste di Natale si facevano i tradizionali "picciliatiedd" con la farina di carosella, segno a quei tempi di gusto delicato e di grande distinzione. Il pane fu anche usato come moneta negli stagli (contratti orali di ingaggio a giornata), nelle fide di pascolo. In molti paesi della Basilicata e della Calabria veniva somministrato confezionato con farina bianca alle partorienti ed ai moribondi (si era soliti dire, infatti: "E' arrivato al pane di

grano"). Quello di tutti i giorni era spesso infimo, scuro, fatto di cicerchie, granoni, crusca, orzo, avena e spesso ghiande. Non si doveva comunque mai buttare e, se proprio ciò doveva accadere (per quello avariato) lo si baciava prima di darlo in pasto agli animali. La vecchia fame contadina lo esaltava e lo baciava anche quando cadeva a faccia in giù sul tavolo sparecchiato fino al mattino perché le anime del Purgatorio potessero sfamarsi. Ad Episcopia, invece del pane, il basso popolo usa anche delle focacce di frumentone cotte sotto la cenere. Accanto al pane si colloca la pasta. Il maccaronaro era, naturalmente, l'artigiano della pasta. Impiantava una piccola fabbrica di pasta, a carattere familiare, e serviva i bisogni del paese. Nella città di Matera, per l'abbondanza di grano duro, già da tempi remoti veniva praticato tale mestiere. Occorrevano sedici onces di farina, sale, acqua e stenderello, o "laganatoio" che doveva essere liscio ed omogeneo per stendere le tele di pasta sulla tavola. Queste venivano di tanto in tanto spruzzate di farina, avvolte attorno allo stenderello ed alla fine sfilate per essere tagliate, così avvolte, in sottili tagliolini, un poco più larghette, in fettuccine. Altri tipi di pasta fatta in casa erano orecchiette, fusilli, gnocchi, scorze di mandorla, cicirate, calzoni a Carnevale, cavatelli, ecc. Certamente la "pasta ri casa" aveva grande importanza nell'economia delle famiglie come "li maccaruni a lu fusiedd" o "i canatorogn" (strascinati) nelle campagne aviglianesi e potentine che venivano messi a tavola completamente ricoperti di pecorino e di ragù, con carne, salsicce e cotiche di maiale. E sull'orlo del piatto il terribile diavolicchio.^[3] Ne' si possono tralasciare i famosi tagliolini dell'Ascensione usati nel Melfese e a Rionero in Vulture preparati nel latte e fragranti di cannella, e i calzoni intrisi di sugo, formaggio e zucchero, e gli "strangulaprievt" (strascinati ad otto dita) chiamati così nel Potentino, a Vaglio, Brindisi di Montagna, Trivigno, Pietrapertosa, Calvello, Anzi, ecc., dal chiaro significato giacobino ed anticlericale fatti per strozzare l'ingordigia di qualche prete reazionario e sensuale. Relativamente al formaggio, se ne consumava: nel 1861, 3 chili e mezzo a testa (nel Mezzogiorno si arrivava a tre etti a testa, in qualche caso); nel 1964, 64 chili all'anno. E' un bel progresso!^[4] Perché questa assenza o scarsa presenza del formaggio nella dieta di un popolo rurale e pastorale? Ma guardiamo ai riti, ai grandi riti. E cosa c'è di più rituale del pranzo di Natale? C'è di tutto a tavola: vermicelli agli e uogli, e poi pesce, pesce a zuppa, fritto, arrostito da annodare la gola, finocchi, cardoni, purtuall, castagne, marroni, pere, mele, uva, fichi ... e poi zeppole, strufoli, con orciuoli colmi di vino generoso e moscato, carne ri masciale, cauzunciedd', crustl e baccalà C'è di tutto ma non c'è il formaggio. E allora? La spiegazione è ovvia: il formaggio non c'è sulla tavola ma c'è da qualche altra parte. C'è sul mercato: si produce, si lavora, si commercia, ma non sembra che si mangi. I moliternesi il formaggio non lo mangiavano ma sapevano fargli trovare le vie moderne dell'America e dei consumatori americani. Che lo mangiavano senza deodorizzarlo! Come bevevano l'Aglianico dei Rioneresi quei mediatori bravi a non pagarli ai contadini, ma esperti a stivarlo nei bastimenti per l'America, al porto di Napoli. Anche il vino è, in Basilicata, un genere di lusso, di cui non possono fare uso i contadini. In genere, i vini della Basilicata, non sono rinomati. Ordinariamente sono acidi perché le uve si raccolgono immature e poco si fanno fermentare e vengono malconservati. Fanno eccezione i vini della zona del Vulture, che si commerciano con i paesi della Puglia. Normalmente si vende a barili, a carlini 10 ciascuno o a caraffa, ad un prezzo che oscilla, secondo le stagioni e le località da 4 a 10 centesimi la caraffa, ossia 89 decagrammi. Il Potentino consuma i vini di Rionero e di Ripacandida, dei quali, benché di loro natura sarebbero buoni, li rendono troppo corrotti di materia colorante per mistificarne la frode di miscelarli con l'acqua. Ad Avigliano i vini sarebbero buoni, ma spesso si corrompono. I Contadini bevono fino a maggio del piccolo vino e dell'acqua fermentata nelle vinacce che essi chiamano "pidarso" e dell'acqua nei giorni di travaglio. Anche l'olio è un alimento di cui la classe povera fa poco uso per il suo alto prezzo che varia, a seconda delle zone, da un minimo di 40 centesimi ad un massimo di 88 centesimi il rotolo. Abbondante e rinomata è la produzione olearia a Ferrandina, dove l'olio della migliore qualità si vende a 52 centesimi il rotolo. In alcuni paesi, soprattutto quelli della zona interna, si raccoglie quello di lentisco, di cui gli indigenti si servono per le lumiere ed, a Grassano, anche per condire cibi, mentre in altri, dato l'alto prezzo di vendita, perché viene da paesi lontani, il volgo non lo usa che in supplemento del grasso per condimento di cibo. L'incremento della pastorizia ha anche contribuito alla diminuzione del prodotto: a Tursi, ad esempio, gli oli del paese erano sufficienti al consumo prima che la prepotenza dei possessori del bestiame non facesse recidere gli olivi devastati dai loro animali.



www.brigantaggio.net

Nè mancano nelle zone collinose verso la Jonica demani a oliveti a Colobrarò, oltre gli oliveti dei proprietari vi sono dei boschi di olivi in dove chi innesta e vi appone il suo bollo ha diritto all'olivo, di battere per le olive, fuorché quelle che cadono spontaneamente...[\[5\]](#).

[\[1\]](#)-Cfr. Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia, Vol.V (relazione di E.Azimonti), Tipografia Nazionale, Roma, 1909, in Sezione Lucana, Biblioteca Provinciale -Matera.

[\[2\]](#)-Cfr. AA.VV., Porco e Aglianico, Basilicata Editrice, Matera, 1984, pp.46 e seg.

[\[3\]](#)-Cfr. AA.VV., Porco e Aglianico, Basilicata Editrice, Matera, 1974, pp.71 e seg.

[\[4\]](#)-Cfr. N. Calice, Sogni bisogni e maschere, Calice Editori, Rionero in Vulture, 1991.

[\[5\]](#)-Cfr. AA.VV., Porco e Aglianico, Basilicata Editrice, Matera, 1994, pp.93 e seg.