

Piante da fibra e piante tintorie spontanee nell'economia del Salento

Summary: FIBER PLANTS AND SPONTANEOUS PLANTS IN THE SALENTO ECONOMY

Among fiber plants to textile use, cotton and flax crops found in the Salento, a fit geographical area for climatic conditions and soil; they extended till years '60. The workmanship methods was as valid as nationals, with temporal varying and artisan equipments often personalizing build. Spontaneous plants, broadly distribute on Salento, constitute pigments resource for refining raw fabrics covering imperfections.

Keywords: Ethnobotany, Flora, Tinctorial Plants, Cotton, Flax.

1. Il Salento: inquadramento generale

Il Salento rappresenta la subregione più orientale della Puglia e dell'intera penisola italiana e gode di una posizione geografica tra le più favorevoli e strategiche all'interno del Bacino Mediterraneo; pertanto, è sempre stato considerato un importante crocevia per i traffici marittimi, aerei, terrestri e quindi terra transfrontaliera tra l'Oriente e l'Occidente.

Il Salento occupa una superficie di circa 6000 kmq e si protende per 150 km tra il Mare Jonio ed il Mare Adriatico delimitato a nord dalla isoipsa 200 m s.l.m., che unisce l'abitato di Carovigno (Torre S. Sabina sull'Adriatico) a Taranto; la parte settentrionale è il tratto di altopiano calcareo compreso tra l'isoipsa 100 a Sud e quella 200 a Nord, mentre la parte meridionale è l'area compresa tra l'isoipsa 100 e il Capo S. Maria di Leuca¹.

Per la sua posizione geografica, il Salento rappresenta una regione floristica tra le più interessanti dal punto di vista fitogeografico. Infatti, costituisce una sorta di cerniera biogeografia tra il versante orientale del Bacino Mediterraneo e quello occidentale, a sostegno dell'ipotesi che un tempo la Puglia fosse in continuità territoriale con le coste balcaniche ed abbia quindi rappresentato un ponte naturale che facilitava la diffusione delle specie animali e vegetali in entrambi i sensi². Questa situazione rende la regione salentina tra le più ricche dal punto di vista floristico, infatti annovera circa 1033 specie e 307 sottospecie, appartenenti a 560 generi e a 115 famiglie.

Dal punto di vista corologico, il gruppo più rappresentativo è quello delle specie mediterranea-

nee pari al 47,61%, seguito da quello delle specie stenomediterranee (29,93%) e dal gruppo delle eurimediterranee (22,46%). L'analisi delle forme biologiche, mette in evidenza che la flora salentina è costituita per il 44,85% da terofite, il 25,22% da emicriptofite, il 13,36% di geofite, l'1,575% di fanerofite, il 6,12% di camefite³.

2. Etnobotanica salentina

Il valore d'uso della ricchezza floristica del territorio salentino, è prontamente esprimibile dal numero di specie vegetali utili ai fini alimentari, medicinali e artigianali (fibre, legname, foraggi, mangimi), ma anche di specie che sono materia prima per sistemi produttivi locali (trasformazione agroalimentare, produzione di piccoli manufatti realizzati a supporto delle attività contadine o domestiche, quali canestri, scope, stuoie, filati per tessuti) o semplicemente protagoniste delle leggende, delle credenze e delle tradizioni popolari.

Il Salento ha mantenuto la sua connotazione di area agricola sino alla metà del XX secolo, quando ancora la classe sociale più numerosa era quella dei contadini, dei braccianti, i quali andavano a lavorare portandosi dietro solo pane raffermo, perché il companatico per aromatizzarlo lo avrebbero trovato nei campi: "rúcola" (= ruchetta, *Diplotaxis tenuifolia* L.), "dente" (= dente di leone tuberoso, *Leontodon tuberosus* L.), "lattuseddha" (= gratta lingua, *Reichardia picroides* (L.) Roth), "cicurédtha" (= cicoria selvatica, *Cichorium intybus* L.), "fanúcciu réstu" (= finocchio selvatico, *Foeniculum vulgare* Miller subsp. *piperitum* (Ucria)

Coutinho), “brucácchia” (= erba porcellana, *Portulaca oleracea* L.)⁴.

L'alimentazione si basava sull'uso di legumi quali fave, ceci, cicerchia, piselli, fagioli, lenticchia, lupini e nei tempi di carestia, anche dei loro cugini selvatici, come la cicerchia pisellina (*Lathyrus ochrus* (L.) DC.), il pisello selvatico (*Pisum sativum* L. subsp. *elatius* (Bieb.) Asch), la veccia dolce (*Vicia sativa* L.). E mentre i contadini più benestanti accompagnavano i legumi cotti nella *pignata* (contenitore in coccio di forma particolare), con verdure coltivate nella propria campagna, il resto del volgo si accontentava di erbe spontanee, preparate come misto denominato, a secondo dei distretti, *fóje mmísche, manéscia, fógghie scíerse*⁵.

Le donne che “andavano a giornata”, le raccoglievano sul posto di lavoro, cercando di equilibrare i sapori; alcune di esse, le *cicurare* erano diventate una vera e propria categoria, infatti, andavano per campi a raccogliere per poi barattare o vendere le *manéscie*. Con grave perdita di saperi e di sapori, la scomparsa di quelle caratteristiche figure ha interrotto anche molte tradizioni orali che elencavano quelli che dovevano essere gli ingredienti base delle diverse pietanze e le proprietà delle stesse piante. Dalla check-list della flora del Salento, sono state estrapolate le specie delle quali si ha certezza di un loro utilizzo culinario, attuale o nel passato recente: dalle fonti bibliografiche locali e dalle testimonianze orali raccolte tra le persone anziane esperte è risultato che sono circa 150 le specie mangerecce utilizzate sino a pochi decenni fa⁶.

Nel 1807, Bisceglia, corrispondente per le Puglie del Reale Istituto del Regno di Napoli, nelle sue memorie, scriveva: «... Fu mio disegno raccogliere delle erbe per formare una flora Appula, ... e con uno sguardo solo si sarebbero vedute le copiose dovizie che il regno vegetabile presenta alle arti, alla sussistenza, a' comodi, ed al miglior essere della vita», individuando le piante spontanee impiegate «... per vari rami di economia e per l'uso dell'arte salutare», distinguendole in «... tre classi: la prima sarà composta dalle piante che presenta il litorale; la seconda di quelle che si adoperano per le tinte; la terza comprenderà le officinali».

Sono oltre 200 le specie che Bisceglia annovera nella terza classe e delle quali, con estrema dovizia, ne espone l'utilizzo da parte dei popolani, includendo anche specie fungine (*Lycoperdon bovista* L.), licheni (*Lichen pyxidatus* L.), alghe (*Conferva helminthocorton* L.) e specie coltivate quali mandorlo, tabacco, arancio, lavanda, cotone, cipresso ed altre.

Sono circa 20 le specie che Bisceglia include nella prima classe; si tratta di specie alofile, che crescono sui litorali (sabbiosi e rocciosi), sviluppando adattamenti che permettono loro di sopravvivere anche in condizioni di elevata salinità. Le più abbondanti sono le Salicornie (*Arthrocnemum fruticosum* (L.) Moq., *A. glaucum* (Delile) Ung. Sternb.) e la Salsola soda (*Salsola soda* L.), ma anche alghe del genere *Fucus* e *Conferva*, con un elevato contenuto in «... alcali fisso minerale, ossia di soda, ... sostanza necessaria alla fabbrica dei vetri, delle ceramiche e dei saponi»⁷.

Con il termine “Alcali fisso”, fino alla seconda metà del '700, venivano indicati indifferentemente sia il carbonato sodico che quello potassico, quest'ultimo, preparato calcinando le fecce del vino.

Le specie vegetali che crescono nelle zone costiere possono raggiungere sino al 40% in contenuto di carbonato sodico; tali specie venivano raccolte, essiccate all'aria e bruciate in buche larghe 1-1,5 m e profonde 1 m, effettuando una combustione lenta. Si otteneva una massa salina dura e compatta, che veniva messa in commercio sotto il nome di soda (dal nome della pianta utilizzata)⁸.

Le massaie, dal canto loro, utilizzavano i getti teneri delle Salicornie e del Finocchio marino nella preparazione di gustosi sott'olio e sottaceiti, la cui arte è stata tramandata sino ai giorni nostri.

Il territorio interno, era una risorsa inestimabile di piante che sostenevano vari settori artigianali come quello dei cordai e degli impagliatori, dei fabbricanti di canestri (in dialetto locale denominati *panari*) e di incannucciate (in dialetto locale denominati *cannizzì*), di falegnami e calzolari.

Oltre venti specie arboree ed arbustive della macchia mediterranea (lentisco, fillirea, carrubo, olivastro, corbezzolo, mirto, alaterno, fillirea, ginestra), delle paludi (giunchi, carici, canne e cannuce, canna domestica, tife) ma anche fruttiferi minori, un tempo assai presenti in coltura sul territorio (melograno, olivo, palma, sorgo, agave, fico d'India), sostenevano un artigianato locale che offriva prodotti tra i più resistenti alle dure attività agricole ma anche gentili ed eleganti per le attività femminili. La combinazione di specie differenti nella realizzazione dei manufatti, era finalizzata, da un lato, ad una maggiore resistenza del prodotto, dall'altro, a produrre cromatismi ed intrecci che conferissero decoro ed ornamento agli stessi.



3. Piante da fibra nell'economia salentina

Numerose sono le piante che accompagnavano il vissuto quotidiano delle popolazioni salentine, fornendo materia prima per scope (basilisco, sorgo, sagina), imbottiture (*crine*, ricavato da fusti di cardi, di fico d'India, di ginestra, che venivano sapientemente sibrati e purificati), aste e tutori (canne), fronde per la copertura dei ricoveri (palme, canne).

In tutti i vegetali sono presenti fibre elementari le cui pareti sono più o meno impregnate di lignina. Le fibre tessili, di interesse industriale, però, sono ricavabili da un numero limitato di specie in grado di fornire sia fibre semplici che fibre complesse. In Italia, le piante da fibra e da cellulosa tradizionalmente coltivate sono state, essenzialmente, canapa, cotone, lino e, in minor misura, canna domestica e cardo. Le prime due colture, tra le due Guerre mondiali, raggiunsero produzioni che interessavano circa 100.000 Ha e coinvolgevano per 2/3 l'Italia settentrionale. Nel dopoguerra fu l'Italia meridionale a continuare la coltivazione delle piante da fibra, ma senza un vero e proprio mercato⁹.

Come era abitudine nei paesi agricoli, anche nel Salento i contadini riservavano piccole estensioni dei loro poderi per la coltivazione del cotone, del lino o della canapa, spesso in funzione del fabbisogno familiare. Numerose sono le testimonianze raccolte tra gli anziani che riferiscono di coltivazioni *ad hoc*, cioè, in occasione di cerimonie per le quali si dovevano confezionare vestiti nuovi o quando bisognava preparare il corredo di matrimonio (la *dote*) per le giovani spose. Pochi erano coloro che coltivavano tali piante da fibra per poi vendere il raccolto e lo facevano nei "pàduli", cioè nelle esigue aree paludose del Salento, sulle quali nessuno rivendicava diritti in quanto non coltivabili.

Tra le specie di cotone più utilizzate, perché meglio adattabili alle condizioni pedoclimatiche e colturali del Salento, sono ricordate il Cotone asiatico (*Gossypium herbaceum* L., a fibra corta, di 19-24,0 mm) ed il Cotone americano (*G. hirsutum* L., a fibra media, di 25-29,3 mm). Il cotone è una fibra vegetale monocellulare che si origina dalle cellule epidermiche dei semi della pianta, ed avvolge gli stessi in una fitta peluria protettiva¹⁰.

Per liberare i semi da tale feltro (bambagia) più o meno denso, veniva utilizzato uno "sgranatore" (volgarmente detto *scanneddhu*), essenzialmente consistente di due rulli tra i quali veniva fatto passare il batuffolo: la fibra veniva separata dal seme per stiramento. La fase successiva era quel-

la di stirare e nel contempo torcere il lucignolo delle fibre, avvolgendolo attorno ad un fuso (*fusu*, *fusiferru*); il filo veniva poi raccolto su una grande ruota (*tormiu*) simile ad un grande rocchetto, attorno alla quale si arrotolava il filo fino a riempirla: il prodotto finale era una matassa circolare che veniva estratta dalla ruota e collocata su un girello in legno a forma di tronco di prisma (*macinala*), a falde più o meno larghe, rotante attorno ad un perno fisso in ferro. Dalle matasse, venivano riempiti i rocchetti piccoli da inserire nelle navette del telaio (*talaru*)¹¹. Gli attrezzi su menzionati sono collezionati presso il Museo dell'arte contadina di Tuglie (Lecce).

In ogni famiglia "bene" c'era il telaio per la tessitura dei filati, attività che veniva riservata alle donne, le quali la esercitavano per professione o per conto della famiglia ed allora solo nelle ore serali o nei giorni festivi. In questo ultimo caso, il momento della tessitura era un momento di incontro e di coinvolgimento per i componenti della stessa famiglia: «... chi filava, chi realizzava rocchetti, chi raccoglieva le matasse in gomitoli, chi tesseva»¹². Spesso i bambini venivano coinvolti nella preparazione dei rocchetti, realizzati con pezzi di canna domestica (perciò volgarmente detti *canneddhi*) il cui calibro e lunghezza venivano proporzionati alle esigenze della tessitrice.

Anche la coltura del lino (*Linum usitatissimum* L.) ha avuto nel Salento il carattere di coltura per i fabbisogni familiari: ogni famiglia provvedeva da sola a tutte le fasi della coltivazione e lavorazione fino ad ottenere il tessuto con cui venivano confezionati corredi (lenzuola, asciugamani, tende, canovacci, tovaglie ecc.) ed abiti.

Le piante venivano estirpate nella fase di ingiallimento, quando cominciavano a cadere le foglie e le capsule ad aprirsi, liberando i semi. Le fascine (*mannelli*) venivano legate e fatte essiccare al sole per circa 15 giorni (fase corrispondente alla "macerazione a terra"); era importante ruotarle su sé stesse di tanto in tanto, cambiando il lato di esposizione affinché la degradazione degli steli attraverso l'azione enzimatica dei microrganismi (funghi e batteri) presenti naturalmente nel suolo, avvenisse omogeneamente in tutti i fusti. Le fascine venivano poi immerse in grandi vasche o nelle pile in pietra adiacenti alle cisterne (*palumi*) e fatte macerare nell'acqua stagnante per una settimana circa, per consentire alle fibre di liberarsi delle cellule morte.

I fasci di lino, sciacquati per bene, venivano di nuovo stesi al sole ad asciugare. È proprio in questa fase che l'opera dei ragazzi era preziosa: una volta asciugati, ma ancora umidi, i fasci venivano

stesi a terra, possibilmente su dura roccia, e battuti con il mangano (*manganaturu*) per liberare ulteriormente le fibre. Per allontanare le impurità si utilizzavano spatole più o meno semplici e poi si procedeva alla cardatura e filatura, come per il cotone¹³.

4. Piante tintorie

L'uso di sostanze coloranti si perde nella notte dei tempi, svolgendo un ruolo preminente nello sviluppo delle prime civiltà e dei primi manufatti. Probabilmente, i pigmenti vegetali hanno avuto una diffusione successiva a quella dei pigmenti minerali o animali, richiedendo tempi più lunghi e tecniche di estrazione più complesse¹⁴.

Nel Salento, numerosissime furono le specie vegetali utilizzate per le loro proprietà coloranti, sia coltivate, come molte piante da frutto (noce, melograno, mandorlo, albicocco, fico, melo, coto-gno, pero, gelso nero) o erbacee coltivate (guado, zafferano, sambuco, robbia tintoria).

Bisceglia (1807), ne annovera più di 60 alle quali aggiunge il Lichene islandico (ed altre specie dello stesso genere) e l'alga del genere *Confer-va* utilizzate per ottenere colorazioni rosso, rosso-porporino.

Le donne anziane intervistate su territorio salentino, ricordano poche delle potenziali specie vegetali da utilizzare per la colorazione delle stoffe e della lana, tuttavia, il numero che emerge si aggirava sempre intorno alle 30. Naturalmente, le distinguono e le elencano a seconda della colorazione che si voleva ottenere. Numerose erano le piante utilizzate per il colore verde o giallo sbiadito (euforbia, rovo, sparzio, bucce di molograna, giaggiolo nano, cartamo, calendula, borragine, asfodelo, reseda), per il viola e sue gradazioni (papavero, gelso, giaggiolo, sambuco, arganetta azzurra, robbia, ancusa, erba viperina, cinoglossa); poche ma molto comuni e facilmente reperibili quelle per il colore bruno o marrone (ad es.: querce, mallo di noce, acacia, melo, mandorlo, sommacco) e per il colore blu (malva, guado).

Il tessuto veniva tinto immergendolo in acqua, nella quale si erano fatte bollire per circa mezz'ora piante (o parti di esse) con proprietà tintorie. L'intensità della colorazione si poteva ottenere lasciando in immersione per un periodo più lungo e con l'aggiunta di mordenzanti, che

spesso erano le cortecce di querce, melograno, mandorlo, noce o acqua salata. Nota è l'intensa attività della concia delle pelli che veniva svolta in territorio di Tricase (LE), nelle pozze scavate in prossimità del mare mettendo a macerare le pelli degli animali insieme con ghiande e rami della quercia vallonea (*Quercus ithaburensis* Decaisne subsp. *macrolepis* (Kotschy) Hedge); per dare colorazione e brillantezza alle stesse, venivano aggiunte piante (o parti di esse) mordenzanti e coloranti, come sommacco (*Rhus coraria* L.)¹⁵.

Note

¹ S. Marchiori, N. Tornadore, *Aspetti quantitativi e qualitativi della flora del Salento (Puglia meridionale - Italia)* (Thalassia Salentina N. 18 1988).

² E. Francini-Corti, *Problemi di fitogeografia della Puglia* (Arch. Bot. Biogeogr. Ital., 43: 195-226 1967).

³ C. Mele, P. Medagli, R. Accogli, L. Beccaris, A. Albano, S. Marchiori, *Flora of Salento (Apulia, Southeastern Italy): an annotated checklist* (Flora Mediterranea 16: 193-245, 2006).

⁴ La nomenclatura scientifica è tratta da Pignatti S., *Flora d'Italia* (Vol. I, II, III. Edagricole. Bologna, 1982).

⁵ Per la verifica grammaticale dei nomi dialettali sono stati consultati i seguenti autori: N. Ditunno, S. Lamusta, *Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia peninsulare* (Ed. Amici della «A. De Leo», Brindisi, 1997). L. Maglie, *Piante spontanee commestibili nelle tradizioni popolari del Capo di Leuca* (Regione Puglia. Assessorato Pubblica Istruzione. Centro Regionale Servizi Educativi e Culturali. Tricase. Ed. Salentina, Galatina (LE), 1999). G. Rohlf, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terra d'Otranto)*. (Vol. I, II, Congedo Editore. Galatina, 1976).

⁶ R. Accogli, C. Mele, F. Minonne, P. Medagli, S. Marchiori, *Utilizzo delle piante spontanee mangerecce nel Salento*. (2° Convegno Nazionale "Piante mediterranee, Valorizzazione delle risorse e sviluppo sostenibile", Agrigento 7-8 ottobre 2004).

⁷ V. Bisceglia, *Sulla flora della Provincia di Bari*. (In: Atti del R. Ist. Incoraggiamento Scienze Naturali Napoli 1: 63-103, 1811, 1809).

⁸ <www.angelinotedde.com/2009>.

⁹ G. Venturi, M.T. Amaducci, *Le colture da fibra*. (Edagricole, Bologna, pp. 1-6, 1999).

¹⁰ R. Sarno, *Cotone* In: *Le colture da fibra* (Edagricole. Bologna pp: 68-78, 1999).

¹¹ G. Bernardi, Titolare e custode del Museo della civiltà contadina di Tuglie (LE) (testimonianza verbale), 2009.

¹² A. Ingletto, esperta nell'arte del tessere filati (Tricase - Lecce) (testimonianza verbale), 2009.

¹³ C. Piscopiello, (a cura), *La coltivazione del lino nel comune di Tricase* (Ricerca effettuata con gli studenti della II classe dell'Istituto comprensivo Polo 3 di Tricase (LE), 2005).

¹⁴ L. Vannini, G. Venturi, *Aspetti generali e prospettive dei coloranti vegetali*. (In: *Le piante coloranti*. Edagricole. Bologna. pp: 7-27, 1997).

¹⁵ Congedo R., *La vallonea. Natura ed arte* (Congedo Editore, Galatina (LE), 1974).

