



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese

Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21**  
**MAGGIO**  
**2022**

**mipaaf**

ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



**REGIONE PUGLIA**  
ASSessorato AGRICOLTURA



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO**

Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali  
e Territoriali - DISAAT



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21**  
**MAGGIO**  
**2022**

**VIVERE IN CAMPAGNA**

Annamaria Zito  
Nicola Marangia



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

**mipaaf**  
ministro delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO AGRICOLTURA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO  
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali  
e Territoriali - DIBSAT



Sono trascorsi dodici anni da quando la campagna ha accolto me e mio marito. Quella di abbandonare la città è stata una decisione neanche troppo ragionata e che non ci ha sconvolto la vita; era un seme che probabilmente attendeva di emergere e radicare. Piuttosto c'era il rischio che proprio noi invadessimo un equilibrio già consolidato, ma sin dal principio abbiamo capito che in campagna non si è mai padroni di casa. Si è sempre ospiti. Ospiti che camminano in punta di piedi e imparano ad ascoltare e ad avere pazienza.

In campagna metti da parte l'orologio e ti lasci guidare dal cielo. Le stagioni portano in scena ogni giorno uno spettacolo diverso, e spalancando le finestre comprendi che tutto si muove secondo un copione da rispettare. E non resta che guardarsi intorno e mettersi in ascolto, per poi cogliere i meravigliosi suggerimenti della natura. Per noi nasce così il desiderio di rallentare le lancette, o meglio, a volte di riportarle indietro, attraverso le usanze e la quotidianità dei nostri antenati.

Fare il pane in casa è stata la nostra prima necessità, un bisogno giunto a noi attraverso una radice profonda. Mio marito da subito si è messo alla ricerca dei prodotti del territorio, quelli che non conoscono lo scaffale di un supermercato e che a volte parlano ancora il dialetto. Io

ho dato spazio al mio estro creativo e alla manualità. E così al gesto semplice e quasi automatico di comprare il pane in bottega, si è sostituita una funzione sacra. Un rito centrato sul rispetto dei prodotti, sull'attesa e il frutto della terra. Sono dodici anni che entrambi mettiamo le mani in pasta e ogni volta riusciamo sempre a sorprenderci, così anche la giornata più scura assume una nuova luce.

La campagna è il posto giusto per dar sfogo



Figura 1 - Pagnotta fatta in casa con farina di tipo 2, farina di farro, miele, noci e fichi secchi

alla creatività. Immersi nel verde, basta guardarsi intorno e soprattutto ascoltare e ascoltarsi per scoprire nuove passioni o riportare a galla quelle silenti o intorpidite dalla frenesia della città. Un po' come è accaduto a mio marito con la passione per la salumificazione casalinga. Vivere accanto a una masseria e partecipare ai pranzi contadini ha risvegliato in lui il ricordo di quando da bambino assisteva alla lavorazione del maiale. Da spettatore qual era, ha deciso di metterci le mani e studiando e sperimentando, oggi può dirsi soddisfatto per la sua piccola produzione di salumi. La condividiamo solo con la famiglia e gli amici e ogni volta è sempre festa.

La nostra tavola è il cuore della casa, la meravigliosa storia d'amore per la nostra terra.

Difficile resistere a una fragrante pagnotta – fatta con farina di tipo 2 e farina di farro, miele, noci e fichi seccati al sole – lievitata lentamente. La nostra è una piccola produzione di frutta e il più delle volte la condividiamo con le gazze ladre, passeri e due cagnolini golosi. Questo pane si sposa bene con la pancetta arrotolata aromatizzata con sale, pepe, rosmarino, finocchio selvatico, origano, timo e salvia. La maggior parte delle erbe aromatiche provengono



Figura 2 - La pancetta arrotolata aromatizzata incontra il fragrante pane



Figura 3 - La pancetta ad affumicatura naturale è completata dal vino cotto

dal nostro giardino, impreziosito dal via vai di bombi, api, farfalle e libellule. A insaporire la nostra pancetta ci pensa il vino cotto, ottenuto dalla riduzione di mosto cotto aggiunto al mosto appena estratto dalla nostra piccola coltivazione di viti. Un'altra caratteristica della nostra pancetta è l'affumicatura naturale con gusci di mandorle locali e corteccia di fragno (*Quercus trojana* Webb) proveniente dal bosco vicino casa. Ci vogliono circa cinque mesi di stagionatura, perché la pancetta incontri il nostro pane profumato. Rispetto alla

velocità della città, questi sono tempi lunghi, ma l'attesa si fa dolce al solo pensiero del boccone.

Per vivere in campagna bisogna rimboccarsi le maniche, imparare ad avere pazienza e soprattutto avere rispetto di tutti i suoi organismi viventi. Ogni essere è lì al suo posto per

volere della nostra Terra, madre dai grandi insegnamenti. Noi siamo sempre ospiti, che vivono però il privilegio di spettacolari magie a cielo aperto. Perché a fine giornata, non c'è nulla di eguagliabile alla bellezza del canto di un assiolo o della visita di un barbagianni. In campagna ogni cosa diventa pura poesia.

