



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**20-24**  
**MAGGIO**  
**2024**

**Agricoltura, Alimentazione e Ambiente**

## **LA FAME COME GENERATRICE DI SAPIENZA: IL CASO DELLA TRADIZIONE DEL CONSUMO DI PIANTE NOTORIAMENTE TOSSICHE NELLE COMUNITA' MONTANE PUGLIESI**

Come è ben noto, la Puglia è una regione che vanta un ampio sviluppo costiero e un territorio in gran parte pianeggiante e diffusamente coltivato, dalla Capitanata al Salento. Tuttavia, addentrandosi nelle zone più interne della regione, soprattutto al nord e in territorio dauno, inizia ad affacciarsi l'Appennino, con le cime dei Monti Dauni a ovest che dominano sul Tavoliere: una pianura non esattamente piatta come suggerirebbe il suo nome, bensì increspata da lievi ondulazioni che disegnano il paesaggio brullo ma verdeggiante in primavera e arido e dorato nel periodo della mietitura del grano.

Nelle estremità occidentali, la salita subappenninica si fa ripida: su queste zone, i terreni coltivati iniziano a essere marginali, progressivamente all'incremento dell'altitudine.

Intorno ai 700 metri di quota, i coltivi deputati principalmente a ospitare il frumento duro, si fanno sempre più radi e iniziano a lasciare spazio al bosco. Nell'intermezzo, si fa strada un tipo di vegetazione che delimita i confini degli habitat, fra l'ambiente agrario e quello rinaturalizzato. E' il cosiddetto mantello, un particolare habitat consistente in una fascia avvolgente di fitta vegetazione dove sono confinate particolari forme biologiche come le nanerofite, ovvero grandi arbusti come la rosa selvatica (*Rosa canina* L.), il rovo (*Rubus ulmifolius* L.), il tamaro (*Tamus communis* L.) e le fanerofite lianose, ovvero piante legnose con portamento rampicante incapaci di reggersi da sole, come le clematidi (*Clematis vitalba* L.; *Clematis flammula* L.; *Clematis viticella* L., ma anche asparagi selvatici (*Asparagus acutifolius* L.), pungitopo (*Ruscus aculeatus* L.) e salsapariglia (*Smilax aspera* L.).

Tra le suddette specie ve ne sono alcune notoriamente tossiche se non addirittura velenose, soprattutto od esclusivamente nella fase adulta, come le clematidi e il tamaro.

Eppure, la tradizione fitoalimurgica di alcuni Comuni del subappennino dauno come quelli della Valle del Celone, contempla queste piante, da consumarsi però in fase di ripresa vegetativa e prevalentemente sotto forma di germogli apicali, come nella *Clematis vitalba* L., o di teneri turioni simili agli asparagi nel caso del tamaro.

Cosa ha spinto la popolazione locale a ricorrere alla raccolta di queste specie rischiando di mettere seriamente a repentaglio la propria salute?

Era la fame, nonché la sopravvivenza. La necessità di nutrirsi era così urgente da consentire loro di sfidare un'intossicazione più o meno grave o, nel peggiore dei casi, un vero e proprio avvelenamento.

È presumibile che nel tempo abbiano sviluppato un'abilità empirica con cui discernere il momento fenologico della pianta favorevole al consumo rispetto a uno più tardivo che ne avrebbe pregiudicato la commestibilità. Tutto ciò ha del sorprendente: la disperazione dettata dalla fame ha partorito un approccio resiliente nell'esperienza empirica di raccolta che ha permesso loro di superare l'ostacolo correlato alla tossicità intrinseca di quelle piante, competendo con lo stesso bestiame da pascolo per cibarsene. Oltretutto, parliamo di un periodo storico in cui il diritto di raccolta non era sempre garantito per gli usi civici ma era limitato a determinati periodi dell'anno su concessione dei baroni locali a una moltitudine di gente nullatenente ma affamata.

La **vitalba** (*Clematis vitalba* L.), è probabilmente la specie lianosa più diffusamente consumata a livello locale. L'uso alimentare consta nelle cimette che spuntano a inizio primavera, da utilizzare sia cotte che crude. Occorre avere l'accortezza di raccogliere solo gli apici più giovani e teneri, in quanto con la crescita vegetativa aumenta anche la concentrazione degli alcaloidi e delle saponine presenti che la rendono tossica e progressivamente sempre più amara. Questa miscela di sostanze può causare irritazioni e lesioni a carico della pelle. L'anemonina è una delle sostanze presenti e già nella cavità orale può provocare gravi infiammazioni. Soltanto la cottura può ridurre la concentrazione.



A Biccari, paesino ai piedi del Monte Cornacchia, nonché la vetta più alta di Puglia con i suoi “soli” 1151 metri s.l.m) le cime di vitalba sono chiamate “*tann d’ tagghj*” e si consumano bollite, così come a Cagnano Varano, sul Gargano; sempre sul promontorio e in particolare a Monte Sant’Angelo e a Vico del Gargano, è uno degli ingredienti delle minestre dei pastori, consumata in companatico e con della ricotta vaccina.

In Salento, si consuma anche ***Clematis flammula*** L., dal sapore un po’ piccante e che si distingue dalla prima per le dimensioni più ridotte, per la morfologia fogliare leggermente diversa e per l’areale di distribuzione più prettamente mediterraneo.

Di aspetto molto simile alla vitalba sono i giovani germogli apicali di ***Clematis viticella*** L., i quali preservano la loro tossicità anche dopo la cottura in acqua. Questa pianta si distingue dalla *C. vitalba* L. per le dimensioni molto più modeste e soprattutto per il colore viola dei suoi fiori; la vitalba presenta invece fiori bianchi. Nonostante la tossicità, l’uso alimentare della *C. viticella* L. è documentato a Monte S. Angelo dove è chiamata “cucco” e viene consumata bollita.

Un’altra pianta tipica dei margini boschivi, soprattutto dei querceti caducifogli e che rientra a pieno titolo nella tradizione culinaria dei pasti frugali delle comunità montane, sono i turioni di ***Tamus communis*** L. o tamaro, molto simili nell’aspetto all’asparago.

Il **tamaro**, o vite nera o viticella, è una pianta geofita rampicante perenne che sverna in forma di gemme poste a livello del terreno. A partire dalla fine dell’inverno, da queste gemme, dipartono diversi fusti dall’aspetto flessuoso, strisciante o rampicante e che inizialmente assumono l’aspetto di turioni, in corrispondenza del momento fenologico in cui la pianta è edule. Con l’avanzare del periodo vegetativo, la pianta si riempie di foglie cuoriformi dal basso per poi allungarsi velocemente fino a 3-4 metri avviluppandosi intorno a tronchi, altre piante vicine o muretti a secco.

L’uso alimentare della pianta prevede l’utilizzo crudo dei teneri turioni, conditi con olio e aceto e accompagnandoli a del pane; grazie alla loro tipica consistenza morbida e mucillaginosa possono essere adoperati per insaporire e dare una consistenza particolare alle insalate.



Non solo crudo: il tamaro si rivela anche il principale ingrediente di frittate e minestre.

Sempre a Biccari, sui monti Dauni, vi è l'usanza di consumarlo crudo con olio e aceto; a Carpino, sul Gargano, i boscaioli ne facevano un consumo massiccio bolliti o sott'olio.

Anche in questo caso, occorre considerare che la pianta non è più commestibile quando i fusti e le foglie si induriscono e, ancora meno, alla comparsa dei suoi frutti rossi: questi ultimi, se mangiati, sono addirittura velenosi e possono provocare gravi irritazioni alle mucose intestinali, vomito e diarrea. A dosi più elevate, possono condurre alla morte.

La pianta adulta e in misura maggiore i suoi frutti, è infatti ricca in cristalli di ossalati di calcio, sostanze istamino simili e diosgenina, una saponina.

Sui Monti Dauni purtroppo scarseggia la letteratura di riferimento sulla botanica fitoalimurgica locale, soprattutto a causa della presenza di estesi agroecosistemi che hanno impoverito nel tempo la flora spontanea ma che, oggi, si sta faticosamente riconquistando lo spazio sottratto grazie al continuo spopolamento dell'area e all'abbandono dei coltivi e della monocoltura cerealicola.

Il patrimonio di conoscenze legato alla flora spontanea edule continua a tramandarsi ancora, specie con un nome dialettale che cambia da paese a paese e con una diversità linguistica che resta sempre affascinante.