



PUGLIA & MARE

AMBIENTE, NAUTICA e TURISMO

FOCUS

Vino in cambusa

REPORTAGE

*IX edizione della Settimana
della Cultura del Mare*

ESCLUSIVO

*Gli ancoraggi della
tonnara di Nardò*

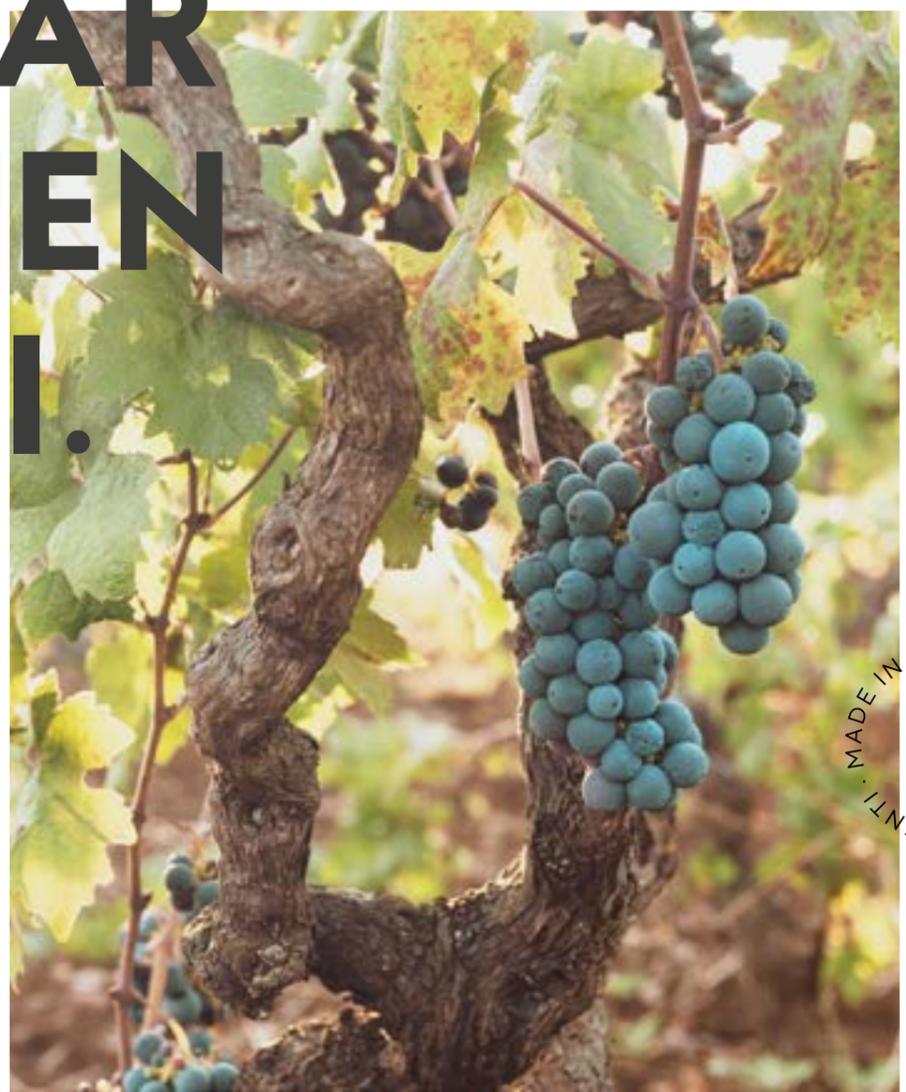
WEEKEND A

San Severo



SCHOLASARMENTI.

I NOSTRI VINI SONO IL DONO
DI UNA TERRA PREZIOSA,
CULLA DI ANTICHI SEGRETI
CUSTODITI NEL TEMPO E
TRAMANDATI DA PADRE IN FIGLIO,
DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.



MADE IN PUGLIA · SCHOLASARMENTI



NARDÒ — ITALY
WWW.SCHOLASARMENTI.IT

VINO IN CAMBUSA



Nave vinacciera Clerville (anni 70)

di Giuseppe Albahari

Abbiamo intitolato “Vino in cambusa” il Focus di questo fascicolo della rivista. Il vino sta vivendo una nuova giovinezza, pur essendo tra le bevande più antiche del mondo. Gli archeologi hanno trovato testimonianze di viti selvatiche che risalgono ad oltre 2 milioni di anni addietro*, ma senza andare così lontano nel tempo, tracce di vigneti ritrovate in Cina rimandano a 9.000 anni e quelle di una cantina armena a 6.000 anni.

Ma riduciamo ancora e di molto il salto indietro nel tempo, tralasciando anche la lettura sacrale - legata a Bacco o alla Bibbia - dell'assunzione del vino, che qualcuno ha definito “oppio dei popoli”** assegnandogli lo stesso ruolo che Marx attribuì alla religione. Veniamo alla contemporaneità.

I pescatori avevano un detto riferito ai locali pubblici di mescita del vino, che ancora nella seconda metà del secolo scorso erano, la sera, le loro mete privilegiate. Recitava: “Mare viti e fuscì, taverna viti e trasi” (Vedi il mare e fuggi, vedi l'osteria ed entri). Ci entravano, eccome, e a notte fatta farli uscire e rientrare a casa era impegno delle mogli, che avrebbero poi trasferito l'incombenza ai figli appena diventati ragazzini.

Quel *niurumaru* dispensato a caraffe nelle osterie, successivamente è stato caricato sulle navi cisterna per “nobilitare” - così la vox populi - i vini d'Oltralpe. Inoltre, intendendo come cambusa non solo la stiva delle grandi navi passeggeri, ma anche quella degli yacht, è diretto: nelle cantinette di bordo, qualunque sia la bandiera che sventola a poppa, sono ormai sempre più presenti le etichette pugliesi.

Ciò, perché proprio l'anzidetto *niurumaru*, vinificato in purezza o in blend, ha fatto sì che tali etichette meritassero spazio crescente sugli scaffali delle enoteche e poi nuove adesioni, grazie anche ai rosati, ai bianchi e alle bollicine.

E ancora, grazie alla “scoperta” di un altro sontuoso bouquet: quello che il vitigno *primitivo* dona ai rossi, e non solo.

In conseguenza di tutti questi fattori, oggi il turismo del vino è una realtà che interessa anche la Puglia. Non si tratta, per altro, solo di degustazioni e di abbinamenti a prodotti della cucina locale, accoppiate vincenti grazie ad una tradizione che beneficia di scelte antiche, sapienti per esperienza.

Ora, per un verso si organizzano eventi collegati alle degustazioni, visite guidate alle cantine, partecipazione alle vendemmie, percorsi didattici ed esperienziali, vendite promozionali nei luoghi di produzione ed altre iniziative idonee a fare conoscere non solo il prodotto finale, ma anche vitigni, cicli produttivi, aziende, passioni, storie familiari.

Per altro verso, il turismo del vino accende i riflettori su luoghi, storia, tradizioni, arte, cultura. Tali contesti, che in passato hanno arricchito le degustazioni culinarie, ora concorrono più direttamente a definire l'offerta di turismo enogastronomico.

C'è ancora, però, molto spazio per crescere e pertanto c'è bisogno che tutto ciò sia segnalato e raccontato a coloro che sono espressamente interessati a conoscere i vini, come a coloro che, turisti o residenti, possono avvicinarsi al vino come a qualcosa di più che una semplice consumazione di fronte al mare.

"Fare cambusa", pertanto, rappresenta un invito ad aprirsi alla conoscenza del vino come componente inscindibile di un territorio che ha saputo innovarsi senza rinunciare alla tradizione e ne ha fatto un elemento centrale della sua cultura e riconoscibilità. Mettere del vino pugliese in cambusa, significa avere a portata di mano una bottiglia che, stappata, non dispensa solo armonie di aromi e di gusti, ma anche memorie personali e collettive.

*Ritrovamenti intorno a Montevarchi in Toscana, ma secondo gli scienziati tracce fossili di piante vitacee sono state trovate nel tufo paleocenico (oltre 55 milioni di anni fa) a Sézannes in Francia.

**Claudio Ferlan: "Sbornie sacre e sbornie profane. L'ubriachezza dal vecchio al nuovo mondo", il Mulino, 2019.

Wine tourism, a reality that strongly affects Puglia, it is not limited to tastings and combinations with typical local products, expected that events related to tastings are organized and spotlights are turned on places, history, traditions, art, culture.

"Do galley" represents an invitation to open up to the knowledge of wine as a component of a territory that has been able to innovate without leaving out tradition and made it a central element of its culture and recognition.



COLONIE SOPRATTUTTO DI OSTRICHE SU DI UN ANELLO METALLICO. Articolo e foto di Piero De Castro (da pagina 28)

SOMMARIO

Settembre 2021

EDITORIALE 01

FOCUS 05

NEWS&NEWS 29

REPORTAGE

SETTIMANA DELLA CULTURA DEL MARE 47

pugliaemare.com

PUGLIA & MARE

Rivista trimestrale dell'Associazione culturale PUGLIA & MARE onlus, iscrizione al n.3/13 del Registro della Stampa del Tribunale di Lecce del 27 febbraio 2013 e al Registro degli Operatori della Comunicazione con il numero 35247

DISTRIBUZIONE GRATUITA
Anno IX - N. 35 - Settembre 2021

Direttore: Giuseppe Albahari
Redattore: Massimo Vaglio
Redattore fotografia: Alessandro Magni
Redattore musicale: Enrico Tricarico
Coordinamento redazionale:
M. Gabriella De Judicibus

DIREZIONE E REDAZIONE
c/o Albahari, Via Petrelli 17 - 73014 Gallipoli
g_albahari@libero.it

EDITORE

Associazione culturale
PUGLIA & MARE no profit
GALLIPOLI, C.so Roma, 211
C/o Mediamorfosi - tel. 0833.261038
info@mediamorfosi.net
Presidente: Alessandra Bray

**IDEAZIONE GRAFICA
E IMPAGINAZIONE:**
MEDIAMORFOSI
Strategie di Comunicazione
www.mediamorfosi.net - GALLIPOLI

STAMPA
Nuova Publigrific Srl - TREPUIZZI

SITO RIVISTA ONLINE
www.pugliaemare.com

La nona edizione della Settimana della Cultura del Mare 2021 è finanziata dalla Regione Puglia nell'ambito del Programma Straordinario 2020.

LE IMMAGINI E I TESTI

pubblicati possono essere riprodotti, a condizione che si citi la rivista, titolare del copyright.
La collaborazione alla rivista, con articoli, foto e in qualsiasi forma e modo, è gratuita. Il materiale inviato alla redazione non sarà restituito, salvo specifico accordo. Gli articoli rispecchiano il pensiero dei rispettivi autori e non impegnano la rivista.

TRADUZIONI: Matteo Fedele

IN COPERTINA: foto di Giada Lestingi

Per la pubblicità su Puglia&Mare:
Tel. +39 0833 261038
relazioniesterne@mediamorfosi.net

Le foto delle pagine 4, 21 e 26 nonché di Brindisi e San Severo sono pubblicate per gentile concessione di Pugliapromozione.

ABBONARSI A "PUGLIA & MARE"

La rivista "PUGLIA & MARE" è disponibile gratuitamente nei soliti punti di distribuzione e sul sito Internet. Alcuni lettori hanno chiesto di poter ricevere la rivista al proprio domicilio e, in adesione a tale richiesta, è stata prevista la possibilità di abbonamento per 4 numeri. Il relativo versamento di 12,00 euro, può essere eseguito mediante bonifico bancario sul conto attivo presso la Banca Popolare Pugliese, intestato all'Associazione Puglia e mare e identificato dalle seguenti coordinate bancarie: IT97 1052 6279 671C C066 0010 313. Allo scopo di prevenire disguidi, è peraltro chiesto il cortese invio di copia del bonifico all'Associazione, mediante fax al nr. 0833 261038



CENTRO COMMERCIALE di CAVALLINO
CONAD

ti regala la pratica shopping bag

Iscriviti alla nostra newsletter per essere sempre aggiornato sulle iniziative del tuo Centro Commerciale e ricevi una shopping bag in omaggio.

Inquadra il QR code e segui le istruzioni.

Buono shopping
Centro Commerciale di Cavallino
Sempre vicino a te!

mediamorfosi.net



ph: Comunità Ospitali Monti Dauni

Vino in cambusa



DARIO STEFÀNO

Senatore della Repubblica, docente di Unisalento, già assessore regionale alle risorse agroalimentari e manager esperto di sviluppo economico.

| ENOTURISMO: strumenti per una magia..... 06



RITA de BERNART

Coltiva la passione per scrittura e giornalismo collaborando a diversi periodici su temi di cronaca e cultura

| COPPOLA, quando la cantina diventa ospitale..... 08

| Etichette, che passione!..... 24



COSIMO DURANTE

Accademico dei Georgofili, è impegnato nella valorizzazione del territorio con vari prestigiosi incarichi, tra cui la presidenza del Gal Terra d'Arneo.

| Cooperativismo e produzioni vinicole,
identità di Terra d'Arneo..... 11



GINO SCHIROSI

Scrittore, umanista, cultore di storia patria, già docente di latino e greco nei licei

| Brindisi città poliedrica crocevia di civiltà..... 17



MARIA GABRIELLA DE JUDICIBUS

Docente di Lingue, Letteratura Italiana e Storia, scrittrice e giornalista

| CANTINE QUARTA: il sangue della terra!..... 20

| Ode al vino..... 28



DOMENICO ROGOLI

Biologo nutrizionista, segretario della Fondazione Dieta Mediterranea, docente. Amante della natura, difensore della biodiversità. Promotore di corretti stili di vita.

| Il vino, la Puglia e la dieta mediterranea.
Un legame indissolubile..... 22



ANNA FRASSANITO

Impegnata nel valorizzare il tessuto produttivo grazie alla laurea in comunicazione pubblicitaria, è amante del suo Salento, dei viaggi, del buon cibo e del buon vino.

| CANTINA MOCAVERO. I guerrieri del gusto..... 26

| Le città del vino in Puglia..... 13

| SCHOLA SARMENTI
quando il profumo di vino è
ponte tra passato e futuro..... 14

| Invecchiate in fondo al mare?
No, grazie!..... 19

IL SENATORE E LA PRIMA DONNA DEL VINO



ENOTURISMO: *strumenti per una magia*

di Dario Stefàno

Serviva, senza dubbio, un complemento di sostegno alla normativa nazionale sull'enoturismo, e il manuale "Turismo del vino in Italia" è prima di tutto e soprattutto un utile vademecum per gli operatori del settore.

Si tratta di un libro scritto a quattro mani, che parte da prospettive differenti, dovute essenzialmente al diverso modo di vivere l'impegno di valorizzazione del comparto del vino italiano, e che tratta il fenomeno di questo singolare tipo di turismo sviscerando dati, analizzando informazioni e offrendo notizie importanti e che strizzano l'occhio anche ad un bagaglio culturale sul valore e significato del vino nella nostra civiltà. Ci sono quindi le mie, di mani, e quelle di Donatella Cinelli Colombini, una assoluta Prima Donna del Vino.

Ma questo testo è stato coccolato e accarezzato anche da altri due amanti del vino di tutta eccezione e rispetto, come il fraterno amico Riccardo Cotarella, che potremmo definire sinonimo della storia del vino e Federico Quaranta, animatore instancabile nella promozione del vino su qualsiasi mezzo di comunicazione. Perché un manuale: la legge da sola non basta. L'aver centrato l'obiettivo di una norma sull'enoturismo nell'ordinamento del nostro Paese, che – ricordo – vanta una eredità ampelografica unica al mondo e una potenzialità di sviluppo senza eguali, non l'ho mai inteso come un traguardo, come un goal di misura bastevole a farmi tirare i remi in barca e sentirmi a posto con le aspettative di un comparto a cui mi sento di appartenere con orgoglio.

Avvertivo infatti la necessità di dover accompagnare questa legittimazione normativa con la messa a punto di una pari capacità strategica di mettere a sistema quella che è senza mezzi termini una vera e propria leva competitiva importante anche in chiave di ripartenza, poiché qualifica l'offerta turistica con un tratto identitario esclusivo dato dai nostri vini. Serviva quindi un "libretto delle istruzioni" che mettesse insieme l'evidenza, l'incidenza e la rilevanza, alimentata da numeri e dati, del turismo nel nostro Paese; l'evoluzione di questo stesso fenomeno in chiave contemporanea; la ricchezza infinita della proposta enologica che l'Italia può vantare e, conseguentemente, le origini e gli aspetti propri e qualificanti dell'enoturismo con un confronto interessante con l'approccio che gli

altri Paesi hanno nei confronti di questa specifica proposta turistica. Il risultato di questo scritto condiviso con Donatella va inteso quindi come un tutt'intero offerto a operatori, studenti o semplici appassionati del vino, su quella che è una proposta turistica allo stesso tempo immediata e complessa. Immediata perché i nostri occhi sono cresciuti incrociando in lungo e in largo, sempre, la vite: dal Trentino a Pantelleria ci accompagna sempre e questo ci deve dare il senso e la consapevolezza del tesoro immediato, a portata di mano e che dobbiamo saper ben sfruttare.

L'ITALIA VANTA IL PRIMATO IN EUROPA NELL'OFFERTA ENOTURISTICA CON CIRCA 8MILA CANTINE ATTEZZATE PER L'ACCOGLIENZA, 25MILA CANTINE APERTE AL PUBBLICO PER LA VENDITA DEL VINO E 150 STRADE DEL VINO.

Ma allo stesso tempo complessa perché l'enoturismo è una espressione tra le più avanzate della multifunzionalità e della diversificazione che le attività agricole possono intraprendere, andando a costituire uno strumento tra i più validi ed efficaci per lo sviluppo dei sistemi rurali e per la promozione e tutela delle eccellenze italiane nonché per la diversificazione dei profitti. Con questa consapevolezza, possiamo dire che l'enoturismo è "qualcosa di nuovo, anzi di antico" e che spetta a noi continuare a declinare nei tanti modi che i nostri tanti vini e tradizioni ci continuano a raccontare.



"Wine tourism in Italy" is a *handbook* for business operators, an "instruction book" that brings together the evidence, the impact and the importance of tourism in our country; the evolution of the phenomenon in a contemporary key; the endless richness of the enological proposal boasted by Italy, the origins and the proper and qualifying aspects of wine tourism with an interesting comparison with the approach that other countries have towards this specific tourist offering.

Scansiona il QR code per visitare lo shop.

M

Martinucci Laboratory
accorcia le distanze.

shop.martinuccilaboratory.it | spedizioni in tutta Italia

TURISMO & AGRICOLTURA

COPPOLA,

quando la Cantina diventa ospitale

Pubbliredazionale



di Rita de Bernart

“**O**rganizzazione turistica dell'azienda agricola Ingegner Niccolò Coppola”.

Quando nel 1967 Niccolò Coppola aprì il Camping La Vecchia Torre, primo campeggio e complesso ricettivo di turismo in plein air del Salento, questa insegna esposta all'ingresso accoglieva i clienti.

L'ingegnere, fondatore, insieme al figlio Carlo Antonio, di Cantina Coppola 1489 aveva già intuito con decenni di anticipo le potenzialità del binomio turismo e agricoltura e in particolare del vino come motore di un movimento turistico e culturale che porta a scoprire un territorio attraverso la bellezza della

coltivazione della vigna e la bontà e l'allegria dei suoi frutti.

Già in quegli stessi anni Niccolò e Carlo invitavano i campeggiatori a tornare nel mese di settembre, offrendo loro l'alloggio in tenda o camper a condizioni vantaggiose per poter partecipare alla vendemmia.

Da allora, grazie alla lungimiranza di padre e figlio, la storica azienda vinicola familiare è cresciuta, divenendo poi, con la gestione dei figli di Carlo, Giuseppe e Lucio, un fiore all'occhiello del territorio e uno dei primi esempi in Italia di Cantina con ospitalità.

La storia aziendale affonda le radici proprio nel 1489: in quell'anno Orsino

Coppola, giunto dalla Sicilia per affari sposa Laura Cuti, nobildonna gallipolina che porta in dote di nozze un fondo di 8 ettari di vigneto: Tenuta Li Cuti, tramandata di padre in figlio per cinque secoli e sempre di proprietà della stessa famiglia Coppola oggi alla sedicesima generazione di viticoltori.

Da qui parte il racconto che accompagna i turisti in visita alla cantina per i wine tour con degustazione.

La nuova sede, inaugurata nel 2018, in Tenuta Patitari, è un luogo di produzione che diventa anche luogo di accoglienza; dotata di un ampio show room, sala vendita e degustazione e un ristorante.

Il percorso di visita si snoda tra le terrazze panoramiche, il museo e la bottaia che viene attraversata da un percorso aereo vetrato al primo piano da dove è possibile mirare le botti attraverso un camminamento rialzato.

Per chi tutto l'anno sceglie di visitare Cantina Coppola e di immergersi nella storia enologica della famiglia e dell'intero territorio, passando dalla scoperta delle tecniche di coltivazione e vinificazione ad una degustazione che coinvolge i cinque sensi, l'azienda inoltre offre anche la possibilità di un soggiorno a Gallipoli presso il villaggio Camping la Masseria, il secondo campeggio di famiglia.



Cantina Coppola 1489, is a place of production and hospitality located in the Patitari Property in Gallipoli, inaugurated in 2018, today has come to 16th generation of wine producers. For those who choose to visit the winery and immerse themselves in the enological history of the family and the territory, the company also offers the possibility of a stay at the La Masseria Camping-village, the second family camping after La Vecchia Torre, which was the first open-air tourism complex in Salento.



BIRRASALENTO

birrai per passione

AGRICOLA

BIRRA CHIARA

ARTIGIANALE POPOLARE

VISITA IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE
BIRRA SALENTO A
LEVERANO (LE)

birrasalento.it

BEVI ITALIANO

beviresponsabile.it



Cooperativismo e produzioni vinicole, identità di Terra d'Arneo

di Cosimo Durante*

Parlare di cantine cooperative in Terra d'Arneo significa ripercorrere una pagina di storia che tutt'oggi caratterizza e distingue le nostre comunità. Sia per la vocazione vitivinicola che affonda le sue radici in tempi antichissimi, sia per il significato storico e sociale dell'associazionismo nato "dal basso" come è il caso delle cooperative sociali agricole.

PROPRIO QUI INTORNO AL 1950 SI SVILUPPÒ UNO DEI PIÙ GLORIOSI EPISODI DI RISCATTO SOCIALE IN ITALIA: LE "LOTTE DELL'ARNEO" PER LA CONQUISTA DELLE TERRE AD OPERA DEI CONTADINI.

Un accadimento che ha segnato la storia di questo territorio e di cui quest'anno ricorre il settantesimo anniversario. In realtà le battaglie dei contadini per la conquista di quelle

terre, appartenenti a poche famiglie di latifondisti e per lo più incolte, non ebbero successo in quanto vennero a più riprese sedate, però fecero capire e misero in luce una grandissima problematica di carattere sociale tanto che, con il passare degli anni, il legislatore cambiò visione d'insieme portando al coinvolgimento delle classi più povere alla produzione di ricchezza per il territorio.

Lo stato ha concesso in assegnazione i terreni incolti ai cittadini, ed in particolare alle classi meno abbienti, dando loro la possibilità di trovare una propria dignità sociale ed un'opportunità lavorativa, prima a loro sconosciuta.

Questo fenomeno ha comportato la bonifica di ampi appezzamenti di terreni prima abbandonati, la loro messa in produzione e contestualmente una forte parcellizzazione della proprietà contadina.

Queste iniziative di politica agraria adottate dai governi nel secondo dopoguerra hanno favorito la nascita delle cooperative sociali, che sono gradualmente riuscite a sorpassare il problema della piccola proprietà produttiva, la quale costituiva uno dei più grandi limiti all'incremento del reddito aziendale, unificando e indirizzando i piccoli proprietari terrieri verso obiettivi comuni di crescita e rilancio del settore. Il settore cooperativistico ha interessato dapprima il settore vinicolo e poi tutte le produzioni agricole del Salento (tra cui olio e tabacco e successivamente ortofrutta e floricoltura) unendo e valorizzando la laboriosità dei produttori agricoli locali. Si tratta di un reale punto di forza del settore produttivo primario: sono aziende che coinvolgono attivamente numerosi piccoli imprenditori agricoli nella gestione e nella produzione delle materie prime da esporta-

**SERVIZI
E INNOVAZIONE
NEL MONDO
FOOD & BEVERAGE**

CONSEGNA

MONTAGGIO

ASSISTENZA

FORMAZIONE

MARKETING E COMUNICAZIONE

Mebimimport
GROUP 1986

LE NOSTRE SEDI:

Lecce 🐉 Brindisi 🐉 Taranto 🐉 Bari 🐉 Foggia 🐉 Potenza 🐉 Catanzaro 🐉

re e far conoscere a tutto il mondo, oltre a soddisfare la domanda interna, di prodotti tipici facenti parte da sempre della cultura popolare salentina. Oggi le nostre cantine cooperative sono realtà solide che rivestono un ruolo chiave sia nello sviluppo del territorio rurale, sia per la bontà dei prodotti che immettono sui mercati. Aziende affermate a livello mondiale che attirano l'interesse di estimatori e turisti e che rappresentano un settore trainante per l'economia locale che non si ferma alla sola vendita dei prodotti ma riguarda anche il segmento del turismo esperienziale. Si visitano i luoghi di coltivazione e produzione dei vini, si valorizzano appositi percorsi che celebrano i marchi di qualità (Strade del Vino), si creano offerte turistiche ad hoc nella direzione di uno sviluppo integrato e sostenibile del territorio.

La Terra d'Arneo, con le sue 6 DOC in soli 12 comuni, e la maggiore produzione di vino Negroamaro in Italia, ha ancora grandi margini di crescita.

**Presidente Gal Terra D'Arneo*



The cooperative wineries in Terra d'Arneo, are testimony of an ancient wine-growing vocation of the communities, they are solid realities that play a key role in the quality of the products they place on the markets and in the development of the rural area. They are established companies worldwide that attract the interest of lovers and tourists and they represent a driving sector for the local economy that does not stop only at the sale of products but also it concerns the experiential tourism segment.



LE CITTÀ DEL VINO IN PUGLIA

Correva l'anno 1987, quando alcune decine di sindaci intraprendenti - 39, per l'esattezza, quasi tutti rappresentanti di zone vinicole del Nord Italia - si riunirono in quel di Siena e diedero vita all'Associazione nazionale "Città del Vino".

In quel momento, c'era bisogno di risollevarle le sorti del comparto, oppresso dallo scandalo, purtroppo non solo socio-economico, del "vino (si fa per dire) al metanolo" esploso l'anno precedente. Lo fecero con grande lungimiranza, perché da subito attenti alle alleanze di carattere socio-culturale che si sarebbe visto essere sempre più necessarie per promuovere la complessa realtà sottesa alla bottiglia di vino e costituita da vigneto, paesaggio, territorio, ambiente, agroalimentare, prodotti tipici, turismo. Oggi, i Comuni associati sono 537, di cui 15 pugliesi. Soltanto 15. Questo l'elenco: Orta Nova e San Severo (in provincia di Foggia); Locorotondo (Bari); Brindisi, Cellino San Marco, San Donaci e San Pancrazio

Salentino (Brindisi); Carosino, Lizzano, Manduria, Martina Franca e Sava (Taranto); Galatina, Novoli e Salice Salentino (Lecce).

È di tutta evidenza, che rispetto al grande mosaico produttivo e alla grande varietà ampelografica regionale, le "Città del Vino" pugliesi sono ben poco rappresentate nell'Associazione. Una volta tanto, però, può forse dirsi che la responsabilità non è soltanto della mano pubblica. I produttori devono fare pressione sulle amministrazioni locali per conseguire la visibilità che deriva da tale forma di associazionismo sopraregionale. Sempre che - ovviamente - condividano il principio che le sole tecniche di marketing non possono bastare, tanto più in presenza della crescita produttiva di Paesi che stanno aumentando la concorrenza al vino italiano (e non solo), quali Argentina, Cile, Sud Africa, Brasile e Australia.

È necessario che tra le famose 4P del marketing - *product, price, promotion e place* - sia dato il giusto risalto all'ul-

tima, il *luogo* di produzione, inteso non più soltanto come riferimento geografico.

Occorre infatti che il *luogo* rappresenti la relazione tra il territorio, i vignaioli, la gente, la forza della tradizione, un presente di qualità e un futuro da intendere sempre più sotto il segno della sostenibilità.

dir.

The National Association "Città del Vino" was born in Siena in 1987 on the initiative of 39 mayors. Today the associated Municipalities are 537, of which 15 from Puglia, too few given the great production and the great regional ampelographic variety. Instead, it is important to promote the place, the last of the 4Ps of marketing - *product, price, promotion and place* - which represents the relationship between the territory, the wine producers, the people, the strength of tradition, a quality present and a sustainable future.



mediamorfosi
STRATEGIE DI COMUNICAZIONE

Qualsiasi cosa tu possa fare o sogni di poter fare, dalle **inizio**.
L'**ardimento** ha in sé **genialità** potenza e **magia**.

Per ogni tuo inizio, noi ci siamo.



Corso Roma, 211 - Gallipoli (Le) • ph. +39 0833 261038
mediamorfosi.net

SCHOLA SARMENTI

quando il profumo di vino è ponte tra passato e futuro

Schola Sarmenti. Mi colpì, il nome di questa Cantina, la prima volta in cui mi imbattei nei termini che uniscono magistralmente due concetti: un insegnamento dalle radici antiche e i tralci di vite che rimandano anche al nostro dialetto. La navigazione su scholasarmenti.it rispose alla mia curiosità: la cantina di Nardò nasceva dall'entusiasmo di un'impresa giovane, ma particolarmente attenta al passato.

Perché "il profumo di vigna è profumo di vita e di futuro", come si raccontava in famiglia già prima che l'azienda si strutturasse e crescesse; come è successo quando il sogno dei coniugi Alessandro Calabrese e Rosangela Marra, condiviso con passione dai suoi fratelli Ivan e Lorenzo Marra, è diventato l'attuale, splendida realtà produttiva. Così la vigna non "tradisce" il territorio. E la Cantina ne ha rispettato l'identità, consapevole che i vitigni frutto della saggezza di una secolare "selezione naturale" fruttificano grappoli in grado di donare al vino tutto il gusto e il profumo distillato da ogni acino. Il valore aggiunto ai vini di Schola Sarmenti è poi dato dalle botti di quercia dura collocate in un'antica costruzione dell'Ottocento che ne garantisce l'ottimale ambiente d'invecchiamento. Il risultato della perfetta combinazione tra antiche radici e moderna vinificazione è evidente nel gradimento dei consumatori, non meno che nei premi assegnati alle diverse etichette della Cantina. Bianchi, rossi e rosati? Sì, ma non solo. C'è un vino da *meditazione*, secondo il termine coniato dal noto gastronomo Veronelli. Perché l'inconfondibile etichetta a croce greca con calice centrale delle bottiglie di Schola Sarmenti, campeggia, rossa come il cuore del Primitivo, sulle bottiglie di "Corimei", un vino di grande corpo da gustare senza contaminazioni gastronomiche.

Raccontarlo? Impossibile. È tutto da gustare.

dir.



Pubbliredazionale

Schola Sarmenti is the name of a winery in Nardò that combines two concepts in a masterly way: a teaching with ancient roots and the vine shoots, symbol of the winery born from the enthusiasm of a young company, but particularly attentive to the past, so that the vineyard does not "betray" the territory. In its production, made unmistakable by the Greek cross label, there are not only whites, reds and rosés, but also a *meditation* wine, according to the term coined by the well-known gastronome Veronelli.



Spinellicaffè

SPNA211102



studiodesalve.com

*dal 1963...
automaticamente buono*



VENDING
Top Quality Standard

UNI EN ISO 9001:2015



SPINEL CAFFÈ srl | info 0833 593926
spinelcaffe.it



NATA DAL MARE



ph: Carlos Solito

BRINDISI

Castello Alfonsino

città poliedrica crocevia di civiltà

di Gino Schirosi

Brindisi è un Comune pugliese di 83.770 abitanti, capoluogo di provincia a sud-est delle Murge. Si trova nella parte nord-occidentale della pianura salentina sull'Adriatico, a circa 40 km dalla valle d'Itria o dalle prime propaggini delle basse Murge e a circa 45 km. dallo Ionio nella direttrice per Taranto.

È STATA SEDE PROVVISORIA DEL GOVERNO DEL REGNO D'ITALIA DALL'INFAUSTO 8 SETTEMBRE 1943 FINO AL GIUGNO 1944.

Sorge intorno a un porto naturale, un'insenatura che si incunea profondamente nella costa. All'interno dei bracci più esterni si trova l'arcipelago delle isolette Pedagne, utilizzate per scopi militari.

Centro tra i più popolosi del Grande Salento, riveste un importante ruolo industriale, commerciale e culturale per la sua fortunata posizione geografica. Noto rilievo hanno assunto il Polo petrolchimico con vari sta-

bilimenti dell'Eni, l'Area energetica coinvolgente l'Enel (con la centrale a carbon fossile di Cerano) e il settore aeronautico.

Negli ultimi anni le presenze turistiche in città sono aumentate in misura esponenziale grazie alle tratte crocieristiche che la vedono interessata come stazione di partenza e di arrivo. Il suo porto, al centro dei traffici commerciali con la Grecia e oltre, ne ha rappresentato la fonte primaria dell'economia. Oggi è insieme un porto turistico, commerciale e industriale, uno dei più importanti dell'Adriatico. L'intenso traffico mercantile riguarda anzitutto carbone, olio combustibile, gas naturale, prodotti chimici.

La città gode di un aeroporto che ha collegamenti giornalieri con le maggiori città italiane ed europee. Lo scalo, distante 6 km dal centro abitato, serve l'intera provincia oltre a quella di Lecce e in parte quella di Taranto. Essendo il territorio provinciale in massima parte pianeggiante, l'agri-

coltura è assai sviluppata, raggiungendo i primati in orticoltura, viticoltura, frutticoltura e olivicoltura.

Lo strano toponimo s'ispira al latino Brundisium, derivato, tramite il greco Brentesion, dal messapico Brention ("testa di cervo"), giusto in riferimento alla tipica forma del porto, che parrebbe richiamare la testa dell'animale assai più diffuso in età preistorica.

Lo stemma di Brindisi trae origine da alcuni simboli peculiari, come la testa di cervo, appunto, e inoltre le cosiddette "colonne terminali" della Via Appia, collocate in cima alla "Scalinata Virgilio".

La città, sede di Arcidiocesi, conserva interessanti testimonianze dall'antichità all'età moderna a cominciare dalle numerose, pregevoli chiese del periodo medievale, tra cui la stessa Cattedrale, dedicata alla Visitazione e a S. Giovanni Battista.

Da segnalare inoltre il Monumento al Marinaio dalla forma di timone alto 53 m. in pietra di cãrparo a svettare sul porto, il Monumento a Virgilio



nel giardinetto del lungomare, il Teatro Verdi del 2006, un grande edificio moderno sui resti archeologici di età romana.

Se in età messapica Brindisi intrattene frequenti rapporti commerciali via mare con l'opposta sponda adriatica e con l'Esgeo, nel periodo romano intensi furono i rapporti commerciali con Campania e Lazio grazie alla Via Appia (III sec. a.C.), la prima autostrada della storia, che dopo la conquista del Salento collegava Roma a Brundisium, porto tra i più importanti dell'Italia antica, da cui partivano le rotte commerciali per l'Oriente. Considerata dai Romani la "regina viarum", è una delle più grandi opere d'ingegneria civile del mondo antico per l'impatto economico, militare e culturale sulla società romana insieme col completamento della via Traiana, che, nel circuito litoraneo della penisola salentina, collegava Gallipoli, Leuca, Otranto e Lecce.

Esclusivo crocevia strategico, specie per chi si recava in Grecia per motivi culturali, la città adriatica diede i natali al poeta Marco Pacuvio; Cesare e Ottaviano di là partirono per l'Egitto; Virgilio vi morì il 21 settembre 19 a.C. di ritorno dalla Grecia.

Nel periodo di massimo splendore, il suo porto fu il più importante di tutto l'Impero; anche nel Medioevo per le crociate in Terrasanta, nel XIX secolo per il collegamento Londra-



Porto turistico e Castello Svevo

Indie Orientali e non ultimo per il commercio del vino dall'antichità (Romani ottimi fruitori) all'età moderna per i rapporti con i Paesi europei, inclusa in parte la Francia, finché nella seconda metà del '900 il traffico non coinvolse Gallipoli, dove s'imbarcava vino per Sète a potenziare lo champagne. Lungo la via Appia esistono da sempre varietà indigene di vitigni, robuste coltivazioni a frutto atte alla preziosa produzione di Negroamaro, Primitivo e Malvasia, a cui si sono affiancate nel corso degli anni le coltivazioni dei vitigni a uva bianca: Sangiovese, Negroamaro e Ottavianello che, evocando l'impe-

ratore romano, qualche riferimento deve avere con l'antichità classica, se da Brindisi partivano le navi onerarie romane, ben conosciute per la quantità di relitti (e di anfore, ovunque disseminate nel Mediterraneo). Vari sono i vini pregiati della zona: Aleatico di Puglia DOC, Ostuni DOC, Ostuni Bianco e Ottavianello, Brindisi DOC, a base di Negroamaro Rosso e Rosato. Tutta produzione quindi della famosa "Appia dei vini", un tracciato enogastronomico che interessa Brindisi, Ostuni, San Vito dei Normanni, Mesagne e Latiano, per non dire pure di altri Comuni confinanti come Martina Franca (Taranto) e Locorotondo (Bari).

MAPRI - Museo Archeologico Provinciale Francesco Ribezzo



Invecchiate in fondo al mare?

No, grazie!

Lasciare invecchiare le bottiglie di vino in fondo al mare. Sostituire il *remuage* in cantina, necessario in caso di bollicine, con quello continuo e costante del mare che si verifica sott'acqua (le profondità variano da circa 30 fino ad oltre 50 metri) e pertanto in condizioni di luce, di temperatura e di carenza di ossigeno ideali. È una pratica che negli ultimi anni ha potuto contare su alcuni sostenitori che l'hanno adottata tanto in Italia (Ravenna, Alghero, Portofino), quanto all'estero (Spagna, Grecia, Croazia, Francia, Cile, Australia).

L'azione del mare si esplicita innanzitutto sul vetro esterno - con incrostazioni saline, microrganismi, sostanze inorganiche che rendono unica ogni bottiglia - ma anche sul contenuto. Gli estimatori valutano che, al termine del periodo di affinamento sott'acqua, anche il contenuto della bottiglia presenti una maturazione che regala gusti e percezioni senza eguali. In Puglia, malgrado i suoi quasi 900 chilometri di costa, non risultano esservi produttori che abbiano scommesso sulle cantine sottomarine.

L'IDEA... DI FONDO

Il mare Mediterraneo svela continuamente tesori nascosti. I naufragi, che nei secoli scorsi hanno comportato perdite di beni e di vite umane, ora ci aiutano a ricostruire - e, grazie alle nuove tecnologie utilizzate dagli archeologi subacquei, consentendoci di disporre di sempre maggiori informazioni - i traffici del passato.

I reperti più abbondanti sono certamente le anfore vinarie, testimonianza che tra i moltissimi prodotti trasportati sulle navi che battevano le rotte commerciali - con a bordo marmi e pietre per l'edilizia e la scultura, opere d'arte, rottami di bronzo, anfore con olio e salsa garum ed altro - il vino era sicuramente il prodotto più abbondante. Terracotta e pece erano un'ottima accoppiata per salvaguardare le proprietà del vino dagli agenti esterni. In tempi successivi, vetro e sughero si sono rivelati estremamente affidabili e la prova del nove si è avuta nel 2010. Nel Mar Baltico alcuni subacquei trovarono centinaia di bottiglie di champagne nel relitto di una nave che era affondata nel 1840.

Assaggiarono il contenuto. Era ottimo. Subito dopo, studi e sperimentazioni hanno dimostrato che i fondali marini presentano condizioni ottimali per l'evoluzione del vino in bottiglia. Dalla teoria alla pratica, il passo è stato breve. Tale sistema d'invecchiamento si presta indubbiamente ad operazioni di marketing e questo aspetto può avere la sua incidenza in un panorama di cantine e buoni prodotti sicuramente affollato. Gli esperti, però, assicurano che la maturazione sott'acqua rende il bianco con bollicine del tutto speciale.

Assaggiare per credere.

Nell'immagine: il corner con anfore e dolie allestito nel Museo civico di Gallipoli per la mostra: "Storie del mare di Gallipoli".



A refinement at the bottom of the sea, from about 30 to over 50 meters, produced by some producers of whites with Italian and foreign bubbles, according to the appreciators, gives the wine incomparable tastes and perceptions. The idea, which has a kind of ancestor in the ancient transport of wine and other commodities by sea, was born in 2010, when in the Baltic transports of champagne bottles were recovered in the wreck of a ship that had sunk in 1840. When they tasted the contents, it was also excellent.

CANTINE QUARTA: *il sangue della terra!*

di Gabriella De Judicibus

Pubbliredazionale

Claudio e Alessandra Quarta: un padre e una figlia, legati dal filo rosso del sangue della terra: il "buon" vino! Lui, biologo genetista, nominato nel 1996, direttore del *Centro Ricerche di Gerenzano (VA)*, per salvare il centro dalla chiusura a seguito della acquisizione della casa madre, lo trasforma in una società di biotecnologie farmaceutiche, la *Biosearch Italia SPA*, che nel 2000, diverrà la prima *Biotech Company* a quotarsi alla borsa di Milano. Nel 2003, opera una fusione tra la sua società ed un partner americano fondando la *Vicuron Pharmaceuticals Inc*, quotata contemporaneamente al NASDAQ di New York e al Nuovo Mercato di Milano. Da sempre appassionato enoico, nel 2008, lascia la carriera di imprenditore farmaceutico per vestire i panni del "vignaiolo", per combattere

l'omologazione globale che per decenni ha imposto vini "senza anima" e dedicarsi alla produzione di vini autentici capaci di raccontare le varietà e i territori di provenienza.

Il suo progetto vitivinicolo nasce nel Salento come luogo del cuore, essendo egli nato a Lecce, per produrre i grandi rossi Primitivo e Negroamaro, prosegue in Irpinia per la produzione dei magnifici bianchi campani: Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e ritorna in Salento per il tassello mancante: la produzione del Salice Salentino Riserva. È un viaggio a Sud e "*Il Sud che emoziona*" è il suo slogan.

Nascono così, in Puglia e in Campania, tre capolavori dell'arte enoica, che intrecciano autoctonia, paesaggio e arte: • **Tenute Eméra**, la più grande delle cantine, con i suoi 80 ettari di pro-

prietà (di cui 50 vitati) nel cuore della DOP del Primitivo di Manduria a Lizzano, in Puglia;

• **Cantina Sanpaolo**, che prende il nome dalla contrada San Paolo di Tufo, in Campania;

• **Cantina Moros**, a Guagnano (in provincia di Lecce) epicentro della celebre DOP Salice Salentino;

Attento alla sostenibilità, in ogni fase di produzione, Claudio Quarta utilizza la modernità tecnologica per produrre vini in grado di "marcare" l'autenticità dei territori di provenienza.

Il filo rosso sangue che unisce e attraversa le tre cantine che costituiscono l'identità e il marchio Claudio Quarta Vignaiolo si arricchisce, dal 2012, dell'apporto giovane della figlia Alessandra. Oggi li trovate insieme fra vigne e cantine.

Cantina - Interno



Vino e sostenibilità. Dai filari di Tenute Eméra nascono le uve del QU.ALE Rosso Salento I.G.P., blend di Negroamaro, Primitivo e Shiraz, un vino che racchiude nel nome i valori di Claudio ed Alessandra, (QUarta ALEssandra), progettato nel 2013 quando Alessandra, aveva solo 24 anni e dedicato alla sua generazione che merita di avere accesso ad un vino di qualità ma alla portata di tutti. Il progetto "Democrazia del vino" invita i consumatori a riflettere sulla sostenibilità con vetro molto leggero, etichette e cartoni in materiale riciclato e fa compiere una buona azione destinando il 5% del costo di ogni bottiglia ad un'associazione attiva nel sociale, a supporto di progetti solidali perché, come recita l'art. 2 del "Manifesto per una democrazia del vino", che riassume i valori del progetto, "non c'è qualità del vino senza qualità della vita". Il concetto di sostenibilità come modo di essere, nelle sue tre declinazioni: economica, ambientale, sociale, è perfezionato da Claudio ed Alessandra con il neologismo: "**incrementabilità**".

Incrementabilità è, infatti, lasciare alle generazioni successive qualcosa che dia loro un vantaggio ulteriore: la "**coscienza**".

E per generare conoscenza nel nome della sostenibilità, la Claudio Quarta Vignaiolo conduce in collaborazione



Tenuta Eméra

con la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano e con la Facoltà di Enologia dell'Università del Salento di cui Claudio è nominato "Ambasciatore" nel 2019, numerosi progetti di ricerca. Tra questi, la costituzione di una collezione di biodiversità unica al mondo di oltre 500 varietà di vite provenienti perlopiù dalla Georgia e da tutto il bacino del Mediterraneo che vengono analizzate per il loro profilo organolettico per mezzo di micro-vinificazioni operate da stagisti dell'Università di Milano, ospiti tutti gli anni, nel periodo della vendemmia, della cantina Eméra.

All'interno della collezione di biodiversità vi sono poi varietà che non subiscono le infezioni comuni della vite e così nasce un nuovo progetto: consentire ai

nostri vitigni autoctoni, oggi sensibili a *oidio* e *peronospora*, di sviluppare una resistenza genetica che non richieda alcun trattamento di difesa. **Il sogno di ottenere una vera agricoltura biologica.** Altro tema di ricerca è rappresentato dai nuovi portinnesti resistenti alla siccità conseguente al cambiamento climatico.

Ulteriori attività di ricerca con l'Università del Salento comprendono lo studio dell'effetto delle *micorrize*, e nuovi tipi di irrigazione, in linea con un'agricoltura 4.0 che risparmi l'acqua, bene universale.

Ma il brand *Claudio Quarta Vignaiolo* non è solo ricerca scientifica, genuinità e salvaguardia della natura, c'è un fil rouge che lega le Cantine Quarta, Lecce e l'arte del più celebre degli artisti leccesi: Ercole Pignatelli. Ma di questo Vi racconteremo nel prossimo numero...

Claudio ed Alessandra Quarta



Claudio Quarta's wine project was born in Salento - the place of the heart to produce the red Primitivo and Negroamaro, continues in Irpinia for the production of the whites Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino and returns to Salento for the production of Riserva Salice Salentino. "*The South that excites*" is his slogan, but the project - which involved his daughter Alessandra - is also attentive to economic, environmental and social sustainability because "*there is no quality of wine without quality of life*".



IL VINO, LA PUGLIA E LA DIETA MEDITERRANEA.

Un legame indissolubile

di Domenico Rogoli

Il vino mi ama e mi seduce solo fino al punto in cui il suo e il mio spirito si intrattengono in amichevole conversazione”.

Questa elegante citazione di Herman Hesse rappresenta in maniera ineccepibile il rapporto millenario che esiste tra l'uomo ed una bevanda straordinaria che ha ispirato potenti, filosofi e poeti di tutti i tempi, richiamando al contempo il concetto di limitazione nella sua assunzione descrivendo lo stato d'animo della leggera ebbrezza che ne deriva dal suo consumo: il vino. In realtà l'invito alla “moderazione” è il fondamento principale nel mantenimento di uno stile di vita sano, e quando si parla di vino è importante attenersi alle dosi consigliate nel suo consumo perché possano verificarsi quegli effetti benefici in lungo e largo decantati.

DUE BICCHIERI AL GIORNO PER GLI UOMINI, UNO PER LE DONNE, DA CONSUMARE DURANTE I PASTI PRINCIPALI: SONO LE INDICAZIONI DEL MODELLO NUTRIZIONALE E COMPORTAMENTALE DIETA MEDITERRANEA.

Il vino è una bevanda alcolica popolare i cui benefici sulla salute sono ampiamente supportati dalla letteratura scientifica ed in particolare l'assunzione regolare e moderato di vino (specialmente quello rosso) è associato a un minor rischio di malattie cardiovascolari.

I polifenoli, come il resveratrolo, la catechina, l'epicatechina, la quercetina e l'antocianina, sono le principali molecole a cui sono attribuiti gli effetti benefici del vino, per le loro proprietà antiossidanti: migliorano il profilo lipidico dell'individuo, riducono la resistenza all'insulina e portano alla diminuzione dello stress ossidativo del colesterolo LDL (quello definito “cattivo”).

Queste sostanze sono anche in grado di influenzare l'aspetto, il gusto, la sensazione in bocca, la fragranza e le proprietà antimicrobiche del vino e possono provenire dal frutto (bucce e semi) e dai gambi della vite, dalla produzione per metabolismo dei lieviti della fermentazione o dall'estrazione da botti di legno.

Ma cos'è il vino? Si tratta di una bevanda ottenuta dalla fermentazione

dell'uva pigiata e del suo succo, che chiamiamo *mosto*. Grazie alla spremitura dell'uva si liberano gli zuccheri che saranno poi degradati dai lieviti in un processo definito “fermentazione alcolica”, a cui potrà seguire una seconda fermentazione detta “malolattica” a seconda del tipo di vino che si intende produrre.

Il vino pertanto si fa con l'uva, infiorescenza della vite, una pianta che cresce rigogliosa nei paesi del mediterraneo, grazie alle particolari condizioni climatiche che favoriscono la maturazione delle bacche nel periodo estivo.



ph: Paflore



Le campagne di San Severo campite a vitigni

La vendemmia è il momento della raccolta, si effettua tra agosto e ottobre, a seconda del giusto grado di maturazione di ogni tipologia d'uva e del tipo di produzione che si intende fare (per esempio per la produzione dei vini passiti la raccolta è tardiva e può arrivare fino a novembre), e che rappresenta ancora oggi una vera e propria festa.

Negramaro, Primitivo e Nero di Troia: sono i tre vitigni autoctoni della Puglia, che la rappresentano in termini di aree di produzione e di vini prodotti.

A queste si associano moltissime altre varietà, come la Malvasia, il Verdeca, il Susumaniello, l'Ottavianello, il Bianco d'Alessano, specie alloctone, cioè che si sono egregiamente adattate al microclima pugliese offrendo produzioni vitivinicole di altissima qualità.

Il vino, per le sue caratteristiche organolettiche, rappresenta un alimen-

to straordinario per i benefici sulla salute dell'uomo, se consumato con moderazione all'interno di un contesto alimentare ben equilibrato, come la dieta mediterranea. È un sistema alimentare caratterizzato da un elevato apporto di frutta e verdura, cereali integrali, legumi, noci, pesce, carni bianche, un consumo moderato di latticini fermentati, poca carne rossa e olio extravergine d'oliva come principale fonte di grassi. Il suo forte legame col territorio inoltre lo rende un prodotto fortemente identitario per le popolazioni pugliesi.

For its organoleptic characteristics, the wine represents an extraordinary food for the benefits given on human health, if it is consumed with moderation in a well-balanced food context, such as the Mediterranean diet. This is a food system characterized by a high intake of fruit and vegetables, whole grains, legumes, nuts, peaches, fish, white meats, a moderate consumption of fermented dairy products and red meat and extra-virgin olive oil as the main source of fat.



FONTI

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9292395/>
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28393974/>
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30875998/>
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31597344/>
<https://www.greenwine.it/blog/articolo/3/la-fermentazione-del-vino/>
<https://www.laterradipuglia.it/gastronomia/i-frutti-della-terra-di-puglia/luva-pugliese>

ETICHETTE, CHE PASSIONE!

di Rita de Bernart

E dove non è vino non è amore". E non è arte si potrebbe dire completando il celebre versetto di Euripide ne "Le Baccanti".

Da che l'uomo ha memoria, arte e vino sono invero un binomio inscindibile: l'uno ispira l'altra e dall'arte il mondo vinicolo trae spunto e idee in un dare e ricevere che dà vita ad eventi, mostre e soprattutto originali etichette artistiche. Da quelle digitali con grafiche contemporanee o ispirate alla pop art ai soggetti ad acquerello o carboncino ad opera di artisti e pittori, noti e meno noti, fino alle riproduzioni di celebri opere d'arte. Raccontano storie, evocano ricordi, tracciano percorsi e traducono in segni, disegni, colori e simbolismi la filosofia aziendale. Tanti gli esempi, da quelle più antiche, scritte addirittura a mano con tratti ormai spesso in disuso, morbidi ed eleganti, ghirigori ed estrema minuzia. È il caso ad esempio, fra le altre, delle vecchie etichette di Cantina Coppola 1489, azienda storica di Gallipoli, dove fino agli anni 70 alcune venivano scritte una ad una dalla Signora Lucia, zia dell'allora titolare Carlo Coppola, laureata al magistero a Roma e alunna di Pirandello. Sempre Cantina Coppola a partire dagli anni 80 ha scelto di riprodurre come vetrina dei propri vini alcune tele del noto pittore Giovanni Andrea Coppola, antenato della famiglia, artista gallipolino che fra le sue opere conta le sei pale d'altare che sovrastano gli altari laterali della Concattedrale di Gallipoli. Molto in voga inoltre negli ultimi anni i concorsi artistici per disegnare etichette d'autore voluti dalle stesse cantine. Come quello indetto di recente dall'Azienda vinicola Mocavero di Arnesano finalizzato alla ricerca di un'opera che racchiudesse il concetto di Gioia post Covid da tramutare in etichetta di un nuovo vino rosso in edizione limitata.

Su 43 interpretazioni di gioia presentate al concorso, a vincere è l'opera "Stardust 27.7.17" dell'artista salentino Simone Corvaglia. Non mancano poi quelle ispirate al tema marino come le bottiglie di "Antica Enotria"; ai tramonti e ai paesaggi pugliesi come la serie che caratterizza il rosato Calafuria di Tormaresca. E uscendo dalla Puglia fra le tante segnaliamo le particolarissime de La Grola 2014 di Allegrini, ispirata al tema "In Vino Habitat" ossia il ritorno nei loro vigneti della fauna più variegata dipinte dall'artista brasiliano Nazareno Rodrigues Alves; "Capo di stato" di Gasparini, "Fragore" di Donnafugata e "Ricordo di san Luca" (Marylin) di Cantina Valsamoggia, tutte originali e commissionate ad artisti contemporanei.



Cantina
Tormaresca
Calafuria



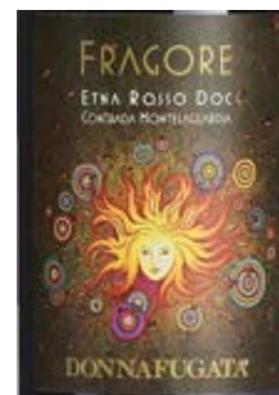
Cantina
Montevervine
Le percole torte



Cantina
Gasparini
Capo di Stato



Cantina
Allegrini
La Grola



Cantina
Donnafugata
Fragore



Cantina
Antica Enotria
Falanghina



Cantina
Coppola
Doxi Vecchio



Cantina
Mocavero
Stardust



Cantina
Valsamoggia
Marilyn

The labels, from digital ones with contemporary graphics or inspired by pop art, to watercolor or charcoal subjects of artists and painters, tell stories, evoke memories, trace paths and translate the company philosophy into signs, colors and symbolisms. A story, where there are labels inspired by the sea, the landscape, even great artists from the past, who in recent years have also made use of competitions for the design of author labels that tell the product with an image.



CANTINA MOCABERO

I guerrieri del gusto

Pubblicizzazionale



di Anna Frassanito*

Guerrieri, si ma del gusto. Mocavero in arabo antico significherebbe "guerrieri" e i fratelli Marco e Francesco, alla guida della piccola cantina di Arnesano in Salento, ricevuta in eredità dallo zio e dal papà, si definiscono *artigiani del vino, guerrieri del gusto*.

Anche se guerrieri, Francesco e Marco non sgomitano per fare ciò che amano e si fanno valere con capolavori che rendono omaggio al territorio: le uve di Primitivo, Negroamaro, Salice salentino e Malvasia danno vita a 16 prodotti suddivisi in più linee - da quel-

la essenziale (appunto "Essenza") con i vini da portare in tavola ogni giorno, a quelli speciali ("Selezione" e "Crus"), le chicche che deliziano il palato, vini invecchiati in barriques che acquistano sapore e valore del tempo - e ne rappresentano l'arma migliore. Cresciuta grazie all'export in Europa e nel mondo, da poco l'Azienda sta cercando di farsi conoscere nella realtà locale anche attraverso iniziative solidaristiche e benefiche.

L'emergenza e la crisi legata al Covid hanno ispirato i titolari, subito dopo il

primo lockdown, a lanciare un'iniziativa che potesse, da un lato, diffondere un messaggio di speranza e ottimismo e spronare il pubblico a fare pensieri felici, dopo il buio in cui il covid ha lanciato tutti noi; dall'altro, rappresentare un piccolo sostegno per gli artisti di Puglia, duramente colpiti dalla crisi. Ecco come è nato il progetto del concorso artistico "Limited edition, Unlimited Joy" volto alla ricerca di un artista che potesse disegnare l'etichetta di un nuovo vino in edizione limitata a e che desse **vita**, attraverso la propria arte, **all'idea di gioia**.

A sbaragliare la concorrenza aggiudicandosi il primo premio (la realizzazione di un'etichetta e il compenso in denaro) è stato Simone Corvaglia, - giovane artista salentino che con il papà ha una ditta di pittura edile, a conferma del fatto che forse, purtroppo, di sola arte non si riesce a vivere -, con la sua opera "**Stardust 7.17.27**" che ha colpito la giuria per il flusso di colori e il vortice che le pennellate generano: immaginando di avere un calice di vino in mano e di farlo ondeggiare, quel moto ondoso è lo stesso che potremmo dire si propaghi nel nostro animo quando qualcosa di bello ci accade... siamo pervasi da Gioia, sentiamo le stelle nello stomaco, sentiamo la testa girare, vogliamo abbandonarci a un flusso, all'istinto senza giudizi, pensieri, problemi.

"Questa è per noi l'idea di Gioia: la vita è un circolo... tutto passa, tutto scorre... Siamo in una fase di passaggio, dalle pennellate in toni freddi dell'esterno di questa opera veniamo proiettati, catapultati, attratti verso un centro di colori caldi, gioiosi... Si può dire, dal buio del Covid alla luce di una nuova Gioia, di una nuova vita post Covid.

Quest'Opera ci ha trasmesso maggiormente l'idea di Gioia, una Gioia che, per nostra natura, abbiamo associato al vino" così commentano in un unico coro



i titolari dell'Azienda e la responsabile comunicazione che ci tiene a precisare come l'Opera rappresenti un "vortice di gioia e di gusto, un cuore caldo da cui vorremmo farci ipnotizzare per pensare solo a cose felici che ci fanno sognare e ci catapultano in un'altra dimensione, farci travolgere da polvere di stelle, da una magia che unisce e sorprende". Come speriamo possa sorprendere il nuovo vino in edizione limitata che sarà lanciato tra autunno e inverno, per scaldare i cuori, l'anima e il gusto.

*Responsabile progetto e comunicazione

Mocavero in ancient Arabic means "warriors" and the brothers Marco and Francesco, at the head of the small winery in Arnesano, in Salento, inherited from their uncle and father, define themselves as *wine artisans, warriors of taste*, who pay tribute to the territory with Primitivo, Negroamaro, Salice Salentino and Malvasia grapes. Thus, they give life to 16 wines divided into several lines, from those to bring to the table every day, to those aged in barriques that acquire flavor and value over time.



ODE AL VINO

*Il vino! Il vino!
Sangue trasparente come acqua di fonte,
t'avvolge in un abbraccio d'amore,
e ti riporta alla terra,
al sole, al cielo del Sud:
ed i piedi son radici
abbracciate alla roccia
e le braccia, pampini gravidi,
pregni di vita e promesse future.
Il vino! Il vino!
Metamorfosi antica,
fusione creativa
d'antico e di nuovo,
t'invita al sorriso,
al pensiero,
al ricordo:
e rimembri la gioia
dell'esser bambino...
Il vino! Il vino!*

Maria Gabriella De Judicibus

ph: Gaetano Giordano

Pezze di Greco - Vigneto

Mocavero: dall'arabo antico "Guerrieri".

Guerrieri del Gusto, Artigiani del Vino

Scopri tutte le nostre "armi" e preparati a lottare con le tue papille gustative!

Visita il sito e i social o scrivici per informazioni.

MOCVERO
Azienda Vinicola del Salento

www.mocaverovini.it

News&News



PIERO DE CASTRO

Già docente di Micropaleontologia presso l'università degli studi "Federico II" di Napoli

| Alcune osservazioni sugli ancoraggi delle tonnare della rada nord di gallipoli 31



FEDERICA SABATO

Giornalista, pedagoga e counselor impegnata nel volontariato sociale

| WEEKEND a San Severo | Arte & fuochi d'artificio 33



GIUSEPPE CARIDI

Ex-bancario, viaggiatore, fotografo, scrittore, guida turistica freelance e subacqueo con brevetto Padi, ha visitato oltre 150 Paesi nel mondo e pubblicato due reportage di viaggi

| ISLA DEL COCO, non solo "martelli" 37



ANGELO SCONOSCIUTO

Giornalista professionista, appassionato d'arte, bibliofilo e cultore di libri antichi e rari, è capo servizi della redazione di Brindisi de La Gazzetta del Mezzogiorno

| La "Nautica mediterranea" di un ingegnere papalino 39



ALFREDO ALBAHARI

Docente emerito di Navigazione negli istituti Nautici

| OSSERVATORIO AMBIENTE | 42



MASSIMO GALIOTTA

Docente di enogastronomia, blogger, cultore d'arte moderna

| IL CAVALLETTO | Dirk Verdoorn, un "Viandante sul mare di nebbia" 44

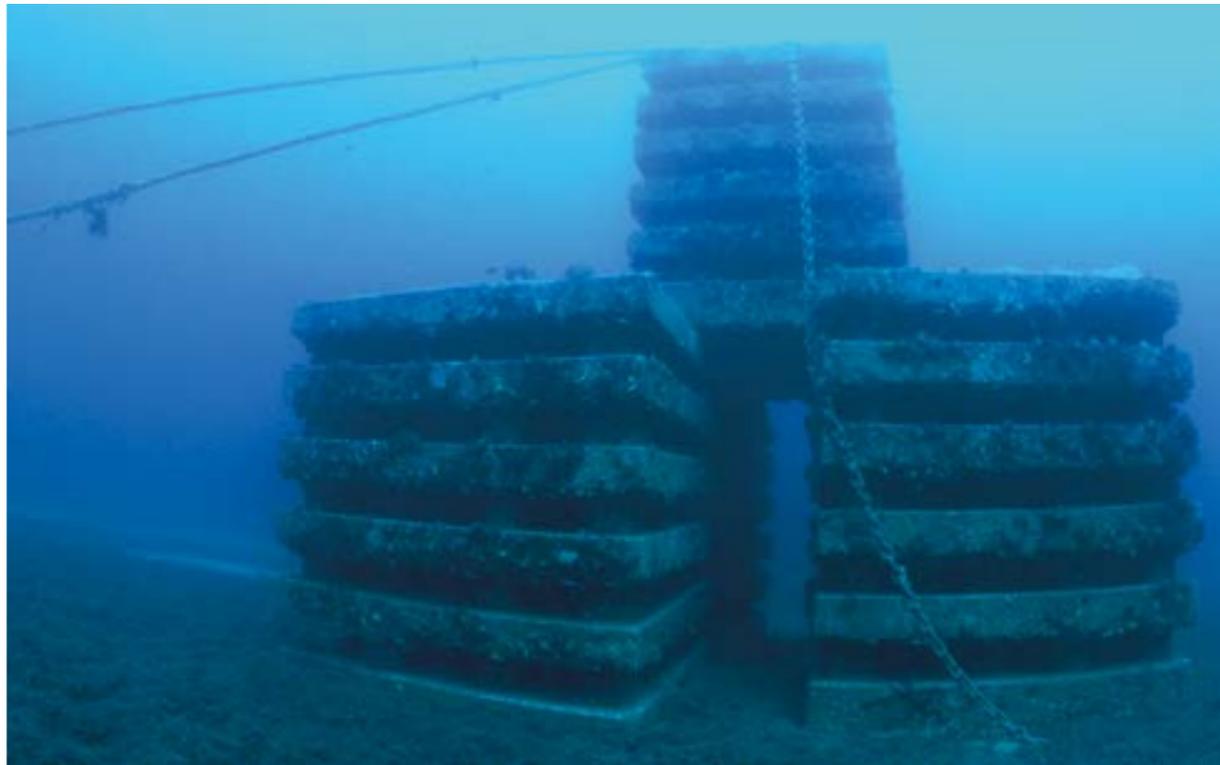


ENRICO TRICARICO

Pianista, compositore e direttore d'orchestra

| MUSICHE DAL MARE | Le barcolane, musiche dal mare 46

| COMUNI & ARALDICA MARINARA | Cellamare 43



Pilastrone. GRN380/24.08.2011, - 28/30 m



Gruppo di cinque blocchi complanari visti dall'alto. GRN523/1.09.2018, - 28/31 m

Alcune osservazioni sugli ancoraggi delle tonnare della rada nord di gallipoli

di Piero De Castro*

Il 26 agosto 2009, mentre andavo col mio gommone dalla Darsena Fontanelle (lungomare Marconi n.3) di Gallipoli verso Torre Inseraglio, mi sono fermato incuriosito, determinandone la località (in sigla GRN355), nella baia di Santa Caterina, presso una piccola boa luminosa gialla che mi sembrava di non aver mai visto negli anni precedenti; la profondità indicata dallo scandaglio era di 29-30m. ma, fugacemente, anche di 27,8-28m. Presso questa boa era stato ancorata, alcuni giorni prima, una nave. All'inizio delle mie vacanze dell'anno successivo, il 30.07.2010, la boa non era più presente ma qualche giorno dopo, il 4.08.2010, vi era ancorato al suo posto un bel veliero a cinque alberi avente nome "Club 2" e bandiera italiana: si trattava verosimilmente di una nave per crociere estive. Il 26.08.2009, immersomi, il fondo era fangoso e l'ancoraggio della boa si giovava di una grossa struttura cubica (qui indicata **blocco**), stimata allora in circa 3 m di lato, ma in realtà di circa 2 m. in base a misure effettuate il 28.07.2020 (GRN560) su blocchi simili. Il blocco, era un po' inclinato, non era isolato ma faceva parte di un **gruppo** di 3 blocchi uguali vicini tra loro, ognuno recante una grossa gomene e, superiormente, un grosso anello in ferro verosimilmente per favorire un ancoraggio fisso.

Ho attribuito queste strutture a vecchi ancoraggi di tonnara: oggi ambiti (buoni punti di pesca) o deprecabili (incaglio di reti) dai pescatori.



Sequenza di blocchi. GRN523/1.09.2018, - 28/31 m

A circa una quindicina di metri di distanza dal gruppo indicato (GRN355) vi era un altro gruppo costituito da 4 blocchi complanari e da un quinto blocco soprastante poggiante sui vertici interni dei quattro; indico questa struttura come **pilastrone**; il 25 11 1980 ne acquisì la posizione: GBG380.

DA ESSO SI DIPARTIVANO UNA LUNGA CATENA E DUE GOMENE CHE LO COLLEGAVANO AD ALTRI DUE GRUPPI OGNUNO DI 4 BLOCCHI COMPLANARI.

Lo scandaglio vi indicava tutt'attorno la profondità di 31m e, fugacemente, di 28m. Così come verificato successivamente in situazioni simili, la profondità maggiore corrisponde a quella del fondale, quella minore alla superficie superiore dei blocchi.

Ogni blocco è costituito di norma dalla successione verticale di sei **lastre**

(presumibilmente di cemento) separate ognuna dalla successiva da una serie di **travetti**. Ogni lastra, tranne quella basale, ha 2m x 2m di larghezza, ed è spessa 18-20 cm. La **lastra basale**, d'appoggio al fondale, il cui aspetto è più massiccio ed accurato di quelle soprastanti, ha uno spessore un po' maggiore: circa 25 cm.



Particolare di un blocco che mostra l'alternanza di lastre e serie di travetti. Questa parte del blocco è colonizzata da numerosi Anellidi Tubicoli (*Mercierella aenigmatica*). GRN355/26.08.2009, - 28/30 m

Le serie di travetti sono costituite da un numero variabile di elementi: se ne sono osservate di tre e di cinque. La loro altezza eguaglia quella delle lastre o è un po' minore. Relativamente alle misure fornite è da tener conto delle eventuali approssimazioni dovute all'ambiente delle osservazioni e della mancanza di strumenti di rilevamento adeguati.

È presumibile che la posa dei blocchi sul fondale non fosse scevra di inconvenienti, specialmente se essi si dovevano associare in gruppi o susseguirsi secondo uno schema o una direzione prestabiliti: ciò si deduce dalla irregolarità nella loro reciproca distanza nell'ambito di un gruppo o di una loro sequenza. Un gruppo può essere associato ad altri gruppi aventi numero di blocchi uguale o differente, o a singoli blocchi, formando, così, un'associazione di gruppi; quanto visto a GRN355 e GRN380 costituiva nel suo insieme un'associazione.

Una associazione è rilevabile quando i suoi componenti, alla profondità a cui si opera, sono reciprocamente distinguibili, cioè visibile a breve distanza (10-15 m). Spesso ad un blocco isolato, o ad gruppo o ad una associazione di gruppi possono succedere, ancoraggi variamente costituiti, disposti secondo una sequenza più o meno regolare. Va detto che in immersione, a causa della ridotta distanza di osservazione (circa una quindicina di metri alle mie profon-



Anello di ancoraggio con attaccate e attorcigliate due gomene; l'anello è colonizzato soprattutto da ostriche e palle verdi (*Codium bursa*). GRN380/25.08.2011, - 28/30 m

di operative), il più delle volte non è precisabile se un certo gruppo fa parte di una associazione di gruppi, né il numero di gruppi che la compongono, né se l'elemento osservato fa parte di una sequenza. Il pilastro, se presente, costituisce sempre l'elemento principale da cui si dipartono i gruppi di una associazione o di una sequenza. In conclusione, la situazione degli ancoraggi da me osservata durante alcune decine di immersioni estive dal 2009 al 2019, può essere sintetizzata come segue.

Nella rada Nord di Gallipoli, a WNW dalla Montagna Spaccata, sono presenti numerosi ancoraggi di tonnaia. Sono stati osservati generalmente gruppi o associazioni di blocchi ma anche blocchi isolati. Le tipologie menzionate sembrano spesso artico-

late in sequenze; tuttavia, come già detto prima, non mi è possibile fornire la loro reale disposizione a causa della limitata visibilità orizzontale alle mie profondità operative.

I blocchi sono colonizzati da numerosi organismi bentonici tra cui, soprattutto Alghe (Codiacee e Feoficee), Poriferi, Briozoi, Anellidi tubicoli, Ascidie, e Bivalvi; questi ultimi sono rappresentati da ostriche ma, anni fa, quando il mare era meno inquinato, vi dovevano prosperare anche le cozze, oggi testimoniate soltanto dalle loro valve giacenti, presso alcuni blocchi, sul fango del fondo. I Pesci sono soprattutto saraghi.

*Foto dell'autore (realizzate con una Nikon RS)



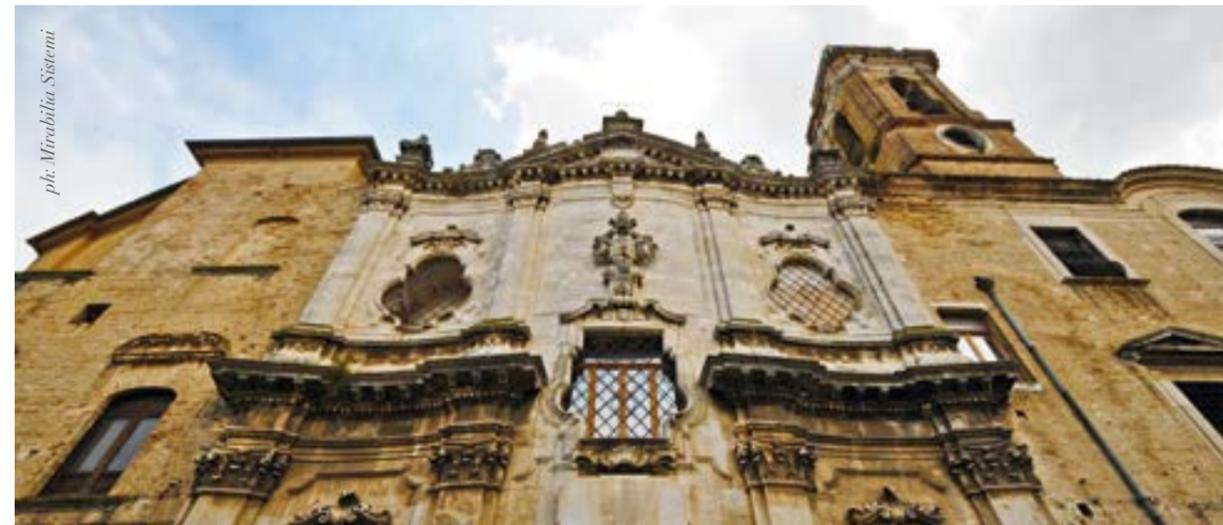
Anello di ancoraggio colonizzato soprattutto da ostriche e Poriferi (*Halyclona mediterranea*). GRN523/25.08.2011, - 28,6 m

In the northern bay of Gallipoli, about 1700 meters from the Montagna Spaccata and WNW of it, there are numerous tuna fishery anchors, both in isolated blocks and in groups of blocks placed consecutively. Each block consists of six slabs, each about 2 meters by 2 meters and about 20 centimeters thick, separated by joists. Identified in 2009, they are found at a depth of about 30 meters. The blocks are colonized by algae, sponges, tubular annelids, bivalves and other organisms.



SAN SEVERO,

arte & fuochi d'artificio



ph. Mirabilia Sistemi

Chiesa e Monastero di San Lorenzo - Facciata

di Federica Sabato

È chiamata la città dei campanili dell'Alto Tavoliere: San Severo è il nono comune per estensione in Puglia, il trentaduesimo in Italia. Si tratta di una splendida cittadina dell'estremo Nord della Puglia, che vanta origini molto antiche e si sviluppa tra campi dorati di grano, uliveti e vigneti, immersa nella natura della Capitanata.

QUESTA CITTADINA È UFFICIALMENTE UNA CITTÀ D'ARTE DAL 2006: VANTA SPLENDIDI EDIFICI MONUMENTALI DAL PARTICOLARE COLORE ROSSASTRO, CHE CATTURANO L'ATTENZIONE DEI VISITATORI E UN CENTRO STORICO RICCO DI MONUMENTI.

Si caratterizza infatti per un sistema stradale medievale, che ospita tipici

campanili dalle guglie maiolicate e numerosi edifici barocchi. Tra questi rientrano i palazzi signorili e tre grandi monasteri (dei Celestini, delle Benedettine e dei Francescani); inoltre sono di impianto barocco la Chiesa di San Nicola, la Chiesa di San Lorenzo e la Chiesa di Santa Maria della Pietà (queste ultime due sono state dichiarate monumenti nazionali).

Barocca è anche la Cattedrale: dedicata a Santa Maria Assunta, fu costruita nell'XI secolo, fu rimaneggiata notevolmente nel '500 e anche successivamente. Al suo interno sono conservate numerose opere d'arte, tra cui alcuni dipinti del Settecento ed una fonte battesimale del 1100. Un importante monumento è la Chiesa Matrice di San Severino Abate, intitolata al primo patrono, sia della città che dell'intera diocesi (e quello più importante).

Se siete intenzionati a visitare i luoghi simbolo di San Severo non dovette assolutamente perdere l'occasione di fare un salto al teatro comunale Giuseppe Verdi, il terzo della Puglia dopo il Teatro Petruzzelli di Bari e il Politeama Greco della città di Lecce. Costruito tra il 1929 e il 1936 in una zona centralissima della cittadina della provincia di Foggia, venne inaugurato il 9 dicembre 1937 con l'opera Andrea Chénier di Umberto Giordano. Un'altra tappa che vi consigliamo di non perdere a San Severo è il MAT (Museo dell'Alto Tavoliere).

Il museo di San Severo occupa le sale della storica sede dell'ex-convento di San Francesco d'Assisi.

Il percorso del MAT accompagna gli utenti alla scoperta della storia del territorio dell'Alto Tavoliere attraverso il ricco patrimonio proveniente dalle aree archeologiche, dall'epoca del Paleolitico al Medioevo.



San Severo Cattedrale - ph: Mirabilia Sistemi

Oltre alla sezione archeologica, potrete visitare il Lapidarium con alcuni reperti di epoca romana e una sala dedicata alle produzioni che caratterizzano sin dalle epoche più antiche il territorio dell'Alto Tavoliere: il grano, il vino, l'olio e la pastorizia transumante. Importante centro agricolo e commerciale, San Severo è famosa in tutto il mondo per i suoi vini (sia bianchi che rosati): di alta qualità, prendono il nome da quello della città. I più conosciuti sono il San Severo rosso, quello rosato, quello bianco ed il San Severo bianco spumante. Inoltre, il vino prodotto a San Severo è stato il primo a ricevere il riconoscimento Doc in Puglia nel 1968.

La città ha una tradizione agricola plurisecolare, che è testimoniata dal fatto che ha dato il nome al metodo di coltivazione degli olivi più diffuso in tutta la regione della Capitanata, uno dei più importanti in Puglia. Molto frequentate sono le feste religiose, soprattutto quella patronale: dedicata alla Madonna del Soccorso (seconda patrona della città) è chiamata Festa del Soccorso. Si tiene l'8 maggio e vede grandi celebrazioni barocche con sontuose processioni e fuochi d'artificio (le batterie). Durante quest'occasione si tiene il Palio delle Batterie, durante il quale i venturi cittadini si affrontano per realizzare il miglior fuoco d'artificio.

San Severo, which boasts very ancient origins, is rich in a medieval road system that hosts typical bell towers with majolica spiers and numerous baroque buildings, including noble palaces, three large convents, some churches and the Cathedral: dedicated to Saint Maria Assunta, it was built in the 11th century, but later it restored. It is also worth visiting are the Municipal Theater and the Alto Tavoliere Museum. During the Patron's feast, on May 8, there is the original "Palio delle Batterie", namely the fireworks.

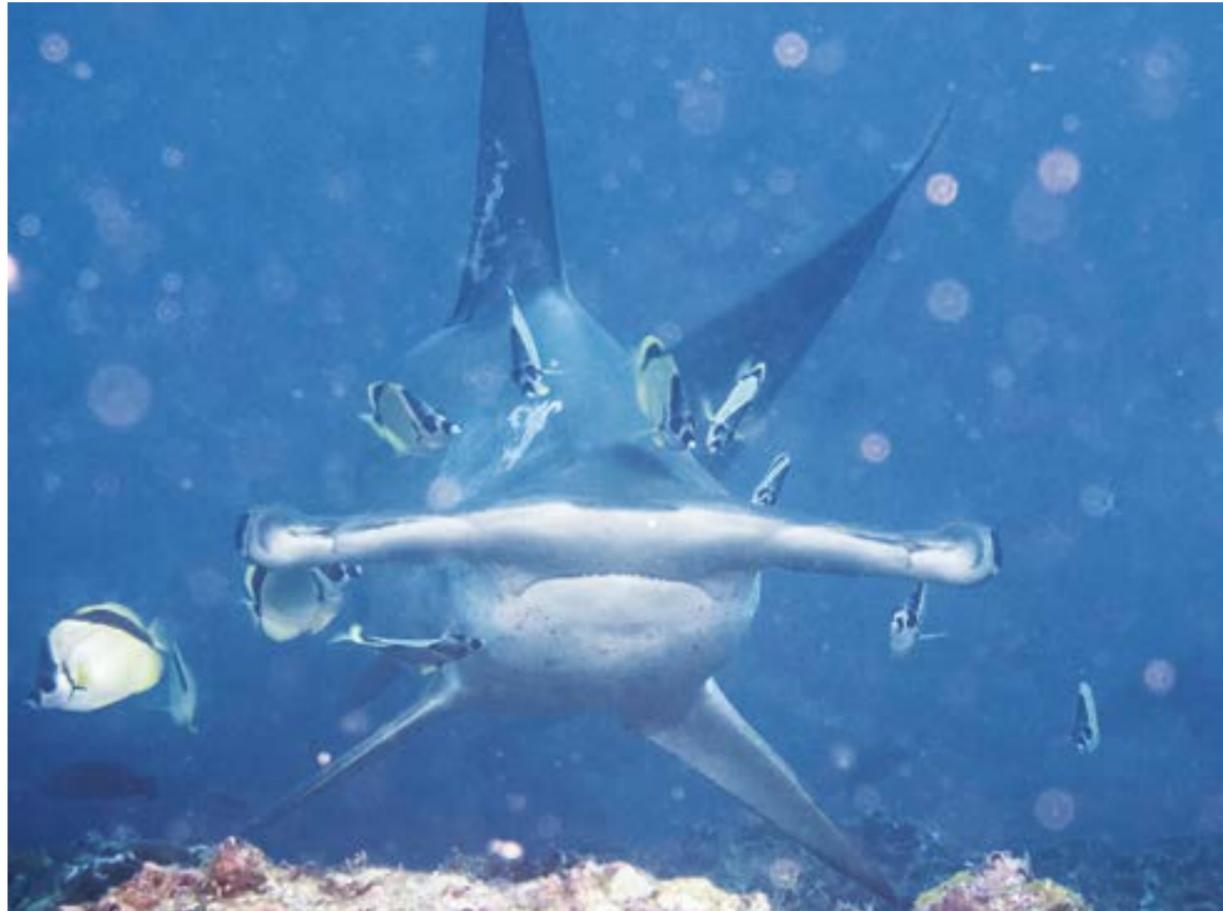


Chiesa e Monastero di San Lorenzo - Interno



Museo dell'Alto Tavoliere





Squalo Martello



Squali Punta Bianca, cosiddetti White Tip

ISLA DEL COCO, non solo “martelli”

Testo e foto di Giuseppe Caridi

Le riprese del kolossal diretto da Steven Spielberg “Jurassic Park” mostrano un’isola interamente ricoperta di foreste e ammantata da nubi, in cui numerosi dinosauri sono stati riportati in vita da un eccentrico miliardario. Nella realtà Isla Nublar è Isla del Coco (o Coco Island come è anche nota tra la comunità dei subacquei), un puntino verde situato oltre 500 km al largo della Costa Rica sul versante dell’Oceano Pacifico. I dinosauri ovviamente non si aggirano tra le sue intricate foreste ma i numerosi sub che la visitano tutti gli anni hanno delle ottime ragioni per recarsi sin qui.

Le acque che circondano l’isola sono infatti popolate da una varietà di fauna marina che non teme confronti con nessun altro luogo al mondo.

La temperatura dell’acqua può scendere fino a venti gradi nella stagione estiva, quella migliore per avvistare gli squali martello, e la visibilità non è certo quella sconfinata dei mari tropicali, ma Isla del Coco è uno dei pochi paradisi subacquei dove il fondamentale briefing che precede l’immersione è un elenco fedele di ciò che si sta per avvistare.

Le immersioni stesse tuttavia non sono adatte ai principianti: al di là

delle basse temperature e del termocline, già di per sé eventuali fattori di stress, sono le forti correnti il fattore che più di ogni altro costringe ad un’attenta pianificazione dei circa 60 minuti che si trascorrono sott’acqua.

Proprio per evitare spiacevoli eventualità ad ogni subacqueo è fornito un dispositivo GPS che gli consenta di farsi localizzare nel caso egli si ritrovi, una volta guadagnata la superficie, lontano dal tender che lo ha depositato in acqua poc’anzi.

Una volta raggiunto il fondale, da 25 a 35 metri di profondità, ogni subacqueo si sceglie una roccia su cui sistemarsi: nugoli di squali martello si

aggirano nella cleaning station, massicci, pacifici, meravigliosi nella loro inconfondibile struttura anatomica: che ci si lasci prendere dalla frenesia di scattare fotografie o dedicarsi esclusivamente a contemplare le loro traiettorie poco cambia.

Il subacqueo, a Isla del Coco, ha sin da subito la consapevolezza di poter assistere ad un evento unico; si sente un privilegiato, poiché la sua esperienza gli dice che difficilmente potrà rivivere un’esperienza del genere.

Ma probabilmente il vero punto di forza della settimana che si trascorre a Isla del Coco è la possibilità di avvistare le più svariate specie marine.

Squalo Seta



Se "Alcyone" è il sito più gettonato per la nutrita presenza di branchi di squali martello, nelle altre immersioni è possibile avvistare squali Galapagos, tartarughe e murene, squali "White tip", squali seta (che solitamente stazionano in superficie nel blu offrendo talvolta soste di sicurezza indimenticabili), e talvolta mante e squali balena. A conferma dell'eccezionale biodiversità che caratterizza l'ambiente marino di Coco Island si avvistano anche variopinti crostacei e qualche frogfish.

Un'immersione unica nel suo genere è la notturna in cui a bassissima profondità, non più di 5 o 10 metri, si scrutano numerosissimi squali "White tip" in caccia. Sulla via del ritorno c'è tutto il tempo, nel giorno e mezzo di viaggio per attraccare a Puntarenas, di riorganizzare le foto, defaticare le orecchie, metabolizzare l'esperienza appena vissuta. Anche perché adesso si viaggia a favore di corrente: al ritorno, solitamente, nessuno sta rintanato in stanza a vomitare.



Murena

Isla del Coco is a green dot located to over 500km off the coast of Costa Rica, on the Pacific side. The waters around it, rich in biodiversity, are a paradise for divers: some swarms of hammerhead sharks lurk the cleaning station, they are massive, quite, wonderful in their unmistakable anatomical structure, but it is also possible to spot Galapagos sharks, turtles and moray eels, "White tip" sharks, silky sharks and sometimes manta rays, whale sharks, colorful shellfish and frogfish.



Branco di Squali Martello



La "Nautica mediterranea" di un ingegnere papalino

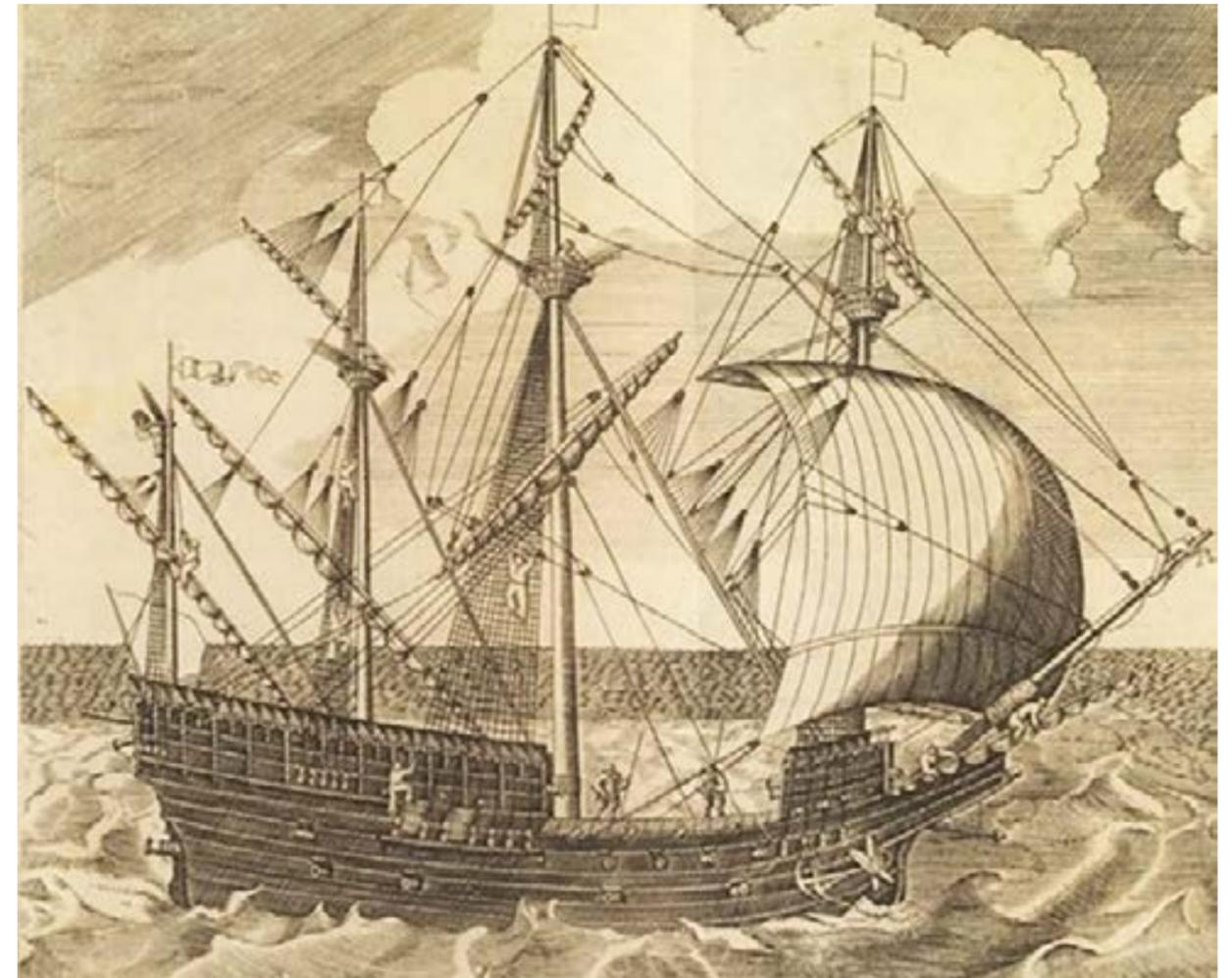
di Angelo Sconosciuto

Il 26 novembre 2018 la casa d'aste Pandolfini di Firenze propose, con una stima fra i 1000 ed i 1500 euro, la *Nautica mediterranea di Bartolomeo Crescentio romano*, che vide la luce «in Roma, appresso Bartolomeo Bonfadino» nel 1602. Fu presentata al pubblico delle aste come «straordinaria opera di nautica». «Nata da osservazioni scientifiche e tecniche

sulla navigazione e la geografia, effettuate dall'autore in una lunga serie di viaggi nel Mediterraneo», si aggiunse per solleticare la curiosità dei bibliofili, osservando: «Il lungo titolo è sufficiente ad indicare la varietà degli argomenti trattati».

Ed in effetti, già a leggere sul frontespizio i temi affrontati da Bartolomeo Crescenzi, che i contemporanei

conoscevano come «Bartolomeo Romano», ci si rende conto che la «Nautica mediterranea», nelle sue oltre 600 pagine di testo, è una «summa» offerta dall'autore a quanti davvero, e per professione (purché sapessero leggere), dovevano andar per mare. Nella *Nautica*, infatti, «si mostra la fabbrica di galee galeazze, e galeoni con tutti i loro armamenti» e ancora «si manife-





sta l'error delle charte mediterranee» e poi «vi è il calendario nautico, e romano» e per di più «si mostra il modo di spiantar i corsari, e vincer il Turco. Fabricar gli adarsenali, e porti».

Non solo: il frontespizio dice che nelle pagine di quel libro si offre «un Portolano di tutti i porti».

E qui segnaliamo ancora la presenza di splendide incisioni non solo di contenuto scientifico, ma anche geografico: «21 illustrazioni calcografiche nel testo, altre illustrazioni xilografiche» avvertiva la scheda correlata all'esemplare posto all'asta.

E ancora: «Assente, come in quasi tutti gli esemplari, la carta ripiegata del Mediterraneo».

INSOMMA, L'UTILITÀ PRATICA È FACILMENTE DIMOSTRATA, SE PENSIAMO CHE QUEGLI STRAPPI DI PAGINA SONO ANTICHI E NON OPERATI DA QUALCHE COLLEZIONISTA DI INCISIONI.

Del resto quell'affermazione circa la mancanza è verosimile.

Pensiamo alla situazione di un lettore contemporaneo, che voglia studiare quelle pagine: nelle biblioteche pubbliche italiane sono censiti poco più di venti esemplari; 4 di essi sono a Napoli (ed è la collocazione più a Sud); 4 a Roma, 2 a Venezia e gli altri

in altre sedi del Centro e del Nord; diverse di esse (lo si nota dalle schede bibliografiche) sono mutile in qualche parte e ci sembra singolare, per schiarirsi le idee, la nota iniziale della copia custodita nella «Casinatense» di Roma. Le righe manoscritte sono del 13 agosto 1875 e avvertono: «Manca il quinterno V, dalla pag. 153 alla pag. 161». E fin qui nulla di strano.

«Alla pag. 345 manca il Planisferio o Ruota doppia mobile, che mostra le Fasi della Luna» e ancora «alla pag. 536 manca la Carta topografica del Porto di Civitavecchia» e quindi la soluzione: «Le suddette mancanze furono supplite togliendole da una consimile edizione gentilmente fornite dal Sig. Cavalier Direttore E. Narducci», che appunto resse quella biblioteca.

Insomma, per completare un volume se ne smembrò un altro. Ragione più che sufficiente per comprendere il valore del libro, il cui autore aveva 37 anni circa, quando il volume vide la luce. I dati biografici su Bartolomeo Crescenzi non sono poi tanti: sappiamo che nacque intorno al 1565 e non sappiamo quando passò a miglior vita. Nel 1588 figura «come idrografo nell'elenco dei comandanti della flotta permanente da poco costituita da Sisto V per contenere i sempre più frequenti attacchi della pirateria musulmana contro le coste italiane» e negli anni compresi fra il 1592 ed

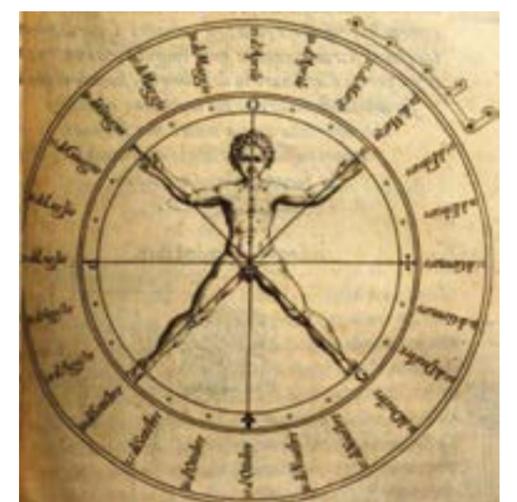
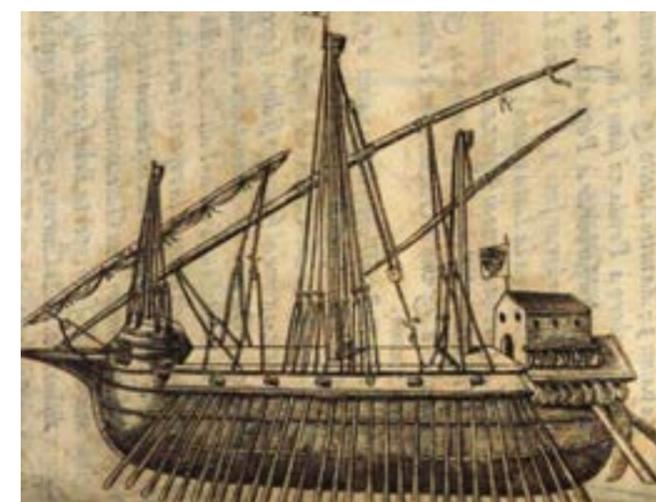
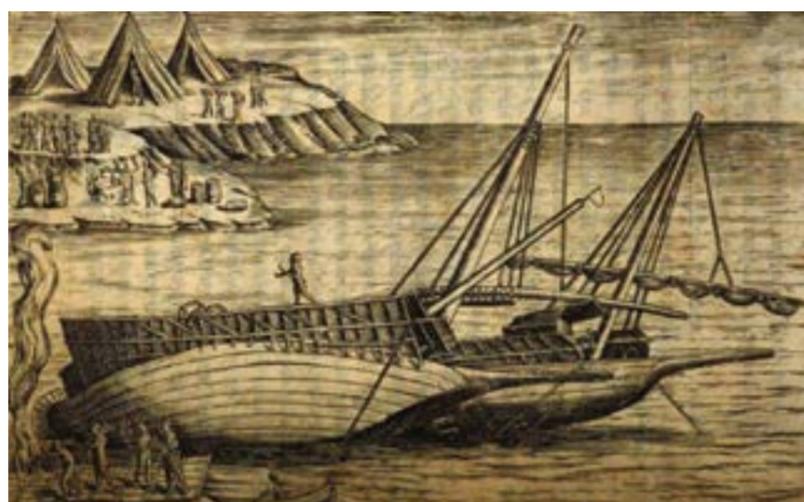
il 1595 fu impegnato in diverse missioni per il sommo pontefice: tutte occasioni per viaggiare e approfondire aspetti dei suoi campi di interesse, legandoli a rilievi geografici.

Fu proprio nel 1595 che pubblicò a Napoli la sua opera prima, il *Proteo militare*, ma è la *Nautica mediterranea* il titolo di maggior successo, preceduto dalla Carta nautica del Mediterraneo a stampa, nel 1596. La sua vita corse in parallelo con quella di Emilio Pucci, ammiraglio della flotta pontificia, alla cui morte egli entrò in stretta collaborazione col cardinale Pietro Aldobrandini, al quale è dedicata la *Nautica*. Di più: fu proprio nella dedica che Crescenzi spiegò «i motivi del ritardo della pubblicazione della *Nautica* e del *Portolano*, compreso nella prima (*L'imprimatur* per ambedue le opere è del 1599), affermando che «...il presente racconto la *Nautica mediterranea*, da me fabbricata e già sei anni sono data alla stampa, non prima di adesso finita per essere in tutto questo tempo da Nostro Signore e da Vostra Signoria Ill.ma in diversi viaggi e affari impiegato, sì come anchora mi trovo». E da lì in avanti si moltiplicheranno incarichi e missioni, sia per il papa, sia per il cardinale Aldobrandini: non è solo la navigazione che lo vedrà protagonista, ma il più complesso problema della gestione tecnico-politica delle acque.

Vogliamo credere che inseguì un sogno: «Si offerisce l'Auttoe ad andare al capo di buona Speranza per emendare lo errore delle Carte della India, et trovare il gregheggiar delle Bussole», si legge in una nota marginale a pagina 239.

Mancando ogni dato biografico, dobbiamo credere che quella sua offerta ai potenti della terra restò un sogno, magari sempre alimentato dalla lettura della *Commedia* dantesca, vedendosi novello Ulisse e animato nei suoi principi dalla celebre terzina: «Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e canoscenza» (Inf. XXVI, 118-120).

The *Nautical Mediterranean* of the roman Bartolomeo Crescenzi, which saw the light "in Rome, near Bartolomeo Bonfardino" in 1602, with its over 600 pages of text enriched with engravings, is a "summa" offered by the author to those who by profession (as long as they knew read) had to go to sea. From the full-bodied title page, we learn that, among other things, "the factory of galleys and galleons with all their armaments is shown, to expel the corsairs, to win the Turkish, to build the arsenals, and ports".



Osservatorio Ambiente Osservatorio Ambiente Osservatorio Ambiente Osservatorio Ambiente Osservatorio An

di Alfredo Albahari

TSUNAMI MEDITERRANEO

Quando si parla di tsunami il pensiero corre all'oceano pacifico o indiano, dove onde altissime, hanno provocato nel tempo drammatiche tragedie. Questo terribile evento, però, che già in un passato recente ha interessato i nostri mari, potrebbe infliggere, senza con questo voler essere catastrofici o pessimisti, parecchi danni a cose e persone, anche alle nostre latitudini.

Certo, la violenza di questi fenomeni, che potrà interessare un'area alquanto estesa che va da Gibilterra, al Libano e all'Egitto, non sarà simile a quella che, ad esempio, nel dicembre del 2004, ha riguardato l'intero sud-est asiatico, causando centinaia di migliaia di morti.

Le nostre popolazioni costiere, però, devono essere consapevoli della potenziale esposizione al rischio-tsunami. Per un verso, quindi, le popolazioni devono essere opportunamente educate; per altro verso, gli scienziati devono potere disporre degli strumenti necessari per cercare di prevenire questi fenomeni.

Lo tsunami è costituito da un treno di onde, provocate essenzialmente da terremoti sottomarini, ma anche da frane, come nei fiordi in Norvegia o sui ghiacci delle zone artiche e antartiche o da condizioni meteo, dovuti a notevole e repentina variazione della pressione atmosferica.

Le onde sono caratterizzate dall'aver inizialmente una grande lunghezza d'onda: la distanza tra una cresta e la successiva può essere anche di decine di chilometri; né sono eccessivamente alte, ossia non è da considerarsi notevole la distanza verticale tra il livello delle creste e il livello delle gole. Viaggiano anche per migliaia di chilometri e con velocità di 500

km/h ed oltre, dove il mare è molto profondo, fino a ridursi a circa 40 km orari, in prossimità della costa, dove le onde si accorciano e si alzano fino a 15-30 metri. A volte col maremoto si osserva un iniziale e improvviso ritiro del mare, che lascia in secco i porti e le spiagge. L'80 per cento e più degli tsunami è causato da terremoti e l'Italia è un Paese ad elevato rischio sismico, anche se i terremoti avvengono per la maggior parte lungo le catene montuose, lontane dal mare, e non creano quindi tsunami. Però ci sono varie zone, specie nel Sud Italia, in cui si potrebbero verificare terremoti di notevole potenza. Va ricordata, in tal proposito, la faglia della zona dello Stretto di Messina, che provocò la più grave catastrofe sismica d'Europa, lo spaventoso terremoto, di magnitudo 7.0, del 1908 che, con un conseguente tsunami, formatosi pochi minuti dopo la scossa, causò circa centomila vittime. E ci sono altre faglie attive in un'ampia zona che va dalla Sicilia orientale alla Puglia, che potrebbero provocare maremoti, anche se di minore intensità, ma sempre pericolosi per le popolazioni che vivono vicino alle coste.



Va ricordato che la faglia è una frattura avvenuta nella crosta terrestre con conseguente movimento delle due masse rocciose da essa divise.

L'energia rilasciata dopo il movimento lungo la superficie in cui si è verificata la frattura è la causa della maggior parte dei terremoti.

E, a proposito della Puglia, c'è da dire che circa trecento anni fa si sono verificati terremoti e tsunami importanti. E solo per completezza d'informazione, non va trascurato il pericolo reale di un eventuale terremoto, conseguenza della faglia delle isole elleniche, che potrebbe provocare un pericoloso tsunami, che in poco meno di un'ora potrebbe interessare l'Italia.

In questo contesto, era fondamentale dotare l'Italia di un sistema di controllo dei maremoti. A questo provvede il Centro Allerta Tsunami dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (CAT - INGV), costituito in data 27 novembre 2013, che svolge continua azione di sorveglianza e monitoraggio, analizzando vari dati provenienti da stazioni mareografiche sparse nel Mediterraneo. Ed eventuale pericoli sono comunicati con la massima ur-

genza alle popolazioni interessate in quanto è da tener presente che il Mediterraneo è un mare poco ampio e il tempo di arrivo delle onde è molto breve. Nel 2017 è stato istituito, con una Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri, il SiAM - Sistema di Allertamento nazionale per i Maremoti generati da sisma e dal 2005 l'Italia partecipa al Sistema di allertamento internazionale per il rischio maremoto nel Nord Est Atlantico, Mediterraneo e Mari collegati.

Experience has suggested providing Italy with a tsunami control system. The Tsunami Warning Center of the National Institute of Geophysics and Volcanology, established on November 27, 2013, it monitors and guards the situation by analyzing the data from tidal stations dispersed around the Mediterranean. Instead, the good news comes from the oceans: they could contribute up to one fifth of annual cutbacks in carbon emissions if the best practice of saving energy were applied.



CHIEDIAMO AIUTO AGLI OCEANI

Della salvaguardia degli oceani e dei mali di cui sono afflitti si è scritto nello scorso numero.

Qui vogliamo ancora parlare di queste enormi distese di acqua salata, che comprendono il 70% di tutta la superficie terrestre, per riconoscere loro l'ennesimo merito che potrebbero avere in un prossimo futuro: fornire, più di quanto si possa credere, soluzioni contro il cambiamento climatico.

Potrebbero contribuire fino ad un quinto dei tagli annuali delle emissioni di carbonio, superiori alle emissioni annue di tutte le centrali a carbone in tutto il mondo, necessari per limitare, entro il 2050, l'aumento della temperatura entro 1,5 gradi centigradi.

Numerosi esperti incaricati da quattordici capi di governo che, più di altri, si stanno attivando per cercare di trovare soluzioni - Australia, Canada, Cile, Figi, Ghana, Indonesia, Giamaica, Giappone, Kenya, Messico, Namibia, Norvegia, Palau e Portogallo - hanno suggerito vari interventi, tutti apparentemente semplici.

"Basterebbe" aumentare l'energia rinnovabile basata sugli oceani, quale l'energia eolica e del moto ondoso, incentivare la produzione e il ripristino degli ecosistemi capaci di catturare carbonio, cioè mangrovie, fanerogame e paludi salmastre, e promuovere la decarbonizzazione del trasporto marittimo e lo stoccaggio del carbonio nei fondali marini. Si potrebbe pensare, ancora, a diete sostenibili, a basso impatto ambientale, basate su fonti proteiche a limitate emissioni di carbonio, come i frutti di mare e le alghe, che potrebbero garantire alle future popolazioni un nutrimento sano e sicuro, sviluppando un'economia sostenibile e creando posti di lavoro.

COMUNI & ARALDICA MARINARA

Cellamare

Ancora un simbolo mitologico-marinaro, qual è la sirena, per un comune tutt'altro che costiero, qual è Cellamare che fa parte della città metropolitana di Bari.

Che abbia tratto in errore - chissà chi e chissà quando - il toponimo, che con il mare, in realtà, non ha proprio a che vedere? Perché, raccontano le cronache, il ridente centro si chiamava *Cella Amoris* (Sant'Amatore è il suo Patrono) finché nel 1155 l'arcivescovo Giovanni V lasciò Bari, a seguito dell'attacco di Guglielmo I di Sicilia alla città, e si rifugiò nel villaggio di proprietà dell'Arcidiocesi. Per lui e per i gruppo di esuli, quel territorio divenne *Cella Amoris*. Perché, allora, la sirena? Forse solo un romantico riferimento al mare che non c'è con un'immagine che rimanda a fertilità e rinascita. Va per altro sottolineato che nella simbologia attuale la sirena è una ragazza dai capelli neri lunghi sciolti che sembra danzare sull'acqua del comparto troncato inferiore da cui fuoriesce la coda biforcuta, ma in passato è stata rappresentata bicaudata o con la coda attorcigliata.



IL CAVALLETTO

DIRK VERDOORN, un "Viandante sul mare di nebbia"

di Massimo Galiotta

L Il mare mosso del canale della manica visto dalla Normandia sorprende sempre: superava per fascino, nell'ormai lontano 2005, ogni mia aspettativa, esercitando un magnetismo galoppante, come la velocità delle sue maree che ogni giorno allungano e accorciano la costa. Vivere a due passi dalla misteriosa Rouen, dove si recava spesso a dipingere Claude Monet e dove morì giovanissima Giovanna d'Arco, ospite della piccola e poco distante Forges-les-Eaux, è stato determinante. Il paesino è punto di partenza ideale per visitare le numerose cattedrali gotiche del nord della Francia, ma anche per raggiungere la costa di Le Havre. Proprio in quei luoghi Dirk Verdoorn (Dordrecht, Olanda, 1957) è di casa, conteso da prestigiose gallerie d'arte, da Nord a Sud del Paese, da Honfleur a Tolosa.

Vidi però per la prima volta una sua opera in tutt'altro luogo, nell'estate 2019 a Galatina, in un volume ideato e stampato dalla storica Editrice Salentina. L'immagine prorompente, di un mercantile in balia delle onde, mi catturò affascinandomi: la prua di una nave che cercava di riemergere faticosamente, sotto le violente sferzate di un mare in burrasca.

Il quadro aveva le arie tipiche dei pittori romantici del protototocento, un'imbarcazione al chiaro di luna, ma resa attuale.

In effetti, le navi da carico di Verdoorn sono molto più di quel che si vede, narrano il nostro senso di vuoto, raccontando il dramma umano contemporaneo; come quello sospeso "du Havre" sono un ponte immaginario a campata unica, che unisce



Sea-smoke



Corona Virus, 2020

il secolo diciannovesimo alla modernità del ventunesimo, in una sorta di odierno Romanticismo.

L'artista, a suo dire autodidatta, reinterpreta le marine tempestose e i velieri dell'ultima *Compagnia delle Indie*, in una chiave di lettura schiettamente nuova. Questa volta si tratta delle stive di navi mercantili immerse nella tempesta, bastimenti d'acciaio che risorgono in una sorta di metafora biblica della rinascita. Pittore ufficiale della marina francese, maxi-realista, l'olandese volante, tutte definizioni già associate al suo nome, alla biografia dell'artista, che non descrivono però la caratteristica forse più autentica di Verdoorn: la capacità, unica, di riuscire ad umanizzare il freddo metallo degli scafi. I suoi cargo, le portacontainer, i suoi rimorchiatori, sono vivi, fatti di carne e di sangue.

Navi sole simili a uomini soli, abbandonate alla tempesta, sollevano la testa rassegnate, spuntando dai flutti come fossero carovanieri beduini solitari, tra le dune di un deserto d'acqua, profondo e sordo. Dirk dice di essere cresciuto su quelle navi, bambino, scrutando quel mare, in ogni condizione atmosferica, con la testa attaccata all'oblò rugginoso, «sull'acqua nell'acciaio che fluttua», con l'odore persistente della vernice ancora fresca, su quel metallo e quelle onde che oggi dipinge di un Romanticismo iper-simbolico, moderno e concettuale: firmando in alto, a lato delle tele, con il segno idealizzato dei lunghi graffi lasciati dalla ruggine sulla carena. Le tele di Verdoorn reinventano l'arte nel mare, guardano fisso il cielo dell'inglese William Turner e la poetica del tedesco Caspar D. Friedrich - autore del "Der Wanderer" - maestri romantici del Sette-Ottocento. I loro quadri sono riferimenti possibili, in un certo modo anticipatori, dell'attualità che è necessario ascrivere al francese, salentino d'adozione, Dirk Verdoorn. La sua è una lettura dei notturni marini vicina ai romantici nord europei, come quelli dipinti dall'ucraino Ivan K. Aivazovsky; e come Turner, Friedrich e Aivazovsky, Verdoorn è un pittore inconfondibile, che non dimentichi, un "Viandante sul mare di nebbia" solitario, profondo come quel mare ispiratore che batte, galoppando, le coste settentrionali del vecchio continente. Le tele di Verdoorn reinventano l'arte nel mare, guardano fisso il cielo dell'inglese William Turner e la poetica del tedesco Caspar D. Friedrich - autore del "Der Wanderer" - maestri romantici del Sette-Ottocento. I loro quadri sono riferimenti possibili, in un certo modo anticipatori, dell'attualità che è necessario ascrivere al francese, salentino d'adozione, Dirk Verdoorn. La sua è una lettura dei notturni marini vicina ai romantici nord europei, come quelli dipinti dall'ucraino Ivan K. Aivazovsky; e come Turner, Friedrich e Aivazovsky, Verdoorn è un pittore inconfondibile, che non dimentichi, un "Viandante sul mare di nebbia" solitario, profondo come quel mare ispiratore che batte, galoppando, le coste settentrionali del vecchio continente.

Lumière de tempête, 2019



drich - autore del "Der Wanderer" - maestri romantici del Sette-Ottocento. I loro quadri sono riferimenti possibili, in un certo modo anticipatori, dell'attualità che è necessario ascrivere al francese, salentino d'adozione, Dirk Verdoorn. La sua è una lettura dei notturni marini vicina ai romantici nord europei, come quelli dipinti dall'ucraino Ivan K. Aivazovsky; e come Turner, Friedrich e Aivazovsky, Verdoorn è un pittore inconfondibile, che non dimentichi, un "Viandante sul mare di nebbia" solitario, profondo come quel mare ispiratore che batte, galoppando, le coste settentrionali del vecchio continente. Le tele di Verdoorn reinventano l'arte nel mare, guardano fisso il cielo dell'inglese William Turner e la poetica del tedesco Caspar D. Friedrich - autore del "Der Wanderer" - maestri romantici del Sette-Ottocento. I loro quadri sono riferimenti possibili, in un certo modo anticipatori, dell'attualità che è necessario ascrivere al francese, salentino d'adozione, Dirk Verdoorn. La sua è una lettura dei notturni marini vicina ai romantici nord europei, come quelli dipinti dall'ucraino Ivan K. Aivazovsky; e come Turner, Friedrich e Aivazovsky, Verdoorn è un pittore inconfondibile, che non dimentichi, un "Viandante sul mare di nebbia" solitario, profondo come quel mare ispiratore che batte, galoppando, le coste settentrionali del vecchio continente.

Dirk Verdoorn (Dordrecht, Holland, 1957) is a maxi-realist painter, close to the romantic northern Europeans, who reinterprets in a completely new interpretation the sea storms and the sailing ships of the painters of early nineteenth century. He paints merchant ships immersed in the storm, the steel vessels that resurge in a sort of biblical metaphor of rebirth. His freighters, the container ships, his tugs, are alive, made of flesh and blood. Ships alone like lonely men in the storm.



Le barcarole, *musiche del mare*

di Enrico Tricarico

La canzone da gondola veneziana, barcarola o propriamente "canto di barcaioli", è strettamente legata alla storia di Venezia. Essa è in tempo ternario con accompagnamento ritmico uniforme e moderato, tale da richiamare l'idea del monotono dondolio della barca sulle onde e del battere dei remi. È quindi un canto per accompagnare un lavoro e dargli un ritmo, come quello del lavoro nei campi o del lavoro delle tessitrici. Questo tipo di composizione rievoca il gesto cadenzato del gondoliere che porta avanti il palo e poi lo spinge indietro, una musica mai concitata, ma anzi cullante.

A PARTIRE DALLA METÀ DEL SETTECENTO E SINO AL NOVECENTO, LA BARCAROLA SI È SVILUPPATA ANCHE A LIVELLO STRUMENTALE E IN AMBITO OPERISTICO, SINO A DIVENTARE UN GENERE EUROPEO.

In questo modo si è progressivamente allontanata dal contesto originario, contribuendo così alla diffusione dell'immaginario di Venezia in tutta Europa. Le barcarole sono composizioni solari, ricche di serenità e di un'atmosfera di placida distensione. Celebri sono la *Barcarola* op. 60 per pianoforte di Chopin, una delle sue ultime composizioni che anticipa le sonorità iridescenti dell'impressionismo francese, e la *Barcarola veneziana* op. 30 n° 6 tratta dalle *Romanze senza parole* di Mendelssohn. La barcarola *Giugno* è tratta dal ciclo *Le Stagioni* op. 37 di Tchaikovsky, ovvero la quintessenza dell'intimismo in musica, un concen-

trato di espressività che si snoda in dodici miniature pianistiche, ciascuna dedicata ad uno dei mesi dell'anno. Virtuose trascrizioni pianistiche di barcarole sono elaborate da Liszt, mentre *Barcarola in sol minore* op. 10 n. 3 di Rachmaninov è un'altra intensa opera per pianoforte come lo è anche la *Barcarola* tratta dall'*Album pour les enfants degourdis* della raccolta *Peches de vieillesse* di Rossini. In ambito operistico la barcarola più celebre è senza dubbio *Belle nuit, o nuit d'amour* di Offenbach, dell'opera *Les contes d'Hoffmann*, musica che troviamo in scena nel film *La vita è bella* di Benigni. Altre barcarole si trovano nell'*Elisir d'amore* di Donizetti con la spiritosa *Io sono ricco e tu sei bella*, in *Re Teodoro* di Paisiello, nel *Giuglielmo Tell* di Rossini, in *Masaniello* di Auber e in *Zampa* di Herold. Giuseppe Verdi, nel secondo atto dell'*Otello*, creò l'esempio più vasto, e uno dei più belli, di barcarola, per cori con accompagnamento di mandolini, chitarre e cornamusa. Nella letteratura liedistica, invece, esempi di barcarole si trovano in Schubert con *Auf dem Wasser zu singen* e Mayr con *La biondina in gondola*. Dei molti canti folkloristici che hanno avuto fortuna ci sono molte barcarole. Per citarne alcune: la *Barcarolle bastiaise* diffusa in Corsica, *Barcarola d'amuri* diffusa in Sicilia o *Cant'u timuni* originaria di Trapani.

La più nota è considerata *Santa Lucia*, barcarola napoletana, resa celebre in America da Elvis Presley e conosciuta anche in Svezia e Norvegia come canto per la festa del solstizio. La canzone è scritta da Teodoro Cottrau dove, per la verità, la canzone originaria non ha niente a che vedere con la Santa, ma con un quartiere popolare di Napoli, guardato dal barcaiolo che si gode il bel panorama dal golfo di Napoli e si commuove nel vedere il suo rione. Una conosciuta barcarola pugliese è *Lu rusciu te lu mare*, una ballata popolare che si ritiene sia nata a Gallipoli a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, ai tempi della dominazione spagnola. Le tradizioni musicali popolari rappresentano quelle splendide eredità di un passato in cui la musica serviva concretamente la vita, rifletteva la profondità dei sentimenti e sottolineava il piacere di ritrovarsi in compagnia.



The Venetian gondola song, barcarolle or "boatmen's song", is linked to the history of Venice. It is in ternary mode with uniform and moderate rhythmic accompaniment, that recalls the idea of the monotonous rocking of the boat on the waves and the beating of the oars. Therefore, it is a song to give a peaceful and relaxing rhythm to the work, a sleepy music that evokes the rhythmically gesture of the gondolier, which had various readings in the context of folk songs and it has also developed in the opera field.



Città di Gallipoli

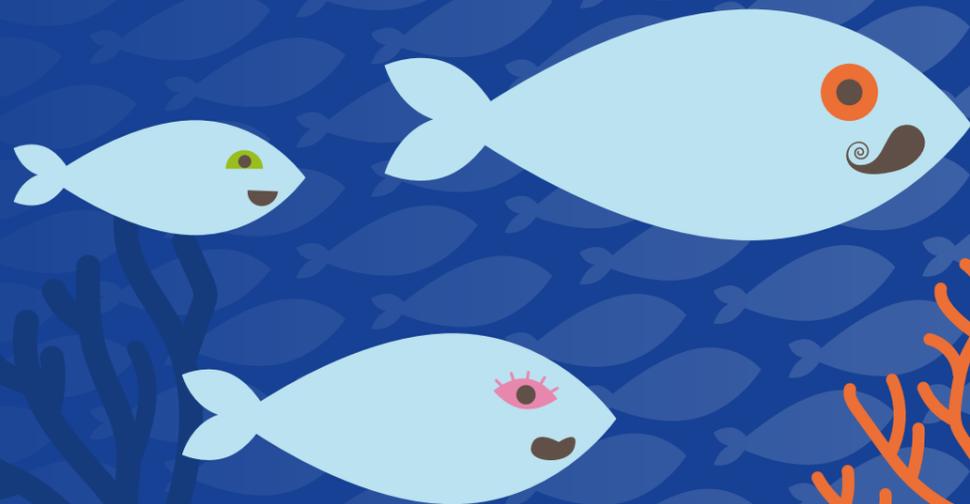


Ass. Puglia&Mare

9^a edizione SETTIMANA DELLA CULTURA DEL MARE

MOSTRE • CONCERTI • PREMI • DEGUSTAZIONI • CONVEGNI

Reportage



SETTIMANADELLACULTURADELMARE.IT

SETTIMANA DELLA CULTURA DEL MARE A GALLIPOLI:

la nona edizione è già ricordo,
ORA GUARDIAMO AL DECENNALE!

È stata archiviata - con grande soddisfazione del pubblico e degli organizzatori - la IX edizione della Settimana della Cultura del Mare che si è svolta dal 5 al 12 settembre, con lo slittamento di un giorno dell'evento conclusivo dovuto alla coincidenza di data e orario con il vittorioso incontro di calcio degli Azzurri Campioni d'Europa.

Tutelare il mare, sostenere l'ambiente, valorizzare la gastronomia e la produzione ittica, sono obiettivi che come associazione "Puglia & Mare" perseguiamo da due lustri e riteniamo doveroso ringraziare coloro che, riconfermandoci una fiducia che ci rende orgogliosi, ci consentono di raggiungere questo risultato. Per la nona edizione, si tratta di: Comune di Gallipoli con il sindaco, l'esecutivo, il

consiglio comunale e i funzionari coinvolti; Gal Terra d'Arneo con il presidente Cosimo Durante e il direttore tecnico Giosuè Olla Atzeni; Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura di Lecce; presidente di Confcommercio imprese per l'Italia Maurizio Maglio; Regione Puglia con la presidente del Consiglio regionale Loredana Capone; presidente della Provincia di Lecce Stefano Minerva. Un grande grazie va a chi si è voluto imbarcare con noi per questo viag-

gio che ogni anno rivela qualcosa di nuovo, si tratti di un'informazione, un consiglio, un aspetto meno noto, un suggerimento, un'intuizione, un'immagine, un riflesso.

Un grazie speciale indirizziamo poi all'azienda Mediamorfosi Strategie di comunicazione che ha voluto inaugurare, proprio in coincidenza con l'inizio della Settimana della Cultura del Mare, la mostra archeologica e multimediale intitolata "Storie del Mare di Gallipoli"; una mostra non solo bella e allestita con grande professionalità, ma che ha veramente illustrato lo Jonio gallipolino rivelando, senza soluzione di continuità nel racconto della sua lunga storia, aspetti a molti sconosciuti che meritano di essere approfonditi. Di seguito, riportiamo una sintesi per immagini delle diverse iniziative della nona edizione della "Settimana della Cultura del Mare", organizzata dall'associazione Puglia&Mare presieduta da Alessandra Bray e diretta dal giornalista Giuseppe Albahari.

Ciò consentirà di citare altre persone e altri sodalizi destinatari della nostra gratitudine.

In questa sede, però, vogliamo anche ringraziare coloro che hanno reso possibile il racconto delle anzidette storie del mare gallipolino. Tale mostra, originale e innovativa, è stata coordinata e curata da Rita Auriemma, docente di archeologia subacquea presso lo stesso Ateneo, e da

Alessandra Bray di Mediamorfosi, con progetto espositivo di Giovanni Panizon. Installazioni e narrazioni multimediali sono state allestite al piano inferiore della Galleria dei Due Mari, che ha ospitato anche la quasi totalità degli appuntamenti della Settimana della Cultura del Mare, mentre un corner è stato ospitato nel Museo comunale "Emanuele Barba". Tale ultimo allestimento, efficace e di grande effetto scenografico, è stato conservato e consente di apprezzare i referti rinvenuti in mare che il Museo civico ha acquisito nel tempo. Va per altro detto che la mostra "Storie del Mare di Gallipoli" è stata realizzata grazie al supporto di Teatro Pubblico Pugliese, Soprintendenza archeologia belle arti e paesaggio di Brindisi e Lecce, Polo bibliomuseale di Lecce, Dipartimento di beni culturali dell'Unisalento e Comune di Gallipoli.

Infine, un grazie ai tecnici e agli allestitori e a tutti coloro che hanno in diverso modo collaborato a realizzare e diffondere gli appuntamenti del cartellone. Anche per loro, l'appuntamento è all'edizione del decennale con la quale speriamo di diffondere, sempre di più e sempre meglio grazie a nuovi percorsi e nuove iniziative,

L'AMORE PER IL MARE.

5 LUGLIO

INAUGURAZIONE



L'evento è stato inaugurato nella "Galleria dei Due Mari" con l'esecuzione dell'Inno per il mare del Maestro **Enrico Tricarico** in versione orchestrale e gli interventi, tra gli altri, del sindaco di Gallipoli e presidente della Provincia di Lecce **Stefano Minerva**, del vice presidente provinciale di Assonautica Lecce **Roberto Marti** e del presidente dell'associazione Puglia&Mare **Alessandra Bray**.



DI MARE, D'AMORE E ALTRE STORIE è il titolo della mostra di acquerelli del pittore e scrittore **Gabriele Musante** inaugurata con il dialogo dell'artista con lo scrittore e giornalista **Nicolò Carnimeo**. Questi si è soffermato sulla produzione artistico-letteraria del Maestro Musante con particolare riferimento ai suoi ultimi libri che hanno per oggetto gli straordinari navigatori pionieri della vela d'altura, la storia illustrata della Coppa America dal 1851 al 2021 e, fresco di stampa, la romantica storia del velista Bernard Moitessier.

L'ULTIMA FATICA ARTISTICA DI GABRIELE MUSANTE

Moitessier, la lunga rotta di un uomo libero

Dopo "I colori della Coppa America", di cui Gabriele Musante ha esposto a Gallipoli alcuni degli acquarelli originali insieme con altre opere del suo vasto panorama produttivo, l'autore ritorna ai "Navigatori straordinari", per citare un altro suo libro. Lo fa con la sua ultima fatica di artista: una graphic novel che racconta la vita di Bernard Moitessier, velista leggendario e mito di ogni appassionato che sogni di navigare nell'alto mare.

Bernard Moitessier nasce in Indocina, l'attuale Vietnam, da genitori francesi, nel 1925. Fin da bambino è attratto dall'acqua e le sue prime navigazioni sono quelle con i pescatori nel golfo del Siam. Ma conosce anche la guerra, l'occupazione giapponese, la rivolta dei Viet-minh e la Seconda guerra mondiale.

Quindi arriva per la prima volta in Europa, scopre Parigi e conosce Marie Thérèse suo primo amore.

La porta in Indocina, scoprendo però che il paese che amava è cambiato e, quando inizia a pensare di lasciarlo, ecco la via di fuga: la prima barca, lo *Snark* con cui si avventura nel Mar della Cina.

Ma la barca è in pessime condizioni, Bernard deve tornare a Saigon, ma ormai contagiato dalla passione per l'alto mare. Trova una piccola giunca e la battezza Marie Thérèse, riparte verso il largo, ma anche questa volta

la navigazione non dura a lungo e farà naufragio sull'atollo Diego Garcia. Qui costruisce la seconda barca, Marie Thérèse II, con cui naviga fino ai Caraibi dove però fa di nuovo naufragio. Torna in Francia e due amici lo convincono a scrivere il primo dei suoi libri destinati a diventare famosi, "Un vagabondo dei mari del Sud", ma qui conosce anche Françoise, la donna che sposerà e con cui navigherà a lungo. I diritti guadagnati gli danno la possibilità di progettare la nuova barca, il *Joshua*. Quella con cui passerà per la prima volta Capo Horn, prima di far ritorno in Francia e scoprire che il Sunday Times vuole organizzare una regata che compia il giro del

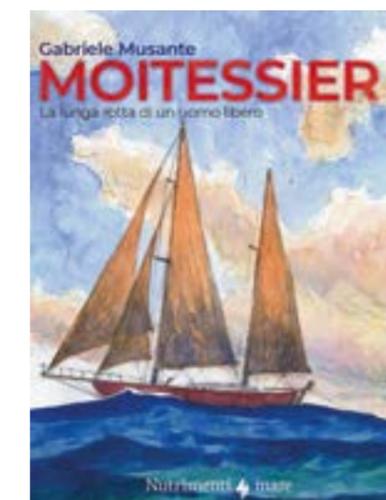
mondo in solitaria e senza scalo, la Golden Globe Race.

Partecipa alla regata e quando sta per chiudere in testa, stupisce il mondo con un messaggio lanciato a bordo di una nave: continua a navigare e torna nella Polinesia francese dove ha un figlio dalla nuova compagna, Ileana. Anni dopo viene sorpreso da un ciclone in Messico, mentre a bordo è in compagnia dell'attore Klaus Kinski, *Joshua* finisce spiaggiato.

Il sostegno di molti amici gli permetterà di realizzare l'ultima barca, *Tamata*, e di scrivere il libro che sarà il suo testamento velico e umano, "Tamata e l'alleanza", prima di scoprire la malattia che lo porterà via, ma nella pace, come navigando in un mare tranquillo fra venti costanti.

Perché la clamorosa scelta di rinunciare alla vittoria? "Perché - spiegò - sono felice in mare e anche per salvare la mia anima". E la sua libertà.

La storia di Moitessier è "raccontata" da Gabriele Musante con la capacità di cogliere i particolari che è propria di chi, come lui, per lunghi anni si è dedicato professionalmente e con immensa passione al mare e alla nautica. E' questo il valore aggiunto alla perizia dell'illustratore - figurativo, come lo si può ben definire - che per lui non è solo tecnica: è la capacità di risvegliare, anche nel più distratto dei fruitori, il dono della fantasia.



6 LUGLIO

IL MARE DELL'ARTE



Il critico **Massimo Galiotta** ha presentato la mostra di opere del pittore **Diego Racconi** e di **artisti del mondo** aderenti al suo progetto MAREARTE.

Nella nota che segue, Galiotta spiega che la mostra si propone di raccogliere fondi in favore di enti di tutela e recupero di animali marini protetti e che l'associazione **Puglia&Mare**, d'intesa con Racconi, ha deciso di destinare il ricavato all'**Associazione Paolo Pinto**.



Volontari Associazione Paolo Pinto



MareArte, *l'arte in difesa del "pianeta mare"*

La mostra *MareArte*, nata da un'idea del pittore lombardo Diego Racconi, inaugurata la sera del 6 luglio scorso, presso gli spazi della Galleria dei Due Mari, contestualmente alla nona edizione della SCM, ha riunito sotto il concetto ispiratore di arte al servizio del mare, un numero enorme di artisti provenienti da ogni angolo del pianeta, tutti esposti in una "collettiva" organizzata per scopi benefici: non solo aiutando alcune specie di fauna marina in via di estinzione, ma destinando il ricavato all'associazione di volontariato subacqueo "Paolo Pinto" di Gallipoli, specializzata nella pulizia dei fondali e tutela dell'ambiente marino; le opere infatti potevano essere acquistate con un'offerta libera da destinare allo scopo.

Dunque, con questa mostra, l'ideatore e gli organizzatori, hanno cercato di porre l'accento sulla forza del messaggio cardine dell'evento, «mantenere inalterata l'originale fisionomia architettonica del nostro pianeta», veicolato attraverso piccole opere d'arte rientranti nella cosiddetta corrente della *Mail-Art*, ossia *Arte Postale Viaggiante*. Nel concreto si è trattato di opere frutto della creatività umana, declinata nelle più svariate forme espressive e tecniche immaginabili, caratterizzate sì dal piccolo formato, ma con un grandissimo valore etico: salvare il mare.

Alla rassegna hanno partecipato più di centocinquanta autori provenienti da ventotto paesi diversi, tra i quali figurava anche la campionessa del mondo di immersioni Alessia Zecchini, anche lei, per l'occasione, ha realizzato un piccolo quadro. Artisti di ogni angolo del pianeta si sono incontrati, inviando le loro opere per posta, a Gallipoli, accogliendo l'idea dell'astrattista Diego Racconi e dando così un segnale forte.



Tutti insieme hanno sottolineato all'unisono come l'uomo ha l'obbligo di cambiare rotta, non nel futuribile 2030 - l'omonima "agenda" fissa obiettivi precisi per la salvaguardia del pianeta - ma adesso, ora: «il nostro pianeta e il nostro mare stanno soffrendo».

In effetti, le opere, pur con mezzi e formati diversi, sono state ideate da ogni singolo autore con un motivo ispiratore dal forte carico emozionale: un esempio tangibile è il piccolo capolavoro dell'artista romana Letizia Cavallo, *Sea Creatures 2*, una tecnica mista su carta (acquerello e grafite) che a parere di chi ha presentato la mostra, e ora scrive, è un chiaro esempio di come si possa fare molto con poco, tanto a favore dell'arte quanto per aiutare l'ambiente. Una piccola natura morta di conchiglie marine, perfettamente disposte su

una superficie quadrata (cm.20x20), che racchiude in un condensato di emotività un probabile omaggio al Novecento del bolognese Giorgio Morandi.

L'autrice è riuscita, pur rielaborando elementi e concetti presi dal vero, e con una semplicità fuori dal comune, ad essere emblematica; ha trattato la materia e lo spazio-contenitore con una sensibilità tale da non lasciarci indifferenti, toccandoci nell'intimo. Ha colto perfettamente, come del resto tutti i partecipanti, lo spirito guida che lo stesso Racconi ha racchiuso nella sua idea di evento itinerante (dopo Gallipoli la mostra si è spostata a Palermo): ognuno di noi, con piccoli gesti quotidiani, può salvare il nostro mondo.

Massimo Galiotta

6 LUGLIO

UN LIBRO



“ONDE E RISACCHE. QUANDO IL MARE ERA IN BIANCO E NERO” del giornalista e scrittore **Giuseppe Albahari**, edito da Puglia&Mare, è stato presentato al pubblico mediante un dialogo, cui hanno partecipato lo storico e scrittore **Elio Pindinelli**, il docente universitario di Scienze economiche **Franco Antonio Mastrolia** e l'assessore al Centro Storico di Gallipoli **Biagio Palumbo**. Il libro intende fare salva la memoria di situazioni, tradizioni ed eventi di Gallipoli che rischiano di essere dimenticati, quali: l'antica tonnara attiva dal 1327 al 1973; i camerini di legno per i bagni, che fino agli Anni '60 del secolo scorso si costruivano su palafitte in vari siti cittadini; il lido San Giovanni e la sua "mitica" rotonda sul mare, che negli stessi Anni '60 ebbe grandissima fama. Il racconto è corredato di foto d'epoca.



7 LUGLIO

ITINERARI & NUOVI APPRODI

“Vivere il mare” è il titolo della mostra fotografica di **Toti Magno** allestita dalla **Pro Loco** di Gallipoli in occasione della “Giornata nazionale delle Pro Loco”, nell'atrio di Palazzo di Città, inaugurata con la partecipazione dell'assessore **Biagio Palumbo** ospite della presidente del sodalizio **Lucia Fiammata**. Vi ha fatto tappa il tour alla scoperta di una Gallipoli inedita, quale è quella vista dalle terrazze del centro storico, che si è avvalsa della collaborazione dell'**Associazione Amart** e dello stesso Magno. Nel pomeriggio, il laboratorio creativo “Nuovi approdi” a cura dell'**Associazione DIV.eRGO**, introdotto dall'intervento di **Angelo Mita**, assessore al welfare del Comune di Gallipoli, ha offerto uno spazio di testimonianza e di riflessione sulla diversità e l'inclusione sociale, culturale e lavorativa di persone con disabilità.



8 LUGLIO

IL MARE DEI SAPORI



Percorso esperienziale tra campagna e mare, con degustazioni, seguendo i precetti impartiti dagli chef **Giorgio Trovato** (presidente) e **Stefania Erroi** (segretario) della FIPPC - **Federazione Italiana Professional Personal Chef**. Show cooking esperienziale online e in presenza per un piccolo gruppo di partecipanti. I quali sono stati accompagnati dagli chef e dall'agronomo **Giovanni Margarito** nei campi di "Made in Orto", nel territorio di Nardò, alla ricerca e conoscenza degli ingredienti da utilizzare per la successiva realizzazione della ricetta. Successivamente, gli stessi chef hanno guidato il gruppo al mercato del pesce di Gallipoli per la scelta del pesce più fresco previsto dalla ricetta. Lo show cooking con degustazione ha concluso l'esperienza.



9 LUGLIO

IL MARE DEI VIAGGI



Il seminario dal titolo: **“Portualità turistica, legame inscindibile con il territorio da valorizzare”** è stato organizzato in collaborazione con il Gal Terra d’Arneo. Sono intervenuti: **Angelo Sticchi Damiani** presidente Automobile Club d’Italia, **Giorgio Palmucci** presidente dell’Agenzia nazionale del turismo Enit, **Stefano De Rubertis** docente dell’Università del Salento, **Giovanni Serafino** presidente Sezione turismo Confindustria Lecce, **Maria Soave Alemanno** deputata, **Roberto Marti** vice presidente Assonautica Lecce, **Cosimo Durante** presidente Gal Terra d’Arneo e **Stefano Minerva** sindaco di Gallipoli. Conclusioni: **Alessandro Delli Noci** assessore alle attività produttive della Regione Puglia. Ha moderato **Giosuè Olla Atzeni** direttore generale FlaG/Gal Terra d’Arneo.



Caroli Hotels, il tempo ritrovato



CAROLI  Hotels



booking@carolihotels.it ~ +39 0833 202536 ~ www.carolihotels.it

10 LUGLIO

IL MARE DELLE DONNE E DELLE SIRENE



Due gli appuntamenti che si sono svolti in questo penultimo giorno: alle ore 17:30 presso il Museo Castromediano di Lecce **IL MARE DELLE SIRENE**: video/mostra e diorama di archeologia subacquea nel Museo Castromediano di Lecce con l'eccezionale guida dell'archeologa subacquea **Rita Auriemma** e del direttore del Museo **Luigi De Luca**.

Alle ore 19:00 presso la Galleria dei Due Mari **IL MARE DELLE DONNE**: proiezione di scene del film Sea Sisters (OffiCinemaDoc Produzioni) con la partecipazione e gli interventi della regista **Brunella Fili**, dell'assessore al turismo del Comune di Gallipoli **Assunta Cataldi**, della presidente della Commissione pari opportunità del Comune di Gallipoli **Filomena Micale** e della presidente della locale sezione FIDAPA BPW Italy **Titti Tornese**. Ha coordinato gli interventi la giornalista **Federica Sabato**.



12 LUGLIO

L'EVENTO: PREMIO VELA LATINA

Foto di Alfonso Zuccalà



Angelo Sticchi Damiani

IL MARE AL TRAMONTO

La serata-evento, che si è svolta sulla spiaggia della Purità, nel centro storico, è stata condotta dai giornalisti **Barbara Politi** e **Giuseppe Albahari**. La consegna del "Premio Vela Latina" aveva avuto un prologo, atteso che il sindaco **Stefano Minerva** aveva già consegnato il riconoscimento al presidente nazionale dell'Automobile Club d'Italia **Angelo Sticchi Damiani**, impossibilitato a presenziare all'evento, al termine del convegno sulla portualità turistica. I riconoscimenti sono stati assegnati: al pescatore **Salvatore Bianco** (assente, per cui è stato ritirato dal figlio), al Docente dell'Unisalento **Giuseppe Piccioli Resta**, al poeta **Uccio Piro** (alla memoria), alla regista **Brunella Fili**, al biologo marino **Giovanni Chimienti**, al comandante della capitaneria di porto di Gallipoli **C.V. Enrico Macri** e al presidente dell'Assemblea regionale pugliese **Loredana Capone**.



Loredana Capone



C. V. Enrico Macri



Giovanni Chimenti



Brunella Fili



Giuseppe Piccioli Resta



Alla memori di Uccio Piro

LA COLONNA SONORA
 "Musica dai mari del mondo" è stato il filo conduttore del concerto svoltosi in riva allo Jonio con la partecipazione di **Lucia Conte** (soprano) e **Antonio Ancora** (voice) e l'ensemble **Terra del sole** diretto dal Maestro **Enrico Tricarico**. Lo spettacolo si è avvalso delle movenze dei ballerini **Stefania Filograna** e **Giuseppe Mars**.



Ensemble Terra del Sole



Salvatore Bianco



Lucia Conte



Antonio Ancora



Lucilla Vaglio

RICONOSCIMENTI

Durante la serata sono stati consegnati: alla dirigente scolastica del Comprensivo Polo 2 di Gallipoli, **Lucilla Vaglio**, la targa d'intitolazione a Pierangelo Bertoli della "Sala di Musica" del Plesso scolastico Via Milano, nel contesto di un omaggio musicale al compianto "cantastorie" di Sassuolo (autore di Sera di Gallipoli); il "Premio Icaro" per opere realizzate mediante droni in volo, per la Sezione video a **Luisa Rizzo** e per la Sezione fotografia intitolata a Nunzio Pacella a **Toti Magno**; il "Premio Amo Gallipoli", istituito dalla locale Pro Loco per celebrare la Giornata nazionale delle Pro Loco, all'**associazione di volontariato subacqueo "Paolo Pinto"**.



Luisa Rizzo



Toti Magno



Associazione Paolo Pinto



Banca
Popolare
Pugliese

Wow!

**PRESTI
CREDITO**

PROMO WOW!

Sogna, progetta, realizza!

Scopri il prestito per i tuoi desideri, scansa il qr code.



NUMERO VERDE

800 99 14 99 bpp.it





CANTINA
COPPOLA
1489

PASSIONE
PER
IL
VINO

GALLIPOLI | via Sansonetti, 1 • info cantina 0833 201425
press@cantinacoppola.it | cantinacoppola.it • info ristorante 📞 366 9966690



PRENOTA LA TUA VACANZA SICURA A GALLIPOLI

0833 202295 - lamasseria.net - info@lamasseria.net  