

locali dove valga la pena andare a mangiare e pochissimi luoghi dove poter andare a degustare un buon bicchiere di vino. Eppure la richiesta del mercato c'è, riprova è che nei locali della provincia spesso si incontrano neretini durante tutto l'arco della settimana.

Pochissimi sono i locali che hanno il coraggio di intraprendere un loro personale percorso gastronomico e che riescano ad offrire piatti che vadano oltre la solita banale offerta del menu standardizzato.

Anche in questo il movimento di Slow food può e deve dire la sua cercando di valorizzare quei ristoratori che sanno e sapranno dare nuovi stimoli alla ristorazione locale, coinvolgendoli in momenti di convivialità che li vedranno protagonisti.

Dobbiamo poter offrire, ai sempre più numerosi turisti che ogni anno visitano le nostre coste e la nostra città, la possibilità di scoprire le nostre tradizioni gastronomiche, proponendole in maniera qualitativamente ineccepibile.

I nostri ristoratori dovrebbero avere il coraggio di proporre la vera cucina neretina, fatta con i prodotti della nostra terra, senza bisogno di proporre inutili e dannosi menu turistici che affossano il gusto. Quei pochi che già lo fanno stanno riscuotendo sempre più meriti consensi di pubblico e di critica."

Una disamina che dovrebbe essere letta e fatta propria da chi vuol migliorare e non limitarsi a vivacchiare nel campo della ristorazione in un momento difficile. Francesco continua nel suo ragionamento toccando settori vitali per l'economia del nostro paese e la politica poco accorta verso temi di sì grande importanza, e continuando afferma: "Nardò può e deve sicuramente ritrovare la voglia di tutelare e valorizzare i propri giacimenti enogastronomici. Ma per far ciò deve crescere la conoscenza e la cultura nel settore. Purtroppo il nostro grande difetto è quello di essere un po' troppo presuntuosi, pensiamo che 'noi' abbiamo il meglio e ci accontentiamo di quello che abbiamo, non cercando di capire se poi quel parametro di giudizio è giusto o sbagliato. Anche perché se facessimo questo forse capiremmo che così giusto poi non è, perché capiremmo che la qualità è altro, e che per il suo raggiungimento bisogna 'conoscere'. Saperi e sapori, indissolubile bino-

mio: non c'è vero sapore senza sapere da cosa e come è prodotto quel sapore. Il saper tramandare le tradizioni, il saperle sostenere e rivalutarle.

Fondamentale diventa perciò il progetto di educazione del gusto nelle scuole dell'obbligo. Il sapere va trasmesso ai bimbi, ai



ragazzi, perché possano imparare a "mangiare consapevolmente" ed a preservare i sapori tradizionali dall'omologazione del gusto creata dai fast food.

Uno dei programmi ambiziosi che la Condotta si prefigge di attuare nei prossimi anni è quello di portare a Nardò il Progetto Didattico di Slow Food, un corso di formazione per i docenti, autorizzato e riconosciuto dal Ministero della Pubblica Istruzione.

Già in passato il fiduciario di allora Antonello Del Vecchio aveva presentato alle istituzioni competenti questo programma, ma la 'lungimiranza' dei nostri politici non aveva trovato la 'piccola' somma che avrebbe consentito di portare a compimento un così 'grande' progetto. Sarebbe stato il primo comune in Puglia ad attuare questo corso di formazione. Ora a distanza di qual-

che anno da quel tentativo, e dopo che nel frattempo ci siamo fatti superare ancora una volta dai comuni vicini (è partito appena qualche mese fa a Maglie, primo comune leccese ad attuare il progetto didattico), pensiamo di riproporre il programma, sperando di avere maggiore successo.

Al pari dei programmi per le scuole affronteremo con i soci della condotta un programma di accrescimento culturale con i **Laboratori del Gusto** ed i **Master of Food**. I primi sono degli incontri che cercano di dare, in maniera molto conviviale, informazioni riguardo ai prodotti in oggetto, analizzandoli dal punto di vista sia merceologico e produttivo, sia degustativo. I secondi sono dei veri e propri corsi didattici, tenuti da docenti formati dalla sede nazionale, rivolti ai soci, che cercano di dare una conoscenza quanto più ampia ed esaustiva possibile su varie materie: vino, birra, carne, pesce, spezie, tè e infusi, caffè, dolci, cioccolato, cereali, pasta e pane, cultura e storia della gastronomia, formaggi, distillati e alcolici, olio, ortofrutta, salumi, scienze e tecnologia dell'alimentazione, miele e confetture, ortofrutta, aromi e aceto,

tecniche di cucina, world food. Ogni corso è fatto in più lezioni, di solito quattro, che comprendono una parte didattica teorica ed una seconda parte didattica sensoriale.

Sia i Laboratori del Gusto che i Master of Food sono uno degli strumenti migliori per divulgare la cultura del gusto." Ascoltare è un vero piacere, si impara molto. Chiudiamo questa nostra prima conversazione chiedendo a Francesco di anticiparci i prossimi appuntamenti della Condotta: "Nei prossimi mesi abbiamo in programma due eventi legati alla valorizzazione di alcuni Presidi dell'Arca del Gusto (prodotti in via di estinzione, tutelati dalla fondazione Slow Food). Il primo a fine Aprile, al ristorante di Carlo Sanna, con cucina tipica sarda, con dei Presidi sardi, quali il Pecorino di Osilo, il Casizolu (formaggio di vacca a pasta filata) e la Copulata di Ozieri, dolce tipico del comune di Ozieri (SS). Ed avremo la presenza all'evento di uno dei più promettenti produttori sardi, il giovane Alessandro Dettori, di Sennori (SS).

Il secondo, a cavallo tra maggio e giugno, a S. Maria al Bagno all'Art Nouveau, con alcuni dei prodotti dei Presidi pugliesi, Pane di Altamura, Cipolle di Acquaviva, Capicollo di Martina Franca, Fava di Carpino e Mandorla di Toritto, con in abbinamento i vini dell'Azienda D'Arappi di San Severo, produttrice di elegantissimi Spumanti Metodo Classico.

Per Luglio riproporremo la serata con gli amici della Condotta di Alberobello, Carne Diem, serata all'insegna della carne cotta alla brace sui tradizionali spiedoni. Lo scorso anno ebbe un enorme successo.

Poi, ma è ancora da studiare nei dettagli, una serata per la Notte di S.Lorenzo. In autunno sicuramente daremo corso ai due Master più richiesti, quello sui Vini e quello sui Formaggi.

Stiamo progettando, inoltre, un viaggio di Condotta in occasione di Cheese-Le Forme del Latte, la manifestazione biennale sul formaggio che si terrà a Bra, dal 19 al 22 Settembre."

Un programma che suscita un gran desiderio di esserci non solo per il piacere di gustare prodotti e piatti nuovi, ma soprattutto per il piacere di riscoprire le nostre radici, i nostri valori e condividerli con vecchi e nuovi amici.. E sicuramente ci saremo.

## Usi & Costumi il sesso e la Chiesa

# Nardò come Sodoma e Gomorra?

di Emilio Rubino

Voi pensate che i giochi d'amore nelle sue molteplici manipolazioni, le aberrazioni erotiche, l'uso dei rapporti anormali tra uomo e donna e tra uomo e uomo o tra donna e donna, le perversioni sessuali, l'incesto, la violenza sulle donne e tutta la tematica inerente lo sconfinamento dai normali limiti dei rapporti intimi siano il prodotto dei tempi moderni, travagliati come sono dal profondo e totale scambiosamente di tutti i valori della vita. Certamente, i mezzi di informazione, la televisione, la stampa anche col semplice resoconto quotidiano delle violenze che si consumano a piè sospinto, il desiderio sfrenato del godimento, la stessa droga, concorrono fattivamente a creare un mondo in continuo fermento, un mondo dove le certezze d'un tempo ormai fanno sorridere, dove il rispetto della dignità e della pulizia morale fanno parte di una concezione della vita ormai desueta, fuori dal tempo e fuori dai tempi moderni, ove tutto si ritiene esser lecito, dallo stupro alla violenza sui minori, all'abuso dei rapporti quasi animaleschi.

Ma questa depravazione dei costumi è solo di oggi?

E' vero che i mass media, alla ricerca di un sempre più vasto campo di ascolto e di lettura, oggi amplificano a dismisura ogni fatto che si mostri idoneo a solleticare la

morbosità della gente, creando però l'impressione e la convinzione che la corruzione dei costumi sia sommaria generalizzata e diffusa in tutti gli strati della popolazione come normale modo di vivere, senza alcuna distinzione neppure per l'età. Ma, ieri, nel passato in genere, qual'era la situazione: i costumi erano più riservati, la morale era più casta, i comportamenti morali erano più puri?

Noi, in varie occasioni, abbiamo fatto conoscere modi di vivere e fatti (v. Emilio Rubino in La Voce di Nardò 1980, nn.1 e 11.; 1983 n.7; 1984 n.10; 1993 n.7; 1998 n. agosto) di un tempo che non si discostano poi tanto da quelli che avvengono oggi e che stanno a dimostrare che anche nel passato la morale andava spesso a farsi... benedire (anche nel senso più stretto della parola), tant'è che in varie occasioni anche l'autorità ecclesiastica dovette intervenire nel tentativo di porre un freno alla dilagante corruzione e a reprimere, con castighi e punizioni assai severi e addirittura col massimo delle pene qual'è la scomunica. Le devianze di cui pare fossero incalliti protagonisti sia laici che ecclesiastici, uomini e donne.

"Considerando che appartiene alla dignità et officio episcopale de providere alla salute de le anime ad esso su biette", più degli altri ci pensò di farlo, ad esempio, GB

Acquaviva (figlio ultimogenito del più famoso Belisario), Vescovo della diocesi di Nardò dal 1536 al 1569, il quale, pubblicando i suoi Capitoli Sinodiali, volle "purgare la città de Nerito et la di coesa ad esso concessa de omni vitio et peccato". L'esplicito proposito, quindi, di "purgare" la città de Nerito et la diocesi di tutti i vizi e di tutti i peccati può far pensare che in essa la corruzione fosse tanto estesa e, quindi, paragonabile a quanto anticamente avveniva a Sodoma e Gomorra, le due città della Palestina di malfamata memoria appunto per i loro vizi e peccati della carne (! Cor.16.9: "uomini che giacciono con uomini").

Al n.8 dei Capitoli Sinodiali, pubblicati nel gennaio 1565, l'Acquaviva, infatti, minaccia tutti quegli uomini che avessero una "concupina" a lasciarla andare sotto pena di scomunica e addirittura d'insepoltura ecclesiastica. Ma al n.10 l'illustre presule fa ricadere la responsabilità della diffusa mortalità, delle ripetute grandinate e carestie che colpivano il nostro territorio con la rovina totale di tutti i raccolti della terra, non sulle miserrime condizioni economiche ed igieniche del tempo, cagione di tanti mali e di perniciose epidemie, o alle sfavorevoli condizioni climatiche e meteorologiche di quegli anni, ma sui "sodomiti et quelle persone che usano femin et

mogliera contra natura...et similiter quelli che peccano con propriis manibus et cum animalibus brutis".

Più psicologicamente deterrente appare, infine, il divieto posto nel capitolo 11 a carico di chi intratteneva rapporti sessuali con donne al tempo della loro mestrazione, "perché li figlioli che nascessero nascono leprosi, con male caduco (epilessia), morfema (svenimenti?) et altri mali".

A parte l'osservazione sulla impossibilità dell'evento del concepimento durante il ciclo mensile della donna, essendo erronea convinzione dovuta alla...inesperienza propria di un uomo di chiesa specialmente in quei tempi lontani, non si può certamente mettere in dubbio la sincerità delle affermazioni fatte dal Vescovo Acquaviva, consapevole com'era che il Signore Iddio non poteva, pur dall'alto dei cieli, vedere di buon occhio e tollerare simili sconci, anche perché vi era il precedente riportato dalla Sacre scritture che raccontano appunto (v.Ge:19.24) della pioggia di zolfo e di fuoco con cui Egli distrusse le due città.

E così i cittadini di Nardò non potevano ritenersi liberi da ogni freno morale e sottrarsi, quindi, all'ira e alla punizione di Dio. Tale era la convinzione del Vescovo G.B.Aquaviva.

Emilio Rubino