

Ricordi di vita. Il dottor Alessandro La Greca e la viticoltura a Mormanno.

a cura di Luigi Paternostro

La cortese offerta della lettura di un opuscolo che tratta di vendemmia mi viene fatta dall'amico Antonio Deminco in una rara tiepida giornata del bizzarro ed incostante ottobre scorso.

Lo ringrazio ancora per l'occasione.



Giunto a casa mentre svolgo il libretto dal foglio di giornale in cui era stato accuratamente conservato, penso alla casualità del ritrovamento di uno scritto dimenticato come quello che diede origine ad altre mie note su *Poveri e ricchi del settecento mormannese*¹.

Mi sento coinvolto dall'argomento. Ricordo che negli anni sessanta vissi uno dei momenti più indimenticabili della mia vita diventando *Putaturèddru di Donnajànga*. Con le forbici in mano, tagliando e sfrondando andavo ripetendomi *ipse seram teneras maturo tempore vites, rusticus, et facili grandia poma manu*. Quando la stanchezza mi costringeva a fermarmi per riprendere fiato, novello Titiro, *recubans sub tegmine fagi, silvestrem tenui musam meditavi avena*².

Amai un mondo che ancora amo e fui partecipe dei sacrifici necessari a conviverci.

¹ Vedi Faronotizie.it n° 25, maggio 2008

² *Putaturèddru di Donnajànga*, piccolo patate di Donna Bianca. Così venivano chiamati tutti quelli che s'improvvisavano contadini animati sola da passione ma privi di esperienza. Donna Bianca è una contrada agro vinicola posta a nord di Mormanno ed è parte dell'ampia vallata che termina all'orizzonte con i monti lucani. I versi latini da *ipse seram a manu* sono di Tibullo, elegie, libro primo. La seconda citazione da *recubans ad avena* è tratta dalla I.a bucolica di Virgilio. Se ne omette la traduzione per non sciupare la poesia che contengono.

Alessandro La Greca. Cerchiamo di saperne di più.

Appartenne ad una famiglia antica i cui discendenti vivono ancora a Mormanno³.

Alessandro nasce a Mormanno il 27 dicembre 1875 e muore in Lagonegro il 30 giugno 1920.

E' dottore in agraria.

La sua professione lo porta ad ampliare le ricerche ed a notare fatti ed avvenimenti dell'agricoltura nazionale e locale.

Studiando, come lui stesso dice, testi e disposizioni è *amaramente disilluso* perché *tra diecine di migliaia di notizie, di analisi e di dati intorno alle uve e ai vini di tutte le regioni del Regno, ma in special modo di quelle settentrionali e centrali, non una cifra, (un cenno) non una notizia riguarda il nostro territorio e Mormanno non è nemmeno nominato tra i paesi produttori di vino. Eppure abbiamo quasi cinquecento ettari di terreno a vigna specializzata ed il miglior commercio paesano è quello del vino!*

E continua.

Questa crassa ed inqualificabile ignoranza delle cose nostre è la causa unica e principale del nostro meschino progresso (si noti la passione con la quale descrive la situazione) che non decolla a causa della adamicità nostra agricoltura (ancora basata cioè su tecniche antiche) e del minuscolo incremento della medesima in confronto di quella grande e feconda delle altre regioni italiane. E' indubbiamente ritenuto che non può esservi progresso e



sviluppo economico e commerciale dove non si conoscono e non si studiano e dove non si è padroni degli elementi primi sui quali operare e svolgere la propria attività.

³ Ringrazio il nipote Vittorio per avermi concesso di parlarne.

Il nostro dottor La Greca *convinto di fare opera buona*, mette per iscritto le sue idee e *le pubblica* a Volterra, 1902, tipografia Sborgi. Il lavoro, dice, *ha tutt'altro che la pretesa di essere perfetto*. Per questo chiede *venia ai Lettori pregandoli di tenere in tutti i modi presente l'utilità dell'iniziativa e la buona volontà con la quale ha cercato d'approssimarsi al tema con il solo scopo di incitarli allo studio ed alla osservazione delle nostre colture*.

Tanto scrive a Mormanno nel marzo dello stesso anno.

Incuriositi perciò dalle sue idee, appressiamoci a conoscere i contenuti del suo studio dedicato *con gratitudine immensa e per imperituro ricordo al carissimo **GENITORE** ed alla santa e venerata memoria della **MADRE***.

Il testo si compone dei seguenti capitoli:

1. Configurazione generale del territorio di Mormanno
2. Notizie geologiche
3. Natura fisico-chimica dei terreni vitiferi
4. Clima
5. Varietà di viti coltivate
6. Disposizione dei vigneti
7. Consociazione
8. Impianto dei vigneti
9. Propagazione della vite
10. Sistema di educazione della vite
11. Potatura verde
12. Palatura
13. Raccolta e prodotti
14. Sistemi di amministrazione
15. Conclusione

Sicuro di fare cosa gradita non solo a tanti novelli *putaturèddri* ma anche a più preparati e scaltriti viticoltori paesani e non,

approfittando del web, riporterò, *a puntate*, l'intero scritto del La Greca, con la progressione sopra riportata.

Capitolo primo

Configurazione generale del territorio di Mormanno.

La configurazione del territorio di Mormanno è data dai monti della catena Appenninica i quali, pur essendo i più importanti per mole ed elevazione di tutto l'Appennino calabro, non fanno parte della linea di displuvio della Calabria, ma sono delle catene secondarie o aggruppamenti di montagne, quasi propaggini della catena principale.

A Ponente dello spartiacque, che secondo il Cortesi comincerebbe al confine Lucano con la *Coppa di Paolo*, (metri 1907), si estende una regione montuosa costituita da montagne variamente collegate da colline, da bacini e da vallate, tutte superiori ai 1100 m. d'altezza, alcune arrivano fino ai 1500 m. ed altre si elevano a più di 2000, con le alte cime del *Monte Pollino* (2241 m.) e del *Dolci-dorme* (2271 m.) che sono anche le più eccelse di tutto l'Appennino calabro.

Questa regione, con i suoi monti ancora rivestiti da estesi boschi di annosi faggi e di abeti colossali; con i suoi orridi burroni e le strette valli, profondamente solcata da corsi di acqua incassati entro gole a pareti rapidissime; ha un aspetto alpestre caratteristico e in alcuni punti selvaggiamente bello.

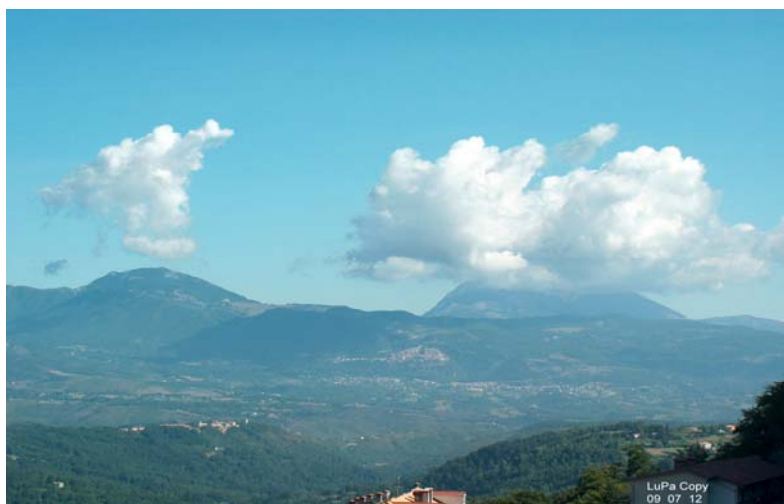
Sulle ultime diramazioni verso ponente di questo importante gruppo montuoso, si estende il territorio di Mormanno, la zona vitifera del quale, si allarga, a partire dall'abitato, in ampia e ridente vallata; costituita dal lato di levante; dai fianchi della *Costa Piana* e *M. Cerviero* (1440 m.) e colline adiacenti, e da quello di ponente, dalle pendici della *Carpineta* (1007 m.) e *del Colle Trodo* (1800 m.) Nel mezzo è solcata dal fiume *Battentiero* in gran parte incanalato naturalmente e profondamente in compattissima roccia calcarea; passa

sotto l'abitato e va ad affluire nel *Mercuri o Lao*, al bacino del quale appartiene tutto il nostro territorio.

Dalla parte Nord invece, l'orizzonte è assai più vasto; l'occhio spazia per un più lungo tratto; alle campagne variamente amene, servono di sfondo le montagne della Basilicata, tra le quali emergono il *M. Serino* e *l'Alpe di Latronico*, appartenente al gruppo *Calabro-Lucano*.

Questa plaga vitifera nella quale i vigneti si alternano con altre culture, specialmente con quelle ortive, con boschi di querce e con rigogliosi castagneti; intersecata da due comode strade rotabili; la Nazionale che va fino a Reggio di Calabria e la Provinciale, che va da Mormanno a Scalea sul litorale tirreno, disseminata di numerose case a casette coloniche, villetti signorili e fabbricati rurali; popolata da laboriosi e industri contadini; presenta nell'insieme un aspetto ridente e allegro, che lontanamente ricorda le ubertose campagne toscane e che stranamente contrasta, con le brulle e quasi deserte campagne della limitrofa Basilicata meridionale ed occidentale, dove predominano la coltura estensiva dei cereali ed i magri pascoli naturali.

La elevazione sul livello del mare, delle varie contrade nelle quali è diviso il territorio, varia dai m. 400 a 1600; ma la coltura della vite, che occupa una estensione di quasi 600 ettari, non va al di là dei 700 metri.



L'Alpe di Latronico e la Zacchera. Foto LuPa Copy

(Continua)