

## IL RUOLO DELLA CIPOLLA DI MARGHERITA DI SAVOIA NELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE DELL'AREA

Notizie sulla importanza economica e gastronomica della cipolla in Capitanata partono dai primi anni del Settecento. Si riportano stralci di documenti dell'epoca. "Affitto delle arene del Terzo di Rigoli in Zapponeta, 1727.

1727, sett. 28 Trani, ...Giulio Campitelli aveva affittato, come al presente affitta, l'infrascritte arene morte e nude d'erba, ad uso di orto per piantare meloni, cipolle ed altri frutti, site e poste nel feudo di esso signor d. Giulio, detto di Zapponeta, et proprio al Terzo di Rigoli..." *G. De Vita (2001), Zapponeta nei confini di torri e di lidi.*

Dall'Onciario di Barletta, redatto nel 1754, si rileva che "Giovanni Maria Campitelli, salvo tre versure cedute ai Sanseverino di Bisignano, a ridosso di Torre Pietra, è proprietario della difesa, una striscia di terra, stretta tra lago e mare, 'erbaggiabile' ed 'arenosa di arene ortalizie fruttifere', che dalla contrada Orno arriva fino a Zapponeta. In essa si producono soprattutto cipolle e melloni" *Saverio Russo (2001), Le saline di Barletta tra Sette e Ottocento.*

"... e gli Abitatori delle non poche pagliaja, applicati alla coltivazione de' melloni, e delle cipolle su quella lista di terra tra 'l mare, ed il lago" *Memoria per lo signor conte di Chiaromonte, s. d. prob. 1770.*

"...oggi di non vi si piantano che legumi, melloni e cipolle, le più belle e le più grandi della provincia..." *De Leon, 1769.*

Una fonte spesso adoperata per ricostruire il regime alimentare negli ultimi 150 anni è costituita dalle numerose inchieste sui bilanci delle famiglie di varie categorie di lavoratori, redatte nell'Italia postunitaria. In tali inchieste si rileva che, in Capitanata, nella quota di salario in natura con cui venivano remunerati salariati fissi e mietitori delle masserie cerealicole e i pastori delle aziende ovine vi era anche la cipolla.

"Oltre a 20 grana al giorno in danaro, attorno al 1845 il mietitore pagato a giornata riceve fino a 2 rotola di pane e 4 caraffe di vino, sale, olio, due capi di cipolle e agli per le quattro mangiate che fa nel corso della giornata del suo faticoso lavoro" *G. Pensato - Saverio Russo (2005), Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata.*

Nella rivista "La medicina sociale" del 1913 è pubblicato un saggio di Ignazio Di Pace, impegnato nel 1912 nella campagna antimalarica nel comune di Chieuti, in cui viene riportato "...ogni operaio ha, tutti i giorni, pane di grano a volontà, minestra a sazietà, 150 a 200 grammi di formaggio pecorino, uno o due litri di vino che si vende in cantina, aglio e cipolla a piacere, un po' di lattuga, un po' di olio (che deve essere un poco forte perché e si deve sentire l'odore) per condire l'insalata o qualche fetta di pane" *G. Pensato - Saverio Russo (2005), Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata.*

Nel 1931 viene pubblicata una "Guida Gastronomica d'Italia" dal Touring Club Italiano. Nel capitolo dedicato alla Puglia, la guida cita come tipici della regione "i cetrioli e le grosse cipolle degli arenili tra Barletta e Margherita di Savoia..."

*"G. Pensato - Saverio Russo (2005), Le carte in tavola. Alimentazione e cucina in Capitanata.*

Dalle suddette inchieste risulta, inoltre, che in Capitanata, fino ai primi anni sessanta del novecento, l'alimentazione dei braccianti era costituita in genere da pane e pasta in brodaglia mista a verdura (raccolta nei campi durante il ritorno dal lavoro) e legumi o patate; il condimento era scarso; in alcune famiglie la carne compariva sulla tavola solo la domenica, in altre, invece, in occasione delle grandi festività; il vino non era sempre presente.

Gli anni sessanta sono stati caratterizzati da trasformazioni profonde: la crisi delle campagne, l'esodo verso il nord; lo sviluppo delle produzioni industriali nel settore agro-alimentare e della prima grande distribuzione, la spinta al consumo di nuovi prodotti. Queste trasformazioni hanno portato all'abbandono delle tradizioni alimentari in quanto facenti parte di un passato che si voleva dimenticare. A seguito di indagine effettuata presso alcune famiglie di Margherita di Savoia e dintorni, con tradizione agricola ultra centenaria, è emerso che la cipolla insieme alla patata, altra coltura tipica del posto, hanno avuto un ruolo fondamentale nella gastronomia locale. La cipolla, in particolare, è sempre stata impiegata come condimento di alcune portate, come vera e propria portata, come uno dei componenti di insalate e come companatico in caso di necessità.