

atlas
of ideas

As Alberto Magnaghi argues, to imagine a sustainable local project, it is necessary to demonstrate both a genuine interest from the population and a multiplicity of possible functions.

Meeting local people — not necessarily engaged in architectural or landscape issues — , reflecting on working initiatives, and understanding the needs of contemporary society, can help promote useful, effective, and sustainable proposals. Such actions aim to avoid the mummification of rural fabrications. This following atlas seeks to highlight the growing need to return to and rethink the countryside.

To defend the multiplicity of functions, the interests of the population have been explored across several domains. The first is in the agricultural context, to primarily understand the current, slowly recovering state of agriculture in Capo di Leuca. Examples range from larger-scale initiatives, such as that of Andrea Labbate in “Olio Labbate”, Francesco Winspeare in “Castel di Salve” and Francesco Longo in “Mulino di Comunità”, to smaller-scale, even non-profit efforts.

In the social sphere, valuable insights were gained from Giuseppe Orlando, president of the association “Contrabbando Speranza”, and Giacomo Cavale-
ra of “Seminazioni”.

For the cultural, didactic, philosophical, even “poetic” sphere, Fabiana Renzo of “Sante Le Muse” and Gabriele Cazzato of “Santu Lasi”, shed light on activities and rituals still in use, which could continue to benefit from the countryside and minor rural architecture in Capo di Leuca.

“Il piano (PPTR) è un evento culturale, che ha bisogno dell’attivazione degli attori del territorio stesso. Delle semplici “norme” messe sulla carta non potranno mai essere sufficienti ad orientare le trasformazioni del territorio senza la collaborazione della società. Il piano non è una previsione, perché la società non garantisce certezze. Noi disegniamo i piani, ma non possiamo illuderci che vengano messi in atto come immaginiamo.”

ANGELA BARBANENTE, assessore assetto del territorio del PPTR,
Paesaggi pugliesi e futuri possibili



The following texts are taken from interviews carried out in October 2024. The quotes are paraphrased for matters of greater clarity and fluidity.

The original and complete interviews are available at:
<https://drive.google.com/drive/folders/1v1uvOuOWAolxjRlrodVUHQrg-CnaNN20?usp=sharing>

*Why do people still feel the need to return to the countryside?
What does your multiplicity of functions and actors consist of?
What does your processing architecturally and climatically need?
What influence did Xylella Fastidiosa have on your project?
Could your idea represent a rebirth of a stable agricultural economy for Capo di Leuca?
Could you imagine a re-use of rural minor architecture in your field?*

Olio Labbate, a brand sustained for five generations, first appeared on Salento's oil bottles in 1902. In 2013, *Xylella Fastidiosa* caused a market collapse, devastating the farm's centuries-old olive trees and forcing the business to shift its focus to viticulture and wine production. However, with the discovery of resistant olive species, a slow resurgence in oil production began.

In 2018, the company inaugurated a new 120-hectare field called "VITA," planting new olive trees and rekindling hope for market growth.

La Xylella è stata per noi ovviamente un crollo. Economico, ma anche emotivo. La produzione era a terra, col 90% del fatturato in meno e 80'000 ettari di ulivi persi. Quando il batterio ha attaccato, abbiamo dapprima puntato sulla diversificazione dell'azienda, sulla produzione di vino, proponendo quattro vini diversi, tra cui lo Chardonnay, il Primitivo, il Negroamaro e la Malvasia Nera.

"VITA" è un nome di speranza e di rinascita dai campi disseccati. Una cosa che a me piace tanto di questa campagna è che è proprio una campagna da passeggiare. In alcuni punti vedi anche il mare.

Quando in laboratorio sono state studiate le specie resistenti a Xylella Fastidiosa, abbiamo iniziato nuovamente a piantare gli ulivi. La Favolosa è capace di produrre un olio delicatissimo e leggero, che non pizzica in gola, un olio "amabile", molto apprezzato in Europa. Il Leccino, portato dall'Umbria e dalla Toscana, si contraddistingue in quanto si può benissimo usare come olio da mensa. Il Leccio del Corno e la Lecciana sono le nuove specie resistenti che inizieremo a piantare.

Olio Labbate è sempre stata un'azienda in biologico, con un'irrigazione con impianto a goccia, che prende l'acqua da pozzi trivellati autorizzati. Il terreno che abbiamo è però troppo roccioso e sempre da bonificare, motivo per cui l'uso delle macchine è comunque necessario. Per quanto riguarda la conservazione, l'olio si conserva in silos di acciaio. Deve rimanere lontano dal calore e dalla luce, in una temperatura stabile. Il recipiente dev'essere sempre pieno, oppure devi provare a tenerlo sempre con dell'azoto all'interno, per evitare l'ossidazione.

L'olio rimane comunque il nostro maggiore fatturato. Io sono molto ottimista. Ci vorrà ancora del tempo per vedere grandi risultati, ma c'è molta speranza e credo che fra dieci anni altri magari, saremo di nuovo sui primi mercati europei per quanto riguarda l'olio. Non vedo invece lo stesso ottimismo per il vino.

. 02
castel di salve



romantic idea,
but not to found an economy



actor Francesco Winspeare
date and place 29.10.2024 - 10h30, Depressa

Battered by Xylella Fastidiosa, Capo di Leuca briefly turned its focus back to wine — an Apulian product celebrated with international awards and titles. Since 1885, Castel di Salve, a historic wine producer in Depressa, has been bottling 12 different varieties of wine, ranging from sparkling brut rosé to Passito Salentino.

What does grapes and wine processing architecturally and climatically need?

Per la buona crescita di una vite serve umidità nel terreno, ma non nell'aria. Un terreno poi, con molta struttura, ma che non sia troppo fertile, altrimenti la crescita dell'uva sarebbe troppo scontata e il vino risulterebbe poco prezioso e prelibato. Le piante si distanziano di 1.20m, distanza più grande rispetto ad altri vigneti, che ci permette di produrre meno uva, quindi un vino più pregiato.

Il terreno va arieggiato, quindi va sempre trattato per renderlo poroso. Usiamo scavallatrici, frese e raccoglitori. Fortunatamente, non ci troviamo in una parte del Salento in cui siamo obbligati a dover fracassare i sassi nel terreno. Ciò che rende buono il vino salentino sono il sole e il terreno calcareo, che gli danno dei sapori molto distintivi.

La vendemmia va fatta all'alba, al fresco, per evitare un riscaldamento dei grappoli, che farebbe perdere gli aromi primari, i profumi e la fragranza.

Bisogna far attenzione a non schiacciare troppo l'uva durante il raccolto, motivo per cui a volte il lavoro delicato dell'uomo è necessario. La pigiatura avviene in una macchina a pressa delicata, come un grande chewing-gum che si gonfia e schiaccia soffocemente gli acini, senza spaccare le bucce, per evitare la feccia, ricca di proteine e quindi nutrimento per i batteri. Per quanto riguarda la conservazione del vino, si sa che il vino non ama la luce. Usiamo infatti bottiglie scure e depositi nelle cantine per evitarne l'ossidazione. Per le bottaie, è importante che non sostino in un luogo arieggiato. Servono un luogo umido (80%) e una temperatura ideale intorno ai 15°C.

Could the wine represent a rebirth of a stable agricultural economy for Capo di Leuca?

Secondo me il futuro del Salento rimane l'olio, con le varietà resistenti: più del vino, che può essere solo un co-aiutante. Nel Capo di Leuca non si possono piantare vigneti ovunque. Abbiamo il problema della locazione, degli allottamenti e i titoli sono molto difficili d'avere. Rimane quindi difficile sviluppare una grande economia dietro al vino, anche perché il prezzo dell'uva è attualmente inferiore ai costi dell'impianto di un vigneto.

Could you imagine a re-use of rural minor architecture in your work field?

L'idea è romantica, ma ricordiamoci che il terreno attorno ad una paiaira è molto piccolo e non renderebbe possibile un'economia. Se fossero ermeticamente chiuse e senza porte, potrebbero essere luoghi ideali per conservare le botti. Dal punto di vista turistico, sfruttare la paiaira nel vigneto, per far vivere un momento pop-folclorico alla coppia di forestieri: quello potrebbe funzionare.

. 03
mulino di comunità



*a mill that fights the depopulation of the countryside
and involves young people in agriculture*



actor Francesco Longo
date and place 14.10.2024 - 16h30, Castiglione

Mulino di Comunità was founded in 2019. However, its roots lie in Casa dell'Agricoltura, born from the need to promote organic agriculture and restore ancient seed varieties. The association fights against the depopulation of the countryside, striving to offer employment to those who might otherwise leave. It is therefore not an industrial mill, but a small "community" mill that returns to focus on quality, allowing even small amounts, as little as 25-30 kg of grain, to be processed. Mulino di Comunità is today located in an old house, in front of Largo Tria, precisely where the price of grain was formerly set.

What does the multiplicity of functions and actors of Mulino di Comunità consist of?
Oltre alla coltivazione e alla macina del grano, il nostro impegno consiste nel recupero di campagne abbandonate. Un contratto di modalità d'uso ci permette di contrattare con proprietari ormai anziani che non riescono più a gestire le loro campagne e riusciamo così a recuperarle, a curarle e a coltivarle con grano e altri seminativi ormai in via di estinzione: varietà autentiche come quella del pomodoro Leccese e del pomodoro Morciano. Il Mulino organizza diversi eventi. Quello della semina collettiva è a dimostrazione di come veniva anticamente seminato il grano. Il "Pane e le Rose" è una cena solidale, con prodotti offerti da contadini che utilizzano metodi di coltivazione naturale. L'idea nasce per valorizzare i concetti di dono, scambio e autoproduzione, incoraggiando l'interesse della popolazione verso il settore agricolo territoriale.

What does grain processing architecturally and climatically need?
Una volta raccolto, lavato e separato dalla pula, il grano viene portato nella macina a freddo, prodotta in Austria, da un'azienda che certifica il collante delle pietre naturale. I chicchi vengono calati dall'alto e fatti passare tra il margine di due pietre circolari. La pietra inferiore è fissa, mentre quella superiore, girando, frantuma il chicco. Architettonicamente parlando, la macinatura del grano non ha bisogno di specifiche caratteristiche climatiche e architettoniche. Certo, in estate evitiamo gli orari caldi affinché la pietra non si surriscaldi. Abbiamo infatti notato che, se la pietra di macinatura è troppo calda, la farina perde rapidamente qualità.

Could the grain represent a rebirth of a stable agricultural economy for Capo di Leuca?
Un tempo la Puglia era famosa per il suo tavoliere: il grano si coltivava tantissimo. Per il Capo di Leuca, possiamo sicuramente affermare che il nostro è un grano di alta qualità, ma che non potrà mai raggiungere le quantità del Foggiano, per una vera e propria rinascita economica.

. 04 seminazioni



a social garden for the health
of the soil



actor
date and place

Giacomo Cavalerà
15.10.2024 - 16h00, Manfio

Seminazioni was born in 2022, but the idea starts back in 2021. Giacomo Cavalerà is a son of farmers, grew up in the countryside. Today, his family leans towards more industrial agricultural production, while he, on the other hand, values the preservation of natural methods. “It sounds trivial, but even just cutting the grass presents a damage to the soil”.

Why do people feel the need to be part of your garden?

Perché Seminazioni è uno spazio in cui sentirsi liberi, è uno spazio completamente pubblico, sempre aperto. Chiunque può entrare e farci quel che vuole: meditare, dormire... All'inizio tutto è nato da un'idea di gruppo. C'eravamo dentro io, Lorenzo e Ludovica, ed oggi siamo in dodici. L'idea era in realtà quella di trovare un modo per vivere tutti insieme in campagna. È un'idea nata in particolare durante il COVID, in cui il bisogno era proprio quello di andare a vivere insieme, di tornare a stare insieme, evadendo dal modello familiare. Quando parliamo di Seminazioni parliamo di un recupero di campagna abbandonata. Una signora ci ha praticamente regalato il suo spazio, la sua campagna e la sua casetta, che era anticamente un minuscolo trullo.

What does the multiplicity of functions and actors of Seminazioni consist of?

La molteplicità è per noi molto importante. È importante avere un luogo in campagna, con degli eventi continui e non occasionali, altrimenti non si riesce a creare un attaccamento al territorio. Non si tratta assolutamente di organizzare uno di quei tipici eventi fatti nei palazzi per due sole sere all'anno: è, secondo noi, il peggior modo di abbandono. Seminazioni fa tante cose, ma, in realtà, si rifiuta di fare produzione agricola. Non vende, non usa neanche macchinari agricoli, ma si occupa di fare agricoltura per il bene del campo. Vorremmo recuperare la varietà del pomodoro d'inverno, il pomodoro di Aradeo. Il recupero dei semi antichi è una pratica che sta prendendo sempre più importanza, soprattutto dopo Xylella. È una pratica che cerchiamo ovviamente di sostenere e promuovere. Anche se non si può poi fare mercato, si tratta di una specie di collezione, come con le opere d'arte, che danno valore all'agricoltore che le coltiva. Un'altra pratica per tentare di salvaguardare la campagna è quella dalla riforestazione sana, intesa come un completo utilizzo del suolo, prendendo spunto dal sistema della foresta pluviale. Sistema di pluricoltura, in cui le piante più piccole riescono a crescere sotto l'ombra delle medie, che riescono a loro volta a crescere sotto l'ombra delle grandi. Sette signore, si occupano del nostro orto sociale. “Orto”, per gli ortaggi coltivati, “sociale” per ciò che si viene a creare. Collaboriamo con diverse associazioni, come “Una perdita di tempo”, con artisti e altri attori del territorio. Organizziamo diversi eventi nella nostra campagna: dimostrazione della semina del grano, workshop, laboratori, eventi e cene etniche. Ci piace l'idea che attraverso il cibo si cercano diverse culture. Organizziamo in inverno un cineforum, dei concerti, come ad esempio a San Martino (11 novembre). Non mancano le ronde di pizzica e le tradizioni, come quelle delle pittule e del vino nuovo che si apre. Per San Marco (25 aprile), prendiamo posizioni più politiche. Trattiamo temi come quello della resistenza, sempre in collegamento alla nostra resistenza contadina.

. 05
contrabbando speranza



*looking for dialogue and listening
in the countryside*



actor
date and place

Giuseppe Orlando
14.10.2024 - 18h00, Corsano

Founded in 2019, Contrabbando Speranza is now widely recognized across the region. The association primarily targets young people, aiming to inspire the new generation to communicate, engage in dialogue. The countryside is an essential setting for this interaction. According to Giuseppe Orlando, the association's name itself reflects a connection to rural architecture, symbolizing the hope tied to the territory.

Why do people still feel the need to be part of your association and to go discuss in the countryside?

La nostra associazione si rivolge ai ragazzi e si vuole concentrare sul dialogo e sul confronto del territorio. Infatti, soprattutto dopo il COVID, probabilmente per colpa dell'aggressività dei social, il dialogo tra i giovani è diventato sempre più necessario ma, allo stesso tempo, sempre più raro.

In questi ultimi anni, abbiamo fortemente percepito che i giovani hanno bisogno proprio di questo: di sentirsi parte di un territorio e di poter esprimere una loro idea. Siamo ormai in quaranta ragazzi a far parte dell'associazione e la scelta di andare a fare i nostri incontri in campagna non è un caso. Le campagne sono dei luoghi silenziosi, e per ascoltarsi e dialogare, serve proprio il silenzio.

L'ultimo evento è stato fatto a Santa Maura, caratteristico luogo rappresentativo del nostro territorio, ma che conoscono in pochi.

What does the multiplicity of functions and actors of Contrabbando Speranza consist of?

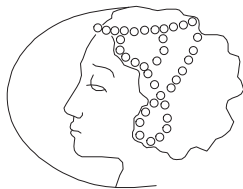
La nostra molteplicità consiste principalmente in eventi di musica e di arte, oltre che di dialogo.

Il format è sempre molto simile. Si fanno 20-30 minuti con un esperto e poi ci si divide in vari tavoli per discutere in gruppetti per ancora un'ora e mezza circa. Un moderatore raccoglie le idee e a fine evento si discute insieme.

A San Lorenzo abbiamo organizzato la serata per le stelle. In un altro evento, abbiamo invitato tutti gli artisti a prendere posto e a creare un loro proprio ambiente, un proprio palco, secondo la loro regola d'arte. Nel 2021, abbiamo usato una masseria di Alessano per dei laboratori sulla resistenza e sul cinema. Una volta abbiamo utilizzato una liama per organizzare un vecchio campeggio. Anche in inverno organizziamo eventi per i fuorisede che tornano a casa per le vacanze. È importante che loro non perdano il legame con il territorio.

I nostri eventi non smuovono unicamente i giovani, ma anche "i meno giovani", l'intero comune, i vari sponsor che finanziano gli eventi e i turisti, che entrano più facilmente in dialogo con i nostri ragazzi e il nostro territorio.

. 06
sante le muse



*a cultural project, an “educational garden”,
where the arts of writing, illustration, music and dance
can be declined differently*



actor Fabiana Renzo
date and place 17.10.2024 - 08h30, Salve

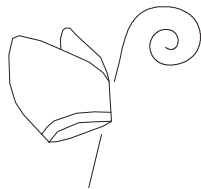
Fabiana Renzo graduated in Communication Sciences in Rome. Like many young people, she left Salve, convinced it would be a definitive farewell. Yet, after gaining various experiences elsewhere, she woke up one day with the desire to find a place to “make poetry”, by connecting culture with agriculture. For her, “Farmers are essentially like poets: they are all great dreamers.” The ideal setting for this vision was her grandfather’s countryside in Salento — a place once forgotten but brimming with poetic charm. In 2015, she returned to live the old *palmento* surrounded by olive trees. Fabiana transformed the structure into an agritourism destination, carefully preserving its original characteristics while incorporating a variety of cultural and literary activities.

Why do people still feel the need to come to this garden, far from the village?
Tutti i miei eventi sono molto partecipati. Non faccio grandi pubblicità, non ho neanche insegne che spieghino come arrivare. Se avvienen, penso sia perché la campagna è il luogo adatto per trovare la concentrazione e il silenzio. E la gente oggi ha molto bisogno di questo.

What does the multiplicity of functions and actors of Sante Le Muse consist of?
Volevo fare di Sante le Muse un presidio culturale, lavorando con la scrittura e con le immagini. Ma con il bando, potevo solo scegliere tra pernotto e ristorazione. La cucina, rispetto al pernotto, era più congeniale al mio progetto, nonostante nessuno di noi uscisse da un discorso di ristorazione. La risposta perché tutto ciò sia possibile sta nella molteplicità delle attività e nella loro diversità. Si tratta di attività culturali di lettura e scrittura che faccio con i bambini. Il giovedì si fa il Creative Lab con gli adulti: si pittura, si fanno l’uncinetto e l’acquarello. Facciamo poi anche attività meditative e con una psicologa-dietologa sono stati fatti degli incontri di mindfulness e mindfuleating. Con la voliera e il giardino delle tartarughe collaboriamo e sosteniamo la ricerca animale. Infine abbiamo la cucina nostrana: orecchiette con cime di rapa, lasagne di melanzane, pollo con albicocche e prugne, spezzatino con le nostre patate. Sante Le Muse non è l’ennesimo agriturismo che apre in Salento, ma un progetto che cresce e cambia, perché “si nutre del nostro sguardo” in base alle richieste del territorio.

What influence did Xylella Fastidiosa have on Sante Le Muse?
Xylella ci ha dato una botta in faccia. Però da allora abbiamo diverse vecchie cultivar che portiamo avanti. Siamo ad esempio i custodi del pomodoro Morciano, recuperato con un percorso in cui gli studiosi sono venuti a monitorarlo. Un pomodoro pieno di polpa ma dalla buccia fragile, che non ne consente il mercato e il trasporto sui carri. Una volta recuperato il seme antico, Sante Le Muse ha deciso di regalarlo ad altri produttori. Si tratta di scelte agricole, mai commerciali, fondate sulla condivisione solidale. Altrimenti è sempre così che il territorio si impoverisce: un territorio in realtà forte e libero con persone diverse che cooperano e lavorano per gli stessi obiettivi. Il mantenimento della cultivar antica diventa oggi sempre più complicato. Il pomodoro, ad esempio, va protetto dalla tramontana. Lo pianto spesso spesso accanto alle pale di fico d’india, perché capaci di proteggerlo al meglio dal vento. Come lo facevano d’altronde i muretti a secco.

. 07
santu lasi



*a place to dwell,
a place to celebrate*



actor
date and place

Gabriele Cazzato
15.10.2024 - 17h00, Salve

Gabriele Cazzato, born and raised in Rome to a Roman mother and a father originally from Presicce, studied philosophy, followed by physics and computer engineering in Turin. For years, Gabriele visited Salento only during vacations, until he decided in 2019 to settle permanently in the old family *masseria*. Every February 3, the masseria is transformed into a place of celebration for the festivities to Santu Lasi, San Biagio, the patron saint of Salve.

Why do people still feel the need, like you, to move living to the countryside?

Il COVID mi ha fatto tornare qua. Preferivo ovviamente rinchiodermi in una masseria, piuttosto che nella stanzetta a Torino. E poi quando sei qua, automaticamente inizi ad interessarti alle cose di qua. Mi interessava molto la terra. Non sono più riuscito ad andarmene. Mantengo la masseria ogni giorno, in tutti i lavori di giardinaggio. In campagna si vive benissimo ed è un qualcosa che consiglio molto ai giovani. Apprezzo la pace regna in campagna e da quando ci vivo ho migliorato molto la mia qualità di vita. Ovviamente scegliere di vivere in una campagna del Salento, soprattutto in inverno, comporta l'assenza della vita giovanile, sociale, fatta di festa e spensieratezza che si ha quando si va in una grande città. In Salento, mancano i giovani e mancano le attività per loro. A questo punto quindi, nello scegliere tra stare in un paese spento o in una campagna, ho preferito la campagna.

What does the multiplicity of functions and actors of Santu Lasi consist of?

Oggi questa molteplicità della masseria non funziona. È stata ristrutturata da mio padre una ventina di anni fa, che ha deciso di farci al suo interno diversi appartamenti. Le mangiatoie della stalla sono diventate credenze per stoviglie. Le nicchie della colombaia diventano piccoli davanzali per l'illuminazione, gli apiari sono diventati piccole biblioteche o lo spazio per contenere il wi-fi. Purtroppo, quasi mai, se non per qualche eccezione ad amici, questi appartamenti vengono affittati a turisti. Gli appartamenti sono belli e fatti nel rispetto della struttura. Perché non renderli anche sorgente economica? Gli imprenditori che vengono a trovarci fanno i complimenti, ma alla fine è sempre il turista che paga e finanzia per venirci a dormire in estate. Capisco e vorrei ovviamente proseguire il discorso di papà, che per motivi burocratici e imprenditoriali, non si è mai sentito di voler affittare gli appartamenti. Realisticamente parlando però, alla base, ci deve essere, secondo me, il turismo. Non si tratterebbe poi di fare un agriturismo e basta, ma sarebbe importante accogliere anche nuove idee ed eventi culturali, didattici, sociali: il cinema l'agricoltura. La masseria ad oggi funziona solo una volta all'anno, il 3 febbraio, in occasione delle festività di Santu Lasi, uno dei protettori di Salve. Alle ore 12h00 si ha il tradizionale rito della benedizione e della distribuzione dei pani intorno all'aia. A seguire, l'evento bandistico.