**La presentazione di Vincenzo Presicce**

La presidente Elisabetta Dolce me lo presenta e mi dice che debbo assolutamente scrivere della sua esperienza. Io stimo molto Elisabetta, la ritengo un  tecnico agricolo e ambientale di valore e grazie a lei conosco un uomo dal sorriso pulito con un paio di baffi che fanno simpatia, è Vincenzo Presicce che insieme a suo fratello Giuseppe sono i proprietari della Masseria Bellimento.

Parto presto dalla mia San Cesario di Lecce e percorro la strada che mi porta a Copertino, poi da li in fondo passando dalla Masseria Pendinello della mia adolescenza sono arrivato a Sant’Isidoro e da questa spiaggia che ha accompagnato i miei ozi giovanili mi sono diretto verso Santa Caterina e li ho trovato la Strada Cucchiara dove al civico 177 ho potuto ammirare la Masseria.

**Il sito della Masseria**

Nel sito <http://bellimento.spaces.live.com/> ho letto che Bellimento è storia, tradizione, tipicità, genuinità, ricercatezza.

Bellimento è passione di chi ha creato un paradiso da vivere ed è amore smisurato di chi continua a tener alta la volontà di far durare un sogno.

Parco Marino, Parco Terrestre, Macchia Mediterranea, Palude Del Capitano, fanno da degno sfondo ad una famiglia da sempre dedita alla ricerca di gusti e sapori nuovi e pungenti…

Il nome Bellimento è paradossale, come tutto quanto accade nella vita. Era il luogo più brutto che ci potesse essere in agro di Nardò e , proprio per questo motivo è stato chiamato luogo di bellezza ovvero “Bellimento” o meglio Abbellimento.

**La Masseria Bellimento**

La Masseria è estesa 20 ettari che vengono seminati con le foraggiere Loietto, Avena e Favino, ma Vincenzo e Giuseppe prendono in comodato dai proprietari dei dintorni delle terre per altri ei 50 - 60 ettari. Li aiutano 2 operai uno dei quali si occupa delle mucche e l’altro delle capre.

**La famiglia Presicce**

La famiglia Presicce intuisce qualcosa; dalla vecchia palude, dove d'estate soggiornava con la famiglia, Mario Presicce sentiva odori inebrianti di polline portato dal vento.

Timo, Mirto, Lentisco, avevano riempito la sua vita di sapori nuovi.

Così continua il racconto letto sul sito

Il timo, il mirto, il lentisco... Vaste distese di colori e profumi portati in groppa dal vento che sussurravano nel cuore di Maria Grazia,Vito, Annarita, Francesca, Enzo e Giuseppe, ancora bimbi, una piacevole, fresca cantilena.

**La Masseria viene portata avanti solo da Vincenzo e Giuseppe**

Il primo ricordo di Vincenzo sono i tuffi nella paglia. Nel fienile da un buco la trebbia fissa faceva depositare la paglia e al pula dove facevano il bagno i ragazzi della famiglia Presicce. Nel pagliaio dove venivano nascosti i regali della befana che loro da bambini la mattina del 6 gennaio andavano a cercare.

**I salinieri del Salento leccese**

Lo stesso fienile dove si nascondevano i salinieri inseguiti dalla Guardia di Finanza. Come dici? Non sai chi erano i salinieri? Vediamo cosa ci dice il vocabolario Treccani:

salinière s. m. [der. di salina1]. – 1. (f. -a) Operaio che lavora nelle saline; in partic., chi provvede all’immissione e alla raccolta delle acque madri (v. madre, n. 8 b) nelle vasche delle saline. 2. Anticam., nella Repubblica di Venezia, l’ufficiale preposto all’imposizione sul sale.

**Le famiglie di salinieri della Masseria Bellimento**

Dovete sapere che c’era la palude che venne bonificata con una delle grandi opere che avvennero negli anni 1904-05. A quel punto i Presicce presero quella terra che divenne la Masseria Bellimento con circa 40 ettari di estensione e i due o tre furnieddhi presenti all’interno della Palude, una volta luoghi di villeggiatura per salinieri con le loro famiglie. Sono i SALINIERI ovvero i COLTIVATORI DEL SALE, mestiere dalle radici antiche, che dall'alba al tramonto in tutte le stagioni dell'anno accompagnavano con semplici gesti, giorno dopo giorno, ora dopo ora l'acqua di mare che diventerà dopo un lungo e meraviglioso cammino "madre". I salinieri che sapienti e vigili, non abbandonavano per un solo istante la loro creatura. Il "saliniere", proprio come il coltivatore della terra, si alzava prima del levar del sole, il suo primo sguardo era al cielo ed il suo primo pensiero era il sale. Solo che il sale era Monopolio di Stato e i salinieri della Masseria Bellimento erano dei contrabbandieri!

**I salinieri nelle parole di Maria Grazia Presicce**

Queste cose sono state raccontate da Maria Grazia Presicce, la sorella di Vincenzo e Giuseppe che abitò la masseria Bellimento e di cui sono le parole che seguono ” La zona era in genere frequentata da pescatori in inverno e da salinieri d’estate, che vi giungevano a piedi o, i più fortunati, in bicicletta. Erano sempre gli stessi e perciò conoscevamo i loro nomi e soprannomi; alcuni di loro poi, in estate, occupavano abusivamente i furnieddhi, presso la scogliera al limite della macchia, poco distanti dalla masseria”

Erano nei furnieddrhi famiglie intere di salinieri contrabbandieri che dalle buche raccoglievano il terriccio buono per la coltivazione e le raccoglievano in cumuli vicino a questi rifugi per coltivare.

**Senza strada**

Non c’erano strade per arrivare alla Masseria Bellimento e quando Mario Presicce portava la moglie incinta sul calesse per andare a Nardò questa gli diceva di fermare per scendere dal calesse perché preferiva camminare a piedi.

**Le capre che abbandonano i capretti**

C’è la moglie di Vincenzo che mi racconta dei loro primi tempi con gli animali, soprattutto le capre. Lei aspettava a casa mentre Vincenzo era con le capre al punto che la moglie lo andava a trovare per chiudergli se fosse sposato con lei o con le capre.

Gia le capre! Quelle che nella stalla partorisce i capretti e li abbandona, non se ne prende cura. Ma la stessa capra se è al pascolo e partorisce nei pressi di un arbusto ecco che si prende cura del suo capretto o della sua capretta. Non vuole stare insieme alle altre capre, quando accade è frastornata tanto che Vincenzo è costretto a tenerla costretta per quattro, cinque giorno con il capretto dopo di che si prende cura di lui.

**La capra secondo Vincenzo Presicce**

Per Vincenzo la capra è pulita, non puzza, è selvatica, si arrampica per mangiare e soprattutto pascola mentre cammina, non si ferma! Gli occhi di Vincenzo di illuminano perché le sue capre gli danno soddisfazione ripagando i suoi sforzi. La responsabilità delle capre è tutta di Vincenzo che però condivide al 50% le mucche della Masseria. Ha 250 capre nella masseria e loro durante l’anno partoriscono 300 capretti e caprette di cui 40, le più robuste, vengono tenute nell’azienda, mentre le restanti sono vendute come capretti per la carne. Quando raggiungono i 10 chili di peso vengono ammazzati per essere venduto come carne. Non vivono più di 8 anni le capre di Vincenzo, ma quegli anni li vivono bene, in armonia con la natura e immerse nella macchia mediterranea! Il timo, il mirto, il lentisco... compagni di gioco, compagni di vita. “Il timo, il mirto, il lentisco, un mix stravolgente, che ha fatto da padrone nella storia della famiglia Presicce, che ha dominato ogni momento della loro vita e che continua ad avere ancora un ruolo rilevante.”

**La produzione di latte di capra**

Il parto coincide con l'inizio della produzione di latte: una capra d'allevamento produce circa 2,5 l di latte al giorno per 305 giorni (tanto dura l'allattamento), anche se tale quantità può variare a seconda del numero di parti e della razza di capra (in casi eccezionali si arriva ad oltre 7 l di latte giornalieri). Sono 250 capre che producono 625 litri di latte al giorno.

**Le mucche della Masseria Bellimento che pascolano e danno latte più salutare**

Sono 30 le mucche della Masseria, tutte meticcie. I trenta vitelli che nascono ogni anno i Presicce vogliono venderli subito, vogliono liberarsene al più presto perché non c’è richiesta. Le mucche della Masseria Bellimento pascolano 365 giorni all’anno e una ricerca del Harvard School of Public Health (sezione Dipartimento di Nutrizione), diretta dal professor Hannia Campos e pubblicata dal "American Journal of Clinical Nutrition" sostiene che il latte più salutare e quello delle mucche che pascolano liberamente. Tale prodotto è ricco di acido linoleico coniugato (CLA) e potenzia il cuore in maniera maggiore rispetto a quello delle mucche sottoposte ad allevamento intensivo ed alimentate a "croccantini".

**Il pascolo delle capre e delle mucche della Masseria Bellimento**

Nelle stagioni fredde le mucche e le capre vengono prima munte e poi fatte uscire non prima delle 9 perché più tardi escono e meglio è in quanto deve essere evitato che mangino erbe bagnate. Tornano in stalla alle 16 e vengono munte di nuovo con le mungitrici meccaniche.

Nei mesi estivi vanno al pascolo dopo la mungitura alle ore 7 e stanno li sino alle 11 e per evitare il caldo eccessivo vengono riportate in stalla, poi alle 16 vengono fatte uscire e lasciate al pascolo e al ritorno si procede alla mungitura.

**La macchia mediterranea della Palude del Capitano non si è mai incendiata**

“Il timo, il mirto, il lentisco... papà Mario sempre pronto a custodirli gelosamente da chi, col fuoco, voleva portar via, quanto di bello la natura nei secoli aveva creato.”

Prima il padre Mario e sino a pochi anni fa i figli Vincenzo e Giuseppe grazie alla loro azione di prevenzione hanno scongiurato il pericolo che la macchia si incendiasse. Il risultato è stato ottenuto grazie alle “cinte” o “stagghiatore” che sono delle arature di 12 metri di larghezza. Oggi gli operatori del parco provvedono a fare lo stesso lavoro ma utilizzando al posto dell’aratro i decespugliatori.

**Le api e il miele della Masseria Bellimento**

Anche il miele rappresenta parte dell’economia aziendale complessiva e si caratterizza come produzione di mieli tipici degli ecosistemi della Parco. I metodi artigianali tradizionali di estrazione, maturazione e confezionamento, aggiornati e migliorati tecnologicamente.

I mieli sono sostanzialmente millefiori, e con varie prevalenze a seconda dell'andamento climatico stagionale, dell'ecosistema particolare dell'apiario e della tempistica con la quale viene eseguito il prelievo dei melari.

**Arriva Gigi De Mitri**

Abbiamo finito di parlare e mentre stavo per andarmene ecco che Giuseppe chiama Vincenzo per dirgli che c’è una presona. Arriva GINO L. DI MITRI per gli amici Gigi e mi dice che lui il formaggio lo prende da Vincenzo e Giuseppe e si schernisce quando usa l’aggettivo “squisito” perché narra un anedotto di un signore che si era tanto raccomandato quando aveva acquistato il formaggio che doveva regalare a una persona di riguardo. Quest’ultima quando ha assaggiato il formaggio ha subito detto che era “squisito” parola che al nostro eroe era sembrata offensiva al punto di indurlo a lamentarsi con chi glielo aveva venduto!

**La telefonata di Orazio Muratore**

Ma proprio mentre Gigi finiva di parlare è giunta la telefonata del Dott. Orazio Muratore, per gli amici Rori grande amico di Vincenzo, cacciatori entrambi. Cordialità e tanta simpatia, ma le sorprese non finiscono ecco che scopro la parentela con Armando Polito e tante altre cose!

**La produzione e l’accoglienza**

Vincenzo e Giuseppe trasformano tutto il latte in formaggio che vendono direttamente in azienda. Hanno una struttura ricettiva e fanno ristorazione e agriturismo e grazie al parco e in armonia con la natura vivono bene.

Mi è molto piaciuto leggere questa recensione “Quante volte il caos del mondo, la frenesia della società, la confusione della città ci ha travolti, svuotandoci completamente, facendoci perdere la voglia di sorridere, di andare avanti e lasciandoci solamente un mucchio di domande alle quali non riusciamo a rispondere e un insopportabile senso di malinconia?

In questi casi ci si sente stanchi e afflitti e non si sa cosa fare, ci si guarda in giro speranzosi di trovare qualcuno che sappia ritirarci su di morale e soprattutto che sia in grado di rispondere ai mille interrogativi che assillano continuamente la nostra testa. Iniziamo così una disperata ricerca senza accorgerci che forse questo qualcuno siamo proprio noi, che la nostra malinconia è dovuta al fatto che non siamo più in grado di ascoltarci e di rapportarci con il meraviglioso mondo che ci circonda e allora l’unica cosa da fare è partire per un viaggio con noi stessi,”  Ecco questo ho fatto quando sono andato a passare un pomeriggio nella Masseria Bellimento nel Parco naturale regionale di Portoselvaggio e Palude del Capitano, mettendomi in contato con la natura così come fanno ogni giorno da sempre Vincenzo e Giuseppe Presicce e le loro famiglie.

Bibliografia

sapore... mediterranea <http://bellimento.spaces.live.com/blog/cns!94E596C91C417C6A!173.entry>

M.G.Presicce, Sogno e Risveglio di Lisa, Ed.Besa, Nardò

Vocabolario Treccani voce saliniere

Emanuele Raganato, Serra Cicora, I Quaderni del Capitano, riflessioni e immagini sulle zone protette del Salento

Liesbeth A Smit, Ana Baylin, and Hannia Campos, "Conjugated linoleic acid in adipose tissue and risk of myocardial infarction", Am. J. Clinical Nutrition 2010, doi:10.3945/ajcn.2010.29524