

REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO P.I. E CULTURA

# Cerignola

## I campi, le stagioni

a cura di Nicola Pergola



CERIGNOLA  
CENTRO REGIONALE  
DI SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI  
1988



REGIONE PUGLIA  
ASSESSORATO P.I. E CULTURA



# Cerignola I campi, le stagioni

a cura di Nicola Pergola

CERIGNOLA  
CENTRO REGIONALE  
DI SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI  
1988

Cerignola. I campi, le stagioni. A cura di Nicola Pergola. Cerignola, Centro regionale di servizi educativi e culturali, 1988.

129 p. tav. 21 × 22 cm (La città, 2)

In testa al front.: Regione Puglia, Assessorato P.I. e Cultura

1. Cerignola-Agricoltura-Fotografie 2. Lavoro agricolo-Cerignola-Fotografie I. Pergola, Nicola

779

*Progetto grafico e cura editoriale:* Nicola Pergola

*Composizione, fotolito e stampa:* Leone Grafiche, Foggia

*Questa pubblicazione è stata realizzata con la collaborazione della*

**RAS** RIUNIONE ADRIATICA DI SICURTÀ

*In copertina:* Ottobre 1915, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Aratura.

La terra, la fatica, il timore di una cattiva annata, la gioia di un buon raccolto, una antica saggezza tramandata di padre in figlio, una attenta economia che non permetteva sprechi, sono gli ingredienti di questo ulteriore “viaggio nel tempo” che, con l’ausilio del mezzo fotografico, torna a sondare la memoria cittadina collettiva e individuale, generale e particolare.

E l’immagine della città, già in qualche modo delineata dalle centocinquanta istantanee di *Cerignola. Quarant’anni di immagini*, comincia ad assumere contorni più netti, più precisi.

Sicuramente perché la ricerca, divenuta tematica, riprende a investigare il vissuto collettivo sezionando il *continuum* socio-economico ed analizzandone mano a mano settori omogenei e discreti. Ma probabilmente anche perché le immagini non sono state lasciate sole a parlare.

Singularmente, o a piccoli gruppi, sono infatti tutte accompagnate da schede di commento — esplicative di ciò che l’illustrazione mostra ma non svela — nelle quali trova spazio il racconto appassionato dei protagonisti di situazioni ed avvenimenti di cui spesso non resta oggi altra traccia se non quella, affascinante ma via via evanescente, del documento fotografico.

Ricordi ed immagini. Un progetto corale di riscoperta del passato, per comprendere meglio il presente della nostra città.

**Giovanni Frontino**  
responsabile del C.R.S.E.C.

### Avvertenze

Le schede di commento alle immagini sono generalmente frutto di interviste a una o più fonti orali, rielaborate ed opportunamente integrate con fonti archivistiche e a stampa. A fine scheda, fra parentesi, vengono riportate le iniziali del nome dell'autore del contributo principale, come appresso indicato:

Vincenzo Anastasio	Vi. A.
Tommasino Conte	T. C.
Michele Digregorio	M. D.
Cosimo Dilaurenzo	C. D.
Luigi Falconetti	L. F.
Nicola Gallicchio	N. G.
Damiano Grieco	D. G.
Domenico Monopoli	D. M.
Saverio Nuzzi	S. N.
Savino Scelsi	S. S.
Michele Schiavulli	M. S.

Nella trascrizione dei termini e delle espressioni dialettali abbiamo utilizzato un alfabeto fonetico semplificato che, tuttavia, restituisce con buona approssimazione i suoni linguistici originali, e le cui regole essenziali sono le seguenti:

- la *e* non accentata è muta;
- la *é* con accento acuto è chiusa come in *pera*;
- la *è* con accento grave è aperta come in *meglio*;
- il *k* suona *c* duro come in *casa*.

Ringraziamo vivamente, per il contributo dato alla ricerca, i signori: **Michele Albanese, Michele Cirillo Farrusi, Luigi Conte, Tommasino Conte, Giovanni Craca, Michele Digregorio, Cosimo Dilaurenzo, Luigi Falconetti, Nicola Gallicchio, Damiano Grieco, Nicola Grillo, Filippo Libertino, Prima Mazzolani Casadio Poletti, Domenico Monopoli, Saverio Nuzzi, Salvatore Paolicelli, Savino Scelsi, Michele Schiavulli, Giuseppe Soldano.**

Un particolare ringraziamento, inoltre, al conte **Stefano Pavoncelli** per il ricco apparato iconografico messo a disposizione; e un pensiero commosso a **Vincenzo Anastasio** per la pazienza e la competenza con le quali ci ha seguito in questo progetto, che è stata purtroppo la sua ultima fatica.



## Introduzione

La centralità della dimensione agricola nell'ambito dell'economia generale del territorio di Cerignola, le varietà colturali tradizionalmente praticate e le audaci sperimentazioni autoctone o imposte dall'alto, le peculiari modalità di conservazione e trasformazione dei prodotti del suolo, le procedure produttive innovative e le ataviche regole consuetudinarie che scandivano la giornata lavorativa di migliaia di braccianti che eleggevano questa terra a loro patria, ci son sembrati elementi sufficienti a motivare l'individuazione di questo particolare microcosmo come prioritaria scelta di campo all'interno di una più ampia investigazione — tematica e sistematica — del vissuto cittadino.

La ricerca si articola in due momenti autonomi e al tempo stesso complementari. Da un lato, un apparato iconografico costituito esclusivamente da foto d'epoca. Alcune apparentemente mute, altre estremamente eloquenti, tutte indistintamente sono allusive di un complesso universo fatto di relazioni intersoggettive, di rapporti di produzione, di processi di manipolazione del reale, al quale comunque rimandano per una più esaustiva esplicitazione.

In ogni immagine, infatti, singolare significante, si addensano e si stratificano significati plurimi: sia oggettivi, e correlati a quel frammento di realtà che ormai vive nel fotogramma una vita non più effimera, sia soggettivi e correlati al punto di vista dell'operatore — professionista o dilettante — che quell'immagine ha costruito sì per documentare un momento "forte" della vita di tutti i giorni, ma anche per raccontare, oltre lo spazio e il tempo, la propria *Weltanschauung*, la propria visione del mondo.

Dall'altro lato, parallelamente al racconto per immagini, suggestivo ma a volte ermetico e faticoso da dipanare, il racconto vero e proprio. Costruito sul filo della memoria di coloro che quei momenti e quelle situazioni hanno vissuto, spesso con un ruolo di attori se non di protagonisti, vede irrompere nel discorso ricordi, aneddoti, "storie di vita". Ma anche espressioni e termini dialettali, sempre più desueti e tanto più bisognosi di un recupero — non in termini di mera archeologia linguistica, ma finalizzato ad un realistico e possibile riuso — in quanto parte integrante di un mondo inesorabilmente in declino.

Il quadro complessivo che vien fuori non può certo definirsi un'organica storia dell'agricoltura a Cerignola. Frammentaria come le foto ingiallite rinvenute fra i ricordi di famiglia, lacunosa come la memoria sopita di eventi vissuti ma ormai lontani, è piuttosto una stupefatta passeggiata — specie per le giovani generazioni — fra piantagioni di cotone e mete di paglia alte come case, coltivazioni di gomma e allevamenti ovini per la produzione di astrakan, gloriose cantine e "mezzane" desolate, fresche *marane* e messi infuocate. Un viaggio fra la fatica e il sudore delle classi subalterne, fra i possedimenti e le realizzazioni di quelle bennate.

La ricerca, dunque, non è affatto conclusiva. Riprendendo il discorso già avviato con *Cerignola. Quarant'anni di immagini*, questa è solo un'ulteriore tappa nella lunga marcia di avvicinamento all'obiettivo di una scrittura della storia della città che privilegia come strumento d'indagine gli album di famiglia e le fonti orali, la comunicazione verbale e quella iconica. Un viaggio probabilmente destinato a non concludersi mai, per il progressivo e ineluttabile spostarsi dell'orizzonte della ricerca man mano che la ricerca stessa avanza: e tuttavia necessario se vogliamo porre un freno all'altrettanto progressiva, ineluttabile e per certi aspetti naturale perdita dell'uno e l'altro modulo informativo.

Un viaggio, infine, che non ci sembra inopportuno far iniziare con uno sguardo d'insieme a quegli elementi che condizionano, e caratterizzano, la nostra agricoltura, a quegli elementi primordiali che, nella filosofia greca delle origini, sono radice di tutte le cose: l'acqua, l'aria, la terra, il fuoco.

## Acqua

*Siticulosa* definì Orazio la nostra terra. E difatti, escludendo subito — in relazione ad una utilizzazione agricola — l'unico fiume presente, l'Ofanto, che lambisce i confini meridionali dell'agro cerignolano, su ben pochi elementi si è potuto da sempre contare in termini di apporto idrico alle colture.

Scarse le piogge — in media 500 mm l'anno — e quasi straordinarie le neviccate, forse solo le *marane* hanno avuto un ruolo di rilievo nell'economia agricola del territorio.

Si tratta di corsi d'acqua, ormai quasi inesistenti per il progressivo abbassamento della falda acquifera, che fino a 40-50 anni fa solcavano il nostro agro dilatandosi spesso in stagni che erano meta di uccelli migratori. Larghe un paio di metri e profonde una sessantina di centimetri irrigavano efficacemente le colture grazie a semplici lavori di sbarramento e canalizzazione.

Ricordiamo, fra le principali, marana Castello, Capacciotti, Acquamela, Fontanafigura.

Infine, in epoche che vedevano le falde acquifere superficiali al punto da rendere acquitrinose d'inverno intere contrade come quella di Parcone dove, non appena il terreno era praticabile, si coltivavano pomodori in pieno campo, va annoverata l'acqua proveniente da pozzi scavati con la zappa e profondi meno di due metri, come nelle contrade Canneto Vecchio e Canneto Nuovo, attinta con un mazzacavallo: lunga asta di legno munita di un secchio ad un'estremità e di un contrappeso all'altra, e legata trasversalmente ad un palo infisso nel terreno.

## Aria

“Tutt'i venti qui hanno un impero assoluto...” cita il canonico Luigi Conte nella sua *Descrizione storica topografica statistica industriale della Città di Cerignola*, (riprod. anast., Cerignola, 1972, p. 26); ma è il maestrale quello dominante in tutte le stagioni.

Quasi totalmente assente, infatti, a Cerignola il vento di tramontana — probabilmente per il riparo offerto dai rilievi, pur esigui, del Gargano — soffiano impetuosi d'inverno la *vorie* da nord ovest ed il *tèste de monte* da nord est. Freddo e umido quest'ultimo, ma più temuta la bora, ricordata anche dal proverbio “*Mègghe vinte de ke ttutte, ma noune vinte da Karvutte*”, con chiaro riferimento all' “arco di Carbutto” posto appunto sull'asse nord sud, all'ingresso del borgo medioevale.

Nelle ore pomeridiane, dalle tredici al tramonto, spira di solito una brezza di mare proveniente da est: un alito di vento fresco — vero sollievo d'estate — chiamato forse proprio per la sua scarsa forza *aleteine*. Da sud est, dalle Murge, soffia la *murgese*, uno scirocco umido e apportatore di pioggia giusta il detto “*La murgese, l'akkue appese*”; mentre da sud ovest giungono d'estate non infrequenti ondate di bruciante favonio, *u fagugne*.

Da ovest, infine, il vento dominante nella notte, *u punènde*: chiamato anche *kanelese* perché proviene appunto da Candela.

L'assenza totale di vento viene indicata con due tipiche espressioni: “*S'o kuagghiate l'arie*” e “*No n-mene n'acene de vinte*”, mentre le posizioni possibili rispetto alla direzione del vento sono *facce a vvinte* e *kule a vvinte* o *sottavinte*.

Ricordiamo infine i *cirre*, trombe d'aria che accompagnano talvolta i temporali, e i più modesti mulinelli, frequenti un tempo sul Piano delle fosse, e denominati *rucela-vinte*.

## Terra

Cerignola, sessantamila ettari di terreno pianeggiante. “... mare di verdura nell'inverno, biondeggia nel fecondo maggio di spighe mosse dal vento in larghe ondate...” (*Pavoncelli*, Cerignola, 1905, p. 23): ma questo in verità è uno scenario abbastanza recente.

All'atavica penuria di piogge e di corsi d'acqua — causa fondamentale di un mancato sviluppo dell'agricoltura — si sommò infatti per ben quattro secoli il divieto quasi assoluto di dissodare e coltivare terre, al fine di favorire la pastorizia abruzzese con il mantenimento nel Tavoliere di immensi pascoli invernali. Per sostenere cioè il sistema economico della transumanza che, col pagamento della "fida" per ogni ovino che svernasse nelle nostre pianure, arricchì a nostro danno generazioni di sovrani — dagli Aragonesi ai Borboni — finché nel 1865 il Tavoliere non venne affrancato.

Da quella data alle "... ampie praterie verdeggianti, su le quali, d'inverno e di primavera, a miriadi erravano branchi di bellissimi lanuti..." (Antonio Lo Re, *Capitanata triste*, Cerignola, 1896, p. 109) si sono progressivamente sostituite colture sempre più intensive, remunerative, e capaci di popolare le nostre terre non di pecore ma di gente.

Prevalenti il grano, la vite e l'olivo — il Catasto Agrario del 1929 riporta per Cerignola 16 836 ettari a frumento, 4600 ad avena, 8587 a vigneto, 3165 a oliveto e 3705 ad oliveto consociato ad altre colture — si registravano anche coltivazioni di piante industriali come ricino e cotone per 10 ettari, sempre nel 1929, tabacco per 67, e addirittura, nel 1942, piantagioni di caucciù per ben 600 ettari.

La conduzione dei terreni, per lo più estesi latifondi, era generalmente diretta: ma non mancavano forme di mezzadria ed esperimenti di contratti a migliorìa.

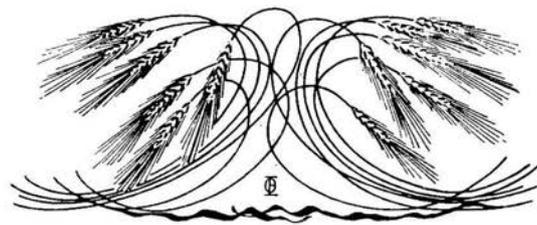
## Fuoco

"Triste è allora l'adusta pianura, specialmente quando il *favonio*, soffiando impetuoso, la temperatura spinge fino a 45 g. per qualche ora, come spesso accade nel luglio, bruciando i grappoli alla vite ed i frutti al fico" (*Pavoncelli*, p. 24).

Il Tavoliere non è la zona più calda della Puglia; ma se è vero che la temperatura media annua di Cerignola si aggira fra i 16° e i 17°, va pure registrata una

escursione termica media fra le medie di gennaio e luglio di ben 20°, ed una escursione termica massima di 50° addirittura. Una terra calda e per di più arida, disarmonica nei suoi sbalzi termici eccessivi, esasperata nei suoi estremi.

Il calore, dunque, come costante di Cerignola, invariabile e spesso opprimente presenza, naturale calamità cui si contrapponevano altrettanto naturali rimedi. Infatti "... gli abitatori... per necessità di natura amano fresche bevande... Noi, oltre l'usare bevande aggiacciate per rinfrescarci, pratichiamo i Sorbetti e Gelati sino all'abuso, come una medicina d'istinto: ed a ciò fare siamo vie più obbligati in tempo che spirano i venti di mezzogiorno caldissimi..." (Teodoro Kiriatti, *Memorie istoriche di Cerignola*, riprod. anast., Sala Bolognese, 1974, p. 138-139).



Fino al 1930 — epoca di istituzione delle Imposte Comunali di Consumo — quasi ogni comune era racchiuso da una propria cinta daziaria, creata allo scopo di assoggettare l'importazione di merci ad una imposta indiretta.

L'introduzione dunque in città di un qualsiasi genere di consumo, alimentare e non, era subordinata al pagamento di una gabella, sulla scorta di un preciso tariffario e di una tabella per la valutazione forfettaria della tara dei contenitori delle merci.

La vigilanza, e l'esazione fiscale, si praticavano istituendo su tutte le principali strade che immettevano in paese le cosiddette barriere daziarie: casotti perennemente occupati, giorno e notte, da agenti e guardie daziarie sempre pronti a ispezionare qualità e quantità delle merci che — in groppa ad animali o caricate su carretti — varcavano le porte della città.

Fra un casotto e l'altro — costruiti generalmente in muratura, e con superficie variabile dai 3,2 ai 18,5 mq — c'erano poi i "posti di ripulsa": garitte in legno per la sorveglianza di punti particolarmente deboli della cinta daziaria.

Le principali barriere cittadine erano 14: Canosa (strada provinciale per Barletta); Tratturo (via XX Settembre); Cimitero (strada vicinale Pantanella); Madonna (strada vicinale S. Maria di Ripalta); Melfi (strada provinciale per Lavello); Candela (strada provinciale per Candela); Foggia (strada provinciale per Foggia); Padula (strada vicinale Padula); Pescariello (strada vicinale Pescariello); Addolorata (strada provinciale per Manfredonia); Macello (strada vicinale S. Vito); Corso Vecchio (via S. Leonardo); Gioscia (cancello d'accesso alla "piccola velocità" della ferrovia cittadina, nei pressi del cavalcavia che attraversava la circonvallazione); Quarto (via dei Mille). Fra i posti di ripulsa ricordiamo invece quelli di Zellino (fra le barriere Foggia e Padula), Fuentes, San Samuele, Toppa Bianca.

La riscossione dei dazi era un'operazione normalmente data in appalto a ditte specializzate: a Cerignola, ad esempio, furono a lungo concessionarie dell'appalto le ditte Trezza di Verona e Cremonini di Senigallia.

Nel 1911 erano in servizio 68 agenti daziari così ripartiti: 1 maresciallo, 4 brigadieri, 2 commessi, 5 capi ufficio, 8 capiposto, 1 piantone, 47 guardie. Rego-



*1902 ca. Barriera daziaria in contrada Padula (foto Cattani).*

larmente patentati, e armati di fucile, rivoltella, sciabola o bastone animato, usavano durante il servizio soprattutto *u fureine*, lunga bacchetta per sondare e saggiare carichi sospetti.

Nello stesso anno si registravano entrate per complessive 308 000 lire, contro uno stipendio lordo annuo per guardia di circa 695 lire.

Tutto sommato, uno spiegamento di forze abbastanza esiguo che, unitamente alla larghezza delle maglie della cinta daziaria, al frequente e documentato addormentamento in servizio degli agenti, e agli espedienti escogitati per frodare il fisco (doppio fondo in casse e carretti, e simili), faceva in modo che vino e olio, riso e capi di bestiame, zucchero e sapone, vinello e carne macellata, neve, ghiaccio e formaggio entrassero allegramente in città a dispetto degli odiati dazieri.

Odiati al punto da rappresentare, in una cruda espressione popolare, il grado più basso nella gerarchia dei mestieri, giusta l'augurio — o piuttosto malaugurio —: “*Puzza sceie a ffé u dazzire!*” (M.D., C.D.)



*Fine anni '20. Dazieri.*

Con testamento del 1° agosto 1867 Marianna Manfredi vedova Pignatari nominava il Comune di Cerignola erede universale dei propri beni: obbligandolo al tempo stesso ad istituire, con i proventi patrimoniali, un asilo per giovanetti ed uno per anziani. L'amministrazione comunale si rendeva però ben presto conto dell'impossibilità di mantenere due distinte opere pie, e con il parere favorevole della Prefettura provinciale di Capitanata fondava una sola istituzione col "fine di accogliere e mantenere dei giovanetti poveri e di educarli avviandoli principalmente nell'agricoltura".

Cominciava così a nascere a Cerignola, città da sempre votata all'agricoltura, una scuola pratica che avrebbe sostituito un solido sapere scientifico alle empiriche conoscenze che — in materia — gli agricoltori si tramandavano di padre in figlio.

La scuola si aprì nel 1883, provvisoriamente, nei locali dell'ex convento annesso alla chiesa di S. Domenico, sul Piano delle fosse, dotata altresì di 15 ettari di terreno per il podere sperimentale. Ma già nel 1885 operata, fra le località di S. Martino e Acquamela, una scelta a favore della prima come luogo idoneo ad ospitare l'istituto, fu posta la prima pietra della Regia Scuola Pratica di Agricoltura.

Progettato dall'architetto Giuseppe Pisanti ed appaltato all'impresa dell'ingegnere Raffaele Pirro — gli stessi incaricati della realizzazione del Duomo Tonti — l'edificio fu ultimato in soli quattro anni, nel 1889; mentre le lezioni ebbero inizio con l'anno scolastico 1890-91 per formare, in capo a quattro anni, "esperti agenti di campagna" come recita il Regolamento organico e disciplinare del 1890.

Negli anni 1900-1920 si registrò una presenza di 30-40 alunni l'anno, con un numero medio di licenziati da 5 a 7. La retta era fissata, nel 1890, in 320 lire annue per i convittori, e in 5 lire mensili per gli esterni.

Gli studenti provenivano per la maggior parte dalle province pugliesi, ma anche da quelle di Avellino, Benevento e Potenza; ed erano prevalentemente non i fanciulli poveri previsti dalle disposizioni testamentarie di Marianna Man-

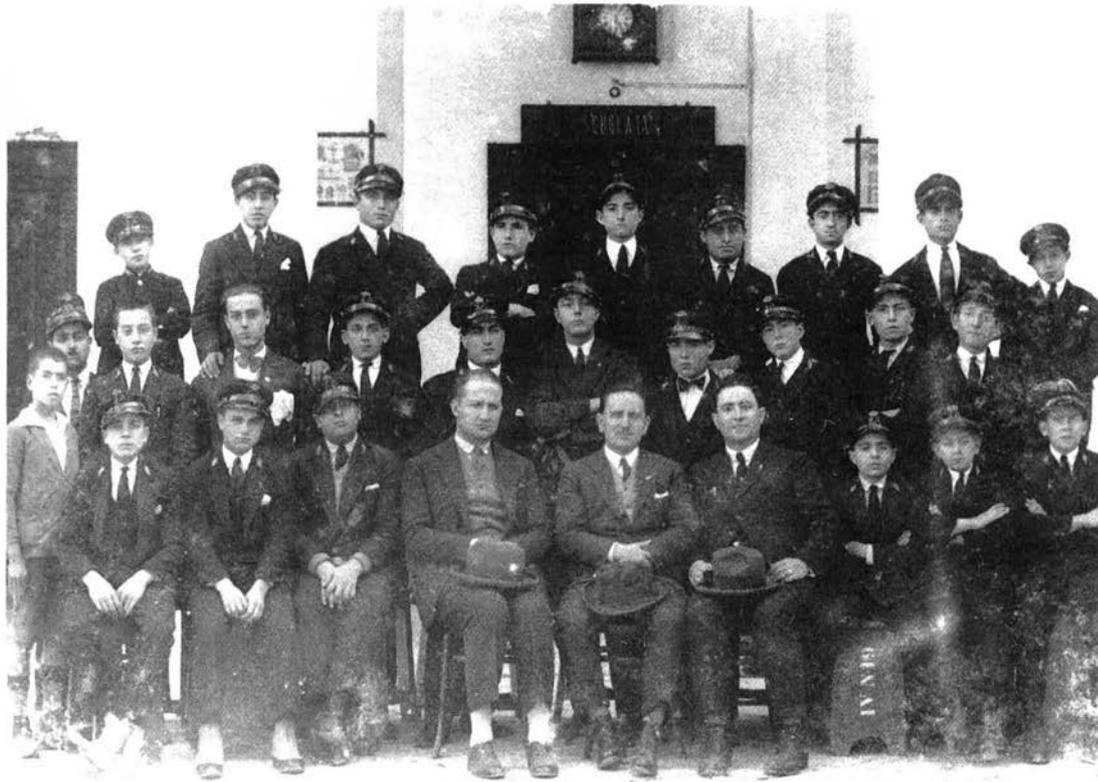


*Fine anni '20. Corso di meccanica agraria presso la Regia Scuola Pratica di Agricoltura (foto Ieva).*

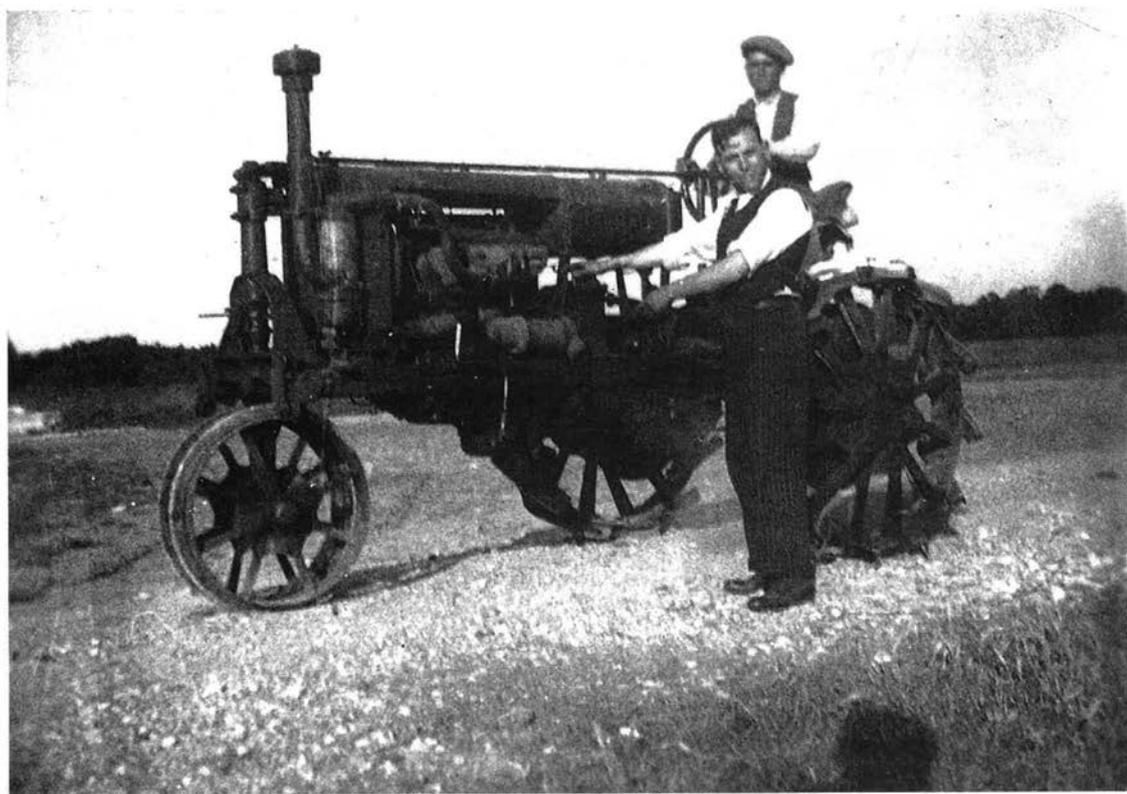
fredi, ma piuttosto i figli dei “massari di campo”, a cui faceva esplicito riferimento un manifesto relativo all’apertura delle iscrizioni per l’anno scolastico 1898-99 affermando che “... Scopo dell’Istituto è di dare conveniente istruzione ed educazione agraria specialmente ai figli dei proprietari e degli affittuari...”.

La foto accanto ritrae appunto un gruppo di allievi della Scuola, con divisa da libera uscita in panno nero e giacca ad un solo petto. Gli alamari sul bavero raffigurano una spiga aristata; mentre il berretto, in panno nero, ha una visiera rigida sormontata dalle lettere S.A. — Scuola Agraria — ricamate in oro e da una corona reale, segno evidente che il convitto, al pari della scuola, era regio e quindi statale. Completavano la divisa una camicia bianca con cravatta nera, e stivali di vitello o vacchetta sormontati da uose.

Per la cronaca, la Scuola decadde da regia a consorziale nel 1924; per essere poi nuovamente riconosciuta dallo Stato nel 1931, ed infine trasformata — dopo aver ospitato sin dal 1926 la Sezione permanente per le Puglie della Scuola di Meccanica Agraria — nell’attuale Istituto Tecnico Agrario *Giuseppe Pavoncelli*.  
(Vi.A., C.D.)



*Fine anni '20. Convittori, docenti e direttore della Regia  
Scuola Pratica di Agricoltura.*



*1928. Corso estivo di meccanica agraria.*



*1935. Corso estivo di meccanica agraria.*

Al tramonto, dopo una giornata di lavoro interrotta da una frugale colazione a base di pane e cipolla, i braccianti raggiungevano finalmente a piedi la maseria per la cena e per trascorrervi la notte.

In aziende di medie dimensioni avevano a disposizione quattro o cinque fornelli alimentati a paglia e provvisti di una grossa pentola, *u kallaroune*, sufficiente a cucinare per cinque persone. La cena era generalmente costituita di pane cotto con erbe spontanee (*ruca*, *seveune*, *marasciulè*) oppure di pasta e patate con aggiunta di pomodori; la si consumava seduti su assi di legno poggiate su tuffi.

La notte, infine, veniva trascorsa sulle *lettere*, sorta di letti in legno o in muratura, magari a due piani, sistemate in angoli di locali che spesso erano anche stalle.

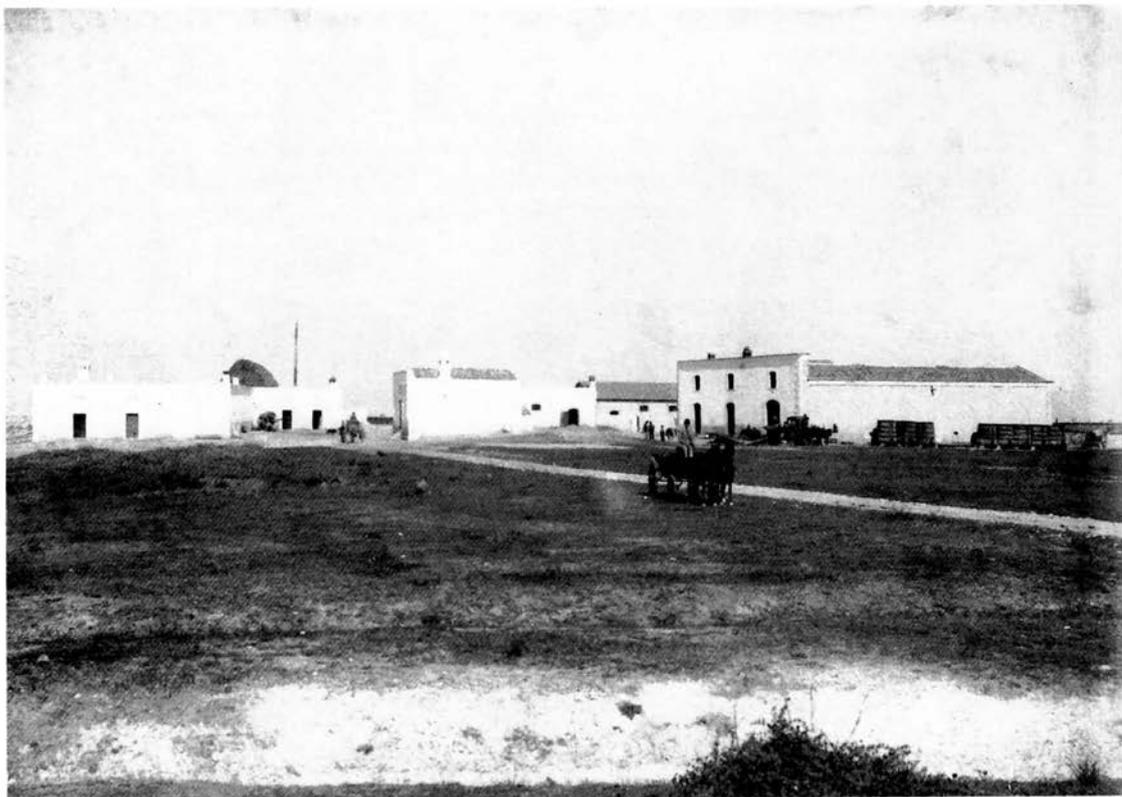
In periodi dell'anno in cui andavano effettuati lavori agricoli che richiedevano impiego di notevole mano d'opera — aratura, frangitura a mano delle zolle, concimazione a letame, semina a mano, zappettatura e scerbatura, mietitura e trebbiatura — i braccianti restavano continuativamente in campagna, godendo solo di un giorno di festa ogni 15 giorni di lavoro.

Due volte alla settimana venivano raggiunti dai familiari che portavano loro provviste alimentari: solitamente pane, pasta, olio, patate, aglio, cipolle, sale.

Provviste che, conservate in bisacce appese a un chiodo alle pareti delle *lettere*, erano purtroppo spesso preda dei topi. (L.F.)



*Inizi '900. Masseria Pavoni di Pavoncelli.*



*Inizi '900. Masseria Pavoni di Pavoncelli.*



*Inizi '900. Masseria Pavoni di Pavoncelli.*

“Dove è il pascolo, sono le ferule, i funghi e il terrazzano: scomparso il primo, scompariranno gli altri. Ma il terrazzano non è un pastore, non è mai stato tale ... e tanto meno un agricoltore, contro del quale perpetra furti di ogni genere...

Ha il corpo ossuto, angoloso, segaligno, le spalle leggermente incurvate, il viso scarno, rugoso, da la pelle ispessita, plumbea, resistente, impassibile così alle scottature del sollione, come alla raffiche del vento carico di nevischio; gli occhi incavati, smorti, ma a quando a quando guizzanti lampi di ferocia, ereditata da lunga generazione di avi indeterminabili.

Veste poveramente, con la giacchetta e i calzoni corti sino al ginocchio, di tela turchina; ha il capo coperto da un berretto di cotone a maglie, bianco o turchino come le calze, sul quale mette ancora un cappellaccio di feltro da le falde spioventi e contorte.

Si direbbe il figliolo delle intemperie: non però della intemperanza. Nasce nella miseria, vive nella miseria, miseramente muore: ma della ricchezza non sente il pungolo: sente bensì irresistibile, quasi feroce il bisogno della libertà, dirò meglio del vagabondaggio campagnuolo, per il quale soffre più stenti che non raccolga pane...

Pochi legumi mal preparati, o delle erbe selvatiche, poco o punto condite con olio e sale, del pane nero, raramente ben cotto, qualche frutto carpito qua e là, a pena maturo o immaturo affatto, ecco tutto il desinare che egli divide con la prole...

I terrazzani non sono meno di otto mila tra uomini e donne, e rappresentano una vera casta sociale ... la quale, per gli usi, le abitudini, la costituzione della famiglia e il dialetto, si divide anch'essa ... in tante piccole classi.

Di terrazzani *versurieri* se ne contano circa ottocento. Il *versuriere* è un piccolo coltivatore nomade di biade ...; non coltiva più di una *versura*, e per più di un anno su lo stesso terreno... non conosce il suo mestiere, per il quale non ha passione, e giuoca al “bianco e nero” del “come va l'annata”...

Poi si scende più in basso ancora: il terrazzano carrettiere. Sono seicento cir-



*Prima del 1902. Terrazzani (foto Cattani).*

ca occupati al trasporto dello stallatico o del concime raccattaticcio da alcune località ..., o del frumento falciato dal campo alle aie, o del grano trebbiato dall'aia alle *fosse* di conservazione, o dalle *fosse* alla stazione ferroviaria. Vivono così, giorno per giorno, dividendo il loro guadagno problematico con gli animali e con la famiglia, riuniti in una casa sola, che è stalla, alcova, cucina, gallinaio e sala, nel più pieno fatalistico accordo...

Poi, più in basso ancora: i terrazzani cacciatori... Accovacciati in mezzo a' giunchi o a' tamarici degli acquitrini, inzuppatisi di melma sino alla pancia, restano le intere notti invernali aspettando che passino i grossi volatili acquatici, le oche, le anitre, per scaraventar loro addosso una vera grandinata di grossi pallini. Ma cacciano anche le allodole fra i solchi di fresco seminati, di notte, scovrendole prima con l'aiuto di una lanterna e dopo averle incantate con i rintocchi cadenzati di una campanaccia rauca e fessa, ammazzandole crudelmente, anzi schiacciandole sotto i loro informi scarponi...

A corto di ogni altro espediente, il terrazzano va vagando per le immense pianure pascolative, aiutato in ciò dalle donne, in busca di tutto quello che più o meno lecitamente può far suo, per rivenderlo o usarne. Ora sono sterpi e spini, ora rami e frutti di perastri, ora ferule, ora asfodeli, ora funghi, ora olive, e poi cicorie e cardi e finocchi e asparagi selvatici, e frumento spigolato fra le ristoppie, e lumache e rane...

Quando le donne restano in casa, lavorano ad intessere bruscole di giunchi per l'oleificio e per il caseificio, museruole per i buoi e per gli asini, a comporre scope e di giunchi e di cannuce, grandi e piccole, di forme diverse, tanto utili e tanto ricercate...

Quando i *saldi* e le *mezzane* ... saranno anch'essi solcati dall'aratro ... il terrazzano diventerà contadino e il suo *tipo* economico e sociale rimarrà nella storia, come una parentesi morbosa di un lavoro disordinato e incosciente." (Antonio Lo Re, *Capitanata triste*, p. 14-24)



*Prima del 1905. "Mezzana" (foto Danesi).*

Dopo la bruciatura delle stoppie, una profonda aratura — l'arrosso — seguita da un'aratura di ripasso fatta in senso trasversale rispetto alla precedente, e infine la frangizollatura, preparavano il terreno alla semina.

Questa operazione cominciava solitamente il giorno della ricorrenza dei morti, per protrarsi fino a tutto dicembre. E il detto "Non dire ai tuoi figli che hai seminato in gennaio" sta appunto a significare l'impossibilità — con i grani tardivi dell'epoca — di seminare in mesi dell'inverno inoltrati (oggi, invece, si arriva a spiantare spinaci fra gennaio e febbraio, per seminare con successo varietà di grani precoci).

La semina era una operazione lenta e pacata, a differenza della mietitura: e lo testimonia l'uso dei buoi in vece dei tori o dei cavalli.

La foto mostra una notevole semina in batteria, con otto macchine contemporaneamente in funzione. Si tratta di seminatrici a dischi — probabilmente della ditta Guerri — tirata ognuna da due buoi di razza pugliese legati fra loro da un giogo: i buoi, infatti, sviluppano forza prevalentemente sul collo, mentre i cavalli, che vengono imbracati, la sviluppano soprattutto sul petto.

Sotto l'occhio vigile del curatolo a cavallo, l'operaio seduto sulla seminatrice guidava gli animali spronandoli col pungolo. A piedi, purtroppo, seguiva il servente incaricato di controllare la regolare fuoriuscita del seme dagli stivaletti della macchina, soggetti ad imbrattarsi ed otturarsi di terra.

E non essendoci ancora trattamenti a secco del seme contro la carie o il carbone, toccava al servente un'altra faticosa incombenza: levarsi nel cuore della notte ed eseguire la concia del grano — solo nella quantità prevista per la semina del mattino seguente — bagnando lo stesso con acqua mista a calce e a "pietra turchina".

Quest'ultima altro non era che solfato di rame, cui si dava industrialmente quel caratteristico colore azzurro perché tanto i proprietari che gli operai volevano ben visibile l'effetto dei trattamenti chimici. (*Vi.A.*)

*Masseria Pozzo Terraneo  
Seminatrici*



*Anni '20, masseria Pozzo Terraneo di Pavoncelli. Semina in  
batteria.*

Fra le cosiddette “piante autarchiche” la cui coltivazione fu sperimentata nel ventennio fascista, un certo ruolo lo ha avuto il cotone. Usualmente questa materia prima veniva importata dall’Egitto; ma in tempi d’autarchia, benché fosse una pianta tropicale o subtropicale, si decise di tentarne la coltivazione con la varietà Acala.

Qui a Cerignola due soli grandi proprietari terrieri avviarono la sperimentazione: l’abruzzese Giustino Graziani, a S. Giovanni in Fonte, e il barone Filippo Manfredi de Blasiis nella tenuta Parcone, al confine con l’agro di Orta Nova.

Seminato a novembre, il cotone si sviluppava in piante alte 70-80 cm i cui frutti giungevano a maturazione nei mesi di agosto/settembre. Tali frutti consistevano di capsule coriacee da cui gradualmente fuoriuscivano fiocchi di cotone pronti per la raccolta; e la principale difficoltà di questa coltura era proprio costituita dalla forte richiesta di mano d’opera femminile — qui particolarmente carente, e proveniente dai paesi del Subappennino — necessaria alla continua raccolta, sullo stesso campo, man mano che la maturazione procedeva.

I bioccoli raccolti dalle donne e trattenuti nel grembiule venivano poi caricati su carretti e trasportati a Cerignola, nei locali del Palazzo Ducale già sede della sala cinematografica Roma ed ora sede della locale sezione C.I.S.L.

Qui il prodotto, una volta asciutto, veniva imballato con reti di iuta: indispensabili per favorire l’aerazione della massa e quindi per evitare una fermentazione dei bioccoli che li avrebbe resi inidonei alla filatura. La lavorazione vera e propria avveniva generalmente al Cottonificio Meridionale di Napoli.

Avviata alla fine degli anni ’20, la coltivazione del cotone ebbe pressoché fine con l’inizio della seconda guerra mondiale, per mancanza di forza lavoro: giungendosi addirittura ad utilizzare — tramite gli Uffici del Lavoro — i prigionieri di guerra, sottratti ai campi di concentramento e regolarmente retribuiti.  
(Vi.A., L.F.)



*Prima del 1939, contrada Parcone. Piantazione di cotone.*

Negli anni Trenta, e fino al 1943, si ebbe in Italia un vero fervore per l'allevamento del Karakul — importato dal Turkestan — incrociando i maschi con le nostre razze ovine a lana da materasso, e specialmente con le razze Altamura e Leccese.

Dall'incrocio di prima generazione si ottenevano agnelli con mantello nero, a biocco riccio piccolissimo, che, uccisi a pochi giorni dalla nascita, fornivano pelli per la confezione di pellicce persiane o Astrakan (la Persia era infatti la maggiore esportatrice di tali pellicce). Va precisato che ben 44 pellicce erano necessarie per confezionare un cappotto da  $3/4$ ; e che spesso, per soddisfare intempestive esigenze di facoltose signore, venivano praticati parti cesarei multipli con qualche giorno di anticipo, anche al fine di ottenere pellicce dal riccio piccolissimo.

Anche in contrada Vangelese, nell'azienda della signora Margherita Galliano condotta dal consorte ammiraglio Erminio Sipari, si allevava il Karakul; ma qui, per fronteggiare la insufficiente importazione di maschi, fu addirittura sperimentata la fecondazione artificiale.

Su idea dello stesso Sipari, impulsi elettrici prodotti da una dinamo collegata ad una ruota di bicicletta stimolavano la produzione di liquido seminale; e questo, in mancanza di ormoni per il sincronismo del calore che avrebbe reso possibile la fecondazione contemporanea di tutte le femmine, doveva necessariamente venire conservato in ghiacciaie — mobili in legno provvisti di contenitori in lamiera e di intercapedini per l'alloggiamento del ghiaccio —, dopo essere stato trattato con citrato ammonico e diluito con tuorlo d'uovo. (Vi.A.)



*Anni '40, azienda Torre Quarto di Cirillo Farrusi. Gruppo di pecore Karakul (foto Tonti).*

La bruciatura delle stoppie chiudeva il ciclo di operazioni inerenti il raccolto; e benché comportasse la distruzione di sostanze preziose presenti nel terreno, come quelle azotate, migliorava i terreni argillosi, eliminava ostacoli alla futura semina, e soprattutto bruciava i semi di piante infestanti portati dal vento.

Alcuni di questi, tuttavia, resistevano al fuoco. Ed ecco dunque la necessità — non essendo disponibili, fino alla metà degli anni '40, i diserbanti chimici — di eliminare a mano le malerbe: con la zappettatura nella prima fase di vegetazione, e con la *pungeime* negli stadi più avanzati di crescita.

Uomini, ma più spesso donne e ragazzi — probabilmente perché più adatti per via della statura, ma certamente anche perché meno astuti e meno pagati — sotto l'occhio vigile del caporale o del curatolo spesso a cavallo, estirpavano dunque a mano avena fatua e loglio, papaveri e cardi, occhi di pupa e zampe di gallina, lasciandoli seccare sul terreno; e magari conservando, nel grembiule ripiegato, erbe commestibili.

Iniziavano a lavorare al levar del sole, e a mezzogiorno facevano mezz'ora di sosta per un pasto frugale a base di pane e cipolla, portati dietro in un fazzoletto legato in vita; poi ancora al lavoro fino al tramonto. Da sole a sole.

Procedevano lungo il campo secondo una linea obliqua, con gli operai più veloci all'estremità più avanzata a trascinare al loro ritmo i compagni più lenti.

Per quanto attiene infine la durata dell'operazione, può essere indicativo segnalare che attualmente un ettaro di terreno coltivato a grano richiede, con l'ausilio di macchine, solo sei giornate lavorative: ma fino agli anni '40 ne richiedeva ben centocinquanta. (*Vi.A.*)



*Anni '30, azienda Vangelese di Nicola Grillo. Scerbatura.*

Nelle aziende cerealicolo-zootecniche il 10% del terreno disponibile era destinato a mezzana e a pascolo, oltre che ad aia da noi meglio conosciuta come *kambene*: finalizzato dunque al sostentamento del bestiame da utilizzare per le coltivazioni agrarie vere e proprie.

Quello mostrato dalla foto è un campo di erba foraggiera, probabilmente vecchia o trifoglio, in cui è all'opera una squadra di operai armati di falciatore.

L'erba falciata veniva lasciata essiccare sul terreno, poi raccolta e trasportata in azienda a formare *u pegnoune*, cioè una meta di fieno. E avrebbe costituito l'alimentazione del bestiame: in assoluto, come razione di produzione; mista invece a paglia — dal valore nutritivo pressoché nullo — come razione di mantenimento di animali temporaneamente non adibiti a lavori.

D'altra parte, un'antica istituzione scandiva la presenza, più o meno numerosa, degli animali nelle aziende agricole: le fiere.

Ben nota a noi quella di Cerignola del 9 settembre e soprattutto quelle di Foggia — in maggio, e il 25 novembre quella di S. Caterina — le fiere assolvevano l'importante funzione di mantenere a livelli ottimali la quantità di bestiame presente in azienda, in relazione alle specifiche esigenze stagionali.

Il che significa che a maggio venivano acquistati in fiera cavalli, muli e qualche bovino, per rimpiazzare lo scarto ed incrementare la dotazione zootecnica in vista dei grossi lavori estivi ed autunnali. A novembre invece, preparati i terreni al nuovo raccolto, ci si sbarazzava di bestiame ormai in esubero vendendo in fiera gli animali maschi e trattenendo le fattrici. (*Vi.A.*)



*Anni '30, azienda Pavoncelli. Fienagione.*

Fino ai primi anni '40 Cerignola registrava — fatta eccezione per il periodo estivo — la presenza transumante di circa 50 000 capi di bestiame ovino che apportavano notevole ricchezza sotto forma di lana, latte e carne.

Lo stazionamento delle pecore avveniva in una quarantina di poste, disseminate sul territorio cittadino e dotate di ricoveri per il numeroso personale oltre che di ambienti per la lavorazione del formaggio. I proprietari erano in gran parte abruzzesi, ma non mancavano quelli del luogo fra cui Pavoncelli con ben 6000 capi. Degli abruzzesi che, col tramonto della transumanza, acquistarono qui terreni stabilendovisi, ricordiamo Sipari in contrada Vangelese, De Amicis alla Pignatella, Graziani a S. Giovanni in Fonte, Benedetto Croce a Forcone di Croce.

La foto mostra il momento della tosatura in una posta, al riparo di una cannicciata, con tosatori veri e propri, generalmente abruzzesi, e giovanissimi allievi porgitori. Le pecore sono del tipo Gentile di Puglia, produttrici di lana tessile per pettinati: mentre le Altamurane producevano lana per imbottire materassi.

La tosatura, che avveniva solitamente in maggio, era spesso preceduta da un bagno delle pecore in acqua corrente di fiume o di *marana* fatto al fine di sgrassare la lana oltre che ripulirla: la lana saltata (così detta perché le pecore saltavano in acqua da una sorta di trampolino) aveva più valore di quella sucida, che era inoltre soggetta a deteriorarsi rapidamente per irrancidimento.

Nel corso dell'operazione si metteva da parte — perché meno pregiata — la lana che ricopriva zampe, coda e testa; e così pure si faceva con la lana agnellina di animali giovani, utile per il confezionamento di cuscini. Ogni animale produceva mediamente 2 Kg di lana: e si ricorderà che ce ne volevano 25 Kg per riempire un materasso.

Una curiosità: anche il ragazzino al centro della foto, *u skapele*, impossibilitato a recarsi in paese come gli adulti, veniva tosato — generalmente controvo-glia — quando i capelli diventavano troppo lunghi e magari pieni di pidocchi. (Vi.A.)



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Tosatura di pecore  
Gentili di Puglia.*



*Prima del 1905, azienda S. Carlo di Pavoncelli. Branco di pecore Merinos (foto Cattani).*



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Branco di capre di razza abruzzese.*

“Delle masserie di Casa Pavoncelli sette sono direttamente amministrate per un'estensione complessiva di oltre 3500 ettari: il resto, come già si è detto, è dato in fitto. Tra le prime la più importante è quella chiamata *Pozzoterraneo-Pavoni*, che si estende per circa 1500 ettari, e che si crede utile descrivere sommariamente, poiché su essa tutte le altre si modellano.

Quasi nel centro della masseria, in una spianata verdeggiante di prato naturale, che localmente dicesi *campana*, sono riuniti col pozzo i fabbricati vari e numerosi: la casa padronale; gli alloggi per i capi ed i sorveglianti; i dormitorii, tra i quali uno di 120 posti, per gli operai; rimesse per macchine ed attrezzi rurali; magazzini per sementi ed altri prodotti, ed un deposito, detto nel linguaggio volgare *lamione*, che può contenere fino a 10 mila quintali di fieno; quattro stalle riunite in quadrato con l'abbeveratoio in mezzo e capaci per 100 bovi, oltre quelle per vacche, bufali e cavalli; ed infine una chiesetta, che di festa raccoglie i lavoratori, quando questi in determinate epoche dell'anno (semina e mietitura) non possono recarsi in città. Così in ogni masseria di alquanto importanza è già formato il nucleo di un futuro e vero villaggio rurale: la trasformazione sarà compiuta quando l'Acquedotto del Sele, apportandovi acqua potabile, vi permetterà dimora fissa, compensando lo squilibrio attuale tra la campagna deserta e le borgate troppo dense di popolazione...

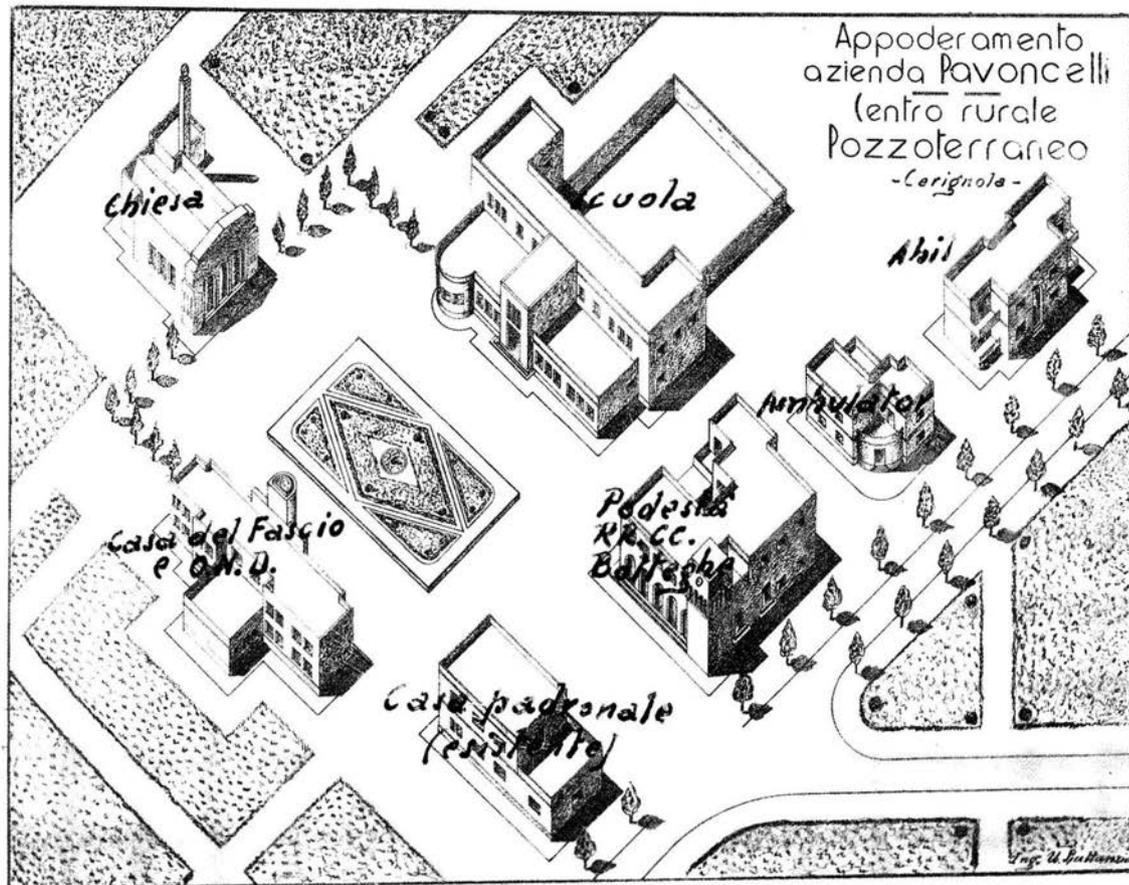
Nella detta masseria, come nelle altre, le macchine facilitano il lavoro dell'uomo. La semina e la trebbiatura non si fanno altrimenti; ed a mietere i campi si aggiungono le mietitrici-legatrici di sistema vario, secondo la maggiore opportunità. Completano il corredo della fattoria aratri, falciatrici, erpici, estirpatori, rompizolle, spandiconcimi e quanto altro occorra per lavorare e raccogliere con la più grande economia. Per dare pallida idea di ciò, che è necessario a questa parte dell'Azienda, della quale si discorre, basterà accennare, che 50 mietitrici aiutano l'opera di numerosi mietitori, e che 500 bovi torturano e solcano la terra a cominciare dal raccolto del fieno sino a trascinare le seminatrici d'ottobre.” (*Pavoncelli*, p. 40-46)



*Prima del 1905. Masseria Pozzo Terraneo di Pavoncelli.*



*Fine anni '20. Masseria Pozzo Terraneo di Pavoncelli (foto Ficarelli).*



Anni '30. Progetto di sistemazione del centro rurale di Pozzo Terraneo (foto Tonti).

Li chiamavano *i marenese*: e venivano infatti dai vicini paesi marini le molte braccia necessarie per la mietitura a mano in un territorio, come quello di Cerignola, estesissimo e prevalentemente coltivato a grano.

Da Trani, Molfetta, Bisceglie, ma anche da Andria e Canosa, giungevano così all'epoca del raccolto migliaia di braccianti che, nel periodo fascista, venivano ospitati presso la Casa del mietitore "Luigi Razza" — l'attuale Camera del Lavoro — e si raccoglievano per l'ingaggio nello spiazzo antistante l'Orfanotrofio Monte Fornari.

Provvisti di bisaccia per gli alimenti e di un *sakkoune* da riempire di paglia fradicia a mò di materasso, portavano sul capo un cappellaccio a tesa, estivo, che sostituiva la coppola invernale con una maggiore protezione del collo dal sole. Sulla parte anteriore della gamba dei pantaloni avevano un rinforzo in tessuto atto ad evitare le fastidiose punture delle ariste delle spighe; ma col crescere del caldo continuavano spesso a lavorare solo in mutande di tela grossa, la tela dei *marenese*.

Strumento di lavoro in dotazione era naturalmente la falce, che a sera veniva accuratamente affilata con una lima a profilo triangolare, perciò detta *u trianghele*.

Organizzati in *paranze* mietevano curvi sotto il sole, e sotto lo sguardo del curatolo quasi sempre a cavallo. Trattenevano le spighe sotto l'ascella finché, fattone un grosso fascio, lo legavano con due mazzetti di spighe intrecciati fra loro e avvitati, *la magghiete*, e lo lasciavano sul terreno.

Un ragazzo fungeva di solito da acquaiolo, e andava continuamente su e giù con una *mandègne* in spalla poggiata su un sacco bagnato: quest'ultimo, steso sulle stoppie per poggiarvi la *mandègne*, contribuiva con l'evaporazione che produceva asciugandosi a mantenere fresca l'acqua contenuta nella *mandègne*.

Sempre nel periodo fascista, presso la Casa del mietitore, i *marenese* ricevevano gratuitamente tre cose indispensabili: un cappellone di paglia, a tesa larghissima, che portava sulla cupola una fascia con la dicitura "Dono del Duce"; il chinino — pagato dai proprietari come "tassa sul chinino" proporzionalmente



*Inizi '900, Pozzo Terraneo. Mietitura a mano.*

agli ettari di terreno posseduti, e distribuito presso il municipio poiché tutta la zona era malarica, poi sostituito durante la seconda guerra mondiale da un prodotto di sintesi, l'Italchina, che dava come caratteristico e sgradevole effetto collaterale l'ingiallimento degli occhi; degli occhiali in celluloide, provvisti di una montatura metallica aderente al viso e forata per l'aerazione, atti ad impedire possibili accecamenti con le ariste.

Le operazioni di mietitura — che interessavano anzitutto il grano tenero, più facile alla maturazione di quello duro — iniziavano solitamente verso il 13 giugno; e venivano interrotte per la festività della Madonna del Carmine, il 16 luglio. Si diceva infatti: “*La Madonne no n-voule*”.

Nella foto precedente, infine, è visibile sullo sfondo una “mezzana” — fra i campi coltivati — per l'alimentazione del bestiame di grossa taglia. (Vi.A.)



*Inizi '900, azienda Pavoncelli. Mietitura a mano.*

*Immandègne*, i barili tanto usati nelle campagne per dissetare gli operai soprattutto durante i lavori di mietitura, trebbiatura e vendemmia, erano una costante anche della vita cittadina. Cerignola infatti, a differenza di paesi limitrofi come Orta Nova e San Ferdinando dove quasi ogni abitazione era corredata di pozzo individuale, vedeva risolto il quotidiano problema dell'approvvigionamento idrico delle famiglie grazie al servizio svolto dagli acquaioli.

In aggiunta al quale va ricordato "Gennarino dell'acqua fresca" che, in uno dei chioschi situati all'imbocco di via Umberto I — l'attuale viale Roosevelt —, vendeva acqua del Serino a bicchieri o a *cicene*, gli orci da due litri. Acqua che, trasportata con carri botte ferroviari alla stazione di Cerignola città, giungeva con una condotta sotterranea in una cisterna sottostante detto chiosco, da cui veniva poi aspirata con una pompa a mano.

In origine, a detta dell'ultimo acquaiolo cerignolano, Michele Argentino, questa categoria contava ben 65 trasportatori di acqua che attingevano il prezioso liquido da pozzi sparsi alla periferia del centro abitato in contrade quali Pozzo-carrozza, Pozzomaggiore, Padula. Solo con l'inaugurazione dell'Acquedotto Pugliese l'acqua del Sele cominciò a zampillare — il 7 ottobre 1923 — nella vasca monumentale della Villa comunale Umberto I, alle "Dieci fontane", e in Piazza della Stazione: e così la fornitura da parte degli acquaioli divenne più regolare oltre che igienica.

La foto mostra appunto un acquaiolo col suo aiutante ed il classico carico di 17 barili, da 20 litri ciascuno, disposti 9 in fila di base e 8 in seconda fila; ma i fortunati acquaioli dei quartieri più ricchi erano costretti a portare barili in soprannumero per soddisfare i bisogni di classi sociali più danarose e più esigenti.

Negli anni '30 l'acqua veniva venduta all'esoso prezzo di due soldi (10 centesimi) a barile se lo scarico avveniva in case a pianterreno, e di 0,20 lire per le case soprane.

Veniva generalmente vuotata nella *rasoule*, grosso recipiente in coccio capace mediamente di 70 litri e munito di coperchio in legno; e altrettanto generalmente lì si litigava con l'acquaiolo, scoprendo che i barili erano quasi sempre *sgarzete*, cioè scolmati di due o tre litri. (Vi.A.)



*Anni '30, via Roma angolo via Oberdan. Acquaiolo.*

Tramontata l'era della mietitura a mano ricordata dal proverbio “... e giugne ke la falce m-pugne”, la lunga e faticosa operazione fu affidata a macchine dapprima azionate da forza animale, poi trainate da trattori, e infine semoventi.

Quelle mostrate dalla foto — all'opera nelle terre di Pavoncelli che, da Pozzoterraneo ai Pavoni, ad Acquamela, a Canalgentile, si estendevano per circa 1500 ettari — sono appunto mietilegatrici trainate da tre cavalli.

A questa formazione animale, che ogni due ore riceveva il cambio, si dava il nome di *rètene*. In particolare, il cavallo centrale era detto “di sotto”, quelli laterali *velanzeine*, di cui quello di sinistra “fuori mano”. Erano tutti muniti di collare, *u kuddere*, quindi assolvevano tutti alla funzione di traino; e venivano controllati e guidati da un operaio.

L'altro operaio, appollaiato sull'estremità posteriore della macchina, controllava invece la parte meccanica assicurandosi che l'aspo ruotante piegasse a dovere le spighe, che la sega le recidesse, e che la legatrice le lasciasse ben legate in fasci sul terreno.

Succedeva infatti che “*u naspe pisce soupe a-u ggrene*”, e cioè l'aspo sfiorava spighe troppo basse senza piegarle sulla sega, rendendo necessaria l'aggiunta di prolunghe di fortuna; oppure che la sega, rottisi alcuni denti, si lasciasse dietro una fila di spighe non recise, costringendo alla sostituzione degli elementi rovinati; o infine che la legatrice lasciasse sul terreno fasci slegati di spighe, che un operaio a piedi aveva il compito di recuperare e legare a mano.

A differenza della semina che poteva tranquillamente eseguirsi da mattina a sera, la mietitura iniziava nelle ore più calde del giorno per permettere alle spighe di smaltire l'umidità accumulata nella notte, che avrebbe reso difficoltoso il taglio delle stesse.

Il mattino seguente altre squadre di operai sarebbero passate sul campo per raccogliere i fasci e formare *i vurridde*, preparando così la trebbiatura. (Vi.A.)



*Anni '20, masseria Pozzo Terraneo di Pavoncelli. Mietitura meccanica.*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Mietilegatrice.*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Mietilegatrici in batteria.*



*1934, azienda Schiavulli in tenuta Monaci. Mietitura meccanizzata con macchine McCormick.*



*1943, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Mietitura meccanizzata con macchine McCormick.*

Campeggiano in questa foto, ben in fila e quasi a perdita d'occhio, *i vurriddde*: sorta di piramidi di fasci di spighe — lunghe 2 metri, alte e larghe 1 metro — realizzate con circa 44 gregne.

Oltre ad essere una necessaria fase intermedia fra la mietitura e la trebbiatura, la realizzazione dei *vurriddde* rispondeva ad una precisa esigenza tecnica: quella di essiccare il prodotto facendogli raggiungere se non la maturazione fisiologica quanto meno quella commerciale, con una umidità dei chicchi inferiore al 14%.

Ciò soprattutto quando, per evitare la sgranatura dei grani teneri e cioè la frantumazione della spiga, veniva praticata una mietitura "tenace" di prodotto con eccesso di umidità.

Mediamente, dopo una settimana sulla "pezza" *i vurriddde* venivano trasportati sull'aia tramite "carratura" a formare *i kavadde*, grosse biche di grano pronte per la trebbiatura alte 3 o 4 metri e lunghe fino a 30.

Naturalmente, chi non aveva grosse proprietà e non poteva quindi permettersi una propria coppia trebbiante — locomobile e trebbiatrice — trasportava il prodotto nelle aie pubbliche dove, a turno, ci si serviva di coppie trebbianti disponibili a noleggio.

Le aie pubbliche erano un po' dappertutto intorno al paese. Citeremo, fra le altre, l'aia di Amorese (in zona Scarafone), l'aia di Baccalà (attualmente azienda Specchio), l'aia di Buchicchio (accanto al Mulino Cibelli), l'aia di Cialdella (in zona Fornaci), l'aia di Colonna (all'imbocco di viale di Levante), l'aia di Gioscia (in zona Montagnola), l'aia di Perrucci (alle spalle dell'azienda Avello), l'aia di Ratclif (accanto alla chiesetta di S. Maria delle Grazie, o "Padre Eterno"), l'aia di Tella (in zona S. Matteo). Le aie di dimensioni minori venivano chiamate *arecèdde*.

Nei giorni precedenti la trebbiatura ogni proprietario sorvegliava, nelle aie pubbliche, i propri *kavadde* che portavano ben in vista sulla sommità un cartello indicante l'avvenuta stipula di assicurazione contro l'incendio, generalmente fatta con una delle due Compagnie presenti a Cerignola: le Assicurazioni Generali Venezia e *L'Abeille*. (Vi.A.)



*Anni '20, azienda Pavoncelli. Covoni di grano.*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Trebbiatura e paleggiatura sull'aia.*



*Anni '20, azienda Pavoncelli. Covoni di grano.*

In capo ad una settimana *i vurridde* disseminati sulla “pezza” — essendosi ormai completamente disseccato il prodotto — venivano trasportati al centro aziendale per la trebbiatura. La “carratura” si effettuava con carri speciali “fuori carrata”, cioè di carreggiata superiore al normale, muniti di due o di quattro ruote: e in quest’ultimo caso prendevano il nome di *karrugge*.

Trainati indifferentemente da bovini o da equini, tali carri erano sempre attrezzati anteriormente e posteriormente di due lunghi paletti atti a contenere un imponente carico alto oltre 2,5 m; e qualche volta avevano anche i *soupa-barakkeine*, cioè sponde laterali aggiuntive per un migliore contenimento del prodotto.

I fasci di spighe venivano stivati da un porgitore a terra con l’ausilio di uno strumento, *u furcidde*, che era un bidente dal manico molto lungo in considerazione dell’altezza da terra del carico quasi completo.

Se l’azienda era di grosse dimensioni si praticava il cosiddetto *karre e pese*, e cioè il trasporto subito seguito dalla trebbiatura (all’epoca del raccolto ci si chiedeva in gergo, fra proprietari: “*A pesete?*”, cioè “Hai trebbiato?”). Ma l’operazione richiedeva un notevole sincronismo delle operazioni di trasporto con quelle di lavorazione del prodotto, soprattutto in considerazione del fatto che la locomobile solo eccezionalmente poteva essere arrestata, e mai doveva girare a vuoto.

Negli altri casi la “carratura” dava modo di formare, nelle aie private o in quelle pubbliche, enormi *kavadde* da trebbiare appena possibile.

La carratura si effettuava generalmente *a kupele*, cioè con gruppi di diciquindici carri che, con i rispettivi animali, erano stabilmente posseduti dalle grandi aziende, ma venivano invece fittati o noleggiati da quelle più piccole. Il noleggio prevedeva il pagamento di una data somma per ogni tomolo di grano, il fitto invece una data somma a giornata. (*Vi.A.*)



*Anni '20, azienda Pavoncelli. "Carratura".*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. "Carratura".*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. "Carratura" con cavalli.*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. "Carratura" con buoi.*



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Formazione di kavadde.*

Prima dell'introduzione della trebbiatrice agli inizi del secolo, la trebbiatura dei cereali veniva praticata a correggio e, successivamente, a calpestio animale.

Nel primo caso, per altro quasi mai praticato a Cerignola, la frantumazione delle spighe si otteneva battendole con un blocco di legno dagli spigoli arrotondati legato ad un bastone. Nel secondo caso si raggiungeva lo scopo con animali veloci — mai buoi, raramente asini e muli, ma cavalli ferrati e in coppia — che, legati ad una fune e bendati per evitare capogiri, giravano in cerchio sulla massa di cereali.

In entrambi i casi le successive operazioni di setacciatura con i *farnere* e di paleggiatura restituivano un prodotto non privo di corpi estranei e di semi inutilizzabili.

L'introduzione del gran crivello — visibile a sinistra nella foto, e costituito da una serie di setacci oscillanti — ha invece reso più commerciale il prodotto riuscendo ad eliminarne del tutto le impurità.

In pratica, i cereali setacciati dal gran crivello venivano recuperati e reimmessi nel battitore della trebbiatrice, per essere poi convogliati nella bocchetta di scarico.

Va segnalato che a Cerignola, negli anni '20-'30, operavano tre grosse aziende produttrici di macchine agricole. La prima, condotta dal titolare Natale Bellifemine e sita nella zona prospiciente il campo sportivo comunale, produceva fondamentalmente apprezzatissimi gran crivelli.

La seconda, fondata da Domenico Grieco — già operaio del Bellifemine — si denominava negli anni '30 Officine Costruzione Macchine Agricole F.lli Grieco, ed era condotta dai figli di Domenico: Tommaso, Francesco, Luigi e Damiano. Essi, in quattro capannoni su via Melfi, con quaranta operai alle catene di montaggio, producevano, inventavano o miglioravano aratri, seminatrici, coltivatori, erpici, trebbiatrici per fave, tubi lanciapaglia e apparecchi tagliaspago per trebbie.

L'azienda, concessionaria di macchine agricole finanche in Belgio e in Germania, chiuse i battenti nel 1968.

La terza azienda, infine, era quella di Vincenzo Grieco in via Marsala: anch'egli già presso il Bellifemine come capo officina. (*Vi.A., D.G.*)



*Anni '20, azienda Vangelese di Nicola Grillo. Coppia trebbiante con gran crivello.*

Ogni coppia trebbiante in funzione, cioè locomobile e trebbiatrice, aveva un responsabile, il macchinista, regolarmente abilitato alla conduzione di generatori di vapore con apposito certificato rilasciato dal Ministero delle Corporazioni, all'epoca competente.

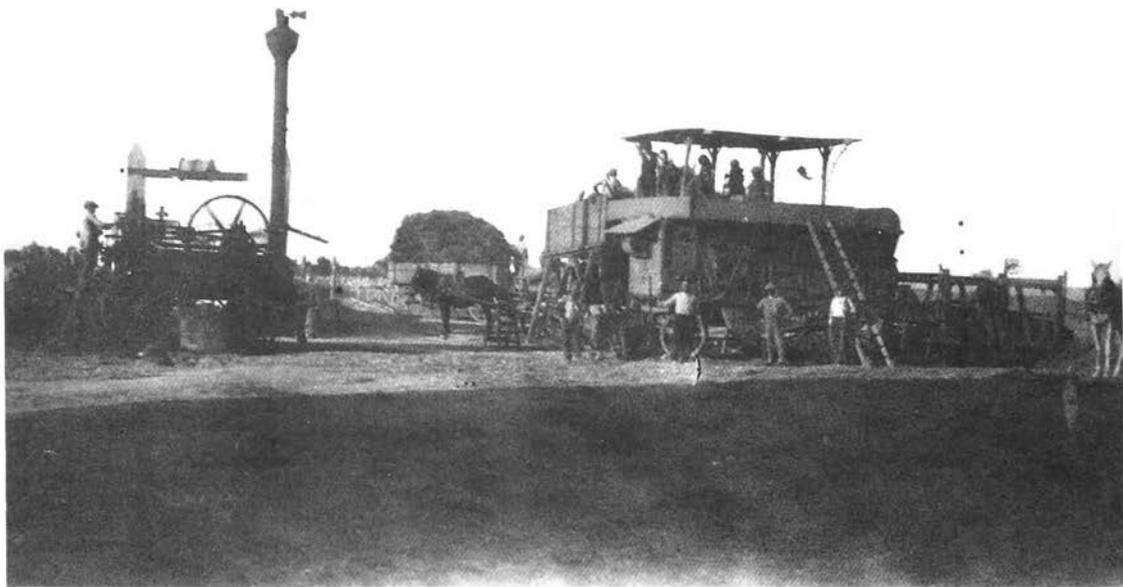
Il funzionamento di una locomobile non era infatti privo di rischi: ed è ancora vivo il ricordo, negli addetti ai lavori del tempo, dello scoppio di una caldaia in territorio di Lavello, che causò nel 1924 ben 28 morti.

C'era inoltre il fuochista, generalmente più sacrificato perché per mettere in pressione la locomobile doveva stare sull'aia con largo anticipo rispetto agli altri operai, e cioè generalmente alle due del mattino; ed il sottofuochista, propriamente adibito a caricare continuamente paglia nel fornello della locomobile.

La trasmissione della forza vapore dalla locomobile alla trebbiatrice era assicurata da un'enorme cinghia, *u centoune*. Realizzata in cuoio o in pelo di cammello, e successivamente in canapa, aveva una larghezza di 18 cm, uno spessore di 1 cm, ed una lunghezza di 17 o 18 m. Messa in moto dal volano — capace di 280 giri al minuto — azionava con altre 16 cinghie e svariati ruotismi il battitore, organo adibito alla frantumazione della spiga, e successivamente il trinciapaglia ed il pestapaglia. E benché il volano fosse sprovvisto di guide, difficilmente *u centoune* scivolava via dallo stesso: grazie sia ad una idonea messa in tensione della cinghia, che all'aumento di attrito provocato strofinando sulla puleggia saponette di pece.

La manutenzione delle cinghie era continua, e infatti per ognuna di esse ce n'era sempre disponibile un metro di riserva per operare — in caso di rottura — giunzioni con grappe d'acciaio. Ma bisognava parimenti intervenire spesso sulle cinghie nuove, soggette ad allentarsi e quindi a dare come risultato grano non pulito dalla pula per scarsa ventilazione conseguente alla riduzione del numero dei giri della macchina.

Nelle aie, pubbliche o private, le operazioni di trebbiatura cominciavano con la sistemazione della locomobile su una buca scavata nel terreno — in corrispondenza del fornello della caldaia — misurante 80 cm di lato e 2,5 m di pro-



*1924, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli, Trebbiatura.*

fondità; e con l'innalzamento di un muretto di mattoni in creta, intorno alla buca, fino all'altezza del fornello.

La buca era chiaramente destinata ad accogliere la *skeume*, la cenere residua alla combustione della paglia, e lo svuotamento della stessa veniva effettuato alle due del mattino.

Successivamente *se kunzeve*, cioè si lubrificava con grasso gli ingranaggi grossi e con olio — *k-u lambeine* — gli ingranaggi minuti; e finalmente si avviava la macchina.

Verso le quattro del mattino, un primo fischio della locomobile che cominciava ad andare in pressione chiamava al lavoro il sottofuochista e i due "menatori", che si alternavano ogni tre o quattro ore, a preparare la trebbiatrice e a montare *u centoune* sul volano della locomobile. Alle cinque, un secondo fischio chiamava altro personale; e alle sei un terzo fischio della caldaia ormai a 10-12 atmosfere segnalava l'inizio del lavoro vero e proprio.

In una giornata di 10 ore lavorative una coppia trebbiante bruciava mediamente 7 o 8 quintali di paglia, e produceva 140 quintali di granella. (*Vi.A., D.M.*)



*1931, azienda Schiavulli in tenuta La Contessa. Controllo della locomobile.*



*Fine anni '30. Locomobile al lavoro nell'aia pubblica vicina al cimitero.*



*Fine anni '30. Locomobile al lavoro nell'aia pubblica vicina  
al macello.*

Gli inizi del secolo videro l'introduzione della trebbiatrice e della locomobile in sostituzione della trebbiatura a calpestio animale. I primi modelli, delle case Marshall e Clajton, venivano importati dalla Gran Bretagna e dagli Stati Uniti d'America; ma ad essi si affiancarono in seguito quelli prodotti da una ditta italiana specializzata in trebbiatrici, la Orsi.

La forza motrice trasmessa con enormi pulegge alla trebbiatrice veniva fornita da una locomobile alimentata a paglia e acqua, capace quindi di pochi cavallivapore. E necessariamente la giornata lavorativa era piuttosto lunga: ben dieci ore, dalle 5 alle 11 e dalle 14 alle 18, intervallate da una sosta di tre ore.

Anche la produzione giornaliera di granella trebbiata — nonostante l'impiego di personale numeroso al governo delle macchine — era piuttosto bassa e oscillava, secondo la larghezza del battitore e controbattitore, dai 300 ai 350 tommoli e cioè dai 132 ai 154 quintali. Mentre oggi una mietitrebbia con pochissimi serventi, sempre nelle dieci ore lavorative, produce da 300 a 450 q di granella.

Naturalmente non tutte le aziende agricole possedevano una coppia trebbiante: e pertanto, con largo anticipo, l'intero complesso veniva ingaggiato con relativi macchinista e fuochista.

Probabilmente uno dei primi esempi di lavoro per conto terzi praticato in agricoltura, i cui protagonisti a Cerignola furono: Pasquale Campaniello, Domenico Cioffi, Carlo Dipaola, Paolo Ferri, Matteo Fucci, Salvatore Mininni, Damiano Novelli, Matteo Rinaldi. (*Vi.A.*)



*1938, masseria Stingeta. Coppia trebbiante in opera.*



*1938, masseria Stingeta. Prelevamento di grano dalla boccetta di scarico della trebbiatrice.*



*1938, masseria Stingeta. Elevatore-raccoglitore di spighe di una trebbiatrice.*

Prima dell'introduzione dell'elevatore-raccogliatore di spighe, avvenuta nel 1936, componente essenziale della trebbiatrice era la banchina di alimentazione.

In pratica, i fasci di spighe giungevano dal campo trasportati su carretti o carri agricoli, e con forconi venivano scaricati sulla banchina di alimentazione dove prendevano posto quattro o sei donne porgitrici di fasci. Queste avevano l'incombenza di slegare i fasci e passarli a *u menatore*, che provvedeva alla loro introduzione nel battitore con le mani protette da caratteristici *detele*: sezioni di canna, tagliate fra due nodi e infilate sulle dita al fine di evitare infortuni sul lavoro.

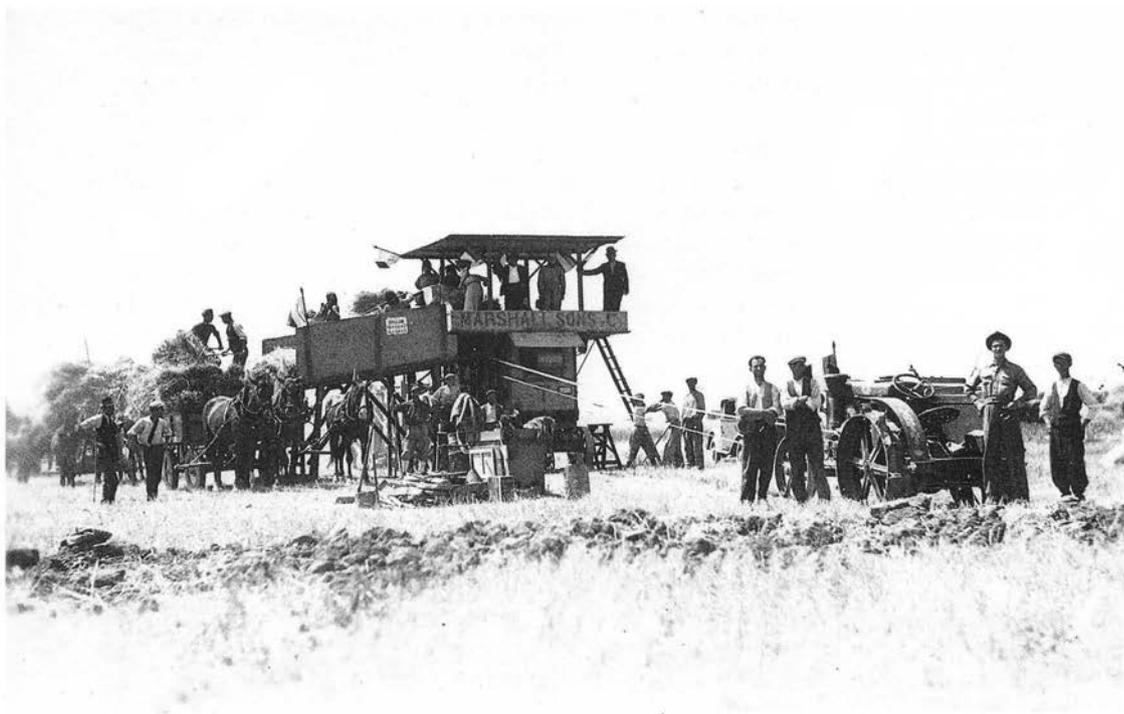
È interessante notare che lo spago che legava i fasci di spighe — limitatamente a quello di juta o di canapa del casertano, e con esclusione di quello di rafia — veniva recuperato dalle donne porgitrici e trattenuto sotto una cintura legata in vita.

Tagliato con una roncoletta, la *ranciodde*, consisteva di solito di spezzoni integri da 60-70 cm, perché generalmente il proprietario ordinava "*A nu nude!*" invitando, cioè, a tagliare lo spago accanto al nodo fatto dalla macchina legatrice.

A sera, poi, veniva consegnato al curatolo che, per premio, offriva in cambio qualche uovo, un pezzo di pecorino o un po' di vino rosso. In una giornata di lavoro nei campi se ne recuperava circa un quintale.

Quello spago veniva quindi riutilizzato dai funai, che lavoravano quasi esclusivamente riciclando tale materiale e trasformandolo in cordami, funi per pozzi, tiranti per finimenti.

Si noterà infine, nella foto, che ad azionare la trebbiatrice non c'è più una locomobile ma un trattore. (*Vi.A.*)



*1940, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Trebbiatura.*



*1940, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Trebbiatura.*



*1946, azienda Vangelese di Nicola Grillo. Mietitrebbiatura  
meccanizzata.*

Fino agli anni '60 hanno operato a Cerignola diversi funai. Nel rione Addolorata, in via Leonardo da Vinci, c'era la famiglia Magnifico; sul Piano delle fosse — in prossimità di via Piave e del Palazzo Terenzio — altri due artigiani, Salvatore e Luigi La Torre. Accanto all'Asilo Pavoncelli, in via G. Vico, anche i più giovani ricordano di aver visto girare la ruota di Raffaele Cascella; e infine Savino Scelsi in via Napoli, al termine della "discesa del Castello".

L'attività di questi artigiani era intimamente connessa alle operazioni agricole: sia perché i manufatti trovavano impiego soprattutto in agricoltura, sia perché la materia prima per le lavorazioni era quasi sempre prodotto di risulta di altri lavori agricoli.

Ginestra, canapa, iuta, manilla, sisal e infine nylon — ma anche peli di capra e capelli in mancanza d'altro — erano i materiali comunemente usati dai funai; ma soprattutto si riutilizzavano gli spezzoni da 60-70 cm di stoppa di canapa da 1 mm recuperati sulla banchina d'alimentazione della trebbiatrice dalle donne che slegavano e porgevano le gregne a *u menatoure*.

In una giornata lavorativa di otto-dieci ore un funaio riusciva mediamente a lavorare dieci chilogrammi di prodotto, realizzando corde da 10 mm di diametro per *pastoure* e collari di cavalli, corde da 21 m con diametro 18 mm usate durante la "carratura" per tener fermo il carico di gregne, reti per culle e per recinti di pecore, corde per carretti e per la *martelleine* degli stessi, corde per l'*antenne* usata per realizzare pagliai, redini.

Ogni funaio disponeva poi di una trentina di donne che, a domicilio, scioglievano i nodi presenti sugli spezzoni di spago che avevano legato le gregne: recuperando così anche 200 grammi per chilogrammo di canapa che invece, fino alla metà degli anni '20, andavano perduti non trovandosi modo di sciogliere detti nodi.

L'acquisto delle funi, infine, avveniva in tre modi: pagandone integralmente il costo, oppure permutando 100 Kg di spezzoni con 50 Kg di corda lavorata, ovvero fornendo la materia prima e pagando solo la mano d'opera. (S.S.)



1946, "largo di Izzi" (piazza Marconi). Funajo al lavoro.

Un ruolo essenziale nella produzione del vapore per le operazioni di trebbiatura effettuate con l'ausilio della locomobile lo aveva naturalmente l'acqua.

In epoche in cui le falde acquifere erano abbastanza superficiali l'acqua proveniva dai numerosi pozzi — non artesiani ma appunto su falda freatica, come quello illustrato nella foto — presenti nel territorio di Cerignola: i quali regolarmente andavano in secca all'epoca del raccolto, a causa del continuo e massiccio attingimento.

L'acqua veniva tirata su con due secchi, *i ggalitte*, legati ai due capi di una fune che scorreva su una ruota sovrastante il pozzo o, nella forma più antica, su un cilindro di legno, *u rucele*: sì che, mentre il secchio vuoto scendeva, quello pieno saliva. Quindi veniva trasportata sull'aia con una "carrata", botte in legno di forma allungata, montata su un carretto, e capace di venti quintali e oltre.

Qui veniva versata in tini di legno o in bidoni metallici posti accanto alla locomobile, e infine caricata nel serbatoio della stessa per mezzo di una pompa aspirante-premente. Era essenziale tenere l'acqua nei tini scrupolosamente pulita, coprendo i recipienti con *rakene* al fine di evitare pericolose occlusioni delle valvole della locomobile che avrebbero costretto a fermare la macchina per pulirla e impedirle di scoppiare.

Infine, l'ultimo carico d'acqua portato dal servente costituiva generalmente la riserva cui avrebbe attinto il fuochista — all'alba del giorno seguente — per predisporre la locomobile al lavoro. (*Vi.A.*)



*1941, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Inaugurazione di un pozzo di acqua sorgiva.*

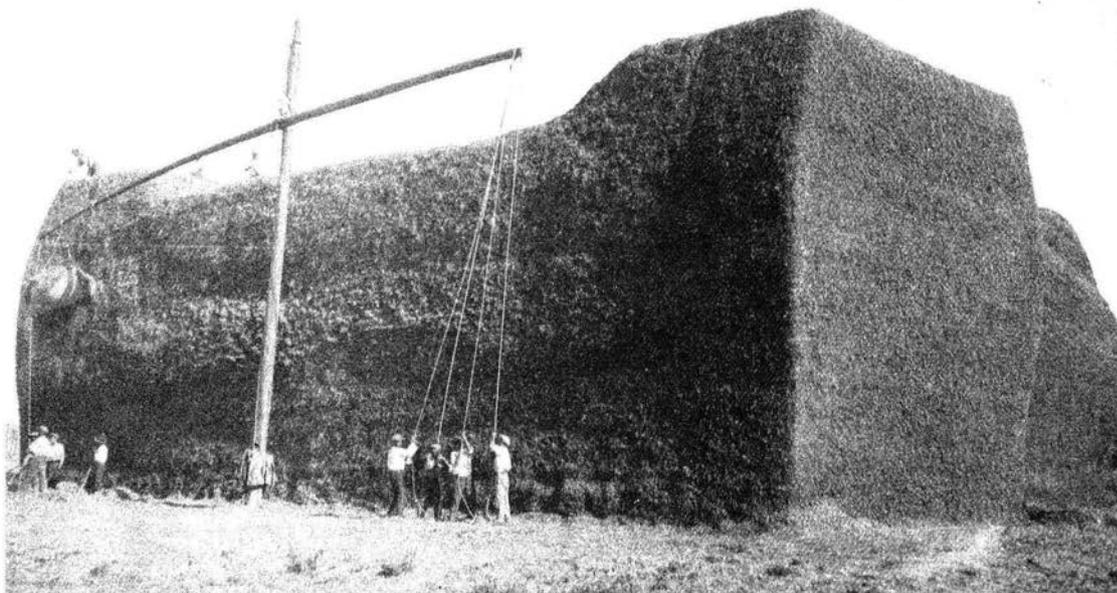
Prima dell'introduzione del tubo lanciapaglia, la realizzazione di un pagliaio, la *mete* era un'operazione complessa assolta da sette operai. C'era anzitutto *u marenese*, quasi sempre un ragazzo originario della provincia di Bari, che guidava la *marenera*, cioè una barra in legno trainata da un cavallo che strisciando sul terreno raccoglieva la paglia separata dal crivello e sparsa sull'aia. C'erano poi due operai addetti al riempimento del telo, la *rakanèdde*, ed altri due addetti al movimento del braccio trasversale dell'*antènne* e quindi al sollevamento e spostamento del carico di paglia. Infine, l'artefice vero e proprio della *mete* accompagnato da un ragazzo incaricato di staccare dall'*antènne* la *rakanèdde* piena di paglia.

Il capo *metareule* chiedeva sempre al proprietario quali dimensioni di base dovesse avere il pagliaio, espresse in passi napoletani da 1,85 m: e non era infrequente trovarli lunghi trenta metri e alti dieci o dodici. La parte superiore veniva modellata a schiena d'asino, per favorire lo scivolamento delle acque piovane.

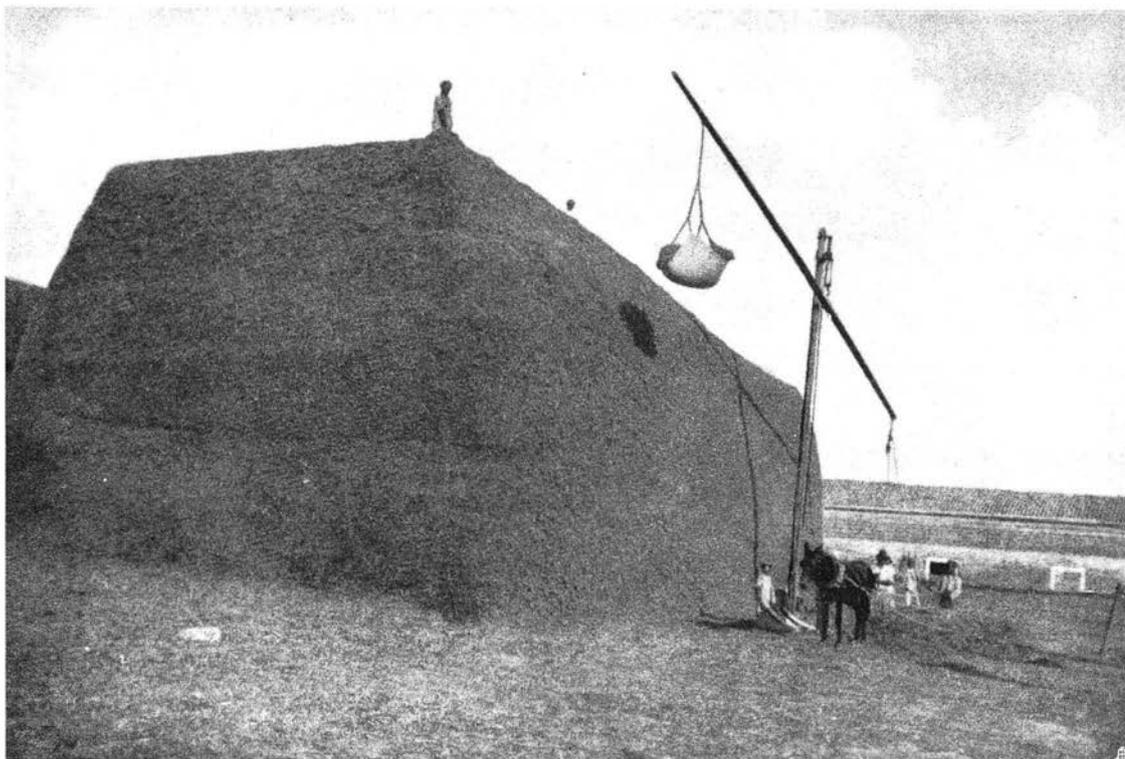
Eventuali avanzi di paglia a lavoro ultimato costituivano un difetto cui si poneva rimedio realizzando *u moneke*, blocco di paglia di forma arrotondata e addossato alla parete minore posteriore del pagliaio.

In epoche in cui l'altezza del grano era di 1,5 m circa, la produzione totale di paglia trebbiata era in rapporto 2:1 rispetto alla granella (oggi il rapporto è 1:1): sicché una versura di terreno che produceva 1 carro di grano, ovvero 36 to-moli e cioè 1584 Kg, produceva anche 32 quintali circa di paglia.

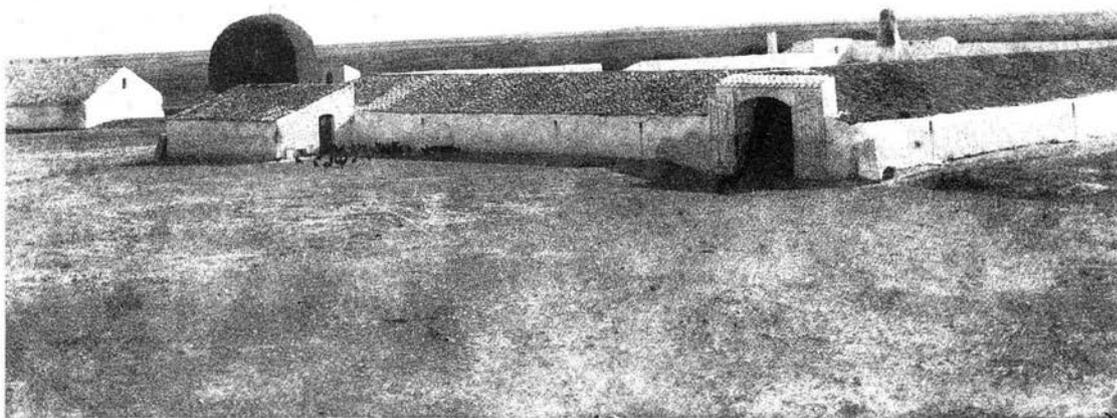
Paglia sempre di grano tenero o di avena: quella di grano duro era infatti inadatta per l'alimentazione animale, a causa delle ariste, e veniva invece parzialmente utilizzata per la produzione di carta. (Vi.A.)



*Anni '20, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Costruzione di un pagliaio.*



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Costruzione di un pagliaio.*



*Prima del 1905, masseria Pozzo Terraneo di Pavoncelli.  
Ovile, pollaio e pagliaio.*

Man mano che la coppia trebbiante lavorava i fasci di spighe, *i ggrigne*, il grano veniva periodicamente prelevato dalla bocchetta di scarico con l'apposita carriola, e scaricato su un "panno d'aia" poco distante.

Si trattava di un grosso telo, misurato non in metri ma secondo i tomoli di grano che poteva contenere, su cui la granella veniva continuamente paleggiata — con una pala in legno che non spezzava i chicchi — per eliminarne pula, nodini di paglia, semi striminziti dello stesso grano, sotto l'azione del vento che portava via questi corpuscoli mentre il grano, più pesante, ricadeva sulla massa.

Si ricorderà, in proposito, che il momento più favorevole alla paleggiatura era il pomeriggio quando si levava l'*aleteime*, il vento di Levante.

Le impurità che si raccoglievano ai bordi del "panno d'aia", insieme a quelle che venivano spazzate dalla superficie della massa granaria con *skupelidde* fatti di piante spinose, formavano le cosiddette *skagghie* — discreto alimento per polli — e pertanto venivano raccolte in sacchi a parte. Successivamente, anche i semi spezzati e quelli estranei al grano scartati dallo svecciatoio sarebbero diventati anch'essi *skagghie*.

A fine giornata, poi, dopo aver tracciato a mano sulla massa granaria un segno atto ad evidenziare eventuali furti notturni, e dopo aver ripiegato verso l'interno i quattro angoli del panno d'aia, il proprietario ricopriva il tutto con un secondo telo.

Per la cronaca, la palazzina padronale visibile nella foto veniva danneggiata dai tedeschi in ritirata per l'arrivo degli anglo-americani (e inoltre lo sgabello metallico costituiva la base di un contenitore di bombe per aereo); il grosso cappello di paglia, poi, era quello che in epoca fascista, presso la Casa del mietitore (oggi Camera del Lavoro), veniva dato insieme al "chinino dello Stato" (contro la malaria) ai braccianti provenienti dai limitrofi paesi marini. (Vi.A.)



*1940, azienda Vangelese di Nicola Grillo. Paleggiatura del grano.*

Un buon massaro doveva necessariamente essere previdente; e così, mentre era ancora in atto l'ultima fase del raccolto, la paleggiatura, pensava già alle necessità per l'annata futura.

A tal fine predisponeva accanto alla massa di grano paleggiata un piccolo svecciatoio, il "campagnolo", e destinava un ragazzo o una donna a far ruotare — girando una manovella — un complesso di cilindri alveolati che avrebbero separato i chicchi di grano integro da quelli spezzati, come pure dall'avena, dall'orzo, dalle code di volpe, dai semi di papavero.

Il grano di risulta, svecciato, veniva finalmente insaccato previa misurazione con *u mezzette* — strumento di capacità in legno, visibile nella foto, di forma troncoconica, pari a mezzo tomolo e dunque a 22 Kg —, sì che ogni sacco contenesse quattro o cinque *mezzette*, vale a dire 88 o 110 Kg di grano. Detto grano costituiva, nella quantità stabilita dal massaro, il seme per la futura annata agraria.

Finalmente, a trebbiatura ultimata, il grano depositato sul "panno d'aia" veniva trasportato in magazzini di conservazione che, per i massari del territorio, erano rappresentati dalle fosse granarie: sia quelle esistenti presso alcune grandi aziende — Pozzo Terraneo, Pozzo Monaco, Torre Alemanna, Torretta, San Martino, S.M. Vallecannella — sia quelle esistenti sul Piano San Rocco di Cerignola, il Piano delle fosse. (Vi.A.)



*1934, azienda Schiavulli in tenuta Salpitelli. Insaccamento di grano.*

Fillossera, oidio e peronospora, i grandi nemici del vigneto, richiedevano — e richiedono ancora oggi — costosi e reiterati interventi a salvaguardia del futuro raccolto. Quella illustrata nella foto è appunto una delle cinque o sei irrorazioni mediamente necessarie per combattere la peronospora in stagioni con andamento climatico favorevole, e cioè non caratterizzato da temperature elevate unite ad eccessiva umidità.

È al lavoro un gruppo di operai che — sempre sotto il controllo di un “caporale” — azionano alcune delle 600 irroratrici Vermorel, in attività dalla fine di aprile a quella di agosto nei 2500 ettari a vigneto dell’azienda Pavoncelli.

Il prodotto usato — la classica *poltiglia bordolese*, e cioè solfato di rame e calce all’1% — viaggiava all’interno di *mandegne* trasportate da asini; e da quelle, trasferito in bigonci da 15 litri circa, alimentava periodicamente le pompe a zaino.

La vigna è quella tipica dell’epoca, cioè ad alberello o *a sistema latino*, con ceppi bassi e isolati: la sola in grado di resistere a temperature che sfioravano — e sfiorano tuttora — i 45°, e ad una scarsità d’acqua che non conosceva irrigazioni di sorta.

Si notano anche giovani olivi piantati in coltura mista secondaria: ciò al fine di avere, in capo a 15-20 anni, un oliveto in piena produzione nel momento in cui il vigneto — per vetustà o malattia — sarebbe stato estirpato. A questo dobbiamo, oggi, i 6000 ettari di oliveto di cui è ricco l’agro di Cerignola.

Chiudiamo ricordando che contro il meno diffuso oidio si utilizzava lo *zolfo ventilato*, e cioè zolfo in polvere spruzzato sulle pianticelle con appositi soffiotti a mano. Mentre contro il flagello della fillossera — che, giunta dagli Stati Uniti e comparsa in provincia di Bari nel 1899, distrusse quasi completamente i vigneti di Francia e Italia — unico rimedio è tutt’oggi l’utilizzo di vitigni americani, opportunamente incrociati per adattarli ai nostri terreni alcalini.

I nostri contadini ricordano ancora la *420 A*, varietà d’incrocio fra Berlandieri e Riparia rivelatasi idonea per la zona di Cerignola.



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Irrorazioni contro la peronospora.*

Cerignola, tradizionalmente produttrice di grano, vino e olio, ha anche visto nel passato la sperimentazione di colture di piante industriali. Il Catasto agrario del 1929 riporta infatti cotone e ricino per 10 ettari — il ricino, si ricorderà, fu una coltura imposta in periodo di autarchia per la produzione di olio lubrificante destinato all'aviazione da guerra — e tabacco per 40 ettari; ma ben 5000 ettari furono invece destinati, nel 1938, alla coltura di guaiule per la produzione industriale di caucciù.

L'operazione ebbe inizio con la fondazione di una apposita società, la S.A.I.G.A. Società Agricola Industriale Gomma Anonima, che espropriò — sia pure a prezzo di mercato — le aziende Casalini, Salve Regina, S.M. Vallecannela, Tavoletta, Ripalta, Pozzo Monachiello, S. Giovanni in Fonte, Fontanella, dopo i primi sondaggi di terreno fatti nel marzo 1938 a Tavoletta.

In via sperimentale la coltivazione del guaiule — o *Parthenium argentatum*, pianta sempreverde ad alberello alta 60 cm circa — fu avviata nella masseria Vachereccia di Nicola Specchio in contrada Montarsente, sotto la sorveglianza dei Ministeri dell'Agricoltura e della Guerra. Successivamente, nell'azienda Graziani di S. Giovanni in Fonte, fu impiantato un vivaio di 25 ettari, dotato di sistemi d'irrigazione a pioggia alimentati da una vicina *marana*.

Ma nei 600 ettari messi a coltura — con l'impiego anche di mille unità lavorative — fece la sua comparsa un'altra pianta produttrice di gomma, la cui introduzione fu suggerita da tecnici sovietici venuti in loco. Si trattava del tarassaco, *Taraxacum megalorrhizon*, qui definito "cicorione": una pianta larga e bassa, più bisognosa d'acqua del guaiule, ma anche a più alta resa di gomma, ed atta alla trasformazione dopo due anni dall'impianto e non tre come il guaiule.

Nel 1942 ottanta cassoni da cinque quintali di materia prima partirono alla volta di Milano per la trasformazione. Si seppe che la resa tecnica arrivava al 15% circa; ma la produzione non fu mai avviata. Dopo l'arrivo degli alleati le piantagioni e gli impianti furono distrutti, la S.A.I.G.A. sciolta nel 1944, e i terreni trasferiti all'Opera Nazionale Combattenti che li distribuì agli ex impiegati ed operai della S.A.I.G.A. (*Vi.A., N.G.*)



*1942, azienda S.A.I.G.A. Piantazione di guaiule.*

Qui, sul vasto Piano delle fosse, l'avventura del grano segnava una battuta d'arresto. In attesa di essere venduto ai mulini o utilizzato come seme per il futuro raccolto, l' "oro di Puglia" veniva conservato — a volte anche per due o tre anni — in questo singolare e millenario complesso che Cerignola, unica fra le città della Capitanata, è ancora in grado di vantare.

Qui, nelle 752 fosse del Piano S. Rocco, capaci di ben 350 000 quintali di grano, giungeva il raccolto dei campi di Cerignola e dei paesi limitrofi, per essere affidato alle cure della Garovana sfossatori che ne avrebbe garantito una permanenza al sicuro da ladri e da insetti, da umidità e da roditori.

Le fosse, scavate a forma di campana in un terreno tufaceo compatto e impermeabile, hanno un diametro del fondo dai quattro agli otto metri, ed un'altezza dai sette agli otto metri. Una volta riempite di grano, ma anche di fave o di orzo, di granturco o di mandorle, di ceci o di semi di lino, venivano chiuse all'imboccatura da assi di legno, e ricoperte di terre col duplice scopo di sigillarne il contenuto e di allontanare le acque piovane. Da esse poi, al momento del bisogno, il prodotto veniva faticosamente estratto da gruppi di cinque operai: uno giù, nella fossa, a riempire cesti, e gli altri quattro, in superficie, a tirarli su.

Ben 180 operai, suddivisi in tre compagnie composte da cinque squadre di dodici uomini ciascuna, ognuno col proprio soprannome, si occupavano delle operazioni di carico e scarico, del trasporto con carretti, della manutenzione delle fosse, del periodico controllo del prodotto, del parziale recupero di grano avariato a seguito di accidentali — o dolose — infiltrazioni di acqua. Obbedivano tutti, carrettieri e sfossatori, al capo carovana, *u kapurele*, assistito da un contabile, *u skrevene*. (T.C.)



1933. *Il Piano delle fosse.*

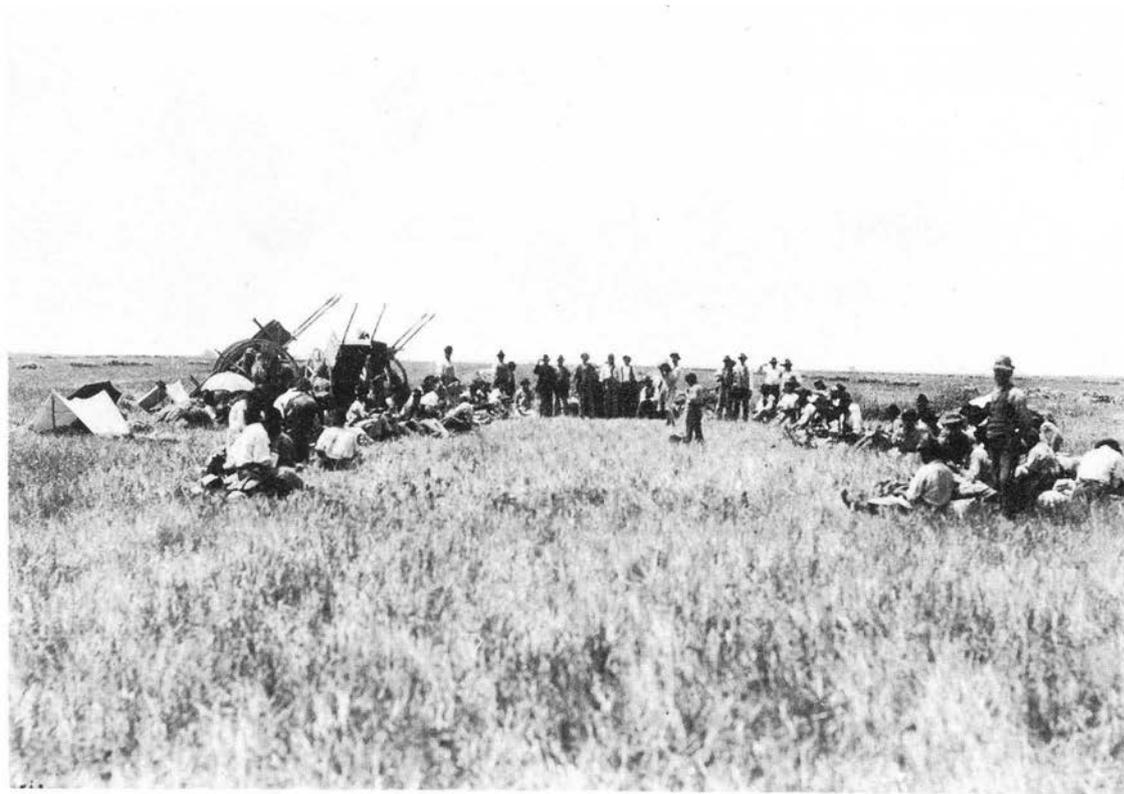
Il frutto del paziente lavoro di spigolatura, pochi tomoli di grano bianco — ma più spesso bruciato, e utilizzato per confezionare quel gustoso piatto locale che sono i *cekatidde de granarse* —, ma anche parte delle riserve di frumento conservato in casa da molte famiglie in sacchi di iuta o nelle cosiddette *kanakambre* — depositi cilindrici realizzati con canne, all'interno delle abitazioni, e aventi all'incirca diametro di 2 m e altezza fino a 3 m —, venivano regolarmente avviati ai mulini locali per la trasformazione in farina.

Operavano a Cerignola diversi mulini. Uno dei più antichi, il Caprarella, aveva sede nel fabbricato poi adibito a caserma dei Carabinieri in piazza S. Antonio. C'erano poi i *mulenidde* di Patruno e Fanelli in via Mamiani e dei fratelli Novelli sul Piano delle fosse (accanto al mulino Amoruso); il mulino Vaira, poi Sacco e oggi Casillo, su via Ofanto, il mulino Furbatti, poi Tamma, in via Milano, il mulino Pizzi, oggi De Sortis, illustrato nella foto seguente e sito in via Puglie, e infine il mulino a cilindri Cibelli sulla strada provinciale per Manfredonia.

I cosiddetti *mulenidde* erano mulini a palmenti in cui il grano, schiacciato e triturato in un solo tempo fra due macine di pietra, si trasformava in farina *de grusetille* o cruschello: ricca di crusca che, durante la macinazione, non veniva affatto selezionata ed eliminata. Mentre invece nei mulini a cilindri il grano, passando ripetutamente fra due cilindri metallici rotanti e via via ravvicinati fra loro, perde progressivamente crusca e da' una farina raffinata.

In ogni caso, sia che venisse selezionata meccanicamente, sia che venisse setacciata in casa con una *setèlle*, la *kanigghie*, la crusca, trovava utilizzazione nell'alimentazione animale, sfusa o ridotta in pagnotte come i *kaneine* per i cani.

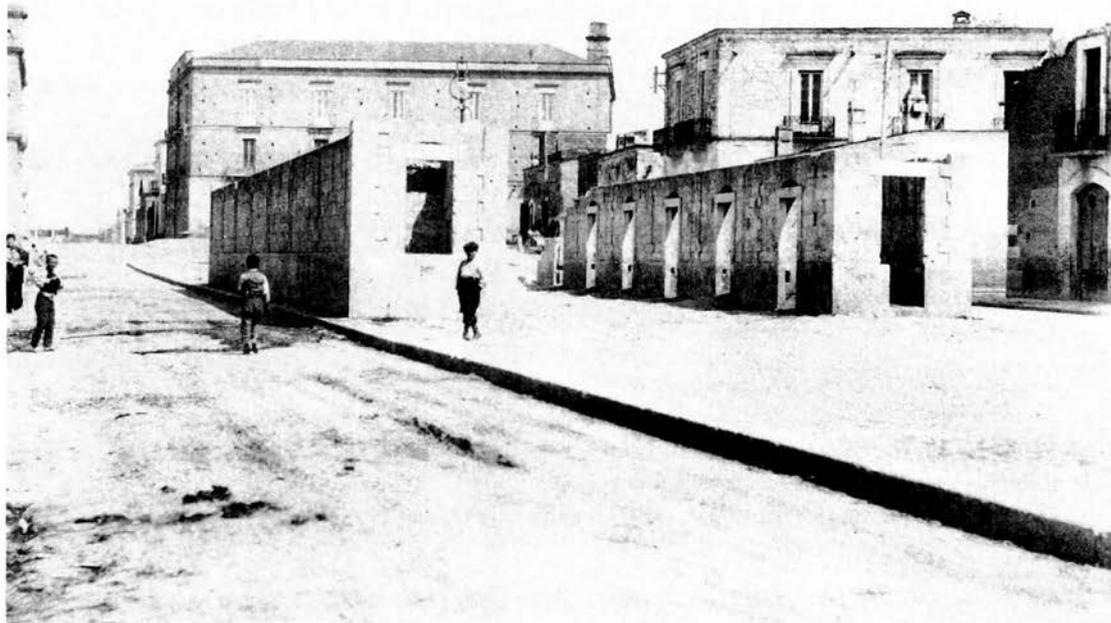
I viaggi del prodotto al e dal mulino, e la sua conservazione, vedevano l'uso — oltre che di sacchetti — delle *mesteteure*, cioè federe per cuscini; mentre il prelievo di farina per panificare o per confezionare pasta in casa avveniva con la *sèsse*, la sessola in latta munita di manico e con le pareti laterali degradanti verso il basso, o più semplicemente con un piatto. (Vi.A., S.N.)



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Spigolatori.*



*Anni '20, via Puglie. Mulino Pizzi.*



*Dopo il 1905. Piazza S. Antonio con sullo sfondo il mulino  
Caprarella (foto Ieva).*

La campagna non dava pane solo a chi la coltivava. Chi non possedeva appezzamenti, o non aveva trovato ingaggio, riusciva in qualche modo a guadagnarsi da vivere semplicemente raccogliendo tutta una serie di prodotti spontanei della terra: da utilizzare direttamente o da rivendere ad altri, di uso alimentare e non.

Fra i prodotti alimentari vanno innanzitutto citate le verdure: ruca e *sevenne*, cicorie di campagna e *ceime-amarèdde*, cardoncelle e asparagi, *fogghie bbianghe*, *marasciule* e cardi (questi ultimi singolarmente usati come frutta, e denominati "sciacquabocca").

Poi ancora i funghi di ferula, e i *lambascieune* (moscardini) amari non solo per il sapore ma anche per la difficoltà di cavarli dal terreno — fino a mezzo metro di profondità — con un arnese apposito, *u keva-lambascieune*.

Frutta di nessuno erano invece i *pprascene*, pere selvatiche di piccola pezzatura che crescevano sugli spinosi perazzi, e da cui venivano raccolte ancora acerbe percuotendo i rami con lunghi bastoni. Maturavano, poi, in un paio di settimane, conservate in grossi cesti o in casse di legno piene di paglia.

I perazzi erano talmente diffusi, un tempo, nelle mezzane, da dare il nome ad alcune contrade: Feudo del pero, Tre perazzi, il Perillo.

Il finocchio selvatico veniva raccolto e venduto come ingrediente per olive in salamoia; mentre piante officinali quali camomilla e malva venivano utilizzate a livello domestico per farne infusi e decotti.

Anche il mondo animale, infine, dava il suo tributo sotto forma di lumachine di varie dimensioni e quindi di diverso nome: *ciamareuke*, *ciamarukidde*, *munacèdde*.

Fra i prodotti spontanei non alimentari troviamo anzitutto *la vuzze* (asfodelo): è una pianta alta oltre un metro e grossa come un dito che, una volta secca, veniva raccolta a formare fascine da vendere come innesco per l'accensione di legna vera e propria.

Poi ancora il giunco, diffuso nelle zone acquitrinose, ed utile per realizzare scope (*la skoupe de sunge*) e forme per ricotta (*i ffascèlle*); e la ferula — facilissi-



*Inizi '900. Città e campagna in un quartiere di periferia.*

ma a procurarsi, ancora oggi, sulla strada provinciale per Manfredonia, utile per picchiare ragazzini irrequieti, ma anche per costruire grosse ceste prismatiche per contenere verdure, tappi per orci, *i feleture de frèvule*, e soprattutto *i freddizze*, caratteristici e leggerissimi sgabelli spesso usati sui carretti in virtù della loro elasticità.

Infine la liquirizia — presente in zone quali S. Maria di Ripalta, Vangelese, Tressanti — le cui radici venivano raccolte e vendute per uso industriale. (L.F.)



*Inizi '900, azienda Pavoncelli. Vigneti e oliveti.*

La fiera del bestiame del 9 settembre chiudeva il ciclo dei festeggiamenti in onore della protettrice di Cerignola, Maria SS. di Ripalta. Era una fiera esclusivamente zootecnica che si teneva inizialmente nel rione Pozzocarrozza — zona all'imbocco della strada provinciale per Candela — per poi spostarsi in zona Tre Ponti, cioè Tomba dei Galli.

Nelle fiere di maggiori dimensioni — come quella di S. Caterina a Foggia — gli animali erano liberi di pascolare all'interno di "rimesseni", cioè recinti realizzati con assi di legno di cui ogni singolo proprietario disponeva. La foto mostra invece una fiera povera, con animali legati da una cavezza e recanti al collo una sachetta di biada per tenerli tranquilli.

Assenti maiali, pecore, capre e bovini — a Cerignola infatti i bovini da lavoro, di cui difficilmente ci si sbarazzava, prevalevano sui bovini da reddito oggetto di commercio per la produzione di carne e latte — sono presenti quasi esclusivamente equini: cavalli, muli, asini e bardotti (frutto d'incrocio fra cavallo e asina).

Gli Antonaglia, i Mazzarella, i Ciffo arricchivano questa fiera presentando, su grosse rastrelliere, finimenti per carretti: collari, *vardèdde*, briglie, basti. Questi ultimi, fregiati delle iniziali del proprietario sormontate da una corona nobile nel caso di forniture per i Pavoncelli, i Zezza, i Berlingieri, i Fiordelisi, recavano a volte una corona reale voluta a tutti i costi da proprietari certamente non nobili.

Venditori specializzati di cavalli erano i *zènghere*; acquirenti i piccoli agricoltori e i *viatekele*, che trasportavano merci su carretti da e verso i centri del Subappennino. Oltre la vendita vera e propria si praticava anche la permuta con relativo conguaglio, dando il cosiddetto *refeuse*.

Sull'ordine pubblico vigilavano, ben visibili, due carabinieri a cavallo.

E chiudiamo con due proverbi. Uno sconsiglia visite in fiera senza acquisti: "*Kuanne a la fire denere no n-purte, passe passe truve la morte*". L'altro sconsiglia l'acquisto di animali a buon mercato ma vecchi: "*Kuanne a la fire no n-sé akkatté, akkatte ggiovene e ffatte aggabbé.*" (Vi.A.)



*Inizi '900. Fiera di bestiame.*

Agli inizi del '900 due centri della Capitanata si dedicarono alla coltura intensiva della vite: San Severo, con una produzione di vino bianco fortemente richiesto all'estero, e Cerignola, esportatrice prevalentemente di vino rosso da taglio.

Questa importante trasformazione agraria, destinata a rivoluzionare l'economia della zona soprattutto in virtù del notevole e continuo impiego di mano d'opera, fu avviata qui da noi dalla Casa Pavoncelli che, in mezzo secolo, portava da 60 a 2500 gli ettari di terra sottratti al grano e affidati al vigneto.

Per di più con una sperimentazione di quella forma di compartecipazione costituita dai contratti a miglioria, che prevedevano il pagamento ai coloni delle spese di impianto e conduzione dei vigneti fino all'entrata in produzione degli stessi, epoca in cui i coloni avrebbero a loro volta pagato un fitto annuale al proprietario.

Il sistema d'impianto prescelto — o meglio imposto dalla siccità del clima che non permetteva produzioni elevate per pianta — fu quello ad alberello pugliese: una coltura specializzata, spesso associata all'olivo, che prevedeva a distanza di un metro una dall'altra fosse profonde un metro e larghe altrettanto, ai cui angoli s'impiantavano quattro ceppi, per un totale di 10 000 piante per ettaro.

Inizialmente il vitigno fu quello di Troia, poi sostituito da Sangiovese e Montepulciano per il vino rosso, da Trebbiano, Malvasia e Cataratto per quello bianco.

Con una produzione da due a quattro grappoli per pianta, ed una resa media di 60 quintali di uva per ettaro — a patto che non intervenissero malattie, gelate tardive, siccità estiva e grandinate — la Casa Pavoncelli era in grado di esportare annualmente, tra la fine dell' '800 e i primi del '900, oltre 50 000 ettolitri di vino.

L'immagine mostra appunto una fase della vendemmia. Sotto un sole cocente che costringeva a lavorare a capo coperto, squadre di ragazzi — ma anche di donne e di anziani, inadatti come i primi a lavori agricoli più faticosi ma uti-



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Vendemmia.*

lizzabili per i lavori nella vigna — tagliavano i grappoli con una piccola roncola, la *ranciodde*, e li ponevano in cesti di vimini che venivano poi vuotati in bigonce, someggiate da asini, che non permettevano la perdita di mosto.

Immane, infine, il sovrintendente ai lavori e l'acquaiolo incaricato di dissetare i suoi giovani compagni.



*Prima del 1905, azienda Pavoncelli. Vendemmia.*

Fra gli stabilimenti enologici dell'azienda Pavoncelli le cantine di S. Stefano, Torre Giulia e S. Domenico erano certamente il fiore all'occhiello per capacità — rispettivamente 45 000, 35 000 e 20 000 ettolitri di vino — oltre che per completezza e modernità di impianti.

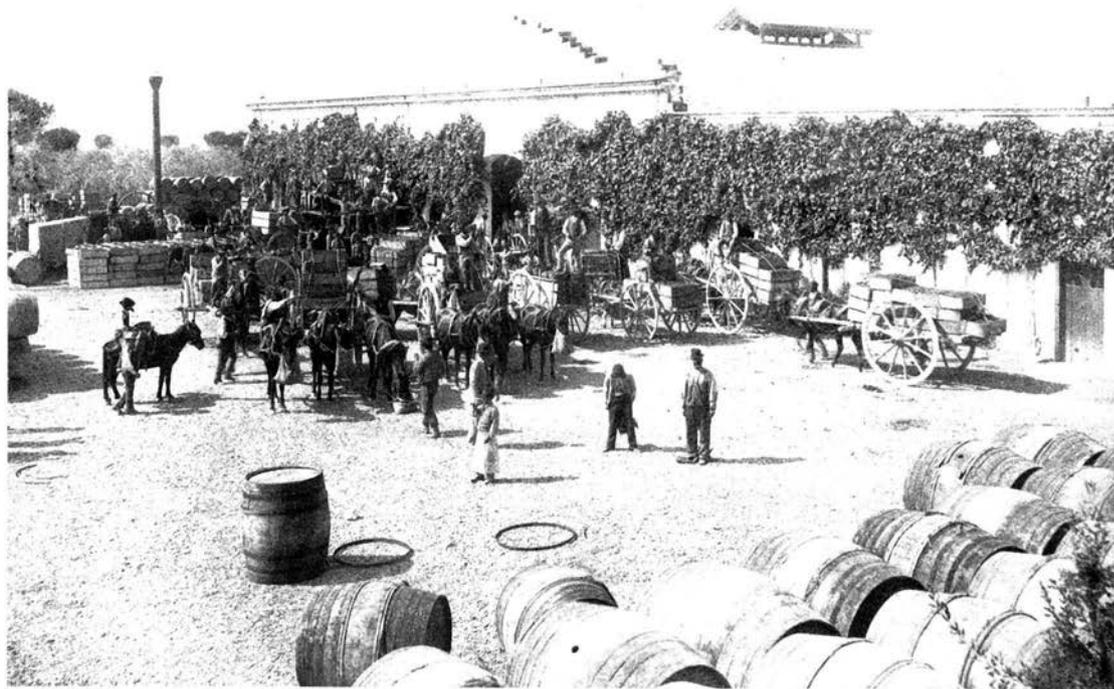
Pigiatrici-diraspatrici in grado di lavorare 1200 quintali di uva al giorno, pigiatrici con torchio continuo capaci di smaltirne quotidianamente 800, motori fissi con caldaia e locomobili, pompe aspiranti e chilometri di tubi in caucciù, e finanche un laboratorio per la costruzione del bottame occorrente: tutto era finalizzato alla produzione di vino da taglio da 16° addirittura, ma successivamente anche di vini da tavola speciali quali il rosso S. Stefano, il bianco Torre Giulia, il Mistella.

La foto mostra la fase immediatamente precedente la trasformazione dell'uva in vino, e cioè l'arrivo del prodotto allo stabilimento. Bigonce a soma, ma soprattutto lunghe colonne di carretti trasportavano l'uva in casse da 50 Kg — marcate col nome della Casa e atte ad evitare perdite del prezioso succo — avviandola immediatamente alle diraspatrici e alle pigiatrici.

Mentre gli animali, in attesa dello scarico e del viaggio successivo, ricevevano una razione di biada dal carrettiere che metteva loro al collo l'immane sacchetta.

La locomobile visibile sullo sfondo — utilizzata fino a poche settimane prima per azionare le trebbiatrici — alimentata ora a raspi produceva forza motrice per pigiatrici e torchi, oltre a vapore per la pulizia dei vasi vinari.

In primo piano, infine, i fusti da spedizione e cioè le botti bordolesi da sei ettolitri, in rovere di Slavonia, costruite nell'officina della cantina di S. Domenico, in città.



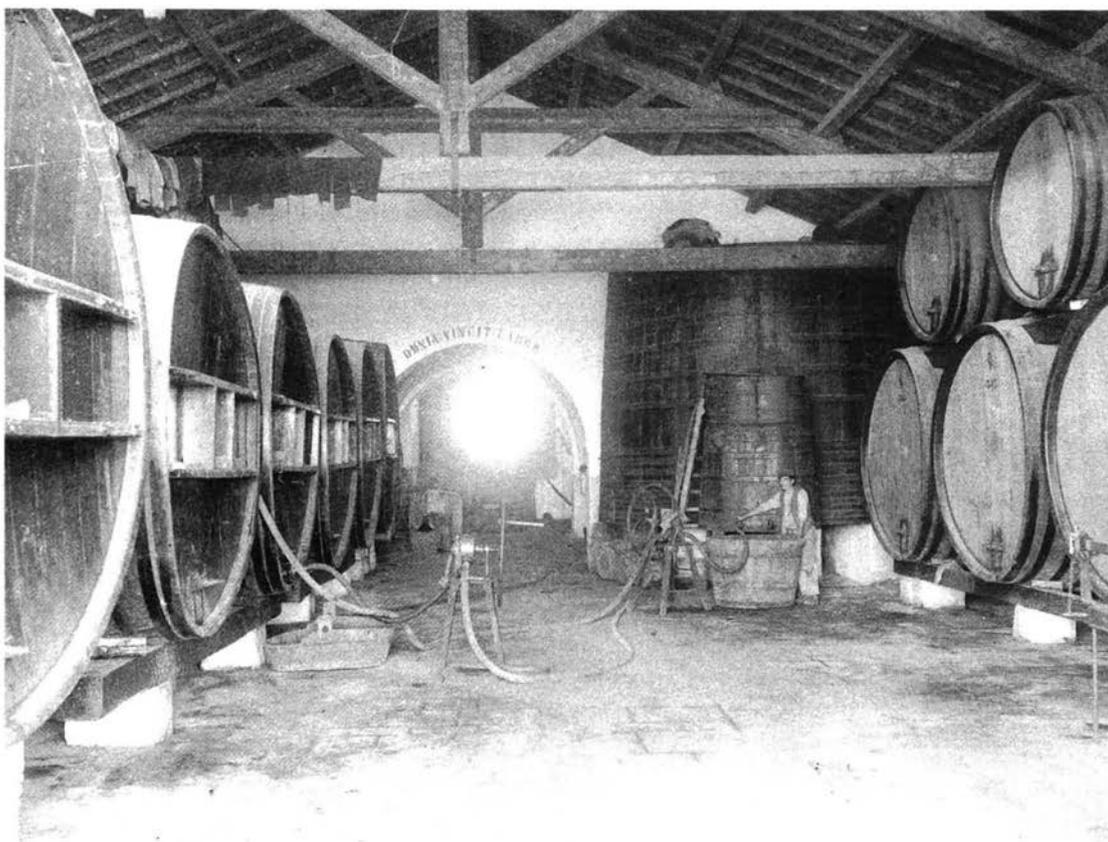
*Prima del 1905, stabilimento S. Stefano di Pavoncelli. Trasporto d'uva.*



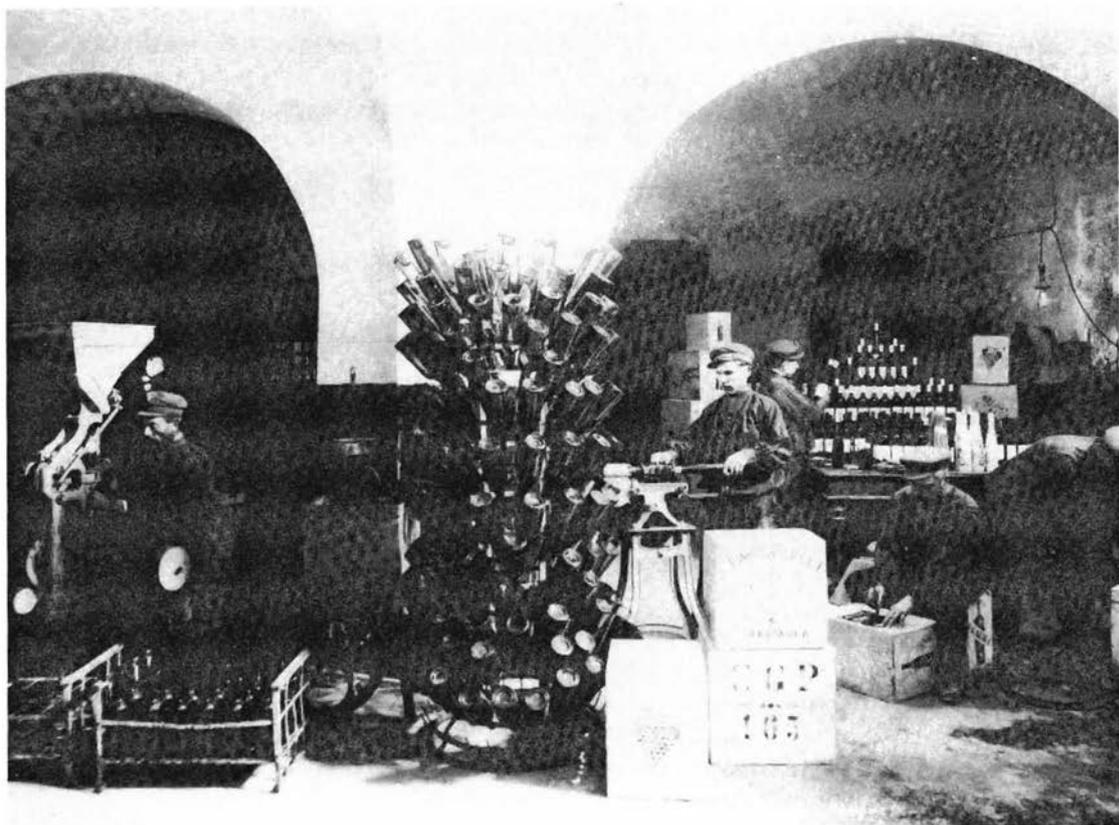
*Prima del 1905. Stabilimento S. Domenico di Pavoncelli.*



*Prima del 1905. Stabilimento Torre Giulia di Pavoncelli.*



*Prima del 1905. Tinaia dello stabilimento Torre Giulia di Pavoncelli.*



*Prima del 1905, stabilimento S. Stefano di Pavoncelli. Reparto imbottigliamento vini.*

L'operato della Casa Pavoncelli, a cavallo fra '800 e '900, costituisce un punto di riferimento nel processo di trasformazione della monocoltura cerealicola in colture specializzate, non solo più redditizie ma anche ad alto impiego di manodopera non esclusivamente stagionale come appunto la viticoltura. Ma segna anche una tappa fondamentale sotto l'aspetto della produzione e commercializzazione finalmente di vini di qualità imbottigliati, in una realtà che vedeva invece Cerignola tradizionalmente esportatrice di mero vino da taglio.

Il S. Stefano, Torre Giulia, Mistella, Canal Gentile, della Casa Pavoncelli, il Torre Quarto della Casa Cirillo Farrusi, sono citazioni d'obbligo per una storia, tutta da scrivere, dei vini di Cerignola; ma non va tuttavia dimenticata l'operosa attività di aziende, di minori dimensioni ma ugualmente impegnate nella produzione di "vini da tenuta".

È il caso, fra le altre, dell'azienda Schiavulli — di cui la foto mostra un momento della fase di commercializzazione — nata nel 1848 come casa vinicola con 30 ettari in contrada S. Vito, e divenuta successivamente una florida azienda cerealicola di 320 ettari in contrada Salpitelli Vecchio.

Nel 1935 il titolare Pasquale dava impulso al settore viticolo, trasformando a vigneto parte del terreno dell'azienda e giungendo a produrre annualmente 10 000 ettolitri di San Vito da uve speciali come Troia, Malbec e Montepulciano per il rosato, Baresana per il bianco.

La vinificazione, sempre effettuata in S. Vito, si avvaleva di ingegnose benché artigianali procedure: come la termoregolazione del mosto — tecnologia ancor oggi non da tutti adottata — ottenuta raffreddando continuamente con acqua corrente le pareti dei tini di fermentazione, al fine di evitare pericolosi arresti della fermentazione o fermentazioni eccessive che non avrebbero conservato nel vino il *bouquet* delle uve lavorate.

Il prodotto veniva originariamente venduto in fiaschi, impagliati in azienda da personale toscano; e per la commercializzazione fu anche aperto in Bari un apposito spaccio, la Cantina Enotria.

L'azienda vinicola cessò l'attività nel 1967. (M.S.)



*1956, Napoli. Consegna ad un concessionario della Casa Vinicola Schiavulli.*



Finito di stampare  
nel mese di febbraio 1989  
presso lo stabilimento grafico-editoriale  
della LEONE Grafiche - Foggia  
Tel. 0881 - 23048,49,50

