

LA VITIVINICOLTURA IERI



ARCHEOCLUB D'ITALIA SEDE DI CERIGNOLA
Via S. Martino, 42 - Tel. (0885) 421203

MUSEO ETNOGRAFICO CERIGNOLANO (1979)
Viale G. Di Vittorio, 70 - Tel. (0885) 421203
Apertura: ottobre - marzo, sabato 17,00 - 19,00;
aprile - settembre, giovedì e sabato 19,00 - 21,00

Referenze Fotografiche

Archivio Privato Prof. Matteo Stuppiello - Cerignola

Foto nn. 1; 49 - 50 (Matteo Stuppiello) - Riproduzione personale: foto n. 1 autorizzata nel 1996 del Prof. Michele Prencipe, Preside I.T.A.S. "G. Pavoncelli" di Cerignola. (Si veda, inoltre, M. STUPPIELLO, *Don Antonio Palladino e il suo tempo*, San Ferdinando di Puglia, 1996, p. 130). Foto nn. 16 - 25; 27 - 29, autorizzate nel 1973 da Giuseppe Mastroserio. Foto cartolina n. 2, donata nel 1978 dalla Prof.ssa Raffaella Pannoli. Foto cartolina n. 3, donata nel 1998 da Suor Tarcisia Ippolito, Madre Generale della Congregazione delle Suore Domenicane del SS. Sacramento di Cerignola. Foto cartolina nn. 4 - 11; 30 - 32; 35 - 40; 42 - 44; 47 - 48, donate nel 1989 da Mons. Michele De Santis, Canonico Teologo della Cattedrale (la documentazione apparteneva a suo padre Michele, Fattore Generale di tutta l'Azienda del Duca de La Rochefoucauld). Foto n. 5 - 8; 10; 12; 26; 33 tratte da *Pavoncelli*, Stab. Tip. L. Pierro e Figlio, Napoli, [1905], rispettivamente alle pp. 36; 71; 85; 87; 89; 78; 83; 103.

L'Album è stato donato nel 1973 da Michele Didedda. Foto cartolina nn. 9; 13 - 14 donate nel 1980 da Cosimo Dilaurenzo. Foto nn. 34 (Matteo Stuppiello) e foto cartolina n. 41 autorizzate da Michele Cirillo il 24.10.1978. Foto nn. 45 - 46, opuscolo donato da Roberto Cirpiani nel 1975.

Si precisa che le foto nn. 8 e 30 sono state già pubblicate in AA.VV., *Processi lavorativi e vita sociale nel Basso Tavoliere - Introduzione al Museo Etnografico Cerignolano*, Regione Puglia - Assessorato P.I. e Cultura - C.R.S.E.C. Cerignola, Foggia, 1993, pp. 78, 105.

Si precisa che la foto cartolina n. 14 è stata pubblicata in *Pavoncelli... op. cit.*, p. 86.

La foto n. 50 (M. Stuppiello) è stata già pubblicata in S. DELVECCHIO - M. OCCHIONERO - G. SPECCHIO - M. STUPPIELLO, *La Banca e il Territorio - Il passato riscoperto - Schede illustrative*, Bari, 1988, p. 4 (ristampa 1990 dall'Amministrazione Comunale - Assessorato Agricoltura di Cerignola); *CRP Notizie - Periodico di Informazioni aziendali della Cassa di Risparmio di Puglia*, anno VII, n. 4, Novembre - Dicembre, Bari, 1989, Copertina e p. 30

Copertina

Foglia di "Vitis Vinifera", tratta dalla Raccolta Didattica di Scienze Naturali del Prof. Matteo Stuppiello. La quadricromia è stata tratta da una elaborazione grafica e pittorica (acquerello) del Prof. Salvatore Delvecchio.

Sette secoli di uva e di vino formano l'oggetto di questo agile e brillante lavoro di Matteo Stuppiello. È a partire dal Duecento, infatti, che troviamo le prime tracce della ripresa della coltura della vite nelle campagne del Basso Tavoliere. Ripresa perché la civiltà della vite è antichissima; per tacere dei numerosi riferimenti omerici, gli studiosi ritengono che dati al quarto millennio prima di Cristo la nascita della vinificazione, è un'anfora persiana con tracce di vino risale al 3500 a.C.

Negli anni dell'Alto Medioevo, nel corso dell'assimilazione alla romanità delle diverse tribù germaniche, la coltivazione della vite era divenuta attività marginale, legata soprattutto ai monasteri, che del vino avevano bisogno per celebrare l'eucaristia.

Dal XIII Secolo in poi la coltura della vite e la vinificazione acquisiranno un'importanza crescente, testimoniata dal prestigioso blasone dei titolari dei possedimenti. Di quel prestigio gli ottimi vini della zona sono la naturale eredità.

Stuppiello descrive con rigore dello storico ma anche con il piacere dell'affabulatore, ed accompagna questa lunga vicenda fino alle soglie del secolo che sta per morire, quando Cerignola e i suoi vini si impongono all'attenzione dell'Italia intera. Un lavoro indispensabile per il ricercatore, utile agli agricoltori, gradevole per il semplice lettore, che la Provincia di Foggia è lieta di aver contribuito a realizzare.

Prof. Dott. Antonio Pellegrino
Presidente della Provincia di Foggia

La storia agraria si è da tempo guadagnata un posto di prima grandezza nelle analisi degli studi di storici e ricercatori. Senza scomodare "*Les Annales*", da almeno mezzo secolo la produzione pubblicistica e saggistica sull'argomento è stata copiosa e costante. In un territorio a vocazione agricola quale quella della Capitanata, la storia delle coltivazioni, del loro mutarsi e trasformarsi, in una parola la storia del rapporto tra il lavoro umano e il territorio è certamente l'asse portante di qualunque ricostruzione della vita della comunità.

Cerignola, pur con le sue antiche e nobili radici, è la città che conosciamo anche e soprattutto in virtù della grande riforma agricola del Conte Pavoncelli. Non è un caso che la viticoltura e la vinicoltura delle nostre zone giungano all'onore del mondo in concomitanza con questo grande processo di innovazione e modernizzazione.

Matteo Stuppiello, di cui tutti i Cerignolani "*e non solo*" conoscono l'infaticabile attitudine ad indagare la memoria delle nostre zone, dà alla storia recente dei vini di Cerignola un lignaggio antico: ci illustra su quale patrimonio, su quale retaggio quel decisivo salto di qualità è stato compiuto. Per una Amministrazione come quella della Provincia di Foggia, che ha fra i suoi obiettivi la piena valorizzazione della "*identità*" delle nostre produzioni agricole, un prezioso stimolo e contributo.

Matteo Valentino
Assessore Provinciale all'Agricoltura

Dalle terre destinate a perdersi per secoli nel triste fenomeno del latifondo e forzatamente deputate a produrre, senza adeguati compensi, erbe da pascolo per nutrire le pecore, i bianchi e lanosi protagonisti della plurisecolare transumanza, che tanto ha inciso nel ritardare i processi dell'evoluzione agricola, sono tuttavia affiorate da sempre, seppure in numero ed estensione limitate, le contrade in cui si spezzava il silenzio arido ed incombente dei terreni in abbandono per il profitto di pochi e vi splendevano uve, olive, frutta e cereali.

Erano appezzamenti produttivi dislocati in vicinanze del centro abitativo a segnare suggestivi Toponimi sulla mappa non molto varia delle nostre terre, dai quali vengono fuori nomi prestigiosi di Casate, di individui singoli, di personaggi notevoli oppure ancora di monasteri che, da quelle terre dai confini contratti, hanno tirato fuori uva da tavola e vini pregiati, rossi, bianchi e rosé.

Queste contrade, a partire dai primi secoli dopo il Mille, erano ubicate lungo i lembi prossimi al borgo medievale, insediate su terreni naturalmente fertili e perciò guardate oggi con affettuosa cura dallo studioso che le recupera integre dal limbo della dimenticanza e le restituisce, in una sintesi descrittiva rapida ed essenziale, all'esame storico, aureolate come gemme e qualificazioni specifiche del territorio locale; germi lontani gravidi di lieviti in attesa, per esplodere nel XVIII secolo quando, finalmente, con il rinnovarsi delle strutture sociali, economiche, politiche e storiche generali e particolari, proliferano le vigne per avviarsi ad attingere gli splendori dei due secoli successivi fino ad oggi con perno di rotazione convenzionale fissato al 1903, data di evento storico per Cerignola, coinvolta, per i suoi autonomi e indubbi meriti sulla luce di lavori del VII Congresso Internazionale dell'Agricoltura, tenutosi a Roma.

La presente pubblicazione costituisce una prima indagine storica complessiva sulle vigne e la loro produzione supportata dai documenti, alcuni dei quali tratti da vari Archivi, editi per la prima volta.

Tirata a coprire un arco di tempo di sette secoli circa, dal XIII agli inizi del XX, la presente ricerca, puntigliosa e suggestiva, si dà come essenziale contributo conoscitivo tanto per gli studiosi di zona quanto per il mondo della Scuola a tutti i livelli di istruzione.

L'autore, che non è nuovo a percorrere con corretta metodologia e vocazione morale le fatiche di indagini storiche di pertinenza locale, ha così dato un ulteriore contributo alla conoscenza specifica (apicale) del Territorio.

Si ringraziano il Prof. Antonio Pellegrino, Presidente dell'Amministrazione Provinciale di Foggia e il sig. Matteo Valentino, Assessore Provinciale alle Attività Produttive, per aver permesso la pubblicazione del presente Catalogo, a corredo della Mostra foto-documentale "La Vitivinicoltura ieri": una "esposizione" di attrezzi e oggetti specifici facenti parte del patrimonio del Museo Etnografico Cerignolano, una realtà storica locale ormai ultraventennale, articolata in una molteplicità di settori, da cui, volta a volta, le "Esposizioni" pubbliche prelevano i "materiali" di riferimento.

Il nostro vasto e fertile territorio può senz'altro vantare una tradizione viticola che affonda le sue radici in un passato piuttosto remoto: testimonianza della cospicua presenza di vigneti nel nostro agro sono antichi documenti cartacei, a partire dal XIII secolo; ma, certamente, la coltura della vite è più antica, sorta quasi con la nostra stessa città.

Delle due pergamene seguenti si riportano, prima i "contenuti" riassuntivi, quindi, alcuni dati inerenti la collocazione spaziale delle "vigne".

In una pergamena del 25 ottobre 1225 (1224)¹ leggiamo "[...] *Contenuto: Petrus de Mirano comestabulus, ... di Cerignola, dona a fr. Conrado de Basila preceptore della S. Casa di S. Maria dei Teutonici in Barletta, una casa con due fosse in Cerignola ed una clausura di vigne con giardino, alberi d'olivo, due palmeti, due pile, un pozzo ed una casa in luogo detto Cannetus in pertinenze di Cerignola, riservandosene l'usufrutto sua vita durante [...]*". Si tratta di una ampia zona a vigneto considerando quanto specificato nel testo del documento: la vigna in oggetto confina per un lato con la via pubblica, per un altro con la strada vicinale, per il terzo con le vigne del milite Bonincunti e di suo figlio Guglielmo nonché con le vigne di tale Giovanni Piramo².

Una pergamena del 7 novembre 1225³ riporta quanto segue: "[...] *Contenuto: Thomasius, f. Guillelmi de Melfia militis Salparum, di Melfi, in Salpi, vende al suo concittadino magister Bricius faber la quarta parte di una chiusura di vigne in contrada Trium Sanctorum, pel prezzo di due once d'oro e quattro tarenì di Sicilia [...]*". Ancora una volta risultano interessanti i confini definiti nell'atto, riferentesi alla contrada di Tressanti, nella giurisdizione di Salpi: il primo confine è costituito da un fossato che divide l'appezzamento in oggetto da alcune vigne abbandonate della chiesa di S. Nicola, Cattedrale di Salpi; il secondo al di là del medesimo fossato con le vigne abbandonate "Peregrini olim f. Iohannis coci"; il terzo confine il fossato comune alla detta chiusura e le vigne della Chiesa di Santa Margherita di Salpi; il quarto confine la via pubblica che porta a Tressanti.

E veniamo ad un documento di epoca federiciana, ascrivibile al 1248⁴: nell'elenco dei beni sottoposti a tassazione troviamo anche vigne con olivi sulla via di Salpi vicino alle vigne "Petri de Ysaia", produttori annualmente otto salme di vino; tre strisce di vigne antico possesso "Aliprandi" nella medesima contrada vicino alle vigne "sire Saraceni" con una produzione di una salma di vino; vigne con olivi, già appartenute a Santa Maria dei Teutonici in contrada Canne vicino alle vigne "sire Pasce" con dodici salme di vino annuali; le vigne "Dardani" nella via Salpi vicino alle vigne "Iacobi de Alferio", improduttiva. Tutte queste vigne sono possedimenti "Imperialis de Boneassissio".

Interessante, ancora, il contenuto riassuntivo di una terza pergamena dell'8 gennaio 1308⁵: "[...] *Contenuto - Iudex Vitus de Aloysa, di Cerignola, offre alla S. Casa di S. Maria dei Teutonici in Barletta, e per essa nelle mani fr. Severini preceptoris, sé stesso ed i suoi beni, consistenti in 6 case in Cerignola, una clausura magna di vigne, altre vigne ed oliveti in territorio di Cerignola, animali, attrezzi di agricoltura, orzo, frumento ecc., riservandosi l'usufrutto. [...]*". Questa chiusura magna, definita nel testo *pastinum*, ovvero terreno arborato⁶, ha come confini da un lato i terreni della Curia (imperiale) e di Ysaye de Petro; dall'altro, dalla parte di mezzogiorno, al di là di un fossato, i possedimenti dello stesso Ysaye; dalla parte occidentale, al di là di un fossato la via pubblica che porta a Canneto e che attraversa la terra di Ysaye e le vigne dei figli; dalla parte esposta a nord le vigne dei nipoti del giudice Riccardo Pironti e di suo figlio Enrico. Le altre vigne "cum olivis et terra vacua" erano appartenute a tale Alticlino: ad oriente confinavano con la via pubblica che conduceva al lago di Canne; a mezzogiorno le vigne e gli oliveti "Sabini de Carosolay" e "Marci de Maureliano"; ad occidente gli oliveti del giudice Vito, già di Pietro di Valentino, e del giudice Ruggero, figlio di Beraldo, di Pumero... del giudice Pietro figlio di Manente; a settentrione le vigne "Franci filii quondam Rogerii de Gottofrido et vinee dicti iudicis Petri de Manente". Ma, dalla lettura del documento, abbiamo notizia di un'altra vigna nel nostro territorio: "vinee iaconi Iacobi de Valent(ino)".

Le vigne di Cerignola sono ricordate fra i vari beni, mobili ed immobili, che nel 1418 rientrano nella vendita del feudo di Cerignola e Orta a Giovanni Caracciolo, vendita riconfermata dal Re Ferdinando I nel 1467, accordando l'investitura di Cerignola e di altri feudi a Leonardo Caracciolo, nipote di Giovanni⁷. Infatti in questo secolo "il nostro paese godé d'una relativa pace e prosperità, aumentò in qualche modo la popolazione, crebbe l'industria degli animali, si diffuse la coltivazione della vite e degli alberi da frutta"⁸.

All'epoca della Battaglia di Cerignola fra Francesi e Spagnoli, combattuta il 28 aprile 1503⁹, risulta che "[...] folti vigneti coprivano la collina arrivando fino al piano, ed erano nettamente separati dal resto della campagna da una fossa non molto profonda...a quel tempo nella Puglia piana la vigna era pressoché sconosciuta; mentre al contrario al di là dell'Ofanto, nel barese, si producevano ottimi vini e in tal copia, che se ne mandavano fuori [...]"¹⁰. Le vigne di Cerignola protette e circondate dal fossato, come afferma lo storico La Sorsa¹¹, diventarono accampamento-trincea del Gran Capitano, Consalvo da Cordova, dell'esercito spagnolo che ordinò di allargare e di rendere più profondo il fossato.

Possiamo farci un'idea, non certo completa, della consistenza di terreni a vigneto esaminando una serie di documenti degli ultimi decenni del secolo XVI¹².

Per offrire una visione di insieme, facilitando la enucleazione dei dati, si riporta uno schema accorpando i documenti secondo le contrade interessate agli atti di compravendita.

Tav. 1

N.	CONTRADA	VIGNE	CONTRAENTI	DATA	VIGNE DI CONFINE
1	S. Maria dei Mansi	12	Angelo di Fusco aliena alcune proprietà per coprire un debito verso D. Giuseppe Caracciolo	11.7.1581	Vigne di Giovanni di Fusco; Vigne di altri
2	S. Maria dei Mansi	8	Angelo e Giovanni di Fusco vendono alcune proprietà per coprire un debito verso D. Giuseppe Caracciolo e verso il Convento di S. Rocco	26.3.1588	Vigne di S. Leonardo di Fusco; Vigne di Mastro Alessandro Bascienti; Altre vigne dei suddetti
3	Padula	9	Orazio e Bartolomeo Gala vendono al Convento di S. Rocco.	19.9.1591	Vigne di Giovanni Sacco; Vigne di Laura Perlonca
4	Padula	9	Orazio e Bartolomeo Gala vendono al Convento di S. Rocco	18.11.1591	Vigne di Giovanni Sacco; Vigne di Naro de Risa
5	Canneto	Vigne	Margarita de monte, moglie del fu Vito d'anna, quale tutrice dei figli, aliena alcuni possedimenti a Mariano Martinelli	28.5.1594	Vigne di Orazio Giannelli; Vigne di Giovanni Donato Spanriccia

Interessante analizzare anche due documenti¹³ riferentisi alla Comunità Gesuitica di Cerignola, trasferitasi a Barletta nel 1591.

Nel primo, datato 16 gennaio 1591, si dice espressamente "[...] 5^o a q(ue)sto collegio fu dato in parte della fondatione una vigna grande dalla quale si recaveno molti vini che c'è una buona parte dell'entrate: il venduto di q(ue)sto vino no(n) si può far se no(n) à minuto à foglietta in un luogo pubblico, il che dona nota al collegio che par(e) sia hostaria [...]"¹⁴. Il secondo documento ci offre, riteniamo, una interessante precisazione: infatti si dice che il Collegio dei Gesuiti "[...] Hà un pezzo di terra co(n)tiguo ad Acquamena, che fù donato dall'Arciprete della Cirignola, e ci é pia(n)tata una vigna, rende in circa d. 20 [...]"¹⁵.

A conclusione dell'esame del secolo XVI sembra opportuno ed oltremodo interessante riportare un giudizio coevo sui vini di Cerignola: a parlare è una "coppia principesca", quella formata da Ferdinando Gonzaga ed Isabella di Capua che, con il loro matrimonio, celebrato nel 1532 a Napoli, avevano riunito molti feudi del regno. In una lettera del 26 giugno 1549¹⁴ si dice "[...] A la Cirignola trovammo un vento che più tosto fu freddo che fresco, e l'alloggiamento fu la Rocca dove gustammo vino buonissimo e fresco [...]"¹⁵.

Nel 1633 il feudo di Cerignola fu venduto per 200.000 ducati dalla duchessa di Monteleone, Girolama Pignatelli, moglie di Fabrizio Pignatelli, al cognato Francesco, duca di Bisaccia: nell'atto di vendita¹⁵, fra le proprietà, si elencano anche "[...] Vigne di Acquamela e della Padula [...]"¹⁶. Su questi ultimi possedimenti veniamo, inoltre, a sapere che "[...] Nella tenuta denominata la Palude, di circa 67 vigne (ogni vite contava 1600 viti), si ricavava moscatello, vino greco e rosso, ma di mediocre qualità, perchè era molto acquosa [...]"¹⁶. Altri dati sulla citata contrada ricaviamo da alcuni atti di vendita¹⁷ al duca di Bisaccia:

- 1 vigna venduta da Pomponio Borrelli il 22.9.1633;
- 1 vigna venduta da Orazio Dantolino il 19.10.1633;
- 15 vigne vendute da Riccardo Russo di Andria e Giacomo Potenza il 25.9.1634.

Riportiamo, qui di seguito, due schemi che ci consentono di definire, in parte, la consistenza dei vigneti nelle varie contrade¹⁸:

Tav. 2

N.	CONTRADA	VIGNE	CONTRAENTI	DATA
1	Padula	5	Francesco Antonio Corbo al Monastero della Vergine del Carmelo.	3.4.1633
2	Canneto	1	Giovanni, Tommaso e Francesco Carbone al duca di Bisaccia	15.9.1633
3	S. Maria dei Mansi	1	Tommaso e Berardino Novelli al duca di Bisaccia	15.9.1633
4	Non indicata	1	Giuseppe Iannello e il figlio Orazio al duca di Bisaccia	15.9.1633
5	S. Lorenzo	1	Francesco de Franceschino e figli al duca di Bisaccia	16.9.1633
6	S. Maria dei Mansi	1	Geronimo Sacco e Carlo de Tullio al duca di Bisaccia	17.9.1633
7	S. Maria dei Mansi	20	Andrea Sforza dona al chierico Giovan Tommaso Gaetano	18.12.1634
8	S. Maria dei Mansi	15+5	Lattanzio Conte dona al figlio chierico Giacomo	20.12.1634
9	S. Maria dei Mansi	8	Giovanni Camillo Alesio ad Antonietta Flara e Fabrizio Campi	7.2.1635
10	Padula	alcune	Andrea Iannello a Cesare Varcuillo di Bovino	29.3.1635
11	Padula	5	Ippolita Ungaro promette in dote a Giovanni Giacomo di Paia.	15.4.1635

Ulteriori indicazioni sulle proprietà della contrada Santa Maria dei Mansi, coltivate a vigneto ci vengono da un altro documento, che riportiamo in forma schematica¹⁹:

Tav. 3

VIGNE	POSSESSORE	RENDITA (in carlini)
1	Rev. d. Giovanni Cicchetti	non indicata
1	Leonardo Topputi	6
1	Giovanni De Branda	2
1	Rev. d. Leonardo Antonio Piccardelli	6,5
1	Rev. d. Francesco Andrea Gasparro	3
1	Rev. d. Michele Sforza	non indicata
1	Convento di S. Rocco	12
1	Rev. d. Camillo del Compare	non indicato
1 particella	Giovanni De Branda	non indicato
1 particella	Nunzio, Angelo e Paolo De Antonellis	2
alcune	chierico Domenico Gisolfi	non indicata
alcune	Rev. d. Francesco Santamaria	4
alcune	Convento di Sant'Antonio	11
alcune	Biagia Corcia	2
alcune	Camillo Bufo	non indicata
alcune	Diana Bufo	non indicata

Lo stesso documento ci offre la descrizione di due Vigne di proprietà del Duca di Bisaccia e di Cerignola, site rispettivamente nelle contrade Padula e Acquamela²⁰: “[...] Nel loco d(ett)o la Padula vi è una vigna confin(an)te c(on) li beni di N(ota) r Amico Capone, Gio. Volgare, D. Giose Lonardo leone, et altri... nel Pricipio d'essa vi sono alcune fabriche consistentino in un' Largo in forma di Cortile, tre lamie con Cinque archi sotto li quali vi sono le f(i)n(estr)e p(er) prender l'ucce, e ricevere vino con diverse Comodità...da dietro d'esse vi è una stanza lunga terranea p(er) Comodità de garzoni, e Vignaioli, e Contiguo p(er) grada di fabrica si saglie ad un Camarone Coverto à tetto similm(en)te fatto di nuovo Sop(r)a d(ett)o o Stanzione, e da d(ett)a Cam(er)a si hà una loggetta sop(r)a d(ett)e le lamie con Comodità di Pozzo, focolare grande, et altro; et havendo in nostra presenza fatta Contare le vite che sono in q(ue)lla si sono ritrovate da vigne num(er)o sissantasei, e due terzi Computandosi p(er) ogni vigna mille, e sei Cento

vite; che Consideratosi da me il sito, qualità, e quantità di d(ett)e Vite p(er) esserne buona parte antiche, e l'altre fatte Cacciare da poco anni in quà... Considerato la Comodità di d(ett)a fabrica, e q(u)ello d(ett)e vigne rendono, e possono rendere dedottone la spesa... conduttura del vino alla Cirignola riponendo nel Cellaro della Ducal Corte sito alla piazza... Nell' loco d(ett)o acquamena se ritrova un' altra vigna Confinante con un' poco di terri(tori)o di Ionardo topputi, e l'altro cirum circa della R(egia) C(orte); nel Principio vi è un' Cortile con Pozzo à destra vi è un' poco di covertò à lamia, dal quale si hà un' Stantione similm(en)te à lamia, à sinistra l' entravvi vi è un' focone grande con seditori, e da q(u)ello s' entra à due Camere con Comodità di lavoratori... Ritornando in d(ett)a Vigna le vite d'essa sono sì antiche come augumentate di nuovo, quali fatte Contare in nostra p(re)senza sono ritrovati di vigne nume(r)o trentasette e mezza, da vite 1600. la vigna, frà le quali vi sono molti frutti, et albori d'olive c(on) diversi pozzi sorgenti frà mezzo;[...]"

Interessanti notizie per il secolo XVIII ci vengono fornite da Saverio La Sorsa²¹: nei primi decenni furono frequenti annate di carestia e di miseria, anche per le famiglie benestanti che si videro costrette a lasciare incolti molti terreni, mentre il proletario viveva nello squallore e i contadini più poveri "si dettero al brigantaggio". La casa ducale ed il Comune intervennero a porre rimedio a tale situazione elargendo sussidi e prestiti a condizioni vantaggiose; "i governatori dell'università" ribassarono i prezzi del vino e di altri generi di più largo consumo. Piccole cose considerando che alle calamità atmosferiche si aggiunsero le invasioni di bruchi, di cavallette...e perfino le calamità naturali, un terremoto che nel 1731 sconvolse tutta la Capitanata apportando lutti e arrecando gravissimi danni al patrimonio urbanistico, non escluso il palazzo ducale.

Il Catasto Onciario del 1742²² ci consente di definire meglio la mappa estensiva della coltivazione della vite:

Tav. 4

Contrada	N° Vigne	"vacue"	rendita
S. Maria dei Manzi	235, 5	128	d. 135, 3
Canneto	161	86	104, 35
Padula	420, 75	154, 1	252, 95
Acquamela	73	20	48, 8
Mezzanella	236, 5	56	140, 82
S. Lorenzo	25	2	15
Ortale di Paolo Rinaldi	54	-	32,5
Totale	1205, 75	446, 1	729,72

Una vigna fruttava ca. 60 grana all'anno; per vigna "vacua" si intende l'appezzamento non ancora produttivo o lasciato incolto e, quindi, non soggetto a tassazione.

Si riportano, qui di seguito, gli schemi della consistenza coltivativa in ciascuna contrada, precisando che la voce "vigna confinante" è stata voluta per consentire di seguire idealmente, in una mappa mentale il dislocarsi delle vigne nelle medesime contrade; il secondo numero nella colonna "N. vigne" indica le vigne "vacue"²³:

Tav. 5 - Contrada Santa Maria dei Mansi

N.	N. Vigne	Poprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	22+9	Magnifico Nicola Durante "giusta li beni degli eredi de Martinis" e "Santa Maria del Carmine"		13,20
2	5+2	Nicola Domenico Falcidia	Rev. d. Francesco Fiorente; Cappella della SS.ma Annunziata	1
3	7+2	Rev. d. Francesco Fiorente "giusta li beni i Nicola Domenico Falcidia e strada pubblica della SS. Annunziata"		4,20
4	1,5+1,5	Mastro Giovanni Guarino marito di Grazia Strafile	Rev. d. Francesco Fiorente; Nicola Domenico Falcidia	0,90
5	3+5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Rev. d. Francesco Fiorente; Nicola Domenico Falcidia	1,80
6	9+7 "Vigna delli Sfondi"	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Magnifica Angela Villani di Foggia	0,40

7	9+5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Rev. d. Francesco Mennuti; Magnifico Santo Tupputi; Altri	0,40
8	2,5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Sig.re Villani di Foggia; Magnifico Diego Mastrangelo di Montoro	1,50
9	5+3 "Mastro Riccio"	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Leonardo Guarino; Rev. d. Orazio Gala	3
10	5+3	Monastero di S. Maria del Carmine	Rev.mo Arciprete Larione; Magnifico Nicola Durante	3
11	4+2	Rev. d. Francesco Marchese	Beni del Convento di S. Antonio; Strada che va a Tressanti	2,40
12	5+2	Gli eredi di Giambattista Ciccarone	Magnifico Andrea Matera; Ortale di Tommaso di Filippo	3
13	4+2	Magnifico Andrea Matera	Eredi di Ciccarone; Convento di S. Domenico	2,40
14	2 di pastino	Magnifico Andrea Matera	Eredi di Ciccarone; Convento di S. Domenico	2,40
15	6+2	Leonardo Catalano	Padri Agostiniani; Tommaso di Filippo	3,60
16	13+5	Monastero di S. Agostino	Leonardo Catalano; Tommaso di Filippo	7,80
17	16+8	Rev.mo Sig. Arciprete Alessandro Larione	S. Maria del Carmine; Magnifico Diego Mastrangelo di Montoro	9,60
18	6+2	Magnifico Diego Mastrangelo di Montoro negoziante in Cerignola	Eredi di Ciccarone; Sig. Arciprete	3,60
19	5+4	Magnifici Ill. i Primerio e Alessandro de Martinis	Magnifico Nicola Durante; Altri	3
20	11+4	Erede di Giambattista Ciccarone	Magnifico Diego Mastrangelo; Sig. Villani di Foggia	6,60
21	16+8	Magnifiche Angela e Costanza Villani di Foggia	Rev.mo Capitolo Cattedrale di Cerignola; Ciccarone; Altri	9,60
22	5+4	Magnifico Santo Tupputi	Rev.mo Capitolo Cattedrale di Cerignola; Strada dell'Annunziata	3
23	15+3	Magnifico Santo Tupputi	Collegiata Chiesa di Cerignola; Monastero di S. Antonio	9,50
24	5	Rev. d. Francesco Menduti	Rev.mo Capitolo Cattedrale di Cerignola; Leonardo Troyano	3
25	4+1	Leonardo Troyano	Rev. d. Francesco Menduti; Rev. d. Angel'Antonio Troyano	2,40
26	8+4	Rev. d. Bartolomeo Troyano	Leonardo Guarino; Leonardo Troyano	4,80
27	8+7	Leonardo Guarino	Rev.mo Capitolo Cattedrale di Cerignola; Rev. d. Bartolomeo Troyano	4,80
28	6+11	Rev. d. Orazio Gala	Convento di S. Domenico; Rev.mo Capitolo Cattedrale di Cerignola	3,60
29	12+6	Monastero di S. Antonio	Convento di S. Domenico; Rev. d. Francesco Marchese	7,20
30	12+12	Monastero di S. Domenico	Monastero di S. Antonio; Rev. d. Orazio Gala	7,20
31	1+0,5	Michele Cavaliere	Rev. d. Angel'Antonio Troyano; Rev. d. Orazio Gala	0,60
32	3+2,5	Rev. d. Angel'Antonio Troyano	Michele Cavaliere; Convento di Sant'Antonio	1,80
33	1,5+0,5	Rev. Capitolo di S. Pietro	Convento di Sant'Antonio; Strada per Foggia	0,90

Tav. 6 - *Contrada Canneto*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	10+2	Donato Novella	Rev. Primerio de Martinis; Rev. d. Giovanni Campi	6
2	6+ 3 vigne di pastini	Rev. d. Donato Novella	Strada per Santa Maria; Quarto dell'Università di Cerignola	4,75
3	11+2	Rev. d. Giovanni Campo	Donato Novella; Rev.mo Capitolo di S. Pietro	6,60
4	7+3	Magnifico Gaspare Carola di Termoli	Magnifico Primerio de Martinis; Michel'Angelo Paliero	4,20
5	9+4	Magnifico Primerio de Martinis	Magnifico Gaspare Carola; Donato Novella	5,40
6	8+4	Michel'Angelo Paliero	Rev.mo Capitolo di S. Pietro; Donato Novella	4,80
7	10+5,5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Rev. d. Giovanni Campo; Michel'Angelo Paliero	6
8	6+6	Rev. d. Francesco Ricciardi	Magnifico Gaspare Carola; Domenico Allegria di Marco	3,60
9	7+7	Rev. d. Domenico d'Amato	Biagio Durante; Nicola di Mito	4,20
10	2+1	Rev. d. Domenico Guarino	Rev. d. Domenico d'Amato; Nicola di Mito	1,20
11	5+1,5	Rev. d. Domenico Cavallo	Nicola di Mito; Biagio Durante	3
12	16+3	Biagio Durante	Rev. d. Domenico d'Amato; Domenico Allegria	9,60
13	12+6	Nicolò di Mito	Rev. d. Domenico d'Amato; Gabriele Maggio	7,20
14	8+2	Gabriele Maggio	Nicolò di Mito; Rev.mo Capitolo di S. Pietro	4,80
15	4+2	Domenico Allegria di Marco	Biagio Durante; Francesco Paliero	2,40
16	7+4	Francesco Paliero	Domenico Allegria; Biagio Durante	4,20
17	9+5	Magnifico Nicolò Durante	Biagio d'Alessandro; Strada che va a Santa Maria	5,40
18	9+8	Biagio d'Alessandro	Magnifico Nicola Durante; Magnifico Domenico Falcone	5,40
19	8+9	Magnifico Domenico Falcone	Biagio d'Alessandro; Magnifico Francesco Villano	4,80
20	6+6	Magnifico Francesco Villano	Magnifico Domenico Falcone; Magnifico Notaio Giosafatte Coccia	3,60
21	12+5	Magnifico Notaio Giosafatte Coccia	Magnifico Domenico Falcone; Strada del Quarto	7,20

Tav. 7 - *Contrada Padula*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	13+5	Magnifico Domenico Antonio Porreca	Leonardo Cecci; Sig. Cimaglia di Vieste; Altri	7,80
2	20+10	Magnifico Giuseppe Cimaglia di Vieste	Domenico Antonio Porreca; Leonardo Fornaro	12
3	14+6	Leonardo Fornaro	Sig. Cimaglia; Convento del Carmine; Altri	8,40
4	4+2,5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Sig. Cimaglia; Magnifico Antonio Chiomenti	2,40

5	12+3	Magnifico Leonardo Cecci	Sig. Cimaglia; Magnifico Antonio Chiomenti	7,20
6	12+3	Convento S. Maria del Carmine	Leonardo Fornaro Rev. d. Gioacchino Montenegro	7,20
7	4+2	Rev. d. Gioacchino Montenegro	Convento del Carmine Rev. d. Domenico Magro	2,40
8	3	Rev. d. Domenico Magro	Rev. d. Gioacchino Montenegro; Convento del Carmine	2,80
9	30+20	Rev. d. Marthos Tafuri di Foggia	Magnifico Prospero Bruni; Rev. d. Giovanni Chiomenti	18
10	40+10	Magnifico Prospero Bruni	Magnifico Antonio Matera; Rev. d. Marthos Tafuri	24
11	27+7	Magnifico Antonio Matera	Magnifico Prospero Bruni; Magnifico Cristoforo Innocenzo	14,40
12	10+2	Magnifico Antonio Chiomenti	Magnifico Antonio Matera; Strada pubblica	6
13	13+4,5	Magnifico Antonio Chiomenti	Rev. ma Chiesa Capitolare; Rev. d. Rocco Pagano	7,80
14	5+4+ 8 indeserte	Magnifico Cristoforo Innocenzo	Magnifico Antonio Matera; Rev. d. Giovanni Chiomenti; Altri	3
15	12+8	Magnifico Giovanni Battista Chiomenti	Rev. d. Marthos Tafuri; Magnifico Cristoforo Innocenzo	7,20
16	11+5	Magnifico Dott. Carlo Leti	Magnifico Alessandro de Martinis; Strada per Viro	6,60
17	12+6	Magnifico Alessandro de Martinis	Magnifico Dott. Carlo Leti; Magnifico Nicolò Vulgaro	7,20
18	14+3	Magnifico Nicolò Vulgaro	Magnifico Tommaso Gentile; Magnifico Alessandro de Martinis	8,40
19	7+2	Magnifico Tommaso Gentile	Magnifico Nicolò Vulgaro; Magnifico Antonio Chiomenti	4,20
20	3 e 1/4	Antonio Magro e fratelli	Magnifico Nicolò Vulgaro; Magnifico Tommaso Gentile	1,95
21	12+5	Rev. d. Rocco Maria Pagano	Magnifico Antonio Chiomenti; Strada per l'Olmo	7,20
22	30+5	Magnifico Giacomo Frangiosa di Foggia	Ill. Sig. Duca di Bisaccia; Magnifico Nicolò Vulgaro	18
23	60+10	Ill. Sig. Duca di Bisaccia	Magnifico Giacomo Frangiosa; Francesco Turtora	36
24	14+4	Domenico Degno e Donato Samele	Domenico di Filippo; Strada per Viro	8,40
25	12+4	Domenico de Filippis	Marc'Antonio Berardi; Donato Samele	7,20
26	10+2	Marc'Antonio Berardi	Domenico di Filippo; Eredi di Tommaso Palieri	6
27	8,5+6,5	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Alessandro de Martinis; Marc'Antonio Berardi	5,20
28	5+1	Francesco Tortora	Ill. Sig. Duca di Bisaccia; Strada per Massariola	3
29	5+2	Rev.mo Capitolo di S. Pietro	Francesco Tortora; Ill. Sig. Duca di Bisaccia	3
30	1 deserte	Eredi di Tommaso Palieri	Domenico di Filippo	

Tav. 8 - Contrada *Acquamela*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	15+4	Magnifico Nicolò Durante	Ill. Barone; Strada per Torre Alemanna	9
2	30+10	Ill. Sig. Duca di Bisaccia	Magnifico Nicolò Durante; Terre di Corte	18
3	6+1	Magnifico Giovanni Giacomo Pironti di Montoro	Ill. Sig. Duca di Bisaccia; Magnifico Notaio Nicolò Moavero	3,60
4	6+1	Magnifico Notaio Nicolò Moavero di Montoro	Magnifico Giovanni Giacomo Pironti; Andrea Corchia	3,60
5	8+2	Andrea Corchia	Rev. d. Tommaso Corchia; Magnifico Notaio Nicolò Moavero	4,80
6	8+2	Rev. d. Tommaso Corchia	Andrea Corchia; Terre di Corte	4,80

Tav. 9 - Contrada *Mezzanella*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	5+4	Angelo Bufano	Tommaso Bufano; Altri	3
2	9 (pastino)	Tommaso Bufano	Cosimo Enrico; Altri	5,40
3	3+3	Cosimo Enrico	Rev. d. Felice Caradonna; Altri	1,80
4	10+2	Rev. d. Felice Caradonna	Francesco de Finis; Giuseppe Nicola Scarano	6
5	5+1	Francesco de Finis	Rev. d. Felice Caradonna; Altri	3
6	3	Carlo Raffaele e fratelli	Francesco de Finis; Nicola Cannone	1,80
7	3'	Nicola Cannone	Chiara Morra; Giuseppe Nicola Scarano	1,80
8	3	Chiara Morra vedova	Santo Palamaro; Altri	1,80
9	4+1	Giuseppe Nicola Scarano	Santo Palamaro; Altri	2,40
10	12+3	Convento di S. Domenico	Antonio Durante; Rev. d. Antonio Maratia	7,40
11	9+1	Antonio Durante	Saverio Chiriatti; Rev. d. Antonio Maratie	5,40
12	12+2	Rev. d. Antonio Maratia	Rev. d. Giuseppe Speranza; Altri	7,40
13	4+2	Rev. d. Giuseppe Speranza	Nicola Cannone; Rev. d. Antonio Maratia	2,40
14	5	Saverio Chiriatti	Domenico Russo; Altri	3
15	7	Domenico Russo	Nicola Cannone	4,20
16	9+1	Nicola Cannone	Domenico Russo; Michele Raffaele	5,40
17	9,5	Michele Raffaele	Nicola Cannone; Altri	5,70

18	2	Geronimo Pignataro	Domenico Gallo; Altri	1,20
19	2	Domenico Gallo	Luca Rede; Altro	1,20
20	4	Luca Rede	Michele Mancino; Domenico Gallo	2,40
21	2+ 7 (pastini)	Rev. d. Ottavio Gala	Vito Traversi; Altri	5,40
22	2+1	Donato Cannone	Michele Mancino; Altro	1,20
23	3	Michele Mancino	Carlo , Raffaele e Donato Cannone	1,80
24	3	Carlo Raffaele	Nicola Guarino; Altri	1,80
25	2+ 4 nuove	Vito Traversi	Rev. d. Ottavio Gala; Altri	3,60
26	5+5	Nicola Guarino	Magnifico Giacomo Farruso; Altri	3,82
27	15+15	Magnifico Giacomo Farruso	Nicola Guarino; Strada	11,50
28	5+ 2 pastino	Donato Aniello	Magnifico Giacomo Farruso; Altri	4,20
29	7+2	Cristoforo La Faenza	Tommaso di Filippo; Donato Amidi	4,20
30	25+5	Abbazia di S. Gaetano della Città di Montepeloso	Giovanni Mancino; Tommaso di Filippo	15
31	9+ 9 (pastino)	Giovanni Mancino	Abbazia di S. Gaetano; Ortale di Paolo Rinaldi	10,80
32	8+4	Arcangelo Fiorente	Magnifico Giacomo Farrusi; Altri	4,80

Tav. 10 - *Contrada San Lorenzo*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	5+ 2 (pastino novello)	Saverio Chiriatti	Francesco Tufo; Quarto dell'Ill. Barone	3
2	8	Francesco Tufo	Saverio Chiriatti; Ill. Barone	4,80
3	6	Oronzo Matrella	Sebastiano Morra; Strada del Quarto	3,60
4	6	Sebastiano Morra	Angelo Bufano; Altri	3,60

Tav. 11 - *Contrada Ortale di Paolo Rinaldi*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	11 (novelli pastini)	Giovanni Mancino	Francesco Cannone; Altri	6,60
2	1,5 (parte seminativo)	Francesco Cannone	Giovanni Mancino; Altri	0,85
3	3 (pastino)	Pietro Svago	Francesco Ceccarone; Strada pubblica	1,85

4	4 (pastini novelli)	Nicola Schifo di Domenico alias Cellino	Oronzo Colucci; Altri	2,40
5	5 (pastino)	Oronzo Colucci	Nicola Schifo; Altri	3
6	5 (pastino)	Giuseppe Nicola de Finis		3
7	4 (pastino)	Geronimo Pignataro	Giuseppe Nicola de Finis; Altri	2,40
8	2 (pastino)	Sebastiano Cannone	Geronimo Pignataro; Altri	1,20
9	5 (pastino)	Nicola Schifo di Matteo	Sebastiano Cannone; Giovanni Pedico	3
10	3 (pastino)	Giovanni Pedico	Nicola Schifo; Altri	1,85
11	3 (pastino)	Pasquale Marotta	Donat'Antonio Borrelli; Altro	1,85
12	5 (pastino)	Donat'Antonio Borrelli	Pasquale Marotta; Strada pubblica	3
13	1,5 (pastino)	Tommaso d'Orlando	Oronzo Colucci; Strada pubblica	0,90
14	1 (pastino)	Riccardo Maggio	Giovanni Pedico; Strada pubblica	0,60

Tav. 12 - *Contrada Ortale del Carmine*

N.	N. Vigne	Proprietario	Vigne confinanti	Rendita
1	1,5 (pastino)	Donat'Angelo Pecoraro		

Sempre per il secolo XVIII il concittadino Teodoro Kiriatti²⁴ ci offre uno spaccato di vita agricola, inerente la vitivinicoltura negli ultimi decenni del secolo (1785): “[...] È vero che ne’ giorni estivi tutta la Puglia lascia quel piacevole colorito, dando le campagne generali riflessi dal color di paglia: ma i vigneti e gli alberi con le verdure, invitano i Pugliesi a frequentarli ed a trattenerli in tali luoghi di piaceri, dove i coloni ancor si rinfrancano de’ loro sudori, contenti della passata messe. Certamente il piacere delle vigne ne’ giorni estuosi, si può dire il più grato diporto de’ Cerignolani: nelle vindemie, è annuale uso di portarsi nelle loro case di campagna, ove con isplendidezza si godon in buona parte la grata stagione dell’Autunno. Le nostre Uve sono di differenti spezie, e tutte dolcissime, effetto del caldo atmosfera che conferisce alla maturazione di esse; malgrado l’ottima qualità di esse, i vini sono di poco gusto, sicchè appena giungono alla mediocrità: incapaci da poter durare fini all’està, giacché s’inacidiscono in modo tale da non poterne far uso: stimo che il terreno abbondante di solfi e di sali, de’ quali l’aere non è esente, li temprasse così spiritosi, mutabili, ed inchinevoli all’acido, e tali che i sali misti, resi volatili, offendono la testa, e l’ubriachezza è solita conseguenza dell’abuso. La molteplicità delle Uve di spezie differenti che ad un taglio si vindemiano, perché non tutte perfettamente mature, la credo altra cagione dell’imperfezione de’ Vini, per la fermentazione irregolare eccitata da sali, da solfi e dall’acido vegetabile. Si sono fatti varii tentavi per migliorarli; il più che riesce, è di premere le spezie di Uva mezzo appassita, buttati i stipiti che sono amari, indi imbottare il vino, e depurarlo replicate volte. Ma l’arte che pretende migliorare le naturali produzioni, volendole accomodare a gli usi ritrovati dall’uomo, si scuopre manchevole nell’esecuzione. Io osservo che tutti i vini della Daunia sono a un di presso consonanti nell’assaggio, di natura oligofari, vale il dire spiritosi che contaminano la testa. Sarebbe più di ragione incolparne l’aere ed il terreno, che ne rendono invincibile l’imperfezione; la svaporazione non ben dissipa i sali dell’acqua marina per accomodarla all’ordinaria bevanda. Generalmente i vini degli appennini a noi contermini sono eleganti, e di durata, gli quali siamo obbligati ad usare come buoni vini di pasto. Si può dunque un difetto di natura soltanto modificare con l’industria, allorché si dispera di perfezionarlo [...]”.

Agli inizi del secolo XIX, come attesta Saverio La Sorsa²⁵, si registra un evidente incremento della popolazione che passa dai 10.500 abitanti nel 1818 agli oltre 14.000 del 1833 con l’aumento delle entrate da 7.300 ducati a 13.800: a questo si univa anche la volontà, da parte dell’amministrazione locale di incrementare le opere pubbliche e di abbellire la città.

Molti i contadini e i braccianti immigrati dalle Terre limitrofe e ciò favoriva “[...] il dissodamento di nuovi terreni, ed oltre ad accrescere l’estensione della cerealicoltura si facevano larghi esperimenti di piantagione di vigneti e di oliveti, s’iniziavano gli orti e s’intensificava l’arboricoltura [...]”²⁶.

Il periodo 1848-1858, se sul piano politico fu caratterizzato dal diffondersi dell’ondata reazionaria “[...] sotto l’aspetto economico rappresentò un periodo di assestamento e l’inizio di quel salutare risveglio che doveva apportare i suoi magnifici frutti nei decenni seguenti. Antesignano di questo risveglio economico e civile fu un francese, Leone Maury di Morancez... Nel 1853 egli assunse il vicariato generale in Italia dei possedimenti della duchessa di Montmorency Leval [...]”²⁷, erede dei feudi dello zio principe Casimiro, conte d’Egmont e di Clèves.

Uomo di geniale intraprendenza volle migliorare le condizioni dei lavoratori dei terreni a lungo sfruttati, destinando, fra l’altro, le terre esauste a colture arboree e arbustive come ulivi, mandorli, fichi, vigneti e valorizzando i 2.190 ettari, dati fino ad allora a pascolo²⁸.

Sappiamo, inoltre, che nella riunione del decurionato del 15 novembre 1864²⁹ fu ricordato l’impiego assunto nel 1801 da 345 cittadini estratti a sorte per impiantare nel giro di 4 anni vigneti e frutteti su 701 versure, di terreno boscoso e pascolatorio, concesse in enfiteusi: si trattava delle tenute denominate Mezzana, Terra e Carmelo e le decisioni tenevano conto della mancanza di legna e frutta. Ma l’impegno non era stato mai assolto.

Del resto, proprio nel secolo XIX, l’agricoltura della Puglia e, particolarmente, del Tavoliere, risentiva dell’arretratezza dei metodi di coltivazione, compromesse spesso dalla condizione dei terreni e dalle condizioni atmosferiche. Nonostante i “coraggiosi” tentativi compiuti dalla Casa Pavoncelli e da quella de La Rochefoucauld³⁰, si manteneva la coltura estensiva: si dissodavano nuove terre ma “[...] bisognava aggiungere le colture della vite e dell’ulivo, piantare su vaste zone alberi da frutta [...]”³¹.

Nel 1854 Giuseppe Pavoncelli piantò in via sperimentale due vigne per 60 ettari, per metà date in affidamento a contadini. Intorno al 1870, calata paurosamente l’esportazione del grano, i cerignolani cominciarono a piantare “il vitigno di Troia” in larghe e profonde fosse nel terreno calcareo, e lo stesso Pavoncelli introdusse la vite in alcune masserie di proprietà della famiglia. “[...] I vigneti furono piantati per lo più col vitigno indigeno, detto di Troia; oltre il quale coltivasi pure il Montepulciano, il Lacrima, l’Aglianico, il Sangiovese, il Pinot, il Greco, ecc. Le viti sono piantate in media ad un metro di distanza e coltivansi ad alberello, come si usa generalmente nelle Puglie, ed in talune zone delle Tenute sono frammiste a rade piantagioni d’olivi. Il numero medio di viti per ogni ettaro è di 10 mila [...]”³².

I vini meridionali cominciarono ad imporsi nel rigoglioso mercato francese e, a poco a poco, l’esperimento diventò prassi e nel giro di un decennio “[...] oltre 2.500 ettari di pascolo e di terreni coltivati a cereali furono... trasformati in un immenso e verdeggiante vigneto... Ben ottocento famiglie e, cioè una popolazione di oltre 6 mila persone, trovarono lavoro e pane negl’immensi vigneti, il cui impianto s’iniziò fra mille difficoltà, non esclusa la mancanza di tradizione viticola nei cerignolani, e costò circa 2 milioni e 700 mila lire [...]”³³. La Casa Pavoncelli tenne la maggior parte dei terreni per sé amministrandoli direttamente, ed affidò il resto ai contadini con contratto “a migliorìa” che spingeva alla maggiore produzione. Saverio La Sorsa³⁴ ci dice che nel 1878 giunsero 10 famiglie di coloni da Treviso per coltivare una vigna nella contrada “Pozzelle”.

Leone Maury (dice ancora lo storico La Sorsa)³⁵ concesse per l’impianto di vigneto consociati ad oliveti 500 ettari della tenuta del Quarto Colapatella, S. Cassanello a 500 famiglie di Barletta, S. Ferdinando e Trinitapoli; 200 ettari delle tenute Torri a coloni con franchigia di 2 o 3 anni e in affitto per 27 anni; 100 ettari della tenuta Ficora; successivamente altri 1000 ettari del Quarto Colapatella e Cassanello, 250 della tenuta Casalini 250 de Le Torri controllando direttamente la coltivazione dallo scasso alla scelta dei vitigni.

Creò un vigneto modello di 100 ettari con impianto a coltivazione sperimentale e, in ultimo, nel decennio 1876-1886 quella della Madonna delle Grazie di 220 ettari.

L’aspetto del Tavoliere cambiò “[...] Là dove si estendeva una landa deserta si vedevano ridenti vigneti ricchi di verdeggianti pampini e di bellissimi grappoli... nelle vaste estensioni di vigne, o nei colossali stabilimenti, che furono ben presto creati per la conservazione dei vini... I lavori in campagna non mancavano mai... Terminata la semina cominciava l’opera del vignaiolo prima col lavoro delle propaggini, poi con la potatura e la zappatura... Nei mesi caldi... si zappavano le vigne, e nell’autunno giovani e vecchi, donne e fanciulli s’occupavano della vendemmia, finita la quale l’attività umana si riversava dai campi alla città per la pigiatura, l’imbottitura e la spedizione dei mosti e dei vini [...]”³⁶.

Ma l’entusiasmo dei piccoli e grandi proprietari fu quasi febbrile e non oculata fu la scelta di coltivare quasi esclusivamente vini da taglio più richiesti in Francia perché “di forza alcolica e di estratto secco, neutri al sapore” e, quindi in grado di migliorare vini “meno generosi e più scadenti; l’uva bianca, di prezzo inferiore, avrebbe avuto un più largo consumo. I redditi progredivano ma i capitali si assottigliavano sempre più”³⁷ per l’impianto dei vigneti, degli stabilimenti vinicoli, per la costruzione dei fabbricati colonici, per l’adattamento di strade campestri...

La rovina giunse con l'avvio della politica del protezionismo e la denuncia delle tariffe doganali: la Francia, maggiormente interessata, reagì con l'aumento delle importazioni che andava ad esclusivo danno del Mezzogiorno, dal quale si concettravano le esportazioni di vino.

La crisi fu violenta, la miseria immediata: "[...] le cantine erano riboccanti di vino, senza speranze di venderne; i produttori erano gravati di debiti per l'affannosa trasformazione agricola... i lavoratori vivevano negli stenti e nella fame travagliati dalla disoccupazione e dai debiti [...]"³⁸. Era necessario l'intervento del Governo "[...] permettere la distillazione di buona parte di vini esistenti, specie di quelli inferiori... l'abbuono del 50% sulla tassa di fabbricazione per mettere in grado i produttori di vendere il vino almeno 10 o 12 lire l'ett. [...]"³⁹. Era necessaria tutta una politica che, migliorando le condizioni doganali e di trasporto, agevolando le operazioni bancarie, si aprisse a contatti con l'Oriente e l'America del Sud, incoraggiando "le associazioni vinicole mercé premi sulla produzione ed esportazione dei migliori tipi di vino, atti a sostenere la concorrenza estera sui migliori mercati di consumo [...]"³⁹.

Emblematiche le parole dell'on. Matteo Imbriani alla Camera⁴⁰ "[...] Ho visto un intero popolo laborioso, onesto, dignitoso che non chiede altro che lavoro, il quale ci dice: dateci del lavoro fino alla morte, meglio morire sotto il peso del lavoro, che morire di miseria... Lavoratori che lasciavano la marra, venivano sulla strada e dicevano: con otto, con dieci, con quattordici soldi, che è la mercede giornaliera più alta, non si può vivere, non si può far campare la famiglia. Sei centesimi di dazio consumo sul pane, undici sul vino, che cosa ci resta? La fame, la disperazione. E la fame era su quei volti squallidi, la disperazione in quegli animi. Però c'è un'armonia completa fra tutti i ceti; tutti consideravano comune la sventura; il contadino ripeteva: qui non c'è colpa da parte del proprietario, egli non può darci di più, perché non trova da vendere i suoi prodotti [...]"⁴⁰.

E il danno era gravissimo: vigne abbandonate, o divelte, vendemmie trascurate, terreni riportati alla coltivazione cerealicola; "nel 1882 i terraggeri dovevano alla Casa Ducale fra fitti arretrati e anticipazioni in denaro la somma di L. 1.446 mila [...]"⁴¹.

Ma in tale situazione disastrosa ancora una volta dimostrarono grande energia e volontà di ripresa i Pavoncelli e i La Rochefoucauld: gli sforzi furono concentrati nella trasformazione dei tipi di vino perché potessero trovare maggiori sbocchi commerciali sui mercati nazionali ed esteri. Giuseppe Pavoncelli "[...] provvide a migliorare la produzione, coll'introdurre nuovi sistemi di coltura, adottò un macchinario nuovo che diminuise le spese di vinificazione e perfezionasse le qualità dei vini, impiantò grandiosi stabilimenti, dove poter produrre e conservare il vino ricavato dalle vaste tenute [...]"⁴². Riportiamo, di seguito, uno schema che agevola l'acquisizione e la comprensione dei dati riferentisi alle maggiori cantine alle quali si affiancavano le minori nelle contrade "Pozzelle, a Stornara e Ortanova":

Anche la Casa Ducale adeguava la sua politica economica alle necessità contingenti: scelte di terreni freschi e fertili per le vigne, uso dei concimi, di tecniche di potatura "più generose" per produrre vini leggeri, commerciabili come vini da tavola e non solo da taglio, esportabili in Svizzera; innesto del bianco per soddisfare le richieste dei mercati austro-ungarici; "potatura rigorosa" per le vigne di collina per avere vini ad alta gradazione; attenzione alla fermentazione; specializzazione nei "vini da tavola rossi e bianchi, filtrati dolci, vini rossi e bianchi da taglio, vini rosé ecc. [...]"⁴³.

All'incremento della produzione vinicola corrispose la necessità di costruire "delle grandi cantine e di corredarle di tutto il macchinario moderno per ottenere rapidità e bontà dei prodotti": locali trasformati, nuove costruzioni per un totale di "circa 86 mila ettolitri di vasi vinari". Con una spesa di "più di un milione e mezzo": i contadini avevano dove conferire il loro prodotto.

Le sciagure per i viticoltori non erano terminate: la comparsa della fillossara gettò nel panico il mondo agricolo. "[...] il male venne la prima volta avvisato, nel 1862, contemporaneamente in Inghilterra e nel Portogallo; poi in Francia nel 1863, in Austria nel 1871, in Germania nel 1874 e successivamente in Svizzera, Ungheria, Spagna, Russia, Serbia, Romania, Bulgaria, e Turchia. Ove, però, la fillossera produsse, e in brevissimo tempo, i maggiori disastri, si fu in Francia. Ivi, nel periodo trascorso dal 1858 al 1868, essa estese in modo rapidissimo il suo dominio, non solo in tutto il Mezzogiorno, ma anche nella parte occidentale, senza che, per altro, in tutto quel periodo, si fosse avvisato di qual natura fosse la malattia, inesplicabile ed ignota, come dicevasi, che uccideva le viti. Fu solo nel 1868 appunto, che i signori Planchon, Sahut, e Bazille scoprirono, in un vigneto presso Montpellier, l'insetto che era la causa di tanti disastri; insetto che, identificato, nel 1870, dal Riley, col

Famiglia Pavoncelli

Località	Capacità Cantina	Costo (lire)
Tenuta S. Stefano	30.000 ettolitri	250.000
Tenuta Torre Giulia	20.000 ettolitri	180.000
Cerignola	12.000 ettolitri	120.000
Tenuta San Martino	13.000 ettolitri	60.000
Totale	75.000 ettolitri	610.000

pidocchio che in America il dottor Asa Fitch aveva descritto e denominato *Pemphigus vitifoliae*, fu, dopo conferma di tale identità, per parte di parecchi naturalisti francesi, fra i quali Planchon, definitivamente chiamato da quest'ultimo *Phylloxera vastatrix* [...]”⁴⁴. Immani furono “le perdite generali risentite dall’economia nazionale, che la fillossera ha causato in quel paese, fino al 1884, si sono calcolate intorno ai 10 miliardi di lire”. “[...] In Italia il funesto insetto fu trovato la prima volta, nell’agosto del 1879, nei territori di Agrate Brianza e di Valmadrera, in Lombardia; e da quell’anno le dolorose scoperte del male, sempre invadente, si continuarono senza posa. Nel 1880 lo si rinvenne simultaneamente nelle province di Porto Maurizio e di Messina, nel 1881 in quelle di Como e di Caltanissetta; nel 1882 in quella di Girgenti, nel 1883 in quelle di Reggio Calabro, Catania e Sassari, nel 1884 in quella di Siracusa, nel 1886 in quella di Bergamo, nel 1887 in quella di Novara, nell’88 in quelle di Livorno, Siena, Grosseto e Palermo, nel 1889 in quella di Catanzaro... A queste, dolorosamente, ci è pur d’uopo aggiungere la nostra provincia di Bari, che nello scorso anno appunto fu scoperta infetta, nel mentre restano ancora e sole immuni le altre due province pugliesi, quelle del Veneto, degli Abruzzi e del Molise, di Basilicata, della Campania e dei Principati. La superficie totale del vigneto italiano invaso, fino a tutto il 1898, scendeva ad ettari 351.000, ripartiti in 816 comuni; dei quali circa ettari 123.000,... A queste cifre poi bisogna aggiungere quelle delle infezioni riscontrate nel 1899; fra le quali quelle di questa provincia nei comuni di Santeramo e Cassano Murge, con una superficie infetta complessiva di circa ettari 14 [...]”⁴⁵.

La casa Ducale in questi frangenti seppe adottare metodi preventivi: “[...] Seri studi furono iniziati sin dal 1893 sulle migliori varietà di viti americane, per cercare le più adatte ai terreni calcarei di Cerignola; vi fu impianto di vivai, giudiziosa selezione annuale dei vigneti; e finalmente si può a buon diritto ritenere che la prova è riuscita, poiché i vitigni americani della Casa, mandati in Sicilia, hanno ben resistito alla fillossera, e, coltivati nei terreni di Cerignola, han trionfato della natura calcarea del suolo. Cinque ettari delle diverse varietà di viti locali, innestati su vitigni americani dei vivai della Casa, hanno dato la loro prima produzione nell’ultima vendemmia (ottobre 1902) [...]”⁴⁶.

Veniamo ad alcuni dati:

- nel 1893 Giuseppe Pavoncelli esportava all’estero oltre 57.000 ettolitri di vino e nel 1897 76.000;
- intorno al ‘900 la Casa Ducale ricavava dai suoi 3.000 ettari “una media di circa 140 mila ettolitri di vino, che collocava per intero...”⁴⁷.

Agli inizi del ‘900 Cerignola contava 34 mila abitanti e nel 1910 40.000; nel decennio 1890-1900 il bilancio comunale passava da 462.085 a 537.097, cifra quasi raddoppiata nel decennio successivo. Evidente il progresso civile: la città si era abbellita, il cittadino incivilito, conduceva una vita più comoda, e grazie all’istruzione svolgeva anche professioni di prestigio ed aveva intrapreso nuove attività lavorative nell’industria. Unico neo, forse, la mancanza di compattezza e di concordia nella classe dirigente, non sempre preparate nell’amministrazione: il proletariato era turbolento, “[...] spesso si abbandonava a scioperi ingiustificati, non tenendo conto delle condizioni generali dell’economia nazionale, e dello stato dell’agricoltura locale [...]”⁴⁸.

Alcune cifre: Pavoncelli oltre 8.500 ettari: 6.000 a cereali (3.500 condotti direttamente, circa 1000 ai coloni, 1500 per la pastorizia), 2500 a vigne associate a oliveti (circa 150.000 olivi).

Dei 2.500 ettari parte era data a “[...] miglioria ai coloni; ma l’egoismo, l’impreparazione, l’imprevidenza, la smania di guadagno da una parte, e lo svilimento del vino ed il successivo periodo, pur triste, della peronospera dall’altra fece rovinare l’opera di Pavoncelli, tanto che i 1100 fittavoli si ridussero a 300, con soli 500 ettari di vigna coltivata [...]”⁴⁹ ed anche i fittavoli, giunti nel secolo precedente da Treviso, si trasformarono in fittuari.

Ancora si imponevano “per importanza e, capacità e completo e moderno macchinario”⁵⁰ le cantine Pavoncelli. Alcune cifre e dati: Cantine Santo Stefano - 350 botti e 1000 fusti; Cantine Torre Giulia - 360 botti e 2000 fusti; Cantine S. Domenico - 210 botti e 300 fusti; vini prodotti: vini da taglio dai 13 ai 16,5 gradi; vini da pasto: Rosé (Pavoncelli fu il primo in Puglia), Bianco di Torre Giulia (“vino di lusso”), Vermouth (premiato alla XII esposizione internazionale di Bordeaux), Vini liquorosi.

La Rochefoucauld 4745 ettari: 3100 vigneti (1900 solo a viti, 1200 con olivi con più di altri); 1400 a cereali, 245 a pascoli e prati; 11 cantine: 8 (compreso Barletta) solo come depositi; 3 per vinificazione - imbottigliamento. Le tre cantine erano quelle del Quarto, di S. Cassaniello e Casalini che lavoravano 5000 quintali d’uva al giorno. Si aggiungeva una distilleria per vinacce: saggi di acquavite, vino, cognac per ca. 1000 quintali (cremore di tartaro per 550 quintali l’anno). Attrezzatura delle 11 cantine: 3 tini da 700 ettolitri; 3 botti grandi comunicanti da 1000 ettolitri ciascuna; 1658 botti (da 50 e 150 ettolitri); 6000 fusti da 650 litri; 51 pompe da travaso; 2452 metri di tubo di caotchoux. Altri vigneti: la Casa Zezza con 50 versure a vigneto (su 5000 versure); il Duca di Solferino parte di 1500 ettari (vini rinomati); la Principessa Pignatelli 120 ettari di oliveti e vigneti su 1200⁵¹.

Verso la metà di aprile del 1903 si tenne a Roma il VII Congresso Internazionale d’Agricoltura sotto la presidenza del Ministro Guido Baccelli: dopo i lavori i congressisti visitarono le maggiori aziende agricole italiane e il 20 dello stesso mese giunsero a Cerignola per visitare la tenuta Santo Stefano. La comitiva “[...] restò ammirata della grandiosità degli impianti, della perfezione e varietà di macchine agricole, dei vasti tinai di fermentazione... Indi passò nell’ampia tinaia trasformata in meravigliosa sala di ricevimento... Furono rotte molte bottiglie di champagne [...]”⁵². Stupore e ammirazione anche nella tenuta de La Rochefoucauld: “ammirarono

le vaste cantine...l'alcoolificio e le tinaie.... L'On. Giuseppe Pavoncelli ricevette dal Ministro la medaglia d'oro⁵³ e le due aziende furono giudicate dai congressisti le prime d'Italia: il che portò grande rinomanza ai prodotti locali. Così il prof. Vincenzo Buonassisi sottolinea l'entusiasmo che accompagnò la visita dei congressisti "[...] Ricordate il 20 aprile del 1903? La folla gremiva il nostro corso; ai balconi, alle finestre sventolavano innumerevoli bandiere con i colori di tutte le nazioni del mondo, simbolo augurale di un'era, ahimè ancor molto lontano, nella quale davvero tutti i popoli civili si sentiranno fratelli. Era un giorno di festa, perché arrivavano centinaia di riguardevoli ed anche illustri persone, che avevano preso parte al congresso internazionale d'agricoltura, mosse dal desiderio di vedere, di toccar con mano che sorta di progressi s'era infatti da noi, nella coltura della vite e nella industria della preparazione del vino, intorno alla quale avevano, senza dubbio, sentito dire grandi cose, ma avevano forse creduto che quelle lodi non rispondessero alla verità. Quegli industriali, quegli scienziati, fra i quali abbondavano i semplici curiosi e, ci giurerei, anche gli increduli ebbero agio di spaziar la vista su gli sterminati fiorenti vigneti delle nostre pianure, visitarono le immense cantine del signor Pavoncelli e del duca di Doudeauville e partirono credenti ed ammirati. Quel giorno, signori, alla nostra Cerignola fu conferito solennemente il suo diploma di nobiltà nuova: essa fu nominata, se posso così esprimermi cavalieressa del lavoro, e furono Italiani di altre regioni della penisola, furono Francesi, Spagnuoli, Inglesi, Tedeschi, Russi, Greci, e perfino Cinesi i padrini dell'augusta cerimonia [...]"⁵⁴. Per l'occasione, in un'aiuola nello spazio antistante il prospetto principale dello stabilimento "Santo Stefano" di Pavoncelli, fu messa a dimora una Palma. Un rustico "monumento", in pietra calcarea reca su un lato la seguente iscrizione nello specchio epigrafico liscio: "PHOENIX DACTILIFERA / PIANTATA / IN / RICORDO DELLA VISITA / DEL VII CONGRESSO / INTERNAZIONALE / DI / AGRICOLTURA / XX APRILE MCMIII".

In occasione dello stesso Congresso la Regia Scuola Agraria di Cerignola pubblicò un numero del suo "Bollettino"⁵⁵⁻⁵⁶: in esso fra l'altro, l'ing. Luigi Reitani firmò l'articolo "Le cantine di Cerignola", offrendocene una puntuale e ricca descrizione: "[...] Sono molte tra grandiose e modeste, tutte costruite di recente o trasformate radicalmente, sparse qua e là nel vasto territorio. Venticinque anni or sono, erano poche e veramente di cantina non avevano che il nome: erano delle camere semisotterranee dove si pigiava l'uva, si elaborava e conservava il vino... Gli stabilimenti enologici di Cerignola sono formati dalla tinaia, locale destinato alla fermentazione tumultuosa del succo d'uva ed alla trasformazione del mosto in vino, e dalla cantina propriamente detta. Questa poi, nei grandi stabilimenti, si distingue in cantina di elaborazione e sottocantina o cantina di conserva. Le tinaie sono sempre a pianterreno, costruite con muratura di tufo calcareo della vicina Canosa (carbonato calcico marino) o di pietra crosta del luogo (concrezione calcarea): sono coperte con volte in muratura ovvero con tettoie in legno, con manto di tegole. In alto vi è spesso praticata un'apertura coperta di lastre colorate, per la quale si può a piacimento rinnovare l'aria; le finestre e le porte sono ordinariamente situate a settentrione. Costruire per lo più sulle cantine non sono umide ed hanno il pavimento lastricato con pietra calcarea da taglio di Bisceglie e Trani. In parecchie ed è questa buona pratica rasenti al pavimento vi sono delle aperture, munite di saracinesca, allo scopo di dar sfogo all'anidride carbonica, che si svolge nella fermentazione. In tal modo è facile il raffreddamento dell'ambiente, poiché l'aria fresca entra dalle aperture inferiori e quella calda esce per le superiori. Nelle grandi tinaie vi sono dei palchi con ferrovia Décauville, per versare agevolmente nei tini la pasta di mosto e vinacce raccolta in appositi vagoncini. Le cantine sono per lo più semisotterranee; un metro fuori terra e quattro o cinque: entro; poche sono le cantine interamente sotterranee. Sono anch'esse in muratura, non permettendo il sottosuolo la sola escavazione. Il suolo è pavimentato con lastre di pietra calcarea, con pendenza verso il pozzetto di scolo, che si mantiene sempre pulito e pronto a raccogliere le possibili perdite di vino: le lustriere sono aperte a settentrione ed a ponente; sulla volta ordinariamente vi è la tinaia o l'abitazione del proprietario; non ci mancano le bocche di ventilazione e di tiraggio. La tinaia è in comunicazione con la cantina, per mezzo di tubi di gomma, per il travaso. Tra le migliori cantine vanno, senza dubbio, annoverate quella della Casa Pavoncelli: sono otto e raccolgono il prodotto di 2500 ettari di vigneto. La capacità complessiva è di 136.000 ettolitri... S. Stefano della capacità di ettolitri 46.200, con 219 tini, 346 botti, 102 mastelli e 300 fusti di deposito... Torre Giulia, capace di 34.300 ettolitri con 167 tini, 359 botti, 70 mastelli e 1000 fusti in deposito... S. Domenico, capace di 18.900 ettolitri, con 122 tini, 211 botti, 29 mastelli e 300 fusti i deposito... S. Martino, capace di ettolitri 10.150 con 62 tini, 180 botti, 30 mastelli e 250 fusti di deposito... Ortanova, capace di ettolitri 4140 con 43 tini, 47 botti e 10 mastelli; infine le cantine minori Pozzelle e Pavoni della capacità complessiva di 3400 ettolitri, con 42 tini, 30 botti, 27 mastelli. A tutto ciò bisogna ancora aggiungere 2240 fusti di spedizione e 11500 casse per il trasporto dell'uva. I tini sono per la maggior parte di rovere e di castagno, le botti di roveri di Slavonia (quercus pedunculata)... Importantissima è anche l'azienda del Signor De La Rochefoucauld, Duca di Doudeauville e Bisaccia. Essa ha 3000 ettari di vigneti ed undici cantine di cui otto, compreso lo stabilimento di Barletta, servono da depositi e tre, cioè gli stabilimenti del Quarto, S. Cassaniello e Casalini sono corredati di tutto il materiale occorrente per la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino. La più importante di queste tre cantine è il Quarto, con una capacità superiore ai 40000 ettolitri, dove tutto il lavoro di vinificazione è fatto mediante macchine, messe in azione da forza motrice a vapore. Le undici cantine della casa ducale sono fornite di pigiatrici - diraspatrici, pompe centrifughe, elevatori, torchi idraulici, strettoi, filtri, ponti a bilico e vagoni su rotaie per portare le uve pigiate nei tini, le vinacce ai torchi. Vi sono inoltre: due grandi tini da 700 ettolitri ciascuno, per fare masse e tagli dei diversi

vini; 3 grandi botti comunicanti fra loro e che permettono di fare masse per 1000 ettolitri; 1658 botti, 600 fusti, 51 pompe da travaso, 2500 metri di tubi di gomma, 600 pompe Vermorel, 20 apparecchi Vigouroux a schiena di mulo... Molte altre ve ne sono di minore importanza eppure interessanti per la produzione e l'impianto... lo stabilimento Jole dei Signori Francesco e Carlo Tannoia, costruito nel 1898, della capacità di 20000 ettolitri, oltre 1500 fusti da spedizione... Si pratica la vinificazione con motori a vapori anche in altri stabilimenti... Quello del Cav. Remigio Palieri, in contrada La Contessa lo stabilimento del Signor Giuseppe Pitassi Mannelli, della capacità di 6000 ettolitri per un vigneto dell'estensione di 150 ettari; quelli del Sig. Francesco Cirillo in contrada Torricella, capace di 5500 ettolitri per l'estensione di 150 ettari; quello dell'onorevole De Amicis nella contrada denominata La Pignatella; la tinaia dei Fratelli Fabiano presso la stazione campagna; lo stabilimento del Signor Giulio Caradonna in contrada S. Marco capace di 3000 ettolitri, e quello del Sig. Antonio Logoluso in contrada Lafigula... del Sig. Cav. Pasquale Manfredi in contrada Santa Maria, capace di 3500 ettolitri, del Sig. Raffaele Palieri in contrada Toro, di 3000 ettolitri, del Sig. Raffaele Perfetti in contrada Torricella e Sant'Andrea, capace di 6000 ettolitri; del Comm. Giuseppe Cannone, in contrada Iemma, capace di 3500 ettolitri; della Banca dell'Associazione agraria, condotto dal Sig. Francesco Petti, di 3000 ettolitri; del geometra Sig. Natale Labia in contrada S. Martino di 3500 ettolitri ed ancora quelli dei Sig.ri Avv. Achille Palieri, Dott. D'Amati, Domenico e Luigi Manzari. Il Barone Berlingieri, in contrada Tressanti ha una cantina capace di più di 2500 ettolitri ed in essa vi sono 10 botti di cemento, rivestite di cristallo, della capacità di 250 ettolitri ognuna, costruite dalla Ditta Borsari di Zurigo".

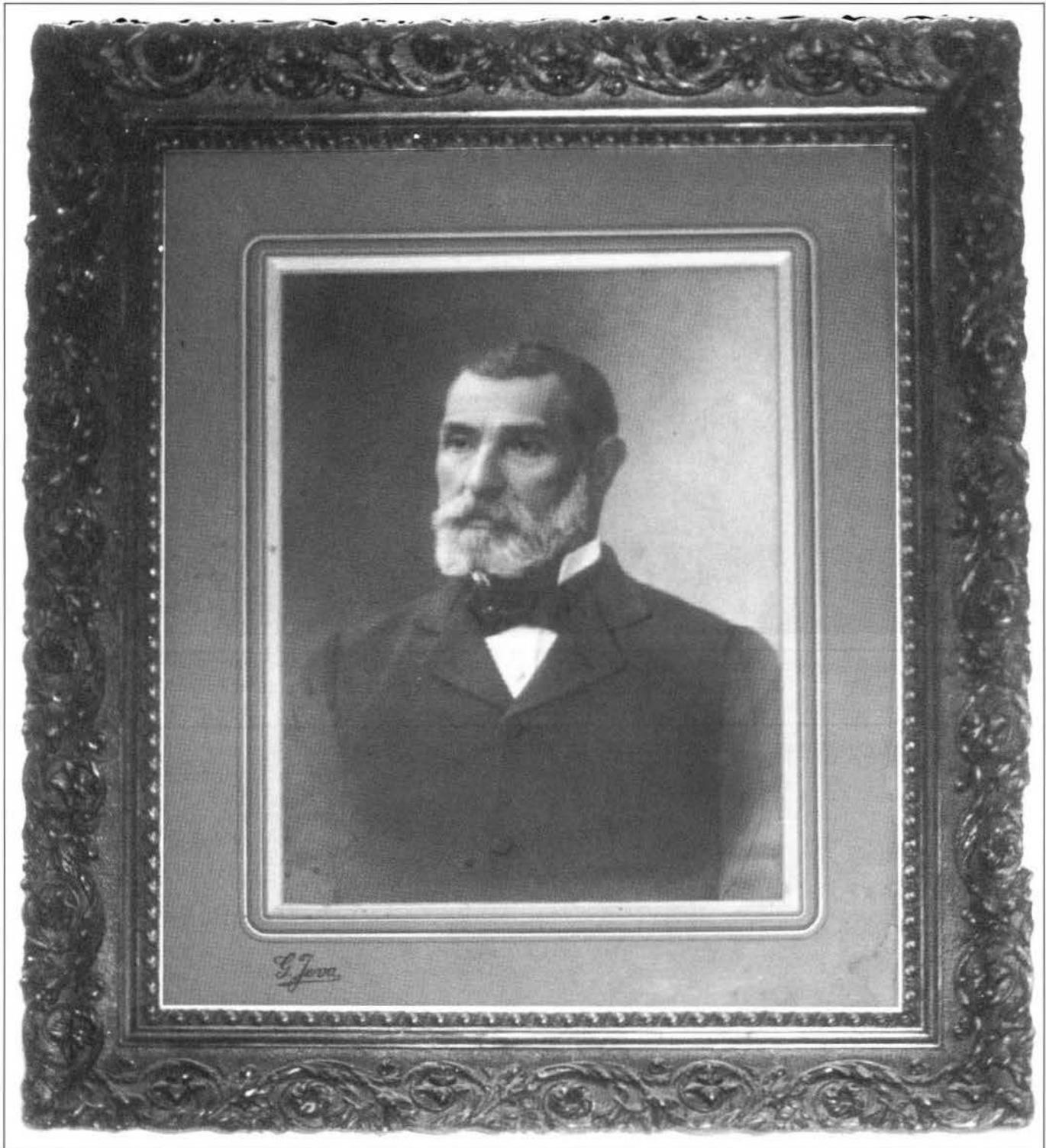
Nello stesso 1903 la Casa Ducale pubblicava l'opuscolo "Amministrazione Generale dei Beni in Italia del Signore de La Rochefoucauld, Duca di Doudeauville e di Bisaccia - Cerignola * Barletta, Cerignola, 1903, edito da "Scienza e Diletto": in esso si conduce un'analisi dettagliata dei possedimenti in Italia, alla quale hanno attinto gli studiosi contemporanei e successivi e della quale, quindi, vengono riportate le notizie che interessano alla nostra indagine. L'opuscolo era affiancato da una ricca serie di foto-cartoline e da un depliant riassuntivo.

La Casa Pavoncelli pubblicava, invece, nel 1905 un album "Pavoncelli", edito da L. Pierro e Figlio di Napoli, nel quale le note storiche ed economiche della Capitanata sono accompagnate da un ricco corredo fotografico dal quale ben risalta l'attività agraria della Famiglia.

Si ferma agli inizi di questo secolo l'indagine storiografica, volendo offrire agli studiosi un'analisi dettagliata della realtà storica, economica e sociale di Cerignola a partire dal XIII secolo: emerge in tutta la sua vitalità uno spaccato della società agricola della Città in un momento in cui la Stessa, pur tra luci ed ombre, presentava un punto di riferimento a livello internazionale.

BIBLIOGRAFIA E NOTE

- ¹ CODICE DIPLOMATICO BARESE (CDB) X, *Pergamene di Barletta del R. Archivio di Napoli (1075-1309)*, a c. R. Filangieri di Candida, Bari, 1928, n. 66, pp. 94-95. "Palmentum" da intendersi macchina per irrigare i campi ed anche luogo ove si pigia l'uva (CDB X, op. cit., p. 351) Si ringrazia la Prof. ssa Giustina Specchio per l'analisi dei testi in latino.
- ² *Ibid.* pp. 94-95. La "Clausura vinearum" o "olivarum" indica il "podere chiuso" di vigne o di oliveti (*ibid.* p. 346).
- ³ CDB VIII, *Le pergamene di Barletta - Archivio capitolare (897-1285)*, a cura di F. NITTI, Bari, 1914, n. 230, pp. 288-289.
- ⁴ *Quaternus de excadenciis et revocatis Capitinatae de mandato imperialis maiestatis Frederici Secundi*, a cura di A. AMELLI, Montecassino, 1903, pp. 13-14. Per la datazione del suddetto documento seguiamo la tesi di R. Licinio, *Uomini e terre nella Puglia medievale, dagli Svevi agli Aragonesi*, Bari, 1983, p. 19, nota 12.
- ⁵ CDB X, op. cit., n. 108, pp. 300-302.
- ⁶ CDB X, op. cit., p. 351. Il termine, di probabile derivazione dal latino "pastinum", marra del vignaiolo, indica per metonimia la vigna lavorata con tale zappa e, particolarmente quella nel primo anno di coltivazione quando non richiede lavorazione profonda del terreno. In L. MANZI, *L'enologia e la viticoltura presso i Romani*, Roma, 1883, p. 65 leggiamo "[...] Per piantare giovani viti adoperavano una ulteriore sorta di cavicchio a piolo detto pastinum, tra le quali era preso come in un forcipe il giovane magliuolo e con questo pezzo ficcato nel divello alla profondità richiesta; donde furono dette ripastinate quelle vecchie viti, le quali si piantavano di nuovo, ma poi si chiamò ripastinato tutto il terreno che si preparava per le viti [...]".
- ⁷ S. LA SORSA, *La città di Cerignola, dai tempi antichi ai primi anni del secolo XIX*, Molfetta, 1915, Appendice, doc. II, p. 266, doc. V, p. 283.
- ⁸ S. LA SORSA, *La città di Cerignola...*, op. cit., p. 68.
- ⁹ F. CIRILLO, *Cenno storico della città di Cerignola*, Cerignola, 1914, p. 19.
- ¹⁰ S. LA SORSA, *La città di Cerignola...*, op. cit., p. 78.
- ¹¹ *Ibid.* p. 81.
- ¹² ARCHIVIO DI STATO DI FOGGIA (ASF) - *Atti di Enti ecclesiastici - Atti di Corti Giudiziarie Rege e Feudali - Atti Feudali di carattere Amministrativo*, Sottoserie II, fs. 1, (*Platea del Convento di S. Rocco dei Padri Domenicani 1541 - 1805*, cc. 2v, 3v e r, 9v; av; 4v).
- ¹³ *La chiesa del Purgatorio*, [a cura di M. STUPPIELLO], Foggia, 1987, Cap. VIII, documenti, nn. 1 - 2, pp. 208 - 209.
- ¹⁴ G. CECI, *Il viaggio di una principessa in Puglia nel 1549*, JAPIGIA - Rivista di Archeologia, Storia e Arte, anno VI, f. I, Bari, 1935, pp. 21 e 27.
- ¹⁵ S. LA SORSA, *La città di Cerignola...*, op. cit., pp. 120 - 121.
- ¹⁶ *Ibid.* p. 147.
- ¹⁷⁻¹⁸ F. CIRILLO, *Per la storia della vita socio-economica di Cerignola nella prima metà del sec. XVII. Dalle carte del notaio Giantomaso Antonelli 1633-1635*, Bari, anno accademico 1971-72 (tesi di laurea in copia dattiloscritta).
- ¹⁹⁻²⁰ ARCHIVIO DUCALE - ARCHIVIO PRIVATO AVV. SPECCHIO, Cassetta VII, fs. 1 "Apprezzo di Bisaccia e Cerignola 1672", cc. 25-29 r. v. (escluso c. 28 v), cc. 40 r., 41 v. Si ringrazia la Prof.ssa Giustina Specchio per aver concesso la pubblicazione del predetto documento. Questa parte del documento viene pubblicata per la prima volta.
- ²¹ S. LA SORSA, *La Città di Cerignola...*, op. cit., pp. 135, 194.
- ²²⁻²³ ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI (ASN) - *Regia Camera Sommaria / Catasti Onciari / Cerignola v. 7035 / Anno 1742* (Questa parte del documento viene pubblicato per la prima volta).
- ²⁴ T. KIRIATTI, *Memorie storiche di Cerignola*, Napoli, 1785, pp. 136-138.
- ²⁵⁻³¹ S. LA SORSA, *La città di Cerignola nel secolo XIX*, Bari - Roma, 1931, p. 86, 127, 216, 183, 213, 214.
- ³² *VII Congresso Internazionale d'Agricoltura Roma 1903 (aprile-maggio) - Programma e notizie sulle escursioni*, Torino, 1903, p. 46.
- ³³⁻⁴³ S. LA SORSA, *La città di Cerignola...*, op. cit., pp. 215 - 224.
- ⁴⁴⁻⁴⁵ G. CAPUTI, *La fillossera in Puglia*, Barletta, 1901, pp. 6-8.
- ⁴⁶ *VII Congresso Internazionale...*, op. cit., p. 53.
- ⁴⁷⁻⁵³ S. LA SORSA, *La città di Cerignola...*, op. cit., pp. 225, 247-253.
- ⁵⁴ V. BUONASSISI, *La Battaglia di Cerignola*, Cerignola, 1908, pp. 10- 11. La pubblicazione riporta il testo di una "Conferenza tenuta la sera del 22 febbraio 1908, per incarico della Sezione della Dante di Cerignola, nel Salone del Palazzo di Città".
- ⁵⁵ L. REITANI, *Le cantine di Cerignola*, in IL BOLLETTINO - Della R. Scuola Agraria di Cerignola, Anno I, N. 2 di Saggio, Cerignola 20 Aprile 1903, pp. 8-9.



On. Giuseppe Pavoncelli
(*Cerignola 21.8.1836 †Napoli 2.5.1910)

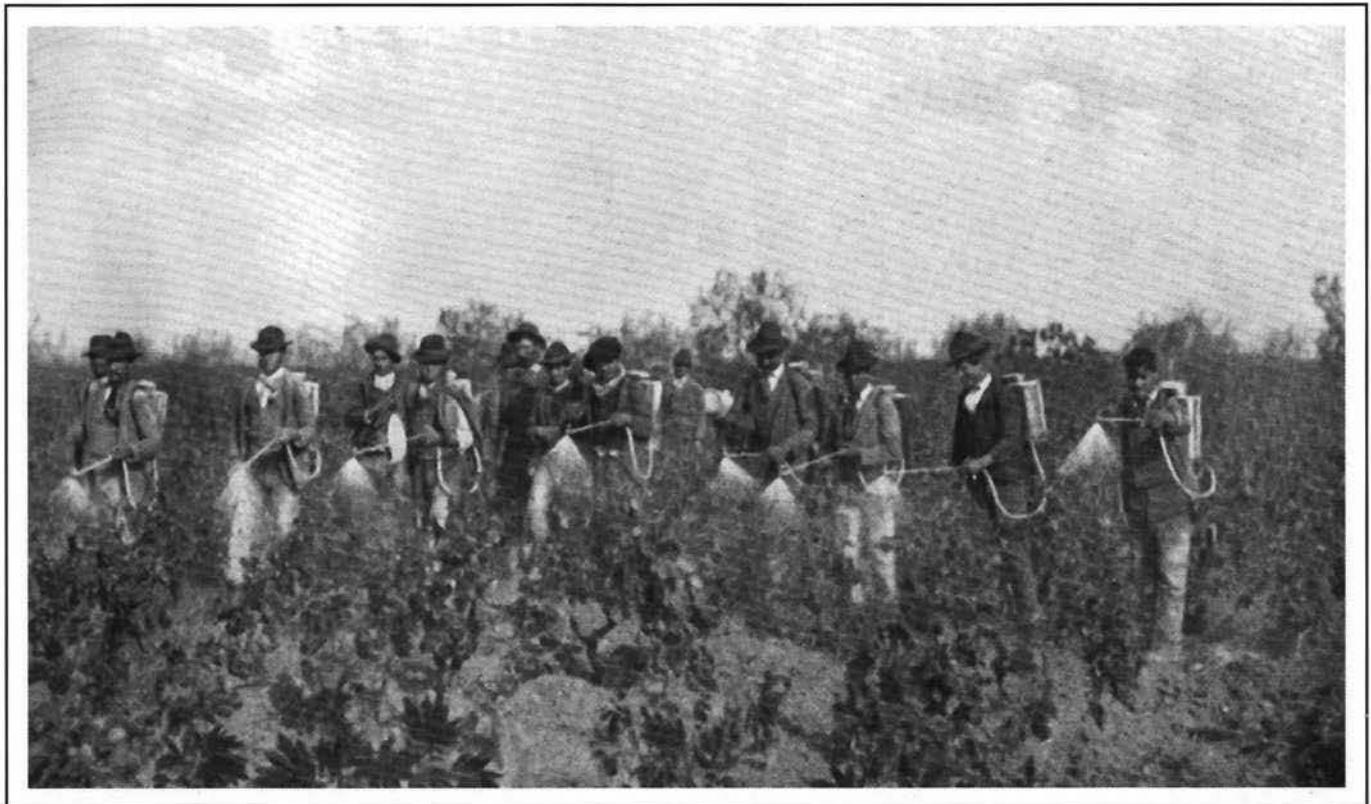
1 - Cerignola - Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pavoncelli" (fondato nel 1890) - Sala Professori - Fotografia, Ditta G. Jeva (inizi '900).



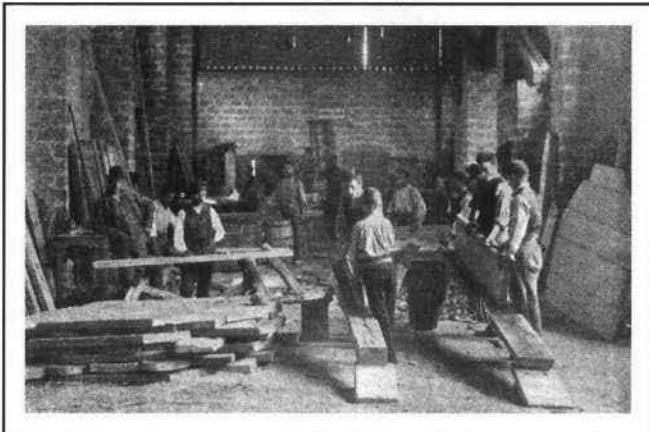
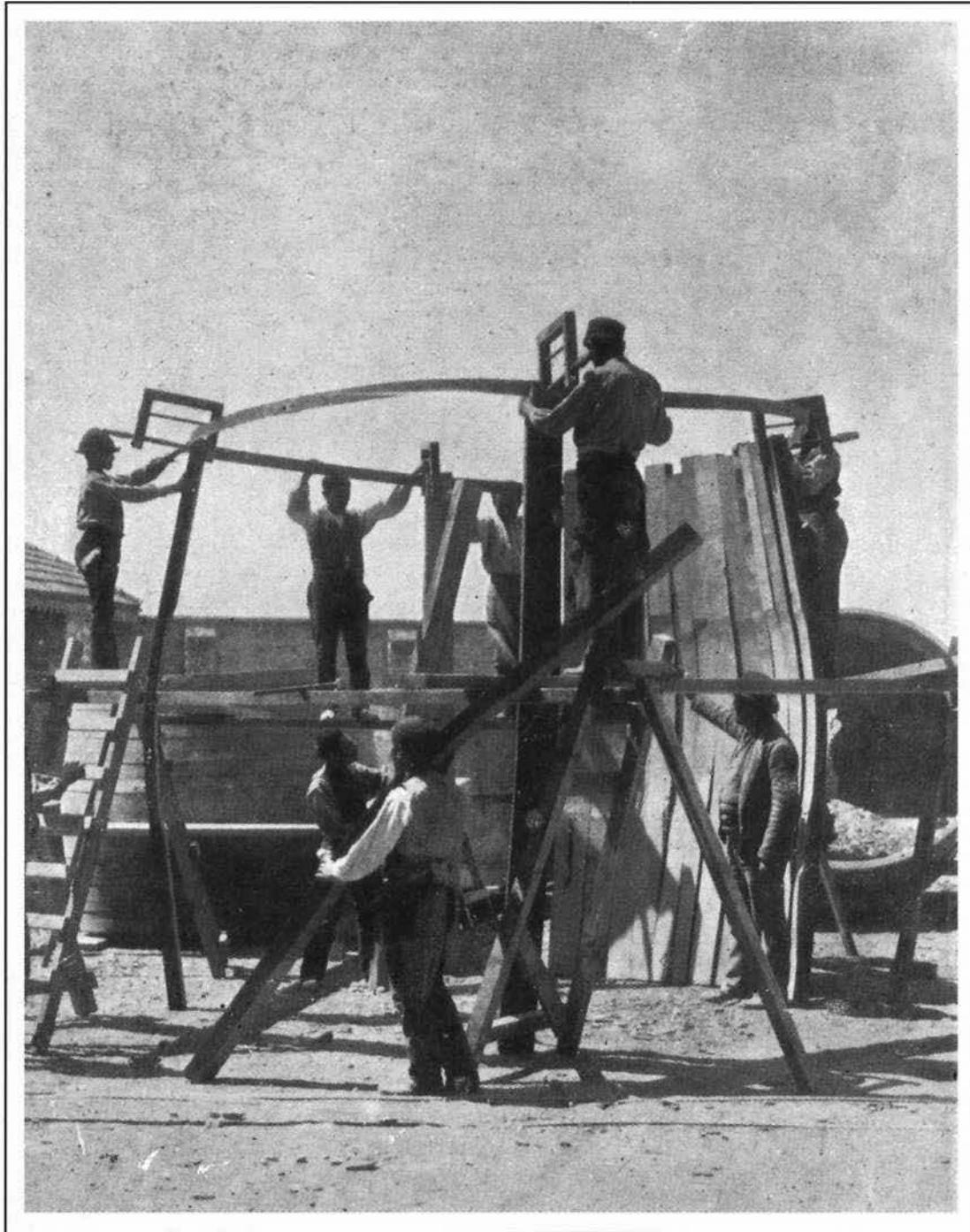
2-3 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: viale di accesso alla cantina; oleificio - Cartoline postali (anni '30).



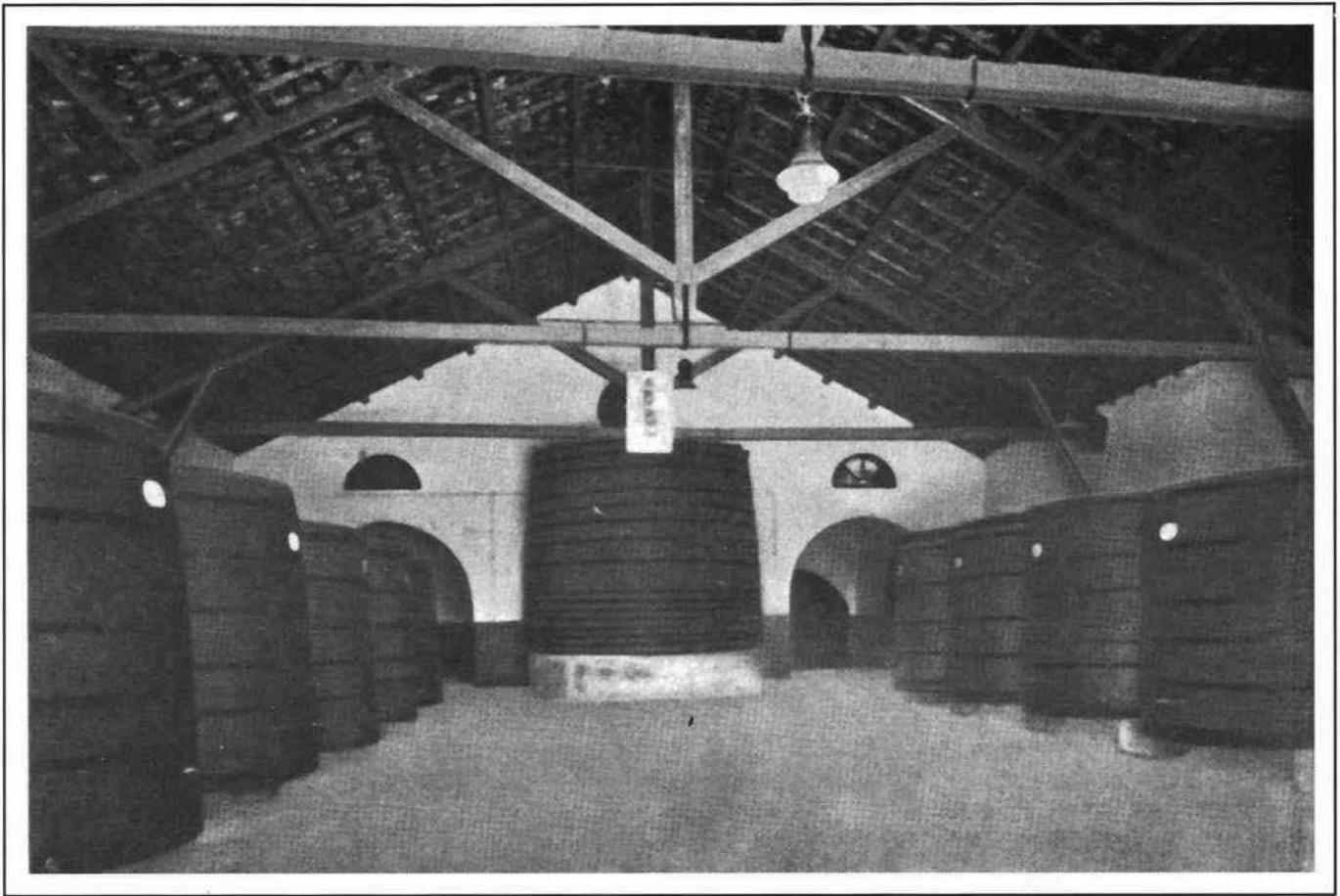
4 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: trasporto dell'uva nei mastelli lungo il "Viale dei Pini" - Cartolina postale (1900).



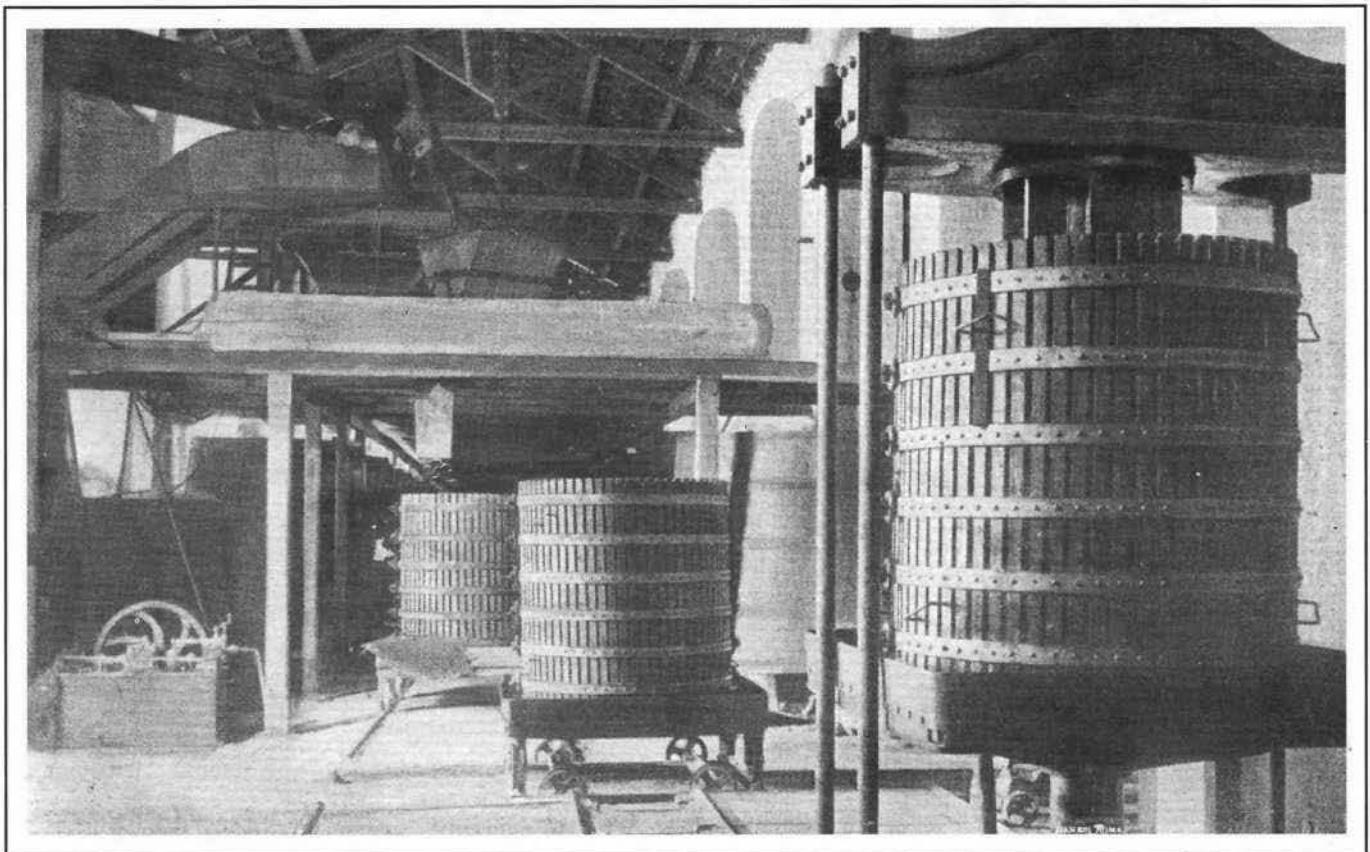
5 - Cerignola - Aziende agricole Pavoncelli: "Difesa contro la peronospora" - Fotografia (inizi '900).



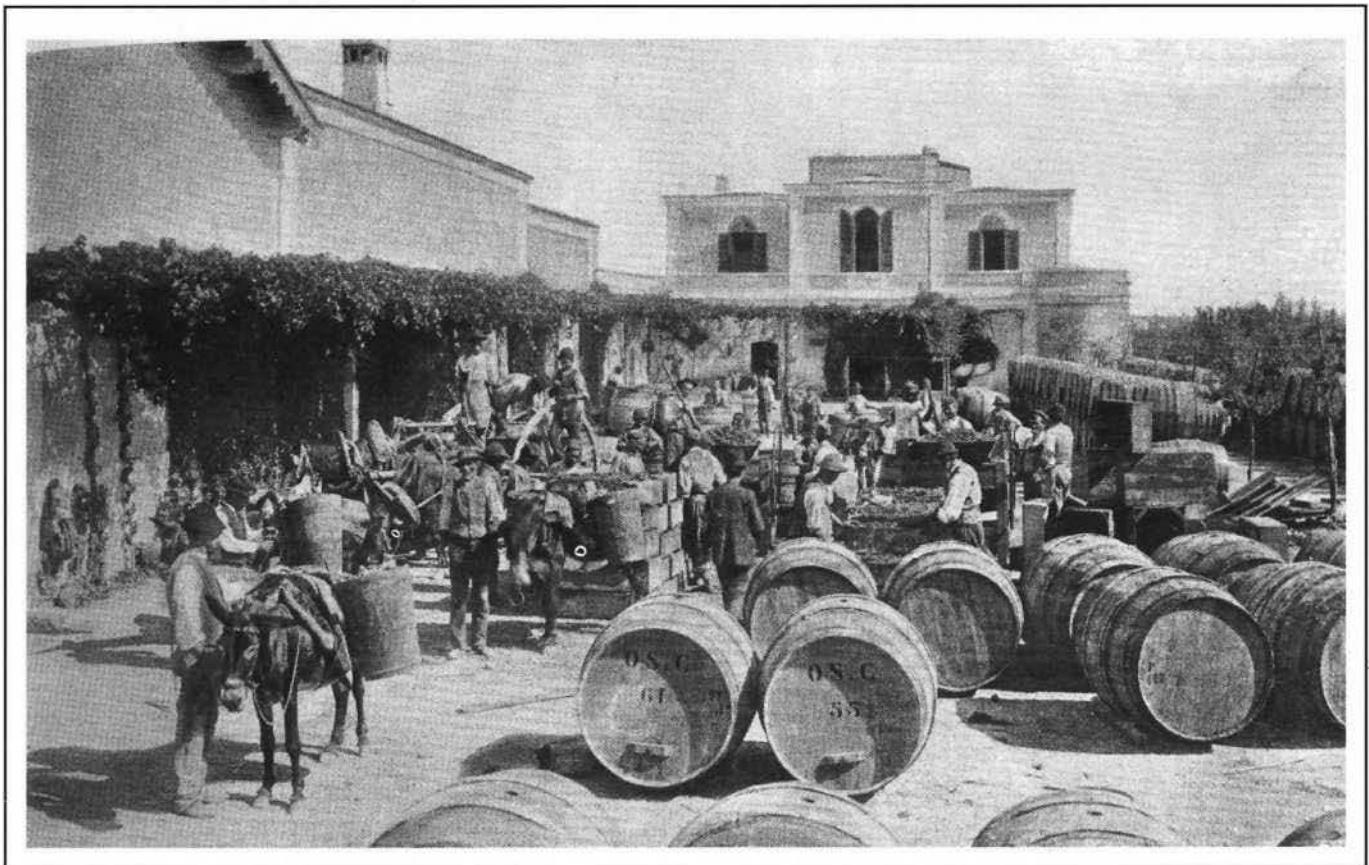
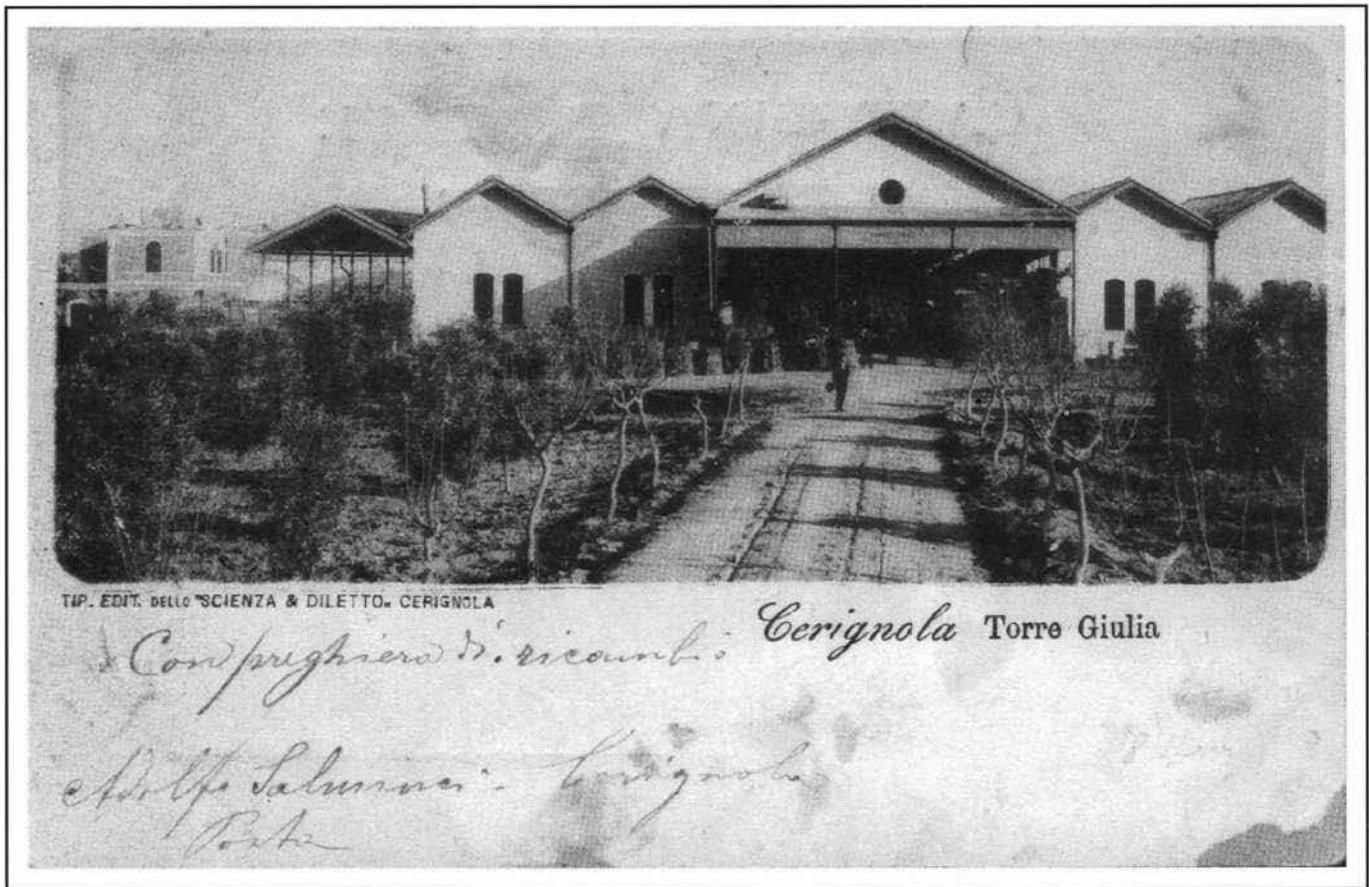
6 - 7 - 8 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: costruzione di una botte di grandi dimensioni; "Officina bottai"; "Costruzione di Tini" - Fotografie (inizi '900).



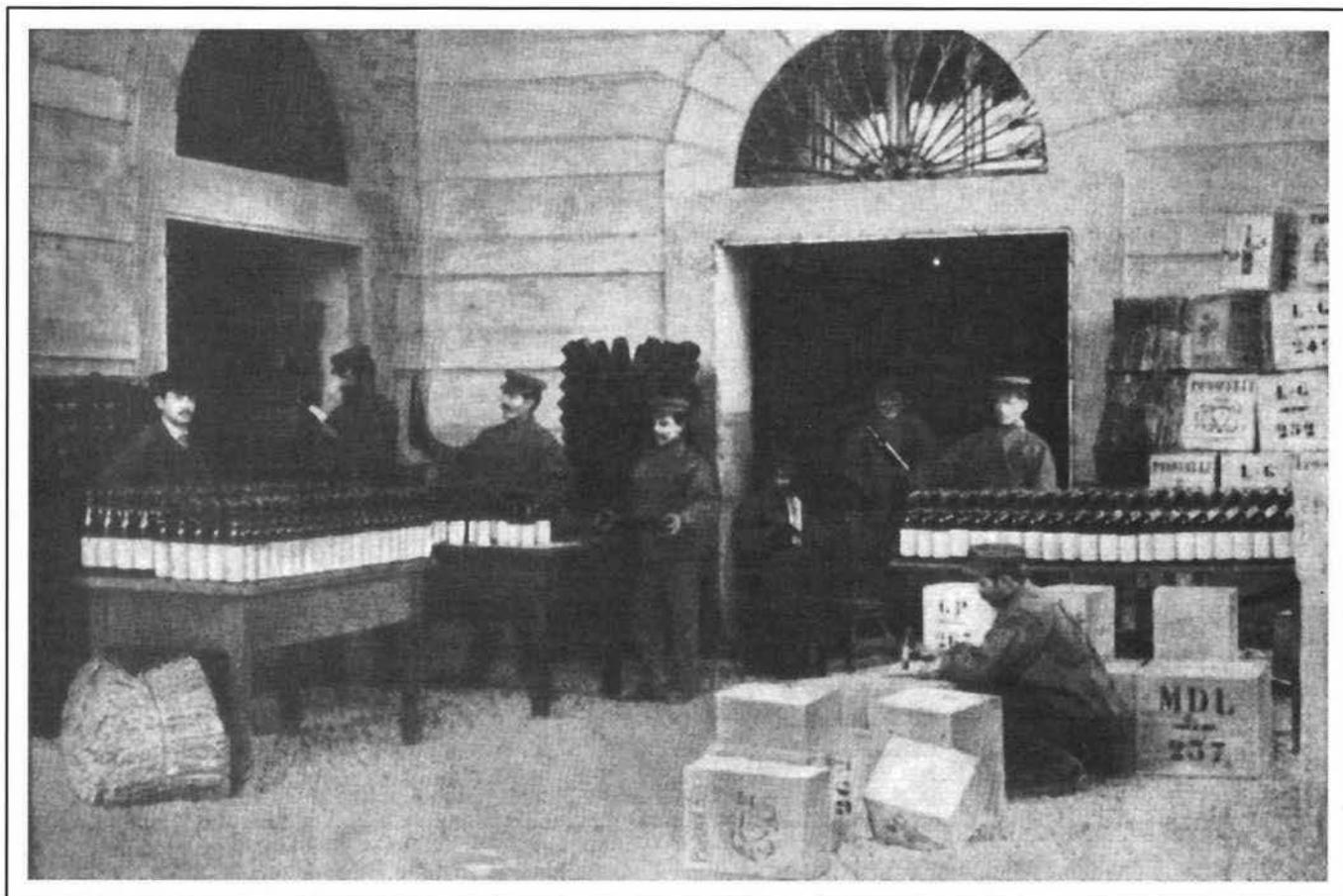
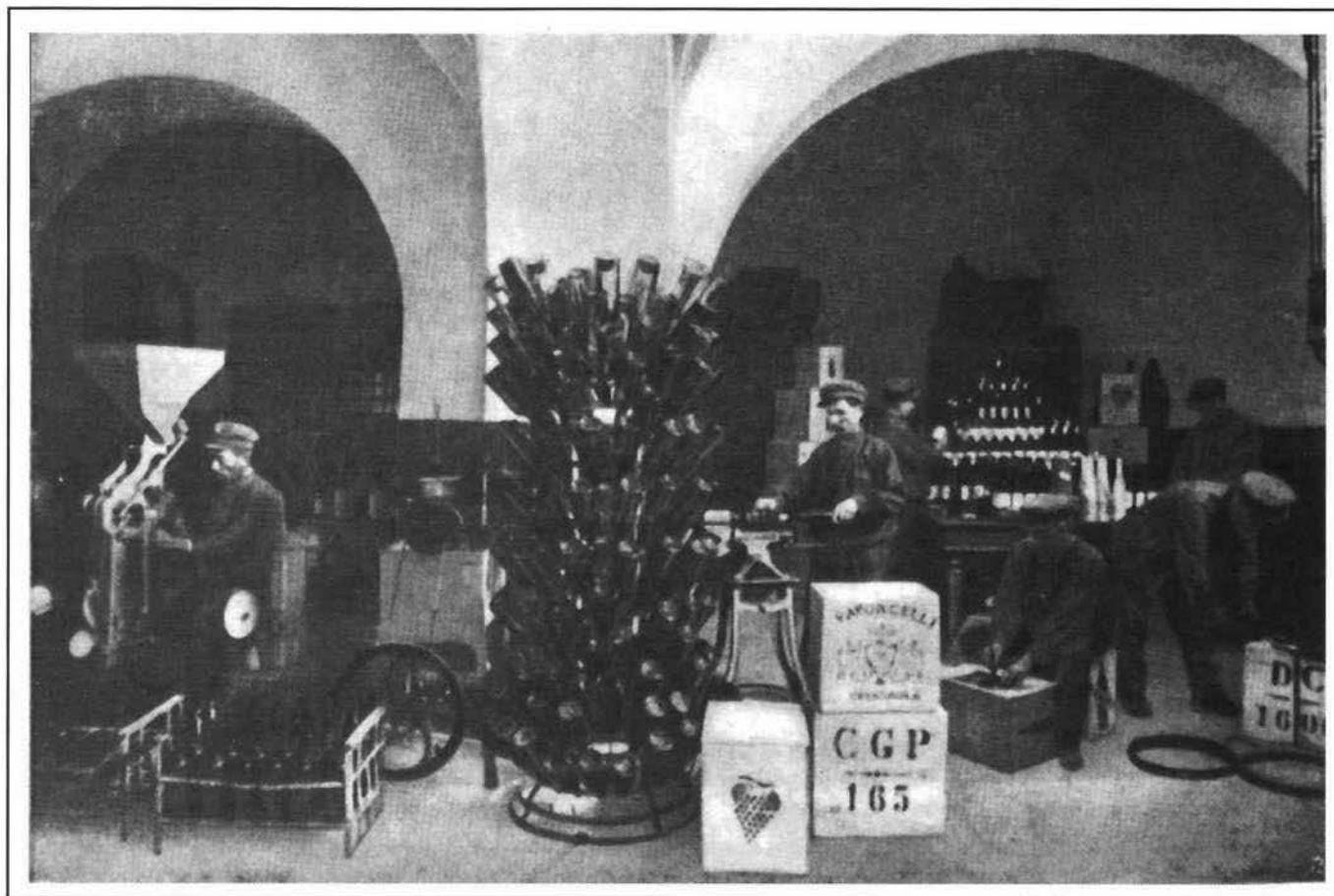
9 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: *"Navata principale della Tinaia"* - Cartolina postale (anni '30).



10 - Cerignola - Piano San Rocco o delle Fosse Granarie - Angolo via XXV aprile - Cantina *"S. Domenico"* del Conte Pavoncelli (demolita nel periodo dal 1969 al giugno 1991 per civili abitazioni): *"Torchi idraulici"* - Fotografia (inizi '900).

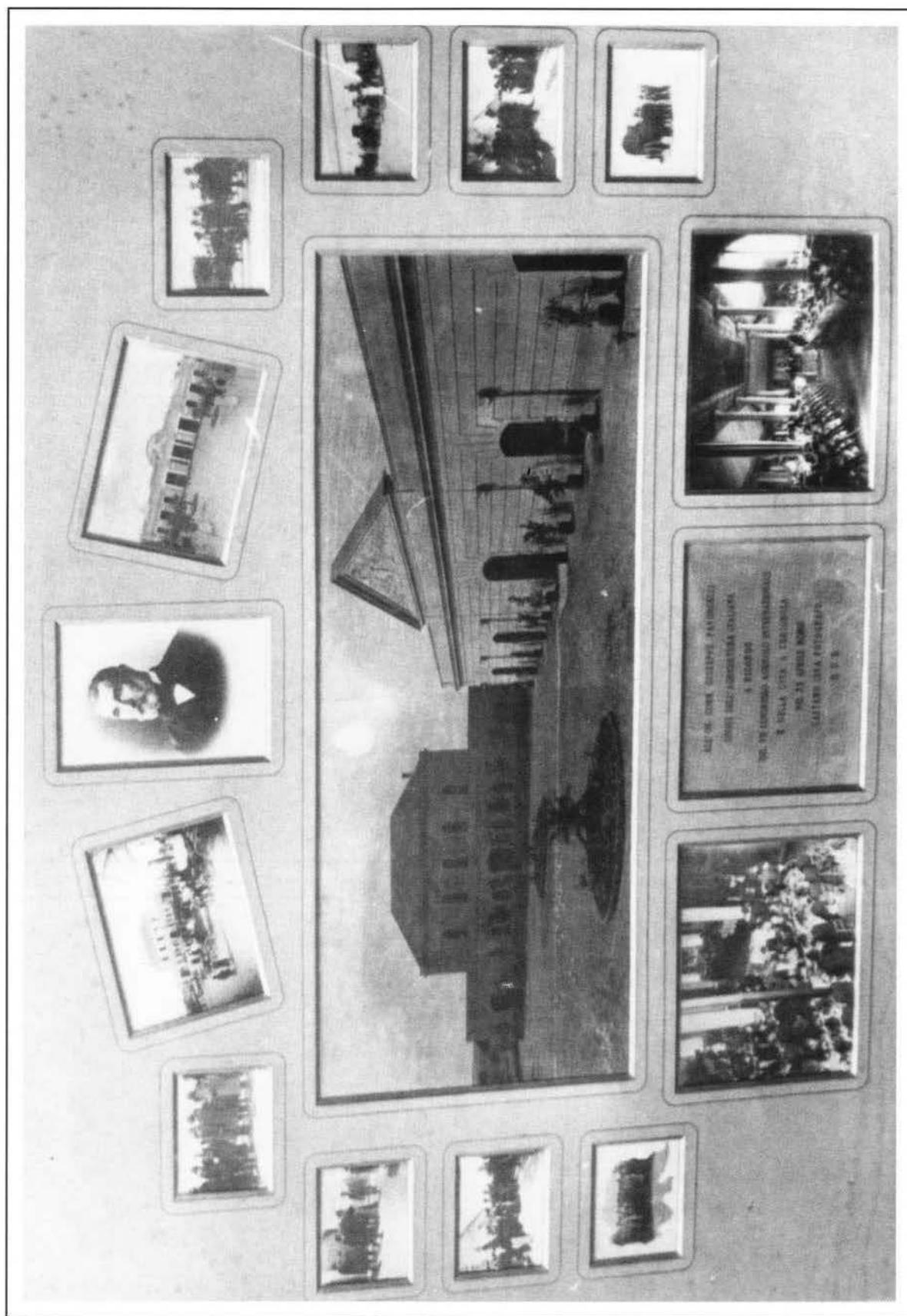


11 - 12 - Cerignola - Contrada Torre Giulia - Cantina del Conte Giuseppe Pavoncelli: vigneto e cantina; "Preparazione di uva pigiata per l'estero" - Cartoline postali (inizi '900); fotografia (inizi '900).



13 - 14 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncveli: "Allestimento bottiglie"; "Reparto spedizione di vino in bottiglie" - Cartoline postali (anni '30).





16 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: composizione di fotografie (Studio fotografico G. Jeva) in occasione del VII Congresso Internazionale dell'Agricoltura (Roma aprile 1903) - Visita dei congressisti a Cerignola, il 20 aprile 1903 - (Edita per la prima volta).



17 - Cerignola - Villa Comunale "Umberto I": Padiglione di ricevimento dei visitatori.



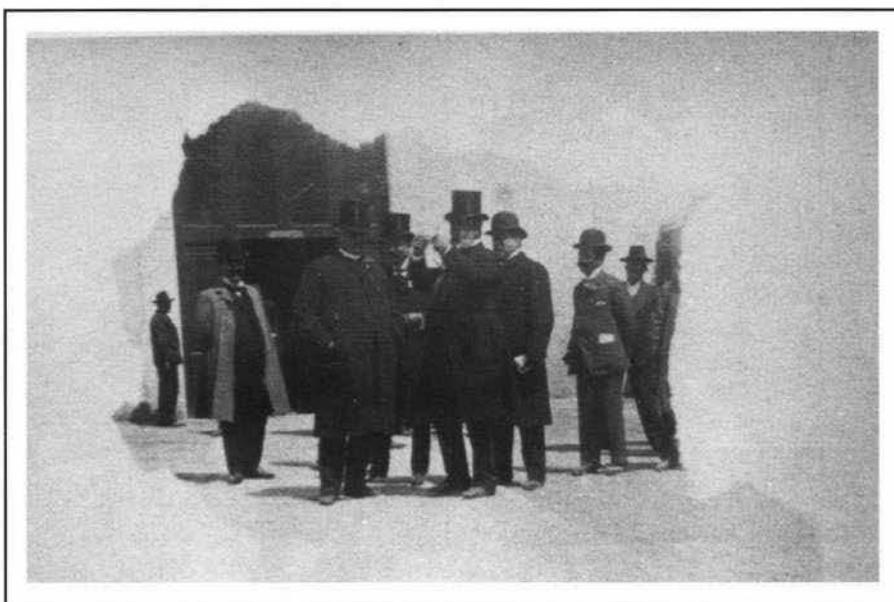
18 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Visita agli stabilimenti del Conte Pavoncelli. Lo stesso è riconoscibile, in primo piano, al centro, con il cappello a cilindro.



19 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Visita agli stabilimenti del Conte Pavoncelli.



20 - Cerignola - Visita nella città.



21 - Cerignola - Contrada Santo Stefano -
Visita agli stabilimenti del Conte
Pavoncelli.

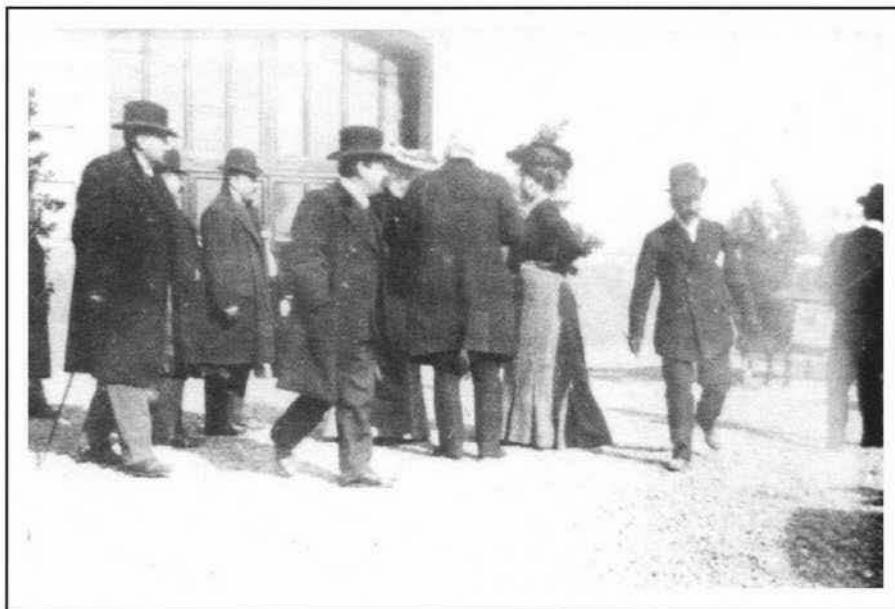


22 - Cerignola - Contrada Santo Stefano -
Visita agli stabilimenti del Conte
Pavoncelli.

20 - 21 - 22 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Stabilimenti agricoli del Conte Giuseppe Pavoncelli: composizione di fotografie (v. foto n. 16): ingrandimenti - (Edite per la prima volta).



23 - Cerignola - Visita nella città.



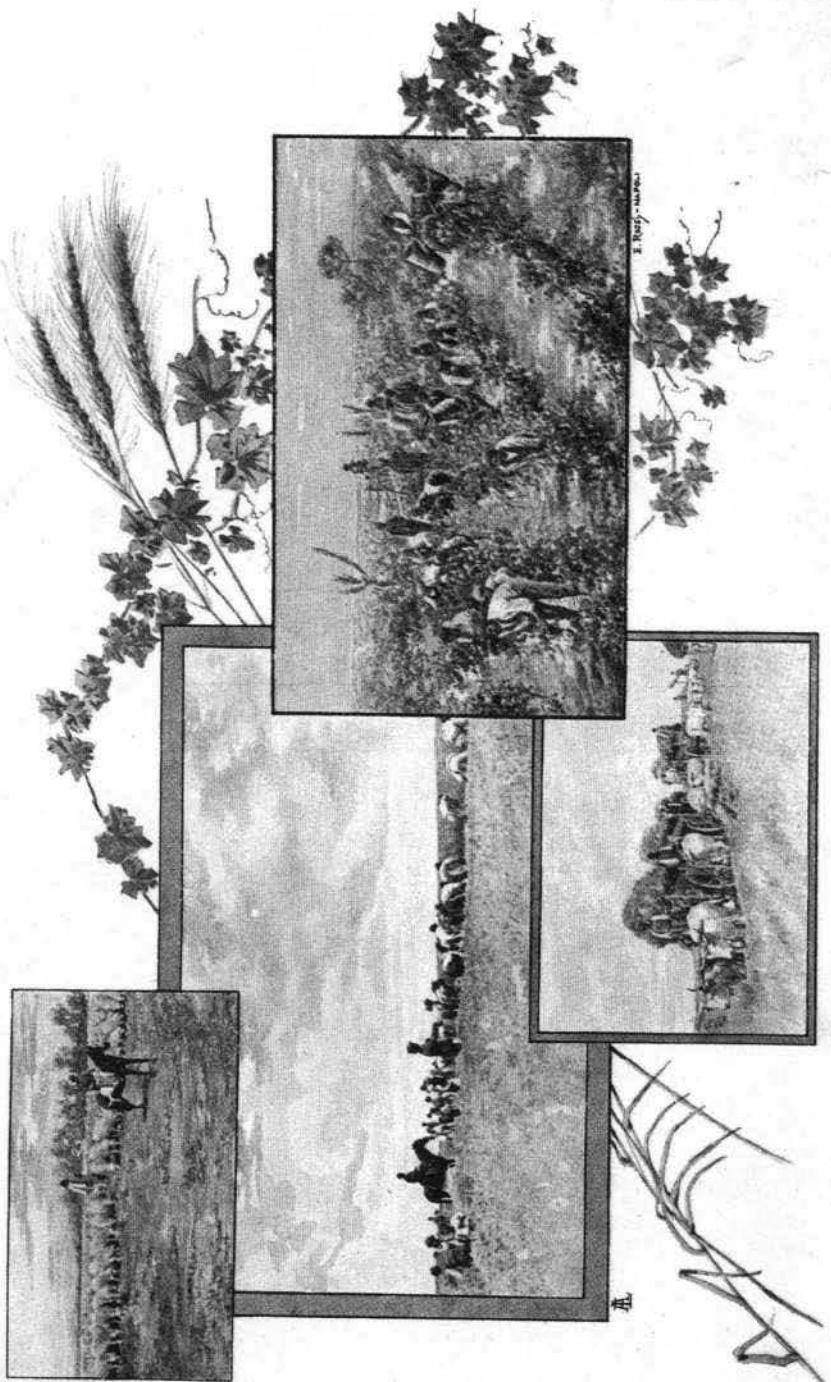
24 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Visita agli stabilimenti del Conte Pavoncelli.



25 - Cerignola - Contrada Santo Stefano - Visita agli stabilimenti del Conte Pavoncelli. È riconoscibile, terzo da sinistra, un rappresentante della Cina.

PAVONCELLI

CERIGNOLA 1905



STAB. TIP. L. PIERRO & FIGLIO - NAPOLI

26 - Frontespizio dell'Album fotografico "Pavoncelli".

Dall' Album dei visitatori degli Stabilimenti Pavoncelli

cres. a vista d'occhio *ff*

Ven-ni, vi-di, ben-vi e come!!

Ferdinando Ostrogovich

Pasquale Mascagni

Carlole Krupavovich

Augustus Marchese Profici

Antonio Bizzozzo

Benedetto Cairoli

Roberto Foucauld Duca de Roudeauville

27 - "Album dei visitatori degli Stabilimenti Pavoncelli". Da notare: il pentagramma firmato dal Maestro Pietro Mascagni; la firma di Benedetto Cairoli e del Duca de La Rouchefoucauld.

Milano 27 Gen: 1878

G. Pavoncelli

Sono a Milano da circa un mese, e non mi sono nella mia campagna ^{proprio due ore} che in primavera. Non ho potuto ricevere le due bottiglie d'vino che ha voluto gentilmente spedirmi; ma lei mi si perona che le avia' inviate in occasione. Al mio ritorno in campagna siene parlare in proposito; e ora la ringrazio delle giuste cortesia.

Giuseppe Verdi

28 - "Album dei visitatori degli Stabilimenti Pavoncelli": lettera autografa del Maestro Giuseppe Verdi a G. Pavoncelli, Milano 1898 - (Edita per la prima volta).

2 Giugno 1906

Yeiyo Yahagi

Professore di Economia Politica nella Università imperiale in Tokio, Giappone.

酒 八百壺ノ長
明治三十九年六月一日
大日本東京
矢作業花

Penso di inviarle di mitico il ricordo della riunione a l'On. Pavoncelli stave del momento impresso all'india

29 - "Album dei visitatori degli Stabilimenti Pavoncelli": Attestazione di un rappresentante giapponese in visita alle cantine Pavoncelli nel 1906 - (Edita per la prima volta).



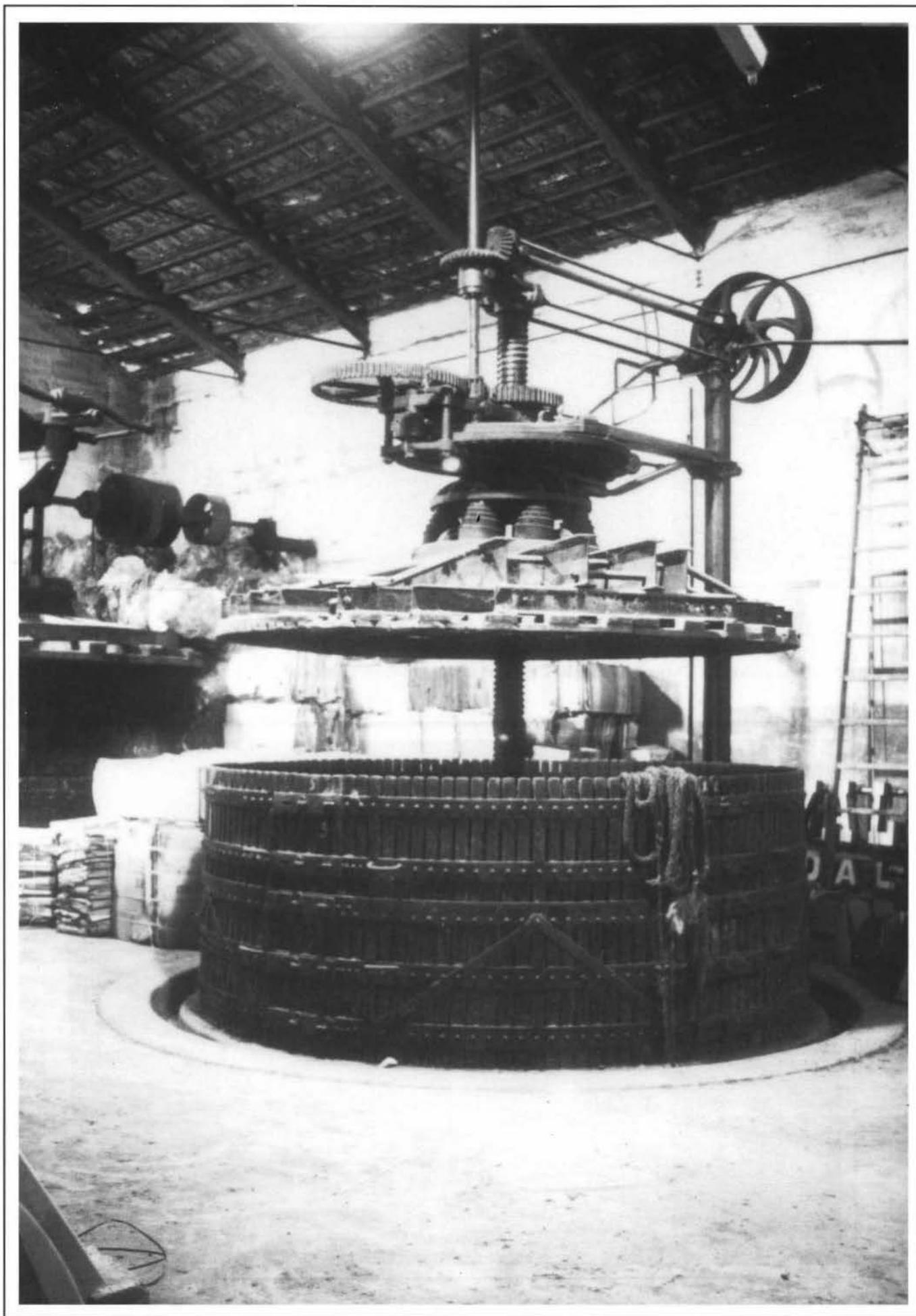
30 - 31 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld; "*Gruppi di vendemmiatori*" - Cartoline postali (inizi '900).



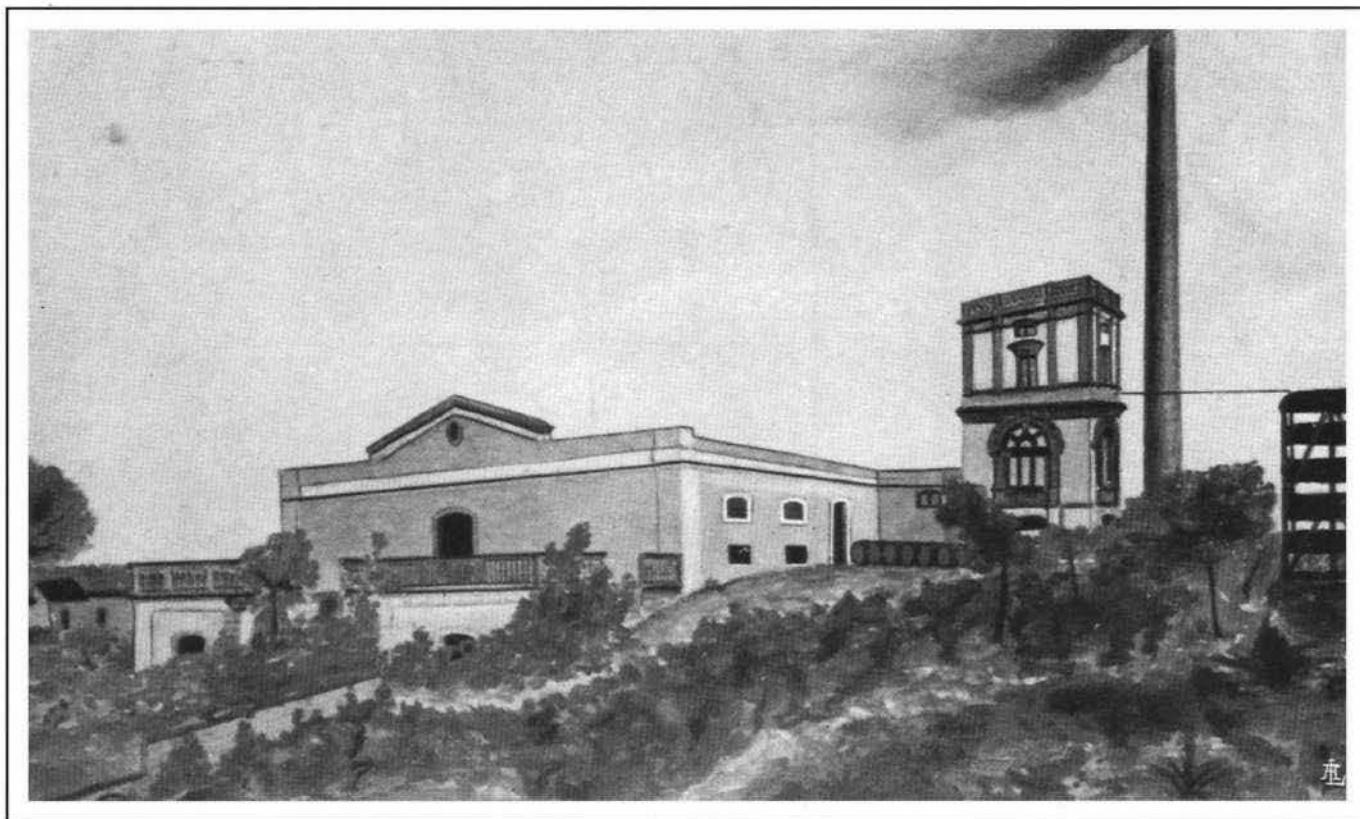
32 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld: "Vendemmia" - Cartolina postale (inizi '900).



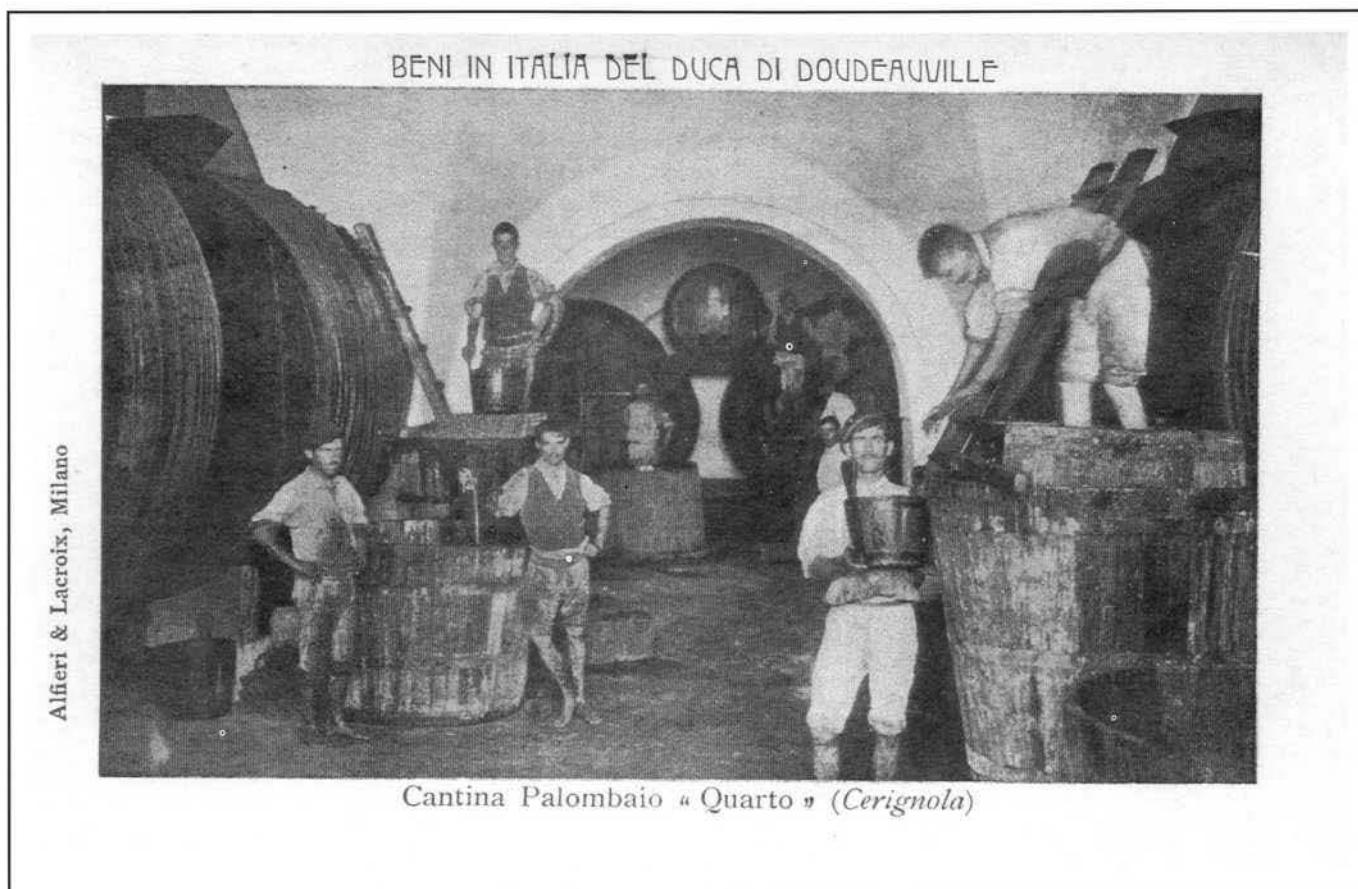
33 - Cerignola - Aziende agricole Pavoncelli: "Una scena di vendemmia" - Fotografia (inizi '900).



34 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld - Cantina Torre Quarto: torchio - Fotografia (24.10.1978) - (Edita per la prima volta).



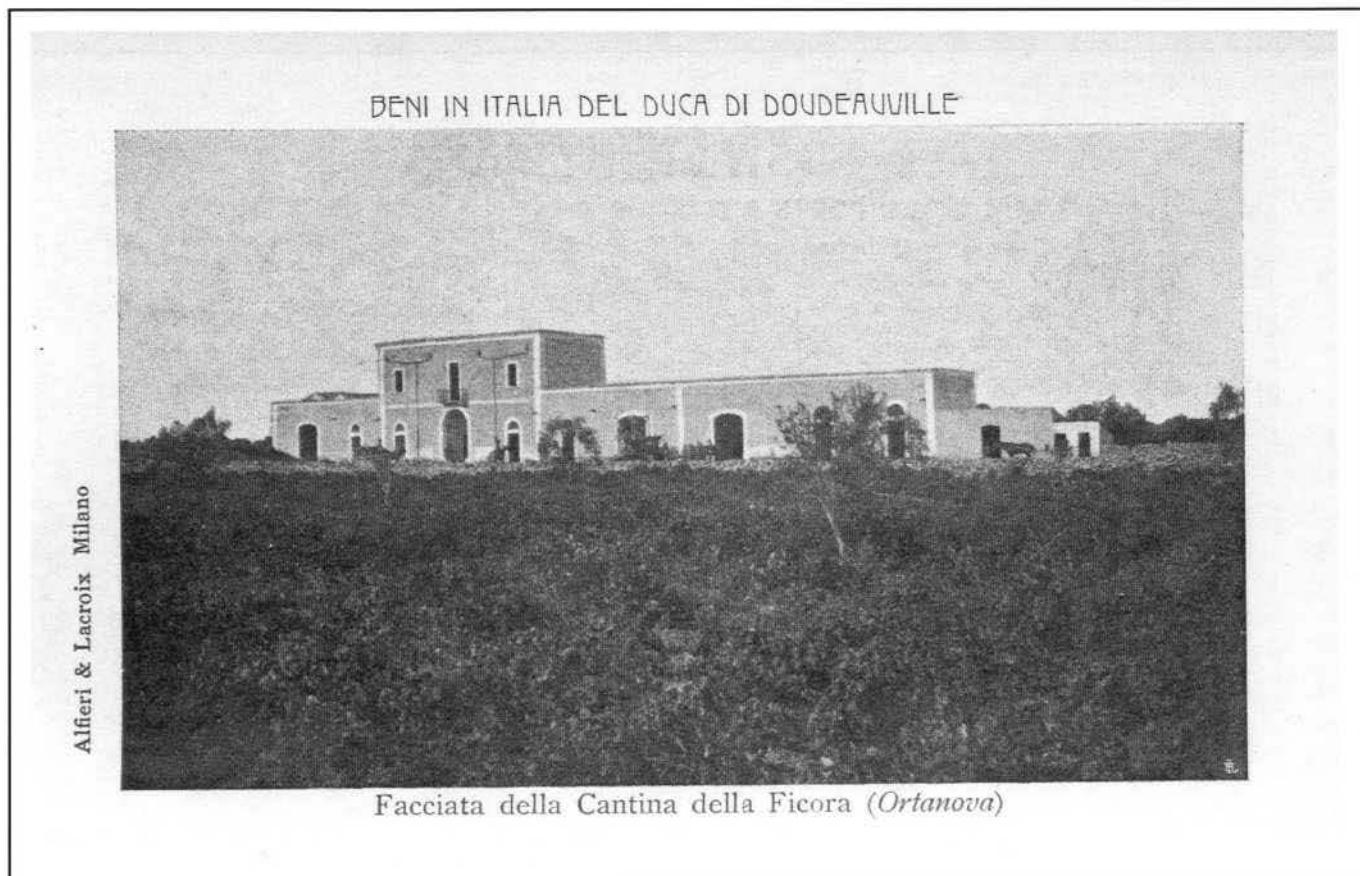
35 - 36 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld - Cantina Torre Quarto: "Cantina Quarto - Facciata sud"; "Tinaia laterale del Quarto Ducale" - Cartoline postali (inizi '900).



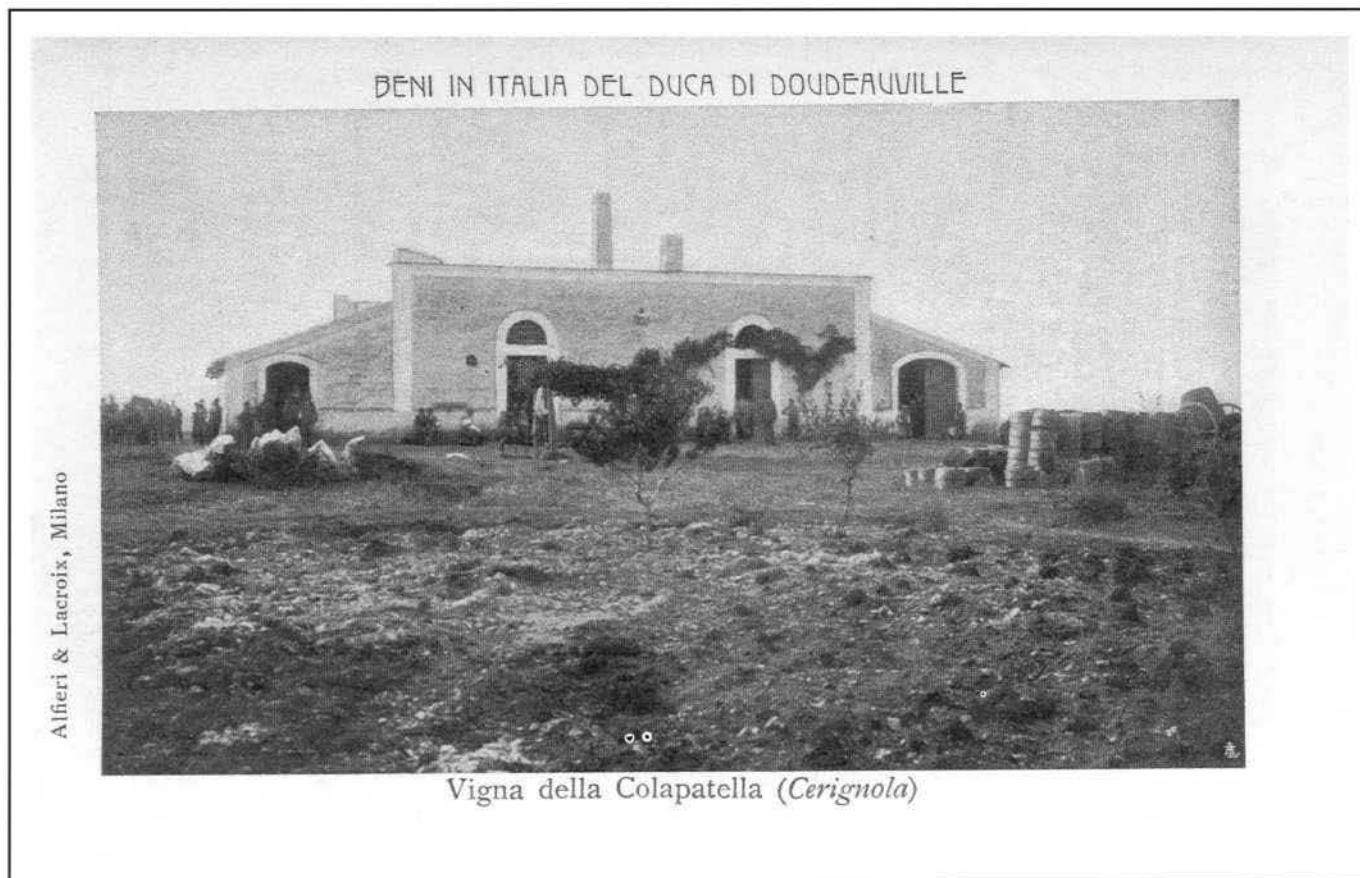
37 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld: cantina "Palombaio Quarto" - Cartolina postale (inizi '900).



38 - Cerignola - "Stazione privata - Piano caricatore e pigiatrice" - Cartolina postale (inizi '900).

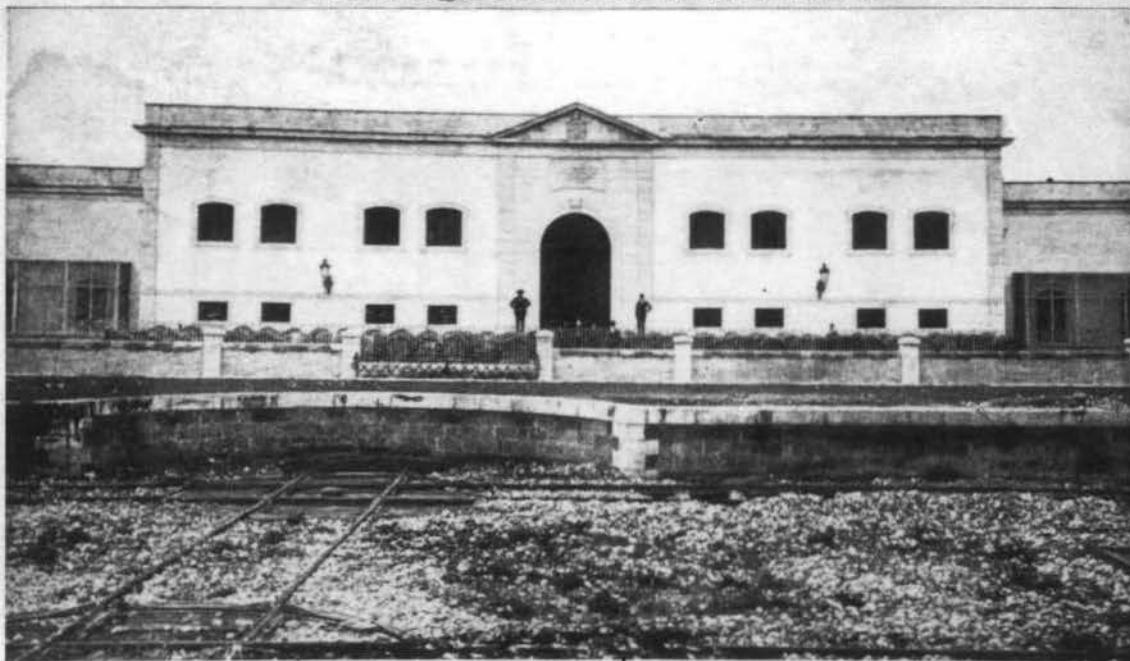


39 - Ortanova - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld: "*Facciata della Cantina della Ficora*" - Cartolina postale (inizi '900).



40 - Cerignola - Aziende agricole del Duca de La Rochefoucauld: "*Vigna della Colapatella*" - Cartolina postale (inizi '900).

BENI IN ITALIA DEL DUCA DI DOUDEAUVILLE



Facciata della Cantina di Barletta (*Barletta*)

Alfieri & Lacroix, Milano

BENI IN ITALIA DEL DUCA DI DOUDEAUVILLE



Tinaia della Cantina di Barletta (*Barletta*)

Alfieri & Lacroix, Milano

BENI IN ITALIA DEL DUCA DI DOUDEAUVILLE



Alferi & Lacroix, Milano

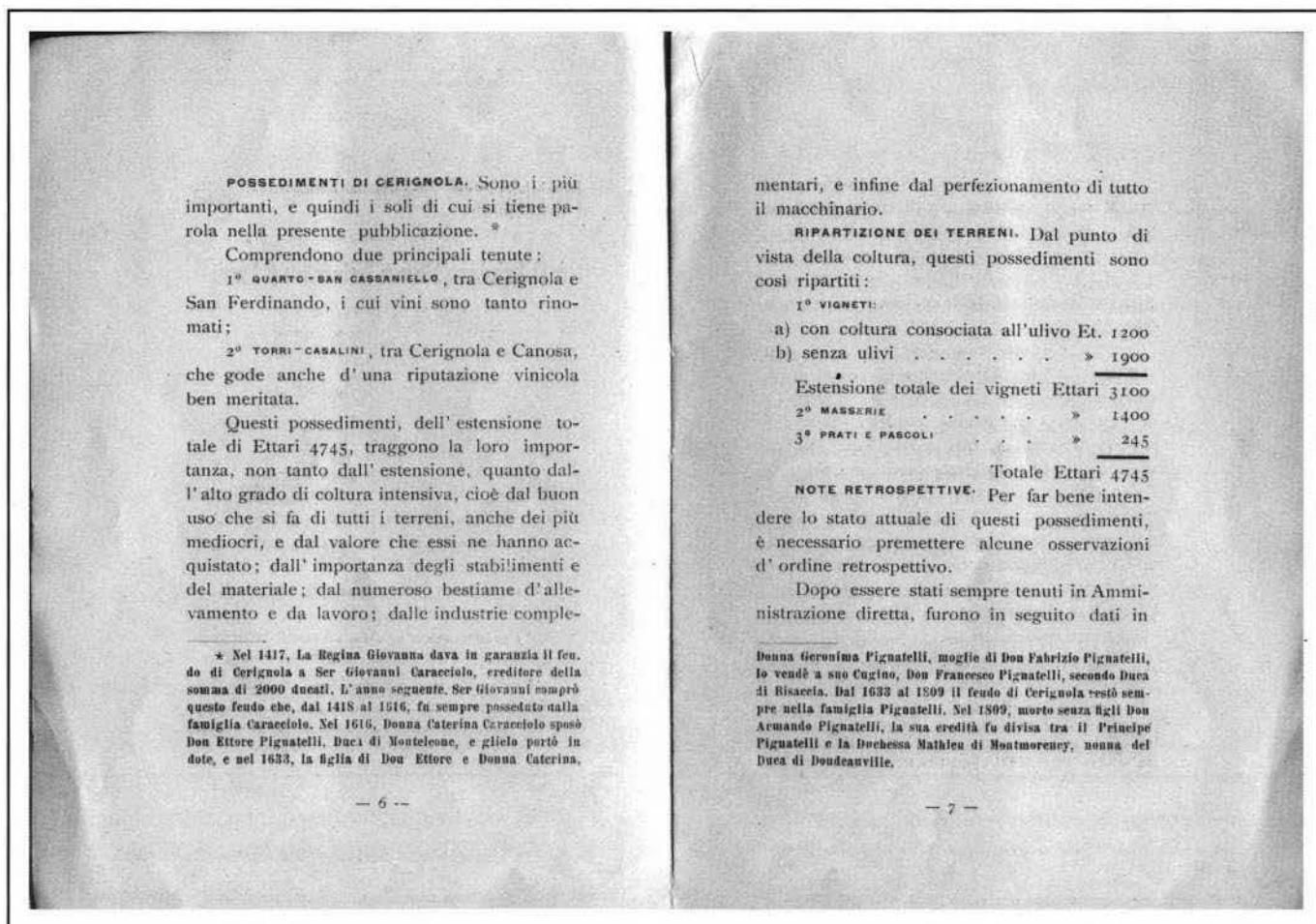
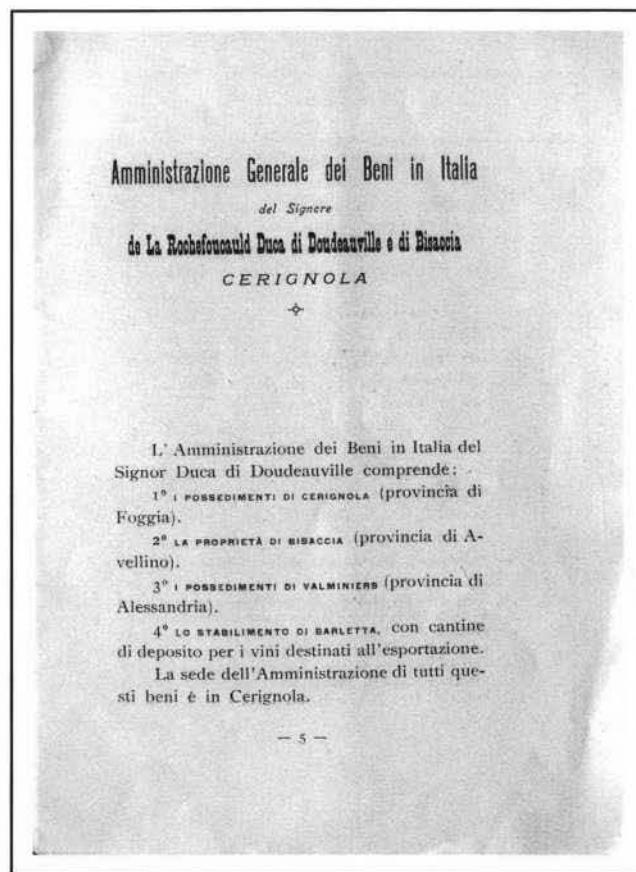
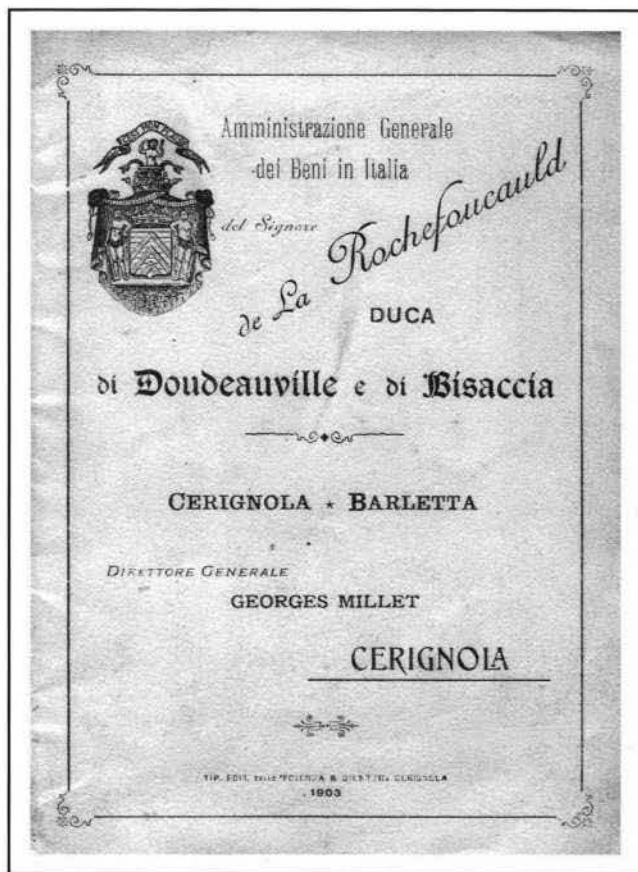
Facciata della Cantina « San Ferdinando » a San Cassaniello
(Cerignola)

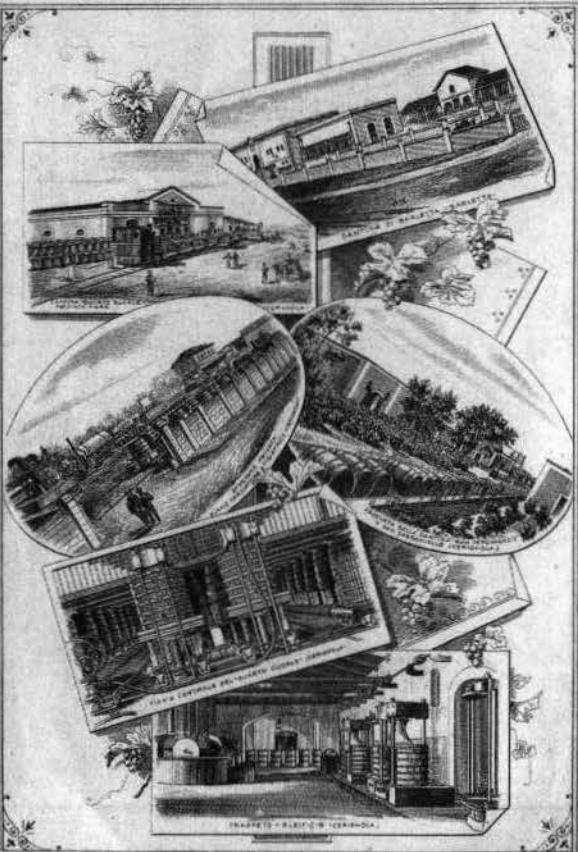
BENI IN ITALIA DEL DUCA DI DOUDEAUVILLE



Alferi & Lacroix, Milano

Cantina « San Ferdinando » a San Cassaniello (Cerignola)






AMMINISTRAZIONE
dei Beni in Italia
 del Signore
DE LA ROCHEFOUCAULD
Duca di Doudeauville e di Bisaccia
CERIGNOLA • BARLETTA
 Direttore Generale *Georges Millet*
CERIGNOLA

GRANDE DIPLOMA D'ONORE
 Esposizioni Riunite Milano 1894
PRIMA MEDAGLIA D'ORO
 Esposizione di Conegliano 1902
GRANDE MEDAGLIA D'ORO
 al Merito Agrario del Ministero di Agricoltura, Industria & Commercio
 1903
GRAND PRIX - GRANDE MEDAGLIA D'ORO
 Esposizione Universale St. Louis 1904

LISTINO DEI PREZZI

		BOTTIGLIA Bordolese	
ROSÉ	£	1	"
QUARTO DUCALE (Bianco)	"	1	"
BARBERA	"	1	"
S. CASSANIELLO (Rosso da pasto)	"	1	"
VERMOUTH AL BARBERA	"	1 25	
ALEATICO	"	1 50	
MOSCATO	"	1 50	
PORTO BIANCO	"	1 50	
PORTO ROSSO	"	1 50	
MALVASIA	"	1 50	
COGNAC	"	3 50	

Merce resa franco stazione Cerignola Città
 in casse da 12/24 bottiglie, imballaggio gratis.

VINI ROSSI DA TAGLIO
ROSÉ E BIANCHI

Pel Grande Commercio (in vagoni e serbatoi)

VINI ROSSI e BIANCHI DA PASTO
(in fusti e Bordolesi)

Aceto di puro Vino

OLIO D'OLIVA
DI 1^a QUALITÀ
(in fusti, barili ed in latte)

GRANI, BIADÉ
ED ALTRI PRODOTTI
AGRICOLI
ALLEVAMENTI EQUINI,
BOVINI, ETC

Grandi vivai di viti Americane
delle migliori varietà, selezionate in Francia
e largamente coltivate in Sicilia

Barbatelle franche di piede ed innestate.

3200 ETTARI DI VIGNETI PROPRII



49 - Cerignola - Museo Etnografico Cerignolano (1979) - Roncola per potare la vite (sec. XIX) in esposizione. Lo strumento è stato donato da Matteo Braschi (bracciante) il 20.9.1980.



50 - Cerignola - Museo Etnografico Cerignolano (1979) - Damigiana impagliata a sviluppo verticale (inizi '900), in esposizione. Manufatto donato da Leonardo Giorgio nel 1969 ed esposto nella Mostra Etnografica "*La Banca e il Territorio - Il Passato riscoperto*", allestita nella filiale di Cerignola dal 25 novembre al 28 dicembre 1988 promossa dalla Cassa di Risparmio di Puglia in collaborazione con il Centro Studi e Ricerche "*Torre Alemanna*", la sede locale dell'Archeoclub d'Italia e il Museo Etnografico Cerignolano.

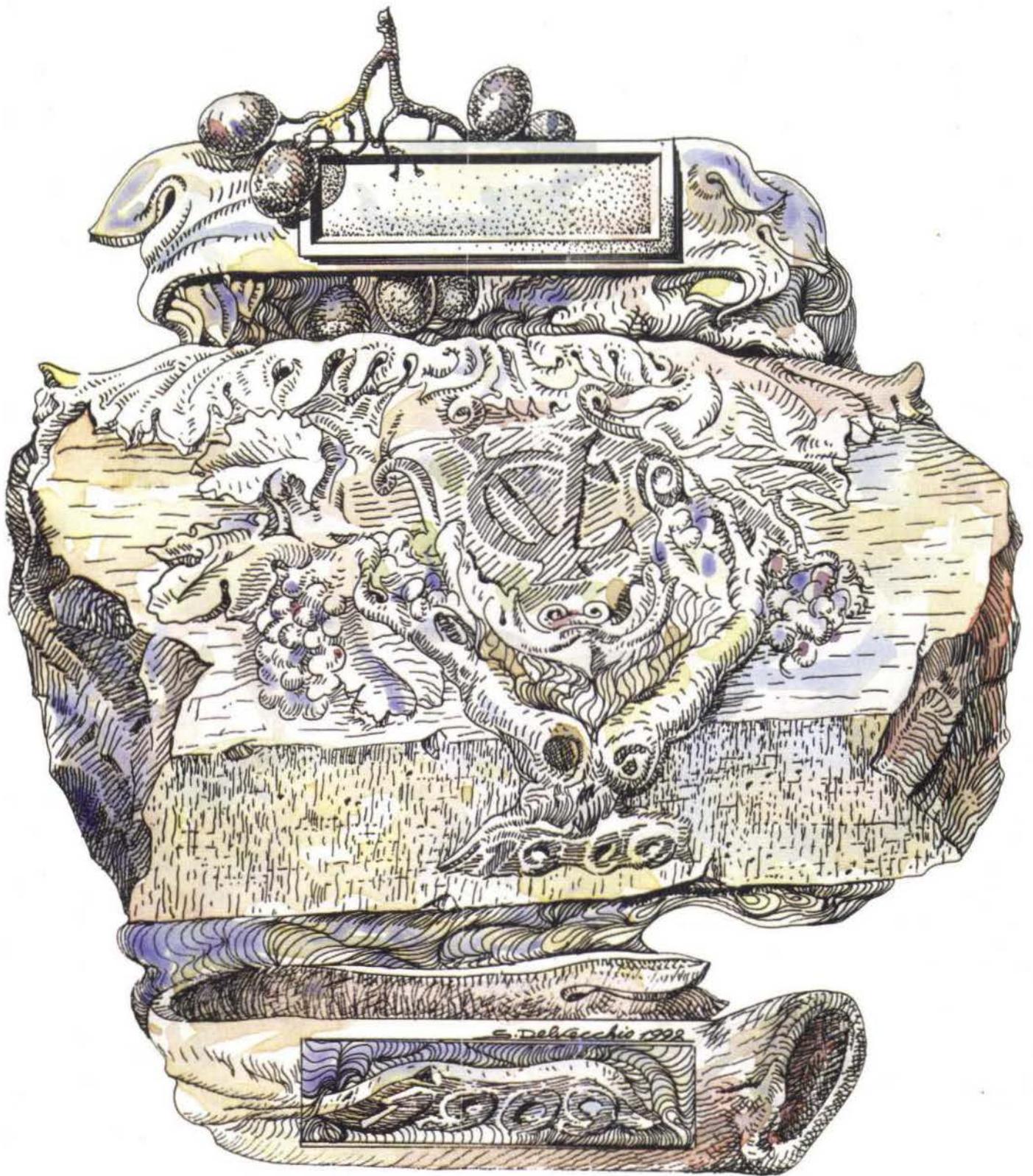
Retrocopertina

Manufatto litico ad altorilievo raffigurante la Vite. La quadricromia è stata tratta da una elaborazione grafica e pittorica (acquerello) del Prof. Salvatore Delvecchio. Il reperto è esposto nella Sala Litoteca del Museo Etnografico Cerignolano; uno dei settori dello stesso Museo è dedicato alla VITIVINICOLTURA, con attrezzi, manufatti e testimonianze foto-documentali, parte in esposizione, parte in archivio e in deposito.

Il manufatto è stato donato in data 25.9.87 dal sig. Matteo Lisanti (scalpellino nostro collaboratore) che lo aveva rinvenuto nel luglio 1986 in contrada S. Marco - Fornaci, è stato segnalato alla Soprintendenza per i Beni aa. aa. ss. della Puglia (Bari) in data 22.12.1987 prot. n. 821 (ARCHIVIO - CENTRO STUDI E RICERCHE "TORRE ALEMANNA" - fascicolo anno 1987).

Si tratta di "[...] un reperto litico in pietra viva calcarea: un parallelepipedo monolitico, che costituiva il punto chiave di un architrave in una costruzione rurale. Il manufatto reca ad altorilievo, al centro, uno scudo con bordi decorati a volute nella parte superiore mentre la parte inferiore è lambita simmetricamente da due foglie di acanto; al centro dello scudo si evidenziano due lettere C e V, iniziali del proprietario, ottenuto con la tecnica del risparmio. Tutto lo scudo è circondato simmetricamente da tralci di vite: la pianta, dalla base che sovrasta la data (anche questa ad altorilievo) 1909, si piega a destra e a sinistra, ad angolo acuto, per assumere un andamento dicotomico percorrendo in breve distanza il contorno dello scudo fino alla metà. Ognuno di queste grosse e nodose branche si biforcano in due tralci giovani recanti nella parte esterna, a toccare lo scudo, due piccoli grappoli di uva e nella parte esterna foglie e altri due grossi grappoli. I quattro tralci, giovani di un anno, percorrendo simmetricamente ma ben distanziati lo scudo per poi intrecciarsi alla sommità lasciando evidenziare quattro foglie. Tutto l'altorilievo viene ad essere coronato da due grosse foglie di acanto simmetriche che interessano per tutta la sua estensione il manufatto. Il monolite si definisce in tutta la sua bellezza veristica e plastica nelle varie parti anatomiche e morfologiche della vite: la branca con i vari spessori crescenti dal basso verso l'alto, i grappoli con gli acini di varia circonferenza, le foglie palmato-lobate. L'autore non tralascia, nella sua esecuzione, di cogliere i particolari con squisita ricercatezza e raffinatezza plastica: la corteccia dei nodosi rami vecchi, i tagli della potatura degli anni precedenti con il tessuto epidermico differenziato a rimarginare periciclicamente la ferita, la foglia del tipo composto pentalobata e la ricca serie di nervature (palminervia) che solcano come il palmo della mano, i grappoli piccoli e grossi con acini inserrati e rotondi, sodi e gonfi di liquidi: indubbiamente un manufatto notevole [...]" (Comunicato Stampa del Centro Studi e Ricerche "Torre Alemana" del 22.12.1987 a firma del presidente Matteo Stuppiello). (ARCHIVIO - CENTRO STUDI E RICERCHE "TORRE ALEMANNA" - fascicolo anno 1987).

Si veda inoltre [S. DELVECCHIO], *Il Museo Etnografico si arricchisce di storia*, in PUGLIA, 9 gennaio 1988, p. 14.



Proprietà letteraria e artistica riservata. Vietata la riproduzione anche parziale. Copyright dell' Autore

Stampato nel mese di novembre 1998 nella Tipolito "Miulli Francesco" Via Roma, 52 - Tel. 0883.622036 - San Ferdinando di Puglia (FG)