

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO P.I. E CULTURA

Istituto di Storia
delle Tradizioni Popolari
Università degli Studi di Bari

Centro Studi e Ricerche
«Torre Alemanna»
Cerignola

Processi lavorativi e vita sociale nel Basso Tavoliere

Introduzione al Museo Etnografico Cerignolano



CERIGNOLA

CENTRO REGIONALE DI SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI

1989

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO P.I. E CULTURA



Istituto di Storia
delle Tradizioni Popolari
Università degli Studi di Bari

Centro Studi e Ricerche
«Torre Alemanna»
Cerignola

Processi lavorativi e vita sociale nel Basso Tavoliere

Introduzione al Museo Etnografico Cerignolano

CERIGNOLA
CENTRO REGIONALE DI SERVIZI EDUCATIVI E CULTURALI
1989

Materiali, 7

Processi lavorativi e vita sociale nel Basso Tavoliere. Introduzione al Museo etnografico cerignolano. Cerignola, Centro Regionale di Servizi Educativi e Culturali, 1989.

147 p. ill. 24 cm (Materiali, 7)

In testa al front.: Regione Puglia, Assessorato P.I. e Cultura. Istituto di storia delle tradizioni popolari, Università degli studi di Bari. Centro studi e ricerche Torre Alemanna, Cerignola.

1. Cerignola-Condizioni economiche e sociali-Sec. 19.-20.

338.109 457 57

*Coordinamento testi, progetto grafico
e cura editoriale*

Giovanni Dalessandro
(CRSEC Cerignola)

Disegni

Salvatore Del Vecchio

Composizione, fotolito e stampa

Grafiche Leone, Foggia

Le foto n. 1, 5, 8, 12, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 23, 24, 29, 32, 34, 37, 38 sono riproduzioni di foto o cartoline d'epoca – archivio Matteo Stuppiello.

Le foto n. 2, 6, 22, 31, 41, sono tratte dal volume *Pavoncelli*, Cerignola, 1905.

Le foto n. 3, 4, 7, 9, 10, 11, 15, 16, 19, 25, 26, 27, 28, 30, 33, 35, 36, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 sono di Matteo Stuppiello e riproducono oggetti esposti nel Museo Etnografico Cerignolano.

Nella trascrizione dei termini e delle espressioni dialettali è stato utilizzato un alfabeto fonetico semplificato che, tuttavia, restituisce con buona approssimazione i suoni linguistici originali. In particolare si avverte che:

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*

In copertina: Cerignola agli inizi del '900. Il mercato di via Osteria Ducale (archivio Matteo Stuppiello).

INDICE

<i>Premessa</i>	7
<i>Introduzione. Il museo etnografico specchio storico di una cultura comunitaria</i> (GIOVANNI BATTISTA BRONZINI)	9
Oggetti e musei demologici (ELISA MIRANDA)	29
Il Museo Etnografico Cerignolano (GIUSTINA SPECCHIO)	31
La Capitanata tra allevamento e agricoltura (BEATRICE CUCCOVILLO)	35
La giornata del pastore (MATTEO STUPPIELLO)	39
La cerealicoltura fra metodi tradizionali e innovazioni tecnologiche (FERDINANDO MIRIZZI)	43
Le stagioni del grano (MATTEO STUPPIELLO)	65
La vite e l'olivo: sistemi di coltivazione e aspetti produttivi (VALERIO BERNARDI)	77
L'impianto del vigneto (MATTEO STUPPIELLO)	89
L'artigianato nel tessuto storico-sociale di Cerignola (VALERIO BERNARDI)	91
I mestieri artigiani (MATTEO STUPPIELLO)	95
La famiglia cerignolana tra '800 e '900 (BEATRICE CUCCOVILLO)	121
La casa del bracciante (MATTEO STUPPIELLO)	129
Confraternite statue santini (EUGENIO IMBRIANI)	133
Tradizioni culturali e devozionali (MATTEO STUPPIELLO)	141

Giovanni Battista Bronzini è professore ordinario di storia delle tradizioni popolari nella Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bari, Direttore della rivista *Lares* e della *Biblioteca di Lares*, Accademico dell'Arcadia e della Pontaniana. Tra i suoi lavori dell'ultimo decennio: *Cultura popolare. Dialettica e contestualità*, 1980; *Cultura contadina e idea meridionalistica*, 1982; *Fiabe pugliesi*, in collaborazione con G. Cassieri, 1983; *I canti popolari toscani di N. Tommaseo*, 1985 (premio Pitrè-Salomone Marino 1987); *Homo laborans*, 1985; *L'universo contadino e l'immaginario poetico di Rocco Scotellaro*, 1987 (premio Cocchiara 1990); *Intellettuali e poesia popolare nella Sicilia dell'Ottocento*, 1991.

Valerio Bernardi è dottorando di ricerca in "Documentazione, catalogazione, analisi e riuso dei beni culturali" presso il Centro Interdipartimentale di Documentazione per lo studio degli insediamenti rurali e urbani in Puglia dell'Università di Bari. Si occupa in particolare di museologia demo-etno-antropologica, cultura materiale e arte popolare.

Beatrice Cuccovillo è dottorando di ricerca in "Documentazione, catalogazione, analisi e riuso dei beni culturali" presso il Centro Interdipartimentale di Documentazione per lo studio degli insediamenti rurali e urbani in Puglia dell'Università di Bari. Le sue ricerche vertono essenzialmente sull'analisi e catalogazione di testi di letteratura popolare editi e inediti e su tematiche di cultura materiale.

Eugenio Imbriani è ricercatore di discipline demo-etno-antropologiche presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università della Basilicata-Potenza. Tra i suoi lavori di interesse demologico si segnala il volume *Nel paese delle livree*, 1990.

Elisa Miranda è professore associato di letteratura popolare presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bari. Si occupa in particolare dello studio di testi a stampa e di tradizione orale.

Ferdinando Mirizzi è ricercatore di discipline demo-etno-antropologiche presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università della Basilicata-Potenza. Nella sua attività di ricerca un interesse centrale è riservato alle problematiche relative agli insediamenti rurali e alla cultura materiale. In quest'ambito ha pubblicato il volume *Tra la Fossa e le Lame. Territorio, insediamenti, cultura materiale nell'Alta Murgia*, 1990.

Giustina Specchio è insegnante di materie letterarie presso la Scuola Media Statale *Paolillo* di Cerignola. È fra i soci fondatori del Centro Studi e Ricerche "Torre Alemanna" ed ha collaborato alla fondazione del Museo Etnografico Cerignolano e della sede cerignolana dell'Archeoclub d'Italia. Ha collaborato alla realizzazione di manifestazioni e pubblicazioni di carattere storico ed etnografico.

Matteo Stuppiello è docente di scienze naturali, chimica e geografia nelle Scuole medie di 2° grado. Propugnatore della riscoperta, tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e storico di Cerignola, ha promosso l'istituzione del Centro Studi e Ricerche "Torre Alemanna" (1976), del Museo Etnografico Cerignolano (1979) e della sede cerignolana dell'Archeoclub d'Italia (1980). Dal 1983 è ispettore onorario, per il Comune di Cerignola, della Soprintendenza ai Beni AA.AA.AA.SS. e di quella alle Antichità, dal 1990 lo è anche per l'Archivistica. È autore di numerose pubblicazioni di carattere storico ed etnografico.

Premessa

Questo lavoro a più mani – studiosi e ricercatori di etno-antropologia, da un lato, curatori di una raccolta di oggetti di cultura materiale, dall'altro – ha una duplice chiave di lettura.

Fondamentalmente, e il titolo ne dà conto, è un'incursione nel “passato prossimo” cittadino che, riprendendo il filo di nostre precedenti ricerche – vedi *Cerignola. I campi, le stagioni* (1988), *Giuseppe Pavoncelli* (1988), *Percorsi tratturali nel Basso Tavoliere e Reali Siti* (1987), *Il Piano delle Fosse di Cerignola* (1988) – continua a tessere la fitta trama di luoghi, personaggi, momenti ed eventi che hanno fatto la storia economica e sociale del territorio, e di cui si sostanziano il vissuto e l'immaginario collettivo.

Con una particolare attenzione riservata all'articolata disamina di modalità, tempi, protagonisti e strumenti, tipici delle colture dominanti a Cerignola – cereali, vite e olivo – nel periodo a cavallo fra Ottocento e Novecento.

Al tempo stesso però – esplicitamente o fra le righe – l'opera è una fonte di riflessioni teoriche e di indicazioni pratiche atte ad illuminare la strada - tutta in salita – che una raccolta etnografica quale quella di riferimento deve percorrere se vuole costituirsi davvero quale museo della civiltà contadina.

Una raccolta che non sia un nostalgico deposito di oggetti fuori uso, ma che sappia far rivivere quegli oggetti attraverso le fonti scritte e quelle orali, i documenti video e le registrazioni audio, i plastici, le foto d'epoca, le ricostruzioni, i disegni, le tavole di commento.

Una raccolta che sopperisca alla mancanza di specializzazione con la precisa individuazione di un filo conduttore capace di ricondurre ad un quadro omogeneo e coerente schegge altrimenti impazzite di una realtà ormai disgregata.

Una raccolta che, superando facili ed obsolete prassi decontestualizzanti, sappia invece operare una radicale contestualizzazione dell'oggetto in quello che fu il suo *Um-welt* geografico ed economico, storico e sociale, linguistico e produttivo.

Perchè l'aratro, la zappa e la falce, non più mute vestigia del passato, possano finalmente raccontare la fatica e la speranza, la gioia e la disperazione, le attese e le delusioni, il benessere o la miseria di una moltitudine da sempre silenziosa.

Nicola Pergola
responsabile del CRSEC

IL MUSEO ETNOGRAFICO SPECCHIO STORICO DI UNA CULTURA COMUNITARIA

GIOVANNI BATTISTA BRONZINI

Le grandi inchieste agrarie come fonti museografiche

La funzione espositiva che, fino agli anni Cinquanta, era ritenuta preminente per i musei etnografici e/o demologici, come in genere per tutti i musei, imponeva una rappresentazione geografica, tipologica o simbolica delle cose pertinenti a una determinata area, prescindendo per lo più da ogni precisazione temporale del loro uso. Ancora meno avvertita era l'esigenza della loro contestualizzazione.

Ne consegue che l'attrezzo di lavoro o l'oggetto domestico, pur quando era indicato con il suo nome dialettale e/o popolare, risultava muto. Erroneamente si tendeva (nei casi migliori) a seguire il modello degli atlanti linguistico-etnografici, nei quali, in effetti, le cose hanno avuto un ruolo meramente esplicativo e strumentale rispetto alle parole: queste sì, ed esse soltanto, venivano svolte e presentate nella dinamica delle loro trasformazioni¹.

Alle cose si attribuiva un mutamento graduale pressoché omologato (in luoghi e tempi diversi, secondo il vecchio quadro concettuale della scuola antropologica inglese, senza considerare le differenziazioni non lineari, diacroniche e sincroniche, dovute alle funzioni pratiche e semantiche (usi e simboli) a cui le cose devono diversamente rispondere. Perciò, ad esempio, di un aratro, di un cassone o un telaio si esponevano campioni in serie seguendo la successione cronologica del loro impiego, per far notare l'evoluzione del tipo, dal più semplice al più complesso, dalla forma artigianale a quella meccanica. Il che dava solo un'apparenza di storia alle cose, la cui effettiva dinamica è legata non tanto alla storia delle ere o fasi etnologiche quanto a quella locale dell'*illinc et tunc*, connessa con le condizioni fisiche, ambientali, economiche e sociali, che di fatto hanno determinato i processi di trasformazione delle cose stesse, in relazione diretta con l'uso che se n'è fatto. La rappresentazione museografica deve, insomma, contenere ed esprimere la storia di vita e di lavoro che si è svolta in una data area entro un dato tempo cronologico: quello che si proietta direttamente sul presente e che può essere ricostruito attraverso le fonti scritte e orali è circoscrivibile tra il XVIII e XIX secolo.

1. G. B. BRONZINI, *Demolinguistica: proposta e indicazioni*, in *Linguistica e antropologia*. Atti del XIV Congresso internazionale di studi della Società Linguistica Italiana (Lecce 23-25 maggio 1980), a cura del Gruppo di Lecce, Roma, 1983, p. 11-39.

In tale prospettiva le relazioni sulla Capitanata, in cui è compreso il territorio di Cerignola, redatte per le grandi inchieste agrarie compiute nell'Italia meridionale dal '700 al '900 occupano un posto di rilievo tra le fonti scritte servibili al nostro scopo. Tanto più se si considera la posizione peculiare della Capitanata, rispetto alle altre province del Regno di Napoli (attuali sub-regioni), per la duplice funzione che ha svolto come maggiore fornitrice di produzione cerealicola e come centro propulsore di una pastorizia transumante attivissima nei suddetti secoli. Si tenga conto altresì che le inchieste agrarie costituiscono l'asse portante di una assai ricca documentazione archivistica che dimostra quanto sia stata penetrante e incisiva in Capitanata l'osservazione dall'alto, compiuta attraverso l'ottica statale, per la misurazione dei livelli demografici e statistici e per la prospezione, a cui non sempre è seguita l'auspicata regolamentazione, della dinamica economica e sociale.

1. Carenze di tecnica agraria e accuse di politica feudale nella denuncia illuministica di Galanti

La *Relazione sulla Capitanata* di Giuseppe Maria Galanti, datata il 27 settembre 1791², è la più importante del sec. XVIII, sia per la personalità dell'autore, appartenente alla eletta schiera di illuministi e riformatori napoletani, sia per l'età in cui fu redatta, per cui si pone come il maggiore riflettore economico-sociale del periodo precedente la rivoluzione del 1799. Si ricordi la globalità degli aspetti indagati: stato naturale della provincia, stato politico demografico della popolazione, stato dei prodotti e dell'agricoltura, delle arti e del commercio, istituti, costumi ed usanze: questi ultimi appaiono come fanalini di coda, che ricevono più luce dai precedenti elementi e fattori, i quali, per proprio conto, fanno da supporto alla materia rappresentata nel museo cerignolano, che è l'unico in Capitanata dedicato specificamente al lavoro contadino e alla produzione agricola.

Alla sommità dei suddetti fattori è il basso livello demografico della popolazione pugliese. Il fenomeno, che in proporzioni maggiori investiva la Capitanata (103 persone a miglio quadrato, mentre se ne contavano 234 in Terra di Bari e 147 in Terra d'Otranto), è per Galanti effetto e causa della desolazione delle campagne, dove l'alto grado d'insalubrità è a sua volta dovuto alla mancata regolamentazione di scolo delle acque di fiumi e torrenti, che quindi stagnano formando paludi, i cui "effluvi pestilenziali ... sono ancora cagione di guazze notturne, così copiose e così micidiali".

2. Pubblicata in appendice alla 2ª edizione (1806) *Della descrizione delle due Sicilie*, vol. II, p. 406-444; e poi nel 1939 a cura di Gennaro Maria Monti. Si vedano gli Atti del Convegno svoltosi nel 1982 a S. Croce del Sannio su *Giuseppe Maria Galanti nella cultura del Settecento meridionale*, Napoli, 1984. Per la Capitanata all'epoca di Galanti cfr. R. COLAPIETRA, *Il Tavoliere di Puglia banco di prova dei riformatori e degli scrittori economici nel secondo Settecento*, in *Illuminismo meridionale e comunità locali*. Atti del Convegno organizzato dal Comune di S. Croce del Sannio (6-7 ottobre 1984), a cura di E. Narciso, Napoli, 1988, p. 149-186. Sul processo di trasformazione delle colture e del relativo paesaggio agrario cfr. S. RUSSO, *Grano, pascolo e bosco in Capitanata tra Sette e Ottocento*, prefazione di A. Massafra, Bari, 1990.

Un secondo fattore d'insalubrità delle campagne e di conseguente spopolamento fu la persistenza della Dogana delle pecore, che, se apportò indubbi benefici economici nel tempo in cui fu istituita da Alfonso I d'Aragona, ha fatto aumentare di troppo col suo perpetuarsi l'estensione delle terre incolte.

Altra causa di spopolamento rurale era costituita dall'assoluta maggioranza dei demani feudali, comunali ed ecclesiastici, che limitavano i mezzi da destinare alla bonifica delle campagne paludose e al miglioramento delle terre coltivabili.

Galanti fu particolarmente forte e tenace nel rivolgere il dito accusatore contro l'effetto distruttivo che provocava la politica feudale sostenuta da baroni ed ecclesiastici, mirata a convertire finanche l'anima dei lavoratori della terra, sfruttando con abusi e ingiustizie la loro debolezza sociale e ignoranza culturale. Da qui lo stato deplorabile della stessa coltura del grano, stata sempre primaria in Capitanata, giacché il castaldo, sostituto del proprietario assenteista, affidava l'esecuzione dei lavori a mano d'opera forestiera, per solito meno impegnata:

Vengono gli aratori dall'Abruzzo, i mietitori ed i battitori dalla Peucezia, dalla Basilicata, da' due Principati.

Onde Galanti ribadiva l'opinione di Genovesi³, che "i piccoli poderi rendevano molto di più delle grandi proprietà".

Anche le coltivazioni secondarie, quali l'orzo, le fave, le viti, gli ulivi, sono praticate in Capitanata con mezzi inadeguati, sono dispendiose e danno scarso frutto. In particolare Galanti constata che le viti, come nelle altre province pugliesi, sono piantate in profondità, per cui i grappoli d'uva poggiano a terra; e che "in molti luoghi mancano i torchi, per cui si estrae l'olio pigiando le olive ne' sacchi con l'acqua calda", epperò ammira la "grandezza singolare" degli ulivi e magnifica la dolcezza e delicatezza dell'olio di Vieste.

Non meno severa è la denuncia che Galanti fa per il settore zootecnico, dove "s'ignorano i buoni principî e le buone pratiche, per avere buona lana e buoni formaggi". La categoria di pastori più danneggiata è quella dei transumanti⁴:

Le pecore hanno un cattivo stallo nella Puglia, ed in 45 anni dal 1745 al 1789 sono avvenute quattro morie a cagioni delle nevi e di freddi eccessivi: il che non sarebbe avvenuto, se i pastori si fabbricassero de' capannoni aperti in siti opportuni, quali si possono avere da' soli proprietari. Non solo l'intemperie delle stagioni, ma le cattive acque fanno contrarre a questi animali molte malattie... Tal volta tali malattie sono contagiose e spengono le mandre intere.

3. A. GENOVESI, *Il problema della terra*, in *Il Sud nella storia d'Italia. Antologia della questione meridionale*, a cura di R. Villari, 4ª ed., 2 voll., Bari, 1972, vol. I, p. 3-11: 8-10.

4. Sulla transumanza, quale cordone ombelicale dell'organismo agro-pastorale del Tavoliere, si veda *La cultura della transumanza*. Atti del Convegno (S. Croce del Sannio, 12-13 novembre 1988), a cura di E. Narciso, Napoli, 1991.s

Alla natura dei luoghi Galanti attribuiva lo stato di salute di pastori e contadini:

Comincia l'aria malefica alla fine di giugno, e sono i primi a risentirla quelli che segnano e battono il grano. Questi miseri operai si addormentano all'aria umida e fresca della notte, bevono acqua cattiva e vino salmastro e con eccesso. Di qui hanno origine le febbri terzane, le pleurisie, l'asma, il reuma, le ostruzioni del basso ventre, la tisi, la cachessia.

Alle cause naturali si aggiungono le persistenti e non rimosse cattive abitudini degli abitanti dovute all'ignoranza dei contadini, all'incuria di chi dovrebbe insegnar loro sane regole di vita e all'inesistenza di istituti educativi:

La plebe rustica è attaccatissima ad usi i più contrari alla sanità, di che poco si brigano i ministri dell'altare, che nell'ordine civile sono gli ufficiali del costume.

Dove più si fa sentire lo spirito laico dell'illuminista napoletano è nel rimprovero rivolto da Galanti proprio ai sacerdoti, i quali "si preoccupano di insegnare il catechismo, ma non qualche nozione pratica, più utile per la vita della povera gente".

Il commercio dei prodotti agricoli e caseari è reso difficile dalle "cattive strade": quelle del Gargano "sono impraticabili e non vi si può viaggiare senza rischio", sì che "in tutti i mesi d'inverno il commercio è sospeso e pochissimo esercitato. Le osterie, anziché costituire accoglienti luoghi di sosta e riposo, sono scomodissime ed evitate, perché chi vi capita è soggetto a soprusi e ricatti da parte degli alloggiatori. Tutto ciò ostacola la circolazione e limita le possibilità di commercio".

Quindi la necessità di provvedere ai bisogni della popolazione di Capitanata, al pari che nelle altre province pugliesi, viene esplicitata nella parte finale della relazione come codicillo all'attestato di devozione al Re, da parte dei provinciali, di cui con formula piena e solenne si fa garante lo studioso molisano:

Questi provinciali come gli altri sono attaccatissimi alla sacra persona di V.M. ed amano il governo regio. Formano il perpetuo soggetto de' loro discorsi l'avversione al governo feudale, gli abusi del governo ecclesiastico, la dipendenza che sopra tutto detestano da' tribunali della capitale, le dogane interne, le cattive strade, la giustizia male ordinata nelle udienze e nelle corti locali e vivono in una certa fiducia di vedere tutto questo riordinato dal cuore paterno di V.M. e dalla saviezza de' nostri ministri superiori.

Con tale indirizzo di omaggio a Ferdinando IV sembra che Galanti volesse suggellare formalmente il marchio borbonico della sua relazione, nel momento stesso in cui sollecitava riforme che, con la rivoluzione francese alle porte e per la svolta conservatrice assunta in quegli anni dalla monarchia, non poterono essere non dico attuate ma neppure prese in considerazione. In effetti il legame con la politica borbonica non era solo di facciata, corrispondeva bensì alla concezione del riformismo moderato di stampo illuministico, che si proiettò nel decennio fran-

cese aderendo, non senza segni di collisione, alle idee e forme di rinnovamento promosse dal governo murattiano.

Non a caso Galanti continuò a far parte della *intelligéncija* riformistica napoletana chiamata a sostenere e realizzare l'inchiesta del 1811, che trovò nella nuova monarchia un più adeguato apporto burocratico per potersi attuare come inchiesta di Stato a partecipazione collettiva in tutte le province del Regno di Napoli.

A prescindere dalla forza propulsiva che porta avanti nel tempo, soprattutto per il suo manifestato antifeudalesimo, la *Descrizione delle due Sicilie* di Galanti ci offre un primo razionale e obiettivo spaccato delle condizioni di vita e di lavoro dei contadini meridionali, che riguarda, ora direttamente ora indirettamente, anche la Capitanata e che apre la serie delle fonti scritte di età moderna per il museo cerignolano. Se si vuole, come si dovrebbe, fare storia comparativa di opere e azioni sincroniche, l'opera di Galanti può essere confrontata con la *Pratica agraria* del riminese Antonio Battarra (1778): quasi opposte ideologicamente, diverse nella impostazione e nella forma, fissano entrambe l'obiettivo sull'agricoltura del territorio e sui problemi tecnici, economici e sociali che essa comportava, a distanza fra loro solo di un tredicennio: sullo scorcio del sec. XVIII, alla vigilia della rivoluzione francese, in due aree incomparabili (la Romagna e la Puglia), che, incluse di lì a poco nei rispettivi due regni italici di Napoleone, sarebbero state passate al vaglio di una più sistematica inchiesta di carattere più specificamente etnografico.

2. L'etnografia della Capitanata nella Statistica murattiana

L'indagine relativa al Reame di Napoli, intrapresa nel 1811 dal Governo di Gioacchino Murat, fu organizzata dal ministro dell'interno Giuseppe Zurlo e coordinata dall'arcidiacono Luca Cagnazzi, studioso ed esperto di economia. Le monografie riguardanti la Puglia furono redatte rispettivamente da Serafino Gatti per la Capitanata, Vitangelo Bisceglia per la Terra di Bari, Oronzo G. Costa per la Terra d'Otranto.

Serafino Gatti, già nel giorno dell'inaugurazione della Società di agricoltura della Capitanata (1° novembre 1810), della quale fu nominato segretario perpetuo, pronunciò un "ragionamento" in cui prese posizione a favore dell'agricoltura, in sintonia con i primi provvedimenti del governo murattiano volti a sottrarre terreni al pascolo perché fossero incrementate le colture cerealicole ed arboree⁵:

Esaminiamo adunque l'indole del nostro suolo; studiandone i differenti caratteri classifichiamone con precisione la specie, consultiamo la climografia particolare... La conoscenza dei differenti siti, la memoria che abbiamo dell'antica arborazione... dovranno regolare le nostre intraprese. Il miglioramento delle piante cereali, la moltiplicazione degli alberi fruttiferi, principalmente della vite e dell'ulivo... l'introduzione delle piante tintorie, delle tigliose e di altre

5. T. NARDELLA, *Serafino Gatti e la Capitanata nella statistica murattiana del 1811*, Foggia, 1975, p. 25.

che possono servire alle manifatture ed alle arti, quella degli arbusti e de' migliori alberi prò-ceri che valgon di ornamento ai giardini... e soprattutto la rinnovazione degli antichi boschi d'onde si ottengono i materiali per la combustione, per gli edifici, per le opere idrauliche, per gli strumenti georgici, per lavori molteplici e per vari ornamenti di lusso: ecco i principali oggetti delle nostre cure dietro la conoscenza geonomica della Capitanata.

Con tale spirito Gatti stese la relazione per la *Statistica* murattiana, riportando molto di quanto aveva raccolto ed elaborato Giuseppe Rosati per ciò che concerne la descrizione fisica, la flora e la fauna della Capitanata⁶; ma cospicua e originale è la parte aggiunta, riguardante la "sussistenza e conservazione della popolazione", che integra e supera di gran lunga lo schematico elenco di dati e notizie messo insieme dal burocrate francese Bonnet, segretario generale del Ministero dell'Interno, di cui si servì Vincenzo Ricchioni⁷ non essendo riuscito a trovare la relazione di Gatti. Questa, ritrovata ed edita nel 1975 da Tommaso Nardella⁸, è in effetti una delle più complete ed esatte fra le molte che compongono il *thesaurus* dell'inchiesta murattiana del 1811, quali si possono ora leggere e studiare nella pregevolissima edizione curata da Domenico De Marco⁹.

Le notizie che possono avere una proiezione figurativa nel museo etnografico cerignolano sono quelle concernenti il vestiario del contadino:

La foggia di vestire del basso popolo in quasi tutti i paesi della provincia è comoda in ciascuna stagione per ambi i sessi. Vestono per l'ordinario felpe, panni e cottoni che si lavorano in regno. Il vestire comune della classe plebea e de' contadini ne' luoghi montuosi è molto semplice, uniforme ed economico. Il contadino più povero non ha altro indosso che una camicia, un calzone ed una calza di pannolino che si fabbrica nel proprio paese. Una suola di crudo cuoio di bue sostenuta dalla parte superiore del piede con funicelle gli serve da scarpa. Al di sopra della camicia si pone un giubbotto corto di felpa o d'altro panno rozzo. A tal giubbotto sovrappone un tabarro lungo o corto con cappuccio che appena depone nella state. Copre il capo con un berretto di lana o bambagia. I più giovani sogliono cingersi d'una fascia di lana rossa o bianca o nera.

Le donne del basso popolo hanno delle camicie ben lunghe. Su di esse vi mettono una gonna di rascetta o londrino congiunta con un imbusto della stessa materia legato alle spalle. La fabbrica delle rascette è nella provincia di Bari, quella di lombrino nella capitale. Usano calzette di filo o di lana bianca o rossa. Le scarpe sono di pelle conciata di vitello e allacciate da fibbie di ferro. Le donne che servano le usanze antiche, in luogo di fibbie, hanno un bottoncino d'osso. Tutte indistintamente coprono il capo e le spalle con fazzoletti di pannolino. Questo modo di vestire è quasi comune nella maggior parte de' paesi dell'una e l'altra parte mon-

6. L'allora inedita relazione statistica sulla Capitanata di G. ROSATI fu pubblicata nel *Giornale degli atti della Reale Società Economica* del 1837, VII, genn.-marzo, p. 112 segg.

7. V. RICCHIONI, *La "Statistica" del Reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia*, Trani, 1942.

8. T. NARDELLA, *op. cit.*, p. 58-59.

9. D. DE MARCO, *Statistica del Regno di Napoli del 1811*, 4 voll., Roma, 1988.

tuosa della provincia e anche della Puglia. In alcune Comuni poi la lana e il canape formano tutto il vestire del basso popolo.

Da notare il riferimento alle località e modalità di fabbricazione dei panni, che può ancora indicare un criterio di analisi e rappresentazione museografica dei capi di vestiario: un dato economico che dovrebbe precedere e integrare quello funzionale messo in evidenza da Bogatyřev, entrambi dati essenziali da apporre alla figura reale o simbolica del costume popolare se si vuole liberare questo settore ambiguo e polivalente della cultura contadina da un idoleggiamento soltanto estetico e spesso idillico.

Anche la rappresentazione della casa rurale del primo Ottocento può ricevere utili ragguagli dalle relative notizie che ne fornisce Gatti

Per lo più le fabbriche sono di materiali del genere calcareo e siliceo. Alcune case sono a due piani. Il pavimento del piano superiore è composto di travi intrecciate con grosse tavole che finisce in un lastricato di rozzi mattoni. La soffitta poi non è che una copertura di canne e tavole sostenute da piccole travi e difese all'esterno da embrici. Il pavimento del primo piano o non è lastricato affatto o è d'informi pietre gittate alla rinfusa. Alcuni de' piani bassi sono al livello della strada e perciò ne' tempi piovosi accolgono gran quantità d'acqua, onde aumentasi l'umidità. E v'hanno anche delle case le quali cacciano acqua dai lor pavimenti.

Delle case misere Gatti non rileva soltanto la natura fragile dei materiali di costruzione e la forma angusta, ma denuncia altresì il sudiciume dell'interno e l'uso promiscuo che la povera gente ne fa vivendo insieme con polli, maiali e somari.

L'inosservanza delle norme igieniche, il rischio delle epidemie, l'avversione alla vaccinazione antivaiolosa, la riluttanza al ricovero ospedaliero, la carenza di adeguata assistenza sanitaria formavano — com'è noto — materia di costante preoccupazione della classe medica del tempo, che della insorgenza di istanze democratiche in quel decennio francese così fervente d'ideali liberali si fece portatrice. E i redattori delle monografie per l'inchiesta murattiana diedero notevole rilievo a questo aspetto di vita che presentava forme e concezioni da sradicare e modernizzare. Gatti, che non era medico, si rese conto della rilevanza di tale materia e dal pergamo e con la penna — come fa notare Nardella — si fece propagatore di una campagna antivaiolosa, di cui espose i vantaggi in una "Lettera critica su l'inoculazione vaccina scritta a un amico antivaccinista", pubblicata nel *Giornale di vaccinazione* del 1811 e dedicata al ministro Zurlo.

Di interesse diretto per quanto è tenuto a memorizzare e rappresentare storicamente il museo sono le notizie sull'alimentazione. Sul pane, ad es., si constata:

Nella provincia di Capitanata si fa uso generale di pane di farina di frumento. In pochi paesi dell'una e l'altra parte montuosa la classe meschina vi mescola delle fave, dell'orzo, del formentone, ossia mais. In qualche Comune si mangia, in dati tempi, dalla gente povera il pane di frumentone o assoluto o misto. Della farina di questo alcune popolazioni sogliono fare delle focacce che si mangiano per gusto. V'hanno anche in tutta la provincia delle Comuni ove si

fa uso della polenta dello stesso genere farinaceo che dalla classe comoda si condisce col brodo di carne, salame, formaggio ecc., e dalla gente povera con olio, sale, vin cotto, aceto, aglio. L'inverno ne usano più di frequente. Il pane comune, generalmente parlando, è ben fatto, cioè di farina di frumento, come si è accennato di sopra, non logliato né carbonato e quando fosse tale si lava preventivamente, si asciutta ed indi si manda al molino ove viene macinato. La fermentazione è ben regolata in quasi tutte le Comuni e la cottura ne' forni è al grado conveniente.

Né vi sono malizie de' mugnai per alterar le farine. Il pane però che vendesi in piazza generalmente si bramerebbe di miglior qualità. Ne' paesi ove il magistrato è poco accorto e poco attivo v'hanno degli abusi riguardo a questo articolo importantissimo. D'ordinario portasi il grano infimo a panizzare; e poca o niuna cura si ha di pulirlo dalla veccia, dal loglio e da altri cattivi semi farinacei.

In alcuni luoghi la cattiva qualità del pane nasce dall'imperizia di manovrarlo, dalle frodi de' panettieri e dalla viziatura della fermentazione. È anche da condannarsi la consuetudine di alcune popolazioni, principalmente delle parti montuose della provincia, di dare alla mole de' pani una grandezza straordinaria poiché questo rende il pane ammuffito. In qualche Comune, come in Vico, la pietra delle macine de' molini, che viene dalla Dalmazia, è leggera e cavernosa e perciò offende la farina mescolandovi alcune delle sue particelle.

E dei singoli generi alimentari, legumi, vini, olii, latticini, ortaggi, non si riferisce soltanto l'uso che se ne fa da parte dei ceti bassi, ma si indicano anche i prezzi: anche questi dovrebbero essere segnati sui pannelli didascalici dei musei etnografici, perché con le loro varietà e oscillazioni costituiscono un interessante dato per storicizzare l'esposizione e quindi la visione del prodotto.

3. Un epigono della Statistica murattiana: il saggio di Cagnazzi

A Luca de Samuele Cagnazzi, già intelligente collaboratore dell'inchiesta murattiana, si deve un memorabile *Saggio sulla popolazione del regno di Puglia ne' passati tempi e nel presente* (Napoli 1820 e 1839)¹⁰, che rappresenta un risultato postumo del decennio francese. Esso, per la competenza dell'autore, costituisce una fonte ancora più controllata di notizie storiche ed economiche da immagazzinare ed esprimere in un museo etnografico. Limitandoci alla parte relativa allo stato attuale, Cagnazzi fa una esatta diagnosi dei difetti dell'agricoltura e pastorizia nostrana dovuti alla costante contesa per il terreno da destinare a coltura o a pascolo.

Da qui le proposte per eliminarne gli elementi di contrasto con la migliorìa autonoma delle due attività. Seguono suggerimenti tecnici ed economici anche per le coltivazioni degli ulivi e delle viti.

Notevoli sono, infine, le osservazioni di Cagnazzi sulle manifatture e sulla opportunità di sviluppare l'industria rurale, che può fornire oggetti di pregio e utilità, tali da soddisfare i gusti e i bisogni della collettività:

10. L. DE SAMUELE CAGNAZZI, *Saggio sulla popolazione del regno di Puglia ne' passati tempi e nel presente*, 1ª parte, Napoli, 1820, 2ª parte, ivi, 1839 (Rist. in unico volume, Bologna, 1974).

Le nostre biennali esposizioni di nazionali manifatture ci mostrano quelli oggetti, che dar possono diletto colla lor vista a persone di gusto; ma non mai quegli oggetti che più interessar possono la considerazione degli Economisti, che arguir vogliono dello stato delle arti necessarie al popolare benessere, e capaci con ciò a sostenere la sorgente della nostra nazionale ricchezza, che è la rurale industria. Non si veggono in primo luogo i saggi delle tele dozzinali, e de' varj drappi di lana, e di tutt'altro, che indossano i nostri operai di campagna, che si fanno in ciascuna Provincia, e se alcuna di queste ne manchi, per vedere come si provvegga. Non si veggono i saggi di stoviglie atte al basso popolo, e di quali terre sono esse formate, e di quali vernici vestite, se nocivi o innocenti; non di altri ordigni casarecci, ed inservienti alla rurale economia. Questi oggetti creduti miserabili sono esclusi, ma la considerazione di essi è la più conducente alla conoscenza della nazionale industria, ed al benessere popolare. Si veggono in cambio belle seterie, belli drappi di lana, di cotone variatamente colorati, e di lino, e tanti altri oggetti di dilettevole vista. Tutti questi belli oggetti presi in esame distinguer si debbono principalmente in due classi: quelli prodotti da fabbriche costituite, e quelli fatti a stenti isolatamente.

Ciò ed altro, relativo al commercio, non deve rimaner fuori del museo etnografico, come documentazione scritta ad esso estranea.

4. Il paesaggio agrario nella esaltante visione di Conte

Delle monografie sulla Capitanata contenute nel *Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato* di Filippo Cirelli (1853) quella riguardante Cerignola, redatta dal canonico Luigi Conte¹¹, presenta parecchi paragrafi che riguardano materia museale, come quello su "Materiali e sistemi di fabbricazione":

I materiali di cui si fa uso per le fabbriche, sono il *tufo lapideo*, che è una specie di pietra arenaria, la quale si taglia a forma di parallelepipedi rettangolari della dimensione di due palmi cubici, e si cava nell'agro Canosino; e la pietra calcarea che si trova nel territorio di Cerignola.

La calce si fa in Cerignola, e si stempera colla cenere, coll'arena fossile, ed unita colla terra nera, forma una buonissima malta, la quale si attacca molto solidamente alla pietra calcarea. I mattoni, le tegole, gli embrici, i vasi figulini o tubi, che si adoprano ancora nelle masse delle volte, si travagliano in Cerignola, sebbene qualche proprietario, per vedute di economia, se ne provveda in Canosa.

Il sistema di fabbricazione qui adottato è in generale quello detto da Vitruvio *Pseudisodomum*, come a dire per ordini disuguali di pietre non tagliate, ed unite fra loro con malta. Una tale muratura eseguita a regola di arte, riesce robustissima, essendo fra le varie maniere, la migliore, come si assicura lo stesso Vitruvio.

11. L. CONTE, *Cerignola*, in F. CIRELLI, *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. VIII, Napoli, 1853-(Rist. Cerignola, 1989), p. 65-82.

Puntuale, tanto da poter essere riprodotto su una mappa, è la descrizione del paesaggio agrario:

L'agro di Cerignola offre una pianura quasi continua, e solo in qualche punto si osserva alcuna bassa collina, specialmente al Sud-est presso l'Ofanto, che forma, come dicemmo, la linea di divisione del tenimento. Pochissimi boschetti su questa vasta estensione si osservano. Il territorio è diviso in vari latifondi, o masserie, cui sono aggregati erbaggi, che si addimandano mezzane, di tratto in tratto coperte di macchie di lentisco, e di peri selvaggi; e diversi punti del territorio sono coperti di vigneti, di oliveti, di mandorleti, e di prati ubertosi, ne quali, all'approssimar dell'inverno recano a pascolare numerose greggi di pecore i pastori Abruzzesi, oltre ai non pochi bovi, vacche, buffali e giumente che vi trovano il loro nutrimento; ma per due terzi all'incirca il territorio di Cerignola è seminatorio aperto addetto esclusivamente alla coltura dei cereali.

Ancora più particolareggiata è la suddivisione dei terreni in base alla loro natura geologica: terreni "tenaci e compatti", chiamati "*Polputi neri*", terreni "argillosi ferruginei"; volgarmente "*Ischiosi*", "terreni poco profondi, chiamati *terre leggiere*".

Per una retrospettiva del sistema di coltura giova riprodurre nel museo quello rilevato a metà Ottocento da Conte

Il sistema di avvicendamento è basato sopra antico uso; ma varia alcun poco secondo la natura dei terreni, e più ancora, secondo l'abitudine dei proprietari più o meno ragionata.

Il sistema generale adottato dai coloni è il seguente:

1.° Anno: Maggesi vergini, o favali.

2.° Anno: Grano.

3.° Anno: Avena o orzo.

Alcuni, avendo terreni più potenti, adottano quest'altro sistema:

1.° Anno: Maggesi vergini, o favali.

2.° Anno: Grano duro.

3.° Anno: Maiorica.

4.° Anno: Avena.

Pochi sono que' proprietari, che lasciano le *Annocchiariche*, o terreni a riposo per più anni; ma da tutti quasi si costuma dare ai terreni un anno di riposo, voltandosi la terra tre, o quattro volte, e da taluni si concima ancora: il terreno così preparato chiamasi *Maggese*.

Un posto centrale occupa nel testo di Conte il paragrafo sugli strumenti agricoli, che è tutto da traslocare come fonte nel museo:

Per ismuovere il terreno costumasi l'aratro Pugliese a tutti ben noto. L'illustre casa di Montmorency ha introdotto per la coltura dei suoi terreni l'aratro *Dombasle*, ed un altro di sistema Americano; questi aratri sembrano dover rimpiazzare col tempo l'aratro Pugliese. L'istessa Casa ha pure introdotto l'uso di altri strumenti rurali, come i *Croskill* destinati a rompere le zolle indurite, e gli erpici per tritare le zolle e coprire le sementi; dei *rulli* di legname per appianare i terreni, onde facilitare così l'azione delle macchine nel falciare, o mietere. Gli altri strumenti comuni e generalmente usati sono: la marra, il sarchiello, e la zappa.

Per mietere. Il modo più comune adottato pel taglio delle messi è la falchetta. [...]

Ma oltre questo modo ordinario di mietere, si sono qui introdotte le macchine del sistema *Mac-Carmick* (Americano) descritte in più giornali del Regno, dopo l'Esposizione Universale di Parigi nel 1855.

Per trebbiare. Varii sono i sistemi. Il più in uso, comunque sia il più dispendioso, è l'impiego delle giumente, che coi piedi stritolano le spiche, segregando il frumento.

Da quindici anni a questa parte si sono introdotti dei cilindri armati di seghe, che mossi da cavalli o bovi danno con bastante economia lo stesso risultamento. Ebbe ancora felice riuscita una macchina cilindrica, la quale in sostanza è un taglia-paglia, di cui fu inventore il nostro concittadino Giuseppe Simone, valente ebanista.

Dal 1856, nella detta Casa di Montmorency furono adottate due altre macchine trebbiatrici, differenti dai sistemi indicati. Una di queste macchine, la prima, che sia stata introdotta nel Regno, è la macchina *Pitts* (sistema Americano), della quale si diede una descrizione nel Giornale Ufficiale. Questa macchina può essere mossa da bovi, da cavalli, o dal vapore. La seconda è la macchina *Renaudet Lotz* (sistema francese), che si muove dal vapore.

Queste sono le macchine agrarie finora introdotte ed esistenti in Cerignola, giusta le notizie gentilmente favoriteci dal signor Leone Maury, amministratore della sullodata Casa Francese.

Notizie altrettanto importanti per la documentazione storica del museo sono quelle sui prodotti agrari, relativi ai cereali, alle vigne, agli ulivi, agli ortaggi, agli alberi, nonché quelle sulla pastorizia, che fruisce di estesi pascoli, onde la fioridezza dell'industria zootecnica si accompagna alla prosperità dell'industria agraria: è il grado più alto di valutazione dato all'economia della zona cerignolana in tutto il sec. XIX.

Si noti come dalla relazione di Conte, nonostante l'abito talare (che si riflette naturalmente in quello mentale) dell'autore, risultino più specifiche e concrete le notizie riguardanti dati fisici, tecnici ed economici, che non quelle su indole, usi e costumi, feste religiose, pregiudizi e proverbi, che sono piuttosto generiche: ridondante e misticheggiante è la descrizione della processione in onore della Vergine di Ripalta, che si celebra l'8 settembre; comuni ad altre zone sono i pregiudizi, nonché i proverbi, trascritti in italiano; con osservazioni moralistiche viene infine annotato il modo di vestire, che resta pur sempre il segno etnografico più caratterizzante.

5. Economia agraria e società agricola nel decennio preunitario

Più organico, anche perché composto da una sola mano e frutto di una personale e diretta investigazione, è il lavoro di Carlo De Cesare, *Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia* (1859)¹². L'opera, premiata dall'Accademia Pontaniana, si articola in tre parti: nella prima-

¹² C. DE CESARE, *Delle condizioni economiche e morali delle classi agricole nelle tre provincie di Puglia*, Napoli, 1859.

tratta "Dello stato economico agrario presente nella regione pugliese"; nella seconda "Del modo di migliorare e sollevare a stato prospero l'economia e l'agricoltura pugliese, e dei mezzi per giovare alle classi agricole"; nella terza "Della cooperazione dei privati nelle vie economica ed agraria e dei mezzi come poter giovare a sé stessi, ed infine alle infime classi agricole".

Come i suddetti titoli estesamente enunciano, De Cesare riprende e sviluppa problemi già affrontati da Galanti e si pone sulla stessa linea dello studioso molisano nel rilevare difetti e proporre miglioramenti possibili.

Il più evidente segno di arretratezza nella produzione agricola è dato dalla spopolazione della regione, che si avverte soprattutto in Capitanata, dove il censimento del 1852 dava 321 175 abitanti con una densità di 136 abitanti per miglio quadrato, contro i 497 460 ab. con densità di 285 ab. in Terra di Bari e i 407 654 ab. con densità di 162 ab. in Terra d'Otranto. Il minor numero degli addetti ai lavori campestri (116 923 in Capitanata, rispetto ai 145 933 in Terra di Bari e i 144 671 in Terra d'Otranto) confermava la scarsa dedizione alla terra, da attribuire alla mancanza di conoscenze tecniche e di mezzi innovativi che avrebbero consentito una resa superiore dei terreni e stimolato un maggior attaccamento dei lavoratori. Questi invece ne uscivano sfiduciati ed emigravano o si dedicavano ad altri mestieri, avviando per questa via i loro figli.

Da qui la necessità, propugnata da De Cesare, di rinnovare le cause che ostacolano lo sviluppo dell'agricoltura, ch'egli considerava come "la vera e più grande sorgente della ricchezza relativamente a noi abitanti del Napoletano", la principale fra tutte le industrie, "la quale dà vita e movimento a molteplici e svariati interessi ...".

Si richiama quindi a T. Monticelli, *Sulla economia delle acque da ristabilirsi nel regno di Napoli*, nel constatare la penuria di acque, dovuta, come già aveva notato Galanti, alla incuria dei proprietari. E rileva che il problema era grave soprattutto in Capitanata. Qui:

più che altrove l'irrigazione gioverebbe all'agricoltore ed alla salute pubblica pel regolare scolo delle acque stagnanti, ma è in questa provincia appunto che non si comprende il dono inestimabile delle acque. [...] Per un bene inteso sistema d'irrigazione e di prosciugamento in taluni luoghi vi sarebbe necessità di qualche buon capitale; ma i risultamenti però sarebbero così prosperi e grandi da superare le stesse previsioni e calcoli economici. Ed ove non vi fosse altro vantaggio che quello di purgar l'aria dalle pestifere esalazioni delle acque stagnanti, il prosciugamento dei laghi, delle marenne e degli stagni, e un buon sistema d'irrigazione influirebbero direttamente e indirettamente al benessere di tutti gli abitanti della regione Pugliese.

Mi pare superfluo sottolineare come la penuria d'acqua, dovuta (allora come oggi) a cause naturali o a scarso impegno dei proprietari di terra, costituisca un costante *leit-motiv* di giustificata doglianza in tutte le inchieste agrarie, da Galanti (e anche prima di lui) in poi: un problema non risolto, che in un museo di cultura contadina (come sarebbe più esatto intitolare il museo di Cerignola, estendendone il raggio di riflessione, specificandone e diacronizzandone il contenuto), se si vuole allestire un museo storico e moderno insieme, può essere rappresenta-

to e debitamente illustrato nel percorso delle proposte avanzate e innovazioni realizzate per ovviare almeno in parte alle ricorrenti crisi di siccità che il problema ha determinato nei secc. XVIII-XX.

Di particolare interesse per il museo, anche se si riferisce a tutte e tre le province pugliesi, è la minuziosa descrizione degli strumenti impiegati dai contadini, che sono “la vanga, la zappa, la zappetta, la marra, il marrone, l’ accetta, la conca, la falce, il falcone ed altri piccoli ordigni dell’ epoca di Trittolemo”. E qui De Cesare dimostra di avere mentalità moderna e tendenza innovativa nel valutare la scomodità dei singoli strumenti e gl’ inconvenienti ch’ essi determinano:

La vanga non avendo conficcato orizzontalmente al manico quel pezzo di ferro volgarmente detto *squadra* o *coda*, e che serve a far poggiare il piede del vangatore, obbliga costui aprofondarla nel terreno col fianco, impiegando così maggior tempo e fatica, e ottenendo poco resultamento.

La *zappa*, essendo del peso di quattro rotoli di ferro, ed avendo il manico corto, molto affatica la persona, senza smuovere profondamente la terra. In taluni luoghi però l’ eccesso è nella lunghezza del manico e produce l’ inconveniente di non potersi profundar molto nel terreno.

Errato è anche l’ uso generalizzato dell’ aratro, che “è un solo e per tutti i lavori diversi, così per la semplice coltivazione dei terreni, come per la semina dei cereali e delle civaie”.

“L’ agricoltura pugliese adunque” — nota De Cesare — “manca di macchine e strumenti agrari utili e proporzionati alle sue dimensioni, e da ciò il primo e più gran male della sua economia. Si possono citare qua e là taluni diligenti proprietari che hanno introdotto un nuovo aratro, un erpice, un seminatore: ma il loro esempio è passato inosservato”.

Fra i proprietari innovatori si intravedono, per quanto riguarda il territorio di Cerignola, La Rochefoucauld per l’ impiego, alla fine del secolo, di aratri americani di tipi diversi e i Pavoncelli, all’ inizio del ’900, per la sperimentazione di aratri più funzionali, come il trivomere Flöther¹³.

Per seguire fasi e modalità d’ impiego degli attrezzi di lavoro in combinazione con i rapporti di produzione è indispensabile far conoscere i vari tipi di contratti con le loro clausole e condizioni. De Cesare illustra ed esamina quelli di affitto.

Altro interessante capitolo che introduce l’ elemento sociale e fa microstoria umana nel museo è la organizzazione della masseria, termine con cui s’ intende “una vasta estensione territoriale per uso di semina”, divisa “in due, tre e fino a dieci porzioni, che si dicono *pezze*, ed ogni pezza si compone di un dato numero di versure”.

All’ ingresso sorge un ampio fabbricato, con il piano riservato al proprietario e al massaro, locali a pian terreno per i braccianti e stalle per gli animali. Nelle

13. A. Lo RE, *Capitanata triste*, 2ª edizione con aggiunte, Cerignola, 1902, p. 23; Pavoncelli, Cerignola, 1905, p. 46.

masserie fortificate di tipo feudale c'era anche la chiesa. La masseria mista, ossia agricola e pastorale, comprende anche terreni incolti adibiti a pascolo, e quindi a distanza dal fabbricato centrale un caseggiato basso per il pastore e il gregge, detto *iazzo* (< lat. *iaceo*).

L'articolazione dei ruoli per il lavoro è regolata da una rigida gerarchia del personale dipendente, al cui vertice è il massaro.

De Cesare non manca di rilevare (e anche in ciò e nel modo di considerare il fenomeno ha la stessa ottica di Galanti) la frequenza dei furti compiuti dalla povera gente per estrema indigenza; se ne fanno spesso complici i massari conseguendo ingenti guadagni a danno dei padroni, di cui finiscono col diventare creditori: tali mutamenti repentini di stato economico dei massari accadevano "alla giornata" in Puglia.

Ben gli sta! Parrebbe voler dire De Cesare ai padroni, anticipando il confronto che più avanti stabilirà fra il proprietario e il massaro in fatto di competenza o pseudocompetenza agraria e senso pratico:

Il proprietario pugliese galantuomo (fatte le debite eccezioni che sono tantopiù lodevoli in quanto sono rare) è un ignorante, assai più ignorante dell'uomo volgare detto *massaro* o *curatolo*, diversamente ei non soggiacerebbe ai consigli di costui, al falso indirizzo d'una mente piena di pregiudizi e di massime opposte al senso comune.

Non conoscenze agrarie, non semplici nozioni di economia, non principi di chimica applicata alle arti, non cognizioni di tecnologia o di meccanica, non notizie di progressi agrari nelle più civili nazioni del mondo, nulla di tutto ciò, il proprietario pugliese galantuomo non sa proprio nulla.

E così lo coglie in flagrante nella sua inettitudine:

Lo vedi alle fiere con un lungo uncino nelle mani presso al branco delle pecore, delle cavalle, dei poledri, dei bovi, delle vacche, dei porci; ma se ti accosti per comprarne uno, il padrone si fa indietro, e il massaro t'esce innanzi a dimandare il prezzo della bestia, a lodare le qualità della razza, a cantare i pregi del proprietario di essa, come se anche costui dovesse vendersi! E ciò perché il padrone non sa nulla, non s'intende di nulla, non sa far nulla.

È prova di inettitudine la stessa fiducia che il proprietario mal ripone nel massaro, il quale non è meno ignorante di lui.

L'effettiva ignoranza sia del proprietario sia del massaro, quale che proporzionalmente fosse, riferita alla scienza agraria, era per De Cesare il male primario d'incompetenza da cui scaturivano tutti i mali dell'agricoltura, comprese la scarsa produzione e la diradata popolazione contadina: mali già constatati circa cento anni prima da Galanti e attribuiti ad una non corretta conduzione delle colture. All'ignoranza tecnica (e forse non solo tecnica) di chi era preposto al comando corrispondeva l'ignoranza culturale che ottundeva la mente del contadino: ignoranza quest'ultima che un illuminista come Galanti e un suo epigono come De Cesare non potevano non condannare. Essa consisteva in un ingombrante fardello

di credenze magiche, che comprendevano stregonerie, fatture, sogni e pronostici del Barbanera.

Anche per questo aspetto le cose sono viste con mentalità illuministica. L'analfabetismo o il bassissimo grado di scolarità dei contadini pugliesi (uguagliabile solo a quello rilevato allora in Russia) dipendeva dalla scarsità o dal cattivo funzionamento delle scuole pubbliche, sì che la povertà psicologica aggravava la povertà materiale, di cui approfittavano in larga misura gli usurai, spingendo al massimo il proprio interesse fino a pretendere il "10 per 100 al mese con pegni di oro e di argento e biancheria nuova". L'usura colpiva anche grandi proprietari, "ricchi in terre e poveri in denaro", portando a precipizio anche talune avviate industrie.

Questi mali economici sono denunziati da De Cesare nella terza parte della sua opera, dove egli ribadisce la necessità di un miglioramento generale dell'agricoltura sostenendo anche una più razionale regolamentazione della giornata lavorativa, al fine di evitare ai contadini pugliesi, specialmente in Capitanata, l'azione micidiale del Levante Scirocco, chiamato *Altina*, che, "spirando dal mare e passando per luoghi umidi e paludosi giunge umido-freddo, in modo da infiacchire le membra del bifolco e assiderarle; soprattutto quando le sue carni grondano sudore". Onde conviene "modificare l'orario del lavoro, e l'esempio ce l'offre la Terra Barese", dove da questo sistema è scaturito l'aumento della popolazione agricola. "E però vorrei" — conclude De Cesare — "che lo adottassero le altre due provincie di Puglia, segnatamente la Capitanata".

6. L'inchiesta Jacini e la monografia di Angeloni

La prima inchiesta ufficiale dell'Italia unita fu quella promossa nel 1877 dal Parlamento italiano, lungamente discussa prima dell'avvio e durante il suo travagliato svolgimento (1877-1884), che è designata *Inchiesta Jacini* col nome di chi fu nominato a coordinarla e dirigerla, il senatore Stefano Jacini¹⁴. Questi ne stesero "Relazione finale", in cui emerge la tesi innovativa, da lui propugnata, dell'integrazione di industria e agricoltura secondo il modello lombardo, già illustrato nel suo ampio e fortunato saggio su *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia* (1854).

Il proemio all'*Inchiesta*, redatto dal presidente Jacini, non solo dà al problema agrario un'importanza di carattere nazionale, ma pone lo sviluppo dell'agricoltura come segno di civiltà 'progredita'. Esso potrebbe servire da premessa specifica ai musei del grano. E penso al museo istituito di recente a Cerignola, che è complementare a quello etnografico. Tale reciproca complementarietà fra agricoltura ed etnografia veniva già rilevata da Jacini nel seguente passo del proemio:

14. S. JACINI, *I risultati della inchiesta agraria* (1884). Relazione pubblicata negli Atti della Giunta per la Inchiesta agraria. Introduzione di G. Nenci, Torino, 1976.

E invero se l'Italia, prima di diventare un'unità politica, era già un'unità etnografica, meglio che qualunque altro fra i grandi Stati d'Europa, niuno quasi di questi Stati può dirsi raccolga nel proprio seno altrettante diversità geografiche e storiche; cosicché sotto l'influenza di climi opposti, di legislazioni disparate, di cadastri diversi, della mancanza di comunicazioni fra un territorio e l'altro, della deficienza di sbocchi, della esistenza di barriere doganali ripugnanti alle necessità degli scambi, è avvenuto che la proprietà, il modo di usufruire la terra, le relazioni delle classi rurali, tutto insomma dovesse atteggiarsi in molte guise diverse, per formare altrettanti organismi agrari affatto distinti, conosciuti solo dagli abitanti dei territori in cui si erano costituiti, ma ignorati dal resto degli Italiani. La patria nostra pertanto, al momento in cui fu ordinata ad unità di Stato, era, nei riguardi agrari, una terra incognita e, presso a poco, lo è ancora. Ed è sopra una terra incognita che dovette svolgersi l'iniziativa del Ministero di agricoltura, il quale, a differenza di ciò che avviene negli altri Stati, fu costretto a indagare ed a scoprire ciò che aveva per missione di fecondare, di promuovere, di avvantaggiare. Ed è sopra una terra affatto incognita, ben inteso nei riguardi agrari, che ai legislatori italiani toccò il compito d'improvvisare tutto l'assetto amministrativo, finanziario, politico, di un nuovo grande Stato. Or bene, a quella enorme massa di forze economiche, di relazioni giuridiche, morali e sociali, che costituiscono i molteplici organismi della vita agraria in Italia, è impossibile provvedere convenientemente, qualora non siano bene conosciuti; e certo, come s'è detto, non lo erano, né punto né poco.

Non c'è dubbio che l'idea centrale, portata avanti da Jacini contro mille ostacoli finanziari e contrasti di opinioni, impresses all'opera un valore complessivo superiore a quello singolo delle varie monografie, di differente taglio e peso: una smagliatura inevitabile, data la diversità delle situazioni regionali fra nord e sud e l'opposizione delle correnti politiche di Destra e Sinistra che si ballottarono criteri e obiettivi durante la lunga e travagliata gestazione dell'inchiesta.

La relazione del barone Giuseppe A. Angeloni sulla IV circoscrizione, comprendente le province di Lecce, Bari, Foggia, Aquila, Chieti, Teramo, Campobasso, occupa il vol. XII, diviso in tre parti: la prima dà conto dello svolgimento dell'inchiesta e dei suoi risultati; la seconda riguarda "terreno e clima", "popolazione e sua distribuzione"; la terza tratta di "agricoltura e industria agraria"; la quarta di "proprietà fondiaria"; la quinta delle "relazioni tra il proprietario ed il coltivatore del suolo"; la sesta "delle condizioni fisiche, morali, intellettuali ed economiche dei lavoratori della terra".

Un interesse specifico per il museo cerignolano riveste il cap. V della parte terza, che è tutto dedicato alla Capitanata. Importante è il "Cenno storico del Tavoliere", in cui viene delineato nei suoi aspetti economici e nelle sue principali fasi l'istituto della "Mena delle pecore", che ha costituito dall'età aragonese all'Unità d'Italia la valvola di movimento della pastorizia trasmigrante fra la Capitanata e la Terra di Lavoro, il Molise, l'Abruzzo. Vengono indicati prezzi degli erbaggi, numero e tipo dei greggi, salario e condizioni di vita dei pastori mandriani, tecniche e usanze pastorali, prodotti caseari. Un quadro sinottico per province indica tratturi e riposi, con una carta topografica che andrebbe riprodotta in gigantografia nel museo. Tra i fitti dati di ordine statistico ed economico emerge nei suoi tratti antropologici il volto del pastore trasmigrante.

Il capitolo dell'agricoltura estensiva riguarda la superficie dei campi e dei pascoli annessi, le industrie che sono insieme agrarie e armentizie, il numero e le specie di animali impiegati per l'aratura (cavalle e buoi aratori), modi e usi di lavoro (trebbiatura con le relative macchine), valori dei prodotti, tabelle dei salari per lavoratori fissi e avventizi, redditi complessivi.

Utili per tracciare la linea evolutiva delle condizioni dei terreni di Capitanata sono le notizie date nel paragrafo finale di questo capitolo sul Tavoliere sotto il titolo "Riforme e miglioramenti". Proprio nei territori di Cerignola, San Severo, Trinitapoli e Lucera sorgevano fin d'allora "già trionfanti larghe piantate di vigne, di oliveti ed altri alberi", che serviranno a rendere più fecondi i terreni. E a dare l'avvio a tale opera di miglioramento tecnico, che rese possibile il superamento della grave crisi cerealicola di fine secolo, unendo la coltura della vigna a quella del grano, furono proprio le due maggiori aziende cerignolane, la Casa Pavoncelli e la Casa La Rochefoucauld.

Da qui la riforma, che Angeloni proponeva per la Capitanata, di uno sviluppo parallelo, con reciproco vantaggio, delle due colture, in corrispondenza con quanto auspicava per "una consociazione più armonica, che al presente non è, tra i due rami di una medesima industria, quali sono la pastorizia e l'agricoltura, mediante un sistema misto; il quale, pur comprendendo ove è possibile, le piccole colture intensive, abbia per obiettivo principale non tanto la coltura granifera quanto la foraggiera; quel metodo cioè che gli agrologi chiamano pastorale misto, e che concordemente consigliano per i terreni poco fertili, o che presentano condizioni tali per cui sia necessario un periodo preparatorio per passare poi a coltivazioni più ricche".

La trattazione delle altre parti, che è pur sempre interessante tener presente ai fini della comparazione con le altre subregioni pugliesi, non è fatta per singole province. Il che non consente di distinguere la precisa localizzazione di riferimenti, dati ed esempi, salvo che in alcuni casi.

La seguente descrizione della casa rurale, che è d'immediato interesse museografico, si riferisce certamente alla Capitanata:

Quello che maggiormente deve deplorarsi è lo stato delle case dei contadini terrazzani, ed altri lavoratori che abitano nell'interno dei paesi e delle città. Le abitazioni sono ristrettissime, e composte appena di qualche stanza per risparmio di pigione: spesso non vi penetra né luce né aria, se non per la porta, unica uscita anche del fumo, allorché è sprovvista di camino, il che non è cosa rara. In diversi paesi abbiamo visitato delle abitazioni, in cui le pareti scabrose ed annerite gocciolavano per l'umidità su pavimenti rotti ed infossati. Pochi brandelli cuciti a spago facevano da coperta ai letti, composti di qualche sacco di paglia steso per terra, o di stoffa ammassata ed ammuffita.

Uno di questi "abituri" fu così annotato da Angeloni al momento della visita (lo schema può servire a riprodurne il tipo nel museo):

Vano largo circa 2 metri per 4 di lunghezza, alto non più di 3 metri. Nel fondo dal lato più stretto, sopra un ammasso di legna si distende uno strato incomposto di canne e vimini che

forma un giaciglio, su cui pertanto non è possibile di stendervi la intera persona. Al di sotto letame ed erba fradicia; il pavimento pregno di urina; e in altri punti utensili vecchi; poi ad un angolo dei pezzi di tufo, su cui ardono pochi steli e foglie secche con una pentola contenente scarsi erbaggi pel pasto della giornata. Il fumo anebbia quell'ambiente, a cui mancano e luce ed aria: non vi sono finestre, non camino, ma la sola porta d'ingresso. Due asinelli malaticci mangiano a stento presso l'uscio poca erba messa loro dinanzi.

Una povera vecchia, magrissima e con la faccia del giallo palustre, abita questo tugurio, in compagnia di quelle due bestie, con cui si aiuta a guadagnare pochi soldi al giorno trasportando vimini, giunchi, fusti secchi ed erbaggi commestibili raccolti per le campagne durante la notte e nelle prime ore del giorno. Questo canile costa 5 lire al mese ed è una pignore ben discreta, giacché per abitazioni, non diverse se non per la maggiore ampiezza, si pagano sino a 140 lire all'anno!

Il discorso sulla malferma salute dei contadini e il tema dell'emigrazione quale unica possibilità (o speranza) di migliore resistenza commentano il quadro delle precarie condizioni di lavori alle quali erano sottoposti i contadini con le loro famiglie in Capitanata, come nelle altre province: un quadro che va riprodotto nel linguaggio espressivo e didascalico del museo, segnandone la data nel tempo della costituzione dei fasci siciliani e delle prime leghe contadine.

7. Il riflesso delle leghe contadine nella relazione Presutti

Non molto diverso è il quadro che emerge, a ridosso delle rivolte esplose nel 1904 a Cerignola e a Candela, nella relazione sulla Puglia redatta da Errico Presutti¹⁵, per l'inchiesta parlamentare svolta dal 1906 al 1909 *Sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia*, progettata da Sonnino, approvata da Giolitti e diretta da Eugenio Faina. Anch'esso può fare da sfondo alla rappresentazione diacronica delle situazioni e condizioni di vita e lavoro dei contadini nelle loro fasi di evoluzione, stasi o involuzione.

Per il museo cerignolano la parte che più ci interessa è quella riguardante l'area del Tavoliere, dove l'antica forma di economia rurale incentrata sull'attività del singolo massaro, affittuario o proprietario, si andava trasformando nella grande azienda granifera, condotta dallo stesso proprietario e aperta all'impiego delle macchine. Dal confronto fra spese ed entrate calcolate per una stessa estensione di terreno a coltura cerealicola risultava che era molto maggiore l'utile ricavabile nelle grandi aziende, giacché il sistema di rotazione veniva osservato più razionalmente a cicli triennali e quadriennali, lasciando il terreno a *nocchiarica*, ossia a riposo, per due o tre anni. Ma ciò che contraddistingue la produzione di una grande azienda granifera, rispetto alla piccola e media, è soprattutto l'uso delle macchine, che migliora e accelera il lavoro. In particolare Presutti sottolineava la sostituzione dell'aratro a chiodo con il Flöther e Oliver, o il Sanseverese e Ceri-

15. E. PRESUTTI, *Puglie (Relazione del Delegato Tecnico prof. Errico Presutti)*, in *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia*, vol. III, t. 1, Roma, 1909.

gnolano; nonché l'impiego dell'erpice a catena, delle mietitrici-legatrici e delle trebbiatrici a vapore.

Sono da segnalare alcune tavole figurate come la XI fig. 41, che illustrano l'aratro a chiodo e altri comuni strumenti di lavoro, quali il giogo (*sciugu*), il vomere (*vommero*), il palo per guidare (*vergola*), la nasina per fermare i buoi (*naschetta*), l'erpice di legno (*rattavieddu*), la falce, la zappa e la zappetta (*zappodda*). Ma sono da tener presenti per confronto anche le illustrazioni localizzate, come la fig. 40 della medesima tavola, che fotografa gli attrezzi agricoli e vinicoli usati ad Acquaviva delle Fonti: forca d'aratro, zappa, zappetta, piccone (*zappone*), pala di ferro, pala di legno, rastrello di legno (*grastieddu*), tridente di legno (*furcato*), tridente di ferro, bidente di legno (*furcieddu*), potatore (*roncedda*), falce, scure (*accetta*), roncola, forbice da pota, soffierto, pompa irroratrice, pompetta Sibel, palo di ferro per piantare viti, secchio, brocca (*arzola*).

Presutti indicava in tale direzione ulteriori possibilità di accrescere il reddito della produzione cerealicola, che già superava di molto quello delle imprese armentizie, sì che nel Tavoliere il passaggio dalla pastorizia alla granicoltura, iniziatosi dopo il 1860 e intensificatosi dopo il 1894 per il rialzo dei prezzi del grano e il minor costo di produzione dovuto all'introduzione delle macchine, si profilava come un processo redditizio irreversibile. Notizie particolareggiate su tale sorpasso si traggono dalla compiuta monografia di Antonio Lo Re (riportata integralmente da Presutti)¹⁶, che concerneva la tenuta Coppa d'Oro, sita a pochi chilometri da Foggia.

8. Aforismi museologici

Chiudo questo rapido *excursus* sull'apporto museografico ricavabile dalle grandi inchieste agrarie con una concentrata serie di concetti e suggerimenti che compendiano quanto si è detto e vanno oltre.

Nel museo le cose vivono decontestualizzate una seconda vita, la vita della memoria postuma e collettiva. La ricostruzione del contesto non mira alla imitazione fittizia dell'esistente e alla riproposta artificiale del reale, ma alla sua rilettura e revisione critica.

Nel Museo Etnografico Cerignolano Cerignola rappresenta il centro emblematico di un territorio, la Capitanata: in altri casi può essere il circondario, la provincia, la sub-regione, e non andrei al di là. L'ambito geografico regionale o nazionale riesce rappresentativamente dispersivo, dà un quadro asettico e astorico, ne limita il linguaggio comunicativo alla mera descrizione e giustapposizione di una incomparabile varietà di cose, di tipi e di forme della stessa cosa. Il museo etnografico localizzato e storicizzato, invece, non descrive, ma narra: il suo è un racconto storico a tutto tondo.

La rappresentazione museografica di una società e cultura contadina deve seguire una linea storica, risalendo dal presente al passato prossimo, senza soluzione di

16. E. PRESUTTI, *Puglie, op. cit.*, p. 29-33.

continuità: il legame con il passato remoto (preistorico, protostorico e storico-antico) non può essere che simbolico o mitico e vale come tradizione etnica non più collegabile col presente.

Il binomio di cose e parole va integrato col trinomio: cose, parole e fatti. Questi ultimi comprendono eventi generali ed esperienze quotidiane.

Tecnologia ed economia da una parte, simbologia e ritualità dall'altra costituiscono fattori da esternare di processi economici, sociali e culturali che si svolgono in una determinata area differenziandosi per fasi e ottiche di osservazione.

Le fonti scritte coagulano una dinamica di eventi e idee (da richiamare e proiettare con grafici, figure e pannelli, nonché con diapositive e filmati commentati): eventi e idee che le fonti orali conservano, tramandano od obliano. Da qui l'opportunità di utilizzare entrambe le fonti a sistema incrociato: per la storia, la durata, la tecnica e la funzione.

OGGETTI E MUSEI DEMOLOGICI

ELISA MIRANDA

Pochi musei della civiltà contadina risparmiano al visitatore la sensazione di trovarsi dinanzi ad una ammucciata di utensili, di suppellettili domestiche, di manufatti di vario genere ordinati alla men peggio e composti come in quadri di *natura morta*.

Vale la pena, tuttavia, superare questa impressione di deposito — “di ospizio di opere smesse” come direbbe Argan — e tentare di cogliere le conoscenze incorporate negli stessi oggetti. Pensando alle finalità didattiche di questo catalogo, si cercherà di dire non cose nuove, ma utili.

Si può partire dalla semplicissima considerazione suggerita da Leroi-Gourhan, che l’utensile rimane inerte, fuori di qualsiasi ciclo operativo, se la mano dell’uomo non lo attiva per renderlo tecnicamente efficace. Leroi-Gourhan sottolinea che “la tecnica è contemporaneamente gesto e utensile, organizzati in una concatenazione da una vera e propria sintassi che conferisce alle serie operative fissità e duttilità al tempo stesso”¹. Ciò vuol dire che il gesto dell’uomo e l’utensile sono indissociabili dal lavoro, dalla produzione, dal contesto sociale.

L’oggetto può interessarci in sé e per sé nella sua materialità, in relazione alle persone che se ne servono e alla totalità del sistema di riferimento, cioè in relazione a quell’insieme coerente di forme, contenuti, tecniche e valori che costituisce la tradizione culturale di un gruppo e ne forma i modelli. I modelli subiscono nel tempo processi di innovazione e modificazione che determinano processi interrelati di continuità, mutamento, ripetitività, propri della dinamica storica. Essi non si connettono soltanto all’economia e alla tecnica, ma anche ai sistemi simbolici che la società elabora per rappresentarsi e che sono ampiamente esplicativi dei fenomeni socio-culturali. Gli oggetti per la loro concretezza servono come documenti sicuri per lo studio di questi ultimi. In ragione anche della loro stessa leggibilità in sincronia e diacronia, servono ai demologi per caratterizzare con esempi precisi e tangibili alcuni aspetti dei modi di vita e di lavoro delle classi contadine. Seguire queste linee di intelligibilità, consente di riannodare i rapporti fra le tecniche, gli usi e i contesti di vita. Il museo, per ragioni espositive, frammenta in brani questi nessi decontestualizzando l’oggetto e perdendo di vista l’uomo. A raccordare l’uomo con il suo operare serve la scheda: *materiale usato*,

1. A. LEROI-GOURHAN, *Il gesto e la parola*, Torino, 1977, vol. I, p. 137, vol. II, p. 278.

tecnica di costruzione, luogo ed epoca di provenienza, sono voci che rinviano al gruppo socio-culturale di appartenenza. “Parlare delle modalità d’uso di un utensile in una scheda” — scrive Meoni — “significa riferirsi all’uomo che rende operante quello strumento, ma anche alla società che lo ha prodotto ed adottato, inserendolo nel proprio deposito tecnico e culturale”. Altrettanto, attraverso la memoria storica dell’informatore che ‘racconta’ il suo mestiere e parla dei suoi moderni strumenti, di quelli vecchi che ancora usa e degli altri che usava, ci è possibile raccordare presente e passato cogliendo “gli intrecci che si sono verificati fra cultura tradizionale e cultura di massa attuale”².

“Gli oggetti, cioè attrezzi” — scrive Bronzini — “anche quelli in disuso, non vanno considerati come cose morte, capaci solo di evocare un passato, segni od espressioni di una civiltà arcaica, remota, con i rischi della condanna illuministica e dell’idoleggiamento romantico-nostalgico, bensì materiali di lavoro, creazioni generate dal lavoro (ossia dall’esperienza): materiali il cui uso ha una storia (costituita dalle funzioni) in dipendenza con la storia del lavoro contadino, con la natura e le modificazioni del paesaggio, e ha storia anche il loro disuso, o uso magico, memoriale ecc.”³.

Bronzini indica le connessioni dello strumento con la storia del lavoro contadino, con la natura, le modificazioni del paesaggio. Qui emerge il tema dello spazio, dell’uso del territorio, delle sue trasformazioni.

Qui — dice Poni — “tocchiamo uno spessore profondo della vita umana. L’intreccio decisivo che lega, fino dal neolitico, la storia dell’uomo a quella delle piante, la cultura dei campi alla cultura dell’uomo... Si delinea così il ruolo decisivo dei lavoratori della terra nella storia dell’umanità, anche quando il lavoro su terra altrui era miseramente remunerato, e la vita del contadino troppo fragile, troppo debolmente protetta dalla carestia, dalle malattie, dalla morte”⁴.

La storia di Cerignola è in questo senso emblematica e l’intera rappresentazione museale dovrebbe far perno sulla dimensione agricola della sua economia, sul lavoro nei suoi campi al fine di dar conto del durissimo prezzo pagato dall’intera comunità per superare condizioni di vita a lungo rimaste sub umane.

2. M.L. MEONI, *Tecniche, estetica e stile etnico nelle ricerche sulla cultura materiale*, in R. MARIANELLI, *I campi d’oro. Materiali di ricerca per la sezione etnografica del Museo Civico di Borgovellino*, Borgovellino, 1989.

3. G.B. BRONZINI, *Homo laborans. Cultura del territorio e musei demologici*, Galatina, 1985, p. 16.

4. C. PONI, “Per un archivio popolare. Il Museo di San Marino di Bentivoglio”, *Quaderni storici*, 1976, p. 310.

IL MUSEO ETNOGRAFICO CERIGNOLANO

GIUSTINA SPECCHIO

Innumerevoli possono essere le ragioni che spingono a costituire un museo e, soprattutto, un museo etnografico: esse, tuttavia, sono riconducibili al tentativo di sottrarre testimonianze storiche al logorio e all'insulto del tempo, all'istinto distruttivo dell'uomo, nello sforzo e con la volontà di far conoscere e di nobilitare quelle testimonianze proprio in memoria del passato. Questi gli scopi e le finalità del Museo Etnografico Cerignolano, ideato, tenacemente voluto e puntualmente realizzato dal prof. Matteo Stuppiello. L'idea nasce negli anni '60 in concomitanza spontanea con quanto andava accadendo in tutta Europa, quando il movimento per la conservazione dei beni culturali, superato il momento dell'impegno per la salvaguardia del monumento di "eccezionale valore d'arte", al criterio della "protezione singolare" faceva subentrare quello della "protezione diffusa".

Sin dalle sue prime manifestazioni il Museo segnò un notevole impulso alle attività culturali della città, acquisendo progressivamente piena consapevolezza delle sue funzioni, superando il concetto di inerte trasmissione ed imponendosi il rigore scientifico nell'indagine storico-sociale, primo fondamentale momento per la conoscenza, la tutela e la valorizzazione dei "beni" della città.

Sono stati, anche, questi motivi ad accrescere la sensibilità di tanti cittadini che al Museo hanno donato e continuano a donare vari oggetti perché se ne esalti il valore di documentazione storica.

Gli oggetti vengono raccolti e, poi, intenzionalmente disposti con un filo di coerenza a formulare un messaggio secondo una precisa ipotesi culturale formativa, a testimoniare un passato che viene interpretato con criteri del presente; gli oggetti sono antichi, non morti, ancora pervasi di quello spirito di essenzialità e di semplicità, proprie dell'uomo che con fatica mantiene il contatto fisico con la terra che lo ha generato.

Così si promuovono la conoscenza ed il rispetto, prima di tutto nei giovani, dei "beni" del territorio, e ciò assume una valenza educativa notevole in quanto aiuta ad apprezzare la storia e a rendersi conto di essere parte integrante di una tradizione che si ha il dovere di approfondire, per vivere coscientemente il presente.

Percorrendo le sale del museo si riscoprono i cicli di lavoro e le condizioni umane e sociali, vivificando le vicende di un quotidiano, ormai lontano, del quale gli oggetti, per la loro caratteristica di permanenza, costituiscono lo sfondo ideale. Essi sono testimonianze concrete, osservabili e studiabili quando e come si vuole, di una vita radicalmente diversa e spingono a confrontarsi con un proble-

ma conoscitivo, con le diverse soluzioni realizzate nel tempo in risposta ai bisogni materiali, sociali ed economici: a confrontarsi con una situazione, senza dubbio, emotivamente coinvolgente perché, interrogandosi sulla vita dei predecessori, si è indotti ad interrogarsi, direttamente o indirettamente, sulla propria.

Un museo etnografico è, anche, fonte privilegiata per le scuole per le ricerche negli ambiti disciplinari più diversificati: è il patrimonio di una comunità, la risorsa e l'opportunità di memorie, conoscenze, esperienze, occasione di potenziamento cognitivo e formativo.

Questi i momenti salienti della costituzione del Museo Etnografico Cerignolano:

- 1972, settembre: in occasione delle feste patronali in onore di Maria SS. di Ripalta l'universitario Matteo Stuppiello e il suo gruppo di ricerca (che dal 1976 assumerà la denominazione di Centro Studi e Ricerche "Torre Alemana") organizzano, per la prima volta nella città, una mostra foto-documentaria "Cerignola antichissima", che va considerata come il nucleo base del futuro museo. Vengono esposti attrezzi agricoli, suppellettili ed utensileria domestica, attrezzi di vari settori artigianali, cartoline e fotografie d'epoca, a coprire un periodo di quasi cinquant'anni (fine sec. XIX - inizi sec. XX). Il notevole afflusso di visitatori dimostrò palesemente il grande interesse per quella prima documentazione visiva del passato della città, che molti degli stessi visitatori vollero arricchire con propri ricordi personali.
- 1977, dicembre: allestimento del museo, in due locali seminterrati in via san Martino, con circa 350 oggetti, solo una parte, per ragioni di spazio, del cospicuo materiale già raccolto.
- 1979, 1° maggio: il sindaco Gaetano Dalessandro, alla presenza di un folto pubblico e con ampia eco di stampa, inaugura ufficialmente il museo, apprezzando "la lodevole iniziativa di alto valore culturale" e ponendo l'accento sulla profonda carica emotiva derivante dall'aver voluto scegliere proprio tale giornata in omaggio alle forze lavorative della città.
- 1980, trasferimento del museo in corso Roma (oggi corso Aldo Moro), in una sede più idonea che consente l'esposizione di oltre 600 oggetti.
- 1980, novembre: trasferimento nell'attuale sede in viale Di Vittorio, presso il palazzo Simone (prima metà sec. XIX), in locali di proprietà della famiglia Stuppiello. Migliore l'ubicazione — in zona centrale —, migliore la distribuzione e la collocazione del materiale: 2066 oggetti esposti in sei sale. Nello stesso anno viene promossa la costituzione della sede locale dell'Archeoclub d'Italia, che affiancherà il Museo nelle attività culturali.

A tutt'oggi il numero degli oggetti va ancora aumentando, per la continua e tenace ricerca del prof. Stuppiello, ed il museo è insufficiente per ospitare tutto il materiale raccolto, tanto da rendere necessario, ormai da molti anni, l'allestimento di altri due depositi. Le donazioni di privati cittadini hanno portato a ricostruire completamente tutti i settori dell'artigianato scomparso e dell'agricoltura, e ad arricchire la documentazione sugli aspetti sociali, economici, culturali e religiosi della nostra città fino alla metà del sec. XX; ed oggi, con le più recenti acquisi-

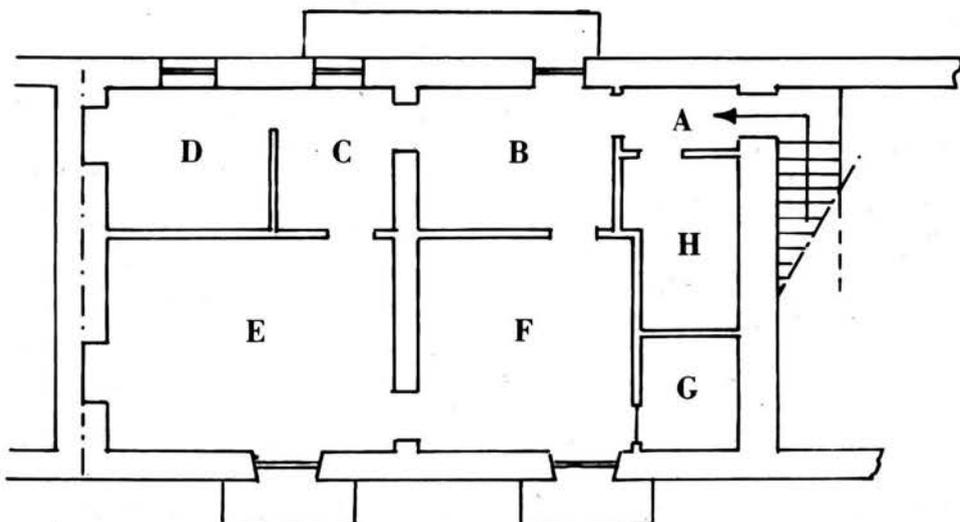
zioni, si può parlare anche della presenza di un ampio settore di arte sacra minore.

La Soprintendenza per i Beni AA.AA.AA.SS. di Bari riconosce l'attività del Museo Etnografico Cerignolano, apprezzando l'adeguata tutela dei materiali esposti, senza dubbio importante ed interessante testimonianza storica.

Il Museo si avvale, infine, di un considerevole archivio fotografico (foto, diapositive, cartoline) e di un ricco archivio documentale (testi, documenti, manifesti, corrispondenza), fonti di informazioni e supporto per le varie attività svolte: proiezioni e lezioni nelle scuole, collaborazione con le medesime, pubblicazioni, partecipazione a convegni, allestimento di mostre.



1 - Cerignola agli inizi del '900.



I - I settori del museo

- A. Cartoline d'epoca
- B. Confraternite laicali, arte sacra minore (campane di vetro, statue, quadri, dietrovetro, santini), paramenti sacerdotali sec. XIX-XX, abbigliamento femminile sec. XIX-XX, corrispondenza augurale fine sec. XIX, vigili urbani anni '30-50, quadri e riproduzioni fotografiche personaggi del passato
- C. Fornaci
- D. Ceramica da tavola, stemmi, fregi, iscrizioni, bassorilievi, mattonelle in maiolica, oggettistica in vetro, araldica episcopale Diocesi Cerignola-AscoliSatriano
- E. Mestieri artigiani
- F. Ricostruzione casa del bracciante
- G. Laboratorio fotografico e servizi
- H. Deposito

LA CAPITANATA TRA ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA

BEATRICE CUCCOVILLO

Agli inizi dell'Ottocento il Tavoliere delle Puglie, un territorio di circa 300 mila ettari, per due terzi esteso in Capitanata, è integrato nel sistema economico interregionale che collega Puglia, Molise e Abruzzo ai fini della pastorizia transumante. Il perno istituzionale del sistema è rappresentato dalla "Dogana della Mena delle Pecore in Puglia", istituita da Alfonso I d'Aragona nel 1447.

Per secoli le greggi abruzzesi hanno svernato e pascolato sui vasti appezzamenti del Tavoliere, dopo essere state debitamente controllate, smistate e sottoposte a imposta tramite la Dogana.

Nel corso dell'Ottocento, tuttavia, si verifica un cambiamento radicale, per cui il regime di pascolo viene progressivamente smantellato e il territorio messo a coltura. Un processo innescatosi a partire già dai primi anni dell'Ottocento e sviluppatosi tra momenti di forte avanzata del seminativo (gli anni '40 del secolo) e periodi di ripresa del pascolo, in relazione anche alle vicende dell'economia internazionale, alle condizioni di scambio più o meno favorevoli per il grano o per la lana.

All'interno di questo processo una data rilevante è il 1865, infatti il 26 febbraio viene approvata la legge per l'"affrancamento" del Tavoliere, che sancisce la vittoria dei sostenitori degli interessi della società agricola, impegnati in un lungo braccio di ferro con i sostenitori degli interessi della società pastorale.

Secondo autorevoli opinioni¹, però, il neonato Regno d'Italia ha voluto la legge del 1865 non tanto per promuovere una organica e moderna politica economico-agraria in Capitanata, quanto — molto più semplicemente — per rimpinguare l'erario con le entrate del capitale d'affranco per tale demanio dello Stato. La legge, inoltre, è considerata dai suoi accaniti oppositori causa di una frattura insanabile in un sistema pastorale che ha retto per secoli, adattandosi al territorio, e che si andava progressivamente e "naturalmente" avviando verso un efficiente sistema binario integrato cerealicoltura/pastorizia.

Antonio Lo Re, alla fine dell'Ottocento, traccia in *Capitanata triste*² uno sconsolato consuntivo della situazione della Capitanata e sostiene che tale lenta e progressiva integrazione è del tutto vanificata, dopo l'affrancamento del Tavolie-

1. M. MAGNO, *La Capitanata dalla pastorizia al capitalismo agrario, 1400-1900*, Roma, 1975.

2. A. LO RE, *Capitanata triste*, Cerignola, 1895.

re, dalla comparsa di nuove colture, soprattutto vigneti, che gli agrari giudicano, invece, più produttive e capaci di fornire facili guadagni, ma in realtà — per Lo Re — estremamente dannose a lungo termine.

Il meccanismo innescato dalla legge del 1865, sostiene ancora Lo Re, ha dimezzato il numero del bestiame “grosso” e ridotto notevolmente il numero degli ovini che in Capitanata da 1 500 000 passano, nel 1881, a 232 196, con evidenti ripercussioni negative sulla situazione del settore caseario e, soprattutto, tessile. L'industria tessile è considerata da Lo Re ormai morente: “la produzione nostrana non basta a soddisfare il consumo interno”³, e tutto ciò mentre, a fronte di una crescente domanda rivolta all'estero, in Capitanata, un tempo “il più grande mercato di lana nazionale”⁴, i pascoli vengono di giorno in giorno dissodati.

Le affermazioni del Lo Re sono evidentemente di parte e contrastano con le opinioni di quanti, invece, ritengono che lo sviluppo economico del Tavoliere sia stato frenato e abbia continuato ad esserlo, anche successivamente alla legge del 1865, dai latifondisti assenteisti dediti all’“agricoltura pastorale”⁵. Tuttavia è innegabile che il sistema economico pastorale si stava modificando a tutto vantaggio della cerealicoltura.

Dagli inizi dell'Ottocento fino al 1864 vengono dissodati oltre 28 mila ettari⁶, le terre a pascolo e il numero degli animali calano progressivamente e si affermano, nella gestione del territorio, aziende miste cerealicolo-pastorali, dove la pastorizia certo non appare definitivamente superata, ma tende ad integrarsi nel sistema agricolo e a divenire maggiormente produttiva.

Nel corso di questa ridefinizione dell'assetto economico di Capitanata anche il baricentro del sistema si sposta. Foggia, un tempo asse portante in quanto centro della Dogana della Mena delle Pecore, viene lentamente ma inesorabilmente soppiantata da Cerignola, divenuta importante centro di raccolta granaria, e da Barletta.

Per quanto concerne Cerignola, questa già nel 1855 — dieci anni prima della legge d'affrancamento — è definita da Luigi Conte un paese agricolo, ma, per la massiccia presenza di vincoli sul Tavoliere, anche ricca di “prati ubertosi, ne' quali, all'approssimar dell'inverno recano a pascolare numerosi greggi di pecore i pastori Abruzzesi, oltre ai non pochi bovi, vacche, buffali e giumente che vi trovano il loro nutrimento”⁷. Queste bestie, dice ancora il Conte, fornirebbero una certa quantità di prodotti caseari e lane molto pregiate.

L'analisi dei mutamenti colturali nel corso del XIX secolo permette di affermare che a Cerignola “mentre nel 1814 il 35% della superficie agraria era a semi-

3. A. LO RE, *op. cit.*, p. 44.

4. *Ivi*, p. 45.

5. M. MAGNO, *op. cit.*

6. S. RUSSO, *Questioni di confine: la Capitanata tra Sette e Ottocento*, in *La Puglia*, Torino, 1989, p. 265.

7. L. CONTE, *Cerignola*, in F. CIRELLI, *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. VIII, Napoli 1853-, p. 73.

nativo e ben il 64% a pascolo, agli inizi degli anni ottanta il rapporto tra le due destinazioni colturali si è ribaltato”⁸.

Anche nel caso di Cerignola la dinamica del cambiamento mostra un ritmo non omogeneo, “modifiche più lente negli anni quaranta e, poi via via più intense a partire dalla metà degli anni cinquanta”⁹. Ad esempio, dopo il 1865 “la superficie seminata a grano passa da 10 400 a 18 mila ettari”¹⁰.

Agli albori del nuovo secolo, la situazione delle due grandi aziende agricole cerignolane dei Pavoncelli e di La Rochefoucauld conferma l’ipotesi generale, avanzata in precedenza, di una Capitanata orientata essenzialmente verso un’economia agraria — cerealicola o viticola — entro cui si ritaglia un certo spazio l’allevamento, non transumante, di bestiame.

Nell’azienda La Rochefoucauld, a fine Ottocento, su 4745 ettari solo 245 sono destinati a prati e pascoli. L’allevamento e la cura del bestiame si giustificano esplicitamente in funzione della gestione dell’azienda stessa.

8. S. RUSSO, *Distribuzione della proprietà, stratificazione e mobilità sociale a Cerignola nell’Ottocento*, in *Il Mezzogiorno preunitario. Economia, società e istituzioni*, a cura di A. Massafra, Bari, 1989, p. 885.

9. *Ivi.*

10. S. RUSSO, *Questioni di confine*, *op. cit.*, p. 265.



2 - Inizi '900, azienda Pavoncelli. Bovini al lavoro

Difatti fanno parte del bestiame da lavoro per i campi 250 buoi, 8 bufali; altri 100 capi, tra cavalli, muli e mule, vengono utilizzati per il traino dei carretti e altri lavori ausiliari. Oltre all'allevamento di circa 100 vacche fattrici, con relativi tori, giovenche, vitelli, nell'azienda del duca di Doudeauville sono attestati l'allevamento di una piccola mandria di cavalli e un gregge di circa 1000 ovini, di cui si cerca di migliorare la razza con l'immissione di capi Merinos, ai fini di un allevamento qualitativamente più produttivo ¹¹.

La condizione delle proprietà Pavoncelli è pressoché simile: su circa 12 mila ettari, 1500 sono destinati al pascolo per "tradizione del passato e necessità di ogni bene ordinata industria agricola" ¹². Di queste terre a pascolo, alcune fanno parte della masseria e sono chiamate "mezzane", altre costituiscono vaste estensioni territoriali chiamate "poste". In entrambi i casi si tratta di prati permanenti.

Nelle "mezzane" pascola il bestiame da lavoro (buoi e vacche di razza pugliese, il cui numero dovrebbe rispettare il rapporto di un capo da lavoro per ogni 4 ettari di terra), nelle "poste", invece, pascolano, d'inverno, 3500 pecore merinos, in grado di fornire buona lana e formaggi, e piccole greggi di capre. Queste greggi, d'estate, continuano nella tradizione transumante, dirigendosi verso i monti aquilani.

Anche i Pavoncelli aspirano a un salto qualitativo nell'allevamento così come in agricoltura. Per questo motivo, cercano riproduttori di razze qualificate (Rambouillet), affidano la cura delle bestie a personale specificamente preposto a ciò (massari e butteri delle pecore), insomma mirano ad un allevamento "modernizzato" ¹³.

11. *Amministrazione generale dei beni in Italia del signore de La Rochefoucauld duca di Doudeauville e di Bisaccia*, Cerignola, 1903.

12. *Pavoncelli*, Cerignola, 1905, p. 33.

13. *Ivi*, p. 49-52.

LA GIORNATA DEL PASTORE

MATTEO STUPPIELLO

Esisteva a Cerignola una pastorizia locale, limitata e circoscritta alle grandi e medie proprietà: fra le altre, quelle del feudo di Torre Alemanna (oggi Borgo Libertà), commenda cardinalizia; di Tressanti, grangia benedettina della Certosa di San Martino di Napoli; della famiglia feudale d'Egmont; della famiglia Zezza e dei Pavoncelli.

La razza ovina più diffusa era l'Altamurana, successivamente affiancata dalla Siciliana, dalla Sarda e dalla Leccese.

In linea di massima, la giornata di un pastore nei mesi di ottobre-novembre iniziava alle 5 con la mungitura, *la mungeteure*, che durava da una a due ore. Al termine, il pastore consumava una povera colazione a base di pancotto, *u ppene-kutte*, e vino. Poi rinfrescava la paglia negli ovili, *se mbagghijeive*, e preparava la cagliata, *la quagghijete*, sulla quale ci soffermeremo fra poco.

Messi nella bisaccia pane e formaggio, una bottiglia di acqua e una di vino, il pastore usciva per il pascolo dirigendosi ai campi a maggese, se la giornata era asciutta, a quelli incolti, *la mezzene*, se era piovosa, vigilando sempre affinché il gregge non entrasse in un vigneto o in un oliveto, rovinandone le colture.

Dopo due-tre ore di pascolo il gregge faceva una sosta di alcune ore in qualche campo ricco di erba. Le pecore allora si ammucchiavano, *s'arrukkiavene*, per poter ruminare e digerire. Finita la sosta, riprendeva il pascolo, che durava ancora tre-quattro ore, e, infine, si ritornava all'ovile per la mungitura.

Il pastore faceva passare le pecore — a una a una — lungo un corridoio fatto di pali e tavole, *u mungeteure*, e per tenerle ferme, quando erano irrequiete, usava un collare di legno, *u nghjappateure*, quindi, seduto su una panchetta, *la kiankète* o *la skannète*, le mungeva tenendo il secchio, *la sèkkie*, alla sua destra. Il latte munto veniva passato e versato in una grande caldaia in rame, *u quaquere*, che veniva lasciata per tutta la notte all'aria aperta, *a sserene*.

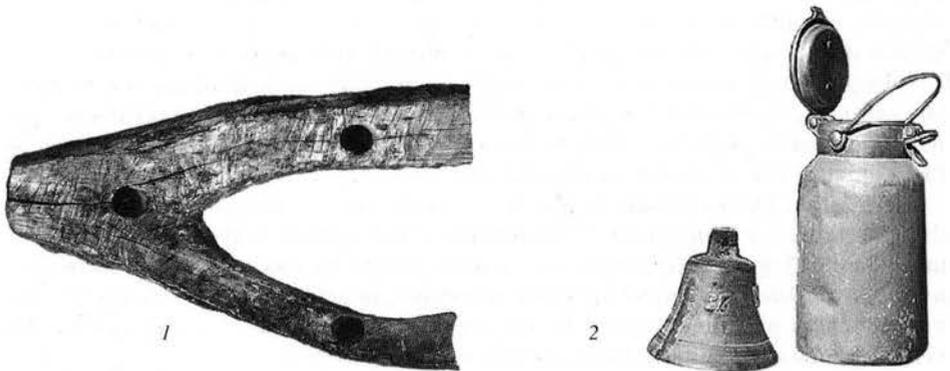
La quantità di latte munto dipendeva dal pascolo e dalla varietà dell'erba ruminata: la produzione media della pecora Altamurana si aggirava sui 600 grammi giornalieri.

Il latte munto la mattina veniva aggiunto a quello della sera precedente e si faceva cagliare per ricavarne formaggio e ricotta. Veniva usato caglio di agnello,

* Le notizie raccolte in questa scheda sono state fornite da Lorenzo Tufo (n. 1910), commerciante.

oppure — superiore in qualità — quello di capretto. Il caglio, *u quagghjaridde*, una volta estratto dall'animale, veniva lasciato asciugare al sole — con l'aggiunta di un pizzico di sale — per 15-20 giorni; successivamente veniva diluito con acqua calda a 40° e si conservava, con un po' di sale, in vasetti chiusi di argilla smaltata, *i fesenidde*. Alcuni pastori usavano anche aggiungere bucce di limone o di arancia per aromatizzarlo.

La cagliatura avveniva seguendo un ben determinato procedimento: il latte, messo nella caldaia, veniva posto sul fuoco fino a raggiungere i 40°, quindi si aggiungeva il caglio, in dose proporzionata alla quantità stessa del latte, e si mescolava il tutto con un bastone di forma particolare, con la base allargata e piatta, *se dé na rutelete ku rutele*. Il latte cagliato veniva lasciato a riposare per circa 20-25 minuti, fino alla coagulazione. Il pastore di tanto in tanto con le mani saggiava la consistenza della pasta che si andava formando: se la mano rimaneva asciutta o pulita era segno che la pasta era pronta. Allora, con lo stesso bastone usato per mescolare, il pastore frantumava la cagliata e aspettava che si depositasse — occorrevano circa cinque minuti — sul fondo della caldaia. Dopo di che, per otte-



3 - 1. Incappiatoio (cm 42), *u nghiappateure*, specie di forcella di legno per tenere ferma la pecora - per il collo - durante la mungitura; 2. Strumenti del lattaio: bidone di alluminio da 2 litri circa (cm 22 h) e campana per richiamare l'attenzione dei clienti.

nere il formaggio, con le mani raccoglieva la cagliata-pasta e la distribuiva nelle fiscelle in giunco, *i ffuscèlle de sunge*, precedentemente allineate su un colatoio, *u tumbagne*. Passata qualche ora, la pasta veniva rigirata nella fiscella e la sera veniva salata. Per 4-5 giorni si aggiungeva altro sale rigirando continuamente la forma di formaggio, *la pèzze de furmagge*, in modo da ottenere una salatura omogenea. Tolto dalla fiscella, il formaggio veniva depositato su un tavolaccio fino a farlo asciugare completamente ed uniformemente. Dopo circa sei mesi di stagionatura il formaggio era pronto per il consumo.

Per ottenere la ricotta, invece, si usava il siero che rimaneva dopo aver riempito tutte le fiscelle. Lo si versava in un'altra caldaia in rame — più piccola — e si riponeva un'altra volta sul fuoco fino a raggiungere gli 80° circa. Affiorata la ricotta, si copriva con un panno, *la mante*, per mantenere una temperatura alta, e si lasciava riposare il tutto per 15 minuti circa. Successivamente, la pasta — con un mestolo forato, *la skulaturèdde* — veniva versata in piccole fiscelle in giunco. Se si voleva ottenere una maggiore quantità di ricotta, bisognava aggiungere latte vergine quando il siero era sui 60-70°.



4 - Fiscelle - in giunco (1) e in zinco (2) - per formaggio e ricotta.

Molto più semplice era la giornata del pastore in estate. Si alzava all'alba e con il fresco portava le pecore fuori dall'ovile — *kacceive i ppèkure* — a pascolare e rientrava a mattino inoltrato, evitando le ore di caldo più intenso. Il pomeriggio, quando l'aria si rinfrescava — *se galzeive l'aletaine* — usciva di nuovo al pascolo e rientrava definitivamente al tramonto del sole.

A maggio si procedeva all'operazione di tosatura delle pecore e il primo giorno si faceva grande festa, si uccideva un agnello e si mangiava tutti insieme.

La pecora da tosare veniva portata su un telone, *la rakene*, e, messa a pancia in su, veniva tosata dall'apprendista, *u panzaiule*; poi entrava in azione il tosatore, *u tusatoure* o *karusatoure*, che provvedeva a tagliare il manto partendo dal dorso e facendo attenzione a non lacerarlo. Quindi il lanaiolo raccoglieva il manto tagliato e lo riponeva in un grosso sacco — *u lanaiule metteive u mante a la bbal-le*.

Nei giorni successivi, ma a volte anche lo stesso giorno della tosatura, si facevano accoppiare le pecore, che partorivano in ottobre-novembre. Dopo quaranta giorni dal parto — e dopo averne allontanato gli agnellini — il pastore poteva riprendere a mungerle.

LA CEREALICOLTURA FRA METODI TRADIZIONALI E INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

FERDINANDO MIRIZZI

Nella sua monografia del 1859, il canonico Luigi Conte sintetizzava efficacemente le condizioni generali dell'agricoltura a Cerignola, evidenziandone strutture ed elementi portanti: accanto ai pascoli destinati al bestiame, transumante e stanziale, e alle quote di terra riservate alle coltivazioni legnose, tra cui in particolare la vite avrebbe conosciuto forti incrementi nei decenni successivi, il quadro dell'organizzazione e delle produzioni agrarie era soprattutto definito dalla prevalenza delle colture cerealicole, che occupavano pressappoco i due terzi dell'intero territorio, e dal dominio della grande proprietà latifondistica ¹.

Si può anzi dire che la storia agraria di Cerignola si identifichi in fondo con la storia dei Pavoncelli, di La Rochefoucauld e degli altri grandi proprietari che già alla fine dell'Ottocento, con un'accentuazione sempre maggiore col passare degli anni, diedero alle loro imprese un impulso notevole in senso capitalistico, con le produzioni destinate fondamentalmente al mercato, con le ingenti quote di capitale investite per l'aumento e il miglioramento delle rese, con il massiccio impiego di manodopera bracciantile, che nel 1901 costituiva ben l'83,8% dell'intera popolazione attiva della città ².

Il centro dell'organizzazione produttiva del territorio cerignolano era rappresentato dalla masseria, sede della grande e media proprietà terriera, punto di riferimento obbligato per la maggior parte della popolazione, costituita da una massa di contadini poveri che, pur disponendo a volte di piccole quote di terra da coltivare in proprio, svolgevano la loro attività prevalentemente come lavoratori giornalieri o come salariati fissi. E nella masseria, che nella Capitanata si identifica propriamente con la grande azienda cerealicola o cerealicolo-pastorale di tipo estensivo, con superfici spesso superiori ai 200 ettari e con tutto il complesso di impianti e fabbricati di cui la stessa azienda è costituita ³, i lavoratori erano organizzati secondo precise gerarchie di grado e funzione, sotto la guida generale del *cura-*

1. L. CONTE, *Cerignola*, in F. CIRELLI, *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. VIII, Napoli, 1853-, p. 73.

2. L. GIUVA, *Aspetti statistici della situazione socio-economica*, in *La memoria che resta. Visuto quotidiano, mito e storia dei braccianti del Basso Tavoliere*, a cura di G. Rinaldi e P. Sobrero, Foggia, 1981, p. 95-101.

3. A.A. BISSANTI, *Il Tavoliere di Puglia*, in C. COLAMONICO, *La casa rurale nella Puglia*, Firenze, 1970, p. 65-96.

tolo, responsabile di tutta l'organizzazione dei servizi e dell'andamento dei lavori. Il *curatolo* era coadiuvato dal *sottocuratolo* e da altri sottocapi — ciascuno addetto al coordinamento di un particolare settore della masseria — da cui a loro volta dipendevano squadre di salariati fissi, ai quali si aggiungeva la manodopera stagionale ingaggiata in gran numero in occasione dei grandi lavori del ciclo produttivo annuale, come la semina e la mietitura. Così, dal *capo carrettiere* dipendevano i *carrettieri* e dal *capo aratore* i *cavallanti* o *aratori*, mentre squadre di guardiani sorvegliavano i confini delle aziende, al fine di far rispettare i diritti di proprietà.

Nelle imprese maggiori, come quella dei Pavoncelli, il curatolo ed i vari sottocapi erano collegati ad un direttore centrale, che impartiva loro le necessarie disposizioni e vigilava sul buon andamento delle masserie con l'aiuto anche di ispettori tecnici⁴. Più in generale, gli interessi dei proprietari erano curati da un amministratore, che nella maggior parte dei casi non era né un agricoltore né un agronomo e si limitava, con l'aiuto di un fattore, ad esigere quel che c'era da esigere ed a pagare quel che c'era da pagare, in una sorta di "economia diretta *delegata*" come la definiva Lo Re, contraria a qualsiasi programmazione, miglioria o innovazione⁵.

La classe degli agrari era dunque in gran parte costituita, a Cerignola, come nel resto dell'intera Capitanata, da proprietari, per lo più assenteisti, che non mostravano alcun interesse per il miglioramento delle tecniche di coltivazione e dei sistemi di conduzione delle loro aziende. Con delle eccezioni notevolissime, come quelle costituite dai già citati Pavoncelli e La Rochefoucauld, che furono invece sempre molto attenti alle sollecitazioni del mercato e pronti ad introdurre significativi cambiamenti nei sistemi gestionali e produttivi e a favorire sperimentazioni per il necessario progresso delle tecniche lavorative.

In ogni caso, il sistema di coltura estensivo prevalente tra gli ultimi decenni dell'Ottocento e la prima metà del Novecento si reggeva sullo sfruttamento generalizzato di una manodopera salariata che viveva in condizioni di grande precarietà ed indigenza economica. La vita nelle "masserie di campo", era particolarmente faticosa e non lasciava spazio agli affetti familiari di qualunque tipo. I salariati erano infatti obbligati a rimanere in campagna per tutto l'anno, dall'8 settembre al 7 settembre dell'anno successivo, lavorando duramente per l'intera giornata e potendo recarsi in città solo una o due volte al mese per rivedere i congiunti e cambiare la biancheria. La loro alimentazione giornaliera era costituita da una limitata quantità di pane, con l'aggiunta di sale ed olio, con il quale potevano anche prepararsi l'*acquasale*, o pancotto, magari arricchita di erbe cotte e, nel migliore dei casi, di un po' di legumi.

In città le case dei braccianti e dei salariati consistevano per lo più in un unico vano seminterrato umido e scarsamente illuminato e arieggiato, che era nello stesso tempo stanza da letto, cucina, fienile, porcile e pollaio. Nel 1901 vennero cen-

4. Pavoncelli, Cerignola, 1905, p. 101.

5. A. LO RE, *Capitanata triste*, 2ª edizione con aggiunte, Cerignola, 1902, p. 99.

site a Cerignola ben 623 di queste abitazioni ⁶, in cui, analogamente a tanti altri centri del Mezzogiorno d'Italia, il posto centrale era occupato da un letto formato da sacchi di paglia coperti da brandelli di tela malcuciti.

Miseria sociale e materiale, dunque, fame, forte squilibrio tra bisogni e salario caratterizzavano la vita dei lavoratori delle campagne che spesso, pur lavorando alacremente, non guadagnavano a sufficienza per sfamare convenientemente le loro famiglie. Ecco quanto scriveva a proposito Lo Re agli inizi del Novecento ⁷:

Dei 365 giorni dell'anno il contadino deve togliere almeno 46 domeniche (invece di 52 quante sono), 30 feste religiose e civili, 30 giorni di cattivo tempo, 15 per malattia, 30 per disoccupazione; in tutto 145. Restano così 220 giorni di lavoro i quali, col salario giornaliero di L. 3,00, secondo l'ultima tariffa concordata fra proprietari e contadini danno L. 630 [...].

Dalle quali si devono ineluttabilmente fare queste altre deduzioni:

Per l'affitto di casa L. 10 mensili - all'anno	L. 120,00
Scarpe - 2 paia	L. 20,00
Vestiti di tela - 2	L. 40,00
Biancheria (ripulitura, consumo e riparaz.)	L. 15,00
Medico e medicine	L. 25,00
Fuoco, acqua, luce	L. 55,00
	tornano L. 275,00

Sottraendo dalle 630 lire di salario annuo queste 275 lire, restano L. 355, le quali, divise per i 365 giorni dell'anno, danno un quoziente di L. 0,97! quanto basta a pena, per i prezzi che corrono, a comperare il pane quotidiano.

La situazione non migliorò nei primi decenni del Novecento e le condizioni di vita dei contadini erano sempre estremamente precarie e disagiate, segnate dalla fame, dalle angherie dei *soprastanti* e, per di più, dallo spettro della disoccupazione, causato dalla forte immigrazione, avvenuta in particolare negli anni Venti, dei *marineise* ("quelli della marina") dai vicini centri della provincia di Bari, richiamati a Cerignola soprattutto dalla decisione di Pavoncelli di impiantare, in larghe superfici della sua vasta proprietà, vigneti da affidare a coloni esperti nella coltivazione della vite con contratti di compartecipazione migliorataria ⁸.

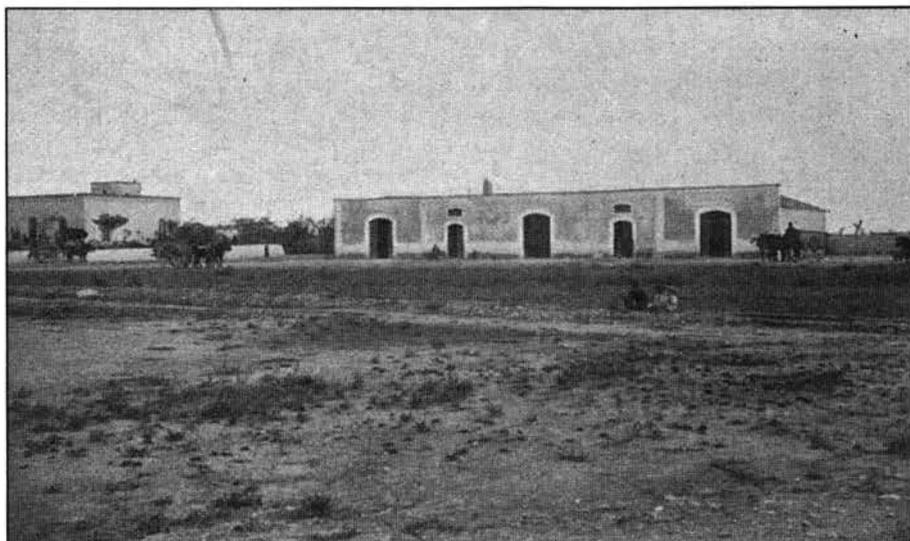
6. *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia. Puglie*, vol. III, t. I (*Relazione del Delegato Tecnico prof. Errico Presutti*) Roma, 1909, p. 503. Sulle abitazioni dei braccianti cfr. anche A. LO RE, *Capitanata triste*, *op. cit.*, p. 36.

7. A. LO RE, *Capitanata. Nuovi studi economici*, rist. dell'ediz. del 1913, Foggia, 1951, p. 132-133.

8. Sull'impianto dei vigneti, sui contratti di compartecipazione migliorataria, e più in generale sull'attività dei Pavoncelli negli anni Venti-Trenta, si veda L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo nelle campagne di Capitanata: l'azienda Pavoncelli di Cerignola nella crisi degli anni venti-trenta*, in *Produzione, mercato e classi sociali nella Capitanata moderna e contemporanea*, a cura di A. Massafra, Foggia, 1984, p. 321-401.

La realtà agraria di Cerignola tra gli ultimi decenni dell'Ottocento e i primi del Novecento si presentava dunque con caratteri di rilevante complessità, fondata su una struttura sociale fortemente articolata all'interno della fondamentale polarizzazione tra la classe dei grandi proprietari fondiari e la grande massa di contadini indigenti, salariati fissi, coloni o braccianti che fossero. Una realtà agraria segnata dal contrasto tra il perdurare di un atteggiamento statico nei confronti dei sistemi di conduzione di molte aziende e delle tecniche di coltivazione e la contemporanea tendenza di alcuni grossi proprietari a promuovere lo sviluppo, allineando le loro imprese agli orientamenti economici e alle esigenze del commercio nazionale, meccanizzando le aziende e destinando le produzioni al mercato anche internazionale. Nella stessa azienda Pavoncelli, all'inizio del secolo, 2500 ettari di terreno erano coltivati a cereali "con tutti quei metodi progrediti, che la scienza e la buona pratica agricola consigliano ed il clima e l'ambiente permettono, come introduzione di piante foraggere, avvicendamenti razionali, impiego d'ingrassi chimici e simili", mentre altri 1000 ettari erano lavorati ricorrendo alle tecniche e agli strumenti tradizionali, e a questi si aggiungevano ancora circa 1000 ettari concessi in fitto a coloni "invecchiati con la Casa"⁹.

9. Pavoncelli, *op. cit.*, p. 33.

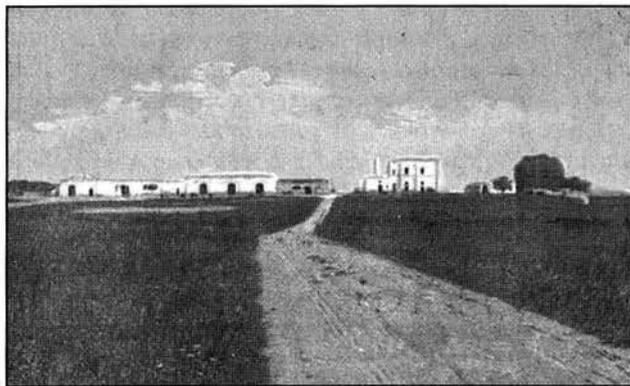


5 - Inizi '900, masseria Quarto Ducale del duca de La Rochefoucauld, in territorio di Cerignola.

Di questa complessa realtà socio-economica, culturale ed ergologica il Museo Etnografico Cerignolano dà una parziale ma significativa testimonianza nella sala dove sono raccolti alcuni aratri a trazione animale, dai tradizionali assolcatori in legno ai modelli in ferro monovomeri e polivomeri; una serie di bilancini per agganciare gli stessi aratri all'animale (o agli animali); un numeroso gruppo di attrezzi relativi alla semina e alle operazioni di raccolta, trebbiatura e pulitura del grano: bisacce, erpici, forche e forconi, falci, setacci, pale per la ventilazione.

Tutti questi oggetti sono oggi completamente disusati in un territorio, come quello del Tavoliere, in cui la produzione cerealicola è ormai sottoposta a processi lavorativi dominati dalla macchina, elemento centrale, non solo tecnicamente ma anche socialmente, di un'agricoltura moderna ed efficacemente competitiva. Gli attrezzi presenti nel museo sono pertanto documenti materiali di un mondo passato, in cui fattore fondamentale nel processo lavorativo era la forza muscolare umana e animale, all'interno di un ciclo produttivo di cui cercheremo di ricostruire le varie fasi, in modo da consentire ai visitatori del museo una lettura storica e contestuale degli strumenti e delle loro modalità d'uso, relativamente ad un periodo che va grosso modo dalla seconda metà dell'Ottocento agli anni Cinquanta del nostro secolo ¹⁰.

10. Sui valori e i significati degli strumenti di lavoro in disuso come documenti di cultura materiale, si rinvia a G. B. BRONZINI, *Cultura materiale e cultura popolare*, in ID, *Homo laborans. Cultura del territorio e musei demologici*, Galatina, 1985, p. 7-22, e in particolare p. 16. Sulle trasformazioni dei processi lavorativi in agricoltura e sulle conseguenze culturali e sociali, oltre che economiche e tecnologiche, della meccanizzazione, si vedano poi le considerazioni, riferite alla Sardegna ma valide su un piano più generale, di G. ANGIONI, *Il lavoro contadino a un passaggio epocale: il caso sardo*, in ID, *Il sapere della mano*, Palermo, 1986, p. 129-151.



6 - Inizi '900, masseria Tretitoli di Pavoncelli, in territorio di Cerignola.

Gli avvicendamenti

Sulla base delle informazioni fornite dal canonico Conte, verso la metà dell'Ottocento a Cerignola era adottato comunemente un sistema di rotazione triennale del tipo: 1. maggesi vergini, o favali; 2. grano; 3. avena o orzo. Alcuni proprietari nei terreni migliori — quelli, calcarei, argillosi e ricchi di ferro, *chiamati polputi neri* — adottavano anche un avvicendamento di tipo quadriennale: 1. maggesi vergini, o favali; 2. grano duro; 3. maiorica; 4. avena¹¹.

Sempre Conte scriveva che erano pochi i coltivatori che lasciavano i terreni a riposo per più anni (le cosiddette *nocchiariche* o *annocchiariche*), ma quasi tutti usavano dare ai suoli coltivabili un anno di riposo, rivoltandoli tre o quattro volte. In ogni caso, dunque, i sistemi di rotazione adottati presupponevano tutti la destinazione di una parte del terreno, un terzo o un quarto che fosse, a maggese, secondo tecniche tramandatesi senza variazioni nei decenni successivi, se ancora nel 1903 nella rivista *L'Agricoltore Pugliese*, in linea con quanto già aveva scritto Lo Re, si leggeva: "la rotazione che qui [in Capitanata] si costuma comprende circa un terzo del terreno a maggese nudo (terreno a riposo)"¹².

Proprio il maggese era considerato dagli agronomi degli inizi del nostro secolo uno dei principali fattori di arretratezza dell'agricoltura di Capitanata, dal momento che si sarebbe potuto ricorrere in sua sostituzione ad altri sistemi, già sperimentati, per migliorare la produttività dei suoli, come l'alternanza del frumento con le leguminose, ottenendo nello stesso tempo una certa rendita e la possibilità di poter ripartire le spese colturali, fiscali e amministrative su tutti i terreni coltivabili e non solo su quelli seminati a cereali.

Il maggese prevedeva tre distinte fasi lavorative: 1) a dicembre si provvedeva a "romper la terra", vale a dire ad una prima aratura finalizzata alla distruzione delle erbe estive ed al sotterramento della paglia non ancora macerata; 2) 40 o 50 giorni dopo si "ristoccava" (o "rompeva il maschio"), cioè con una seconda aratura si esponevano all'aria le particelle terrose; 3) in primavera, infine, si "rinterzava", ossia si arava una terza volta, in senso diagonale rispetto alle prime due arature, al fine di eliminare le erbe cresciute spontaneamente nei primi mesi invernali e di rendere il terreno più friabile.

In tal modo, il suolo era sì lavorato frequentemente, ma anche in maniera molto superficiale, con la rimozione annuale o periodica di uno strato di terreno che non superava i 12 centimetri e che, producendo poco, andava verso la sterilità. Occorrevano pertanto aratri più moderni, in maniera da rovesciare strati più profondi di terreno, pratiche colturali fondate sulla "continuità" e non sul "ripo-

11. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 73.

12. PAGLIA, "Impressioni sull'agricoltura della Capitanata", *L'Agricoltore Pugliese*, 1903, n. 18, p. 276. Circa le osservazioni di Lo Re sulla pratica del maggese, cfr. *Capitanata triste*, op. cit., p. 18-21. Per una maggiore comprensione degli effetti del maggese sulla fertilità dei terreni, si rinvia a E. SERENI, *Agricoltura e mondo rurale*, in *Storia d'Italia. I caratteri originali*, vol. I, Torino, 1972, p. 216-217.

so” e sistemi di rotazione che, aumentando la superficie produttiva, consentissero anche una produzione foraggera utile a rendere l’allevamento del bestiame indipendente dalle quote di pascoli stabili presenti nelle aziende, con la conseguenza di poter disporre di maggiore forza muscolare animale e di maggiore quantità di concime organico per la fertilizzazione dei terreni¹³. La necessità di sostituire al maggese la coltivazione delle leguminose e/o delle piante foraggere, insistentemente propugnata da agronomi ed economisti tra la fine dell’Ottocento e gli inizi del Novecento, era assai poco avvertita da proprietari piccoli e grandi, se anche nelle masserie dei Pavoncelli ancora negli anni Venti del nostro secolo il ciclo degli avvicendamenti colturali era regolato dalla tradizionale rotazione maggese-grano-avena, che rifletteva una concezione e una pratica agronomiche statiche e cristallizzate sull’antica alternanza tra cerealicoltura e allevamento transumante, con il bestiame ovino pascolante nelle quote lasciate annualmente a riposo e gli animali da lavoro nutriti esclusivamente con la paglia¹⁴.

La rotazione triennale costituiva anche un limite per i processi di ammodernamento delle tecniche e di progressiva meccanizzazione delle aziende, processi che ebbero peraltro particolare sviluppo già agli inizi del Novecento a Cerignola, come nel resto della Capitanata, incidendo soprattutto nella modificazione delle modalità e dei tempi del raccolto, nella riduzione dei flussi stagionali della manodopera e nella eliminazione del lavoro femminile all’interno del ciclo cerealicolo. “E tuttavia”, come ha scritto Cioffi, “l’impiego stesso dei mezzi meccanici più adatti alle lavorazioni profonde, come le trattrici e gli aratri più perfezionati, è stato condizionato entro i limiti immodificabili della profondità di lavorazione propri della rotazione terziata: la nuova forza motrice, largamente usata a partire dalla guerra mondiale, è stata così utilizzata in sostituzione e non come superamento del lavoro ‘animato’ ”¹⁵.

I lavori di preparazione del terreno

Dopo la bruciatura estiva delle stoppie, perché i due terzi (o tre quarti nel caso di rotazione quadriennale) del terreno coltivabile fossero ben preparati per la semina, all’inizio della stagione autunnale occorreva procedere ad una prima aratura profonda, ad una seconda più superficiale e ad una o più erpicature. In verità, come già si è accennato, nella maggioranza dei casi la prima aratura era profonda solo per modo di dire, dato che con l’attrezzo generalmente usato allo scopo, il tradizionale aratro chiodo del tipo pugliese settentrionale, secondo la classificazione di Scheuermeier¹⁶, si riusciva a stento a raggiungere i 12-13 centimetri di profondità media, lavorando peraltro il campo in maniera ineguale e lasciando qua e là dei punti non divelti, che erano chiamati *maschi*.

13. A. LO RE, *Capitanata triste*, op. cit., p. 22-27.

14. L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo*, op. cit., p. 369-373.

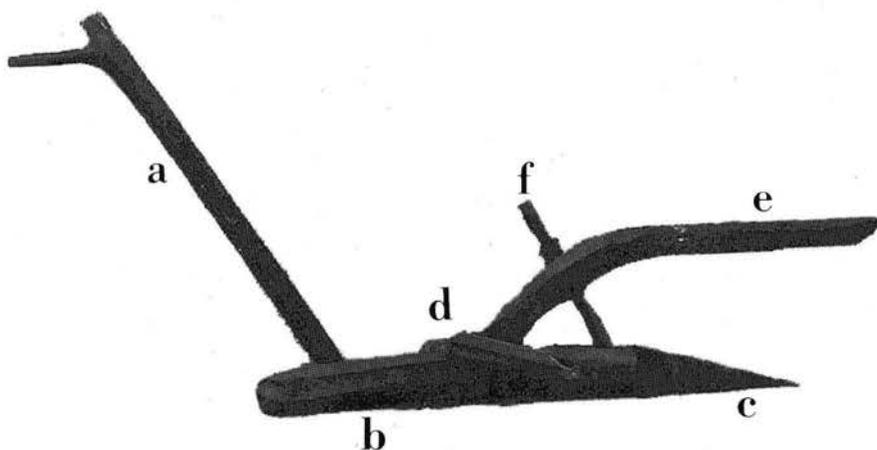
15. *Ivi*, p. 372-373.

16. P. SCHEURMEIER, *Il lavoro dei contadini*, vol. I, Milano, 1980, p. 98.

Questo aratro in legno, che fino all'introduzione dei modelli in ferro era usato sia per la prima e seconda aratura che per le operazioni di assolcatura prima della semina, era costituito da un ceppo lungo e stretto e da una bure corta, con un bilancino o timone per l'aggancio dei bovini o degli equini impiegati per quei lavori. La stegola, quasi diritta e munita spesso di un'impugnatura, era infilata nel ceppo ad una distanza di 30-40 centimetri dalla bure. Il vomere era di ferro, a cono vuoto con la lama appuntita ed infilato al ceppo, secondo il tipo più diffuso in tutta la Puglia. Il più delle volte ai due lati dell'attaccatura della bure si trovavano anche dei piccoli versoio. Un pezzo di legno, il profime, infilato tra la bure e il ceppo, regolava l'angolo tra le due parti e, quindi, la profondità dell'aratura.

L'impiego dell'aratro chiodo era ancora agli inizi del Novecento generalizzato e, nello stesso tempo, stigmatizzato dagli agronomi, che propugnavano il ricorso ai moderni e pesanti aratri di ferro per rimuovere le zolle in profondità, rinvigorire i terreni e ottenere un aumento considerevole delle rese cerealicole¹⁷. Viceversa, l'aratro in legno descritto era considerato particolarmente utile ed adatto per

17. D.S., M.P. "Importanza dei lavori profondi", *L'Agricoltore Pugliese*, 1902, n. 5, p. 68-70.



7 - Aratro chiodo: (a) stegola, (b) ceppo, (c) vomere, (d) versoio, (e) bure, (f) profime.

la successiva aratura superficiale, che aveva lo scopo di rompere le zolle ed appaiare il terreno, oltre che naturalmente per le operazioni di assolcatura, per le quali era peculiarmente vocato. I piccoli proprietari e gli affittuari di quote concesse dai latifondisti, però, continuavano ad utilizzarlo pure per le arature profonde, considerato anche che era fabbricato nelle botteghe di Cerignola e dei paesi vicini e che, quindi, il suo costo d'acquisto era complessivamente e relativamente basso.

Per converso, come già accennato, Cerignola era già dagli ultimi decenni dell'Ottocento all'avanguardia nel settore della razionalizzazione e della meccanizzazione agraria. E se già a metà del secolo nelle tenute della casa di Montmorency erano stati impiegati l'aratro Dombasle ed un altro di costruzione americana¹⁸, e successivamente nella masseria Le Torri di La Rochefoucauld erano attestati oltre cento aratri di diverso tipo¹⁹, più di un proprietario aveva introdotto degli aratri di ferro di un tipo Howard adattato alla meglio, con i quali si erano ottenuti da terreni ormai isteriliti dei risultati che Lo Re definiva "straordinari"²⁰.

Nelle masserie dei Pavoncelli condotte direttamente agli inizi del Novecento, dopo aver sperimentato senza successo l'aratro Ceresa a trazione diretta ed il sistema Fowler, erano variamente usati, con discreti risultati e integrandosi a seconda delle necessità e delle specifiche situazioni, aratri Sack, Giardino, Herbert, Howard, Fissore ed i trivomeri Flöther²¹.

Negli anni successivi, nei terreni dell'azienda condotti in economia, e cioè quelli delle masserie Pozzoterraneo e Pavoni, ad indirizzo esclusivamente cerealicolo, e Tretitoli, ad indirizzo cerealicolo-pastorale, per un totale di 1227 ettari coltivati a cereali, si continuò ad usare strumenti moderni e, alla fine degli anni Venti, erano impiegati anche due trattori, dotati di tutta la gamma di aratri Oliver, per le arature profonde, oltre a circa 150 altri aratri monovomeri, bivomeri e polivomeri²².

I lavori di preparazione del terreno per la semina erano integrati dall'erpicoltura, operazione condotta generalmente con un erpice rigido, costituito da un telaio quasi sempre rettangolare e dotato di denti di legno o di ferro, che, trascinato da buoi o da muli, completava la frantumazione e lo sminuzzamento delle zolle e lo spianamento del terreno già avviato con la seconda aratura. Invero, nelle piccole proprietà non sempre all'erpicoltura si assegnava l'importanza dovuta; il lavoro veniva eseguito un po' a capriccio, quando il coltivatore poteva disporre di un erpice in fitto a basso costo o quando era libero dalle altre incombenze, senza che tenesse conto della necessità di erpicare nelle prime ore della mattina, col terreno possibilmente umido e in assenza di eccessivo calore e di qualsiasi vento.

18. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 78.

19. F. ASSANTE, *Città e campagne nella Puglia del secolo XIX. L'evoluzione demografica*, Genève, 1974, p. 241.

20. A. LO RE, *Capitanata triste*, op. cit., p. 23.

21. Pavoncelli, op. cit., p. 46.

22. L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo*, op. cit., p. 376.

La semina

Il periodo migliore per la semina del frumento era definito dalle condizioni climatiche e dall'andamento delle piogge autunnali, essendo preferibile compiere tale operazione quando il terreno era ancora caldo, bene sminuzzato e sufficientemente umido. Generalmente, queste condizioni si ottenevano nel periodo compreso tra i mesi di ottobre e novembre.

I lavori del ciclo della semina s'iniziavano con la delimitazione delle porche dove sarebbero poi andati a depositarsi i semi. L'operazione si compiva con l'aratro in legno già descritto, dotato di vomere simmetrico, le cui funzioni più peculiari e specifiche erano proprio quelle di uno strumento assolcatore.

Il campo da seminare era diviso in appezzamenti generalmente rettangolari, e a sua volta ciascun appezzamento in fasce regolari, le porche appunto, entro cui, dopo lo spargimento dei semi, si tracciavano i solchi a distanza costante l'uno dall'altro e a profondità variabili in genere tra i 2 e gli 8 centimetri. Il conduttore dell'aratro procedeva, all'interno della porca, avanti e indietro, voltandosi di 180° quando giungeva al limite opposto dell'appezzamento e cambiando, quindi, alternativamente il senso di marcia. Così, percorrendo ad esempio il lato destro dell'appezzamento, teneva l'impugnatura dell'aratro con la mano sinistra e le redini con la destra e camminava tra il solco aperto nel tragitto precedente e quello appena tracciato. Procedendo poi in senso opposto, e dunque mantenendosi alla sinistra dell'estensione non ancora lavorata, l'assolcatore conduceva l'aratro con la mano destra, impugnando le redini nella sinistra e calpestando sempre il terreno già trattato.

La semente veniva sparsa non oltre il mese di dicembre, ricorrendo, nella generalità dei casi, al sistema *a spaglio* o *alla volata*: il seminatore procedeva nelle porche precedentemente tracciate con una sacca di tela pesante a tracolla, da cui prelevava a manciate i semi che lanciava ad ogni passo con un movimento rapido e cadenzato del braccio, descrivendo un arco costante e regolando l'apertura della mano in modo da distribuire la semente quanto più uniformemente possibile. Per ottenere buoni risultati, con questo sistema, si consumava una quantità di semi che variava dai 150 ai 200 litri per ettaro, quantità eccessiva ma giustificata dalla inevitabile irregolarità della distribuzione dei chicchi di frumento e dalle superfici di terreno il più delle volte non ben livellate, sulle quali i semi potevano rimanere o eccessivamente interrati o in posizione troppo superficiale per avere una crescita regolare. Di qui la perdita di gran parte della semente sparsa e la necessità di una sua abbondante utilizzazione²³.

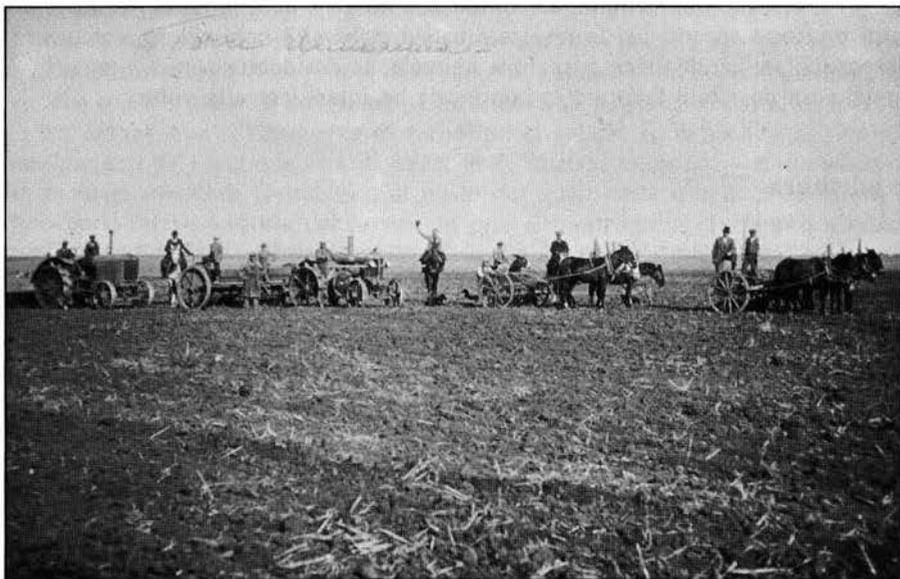
La semina a spaglio assicurava comunque buoni risultati se eseguita da una mano esperta e provetta e se si aveva cura di ricoprire bene il seme con l'aratro e, successivamente, con un buon lavoro di erpicatura. Per quest'ultimo si usava

23. Sulle condizioni e le modalità della semina a spaglio, cfr. D.S., "La semina", *L'Agricoltore Pugliese*, 1901, n. 21, p. 328-330.

comunemente un erpice snodato, in genere del tipo Howard, che era particolarmente adatto allo scopo.

Di gran lunga preferibile era la semina *a righe* — eseguita nelle grandi aziende adoperando macchine seminatrici — che garantiva, con il sotterramento della semente in maniera uniforme e alla medesima profondità in tutto l'appezzamento, un prodotto migliore con forte riduzione di semi da impiegare e, quindi, con grande risparmio di spesa. Così, ad esempio, negli anni Venti del nostro secolo, nell'azienda Pavoncelli si utilizzavano seminatrici a righe non solo per le due qualità di grani vernini prescelti (la Bianchetta, per il grano tenero, e il Senatore Cappelli, per il grano duro), ma anche per la semina dell'avena e dell'orzo, nell'ordine, in media, di un quintale di semi per ettaro²⁴.

24. L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo*, op. cit., p. 376.



8 - Anni '30, azienda Torre Alemanna di Talia, in territorio di Cerignola. Semina in batteria.

La sarchiatura

Nel periodo da gennaio a marzo occorre sarchiare il campo seminato, occorre cioè smuovere la terra in superficie, per uno strato non superiore ai 4-5 centimetri di profondità, ed estirpare le erbe infestanti. Quest'ultima operazione a Cerignola era chiamata la *pungeime* e, specie dopo l'avvenuta meccanizzazione dei lavori di semina e di raccolta, veniva eseguita da manodopera essenzialmente minore, così come altre operazioni intermedie del ciclo cerealicolo, dalla rottura delle zolle alla rincalzatura a mano alla caccia dei topi.

Numerose e interessanti testimonianze sulla *pungeime*, e in genere sulla condizione dei bambini lavoratori a Cerignola, sono state raccolte e pubblicate nel 1981 da Giovanni Rinaldi e Paola Sobrero nel volume *La memoria che resta. Visuto quotidiano, mito e storia dei braccianti del Basso Tavoliere*. Ecco, ad esempio, quanto diceva Pasquale Degregorio, bracciante e piccolo coltivatore nato nel 1898: "poi c'era la *pungeime*, la *pungeime* sai che cos'è? A strappare l'erba nel grano, nei campi di grano, con l'acqua che era gelata la mattina e tu andavi a lavorare per guadagnare otto soldi, nove soldi"²⁵. E ancora Giuseppe Murgolo, bracciante nato nel 1923: "quando arriva il mese di marzo o di febbraio si faceva la *pungeime* con i zappetti. Allora tu se menava il vento e ti asciugavi in giornata. Se non menava il vento e allora rimanevi tutto con le gambe bagnate e tu con le scarpe tutta la giornata e tutta la notte dovevi tenere sempre i piedi bagnati, inzuppati nelle scarpe. Poi c'era la *pungeime* a mano. Peggio di peggio, che il grano era grande, era alto. Era la sterpatura a mano..."²⁶.

La sarchiatura era ordinariamente eseguita con i sarchielli, zappe costituite generalmente, ma non sempre, da un manico lungo e da una lama stretta. Solo in tempi piuttosto recenti nei terreni seminati a righe si è cominciato a ricorrere ad una particolare sarchiatrice a trazione animale, la cosiddetta *zappa a cavallo*, con la quale era possibile lavorare in continuità un interfilare alla volta.

La mietitura

Il modo più comune adottato pel taglio delle messi è la falchetta. Giunto il tempo di falciare la messe, verso la fine di Maggio, o nell'incominciare di Giugno, migliaia di uomini si recano qui a stormi dalle provincie di Bari, Lecce, Basilicata, Salerno, Terra di Lavoro, e Principato Ultra. Bello è allora il vedere quelle torme di travagliatori, sotto un'infocato cielo, fra il canto, e la campestre musica delle cennamelle, eseguire il loro pesante lavoro, recidendo le spiche a manate, all'altezza di una spanna, e formandone in bell'ordine manipoli e covoni, che infine si trasportano in un terreno piano ed aprico, dove si stabiliscono le *biche*.

25. *La memoria che resta, op. cit.*, p. 124.

26. *Ivi*, p. 138.

Il quadro del periodo del raccolto presentato da Luigi Conte²⁷ riflette, al di là dell'oleografica immagine del canto dei mietitori e della "campestre musica delle cennamelle", una realtà che ha caratterizzato le campagne di Capitanata fino a tempi a noi ancora vicini.

La mietitura, fino agli anni piuttosto recenti della sua totale meccanizzazione, costituiva all'interno del ciclo cerealicolo il momento della maggiore occupazione stagionale, con la necessità dell'ingaggio da parte dei proprietari o dei loro amministratori di numerosa manodopera avventizia, proveniente in gran parte da altre province, e soprattutto dai vicini centri del barese²⁸. Ciò avveniva fino ai primi decenni del Novecento anche in quelle aziende dove già a partire dalla seconda metà del secolo scorso erano utilizzate macchine mietitrici. Alcuni esemplari del sistema americano MacCarmick erano operanti nel territorio di Cerignola già subito dopo l'Esposizione Universale di Parigi del 1855²⁹, mentre La Rochefoucauld dotò la masseria Le Torri di una mietitrice Hornsby, capace di recidere in una giornata il grano di 4-5 ettari, depositandolo in manipoli dietro di sé³⁰.

Si trattava comunque di tentativi sperimentali e tutto sommato isolati, che pure nelle grandi aziende latifondistiche non esaurivano da soli il lavoro di raccolta dei cereali, se è vero che ancora ai primi del Novecento nell'azienda Pavoncelli si impiegavano ben 50 mietitrici, che però servivano essenzialmente ad integrare l'opera dei numerosi mietitori ingaggiati per il taglio a mano delle spighe³¹.

In realtà fino agli anni tra le due guerre, integrandosi con l'uso delle macchine nelle grandi proprietà, in modo pressoché esclusivo nelle piccole e medie, a raccogliere il frumento erano squadre di lavoratori stagionali provenienti da centri dell'Appennino, della provincia di Bari e di Lecce, ed anche dalla Basilicata, dal Molise e dall'Abruzzo.

Spesso i grossi proprietari stipulavano in anticipo il contratto con le *compagnie* di mietitori, formate da gruppi di 50 uomini guidati da un capo chiamato *anteniere*, che già nel mese di novembre si incaricava di pattuire modalità di lavoro e paga per la successiva campagna di raccolta. Al salario in denaro si aggiungeva generalmente una certa quantità di pane, sale, olio, cipolle, aglio e la cosiddetta *fella*, cioè un rotolo di formaggio, al posto del quale spesso veniva concesso un carlino per l'intero periodo dei lavori. In più, il proprietario era tenuto a concedere all'*anteniere* la *corritura*, consistente in un carlino per ogni uomo della compagnia. L'*anteniere*, pertanto, aveva l'importante compito di procurare il lavoro ai suoi uomini, di stipulare i contratti e, infine, di distribuire i compensi³².

27. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 73.

28. Sulla mietitura in generale, rimando alla voce "Mietitura" da me redatta per il *Grande Dizionario Enciclopedico*, vol. XIII, Torino, UTET, 1989, p. 613-615.

29. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 73.

30. F. ASSANTE, *Città e campagne*, op. cit., p. 242.

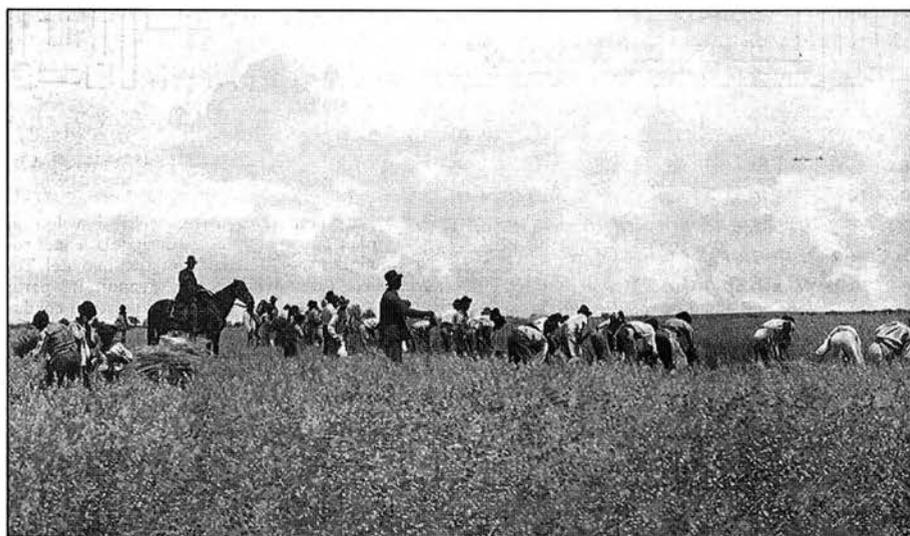
31. Pavoncelli, op. cit., p. 46.

32. F. ASSANTE, *Città e campagne*, op. cit., p. 243.

Molti mietitori, però, arrivavano a Cerignola, con falci e bagagli leggeri, senza un contratto preventivo, dormendo nelle strade e nelle piazze, attorno ai muri delle case e sugli scalini delle chiese, in attesa di essere ingaggiati a condizioni minime dai curatoli. Portati nei campi con i carri dei padroni, lavoravano dall'alba al tramonto, sotto lo sguardo vigile e incalzante dei soprastanti, organizzati in *paranze* che, come in quasi tutta l'Italia meridionale, erano formate ciascuna da quattro mietitori e un legatore. Quest'ultimo aveva il compito di raccogliere, spostandosi con rapidità da un'estremità all'altra della squadra, i manelli lasciati in terra dai mietitori, per poi legarli con i culmi del frumento stesso e formare dei fasci, le gregne, che successivamente venivano raccolte e sistemate in mucchi secondo una precisa disposizione tesa ad assicurare la massima protezione delle spighe da eventuali avversità atmosferiche.

Il corredo dei mietitori era costituito, oltre che naturalmente dalla falce, da una specie di grembiule di cuoio leggero, tela pesante o pelle, che proteggeva il corpo dal petto alle ginocchia; da un bracciale, anch'esso di cuoio, tela o pelle, infilato nell'avambraccio; da un cappello di paglia per attenuare l'azione dei raggi solari e, infine, da tre ditaloni di canna che si infilavano, come protezione da eventuali colpi di falce, nel medio, nell'anulare e nel mignolo della mano sinistra.

“L'arnese era la falce che per tagliare il grano bisognava curvare di più della zappa lavorando dai dieci-dodici ore al giorno sotto quel sole cocente; lascio immaginare come duole a chi legge, figuriamoci ai lavoratori i quali desideravano che

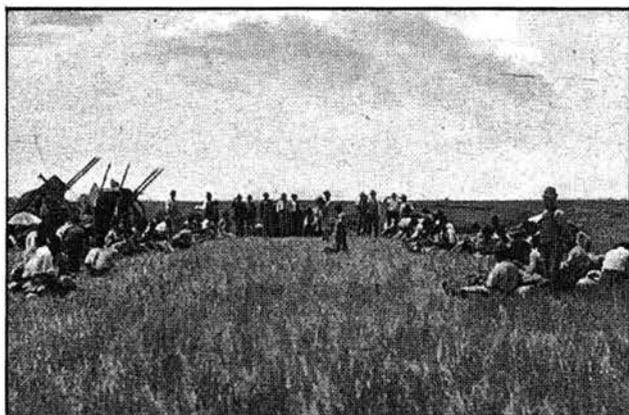


9 - Inizi '900, azienda Pavoncelli. Mietitura a mano.

una piccola nuvoletta con un bel venticello coprendo un solo minuto il sole, per godere un po' di fresco". In queste parole di Giuseppe Angione (1895-1981)³³, bracciante e dirigente comunista vicinissimo a Di Vittorio, si avverte tutta la durezza di un lavoro faticosissimo, reso ancora più aspro dal grande caldo che il riverbero delle messi rendeva soffocante, dalla posizione costantemente curva della schiena e dall'assenza di ripari, non retribuito adeguatamente e sostenuto da un'alimentazione insufficiente, il cui piatto principale era sempre l'*acquasale*, consistente in fette di pane raffermo condite con qualche erba commestibile spontanea e poche gocce d'olio distribuite dal curatolo.

Tali condizioni di lavoro erano duramente stigmatizzate già alla fine dell'Ottocento da agronomi come Lo Re che, delineando la triste situazione dei mietitori ("hanno un andare tardo e stanco, il dorso curvo, gli occhi smorti, e la pelle del viso, delle mani, delle braccia squamosa, abbronzita, solcata di rughe precoci: vengono, e s'imbattono in tre nemici potenti, micidiali, assassini: il sole, la fame, la febbre: vengono per trovare del pane, e molti trovano la morte, e altri ritornano più affamati, più malconci di prima"), affermava senza mezzi termini che "i periodi economici della schiavitù della gleba si riallacciano a questa forma del lavoro

33. *La memoria che resta*, op. cit., p. 110. Su Giuseppe Angione, cfr. G. RINALDI, P. SOBRERO, "Nota introduttiva" a G. ANGIONE, *La città del sole. Realtà e sogno di un bracciante*, Cerignola, 1982, p. 11-21.



10 - Inizi '900, azienda Pavoncelli. I mietitori durante una pausa di lavoro.

umano, degenerante: la mietitura”³⁴. Queste dichiarazioni erano direttamente legate all’auspicio di un massiccio ricorso alle moderne mietitrici-legatrici, che tagliavano il frumento a qualunque altezza, formavano i covoni, li legavano senza lasciarne disperdere alcuna spiga, riducevano i tempi del raccolto, con grande vantaggio dei proprietari. E su *L’Agricoltore Pugliese* si sottolineava nel 1901 che, in un podere di 50 versure, una mietitura eseguita con la mietitrice Plano costava 600 lire, contro le 1000 lire di una mietitura eseguita a mano, con la falce, da operai a giornata. Alle 400 lire di differenza bisognava poi aggiungere l’utile consentito dall’impiego della macchina al posto dei mietitori “per il grano recuperato in ragione di 2 tomoli a versura, e cioè di 100 tomoli per 50 versure, del valore di lire 1000 (tomoli 100 x lire 10)”. In tal modo, si poteva ottenere un utile complessivo di 1400 lire, somma sufficiente a pagare quasi per intero la mietitrice Plano, il cui costo era inferiore di circa 150 lire rispetto alla “regina delle macchine mietitrici”, la McCormick, che era più leggera e realizzata con materiali migliori. Ambedue erano tirate da tre animali, ma, mentre quelli della Plano dovevano essere cambiati ogni 3 o 4 ore, quelli della McCormick erano rinnovabili in tempi più lunghi, con evidente “guadagno di tempo e di fastidio”³⁵.

Sarebbero tuttavia occorsi ancora alcuni decenni perché le macchine divenissero in Capitanata l’elemento dominante dei lavori del raccolto, sostituendosi nel processo produttivo alla forza-lavoro umana.

34. A. LO RE, *Capitanata triste*, op. cit., p. 41.

35. D.S., “Notizie sulla mietitura in Capitanata”, *L’Agricoltore Pugliese*, 1901, n. 6, p. 138-139.



11 - Inizi '900, azienda Pavoncelli. Mietitura a macchina.

La trebbiatura

I manipoli formati dalla legatura dei manelli lasciati sul campo dai mietitori erano ammassati, secondo precisi criteri, a formare i mucchi di covoni. All'accovonatura seguiva la *carratura*, cioè il trasporto del grano dal campo alla masseria con carri tirati da buoi o da muli. Una volta alla masseria, si formavano le biche, che erano costituite da mucchi a pianta rettangolare alti anche 20-30 metri, chiamati localmente *kavadde*. Come nei mucchi di covoni, il frumento veniva sistemato nelle biche secondo regole definite, con le spighe verso l'interno, allo scopo di difendere i chicchi sia dagli animali che dalla pioggia, finché non fosse giunto il momento di trebbiarlo.

Il più antico sistema di trebbiatura, e il più diffuso a metà dell'Ottocento, prevedeva l'ammucchiamento sull'aia dei fasci di grano, su cui venivano fatti girare degli animali, buoi, muli o cavalli, che calpestavano le spighe, provocando la separazione dei chicchi dalla pula. Spesso agli animali si collegava, con una catena o una corda, una pietra, piatta e il più delle volte dotata di scanalature nella parte inferiore, allo scopo di tritare più efficacemente le spighe.

Nel 1859 il canonico Conte scriveva che una quindicina d'anni prima era stato introdotto l'uso di "cilindri armati di seghe", che, tirati da cavalli o buoi, fornivano "con bastante economia lo stesso risultamento"³⁶. L'impiego di tali rulli dentati, sempre più perfezionati nella fattura, si sarebbe particolarmente diffuso nei decenni successivi.

Con un certo successo, poi, era stata sperimentata, sempre a metà del secolo, una particolare trebbiatrice — di cui fu inventore e costruttore un ebanista cerignolano, Giuseppe Simone — costituita da una macchina cilindrica, che in sostanza si presentava, a quanto diceva Conte, come una specie di taglia-paglia³⁷.

L'uso del correggiato, un tempo l'attrezzo più tipico e importante per la trebbiatura dei cereali in tutto il territorio italiano³⁸, era limitato a Cerignola, e nella Capitanata in genere, alla battitura dell'orzo e delle leguminose. Si trattava di un sistema faticoso, consistente nell'impiego di due bastoni di diversa misura legati insieme con una corda, di cui uno, il più lungo, serviva da manico e veniva impugnato dal lavoratore, che batteva con l'altro sulle spighe per separare i chicchi. Era, comunque, un metodo abbastanza consigliato e seguito ancora agli inizi del Novecento, perché permetteva di ottenere paglia ben battuta e, quindi, vantaggiosamente utilizzabile come foraggio³⁹.

La diffusione delle macchine trebbiatrici fu nelle grandi proprietà fondiarie di Cerignola piuttosto sollecita. Luigi Conte informa che dal 1856 nell'azienda di Montmorency furono introdotte due moderne macchine trebbianti, la prima di costru-

36. L. CONTE, *Cerignola*, *op. cit.*, p. 73

37. *Ivi*.

38. P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, *op. cit.*, p. 123-128.

39. C. SERPIERI, "Raccolta, trebbiatura e conservazione del frumento", *L'Agricoltore Pugliese*, 1902, n. 11, p. 183.

zione americana (la Pitts), che poteva funzionare a vapore oppure ricorrendo all'energia animale; la seconda di costruzione francese (la Renaudet Lotz), funzionante esclusivamente a vapore⁴⁰. Successivamente, nella masseria Le Torri, fu impiegata con notevole successo la trebbiatrice Ransomes and Sims, che riusciva, a differenza delle altre macchine citate, a preparare in maniera adeguata la paglia per l'alimentazione del bestiame ed era capace di battere e ventilare circa 8000 tomo-li di grano in un mese. Il vantaggio del suo impiego era innegabile, quando si consideri che solo per battere, dato che la ventilazione si compiva a mano, occorre- vano nello stesso tempo ben cento cavalli⁴¹. Nonostante la propaganda fatta dalla pubblicitaria contemporanea, questi casi rimasero piuttosto isolati e sarebbe trascorso ancora del tempo prima della diffusione generalizzata delle trebbiatrici meccaniche.

In particolare, a Cerignola la meccanizzazione conobbe uno sviluppo notevole agli inizi del Novecento, determinando inoltre la formazione di nuclei di operai specializzati, fuochisti, macchinisti, alimentatori, autisti, e così via, che si affermarono ben presto per la specificità del loro lavoro ed assunsero, considerato anche il loro numero limitato e la sempre maggiore richiesta delle loro prestazioni, a posizioni di maggiore dignità sociale ed economica tra i lavoratori della terra. A partire dagli anni Trenta, poi, con l'introduzione e il crescente impiego delle mietitrebbie, essi divennero in parte proprietari delle macchine, che utilizzavano per conto terzi con rapporti di nolo⁴².

40. L. CONTE, *Cerignola*, *op. cit.*, p. 73.

41. F. ASSANTE, *Città e campagne*, *op. cit.*, p. 242-243.

42. L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo*, *op. cit.*, p. 372, nota 106.



12 - Inizi '900, azienda Pavoncelli. Trebbiatura. Nell'aja sono in corso tutte le operazioni connesse a tale fase di lavoro: trasporto - con i carri - del grano raccolto, accovonatura e trebbiatura vera e propria con locomobile.

Dopo la trebbiatura occorre procedere alle operazioni di spulatura, che erano generalmente eseguite ricorrendo alla tradizionale ventilazione: il grano veniva ammassato nell'aia e lanciato in aria, contro vento, con forche e pale di legno, in modo da separare il grano buono dalla pula e dalle altre impurità, sia per effetto del lancio in sé che per l'azione del vento. Agli inizi del Novecento nelle grandi aziende si cominciò ad impiegare apposite macchine ventilatrici, che consentivano di compiere il lavoro in maniera più rapida ed economicamente conveniente.

Alla ventilazione si faceva seguire la crivellazione, consistente nella eliminazione dei corpi estranei più pesanti — semi di avena, di veccia, pietruzze — che il vento non riusciva a separare dai chicchi, per la quale operazione si ricorreva a setacci circolari sospesi a tre pali convergenti in alto che, agitati opportunamente da esperti vagliatori, trattenevano all'interno i chicchi del cereale setacciato, facendo cadere attraverso i fori i frammenti di paglia e gli altri corpi estranei. Anche per questa operazione cominciarono a diffondersi all'inizio del secolo perfezionati cernitoi o svecciatoi meccanici, utili anche per isolare e preparare il frumento da semina⁴³.

43. C. SERPIERI, "Raccolta, trebbiatura", *op. cit.*, p. 184.



13 - 1922, azienda Le Torri Ducali di De Santis, in territorio di Cerignola. Trebbiatura con locomobile.

La conservazione dei cereali

Il grano si metteva... chi teneva la fossa e chi teneva i magazzini. E se no facevamo la *carresce*, la *carresce* prendevamo i carretti, mettevano dodici tredici sacchi, quindici, a seconda la forza dei cavalli, si caricava la mattina e si portava al Piano delle Fosse a Cerignola.

Così raccontava nel 1977 Gerardo Fuscaldi⁴⁴, bracciante nato nel 1925, riferendosi al metodo di conservazione dei cereali prevalente nei maggiori centri agricoli della Capitanata.

Il Piano delle Fosse di Cerignola si trova in un'area del centro urbano chiamata Piano di S. Rocco. Qui si conservano tuttora 654 di questi depositi sotterranei — negli anni Quaranta erano 752 — che a lungo hanno costituito il sistema migliore per l'immagazzinamento dei prodotti cerealicoli, soprattutto in ragione dell'assenza di umidità e delle condizioni di temperatura costante da essi assicurate.

Le fosse sono il segno materiale di un'organizzazione commerciale che già alla metà dell'Ottocento, grazie alle congiunture internazionali e all'iniziativa di operatori locali come Pavoncelli, faceva di Cerignola il polo centrale di un mercato cerealicolo in forte espansione. In quegli anni, come scriveva Luigi Conte, in Piano S. Rocco “non meno di 700,000 tomoli tra grano, biade, e civaje annualmente si depositano, prescindendo dall'acquisto di altri cereali nelle città limitrofe fatto dagli speculatori, mercanti, sensali ed agenti di Case colossali; cereali che si trasportano poscia per imbarcarli nel porto di Barletta, e nelle Provincie Occidentali”. E aggiungeva: “a causa di sì grande attività, molta gente trova ad occuparsi utilmente, e soprattutto i facchini, e i carrettieri si arricchiscono con molta facilità”⁴⁵.

In precedenza, e precisamente in data 13 marzo 1840, il Decurionato della città aveva provveduto a deliberare un “Regolamento pel Piano delle fosse di Cerignola”⁴⁶, che i grandi quantitativi di cereali immagazzinati e il volume delle relative attività commerciali avevano reso ormai di urgente necessità, al fine di garantire nei loro diritti sia i proprietari che i lavoratori.

Il Regolamento stabiliva che la funzione di controllo su tutte le attività lavorative e commerciali fosse affidata a due “Deputati” — uno appartenente al ceto dei massari e l'altro a quello dei negozianti — che, nominati dal Decurionato presieduto dal Sindaco, duravano in carica per un biennio.

44. *La memoria che resta*, op. cit., p. 149.

45. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 80.

46. Il testo integrale del “Regolamento pel Piano delle fosse di Cerignola”, alla cui completa lettura si rimanda, è stato pubblicato a cura di N. Pergola e C. Dilaurenzo in appendice a T. CONTE, *Il Piano delle fosse di Cerignola*, Cerignola, 1988, p. 37-47. A questo studio di Conte si rinvia per una conoscenza più dettagliata dei processi lavorativi ed organizzativi legati alle fosse granarie cerignolane.

Dalla data di approvazione del Regolamento le operazioni da compiersi nel Piano dovevano essere svolte da due compagnie di misuratori e sfossatori, chiamate una di S. Rocco e l'altra di S. Domenico, ognuna delle quali aveva a capo un *caporale*, individuo "probo, onesto e di sperimentata morale", coadiuvato da un *sotto caporale* e da uno scrivano dei misuratori e sfossatori, "tutti forniti di buona morale, onesti, ubbidienti, e rispettosi verso i deputati, i massari, i negozianti", il cui compito era quello di eseguire "puntualmente gl'incarichi di infossare e sfossare i generi tutti, secondo il bisogno, praticando la massima esattezza in tutte le operazioni di loro pertinenza".

Il numero di ciascuna compagnia doveva essere stabilito dai Deputati, ma sempre a quattro sfossatori doveva affiancarsi un misuratore, di modo che fosse impedito agli sfossatori di procedere, per qualunque motivo, essi stessi alla misurazione dei cereali. Ogni compagnia, poi, poteva usufruire di dieci *carregiatori* per il "trasporto dei cereali a soma", ognuno dei quali fornito di un asino e di due sacchi di tela fitta.

Caporali, sotto caporali e scrivani, "allorché uno d'essi venisse a mancare, per morte, impotenza, o espulsione per cattiva condotta, ovvero si rendessero inattivi per età o malattia", erano nominati dall'unione dei ceti dei massari e dei negozianti riuniti davanti al Decurionato in presenza del Sindaco. Il rimpiazzo degli sfossatori e dei misuratori, quando per le medesime ragioni si fosse reso necessario, era un compito attribuito ai Deputati, su proposta dei caporali.



14 - Anni '50, Piano delle Fosse di Cerignola. Compagnia di sfossatori al lavoro.

Il Regolamento assegnava a ciascuna delle due compagnie una stanza in prossimità del Piano, dove fossero depositati gli attrezzi ed i mezzetti, che dovevano "esser zeccati, numerati e marcati, onde conoscersi a quale compagnia appartengono". Nella stessa stanza dovevano esserci un tavolino, "chiuso a chiave, per la conservazione di tutte le carte e registri dello scrivano" che aveva l'obbligo di conservarli con cura e di mostrarli ad ogni richiesta.

Il Regolamento provvedeva poi a fissare le norme di immissione dei cereali nelle fosse e della relativa registrazione, quindi a stabilire diritti ed obblighi dei Deputati, dei caporali, dei sotto caporali e degli scrivani, le spettanze delle due compagnie e le modalità di distribuzione delle spettanze stesse, definendo infine le pene e le multe in cui sarebbero incorsi coloro che non avessero osservato le disposizioni previste.

Le fosse oggi in uso sono in numero notevolmente ridotto rispetto al passato, e vengono utilizzate essenzialmente per la conservazione del grano, mentre in precedenza, come si deduce anche dalla notizia del canonico Conte più su riportata, contenevano in varia misura anche altri cereali, leguminose, semi di lino e mandorle. Si presentano come dei silos sotterranei ricavati nel banco tufaceo, chiamato localmente "carpo", che costituisce l'impalcatura dell'intera zona; hanno forma di campana, con una profondità variabile tra i 4 e i 7 metri e un diametro alla base compreso fra i 4 e gli 8 metri.

L'area delle fosse costituisce una testimonianza imponente non solo dell'enorme incidenza che i processi lavorativi ed economici legati alla cerealicoltura hanno avuto negli ultimi due secoli nella vita della società cerignolana, ma anche del ruolo centrale e propulsivo, pur non privo di contraddizioni profonde, svolto storicamente da Cerignola e dall'intero Tavoliere nell'ambito della produzione cerealicola italiana nel suo complesso e del relativo flusso delle vendite sui mercati internazionali. Molto opportunamente, perciò, è stato avviato un processo di tutela e recupero dell'intero Piano S. Rocco — l'unico ancora esistente in Capitanata, dopo la distruzione del Piano delle Croci di Foggia e dei complessi di Manfredonia, San Severo e San Paolo Civitate — con l'apposizione del vincolo da parte della Soprintendenza per i Beni AA.AA.AA.SS. della Puglia (D.M. del 5 aprile 1982), su richiesta del Centro Studi e Ricerche "Torre Alemanna".

LE STAGIONI DEL GRANO

MATTEO STUPPIELLO

I lavori per la coltivazione del grano cominciavano alla fine di agosto quando veniva effettuata una prima aratura, *l'arrusse*, con l'aratro semplice monovomere, *l'arete*, tirato da due cavalli; dopo circa venti giorni con lo stesso aratro si praticava una seconda aratura, *a rrestukkè*. Tale aratura incidere poco profondamente il terreno, da un minimo di 10-15 cm ad un massimo di 25 cm. La successiva frantumazione delle residue zolle, *i ttembe*, in verità piuttosto piccole data l'esigua profondità dell'aratura, veniva effettuata — normalmente — con il rompizolle, *u rumbatembe*, sostituito, con la meccanizzazione, da un tipo in ferro, *u rumbazzolle*, formato da un rullo, lungo dai 2,30 m ai 3 m e fornito di lame seghettate, che veniva tirato da tre cavalli.

Poco dopo iniziavano le operazioni per preparare il terreno alla semina. Entrava in azione l'aratro bivomere, *u paleine*, tirato da due cavalli, che effettuava un'aratura molto superficiale.

Si passava poi all'imporcatura, *a mburkkè*, operazione molto complessa che richiedeva manovalanza specializzata e che serviva a dividere con precisione l'appezzamento. Questo veniva delimitato bene da un solco di confine, *la kunfeine*, tracciato con l'aratro semplice; quindi venivano tracciate le porche, *i pporke*, strisce di terreno lunghe quanto l'appezzamento e larghe 4 m. Per effettuare il lavoro con la massima precisione venivano utilizzate delle canne, *i mmagnoule* — tre o quattro, o anche di più, a seconda della lunghezza della porca —, la prima delle quali veniva infissa nel terreno a 4 m di distanza dal solco di confine nella parte iniziale, l'ultima, alla stessa distanza, lungo la testata opposta dell'ideale rettangolo, le altre nella parte mediale. Questo allineamento perfetto era indispensabile per tracciare il solco parallelo a quello di confine: la prima porca, quindi, era delimitata per tre lati dal solco di confine, per il quarto lato dal solco che la separava dalla porca successiva, che veniva delimitata con lo stesso procedimento, e così per tutto l'appezzamento.

Preliminare ed indispensabile per la semina era anche la disinfestazione della cariosside del cereale, *a nturkenè u ggreine*: la massa del grano — depositata in cumuli nella stanza-magazzino — veniva trattata, la sera precedente la semina, con una soluzione di solfato di rame, *la verdereime*, e acqua all' 1%. Un operaio

* Le notizie raccolte in questa scheda sono state fornite da Matteo Braschi (n. 1927), Antonio Capolongo (n. 1925), Luigi Gallicchio (n. 1917), braccianti, e Nicola Specchio (n. 1931), sfossatore.

versava progressivamente tale soluzione su piccole quantità di cariossidi, mentre altri due procedevano immediatamente a rivoltare con le pale la porzione già trattata, in modo tale che il prodotto aderisse perfettamente. Alla fine la massa di grano veniva più volte rivoltata per rendere omogenea la disinfestazione. L'operazione era necessaria per combattere tutti quegli insetti, particolarmente i coleotteri, che potevano arrecare danni irreparabili all'intera coltivazione.

Al mattino, di buon'ora, le cariossidi venivano caricate su un carretto, *u trajejne*, nel quale era stato adagiato un telone per evitare che le stesse potessero cadere attraverso *i sgarranze*, le fessure tra le assi del pianale. Il carretto veniva fermato all'inizio della porca e, una volta sciolto ed allontanato il cavallo, veniva ribaltato, *ngulazzeite*, abbassandone la parte posteriore per facilitare il prelievo del frumento di cui il seminatore aveva bisogno per riempire il proprio seminatoio di tela, *u semenateure*, venduto a Cerignola nel negozio dei fratelli Vincenzo e Donato Dirella, in corso Gramsci. Il prelievo veniva effettuato con l'ausilio della *skutèdde*, un contenitore in ferro, della capacità di circa 2 kg, privo di manico, ma con una impronta a rilievo, *u vèrme*, che ne consentiva comunque una buona presa.

La semina — a mano o a spaglio — si effettuava la mattina all'alba. Per ogni porca si consumavano dai 6 ai 7 kg di grano, per cui per un ettaro ne occorrevano all'incirca due quintali, per una versura dai 2,60-2,70 ai 3 quintali circa; di avena invece ne occorrevano 2 quintali per un ettaro e 2,15 quintali per una versura. La semina veniva effettuata con uno o due lanci, *a nu scitte o a ddi scitte*.

Nel primo caso, il seminatore si poneva a circa 70 cm dal solco di confine della porca e, attinta una manciata di grano dalla sacca tenuta a tracolla, lanciava con la mano destra effettuando un movimento semicircolare del braccio da destra a sinistra, in modo che il grano cadeva all'incirca dalla metà della porca fino al limite opposto; con la stessa modalità ripercorreva la porca in senso contrario per coprirne l'altra metà.

Nel caso invece della semina con due lanci, il seminatore si poneva alla metà della porca e lanciava — sempre con la mano destra, ma con una rotazione del braccio di 1/4 di cerchio — prima sulla metà alla sua destra e poi sulla metà alla sua sinistra. In questa operazione risultavano abili solo pochissimi seminatori.

Dopo la semina si procedeva ad una aratura, con il bivomere o quadrivomere, che serviva a rivoltare la terra e coprire le cariossidi; se subito dopo la semina pioveva, si facevano entrare nell'appezzamento numerose pecore, *na morre de pèkure*, le quali, fatte procedere in un particolare modo, detto *u karascioune* (compatte, su e giù per l'intero appezzamento, fino a coprirlo tutto), calpestando il terreno lo rivoltavano e coprivano, così, i chicchi di grano venuto allo scoperto.

Quando la graminacea arrivava a circa 20 cm di altezza, per sarchiare si passava l'erpice snodato *l'érpeceine*, tirato — a seconda della grandezza — da uno o due cavalli. La stessa operazione veniva fatta eseguire anche da ragazzi con una zappetta particolare, *u zappudde*, con la quale rompevano le piccole zolle ed estirpavano le erbe infestanti, *a zzappurescé e a ddé na bbotte all'èrve a u vvakande a u vvakande*. Ragazzi dai 10 anni in su, spesso affiancati anche da uomini e donne, che lavoravano dalla mattina fino al tramonto per una paga di appena 3,5-5 lire: centinaia e centinaia di ragazzi reclutati per i grandi latifondi e mal pagati.

Gli stessi, a fine marzo-inizi aprile, procedevano ad effettuare la scerbatura, *la pungeime a mmeine*.

A giugno — approssimativamente tra il 13 e il 29 — si procedeva alla mietitura, eseguita perlopiù da operai specializzati locali, pagati a cottimo, ai quali venivano affiancati squadre di mietitori, a compenso minimo, reclutati nelle maserie diffuse sul territorio.

In caso di necessità si ricorreva anche ai tantissimi operai provenienti dalla provincia di Bari, *da la mareine*, i quali si riunivano prevalentemente in tre zone del paese: la scalinata del Duomo, piazza Carmine e piazza Castello. Alloggiavano — gratuitamente — presso la Casa del Mietitore, voluta dal Governo fascista e intitolata al sindacalista Luigi Razza (situata dove oggi ha sede la Camera del Lavoro). Qui ricevevano anche — a prezzo modico — un pasto, che solitamente consumavano in una scodella di argilla, *u kravatte*, portata dai luoghi di origine.

I nostri mietitori specializzati erano molto apprezzati e richiesti, tanto che, una volta terminato il lavoro nel nostro territorio, venivano subito ingaggiati in altri paesi della Capitanata e finanche in alcune zone dell'Irpinia.

Il lavoro di mietitura veniva condotto a squadre, *paranze*, ognuna composta da quattro mietitori ed un legatore, tutti amici ed affiatati fra loro.

Il lavoro per mietere un campo di circa 6000 m² (mezza versura), che di solito dava una produzione di 14-15 quintali di grano, durava dalle quattro alle cinque ore.

La maggior parte dei mietitori usava un tipo di falce locale, ad arco molto ampio e con seghettatura alquanto grossolana. I mietitori specializzati preferivano invece la rinomata e decantata falce di Monte Sant'Angelo, di fattura artigianale,



15 - 1. Seminatoio in tela per la semina a mano.

2. Zappetta per la scerbatura.

3. Falci - *a sinistra*, quella di Monte Sant'Angelo, *a destra*, quella di produzione locale - con i caratteristici ditali di canna che i mietitori utilizzavano per proteggersi le dita durante la mietitura.

con perfetta forgiatura e dentellatura sottile che produceva una perfetta e decisa rasatura nel taglio dei culmi, evitando le sfilacciate prodotte dalla falce locale. Al termine della campagna di mietitura le falci venivano rinviate al luogo di produzione per rinvigorirne il taglio. Un fabbro ferraio esperto nelle falci locali era l'artigiano Riccardo Merafina, originario di Andria, che aveva la bottega sul Piano delle Fosse — in una casetta degli sfossatori di grano — sul sito dell'attuale palazzo Longo.

Il mietitore adoperava la falce con la mano destra e proteggeva le dita della sinistra (eccetto il pollice) da eventuali tagli con particolari ditali fatti di canna. Stretto tra la mano un manipolo di spighe, *la manocchije* o *la scèrmete*, le falciava prontamente e le lasciava cadere a terra alla sua sinistra.

Il legatore, che seguiva il mietitore da vicino, raccoglieva i manipoli, li legava singolarmente — appoggiandoli all'avambraccio — e con 3-5 di essi formava la gregna, *la grègne*, che veniva lasciata sul campo. Il legatore si proteggeva l'avambraccio dal ripetuto sfregamento delle spighe portando un bracciale di tela, *u vrazzeile*, con due cinte di cuoio, *i kkurièlle*.

Successivamente, apposite macchine mietitrici e mieti-legatrici hanno sostituito il lavoro manuale; tuttavia, nelle giornate ventose, molte spighe si disperdevano sul campo. Allora entrava in azione *u rastidde a kkavadde*, una rastrellatrice di ferro, a trazione animale, fornita di pettini con lunghi denti ricurvi, con la quale un operaio provvedeva a raccogliere le spighe disperse, e quando ne aveva raccolta una certa quantità le lasciava cadere a terra, azionando un pedale che sollevava i denti dell'attrezzo. Con tali quantità di prodotto, le cosiddette andane, *i troune de pagghije*, si formavano poi piccoli cumuli, *i pagghijule*.

Le gregne che il legatore aveva lasciato sul campo venivano raccolte da altri operai che con esse formavano dei piccoli covoni, *i vurridde*: una fila di covoni ogni 7-8 filari di gregne. Subito dopo, spesso nella medesima giornata, i covoni venivano caricati sui carretti, *se karravene i ggrigne*, e trasportati alle masserie per la trebbiatura.

Vi erano diversi tipi di carri per il trasporto: i carretti, *i trajeine*, a uno o a due cavalli; *u foura-karreire*, carro più grande tirato da due o tre cavalli; il carro a quattro ruote, *u karrugge*, tirato da due-tre cavalli. Il carico del carretto veniva effettuato da un operaio, *u pergetoure*, che porgeva le gregne al carrettiere, *u trajnire*, il quale provvedeva ad affilarle nel carretto. Fin quando il carico, *la karrete*, era basso il porgitore adoperava una forca di ferro a due denti, con il manico corto, *u furcidde a ddeue*; quando invece i covoni cominciarono a superare di molto le sponde del carretto allora usava una forca, sempre a due denti, ma con manico molto più lungo, *u furkéle*. Riempito il carretto, si recuperavano — con un rastrello in ferro, *u rastidde* — le spighe e il grano sparsi a terra.

Giunti alle masserie, i carretti venivano scaricati nell'aia, *mmizze all'ere*, dove i covoni venivano cumulati e si formavano le biche, *i kavadde*. I covoni venivano accatastati, *akkavaddete*, con le spighe rivolte verso l'interno, in modo che fossero protette in caso di maltempo.

Anche la preparazione delle biche richiedeva l'opera di manovalanza specializzata. La bica assumeva la forma di una barca rovesciata ed aveva una base che

— calcolata a passi di compasso, *u kumbasse*, in legno, con apertura di 2 m — misurava mediamente 40 x 5 m. Sulla sommità della bica veniva infisso un paletto di legno con una insegna di latta che riportava l'emblema della società presso la quale il proprietario aveva stipulato l'assicurazione contro l'incendio.

I piccoli proprietari, anziché alle masserie, facevano trasportare i covoni — per la trebbiatura — alle cosiddette aie pubbliche. Tali erano le aie della famiglia Cialdella, Cioffi, Marinaro, Marino, Perrucci.

La trebbiatura era una delle fasi più laboriose ed articolate, oltre che — dato il sistema rudimentale tradizionalmente utilizzato — faticosissima, lenta e costosa, e per di più non garantiva buoni risultati.

Le spighe venivano sparse sull'aia, a formare cerchi concentrici, e su di esse veniva fatto passare un cavallo o un rullo di legno, *u rucele de lègne*, munito di pungoli in ferro, oppure veniva utilizzato il rompizolle in ferro a due cavalli. Questa prima operazione veniva effettuata la mattina sul tardi, con il caldo, in modo che la paglia, le spighe e le cariossidi si riscaldassero e si asciugassero velocemente facilitando il loro distacco. Le spighe spezzate, le mezze spighe e quelle non completamente trebbiate, *i skagghije*, venivano raccolte e, con l'aggiunta di paglia, trebbiate una seconda volta.

Seguiva un'altra fase: il grano e la paglia venivano ammassati al centro ed alcuni operai, con l'ausilio di forche in ferro, procedevano alla ventilatura, *la ventelateure*, per eliminare la maggior parte della paglia.

Subito dopo, per raffinare il prodotto, si provvedeva alla paleggiatura, *a ppalesscè*. Con pale di legno il paleggiatore, *u palesciatoure*, sollevava la massa di prodotto in modo che la paglia, più leggera, volava, mentre il grano — frammito ancora a terra e pulviscolo — ricadeva su un piccolo telone, *la rakanèdde*, posto a lato; nel frattempo, un ragazzo, con uno scopino, *u skupelidde*, cercava di rimuovere i materiali estranei che affioravano dalla massa: capsule di papavero, scaglie, cardì spinosi secchi, *i sckappeune*.

Il grano veniva poi passato, *cerneute*, al setaccio di ferro da un apposito operaio, *u cernetoure*, per eliminare le ultime impurità rimaste (terra e pietrisco). Diverso era il crivello usato, a seconda del grado di pulizia del grano: *la rére* — usata anche per le fave — a fori grandi; *u farneire*, a fori molto più piccoli; *u cernire*, con fondo a ragnatela in filo di ferro sottile. Vi era poi un particolare setaccio di notevole ampiezza, *u ferloune*, sorretto da tre pali, incrociati in alto.

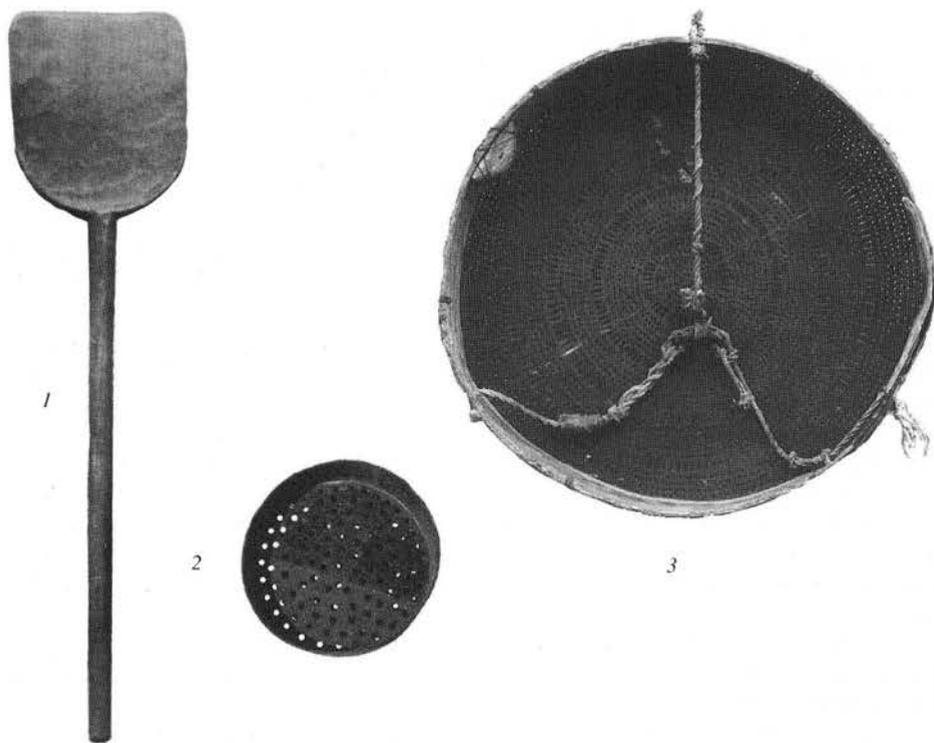
Infine, il grano, pulito, veniva versato nei sacchi, caricato sui carretti e trasportato ai magazzini o alle fosse, a quelle eventualmente presenti nelle stesse masserie o a quelle del Piano san Rocco.

Questo sistema rudimentale di trebbiatura è stato in seguito sostituito da più funzionali macchine trebbiatrici, azionate — tramite cinghie — da una locomobile alimentata dal fuoco, *la makene a ffuke*. Tali trebbiatrici erano complete di crivello.

Dai carretti che facevano la spola per il campo, *scèvene e vvenèvene*, le gregne venivano passate ad alcune donne che stavano su una piattaforma di legno della macchina, *la bbankeine*. Le donne tagliavano lo spago che legava le gregne

e le lanciavano all'operaio alimentatore, *u menatoure*, che le inseriva nella macchina per trebbiarle. Tali operai svolgevano turni di circa due ore ciascuno. Il grano, trebbiato, fuoriusciva da un canale, *la kanéle*, e cadeva in una carriola, della capacità di 70-80 kg, che un altro operaio provvedeva a trasportare e a versarne il contenuto su un telone, *u panne* o *la mbeceta grosse*, collocato a terra. Il grano veniva allora paleggiato e poi ammassato. Quindi veniva versato nei sacchi, che venivano pesati, *se quentaleve* (ogni sacco pesava circa un quintale), e caricati sui carretti. Si caricavano 5-6 carretti, a due o a tre cavalli, e si avviavano ai luoghi di destinazione per la conservazione del grano, come già descritto.

Durante le fasi di trebbiatura, paleggiatura e cernita, nell'aia giravano contadini che, con le scope, *scèveve a granescé*, cioè raccoglievano lo scarto dai setacci e soprattutto sotto le trebbie. Quanto raccolto — grano spezzato, mezze spighe — veniva poi passato ai vari setacci e utilizzato come mangime.



16 - 1. Pala di legno per la paleggiatura del grano. 2, 3. Setacci per la pulizia del grano: rispettivamente, *la rère* (cm 39 ø), a fori grossi, usata anche per le fave, e *u ferloune* (cm 98 ø), sorretto da tre pali incrociati in alto.

La conservazione del grano — ultima fase, ma non meno importante delle altre, del ciclo della cerealicoltura — a Cerignola, fino a qualche decennio fa, avveniva soprattutto utilizzando le oltre 700 fosse — veri e propri silos interrati — del vasto Piano san Rocco o Piano delle Fosse¹. Ancora oggi qualcuno mantiene in uso il tradizionale utilizzo di parte delle fosse granarie del Piano, che costituisce ormai un unico nazionale.

Le fosse, scavate direttamente nel terreno sino ad una profondità di circa 6 m, sono di diverse forme (a campana, a fiasco) ed hanno una capacità variabile dai 90 ai 1200 q di grano. Le pareti interne, per evitare il contatto diretto del grano con il terreno, vengono annualmente ricoperte con una soluzione cementizia. L'imboccatura, *la vokke de la fosse*, viene chiusa con due file di assi di legno, *i taveleune*, incrociate, lasciando aperto al centro un piccolo quadrato che viene coperto con una pietra; su tutto poi si forma il caratteristico cumulo di terra, delimitato perimetralmente da quattro cordoli di pietra, *l'andaine*. Ogni fossa è contraddistinta da un termine lapideo, *u titele*, sul quale sono incise le iniziali del proprietario e il numero progressivo delle fosse possedute.

L'infossamento del grano. Il carico della fossa avveniva a "bocca chiusa", utilizzando "una piccola apertura ad imbuto, chiamata angelo (*l'angele*): praticato un foro nel cumulo di terra di copertura, questo veniva modellato con malta di terra ed acqua e rinforzato con qualche pietra. L'angelo, reso in tal modo consistente, permetteva la caduta del grano mantenendolo isolato dalla terra. In seguito il sistema rudimentale dell'angelo cadde in disuso, sostituito da un cilindro cementizio industriale, corto e provvisto di coperchio; attualmente si preferisce l'uso di un ampio telone (*rakene*) che copre tutta quanta la fossa e, provvisto di un foro centrale, assolve alla funzione di imbuto"².

Lo sfossamento del grano. A tale operazione erano addette cinque Compagnie Sfossatori, *i sfussateure*, facenti capo alle famiglie Cirulli, D'Alessandro, Palumbo, Specchio e Totaro. Ogni compagnia contava circa 10 operai.

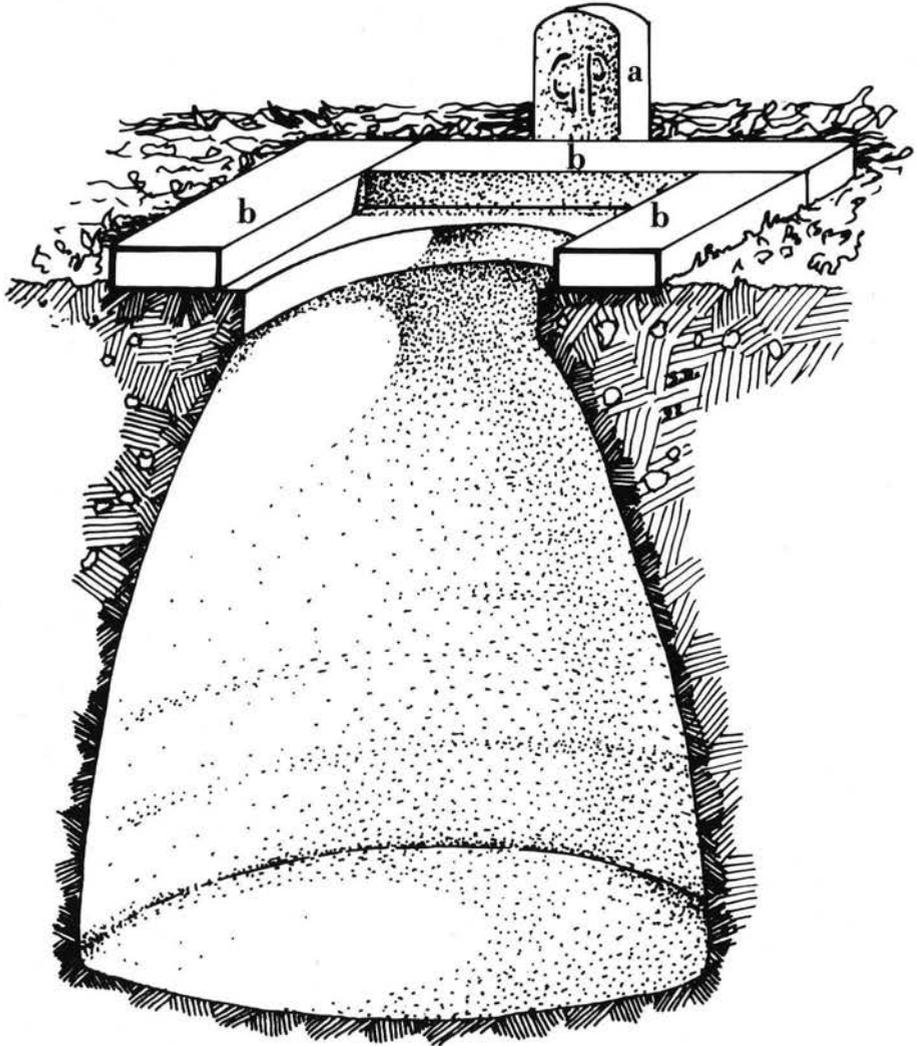
Regolamento del Piano delle Fosse. L'attività di infossamento e sfossamento del grano era, inizialmente, affidata esclusivamente all'onestà dei proprietari e degli sfossatori. Purtroppo spesso tale rapporto fiduciario veniva a mancare e si registravano arbitri ed illegalità. Di qui la necessità di redigere un "Regolamento pel Piano delle fosse di Cerignola" che fu approvato il 13 marzo 1840³. Tale regolamento, composto di 62 articoli, disciplinava tutte le operazioni connesse all'uso delle fosse.

Prevedeva l'istituzione di due compagnie di sfossatori e misuratori; stabiliva le norme per l'infossamento, lo sfossamento, la misurazione e la vendita dei cereali (con l'obbligo di utilizzare registri e libri contabili), per la manutenzione e la vigilanza notturna; stabiliva inoltre anche le pene per i trasgressori delle norme previste.

1. Sulle origini e la presenza delle fosse a Cerignola cfr. M. STUPPIELLO, *Le fosse. Studio sistematico sulle fosse granarie a Cerignola*, Cerignola, 1981.

2. *La banca ed il territorio. Il passato riscoperto*, Cerignola, 1990, p. 18.

3. *Le fosse, op. cit.*, p. 8.



II - Sezione trasversale di una fossa da grano: (a) *u titele*, termine lapideo per la identificazione del proprietario della fossa; (b) *l'andeine*, cordoli in pietra che delimitano esternamente l'imboccatura della fossa.



17 - Inizi '900. Il Piano delle Fosse di Cerignola.



Gli attrezzi utilizzati dagli sfossatori per le loro operazioni erano:

- *i cciste*, ceste, per sfossare il grano, fatte con fasce di legno e con il manico di tralcio di vite (Giuseppe Totaro era l'unico artigiano sul Piano delle Fosse addetto alla fabbricazione di tali ceste);
- *i z zouke*, funi di canapa, preparate dai funai che lavoravano sullo stesso Piano, che servivano a calare e a tirare le ceste dalle fosse;
- *i ppele, zappe e zappudde, la palanke*, pale di ferro con il manico di legno, zappe e zappette, palanca di ferro, attrezzi utilizzati per rimuovere la terra di copertura e per la manutenzione esterna delle fosse;
- *i rrakene*, teloni per coprire il terreno dove si svolgevano le varie operazioni ed evitare la dispersione del grano;
- *i mezzètte*, secchie in legno — a forma di tronco di cono — della capacità di 22 kg, usate per misurare il grano; ognuna recava, impressi a fuoco, il monogramma del proprietario e l'indicazione della zeccatura;
- *la rasele*, rasiera, in legno o in ferro, con impugnatura, usata per scolare e pareggiare al bordo la quantità di grano contenuta nei *mezzètte*;
- *la paskulle*, la bilancia, utilizzata per misurare i sacchi di grano;
- *u lenzoune*, asta di legno per prelevare dalla fossa campioni di grano da mostrare all'acquirente; l'asta era fornita, ad una estremità, di un piccolo imbuto con foro laterale, per chiudere il quale veniva utilizzato uno straccio legato ad una cordicella;
- *la skoupe de sunge*, scopa di saggina per raccogliere il grano che rimaneva nella fossa.



1



2

19 - Attrezzi degli sfossatori: 1. Mezzètte per la misurazione del grano; 2. Cesta per lo sfossamento del grano.

Per prelevare il grano dalla fossa bisognava innanzitutto scoprire tutta la fossa stessa e lasciarla arieggiare per un po'. Quindi, se la fossa era abbastanza piena, due operai, *i vasciajule*, saltavano sulla massa di grano, in caso contrario, venivano calati nella fossa per mezzo di funi; altri quattro sfossatori si ponevano, in superficie, agli angoli della fossa, dopo di che iniziava lo sfossamento vero e proprio del prodotto. Quattro ceste, alternativamente riempite di grano dai due operai nella fossa, venivano tirate fuori dai quattro in superficie e scaricate nei sacchi da un altro operaio addetto.

Mediamente 11 ceste di grano corrispondevano a un quintale di prodotto ed occorrevano circa quattro ore per svuotare una fossa di 400 quintali.

Quando la fossa veniva svuotata completamente, i due sfossatori all'interno con una scopa provvedevano a raccogliere il prodotto rimasto attaccato al fondo e alle pareti, che veniva poi utilizzato come mangime. Alla fine i due operai venivano fatti risalire con una imbracatura di funi.

Terminato il compito degli sfossatori subentrava la Compagnia Misuratori Cereali, che provvedeva alla misurazione dei sacchi di grano: quattro operai erano addetti alla bascula, due per reggere il sacco che veniva riempito di grano e due per pesare, a rotazione. Quindi il sacco, chiuso, veniva caricato sulle spalle di un altro operaio che a sua volta lo caricava sul carretto. Su ogni carretto potevano essere caricati 16 sacchi al massimo, per un totale di 16 quintali di grano.

Le operazioni di infossamento e sfossamento descritte hanno continuato ad essere effettuate in tale modo fino agli anni Settanta, poi i carretti hanno ceduto il passo ai grossi camion, le ceste e gli operai alle macchine aspiratrici, ma ciò non ha comunque sveltito l'importanza della fossa, luogo idoneo ad una conservazione ottimale del grano.



20 - Anni '50, Piano delle Fosse di Cerignola. Compagnia di sfossatori al lavoro. Nelle operazioni di sfossamento è stato introdotto da poco un attrezzo meccanico per l'aspirazione del grano dalla fossa.

Connessa all'attività cerealicola era l'attività di raccolta e conservazione della paglia.

La raccolta avveniva per mezzo di un attrezzo particolare, *la marenera*, formato da un asse di legno — tirato da un cavallo — che, strisciando sul terreno, trascinava e ammuchiava la paglia rimasta sul campo dopo la mietitura. La paglia raccolta veniva trasportata alle aie, dove gli abbicatori, *i metareule*, provvedevano ad ammassarla in biche.

Secondo un'antica usanza, fortemente radicata nelle nostre terre, e anche altrove, ogni attività lavorativa doveva essere sospesa nei giorni delle feste in onore della Madonna del Carmine (16 luglio) e dell'Assunta (15 agosto). Non rispettare queste feste poteva significare, secondo la tradizione, arrischiare sicuramente incidenti, come la rottura della trebbiatrice, il ferimento di un operaio, l'incendio dei grossi covoni di grano.

Ma spesso, a mantenere viva la tradizione, per approfittarne, erano coloro che avevano interesse a provocare i danni: l'operaio che voleva rivalersi sul proprietario o lo stesso proprietario che sperava di guadagnare di più percependo il premio assicurativo.

LA VITE E L'OLIVO: SISTEMI DI COLTIVAZIONE E ASPETTI PRODUTTIVI

VALERIO BERNARDI

1. Appunti di una storia della viticoltura nell'agro cerignolano

Nel 1837, in regime borbonico, e quando ancora Cerignola faceva parte di quel sistema agro-pastorale che per secoli era stato dettato dalla Dogana delle pecore di Foggia, il canonico Luigi Conte descrivendo la produzione vinicola del suo paese diceva: "il vino che si raccoglie in Cerignola è in quantità tale, che senza dare avanzo commerciabile di qualche entità, basta al consumo della popolazione"¹.

Sino alla prima metà del XIX secolo, quindi, le testimonianze in nostro possesso attestano che la coltura della vite rivestiva un ruolo secondario rispetto alla pastorizia ed alla cerealicoltura. La situazione cambierà con l'unità del Regno d'Italia e coinciderà con la diffusione nella zona settentrionale della Terra di Bari ed in quella meridionale della Capitanata di un particolare vitigno: l'uva di Troia². Tale tipo di uva serviva soprattutto a produrre vini da taglio che poi venivano esportati all'estero (per un primo periodo in Francia).

Il cambiamento colturale che fece sì che il vigneto divenisse in Puglia la principale coltivazione, a scapito della cerealicoltura, fu determinato soprattutto da una profonda crisi dei prezzi del cereale che non era più conveniente coltivare per grandi estensioni. Anche Cerignola, benché la sua produzione prevalente, come in tutta la Capitanata, fosse rimasta quella cerealicola, pur tuttavia non rimase esente dal cambiamento e il vigneto divenne importantissima coltura soprattutto in due delle più grandi aziende latifondistiche presenti sul territorio agrario del paese: quella del duca de La Rochefoucauld e quella, di maggiore estensione e che è durata sino all'avvento della Riforma Fondiaria, della famiglia Pavoncelli.

1. L. CONTE, *Cerignola*, in F. CIRELLI, *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. VIII, Napoli, 1853-, p. 74.

2. Sulla storia della diffusione della vite in età contemporanea in Puglia cfr. F. DE FELICE, *L'agricoltura in Terra di Bari dal 1880 al 1914*, Milano, 1971, e M. VITAGLIANO, *Storia del vino in Puglia*, Bari, 1985.

1.1. L'azienda La Rochefoucauld

Il duca de La Rochefoucauld³ era venuto in possesso, tramite un'intricata vicenda dinastica, di 4745 ettari di terreno nell'agro di Cerignola, divisi in due principali tenute: la prima era denominata Quarto-San Cassianello, e si estendeva da Cerignola in direzione di San Ferdinando; la seconda, Torri-Casalini, e si estendeva verso Canosa.

Di questi 4745 ettari ben 3100 erano coltivati a vigneti. Le vigne, che si iniziarono a piantare a metà dell'Ottocento, in un primo periodo furono tenute direttamente dall'Amministrazione e poi verso gli anni '70 del XIX secolo furono date in fitto a diversi coloni con un contratto di locazione della durata di 27 anni. Come dice Georges Millet, direttore generale delle terre di La Rochefoucauld nel 1903, "l'Amministrazione dava le terre in affitto per 27 anni e concedeva oltre un'anticipazione di 300 lire per ettaro, tre annate di franchigia"⁴.

Dopo qualche tempo tale sistema fu ritenuto poco produttivo e redditizio, e la crisi viticola del 1887 — con la rottura del patto commerciale con la Francia — aggravò la situazione, tanto che fino al 1892 i fittavoli avevano accumulato debiti con l'Amministrazione per un ammontare di 1 446 000 lire. Fu così che la Casa ducale ritornò a coltivare direttamente le vigne. Nel 1903, grazie a questo nuovo tipo di gestione, l'azienda era in ripresa e la produzione annua era di circa 155 000 quintali.

3. Diverse sono le informazioni bibliografiche che si possono trovare sui possedimenti del duca de La Rochefoucauld. Cfr. in particolare l'opuscolo *Amministrazione generale dei beni in Italia del signore de La Rochefoucauld duca di Doudeauville e di Bisaccia*, Cerignola 1903, e F. ASSANTE, *Città e campagne nella Puglia del secolo XIX. L'evoluzione demografica*, Genève, 1974, p. 230-245.

4. *Amministrazione generale dei beni*, op. cit., p. 8.



21 - Inizi '900. Vendemmiatori al lavoro nelle vigne del duca de La Rochefoucauld.

Poichè era pochissima l'uva smerciata direttamente durante la vendemmia, l'azienda provvide a munirsi anche di cantine per la vinificazione, puntando ad una produzione di vini di qualità soprattutto per il mercato estero. La rimanenza del vino non smerciato ogni anno veniva convogliata verso una distilleria che produceva un eccellente cognac.

Se nel 1903 l'attività era in ripresa, grazie all'apertura di nuovi sbocchi commerciali, alla parziale sconfitta della fillossera — con l'innesto delle viti americane — ed alla conduzione diretta più verticistica, con l'avvento del primo conflitto mondiale scoppiò una nuova profonda crisi che portò alla graduale estinzione e frammentazione dell'azienda, di cui non si ha più alcuna menzione nel secondo dopoguerra.

1.2. I Pavoncelli ed il loro contributo alle vicende agrarie del Mezzogiorno

L'azienda Pavoncelli⁵ si formò in pochi anni grazie ad un tipico fenomeno delle classi borghesi che investivano capitali nelle proprietà terriere. Il primo ad iniziare l'acquisto di terre fu Federico Pavoncelli che approfittò delle vendite terriere del demanio pubblico, dell'affrancamento delle terre ecclesiastiche e della vendita di terreni da parte dei proprietari — piccoli e medi — in crisi.

L'azienda però ebbe il suo maggiore sviluppo sotto la conduzione del figlio Giuseppe, dagli anni '70 dell'Ottocento ai primi anni del Novecento. Giuseppe Pavoncelli concentrò in sé le qualifiche di agricoltore capitalista, di uomo politico e banchiere, divenendo così una delle figure più note del Mezzogiorno d'Italia. Lasciando per un attimo le sue qualità di politico e di banchiere, ci soffermeremo sulle vicende della sua azienda, in particolare di quella parte coltivata a vigneto.

Nei primi anni del Novecento l'azienda, divisa in diversi territori e masserie, si estendeva per 8500 ettari circa, di cui 2500 coltivati a vigneto, superficie quest'ultima, che, probabilmente, nel periodo 1870-1890 doveva essere maggiore, dato che nel periodo di cui si possiedono i dati la produzione viticola in generale era in diminuzione⁶. I 2500 ettari erano soprattutto coltivati con il vitigno dell'uva di

5. Le vicende della famiglia Pavoncelli sono state oggetto di studio da parte di numerosi studiosi. Tra le altre opere si vedano in particolare: C. PASIMENI, *Un esempio di capitalismo agrario: l'azienda Pavoncelli a Cerignola*, in L. DE NITTO, F. GRASSI, C. PASIMENI, *Mezzogiorno e crisi di fine secolo*, Lecce, 1978, p. 231-300; L. CIOFFI, *Capitalismo agrario e fascismo nelle campagne di Capitanata: l'azienda Pavoncelli di Cerignola nella crisi degli anni venti-trenta*, in *Produzione, mercato e classi sociali nella Capitanata moderna e contemporanea*, a cura di A. Massafra, Foggia, 1984, p. 321-401; S. RUSSO, *Distribuzione della proprietà, stratificazione e mobilità sociale a Cerignola nell'Ottocento*, in *Il Mezzogiorno preunitario. Economia, società e istituzioni*, Bari, 1989, p. 883-899; A. MASSAFRA, S. RUSSO, *Microfondi e borghi rurali nel Mezzogiorno*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, vol. I, Venezia, 1990, p. 181-229.

6. Per informazioni più particolareggiate sull'azienda, cfr. *Pavoncelli*, Cerignola, 1905, e "Le grandi aziende vinicole in Puglia: l'azienda Pavoncelli di Cerignola", *Il Mezzogiorno viticolo*, 1911, p. 166-174.

Troia e per un periodo che va dal 1870 al 1904 gran parte del terreno vitato era condotto da fittavoli che avevano con i Pavoncelli un contratto a migliorìa.

Per capire come funzionasse tale tipo di contratto è bene attingere direttamente dalle fonti: “questo contratto ha per condizione principale il pagamento al colono di una somma per cavare buche (per questo lavoro si sono spese in alcune epoche sino a Lire 1200 per ettaro) e per le coltivazioni successive fino a quando la vite non dia prodotto; avuto il quale il colono paga alla sua volta un fitto annuale, variabile da L. 120 a L. 180 per ettaro con il godimento della vigna fino al 29° anno”⁷. Oltre a ciò, per ogni fittavolo c’era l’obbligo di conferire l’uva agli stabilimenti vinicoli dell’azienda, così si rendeva loro impossibile la vendita diretta del raccolto. L’azienda Pavoncelli, infatti, possedeva numerose cantine e stabilimenti vinicoli, uno dei quali era capace di contenere fino a 45 000 ettolitri di vino. Il vino, nella maggior parte, era venduto in botti costruite all’interno della stessa azienda, ma ce n’era anche una parte che veniva imbottigliato, pure questo in maniera diretta.

Nel primo dopoguerra la crisi della viticoltura si accrebbe ulteriormente e il Fascismo, tra l’altro, favorì una ricerealizzazione delle terre coltivate⁸. Queste circostanze portarono ad una crisi ancora maggiore dell’azienda, che cessò di essere una delle più grandi del Mezzogiorno d’Italia e che durante la Riforma Fondiaria scomparve del tutto.

7. Pavoncelli, *op. cit.*, p. 73.

8. Su questo periodo in particolare cfr. L. CIOFFI, *op. cit.*



22 - Inizi '900. Vendemmiatori al lavoro nell'azienda Pavoncelli.

1.3. La situazione odierna

Come si è già detto, con la Riforma Fondiaria nell'agro cerignolano spariscono le grandi aziende latifondistiche che avevano dominato la scena agraria del Paese per oltre un secolo, e la proprietà terriera subisce una grande frammentazione. Infatti, basta guardare i dati del primo censimento delle aziende agricole effettuato dall'ISTAT nel 1961⁹, per rendersi conto della realtà di questa situazione. Nella regione agraria che comprendeva, oltre Cerignola, Stornara, Stornarella, Ortanova e Carapelle, esistevano ben 12 158 aziende per una superficie coltivata di 72 588,44 ettari; di queste ben 10 673 erano a conduzione diretta. Dai dati ISTAT si ricava anche che le aziende con prevalente coltivazione a vigneto sono comprese in una fascia medio-piccola, fra i 4 e i 7,50 ettari. Dunque nel 1961 appare capovolto l'andamento della prima metà del secolo, in cui le grandi aziende si erano proposte come produttrici di vino.

La situazione della coltivazione della vite e della frammentazione della proprietà non cambia negli anni '70¹⁰, che vedono Cerignola essere il Comune della Capitanata con più superficie coltivata a vite (13 032 ettari su un totale di oltre 50 000 ettari di superficie coltivata). Alcune novità, però di difficile lettura, si possono invece rilevare dal censimento del 1982¹¹ che sembra mostrare una inversione di tendenza in due sensi: a) una minore superficie coltivata in generale; b) una maggiore concentrazione della proprietà. Riguardo alla superficie vitata va notata una sua diminuzione (in percentuale rispetto alla superficie generale) ed una sua riconversione verso una maggiore produzione di uva da tavola.

2. Le fasi della coltivazione della vite

Dopo aver descritto le vicende storico-economiche della viticoltura a Cerignola, conviene ora soffermarsi brevemente sulle fasi della lavorazione della vite, che assumono una complessità molte volte sottovalutata.

2.1. I lavori preliminari

La vite può essere piantata oggi sia in collina (suo ambiente naturale), sino a 700 metri sul livello del mare, sia in pianura (cosa che accade soprattutto in una regione come la Puglia)¹².

9. *Primo censimento dell'agricoltura 1961*, vol. II, Roma, 1963, f. 71: Foggia.

10. *Secondo censimento dell'agricoltura 1970*, vol. II, Roma, 1973, f. 71: Foggia.

11. *Terzo censimento dell'agricoltura 1982*, vol. II, Roma, 1985, f. 71: Foggia.

12. Per il ciclo della coltivazione della vite e per la produzione del vino si veda P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, vol. II, Milano, 1980, p. 146-181. Per la Puglia un buon lavoro sul ciclo della vite è stato fatto da Giovanni Liuzzi in vari articoli pubblicati nella rivista *Umanesimo della Pietra*. Si vedano in particolare: G. LIUZZI, "Lavori annuali in una vigna a frutto", *Umanesimo della Pietra - Riflessioni*, 1987, p. 77-91, e Id. "Uomini e strutture in tempo di vendemmia", *Umanesimo della Pietra - Riflessioni*, 1988, p. 53-66.

Quando la vite viene piantata in collina il terreno esige una preparazione estremamente laboriosa, che consiste essenzialmente in lavori di scasso e di terrazzatura. Tale tipo di lavorazione prende il nome di "pastino" ed in Puglia è effettuata soprattutto nella zona della Valle d'Itria¹³.

Diversa è la situazione dei terreni pianeggianti dove molto spesso occorre solo eseguire uno scasso con l'aratro, per piantare, in un periodo dell'anno che va da novembre a gennaio, le talee o barbatelle.

Durante il primo anno di piantagione l'unico altro lavoro richiesto è quello di frequenti zappature in inverno, che servono per mantenere umido il terreno e a diserbalo (un buon repertorio di zappe è presente nel museo). Una speciale sarciatura viene eseguita poi in estate per l'appiattimento del terreno. Tale operazione si effettua soprattutto in collina.

Grande importanza, invece, rivestono i lavori del secondo anno della vite, per l'innesto del vitigno americano¹⁴. Tale operazione si è iniziata ad eseguire regolarmente soltanto alla fine del XIX secolo, quando si diffuse una forte epidemia di fillossera, e serve per rafforzare il vitigno contro questo tipo di parassita.

Il tradizionale innesto della vite ad alberello — la vite più diffusa in Puglia fino agli anni '50 e dalla quale si ricavava principalmente vino — è quello detto "a spacco". Il contadino in questo caso procede aprendo il terreno intorno alle talee e mettendo in luce il tratto del fusto e l'innestatore; tramite una forbice speciale a molla ed un coltello da innesto effettua una spaccatura di 5-6 cm nella quale inserire i tralci dopo una complessa operazione per regolare la profondità della fenditura con il tralcio da innestare. L'innesto e la talea vengono quindi legati con del giunco secco, la "stroppa", che si deteriora naturalmente dopo alcuni mesi.

Nel secondo anno si sostituiscono gli innesti mal riusciti sì che il terzo anno possa avvenire un reinnesto. La presenza del coltivatore poi diviene più assidua sul campo nei mesi di marzo-aprile per tagliare i polloni presenti sotto l'innesto e per unire e proteggere meglio gli innesti con i cosiddetti tutori (rami di scarto provenienti dagli alberi da frutto). Nel mese di luglio torna l'innestatore per sostituire gli innesti mal riusciti ed eseguire quelli di riserva.

Finita questa fase della coltivazione si predispose il vigneto a prendere la sua forma. Se fino al primo dopoguerra in Puglia si impiantavano solo vigneti ad alberello, oggi diverse sono le varietà impiantate¹⁵.

13. Per maggiori informazioni sul "pastino" cfr. G. LIUZZI, "L'antica arte del mettere il pastino", *Umanesimo della Pietra - Riflessioni*, 1986, p. 7-16.

14. Sull'introduzione della vite americana in Puglia cfr. F. DE FELICE; *L'agricoltura in Terra di Bari, op. cit.*, p. 135-268.

15. Sull'introduzione di altre tecniche di strutturazione dei vitigni in Puglia cfr. A. K. VLORA, *Il tendone. Aspetti geografico-agrari di una caratteristica forma di coltura in Puglia*, Bari, 1957.

Tre sono le forme principali di coltivazione della vigna: la vite isolata, che si configura soprattutto come alberello, e viene coltivata in un terreno dedicato solo a questa coltura e può sorgere sia in collina che in pianura; la vigna a pergolato, che si ottiene da una o più viti fatte crescere su sostegni verticali e orizzontali, e da cui si ottiene un tetto allungato e ombroso (tale tecnica non serve solo per la coltivazione della vigna, ma spesso ha anche scopo decorativo); terza ed ultima è quella del filare, che può essere poggiata sia su alberi da frutto (è il caso di alcune regioni dell'Italia settentrionale, in particolare il Piemonte) sia su supporti lignei come l'attuale tendone, oggi il tipo di vigneto a più alta produttività.

I lavori del terzo e quarto anno sono limitati alla zappatura e cura delle piante, dato che la vigna inizia a dare frutti solo al quinto anno di vita.

2.2. La vigna a frutto ed i suoi lavori

I lavori su un vigneto ad alberello che dà frutto iniziano subito dopo la vendemmia, tirando su i sostegni della vite e ammonticchiandoli. Ciò serve soprattutto per evitare che le punte marciscano con la pioggia. Nel mese di settembre, poi, viene eseguita una sarchiatura speciale per estirpare le erbacce.

Uno dei principali lavori e una delle operazioni più complesse da eseguire su una vigna a frutto è la potatura. Si inizia nel mese di ottobre e può continuare sino a febbraio-marzo, ed è eseguita — come l'innesto — da operai specializzati. Spesso si esegue già al terzo anno di vita, per far sì che la vite possa biforcarsi in più direzioni. L'attrezzo per potare i sarmenti era la roncola, o falcetto (due buoni esemplari sono esposti nel museo), oggi sostituita dalle cesoie. Scopo della potatura è quello di tagliare i sarmenti superflui, per lasciare, per ogni capo — si parla ancora della vite ad alberello — due gemme che possano dare frutti. Accanto a questo tipo di potatura se ne effettuano, in casi particolari, altri più specifici, come la potatura "alla cieca" che viene eseguita quando non si riesce a scegliere le gemme migliori in mezzo a tutti i sarmenti.

Successiva alla potatura è la "sarmentatura", che consiste nella raccolta e bruciatura di tutti i sarmenti ricavati dalla potatura.

Altra operazione preliminare alla vendemmia è la zappatura, effettuata solitamente con la zappa, più raramente con la vanga, che serve per allentare il terreno e per smuoverlo dalle vicinanze della vite. Viene eseguita soprattutto in periodo tardo primaverile ed è effettuata in squadre per lavorare in parallelo ed ottenere un terreno di tipo uniforme.

Altra operazione ancora che si effettua sul vigneto, e che serve soprattutto per evitare le epidemie di peronospora, è quella dell'irrorazione di solfato di rame, eseguita più volte durante l'arco di tutto l'anno con l'impiego di appositi irroratori¹⁶.

16. Sull'inizio dell'uso delle irrorazioni di solfato di rame in Puglia si vedano i numeri del 1901-1903 de *L'agricoltore pugliese*.

2.3. La vendemmia e la produzione del vino

Tutte le operazioni della viticoltura — le principali le abbiamo fin qui descritte — culminano nel lavoro di raccolta, che si effettua soprattutto nel mese di settembre. La raccolta dell'uva era e resta un'operazione collettiva a cui partecipa tutto il nucleo familiare. Strumenti principali della raccolta sono state le roncole, oggi molto spesso sostituite dalle cesoie. Accanto ad ogni raccoglitore c'è sempre un recipiente ove si poggiano i grappoli. Solitamente in Puglia tali tipi di contenitori erano cesti di vimini o, più di recente, di zinco.

Appena raccolta, l'uva viene trasportata nel luogo di pigiatura. Al contrario di molte altre zone d'Italia dove l'uva veniva pigiata in tini, in Puglia esisteva un luogo deputato a questo compito, il "palmento", di forme diverse, a seconda delle zone (ad esempio, in Valle d'Itria molto spesso ha la forma di un trullo)¹⁷, ma in genere si tratta di una vasca di pietra dove venivano depositati i tralci ed effettuata la pigiatura a piedi nudi oppure con scarpe chiodate. Questo primo mosto che viene raccolto è depositato successivamente nei torchi. È questa la seconda fase della vinificazione ed è forse la più complessa.

Nella Puglia due sono i torchi principalmente diffusi: il torchio a vite mobili di legno, che non differisce molto da quello usato per le olive se non per la dimensione, e in periodi più recenti il torchio meccanico, in cui le viti in legno sono state sostituite da viti metalliche. Ovviamente oggi quasi nessuno dei grandi torchi presenti nelle cantine sociali è di tipo manuale, ma funziona con energia elettrica o a vapore. Il torchio in legno è composto da una madrevite che unisce due pali di legno verticali e che, a sua volta, viene fatta girare da una lunga barra verticale infilata in un apposito ferro. Un piano di legno sistemato sotto la testa della vite preme su un ceppo che si immerge nei tralci già ammostati e fa fuoriuscire, al di sotto del tino, il mosto che viene poi raccolto in recipienti adatti alla sua conservazione.

I recipienti di conservazione del mosto e del vino erano principalmente due: i vasi di terracotta e le botti. In Puglia, per un lungo periodo, sono stati i primi ad essere i più usati proprio a causa della scarsità del materiale ligneo. Ma, tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, con l'avvento delle produzioni commerciali, le botti sono divenute gli esclusivi contenitori affiancate oggi da silos metallici. Con l'avvento delle botti vengono anche progettate cantine più razionali delle precedenti. Il vino viene fermentato e conservato a seconda del tipo di vitigno da cui è stato ricavato.

Il trasporto del vino oggi è prevalentemente motorizzato e la distribuzione segue vie per lo più razionali dal punto di vista economico, ma sino a qualche decennio fa esistevano carri costruiti appositamente per il trasporto e che erano capaci di contenere una botte.

Il luogo tipico della commercializzazione del vino era l'osteria, oggi praticamente scomparsa, ma molto diffusa in periodi a noi non molto lontani, quando, tra l'altro, assumeva anche una importante funzione socializzante.

17. G. LIUZZI, "Uomini e strutture in tempo di vendemmia", *op. cit.*, p. 54-57.

3. L'olivicoltura in Puglia e a Cerignola

Anche per quanto riguarda la storia dell'olivicoltura vale lo stesso discorso fatto per il vigneto, con qualche eccezione. Senz'altro possiamo dire con certezza che l'olivo ha avuto una presenza costante nel suolo pugliese, anche se spesso è stato associato ad altri tipi di colture, e solo nel XVIII secolo cominciano a formarsi i cosiddetti boschi d'ulivi che finiranno per caratterizzare, a tutt'oggi, una buona parte del paesaggio agrario del Salento e del Nord barese¹⁸, tanto che il La Sorsa affermò — nel 1936 — che negli agri di Modugno, Bisceglie, Bitetto, Valenzano e Giovinazzo, il 90% della superficie era coltivata ad olivo¹⁹. E così è a tutt'oggi.

L'espansione dell'olivo, però, si ha con la grande crisi cerealicola della seconda metà del XIX secolo e la sua crescita corre parallela a quella del vigneto. Anzi, per lungo tempo l'oliveto superava di gran lunga la produzione viticola che diviene dominante solo alla fine del XIX secolo avendo una crescita più rapida di quella dell'ulivo²⁰.

Diversa è stata la situazione della Capitanata, che, dopo aver avuto una grande espansione del settore cerealicolo ad inizio del XIX secolo e in alcune zone anche una consistente crescita del terreno vitato, è sempre stata la provincia pugliese con minore superficie ad oliveto e con pochissimi territori esclusivamente dedicati a tale coltivazione. Tale discorso vale anche per Cerignola.

Il canonico Conte ci avverte che la qualità degli olivi era buona, ma ci fa anche capire come un tale tipo di coltura fosse secondaria rispetto alla cerealicoltura, all'allevamento e al vigneto²¹.

Anche le notizie che abbiamo della coltivazione dell'olivo nelle due grandi aziende agricole di La Rochefoucauld e dei Pavoncelli risultano di minore entità.

Nei terreni di La Rochefoucauld l'olivo era coltivato solo in consociazione con la vite su circa 1200 ettari di terreno per un totale di 100 000 alberi, che nel 1903 erano per un terzo vecchi di 30 anni e per gli altri due terzi piantati di recente²². Si trattava, quindi, della seconda coltivazione — per importanza — presente in questa azienda in cui si era provveduto anche alla costruzione di un oleificio. In esso i macchinari erano a vapore e comprendevano tre frantoi, sei pigiatoi di prima pressione e tre grandi pigiatoi di seconda pressione, due pompe, un sistema di decantazione e cinque cisterne per la conservazione dell'olio. La produzione nel 1902 ammontava a 530 quintali di olio. Tra il personale dell'azienda non vi era una figura specifica che avesse particolari competenze nell'olivicoltura (come gli enologi per la produzione del vino), a dimostrazione che tale produzione era comunque considerata ancora di secondaria importanza.

18. Per la vicenda della viticoltura in Puglia a cavallo fra XIX e XX secolo cfr. F. DE FELICE, *op. cit.*

19. S. LA SORSA, *op. cit.*, p. 3.

20. F. DE FELICE, *op. cit.*, p. 138.

21. L. CONTE, *op. cit.*, p. 74.

22. *Amministrazione generale dei beni, op. cit.*, p. 18.

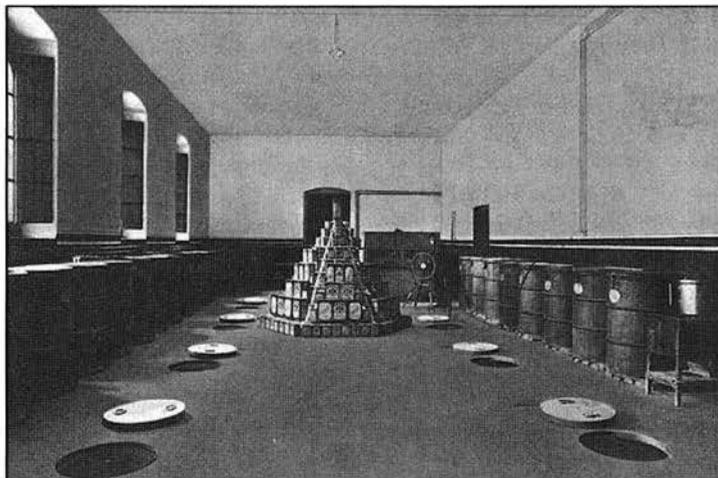
Anche nell'azienda Pavoncelli gli olivi erano quasi tutti consociati al vigneto²³. Di solito l'olivo veniva piantato in tale azienda per due principali motivi: a) perché si potesse formare un oliveto, quando la vite fosse perita; b) per far fronte ad una eventuale crisi dell'industria vinicola. Nonostante questa posizione di subordinazione rispetto al vigneto, agli inizi del Novecento erano piantati 150 000 alberi di olivo ed operava un vivaio ove venivano preparati i piantoni da far attecchire poi ai terreni. L'olivo a Cerignola non aveva un grande rapporto di produttività e doveva rimanere basso per i forti venti che vi spiravano. Grazie però alla aumentata produzione fu costruito un oleificio nella masseria di Santo Stefano²⁴ usando i metodi ritenuti allora più moderni. La costruzione era costituita da un edificio a due piani: il piano superiore serviva da spanditoio; il piano inferiore comprendeva invece la sala di lavorazione, ove erano presenti due frantoi e tre macine con quattro coppie di piccole presse e quattro grandi presse idrauliche, la stanza del motore (a vapore) ed il chiaritoio, il deposito con dieci vasche sotterranee, ed infine un dormitorio per gli operai (segno che erano previste delle figure specializzate per la produzione dell'olio).

Con il frazionamento avvenuto dopo la Riforma Fondiaria l'olivo ha teso a rimanere costante nell'agro di Cerignola, ponendosi come la terza coltura per importanza. Nel 1971, infatti, l'oliveto era presente su una superficie di 8313,29 ettari e se ne occupavano 3163 aziende²⁵.

23. Pavoncelli, *op. cit.*, p. 97-99.

24. *Ivi*, p. 99.

25. *Secondo censimento, op. cit.*



23 - Inizi '900. S. Stefano di Pavoncelli, in territorio di Cerignola. Oleificio, magazzino olio.

4. La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio

L'olivo, come la vite, ha una medesima area geografica di diffusione principale, che è quella del Mediterraneo, ed un ambiente di coltivazione tipico, che è quello collinare²⁶. In Puglia, ove l'olivo è una pianta presente da diversi secoli, la sua coltivazione avviene prevalentemente in pianura, e la sua diffusione è cresciuta rapidamente dopo la seconda metà del XIX secolo, parallelamente all'enorme diffusione della coltura viticola e molto spesso alternandosi con essa nel paesaggio agrario²⁷. Nel primo decennio dell'Ottocento molto importante fu l'introduzione nella provincia di Bari — da parte di Pietro Ravanás²⁸ — del torchio a vapore, che portò ad una produzione dell'olio di oliva più industriale e razionale.

L'olivo dopo la sua piantagione, porta frutti solo dopo tre o quattro anni²⁹. In pianura, di solito, gli olivi sono piantati a distanza uguale l'uno dall'altro, in filari ordinati in senso verticale. L'olivo in sé e per sé non ha bisogno di molte cure ed è una pianta che cresce quasi senza alcun tipo di premura.

Molto importante, ai fini di una produzione e di una resa maggiore, è la potatura periodica dell'albero. Tale operazione va fatta a fine inverno o ad inizio di primavera e consiste soprattutto nello sfrondare i germogli superflui, nel tagliare i rami secchi o marci e nell'asportare la corteccia fradicia o malata e le radici guaste. Per tale tipo di lavoro gli strumenti che si usano sono: l'accetta, la sega, le cesoie (oggi lo strumento più frequentemente usato) ed il palo di ferro. Nella potatura degli olivi occorre soprattutto evitare che l'albero cresca troppo in altezza, a discapito della chioma, che rischierebbe così di rimanere rada.

Altra operazione che è eseguita specialmente in tempi più recenti è la concimazione con letame o prodotti chimici, che vengono sparsi o collocati in piccole fosse intorno agli alberi. Tale operazione viene eseguita in autunno ed in inverno.

Una procedura che viene oggi spesso effettuata, in estate o in primavera, è l'irrorazione di solfato di rame per combattere la mosca olearia.

La raccolta delle olive inizia a novembre e può durare sino a marzo. Solitamente le olive si raccolgono salendo su apposite scale e si colgono a mano, mettendole poi in una cesta legata in vita. In Puglia è anche molto diffuso l'uso di far cadere le olive giunte a maturazione su panni stesi sul terreno, battendole con lunghe stanghe. Le olive, dopo la raccolta, vanno conservate per qualche tempo per la loro completa maturazione, prima di avviarle alla trasformazione.

La produzione dell'olio di oliva avviene solitamente nel cosiddetto frantoio.

26. Sulla coltivazione dell'olivo in Italia e nel Mediterraneo cfr. I. IMBERCIADORI, "L'olivo nella storia e nell'arte mediterranea", *Rivista di storia dell'agricoltura*, 1983, n. 1, p. 435-481.

27. F. DE FELICE, *op. cit.*

28. Su Pietro Ravanás e sulle innovazioni da lui apportate cfr. P. RAVANÁS, *Memorie sulle innovazioni introdotte nel modo di macinare le ulive in provincia di Bari da Pietro Ravanás*, Bari, 1845.

29. Per il ciclo dell'olivo cfr. P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini*, *op. cit.*, p. 182-196. Per la Puglia in particolare cfr. S. LA SORSA, "Usanze riguardanti la produzione dell'olio in Puglia", *Archivio Vittorio Scialoja per le consuetudini giuridiche agrarie*, 1936, p. 3-17.

Il frantoio si trovava il più vicino possibile alle piantagioni, in una zona isolata e possibilmente distante dai centri abitati. La prima operazione da eseguire prima di procedere alla spremitura delle olive è quella della loro molitura e frantumazione, operazione che veniva effettuata con il frantoio a macina, in Italia per lo più costruito in pietra. Tali frantoi potevano essere azionati o dall'acqua — con una serie di ruote ad incastro — o tramite forza animale (cosa molto diffusa nel meridione e in Puglia). Oggi ovviamente tali macine sono meccaniche o a vapore. La macina era sempre poggiata su una base di pietra e sostenuta da assi di legno. Le olive venivano quindi sparse nel basamento e macinate. In questa fase del lavoro si formava la pasta di olive che veniva poi raccolta con una pala. La pasta di olive, schiacciata, di tanto in tanto veniva scaldata, e poi trasferita su delle ceste apposite chiamate fiscoli. Tali ceste accatastate erano poste sotto il torchio dove la pasta veniva spremuta.

Il torchio per olive era molto simile a quello per uva, tanto che molte volte veniva usato lo stesso torchio per entrambe le operazioni. Nonostante ciò, i torchi per olio erano solitamente di maggiore dimensione di quelli per il vino, anche perché la produzione dell'olio era di tipo quasi esclusivamente commerciale. In Italia i torchi per ricavare l'olio erano essenzialmente di tre tipi.

Il primo tipo era costituito da una massiccia trave orizzontale che preme sui fiscoli contenenti la pasta delle olive. Tale trave pressante diviene all'estremità più sottile ed ha una filettatura a madrevite, attraverso la quale passa un legno verticale, detto "fusolo", che viene girato mediante stanghe trasversali orizzontali a cui è attaccato un pezzo di pietra. Attraverso una coppia di pali, detta colonna a metà della trave pressante, si fa passare una traversa di legno che in alcune fasi della torchiatura serve da fulcro. All'altra estremità la trave pressante passa su una vite di legno verticale con feritoie in cui possono essere inseriti legni di bloccaggio. La pila dei fiscoli viene posta sotto la trave pressante su un supporto di pietra e l'olio scola in una tinozza.

Il secondo tipo di torchio era costituito da un potente pressore orizzontale in cui passano due viti di legno verticali. Sopra il pressore sono presenti due massicce madreviti di legno che vengono strette, a turno, mettendo intorno ad una delle impugnature un laccio spesso in cui viene infilata una lunga sbarra. La pila di fiscoli, che giace su un basamento di legno, viene premuta e l'olio scorre attraverso un canaletto posto in una fenditura davanti al torchio.

Il terzo tipo di torchio era costituito da due colonne verticali, con una traversa di legno da cui scende una vite di legno verticale con una testa in cui sono posti quattro fori messi in rotazione da una lunga stanga, che viene messa in azione o a mano o tramite un argano. La pila di fiscoli giace, sotto la traversa di legno, sul basamento di pietra che è munito di un canaletto di scarico. L'olio cola nel recipiente sottostante.

Normalmente nel pozzetto in cui colava l'olio era presente dell'acqua, per cui si raccoglieva l'olio che, più leggero, rimaneva a galla, mentre i residui, più pesanti, andavano nel fondo. L'olio veniva poi raccolto in tinozze e messo in un locale riscaldato per chiarirlo, dopo di che veniva conservato in orci o in grandi contenitori di terracotta. Oggi, invece, si usano per lo più contenitori metallici.

L'IMPIANTO DEL VIGNETO

MATTEO STUPPIELLO

Le trasformazioni agricole dei primi decenni del sec. XIX determinarono nel nostro agro un notevole incremento della coltivazione della vite. Furono trasformate a vigneto vastissime estensioni di terreno prima destinato alla produzione cerealicola.

Per avviare i lavori di impianto del vigneto, nell'appezzamento interessato *se ndekkieve*, si procedeva cioè a tracciare in tutto il terreno dei solchi — paralleli — a 1,60 m l'uno dall'altro, utilizzando allo scopo l'aratro monovomere ad un cavallo.

Ma il lavoro certamente più duro, che richiedeva un notevole impegno fisico, era senz'altro lo scavo delle buche, *a skavé i fusse*, per la messa a dimora delle barbatelle, *i bbarbatèlle*.

Vari erano i tipi di buche e diverse le fasi di esecuzione.

Il primo tipo era il cosiddetto fosso "a pilona", *fusse a ppeloune*, di 1 x 1 m, nel quale si piantavano — agli spigoli e a circa 60 cm di profondità — quattro barbatelle. Tale tipo di impianto veniva denominato "a vigna piena", *a vvigna kieine*.

Vi era poi anche la vigna *a karrozze*, realizzata con l'impianto di due file gemelle di buche a pilona, lasciando sempre — tra una buca e l'altra — una distanza di 1,60 m da ogni lato per consentire l'aratura a trazione animale e alleggerire così il faticoso lavoro di zappatura.

Un altro tipo era il cosiddetto fosso "semplice", *u fusse*, a forma rettangolare, di 1 x 0,30 m ed una profondità di un metro. La distanza fra un filare e l'altro era sempre di circa 1,60 m, per consentire il passaggio dell'aratro. In questo tipo di buche si mettevano a dimora due barbatelle per ciascun lato corto. Il vigneto realizzato con tale tipo di impianto veniva denominato "alla francese".

Un terzo tipo era la fossa "a cassettone", *la fosse a kkascettoune*, di forma rettangolare di 2 x 0,30 m ed una profondità di 1 m. In questo caso le barbatelle piantate erano tre, una per ogni lato corto e la terza in asse sulla linea mediana. La distanza tra i filari era anche qui di 1,60 m e anche questo tipo di vigneto veniva denominato "alla francese".

* Le notizie raccolte in questa scheda sono state fornite da Matteo Braschi (n. 1927) e Antonio Capolongo (n. 1925), braccianti.

Un altro tipo ancora di impianto era quello a fossi "aperti", *fusse a rranche apirte* o *fusse apirte*. In pratica, veniva aperta, per tutta la lunghezza dell'appezzamento, una trincea — *u fusse affoure affoure* — larga 30 cm e profonda un metro. La distanza fra una trincea e l'altra era sempre di 1,60 m e veniva piantata una barbatella ogni metro.

In linea di massima il fosso veniva scavato da un solo operaio, *u fassajule*, che prima procedeva a squadrare il terreno, *se sfurmeve*, poi iniziava a scavare. Quando arrivava allo strato duro, *la kruste*, *u taddoune*, o a qualche pietra, *la prete* o *la kianke*, allora cominciava a rompere da un angolo fin quando riusciva a perforare lo strato, *se sfunneve abbasce*, e poi di lì procedeva a rimuoverlo a mano a mano, *se pegghijeve all'appéise*.

L'operaio non aveva un numero prestabilito di fosse da scavare, tutto dipendeva dalla natura del terreno e dal periodo scelto. Non vi era neppure un periodo fisso per scavare i fossi, anche se si preferivano l'autunno e l'inverno per evitare il caldo.

Gli attrezzi che l'affossatore adoperava di solito per scavare erano:

- *la zappe*, la zappa;
- *la mezza zappe*, la mezza zappa;
- *u zappoune*, piccone a due punte, di cui una appuntita, *u pinele*, e l'altra a lama tagliente, *la vokke*;
- *u kuzze*, piccone ad un unico dente corto, grosso e robusto, particolarmente usato in presenza di strati duri;
- *u sciamarre*, simile a *u kuzze*, ma più piccolo e leggero, particolarmente usato, anche questo, in presenza di strati duri;
- *u kevalambascione*, piccone ad un solo dente — appuntito — molto lungo e appena ricurvo;
- *la mazze*, grosso maglio di ferro per rompere la pietra.

Per mettere a dimora le barbatelle si procedeva ponendo nel fosso uno strato di 30 cm circa di terreno agrario fertile, sul quale veniva adagiata la barbatella tenendola dritta con una mano e con un piede sulla radice per farla aderire bene al terreno, mentre con l'altra mano si impugnava la zappa per prendere terra e coprirla; poi, si toglieva il piede e si metteva altra terra — pressandola bene, *se nkalkagneve* — finché la barbatella veniva coperta completamente, individuata all'esterno solo da un piccolo cono di terra, *u kumalètte*. Questa operazione veniva solitamente effettuata in febbraio.

L'ARTIGIANATO NEL TESSUTO STORICO-SOCIALE DI CERIGNOLA

VALERIO BERNARDI

Si è soliti intendere per artigianato la produzione di colui che è chiamato artigiano, ovvero di "chi esercita un'attività, sia artistica sia comune, per la produzione di beni e servizi, organizzata prevalentemente con il lavoro proprio e dei componenti della famiglia, senza impiego di macchinari per la completa lavorazione in serie, svolta in una bottega, nella propria abitazione"¹. Partendo da una tale definizione possiamo affermare che l'artigiano è colui che fabbrica un qualcosa senza affidarsi agli automatismi della macchina e basandosi soprattutto sulla sua abilità manuale. È chiaro, tale definizione va accettata parzialmente, poiché non spiega molto, e quindi ci porta a dover esplicitare il ruolo e l'importanza dei mestieri artigiani.

A parere dei pochi che si sono occupati in maniera storica e sistematica di questo settore dell'attività umana, si può iniziare a parlare dell'artigianato, come attività a sé stante, e differenziata dall'arte "colta", da un lato, e dall'industria, dall'altro, solo a partire dal Rinascimento². Infatti fu proprio il pensiero rinascimentale che concepì, per la prima volta nella storia, una netta distinzione tra attività letteraria e manuale. Ed è proprio nel periodo tra il Rinascimento e la Rivoluzione Industriale che l'artigianato raggiunge il suo massimo sviluppo, essendo tale attività la diretta produttrice di tutte le manifatture più importanti dell'epoca, incluse quelle artistiche e parascientifiche (si pensi alle botteghe artigiane dei pittori e degli alchimisti, anch'essi considerati artigiani).

Con l'avvento della Rivoluzione Industriale si ebbe un primo declino dei mestieri artigiani: molti dei manufatti prodotti nelle botteghe artigiane divennero facilmente riproducibili nelle industrie, dove non è più presente la figura dell'artigiano, padrone della bottega e degli strumenti, ma quella dell'operaio che fornisce solo la propria forza-lavoro, grazie alla quale gli viene corrisposto un salario. Oltre alla modifica dello *status* economico di colui che lavora il manufatto, varia

1. La definizione è tratta dal *Dizionario enciclopedico italiano*, vol. I, Roma, 1970, p. 673.

2. Su queste opinioni sono concordi sia Lucie-Smith che Carlo Gentili. Si vedano E. LUCIE-SMITH, *Storia dell'artigianato*, Bari, 1984, e C. GENTILI, *Artigianato, arte, scienza: dalla manualità all'astrazione*, in *Manutenzione e sostituzione. L'artigianato i suoi modelli la città storica*, Bologna, 1983, p. 15-24.

anche la qualità del prodotto stesso: all'*unicum* prodotto dall'artigiano si contrappone la serialità degli oggetti fabbricati mediante la catena di montaggio³.

Ma l'artigianato all'interno della civiltà industriale trova nuovi spazi d'azione, spostandosi in particolare su due versanti: uno colto, fatto di produzioni decorative, molto affini ai prodotti che si è soliti chiamare di "pura" arte; l'altro di carattere più popolare, sviluppatosi principalmente nelle aree più ruralizzate dell'Europa Occidentale, dove, in parte, l'artigianato continua ad essere attività complementare all'agricoltura.

Fatte queste considerazioni "storico-critiche", altro aspetto su cui riflettere è quello dello spazio in cui si svolge il lavoro artigianale⁴. All'interno della dialettica spaziale città/campagna, lo spazio artigiano si colloca — senza ombra di dubbio — come caratteristico della città. Molto spesso, infatti, esistono vie nate proprio come vie di botteghe artigiane o nuclei cittadini che basano la loro economia esclusivamente su una produzione artigianale (si pensi, ad esempio, al ruolo che ha svolto la ceramica in alcune città pugliesi). Accanto all'organizzazione dello spazio urbano che ancora oggi, in alcuni centri, ha la sua importanza, bisogna mettere in gioco un altro luogo tipico del lavoro artigianale: la bottega⁵. Riguardo alla bottega artigiana Gabescia afferma: "l'artigiano organizza autonomamente il suo spazio secondo criteri che gli derivano dalle stesse esigenze organizzative della sua attività produttiva. Spazio ... funzionale al lavoro ma al tempo stesso permeato di soggettività ... L'autonomia con cui lo spazio e il suo arredo strumentale sono usufruiti e organizzati, segnala il singolare privilegio di una situazione lavorativa come quella artigianale sollecitandoci a porre attenzione all'individualità dello spazio operativo come spazio (e tempo) anche di vita in cui l'efficacia dell'organizzazione fisica dell'ambiente coesiste con una dinamica e componente di soggettività"⁶.

Accanto alle dimensioni spazio-temporali che ben spiegano la funzionalità e il valore dell'artigianato all'interno di uno studio demo-antropologico e per la concreta utilizzazione di un'esposizione museale va considerata la cultura che c'è dietro il mestiere artigiano⁷. Come già accennato, il sapere dell'artigiano appartiene

3. Per una riflessione sulla Rivoluzione Industriale e sui suoi influssi sull'arte e, di conseguenza, sull'artigianato, si veda W. BENJAMIN, *L'opera d'arte nell'epoca della sua riproducibilità tecnica*, Torino, 1978.

4. Riguardo alla problematica spazio/artigianato cfr. F. FARINELLI, *Per una geografia dello spazio artigiano*, in *Manutenzione e sostituzione*, op. cit., p. 23-28.

5. Sulla bottega artigianale cfr. R. GABESCIA, *La bottega*, in *Manutenzione e sostituzione*, op. cit., p. 215-217. Un interessante studio sui movimenti del corpo all'interno dello spazio di lavoro nella bottega artigiana è stato scritto da P. G. SOLINAS, *Soma Automa*, in *Gli oggetti esemplari*, Montepulciano, 1989, p. 192-213.

6. R. GABESCIA, op. cit., p. 215.

7. Sui problemi della cultura materiale connessi con l'artigianato e con le esposizioni museali si vedano: G.B. BRONZINI, *Homo laborans. Cultura del territorio e musei demologici*, Galatina, 1985; G. ANGIONI, *Il sapere della mano*, Palermo, 1986; M. CALLARI, *Artigianato e cultura materiale*, in *Manutenzione e sostituzione*, op. cit., p. 15-22.

a quei saperi e a quelle manifestazioni culturali che hanno una propria organizzazione la cui base giace sulla "materialità" delle tecniche usate. Tale materialità crea poi le sovrastrutture che noi oggi studiamo, quali il lessico artigiano e le tecniche di fabbricazione. Sono soprattutto questi elementi che vanno analizzati ed esaminati in un museo che ha come propria meta l'esporre oggetti che testimoniano la vita quotidiana di una città come Cerignola.

L'artigianato in Puglia e a Cerignola

Non tenendo conto delle visioni "nostalgiche" di tipo "pseudoarcheologico"⁸ si hanno testimonianze certe delle attività artigianali in Puglia sin da tempi abbastanza antichi. Gli elementi solitamente lavorati sono quelli che si possono trovare come materia prima sul territorio: pietra, argilla, più raramente legno, pelli e ferro, materiali che, data la loro scarsità, dovevano essere importati. Particolare importanza in alcune zone riveste l'arte della ceramica, quella degli scalpellini, e, nel Salento, il lavoro dei cartapestai. Questi mestieri, che in precedenza avevano

8. Si vedano a questo proposito S. LA SORSA, *L'artigianato in Puglia*, Bari, 1958, e T. CARTA, *L'artigianato in Puglia e Basilicata*, Roma, 1975.



24 - Cerignola agli inizi del '900.

una loro precisa funzionalità all'interno del sistema economico-sociale pugliese, oggi servono a produrre solo materiale che ha funzione decorativa e ornamentale.

La Capitanata e Cerignola stessa non sono mai state zone di grande importanza artigianale (con l'eccezione di alcune zone del Gargano e del Subappennino Dauno). Qui le botteghe artigiane hanno o hanno avuto solo un carattere complementare rispetto alle principali attività agricole. Nel 1974 l'incidenza delle imprese nella città era intorno al 25-35%⁹. In confronto alle botteghe artigiane presenti ad inizio del secolo, e la cui strumentazione è ben documentata nel Museo, la situazione dell'artigianato oggi è estremamente cambiata: non esistono più botteghe artigiane dedicate alla costruzione soprattutto di oggetti per l'agricoltura, ma l'artigianato come complemento all'attività industriale o, quanto meno, forma "periferica" di produzioni dedicate all'industria. Ne sono testimonianza i dati: nel 1974 a Cerignola erano presenti 61 piccole industrie tessili e 62 piccole industrie del legno dedite soprattutto alla fornitura all'ingrosso di legnami per l'industria edile e l'agricoltura. Le industrie tessili, invece, sono parte di un fenomeno abbastanza recente nel Mezzogiorno. Accanto a questa prevalenza di piccole industrie, spiccano due industrie dell'arredamento, che insieme alle industrie conserviere rappresentano il solo vero settore "industrializzato" della città di Cerignola che a tutt'oggi rimane una di quelle tipiche *agro-town* (città agricole) così ben descritte dal Blok¹⁰.

9. UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO. CENTRO STUDI RICERCHE ECONOMICO-SOCIALI, *La diffusione dell'artigianato in Puglia*, Bari, 1976.

10. A. BLOK, "South italian agro-towns", in *Comparatives studies in society and history*, 1969, p. 121-135.

I MESTIERI ARTIGIANI

MATTEO STUPPIELLO

Il carradore

Il *Catasto Onciario* del 1742 attesta la presenza a Cerignola di un maestro carradore, tale Giuseppe Antonio Antolino, con “arte di far carre”, di 28 anni, tassato, con la sorella, per 14 once¹.

L'attività del carradore è stata sempre molto importante per un centro come Cerignola che fondando la sua economia essenzialmente sull'agricoltura e sull'artigianato aveva bisogno di mezzi di trasporto a trazione animale. Un'attività che non conosceva pause e che ebbe un notevole incremento negli anni della Riforma Fondiaria e del conseguente maggiore impulso impresso all'agricoltura.

Il carradore costruiva e riparava carri: dal “classico” carretto a due ruote, *u trajeine*, a carri più grandi e massicci come *u karrugge ku kuarate k'aggeré* a quattro ruote con timone a snodo, o a due ruote come *u fourakarreire*, così detto per le due stanghe aggiuntive che allargavano il piano di carico per il trasporto del grano mietuto; carrozze, birocci, calessi, *i kinghe*, e sarabachini, *i sciarabballe*, senza dimenticare *i ttrainèlle*, piccole carrette a due ruote — spinte a mano — usate dai venditori ambulanti, e le carriole a una ruota.

Erano realizzati dal carradore anche i gioghi per i buoi, *i sceule*; le panchette per il sellaio e il pastore, *i skannètte*; forche, forconi e pale; manici degli attrezzi agricoli (zappe, picconi, rastrelli); parti in legno delle bardature, *i frèskele*; i trespoli, *i kavallètte*, per reggere i telai da ricamo; le tinozze per il bucato, *i gga-vete*.

Alcuni carradori preferivano acquistare i vari tipi di legno — materia prima per l'attività — nei magazzini di Monte Sant'Angelo e dalla ditta Frezza di Barletta.

* Le notizie raccolte in questa scheda sono state fornite da Antonio Cassotta (n. 1917), carradore, Domenica (n. 1911) e Leonarda (n. 1920) Davilio, casalinghe, Mattea Di Gennaro (n. 1924), casalinga, Giuseppe Dimunno (n. 1908), bottaio, Potito Ferraro (n. 1923), fornaciaio, Rosa Ladogana (n. 1949), insegnante, Matteo Lisanti (n. 1939), scalpellino, Martino Russo (n. 1918), calzolaio, Savino Scelsi (n. 1924), funaio, Michele Stuppiello (n. 1915), vigile urbano, ed integrate con rilevazioni da fonti archivistiche.

1. ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI, *Regia Camera Sommaria, Catasto Onciario*, vol. 7035, c.337 r.

Il primo elemento del carro che veniva costruito era la ruota, e di questa, la parte centrale, il mozzo, *la tèste*, realizzato — al tornio — in un unico pezzo di legno di tronco d'albero, preferibilmente di olmo. Il diametro del mozzo variava a seconda della grandezza della ruota, a sua volta proporzionale alla grandezza del carro. Sulla parte esterna del mozzo venivano poi realizzati gli incavi per i raggi, mentre all'interno veniva inserita la boccola, *la bbokele*, un cilindro metallico cavo dove veniva alloggiato il perno dell'asse.

Successivamente venivano realizzati — pure in legno — i raggi, *i resce*, e i gavelli, *i sscionte*, settori della corona, ovvero la parte esterna della ruota.

Incastrati i raggi negli incavi del mozzo e dei gavelli, si procedeva alla *kala-teure du cerkioune*, cioè attorno ai gavelli veniva forzato a caldo un cerchione di ferro. Il cerchione — preparato da un fabbro ferraio con una striscia di ferro tagliata nella misura adatta e modellata a cerchio con un'apposita macchina (un esemplare di tale macchina è ancora conservato, a Cerignola, dal fabbro ferraio Giuseppe Fares) — veniva reso incandescente sul fuoco alimentato con pezzi di legno. In estate questa operazione si faceva all'aperto, intorno a mezzogiorno, in modo tale che anche il calore intenso del sole favorisse l'arroventarsi del ferro. Diventato il ferro più malleabile, il cerchione veniva forzato intorno alla ruota con l'ausilio di un bastone di legno, *u kevacerkioune*, fornito di gancio mobile.

Il pianale o letto del carro era costruito con legno di faggio e di cerro; ad esso venivano saldate le stanghe, *i sdanghe*, e l'asse di ferro delle ruote, costruito ed adattato al carro dal fabbro ferraio.

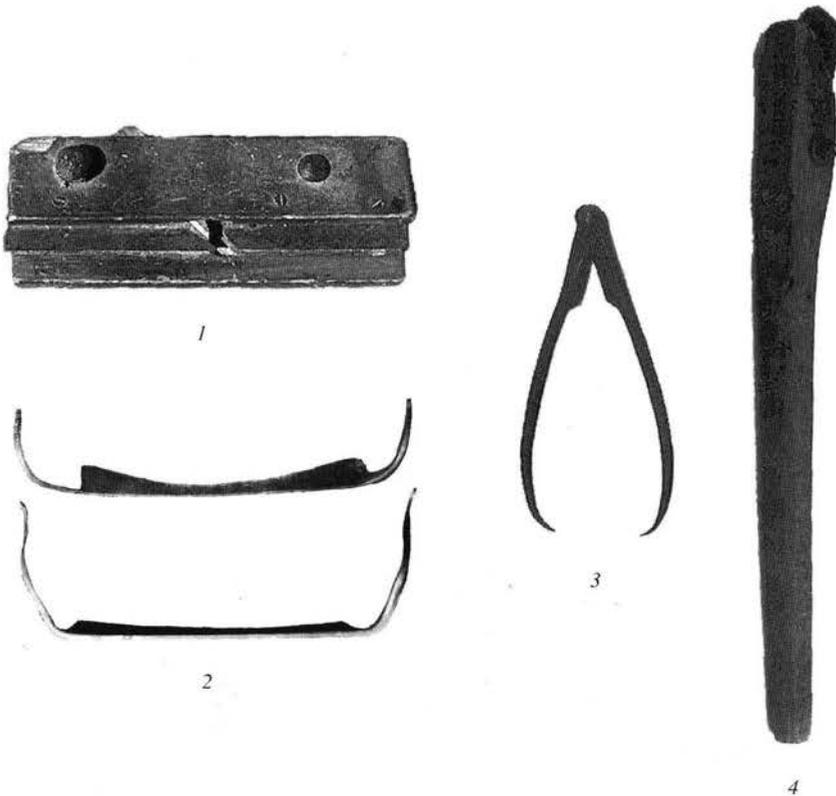
Quindi, appoggiando l'asse sopra *u ciucce* — un trespolo di legno con vite centrale di ferro regolabile —, vi si applicavano le ruote e, dopo, le sponde. Queste erano costituite da assi di legno tenute insieme da listelli perpendicolari, più alti delle stesse, terminanti in alto a forma di pomoli schiacciati. In questi pomoli, quando il carro era a pieno carico, veniva agganciata *la strettoure*, una robusta asse di legno con fori alle due estremità, posta trasversalmente tra le sponde opposte per assicurarne la tenuta.

Al carretto così costruito il proprietario poteva aggiungervi degli accessori, secondo le necessità: la staffa di legno per salire; la martinicca, *la martelleine*; *u ciucce*, un asse di legno a tutto tondo con anello di ferro all'estremità, che, poggiato a terra, permetteva di mantenere il carretto in posizione orizzontale, impedendovi il rovesciamento all'indietro, *de nkulazzarse*, durante la fase di attacco dell'animale; la forcella, *la furcèdde*, di legno — messa ad un lato del posto di guida — per legare le redini, appoggiare la museruola, *la mussaroule*, e la frusta, *u skrusceite*, e appendere la sacchetta con il fieno per il cavallo, *la sakkète du cavadde*.

Su una delle due sponde il mastro carradore a volte dipingeva, con vernice nera, le iniziali del proprietario e l'anno di costruzione. Alcuni carretti venivano anche decorati con disegni policromi — a soggetto floreale o geometrico — eseguiti da pittori.

La costruzione di un carretto richiedeva, complessivamente, all'incirca 20-25 giorni di tempo, ridotti a 7 circa con l'introduzione delle macchine che in parte limitarono anche la creatività e la perizia dell'artigiano.

Fra gli artigiani del settore ricordiamo: i fratelli Luigi e Francesco Battaglio; Luigi Cassotta e il figlio Antonio; Antonio Colucci; Antonio Conte; Francesco Dimunno e i figli Giuseppe e Ruggero; i fratelli Pasquale, Domenico, Cosimo e Gaetano Lioia; i fratelli Francesco, Giovanni, Luigi e Ruggero Mancino; i fratelli Luigi e Giuseppe Mazzilli; Donato Montemorrà e il figlio Vito; Celestino Pedico; Antonio Russo; Mosè Sorbo e il figlio Pietro; Raffaele Sorbo e i figli Antonio, Pietro e Vito (questi ha realizzato le ruote di un antico carro processionale in uso a Fontanarosa in Campania, e nel 1973 l'attuale carro utilizzato a Cerignola per la processione di san Francesco d'Assisi); Giuseppe Sorbo e i figli Gioacchino, Pietro e Vito, Michele Tufariello; Francesco Zangrilli; Girolamo Zingarelli.



25 - Attrezzi del carradore: 1. Pialla; 2. Coltelli a doppia impugnatura; 3. Compasso di ferro per la tracciatura della circonferenza della ruota (l'esemplare riprodotto reca incise le iniziali del proprietario, Pietro Sorbo, e la data 1867); 4. Cavacerchi di legno per il posizionamento del cerchione di ferro – ancora incandescente – intorno alla ruota.

Il sellaio

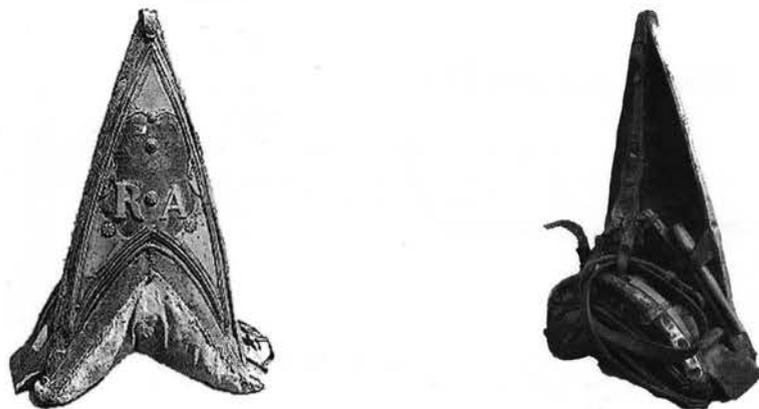
Nel 1742 è attestata la presenza a Cerignola di tre artigiani sellai: Francesco Romanelli, “bardaro”, di 24 anni, tassato, con la moglie, un figlio ed un fratello, per 12 once; Domenico Pennella, “bardaro”, di 20 anni, tassato, con la madre vedova e un fratello, per 18 once; Giuseppe Mininno, “mastro bardaro”, di 40 anni, tassato, con la moglie, per 12 once ².

L'economia agricola della nostra terra richiedeva l'utilizzazione di molti animali da traino e da lavoro — cavalli, asini, muli, buoi —, per i quali era necessaria tutta una ricca serie di finimenti, diversi nella forma e nella consistenza, a seconda dello scopo per il quale dovevano essere adibiti.

Il sellaio era l'artigiano che provvedeva alla produzione di tali finimenti: redini, *i rrèdene*; collare, *u kuddeire*; imbrache, *i vvreike*; barde, *i vvarde*; bardelle, *i vvardèdde*; cavezze, *i kkavèzze*; fermastanghe, *i kuve*; sottopancia, *u sottapanze*.

La materia prima per la produzione di tali guarnimenti era il cuoio — di cavallina e di mucca dura — che veniva acquistato a rotoli direttamente presso le concerie di Solofra, in provincia di Avellino, oppure — in loco — nel negozio di Alessandro Mansi, dove costava anche di meno.

2. *Catasto onciario, cit.*, cc. 312 v., 326 r., 333 r..



26 - Barda (cm 76 h) per cavallo. La parte anteriore reca incise le iniziali del proprietario, Russo Antonio; la parte posteriore evidenzia la struttura di sostegno realizzata con cuoio e legno e, a destra, uno dei due pezzi di legno per l'attacco al carro.

Il sellaio preparava il cuoio da lavorare mettendolo a bagno in acqua fredda per una intera giornata. Poi, per asciugarlo, stendeva ed inchiodava (la cosiddetta steccatura) il pezzo di cuoio ad una tavola, sempre la stessa fino alla completa usura. L'asciugatura richiedeva all'incirca una giornata; per accelerarne i tempi, quand'era bel tempo la tavola con il cuoio veniva esposta all'aria aperta. Una volta asciugato, il cuoio veniva rafilato con un coltello a mezzaluna per eliminare le sfilacciature, eventuali squarciature e le parti più logore. Per ottenere strisce sottili veniva utilizzata un'apposita macchinetta, *la makenètte*.

La lavorazione di una serie completa di finimenti iniziava dalle redini, per le quali veniva usato un cuoio dallo spessore minimo. Si passava poi al collare, che veniva realizzato con due strisce — una di cuoio e l'altra di feltro — cucite tra loro ed imbottite con paglia di grano e di loglio. La paglia veniva infilata tra le due strisce, spinta e compressa fino agli angoli più difficili, servendosi di una stecca di ferro dalla forma di forchetta a due punte. Il feltro, più morbido del cuoio, e la paglia di loglio, meno pungente di quella di grano, venivano usati — per attutire gli effetti dello sfregamento — in quella parte del collare che doveva andare più a contatto con la pelle dell'animale. Dopo le redini e il collare, era la volta delle imbrache. Tagliate le strisce di cuoio necessarie, il sellaio prima le stendeva e le lavorava sul tavolo da lavoro, *u bankoune*, poi, le cuciva, stando seduto sulla *skannètte* — un tipo di panchetta di legno a quattro piedi su cui poggiava un lungo asse molto spesso con le estremità a semicerchio — e per lavorare meglio le teneva bloccate in una morsa di legno fissata ad una delle estremità della panchetta stessa.



27 - Panchetta da lavoro del sellaio.

Per la cucitura il sellaio usava tutta una serie di piccoli arnesi: la lesina, *l'assughije*; la pinza, *la pinze*; la tenaglia, *la tenagghje*, per occhielli; aghi a punta dritta o ricurva, *l'eighe sakureile*; un tipo di spago, *la kucèdde*, fatto di filacce, il più delle volte preparato dallo stesso sellaio che durante la cucitura vi passava sopra della cera per renderlo più scivoloso. Quando cuciva il sellaio si proteggeva la mano con il guardamano, *u guardameine* o *mizze guante*, un mezzo guanto con lamina di stagno.

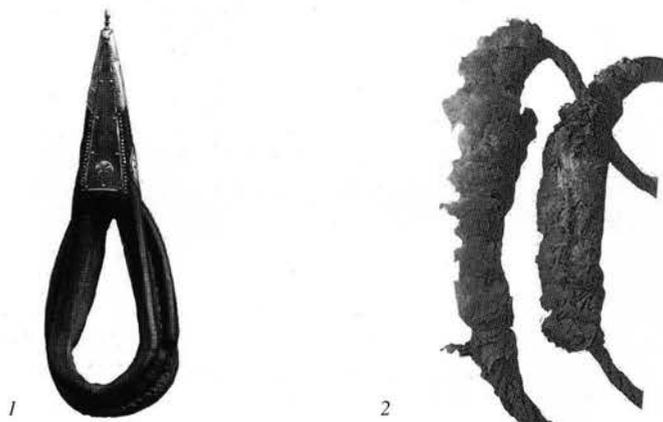
La lavorazione dei finimenti portava via abbastanza tempo: un collare richiedeva, per esempio, non meno di un giorno e grande impegno dell'artigiano.

Spesso poi i vari finimenti venivano arricchiti con borchie, iniziali del proprietario, di diverse fogge e in vari materiali: stagno e ottone, lamine di stagno spesso anche martellate o incise. Materiali che potevano essere acquistati nella bottega dei fratelli Mauro e Vincenzo Antonaglia, sellai anche loro. Questi, per pubblicizzare l'attività della propria bottega, tenevano esposto un cavallo di cartapesta a grandezza quasi naturale, rivestito di tutti i finimenti prodotti.

Ogni sellaio aveva nella propria bottega alcuni scaffali a vetro, *i skanzije*, per l'esposizione dei manufatti ultimati, fra i quali molto spesso facevano bella mostra le cavezze ornate di pelliccia, *i mmulagne*.

I sellai più esperti realizzavano anche mantici per carrozze, cuscini e sedili per birocci, telai per le trebbie, selle per cavalli da corsa. Per questi manufatti era molto noto l'artigiano Savino Di Gennaro, originario di Molfetta.

Fra i sellai, oltre quelli già citati, ricordiamo: Potito Bianco, Michele Casarella, Antonio Ciffo, Savino Lacerenza, Ferdinando Mazzarella.



28 - Finimenti per cavalli: 1. Collare di cuoio (cm 131 h) con punta lunga e applicazioni in metallo; 2. Cavezze ornate di pelliccia (ciascuna lunga oltre 5 m).

Il maniscalco

Nel 1742 erano presenti a Cerignola i seguenti artigiani “mastri ferrari”: Donato Pellegrino, di 40 anni, tassato, con la moglie, per 14 onces; Giuseppe Nicola de Finis, da Orsara, di 30 anni, tassato, con la moglie e tre figli, e proprietà, per 20,14 onces; Carmine Maratia, di 45 anni, ricco proprietario, tassato, con la moglie e tre figli, per 14 onces; Gabriele Maggio, di 21 anni, tassato per 14 onces; Giuseppe Gasparro, di 60 anni, tassato, con la moglie e tre figli, per 6 onces; Giuseppe Pepe, di 22 anni, tassato, con la moglie e una figlia, per 14 onces³.

L'utilizzazione di molti animali da traino e da soma nell'attività economica della nostra terra richiedeva la presenza dell'attività artigianale del maniscalco, settore particolare dell'attività di fabbro, necessaria per la ferratura degli animali e di tutte le operazioni connesse.

Il maniscalco, prima di procedere alla ferratura dell'animale, ne scrutava l'andatura mentre veniva fatto girare nello spazio antistante la bottega, in modo da individuare possibili anomalie e difetti di conformazione che eventualmente avrebbero potuto richiedere l'uso di ferri correttivi.

Quindi, legato l'animale ai caratteristici anelli — di ferro o di pietra — saldamente fissati alla facciata della bottega, ne esaminava lo zoccolo.

Fatte queste operazioni preliminari, solo allora procedeva alla ferratura dell'animale, applicandogli i ferri più opportuni. Numerosi e diversi per forma e peso erano i ferri, da quelli comuni per gli animali da lavoro, a quelli per cavalli puro-sangue — da corsa o saltatori —, a quelli correttivi già citati.

Nel caso di sostituzione dei ferri, il maniscalco rimuoveva il ferro consumato o rotto servendosi di un coltello di ferro con le estremità forgiate a lama. Con questo raddrizzava i chiodi che fermavano lo zoccolo e poi li estraeva con il granchio del martello. Con lo stesso coltello ripuliva l'interno dello zoccolo e con una tenaglia eliminava la parte marcia dell'unghia.

Nel frattempo il ferro nuovo da applicare veniva arroventato sul fuoco. Il ferro — ancora rovente — veniva afferrato con una tenaglia a mascella e poggiato sull'unghia per bruciarne la parte esuberante. L'unghia veniva poi limata con la roncola, *la ronkele*. Infine, il maniscalco, dopo aver fatto raffreddare in acqua il ferro, procedeva a fissarlo allo zoccolo con chiodi adatti. Se la punta di qualche chiodo fuoriusciva dallo zoccolo, veniva tagliata oppure ribattuta sullo zoccolo stesso, il quale poi veniva rifinito con la roncola.

Tutta l'operazione avveniva tenendo lo zoccolo poggiato su una panchetta di legno con tre piedi, *u trepìte*. Se in tutto questo tempo l'animale si innervosiva e cominciava a recalcitrare, per tenerlo fermo gli si stringeva il labbro superiore con il torcinaso, *u turciamusse*, un corto bastone di legno cui era fissato un anello — di cuoio o di corda — a mo' di cappio.

3. *Catasto Onciario*, cit., cc. 319 v., 320 r., 424 v., 425 r., 297 v., 298 r., 337 v., 338 r., 339 v., 354 r..

Al maniscalco più esperto veniva affidata anche la pratica del salasso dell'animale, *la segnature*, per la quale operazione veniva utilizzato uno speciale coltello, *u segnature*, con lama molto affilata.

Fra i maniscalchi ricordiamo: Pasquale Argentino con il figlio Antonio; i fratelli Andrea e Antonio Belisario; Antonio Davilio con i figli Angelo e Savino; Nicola Fanelli; Francesco Fares con il figlio Giuseppe; Andrea Ladogana; Antonio Ricci; Salvatore Storelli; Nicola Zingarelli.

Ci pare interessante ricordare, inoltre, che la famiglia Davilio da diverse generazioni aveva la bottega di fabbro ferraio sita in vico III Fornaci Sgarro, a ridosso del Duomo Tonti, in quella che allora era la zona artigianale. Nel 1932, approssimandosi l'apertura della Cattedrale, con ordinanza del Comune tutte le botteghe, soprattutto quelle dei maniscalchi, furono fatte trasferire, per decoro e rispetto dell'edificio sacro. I Davilio trasferirono la loro bottega sul Piano delle Fosse, in piazza della Libertà.



29 - Cerignola, anni '30, Il maniscalco Savino Davilio al lavoro nella sua bottega in piazza della Libertà (Piano delle Fosse).

Il bottaio

L'attività artigianale del bottaio ha avuto il periodo di maggiore sviluppo soprattutto a partire dagli inizi del XIX secolo, allorché il vasto agro di Cerignola fu interessato da un programmato, intenso ed organico processo di trasformazione agricola, particolarmente avvertito nel settore viticolo. Furono impiantati migliaia di ettari di vigneto, che richiesero altresì l'impianto di complessi enologici per la trasformazione e la conservazione del vino. Di qui anche la necessità di laboratori artigianali che preparassero nel modo più idoneo gli opportuni contenitori per il vino: tini, *i teine*; botti, *i vvutte*; fusti, *i fuste*.

Il legname necessario veniva acquistato fuori. Il rovere direttamente in Jugoslavia o presso alcune ditte di importazione a Barletta (per esempio i Piccardi), il castagno nella zona di Avellino, a Contrada, Mercato San Severino e Salerno.

Le botti per il vino potevano essere di diversa capacità, da 20 q circa fino a 100 q e oltre. Qui descriviamo le fasi di realizzazione di una botte da 100 quintali. Come per tutte le botti, si iniziava con la preparazione delle doghe, in questo caso di 2,15 m di lunghezza e 15 cm di larghezza nella parte mediana, più strette, fino a 10 cm, verso le estremità.

Le doghe, dopo essere state sgrossate con l'ascia, per raggiungere le misure definitive venivano passate sotto la pialla da 2 m, *la pialle sottameine*, appoggiata ad un trespolo. Durante l'operazione di piallatura, *a kkiané*, il bottaio, per una maggiore precisione, utilizzava anche il falso squadro di legno, *u falze skuadre*.

Quindi, veniva montata una intelaiatura provvisoria di cerchi di ferro, e in essa a mano a mano venivano adattate le doghe, trattenendole poi — con morsette di ferro — al cerchio superiore e a quello inferiore. In questa fase le doghe, precedentemente inumidite con acqua, venivano ammorbidite e rese più malleabili al calore di un fuoco acceso all'interno della stessa intelaiatura provvisoria.

Completata l'applicazione delle doghe, si toglievano i cerchi provvisori e si procedeva alla messa in opera di quelli definitivi, iniziando dal maggiore — il centrale —, che serrava la pancia della botte, e proseguendo con tutti gli altri, simmetricamente posti al di sopra e al di sotto di quello centrale.

Il numero e la robustezza dei cerchi erano in rapporto alla capacità della botte. Nella botte da 100 quintali presa in considerazione, il cerchio maggiore aveva un diametro di 1,40 m ed era ottenuto da una sbarra di ferro, *la meteine de firre*, di 5 cm di larghezza ed uno spessore di 1 cm. La sbarra veniva piegata a cerchio — a mano, e a freddo — sull'incudine, e veniva chiusa con chiodi di ferro ribattuti. Con lo stesso procedimento si ottenevano anche i cerchi minori.

Alcuni bottai preferivano acquistare le sbarre di ferro e i chiodi, *i kiuvitte rebatteine*, a Napoli, al mercato vicino alla chiesa del Carmine, perché lì costavano meno che sulla piazza di Barletta.

Ultimata anche quest'altra operazione, si procedeva a tracciare sulla parte interna delle doghe, a pochi centimetri dalle estremità, un canaletto di 2 cm di profondità, la capruggine, *la ngatenateure*, nella quale successivamente incastrare i fondi. Per tracciare il canaletto si usava il caprugginatoio, *u ngatenateure*, una sorta di pialla ovale.

I fondi erano realizzati — con lo stesso legname della botte — con assi rettangolari, affiancate e connesse l'una all'altra con perni di legno infilati nei fori precedentemente praticati nello spessore e nei quali veniva infilata anche paglia di loglio, per assicurare una maggiore tenuta degli stessi perni. Di queste assi, quella posta al centro aveva una larghezza di 40 cm. Poi, con il compasso a cursore mobile si tracciava la circonferenza del fondo, secondo il raggio richiesto, e si procedeva a sagomare la tavola così ottenuta.

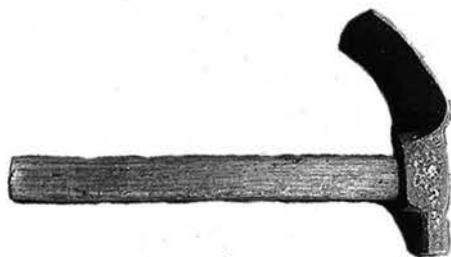
Sistemati i fondi nei canaletti delle doghe, si procedeva alla cerchiatura interna ed esterna dei rispettivi bordi.

Infine, in uno dei fondi veniva praticata, in corrispondenza dell'asse centrale, un'apertura di 42 cm di altezza ed una larghezza fra i 22 e i 18 cm che doveva servire per permettere la rimozione della feccia, *la fèzze*, e, in generale, la pulizia dell'interno della botte.

La costruzione di una botte da 100 quintali richiedeva il lavoro di tre operai per circa una settimana.

Fra i bottai ricordiamo: Michele Barile; Giuseppe Dimunno (anche carradore); Matteo Ladogana; Francesco Mennuni e i figli Vincenzo (anche falegname) e Pasquale; Pietro Molvich. Ci pare opportuno ricordare l'artigiano Giuseppe Dimunno, originario di Ruvò, il quale aprì la sua bottega nel 1958 con 12 operai. Nella sua bottega si producevano ogni giorno circa 40 fusti — di legno di castagno — da 1 quintale, che venivano venduti, per 900 lire, alle ditte Masiello, Caputo, Merlicco e Colangione di Cerignola, e Lavacca di Orta Nova, che se ne servivano per trasportare le olive in salamoia. Nel 1958-59 furono preparati circa 10 000 fusti. La bottega ha cessato l'attività intorno al 1970, e con essa è scomparsa completamente questa attività artigianale a Cerignola.

Ora per dare riferimenti precisi della notevole attività sviluppatasi nel settore dei bottami, basta fornire alcuni dati sulle cantine operanti a Cerignola tra il XIX e il XX secolo. Le più note — e le più grandi — erano quelle del duca de La Rochefoucauld e quelle del conte Pavoncelli.



1



2

Le cantine del duca de La Rochefoucauld erano 11, di cui 8 destinate alla conservazione dei vini e 3 (Quarto, San Cassianello, Casalini) alla vinificazione e imbottamento. Le cantine ducali lavoravano in media 155 000 q di uva all'anno, prodotta in 3100 ettari di vigneto. Erano fornite di 1658 botti, di capacità variabile fra i 50 e 150 ettolitri, 3 tini da 700 hl l'uno, 6000 fusti da 650 litri, 3 grandi botti comunicanti tra loro, della capacità complessiva di 1000 hl. Le aziende agricole ducali, e non soltanto quelle vinicole, erano servite da una propria linea ferroviaria a scartamento ridotto, che le collegava direttamente alla stazione di Cerignola-città. La linea si estendeva per complessivi 18 km; la Casa ducale disponeva inoltre di una locomotiva e di 22 vagoncini (oltre che di un vagone viaggiatori) che potevano trasportare, per ogni viaggio, fino a 500 quintali di merci⁴.

Le principali cantine del conte Pavoncelli erano: Santo Stefano, con una capacità totale di 45 000 hl, fornita di 219 tini, 346 botti e 1000 fusti; Torre Giulia, con una capacità di 40 000 hl, fornite di 167 tini, 359 botti e 2000 fusti; San Domenico, con una capacità di 22 000 hl, fornite di 122 tini, 211 botti e 300 fusti. A queste si aggiungevano le altre cantine (San Martino, lo stabilimento di Barletta, Stornara, Orta Nova, Pozzelle e Pavoni) che avevano una capacità totale di 33.500 hl di vino e fornite di opportuni contenitori⁵.

Altri stabilimenti vinicoli importanti erano quelli delle famiglie Caradonna, Cirillo, D'Amati, De Amicis-Pignatella, Palieri, Paolillo, Tannoia, oltre quelli di tanti altri medi e piccoli proprietari.

4. *Amministrazione generale dei beni in Italia del signore de La Rochefoucauld duca di Doudeauville e di Bisaccia*, Cerignola, 1903.

5. *Pavoncelli*, Cerignola, 1905.



31 - Inizi '900, stabilimento san Domenico, di Pavoncelli, in Cerignola. Bottai al lavoro nel cantiere per la costruzione del bottame necessario alla produzione vinicola della Casa.

Il barilaio

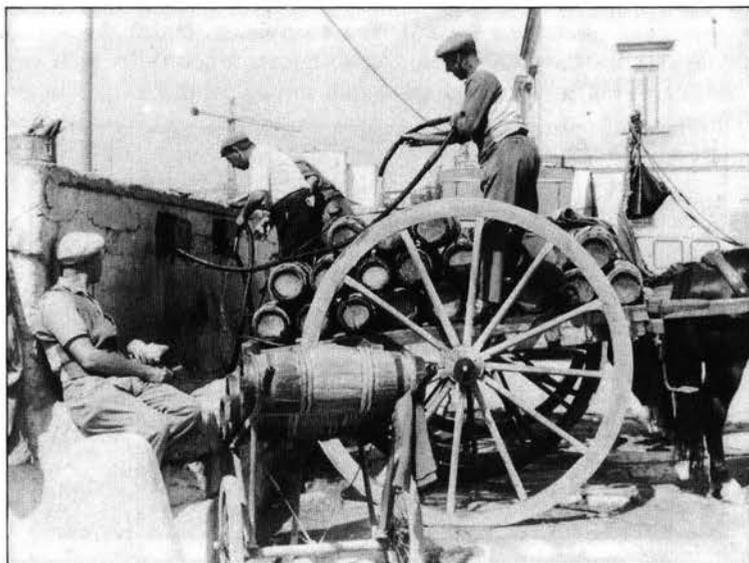
Affine all'attività del bottaio era quella del barilaio. Il *Catasto* del 1742 menziona tale Michele Fiorente, "mastro barilaro", di 36 anni, tassato, con la moglie e due figli, per 14 once ⁶.

Il barilaio costruiva, con il legno: barili per l'acqua, *i mmandègne* o *varreille*; barilotti, *i vvarelotte*, e fiasche, *i fiaskètte*, per l'acqua e per il vino; recipienti per il mangiare dei maiali, *i ttenédde*; l'asse per fare il bucato, *la prete*; le secchie per attingere l'acqua dai pozzi, *i ggalitte*; cesti per misurare i cereali, *i mezzètte*.

I barili, *i mmandègne*, costruiti con legno di castagno, erano di 18 litri di capacità, e li utilizzavano gli acquaioli per il trasporto e la vendita dell'acqua attinta alle fontane pubbliche e ai pozzi: e questo fino al 1969, per quelle abitazioni ancora carenti di impianto idrico, nonostante la realizzazione dell'Acquedotto Pugliese sin dal 1923.

Fra i barilai ricordiamo: Luigi Borrelli, Vincenzo D'Angiò e i figli Giuseppe e Michele.

6. *Catasto Onciario*, cit., cc. 369 v., 370 r..



32 - Cerignola, fine anni '60, piazza della Libertà. Acquaioli alla fontana comunale, detta delle "dieci fontane", mentre riempiono i caratteristici barili.

Il funaio

Nel mosaico delle attività complementari di quella agricola, si inserisce il mestiere del funaio che realizzava funi o corde, *i zjouke*, di vario diametro e di diversa consistenza, secondo l'uso cui erano destinate: funi per assicurare i sacchi di grano sul carretto, funi per calare le secchie nei pozzi per attingervi l'acqua o i cesti nelle fosse per sfossarvi il grano, corde intrecciate per i recinti, corde per imbrigliare la paglia sui carri, museruole e sottopancia per animali.

Un manufatto particolare era il fisco, *u fiskule*, una sorta di disco fatto di spago intrecciato sul quale veniva stesa la pasta di olive molite per la spremitura al torchio.

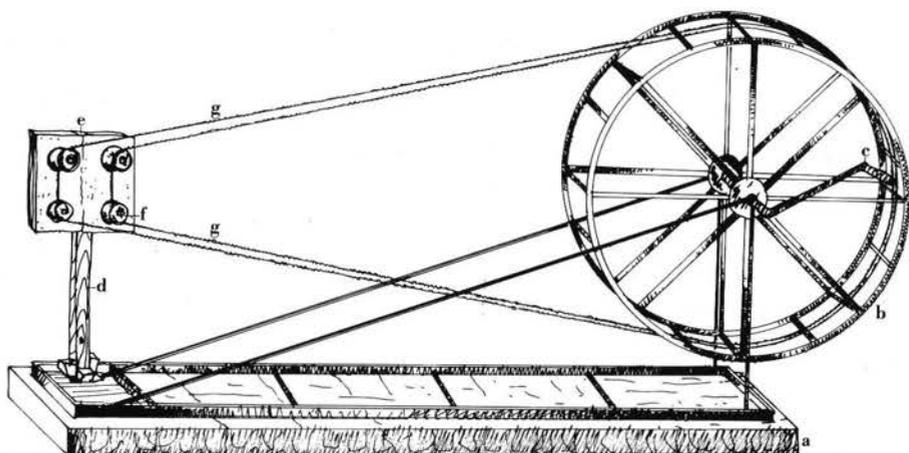
La materia prima adoperata dal funaio era soprattutto spago di scarto o di seconda mano, a spezzoni, *u speighe spezzeite*, che poteva essere acquistato a sacchi nel negozio-magazzino dei fratelli Vincenzo e Donato Dirella, in corso Gramsci, dove si vendevano articoli per l'agricoltura e per le masserie, dalla lanterna per il carretto ai sacchi, dai teloni per la raccolta delle olive alle museruole per i cavalli. Si trattava di spago che — nuovo — era stato utilizzato per legare le gregne. Quando bisognava slegare le gregne per la trebbiatura, veniva tagliato e i pezzi recuperati per essere riutilizzati proprio dai funai.

Il funaio dopo aver acquistato lo spago, prima di lavorarci lo affidava ad operaie che abitavano nel rione Terra Vecchia (originario nucleo della città), le quali, con l'ausilio delle lesine, provvedevano a sciogliere i nodi ancora presenti sugli spezzoni.

Dopo, alcuni ragazzi li cardavano, battendoli ripetutamente con la scotola (stecca di legno a foggia di coltello con un lato a taglio) su una panchetta, e li raggruppavano in fasci di 1-2 kg.

Gli attrezzi adoperati dal funaio erano:

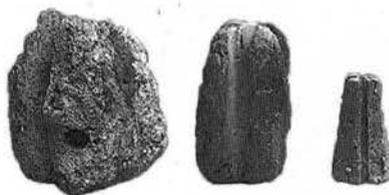
- il filatoio, costituito da una ruota, *la route*, e da una croce con staggio, *la krouce*, che poggiavano ognuna su una delle estremità di una massiccia base, *la bbese*, di legno o ferro. La ruota, anch'essa in legno o ferro, mediante un asse poggiava su due bracci perpendicolari alla base, ed era fornita di una manovella che veniva azionata da un ragazzo, *u vagnoune k' aggeire la route*. La croce con staggio era infissa in un apposito foro della base e consolidata con due cunei di legno, *i kugne*. Gli staggi, in legno, erano diversi, secondo il numero e soprattutto secondo il diametro delle girelle, *i rrutèlle*, pure in legno, tornite e fissate alla tavola con perni di ferro. Le girelle erano messe in movimento dalla ruota;
- i ganci di ferro, di varia misura, che venivano posti davanti alle girelle. Ad essi veniva legato uno dei capi della fune da realizzare;
- i mazzuoli, *i mazzule*, in legno, a forma di tronco di cono, appositamente torniti con scanalature (tre o quattro a seconda delle corde da torcere); quelli di maggiore dimensione erano forniti, nella parte mediana, di un foro trasversale nel quale veniva inserito un bastone di legno per agevolare la torsione;
- i cavalletti, *i kavallètte*, in legno o ferro, percorsi, nella parte superiore, da una serie di pioli posti verticalmente a distanza costante l'uno dall'altro.



III - Filatoio: (a) base, (b) ruota, (c) manovella per l'azionamento della ruota, (d) croce, (e) staggio, (f) girelle, (g) corde.



1



2

33 - 1. Particolare dello staggio con le girelle; 2. Mazzuoli per la torcitura delle corde.

Due erano le fasi principali della lavorazione delle funi: la filatura e la torcitura.

La filatura serviva a realizzare i fili a un solo capo. Il funaio legava la filaccia al gancio della girella e, camminando all'indietro, *all'andreite all'andreite*, man mano aggiungeva altre filacce, prendendole dalla cintura, e le attorcigliava alla canapa realizzando così il filo.

La torcitura serviva a realizzare le corde vere e proprie a più fili. Il funaio legava un capo dei fili alle girelle e l'altro capo ad un gancio mobile fissato ad un palo di ferro posto a debita distanza dal filatoio. Di qui, dopo aver imbrigliato i fili nelle scanalature del mazzuolo, il funaio partiva e, girando il mazzuolo, attorcigliava i fili, finché, arrivato alle girelle, le fermava e staccava la corda ottenuta.

Ci pare opportuno precisare che il ragazzo che faceva girare la ruota aveva di solito intorno ai 13 anni ed il suo era un lavoro stanchevole e che richiedeva inoltre una notevole concentrazione, per andare sempre in sincronia con il funaio, in caso contrario, venendo meno la necessaria tensione dei fili, si era costretti ad interrompere la lavorazione. Nella stagione calda, proprio per evitare l'inconveniente — a causa dello slittamento della mano, per il sudore — intorno alla manovella veniva posto un panno di feltro inumidito.

Fra i funai, che operavano in varie zone della nostra città, ricordiamo: Raffaele Cascella; i fratelli Salvatore e Luigi La Torre, originari di Monte Sant'Angelo; i fratelli Savino, Sante e Francesco Magnifico, originari di Mola di Bari e nipoti degli artigiani giunti a Cerignola alla fine dell'Ottocento; infine, Savino Scelsi, da considerare l'ultimo artigiano funaio.



34 - Cerignola, 1947. Il funaio Savino Scelsi – al centro con la coppola – al lavoro in via Meucci, al “largo di Izzi”, nell’area dove oggi ha sede la SIP.

Il fornaciaio

La presenza delle fornaci a Cerignola risulta documentata a partire dal XVIII secolo, mentre per i secoli precedenti sappiamo solo che Cerignola si riforniva di embrici da Lavello e Minervino, fiorenti centri artigianali.

Il *Catasto Onciario* del 1742, documenta la presenza di due nuclei di fornaci: la Fornace Vecchia, vicino al convento dei padri cappuccini (attuale sede palazzo della posta, in piazza Duomo); l'altra nell'orto del convento dei padri carmelitani (attuale sede municipale).

L'esistenza della fornace presso il convento dei padri cappuccini, demolito nel 1933, viene attestata anche dal toponimo Fornaci Sgarro, attribuito ad una strada — oggi denominata san Francesco d'Assisi — nelle immediate vicinanze del convento.

Il convento dei padri carmelitani possedeva, oltre ad un giardino con alberi, una casa in muratura e pozzi di acqua sorgiva, una fornace per gli embrici e i mattoni, il tutto per comodità dei fornaciai di cui conosciamo anche i nomi: Giovanni Borrella, "imbriciaro", di anni 48, tassato, con la moglie e otto figli, per 24 onces; Riccardo Maggio, originario di Andria, di anni 60, con moglie e tre figli, di cui Giuseppe, di 25 anni, fornaciaio come il padre⁷. Uno sprofondamento del terreno — verificatosi a causa delle eccessive piogge — nel cortile interno del palazzo di città ha portato alla luce, nell'agosto del 1987, resti delle strutture di un'antica fornace con grossi coaguli di embrici, a file sovrapposte, alquanto fusi tra loro a causa della cattiva riuscita della cottura.

Fervente era l'attività delle fornaci nel XIX secolo.

Tra le ditte maggiori operanti a Cerignola nel 1830 ricordiamo: la famiglia Sgarro e la famiglia Campaniello, le più antiche, e i Ferraro, provenienti da Terlizzi. La ditta Sgarro produceva laterizi (mattoni e tegole) e le ditte Campaniello e Ferraro orci e vasi. Ricordiamo inoltre i fratelli Francesco e Raffaele Grimaldi, Gaetano Zaccagni e Vincenzo Uva.

Furono costrette a spostare continuamente la sede della loro attività a causa dell'espansione urbanistica, che richiedeva l'ubicazione delle botteghe artigianali ai margini dell'abitato.

Intorno al 1896 le fornaci furono costrette a un primo trasferimento, dalla zona a ridosso del convento dei cappuccini alla zona a ridosso dell'attuale villa comunale, nell'area compresa tra il parco della Rimembranza, via Puglie e il mulino Pizzi (oggi De Sortis).

Un ulteriore spostamento si verificò, agli inizi del Novecento, proprio a causa dell'impianto della villa comunale, verso l'imbocco dell'attuale via Tiro a Segno; poi, nel 1904, quello definitivo in via delle Torri, donde fu dato a tutta la zona il toponimo Fornaci, rimasto tuttora ad indicare l'area residenziale sorta da quando, nel 1976, i terreni furono espropriati ed assegnati a cooperative edilizie. Questa data segna la fine di una delle attività artigianali caratteristiche di Cerignola.

⁷ *Catasto Onciario, cit.*, cc. 348 v., 349 r., 431 v..

Fra i manufatti dei fornaciai ricordiamo:

- vasi da fiori, *i ggraste*: *la graste a quatte*, *la grasta lisce*, *la grasta rizze*, *la graste a ttré*, *la grasta mezzaine*, *la grastudde*, *la grastecèdde*, *la graste a kkasciunitte*, *la graste ki pite*, *la graste ki mmaneke*, *u grastoune* (da 50 a 100 cm di diametro);
- bacinelle: *u kofene*, *u kufanidde*, *u mizze kufanidde*, *u funne kiatte*, *la kunkarèdde*, *u kantaridde*, *la kuarreire*;
- laterizi: coppi, *i kijnghe dritte*, *i kijnghe kurve*, *i kanaloune*; mattoni, *mattunacce*, *sbrighije*, *téatre*, *zukkaltàte*; figuli, *i karusidde*;
- orci: *la ràsoule*, *la mézza rasoule*, *la rasulèkkije*; *u cicene tré ssolde*, *u cicene mezzaine*, *u cicene tré kkuarte*, *u cecenidde*; *la ggiarre*, *la giarretèdde*, *u vukeile*, *u vukaltàte*;
- orci per animali da cortile: *i palummeire*;
- salvadanai: *i karusidde*.

L'argilla necessaria proveniva da cave delle zone finitime di San Marco, Pignatella di Sotto, Montegentile, a circa 6 km da Cerignola, verso Canosa. Dagli inizi del Novecento, invece, dalle cave di Canosa (argilla gialla), trasportata agli inizi dagli stessi fornaciai con i carretti, successivamente portata direttamente a Cerignola con i camion.

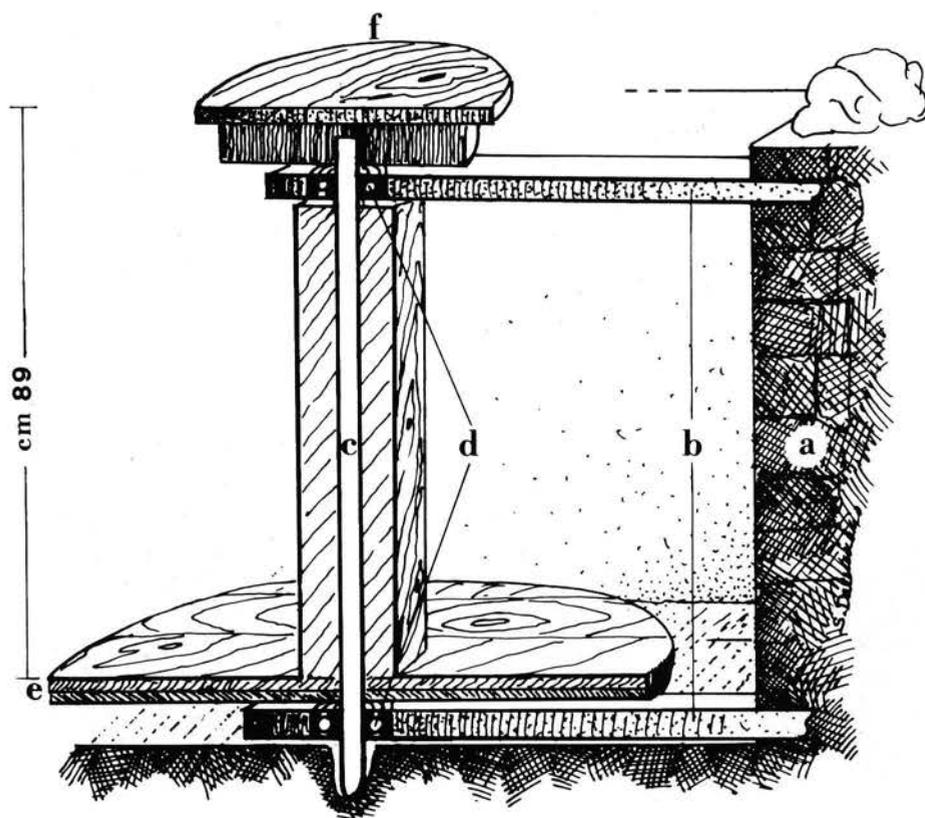
Era da evitare l'argilla ricca di granuli di carbonato di calcio poichè questi, polverizzandosi al calore del forno durante la cottura, potevano provocare la formazione di fori e crepe sulle pareti dei manufatti.



35 - Manufatti del fornaciaio: 1. Orcio per acqua tipico di Cerignola; 2. Orcio per acqua tipico delle zone montane; 3. Orcio utilizzato come abbeveratoio per animali da cortile.

Il ciclo lavorativo dei fornaciai iniziava con la frantumazione e la polverizzazione delle zolle di argilla per mezzo di magli, *i magghije*, grossi martelli di legno; la polvere veniva poi passata ai vari setacci, *i farneire*, e, infine, messa a bagno in acqua per un paio di giorni, in un'apposita vasca in muratura, per favorirne l'amalgama e agevolare la successiva lavorazione con le mani che rendeva l'argilla morbida, pronta per essere spalmata sul tornio.

Il tornio era un attrezzo in legno costituito da due piatti, di cui l'inferiore più grande, collegati da un asse verticale, perpendicolare ai loro centri. Il piatto inferiore, fatto roteare col piede dal fornaciaio seduto, trasmetteva il movimento — attraverso l'asse — a quello superiore sul quale il pane di argilla veniva modellato sfruttando il movimento rotatorio.



IV - Tornio, sezione trasversale: (a) muro di sostegno, (b) assi di ancoraggio al muro, (c) asse portante, (d) cuscinetto a sfera, (e) pedana di spinta, (f) disco di lavorazione.

Per facilitare la lavorazione l'artigiano inumidiva costantemente le dita e l'oggetto attingendo l'acqua da una ciotola di argilla, *u kravatte*, mentre da un'altra ciotola, più piccola, *u nappe*, prelevava piccole quantità di amalgama di argilla per i ritocchi e le aggiunte.

Il tornio ha mantenuto pressoché inalterata nel tempo la sua struttura, se si eccettua la parte compresa fra l'asse e il piatto superiore, dove — per evitare l'attrito — è stato utilizzato, nel corso degli anni, prima uno straccio oleato, *la pezze abbagneite all'ugghije*, poi la cotica oleata, *la koteke all'ugghije*, e, infine, un cuscinetto metallico a sfere.

Dopo la lavorazione al tornio i pezzi venivano riposti su basi quadrate di legno, *i retidde*, e messi ad asciugare: prima al chiuso — per almeno mezz'ora — per eliminare l'eccesso di umidità, far consolidare i manufatti ed evitare i possibili danni di una immediata esposizione al sole; poi all'aperto, disponendo i pezzi appoggiati al muro e capovolti, *sottasoupe e mmukeite*, per far asciugare bene il fondo.

Nelle giornate di pioggia o particolarmente fredde l'asciugatura veniva completata in un apposito locale riscaldato, *u skaldatorije*, un piccolo locale poco distante dal forno, ma simile per struttura, riscaldato con aria calda, *i sfeume*, prodotta bruciando paglia umida: questo per due volte al giorno, la mattina presto e la sera prima di smettere di lavorare, e per un paio di giorni.

Durante l'asciugatura sui manufatti si depositava una patina biancastra simile a muffa, *la palummèdde*, che dava origine alla formazione di caratteristici rigini.

Asciugati, i pezzi erano pronti per la cottura.



Il forno era costituito da due strutture sovrapposte: quella inferiore — la camera di combustione — interrata; quella superiore — la camera di cottura — seminterrata.

Tutto il forno era rivestito in cotto — per rendere gli ambienti refrattari — e presentava sui lati alcuni sfiatatoi.

Alla camera di combustione si arrivava per mezzo di un corridoio deambulatorio, rivestito in cotto ed accessibile grazie ad una rampa di scalini, che terminava proprio dov'era l'apertura della camera di combustione, apertura attraverso la quale il fornaciaio immetteva il materiale da bruciare.

Attraverso tale corridoio si poteva accedere anche ad un altro ambiente, a volte presente nella zona sotterranea, destinato a deposito di paglia.

Una robusta grata, costruita con mattoni refrattari e poggiante su una serie di archetti in mattoni di argilla, separava la camera di combustione da quella superiore di cottura, in modo tale che i manufatti non venivano a diretto contatto con la fiamma ma ne ricevevano solo l'intenso calore.

La camera di cottura presentava una copertura a calotta in muratura, rivestita in cotto, ed era alta circa 1,70 m.

Il fornaciaio procedeva al riempimento completo della camera di cottura utilizzando circa mille pezzi, cominciando da quelli più grossi, impilati e capovolti, e quindi quelli più piccoli, uno sull'altro. I pezzi piccoli venivano utilizzati anche per riempire quegli spazi che alla fine dell'infornata rimanevano vuoti.

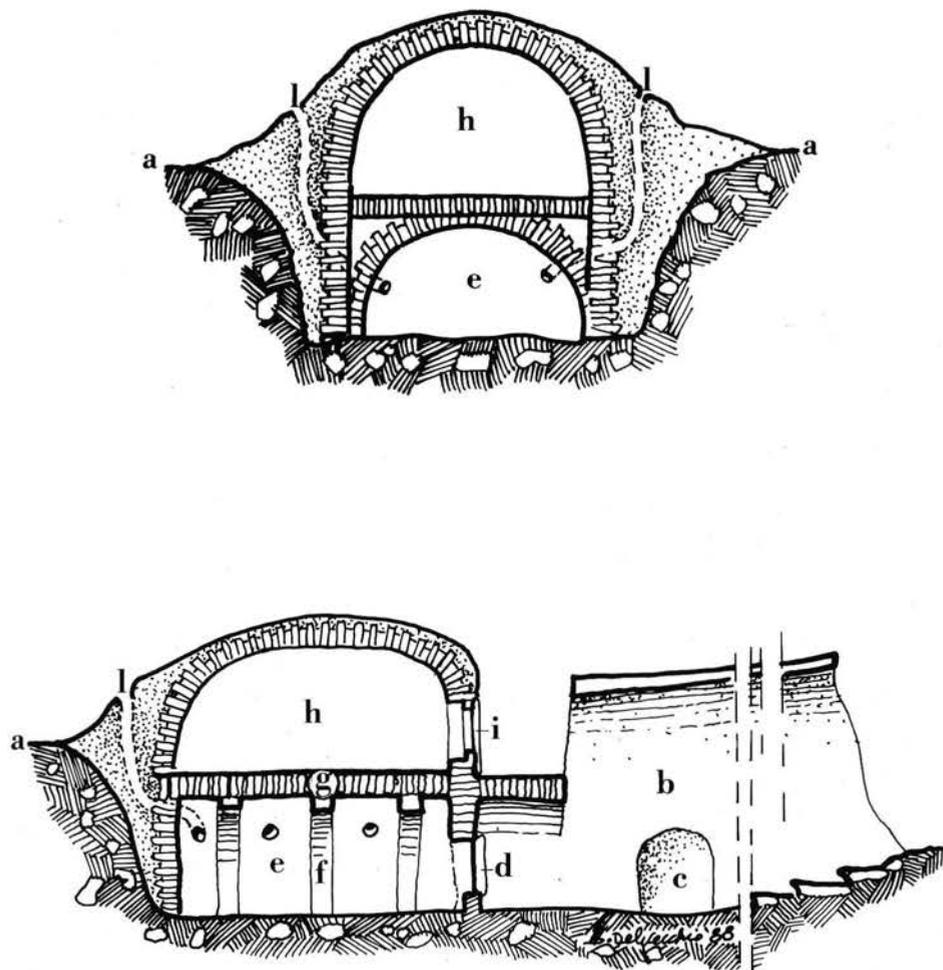
Riempita la camera di cottura, nella camera di combustione veniva appiccato il fuoco, prima bruciando paglia umida, *i sfeume*, per poco tempo, poi frasche miste a sansa per tenere moderata la fiamma.

La cottura era una fase molto delicata: la fiamma e la temperatura dovevano essere mantenute costanti per evitare un essiccamento troppo veloce che avrebbe potuto crepare l'argilla. Quando sugli oggetti cominciava a presentarsi una certa patina caduca — *akkummènzene a skurzelé* — veniva immediatamente aumentata la temperatura, facendo attenzione che il fuoco fosse sempre in posizione centrale, *nné rreite nné nnanze*, servendosi, per fare ciò, di frasche di olivo, *i paddutte de fraske*, introdotte e spostate, alla bisogna, con appositi forconi.

Kurreite! I cicene stanne kulanne era il grido di allarme che si sentiva quando nel forno si era creato eccessivo calore, che faceva fondere l'argilla, rovinando irrimediabilmente i manufatti.

La cottura durava circa sei-sette ore a partire dalla mattina alle sette. Poi l'intero carico veniva lasciato raffreddare nel forno stesso per alcuni giorni, dopo di che gli oggetti erano pronti per l'uso.

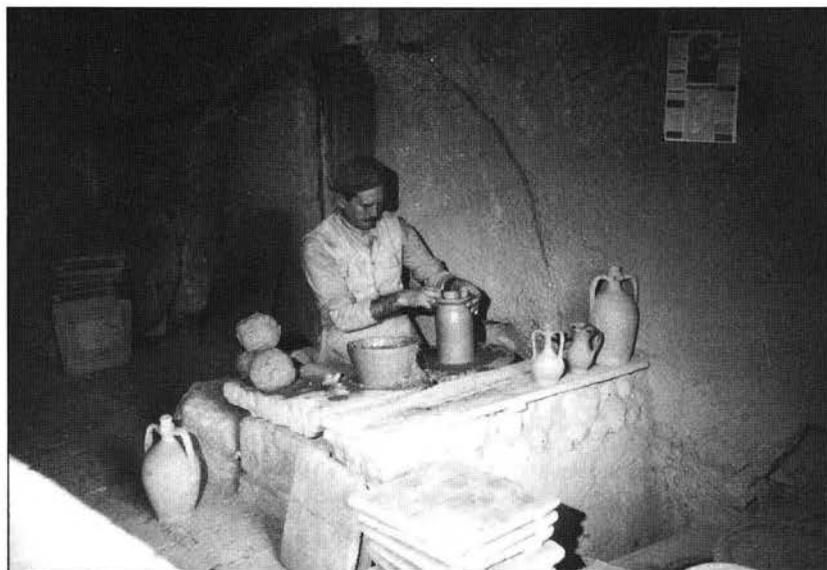
Generalmente, di tutta l'infornata solo un 5-6% dei pezzi subiva danni, ma più per una imperfetta lavorazione che per la cottura. Ma anche questo materiale danneggiato veniva comunque utilizzato: come materiale di riempimento nella costruzione dei soffitti delle abitazioni, in considerazione della leggerezza e quindi del non eccessivo carico sulle strutture portanti; orci ed altro tipo di vasellame venivano usati il Sabato Santo, allorché i ragazzi li fracassavano, in segno di festa, al suono delle campane che annunciavano la resurrezione di Cristo; le pignatte venivano usate per la festa della pentolaccia.



V - Fornace, sezione trasversale e longitudinale: (a) piano di campagna, (b) rampa di accesso alla camera di combustione, (c) deposito, (d) bocca camera di combustione, (e) camera di combustione, (f) archetti di sostegno della griglia termica, (g) griglia termica, (h) camera di cottura, (i) bocca camera di cottura, (l) sfiatatoi.



37 - Tettoia di copertura e ingresso della rampa di accesso alla camera di combustione della fornace di Potito Ferraro, in contrada Fornaci (territorio di Cerignola).



38 - Potito Ferraro al lavoro nella sua fornace.

Lavorazione particolare richiedevano i grossi orci, *i rrasoule*, che venivano realizzati in tre pezzi, *i ssciunte*. Si iniziava con la metà inferiore che veniva fornita, nella estremità superiore, di un incavo, *u meccioune*, e lasciata appena indurire. Si passava poi alla fascia mediana — lavorata al tornio su una base di legno, *u retidde* — che veniva aggiunta alla metà inferiore incastrandola nell'apposito incavo. Infine, si lavorava il pezzo superiore, quello con il bordo, *u mazzoune*. Le tre parti venivano saldate fra di loro con la stessa argilla. A volte questi grossi contenitori per liquidi venivano forniti alla base di un foro con collo aggettante, *u mingule*, che serviva per svuotarli o per facilitarne la pulizia.

Completavano l'attrezzatura dei fornaciai: gli stampi, *i stampe*, in legno, per i mattoni rettangolari, e in gesso, per le decorazioni plastiche come anse, medaglioni, stemmi, racemi floreali; i pettini di legno, *l'ascke*, per solcare più o meno profondamente la superficie dei manufatti, soprattutto dei vasi, con varie decorazioni geometriche; le fuseruole, *i ppalluzze*, per movimentare plasticamente il bordo dei vasi.

L'attività dei fornaciai di Cerignola era molto apprezzata nella provincia di Foggia come pure in quelle finitime, così il commercio dei manufatti non rimaneva limitato alla nostra città, ma interessava Foggia, Manfredonia, Troia, Lucera, il Gargano (Monte Sant'Angelo, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis), e persino la Basilicata, particolarmente la provincia di Potenza (Venosa, Rapolla, Lavello, Ripacandida).

I fornaciai portavano di persona i loro prodotti ai grossi rivenditori, servendosi di carretti presi a noleggio; solo la ditta Campaniello possedeva un carretto e cavalli propri. In media per ogni viaggio si trasportavano circa 300 pezzi. C'era poi Donato Antonacci che con il suo carretto portava a vendere i manufatti dei nostri fornaciai a Monte Sant'Angelo, rientrando sempre con un carico di carbone, *la rusce*.

La vendita dei manufatti — a Cerignola — veniva effettuata, soprattutto per i laterizi, direttamente presso le fornaci oppure — per orci, vasi e salvadanai — presso le abitazioni di Raffaele Ferraro, di fronte al Duomo, e di Anna Ferraro, in viale Roosevelt, entrambi familiari dei Ferraro fornaciai.



39 - Attrezzi del fornaciaio: stampi di gesso.

Lo scalpellino

La presenza a Cerignola dell'attività artigianale dello scalpellino viene documentata storicamente dal *Catasto Onciario* del 1742, nel quale troviamo notizie relative a tale Nicola Farruso di Cristoforo, "chianchiero", cioè lavoratore della pietra, di 35 anni, tassato, con la moglie, cinque figli e la madre, per 16 onces⁸.

L'attività dello scalpellino fu molto fiorente tra la fine dell'Ottocento e la prima metà del Novecento, nel periodo in cui la città si arricchisce di costruzioni a carattere civile e religioso che esaltano l'utilizzazione del tufo a vista con decorazioni plastiche in pietra. L'abilità dello scalpellino si rivelava in tutta la sua maestria e creatività nelle decorazioni plastiche di ingressi monumentali, scalinate, stipiti, architravi, mensole per i balconi, cornicioni, doccioni, ed ancora nei fregi, negli stemmi, nei girali e nelle iscrizioni; nella realizzazione dei cordoli, dei termini lapidei delle fosse granarie con incise le iniziali dei proprietari, i loro stemmi e il rispettivo numero della fossa in loro possesso; nella preparazione dei termini lapidei che segnavano i confini delle proprietà terriere dell'agro di Cerignola; nella messa in opera dei lastricati e dei marciapiedi.

Alla fine dell'Ottocento i grossi monoliti di pietra, di circa 4 x 2 metri, giungevano a Cerignola, dalle cave di Trani, Bisceglie, Apricena, Bitonto, Monte Sant'Angelo, per mezzo della rete ferroviaria. Si trattava di vari tipi di pietra, da quelle più dure (Trani e Bitonto) a quelle più tenere (Gargano). Arrivati allo scalo ferroviario della nostra città (soppresso negli anni '60 e situato nello stesso luogo in cui è stato costruito il nuovo palazzo di città, nell'articolato complesso urbanistico del rione Ferrovia) venivano caricati su pesanti carri di legno trainati da più cavalli ed avviati ai cantieri di lavorazione.

La lavorazione iniziava con il taglio o spaccatura dei grossi blocchi. Operazione molto delicata e difficile in quanto anche un solo colpo male assestato poteva creare scheggiature e fenditure non previste, "guastando" la pietra. L'artigiano con una matita ed un listello di legno tracciava una linea sul blocco squadrandolo superficialmente. Tale linea veniva tracciata sempre a qualche centimetro dal bordo in modo tale da evitare possibili scheggiature. Quindi, il blocco veniva solcato leggermente per tutta la sua lunghezza — in senso longitudinale e nella zona mediana — con un piccolo piccone dalla corta impugnatura; il solco veniva poi rifilato con la bocciarda, *la buggiarde*, un grosso martello con bocca munita di un numero vario di punte piramidali (quattro, cinque, sei, otto, dodici), a seconda del tipo di lavorazione.

Il blocco veniva lavorato prima nella parte inferiore, poi in quella superiore, mantenendolo sempre in posizione inclinata e fermo per mezzo di alcuni cunei di legno, *i kugne*. Veniva disgrossato e livellato con uno scalpello di 20 cm con taglio a cuneo, *u skupezzoune*, o con un martello adatto, *u martidde a skapezzoune*, oppure *u martidde de la kianke*. Infine, veniva rifinito con vari attrezzi, fra i quali ricor-

8. *Catasto Onciario, cit.*, cc. 381 v., 382 r..

diamo: lo squadro, *u squadre*; il trapano, *u trapene*; gli scalpelli, *i skarpidde*; il calcagnuolo, *la gravenèdde*, una specie di scalpello con una tacca in mezzo alla punta; i punteruoli, *puntidde*, *puntedduzze*, *puntidde grusse*; lime e raspe, *leime e rraspe de la kianke*; le martelline, a più denti, *la marteddeine a quatte*, *a ccinke*, *a sseije*, *a gotte*, *a ddudece*.

Fra i tanti altri attrezzi ricordiamo anche la martellina per lavorare gli abbeveratoi e il mazzuolo, *la mazzètte*, per rompere la pietra.

Fra gli scalpellini operanti a Cerignola nel nostro secolo ricordiamo: Domenico Carducci; Pasquale Desantis e il figlio Cosimo; Antonio Graziano; Gioacchino Lisanti e il figlio Matteo; i fratelli Michele e Nicola Santoro; Giuseppe e Salvatore Caggiano; Michele Giannacco; Francesco Monopoli; Giuseppe Ventrella; Sergio Claudio; Giuseppe Claudio; Vincenzo Bufano; Daniele e Vincenzo Ventrella; Nunzio Dirienzo.

40 - Attrezzi dello scalpellino: 1. Martello a quattro punte; 2. Scalpelli tipici, corti e tozzi.



Il calzolaio

Il *Catasto Onciario* del 1742 ci permette di individuare una certa varietà di mansioni — quasi una gerarchia — nell'attività di questo settore artigianale. Dal "lavorante di scarparo" al "solapianelle" allo "scarparo" e al "calzolaio", per finire all'artigiano più qualificato, il "mastro scarparo"⁹.

Ci soffermiamo essenzialmente sulla figura del calzolaio, cioè di quell'artigiano che realizzava scarpe di vario genere: scarpe basse, *i skarpeine*, scarpe con lacci, *i skarpe allacceite*, gambaletti, *i skarpe a ggamalètte*, mezzi stivali, *i mizze stuele*, stivali, *i stuele*, scarpe eleganti da passeggio, *i skarpe de lusse*, e scarpe più robuste per la campagna, *i skarpe de foure*.

Il cuoio e le altre pelli necessarie — vitello, capretto, mucca dura — venivano acquistati presso due magazzini all'ingrosso locali, uno di Michele Noè e l'altro di Cesare Azzollino.

9. *Catasto Onciario*, cit., cc. 366 r., 351 v., 336 r., 336 v., 330 r., 311 r., 311 v., 403 v., 404 r., 405 r., 412 v., 413 r., 419 r., 419 v., 325 r., 320 r..

La realizzazione di una scarpa iniziava dopo aver preso le misure — con strisce di carta — della lunghezza del piede, della forma e larghezza della pianta, dell'accollo. In base alle misure il calzolaio sceglieva la forma di legno, *la forme de lègne*, più adeguata, fra le tante che aveva in dotazione, diverse per genere e per numero. Sulla forma si montava prima la base o pianta, in cuoio più spesso, il calcagno, *u forte*, e la mascherina o cappelletto, *la ponte de la skarpe*, in cuoio più sottile, bagnando in precedenza la pelle in modo da farla asciugare già montata sulla forma stessa. L'asciugatura impegnava alcune ore. Tutto intorno con l'ago e lo spago, di varia doppiezza (a 5-6 capi per le scarpe normali, a 8 capi per quelle da campagna), veniva cucito il guardolo, *u guarduncille*, una striscia sottile di cuoio. Successivamente, veniva montata la tomaia, che veniva prima ritagliata — con il trincetto, *u kurtidde* — su un modello di cartone (il calzolaio ne aveva una ricca serie che modificava secondo le esigenze), quindi veniva tirata e modellata sulla forma, sulla quale veniva inchiodata con chiodini, *i spengulèlle*, di diversa misura, a seconda del tipo di scarpe.

Seguiva la montatura della suola, in tre fasi. Si iniziava con la messa in opera dello strato più interno, quello a contatto del piede, in cuoio leggero. Poi si inseriva — come intercapedine — uno strato di cuoio più sottile, *u skeime*. Infine, si montava quello più esterno, a contatto con il suolo, in cuoio di maggiore spessore.

La scarpa veniva terminata con la montatura dei tacchi, il cui taglio andava levigato, insieme a quello della suola, con il biségolo. Si passava, poi, cera calda, stendendola con la liscia, *u péte de purke*, mentre la tomaia veniva lucidata con una vernicetta nera o marrone.

Sformata la scarpa, si rendeva la suola più sicura passandovi della cera.

I lacci, soprattutto quelli più grossolani e resistenti per le scarpe da campagna, si ottenevano con strisce sottilissime di pelle di mucca che, passate sotto il ferro da stiro a freddo, si attorcigliavano a mo' di spago.

Oltre quelli già citati, numerosissimi erano gli arnesi che il calzolaio usava e che teneva in ordine sul deschetto, *u vanghetidde du skarpere*, tra i tanti ricordiamo: la raspa, *la raspe*; il punteruolo, *u puntareule*; la lesina, *l'assughhije*; pinze di varie misure e per occhielli, *i ppinze*; tenaglie, *i ttenagghije*; il martello, *u martidde di skarpere*; il marcapunti; gli aghi; rotoli di spago di varia doppiezza; il salvapunti di ferro; il ferro a lingua; il piede di ferro; lo scatolino della cera, *u sckatelidde e la cere*.

Fra i calzolai ricordiamo: Antonio Cascella, Ruggero Divito, Michele Granato, Matteo Milazzo, Pietro Pugliese, Michele Pierno (fornitore di scarpe, gambali e stivaletti dei vigili urbani di Cerignola), Martino Russo.

LA FAMIGLIA CERIGNOLANA TRA '800 E '900

BEATRICE CUCCOVILLO

Condizioni socio-economiche

Nel 1881 — in base ai dati dell'*Annuario Statistico Italiano* del 1887-88 — l'intero Comune di Cerignola conta 24 446 abitanti; ben 22 659 dei quali risultano agglomerati nel centro principale, nel paese. Questa tendenza all'inurbamento trova conferma nei dati del censimento del 1901, secondo cui l'87% della popolazione vive aggregata in paese, e soltanto il 13% sparsa.

Analizzando specificamente la suddivisione in fasce sociali secondo le stime di Luigi Conte, redattore nel 1859 di alcune note su Cerignola, su circa 20 000 abitanti i contadini sono 8075¹, ma indubbiamente questa cifra deve essere ampliata, se si tiene conto che tra i 6750 cerignolani classificati come possidenti, oltre ai grandi e medi proprietari, sono compresi anche i piccoli proprietari, ovvero coltivatori diretti che, non di rado, prestano la loro opera in qualità di "braccianti avventizi" per integrare le entrate del lavoro di contadini-proprietari e che rischiano continuamente di perdere la loro già scarsa proprietà, per i debiti contratti nei periodi difficili.

Che la terra posseduta da costoro fosse scarsissima, in percentuale infinitesimale, è confermato, tra l'altro, dall'inchiesta parlamentare condotta da Presutti nel 1909: la grande e media proprietà insieme raggiungevano una percentuale del 98% su 61 004 ettari di terra coltivata². In ogni caso, è lecito ipotizzare una prevalenza di braccianti salariati, del tutto privi di proprietà, e di affittuari.

A Cerignola, il nucleo familiare si forma quando i giovani raggiungono 18-20 anni e "abbandonano" la casa paterna per uno spazio privato. Per questo abbandono, le fonti esaminate concordano circa la tendenza negativa in atto nella famiglia cerignolana: un tempo conglobata attorno al capofamiglia, tenderebbe oramai a sfasciarsi, disgregandosi in tanti più piccoli nuclei familiari al momento delle nozze. Questo processo è fatto risalire alla metà dell'Ottocento: precedentemente, anche nel momento in cui il capofamiglia diventava inabile al lavoro, i figli rimanevano uniti attorno a lui; ora invece, il padre, divenuto inattivo, si trasferi-

1. L. CONTE, *Cerignola*, in F. CIRELLI, *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, vol. VIII, Napoli, 1853-, p. 75.

2. *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle provincie meridionali e nella Sicilia, Puglie*, vol. III, t. I (*Relazione del Delegato Tecnico prof. Errico Presutti*), Roma, 1909.

sce a casa di un figlio o di un genero, mentre gli altri componenti della famiglia contribuiscono al suo mantenimento esclusivamente in termini economici.

Per illustrare, sia pure sommariamente, le modalità di vita — durante il secolo scorso e i primi decenni del Novecento — di una famiglia cerignolana appartenente alle classi popolari, è d'obbligo soffermarsi da principio sulle condizioni abitative. Queste, anche nelle inchieste parlamentari tendenzialmente volte a sottolineare soprattutto gli elementi positivi e le situazioni di netto miglioramento rispetto al passato preunitario, rappresentano forse il principale motivo di "scandalo", nel momento in cui si andavano a descrivere le condizioni di vita per la maggior parte della popolazione meridionale.

Secondo Luigi Conte, di solito "ardente d'amor patrio", il quartiere più antico di Cerignola si presenta come un labirinto di vicoli che danno accesso a "una serie di spelonche o grotte"³, di contro alla città nuova, dotata di strade ampie, illuminazione e pulizia.

Generalmente, la situazione delle abitazioni è ritenuta peggiore nelle cittadine rispetto alle condizioni, già deplorabili, di quanti vivono in campagna.

Se nell'inchiesta agraria Jacini si ha solo un accenno generico ad abitazioni anguste, senza luce né aria, umide, tanto che "le pareti scabrose ed annerite gocciolavano per l'umidità su pavimenti rotti ed infossati"⁴, come riferisce Angeloni, e se lo stesso Jacini, nella sua relazione conclusiva, ricorda tutti i braccianti costretti a vivere in "tuguri affumicati... coi polli, coi maiali e colle capre"⁵, nel 1909 l'inchiesta Presutti appare, invece, più specifica, presentando dei riferimenti diretti anche alla situazione di Cerignola.

A proposito di questa cittadina, si deplora la cura per la "facciata", ovvero la tendenza a nascondere, con un "sipario di pietra"⁶ (così è definita la via principale e le sue abitazioni signorili), le precarie condizioni dell'abitato, a cominciare già dalle stesse vie che si diramano da quella principale e che spesso sono appena delle viuzze nemmeno lastricate. Dall'inchiesta Presutti si rileva che ben 623 case — il 7,8% dell'intero abitato — sono costituite da ambienti seminterrati. Le condizioni abitative dei contadini risultano paradossalmente peggiorate proprio là dove — è il caso di Cerignola — la loro situazione economica va migliorando.

La famiglia vive in pochi e stretti vani o addirittura in un solo vano nel caso di abitazioni semisotterranee. Si dorme su un letto — nel Museo Etnografico se ne può osservare un esemplare — composto da un sacco di paglia o di stoppa ammuffita; le coperte non sono altro che sacchi, o brandelli di tela, cuciti tra loro. Ecco a proposito la testimonianza di una anziana bracciante cerignolana, Lucia Barbarossa: "prima, figlio mio, in un letto marito moglie e tutti i figli che tenevi tra i piedi, cimici, pulci, pidocchi in una casa, non ci potevamo vivere, tre quat-

3. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 70.

4. *Atti della giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della Classe Agricola*, vol. XII (*Relazione del delegato tecnico G.A. Angeloni*), Roma, 1885, p. 469.

5. S. JACINI, *I risultati della inchiesta agraria (1884)*, Torino, 1976, p. 45.

6. *Relazione del Delegato Tecnico prof. Errico Presutti*, op. cit., p. 498.

tro famiglie che stavamo.... Dentro le case poi la paglia delle ristoppie del grano quella tenevamo per letto, la paglia della ristoppia”⁷.

Cimici, pidocchi, promiscuità: è superfluo sottolineare quanto questa situazione incidesse sulle condizioni igienico-sanitarie delle famiglie, pur tuttavia è comunque attestata una forte esigenza verso la cura e la sistemazione ordinata della propria casa, una esigenza sempre più pressante con il passare dei decenni, così che contadine intervistate ad Orsara negli anni '70 sottolineano, tra orgoglio e rassegnazione, quanta parte del loro tempo sia stata dedicata, e continui ad esserlo, al lavoro domestico.

D'altra parte, in relazione a questo tipo di strutture abitative e alla mancanza di un sistema fognario, la situazione è oggettivamente disastrosa per tutto l'Ottocento. Uno stato di cose con ripercussioni notevoli sulla salute, dalla mortalità precoce dei contadini (il can. Conte ritiene che la durata media della vita, nel 1855, sia di 34 anni per gli uomini e 35 per le donne), all'alto tasso di mortalità infantile (nel 1826, per fare un solo esempio, risulta pari al 63%), e tutto ciò anche per la mancanza di assistenza e per l'alimentazione precaria.

Anche a Cerignola l'alimentazione dei contadini si basa essenzialmente su pane, legumi e verdure. La famiglia consuma collettivamente il pasto soprattutto a sera. Non di rado c'è un unico piatto comune intorno al quale ci si raccoglie. Il vasellame consta di elementi-base, quali la “pignatta” per i legumi, e alcune pentole o padelle.

La quantità e qualità del vasellame da cucina dipende evidentemente dal livello economico di ogni famiglia e dall'evoluzione delle condizioni di vita della popolazione. Le stesse considerazioni valgono anche per gli oggetti da illuminazione, ci si trova così di fronte a materiali di vario tipo: dalle candele di sego ai lumi ad olio in terracotta, alle lampade a petrolio (meno diffuse che in Italia settentrionale).

Il Museo raccoglie diversi esemplari di stoviglie e alcuni lumi.

Prima di concludere questa rapida panoramica sulla condizione della famiglia contadina cerignolana, è opportuno soffermarsi sull'educazione e sull'istruzione istituzionale dei bambini.

Dalla monografia del can. Conte si apprende della presenza di 4 scuole pubbliche comunali per le classi povere, due delle quali destinate alle bambine che, tra le varie attività scolastiche “vi trovano l'insegnamento delle prime arti donnesche”⁸. In ogni caso il numero dei bambini che le frequentano è decisamente esiguo in proporzione all'intera popolazione infantile.

Come si sa, i bambini rappresentano un valido contributo per i genitori, in termini produttivi; d'altra parte, esiste nella popolazione una certa diffidenza nei confronti dell'istituzione formativa, diffidenza che tende ad acuirsi poi nel caso delle bambine.

7. *La memoria che resta. Vissuto quotidiano, mito e storia dei braccianti del Basso Tavoliere*, a cura di G. Rinaldi e P. Sobrero, Foggia, 1981, p. 126.

8. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 77.

Ancora nel 1855, nel corso dell'inchiesta Jacini, Angeloni definisce le scuole di base "deficienti o inefficaci"⁹, mentre sottolinea il valore formativo del servizio militare, nel senso che "i lavoratori i quali sanno leggere e scrivere e far di conto sono, per la più parte, quelli che tornano dal servizio militare"¹⁰. L'Amministrazione locale gli appare — ed è — incapace di obbligare o persuadere alla frequenza scolastica che, anche quando risulta attestata, è estremamente saltuaria ed incompiuta, motivo per cui pochi bambini conseguono la promozione.

La successiva inchiesta Presutti sostiene che la scuola dell'obbligo è frequentata, più o meno saltuariamente, dal 30% della popolazione infantile, il che rappresenta un notevole successo in rapporto all'8% attestato nel periodo preunitario, ma si tratta pur sempre di valori estremamente bassi sia in termini generali sia nel caso specifico di una popolazione, quale quella cerignolana, prevalentemente accentrata nel nucleo urbano.

Stando così le cose, non sorprende, da un lato, che in Capitanata, alle soglie dell'Unità, la maggior parte della popolazione sia analfabeta, e, dall'altro, che l'indice di alfabetizzazione cresca con estrema lentezza nei decenni successivi.

Il lavoro della donna

Nel settore formativo, è superfluo sottolineare come risulti maggiormente trascurata la popolazione femminile. Alla donna, tuttavia, viene delegata, dal suo ambiente sociale, la funzione educativa non istituzionalizzata, e questa rappresenta solo uno dei tanti compiti che nell'ambito familiare la donna è chiamata a svolgere.

Tramite la figura femminile, una parte del patrimonio culturale collettivo delle classi popolari può essere conservato e trasmesso; così come gli uomini fanno con i ragazzi, le donne trasmettono alle loro figlie gli strumenti teorici e operativi relativi ai settori produttivi di loro competenza (per esempio, quello tessile e quello alimentare).

Il contributo femminile, nella famiglia contadina, è estremamente importante, poiché la donna funge, in qualche modo, da elemento di raccordo tra l'universo privato e il "fuori", il mondo del lavoro.

Infatti, non si può incasellare il lavoro femminile in un solo specifico settore lavorativo, né tanto meno isolarlo nell'ambito dei lavori domestici, confinando la donna nel ruolo di casalinga. Indubbiamente, il tempo occupato nella gestione della famiglia, nella cura della casa e dell'alimentazione, nell'educazione dei figli, rappresenta una parte importante della sua vita attiva ma non la esaurisce, come dimostra la sua presenza nel settore delle attività agricole.

Nel 1909 l'inchiesta Presutti attesta l'esistenza, tra i braccianti, di una notevole percentuale di "contadine giornalieri di campagna" che trasportano l'acqua,

9. *Relazione del Delegato Tecnico G.A. Angeloni, op. cit.*, p. 461.

10. *Ivi*, p. 462.

prendono parte alla vendemmia, alla sarchiatura, falciatura e raccolta dei cereali, alle operazioni di ventilazione, alla raccolta di olive, uva, fichi e mandorle, per poi occuparsi anche della trasformazione in conserve dei prodotti raccolti, e, nel caso dei fichi, dei processi di essiccazione. Se necessario, quando mancano braccia maschili, le donne zappano: di solito questo accade per quanti possiedono terra propria, dato che in questi casi la moglie svolge anche una funzione coadiuvante nell'attività agricola.

Le donne cerignolane lavorano nel settore agricolo per una media di 100 giorni l'anno, senza peraltro usufruire di alcune gratificazioni del contadino — passeggiare per il corso, ad esempio — legate ad una maggiore quantità di tempo libero.

Infatti, oltre a condizioni lavorative faticose e impegnative, le donne soggiacciono ad un perverso meccanismo che divora qualsiasi eventuale "tempo libero": non esiste un tempo per sé, a meno di non concepirlo all'interno di momenti rituali socializzanti, come le feste.

Strettamente collegata al lavoro domestico e alle attività agricole finora citate risulta la cura del bestiame domestico — mungere, governare le bestie, portar loro la paglia —, quel bestiame che, anche nel corso del Novecento, continuò a condividere molto spesso il medesimo spazio abitativo dei proprietari.



41 - Inizi '900. Donne braccianti al lavoro.

Esiste inoltre un altro fondamentale settore produttivo, generalmente di competenza femminile, che consente di ribadire ulteriormente il concetto secondo cui il ruolo femminile funge da elemento di raccordo fra la casa e l'esterno. Difatti, filatura e tessitura si inseriscono certamente nel settore delle attività pertinenti alle donne e nel circuito culturale definito "cultura della casa", tuttavia è anche innegabile che queste attività praticate negli spazi domestici non sono avulse dal lavoro extradomestico e presentano diversi punti di contatto con i settori agricolo-pastorali.

Quanto alla loro importanza, basti considerare che l'attività tessile, sviluppata e inserita nei processi d'industrializzazione ottocenteschi, ha rappresentato uno dei settori trainanti per lo sviluppo economico di molti Stati europei. E l'industria domestica di stampo artigianale, praticata in casa prevalentemente da donne — tendenzialmente volta all'autoconsumo — ha convissuto per lungo tempo accanto all'industria tessile in espansione.

Filatura/tessitura implicano un patrimonio di conoscenze e competenze, soddisfano le necessità familiari senza una spesa eccessiva, fungono da supporto economico per la famiglia (in questi casi, le tele di solito si vendono ad un grossista che, qualora abbia impiantato un sistema di compravendita, fornisce le materie prime, lana o cotone).

Quanto complessa e ricca di fasi sia tale attività, lo si evince anche considerando esclusivamente che le operazioni necessarie alla produzione del tessuto coprono un intero anno, dalla tosatura delle pecore o dalla raccolta delle fibre naturali fino alla tessitura. Tra le altre fasi: la cardatura della lana, la pettinatura/pestatatura delle fibre, la filatura, l'orditura, il rimettaggio, la tessitura propriamente detta.

Per quanto concerne specificamente Cerignola, le fonti affermano l'esistenza di "moltissimi ... telai, ne' quali tessono tele di cotone nelle proprie case le donne di basso cetò Si fanno pure buone tele ad imitazione di quelle di Fiandra, coperte ad un pezzo dette di *Normandia*, calze traforate a diversi disegni, tappeti e mensali" ¹¹. È possibile anche supporre attività di filatura prevalentemente in orfanotrofi e ospizi ¹². Il miglioramento delle condizioni economiche dei cerignolani fa sì che l'inchiesta Presutti non riscontri più lavori di filatura/tessitura tra le donne del paese, in quanto — spiega in seguito Assante — i locali preferiscono le tele "forestiere" o, al limite, quelle provenienti dalle località garganiche, rinomate per la loro buona qualità.

Conferme indirette alle affermazioni delle fonti appaiono sia l'analisi della strumentazione presente nel museo sia i colloqui con informatori locali di età variabile tra i 55 e i 65 anni. Da un lato questi ultimi attestano, tra le attività collegate al settore dell'abbigliamento, esclusivamente i lavori di ricamo o a maglia, dall'altro, tra la pletera di oggetti raccolti nel museo vi è un solo esemplare di fuso in legno "senza rotello", panciuto al centro, uno dei fusi più rudimentali. Esi-

11. L. CONTE, *Cerignola*, op. cit., p. 81.

12. F. ASSANTE, *Città e campagne nella Puglia del secolo XIX. L'evoluzione demografica*, Genève, 1974.

steva però anche un fuso "con rotello" che si differenzia dall'altro per la presenza di un piccolo volano di legno — il rotello — che permette una rotazione e quindi una filatura più veloce.

La filatura con fuso e conocchia (bastone intagliato, a volte a forma di forca, che funge da supporto delle fibre o della lana da filare) avveniva raccogliendo alcune fibre dalla conocchia e legandole insieme all'estremità puntuta del fuso, il quale era sottoposto ad una rotazione continua e velocissima, così da torcere le fibre in un solo filo.

Sebbene il museo non ne esponga alcuno, è comunque opportuno un accenno allo strumento principe della tessitura, il telaio, tanto diffuso, secondo il can. Conte, nella Cerignola di metà Ottocento.

Al di là di ogni variazione locale, i telai possiedono una struttura di fondo comune. Questa consiste in una intelaiatura formata da quattro solide assi montanti che nei telai pesanti sono della stessa altezza e danno origine ad una specie di cubo, in altri casi sono di altezze differenti, rendendo inclinato il piano del telaio; le assi, inoltre, sono tenute insieme da un sistema, orizzontale e trasversale, di altre assi.

Il piano del telaio, spesso inclinato nell'Italia meridionale, è formato in primo luogo dai subbi per l'ordito e per il tessuto, ovvero da due cilindri di legno intorno ai quali si avvolge la tela, dapprima ordita, e infine tessuta. Perché ciò avvenga, durante la fase del rimettaggio i fili dell'ordito devono passare attraverso i "licci" (listarelle di legno collegate da un insieme di cordicelle di cotone che fungono da maglie attraverso cui far passare i fili dell'ordito). Durante la tessitura, i "licci", collegati a quattro calcole azionate da un pedale, alzano e abbassano i fili dell'ordito. La tessitrice può quindi "lanciare la navetta" e "fare la trama" al tessuto, poiché la navetta contiene la spola.

Spesso, l'approccio conoscitivo tradizionale a queste attività femminili ha dato origine a una loro idealizzazione, così come è accaduto per altri momenti e attività del lavoro contadino e artigiano.

Quanti si sono occupati di tessitura hanno semplicemente indugiato a descrivere la bellezza, "l'artisticità" dei prodotti finiti (che davano lustro a determinate località), e ci si soffermava nella descrizione minuziosa di motivi decorativi, senza però mai alcun accenno alla fatica della tessitura. Non casualmente l'immagine oleografica della tessitrice consiste in una o più giovani donne che, cantando, lavorano.

È necessario sottolineare, tuttavia, che se il tessuto può avere esiti esteticamente buoni e inserirsi a volte nel solco del cosiddetto artigianato d'arte, generalmente — in relazione al contesto socio-economico di riferimento — si inserisce prevalentemente in un circuito di autoconsumo familiare: la produzione consiste dunque in capi di vestiario e biancheria, ma anche in telami da lavoro, strofinacci, tovaglie grezze; nulla della fibra o della lana si perde, anche i residui vengono in qualche modo impiegati.

Per ciò che riguarda la fatica del lavoro, si ascoltino le tessitrici: una di queste, della valle del Belice in Sicilia, assimila la fatica del tessere a quella di zappare in campagna, "lu tilaru è zappuni"; un'altra, di Bucchianico in Abruzzo, ricor-

da questo canto: “se la donne a lu telare / alloche le fa lu piande amare, / 'nghe lu péte fa d'aute e basse, / 'nghe la mane tire la casse” (se la donna sta al telaio / lì fa il pianto amaro, / con il piede alza e abbassa [i pedali] / con la mano tira la cassa)¹³.

La tessitura funge da industria domestica, non è un'attività marginale nell'ambito dell'economia povera della famiglia contadina, ma rappresenta un'importante quota di reddito.

Per tutti questi motivi, il telaio è considerato come un “bene”, un importante mezzo di produzione, e altrettanto essenziali sono le competenze della tessitrice.

Altro fondamentale elemento riguardante il telaio è il fatto che la sua produzione principale consiste nel *corredo*, la cui preparazione è essenziale sia per l'attività tessile in senso stretto, essendo il principale referente di questa, sia per le sue implicazioni sociali.

Intorno a 11-12 anni, la bambina, cresciuta osservando le donne al telaio, dopo aver imparato e praticato le tecniche più semplici connesse alla tessitura (come la preparazione delle spole), prende familiarità con il telaio e si avvia alla preparazione del proprio corredo, iniziando con tele di facile fattura per poi affrontare i lavori più complicati.

In questo modo si impadronisce di un patrimonio di conoscenze tecniche e di capacità manuali che data da generazioni, da una lunga esperienza di vita e di lavoro. Oltre al corredo, anche questo patrimonio di abilità manuali entra a far parte della sua dote, perché la raggiunta maestria tecnica, la resistenza fisica e le capacità lavorative saranno utilissime al bilancio familiare.

13. MUSEO DELLE GENTI D'ABRUZZO, *Il ciclo di produzione e lavorazione del lino a Bucchianico*, Pescara, 1984.

LA CASA DEL BRACCIANTE

MATTEO STUPPIELLO

Le abitazioni dei braccianti, fra la fine del XIX e la metà del XX secolo erano — generalmente — seminterrati, *i juse*.

Si trattava di una casa povera, costituita da un unico ambiente umido e malsano al quale si accedeva per una scala in pietra, ripida e spesso con lastre rotte e sconnesse. Unica fonte di luce e di aria era la porta di ingresso alla quale, solo raramente e permettendole la struttura muraria della casa sovrastante, si aggiungeva una piccola finestra.

In un ambiente così angusto viveva spesso più di una famiglia, con un numero considerevole di persone, per non parlare degli animali: il cavallo per il lavoro, le galline, i conigli ed altri animali da cortile allevati per essere venduti.

Le condizioni igieniche erano aggravate ed oltremodo compromesse dalla mancanza di acqua e di servizi. L'unica provvista di acqua disponibile — conservata in una grossa giara di argilla, *la rasoule* — era possibile solo acquistandola dagli acquaioli, *l'acquareule*. Questi attingevano l'acqua dai pozzi e — dal 1923 — alle fontane realizzate dall'Acquedotto Pugliese e la trasportavano, con i carretti, in barili di legno, *i mmandègne*. Ogni acquaiolo aveva una propria zona di lavoro ben definita. Alla chiamata della massaia, caricava il barile sulle spalle e lo trasportava fino in casa, provvedendo direttamente a versare l'acqua nella giara. La giara era poggiata su una base monolitica, *u sottarasoule*, fornita anteriormente di una vaschetta per raccogliere le gocce di acqua che trasudavano dal fondo della giara, evitando così ogni minimo spreco.

Nella casa erano facilmente individuabili le varie "zone", ognuna contraddistinta da un arredo e da una suppellettile minima, semplice, di produzione artigianale locale.

L'angolo cucina era posto ad un lato dell'ingresso. Il camino per la cottura delle vivande era ricavato nello spessore della parete ed era formato da un piano — in muratura — a più fornelli, con griglie e sportelli di ferro; lo spazio sottostante veniva lasciato vuoto per utilizzarlo come legnaia per conservare i poveri mezzi di combustione, che il bracciante era costretto a raccogliere giornalmente, come fascine, frasche di olivo, *i ffraske de l'aleive*, paglia di fave, *la pagghije di ffeive*, fusti secchi di asfodelo, *l'avuzze*. Il camino era chiuso e mascherato con

* Le notizie raccolte in questa scheda sono state fornite da Matteo Braschi (n. 1927), bracciante, e Michele Stuppiello (n. 1915), vigile urbano.

due ante di legno. Accessori del camino erano i treppiedi di ferro, *i trepite*, di varia grandezza e di forma circolare, per poggiare i tegami da mettere sul fuoco, e il ventaglio, *u ventagghije*, in legno e con piume di gallina, per accendere e ravvivare il fuoco.

Poche le stoviglie da fuoco: per la cottura dei legumi, ad esempio, si utilizzavano le pignatte di argilla, *i ppegnete*; tegami e padelle — in metallo — di varia capacità, *i ttièdde*, *i ttianèdde*, *i ttianedduzze*, *i kakkavotte*, *la sartascene*; una grossa caldaia, *la kallere*; la caratteristica padella bucata per le caldaroste, *la varole*.

Il tavolo da pranzo, *la bbuffètte*, di varia grandezza, aveva un cassetto, *u tra-teure*, per riporre le posate. Le sedie erano a fondo impagliato, *i ssigge de pagghije*, e non mancavano alcuni sgabelli, *i ffreddizze*, realizzati con legno leggero di ferula.

Il pasto veniva consumato in un unico piatto di argilla smaltato, di grandezza proporzionale al numero dei componenti la famiglia, *u piatte grusse*, *u piatte mezzene*. Di argilla erano anche gli orci per l'acqua e per il vino, *u cicene*, *la ggiarre*, *i vukele*, *i vukalètte*.

Ogni famiglia possedeva una spianatoia, *u tavelire*, per "fare" la pasta, il pane, i dolci, con opportuni accessori: un raschietto di ferro, *la raretoure* o *rade-toure*; varie misure in legno, per la farina, *i mmeseure*; una serie di mattarelli di legno; i canestri, *i kanistre*, per trasportare il pane — avvolto in un panno — al forno per la cottura; grosse teglie di ferro, *i rramere*, di forma rettangolare con bordi bassi, per i biscotti ed altri dolci, nonché per i taralli.

Ad un altro lato della stanza era posto il letto matrimoniale, di struttura molto semplice: su due alti trespoli di ferro, *i trestidde de firre*, poggiavano grosse assi di legno, *i ttavele du litte*, sulle quali si adagiava il materasso, *u matarazze*, imbottito con paglia di avena, grano, mais. Le famiglie più povere ed indigenti usavano, come materasso, *u sakkoune*, fatto di tela da sacco molto ruvida. Il materasso era fornito di apertura laterale per consentire di rimuovere e sollevare la paglia con l'ausilio di una forchetta in legno con manico lungo e a due denti, *la furcèdde*.



42 - Accessori casalinghi: 1. Pignatta di argilla (cm 20 h) per la cottura dei legumi; 2. Anforette in ceramica invetriata (cm 19 h) per la conservazione — nell'ordine — del sale e di sottaceti; 3. Unità di misura per farina e legumi.

Sotto il letto, grazie all'altezza dei trespoli, venivano riposti gli attrezzi agricoli ed anche — in grandi canestri — cipolle, patate, pere selvatiche, *i pprasce-ne*, lampascioni, *i lambasceune*. Un vero deposito di viveri, per chi ne aveva la possibilità.

I bambini spesso dormivano tutti insieme su grossi *sakkoune*; per i neonati si usava la culla di legno, *la navikule*.

L'unico servizio igienico, ad uso di tutta la famiglia, era costituito da un grosso vaso di argilla smaltata con coperchio di legno.



43 - Ricostruzione dell' "angolo letto" di una tipica casa del bracciante.

D'inverno la casa veniva riscaldata con un braciere di ferro, *u vrascire de firre*, nel quale venivano fatti bruciare carbone, *la rusce*, o carbonella, *la kar-vunèdde*, attizzati con l'ausilio di una paletta di ferro, *u paletteine de firre*. Il braciere veniva inserito in una base di legno molto più larga, *u pete du vrascire*, di forma circolare; intorno, per protezione, veniva collocata un'alta gabbia cilindrica di ferro che veniva utilizzata anche per poggiarvi ad asciugare i panni, *u ssuka-panne*. Alla sera tutta la famiglia si raccoglieva intorno al braciere.

Ogni casa era normalmente fornita di una cassa di legno, *u kascioune*, usata anche come panca, in cui veniva riposta la biancheria e i pochi capi di abbigliamento che la famiglia possedeva.

Per fare il bucato, *i panne*, l'occorrente era costituito da: un grosso recipiente di argilla, *u kofene*, a forma di tronco di cono rovesciato, in cui la biancheria veniva messa a mollo, *a mmudde*, con l'aggiunta di cenere, *la lesseije*; una grossa tinozza di legno, *la gavete*, per il lavaggio; un asse di legno, *la prete*, con la caratteristica gradinatura per sfregare, *a strukelé*, i panni; altri recipienti di argilla, *i kufanidde*, per il risciacquo; la corda, *la zouke*, per stendere i panni al sole; lunghe forche di legno a due denti, *i ffurcidde di panne*, per mantenere tesa la corda; infine, il ferro da stiro, *u firre da steire*, dotato di caldaietta in cui veniva introdotta carbonella per riscaldarlo.

La casa veniva illuminata con lumi a petrolio e lucerne alimentate da olio di morchia, *l'ugghije de morghe*, la cui combustione produceva uno sgradevole odore.

Quella fin qui descritta era l'abitazione "tipo" in cui il bracciante — per le condizioni di miseria in cui versava — era costretto a vivere. Esistono ancora nella nostra città i succitati seminterrati, *i juse*, ma per fortuna vengono quasi esclusivamente utilizzati ormai solo come depositi.

CONFRATERNITE STATUE SANTINI

EUGENIO IMBRIANI

Confraternite

Nel Museo Etnografico sono conservati gli abiti, gli statuti, vari accessori delle nove confraternite presenti a Cerignola.

La loro istituzione ufficiale risale alla metà del XVIII secolo per le più antiche, ma alcune di esse operavano anche prima della data del conseguimento dell'assenso, avendo già la funzione primaria — centrale anche in seguito — di quella che potremmo definire gestione della "buona morte". Risultano evidenti, quindi, i motivi del loro legame privilegiato con i riti della Settimana Santa, in particolare del Venerdì Santo, considerato il loro carattere penitenziale.

Le confraternite, infatti, qualunque sia la loro origine, hanno il compito di occuparsi delle cerimonie funebri, e anche i vari momenti liturgici nel corso dell'anno, le attività assistenziali e caritatevoli previste negli statuti e nei secoli scorsi effettivamente praticate, la dotazione di arredi sacri delle chiese, la costruzione stessa di esse, acquistano un senso di preparazione alla morte. La paura della morte viene in qualche modo stemperata dalla certezza di una solidarietà mutualistica, che ha un fondamento pattizio, che lega i vivi alla preghiera e al suffragio periodici. Si può parlare di una sorta di esercizio contabile dell'orazione (di cui sarà esempio esplicito la diffusione della recitazione del rosario), per cui esiste l'oggettiva possibilità di una pratica mercantile della penitenza e di una conseguente assicurazione riguardo ai benefici futuri ultraterreni. Inoltre la stessa partecipazione alla vita della confraternita, e quindi alle cerimonie religiose che essa organizza e alle concessioni di indulgenze, costituisce un merito che varrà nel calcolo del tempo da trascorrere nel Purgatorio.

Nei tempi in cui operano le prime confraternite assistiamo a una specie di generale invasione delle chiese da parte dei morti — il movimento iniziato nel Medioevo, quando la sepoltura in chiesa era riservata ai privilegiati, culmina nel Settecento e si prolunga anche nel secolo successivo — giacché anche per i ceti popolari si apre la possibilità di una sepoltura sotto il pavimento della chiesa, quasi in diretto contatto con il flusso delle indulgenze. Per di più conviene sottolineare l'importanza di sottrarsi all'anonimato attraverso l'associazionismo, proprio per evitare l'abbandono da parte dei vivi, specie se il proprio nome non appartenga a casate importanti destinate a rimanere nella memoria e non si abbia la possibilità di redigere testamenti e disporre ricchi lasciti in cambio di suffragi perpetui.

Della mariolatria che caratterizzava il cattolicesimo del tempo sono segno le intitolazioni delle confraternite risalenti al XVIII secolo, che si richiamano pur sempre a figure di madonne, come l'Addolorata e la Pietà, e quindi esplicitamente all'esistenza ultraterrena e alla buona morte.

La crescita del numero delle associazioni allarga le possibilità di inserimento di appartenenti al popolino e riduce in questo modo le opportunità di controllo e di gestione dei beni di esse da parte di pochi. L'organizzazione della morte diviene sempre più un ufficio affidato ai laici; non bisogna tuttavia ritenere che esistessero dei contrasti con il clero, tutt'altro, perché spesso proprio la presenza di ordini religiosi spingeva alla fondazione di confraternite, alle quali venivano affidati anche i compiti di cura dell'educazione religiosa e di rispondere alle esigenze devozionali dei fedeli. Nel secolo XIX si nota un'accentuazione dell'impegno del clero secolare nella istituzione e nella guida delle confraternite; si è parlato del conseguimento di un effettivo controllo, con tali mezzi, degli aspetti meno ortodossi della vita religiosa popolare.

Certo, è innegabile una influenza di carattere strategico da parte delle autorità ecclesiastiche: l'impegno devozionale del clero, la predicazione, sottolineavano l'opportunità di muovere in una direzione culturale determinata, come è accaduto con l'istituzione delle confraternite del SS. Sacramento, quando viene spostato l'accento dal sacramento della penitenza su quello dell'eucarestia; in ogni caso, il moltiplicarsi di confraternite sotto vari titoli spezza di fatto la possibilità di un controllo sociale sistematico e testimonia l'articolarsi della stratificazione sociale (ferma restando una paura interclassista, se così si può dire, della morte). In effetti non esiste un clero posttridentino particolarmente oppressivo, contrapposto a un laicato popolare (cosa di più indulgente della religiosità facile ed esteriore divulgata dai Redentoristi?), ma una trasversalità di credenze e un profondo afflusso della religione istituzionale nel mondo laico delle città e contadino. In altri termini, non si può tenere staccata e autonoma la credenza nel prolungamento dell'esistenza dopo la morte dal culto cristiano dei morti.

Tutto ciò, ovviamente, non vuol dire affatto negare l'esistenza o svalutare l'importanza di quei gesti rituali e di quelle credenze tendenti alla conservazione della propria saldezza psicologica (come il pianto secondo la lettura demartiniana), all'attenuazione o almeno all'abbreviazione delle fatiche dell'anima nell'ora della morte o all'allontanamento definitivo dello spirito e del corpo del defunto. Allora possiamo forse riconoscere una complementarità tra i vari gesti: alla confraternita è affidata la cura dell'anima e la sistemazione del corpo del defunto, almeno per quanto riguarda alcuni atti fondamentali previsti, mentre i gesti tradizionali funzionano soprattutto a difesa dei parenti sopravvissuti.

Nel secolo scorso si diffonde l'uso della bara e viene imposto dal basso il costume di vestire i defunti con degli abiti, preferibilmente quelli nuziali; viene regolamentata la separazione del luogo dei morti da quello dei vivi; ma è proprio il culto dei morti, sia che venga effettuato secondo le modalità laiche del ricordo o della celebrazione di un uomo e della sua famiglia (le tombe monumentali), sia che riconduca a credenze e pratiche di tipo popolare, tollerate, a indicare una relativa scristianizzazione della morte.

Si fa comunque molto intensa l'attività delle associazioni confraternali nella costruzione di cappelle e loculi nel cimitero e nell'arredare le proprie chiese. Per la gente tutto questo significa garanzia di un posto singolo, personale, per far riposare il corpo, e la conseguente riduzione di preoccupazioni organizzative da parte dei familiari dei defunti (specialmente di quelli più poveri che non hanno la possibilità di costruirsi una tomba di famiglia). C'è, poi, un altro aspetto da considerare, ed è quello della definizione precisa del luogo della deposizione a cui rivolgere le preghiere e le attenzioni, che è anche certezza della reclusione, della separazione, grazie a una recinzione pressoché invalicabile della realtà sacra del defunto.

La progressiva laicizzazione del culto dei morti ha condotto a una successiva specializzazione dei ruoli: la gestione del morente spetta attualmente alle istituzioni sanitarie, ospedali e cliniche, mentre quella del cadavere alle imprese di pompe funebri e alla famiglia, che non di rado viene da queste scavalcata; le confraternite mettono a disposizione il luogo della sepoltura, si occupano della eventuale riesumazione, dei suffragi stabiliti come delle spese della gestione delle cappelle e delle chiese, della partecipazione alle cerimonie religiose.

A Cerignola risulta molto chiara l'importanza, ancora oggi, di tali associazioni: tuttavia, il fatto stesso che due di esse, le confraternite di *S. Matteo* e di *S. Giuseppe*, abbiano smesso i loro abiti e si occupino prevalentemente delle tombe, è un segno di come sia venuta a illanguidirsi la concezione della necessità di partecipare ad attività cerimoniali.

Le confraternite hanno anche il compito di ricordare ai fratelli, per la loro stessa esistenza, attraverso il simbolismo tragico e macabro degli arredi, l'imminenza della morte, la presenza implacabile di essa; tuttavia lo fanno, ormai, con la discrezione richiesta da un costume sociale che cerca di nascondere la morte, di mascherarla dietro atteggiamenti controllati e il rifiuto dell'ostentazione della sofferenza; oltre a ciò, le stesse manifestazioni sociali che dovrebbero indurre alla pietà si stemperano in situazioni in gran parte percepite come spettacolari e "folkloristiche", acquistando un nuovo senso adeguato alle aspettative di un voyeurismo culturale che non è sbagliato definire di massa.

Statue

Nella stessa sala del museo in cui sono collocati gli abiti e gli oggetti delle confraternite sono conservate altre testimonianze della religiosità familiare degli abitanti di Cerignola, che comunque, bisogna dirlo subito, non presentano elementi peculiari rispetto al resto della regione.

Preziose sono le piccole statue sacre — risalenti al secolo scorso — provenienti da abitazioni private. Sono realizzate in legno, cera, cartapesta, e conservano gli abiti di stoffa originali; otto di esse sono complete delle campane di vetro sotto cui trovavano la loro collocazione.

Si tratta di oggetti che hanno una grande diffusione nelle case, ma spesso tenuti in stato di abbandono, conservati come ricordo dei familiari. Proprio a causa

della loro dispersione, e nello stesso tempo del valore affettivo che incarnano, si rischia di non riuscire a recuperarle, eppure rappresentano un patrimonio artistico — di quell'arte minore dei maestri artigiani — che costituisce forse la principale testimonianza di un gusto estetico medio e omogeneo, parallelo alla proposta di una religione venuta a patti con il folklore, lontana da alcuni eccessi decorativi delle rappresentazioni barocche, che si diffonde tra gli ultimi due secoli.

I committenti laici di queste statue le richiedevano di dimensioni ridotte rispetto a quelle presenti nelle chiese, ovviamente per poterle collocare in casa senza difficoltà, ma esse dovevano mantenere con precisione gli attributi stereotipi, anche negli atteggiamenti, dei santi rappresentati, non solo perché potessero essere identificati a prima vista, ma quasi perché essi stessi vi si riconoscessero e vi introducessero in qualche modo la loro forza, e non sorgessero confusioni per il destinatario della venerazione; se la statua è il santo, ne possiede anche il potere magico.

L'iconografia è improntata a un ingenuo e facile patetismo che riproduce, semplificandoli, i modelli barocchi dell'arte sacra dell'Italia meridionale; colpiscono in particolare la sofferenza e il dolore degli sguardi, gli occhi imploranti al cielo, la tristezza infantile delle "addolorate".

In molte abitazioni si conservano — tuttora — queste statue, ma soprattutto come oggetto di arredo o memoriale; nella società più povera della prima metà del secolo avevano invece ben altre funzioni. Intanto, alla loro presenza nelle case si attribuiva la mansione di una generica protezione, come peraltro alle immagini a stampa dei santi. Bisogna considerare anche che quelle statue, pur realizzate con materiale meno costoso di altri in uso (come, per esempio, il marmo), avevano un valore venale di non poco conto, specie poi in una economia familiare generalmente povera; ma la spesa in ogni caso assume il valore di un investimento, obbligando il santo a proteggere dalle paure, e risolve, a livello psicologico, il problema di un rimedio apotropaico.

Questi santi avevano una collocazione elettiva su un comodino nella stanza del letto nuziale, a salvaguardare l'integrità e la continuità della famiglia; e questo vale tanto più se si considera la gelosa e attenta custodia di cui erano fatti oggetto e la loro trasmissione per via ereditaria. Spesso accadeva che queste statue, in particolare della Madonna, venissero regalate dai genitori alla propria figlia per le nozze, sicché la Madonna, madre per eccellenza, veniva chiamata a una funzione giunonica di salvaguardia della vita sessuale e della maternità.

Inoltre, le statue nel loro angolino riservato erano di solito circondate dalle foto dei defunti della famiglia; è un'abitudine ancora molto diffusa quella di riservare il piano di qualche tavolino a queste fotografie, con tanto di lucette e fiori. Conservare in maniera, per così dire, palpabile il ricordo dei parenti defunti serve a convincere i morti della considerazione in cui sono tenuti; si aveva paura dei defunti, dei loro possibili ritorni e di eventuali ritorzioni, o semplicemente dei rimproveri che da essi potevano venire per essere stati in qualche momento dimenticati. Così, simulacri dei santi e dei defunti, luci e fiori, si ergevano sugli altari familiari, luoghi carichi di potenza a salvaguardia del benessere familiare contro le sventure, le malattie, gli interventi malefici.

I santi di carta e di cera, quindi, rivelano questo loro carattere di mediazione, di traduzione nelle case di una estetica popolare, nel senso proprio di accessibile e accettabile, di un'estetica a tutto tondo, e nello stesso tempo di una piet  tutto sommato agevole e poco eroica, che nasce certo dalla sofferenza, ma subito sublimata dall'offerta. Tutto ci  si innesta nella vita religiosa della famiglia e del paese e si adatta alle credenze sulla potenza taumaturgica dei santi e nello stesso tempo sulla sacralit  ambigua, perch  anche pericolosa e vendicativa, di quelle figure senza gravi ruvidit , e con la lieviti del costo relativamente basso della loro fattura.



1



2

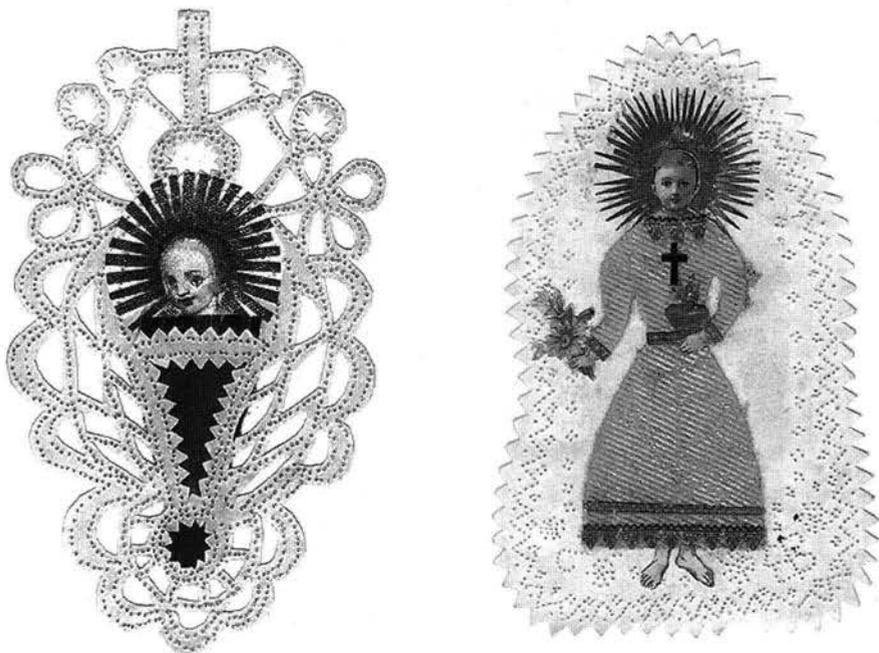
44 - 1. Maria SS. del Rosario, statua lignea (cm 65 h) – fine '700–inizi '800 – vestita con abiti di seta. La statua   del tipo detto "a manichino", ovvero ha solo il busto regolarmente modellato; 2. San Michele Arcangelo, statua in alabastro (cm 21 h) – sec. XX – artigianato di Monte Sant'Angelo.

Santini

Un discorso legato anch'esso alla religione dei fioretti e delle novene, delle piccole rinunce, va fatto pure per i "santini", le immagini sacre a stampa, di cui nel museo esiste una campionatura risalente al secolo scorso.

Ovviamente, le stampe popolari, e, quindi, anche quelle sacre, hanno avuto origine nel periodo stesso in cui entra in uso in Occidente la stampa secondo le tecniche della silografia (su matrice di legno) e dell'acquaforte (su matrice in rame); questo procedimento sembra essere una sorta di trasposizione sulla carta degli stessi temi trattati da affreschi e rilievi nei luoghi sacri, e la riproduzione di simili pittografie svolgeva una funzione narrativa e didattica di elementi della religione istituzionale: le immagini intese come libri degli ignoranti.

La rivoluzione nella tecnica tipografica prodotta dalla litografia —nell'Ottocento— ha consentito un'esplosione della produzione di queste stampe, grazie a un'esecuzione complessivamente più veloce e meno costosa. Tali nuove opportunità hanno anche portato a delle elaborazioni più complicate e a un livello più alto di artificiosità; si potrebbe parlare, anche, di una perdita di artigianalità dal momento che, oltretutto, il colore non è più dato a mano.



45 - Santini (cm 11) - sec. XIX - di produzione artigianale, con applicazioni di stoffa per i vestiti: seta viola per il Gesù in fasce, seta gialla per il Gesù bambino.

I santini, per la loro funzione e la loro forma, dal confronto con le statue di cui abbiamo parlato poc' anzi, risultano una riduzione bidimensionale di esse, maneggevole e portatile; sono dei piccoli amuleti specializzati, una piccola riserva di preghiere efficaci, stampate, di solito, sul retro, spesso anche con l'indicazione delle modalità della recitazione per l'ottenimento di grazie e indulgenze.

Nel grande rigurgito di attenzione verso il folklore che si manifestò in Italia nella seconda metà del secolo scorso, numerosi furono gli studiosi che si interessarono delle stampe popolari, dall'Imbriani al D'Ancona, soprattutto al Novati, il quale determinò un criterio di catalogazione, che fu opportunamente seguito nell'ordinamento della Civica raccolta delle stampe di Bertarelli e Arrigoni a Milano, e che suddivide le stampe in quattro grandi argomenti (con relativi sottogruppi): la divinità, il mondo e le creature, l'uomo, l'aldilà. Da allora l'attenzione alle immagini, intese come straordinario strumento di informazione su di un'epoca e sul suo contenuto artistico, ma anche sulla dimensione dell'immaginario e del costume e, in genere, della vita sociale, è diventata sempre più viva da parte delle discipline storiche.

Le immagini sacre venivano distribuite soprattutto in occasioni devozionali particolari, costituivano la testimonianza della partecipazione a un pellegrinaggio o della visita a un santuario, conservavano in sé una continuazione del culto e una funzione memoriale dell'atto devozionale. Si tratta di abitudini ancora oggi molto diffuse, le immagini vengono distribuite, per esempio, in occasione delle questue durante le feste e nelle processioni, in cambio dell'offerta; sono presenti sui vari *souvenirs*, dalle scarpe alle gondole ai portachiavi alle bolle di vetro; vengono dispensate in maniera capillare dai religiosi per un'ampia propaganda delle figure di santi e di beati, spesso oscuri, degni di venerazione.



46 - Santini, sec. XIX. Litografie bianco-nero (cm 7,5x11,5) di produzione industriale (quella di sinistra stampata a Parigi da L. Turgis) con lavoro di rifinitura, interamente a mano, di intaglio, puntatura e traforo.

I santini, le stampe sacre, vengono ormai accolti con fervore mediamente ridotto, ma nel secolo scorso, e fino a non molti decenni fa, i fedeli, molto più lautamente di oggi, ne enfatizzavano il valore apotropaico e taumaturgico. Ai santi venivano riconosciute delle specializzazioni terapeutiche peculiari oltre che l'abilità di una generica protezione: cito gli esempi molto noti di S. Giuseppe, protettore dei falegnami; di S. Antonio Abate, protettore delle bestie; di S. Cristoforo, dei viaggiatori. Va inoltre sottolineata pure l'esistenza di una miriade di devozioni particolari e locali e delle stampe corrispondenti; esse valgono anche a difesa dalle pericolose perturbazioni naturali, come la grandine, la siccità, i terremoti, e per di più ad esse veniva richiesta la salvaguardia dal fascino, dal potere distruttivo dell'invidia, per cui, oltre a ritrovarle nelle case, appese alle pareti o poggiate sui comò o nascoste sotto i materassi e i cuscini, le ritroviamo, accanto ad altri simboli apotropaici di tutt'altra derivazione, anche fissate alle porte delle stalle, agli ingressi degli apiari, sulle pareti dei luoghi di riparo degli animali e dei magazzini di deposito, e quasi sempre senza una previa selezione, secondo un criterio grossolanamente quantitativo. Questa fiducia nella virtù dei santini cresceva con il loro assemblaggio, e quindi la cura della loro conservazione aveva il senso fondamentale della collezione delle rispettive abilità utili per le varie necessità dei devoti, e anche di un accumulo complessivo della potenza¹.

1. A conclusione di questo lavoro faccio presente una bibliografia essenziale di riferimento, a cui si è fatto solo qualche fugace accenno nel testo. Per quanto riguarda il discorso di carattere storico-regionale sulle confraternite è imprescindibile il ricorso al lavoro curato da L. Bertoldi Lenoci, *Le confraternite pugliesi in età moderna*, Fasano, 1988, con il supporto del quadro generale offerto da R. RUSCONI, *Confraternite, compagnie e devozioni*, in *Storia d'Italia. Annali*, 9 (*La chiesa e il potere politico dal Medioevo all'età contemporanea*), Torino, 1986. Per entrare in un ambito più strettamente locale, si veda *La chiesa del Purgatorio*, Cerignola, 1987, una ricerca, curata da Matteo Stuppiello, sulla chiesa di una confraternita di Cerignola. La morte, il rapporto con l'aldilà, sono argomenti toccati in queste pagine, in proposito, dalla innumerevole produzione tanatologica, suggerisco soltanto l'ampia sintesi proposta da M. VOVELLE, *La morte e l'Occidente dal 1300 ai giorni nostri*, Roma-Bari, 1986, e il saggio di A. PROSPERI, "Il sangue e l'anima. Ricerche sulle compagnie di giustizia in Italia", *Quaderni storici*, 1982, n. 3, che parla delle associazioni laiche che si attribuivano il compito di consolare e far ravvedere i condannati al capestro. Sui rapporti con i santi e le immagini sacre cito un classico di G. GALASSO, *L'altra Europa*, Milano, 1982; l'intervento di G. LISE, C. SALSI, *Le stampe popolari italiane*, in *Le tradizioni popolari in Italia. Pittura votiva e stampe popolari*, Milano, 1987; e infine, un libro un po' curioso, *Diario sacro illustrato con disegni originali. Breve vita del santo per ogni giorno dell'anno*, Torino-Roma, 1936.

TRADIZIONI CULTUALI E DEVOZIONALI

MATTEO STUPPIELLO

Campane di vetro. Tradizione nella nostra terra e, in generale, in tutto il Meridione, era conservare nelle proprie case statue di santi protettori e della Madonna — nelle sue varie attribuzioni — in campane di vetro con base di legno tornita. Un bene da conservare gelosamente perché potesse essere tramandato ai propri discendenti.

Inoltre, per antica consuetudine, le campane di vetro venivano utilizzate anche nelle chiese — come documentano i relativi inventari — per ornare gli altari.

Le statue in questione, di varie dimensioni, erano realizzate con diversi materiali, dalla cera alla cartapesta, dal legno all'argilla. Si trattava di pezzi unici perché l'artigiano imprimeva in ciascuna di esse il segno della sua creatività.

Qualunque fosse il materiale usato, con esso si preparavano la testa, gli avambracci, le mani e i piedi, pezzi che potevano essere anche acquistati singolarmente. Il corpo era invece costituito da un'anima in metallo, intorno alla quale si avvolgevano paglia, spago e carta, saldati con la colla.

Creata la base e l'anima della statua, si procedeva a rivestirla con abiti di stoffa — seta, raso, velluto, broccato — secondo le richieste dei committenti. Abiti impreziositi con ricami, applicazioni in oro e argento, pietre dure, coralli, perle e lamine di stagnola in vari colori, arricchiti con trine e merletti. Le corone, le aureole ed altri attributi culturali venivano realizzati con lamine di stagno.

La statua in cera "trattata" era ottenuta mediante la fusione e la colorazione del materiale in appositi stampi predisposti.

La campana di vetro con l'immagine sacra veniva spesso completata ed arricchita da composizioni floreali — lavorate a mano — in stoffa, carta, coralli, semi, conchiglie. La loro realizzazione costituiva una vera e propria attività artigianale, connessa con quella delle ricamatrici di arredi sacri.

Questo tipo di attività era essenzialmente svolta da signorine di profondo spirito religioso, che dedicavano la loro giornata anche alla preghiera comunitaria, all'impegno nelle parrocchie e alla cura delle suppellettili di arredo delle chiese. Tra le altre, ricordiamo, a proposito, le sorelle Caterina e Maria Federico, esperte nel confezionare le statue sacre e le decorazioni per le campane, abili anche

* Le notizie raccolte in questa scheda, escluse quelle relative alle confraternite, sono state fornite da Palmira Brancardi (n. 1904), Domenica (n. 1911) e Leonarda (n. 1920) Davilio, casalinghe.

nei ricami in oro — su seta — per i quadri sacri; le sorelle Vincenza, Caterina e Donata Albanese, che realizzavano quadri in seta e in carta, lavori in corallo, in cera (mele, pere, uva, animaletti), oltre a ricamare tovaglie per gli altari, stole per i sacerdoti, gonfaloni e stendardi per le varie parrocchie, soprattutto per quella di san Domenico, e anche lenzuola e tovaglie per corredo; le sorelle Michelina e Teresa Moscarella, che restauravano le corone del rosario; le sorelle Francesca e Anna Novelli, che ricamavano arredi sacri in oro e argento, realizzavano decorazioni in corallo e in carta, preparavano le caratteristiche palme di vario materiale; Ripalta Russo, esperta ricamatrice in oro, che realizzava anche fiori — in stoffa, carta, corallo — e palme; infine, le sorelle Rosaria, Maria e Giovanna Scelsi, che avevano anche un negozio dove vendevano la loro produzione: arredi sacri, fiori, palme in cera, seta e carta, oltre a biancheria per corredo.



1



2

47 - Statue lignee policrome — fine '700—inizi '800: 1. San Gioacchino con Maria Bambina (cm 68 h); 2. San Francesco di Paola (cm 79 h).

Quadri. Sotto questa voce vogliamo comprendere i “dietrovetro”, i quadri con ricami su seta, i quadri con immagini sacre incorniciate da composizioni in vario materiale, le litografie su seta, le stampe.

Due gli esemplari di “dietrovetro” esposti nel Museo Etnografico Cerignolano: uno di santa Maria di Siponto, l’altro di san Pasquale Bylon.

Tali manufatti pittorici sono piuttosto rari e di essi sono pressochè nulle le notizie in merito alla produzione locale. Venivano realizzati dipingendo direttamente sul vetro la sacra effigie a rovescio. Di solito l’immagine veniva poi delimitata da una linea ovale dipinta in marrone scuro, in contrasto con il colore di fondo, per il quale venivano utilizzate tinte molto chiare.

I ricami su seta — di pregevole fattura — per quadri a soggetto sacro, venivano realizzati con fili di oro e di argento e di seta colorata, utilizzando una vastissima gamma di punti, e, a volte, anche coralli, perline e paillettes. L’immagine sacra utilizzata spesso era semplicemente ritagliata da una stampa ed incollata sulla seta.

Stampe erano pure le immagini utilizzate per i quadri, adornati con composizioni di racemi floreali, fiori e foglie, realizzati in carta, stoffa, stagnola, corallo e perline.

Molto diffuse e richieste nell’Ottocento erano le litografie su seta — di vario colore e in diverse dimensioni — della icona di Maria SS. di Ripalta, di solito commissionate e distribuite dalla Deputazione Feste Patronali. Va tuttavia precisato che, spesso, l’immagine riprodotta non corrispondeva pienamente a quella della Protettrice di Cerignola, nel quale caso si trattava — probabilmente — di un clichè usato anche per altre icone pugliesi.



48 - Dietrovetro – fine sec. XIX: 1. S. Maria Maggiore di Siponto (cm 40x48); 2. San Pasquale Bylon (cm 34x46).



*M. SS. di Ripalta protettrice della Città di Cerignola, che
si venera in un' antica Chiesa situata alla riva del fiume
Ofanto.
In Foggia da Sannantonio*

49 - Maria SS. di Ripalta, stampa su carta (cm 15,5x21,5), prima metà sec. XIX. L'effigie riprodotta non è della protettrice di Cerignola, si tratta quindi di un cliché utilizzato per raffigurare diverse icone pugliesi.

Santini. I santini manufatti venivano realizzati su cartoncino bristol, sul quale, di solito, venivano ricopiati disegni già predisposti.

L'immaginetta sacra — in cromolitografia o in litografia in bianco e nero — veniva posta a rilievo sul cartoncino, quindi si procedeva ai lavori di decorazione che impreziosivano il manufatto: l'intaglio con il temperino; il ritaglio della carta con forbicine dalle punte molto sottili; il traforo, che rendeva il cartoncino simile ad un delicato merletto; la puntinatura — fitta o rada — eseguita con aghi, sulla base di un disegno già prefissato; la fustellatura, essenzialmente usata per creare una sorta di cornice intorno all'immaginetta.

L'unicità e la preziosità dei manufatti — al di là del valore intrinseco dei materiali usati — erano dati dall'estro e dal gusto delle artigiane che realizzavano composizioni ricche di spirito devozionale e di creatività. A confezionare tali immaginette sacre erano — soprattutto — le suore di san Vincenzo de' Paoli o di Carità, che vivevano presso l'Opera Pia *Anna Rossi*.

Di solito questi santini avevano il retro bianco in modo da poter essere utilizzati dai sacerdoti e dai religiosi — in genere come bigliettini augurali o celebrativi — in occasione delle ordinazioni e degli anniversari di sacerdozio e di vestizione, delle festività liturgiche, degli onomastici, dei compleanni. Chi li riceveva, li conservava gelosamente nei testi sacri, come segnalibro, li esponeva nelle campane di vetro o nei quadri.

Oltre ai santini manufatti di produzione locale, erano anche molto diffusi quelli francesi, tedeschi ed italiani, di produzione industriale.



50 - Santini, sec. XIX. Litografie a colori (cm 7x11) di produzione industriale (entrambe stampate a Parigi, rispettivamente, da Dopter e da Bonasse-Lepel) con lavoro di rifinitura, interamente a mano, di intaglio, puntinatura e traforo.

Confraternite. A partire dal secolo XVI si registra anche a Cerignola la istituzione di confraternite laicali, qui come altrove con finalità di natura sociale, impegnate in opere assistenziali e di carità¹. Notevole il loro impegno anche nel restauro, nella ristrutturazione e nell'arricchimento delle chiese nelle quali operavano, dotandole di pregevoli arredi sacri e di nuove preziose decorazioni.

Nove le confraternite istituite a Cerignola, qui elencate secondo l'anno di ottenimento dell'assenso regio (ma alcune operavano già prima di tale data) e con una descrizione sommaria dei rispettivi abiti cerimoniali:

Maria SS. Assunta in Cielo: 1749, mozzetta azzurra e tracolla bianca con dodici stelle;

Morte e Orazione o del Purgatorio: 1754, mozzetta nera e tracolla rossa;

Santa Maria della Pietà: 1786, mozzetta rossa e tracolla nera con sopra ricamati i simboli della Passione;

Maria SS. Addolorata: 1786, mozzetta azzurra e tracolla rossa con un cuore trafitto da una spada;

Maria SS. del Rosario e S. Rocco: 1816, mozzetta verde bordata di pelliccia bianca, con effigie della Madonna e conchiglia del pellegrino;

Maria SS. del Carmine: 1823, mozzetta beige, camice bianco e cingolo marrone;

SS. Sacramento: 1839, mozzetta bianca e fascia rossa;

S. Giuseppe Patriarca: mozzetta gialla e fascia azzurra;

S. Matteo Evangelista: mozzetta azzurra.

Le ultime due hanno ottenuto solo l'approvazione ecclesiastica, rispettivamente nel 1884 e nel 1922. Le confraternite di *Maria SS. Assunta in Cielo* e *del Purgatorio* si fregiano inoltre — entrambe dal 1825 — del titolo di arciconfraternita.

Oltre queste nove confraternite, in un documento del XVII secolo viene attestata la presenza di un'altra confraternita, intitolata a San Giacomo.

Ogni confraternita aveva un proprio statuto, le cui regole erano sottoposte all'approvazione regia. Era retta da un prefetto o priore, coadiuvato dal primo e dal secondo assistente, un cassiere, un segretario, un maestro dei novizi, un padre spirituale ed un sacrestano.

Attualmente l'attività di queste confraternite si limita alla gestione delle tombe cimiteriali e alla partecipazione alle processioni.

1. La ricerca e lo studio sulle confraternite di Cerignola sono stati oggetto di una mia relazione al II Seminario Internazionale di Studi "Le confraternite pugliesi in età moderna", celebratosi a Bari nell'aprile 1989 a cura del Centro Ricerche di Storia Religiosa in Puglia, cfr. M. STUPPIELLO, *La realtà confraternale a Cerignola (sec. XVI - XX)* in *Le Confraternite pugliesi in età moderna*, a cura di L. Bertoldi Lenoci, vol. II, Fasano di Puglia, 1990.



51 - Piastre di metallo con i simboli distintivi delle Confraternite di Cerignola. Da sinistra in alto: Assunta, Purgatorio, Pietà, Addolorata, Rosario, Carmine, SS. Sacramento, san Giuseppe, san Matteo.

Finito di stampare
nel mese di ottobre 1993
presso lo stabilimento grafico editoriale
LEONE Grafiche - Foggia

