

## *Il Mulino*

*La presenza dei mulini era elemento essenziale dell'economia contadina legata alla trasformazione del grano.*

*Il grano, messo in grossi sacchi di juta era, affidato alle macine in pietra del mulino per essere "sfarinato" cioè trasformato in farina e destinato alle "s'tell" e alle "fazzator" per diventare pane e pasta.*

*E ... "come per il maiale, della farina non si buttava nulla; infatti, lo scarto cioè la crusca (a canighhij), arricchiva la dieta dei maiali. E pensare che oggi la compriamo in farmacia!"*

*Oltre alla produzione industriale che ha determinato la scomparsa di tanti mulini ricordiamo il 1913 per la forte alluvione che provocò la distruzione del mulino posto in località Ponte del Porco.*



*Foto 12. Ponte del Porco, ruderi del mulino sul torrente Staina.*

*Un altro rudere di mulino si può trovare nella zona di Grotta Vecchia sempre sito nell'agro di Torremaggiore.*

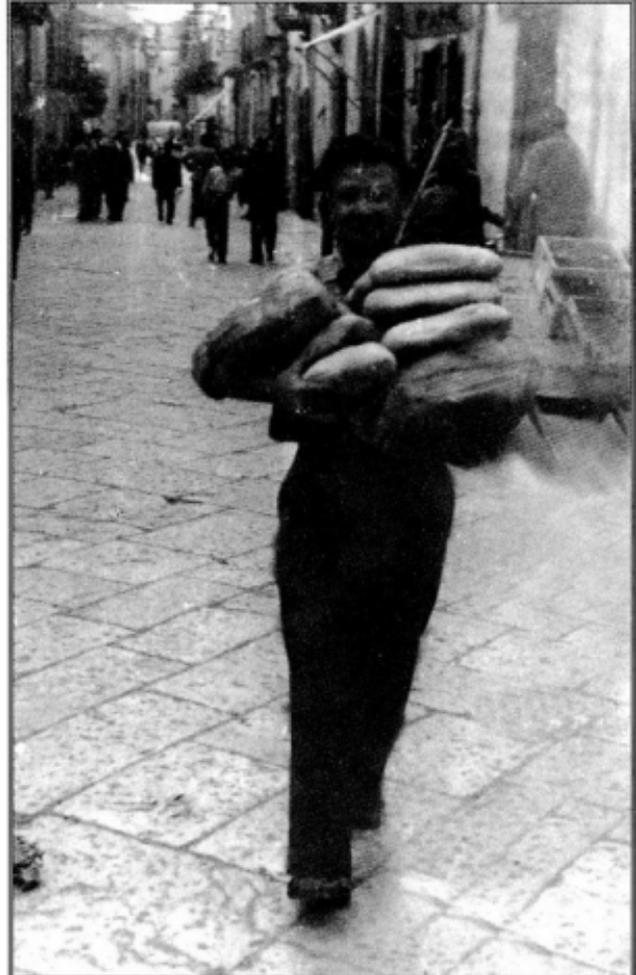
*I mulini più antichi erano quelli "ad acqua"; questi si trovavano nei pressi di torrenti e corsi d'acqua ed erano forniti di una grossa ruota esterna che era messa in funzione dallo scorrere dell'acqua.*

*La ruota, collegata con una "macina" in pietra, situata all'interno del mulino, macinava il grano trasformandolo in farina.*

*Il pane, alimento quotidiano per eccellenza, veniva fatto in casa e cotto in forni a legna casalinghi, più o meno capienti.*

*I robusti polsi delle nostre massaie almeno settimanalmente erano impegnati a "prendere a pugni" l'impasto diviso poi nelle tipiche forme di pane da quattro chili.*

*L'apertura dei forni pubblici soppiantò l'uso di quelli domestici.*



*Foto 13 - 14. Le foto in alto mostrano come avveniva la vendita del pane.*

*Il pane fatto in casa veniva “purt’t’ o furn” per essere cotto; quotidianamente era lo stesso fornaio che passava di casa in casa per ritirare il pane che bisognava cuocere.*

*Col tempo si specializzarono forni solo per il pane dei privati ed altri che infornavano anche quello da vendere alle panetterie.*

*Fino agli anni '60 si potevano trovare i caratteristici “forni a legna” usati per la cottura del pane, questi di dimensioni molto grandi erano costruiti all'interno di una muratura in mattoni e alimentati dal fuoco della legna, dove potevano essere cotte una ottantina di forme di pane da 4 Kg ognuna e parecchie focacce.*

*A Torremaggiore tra i numerosi forni a legna esistenti certamente uno dei più antichi fu di proprietà di “u sbirr”, mentre uno degli ultimi a scomparire fu quello di “C’ sarucc”.*



*Foto 15. Forno.*

## *Le ricette...*

### *Il pan cotto*

*Questo piatto era molto frequente sulle tavole dei nostri contadini, poiché veniva preparato con il pane raffermo e con ogni tipo di verdura raccolta nei campi, che rappresentava la variante principale secondo le stagioni.*

*Oggi, la riscoperta dei valori della dieta mediterranea sta riproponendo questa prelibatezza, altrimenti destinata solo al ricordo dei più anziani.*

*Ingredienti: pane raffermo,  
patate,  
verdure di stagione ("foghij'a mishk"):  
cicorie, bietole, rucola, fave...,  
cipolla,  
aglio,  
olio di oliva,  
sale.*

*Dopo aver portato ad ebollizione l'acqua salata con l'aglio vestito e le patate, si aggiungevano le verdure. Quando queste*



*Foto 16. Il Pancotto.*

*erano ben cotte, si aggiungeva per ultimo il pane tagliato a tozzi lasciandolo bollire per pochi minuti. Infine si condiva con l'olio di oliva a piacere.*

## *I taralli con le uova*

*Questi taralli, venivano preparati dalle nostre massaie in occasione della Santa Pasqua.*

**Ingredienti:** 1 kg di farina,  
6 uova,  
1 misura di olio (100-150 g),  
zucchero.

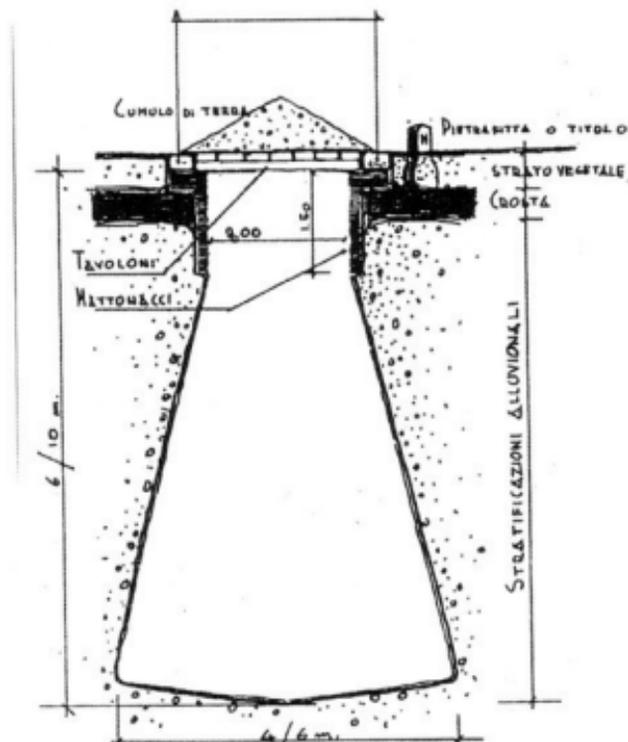
*Tutti gli ingredienti venivano impastati insieme, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo; questo veniva diviso nelle tipiche forme allungate che erano infine unite a forma di cerchi abbastanza spessi.*

*Si preparava nel frattempo una pentola con acqua bollente, dove si lessavano i taralli.*

*La cottura avveniva il giorno seguente presso i forni, dopo averli lasciati asciugare tutta la notte.*

# La fossa Granaria

*La conservazione delle scorte di grano per consentirne il consumo, la vendita o l'uso per la risemina avveniva nelle fosse granarie.*



*Disegno grafico di fossa granaria in uso in Capitanata.*

Queste erano veri e propri silos sotterranei di forma cilindrica o a campana con diametro del fondo di circa 4-5 m e altezza di 7-8 m, in grado di conservare circa 400 q.li di grano.  
L'apertura, a livello del piano stradale, era sempre di forma circolare, ma delimitata esternamente da quattro elementi di pietra naturale ed affiancata da un termine lapideo (tit'l) che ne indicava la proprietà.

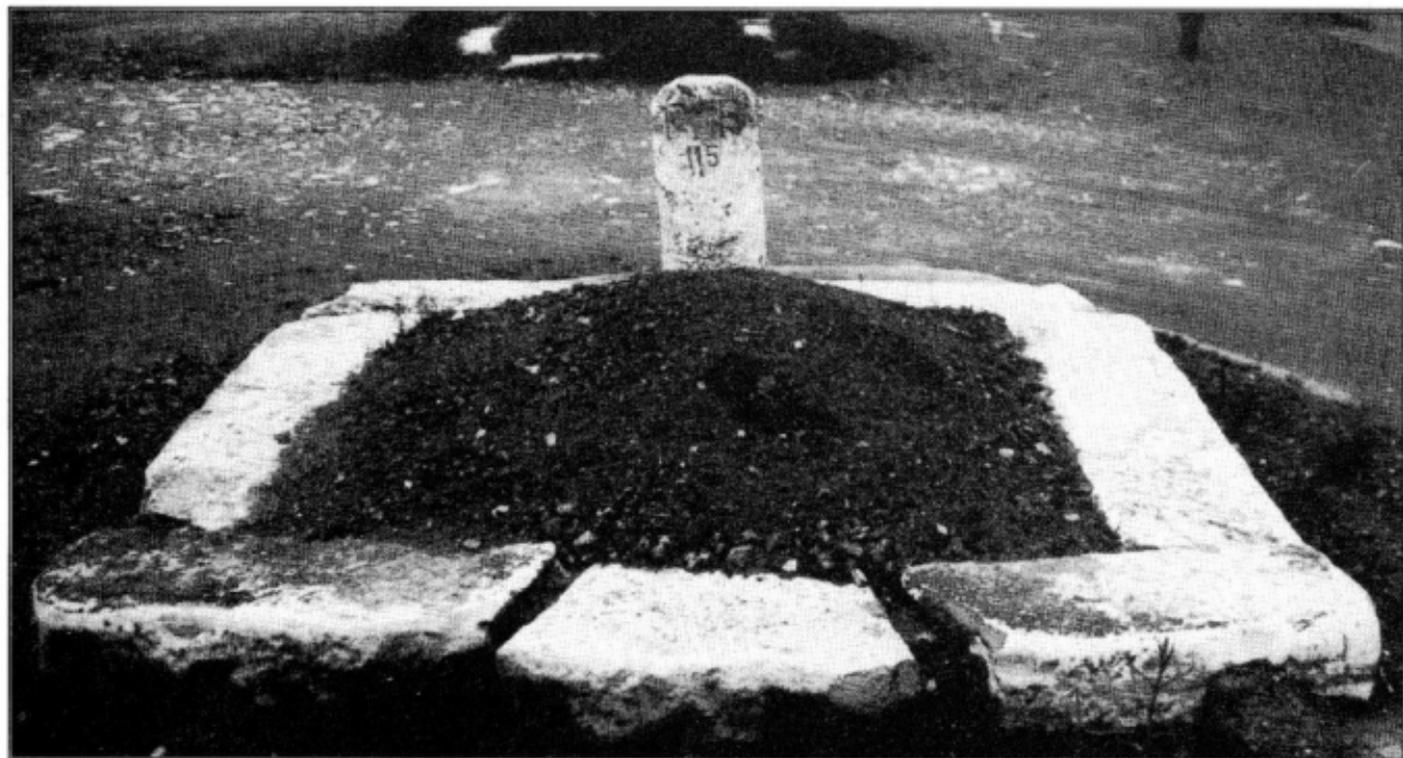


Foto 1. Imboccatura di una fossa Granaria.

Ogni fossa era distinta con un numero indicativo e la sua esatta ubicazione era riportata sulla mappa catastale.

La fossa, poi, veniva chiusa con assi di legno di quercia che successivamente, dovevano essere incatramati e ricoperti da un cumulo di terra, atto a far defluire l'acqua piovana ed evitare infiltrazioni o umidità dannose all'integrità del frumento. L'unica minaccia per la perfetta conservazione delle sementi era un insetto, il Punteruolo del grano. Per l'estrazione del frumento dalle fosse era necessaria la perizia dei "carlentini", espertissimi operai, i quali misuravano il grano estratto riempiendo il tomolo.

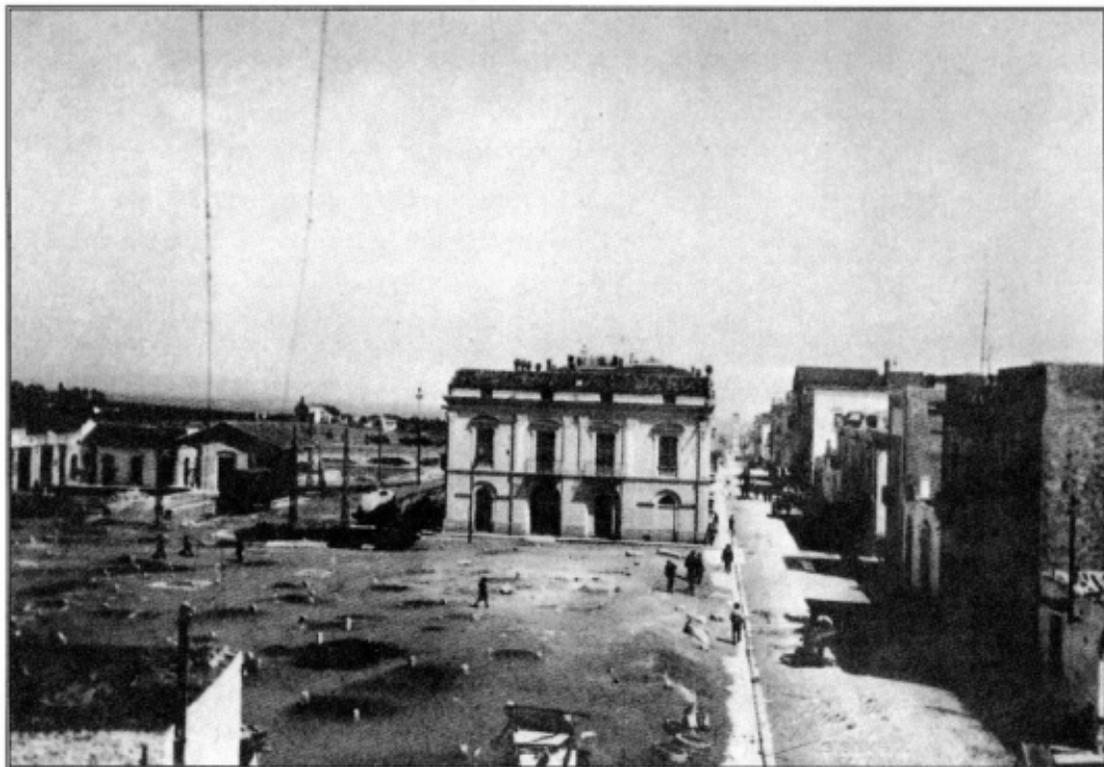
Il lavoro dei carlentini non era privo di rischi; il pericolo di asfissia era sempre presente tanto che, prima di scendere nelle fosse, calavano una candela accesa per assicurarsi che ci fosse sufficiente aria.



Foto 2. Particolare della locazione delle fosse granarie.

*Oggi le fosse granarie di Torremaggiore, sono scomparse e cadute nell'oblio.*

*Rappresentano tuttavia una testimonianza di grandi strutture realizzate al servizio dell'agricoltura e della collettività.*



*Foto 3. Largo delle fosse.*

# *Ciclo di lavorazione dell'uva*

*All'inizio del secolo scorso, il vino prodotto a Torremaggiore era così scarso che si diceva bastasse "soltanto ai preti per dir messa".*

*Infatti gran parte del territorio di Torremaggiore era coltivato a grano duro e tenero, avena e leguminose e intorno al centro urbano erano diffuse le colture arboree, quali olivo, mandorle e vite.*

*Realmente l'invasione della Filossera della vite, avvenuta in Europa dal 1863 con l'introduzione di materiale viticolo dall'America, ha causato la distruzione di tutti i vigneti europei e dal 1911 anche in provincia di Foggia.*

*L'introduzione dell'innesto della vite nostrana su piede americano (resistente alla filossera) ha segnato la rinascita della viticoltura moderna.*

*All'epoca l'impianto era ad "alberello" senza sostegno: le viti erano piantate ad una quarantina di centimetri l'una dall'altra, in quadrato; durante la crescita i germogli più lunghi, oppure 3-4 canne legate all'estremità, assicuravano il sostegno all'intera pianta.*

*Tale fisionomia delle viti veniva indicata con il termine dialettale "a pagliarello".*



*Foto 1. Particolare di vigneto a Pagliarello.*



*Foto 2. Vendemmiatrice con tinello in un vigneto a Pagliarello.*



*Foto 3. Gruppo di lavoratori addetti ai legamenti dei vigneti, Bosco Paziienza.*



*Foto 4. Lavoratori alla fine della stagione della raccolta dell'uva. Contrada Figurella, 1949.*

*Dopo la seconda guerra mondiale il pagliarello latino venne sostituito dal vigneto a "filoni" nei cui filari, come tra gli ordini dei pagliarelli, si potevano inframmettere alberi di ulivo ottenendo così una coltura promiscua. Infine molti dei vigneti a filoni sono stati sostituiti dai vigneti a tendoni; la produzione di uva da un vigneto a tendone si aggira mediamente su 250-300 quintali per ettaro.*



*Foto 5. Vigneto a tendone.*

*Le varietà preferite erano il **bombino**, **bombinone** e la **malvasia** per le uve bianche e il **toccanese**, il **ghianicone** ed il **sumarello** per le uve rosse.*

*Per le operazioni colturali era indispensabile l'ausilio di animali, dalla lavorazione del terreno al trasporto dell'uva alle cantine.*

*Manuale era la zappatura del terreno dei vigneti, la potatura, la sermentatura (l'eliminazione dei sermenti dopo la potatura) e la raccolta dell'uva.*

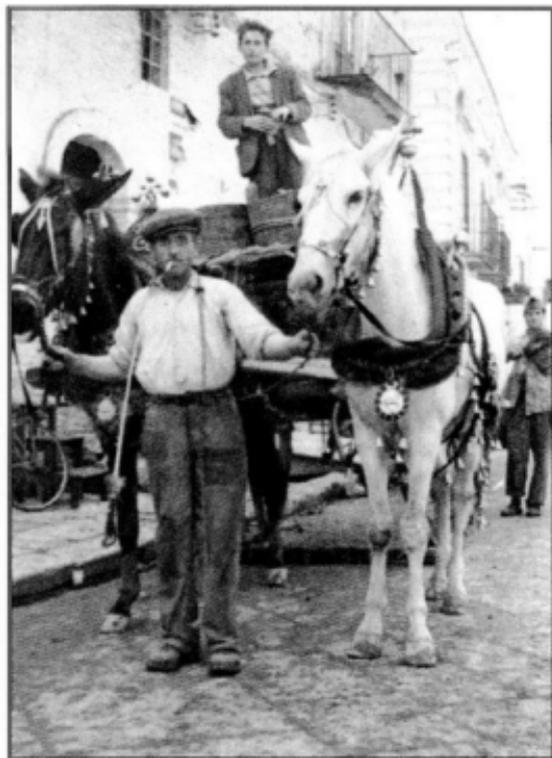
*Con la ripresa vegetativa occorreva procedere alla spollonatura e alla scacchiatura (rispettivamente l'eliminazione dei germogli sterili sul legno vecchio e nella zona del grappolo), alla legatura dei germogli ai fili di sostegno ed infine alla spampanatura per esporre meglio i grappoli al sole.*

*L'uva prodotta, tramite i mediatori, era venduta in parte agli stabilimenti vinicoli di San Severo oppure vinificata "in proprio".*



*Foto 6. Trasporto dell'uva con i carretti lungo la tramvia per San Severo.*

*Durante il periodo della vendemmia, per le strade di Torremaggiore si respirava aria di festa. I contadini infatti ornavano i cavalli utilizzati per il trasporto dell'uva con campanelle e nastri (ziarill) in modo che al loro passaggio le genti si rallegrassero al tintinnio dei campanelli e all'odore inebriante emanato dal mosto nei tini.*



*Foto 7. Cavalli ornati per il trasporto dell'uva.*



*Foto 8. Trasporto dell'uva.*

*Il trasporto delle uve dalla vigna allo stabilimento o ai centri di raccolta dello stesso avveniva con tinelli o con casse sopra un carretto trainato da un mulo o da un cavallo, poi sostituito dai trattori con rimorchio o addirittura da camion.*

*Fino al 1960 le cantine erano molto numerose nel nostro paese e molto diffusa era la pratica di vinificazione in proprio. Delle numerose cantine in attività, ne restano pertanto solo un paio, entrambe con "torchi continui".*

*Attualmente la produzione vitivinicola torremaggiorese si aggira mediamente sugli ottocentomila quintali, gran parte dei quali venduti all'ingrosso come prodotto sfuso.*



*Foto 9-10. Le foto in alto mostrano la partecipazione delle donne alla raccolta dell' uva.*



*Foto 11. Vendemmiatrici, 1917.*

## La Cantina

*La cantina tradizionale era composta da un locale a pianterreno, dove c'erano tutti gli attrezzi per pigiare e spremere l'uva, e da un locale sotterraneo dove c'erano le botti per la conservazione del vino.*

*Gli strumenti necessari per la vinificazione erano: **torchi**, il **palmento**, i **tini**, le **pompe**, i **tubi**, i **decalitri**, i **tinelli**.*

*I **torchi** più antichi erano di legno; il torchio era detto anche "**sprisciatoio**" perché all'interno venivano messe le vinacce, poi spremute da un meccanismo a vite.*

*Dalla spremitura delle vinacce si ricavava il mosto.*

*Il **palmento** era una vasca di legno rettangolare, posta su cavalletti, nella quale veniva posta l'uva per poi essere pigiata con i piedi.*

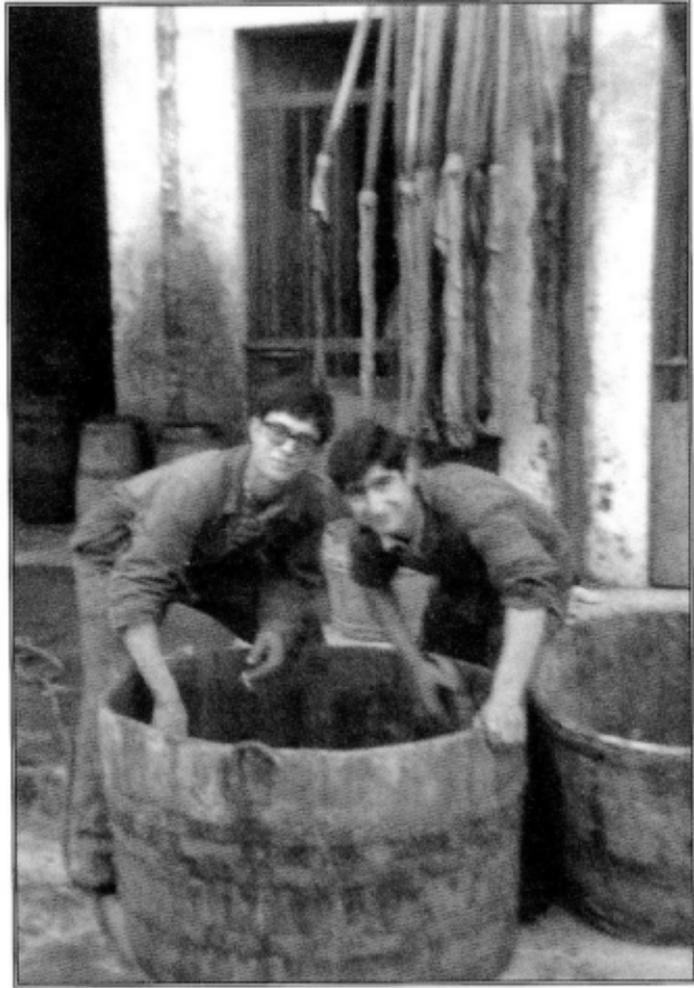
*Il mosto prelevato dalla parte bassa finiva nei tini, mentre le vinacce pigiate e diraspate erano trasferite a mano nei torchi per essere compresse ed ottenere il mosto residuo; per lo scopo erano utilizzati i torchi a vite, dotati di un meccanismo azionato manualmente dagli operatori e torchi idraulici (presse).*

*Il tipo di lavorazione era diverso in base all'uva: il mosto delle uve bianche fermentava direttamente nelle botti (fermentazione in bianco), invece per le uve nere, la fermentazione del mosto con le vinacce diraspate avveniva nei tini per alcuni giorni, fino ad ottenere il colore desiderato (fermentazione in rosso), quindi le vinacce venivano pressate ed il mosto trasferito nelle botti per la conservazione.*

*I **tini** erano recipienti in legno dalla capacità di 300 - 400 litri usati per la fermentazione (bollitura) delle vinacce. I **tinelli** erano recipienti in legno dalla capacità di 30 litri usati per il trasporto dell'uva dalla campagna alla cantina. Le prime **pompe** azionate "a mano", per mandare il mosto nelle botti, i **decalitri** recipienti di stagno con una capacità di 10 litri, indispensabili per la misurazione del prodotto.*



*Foto 1. Il Palmento.*



*Foto 2. Matteo ed Ennio Volgarino.*