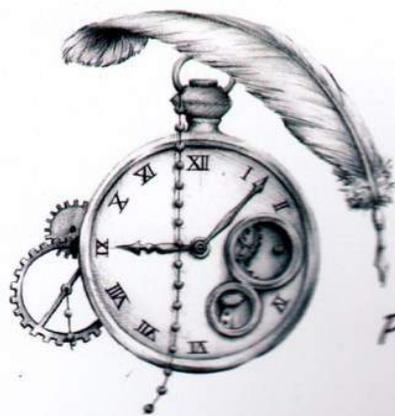


Come già avvenuto nel caso del *IV quaderno* della raccolta "CINQUE BREVI SAGGI. Per la custodia delle memorie storico-artistiche torremaggiorese TOMO II" (Ed. Officine Digitali; Foggia; 2015), anche questa volta, nella stesura di "ANTICHE CANTINE di TORREMAGGIORE", si è proceduto 'a due mani': WALTER SCUDERO ne ha curato il commento e NICOLA NAPOLITANO il percorso per immagini fotografiche.

Gli autori ringraziano, per la loro disponibilità a concedere immagini e dati, gli attuali proprietari delle antiche cantine prese in esame nel percorso fotografico e relativo commento. Quanto a quest'ultimo ci si scusa delle eventuali imprecisioni.



Sotto gli auspici della
SOCIETA' DI STORIA PATRIA PER LA PUGLIA
SEZIONE DI SAN SEVERO E ALTA CAPITANATA



*Praeteritum tempus
nunquam revertitur*

Marco Tullio Cicerone

Immagine in 1^a di copertina:

"Dai campi al vino"

computer-collage di Walter Scudero

(con foto originale di *contadinello* degli Anni '40 del 1900)

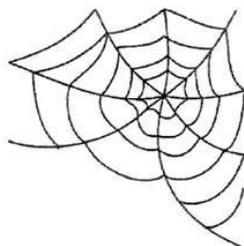
© *Riservati a gli autori diritti e utilizzo di testo ed immagini*

Si è a disposizione degli aventi diritto, con i quali non è stato possibile comunicare, per eventuali involontarie omissioni o inesattezze nella citazione delle fonti a riguardo dei brani e delle illustrazioni riportati nel presente lavoro.

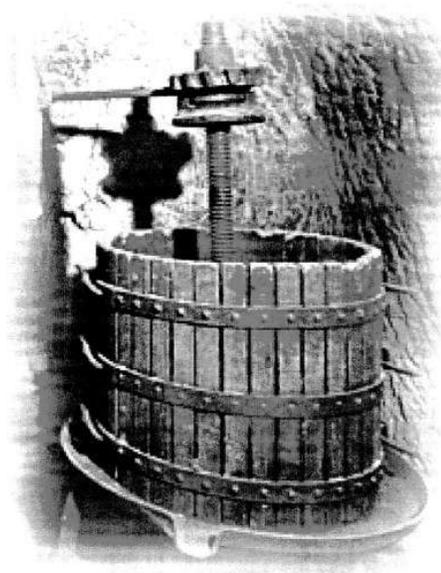
Impresso in 150 copie
da Ed. Centro Grafico Borrelli - Torremaggiore
nel dicembre 2016

Errata corrige = Pag. 36 riga 41:
'rimboccarle' - corrige: 'rabboccarle'

Walter Scudero e
Nicola Napolitano



ANTICHE CANTINE di TORREMAGGIORE



Con accenni alla storia del vino
e generalità su le cantine, la viticoltura
e la vinificazione della tradizione



Nelle case di recente costruzione non ci sono più cantine. O, se ve ne sono, la loro dimensione è divenuta minima: somigliano più a sgabuzzini e a minuscoli ripostigli che non alla vecchia cantina di un tempo.

I costruttori di case fabbricano garage, più richiesti, e le abitazioni sorgono prive dei cosiddetti «bassi servizi» che un tempo erano il fulcro delle case nei palazzi di città come delle case indipendenti.

Alla fine degli Anni '50, Gaston Bachelard, filosofo ed epistemologo, nella sua *Poetica dello spazio*, libro fra l'altro di grande poesia, scriveva che la casa è immaginata secondo due direttrici: quella verticale, assicurata dalla polarità cantina/soffitta, e quella concentrata, che è propriamente l'essere stesso dell'abitazione, il suo nocciolo, dove «lo stare in casa diviene semplice orizzontalità».

La cantina esprime l'ambiente oscuro della casa, ciò che partecipa delle potenze sotterranee, dell'irrazionalità del profondo.

Se nel solaio si muovono esseri rapidi e veloci come i ratti, nella cantina agiscono esseri più misteriosi, come ragni, blatte. Nella cantina si lavora l'uva vendemmiata e matura il vino e, inoltre, stazionano tutti i cibi di lenta maturazione quali i salumi e i formaggi. Luogo oscuro, prossimo alla terra, posto sovente sotto terra, sotto il livello della strada, la cantina contiene l'immaginario del riposo.

Il primo colpo la cantina l'ha ricevuto dalla diffusione dei frigoriferi che le hanno sottratto il primato della conservazione degli alimenti. Anche la perdita della consuetudine d'imbottigliare il vino da soli, seguendo le lune, ha tolto alla cantina una delle sue funzioni peculiari. Come deposito di cose vecchie poi, come giornali, riviste, libri ed altro, ha ceduto il suo primato, in passato condiviso con il sottotetto, ai garage e ai nuovi spazi in affitto, lontani dalla casa, in periferia: 'loculi ...' di diversa dimensione in cui depositare oggetti per un determinato periodo a pagamento. Del resto, le cose da conservare sono sempre meno: ora si getta via molto di più di un tempo e nelle discariche finisce ogni giorno tutto ciò che i nostri genitori o nonni conservavano accuratamente. Siamo passati dalla società della conservazione materiale alla società della conservazione immateriale: dati, numeri, cifre. Nessuno seppellisce più tesori in cantina, al massimo li custodisce in un *file*. Ma, non tutto può essere salvato in un *file*; e, tra quello che non può esservi custodito, c'è il vino ...

C'è poco da dire, il vino rimanda idealmente alla cantina, ne è il re, è cultura antica e radicata; la cantina è stata il 'focolare' della produzione vinicola delle famiglie contadine, quelle che riunite attorno ad un bicchiere 'di quello buono', si raccontavano, accanto alle storie d'un tempo, i segreti dell'arte della coltivazione della vite e li tramandavano per ottenere un prodotto sempre migliore. Il vino è stato usato come merce di scambio e, tipicamente e puntualmente offerto - quasi mai il caffè, tutt'al più il rosolio - a gli ospiti in visita, con l'orgoglio di fare assaggiare la propria produzione ad altri, aspettandone i commenti, o servito nelle osterie di paese, anch'esse dette 'cantine', durante le interminabili partite a briscola e tresette.

La cantina, come luogo per eccellenza della lavorazione dell'uva e della maturazione e conservazione del vino è legata alla vendemmia.

Il valore storico ed antropologico della vendemmia risale a tempi molto antichi e si è tramandato di generazione in generazione attraverso metodi di lavoro agricolo e tradizioni contadine, oltre che per l'importanza dei suoi aspetti culturali e convenzionali che caratterizzavano tale evento annuale di lavoro e condivisione sociale nel territorio.

Sotto molti profili la vendemmia conserva ancora oggi il carattere di un momento rituale, ha un significato sociale e di comunione piuttosto forte, nel quale uomini e donne si riuniscono e insieme lavorano per lo stesso obiettivo. Il ruolo sociale e rituale che caratterizza la vendemmia è stato ancor più forte nei decenni scorsi, quando nei vigneti si riunivano amici, parenti e vicini di casa, tutti insieme a lavorare, per poi festeggiare con un ricco banchetto.

Le giornate della vendemmia erano le più attese dai contadini. Era il momento di tirare le somme di un'intera annata di lavoro e di fatiche non sempre giustamente ripagate a causa, magari, di una improvvisa grandinata, di inverni troppo rigidi o del perdurare della siccità.

Il lavoro nella vigna comprendeva numerose attività: il verderame ogni settimana, e assicurarsi che la 'cenere' (la malattia dell'uva) non attaccasse gli acini, e poi zappare e togliere le erbacce tra i filari, perché, come raccomanda un vecchio detto torremaggiorese:

*'A vignë jé cómé 'a tignë:
së n''a zappë, n''a vënnígnë*

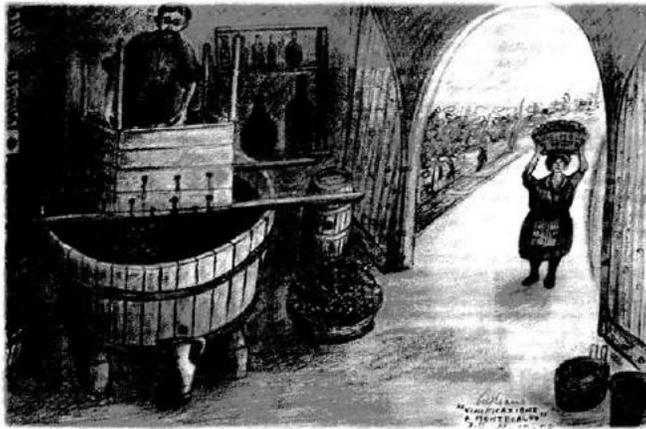
*(La vigna assomiglia alla tigna [è ostinata]:
se non la zappi [ossia: non la curi], non la vendemmi)*

potatura e sarmentatura (eliminazione dei sarmenti: tralci potati). E, finalmente, si vendemmiava.

I tini, le tinozze e i cesti venivano caricati su carri e carretti trainati da muli e giumente e, alle prime luci dell'alba, ogni famiglia contadina si avviava verso la campagna per iniziare il lavoro. All'arrivo nei campi si scaricavano tutti gli attrezzi necessari; cesti e secchi venivano sistemati sotto il pergolato, pronti per essere riempiti di grappoli che i vendemmiatori staccavano dai tralci della vite con un netto colpo di coltello. Quando i recipienti erano ricolmi d'uva, venivano svuotati dentro la bigoncia (o tinello), che veniva caricata sulle spalle del più forte e portata fuori dal pergolato per essere svuotata nella tinozza.

Nel tardo pomeriggio quando il tino era bello pieno, gli uomini e le donne rientravano in paese, dove, nelle cantine delle case, si lavorava l'uva destinata a diventare vino: era già pronto un tino grande dove si scaricava l'uva destinata alla deraspatura e alla pigiatura.

Più in dettaglio, l'armamentario per la vinificazione comprendeva vari strumenti: i *tinelli*, contenitori da 30 litri, in legno, per il trasporto dell'uva dai campi alla cantina; il *palmento*, vasca solitamente di legno che accoglieva l'uva da pigiare con i piedi (*'a fraccatùrè*); i *tini*, recipienti in legno da 300/400 litri, in cui era convogliato il mosto proveniente dall'uva pigiata e nei quali avveniva la fermentazione; il *torchio*, con meccanismo di pressione a vite, per le vinacce pigiate e deraspate, onde ottenerne ulteriore prodotto; le *pompe* (azionata a mano quelle antiche) per immettere il mosto nelle *botti*; i *decalitri* (*i calitrè*) in stagno, da 10 litri, per la misurazione del prodotto ottenuto. Solitamente, un locale a piano terra della cantina era destinato alla lavorazione ed un altro, sotterraneo, accoglieva le botti per la conservazione del vino.



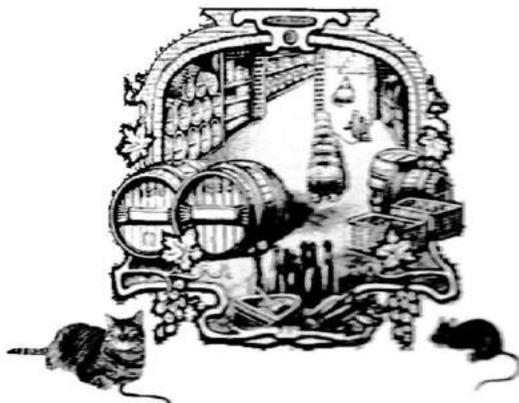
Il momento del pranzo nel vigneto, poi, era un vero rito. Le donne arrivavano nei campi con cesti ricolmi di vivande caserecce che disponevano sopra una tovaglia distesa su di uno spazio verde. La vendemmia era lavoro ma anche condivisione, un rito fatto di fatica e di soddisfazione. Sembrano passati secoli da quando le donne cantavano e ridevano nei campi, raccontando barzellette inadatte alle orecchie dei più piccoli dimenticandosi della loro giovane età. Era la magia di una giornata unica durante tutto l'anno, alla fine della quale si festeggiava con sapori di un tempo che non c'è più.

La vendemmia d'oggi viene realizzata, nelle cantine consorziali o aziendali, sempre più spesso meccanicamente, anche a causa della mancanza di manodopera. Il procedimento offre ottimi risultati in termini di qualità del lavoro, di prodotto ottenuto, di rapidità, di raccolta pure notturna e di riduzione dei costi, soprattutto in presenza di superfici ampie su cui operare. La tecnologia sempre più spesso affianca il mondo del vino. Le nuove tecniche di lavoro utilizzate nelle vigne, oltre a rendere più snelle le operazioni di vendemmia, riescono, ciò va detto, a mantenere alta la qualità. Nel passato la raccolta meccanica era vista come deterrente per la qualità, mentre oggi si sono abbandonati i pregiudizi e le nuove tecniche vengono utilizzate con successo dappertutto. Negli ultimi anni sono stati immensi i progressi tecnologici che hanno

affinato e reso altamente precise le macchine impiegate in viticoltura e vinificazione. Da strumenti impiegati solo per abbattere i costi, in mano a poche aziende interessate solo alla quantità, queste tecniche sono diventate veicolo di qualità in grado di ottimizzare tempi e risorse. L'intento, ove possibile, è quello di unire tradizione e innovazione con l'obiettivo di portare avanti una produzione aziendale attenta alla qualità. Il risultato della vinificazione, oggi come ieri, è, in fondo, lo stesso; quella che è venuta meno è la ritualità ancestrale. Non è più come una volta, quando, sino a gli Anni '70, la vendemmia era un momento memorabile di condivisione e di gioia. Erano altri tempi, il vino era ancora considerato e consumato come un alimento, si chiamavano a raccolta figli e nipoti e si vinificava per la famiglia e per gli amici che venivano ad aiutare. Oggi la tradizione di farsi il vino in casa è quasi sparita.

Ma, come s'è detto, oggi come ieri, il procedimento è, comunque, lo stesso. Il mosto ottenuto con la pigiatura viene immesso nelle vasche dove comincia la fase della fermentazione. Quest'ultima potrà essere di tre tipi: la *fermentazione in rosso*, che dà origine ai vini rossi, prevede che il mosto rimanga a contatto con le bucce, in modo da permettere la dissoluzione dei polifenoli e degli aromi contenuti nella buccia e nei vinaccioli. La *fermentazione in bianco*, invece, permette di produrre vini bianchi ed è ottenuta separando subito il mosto dalle bucce e dai vinaccioli; i vini ottenuti saranno, dunque, quasi privi di tannini, avranno dei profumi fruttati e gusto fresco e delicato. V'è poi la *vinificazione in rosato* che prevede un periodo di macerazione delle parti solide nel mosto molto breve, dalle 24 alle 36 ore. Terminata la fermentazione, comincia forse una delle fasi più caratterizzanti, quella di rifermentazione e invecchiamento che darà origine ai vini più diversi, dagli spumanti ai vini 'da meditazione' (che potremmo catalogare come vini da dessert, da gustare in relax, sorseggiandoli con calma ed assaporandoli lentamente), a seconda del processo seguito. Ma, più in dettaglio si dirà in seguito della vinificazione tradizionale.

Il risultato sarà in ogni caso frutto di mesi di lavoro, di secoli di tradizioni trasmesse di padre in figlio per produrre un nettare che sia espressione della storia e delle caratteristiche del suo territorio di origine, ripercorrendo ogni anno al meglio questo rituale dell'agricoltura cantato dai poeti d'ogni tempo, dando origine a quel "nettare degli dei" che accompagna da sempre i momenti lieti e quelli sacri, il vino.



La nostra antica città ci offre la possibilità di vivere in un luogo dove ogni scorcio d'un vetusto scantinato può ancora narrarci del nostro passato. Ma quale?

Molti, tra i più giovani, assoceranno idealmente queste misteriose dimore del buio ad un presepe, ad alcune stalle degli antichi mestieri o - perché no? - ad un sito archeologico da riportare alla luce.

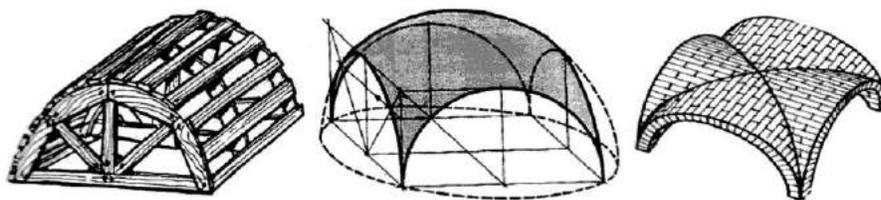
Dov'è finita la nostra memoria storica?

La migliore cantina è quella posta in un seminterrato o sotterranea, con una temperatura costante attorno ai 10-15°C, un tasso medio di umidità attorno al 70% (determinante per la buona tenuta dei tappi), ed una luce bassa e schermata. Il locale ideale è quello al riparo da vibrazioni e rumori molesti, e non presenta odori intensi; un tempo era così. Buio. Umido. Muffa. Fascino discreto di un mondo sotterraneo ... e profumo d'ottobre, di vendemmia ... Torna in mente il Carducci:

*"dal ribollir dei tini
va l'aspro odor dei vini
l'anime a rallegrar"*

E chi scrive ben rammenta quell'odor di mosto che si spandeva, inebriante, nell'aria d'ottobre (mese in cui, in passato, si vendemmiava e si tornava a scuola) tutt'attorno alle cantine cui giungevano, nei tini, i carri colmi d'uva. Magari a parlare di "ribollir dei tini" oggi, se ti ascoltano gli enologi delle ultime generazioni, ti assimilano ad uno del tempo di Noè. Eppure - aiutata o no, corretta o meno, sorretta o blandita - l'alchimia della natura è quella, sempre. Occorre l'ambiente adatto. Provatevi a fare il vino in pieno sole ed in piena luce! E allora: buio, umido, patine di muffa sulle botti e sui muri, il più delle volte muri spessi di antiche dimore. Era così. E' la storia delle nostre cantine antiche.

Molte di esse erano un vero capolavoro d'architettura, con volte a botte, a vela e a crociera che, quando non fossero in parte scavate in sottosuolo roccioso (solitamente il nostro è di tipo alluvionale calcareo o *crosta*: terra, ghiaia, sabbia e argilla), erano realizzate con grande perizia. Quando non si utilizzassero strutture di sostegno in legno, si procedeva ad un profondo scavo ottenuto il quale, e dopo averlo perimetrato con arcate chiuse da pareti, che divenivano poi fondamenta al sovrastante palazzo, si procedeva a colmare il centro con una motta di terra che raggiungeva il livello della sommità degli archi anzidetti e, su di essa, si disponevano i mattoni, incastrandoli e cementandoli fra loro, così da ottenere una disposizione strutturale a botte, a vela o a crociera, connessa con le arcate circostanti.



Terminata l'opera, il terreno sottostante veniva rimosso ed asportato, residuando il vano sotterraneo o seminterrato della cantina, su cui si procedeva con la costruzione della sovrastante struttura del palazzo.

La luce pioveva all'interno da fenestrature ottenute nelle pareti, immediatamente sotto la sommità degli archi (nel caso questa sopravanzasse il piano stradale, come nella soluzione seminterrata), o tramite una strombatura delle stesse orientata in basso (nel caso dell'interrato) con aperture oblunghe, tramite le quali, a volte, se ampie, si consentiva ai carri di immettere, dalla strada, l'uva raccolta, direttamente nelle vasche sottostanti dello scantinato. Le aperture, dette 'a bocca di lupo', servivano anche, soprattutto, per l'arieggiamento durante la fermentazione del mosto. Dall'esterno, ripide scale ad alti gradoni, solitamente disposte lungo una parete nel caso di vani sotterranei poco ampi, immettevano in cantina occupando il minore spazio possibile, onde evitare ingombro alle attività.



E così, in questi ambienti, si produceva quel 'nettare' di cui ciascuno, dopo avervi lavorato con tanta abnegazione, andava fiero.

Ma, c'è da dire che non sempre il vino veniva buono. A questo riguardo, lo scrittore sanseverese Nino Casiglio narra una storia, riportata dal libro del caro scomparso Dino Orsi "C'era una volta... la cantina". C'era un produttore di vini che aveva una propria rivendita di fronte alla quale ve n'era un'altra concorrenziale. Il nostro uomo, essendosi accorto che la cantina dirimpetto aveva più clienti e non volendo ammettere che il proprio prodotto fosse di qualità inferiore, un giorno chiese il parere di un enologo esperto. Questi, dopo un assaggio, s'accorse che il vino non era buono, e lo disse al proprietario. Questi, non volendo accettare il verdetto dell'altro (ne andava della propria reputazione ed autostima), strappandogli in malo modo il bicchiere di mano, lo apostrofò: "Vattinnè, và! Ca tu nè capiscè nètèl!..."

Andare, dunque, per cantine, scendendo per antiche scale, spesso sconnesse, respirando l'atmosfera imbalsamata di locali ormai preda dei silenzi dell'abbandono, può essere un'esperienza esaltante: una vera immersione nel nostro passato. Ritrovarli muti, attoniti, come ridestandosi da un lungo sonno e, al contempo, dare spazio alla creatività dell'immaginazione, elucubrando sulle attività che vi si svolgevano. Fotografare alcuni di questi ambienti, solo alcuni: **23**, tra quelli 'storici' tuttora visitabili (ne sono rimasti davvero pochi: molte volte essendo i proprietari non più residenti a Torremaggiore e i palazzi cantinati disabitati, o, altre volte, essendovi oggi *underground* adibiti ad altro impiego come *pub*, *food* o *disco e/o* ammodernati), per strapparli all'oblio, per dar loro un residuo di vita ancorché tramite un nostro breve percorso per immagini. E' ciò che abbiamo voluto realizzare per questo lavoro, fintantoché la nostra città, nei limiti del possibile, ce lo consentiva ancora.

PERCORSO PER IMMAGINI FOTOGRAFICHE



LEGENDA

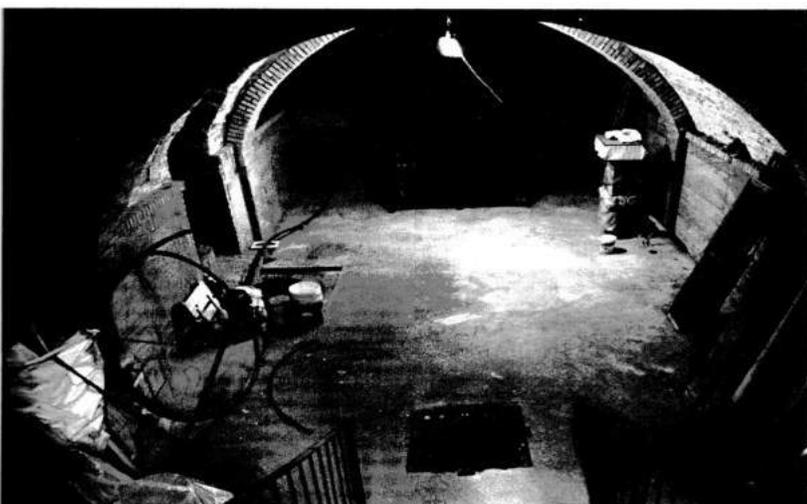
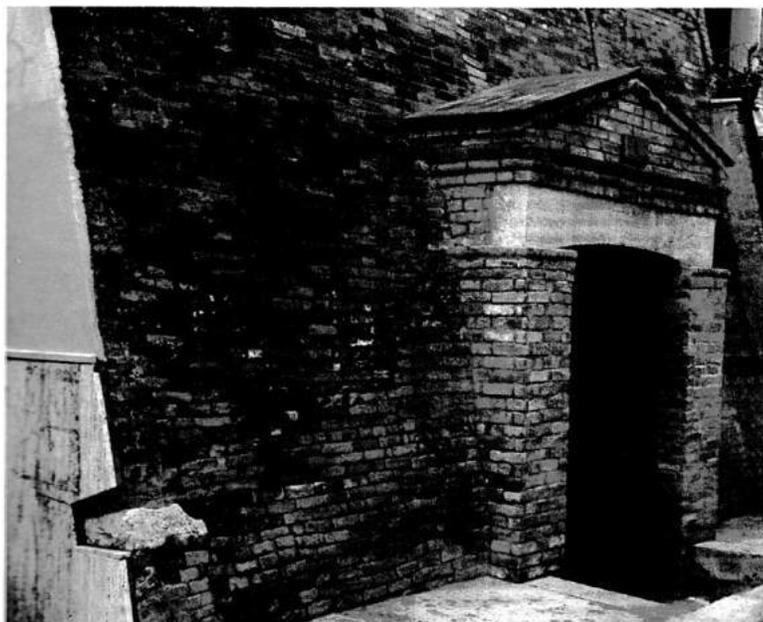
Il retro di ciascuna pagina d'immagini del percorso fotografico, contiene notizie e/o annotazioni, ove più ove meno varie in base alle informazioni raccolte, assieme ad eventuali curiosità di diverso interesse, relative alla cantina proposta nelle figure al recto del foglio e/o a quant'altro s'attagli alla storia della Famiglia proprietaria della stessa o a quella della nostra città.

I locali appaiono, in sequenza, nell'ordine in cui ci è stata data, da parte dei proprietari, la disponibilità ad acquisirne le immagini fotografiche.

Si è consapevoli che tante altre antiche cantine di Torremaggiore avrebbero potuto rientrare nel nostro novero e che ciò non sia avvenuto. Sta di fatto, però, a nostra scusante, che, essendo trascorsi non pochi anni dacché in esse si è smesso di vinificare, è stato tutt'altro che facile reperirne indizi tra vecchi cantinieri e/o proprietari, fra l'altro non tutti ancora viventi; né era pensabile si potesse 'bussare' da porta a porta... Ad ogni modo, tanto coloro le cui cantine abbiamo visitato, quanto quelli di cui non abbiamo avuto contezza, si meritano il plauso riconoscente di Torremaggiore e della sua gente, per aver saputo conservare queste nostre memorie della Civiltà del Vino; sì, conservare, senza trasformarle in moderni 'pub' o 'food' o 'disco', a scapito di un facile guadagno ed a tutela, invece, dell'amore per le proprie radici. Né, pertanto, sono da biasimare coloro che, pur avendo smesso di curare (...diversamente, a che scopo?) queste loro silenziose realtà ipogee, caparbiamente le hanno tenute care come gioielli sotterra, testimoni, ancorché malconci, dei fasti del passato. Sarebbe auspicabile che, come avvenuto altrove, le antiche cantine della nostra città divenissero, tramite opportuni interventi progettuali delle istituzioni preposte, un "percorso museale diffuso".

Quanto a coloro che, da noi interpellati, hanno 'menato il can per l'aia', nessun biasimo da parte nostra; erano nel pieno diritto di non avere interesse a che la loro cantina divenisse oggetto dell'attenzione di questo libro, né ce ne siamo chiesti il perché (i motivi potrebbero essere stati tanti...). Meglio, però, avrebbero fatto ad esprimere piuttosto un franco diniego, anziché un "nì", nei riguardi di chi, come noi, non intendeva, in fondo, intrufolarsi nelle loro cose, ma solo rendere testimonianza delle nostre memorie. Non v'è alcuna polemica in questa precisazione; essa è solo un richiamo a semplici norme di civiltà.

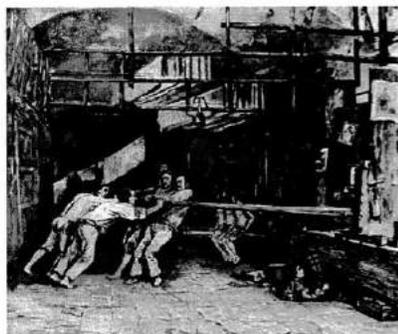
CANTINA CALABRESE LIGUORI (ALIAS "DI MONFORTE")



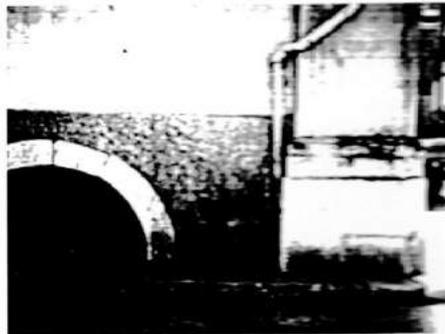
Cantina Calabrese Liguori (Alias di Monforte = 'a Candinè Monfortè)

E'certamente la cantina più antica di Torremaggiore, risalendo essa all'epoca angioina. Di stile angioino, infatti, ne è la robusta struttura muraria con tipica scarpatura di base in cui s'apre, in piazza Agostino Scorza n.c.1, l'accesso pretenzioso, in pietra e mattoni, al vano sotterraneo. Che facesse parte d'un antico edificio fortificato non si hanno memorie storiche né documentarie (salvo notizie, sino al '700, di una casa Monforte, peraltro di non precisa ubicazione). Il nome dei Monforte, conti di Campobasso, appare in correlazione con Torremaggiore nel momento in cui Simone de' Sangro, secondo signore feudale, prende in moglie, in prime nozze, Tommasa di Monforte. Successivamente, la cantina passerà tra i beni dotati di Altabella de' Sangro, figlia di Paolo I, in occasione delle nozze di lei con Cola di Monforte, avvenute nel 1450. Tra i più recenti proprietari della cantina si annoverano, a partire dal XIX sec. ad oggi, i De Pasquale (residenti in Bari: don Furio), i Castrilli, i Guerra (che ne conservano la metà settentrionale) e, attualmente, i Calabrese-Liguori (per la metà meridionale). I vani più profondi della cantina - la quale si struttura su tre livelli (uno seminterrato e due nel sottosuolo) - sono pressoché costantemente invasi dall'acqua, nonostante il risanamento del torrione di N/E del castello (con cisterna ipogea) e la ristrutturazione conservativa operata dai Guerra nel 2006. I primi due livelli, immersi nel suolo per 10 m., erano collegati da una scala in pietra elicoidale sbazzata in un sol blocco lapideo (ora non più presente) che univa il locale di lavorazione dell'uva a quello sottostante di raccolta nelle botti oggi perdute, quest'ultimo con pavimento in laterizio 'a spina pesce' e fori, per l'immissione del mosto, nella volta a botte. La cantina, peraltro molto ampia, trovasi lungo il cripto-tragitto che congiungeva il castello al borgo antico e sul percorso sotterraneo di smaltimento delle acque bianche convogliate verso l'*inferrata* di via N. Fiani. Il locale, che svolse la sua funzione di cantina sino a gli anni '60/'70 del Novecento, è attualmente impiegato per uso proprio dai possessori dello stesso. Resta, del tempo antico, parte di un torchio manuale (*) ottocentesco a parete. Il livello del vano oggi tutto seminterrato, nel lontano passato dovette essere, per la parte Nord, a piano terra, ma, a seguito dello scavo per la realizzazione del fossato castrale, il terreno di riporto lo interrò in parte e, in seguito, il sopraelevamento in basolato stradale fece il resto; cosicché, sino al 2006, v'era ancora, in piazza Raimondo de' Sangro, ciò che restava dell'arcata (**) d'un presunto accesso a settentrione della cantina, poi divenuto fenestratura con sferico in ferro ad arco e, dopo la ristrutturazione dei Guerra, scomparso.

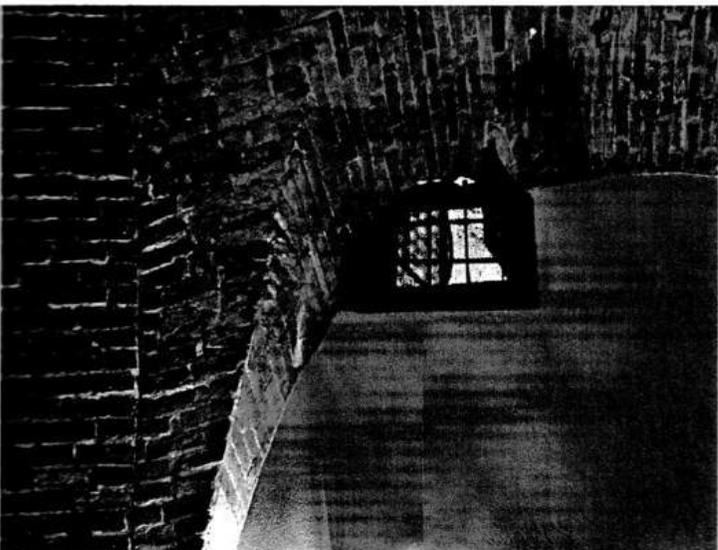
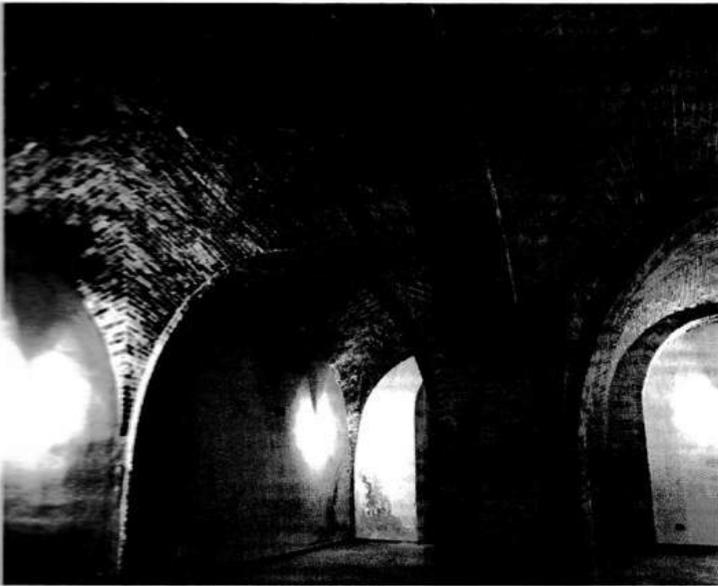
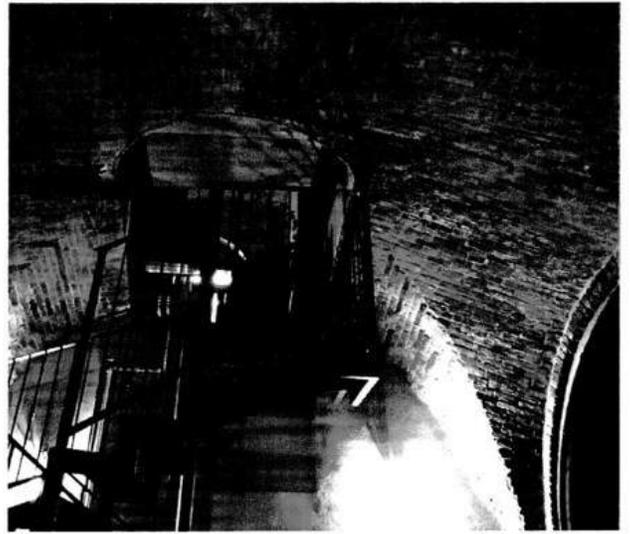
*) Torchio manuale (stampa ottocentesca)



**) Arcata su piazza Raimondo de' Sangro



CANTINA DI PALAZZO BORTONE (GIA' RICCI)



Cantina di Palazzo Bortone (già Ricci)

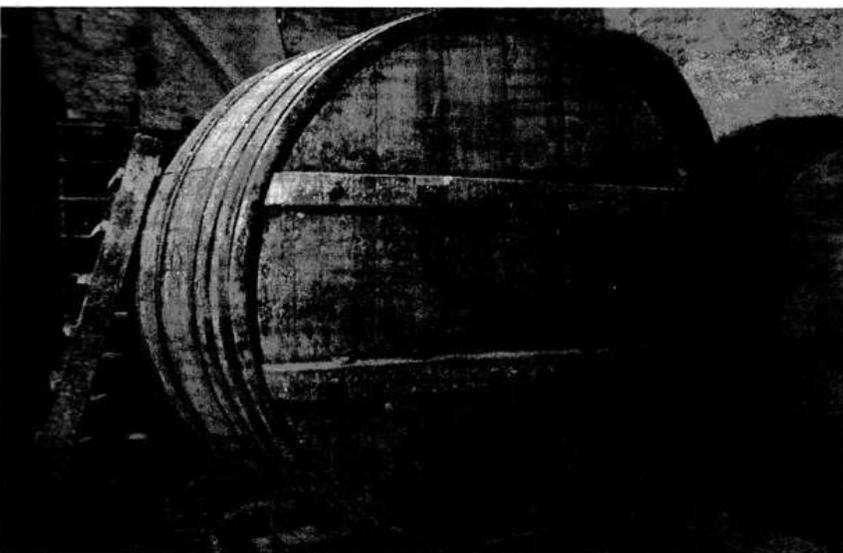
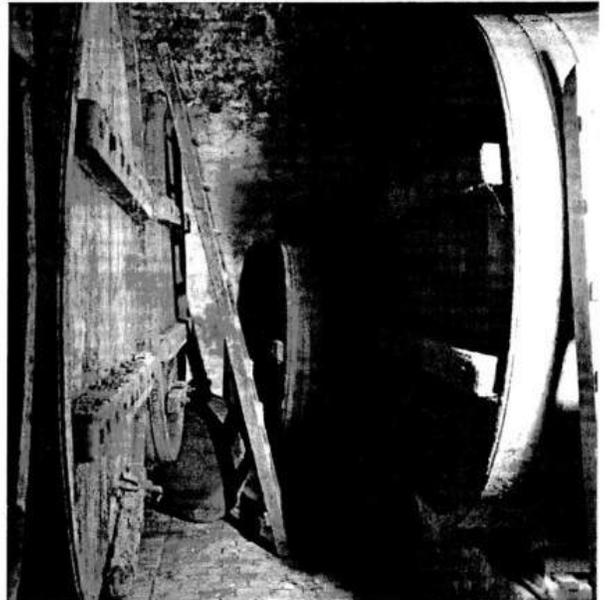
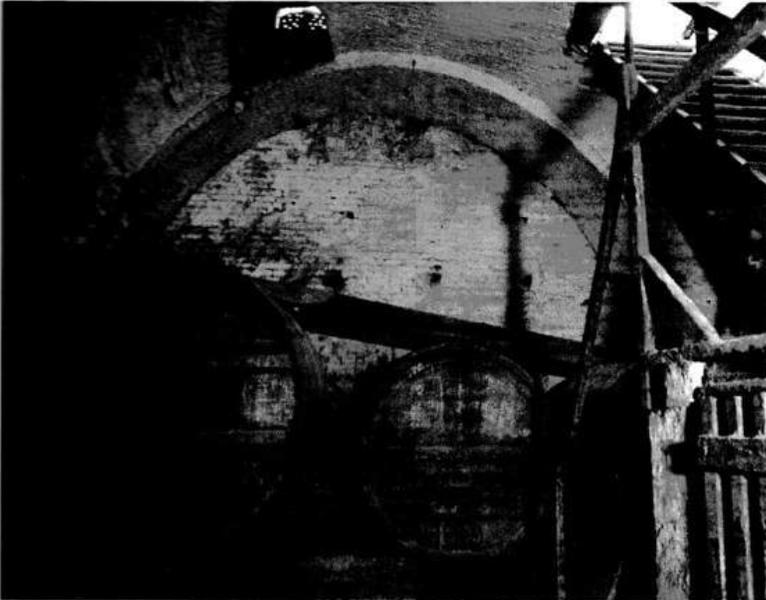
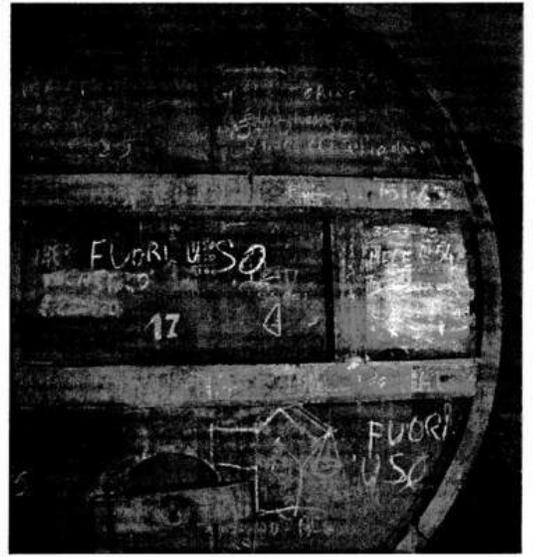
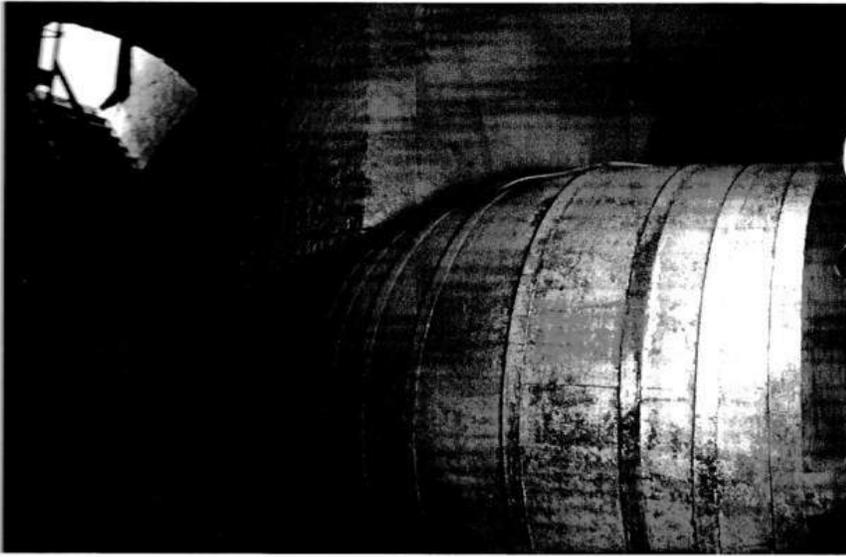
Al fine di poter inquadrare, nel giusto contesto epocale, la cantina di Palazzo Bortone ex Ricci, seconda, per antichità, solo a quella di Monforte, è opportuno anticipare delle notizie di storia cittadina che si riferiscono al prefato palazzo. Orbene, la chiesa di Santa Maria della Grazia in Torremaggiore mutò più volte denominazione attraverso i secoli. Essa fu, in origine, denominata Santa Maria del Carmine in quanto tempio del nuovo convento dei Padri Carmelitani, allorché essi vi si stabilirono - abbandonato il *Carmine Vecchio* (a *Pagliara Vecchia*) a partire dal 1730 e definitivamente poi, a far data dal 1780 - quando venne ultimato, entro le mura cittadine, il loro nuovo convento edificato sui sottani cinquecenteschi ad essi donati dai duchi de' Sangro nell'area - sita a nord della diruta *Porta San Severo* - compresa tra gli attuali corso Italia, via della Costituente, vico Carmine e piazza Mazzini (o del mercato). L'attuale Palazzo Bortone, prospettante ad Est su corso Italia al n.c.23, proteso con affaccio ad Ovest su vico Carmine, fu il corpo centrale del monastero dei frati anzidetti. Nonostante i vari impieghi del palazzo attraverso i secoli (come sede di uffici comunali*, scuole, ecc.) l'edificio - specialmente dopo la ristrutturazione decennale (1998/2008), realizzata dal proprietario Ing. Francesco Bortone - conserva ancora, del cenobio, l'impianto architettonico originario, tuttora leggibile nelle strutture dell'ampio chiostro con pozzo, nel portico circostante, e, soprattutto, nello scantinato. A questo si accede mediante un'ampia odierna scala in ferro, imboccando l'antico varco (con portello *a cataratta*) nel pavimento d'un locale a piano terra; strutture, queste, che hanno sostituito la primitiva e rimossa scala in muratura, ch'era costituita da gradini al centro e, lateralmente, da due piani inclinati per il 'rotolamento' in basso dei barili. La cantina, ormai priva delle botti francesi dei Ricci e fors'anche già alcune dei Carmelitani (andate distrutte per causa accidentale all'epoca della ristrutturazione del palazzo), torchi e quant'altro, si propone nell'attuale lindore post-restauro. L'interesse per la sua architettura e storia ci ha indotto a fotografarla. Essa si impianta su archi a tutto sesto e pilastri con innesti di mattoni a 'coda di rondine' e volte a crociera dalle strutture possenti e conformi alla vastità del locale seminterrato (200 mq) che prende luce ed aria dall'alto attraverso fenestrate che, aperte 'a bocca di lupo' nella spessa muraglia perimetrale dell'edificio, affacciano in vico Carmine. Degno di nota sarebbe stato il dettaglio architettonico di un canaletto rimosso che attraversava l'originaria pavimentazione in laterizio, adibito a raccolta e condotta, all'interno della cantina, dell'acqua attinta da un pozzo tuttora esistente.



*) Proprio in quanto fu, nell'800, sede comunale, il palazzo presenta, nell'androne d'ingresso, un mastodontico stemma lapideo a bassorilievo, inserito nella parete di dx entrando, il quale, pur non avendo nulla a che vedere con la storia dell'edificio, fu ivi collocato per volontà dell'amministrazione comunale, dopo essere stato improvvidamente avulso dal primitivo sito: la sede dell'antico Seggio dell'Università, presso la Porta di Uguccione, all'estremo occidentale di via N.Fiani. Lo stemma - che rappresenta l'arme di Filippo III di Spagna re di Napoli, analogo a quello del Palazzo Reale della città partenopea - era stato colà fatto apporre dal 2° duca di Torremaggiore, Paolo III de' Sangro, per riconoscenza verso il re

Filippo che lo aveva fregiato, nel 1617, dell'onorificenza ambiziosissima del Toson d'Oro.

CANTINA ARIANO (GIA' MATARESE)



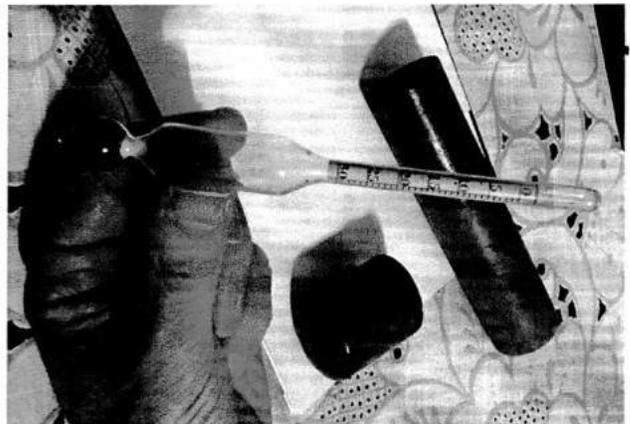
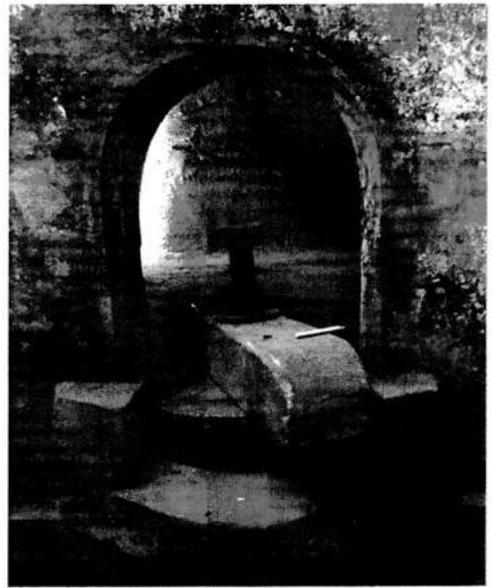
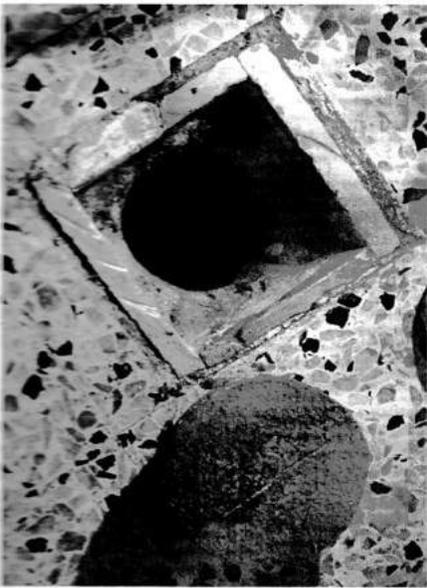
Cantina Ariano (già Matarese)

Vi si accede da via della Costituente n.c.103 e da via Ariosto appena svoltato l'angolo. Risale al 1904 e si articola su due piani: uno a livello stradale, per la lavorazione dell'uva, e l'altro interrato, provvisto, oltre che di botti per la conservazione del vino, anche di un pozzo tuttora in efficienza. L'Ing. Salvatore Matarese - che, dopo la morte nel 1915 del fratello Michele, proprietario della cantina, si interessò della gestione dei beni della cognata Teresa De Meo vedova Matarese - realizzò, negli Anni '40, il sistema di *spremitura meccanica* dell'uva con *torchio continuo* e *vasche in cemento* in un'altra cantina che funzionò di concerto con questa in parola, essendo sita, a breve distanza, in via Sacco e Vanzetti n.c.112/114, nei locali attualmente adibiti a deposito della farmacia agricola Russo. Nella sua illuminata intraprendenza imprenditoriale, l'ingegnere fu anche il primo, presso di noi, a realizzare la coltivazione della vite '*a spalliera*', importandone la metodica col sistema '*a Guyot*' dal Belgio. Originariamente, estendendosi su di un'area di 280 mq, il profondo vano ipogeo della cantina Matarese è stato successivamente diviso a metà tra gli attuali proprietari: Ariano (di discendenza Matarese) per la parte meridionale e Vocale per quella a settentrione. La dotazione in botti della cantina, che ha svolto la sua funzione di vinificazione sino a gli Anni '60 del '900, considerata l'ampiezza della stessa, ne consentiva sino a 14 di grande capacità: da 5000 lt ed oltre. E' patetico, oggi, notare, su di una di esse (la 17), alla luce fioca che proviene dall'alto pioviendo lungo l'antica scala in legno, la scritta in gessetto: *fuori uso*, accanto ad un disegno raffigurante il teorema di Pitagora, tracciato, forse, da qualche giovane studente del passato o, perché no, da qualche cantiniere frequentante le scuole serali ... E, dunque, quelle botti, immerse nel silenzio e nella polvere annosa dell'abbandono in compagnia di vecchie bottiglie dal collo scheggiato, ci parlano ancora e pare che qualcuna di esse contenga tutt'oggi ciò che resta del vecchio vino. Apprendiamo, inoltre, che, in origine, la cantina, particolarmente curata dai Matarese, possedeva anche due botti *istoriate* di pregio (*) - in seguito andate perdute - intarsiate, istoriate e con inserti metallici, opere artigianali realizzate da valenti mastri bottai bolzanini.



*) Esempio di botte in rovere
istoriata ad intaglio
(realizzazione nel Bolzanese)

CANTINA MONTELEONE



Cantina Monteleone

Si è parlato, nel paragrafo relativo alla cantina precedentemente esaminata, delle *vasche in cemento* che, negli Anni '40 del '900 sostituirono progressivamente le botti in legno anche a Torremaggiore. La cantina Monteleone, realizzata per scavo e rivestimento in cemento nel 1945, e molto attiva nella vinificazione sino a circa 30 anni or sono, aveva una capacità complessiva delle vasche pari a 100.000 lt. Estesa su due piani per circa 100 mq da Corso Matteotti (n.c. 236/A) a via Villaglori (n.c. 113), presentava, a piano terra, i locali per la lavorazione dell'uva con torchi, tinaia e quant'altro, mentre, nel sottostante interrato con grate d'areazione, il lungo locale con le vasche per la conservazione del vino. Nel vano superiore - ora adibito a tavernetta-soggiorno della casa - sono ancora visibili, sul pavimento, i fori (con i loro tappi in sughero) di comunicazione ed imbocco con le vasche sottostanti, attraverso cui veniva immesso per pompaggio il prodotto ottenuto dalla lavorazione dell'uva. Quando la quantità eccedeva la capacità della vasca, attraverso il tubicino "*sentinella*" del troppo pieno, al piano sottostante, il liquido colava lungo la parete della vasca ricolma, dandone avviso; ed ancora si possono notare i segni della colata. Scendere per le vecchie scale di mattoni, ancora intrise del colore del vino rosso, sino al vano interrato e trovarsi dinanzi ai portelli ormai spalancati per sempre delle vasche, che mostrano tuttora all'interno tracce di tartaro (*'a r'scè*), richiama alla mente memorie poetiche gozzaniane:

Odore d'ombra. Odore di passato.

Odore d'abbandono desolato.

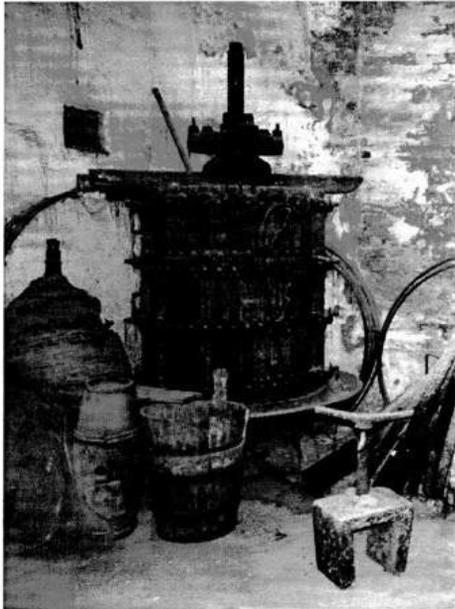
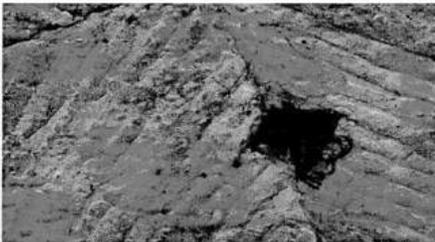
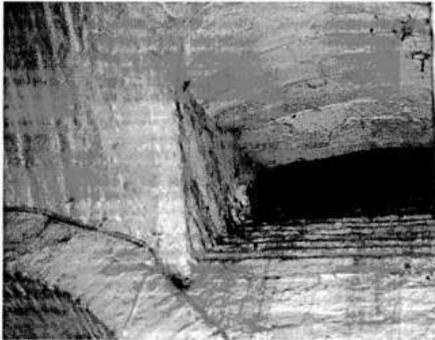
E tuttavia, l'amore del proprietario, Antonio, per quel '*passato*' vive ancora negli arnesi, conservati con cura, di corredo all'attività della vinificazione, come, ad es., il *decalitro* (*u calitrë*), il *mostimetro* (*u pésa-müstè*) tedesco di precisione e tant'altro ancora. Del resto, la viticoltura ha sempre significato molto per la famiglia Monteleone, com'è attestato dal diploma di Primo Premio, conseguito da Francesco Monteleone, nel settembre 1932 (Anno X E.F.), in occasione della 3ª Festa Nazionale dell'Uva; diploma esposto con orgoglio ancora oggi non sopito.



Quand'era in piena attività, la cantina non si risparmiava il lavoro neppure durante le feste '*comandate*', tant'è che, nella notte della vigilia di Natale del 1950, mentre presso il focolare si era intenti ai giochi tipici delle festività, si sentì picchiare all'uscio: era arrivata '*a caruvsnè d'i carrèa-mantègnè*' per effettuare un carico. Era accaduto che una cospicua partita di vino era stata commissionata da una ditta della Bassa Padana che commerciava in prodotti ittici. Avendo tale ditta, nell'occasione del Natale, effettuato un trasporto di anguille a Lecce, di ritorno, aveva pensato bene di passare da Torremaggiore per ritirare il carico di vino che aveva ordinato.

N.B.: Le fotografie © della cantina sono state, in questo caso, realizzate dalla figlia del proprietario, Sig.ra Mariella Monteleone Costantino.

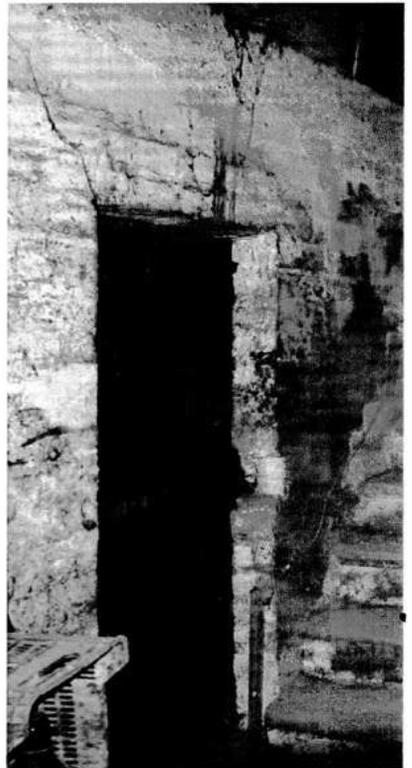
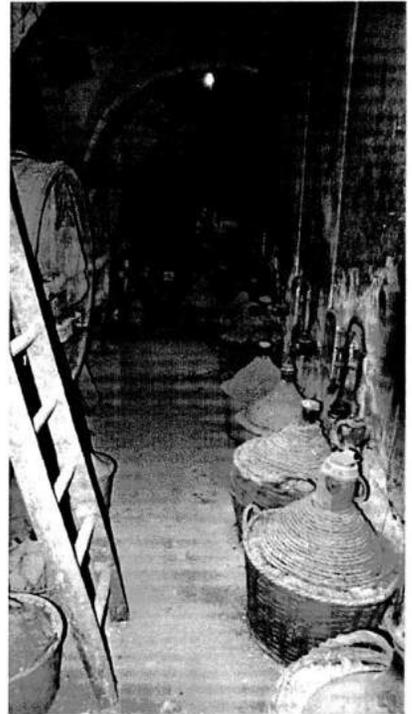
CANTINA DE PASQUALE



Cantina De Pasquale

Il palazzo della famiglia De Pasquale, sito in Via della Costituente al n.c.63, è uno dei più vasti tra quelli gentilizi della città e possiede un androne d'ingresso - in parte coperto da ampia volta a botte ed in parte scoperto, con balconata pensile sovrastante la scalinata d'accesso alle due ali abitative - senza dubbio il più bello e spazioso di Torremaggiore. In effetti occorsero ben dieci anni per ultimare, nel 1900, la costruzione dell'edificio, realizzata dall'Avv. Michele, il quale fu curatore delle proprietà patrimoniali dei de' Sangro. Il figlio di Michele, Francesco (1886-1967), anche lui avvocato, fu penalista brillante, Toga d'oro e Croce al merito di guerra, e va rammentato come una delle personalità torremaggiorese a tutt'oggi ricordate con maggiore stima. Pari per estensione all'area occupata dal palazzo, la cantina, che si estende per oltre 400 mq, aprendosi in via Sacco e Vanzetti al n.c.28, con una impressionante ed ardita rampa interna (voluta da Alfredo, uno dei figli dell'Avv. Francesco e di donna Maria Giuseppina Piccinino) la quale consente l'ingresso dei mezzi agricoli direttamente nell'interrato, ha una struttura davvero possente, impiantata com'è su pilastri, arcate a tuttosesto e volte a crociera altissime, e colpisce per vastità. Nel robusto spessore delle pareti che fanno da fondamenta al palazzo sovrastante, si aprono condotti d'aerazione a 'bocca di lupo', che s'aprono tanto all'esterno, in strada, quanto all'interno, nell'androne, con fenestrature a strombo. Come in tutte le cantine tradizionali, a piano terra v'erano i locali per la lavorazione dell'uva; di qui il '*succo della vite*' passava per caduta in tubature apposite, le quali attraversavano le volte e immettevano nelle grandi botti al piano sottostante testé preso in esame. Purtroppo oggi, del corredo di botti in rovere non resta pressoché nulla: alcune da 1300 lt e non più alcuna di quelle di grandi dimensioni (da 10.000 lt e oltre) che, in passato, avevano occupato per intero alcuni degli spazi al di sotto delle arcate. Ancora residuano un vecchio torchio, una pigiatrice-deraspatrice meccanica (*sprisciaturè*), tutta una serie di barili e damigiane, assieme a tini di grande capacità e ad un robusto sistema a paranco di catene e carrucole, fissate in alto ad una robusta trave in ferro, mediante il quale, attraverso un'ampia botola del pavimento, ora murata, venivano calate le botti dal sovrastante piano di lavorazione del mosto a quello sottostante di fermentazione e conservazione. Alfredo De Pasquale, a gli eredi del quale appartiene attualmente la cantina, chiuse la gestione diretta della stessa nel 1978, ma in essa si continuò a vinificare, con Michele Pagliaro, sino a gli Anni '80 dello scorso secolo. Antonello De Pasquale, uno dei quattro figli del def. Alfredo, che ci accompagna nella visita, ci parla anche di un'altra cantina. Essa occupa l'interrato di un palazzo De Pasquale più antico, sito in via N.Fiani n.c.35, di cui egli è attuale proprietario. Purtroppo a tale cantina, è difficile accedere stante la posizione in cui si trova, ossia lungo il percorso sotterraneo di smaltimento delle acque bianche che, provenienti da un livello più alto, sono convogliate verso l'*inferrata* di via Fiani molto prossima al palazzo. In conseguenza di ciò, il vano interrato è invaso dall'acqua, soffrendo dello stesso danno di cui s'è detto parlando della cantina di Monforte (v.prec.), tant'è che alcune delle antiche botti sono in parte marcite. Pare non siano da escludersi, nella genesi del deterioramento cui è sottoposto il sottosuolo del palazzo e di quelli ad esso circostanti, anche perdite da tubature sotterranee dell'acquedotto.

CANTINA CIACCIA (IN VIA SAMMARTINO)



Cantina Ciaccia (in via Sammartino)

Il Prof. Salvatore Ciaccia (*V. fig.) (1895-1981), grande ed indimenticato concittadino, fu ortopedico di fama e pioniere dell'ortopedia pugliese, fondatore e primario dell'Ospedale "San Giacomo". Il palazzo ottocentesco del Nostro, ch'era munito, a quanto se ne sa, di protezioni contro il brigantaggio (cancelli e vie di fuga criptiche), ebbe riassetto postumo negli Anni '30 del '900, e sovrasta, coi suoi svettanti due piani dalle alte volte, la cantina in cui s'accede dal n.c.8 di via Sammartino. Attualmente, ne è proprietaria la nipote del Professore. L'ampio vano si estende nel sottosuolo, per circa 130 mq, costeggiando la strada con orientamento S/N, sino al raggiungimento ipogeo di corso G.Matteotti. La cantina, di cui, a suo tempo, assieme alla vasta proprietà agraria, personalmente s'occupava don Salvatore, è rimasta, nella sua parte ipogea, pressoché com'era, con le numerose botti (se ne contano 10 tra grandi, piccole, medie) - su cui egli stesso tracciava col gessetto: litri, tipi di vino contenuto, date - e con le più recenti e capaci 10 vasche in cemento. D'altronde che egli prediligesse la natura, la campagna ed i suoi frutti è cosa nota, considerando che amò stabilirsi nella dimora sita sulla via tra Torremaggiore e San Severo, immersa nel verde di vigneti ed oliveti, ed era anche solito trascorrere ore di studio e di riflessione nella sua Villa Ciaccia (oggi un B&B), anch'essa seminascosta tra gli alberi, in via Contrada Pagliara Vecchia. Visto dall'alto del ballatoio della scala d'accesso, il vano della cantina in parola appare come un lungo stanzone a corridoio centrale in terra battuta, con sui lati gli anzidetti corredi di botti e vasche, nonché, più prossimo all'ingresso, un piccolo locale - ch'era adibito alla stagionatura dei salumi - appartato e munito di cancello. Nel vano sovrastante, invece, posto a livello strada, dove si lavorava l'uva pompando poi, attraverso tubature, il mosto nello scantinato sottostante, attualmente non sono più presenti né torchi né tini. Nella cantina Ciaccia si vinificò sino a gli Anni '70 circa del 1900.



*) Il Prof. Salvatore Ciaccia in una foto d'epoca

CANTINA MARINELLI



Cantina Marinelli

Sovrastata dall'omonimo vetusto palazzo ottocentesco prospettante su Corso G.Matteotti n.c.24, si estende nel sottosuolo, per l'intero perimetro dello stesso, da via F.De Sanctis (*'a chiàzzè 'i chiànchë*) ex *strada di Celse*, con tipico accesso seminterrato e *p̄ra-jacquë* (*V. fig.) qui al n.c. 4, sino al vico Storto S.Nicola, occupando un'area di circa 300 mq. L'ala ad Ovest del palazzo, quella che costeggia per un tratto l'anzidetto vicolo, fu eretta dal Dott. Ferdinando Marinelli, ufficiale sanitario, il quale si occupò di realizzare, nell'interrato, una cantina a tutti gli effetti, con i suoi arredi per la vinificazione, tant'è che le grandi botti parlano ancora di lui, essendovi scolpito, sulle doghe di testa, il suo monogramma (FM). In seguito la cantina passò al figlio Dott.Emilio, chirurgo, e, attualmente, essa appartiene per 3/4 al suo discendente diretto, il figlio don Nando, e - così come da questi riferito - quanto al rimanente 4° su vico Storto S.Nicola - ai di lui nipotocugini. Nella cantina si vinificò attivamente sino a gli Anni '70 circa dello scorso secolo. Tra i vini prodotti v'era il *trebbiano* (*u bummëndnë*), un bianco il cui vitigno fruttava gli 80.000 lt. annui; il *negramaro*, vino nero, da vitigno di provenienza salentina, prodotto in misura minore (1.700 lt. circa), risultandone - ieri diversamente quanto avviene oggi - più difficile la vendita a motivo della sua alta gradazione alcolica (17°); e v'era poi un vino bianco dal gusto di moscato, che Emilio Marinelli otteneva dall'*uva perla* a piccoli chicchi, il quale, se in un primo momento mantiene una certa torbidità, successivamente acquista in limpidezza. Nel proposito, Nando Marinelli rammenta che tale vino, esportato in quel di Bologna perché da noi meno gradito, essendovi arrivato d'un colore piuttosto scuro, divenne in breve tempo limpido così da risultare colà tanto bene accetto a gli Emiliani, che, in quell'occasione, la richiesta ne superò la produzione. Attualmente la cantina, che, tra quelle antiche, è una delle più interessanti di Torremaggiore, conserva non meno di 20 botti di diversa capacità, da quelle piccole da 800 lt. a quelle progressivamente più capaci: da 3.100, 4.500, 5.000, 5.400, 8.000 lt., alcune delle quali abbellite da decori incisi nel legno; s'avverte ancora il sentore del vino che residua in qualche botte. Sono ancora presenti dei grossi tini da 3.000 lt. e non più, in tinaia, quelli da 5.000. Nel 1946 furono anche realizzate, dal Dott. Emilio, delle vasche in cemento, con impressa datazione, da 10.500 lt.

(*) Tale tipologia d'accesso - non se ne vedono più tante come una volta - proteggeva l'ingresso, basso e strombato, delle cantine del passato, dalle acque piovane. Attraverso tale varco, i caricatori-scaricatori di barili (*i carrèa-mantègnë*) e tini, avevano più facile adito al vano sotterraneo. [V'era anche la possibilità, ove le cantine fossero provviste di fenestrature a 'bocca di lupo' ampie, di immettervi l'uva per caduta].

