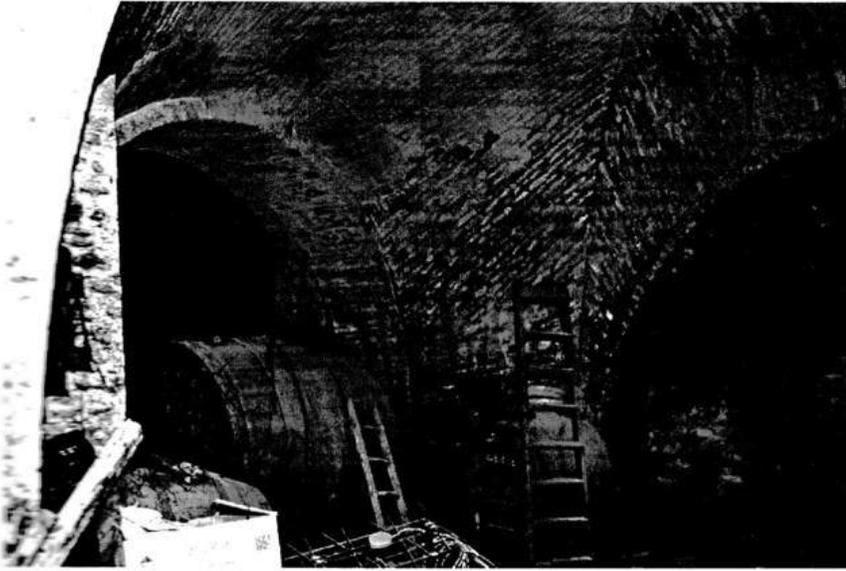


CANTINA LECCESE (GIA' LAMEDICA)



Cantina Leccese (già Lamedica)

*Bellezza riposata dei solai
dove il rifiuto secolare dorme!
In quella tomba, tra le vane forme
di ciò ch'è stato e non sarà più mai (...)*

... questi versi da *La Signorina Felicita* di Guido Gozzano - e poco importa se riferiti ai 'solai' anziché alle cantine (in fondo è lo stesso, considerato l'uso che oggi se ne fa) - tornavano alla mente scendendo per la vecchia e polverosa scala in legno, dopo aver assicurato ad un'asse il portello della botola 'a cataratta' (*V. fig.) del pavimento, riaperta dopo 15 anni circa. Né v'è da vergognarsene; è il destino di ciò che viene, volendo o nolendo, dismesso e che rimane come cristallizzato nel passato: una cantina un tempo molto attiva ed ora fascinosa nel suo mistero intessuto di silenzio, abbandono e ... memorie, la quale, alla luce fioca della lampada d'un cellulare, vorrebbe ancora narrare di sé attraverso parole d'altri che, essendo troppo giovani, non ne rammentano più la storia. E' stato questo, del resto, il fine nostalgico di questo libro: caso per caso, cogliere, attraverso le immagini, ciò che riprende vita solo per pochi attimi, perché ci si rammenti del lavoro dei nostri padri. Appartenuta un tempo ai Lamedica: don Nicola (soprannominato *don Nècòla Quattòcchiè*), don Eugenio e don Rodolfo, essa passò, circa 50 anni or sono, a Giuseppe Leccese, attuale proprietario, assieme al sovrastante e bel palazzo prospettante su Via della Costituente al n.c.92, a capo-strada delle vie Ariosto e Petrarca. Palazzo di fine Ottocento/primo Novecento considerando che la costruzione fu ultimata nel 1904 (come si legge sul battente d'arresto del portone d'ingresso) e che, durante l'edificazione delle fondamenta, fu introdotta in cantina una botte antecedentemente datata; in effetti un tempo le edificazioni potevano durare non pochi anni. Botti da 600, 1.500, 1.550, 1.700, 2.850, 5.000 lt., come su di esse può ancora leggersi, furono impiegate nella vinificazione che, così come attestato da Ennio Volgarino, che vi lavorò come cantiniere [ben si rammenta a Torremaggiore la famiglia di cantinieri e, assieme al suo, i nomi di Luigi, Antonino, Michele], si protrasse sino a gli Anni '73/'74 del '900. La cantina, che, con la sua robusta struttura muraria occupa circa 150 mq di superficie, si protende, in direzione Sud, in un'appendice ipogea, un cunicolo (**V. fig.) scavato sotto il palazzo, la quale, attualmente, dopo un certo tratto, ostruita, s'interrompe. Ennio Volgarino racconta che, nel passato, tale cunicolo, che ora suscita curiosità, si apriva in un'altra stanza sotterranea, la quale conteneva anch'essa del fustame nonché doghe da assemblare.

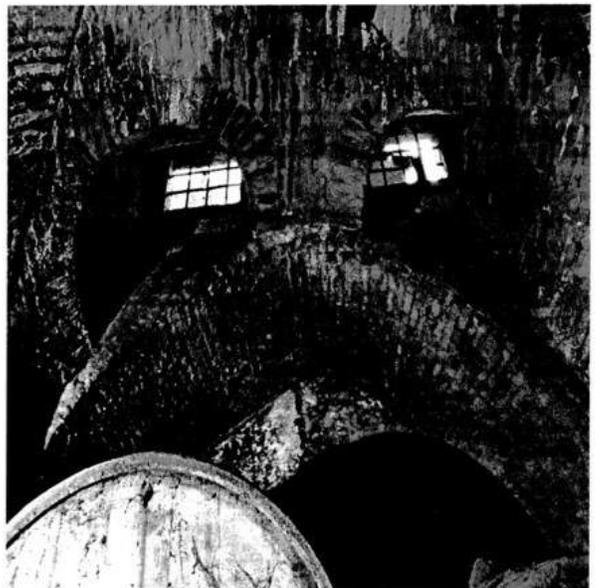
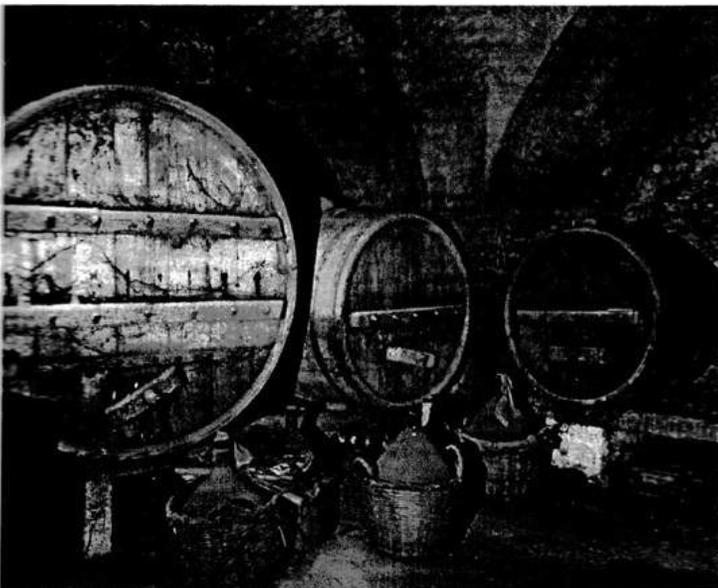
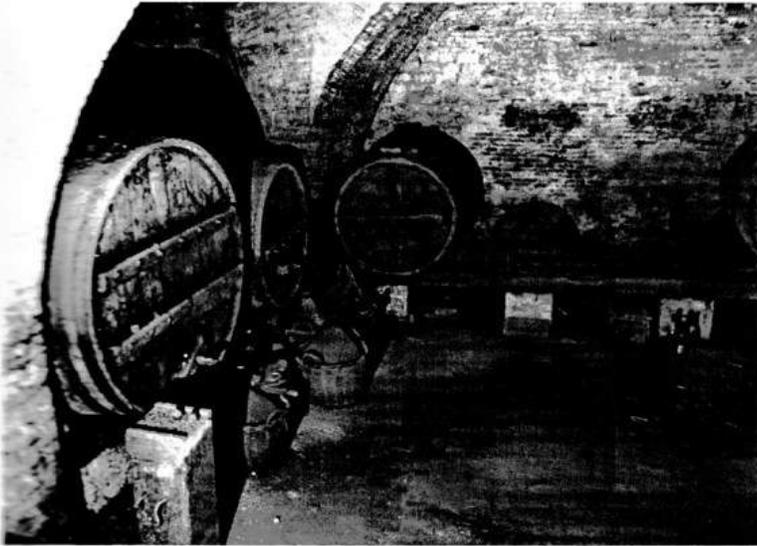


*) botola a cataratta



**) Imbocco del cunicolo

CANTINA LAMEDICA (IN VIA ARIOSTO)



Cantina Lamedica (in via Ariosto)

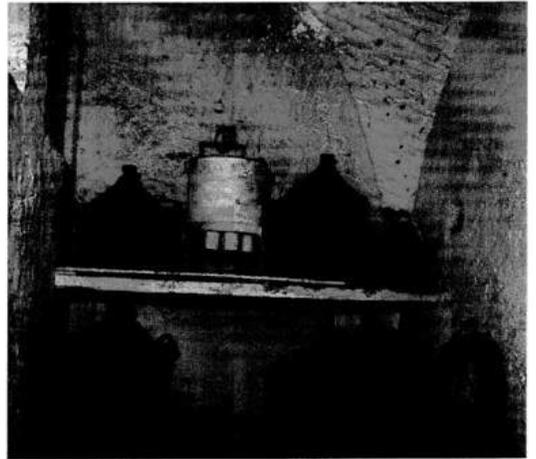
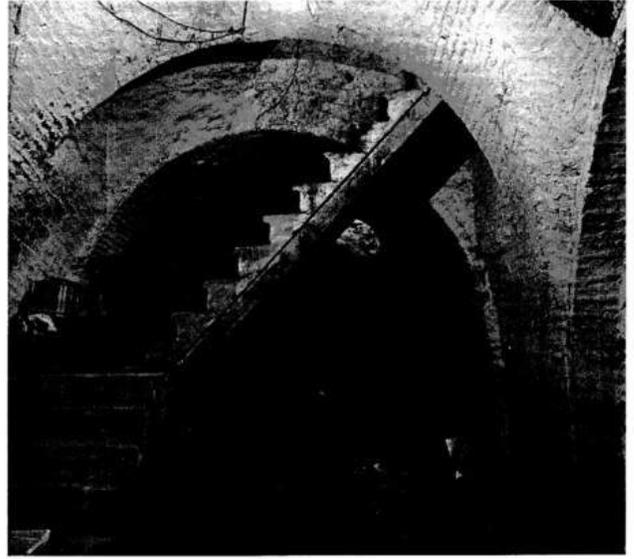
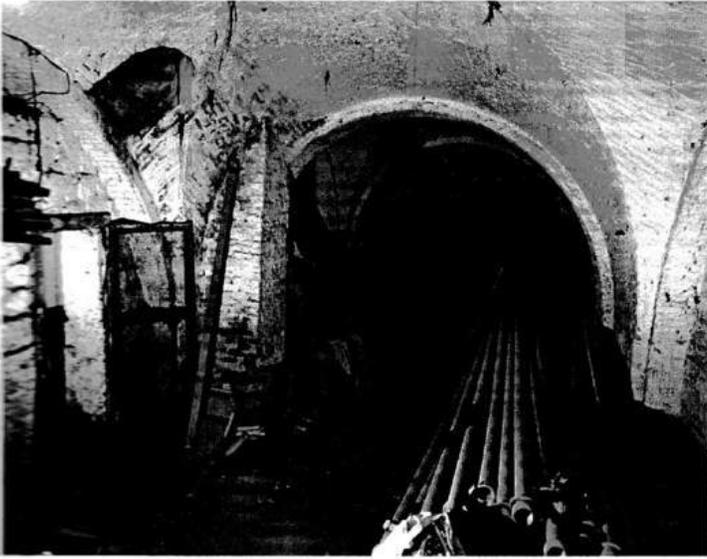
L'Avv. Luigi Lamedica ereditò da suo padre, il farmacista Dott. Giovanni, assieme al fratello Leonardo, il palazzo di fine '800 prospettante sul Corso G.Matteotti al n.c.119 e la sottostante cantina. Alla morte di lui e di don Leonardo, essendo questi improle, l'intero stabile passò alle due figlie dell'Avvocato, cui attualmente appartiene. La cantina si componeva, in origine, di due sezioni, entrambe di circa 100 mq: una ipogea, al n.c.3 di via Ariosto, e l'altra, a pianterreno, al n.c.7 della medesima via; questa seconda parte a livello strada - locale, in cui in passato si vinificava - è oggi occupata da una pasticceria. Nella sezione interrata, in cui si conservava il vino, si scende tramite un'ancora valida scalinata costruita in mattoni; nel locale ipogeo a pianta quadra resta un corredo di botti, sulle loro selle (*trispëtë*), alcune anche datate (A.D.1913), tutte in buono stato, nonostante le ultime vinificazioni di casa Lamedica risalgano a gli Anni '60 del '900, quando, dopo la morte dello zio don Leonardo, che se ne interessava per l'intera famiglia, tale attività venne sospesa. Nella volta a crociera con innesti di archi a sesto acuto, la quale comunica un'impressione di grande solidità, aperture d'areazione 'a bocca di lupo', che stranamente ricordano occhi che guardino dall'alto, s'affacciano su via Ariosto e sul Corso. Nel sottoscala della rampa d'accesso alla cantina, v'è un piccolo vano (*V.fig.) con cancello in legno; esso - così ci viene narrato e concesso di narrare - fu, per un certo tempo, murato, essendo utilizzato come 'nascondiglio' - si sarebbe potuto dire una specie di *caveau* - dei preziosi, degli argenti, del corredo e delle suppellettili di pregio della casa, durante l'ultima guerra, al fine di salvaguardare ogni cosa dall'eventualità che i Tedeschi potessero impossessarsene.



*) Vano del sottoscala ... e, volendo fare un po' d'umorismo ...



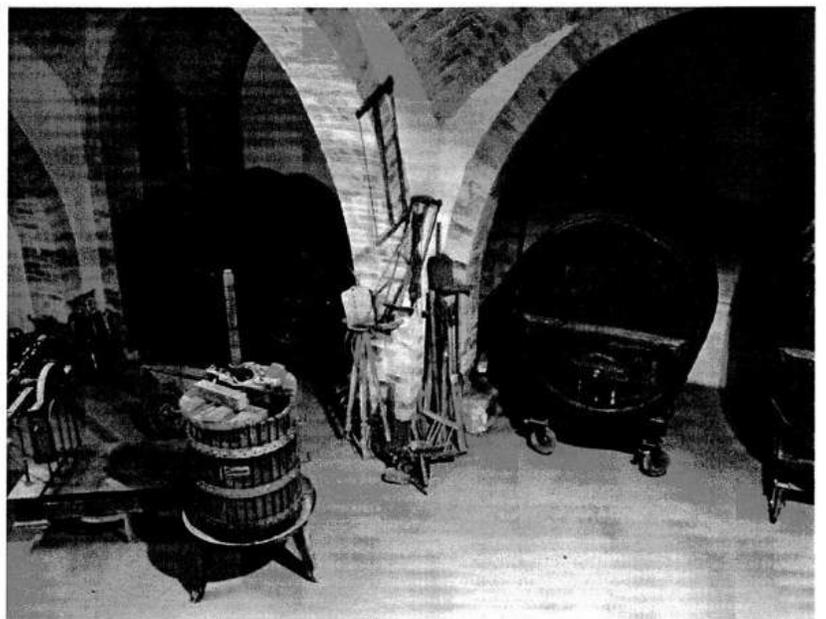
CANTINA PENSATO



Cantina Pensato

Eretto nella seconda metà dell'800, il complesso palaziale dei Pensato era assai vasto, estendendosi, col suo prospetto sull'attuale Via della Costituente, in diversi plessi: da via Ariosto a p.zza dei Martiri e, posteriormente, lungo via Sacco e Vanzetti. Uno dei capostipiti della famiglia fu don Leonardo, dal quale la proprietà passò al figlio Alfredo (entrambi erano latifondisti ed allevatori) e, da questi, fu suddivisa tra i numerosi figli (tra i maschi, in particolare) ed ulteriormente, nel tempo, frazionata nelle diverse dimore, con sottostanti cantine, che oggi occupano la suddetta area. Al Dott. Leonardo Pensato, Veterinario stimatissimo, ch'era uno dei figli di don Alfredo, toccò la parte - grosso modo 1/5 del palazzo originario - a capo strada, al n.c. 97 di Via della Costituente, con la cantina sottostante di oltre 200 mq. Tale vano ipogeo, che appartiene attualmente alla maggiore dei quattro figli del Dott. Leonardo, si compone di un ampio stanzone con orientamento N/S, strutturato su archi a tutto sesto e volte a crociera con prese d'aria a 'bocca di lupo', in cui si scende tramite due rampe di scale e sul quale si aprono due camere laterali più piccole. In merito a queste ultime v'è da dire che, una di esse aveva funzione di granaio, comunicando, tramite una botola, col sovrastante androne d'accesso alla casa. L'altra camera, invece, era adibita a bottiglieria per la conservazione del vino in vetro e, essendo un vano buio ed appartato, ben s'adattava all'invecchiamento fuori dalle botti; tant'è che, tale locale, a detta dei cantinieri d'allora, rendeva "cantina tipo" quella in parola. Del corredo di botti d'un tempo - una ventina di varia capacità - residuano oggi solo tre ed alcune *selle* in pietra. Il vano ipogeo della cantina si completava con l'altro a pianterreno, che si apriva su via Sacco e Vanzetti al n.c.60, in cui l'uva veniva lavorata prima di immettere il mosto nelle botti, pompandolo tramite tubi che attraversavano fori del soffitto del vano sotterraneo. Nella cantina si vinificò sino all'autunno del 1973, "... l'anno del colera di Napoli", rammenta l'amico Giancarlo, figlio del Dott. Leonardo, che s'è prestato molto volentieri a fornire le notizie qui esposte. Ha altresì rammentato e narrato, del suo passato di bambino, come fosse affascinato oltre che dall'evento (ché tale appariva) della *pigiatura dell'uva con i piedi nudi* (di cui qualcuno ha scritto: "*i calzoni rimboccati fino al ginocchio, a schiacciare l'uva con un movimento ritmico e incalzante, sottolineato dal suono cadenzato delle voci*"), dalla magia di un momento particolare della vita della cantina, ossia di quando, dopo la vendemmia, il vino veniva valutato dall'*assaggiatore*. Era, questi, un anziano signore che, nel silenzio più assoluto dei circostanti vignaioli e cantinieri, prelevava una piccola quantità di vino dalla botte in un bicchiere pulitissimo e lo osservava in controluce, lo annusava, lo aspirava, lo 'masticava' ed infine lo beveva, esprimendo il tanto atteso giudizio tecnico e qualitativo e rilevandone, tramite questa specie di 'alchimia' (ch'è poi la medesima metodica impiegata dagli attuali *sommelier*), gli eventuali difetti da correggere. Erano poi i cantinieri a modificare tali difetti con accorgimenti appositi, come quello, ad esempio, dell'aggiunta di rametti di *mërènèllè* - antica e tipica cultivar autoctona delle nostre campagne torremaggiorese (*l'Amarenella Mirinellum*, in seguito innestata sul *Prunus Mahaleb*, un ciliegio selvatico) - o di altre piante, come la *Liquirizia*, prima di procedere all'imbottigliamento del vino.

CANTINA DI PUMPO

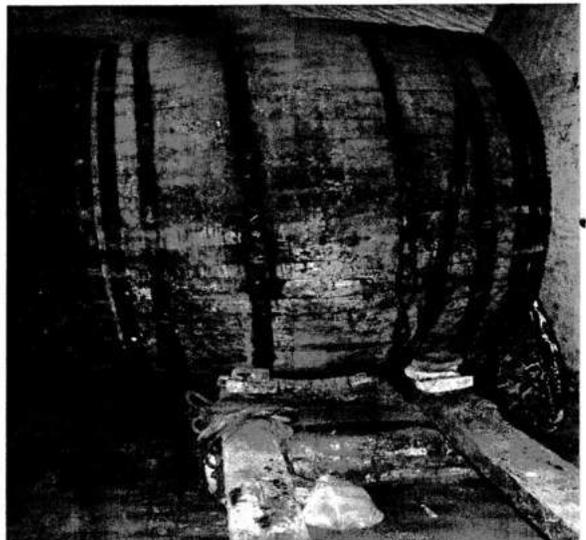
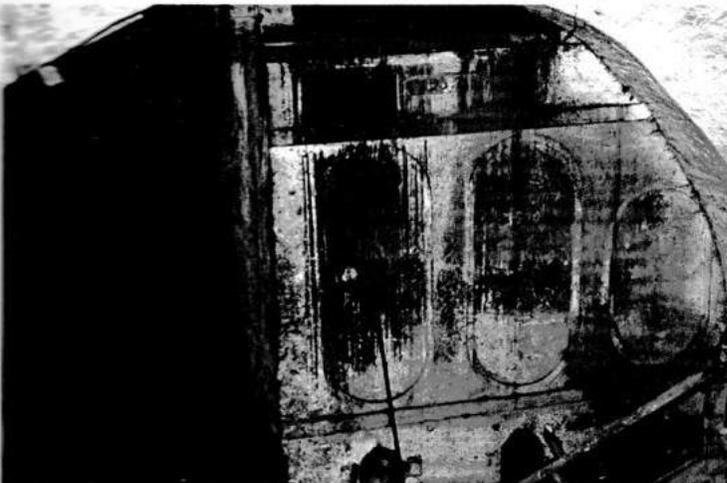
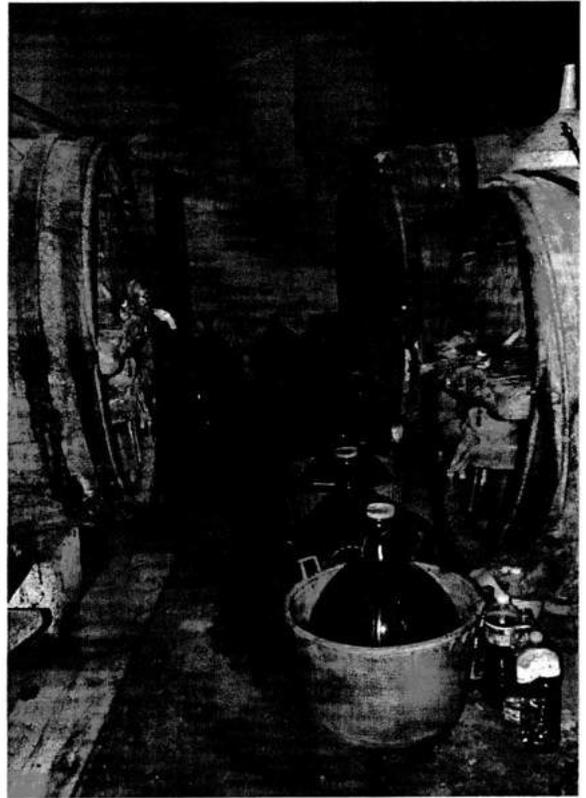
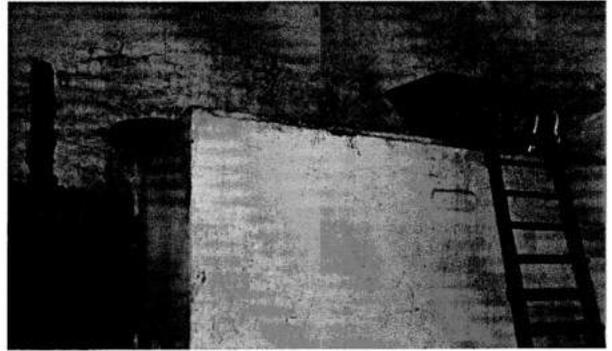


Cantina Di Pumpo

Fu Vincenzo Di Pumpo, figlio di Matteo, a costruire, nel 1925, il bel palazzo di via Vittorio Veneto, al n.c.46, provvisto di cantina e stalla. Nel 2014 - come si legge nelle due date in ferro battuto, accostate (1925/2014) al monogramma VDP, alla sommità del gran portone a piano terra che affianca quello d'ingresso - la casa venne ristrutturata come propria abitazione, con eccellente restauro conservativo di gran gusto, dal nipote Vincenzo, apprezzato Odontotecnico - erede di suo padre Fernando - e da sua moglie, Avv. ssa Manzelli. Chi scrive ben rammenta il passato di questa abitazione del rione di San Matteo, per averla frequentata, fin dall'infanzia, con l'amico Dott. Enrico Veneziano, figlio di una delle cinque sorelle di Fernando Di Pumpo; e, tornando ora a visitarla, s'affacciavano alla mente tanti ricordi, e, fra gli altri, ad esempio, quello del carro della 'lontana...' festa della matricola, "che costruimmo nel vano dabbasso d''a c'sè dè nònnè".

A differenza di altre cantine visitate e fotografate per la stesura del presente libro, questa di casa Di Pumpo, restaurata assieme al palazzo, conserva, ben leggibili e riportate a nuovo, le vecchie strutture: scala d'accesso in pietra, grandi arcate a tutto sesto ed alte volte a vela, occupando una superficie ipogea di c.ca 130 mq. In essa, lo stesso proprietario, Vincenzo, ha provveduto a restaurare di sua mano, con amore encomiabile per le proprie 'radici', 4 botti di diversa capacità, di cui una più grande (3.700 lt.) con incisi il monogramma del bisnonno Matteo e la datazione 1904. In passato c'erano altre botti, in tutto circa una decina, poi dismesse e rimosse dopo la costruzione (Anni '60) delle 3 vasche in cemento (rispettiv.: di 4.400, 4.500 e 4.700 lt.), di cui la cantina è provvista. Una serie di strumenti per la vinificazione, tra cui un piccolo torchio ed una pigiatrice manuale, fanno parte, assieme ad altri attrezzi agricoli raccolti e ben tenuti, di un corredo che ben potrebbe dirsi museale dell'arte contadina. Il locale a pianterreno che sovrasta quello ipogeo, in passato era adibito a stalla per gli animali da traino e ricovero dei carri, mentre, nella parte posteriore, aperta su via Trieste, si scaricava e lavorava l'uva della vendemmia nel palmento e nella tinaia, che erano collegati, attraverso il solito foro pavimento/volta - altrove già descritto - con la sottostante cantina per la conservazione del vino, mediante tubi, di pompaggio o a caduta, del mosto prodotto. Le uve provenivano dai vigneti di proprietà delle località *Riposo* e *Monsignore* e si vinificò sino al 2000. La vendemmia d'un tempo, rammentano, era una festa per i figli ed i nipoti d'allora: il mosto fiore bevuto appena ottenuto, i carretti che arrivavano carichi d'uva con i cavalli bardati con sonagliere e, a sera, il pane abbrustolito nel camino ... Ma soprattutto la pigiatura a piedi nudi - della quale ci si approfitta per riportare una testimonianza d'un, all'epoca, giovane cantiniere - era quella che rimaneva impressa nella memoria: *«Prima di entrare nel palmento era naturale lavarci i piedi e le gambe perché, durante la pigiatura, chicchi e raspi arrivavano almeno a metà coscia. Anche le braccia erano lavate accuratamente. A portata di mano, mentre pigiavo l'uva, avevo sempre degli stracci puliti con i quali mi asciugavo il sudore che dopo un po', anche se non sempre, poteva colarmi dalla fronte. Ricordo che, dopo aver pigiato, uscivo da lì tutto rosso di vino, con bucce dappertutto. La sensazione peggiore era un assai gran prurito! Poi, rosso di vino, in calzoncini corti, mi dirigevo verso la vasca e la fontana dove venivo innaffiato d'acqua. Che dire? Grande pulizia!»*.

CANTINA CELESTE (GIA' LUCIANO, GIA' PAGLIARO)



Cantina Celeste (già Luciano, già Pagliaro)

La cantina, datata 1878 (come si rileva dall'iscrizione sull'architrave dell'ingresso del vano sotterraneo), consta di due locali ai nn.cc. 79 e 81 di via Magenta. Ne è attuale proprietario Fernando Celeste. Prima degli Anni '40 dello scorso secolo appartenne ai Pagliaro. All'incirca da quegli anni fino al 1977 divenne proprietà di Raffaele Luciano che l'acquistò da Giuseppe Pagliaro di Adelchi. Al n.c. 79, in un vano di circa 20 mq, tre vasche in cemento avevano la funzione di contenere l'uva in attesa di essere pigiata, in una vasca di fermentazione più piccola 'bolliva' l'uva nera (il 'ribollir' di cui parla il Carducci in *San Martino*), v'erano poi due pigiatrici (*sprisciaturè*)(*) automatiche e un torchio. [*Rammentiamo che la pigiatura, in enologia, è l'operazione mirante a provocare la rottura degli acini, in modo che i microrganismi che presiedono alla trasformazione del mosto in vino vengano a diretto contatto con il liquido; in più, la rottura della buccia dell'acino facilita la diffusione dei succhi e la compenetrazione delle parti solide e liquide. Una volta l'uva veniva pigiata con i piedi, la pigiatrice meccanica estrae il mosto per schiacciamento: la 'pigia-diraspatrice' o 'diraspa-pigiatrice' effettua la pigiatura contemporaneamente alla diraspatura*]. Al n.c. 81 la cantina, provvista anche di un pozzo, si compone di due vani sotterranei con volta a vela, quello a Nord, e a crociera quello a Sud, la cui superficie complessiva è di circa 100 mq. In tali vani, 3 vasche in cemento, della capacità di 10.000 litri ciascuna e circa 20 botti in rovere di capacità dai 600 ai 6.000 lt, erano adibite alla conservazione del vino. La cura delle botti e del vino era affidata al cantiniere Michele Volgarino e, successivamente, al fratello Luigi. Addetto alla pigiatura, invece, era Vincenzo Marinelli. I Luciano vinificarono per tutta la durata del loro possesso della cantina. Va ricordato che Raffaele Luciano, nell'ottobre del '54, si accidentò con gravi esiti invalidanti alla mano destra, durante un'operazione di pigiatura. Non solo, dunque, accadeva che la vendemmia causasse morti d'asfissia nelle cantine, ma anche penosi infortuni sul lavoro! Attualmente la cantina, con la gestione di Fernando Celeste e di suo figlio Roberto, ha conservato, oltre che la struttura antica, anche, in certa misura, il suo contenuto d'arredi per vinificazione ad uso della famiglia di proprietà. Le infiltrazioni umide, soprattutto per la pendenza del piano stradale, hanno, tuttavia, nel tempo, deteriorato diverse botti e causato la loro rimozione, sicché, attualmente, ne rimangono solo 11, né vi è più quella da 6.000 lt. Restano ancora le 3 vasche di grande capacità in cemento, come, al piano superiore (quelle, anch'esse in cemento, del palmento, con accanto il vecchio torchio).



*) *Pigiatrice* (bocca e rulli)

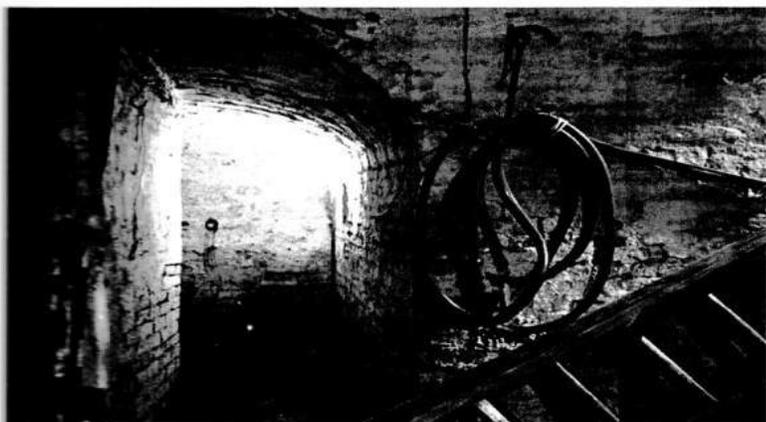
CANTINA CIACCIA



Cantina Ciaccia

Su di una traversa del Corso G.Matteotti prospetta l'ingresso della cantina d'un palazzo appartenuto ad un ramo della estesa famiglia dei Ciaccia. Tanto la cantina che la sovrastante dimora risalgono alla fine dell'Ottocento. Com'era costume, un vano a piano terra era destinato alle varie attività della vinificazione che, sino a questo punto, più volte si sono prese in considerazione; quindi, v'erano, anche qui come altrove, il torchio manuale, il palmento, la pigiatrice e quant'altro. Il mosto che aveva 'bollito' (fermentato) passava poi, tramite tubi, nelle botti del vano interrato, dove maturava e veniva conservato il vino. Come in quasi tutti i casi considerati, il locale a pianterreno, oggi divenuto autorimessa, non conserva più neppure i 'cimeli' del passato, fatta eccezione di un camino nel quale talora, in una grande caldaia di rame zincato, del diametro di 150 cm. si confezionava il *mosto cotto*. [Ed è giusto, qui, aprire una parentesi nel proposito di questa prelibatezza del bel tempo andato, la quale - nella comune odierna frenesia che tutti ci ingloba in ritmi di vita che non conoscono più cosa possa essere la tranquillità di sostare accanto ad un camino - è divenuta una preziosità pressoché introvabile. E sia!... Addio *nèvèlè* e *pupurštë* d'una volta! Ché attualmente, se pur ci sono, anche quando fatti in casa, non hanno più il sapore che la memoria ci rimanda: tutto si fa frettolosamente, ormai! E, quando poi si decida di acquistare queste leccornie presso qualche forno, esse sono 'pacioccate' con un mosto cotto che mosto cotto non è, né si sa bene cosa sia. Anzi, oggi lo si chiama "*sapa*" di mosto" - che è come dire: '*sšpë*'...*dě mùstë còttë ma mùstë còttë nē jè*; e, oltretutto, acquistato nelle gourmetterie 'di grido', un vasetto da 1lt. di mosto cotto (o *sapa*) costa quanto un flaconcino di *Chanel n°5*. Chiusa parentesi]. Nel vano ipogeo della cantina di cui trattasi, si scende, attraverso il varco di una botola 'a cataratta', per una scala molto ripida - stante la vertiginosa profondità del vano stesso (circa 10 m.) - la quale, nel primo tratto, è in mattoni e, in quello terminale, in legno. Il vano ipogeo che si raggiunge ha un'estensione di circa 130 mq. e, non appena ci si è adattati al buio e al silenzio 'tombali', esso, osservato nei dettagli, lascia francamente sbigottiti: l'altezza dei pilastri, delle arcate e delle volte a crociera è davvero stupefacente; che dire? Una volta si costruiva davvero magistralmente. Delle grandi botti, circa dieci (comprese le due da 4.000 lt.), che in passato occupavano la cantina, non è rimasto, però, più nulla. Qui si vinificò sino a gli Anni '60 inoltrati ed il cantiniere che se ne occupava era Michele Pagliaro. In seguito, perché le botti non si deteriorassero, si consentiva gratuitamente a parenti ed amici di 'rimboccarle', come si dice in gergo, perché fossero sempre colme di vino sino alla sommità. Poi, anche questa consuetudine venne meno e, in seguito, le botti stesse vennero meno. Restano soltanto alcune *selle* in mattoni, di quelle che le sostenevano e ... un solitario barilotto di aceto. Andando per cantine ci è sembrato giusto cogliere le immagini di ambienti 'in disarmo' come questo, i quali, ancorché privi ormai di arredi e mezzi per la vinificazione, ci trasmettono, anche attraverso l'imponenza delle loro strutture architettoniche, il senso della reale valenza, presso di noi, fin dal lontano passato, della cultura del vino.

CANTINA ARIANO CEPARANO



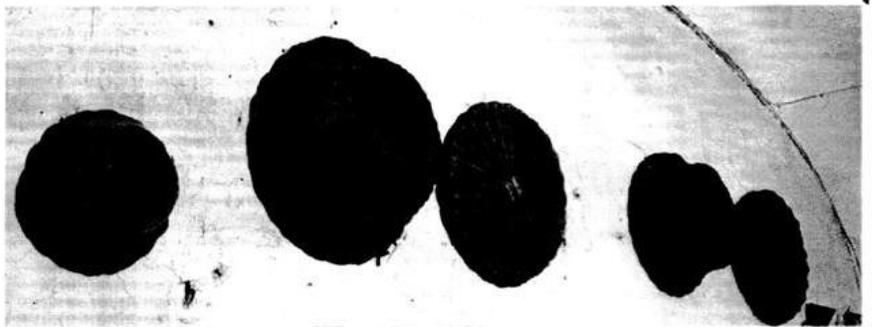
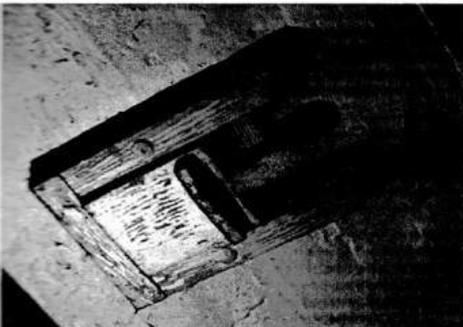
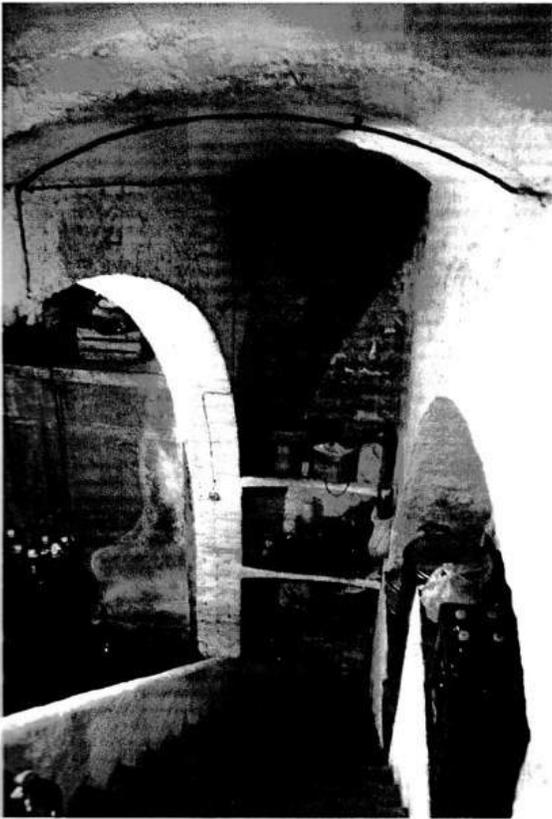
Cantina Ariano Ceparano

Al vano sotterraneo della cantina si accede da via Ariosto tra i nn.cc.12 e 14. Una vecchia botte, con incisa datazione 1903, è contrassegnata dall'elegante monogramma, intagliato nel legno, dell'allora proprietario, Michele Ariano. Tra le due uniche rimanenti botti v'è ancora un aspiratore dei gas della fermentazione enoica, col suo tubo di scarico orientato verso una presa d'aria a 'bocca di lupo' che s'apre nella volta a crociera, sebbene sia da circa quindici anni che si è ivi smesso di vinificare. Il locale, di pianta quadra, ha un'area di 50 mq. e vi si accede tramite una bella scala a gradini in pietra con l'alzata vacante per dar luce ed aria al sottoscala. Da Michele Ariano la cantina passò a sua figlia che ne condivide la proprietà col marito Mario Ceparano. Questi, di origine campana (con genitori di Sant'Antimo e di Giugliano (NA)), tenne con i suoi, in San Severo, sino al 1966, un'attiva distilleria con circa 25 operai, ubicata nei pressi delle carceri, la cui datazione d'origine risaliva al 1880; ed un'altra i Ceparano la possedevano in Calabria, a Sant'Eufemia d'Aspromonte (RC). Nella distilleria si produceva alcool dalla lavorazione degli scarti della vinificazione, ossia dalle *vinacce*. La cantina Ariano possiede una curiosità: un cunicolo sotterraneo che, a quanto ci viene detto, s'inoltrava in discesa verso la chiesa della Fontana. Tale cunicolo, interrotto, poco dopo il suo imbocco, dalla presenza di un muro, venne utilizzato come piccola stalla. Rifacendoci a quanto s'è detto in precedenza in proposito di un cunicolo analogo nella cantina Leccese (cui si rimanda) e, per essere entrambe le cantine abbastanza profonde nel sottosuolo, vien fatto di pensare - ma è solo una supposizione da verificare - che tali condotti sotterranei potessero appartenere alla *rete* dell'ingegnoso ed antico sistema a *spiracoli* fatto costruire dai Benedettini, che, attingendo a due sorgenti, alimentava l'antica fontana di S.ta Maria dell'Arco. E, in effetti, come può notarsi nella mappa della rete a spiracoli qui di seguito proposta in dettaglio, la zona di via Ariosto, prossima alle vie Dante, Petrarca e all'attuale Corso Italia, è abbastanza fittamente attraversata da un assieme di cunicoli sotterranei.



Dettaglio di immagine da: Mario A. Fiore; *Nota sul sistema di condotta idrica sotterranea di Torremaggiore*; Ed. Nicola Caputo; 1970

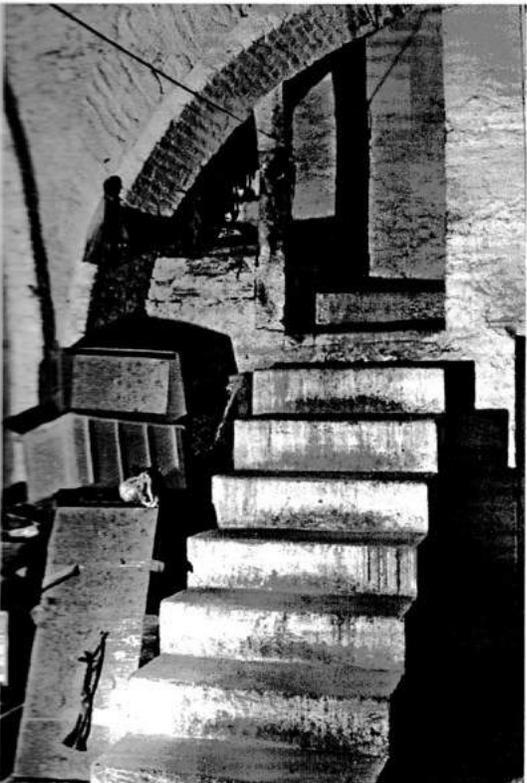
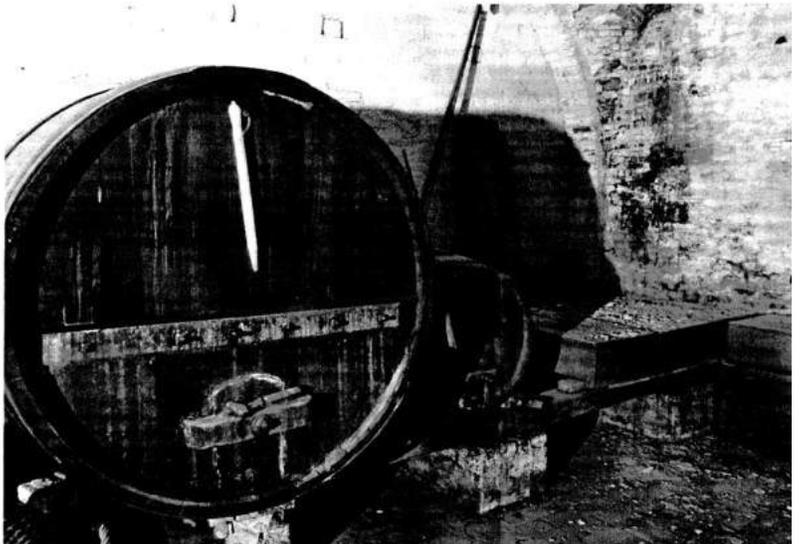
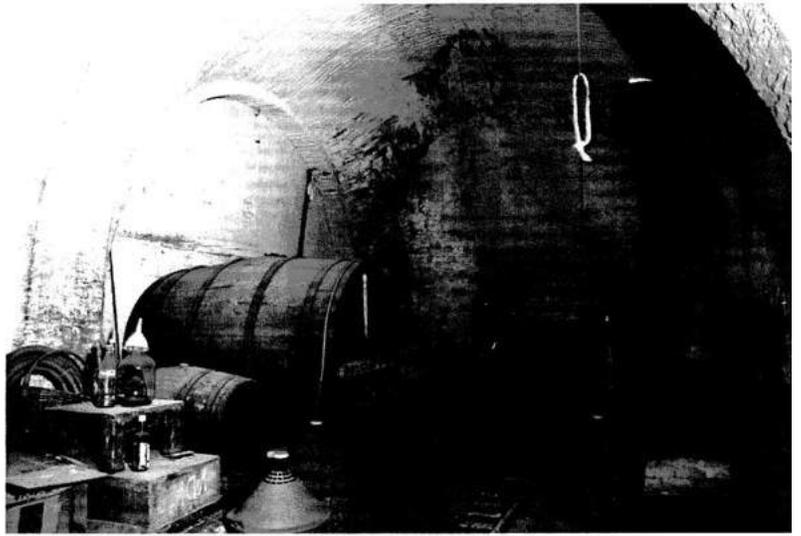
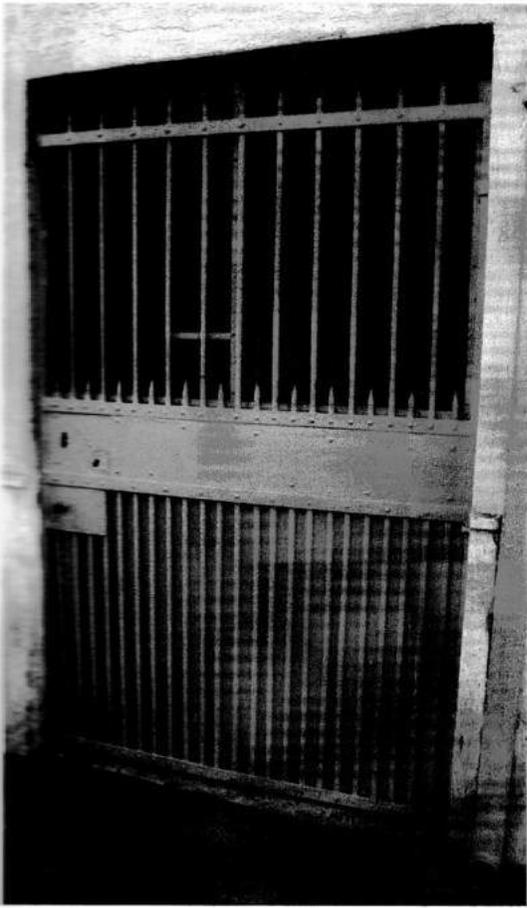
CANTINA DI CARLO



Cantina Di Carlo

E' sita in via della Badia S. Pietro e Severo al n.c.8; suo anno di costruzione, assieme al bel palazzo che la sovrasta, fu il 1948. Si compone di un vano superiore più ampio, con volta a crociera (locale per la lavorazione dell'uva) e di uno inferiore, ipogeo, non grande, di 30 mq. ma che accoglie - sotto la volta a botte che si raccorda ad un gioco d'archi a tutto sesto che separano l'ambiente dalla bella scalinata in pietra - tre alte vasche in cemento, della capacità complessiva di 30.000 lt., datate 1956; cantina, dunque, relativamente 'giovane', nella quale, pertanto, non vi furono mai botti. L'ultima vinificazione risale al 1975. Il proprietario, Michele Di Carlo, appartenente ad una famiglia di gestori di masseria e di coltivatori di terreni a vigneto, uliveto e grano - suo nonno era Giuseppe e suo padre è Libero - si intrattiene volentieri a narrarci, con grande cortesia, delle memorie del passato; ha 78 anni. Ci racconta che, per costruire la cantina, la sabbia da impastare con la calce la si trovò sul luogo stesso del terreno (evidentemente di tipo alluvionale) d'edificazione; ci mostra alcuni piccoli ed utili accorgimenti: un pozzetto al suolo, deputato alla raccolta dell'acqua di lavaggio del vano, e, sulla volta del pianerottolo superiore d'accesso alla cantina, un portello che, aperto, lasciava, all'occorrenza, cadere giù la biada per le bestie - mulo e cavallo - contenuta in uno stanzino sovrastante. Infatti, il vano superiore, prossimo al pianerottolo, oltre che impiegato in corso di vendemmia, con palmento e torchio, fungeva anche da stalla. Mano a mano che i ricordi si fanno strada, Michele ci narra di come il mulo avesse, da solo, imparato a gestirsi il rubinetto per procurarsi l'acqua da bere, alzando la leva; purtroppo, però - sorride - non lo richiudeva ... Ci narra ancora di come ogni spazio della cantina, dalle cui pareti pendono grandi ceste e *spasèllè*, in passato, venisse utilizzato: anche i vuoti al di sopra dei pennacchi della volta custodivano il grano. I terreni coltivati a vigneto da cui proveniva l'uva erano in zona *Imperiale*, presso San Severo, mentre la masseria, tenuta dalla famiglia sin dal 1918, era in località *Generale*. E racconta ancora della bellezza della vendemmia, vero periodo di festa e di gioia, e del momento in cui tutti, proprietari e garzoni, ci si riuniva a tavola attorno ai grossi piatti di terraglia con il motivo del 'gallo'dipinto al centro. In quell'epoca di ... fame, anche ai figli piccoli degli operai non si negava di stare al desco. Poi, il racconto si spinge ancora più indietro nel passato, quando suo padre Libero, allora ragazzo di 10 anni, assieme ad un suo coetaneo, rimaneva a notte in masseria, a guardia degli animali; e ci narra di quella sera d'inverno in cui, prima di chiudersi dentro, videro accostarsi alla casa un vecchio malandato, proveniente dal vicino tratturo. Stranamente, il cane, che, solitamente era uso avventarsi su gli estranei, se ne stette buono e, anzi, fece le feste al vecchio. Questi, dopo aver raccomandato ai ragazzi di chiudersi bene dentro essendo già tardi, chiese la carità di un tozzo di pane, ed allora Libero gliene diede del proprio con generosità, mentre l'altro ragazzo, che in seguito, da adulto, sarebbe finito sul lastrico, pretese che il suo pane l'anziano lo comprasse per pochi soldi. Poco dopo il vecchio sembrò sparire nel buio ... Un angelo, forse?... Antiche storie, narrate ai nipoti, che il nostro "andar per cantine" ha rinverdito.

CANTINA SACCO (GIA' DEL GROSSO, GIA' CIACCIA)

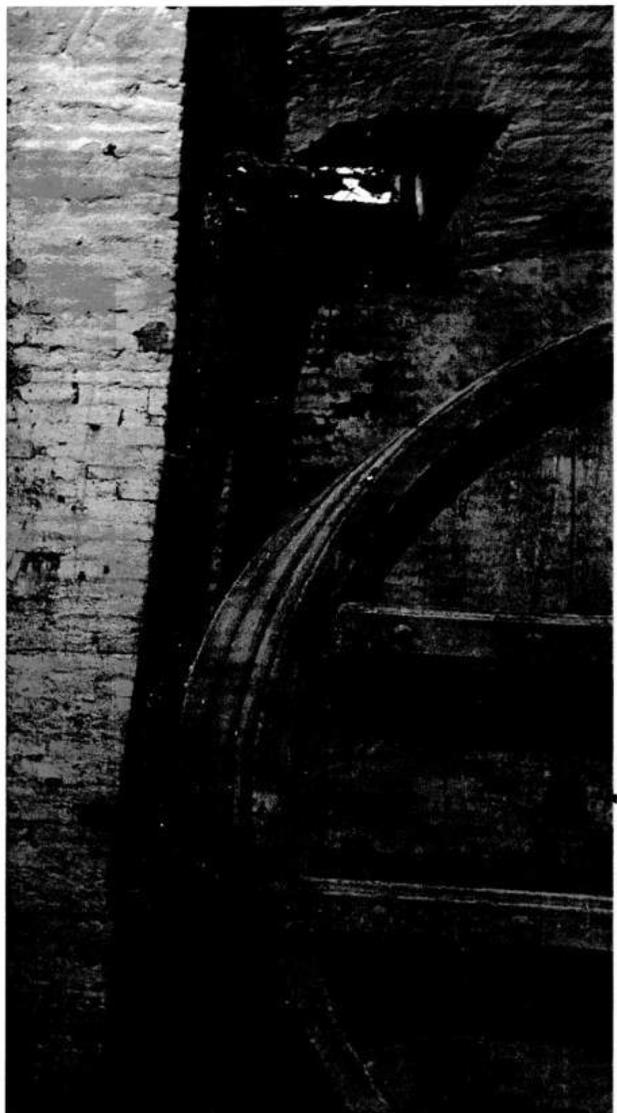
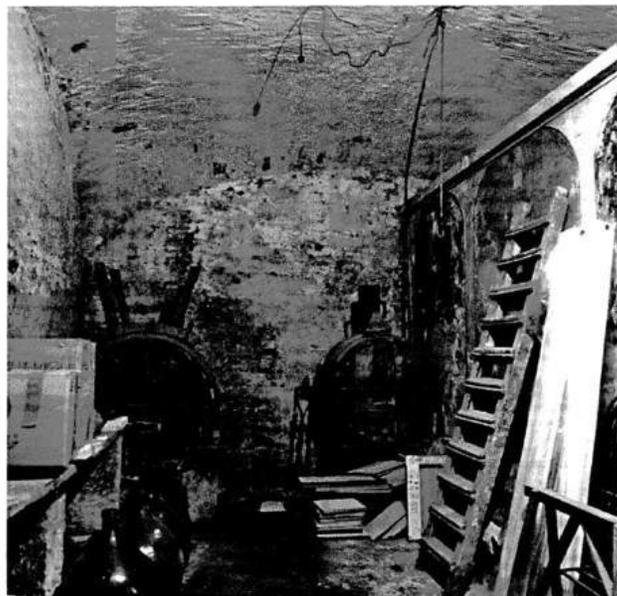


Cantina Sacco (Già Del Grosso, già Ciaccia)

Una cantina, questa della famiglia Sacco, di circa 70 mq. per la parte ipogea realizzata in due ambienti con volte a crociera, cui si accede da via Sacco e Vanzetti al n.c. 98, tramite il cancelletto basso con 'lance' (di protezione e custodia), ben riconoscibile, per tipologia, nella gran parte delle antiche cantine della nostra città. Il locale interrato, tramite una scala interna, comunica con un vano superiore, a pianterreno, con accesso, dalla parte opposta, su Via della Costituente; ed in quest'altro vano, poi divenuto rimessa per motori, v'era il torchio manuale per la lavorazione dell'uva. Lo scantinato, abbastanza profondo, realizzato verso fine '800, era appartenuto ai Ciaccia di p.zza dei Martiri, successivamente ai Del Grosso ed infine era divenuto proprietà dei Sacco. Una famiglia che fu numerosa, la loro: 4 femmine (Maria, Antonietta, Gilda e Lucia) e 3 maschi (Matteo, Giuseppe e Michele). Il minore dei fratelli, Michele, che ci accoglie, ha più di 80 anni e ci narra, commosso, del grande lavoro nei campi di tutti loro, maschi e femmine, e dei sacrifici nei quali non s'erano mai risparmiati. Vinificarono sino al finire degli Anni '80 del '900, lavorando a mezzadria nei vigneti dei Leccisotti della *Stella* e di *Pagliara Vecchia* - avendone poi avuto uno proprio, in quest'ultima contrada, ch'era precedentemente appartenuto ai Leccisotti - e producendo vini delle varietà *montepulciano*, *malvasia* e *bombino*. La cantina, che in passato aveva accolto oltre 5 botti da 3.000 lt., ora ne contiene solo 3 da 200, 300 e 600 lt. ed in parte, quanto al pianterreno, la stessa è stata modificata in locali abitativi. Chi scrive ben rammenta, abitando un po' più in basso nella stessa strada, le ottostrate del passato, quando, dopo il meriggio, i tini, svuotati del loro contenuto, venivano accatastati in file sovrapposte, lungo via Sacco e Vanzetti, spandendo all'intorno, nella luce giallo-rosata del tramonto, il loro profumo di mosto. Era il tempo in cui si vendemmiava in ottobre ed essendo quello anche il mese della riapertura delle scuole, "*l'aspro odor dei vini*" si legava, nella memoria, ad un velo di malinconia per la fine delle vacanze ed al cadere autunnale delle foglie dai rami ... Quando la strada, non ancora asfaltata ed attraversata nel mezzo dai binari della cigolante tranvia, era costeggiata dai robusti alberi di acacia spinosa da cui pendevano a grappoli gli ultimi fiori delle *scamurzellë*, non di rado accadeva che le greggi transumanti, dal vicino tratturo, l'attraversassero per raggiungere i prati non ancora spogli d'*u méz'u chišnë*; salvo poi che, per improvvisi acquazzoni d'ottobre, i margini in terra battuta della via non si trasformassero in veri e propri ruscelli che, scorrendo vorticosamente tra gli arbusti radicolari delle robinie, precipitavano giù lungo la china, verso la chiesa della Fontana. Ed era quello il momento magico che, a noi ragazzi d'allora, trasformava, nella fantasia, un canalone tra i rami in un avventuroso fiume della *jungla nera*. Ed ecco come può accadere che la visita ad una cantina del passato ridesti dei ricordi che, anziché svaniti, erano, invece, solo sopiti ed ancor vivi in immagini e profumi. Ma, forse, è meglio non indulgere alla nostalgia e, con *William Wordsworth*, concludere che:

"... se niente può far sì che si rinnovi all'erba il suo splendore / e che riviva il fiore, / di questo non ci dorrem / ma ognor più saldi in petto, godrem di quel che resta ..."

CANTINA DE NITTIS BUCCINO (GIA' BARASSI)



Cantina De Nittis Buccino (già Barassi)

Il bel palazzo del 1923, al n.c.65 del Corso G.Matteotti, è già stato oggetto dell'interesse dello scrivente, nel suo libro del 2011 "*Queste dipinte mura (...)*" per via dei finissimi dipinti delle volte in esso decorate dal M° Vittorino Rotelli. Torna ad esserlo, ora, nel nostro percorso 'per cantine', possedendone esso una nella quale si vinificò sino a gli Anni '70 dello scorso secolo. In questa, delle dimensioni di circa 60 mq., edificata con volte a vela e raggiungibile tramite una comoda scalinata a due rampe, ben può notarsi la fase epocale (negli Anni '40/'60) di passaggio dall'impiego delle botti a quello delle vasche in cemento, per la conservazione del vino. Difatti, delle primitive 10 botti - tra cui alcune di grande capacità - che la cantina accoglieva nel passato, attualmente ne restano solo 3 da: 300, 600 e 2.000 lt. (una accanto ad un tubo d'aspirazione dei gas della vinificazione), mentre 7 vasche da 10.000 lt. occupano la gran parte del vano ipogeo. Il Dott. Aurelio de Nittis, Primario del Reparto di Medicina del nostro Ospedale Civile 'San Giacomo' sino all'80 del '900, si occupava personalmente - ci dicono i suoi familiari - della gestione della cantina e della vinificazione, durante la quale, la lavorazione dell'uva, che proveniva da contrada *Cisterne*, si svolgeva nel locale a pianterreno, ora autorimessa, cui s'accede da via Giannone. Due torchi, oggi non più presenti, furono dati in proprietà della cantina De Meo, sita presso l'estremo Ovest di via N. Fiani. La cantina De Nittis Buccino, ci offre l'occasione di ricordare - e se ne spiegherà qui di seguito il perché - un Maestro della pittura italiana dello scorso secolo: *Walter Madoi* (1925-1976). Tale Autore, originario della provincia di Parma, fu un artista poliedrico (pittore, scultore, artista del vetro) molto amato negli ambienti d'Arte nazionali e internazionali. Particolarmente apprezzata è la sua magistrale *Crocefissione*, dipinta a fresco a Sesta Inferiore di Corniglio, nel Parmense, nella parrocchiale di San Rocco. Orbene, negli anni attorno al 1970, il Madoi fu a Torremaggiore, essendo amico del Neuropsichiatra Dott. Carmine Lariccia, residente in Parma e congiunto della famiglia Buccino. A questa, Walter Madoi volle regalare una sua opera, realizzandola in una sede insolita: proprio in cantina, sulle doghe di testa d'una botte, egli dipinse il proprio autoritratto nell'atto di bere del vino. Purtroppo, però, tale dipinto, col tempo, si deteriorò assieme alla botte, non rimanendo più nulla di entrambe le cose, botte e ritratto. E' perciò che si è pensato di riportare qui in calce, le immagini di due dipinti del Madoi che potrebbero rammentare quello andato perduto:



All'osteria



Autoritratto

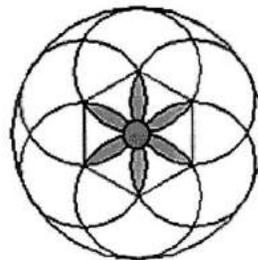
CANTINA LAMEDICA (IN VIA VOLTURNO)



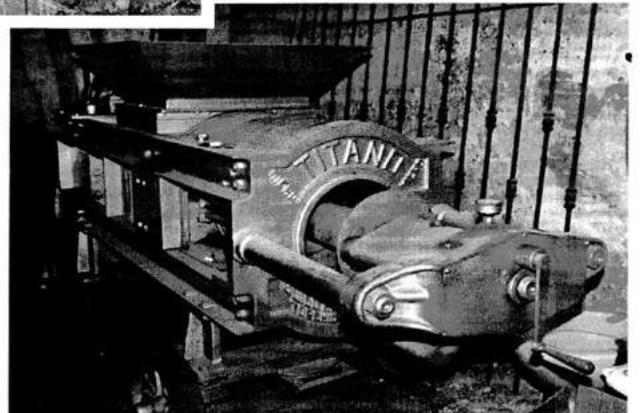
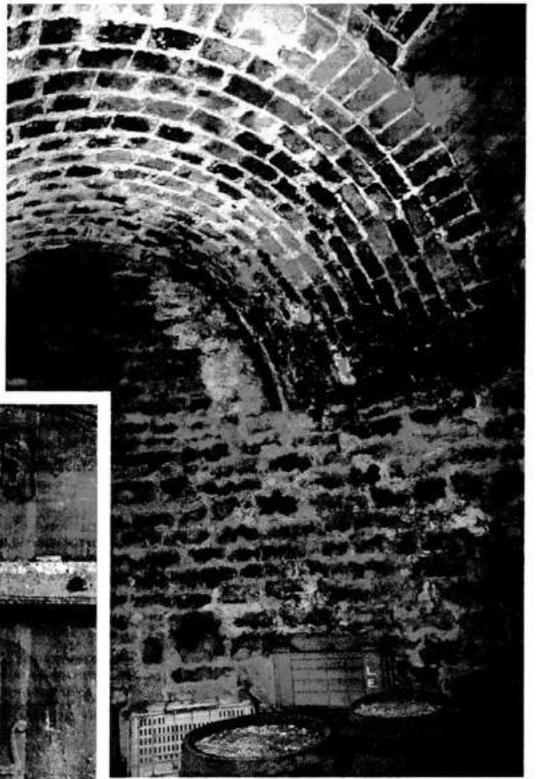
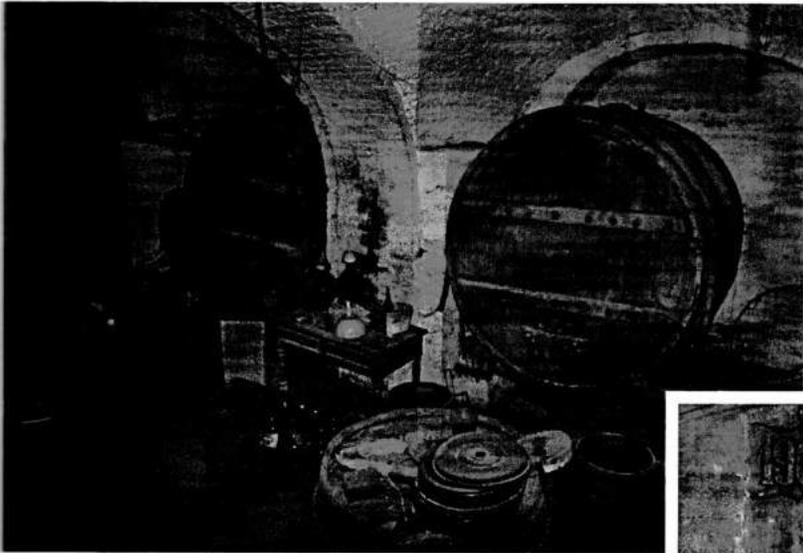
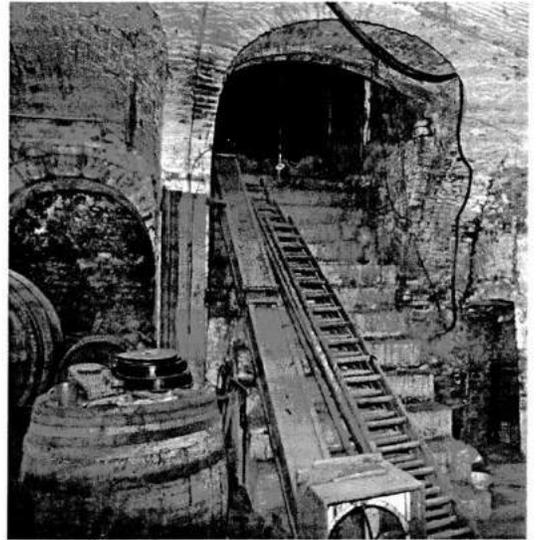
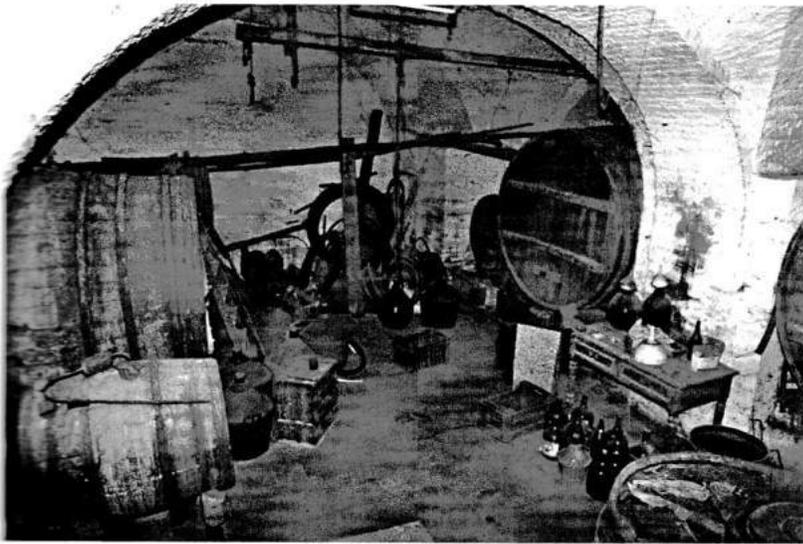
Cantina Lamedica (in via Volturmo)

La cantina del Dr. Eugenio Lamedica, sottostante al palazzo di famiglia sito in via Volturmo n.c.5, è senza dubbio una delle più belle e meglio conservate tra quelle antiche incontrate lungo il nostro percorso. Pervenuta all'attuale proprietario dal padre Dr. Carlo e dal nonno don Eugenio, conserva tra le sue vestigia, una botte del bisnonno don Carlo, risalente al 1891, così come indicato sulle doghe di testa della stessa. Il corredo in fustame dell'assai vasto (250 mq.) vano ipogeo ha mantenuto, pressoché intatto nel tempo il numero delle botti originarie di media e grande capacità, cui si sono aggiunte postume vasche in cemento degli Anni '60 del '900; né manca una cospicua raccolta di tini, ordinatamente accatastati presso una parete. Il fascino della cantina, oltreché dal suo anzidetto corredo di botti disposte in successione sulle originarie selle realizzate, com'era d'uso, in robuste travi lignee e mattoni, è dato dalla sua profondità e dall'armonia delle strutture. Il locale si raggiunge tramite una comoda scala in laterizio a due rampe, inserita in un elegante gioco architettonico d'arcate tra pieni e vuoti. Le volte dell'ipogeo, costruite 'a vela', con aperture d'areazione a 'bocca di lupo' ai lati dei 'pennacchi', sono sostenute da archi a tutto sesto che si aprono tra coppie di robusti pilastri composti siti a centro vano e mezzi pilastri addossati alle pareti perimetrali, cosicché, osservata da una estremità, la fuga delle arcate e dei soffitti comunica un senso di rispetto per la struttura, quasi si trattasse d'un austero portico claustrale cenobitico. Ad incentivare il senso di tale sacralità contribuisce, in particolare, un simbolo: il "*Fiore della vita*" (*), inciso nel legno d'una testa di botte con monogramma C.L. Alle soglie dell'avvento delle cantine consorziali, anche qui come altrove si smise di vinificare. Ciononostante, così ferma nel tempo com'è, la cantina ridesta, in chi scrive, memorie di passati racconti, essendo stato, suo nonno, Salvatore Scudero, per anni, il fiduciario agricolo - stimato per integrità e bontà tanto dall'imprenditore che dai braccianti - del fu don Eugenio.

*) Le origini del "*Fiore della vita*" sono così antiche tanto da trovarsi riscontro nel libro esoterico più importante del giudaismo, la Kabbalah. Il fiore esapetalo divenne nel Medioevo un emblema dei Templari. Fu un simbolo diffusissimo dall'Egitto al Messico, dall'India all'Italia, dalla Turchia al Giappone ed ancora presso gli Etruschi ed i Celti. Secondo gli ebrei il 'Fiore della vita' è una rappresentazione dei giorni della creazione. Infatti è il risultato di sei cerchi che, inscritti in uno maggiore, il settimo, si intersecano e vanno a formare una margherita a sei petali inscrivibile, a sua volta, all'interno di una struttura perfettamente esagonale. Presso gli antichi Celti il fiore rappresentava la potenza vivificatrice e generatrice del sole: l'astro trasmetterebbe al segno il suo potere protettivo, per cui esso propizierebbe la vita dalla nascita alla maturazione, assicurando fortuna e benessere. Ecco, quindi, come non sembri affatto un caso che questo simbolo emerga, molto spesso, in luoghi bisognosi di protezione, quali le serrature, le culle dei neonati e le botti. Ed eccone, altresì, il motivo dell'utilizzo sui contenitori per la maturazione e conservazione del vino. In Norditalia, in particolare nell'artigianato valdostano, il simbolo è tuttora assai utilizzato dai mastri bottai e dagli artigiani del legno.



CANTINA LIPPI



Cantina Lippi

Fu don Ottorino Salvatore Lippi ad acquistare, nel 1930, da Antonio e Michele Ricci, il palazzo di metà '800 con sottostante cantina, che prospetta su via Garibaldi (ex *via della Panetteria*, vulgo: 'a chiàzzè Pëttënarjè (*)), con ingresso al n.c.97. La cantina, della quale - com'anche della vasta dimora - è attuale proprietario il Dr. Ennio Lippi, è composta da un pianterreno sito in una rientranza della via, al n.c.101, il quale fungeva da locale per la lavorazione dell'uva, e da un profondo vano ipogeo (al n.c.93) quadrangolare - per la conservazione del vino - ampio mq. 40 circa, con volte a crociera tese tra poderose arcate a tutto sesto. Si contano attualmente 8 botti di diversa capacità: grande, da 4.000 lt., minori, dai 1.200 ai 1.800 lt. Su di una botte è scolpita nel legno la data del 1905 ed il monogramma di Antonio Lippi [del fustame, antecedente al 1930 ed appartenente alla famiglia, fu, dunque, in cantina, collocato in seguito]. Non va sottaciuto tra gli antenati illustri, il Chimico-Fisico Carmine Antonio Lippi, che fu, a fine '700, anche fine conoscitore e studioso delle varietà botaniche e, in particolare, dell'arbusto di *Amarenella Mirinellum* (della cui specie, presso di noi autoctona, si è già detto a pag. 30). Proprio all'anzidetta pianta, stanno attualmente interessandosi i fratelli Lippi, figli di Ennio, con il proprio *mirinelleto* che vanta più di 300 piante e con la produzione del liquore "Mirinello". Nella cantina dei Lippi si vinificò sino al 1990, con produzione di *sangiovese* e *montepulciano*. Le *barbatelle* di quest'ultima varietà erano quelle originali provenienti da Milazzo e, pertanto, non v'era necessità di elaborazione del vino: l'uva, appena vendemmiata nelle contrade *Valle e Cisterne*, veniva pigiata ed il mosto immesso nelle botti (con la modalità *fracchiè-e-sbùttiè*). V'è ancora, nel locale a piano terra della cantina dei Lippi, il superbo esemplare di *torchio continuo* - un "Micro Titano" della ditta Aguzzoli di Carpi - che provvedeva allo pigiatura. Ma, un'altra curiosità è accessibile dal vano ipogeo: una fossa granaria, dell'altezza di m.3,30, che ostruita in alto dalle strutture del palazzo ed aperta in basso nella cantina, ancorché divenuta deposito dall'epoca della costruzione della casa, si conserva intatta: in pietra calcarea, a forma tronco-conica lievemente rigonfia, cui fu aggiunta, in seguito, una voltina a botte in mattoni. D'altronde, presso lo sbocco in via Fiani delle vie Garibaldi, Lamarmora e Pastrengo, come pure in largo Loreto, nelle adiacenze di Porta Zingari, è ben noto vi fossero, già prima dell'800, fosse granarie che i palazzi costruiti in seguito hanno inglobato nelle fondamenta; e casa Lippi, infatti, oltre alla suddetta, ne possiede altre due ormai chiuse.

*) Quanto all'etimo di *Panetteria* (con storpiatura dialettale in *Pëttënarjè*) non pare allo scrivente possa essere messo in relazione col pane e il parrozzo per i transumanti, in passato prodotti dai forni ivi siti, come vuole Severino Carlucci; piuttosto è da propendersi (Cfr. Mario A. Fiore in *Demani ed Usi Civici nel Regno di Napoli*; 2007, mutuando dal Fraccacreta) che il riferimento sia alle PANETTE (anche dette Pannette e, meglio: Pandette = da πᾶν «tutto, l'insieme: quindi l'elenco» e δέχομαι «raccogliere: quindi repertorio [delle tariffe]»), ossia: elenco, inciso su tavola lapidea, di tasse daziarie da pagarsi per acquisire il diritto di passaggio attraverso un luogo. Il luogo, nella fattispecie, era Porta Zingari e i de Andreis, proprietari del palazzo attiguo, furono, nel corso del '700, governatori nominati dai de' Sangro alla riscossione del dazio per il passaggio attraverso la porta, tenendo la 'cancelleria della pandetta'. [Il Fraccacreta, nel proposito del *Passo del Fortore*, riporta il significato del termine: «PANETTA seu Tariffa delli diritti del Passo (...) che si esige ... nel luogo solito e consueto e proprio dove sta scolpita la tariffa delli diritti che si deino (...) da tutti quelli passeggeri con loro some di robe mercantili (...) per qual carro di quals. robba di mercanzie tanto nell'uscire quanto nell'entrare» (Cfr.: Teatro, ecc.: Tomo IV; Parafra. 56 a Raps. VIII, L^a terzina)].