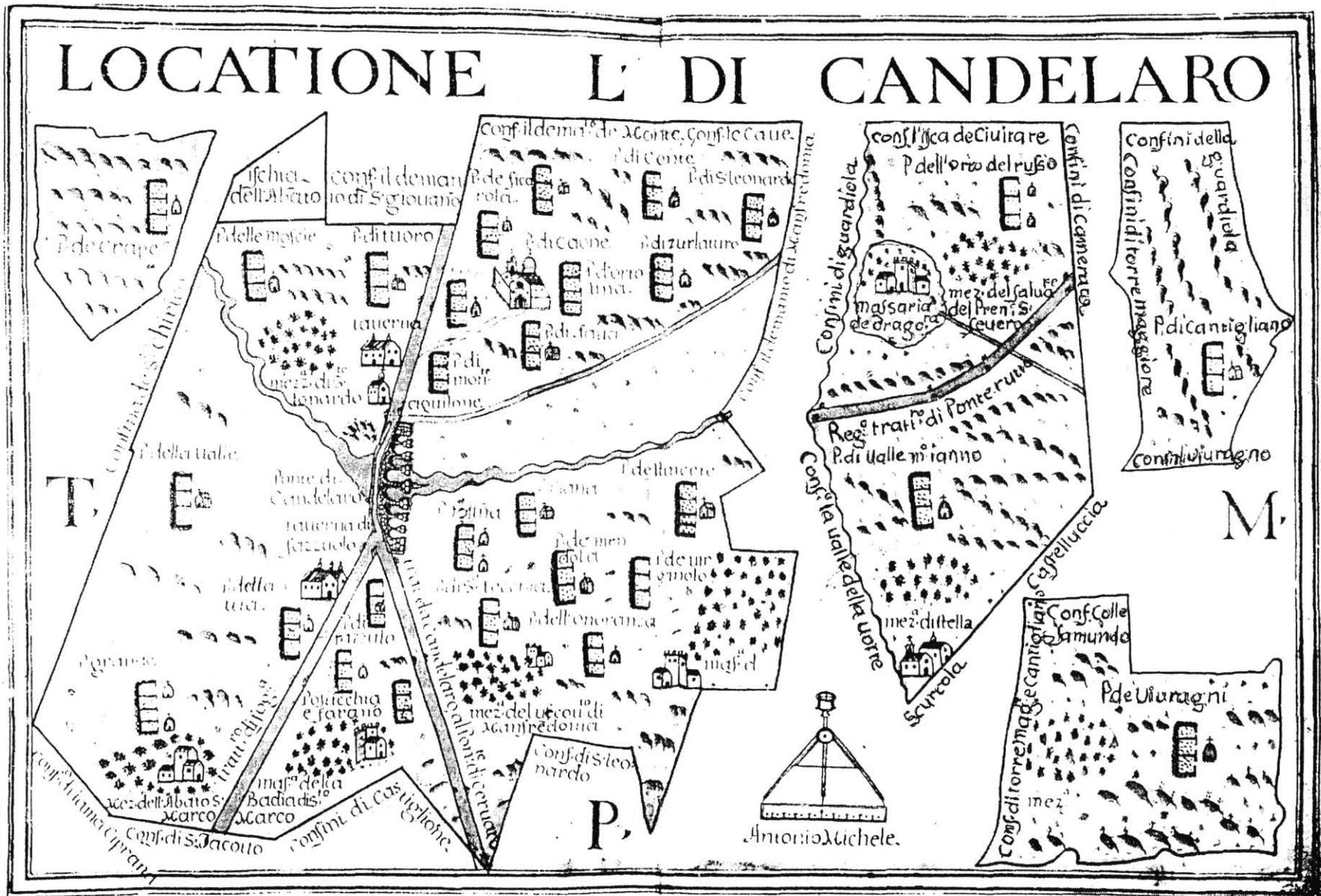


LOCATIONE L DI CANDELARO



Torremaggiore. Viaggio a ritroso in una delle attività di sostentamento dell'uomo

Pastorizia, antichissima unione di lavoro ed arte

TORREMAGGIORE - Pastorizia. Una antichissima attività praticata nelle nostre contrade che vive attualmente soltanto nei ricordi della gente anziana.

Iazzi, scaraiazzi, tratturi, transumanza, ainische, nocchiariche, pecorai, carusatori, tutti termini ricorrenti ormai soltanto in letteratura o nei ricordi di un tempo che non tornerà mai più ma che in un passato, non tanto remoto, era caratterizzato da una attività regolata da precise disposizioni rimaste immutate per tanti secoli.

Abbastanza redditizia per chi la praticava, a farla diventare un ricordo, è stata, più che la meccanizzazione agricola, la importazione di latte e di carne dai paesi della Cee o dei Balcani.

Attualmente sono in corso di svolgimento numerose iniziative atte a tramandare ai posteri le tradizioni ad essa collegate e tra queste c'è anche quella di illustrare agli scolari il contenuto di una delle più belle poesie del giovane D'Annunzio.

I ricoveri in muratura costruiti nel secolo scorso a ridosso dei fabbricati delle masserie per proteggere gli armenti dal freddo e dall'«abigeato» e le varie piscine non ancora del tutto interrate dove una volta avveniva il bagno delle pecore prima della tosatura sono le sole cose tangibili rimaste di quel periodo. Quello che non si vede più è la lunga teoria di pecore che procedeva brucando lungo i tratturi tra le borragio in fiore rivolte a rag-

giungere i freschi pascoli abruzzesi per poi ritornare nelle nostre pianure nel prossimo autunno.

Per rievocare questo periodo per noi fatto solo di labili ricordi ci rivolgiamo ad un competente interlocutore: Ermete Antonucci, classe 1914, discendente da una famiglia originaria da Castelfranco in Miscano, nell'alta valle del Fortore, che ha praticato la pastorizia da sempre e che si è stabilita nelle nostre contrade agli inizi dello scorso secolo esercitandovi la triplice attività di massari di campo, di armentari e di rivenditori, in proprio, di carni macellate.

Cultura generale discreta basata sull'esperienza. Pensionato. Figli laureati e nipoti laureandi. Ha fatto della pastorizia una ragione di vita e ci confida, in una amichevole conversazione, con delle appropriate risposte, tutte le proprie conoscenze in materia che noi, senza alcuna manipolazione, riportiamo disponendole logicamente.

Il patrimonio armentizio stabile nel nostro agro nel periodo tra le due guerre mondiali ammontava a diecimila e cinquecento capi di cui cir-

ca la metà, tra noi di Petrucci e i nostri cugini de Li Gatti e della mezzania delle Férole, era di nostra proprietà. Altri cinquemila capi possedevano altri quattro armentari mentre un altro migliaio di capi era disseminato in piccoli greggi in una infinità di masserie.

Praticavamo la transumanza. Ogni anno da maggio ad ottobre portavamo le nostre greggi nella media valle del Sangro procedendo lungo il tratturo che la collega a Lucera impiegandovi circa un mese nell'andata e nel ritorno.

Ritornati con l'inizio dell'autunno nelle masserie che noi, come la gran parte degli armentari, avevamo in affitto, provvedevamo alla preparazione di quei terreni che, per contratto, erano destinati alla semina dei cereali ed a pascolo.

Il metodo praticato era quello «quartato» e consisteva nel suddividere il territorio della masseria in cinque quinti uno dei quali veniva destinato al pascolo degli animali da lavoro, chiamato «mezzana» o «campana», mentre sugli altri quarti, o «pezze» sottoposte a rotazione quadrien-

nale, si seminava grano duro, grano tenero o biada, per i primi due anni mentre per il terzo il terreno restava «illavorato» i cui restucci frammentosi negli «stazzi» costruiti con trovate di legno e ricoperti di foglie oppure negli «scaraiazzi» costruiti o con le stoppie, o con delle lamiere oppure in muratura. Lo stallatico serviva a fertilizzare i campi destinati ai cereali.

Tra tutti gli armentari dell'agro si preferiva allevare pecore di razza pregiata come le «Merinos». La «morra» tipo era costituita da 333 pecore e veniva praticata soltanto dai grandi armentari ma di preferenza ognuno costituiva le proprie morre che secondo la consistenza del proprio gregge poteva variare dai 150 ai 200 capi. Ad ogni cento pecore venivano aggregate cinque capre il cui latte serviva a migliorare la qualità della ricotta e da cinque o da sette montoni per la riproduzione.

Per accudire ad un gregge formato da mille pecore e da un centinaio tra capre e montoni occorreva il lavoro continuo di otto persone adulte ed in sovrappiù, come lavoro

nel periodo invernale i pa-

stori, tutti abruzzesi, alloggiavano nei locali della masseria mentre gli ovini passavano le notti ed i giorni piovosi negli «stazzi» costruiti con trovate di legno e ricoperti di foglie oppure negli «scaraiazzi» costruiti o con le stoppie, o con delle lamiere oppure in muratura. Lo stallatico serviva a fertilizzare i campi destinati ai cereali.

Tra tutti gli armentari dell'agro si preferiva allevare pecore di razza pregiata come le «Merinos».

La «morra» tipo era costituita da 333 pecore e veniva praticata soltanto dai grandi armentari ma di preferenza ognuno costituiva le proprie morre che secondo la consistenza del proprio gregge poteva variare dai 150 ai 200 capi. Ad ogni cento pecore venivano aggregate cinque capre il cui latte serviva a migliorare la qualità della ricotta e da cinque o da sette montoni per la riproduzione.

Per accudire ad un gregge formato da mille pecore e da un centinaio tra capre e montoni occorreva il lavoro continuo di otto persone adulte ed in sovrappiù, come lavoro

straordinario che di solito incombeva su qualcuno della famiglia, bisognava rientrare la sera in paese per consegnare agnelli, ricotta e formaggio fresco e rifornirsi delle vettaglie occorrenti e ripresentarsi verso l'alba alla masseria.

Il formaggio fresco veniva conferito al «coratino» o «quarantino» (vocabolo dell'etimo incerto incluso nel frasario dei pastori ed indicante lo stabilimento adibito alla stagionatura del formaggio) dove il «salatore», dopo averlo marchiato provvedeva a farlo stagionare tendendo alla bontà del prodotto in quanto ciò tornava proficuo tanto per lui, quanto per noi.

La tosatura avveniva una volta all'anno prima dell'inizio della transumanza ad opera di «carusatori» provenienti dai centri della Puglia costiera mentre a quelli locali toccava tosare le pecore che restavano nei pascoli nostrani, anche due volte l'anno. La lana ricavata dalla tosatura veniva direttamente venduta ad acquirenti venuti da Roma o da Foggia a contrattarla sul posto.

Come erbe nocive temevamo la «storta» («l'anemone appennino», una specie di trifoglio delle «ranuncolate di Ghisseau») e il trifoglio «porcino», erbe che, se brucate dalle pecore, provocava ad esse la paralisi dei centri nervosi e l'eccessivo rigonfiamento del ventre fino a farle scoppiare.

(I - Continua)

SEVERINO CARLUCCI

TORREMAGGIORE - *Prosegue il nostro viaggio in una delle attività di sostentamento dell'uomo, particolarmente sviluppati nel Foggiano: la pastorizia.*

Il sistema di produrre «castrati» era comune a tutti gli armentari dell'agro. Esso consisteva nel neutralizzare con una opportuna macchinetta i nervetti collegati agli organi genitali del montone che veniva praticata dal personale pastorizio dell'azienda dopo una sommaria istruzione da parte del locale veterinario. Questa operazione tendente al miglioramento della carne veniva praticata sui montoni che avevano compiuto il sesto anno e talvolta anche su quelli che non avevano ancora compiuto il quarto ritenuti insufficienti come riproduttori e dovevano essere macellati ed immessi sul mercato non prima che fossero trascorsi sei mesi dall'operazione.

Normalmente una pecora rendeva in un anno: un agnello che veniva venduto vivo quando raggiungeva il peso di 10-12 Kg; sette Kg di formaggio fresco più la ricotta pertinente; due Kg di lana, se dalle Merinos, due Kg e mezzo, se da pecore di un'altra razza; circa venti kg di carne, più la pelle; La lana resa da un montone Merinos superava i tre kg e mezzo e la sua carne i trenta.

Le pelli venivano ritirate dal pellaio locale che dopo averle fatte essiccare le consegnava nella conceria di Solofra, in Campania.

Continuo era il rinnovamento del gregge tramite la immissione delle agnelle e la estromissione di quelle destinate alla macellazione e prima di partire per i pascoli

2) Pastorizia, antichissima unione di lavoro e arte nel Foggiano

La tecnica del "castrato" sui montoni di sei anni

montani, in presenza del veterinario, dovevamo vaccinare tutti i capi contro l'afte epizootica ed una volta giunti in Abruzzo alle pecore doveva essere somministrato il sale giallo o «pastorizio» che serviva a compensare la scarsità di sale contenuta nell'erba abruzzese se equiparandola a quella dei nostri pascoli, assai più ricchi di sale.

Prendevamo in fitto i pascoli dei dintorni di Rivisondoli, di Roccaraso, di Castel del Giudice e di Capracotta ed in quel periodo di permanenza sui monti i pastori si concedevano un periodo di riposo che trascorrevano con le loro famiglie prestando la loro opera presso di noi una settimana su tre.

Trascorsa l'estate sui monti e ritornati nelle nostre masserie si dava inizio ad un altro ciclo annuale con la «copertura» delle pecore che figliavano in primavera.

Nel complesso l'intera azienda rendeva di più con il ramo pastorizia che con quello agricolo perché al primo era collegata la macelleria ed il secondo era gravato dal fitto che veniva effettuato in «natura» e dalle spese per la manodopera e degli animali da lavoro. I lavori dei campi venivano praticati con le attrezzature di quei tempi e

la resa in trumento era condizionata dalla varietà di grano seminata. Con la varietà «senatore Cappelli» e con il sistema arativo inventato dal Conte del Pilopardo, nelle annate favorevoli si poteva raggiungere una produzione di sessanta tomoli a versura, pari a trenta quintali, mentre in quelle annate poco produttive si era fortunati se si raggiungevano i trenta tomoli a versura.

Seminare

Ogni salariato della massa aveva diritto di seminare per conto suo una versura di terreno a fave o a granturco, negli ultimi anni anche a pomodori, ed il prodotto era interamente suo e per ottenerlo a lui toccava ogni prestazione manuale ed a noi la concimazione del terreno e gli animali da lavoro occorrenti.

L'abigeato era frequente a quei tempi e chi lo commetteva proveniva quasi sempre dalle zone garganiche. Noi lo subimmo una volta ma fummo così lesti nell'organizzare

la ricerca dei 75 capi rubatici che riuscimmo nel nostro intento in meno di 24 ore. Altri armentari che subirono lo stesso furto, quando addirittura non lo persero interamente, previo un esborso versato come riscatto ad un intermediario, riuscirono a recuperare il gregge rubato avuto segnalazione del luogo dove era stato nascosto.

Ma il guaio peggiore capitò ai nostri cugini della mezzana delle Ferole - i «Bruscione» - che, trovandosi nei pascoli montani d'Abruzzo, vennero sorpresi dall'armistizio dell'otto settembre 1943 e bloccati dai tedeschi occupanti che impedirono loro di

rientrare in Puglia prima del sopraggiungere degli Alleati. Dai tedeschi vennero obbligati - armata manu - a consegnare loro, in tutto il periodo che durò l'occupazione di quella parte d'Italia, un poco per volta, le duemila pecore con le capre ed i montoni ag-

gregati e le trenta giumente di servizio e, quando circa dieci anni dopo, le autorità italiane preposte alla liquidazione dei danni di guerra compensarono il danno subito con una esigua somma resa più irrisoria dalla svalutazione della lira. I nostri cugini, non ripre-

sero più ad esercitare l'attività armentizia dedicandosi, da allora in poi, esclusivamente a quella agricola collegandola a quella commerciale.

Cessammo la nostra attività di massari e di armentari nel 1967 contemporaneamente agli altri; il ricambio generazione della gente dedita alla pastorizia non offriva più braccia e preferimmo allora dedicarci alla coltura intensiva dei nostri terreni sfruttando la moderna tecnologia agricola.

Rievocazione

Fin qui la rievocazione fatta a viva voce e quasi con un pizzico di nostalgia da Ermete Antonucci sulla pastorizia operante nelle nostre contrade nell'ultimo periodo in cui poteva ancora essere considerata una attività primaria praticata da una parte consistente dei nostri massari. Una rievocazione che non ha avuto la pretesa di descrivere tutta la storia della pastorizia transumante ma che si è limi-

tata all'ultimo periodo e più che una vera e propria intervista è stata una amichevole e piacevole conversazione tra chi ha studiato la materia sui libri e chi della stessa materia ne ha fatto una ragione di vita.

Chiedo con una certa discrezione al mio interlocutore se sa qualcosa di preciso a proposito dell'arresto in massa di tutti i macellai torremaggioresi avvenuto il giorno del sabato santo del 1939, un avvenimento ancora vivo nella memoria dei contemporanei e che all'epoca fece tanto scalpore tanto da indurre, da una parte, alcuni antifascisti a complimentarsi con il podestà pro-tempore e dall'altra parte indusse a pensare che i macellai nostrani fossero diventati i peggiori avversari del regime fascista allora imperante. Ed il bravo Ermete, con voce bonaria e con l'aria di chi del ricordo di un lontano avvenimento può anche riderci sopra, racconta:

«Il giorno del sabato santo del 1939, come ricordi tu, cadde il 23 marzo, lo stesso giorno in cui ricorreva l'anniversario della fondazione del fascio e che i fascisti nostrani si apprestavano a celebrare con un corteo che sarebbe sfilato di lì a qualche ora e che si sarebbe concluso con l'immane discorso del segretario politico.

Alla stessa manifestazione avremmo partecipato anche noi, prima perché era un obbligo e poi perché ci sentivamo fieri perché proprio in quei giorni c'era stata l'annessione dell'Albania.

(2 - Continua)

SEVERINO CARLUCCI

4092

0075

- 1) Pastorizia, antichissima unione di lavoro ed arte. P2 Agosto 1987.
- 2) La tecnica del " castrato " sui montoni di sei anni. I4 Agosto 1987.

Il seguito del " Servizio speciale " sulla Pastorizia non pubblicato.

... perchè proprio in quei giorni c'era stata l'annessione dell'Albania all'Italia. Anche se questo fatto passò nella cronaca locale come " sciopero ", esso non fu né sciopero e né serrata ma semplicemente una protesta dei macellai contro la lungaggine che le competenti Autorità provinciali opponevano alla richiesta di aumentare il prezzo della carne di agnello di sei soldi al chilo in occasione delle feste pasquali portandolo da lire 6,70 a sette lire al Kg.

Il Podestà di allora, don Rodolfo Lamedica, interpretando questo gesto dei macellai non come una richiesta di natura economica già in corso di trattativa ed in attesa di definizione ma come una aperta sfida al partito al potere che celebrava in quel giorno la data della sua fondazione ; fece arrestare tutti i titolari delle macellerie facendoli rinchiudere nel locale carcere mandamentale tenendoveli rinchiusi dalle dieci del mattino di sabato santo fino alle sedici del giorno di Pasqua quando il competente Tribunale riunitosi d'urgenza per esaminare il caso, constatato che ogni macellaio arrestato aveva la fedina penale pulita e la tessera del partito obbligatoria a quei tempi per chiunque esercitava una attività commerciale, ne ordinò la scarcerazione mettendoli in libertà provvisoria.

Dal canto suo il Podestà fece venire due macellai da San Severo che provvidero a vendere al pubblico nella " bassa macelleria " tutta la carne sequestrata ai macellai arrestati.

Due anni dopo, nel 1941, venne celebrato il processo nella locale Pretura e tutto finì come una bolla di sapone.

Nel periodo tra i due conflitti mondiali noi, gli Antonucci di Torremaggiore, possedevamo una quantità di pecore pari a circa la metà di quelle possedute da tutti i massari dell'Agro.

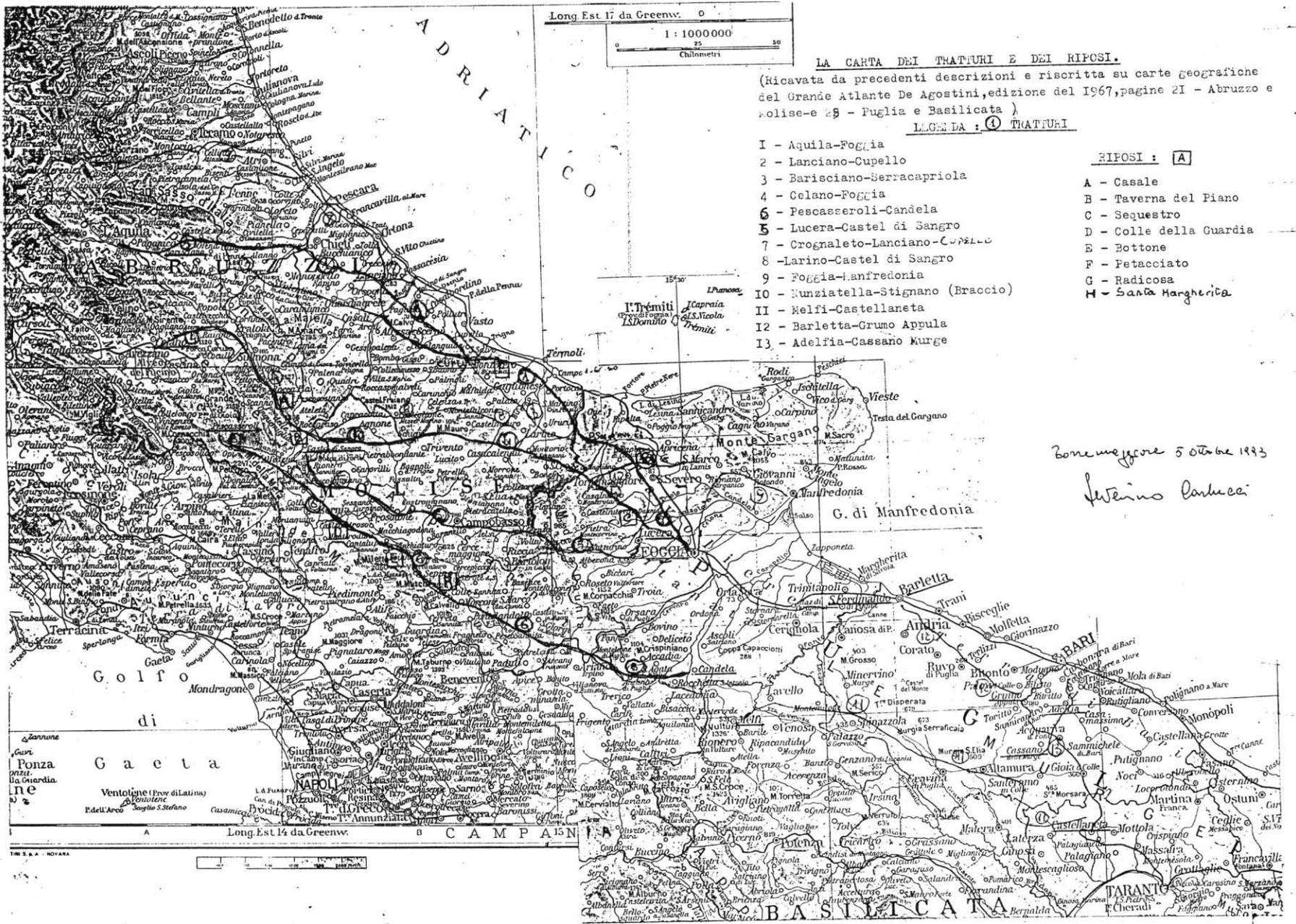
Nel 1982 il nostro patrimonio armentizio era sceso a 1.500 pecore e lo spostamento delle greggi dal piano al monte e viceversa veniva effettuato con i camions e durante il pascolo, un pastore e due cani addestrati, potevano accudire ad un gregge formato da cinquecento pecore.

Indubbiamente anche la Pastorizia sfrutta la moderna tecnologia. Fin qui il risultato di questa richiesta/scambio di informazioni.

Forse quello che si è detto non completa la storia dell'ultimo periodo della Pastorizia transumante tuttavia sento il dovere di ringraziare Ermete Antonucci nella consapevolezza di ritenere che anche gli Armentari locali siano da annoverarsi tra i veri protagonisti della storia torremaggiorese perchè, con il loro duro lavoro, hanno contribuito ad accrescere il benessere economico della nostra Città.

Torremaggiore, fine Luglio 1987.

Severino Carlucci .
Severino Carlucci



Long Est 17 da Greenw. 0
 1: 1000000
 0 25 50
 Chilometri

LA CARTA DEI TRATTURI E DEI RIPOSI.
 (Ricapitata da precedenti descrizioni e riscritta su carte geografiche del Grande Atlante De Agostini, edizione del 1967, pagine 21 - Abruzzo e Molise e 29 - Puglia e Basilicata)

LEGENDA : ① TRATTURI

- I - Aquila-Foggia
- 2 - Lanciano-Cupello
- 3 - Barisciano-Serracapriola
- 4 - Celano-Foggia
- 6 - Pescasseroli-Candela
- 5 - Lucera-Castel di Sangro
- 7 - Crognaleto-Lanciano-Cupello
- 8 - Larino-Castel di Sangro
- 9 - Foggia-Lanfredonia
- 10 - Nunziatella-Stignano (Braccio)
- II - Melfi-Castellaneta
- 12 - Barletta-Grumo Appula
- 13 - Adelfia-Cassano Murge

RIPOSI : [A]

- A - Casale
- B - Taverna del Piano
- C - Sequestro
- D - Colle della Guardia
- E - Bottone
- F - Petacciato
- G - Radicosa
- H - Santa Margherita

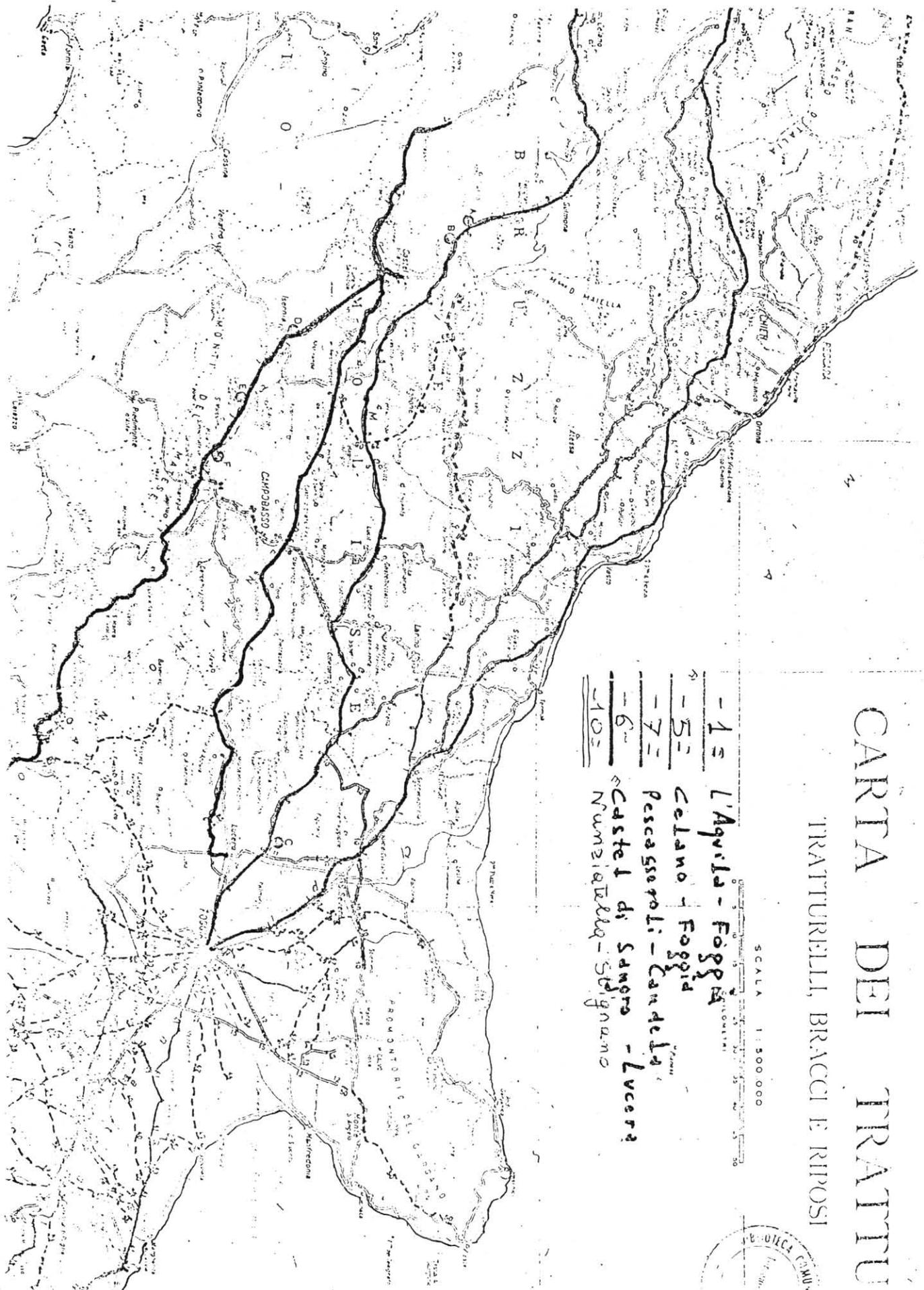
Bonomeggione 5 ottobre 1993
 Stefano Carlucci

CARTA DEI TRATTURI

TRATTURELLI, BRACCI E RIPOSI

SCALA 1:500.000

- 1 - L'Aquila - Foggia
- 5 - Celano - Foggia
- 7 - Pescasseroli - Candela
- 6 - Castel di Sangro - L'Acero
- 10 - Numiciello - Stignano



tt
tt

NOTE .

- I-) Censuazione. Vocabolo che ha generato il verbo " censuare ",mettere a " Genso ", diverso da " censire ",relativo a " censimento ".
- 2-) Castellucium de Sclavis. Da non confondersi con la omonima località situata presso Bovino.
- 3-) Appendithia. Un piccolo insediamento considerato una Appendice della Città-Madre. In questo caso della Città fortificata di Fiorentino.
- 4-) ... degli Schiavi,cioè provenienti dalla Schiavonia,una Regione della ex Jugoslavia una volta assoggettata alla Repubblica di Venezia.
- 5-) Come a Fiorentino,a Cantigliano,a Dragonara,a Casale Novo,anche a Castelluccio degli Schiavi Federico Secondo di Svevia collocò una parte della sua colonia Saracena di Lucera che,come quella di Fiorentino,venne messa a ferro e a fuoco dai papaleschi del Cardinale Ottaviano degli Ubaldini.
- 6-) La contrada delle Monachelle,come la omonima masseria situata a metà strada del rilievo collinare che da Petrulli di Sopra porta alla Coppa di Montedoro,costituisce un " Enclavio " dell'Agro di Castelnuovo della Dàunia in quello di Torremaggiore e venne assegnata come " frazione "alla cittadina Subappenninica per ragioni storiche.
- 7-) A cavallo della metà del sedicesimo secolo ,mentre sulla Penisola Italica incombeva la minaccia di una invasione turca e gli abitanti di Fiorentino si trasferirono in parte all'interno della cinta muraria di Torremaggiore,il Clero di Castelnuovo pretese dagli abitanti ancora rimasti in Fiorentino il pagamento delle " dècime " prediali e sacramentali.
- 8-) I resti di queste antiche " pars villae " e " pars massariciae ",a giudicare dal materiale fittile di fattura romana come mattoncini,tegole e lastroni se ne trovano in diversi punti del nostro Agro a testimonianza che anche nell'antichità qui ferveva la vita dei campi.
- 9-) I terreni " a saldo " erano quei terreni non ancora solcati dal vomere,praticamente,non ancora messi a coltura.
- 10-) Le pile erano delle vasche ottenuto scalpellando l'interno di un blocco di pietra ed erano posizionate ai lati del pozzo e servivano per il beveraggio dei bovini e degli equini. Per il beveraggio degli ovini,invece, ci si serviva di un abbeveratoio costruito in legno con assi disposti a " U " poggianti su dei pioli conficcati nel terreno. Le pile costruite con i mattoni e seminterrate erano chiamate " Piloni " e servivano per innaffiare l'orticello della masseria.
- 11-) " Masserie moderne " per distinguerle da quelle antiche. Oltre alle regole che disciplinavano la " massaricia " del tempo dei romani,glì Svevi con le loro " Costituzioni,glì Angioini con i loro " Capitoli " e glì Aragonesi con le loro " Prammatiche ",hanno disciplinato con le loro Leggi la vita delle masserie durante i loro regni. Federico Secondo di Svevia ripartì le sue masserie " regie " secondo le attività specifiche degli occupanti quali : fabbri,fornaciai,allevatori,conciatori di pelli ma la maggior parte delle altre masserie regie federiciane erano destinate alla produzione cerealicola il cui frumento prodotto veniva acquistato dai veneziani.
- Una masseria doveva essere estesa per almeno duecento versure ed occupare almeno un centinaio di lavoranti. Responsabile del suo andamento era il " Massaro " che rispondeva con la propria testa di fronte al Sovrano del cattivo andamento del raccolto.
- 12-) La caravascia era un manico di legno duro lungo una quarantina di centimetri ricoperto da " coriùli " di pelle di cane che intrecciati tra loro terminavano come

una frusta grossolana. Veniva adoperata con durezza per punire chi provocava una rissatra i lavoranti della masseria. Quando non entrava in funzione era appesa ad un chiodo situato accanto al letto del curatolo o del massaro a simboleggiare dove stava chi comandava. Cadde in disuso quando furono i lavoranti ad usarla contro curatoli e massari.

I3-) Qui, " cantina " che nella fonetica dialettale fa rima con " quattrini " sta a significare " l'osteria " dove si trascorrevano le serate con gli amici.

I4-) Ainisca. L'erba tenera brucata dagli agnelli (àini e ainelli). " Nocchiari- ca " (da " Anecchiarico) luogo " illavorato adibito al pascolo delle " Anecchie", le vacche avanti negli anni. " Sterparo " = luogo incolto, spesso a " macchia mediterranea " riservato alle pecore anch'esse avanti negli anni chiamate " Sterpe ". " Fellate " = pecore che dopo la loro seconda figliatura venivano tenute all'ingrasso per essere poi vendute ai macellai.

I5-) " Quaratino " o " Caratino ", vocabolo di ètimo incerto usato per designare il luogo dove il formaggio fresco veniva salato e messo a stagionare. Il formaggio poteva essere " vernotico " o " statonico ", se prodotto d'inverno oppure d'estate.

I6-) " Bucerria ". Un fabbricato dove si davano convegno i mercanti di animali per contrattare l'acquisto di animali o di carni macellate e di pellame. A Torremaggiore la Bucerria era quel fabbricato che fa angolo tra Corso Matteotti, via De Santis e Piazza Gramsci. Inizialmente era una costruzione isolata tra il " Palazzo del principe (l'attuale palazzo Donatelli-Santoro adibito a Casa di Riposo per anziani) e la " Piazza delle Chianche " ('a chiazz 'i chianc) dove venivano macellate le pecore zoppe o mortacine raccolte dai " bassettieri al seguito delle morre transumanti. Le feci degli ovini raccolte da costoro venivano mescolate al sangue ed alle interiora delle pecore macellate venivano poi messe ad essiccare per la produzione del " Salnitro " nel punto in cui ora sta il nostro Cimitero. Lo spiazzo antistante " 'a chiazz 'i chianc " e la Bucerria era occupata dagli scaraiuzzi dove venivano ricoverate temporaneamente le pecore zoppe in attesa di essere macellate. Al centro dello spiazzo c'era un pozzo, detto " dei Viandanti ", che sopra una delle sue colonne aveva una pietra con su scritto " Bibi,ablùa,neque furar sítula " (Bevi, làvati e non fregarti il secchio). Quando nello stesso spiazzo venne edificata la Chiesa di Santa Maria della Strada (1580-1590) che eretta a Parrocchia nel 1593, venne separata da quella di San Nicola dal limite territoriale che passava tra la chiazza delle chianche e la vecchia Bucerria, "vecchia" perchè era stato adibito ad ufficio di controllo territoriale della Dogana della Pecore costruendo "ad hee hoc " i " Palazzo della Dogana " in linea con il fianco sinistro di quello del " principe " adibito come locanda nel suo piano superiore e come " deposito " dei cavallari di guardia sui Tratturi e nei Riposi, il piano terra. Il palazzo della Famiglia Iuso che restrinse ancora di più lo spiazzo tra la " Terra Vecchia " e la " Terra Nuova " venne edificato dopo il 1804 e gli scaraiuzzi e 'a chiazz 'i chianc " cessarono le loro funzioni quando, ai tempi di Re Gioacchino Murat, la Dogana delle Pecore venne trasformata nella Dogana del Tavoliere di Puglia.

I7-) L'uncino a " sagghìocca " (la dannunziana " verga d'avellano ") era costituito da un virgulto di albero di nocciole che con la sua massa radicale, unita alla base di un altro virgulto che, inossatosi con la stagionatura diventava uncino.

I8-) Le " Portate " erano quelle parti di terreno delle masserie così chiamate in seguito alle modifiche " Apportate " all'intero sistema della Mena delle Pecore. Con la variazione del sistema rotatorio da triennale a quadriennale le " portate " o venivano lasciate " illavorate " oppure venivano destinate al " verdesecco " che consisteva nello spargere semi di erba da fieno tra il grano non ancora spigato che attecchiti durante la maturazione delle spighe, dopo la mietitura, le piante germogliate venivano brucate dalle pecore tra i " restucci " del grano mietuto.

I9-) La " Panetteria " o " Panettiere " era quella masseria dove, oltre ogni altra

attività massariale vi si faceva e vi si cuoceva il pane da distribuire, a pagamento, ai pastori transumanti. Veniva gestita dal feudatario se ricadeva in territorio infeudato, altrove, dalla stessa Dogana.

20-) La " Panetteria " di Torremaggiore era edificata a ridosso dell " Arco Borrelli " con il lato principale ed i forni in via Garibaldi ed aveva al suo intorno tutta una serie di fosse granari qualcuna delle quali è ancora visibile nel piazzale antistante la Chiesa della Madonna del Rito, o di Loreto. La parte esterna alla cinta muraria era quella dove i pastori ritiravano il pane.

21-) " Casalnuovo " da non confondersi con Casalnuovo Monterotaro sorto come insediamento urbano nelle prime decadi del secolo diciannovesimo dopo il crollo, in seguito ad una forte scossa tellurica che distrusse l'abitato di Monte Rotaro situato 500 metri più a Nord-Ovest. Va identificato invece nell'antico casale medioevale chiamato " Casale Novum " e situato sul Candelaro a circa sei chilometri a Sud-Est di San Severo in direzione di Rignano Garganico. La omonimia dei due toponimi ha tratto in inganno diversi cultori di storia patria locale facendoli commettere dei grossolani errori in fatto di Storia e di Geografia.

22-) Il " Demanio Pubblico " dell'ex feudo di Torremaggiore si estendeva a sezione d'arco dal canale Ferrante al canale Radicosa tra gli " orti, vigne e sito della Terra " e i territori delle masserie di pascolo Cantigliano e Cammarata. Sopra di esso, negli anni intorno al 1570 il reverendo don Antonio Melchiorre affrancò settanta versure di terreno con le quali costituì la " dote " del convento dei frati Carmelitani (Carmine Vecchio) e 25 anni dopo venne scorporata la " Macchialonga " che, estesa per 81 versure, venne assegnata all'Arciprete di San Nicola che a sua volta la suddivise in quote e le assegnò ai contadini pretendendo la " Decima ".

Tutto il rimanente di questo pubblico demanio che nel suo insieme abbracciava le attuali contrade Mezzanola, Santa Sofia, Vadone, Pagliaravecchia e Fontananuova, per disposizione di Re Gioacchino Murat venne spezzettato in quote da assegnare ai contadini, assegnazione che venne effettuata dopo il ritorno dei Borboni sul trono di Napoli in un arco di tempo che va dal 1816 al 1823.

Matteo Fraccacreta, nella ottava rapsodia del quarto volume del suo " Teatro ..", riporta che detto demanio venne suddiviso in 1.459 quote vendute ad un prezzo variante tra i venti e i trenta carlini a versura fruttarono la somma complessiva di 3.131 Ducati alle casse del costituito Comune di Torremaggiore.

E non solo.

Quando da parte di Re Giuseppe Bonaparte venne abolita la feudalità all'ex feudatario de Sangro venne imposto di scorporare la dodicesima parte di tutti i beni " burgensatici " (di proprietà) e questa dodicesima parte scorporata dai terreni della masseria " di campo " Pietrofiani " venne spezzettata in " Quadroni " che vennero assegnati ai contadini.

E furono i Quadroni di Pietrofiani, le " Tavolate " del Carmine, le quote della Macchialonga che assieme a quelle del " demanio pubblico definito " Universale " a quei tempi che gettarono le basi per la costituzione della piccola proprietà contadina.