

Le olive, ben distribuite in una cassetta di legno, erano tenute all'aria aperta (sole e sereno) per circa un mese e venivano rigirate di tanto in tanto, facendo attenzione a tenerle a riparo in caso di pioggia.

Trascorso questo tempo, le olive, ormai raggrinzite e addolcite, venivano lavate e disposte in un contenitore, condite con sale fino, semi di finocchio, aglio e se piaceva, un po' di peperoncino.

Olive verdi in salamoia

Ingredienti: Olive Peranzane o Sant'Agostino verdi,
sale,
acqua,
aglio,
origano,
peperoncino.

Le olive schiacciate venivano lasciate per due o tre giorni in abbondante acqua fredda, rimestando almeno due volte al giorno. Dopo aver preparato la salamoia (per un chilo di olive: un litro di acqua e 80 grammi di sale), si immergervano le olive e si aggiungevano due o tre spicchi d'aglio schiacciati con la buccia, origano e peperoncino. Le olive erano pronte da mangiare dopo circa un paio di mesi.



Foto 1. La foto mostra come avveniva la selezione delle olive che venivano poi conservate.

Il proverbio...

*“Jàqqe d’ àvùst’
fa jogghje e mmust’”*

*Acqua d’agosto
fa olio e mosto*

I nostri contadini sono un empirico osservatorio meteorologico, in ogni stagione. Essi parlano per esperienza, è ovvio, ma ci azzeccano quasi sempre nelle previsioni.

Il detto riguarda le precipitazioni atmosferiche nel mese di agosto, le quali sono gradite e proficue, perché fanno bene all’olivo e ai vigneti, onde l’abbondanza del mosto e dell’olio.

La storia del Cotone

Nel secondo dopoguerra a Torremaggiore si iniziò a coltivare il cotone in piantagioni presenti soprattutto nei terreni della Contrada Selva delle Grotte.



Foto 1. Masseria del Principe, Contrada Selva delle Grotte.

Pochi si dedicarono a questa nuova coltura: la famiglia Ciavarella fu tra i primi.

Le fasi di produzione del cotone erano cinque.

La prima fase consisteva nella preparazione del terreno con l'aratura manuale mediante un aratro di legno tirato da cavalli, al fine di rendere il terreno liscio, senza buche e senza intervalli.



Foto 2. Aratura del campo, Contrada Selva delle Grotte (1945).

Successivamente avveniva la semina fatta manualmente con dei lunghi tubi di ferro forati da un lato e legati tra di loro con una catena, che serviva a tenere la distanza tra i semi; questi tubi venivano tirati lungo tutto il terreno, e man mano dai fori cadevano i semi nei piccoli solchi che i tubi lasciavano con il loro peso. I semi venivano deposti superficialmente poiché il seme di cotone necessitava di terreni caldi e quindi dei raggi del sole e non dell'umidità della terra stessa, ecco perché venivano coperti con le mani solo da piccoli mucchi di terra.

Dal terreno irrigato, periodicamente, si sviluppavano piantine con piccole foglie di colore verde scuro, simili a quelle delle melanzane e da tante protuberanze ovali di colore verde, simili a dei gusci di noce, dove vi era chiuso il cotone.

Dopo la fioritura avveniva la selezione delle piante: si controllavano una per una e si lasciavano quelle sane, mentre venivano scartate quelle che non portavano frutto; le piante troppo grandi venivano divise in più parti per avere una migliore fioritura. Il risultato erano piante alte circa 70-80 cm.



Foto 3. Selezione piante del cotone.

La raccolta del cotone avveniva togliendo dai gusci, ormai rotti, il cotone raggruppandolo poi su dei teli per farlo asciugare al sole.



Foto 4. Raccolta del cotone.



Foto 5. L'asciugatura.

Dopo qualche giorno il cotone asciutto veniva messo in sacchi di juta, caricato sui cavalli o sui carretti di legno e trasportato ad Apricena o Larino, dove c'erano compratori; questi a loro volta lo portavano alla stazione di Termoli da cui veniva spedito al nord Italia o esportato in altre nazioni dove vi erano industrie specializzate nella lavorazione.

La coltivazione del cotone è cessata negli anni '60.

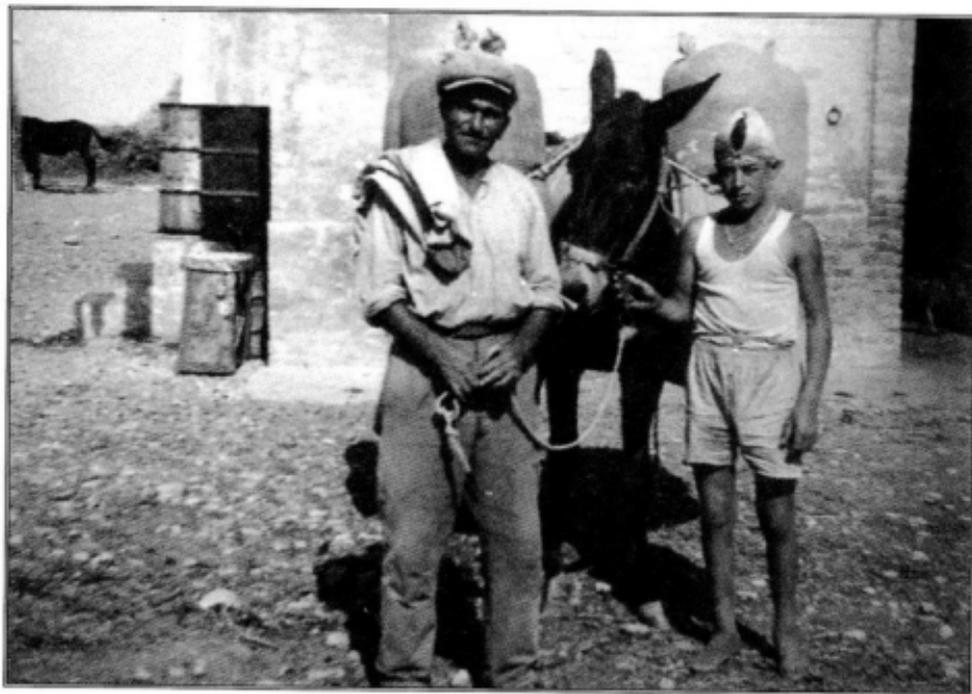


Foto 6. Trasporto del cotone.

La masseria

Durante il periodo compreso tra il 1900 – 1960 il numero delle masserie nell'agro di Torremaggiore era molto cospicuo e la masseria era considerata un vero e proprio centro di produzione agricola e di allevamento.



*Foto 1. Masseria Tabanaro,
(masseria di allevamento di equini, suini e bovini).*

La masseria tipica era formata da varie costruzioni: la casa del padrone, la casa adibita ai vari operai, le stalle per gli animali e una casa più piccola dove viveva il “massaro” con la sua famiglia.

La figura del massaro era fondamentale per il buon andamento della masseria perché questi, vivendo sul posto, si occupava degli animali, delle varie faccende relative alla produzione e provvedeva anche alla guardia notturna dell'intera azienda.

I vari allevamenti presenti in una masseria erano: mucche da latte, pecore, galline, cavalli.

All'interno della stessa masseria avveniva la lavorazione del latte, per produrre ricotta, mozzarelle e formaggi di vario tipo. Ad occuparsi della lavorazione dei formaggi era il massaro, aiutato anche dai componenti della sua famiglia.

Un'altra figura importante nella masseria era quella del pastore che abitava presso la casa adibita per gli operai e si occupava del pascolo di pecore e mucche.



Foto 2. Pastore.

Il padrone della masseria si recava presso i suoi possedimenti quotidianamente per amministrare le varie faccende, ma solo di rado restava presso la masseria anche la notte, infatti solitamente la sera faceva ritorno nella sua casa in paese.

Alcune masserie presenti nell'agro di Torremaggiore



Foto 1. Masseria Casino Ancona.



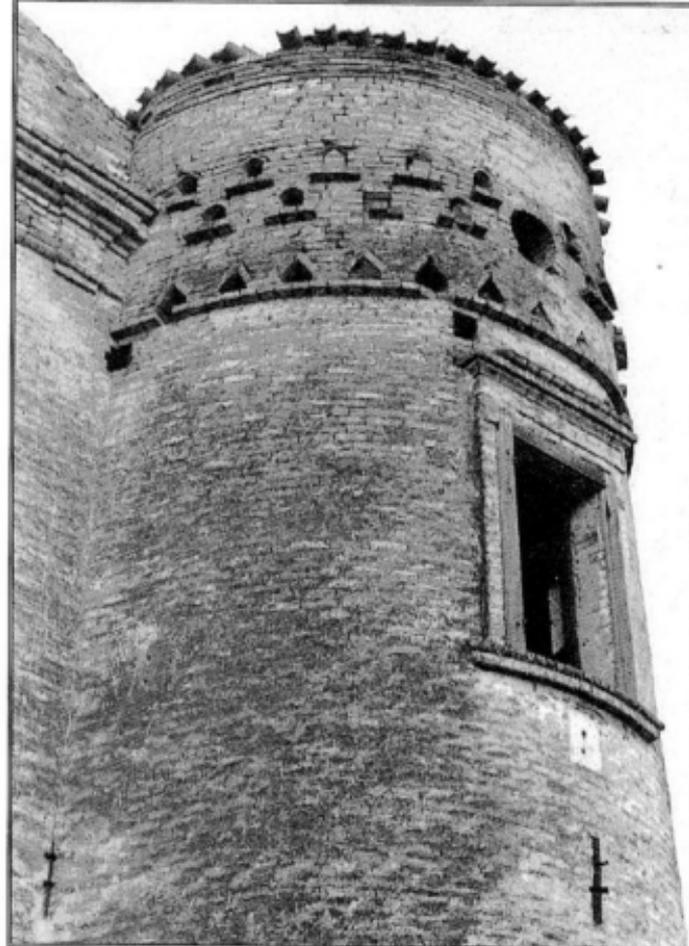
Foto 2. Masseria "fortificata".



Foto 3. Masseria Leccisotti.



Foto 4. Masseria Verdilacchio.



*Foto 5. Particolare della masseria Simeone
"Torre con colombaia".*



*Foto 6. Masseria fortificata del Simeone e
l'aggregato "Casone", fatti costruire
nel 1757 dal Principe Carignano.*



Foto 7. Masseria Piscicelli.

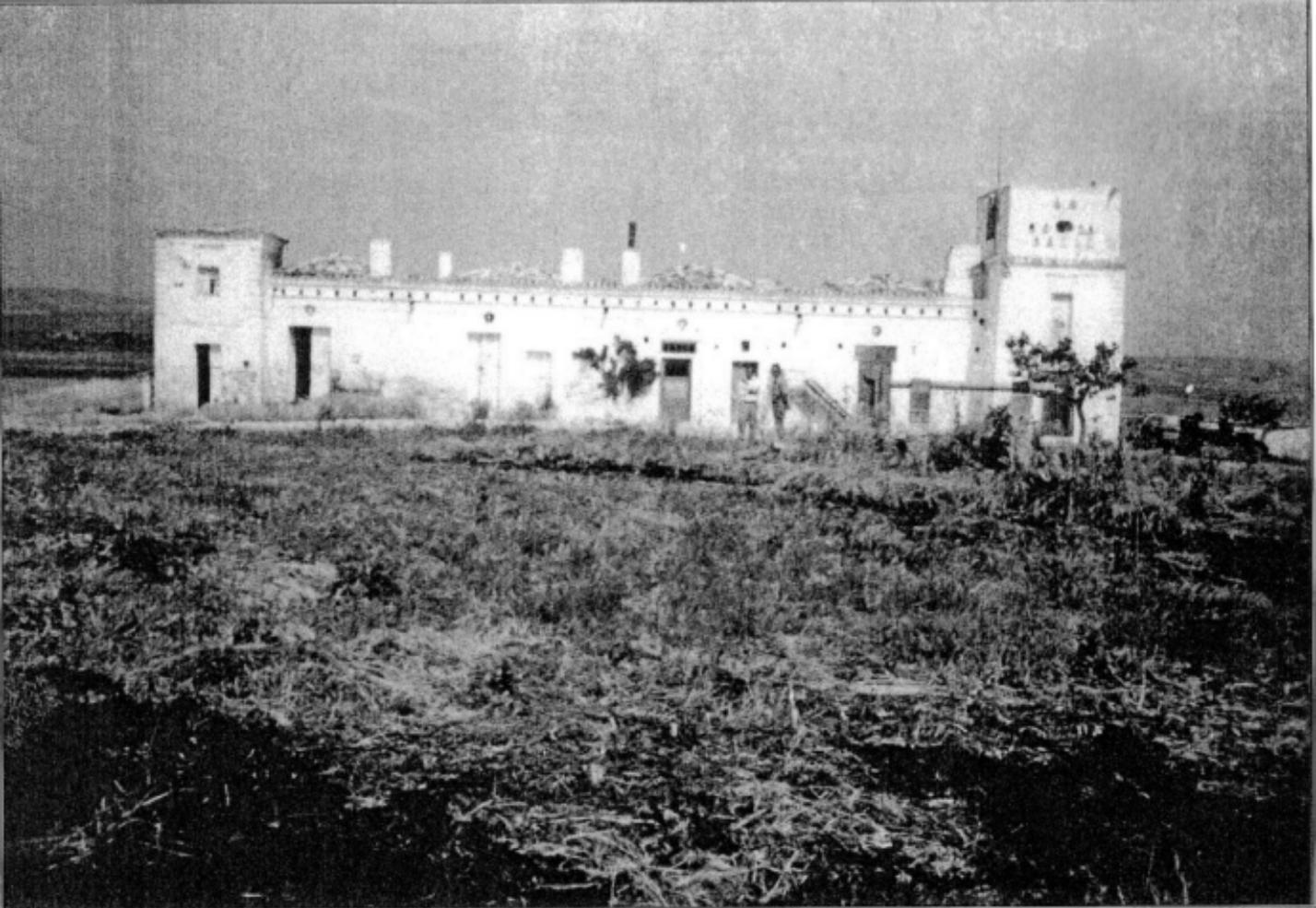


Foto 8. Masseria Voiragni.



Foto 9. Masseria Riposo.



Foto 10. Masseria Grotta Piscicelli.

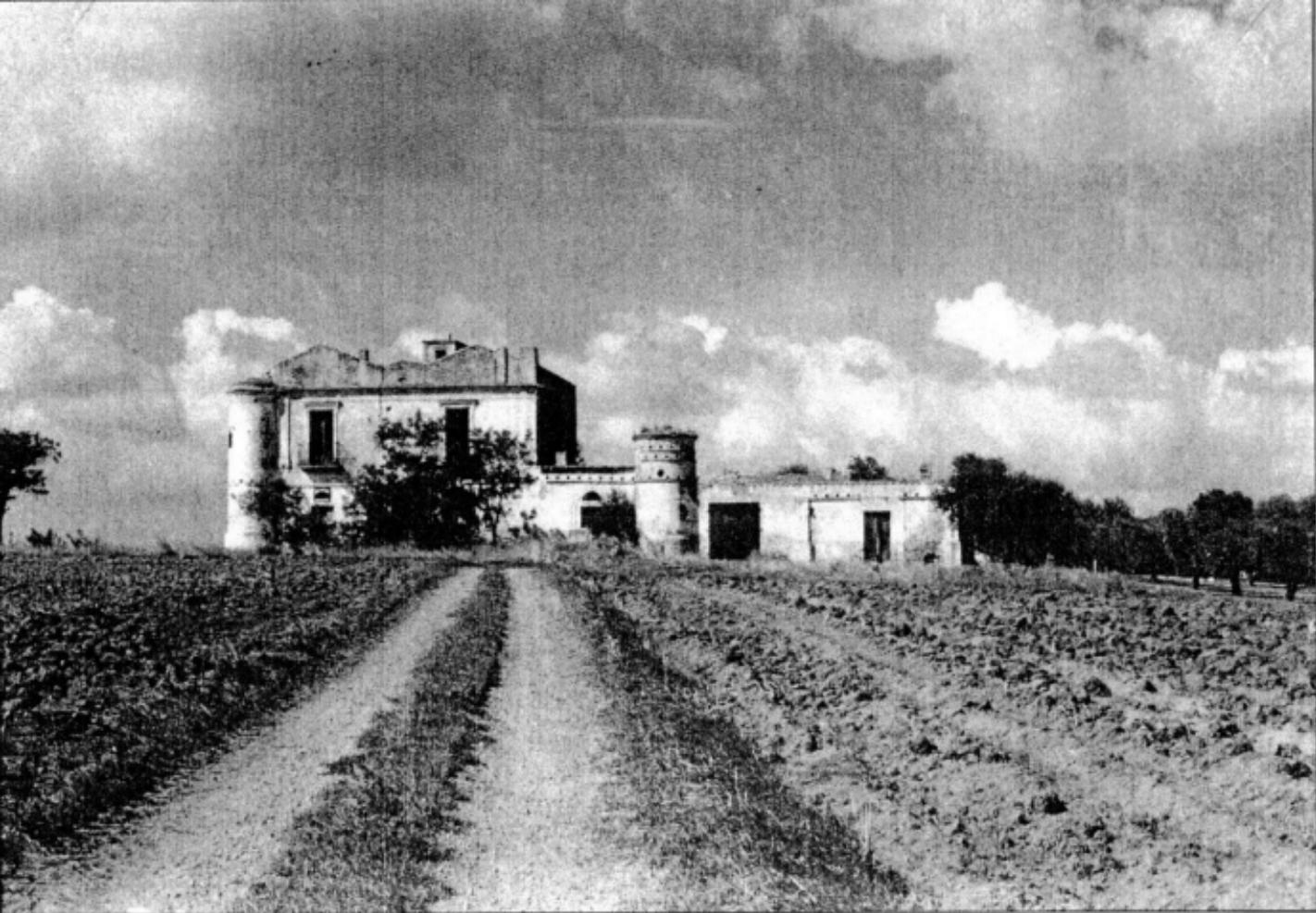


Foto 11. Masseria Salsoletta.

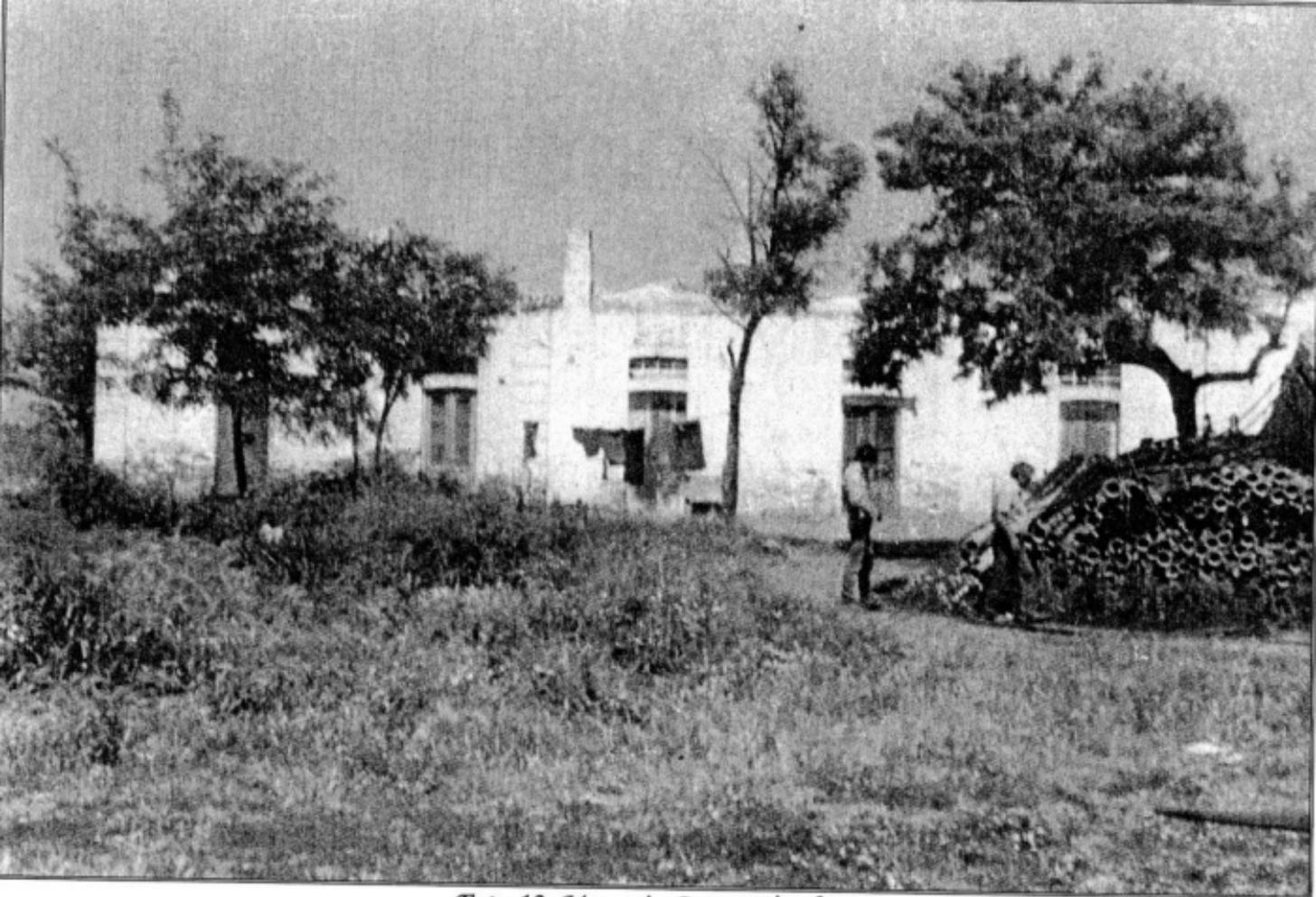


Foto 12. Masseria Grotta Vecchia.