

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



7

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 mar / 20 giu 2019 - Anno III - n. 7 - € 7,50



La cultura
del pane
a Matera

I rifugi
antiaerei
di Matera

Le costellazioni
nella tradizione
popolare

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

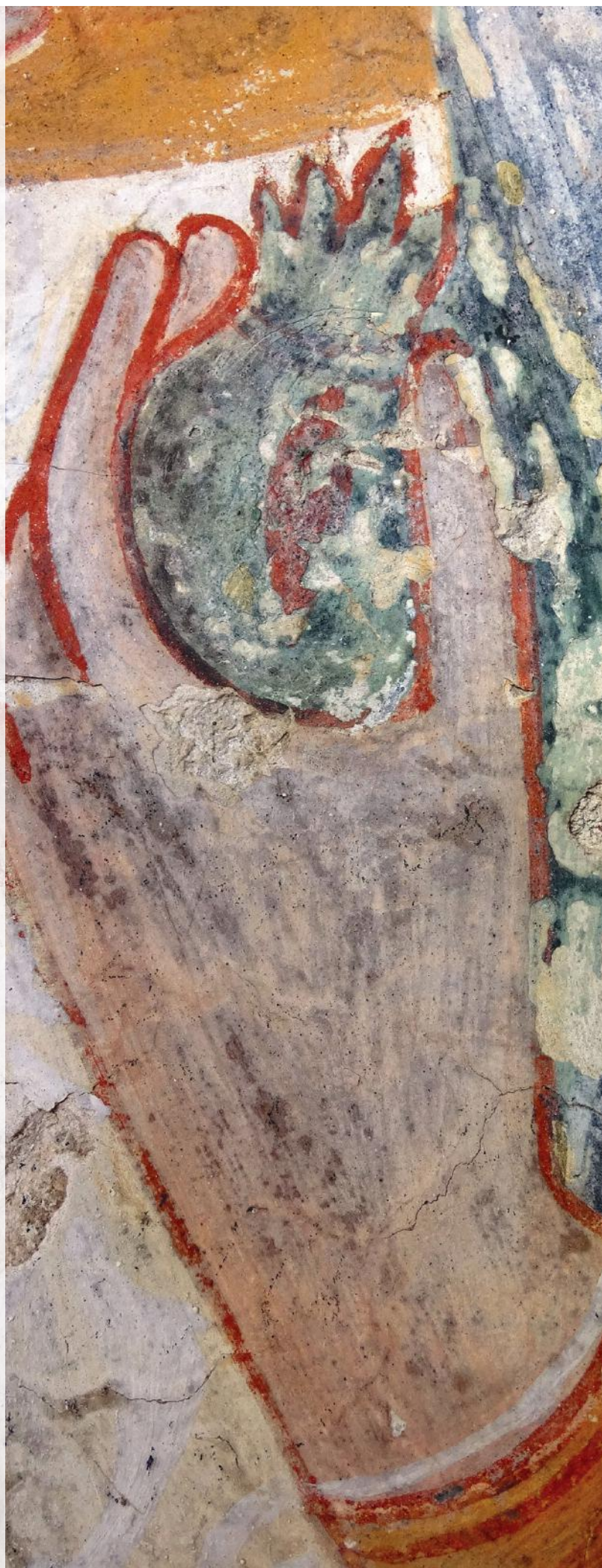
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Longo, L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento, in "MATHERA", anno III n. 7, del 21 marzo 2019, pp. 54-61, Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.7 Periodo 21 marzo - 20 giugno 2019

In distribuzione dal 21 marzo 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 giugno 2019

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR, ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190

Editore

Associazione Culturale ANTROS

Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Nicola Taddonio, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna Chiara Contini, Gea De Leonardis, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sara, Giusy Schiuma, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa

Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100

Matera; editore@rivistamathera.it

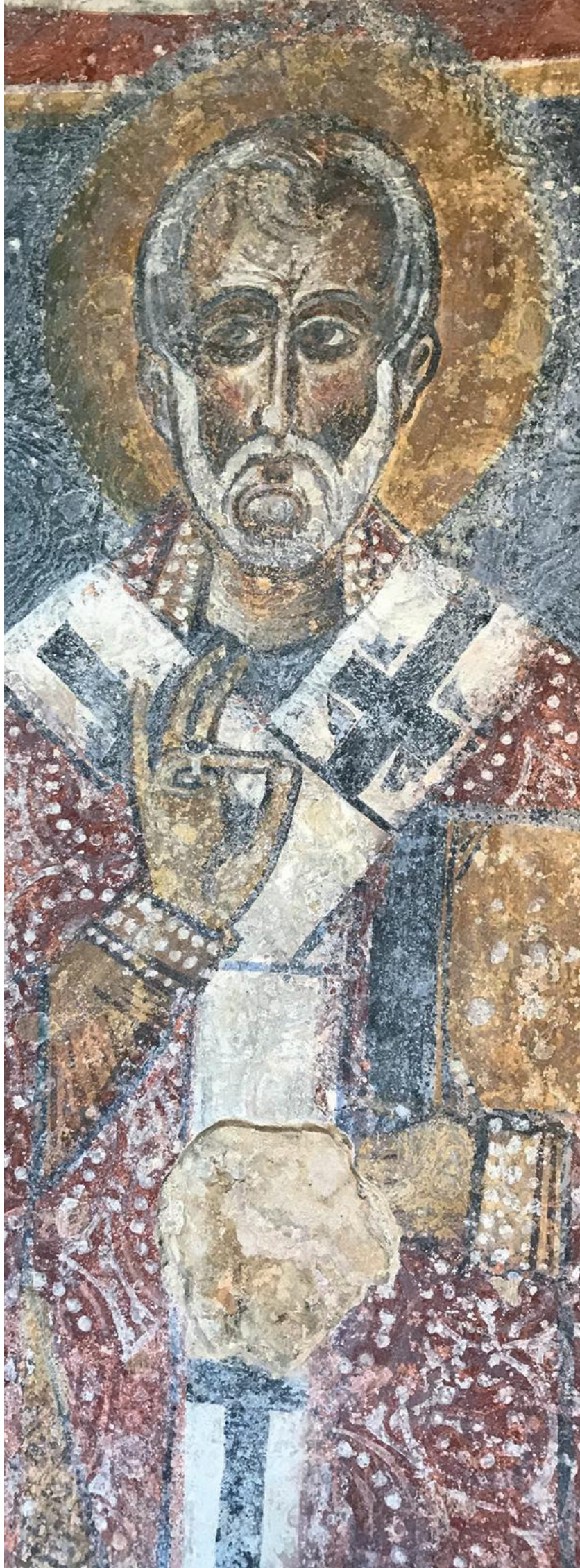
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.



SOMMARIO

ARTICOLI

- 7** **Editoriale - Insieme sulla rotta di sette buone ragioni**
di Pasquale Doria
- 8** **I lettori ci scrivono - Onore del vero**
di Mario Cresci
- 13** **L'infanzia abbandonata a Matera tra Settecento e Ottocento**
di Salvatore Longo
- 17** **Dalla Luna all'alba memorie di famiglia e ruota degli esposti**
di Marianna Miglionico
- 21** **L'iconografia di San Nicola nelle chiese rupestri pugliesi**
di Domenico Caragnano
- 28** **Approfondimento: Il dipinto di San Nicola nella chiesa di San Nicola dei Greci a Matera**
di Domenico Caragnano
- 31** **Riscoperte, Sant'Agostino al Casalnuovo e San Pietro in Monterrone**
di Angelo Fontana
- 35** **Appendice: I rilievi della chiesa di Sant'Agostino al Casalnuovo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 37** **Approfondimento: La prima sede delle monache di Accon a Matera, un caso irrisolto**
di Francesco Foschino e Sabrina Centonze
- 43** **Nei meandri di Palazzo Malvinni Malvezzi**
di Biagio Lafratta e Salvatore Longo
- 54** **L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento**
di Salvatore Longo
- 61** **Appendice: Anno colonico (1842-1843, Libro degli Esiti)**
- 64** **«De rebus et bonis suis» la famiglia Zicari da Ginosa a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 71** **Palazzo Zicari a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 77** **Approfondimento: Il parco Zicari a Murgia Timone**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 79** **Poesia inedita del liceale Rocco Scotellaro ritrovata in Toscana**
di Pasquale Doria
- 84** **Il cielo perduto dei pastori**
di Giuseppe Gambetta
- 92** **Appendice: Le costellazioni dei pastori**
di Giuseppe Gambetta, Gabriella Papapietro e Giuseppe Flace
- 94** **Il santuario di età ellenistica alla sorgente di Serra Pollara a Matera**
di Raffaele Paolicelli
- 98** **Orchidee spontanee, gemme del territorio materano**
di Claudio Bernardi e Raffaele Natale
- 105** **Reportage Fotogrammi di una missione**
di Matteo Visceglia

RUBRICHE

- 111** **Grafi e Graffi**
Viaggio in un'anagrafe di pietra
Graffiti obituari in Cattedrale
di Ettore Camarda
- 118** **HistoryTelling**
Matera: una fiaba mai raccontata
di Marco Bileddo
- 122** **Voce di Popolo**
Il pane di Matera
fra ricordi personali e tradizioni collettive
di Raffaele Natale
- 126** **Ubicazione dei forni a Matera**
nella prima metà del Novecento
di Raffaele Paolicelli
- 128** **La penna nella roccia**
Tra le rocce e l'acqua c'è di mezzo l'uomo
Aspetti idrogeologici del territorio materano
di Mario Montemurro
- 134** **Radici**
La delicata, l'elegante e la misteriosa
tre leggiadre presenze nella flora locale
di Giuseppe Gambetta
- 140** **Verba Volant**
La forma e il significato delle parole
Fonetica e morfologia di alcune voci dialettali materane
di Emanuele Giordano
- 143** **Scripta Manent**
I forni, i timbri e il pane di Matera:
ricerca di un etnologo danese del 1959
di Holger Rasmussen
- 151** **Echi Contadini**
La festa per il giorno delle nozze
di Angelo Sarra
- 154** **Piccole tracce, grandi storie**
I rifugi antiaerei di Matera
di Francesco Foschino
- 163** **C'era una volta**
Non è vero ma ci credo
di Nicola Rizzi
- 165** **Ars nova**
Domenico Ventura da Altamura
Il pittore della realtà magica e umile
di Tommaso Evangelista
- 168** **Il Racconto**
Il vino nuovo
di Mariolina Venezia

In copertina:

Una fornace per la produzione di calce a Jesce (Matera) con il cielo stellato di sfondo (foto R. Giove)

A pagina 3:

San Nicola, affresco in San Nicola dei Greci, Matera (foto R. Paolicelli)

L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento

Commercio e organizzazione di un'impresa all'avanguardia

di Salvatore Longo



Fig. 1 - Battuta di caccia nelle campagne in contrada Matinelle. La seconda persona da sinistra è il Duca Domenico Malvinni Malvezzi, accanto Mons. Giulio con cappello in mano (foto Archivio Maria Malvinni Malvezzi)

L' economia del settore agricolo assorbiva mediamente a Matera, nel corso dell'Ottocento, circa l'85% della popolazione, un dato non dissimile da altre zone del Paese. La prevalente produzione era costituita dai cereali che trovavano collocazione, per oltre la metà, sui mercati di altre città: non era affatto un'agricoltura di sussistenza ma fortemente votata al commercio. La famiglia Malvinni Malvezzi (fig. 1) possedeva una delle più grandi aziende agricole locali e grazie ai suoi registri contabili, accuratamente redatti dal "razionale" dell'azienda e conservati presso l'Archivio di Stato di Matera - Fondo Malvinni Malvezzi, possiamo comprendere oggi molto bene il funzionamento dell'azienda fra il 1816 e il 1950. Purtroppo non disponiamo dell'intera cronologia, ma i 57 registri superstiti possono darci uno spaccato abbastanza completo.

Libri contabili dei Malvinni Malvezzi

I 57 registri si dividono in libri delle entrate e libri delle uscite. I primi riportano le vendite (derrate agricole, lana, bestiame) e attestano la riscossione dei fitti degli oltre cinquanta immobili posseduti in città e delle proprietà rurali (fig. 2). I libri delle uscite annotano i compensi

del personale, le spese per i beni strumentali, il pagamento delle scorte morte, la manutenzione e la riparazione dei mezzi agricoli, gli acquisti effettuati nelle fiere e quelli per il concime, come lo zolfo impiegato nella vigna e il solfato di rame richiesto nella coltivazione del grano. Altre spese si attuarono dopo l'esaurimento di quei prodotti già posseduti dall'azienda: la paglia, il



Fig. 2 - Foto d'epoca della masseria delle Matinelle (foto Archivio Maria Malvinni Malvezzi)

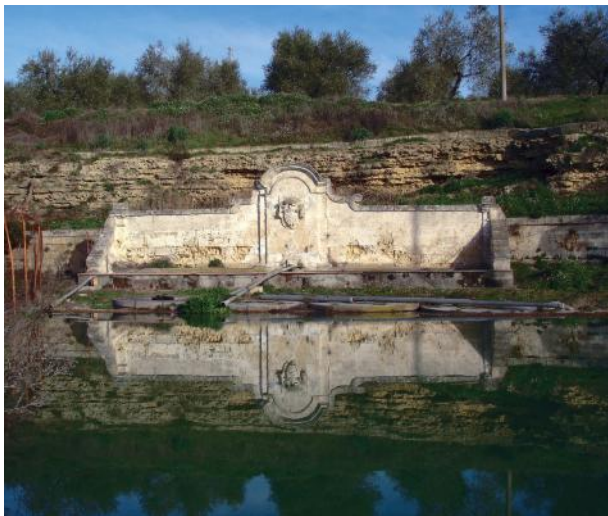


Fig. 3a e (sotto) 3b - Fontana di Santa Candida (Matera), con dettaglio in bassorilievo dell'arma della famiglia Malvinni Malvezzi, gennaio 2008 (foto Raffaele Paolicelli)

grano, la maiorica e il bestiame in generale. Nello stesso capitolo rientrò pure l'acquisto del legname, effettuato a Palazzo San Gervasio e utilizzato per la costruzione di nuovi fabbricati oppure per ricavarne utensili. Inoltre somme consistenti furono impiegate per fronteggiare alcuni eventi imprevedibili come nubifragi o inondazioni; oppure per procedere alla normale manutenzione dei corpi di fabbrica rurali. Tra le uscite, troviamo pure la corresponsione del fitto degli erbai e delle difese, estensioni di terreno utilizzate per il pascolo stagionale dei bovini e degli equini. Tra queste voci, infine, rientrano le imposte che rappresentarono uno specifico e ampio capitolo di spesa, abbastanza consistente in relazione all'enorme quantità di beni posseduti dall'azienda. Infine, i costi del trasporto delle derrate, effettuato in prevalenza e con costanza verso città pugliesi. Purtroppo, a causa delle lacune esistenti nei registri, alcuni prodotti come l'olio e il vino difettano di un quadro dettagliato, pur rappresentando fonte di consistenti utili.

L'azienda

L'azienda si avvale di quattro unità fondiari, distanti fra loro, per una estensione totale di circa tremila ettari e così denominate: Gravina, Matinelle, Santa Candida (figg. 3a e 3b) e Torrespagnuolo (L33f18), quest'ultima acquistata dal marchese Ferrante nel 1851 in sostituzione di quella del Bradano, ottenuta in fitto dai Frati Conventuali di Napoli. L'azienda si distinse per un preciso indirizzo capitalistico, istituito dai proprietari e sostenuto dai vari collaboratori, motivati a conferire efficienza e competitività mediante l'impiego di un numero considerevole di salariati fissi (mai sotto le centoventi unità) e non pochi avventizi utilizzati secondo le circostanze. I collaboratori più in vista ricevevano un salario elevato ed ottennero anche l'uso di alcune particelle di terreno dell'azienda da coltivare in proprio, pertanto si

trattò di una forma di salario misto. Inoltre, un gruppo di soggetti estranei al mondo agricolo operò nel contesto dell'azienda per procedere alla manutenzione ed alle riparazioni dei vari mezzi agricoli, soprattutto artigiani che operavano in città. Fu indispensabile anche l'opera di numerosi manovali per eseguire le ristrutturazioni dei fabbricati e la manutenzione dei canali di scolo, dei pozzi e dei tetti.

La cerealicoltura rappresentò l'indirizzo predominante dell'azienda, le cui derrate furono vendute soprattutto a Bari e Taranto, raggiunte impiegando un giorno di viaggio. Il trasporto fu effettuato quasi quotidianamente, durante tutto l'anno, con i mezzi dell'azienda ossia le *redini*, trainate da almeno tre muli. L'allevamento del bestiame vide l'azienda disporre di oltre cinquemila ovini, ossia un nono del patrimonio allora disponibile a Matera (Ridola 1857/1994) utilizzati con finalità diverse: attività casearia, vendita della lana e macellazione. Anche l'entità dei bovini fu rilevante. Con i suoi 250 capi, l'azienda disponeva di un importante patrimonio anche paragonandolo con l'intera disponibilità allora presente a Matera, composta da poco più di milleduecento capi di bestiame. Prima della meccanizzazione, i bovini erano impiegati nei lavori agricoli insieme agli equini. Questi ultimi si mostrarono più resistenti dei





Fig. 4 - Il grande ulivo (Barone) un tempo facente parte dell'immenso parco della famiglia Malvinni Malvezzi alle Matinelle. Foto del 1929 ritrae la famiglia di Cusianna Vincenzo (foto Archivio fam. Tataranni)

bovini alla fatica, ma al contempo erano più esigenti nell'alimentazione. Un discorso a parte riveste l'allevamento dei bovini da latte praticato esclusivamente per rifornire l'attività casearia. Fra gli altri settori, infine, rientrarono la coltivazione dell'olivo e della vite che furono trasformati negli impianti dell'azienda. La commercializzazione di questi ultimi si svolse soprattutto in un ambito locale ed in breve tempo, così come la produzione dei legumi e delle mandorle.

Cerealicoltura: semina, mietitura e meccanizzazione

Prima della semina il grano veniva cosparso di calce, preparata nella calcarà dell'azienda per prevenire la diffusione della muffa oppure era arricchito con il solfato di rame per eliminare le erbe infestanti. La mietitura inizialmente richiedeva l'impiego della forza fisica per recidere gli steli delle spighe che, riunite in covoni, venivano trasferite sull'aia per essere separate dai chicchi di grano. Questa operazione, effettuata manualmente, fu agevolata dall'acquisto effettuato nel 1839 di una macchina, il cernitoio, mossa dalla forza umana (L31, f96). Dal 1860 la stessa funzione fu compiuta dalla trebbiatrice (L25, f143). Il suo impiego procurò una riduzione dei tempi nell'esecuzione dei lavori, iniziando quel processo di automazione che ridusse l'impiego della manodopera generica. La trebbiatrice, impiegata secondo una turnazione nelle varie unità produttive dell'azienda, era

azionata dall'energia termica generata dalla locomobile, una macchina sistemata su quattro ruote ed alimentata con il carbone Newcastle acquistato a Bari o con la legna dell'azienda, fornita da un operaio dell'azienda, lo spaccatore. Fu anche soggetta a guasti, prontamente riparati dagli artigiani o dal meccanico del mulino, impianto anch'esso alimentato con l'energia termica. Nei casi più complicati, si provvide a smontarla e trasferirla a Bari, con due redini dell'azienda, presso un'officina specializzata gestita da Guglielmo Lindermann, un imprenditore salernitano che ha legato il suo nome allo sviluppo della nascente industria meccanica. Anche la trebbiatrice fu soggetta a guasti; tali imprevisti non arrestarono i lavori che proseguirono con un'altra prestata da altri imprenditori. I pezzi di ricambio della trebbiatrice furono acquistati a Bari oppure giunsero, mediante il treno, da Napoli alla stazione di Ferrandina, dove furono prelevati dal conduttore delle Poste. Alla fine del 1888, si acquistò a Napoli una nuova locomobile (L34, f44).

Agli inizi dell'Ottocento, l'azienda impiegava nella mietitura 120 falciatori, detti *marinesi* per la loro origine pugliese (generalmente di Montrone e Canneto), suddivisi in *paranze* o compagnie, ciascuna composta da 40/50 elementi (L30, f16). I lavori della mietitura si svolgevano tra la metà di giugno e la prima decade di luglio. Solo in due occasioni la mietitura fu anticipata di un mese; il fattore dell'azienda raggiunse i paesi dei mietitori per informarli dell'inizio precoce della mietitura e della loro immediata assunzione, piuttosto ridotta nel numero, a causa di un'annata povera. I mietitori alloggiavano nell'azienda per tutto il periodo, consumando un vitto quotidiano così composto: verdura, 3 caraffe di vino, ricotta, carne distribuita il giovedì e la domenica nella quantità di una pecora ogni 20 persone, pesce (sarda salata) passato tre giorni a settimana (mercoledì, venerdì e sabato) e ogni settimana una scanata di pane a persona (4,5 kg), oltre 3 tomoli di pasta ("macaronata") per compagnia, e quindi olio e sale. Ogni anno l'azienda utilizzava 1345 tomoli di grano per produrre il pane (1 tomolo = 49kg) e 95 tomoli di grano per la pasta distribuita ai mietitori (L34, f56). Ogni mietitore riceveva un compenso di 2 carlini o 22 grana di rame al giorno (L30, f228). All'inizio della mietitura, l'azienda si impegnava a prelevare i mietitori dal paese d'origine

Fig. 5 - La moglie del Duca Domenico (Frida), con la figlia Maria, davanti la masseria delle Matinelle. A sinistra in alto si nota il campanile della cappella di Santa Croce. Foto 1950 (foto Archivio Maria Malvinni Malvezzi)



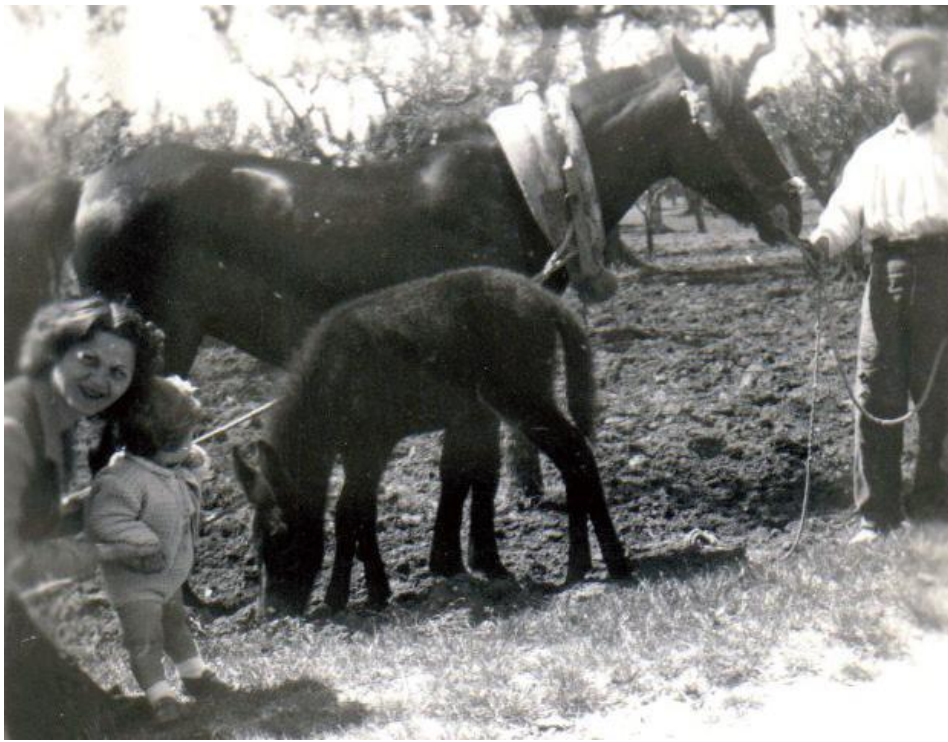


Fig. 6 - La moglie del Duca Domenico (Frida), con la figlia Maria nei pressi della masseria delle Matinelle. Foto 1950 (foto Archivio Maria Malvinni Malvezzi)

e riaccompagnarli utilizzando le proprie redini che trasportavano non più di 20 persone. Il loro trasferimento fu compensato con una giornata lavorativa, che risultò, come già detto, di 22 grana (£1,15 qualche anno dopo, mentre i ragazzi percepivano la metà). Gli operai addetti alla trebbiatrice guadagnavano 20 cent. in più e furono muniti dall'azienda degli occhiali protettivi e delle camicie (L6, ff28 e 94). Nel 1883, i falciatori giunsero autonomamente ad Altamura, utilizzando la ferrovia, da dove furono prelevati e trasferiti a Matera. Furono 170, (inclusi otto ragazzi impiegati nella raccolta delle *gre-gne*, cioè fasci di spighe) divisi in quattro compagnie, tre di Cellamare e una di Noia (Noicattaro) (L34, f 102). Nel 1891 per l'abbondante raccolto, oltre alle quattro abituali compagnie, si reclutarono altri 30 operai reperiti sulla piazza di Matera. Per le stesse ragioni, nella stagione successiva, fu utilizzata la manodopera locale, che costituì la 5^a e 6^a compagnia. Nello stesso anno si acquistò una nuova trebbiatrice (L37, f138). Durante la mietitura, alcuni dipendenti dell'azienda, almeno cinque, forniti del porto d'armi, effettuarono una costante sorveglianza per sventare i furti delle derrate, affiancati dalle guardie campestri, con armi acquistate a Brescia (L16, f37). Fino ad agosto inoltrato si provvedeva a riempire i sacchi di grano e, contemporaneamente, si preparavano i mucchi di paglia (fieno) destinati all'alimentazione del bestiame. Il grano ormai pronto per la vendita trovava sistemazione nei depositi rurali dell'azienda e dal 1856 nei locali sottostanti il palazzo di proprietà nell'attuale via XX Settembre a Matera.

Cerealicoltura: produzione e commercio

Nel materano le superfici agricole erano misurate in tomoli. Un tomolo era pari a 4.088 mq (ricordiamo che un ettaro è pari a 10.000 mq), e una versura era pari a tre tomoli. Il tomolo era anche un'unità di peso, pari a 49 kg. Agli inizi dell'Ottocento, in azienda 1.075 tomoli erano destinati ai cereali. Fra questi il grano (che da solo copriva il 70% di questi suoli), come biancolla e imperatore (duro), e maiorica (tenero), quindi avena (25%), e il rimanente 5% dei suoli per l'orzo e la mischia. Tra il 1817 e il 1820, il grano duro era venduto

a circa 2,1 ducati al tomolo (1,67 se di seconda qualità); la maiorica a ducati 2,83 (1,59 di qualità inferiore) (L30f13). Il grano duro fu venduto a Taranto a 2,21 ducati, al netto del trasporto (L29f34). Il prezzo dei cereali era in linea con i prezzi dei mercati di Molfetta e Foggia (Palumbo 1979). Negli anni successivi, l'azienda ampliò la superficie coltivata portandola da 1.075 a 1.200 tomoli, ma l'incremento fu interamente destinato alle coltivazioni di avena, orzo e mischia (L31, f64).

Per il decennio 1837-1846 i registri riportano la quantità seminata e il rendimento ottenuto e di conseguenza si calcola facilmente il rapporto fra semente e raccolto (L19). Si seminavano ogni anno circa 630 tomoli di grano duro con un raccolto pari mediamente a 8,5 volte il seminato, con un picco di 11 volte nel 1837 e un minimo di 6,4 nel 1846. Il rendimento è in linea con le produzioni del materano ma inferiore rispetto alle zone più fertili dove in quegli anni si raggiungeva stabilmente un rendimento di 12 (Massafra 1981, p.214). Il grano tenero, detto maiorica, veniva seminato in quantità minori (120 tomoli ad anno) ed ebbe un rendimento medio simile (8,8) al grano duro ma con un picco di ben 17,7 che nel 1836 coincise, nel medesimo anno di massimo del grano duro, condividendo l'anno di raccolto scarso, il 1846, quando il rendimento fu di 4,6. Mediamente si seminavano 800 tomoli di avena, con un rendimento abbastanza stabile di circa 5, ben al di sotto della media del Materano pari all'8,5 (Ridola 1857/1994). In questo decennio un quinto del grano duro prodotto e la metà di

tutta la maiorica furono venduti fra Bari (4.326 tomoli di grano) e Taranto (6.828 tomoli di grano e 4322 tomoli di maiorica). La parte restante della produzione fu acquistata da mercanti e trasportata con mezzi propri e per questo non si conosce la precisa destinazione dei cereali. Il buon andamento dell'azienda si colse nel 1844, in relazione all'esaurimento delle derrate, che furono acquistate da un'azienda di Acerenza per provvedere alla successiva semina, spuntando un prezzo migliore di quello dei mercati pugliesi. Nel periodo successivo, 1849/1857, i libri contabili riflettono un'impostazione più aggiornata, indicando non solo la produzione totale dell'azienda, ma anche l'esito di ciascuna versura di terreno. Complessivamente 2.471 versure si produssero 67.755 tomoli di grano (L24); un rendimento che coincide con la media delle campagne meridionali (Massafra 1981, p314) e che esplicitato con unità di misura a noi più familiari, significa che la produzione di grano si attestava mediamente sulle 1,1 tonnellate per ettaro (con un picco di 1,62 tonnellate nel 1850 e un minimo di 0,51 tonnellate nel 1853). Negli anni successivi (1868-1886) si ebbe un incremento mediamente del 10% rispetto al decennio precedente, favorito sicuramente dall'impiego dei concimi chimici e dall'uso di tecniche agricole più aggiornate. Nello stesso periodo, il commercio del grano continuò ad effettuarsi nelle città pugliesi già note, ma in minori proporzioni. I suddetti dati sono stati ricavati dalla lettura dei costi del trasporto delle derrate, accanto ai quali è evidenziato il peso e la destinazione. Intanto si avvertì una flessione del commercio con le città pugliesi che induce a pensare a uno sviluppo maggiore del mercato locale, sicché la vendita diretta annullò il costo del trasporto attuato con i mezzi dell'azienda. Una conferma esplicita si ebbe nel 1888 con la vendita, in loco, di 4.753 tomoli di grano e 2.055 tomoli di maiorica, che costituirono, all'incirca, il valore della produzione annuale (L34, f45). Nello stesso anno il prezzo del grano fu di £10,2 il tomolo e quello della maiorica di £9,3. Nel 1889 si avvertì una contrazione delle vendite, causando una giacenza di 7.076 tomoli fra grano, maiorica, avena e legumi che furono acquistati da un mercante, già indicato altre volte nei registri con un anagramma, in un'unica trattativa (L12, f222).

L'allevamento degli ovini

L'allevamento, al pari della cerealicoltura, favorì cospicui introiti e fu finalizzato soprattutto alla produzione casearia, i cui prodotti ebbero una indiscussa notorietà. Altrettanto importante fu la vendita del bestiame. L'azienda dispose, come già detto, di un notevole patrimonio zootecnico: 4200 ovini, 1200 caprini e oltre 250 bovini.

L'allevamento ovino fu favorito dalla notevole esten-

sione del territorio, dotato di abbondanti erbe: sulla, oglianelle e trifoglio (Gattini 1882). Generalmente, si praticò nei pascoli posseduti dall'azienda, al contrario dei bovini e degli equini che si alimentarono nei prati delle difese, ampie estensioni prese in fitto. La ragguardevole entità dei capi di bestiame consentì all'azienda di sviluppare una fiorente attività casearia che produsse formaggio pecorino, ricotta dolce e forte (scantra), formaggio fresco (cacio) e caciocavalli, che incontrarono una rapida commercializzazione fuori della città. La produzione casearia non era meccanizzata ed assorbiva anche manodopera femminile (L30, f315). Ogni anno il patrimonio ovino subiva numerose perdite: ad esempio nel 1882 quasi 200 capi risultarono smarriti, di cui almeno 60 divorati da lupi (L30, f77) il cui abbattimento veniva ricompensato dall'azienda con danaro (L30, f247). La decurtazione del patrimonio ovino fu frequente, come attesta l'acquisto di numerosi animali, effettuato nel 1839 per integrare le perdite subite, allorché il marchese di Montescaglioso passò all'azienda 627 pecore grosse e 108 montoni, al prezzo di ducati 3,8 il paio, ed altrettanti agnelli primitivi, al prezzo di ducati 1,9 il paio. Il bestiame fu immesso nei pascoli delle Matinelle (L31, f294), e sostituì quello scomparso probabilmente falciato dalla schiavina o dalla rogna, malattie sempre letali, spesso trasmesse durante lo svolgimento delle fiere. Al decesso degli animali seguiva la concia delle pelli.

La vendita della lana rappresentò un'altra voce im-



Fig. 7 - Stemma Malvezzini Malvezzini presente nei pressi sul portale della cantina di via Spartivento (foto B. Lafratta)

portante del bilancio dell'azienda. La tosa era eseguita da parte di tosatori di Calvello, presenti dal 1817; mentre in precedenza operarono quelli di Montescaglioso e ancora prima i tosatori di Anzi. Dimoravano nell'azienda per non oltre dieci giorni per esperire il loro lavoro ottenendo lo stesso trattamento dei mietitori (L31, f40). L'azienda produsse vari tipi di lana: maggiorina, la più richiesta, agnellina e sbaglia, quest'ultima di qualità grossolana. La lana era commercializzata nelle fiere di Gravina e Grottole. La lana invenduta si smerciava presso il mercato di Foggia (L31, f207) dove l'azienda esercitò una continua presenza dai primi anni dell'Ottocento (Morano 1994).

Un altro introito, anche se meno redditizio, fu il commercio degli ovini attuato soprattutto con la vendita delle pecore più vecchie. Il loro smercio era difficile, tanto da concederle ad un prezzo vantaggioso di tre al posto di due; così si riuscì a recuperare almeno una parte del capitale che altrimenti sarebbe stato compromesso dalla scarsa richiesta dei suddetti capi, destinati, in breve tempo, a perire (L35, f21). L'allevamento procurò altre entrate -anche se modeste- attuando la cosiddetta "*guardia delle pecore*", ossia allevando il bestiame di terzi (L35, f8). Collegata all'allevamento fu anche la vendita di letame (fumiere) degli ovini, ricercato in grandi quantità e in anticipo rispetto al suo impiego. La sua richiesta fu continua per tutto l'Ottocento, anche se verso la fine del secolo i concimi chimici ebbero il sopravvento.

L'allevamento dei bovini

I bovini erano allevati per due distinti scopi: l'impiego nei lavori agricoli (cui erano destinati soprattutto gli equini e pochi bovini) e per l'attività casearia, i cui prodotti, come già accennato, incontrarono una continua richiesta oltre l'ambito locale. I bovini, in relazione all'età, si indicavano con termini diversi: i buoi, più avanti negli anni, quindi gli anecchi di 3 o 4 anni e i genghi di un solo anno (L16, f138). I bovini si alimentavano con il fieno, la biada, il foraggio e l'orzo prodotti dall'azienda nonché con i noccioli di bombace altrove reperiti (L22, f341) e pascolavano nelle "difese", ossia vasti prati delimitati da siepi e presi in fitto. Per tutto l'Ottocento, l'azienda cambiò continuamente i luoghi di pascolo, tornando nella stessa "difesa" solo dopo qualche decennio. Nello specifico, nei periodi estivi si utilizzarono le difese di San Vito (Miglionico), Sant'Andrea (Montescaglioso), Bradano, Lucignano (Difensella), Murgia, Picciano, Rifeccia, San Vito alla Selva (Matera), Cacciatori (Grottole), Tricasi e bosco Radogna (Laterza), Monte Acuto (Miglionico), Monte del Sole (L22, ff41,70,263,335 e L30, ff2,3,128). Alcune difese, per la loro ampia estensione, erano condivise, come la difesa di Picciano, gestita insieme ai proprietari Miccolis e Firrao. Un discorso a parte è riservato agli equini.

Essi trassero la loro alimentazione, soprattutto durante il periodo estivo, nella difesa di Minervino Murge in Puglia; dal 1854 in poi in quella di Torredimare (Metaponto), dove abitualmente giungevano 80 giumente e 90 cavalli (L32, f134).

La produzione dell'olio e del vino

La produzione di olio e vino andò incontro soprattutto ad una domanda locale a causa della vivace concorrenza dei paesi limitrofi della Puglia. I pochi dati disponibili hanno impedito di approfondire gli aspetti di questo settore e consentono solo di delineare una essenziale sintesi.

Tra il 1836 e il 1855, l'azienda produsse, in media, 761 tomoli di olive l'anno (LL19 e 24); mentre per il periodo compreso tra il 1883/1893 la produzione oscillò tra 874 e 1608 tomoli, con una media annua di poco superiore a 1000 tomoli di olive (LL7 e 24). Nel primo periodo si ottenne un litro di olio ogni 7,5 kg di olive; mentre nell'altro decennio la resa fu lievemente maggiore, raggiungendo un litro ogni 6,5 kg. Probabilmente l'incremento fu determinato dalle nuove tecniche di spremitura basate sul sistema idraulico che soppiantarono la trazione animale (celebri in zona sin dal 1828 le innovazioni di Ravanas). I dati disponibili consentono di conoscere la quantità in litri di olio prodotta in ciascun anno, con un totale che varia fra i 5.327 e i 8.166 litri annui. Le olive erano raccolte dagli uomini; donne e ragazzi recuperavano solo quelle cadute a terra. I lavoratori provenivano dalle stesse località dei mietitori, ma anche da Santeramo e solo raramente da Matera. La spremitura delle olive si effettuava nel frantoio dell'azienda, nella masseria (delle Matinelle; fig. 5). La vendita dell'olio, come già detto, fu soprattutto locale; ma si realizzò pure a Taranto, dove si riuscivano a piazzare anche le partite degli anni precedenti. Il prezzo, nel 1893, fu di £91,37 il cantaro (89 kg) cioè di £1,02 il kg (L37, f187).

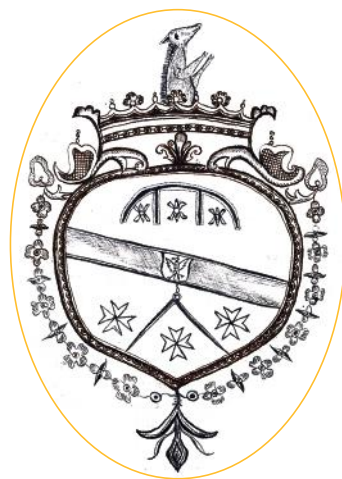
Poco si conosce della viticoltura, che fu effettuata nelle vigne di Lamadipepe, Matinelle, Sant'Agostino, Serrarifuso e Torrespagnuolo. I dati disponibili si rivelano incompleti per delineare questa attività, che risultò poco fruttuosa per la vecchiaia dei vitigni, fattore di una modesta produzione (L35, f123). Si possiedono solo i termini della produzione del 1888 quando si ebbero 22.314 litri di vino, 27.830 litri di "acquarello" e 280 litri di aceto, laddove il consumo annuale della popolazione materana era di ben 1.744.000 litri di vino. Il prezzo del vino praticato dall'azienda, nel 1882, variò tra 25 cent. e 40 cent. il litro, mentre quello dell'acquarello fu di 35 cent. (L35, f123). La produzione e lo stoccaggio si attuavano nella propria cantina, ubicata in città, in contrada Spartivento e che oggi, all'indirizzo di via Sette Dolori, ospita un ristorante. Sull'arco di ingresso è ancora presente lo stemma della famiglia (fig. 7).

Il commercio

Le altre derrate venivano smerciate nelle stesse località dove si effettuava la vendita dei cereali. Tra gli anni 1818 e 1822, il mercato di Bari attirò la maggior parte dei prodotti caseari: caciocavalli, ricotta pecorina e formaggio pecorino, che furono venduti anche nei centri limitrofi del capoluogo, precisamente Bitetto, Modugno, Bitonto e Palo (L30, f47). Invece, la ricotta forte (scantra) fu molto richiesta nei paesi della marina (L30, f26). Inoltre, un mercante molto legato all'azienda riuscì a vendere ingenti partite di olio a Taranto; mentre minori quantità se ne vendettero a Molfetta, a Massafra e a Palo (L30, f294). Già dal 1817, l'azienda fu presente nel mercato di Foggia, riuscendo a vendere l'intera produzione di lana maggiorina ed agnellina in un'unica trattativa. Per il suo trasporto si utilizzarono almeno tre traini ed il viaggio durò tre giorni percorrendo una strada da poco realizzata (L29, ff16 24. 38). Sempre nella stessa città, l'azienda non mancò di vendere il formaggio pecorino, con una quantità annua fra i 300 e i 450 pezzi (L29, f122). Una partita di grano fu inviata a Pratola, in provincia di Avellino, e richiesta per il suo trasporto dodici giorni; mentre un gregge di pecore fu venduto a Laurenzana (L22, f204). Il fattore dell'azienda stipulò le trattative commerciali nei paesi della marina (costa barese), località di origine dei mittitori, soprattutto al suo ritorno da Foggia. Nel decennio 1856-65, il commercio continuò ad essere intenso nelle sedi già citate, ma si svolse anche a Napoli per la vendita della lana e a Capurso per le mandorle; intanto una maggiore richiesta di formaggio pecorino fu avanzata, in maniera costante e progressiva, da mercanti di Altamura e di Grumo Appula, dove si vendettero anche i noccioli delle olive, impiegati nell'alimentazione del bestiame (L36, f14). Nel decennio successivo (1878-87), la vendita dei caciocavalli incontrò una maggiore domanda sul mercato di Altamura; mentre si ridusse a Napoli. Anche gli agnelli furono venduti, senza difficoltà, a Taranto, a Bitetto e a Bari; in quest'ultima città si acquistarono soprattutto gli agnelli cordaschi (di nascita tardiva). Agnelli e caciocavalli si smerciarono con molta frequenza anche a Laterza; contemporaneamente furono venduti la biada a Santeramo, la morchia dell'olio a Fasano, il letame della scuderia a Ginosa, ed alcuni buoi a Cava dei Tirreni (L23, f21). Per il periodo 1882/1896, si dispone di un elenco preciso dei prezzi. Gli agnelli primitivi ebbero il costo di £5,1 il paio, ogni pecora sterpa o non gravida £8,5, se emaciata £7, la pecora di un anno (ciavarra) £5,24, quella già partorita £8,5; l'agnello di 15 gg. £ 3,25, il montone £9,5, la capra grassa £.8,5, il capretto £6, il caprone £.8. Passando ai prodotti caseari, la ricotta fu pagata a Matera 68 cent. il kg, il cacio pecorino £1,2 il kg, la ricotta salata £1 e il burro £1,5, i caciocavalli vecchi £1,19 il rotolo (890 g.) e quelli freschi £1,7 il kg. (L35, f54). Nel frattempo, la

vendita degli ovini fu soprattutto incrementata dall'iniziativa di un macellaio di Bari con richieste di agnelli primitivi, cordaschi e castrati e di capretti cordaschi e biferi (L16, f193). Contemporaneamente, si manifestò una precisa richiesta della lana da parte di alcuni grossisti locali. Un mercante di Altamura acquistò diverse qualità di lana, pagando quella maggiorina £199,75 il quintale; quella agnellina £149,82 il quintale ed infine la lana sbaglia 85 cent. il kg. Anche la ricotta fresca, disponibile tutto l'anno e preparata dalle donne, fu acquistata da due grossisti che operavano congiuntamente a Matera ed a Altamura (L16, f179).

Il commercio del bestiame, in particolare dei bovini, si effettuò nelle fiere di Gravina e di Matera. Sempre in quegli anni, la vendita dei legumi, dell'avena, dei cavalli (fig. 6) e degli ovini, questi ultimi richiesti per la macellazione, incontrò solo una richiesta locale. L'azienda ebbe contatti unicamente con i grossisti, mentre inesistenti furono le vendite al dettaglio. Verso la fine del secolo, l'azienda riuscì a vendere tutte le scorte presenti nei magazzini, costituita da mandorle dolci, amare, con la scorza, monache, anche raccolte tre anni prima, così pure la biada di due anni precedenti e le cicercole di tre anni precedenti. Ugualmente le fave guaste, fresche e quelle dell'anno precedente, le favucce dell'anno precedente, il grano bagnato dell'anno precedente, la maggior parte di due anni precedenti, l'orzo dell'anno precedente, la scagliola, i ceci e le lenticchie.



Stemma dei Malvinni Malvezzi, da Ms 84, sez. Luc., Fondo Gattini, Biblioteca Provinciale di Matera

Bibliografia

- ASM, *Fondo Malvinni Malvezzi. Registri contabili*. Nella parentesi, L indica il numero del Libro e f il foglio. Pertanto ad esempio l'indicazione (L6, f23) indica che la fonte è presente al foglio 23 del Libro 6.
- GATTINI, *Note storiche di Matera*, Perrotti, Napoli, 1882, p. 175.
- MASSAFRA, *Problemi di storia delle campagne meridionale nell'età moderna e contemporanea*, Dedalo, Bari 1981.
- MORANO, *Storia di una società rurale, la Basilicata nell'Ottocento*, Laterza, Bari, 1994, p.17, n.2.
- RIDOLA, *Matera Storia e statistica alla vigilia dell'unità d'Italia*, (ristampa) 1857/Venosa 1994, p.72.
- PALUMBO, *Prezzi e salari in Terra di Bari*, Grafica Bigiemme, Bari 1979, p. 17.

Anno colonico (1842-1843, *Libro degli Esiti*)

Agosto, 16 - 31

Contratto con gli antieri (imprenditori impegnati a procurare e ingaggiare il personale impegnato nella mietitura *NdA*), redatto dal notaio, si libera il fosso della scuderia dal fumiere (letame) e si pulisce la stalla delle redini. Fondiaria 4° bimestre, canone della masseria del Monte di Misericordia. Canone rimessa traini situata sotto il palazzo arcivescovile.

Settembre

Si sparge il fumiere, si raccoglie la gramegna, si saldano i crediti con i giornalieri d'aia.

Ottobre

Fondiaria 5° bimestre, canone della difesa della Murgia. Esito della cantina, vitto passato ai vendemmiatori.

Novembre

Canone della vigna di Serra Rifuso, canone masseria San Domenico al Bradano, canone del casolaio presso San Francesco, canone della piscina in contrada Seminario, canone della cantina in contrada Spartivento, canone della vigna in contrada Le Matine, canone della masseria San Domenico del Regio Demanio.

Dicembre

Fondiaria 6° bimestre, canone delle masserie in enfiteusi del Comune, canone della difesa di Lucignano, fondiaria a Grottole (terreni al di là del Bradano), spurgatori di alberi di mandorle cui si passa vitto ed alloggio e si corrispondono per coprire il salario fave, acquata solfato di rame per conciare il grano di tutte le masserie.

Gennaio

Si anticipa per disposizioni governative il pagamento per intero della Fondiaria.

Febbraio

Raccolta delle olive e loro macinatura nel trappeto della casa situato nella masseria delle Matinelle. Durante la raccolta si celebrano le messe festive. Il compenso dei lavori oltre in danaro viene corrisposto in natura. Tramuta del vino. Fondiaria 1° bimestre, canone difesa della Murgia (tre rate annuali)

Aprile

Fondiaria 2° bimestre, caparra ai giornatieri dell'aia (29 in tutto), canone delle due Masserie Monte di Misericordia, canone della Difesa di Lucignano, canone per i terreni di Grottole del Capitolo, canone allo stesso Capitolo per l'arcione delle vacche in contrada San Domenico. Spurgatori delle olive del parco, fiera di gravina, esito dei chiavinari, compenso ai calabresi per la pulizia del fosso, canone della difesa di Sant'Andrea.

Maggio

Canone difesa della Murgia, messa cantata alla ricorrenza della Santa Croce (nella cappella omonima ubicata all'interno della masseria alle Matinelle, *NdA*), taglio della legna del bosco di Sant'Andrea, tosa delle pecore.

Giugno

Acquisto delle sporte da Eustachio Scarciolla, conto della falciatura del fieno, conto della legatura del fieno, tosa delle pecore (anche a maggio), canone al comune delle terre di Santa Lucia, Fondiaria 3° bimestre, accomodo delle campane, acquisto del legname a Palazzo San Gervasio.

Luglio

Esito della mietitura, versure 285 di grano e maiorica, versure 182 di avena, versure 467 di orzo e mischia. La mietitura ha inizio il 5 giugno e termina l'11 luglio, si sono impiegate 87 giornate per ogni versura, i mietitori sono stati 201 e vengono trasportati con 19 redini, ad essi si concede il vitto, l'alloggio ed il compenso giornaliero.

Agosto, 1-15

Fondiaria 4° bimestre, canone delle due masserie del Monte di Misericordia, ottenute in fitto fino al 17/9/1843, rogito Battista, fitto di Lucignano e si rinnova la sua scadenza triennale, canone del locale al Castelvecchio, canone della cantina allo Sparivento, i lavori dell'aia iniziano il 20 giugno e terminano il 14 agosto. Pagamento della celebrazione delle messe festive.