

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.

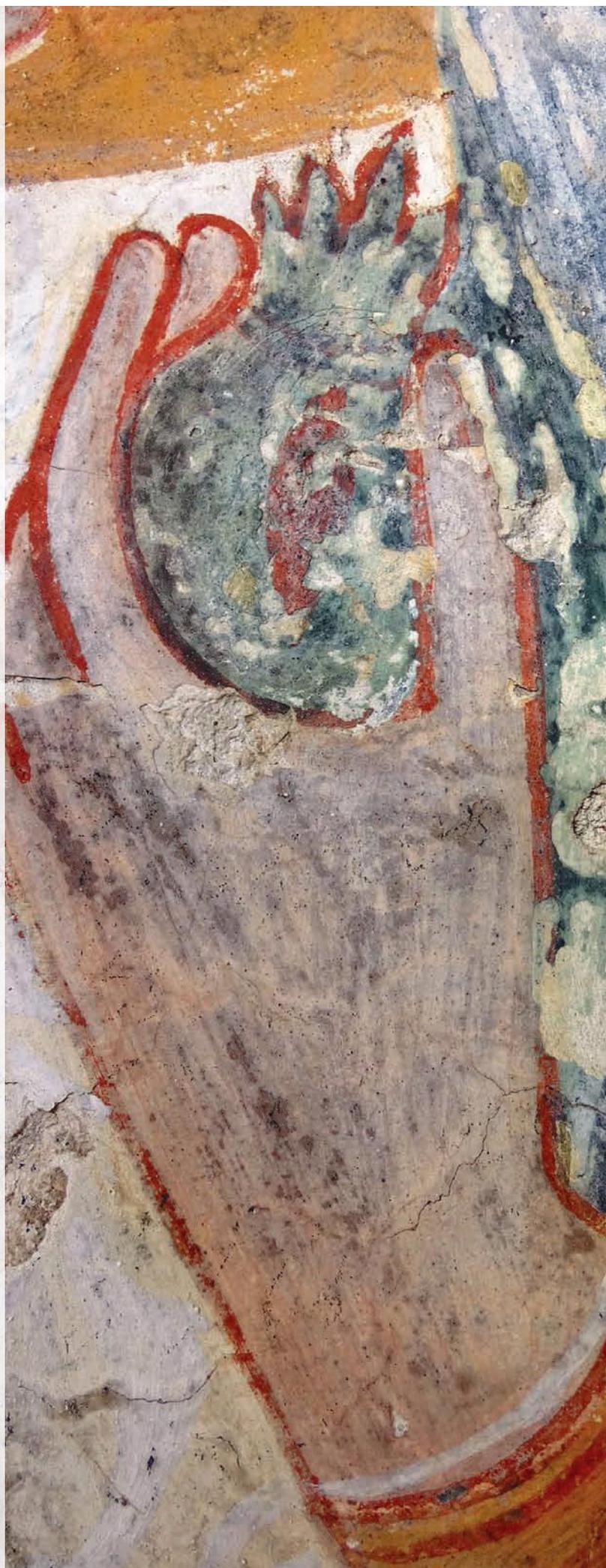
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Venezia, Il vino nuovo, in "MATHERA",
anno III n. 7, del 21 marzo 2019, pp. 168-170,
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

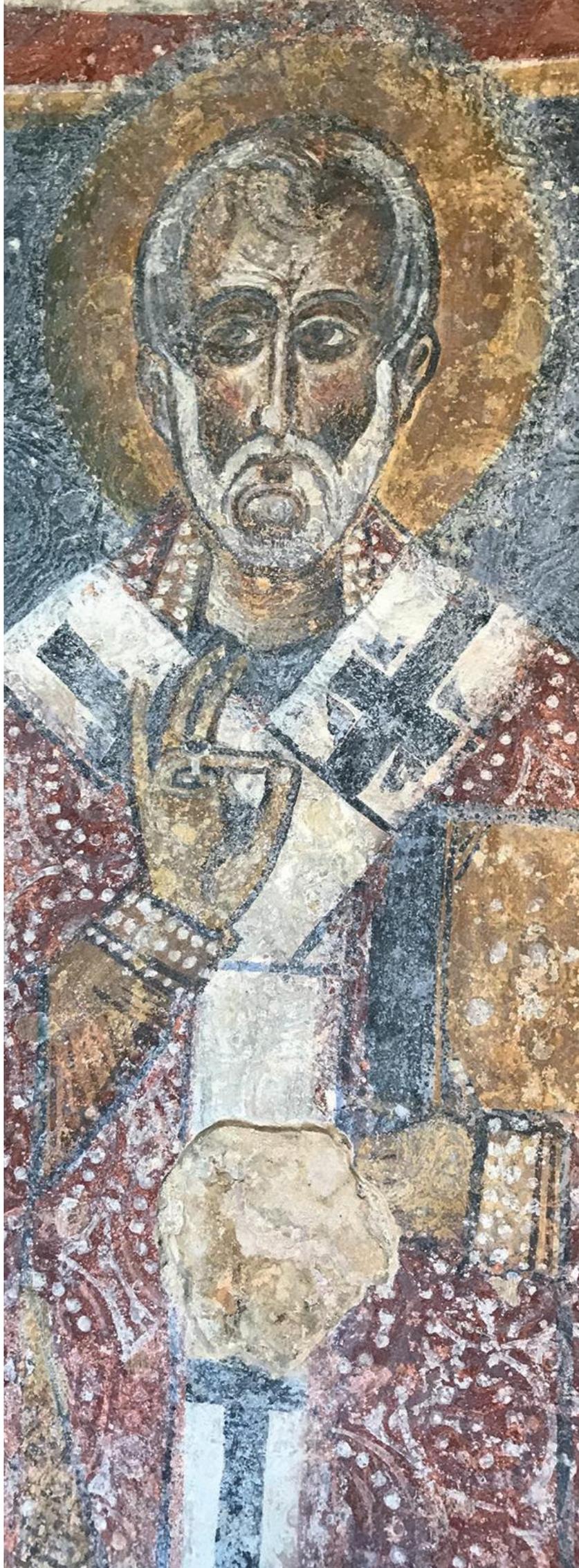
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

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)

Il vino nuovo

di Mariolina Venezia

Si faceva la vendemmia. È un ricordo nebuloso e assolato, o forse una fantasia che si nutre di parole e immagini venute dopo: un inizio di ottobre, un fazzoletto di cotone rosso legato alla contadina e la mano di mia madre, la sua stretta salda e ossuta. La strada fra le stoppie, i filari sotto il sole. Canzoni, ma non so quali.

Nel dormiveglia, certi pomeriggi, galleggia ancora quella merenda da elfi, con le forchette intagliate nella canna e le foglie di fico appiccicose. L'ombra avvolgente dell'albero. Poi, come in un vecchio dagherrotipo, macchie scure corrodono la memoria, formano vuoti nell'immagine, strane forme nelle quali proiettare animali inventati e altri parti della fantasia.

Mi ritrovo in un momento successivo, ma non di molto credo, uno o due anni al massimo. Capelli alla maschietta e pantaloncini azzurri, sto sul prato davanti alla cantina. Rivedo il vecchio muro coi laterizi romani e l'arco che forse non è mai esistito. Un languore di rovine e una modernità che sembra non dover arrivare mai. Nuvole sospese dai bordi definiti. Una solitudine radicale, infantile. Gioco a pallone con mio cugino. È arrivato dall' "Altitalia" come tutti gli anni, coi genitori. Dalla bocca nera della cantina entrano ed escono uomini indaffarati, baffi neri su guance giallastre, fazzoletti bianchi con le nocche, sul capo, a proteggerlo dal sole. Qualcosa di importante sta succedendo. Portano dentro i varlacchi, le bigonce coi grappoli d'uva appena tagliati, che diffondono un odore acido e dolciastro, seguiti dal ronzio delle vespe.

C'è un affaccendarsi allegro, svuotano tutto nella pignatrice, la nuova macchina appena arrivata da non so dove, messaggera di progresso. Girano la ruota che mette in moto i miracolosi ingranaggi dentati. Esce il fiotto rossastro, misto ai raspi, già inebriante. Io e mio cugino sgusciamo fra le gambe degli uomini, fra i loro discorsi incomprensibili, per andare ad acquattarci in fondo, nel palmento dove un tempo si schiacciava l'uva coi piedi. L'ombra odorosa di umidità solletica il naso, e di lì a poco inizia il mistero che né l'immaginazione né il ricordo può penetrare. Un mistero tattile, di mani e di papille che si toccano, un brivido mai sentito prima lungo la schiena.

Sono malata. Sto a casa e mi porgono una coppa con il vinello. Bianco, di uva appena spremuta. Dolce. Possono berlo anche i bambini. Anzi, è fatto apposta per loro, un succo zuccherino, pieno di promesse. Io tanto già inizio a sporgermi verso la vita. Non ho ancora sei anni, ma so leggere. Nei libri, cerco di penetrare il tempo che verrà, sbilanciandomi in avanti. Il vinello piace anche ai vecchi, la bisnonna lo beve con la bocca sdentata, gli occhi che si illuminano. Poi svanisce piano nella nebbia del passato.

A volte vorrei tornare indietro per capire meglio. Avrò sei-sette anni, risale a quell'epoca il primo ricordo nitido.

Quando si vendemmiava, qualcuno doveva restare in cantina, ad aspettare l'arrivo dei varlacchi, i barili di legno trasportati a dorso d'asino. Il privilegio dei bambini, quando iniziavano a farsi grandicelli, era condurre le bestie dalle vigne alle cantine, arrampicate lungo la scarpata ai margini del paese. Ma in quella metà degli anni Sessanta era già arrivata la plastica, e l'apecar affiancava i muli. Ci voleva un adulto, a guidarla. Sui tre ruote carichi all'inverosimile si raggiungevano le campagne coi bambini e i ragazzi stipati dietro, a sporgermi ridendo, gli uomini in tre nell'esiguo abitacolo. Le donne restavano a casa per preparare il pranzo. Le pentole saldamente legate dagli strofinacci venivano portate giù a mezzogiorno. All'ombra delle querce i tegami spandevano un profumo succulento: pastasciutta, baccalà, sangue lesso con l'olio fritto, patate coi peperoni. La minestra *de l'uommn*, mi sembra che la chiamassero. La minestra dei lavoratori.

Ad aspettare l'uva in paese, quella volta, rimase il più giovane dei fratelli di mamma, lo zio piccolo. Era ancora un ragazzo, ma nei miei ricordi ha già spalle da uomo. Noi bambini lo amavamo più di ogni cosa per le sue mani forti con le quali ci faceva volare. Scendendo da casa di nonna, prima di raggiungere la vigna con l'apecar, io e Andrea ci eravamo infilati in cantina approfittando di un momento in cui lo zio era uscito a fare un goccio d'acqua. Avevamo inventato un nuovo gioco: restare nascosti nel palmento, uno attaccato all'altro,

fingendo di non esistere. Il primo che si muoveva o parlava aveva perso. L'elettricità sprizzava dai nostri corpi in fiotti come di risate, quando lo zio tornò dentro e si mise a trafficare coi barili. Dopo poco sull'ingresso della cantina, in controluce, si stagliò una silhouette di donna. Doveva essere quasi mezzogiorno, la luce intensa dell'esterno rosicchiava i contorni. Era una figura alta, dalle curve morbide: la madre di Andrea, la bolognese. Mia nonna, seppi più tardi, non avrebbe voluto che mio zio, il grande, la sposasse. Ma lui non le aveva dato retta e nonna aveva dovuto accoglierla fingendo di averla sempre amata come una figlia.

La mamma di Andrea e mio zio piccolo si schiacciarono contro il muro, spingendosi uno sull'altro nell'ombra impregnata di vapori alcolici. Poi arrivò l'apecar. Il rumore del motore li sorprese avvinghiati. Si staccarono

appena in tempo. Il padre di Andrea e lo zio piccolo scaricarono l'uva. Lo zio piccolo fischiava come se niente fosse quando noi ci decidemmo a lasciare il nostro nascondiglio. «E da dove escono questi adesso?», disse qualcuno senza fare caso a noi più di tanto. Scendemmo tutti insieme alla vigna, con l'apecar. Lo zio piccolo rimase in cantina ad aspettare il nuovo carico di uva.

Quel pomeriggio, con mio cugino, celebriamo il funerale di una cavalletta.

Fu l'anno successivo, sempre alla vendemmia, che sentii per la prima volta una parola sconosciuta, le donne la mormoravano furtivamente, come se bruciasse le labbra... DIVORZIO. Ignoravo cosa volesse dire. Quando lo chiesi a mia nonna mi lanciò un'occhiataccia e rispose che non significava proprio niente, e che dovevo aiutare ad apparecchiare la tavola, perché ormai mi ero fatta



Illustrazione di Gabriella Papapietro, tecnica mista su cartoncino, 2019

grande. Parlavano e parlavano, smettendo all'improvviso quando si avvicinava un uomo, oppure uno di noi bambini. Mio nonno e gli zii, invece, erano taciturni. Nella botte, il mosto fermentava. Ogni giorno qualcuno muoveva l'impasto rossastro nel tino con il forcone di legno. Così il graspo saliva in alto e il vino si depositava. L'odore della vinaccia si spandeva per il paese, insieme ai moschini.

Andrea quell'anno restava a casa della nonna anche se la scuola era già iniziata da giorni. Si era capito che sua madre era andata via, in Francia. Suo padre, mio zio, non voleva farsi vedere al paese. Tutti guardavano Andrea scuotendo la testa, come se fosse un orfano o un malato grave. Anzi, peggio. Perché nemmeno si era voltato che attaccavano a parlare con aria luttuosa, e noi bambini non potevamo fare domande, se no volava pure qualche schiaffo.

Con Andrea tornammo ancora una volta nel palmento, e lì ci stringemmo e ci toccammo con la lingua. Andrea era contento di non rientrare a Milano. Non gli piaceva quella città dov'era nato per sbaglio. Io non l'avevo mai vista, sapevo solo che era lontana, grande, sterminata e pericolosa. Per arrivarci bisognava passare un'intera giornata in viaggio, e spesso si vomitava. I bambini, lassù, dovevano stare chiusi negli appartamenti. Invece a casa della nonna la vita era tutta una vacanza e anch'io, per solidarietà, avevo ritardato il mio ritorno sui banchi, così potevamo correre per il paese, dare la caccia alle lucertole, o tirare le pietre ai ragazzi più grandi, se facevano i prepotenti.

L'ultimo giorno in cui il mosto stava nella botte, il decimo dopo la vendemmia, Andrea sparì. Quando salii a casa di nonna, quel mattino, nessuno seppe dirmi dov'era, ma non si preoccupavano, perché era normale che razzolassimo per il paese come il maiale di Sant'Antonio, che può andare dove gli pare e piace, finché è vivo. Più tardi, poiché Andrea non tornava, chiedemmo di lui alla fruttivendola, al tabaccaio, e a tutti quelli che incontravamo, ma nessuno l'aveva visto. Io e lo zio piccolo iniziammo a cercare mio cugino nelle strade intricate della serra, la parte araba del paese, poi dietro il muro, alla chiesa caduta, in cantina, persino al cimitero. Non c'era da nessuna parte. Nel palmento e negli altri posti dove avevamo l'abitudine di nasconderci avevo guardato più volte, inutilmente. Non tornò nemmeno a pranzo. Ci sedemmo a tavola ripetendoci a vicenda che sarebbe spuntato da un momento all'altro, e le avrebbe anche prese, ma nessuno mangiò i mezzi ziti col ragù portati in tavola da nonna nella zuppiera bianca e dorata che usava solo quando c'era qualcuno che veniva dall'Altitalia. Senza che nessuno dicesse niente aleggiavano storie di bambini ammazzati al fiume, di zingari, di mostri appollaiati fra le rovine.

Lo trovarono verso sera, quando andarono a dare il piede al vino, perché qualunque cosa fosse accaduta

non si poteva lasciare che marcisse. Nel tino, affondato nella vinaccia fino al mento, gli occhi chiusi e la bocca aperta, la testa appoggiata al legno, c'era Andrea. Si era arrampicato e aveva bevuto il mosto fino a ubriacarsi, scivolandoci dentro. I vapori alcoolici avevano fatto il resto. Dovettero lavarlo da capo a piedi, strofinandolo forte col guanto di crine per togliere l'odore che aveva addosso. Dormì tre giorni di seguito.

Quando aprirono il rubinetto alla base del tino per far uscire il vino dalla cannella e conservarlo nelle botti, fra i raspi, che rimasero nel fondo, c'era anche il distintivo con su scritto *Grottole, Basilicata*, che gli avevo regalato perché non si dimenticasse di noi quando tornava a Milano. Il metallo colorato finì schiacciato nel torchio quando ripassarono i raspi per spremere l'ultimo succo. Lo trovai nelle vinacce che buttavano in strada, ma non si poteva più mettere perché sembrava che qualcuno l'avesse masticato. Mi ricapitò fra le mani decenni dopo, spuntando a sorpresa dal fondo di un cassetto, durante uno dei miei numerosi traslochi.

Quell'anno lì, a Natale, si bevve il vino novello, aspro e pastoso, così denso che tingeva il bicchiere. C'eravamo tutti, anche mia zia, la mamma di Andrea, la bolognese, che era tornata a casa, e ora ogni cosa sembrava come prima. Si fecero i brindisi con le rime e si schioccò la lingua per dire quanto era buono il vino, anche se allappava il palato e faceva tossire. Quella fu l'ultima volta che stemmo tutti insieme. Perché poi non successe più.