

# MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



8

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017  
21 giu / 20 set 2019 - Anno III - n. 8 - € 7,50



Alla scoperta  
della  
Grotta del Sole

Origini del culto  
di Sant' Eustachio  
a Matera

I Sassi alla  
fine dello  
sfollamento

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](http://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.

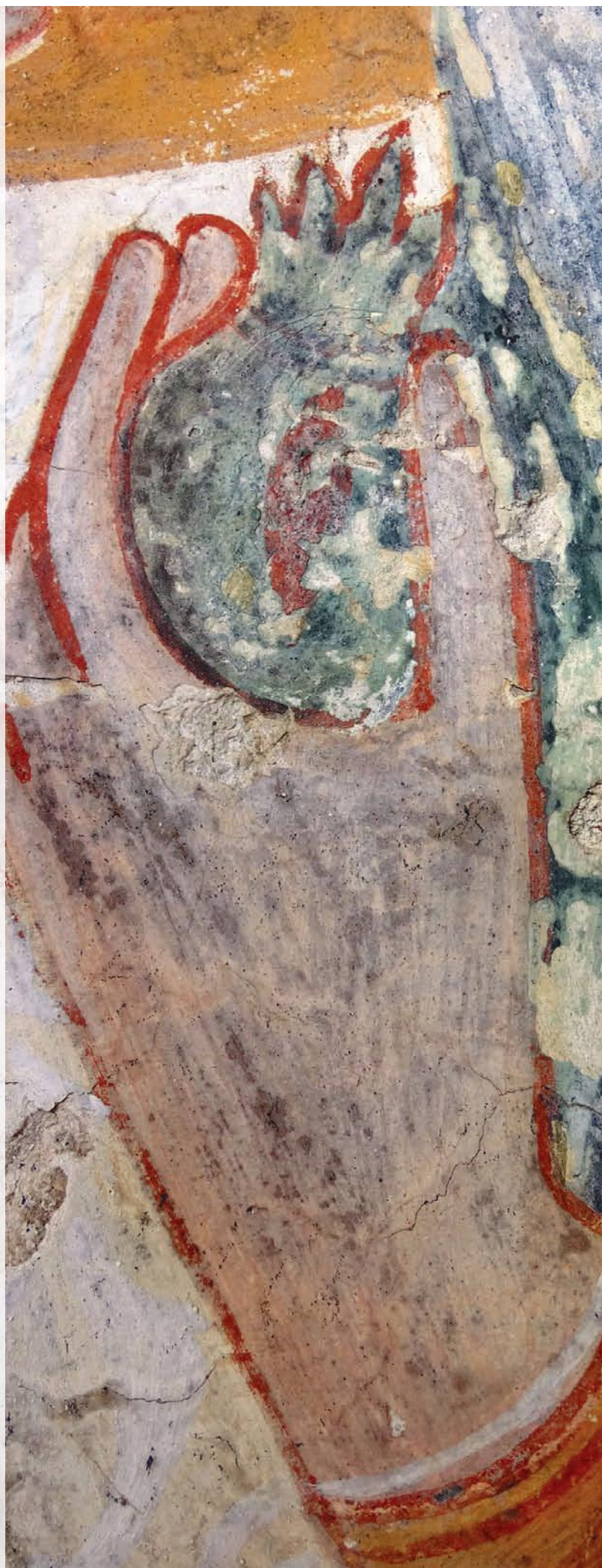
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

[editore@rivistamathera.it](mailto:editore@rivistamathera.it)

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Paolicelli, La mietitura e pesatura a Matera.  
Memoria di tecniche agricole ormai scomparse,  
in "MATHERA", anno III n. 8,  
del 21 giugno 2019, pp. 147-155, Antros, Matera



# MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

## Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.8 Periodo 21 giugno - 20 settembre 2019

In distribuzione dal 21 giugno 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 settembre 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, 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

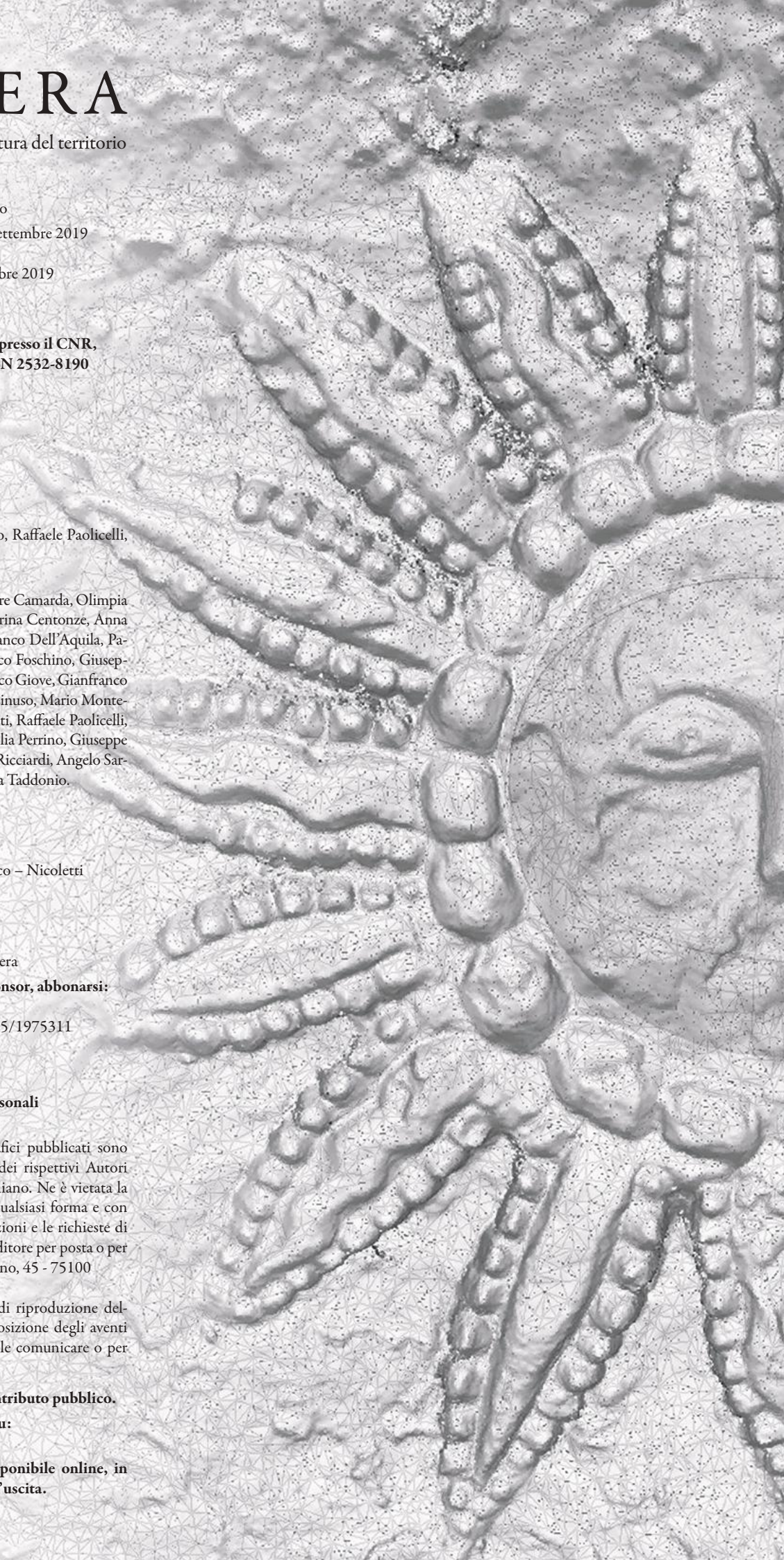
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

**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 - **La mano s'incarta e l'anima s'incanta**  
*di Pasquale Doria*
- 8** **Ricordi degli ultimi "superstiti" dei Sassi**  
*di Giuseppe Cotugno*
- 16** **Appendice: Il crollo di vico Commercio nelle cronache d'epoca**
- 26** **Alba e tramonto di un sogno industriale**  
**La storia dello stabilimento chimico**  
**Manifattura Ceramica Pozzi in Valbasento**  
*di Giovanni Volpe*
- 31** **Lo sviluppo urbanistico di Matera fra Seicento e Settecento**  
*di Salvatore Longo*
- 37** **Alle radici della storia della Grotta del Sole**  
**Da cava a luogo di produzione di miele e cera**  
*di Marica Acito e Donato Gallo*
- 51** **Sant' Eustachio protettore di Matera**  
Alle origini di un antico culto  
*di Liana Petralla*
- 58** **Appendice: Intervista all'ultimo priore della Confraternita di S. Eustachio**  
*di Liana Petralla*
- 62** **Tricarico: la voce di Paolina Luisi**  
**Alla riscoperta degli antichi canti della Basilicata**  
*di Alessandra Del Prete*
- 70** **La scultura a incrostazione di mastice**  
**Una tecnica scultorea autonoma a lungo non riconosciuta**  
*di Sabrina Centonze*
- 76** **Santa Maria la Nova a Matera**  
**una nuova acquisizione per la scultura a incrostazione di mastice**  
Aspetti inediti di un ulteriore ponte con Lecce  
*di Sabrina Centonze*
- 95** **Montescaglioso:**  
**la chiesa inedita di Murgia S. Andrea**  
*di Francesco Caputo, Angelo Lospinuso e Giuseppe Grossi*
- 101** **Appendice: I rilievi della chiesa rupestre anonima nella Murgia di Sant'Andrea (Montescaglioso)**  
*di Laide Aliani e Stefano Sileo*
- 104** **Reportage Oltre lo sguardo, oltre il paesaggio, verso la responsabilità**  
*di Nicola Figliuolo*

## RUBRICHE

- 113** **Grafi e Graffi**  
Il ritratto realistico nei graffiti della Cattedrale di Matera  
*di Sabrina Centonze*
- 122** **HistoryTelling**  
La balilla rossa e le lampadine rubate  
*di Nicola Rizzi*
- 125** **Voce di Popolo**  
*La Trasità* "La cerimonia del fidanzamento"  
*di Angelo Sarra*
- 129** **La penna nella roccia**  
Madonna di Monte Verde: una chiesa rupestre atipica  
*di Mario Montemurro*
- 133** **Radici**  
La Peonia: una aristocratica nel bosco  
*di Giuseppe Gambetta*
- 138** **Verba Volant**  
La forma e il significato delle parole  
Fonetica e morfologia di alcune voci dialettali materane  
*di Emanuele Giordano*
- 141** **Scripta Manent**  
Matera e Nonantola  
*di Franco Dell'Aquila*
- 147** **Echi Contadini**  
La mietitura e pesatura a Matera  
Memoria di tecniche agricole ormai scomparse  
*di Raffaele Paolicelli*
- 156** **Piccole tracce, grandi storie**  
Lo scapolare del Carmine e la presunta borsetta  
*di Francesco Foschino*
- 162** **C'era una volta**  
Il Vicinato "U Vjcnonz"  
*di Raffaele Natale*
- 165** **Ars nova**  
Pasquale Ciao, un anelito di vita per ulivi uccisi dal fuoco tra scultura e teatro il Cristo di Levi si anima di nuova suggestiva magia  
*di Olimpia Campitelli*
- 172** **Il Racconto**  
Gallo  
*di Peppe Lomonaco*

### In copertina:

*Visione di Sant'Eustachio*, Giovan Battista Santoro, tempera su tela applicata su soffitto ligneo, 1842, Matera, Duomo. Autorizzazione alla riproduzione concessa dall'ufficio Beni Culturali dell'Arcidiocesi di Matera-Irsina (foto R. Paolicelli);

### A pagina 3:

Elaborazione digitale del bassorilievo presente nella Cava del Sole, Matera (D. Gallo e M. Acito)

## La mietitura e pesatura a Matera Memoria di tecniche agricole ormai scomparse

di Raffaele Paolicelli



Fig. 1 – Spighe di grano maturo (foto R. Paolicelli)

Sembrano trascorsi secoli da quando il lavoro nei campi si svolgeva manualmente o con l'ausilio di animali quali buoi, muli o cavalli. Invece è ancora possibile trovare preziose testimonianze di uomini che hanno vissuto in prima persona la grande fatica contadina legata al ciclo del grano (fig. 1). Svariate tecniche agricole si sono tramandate per secoli di padre in figlio e ora, che i processi di lavorazione si sono meccanizzati, anche la loro memoria rischia di sparire per sempre.

Da piccolo mi piaceva molto ascoltare i racconti di mio nonno materno (legati soprattutto alle attività agricole o alla Seconda Guerra Mondiale) e dei suoi coetanei che si riunivano nel rione Spine Bianche, nei pressi della statua di Alcide De Gasperi, e talvolta mi incuriosivano anche termini dialettali arcaici, ormai in disuso, che appuntavo su un quadernetto. Oggi ascol-

tando le testimonianze di mia madre e di mio zio, che in prima persona hanno lavorato nei campi, comprendo maggiormente le difficoltà affrontate da tutti coloro che dovevano fare enormi sacrifici per accontentarsi di un magro guadagno.

In questo contributo vorremmo condividere le ricerche riguardanti le fasi conclusive del ciclo del grano, consistenti nella raccolta e *pesatura* o *trebbiatura* (svolta all'interno delle aie) condotte un tempo senza l'ausilio di mezzi meccanici bensì di animali.

### La mietitura

Tra metà giugno e inizio luglio di ogni anno si cominciava la mietitura, prima dell'avena e orzo e successivamente del grano. Era un duro lavoro svolto manualmente sotto il sole estivo. La mietitura iniziava a metà giugno in

ossequio al detto popolare “*A Sand Vt vard o skket vj mett*” (A San Vito verde o secco bisogna mietere).

I piccoli proprietari terrieri materani si recavano in piazza Vittorio Veneto per cercare i mietitori che solitamente dormivano in un’area oggi occupata dall’edicola. Essi, soprattutto pugliesi, provenivano soprattutto dal Salento, dormivano all’aperto in compagnia della propria falce e all’alba venivano svegliati dal calcetto di chi cercava personale da impiegare sin da subito per la mietitura.

La mietitura, consistente nel taglio delle spighe di grano, prevedeva anche delle precise modalità di stoccaggio (ciò valeva anche per altri cereali quali orzo e avena) importante poiché il raccolto veniva lasciato all’aperto per circa dieci o quindici giorni a seccare. Gli steli delle

spighe venivano riuniti tra loro tramite appositi metodi di legatura il cui nome cambiava a seconda della fase. Il singolo fascio contenuto nella mano al momento del taglio con la falce era chiamato u *scijàmt* e veniva annodato tre volte (con il cosiddetto giro di valzer), invece cinque *scijàmt* legati tra loro costituivano una gregna (*iràgnj*), trentacinque gregne costituivano grosse cataste dette l’*asjidd* o covoni. Tutti i covoni venivano poi riuniti e le gregne disposte in maniera alternata con le spighe verso il centro e gli steli verso l’esterno, fino a creare una sorta di “casetta” che veniva chiamata meta. Per quanto riguarda i legumi invece la forma era circolare anziché “a casetta”. Bisognava essere molto abili per realizzare i cumuli, soprattutto, bisognava sistemare i fasci in maniera



### U Cont d l’èr

In nommina sia di ‘Ddia  
e di Mari  
Mari de la Santussema  
Oh! Triniteto  
Mari de la Santussema  
Mari Sont e Mari de la Santussema

Oh! Triniteto  
Mari de la Santussema  
Com se ‘nne vòn ‘bbella

Vine ada’rr’ mùtt  
Uagliò vine  
Uè jòzit da sotto o trajn

Com se ‘nne vòn ‘bbella  
Appera appero  
Com a dòj palomma

Uagliò vè ‘ppùgghj u chich’m d l’ocque  
Ca tègnj na secca ca nan te vechje ‘chij  
Nan vit ca u Patratarn meni saijtte da sise

‘Mmìnz allu meri  
E uè com a doja  
Palomma

Ce a dùtt?  
Ca nan ne stè iòcque? Ve la jùgn  
Vit ca stè dūrme skutt jasce

Nan te vuj  
Rivigghiè  
Murt d sunn

### Il Canto dell’aia

Nel nome del Signore  
e di Maria  
Maria la Santissima  
Oh! Trinità  
Maria la Santissima  
Maria Santa e Maria la Santissima

Oh! Trinità  
Maria la Santissima  
Come vanno bene assieme (rif. ai muli)

Vieni a riprendere (le messi)  
Ragazzo vieni  
Uè alzati da sotto il traino

Come vanno bene assieme (rif. ai muli)  
Allineati  
Come a due colombe

Ragazzo vai a prendere il fiasco dell’acqua  
Perché ho una sete che non ti vedo più  
Non vedi che il Padre Eterno butta giù frecce di sole

In mezzo al mare  
E uè come a due  
Colombe

Cosa hai detto?  
Che non c’è più acqua? Vai a riempirla  
Vedi che stai sempre a dormire solo oggi

Non ti vuoi  
Svegliare  
Morto di sonno



Fig. 2 – Pesatura con mulo all'interno dell'aia (Archivio Notarangelo)

tale che un'eventuale malaugurata pioggia non potesse arrecare grossi danni al raccolto. Perciò il contadino costruiva il cumulo a piramide, in modo che l'acqua potesse scorrere, dopo aver bagnato soltanto superficialmente il grano. Al taglio delle messi partecipavano tutti i componenti della famiglia; le donne e i bambini seguivano i mietitori recuperando le spighe cadute.

*«Si lavorava in fretta per poter disporre al più presto del prodotto raccolto e far fronte ai numerosi debiti contratti durante l'anno con i diversi artigiani e restituire le sementi prese a credito. Ma capitavano anche annate, che non consentivano neppure di restituire quanto avuto in prestito» (Giampietro 2002).*

#### **Le aie su terreno: modalità di realizzazione**

Le aie potevano essere realizzate o sulla roccia (ktùzz) oppure sul terreno. Spesso quest'ultime venivano preferite alle aie fatte su roccia perché il mulo tendeva a scivolare e a stancarsi maggiormente sul duro calcare mentre il terreno tendeva anche a secondare gli sforzi dell'animale (fig. 2). Si sceglieva un posto leggermente sopraelevato per una maggiore esposizione ai venti. L'aia sul terreno veniva realizzata inizialmente con una zappetta che serviva per eliminare piante e radici e a dare una prima spianatura, poi si prendeva l'acqua del pozzo e si bagnava tutta la superficie per circa tre o quattro volte che in seguito all'asciugatura rilasciava una specie di crosta. Si tendeva a creare una superficie omogenea con assenza di crepe che diventavano motivo di spreco di parte del

raccolto che si insidiava nel terreno. Man mano che si effettuavano i giri col mulo veniva a crearsi un cordolo di terreno a lambire tutta la circonferenza che ritornava utile anche per contenere il prodotto.



Fig. 3 - Pesatura, con mulo bendato, all'interno dell'aia (Archivio Notarangelo)



Fig. 4 e 5 – Diavoletti conservati presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

Dopo aver ripetuto l'operazione più volte si spargeva un po' di paglia sull'aia che serviva a mantenere un po' di umidità e a non far asciugare troppo rapidamente la terra che avrebbe creato indesiderate crepe. Solo uno o due giorni dopo si poteva utilizzare la superficie per la pesatura.

Nel paragrafo riguardante le aie di Colangiuli parleremo della pesatura su roccia.

#### **Pisatura o trebbiatura**

Prima dell'avvento della trebbiatrice meccanica la trebbiatura, o *pesatura*, era svolta manualmente con l'ausilio di animali. Tale processo di lavorazione era finalizzato a ottenere chicchi di grano puliti da paglia e pula. Il proprietario prendeva i fasci (o gregne) dalle mete, li slegava e li disponeva in maniera circolare all'interno dell'aia uno per volta. Il primo passaggio consisteva nella frantumazione delle spighe all'interno dell'aia sotto gli zoccoli di muli bendati (fig. 3), o cavalli, che per ore giravano in questi ampi spazi circolari pestando fasci sciolti di spighe. Per bendare gli animali si usava un panno oppure coppette coniche ricavate dall'intreccio della pianta del Giunco pungente (Gambetta – Loschiavo 2015, p. 240).

Il contadino al centro guidava gli animali con una lunga corda in una mano mentre nell'altra aveva la frusta (*scriscjiòdd*), usata moderatamente, per accelerare il passo.

Per accelerare i tempi di *pesatura*, talvolta, veniva impiegato anche un rullo in legno chiodato o con lame chiamato diavoletto (*dijavlett*) il quale veniva legato e trascinato dai muli (figg. 4 e 5). Il diavoletto sostituì un attrezzo di origini antichissime dal quale trae origine il termine *pesatura*, ossia la della pietra pesara (fig. 6). Tale manufatto in pietra calcarea aveva una forma approssimativamente triangolare con foro circolare, all'estremità, utile per l'ancoraggio mediante corda e asse in legno (fig. 7).

Le spighe venivano quindi schiacciate fino a distaccare i chicchi dallo stelo, ogni due ore circa si faceva una pausa per consentire agli animali di abbeverarsi, tale tempo veniva sfruttato per ribaltare le spighe per far emergere quelle che si trovavano sotto. Per spazzare la superficie interna all'aia e quindi per ammucciare le spighe non del tutto sgranate si utilizzavano rudimen-

tali scope ricavate da una pianta, il Verbasco sinuoso (Gambetta – Loschiavo 2015, pp. 250-251), chiamata per l'appunto la *iraner*.

Questa operazione si ripeteva circa tre volte fino a ricavare esclusivamente chicchi e paglia e andava avanti fino alle ore tredici o quattordici circa. Il contadino svolgeva questa operazione scalzo e spessissimo incapava, soprattutto quando sondava col piede il terreno per assicurarsi che le spighe di grano fossero state sgra-



Fig. 6 – Pietra pesara, dimensioni: 40 x h 67 x 12. Conservata all'interno del Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)



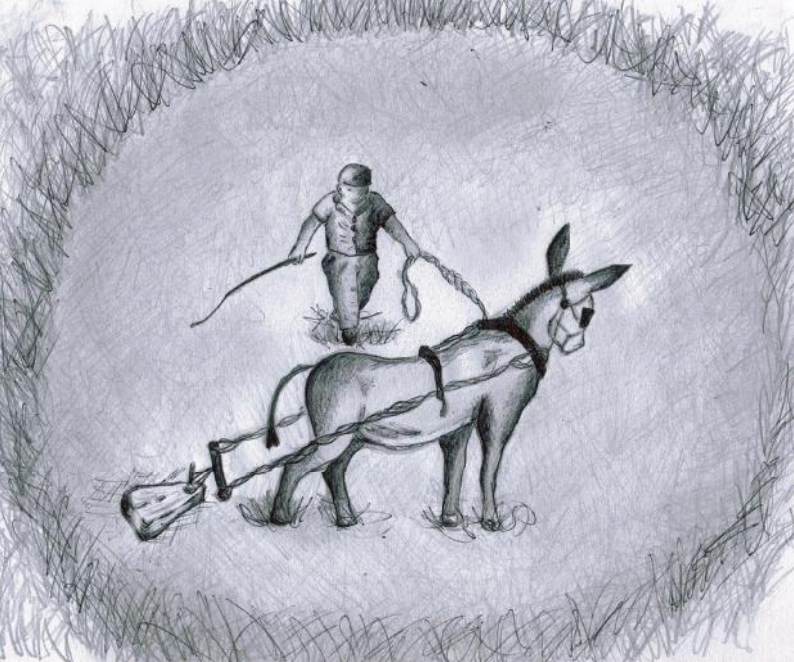


Fig. 7 – Pietra pesara trascinata dal mulo bendato all'interno dell'aia (illustrazione Lucia Così)



Fig. 8 – Loiudice Cosimo Damiano ritratto, assieme ai suoi genitori, in una foto scattata nel 1961 dal tedesco Karlheinz Ghetz nell'atto di "ventilare" in un'aia un tempo sita in contrada la Palomba, davanti la masseria di loro proprietà (Archivio famiglia Loiudice)



Fig. 9 - S. Maria della Valle, interno. Si nota il cumulo di paglia sminuzzata in corrispondenza del foro creato sulla volta della navata centrale (foto tratta dal volume "Le chiese rupestri di Matera", La Scaletta, 1966, pp. 139; 142)



Fig. 10 - S. Maria della Valle, interno dell'ipogeo adiacente la chiesa. Si nota il cumulo di paglia sminuzzata in corrispondenza del foro creato sulla volta della navata centrale (foto tratta dal volume "Le chiese rupestri di Matera", La Scaletta, 1966, pp. 139; 142)

nate del tutto, nel Tribolo terrestre (*Tribulus terrestris*), una pianta armata di robuste e acuminate spine, ironicamente chiamata *vasapt* (baciapiedi).

### Canti nelle aie

Durante l'operazione della pesatura venivano improvvisati versi, libere frasi e invocazioni utili sia per trascorrere il tempo che per distrarre il mulo bendato mentre compiva i suoi giri. I canti delle aie non erano utili soltanto a ingannare il tempo ma soprattutto per accelerare il passo del mulo che, anziché camminare, procedeva a trotto velocizzando così il processo di trebbiatura e di separazione dei chicchi di grano o legumi dalla spiga o dalla pianta. Il signor Gaudiano, proprietario delle aie di Colangiuli, ricorda che c'era una sorta di gara di canto durante la quale alcuni contadini si esibivano. Si cominciava con frasi di invocazione "*A nome di Dio e di Maria. Maria della salvezza...*". Molti canti erano improvvisati dalla creatività del contadino. Alcuni

contadini che utilizzavano aie contigue interagivano nei canti o in alcuni casi l'uno usufruiva del canto dell'altro.

Nell'articolo di Alessandra Prete, in questo stesso numero della rivista, scansionando il Qr code, è possibile ascoltare il bellissimo "Canto alla pisatura" della tricari-cese Paolina Lotito.

Per meglio comprendere l'atmosfera, i suoni, i versi che potevano ascoltarsi durante la pesatura vorrei condividere, inoltre, il testo e la registrazione sonora del brano (eseguito da Eustachio Di Cecca) di un canto materano generosamente trasmessomi dall'amico Angelo Sarra. Scansionando il Qr code è possibile ascoltare l'audio. Segue il testo con traduzione a fronte. (Il brano è depositato alla Siae da Angelo Sarra e da Eustachio Di Cecca).

### Ventilatura

Terminata la pisatura, nel pomeriggio occorreva occuparsi della ventilatura. I contadini con l'ausilio delle forche in legno sollevavano in aria il grano misto a



Fig. 11 - Foto aerea del 1954. Si nota la distribuzione delle innumerevoli aie circolari di colore chiaro (Archivio IGM); fig. 11a - Foto satellitare, 2019. La linea sinuosa gialla corrisponde al percorso ferroviario. Il confronto con la fig. 11 permette di comprendere le aree urbanizzate negli ultimi decenni. Cerchiate in verde chiaro le aie superstiti di colangiuli

paglia, quest'ultima veniva allontanata grazie al vento mentre i chicchi di grano restavano sul posto (fig. 8.). Questa operazione comportava il rischio per i contadini di infiammazioni e gonfiore agli occhi a causa della *iosca* (pula del grano) che puntualmente vi penetrava. Nelle giornate con assenza di vento, purtroppo, non era possibile svolgere questa operazione che era necessariamente posticipata al giorno seguente. Questa appena descritta era una prima operazione grezza alla quale partecipavano tre o quattro persone della famiglia. Il signor Cosimo D. Loiudice, ritratto nella fig. 8, che ho avuto il piacere di intervistare a distanza di quasi sessant'anni dalla foto, mi ha riferito inoltre che al di sotto di alcuni pianori rocciosi spesso vi erano alcune cavità ipogee con foro sulla volta che venivano utilizzate per stoccare la paglia. Stessa sorte è toccata anche alla più grande chiesa rupestre di Matera, S. Maria della Valle, sulla quale vi erano altre aie. Un grosso foro creato sulla volta permetteva l'immediato passaggio della paglia che veniva successivamente sistemata e conservata (figg. 9 e 10).

Successivamente, per eliminare gli ultimi residui di paglia presente nel grano, con delle pale di legno si raccoglievano i chicchi che passavano diverse volte attraverso i farnali o arell, prima con fori più larghi e poi con fori più piccoli fini a ottenere solo chicchi piuttosto puliti. A questa fase di pulitura del grano è riferito il proverbio materano che recita "*còm màn u vint assic ha vndle*" (devi ventilare nella stessa direzione del vento) e

metaforicamente riferito anche ad alcune situazioni della vita in generale. Infine il grano veniva raccolto nei sacchi, trasportati su traini presso le abitazioni e conservato negli appositi cassoni. Alle ore sedici o diciassette terminava la giornata lavorativa.

Un altro proverbio materano recita "*sim frinì d màt e d psè*" (abbiamo finito di mietere e di pesare).

### Le aie di Colangiuli: testimonianza di Damiano Gaudiano

Solitamente i grandi proprietari terrieri, in seguito alla mietitura, preferivano svolgere la trebbiatura nelle aie contigue le loro masserie perché il trasporto del raccolto in città avrebbe comportato tempi più lunghi e maggior fatica. Molti piccoli contadini invece si servivano delle aie presenti a poca distanza dalla città. La maggior concentrazione di aie era presente a nord di Matera e comprendeva diverse contrade tra cui: Sparacartucce, Cristo alla Gravinella, San Pardo e Colangiuli (nei pressi del nuovo quartiere detto Quadrifoglio). Dalla foto satellitare del 1954 (fig. 11) si possono contare circa 150 aie mentre oggi è possibile contarne circa una decina in contrada Colangiuli (figg. 11a; 12 e 13), tutte le altre sono state cancellate dalla costruzione di strade ed edifici. Durante una passeggiata tra le aie ho avuto il piacere di intervistare il novantenne e lucido proprietario Damiano Gaudiano che con i suoi racconti mi ha fatto rivivere quei momenti in cui tutte le aie era-



Fig. 12 e 13 (sotto) - Le aie superstiti di Colangiuli. Foto aeree. Il diametro solitamente oscillava tra gli 11,70 e il 15,30 metri (Archivio Antros)

no occupate da diversi contadini, ognuno per trebbiare il proprio raccolto e raccogliere i frutti dell'annata. Per alcuni minuti ho immaginato quel luogo animato e popolato di contadini e animali, ho ascoltato il rumore degli zoccoli, della paglia in movimento, i versi e i canti.

Secondo alcuni il toponimo Colangiuli o *Calongiuvij* deriva da Michelangelo Vito, probabilmente nome di un vecchio proprietario, secondo altri sarebbe la forma corrotta e dialettizzata di Michelangelo Guida, proprie-

tario di alcune aie in quella contrada (Giampietro A. et Alii, 1992) ma molto più probabilmente «si tratta della contrazione dialettale di Nicola Angiulli. Nel XVIII secolo la famiglia Angiulli di Matera era proprietaria di una porzione del sito» (Lionetti – Pelosi 2019).

Il signor Damiano Gaudiano (fig. 14) ereditò tutta l'area da suo padre Giovanni il quale, dopo aver racimolato una discreta somma di danaro grazie ai sacrifici lavorativi fatti in America, tornato in Italia, poté com-





Fig. 14 - Damiano Gaudiano fotografato in un momento dell'intervista. Alle spalle si nota lo sbancamento che costò la demolizione della chiesa rupestre di San Gregorio (foto R. Paolicelli)

prare dalla famiglia Pentasuglia (nel 1919) quarantasei tomoli di suolo per la cifra di quarantasei mila lire.

La famiglia Gaudiano acquistò questa vasta superficie che aveva già quella destinazione, probabilmente da qualche secolo, ed erano comprese circa cento aie (*tírn*). Tutte le aie venivano impiegate nel periodo della pesatura. Il signor Damiano riferisce che al mattino alle 8, quando già tutti stavano *pesando* egli girava tra le aie per contee gli muli che ognuno impiegava, tale calcolo ritornava utile poi nel tardo pomeriggio nel momento della riscossione del compenso. Nell'ultima fase di utilizzo delle aie il compenso veniva riscosso da un dipendente dei Gaudiano un certo Eustachio detto *u Ríss* (il rosso).

Il compenso per i proprietari delle aie avveniva in natura e veniva riscosso a fine giornata. Se si era trebbiato il grano veniva riconosciuto mezzo *uauattidd* (ciotola in terracotta invetriata solitamente impiegata per conservare il lievito madre e per servire la *ciallèdd*), corrispondente a circa un chilo di grano per ogni mulo impiegato nell'aia. Mediamente però si impiegavano due muli.

Invece chi noleggiava l'aia per tutto il periodo della pesatura riconosceva una quantità superiore di grano che si riempiva all'interno di un caratteristico secchiello di legno chiamato *mnzètt* che conteneva circa 25 kg di grano, ossia la metà di ciò che abitualmente si ricavava da un tomolo. Nel caso in cui si era fatta la pesatura dei legumi (ceci, lenticchie, fave, cicerchie) al proprietario dell'aia veniva riconosciuta soltanto la paglia sminuzzata dalla pesatura che era ottima per il nutrimento delle pecore che i Gaudiano allevavano in quell'area e che come ricovero utilizzavano lo jazzo un tempo adiacente alla chiesa rupestre di S. Gregorio.

Non sempre il processo di pesatura si portava a termine, quando soffiava il vento da Scirocco (*vint butrón*) ad esempio i contadini erano costretti a dormire in loco e riprendere il giorno seguente. Il vento migliore proveniva invece da Serra d'Alto, quindi da Levante.

Per prenotare un'aia era abitudine mettervi una gre-

gna al centro o una scopa ricavata dall'erba chiamata *sfrúzz* (Fiordaliso giallo o *Centaurea solstitialis*) con una pietra sopra.

Distanti tra loro vi erano tre cisterne che il signor Gaudiano faceva riempire durante l'inverno, con la raccolta dell'acqua piovana, e che metteva a disposizione dei muli che avevano bisogno di dissetarsi per l'enorme sforzo fisico che compivano sotto il sole. Alcuni utilizzavano i secchi, altri usavano delle pile cavate direttamente nella calcarenite presso delle aie, dove ancora oggi tra l'erba si possono osservare accanto a rudimentali boccole impiegate per legare gli animali.

La famiglia Gaudiano utilizzava la chiesa di S. Gregorio come pagliaio per le pecore accanto allo jazzo. La proprietà poi fu venduta e il nuovo acquirente non si fece scrupoli nel distruggerla con ruspe per ricavarne tufina da impiegare nell'edilizia. Una delle più belle chiese rupestri materane fu così barbaramente distrutta. A poco servì la proposta di Eleonora Bracco, nonostante fosse stata accolta nel 1959 dall'Amministrazione Provinciale, di salvare la chiesa di S. Gregorio assieme a quelle di S. Barbara e di S. Maria della Valle (Padula 1974).

## Conclusioni

Sulla scorta di questa ricerca sono tornato a rivedere i luoghi delle aie con occhi nuovi. È stato fondamentale incontrare i testimoni diretti che mi hanno trasmesso il loro sapere, la loro esperienza, i loro racconti che hanno consentito di conoscere aspetti inediti e inaspettati. Consuetudini, termini, tradizioni, gesti e processi lavorativi si sono tramandati per secoli, eppure oggi sono totalmente scomparsi, e si rischia di perderne anche la memoria. Le ultime aie superstiti presenti a Colangiuli rientrano in un'area sotto tutela in quanto nel perimetro del Parco della Murgia materana. Il signor Gaudiano, attuale proprietario del sito, auspica l'esproprio e magari la valorizzazione da parte degli enti preposti. Ci uniamo al suo auspicio.

*a nonno Michele*

## Ringraziamenti

Giuseppe Padula, Angelo Sarra, Giuseppe Gambetta, Damiano Gaudiano, Francesco S. e Felicetta Tataranni, Cosimo D. Loiudice, Museo Laboratorio della Civiltà contadina di Matera.

## Bibliografia

GIAMPIETRO A. *et Alii*, Matera, le strade e la memoria, la toponomastica urbana, Edizioni Paternoster, 1992, p. 27.  
GIAMPIETRO A., C'erano una volta le arti e i mestieri, Centrostampa, Matera, 2002, pp. 19-23.  
GAMBETTA - LOSCHIAVO, Le piante dei padri tra memoria e oblio, 2015, pp. p. 240; 250-251.  
LIONETTI - PELOSI, Libro di prossima pubblicazione, Editore Antros, 2019.  
PADULA M., È urgente salvaguardare il patrimonio rupestre materano per evitare che sia distrutto come la chiesa di S. Gregorio, 1974.