

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



9

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 set / 20 dic 2019 - Anno III - n. 9 - € 7,50



La pistrice:
una simbologia
inedita per Matera

Le antiche mappe del
Vitisciulo (erroneamente noto
come Villaggio Saraceno)

Speciale Neviero
L'industria del
freddo a Matera

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.

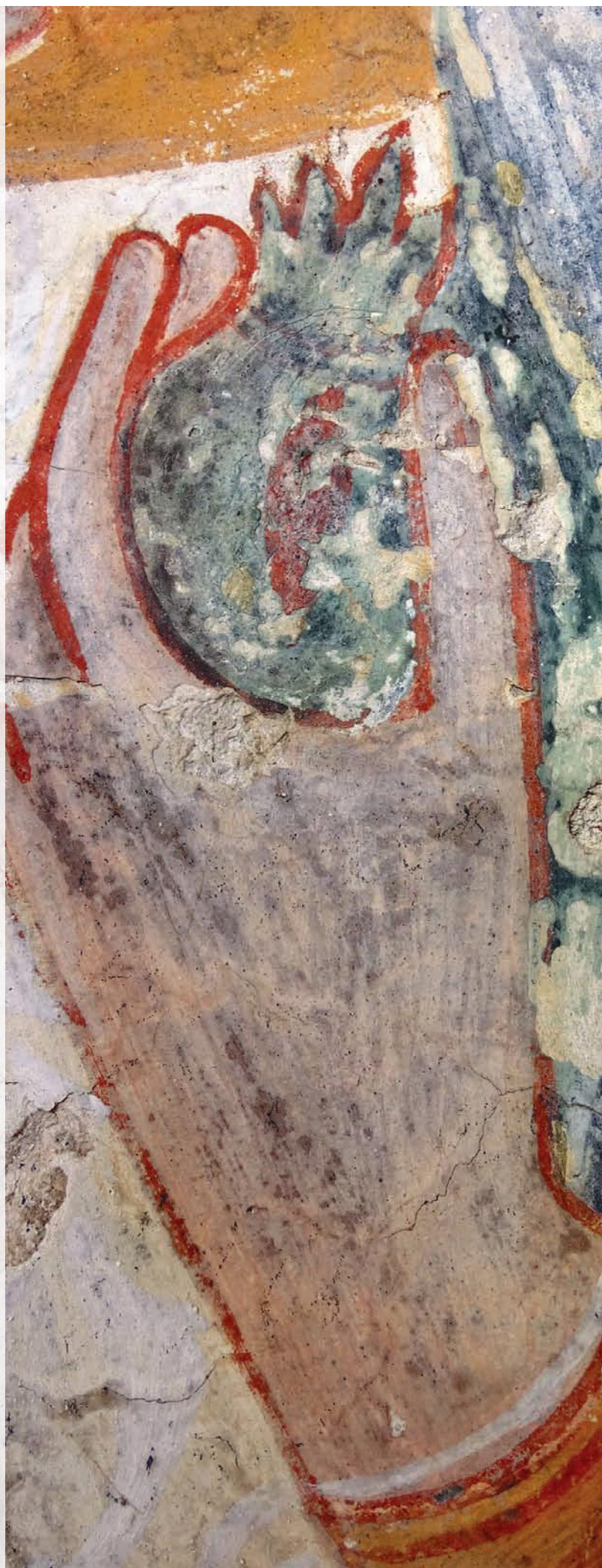
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Cascione, La sopravvivenza, fra granai e acchiappatopi , in "MATHERA", anno III n. 9, del 21 settembre 2019, pp. 161-163, Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.9 Periodo 21 settembre - 20 dicembre 2019

In distribuzione dal 21 settembre 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 dicembre 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, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Ange-
lo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe
Gambera, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco
Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Monte-
murro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli,
Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe
Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sar-
ra, 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

RUBRICHE

- 7 Editoriale - Nati sotto il buon auspicio di un Arcangelo**
di Pasquale Doria
- 8 La pistrice infernale**
di Sabrina Centonze
- 15 La spericolata vita dell'abate Schiuma**
di Pasquale Doria
- 20 Santa Maria in Elice a Rapolla**
di Antonella Ventura
- 25 Approfondimento: Santa Maria in Elice tra storia e folklore**
di Antonella Ventura
- 27 Pitture originali del celebre Ademollo**
di Egle Radogna
- 33 Il casale rupestre del Vitisciulo e la chiesa di Santa Maria**
di Angelo Fontana
- 41 Appendice: Documenti inediti sul Casale di Vitisciulo**
di Angelo Fontana
- 46 Le chiese di Vitisciulo a Matera**
di Santino Alessandro Cugno e Franco Dell'Aquila
- 51 Appendice: I rilievi delle chiese del Vitisciulo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 56 Trattato sull'alimentazione di un anonimo medico di origini lucane del '500**
di Emanuele Giordano
- 61 Appendice: Il Libro per la conservazione de la sanità**
Il Capitolo sulla confezione e le qualità del pane
di Emanuele Giordano
- 67 La visione di Sant'Eustachio a Matera**
di Domenico Caragnano
- 75 Approfondimento: Il cavallo e il cane, indagine zoognostica su "la visione di S. Eustachio"**
di Luca Campanelli
- 77 Insediamenti rupestri su pareti verticali a Matera**
di Franco Dell'Aquila, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 86 Ritrovato il fonte normanno di Montepeloso**
di Leonardo Zienna
- 91 Le neviere di Matera**
di Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Donato Gallo e Angelo Fontana
- 103 Il commercio della neve a Matera**
di Raffaele Paolicelli e Angelo Fontana
- 110 Le neviere di Matera nelle fonti archivistiche fra Seicento e Ottocento**
di Angelo Fontana e Raffaele Paolicelli
- 119 Appendice: La Neviera del Sole e la Neviera del Parco Vecchio dell'Annunziata**
di Donato Gallo, Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 126 Appendice: Indagine sui graffiti della Neviera Vigoriti - De Parra al Casalnuovo**
di Sabrina Centonze

- 131 Grafi e Graffi**
Graffiti di presenza e di memoria nei santuari mariani della Palomba e di Picciano
di Ettore Camarda
- 138 Voce di Popolo**
La *Santamarìj*, inizio e fine nella Matera contadina
di Domenico Bennardi
- 140 La penna nella roccia**
La leggenda del vulcano di Matera
di Mario Montemurro
- 143 Radici**
Cappero con vista
di Giuseppe Gambetta
- 150 Verba Volant**
Stratigrafia lessicale: termini di epoche e provenienze diverse nel dialetto materano
di Emanuele Giordano
- 155 Scripta Manent**
Documenti materani inediti ad Altamura nel "Terzo Fondo pergamenaceo" dell'A.B.M.C.
di Giuseppe Pupillo
- 161 Echi Contadini**
La sopravvivenza, fra granai e acchiappatopi
di Donato Cascione
- 165 Piccole tracce, grandi storie**
Nello Mira D'Ercole e le ceramiche del Borgo La Martella
di Pasquale Doria
- 167 C'era una volta**
Complessi musicali di Matera: la *Hot Jazz* e Tommaso Niglio
di Angelo Sarra
- 171 Ars nova**
Il concettualismo dell'arte di Bruno Di Lecce e la sua trasmissione semiotica
di Nunzia Nicoletti
- 177 Il Racconto**
Carlone e la palla di fuoco
di Nicola Rizzi

In copertina:

Riproduzione di Dino Daddiego del mascherone della Neviera presso la Cava del Sole. Da calco di Michele Tantalò e Giacinto Tamburrino eseguito per conto del "Circolo La Scaletta" prima del furto del 1970.

La riproduzione sarà donata dall'Ass. Antros al Comune di Matera in occasione dei lavori di riqualificazione del sito.

A pagina 3:

Interno della chiesa rupestre di S. Maria al Vitisciulo, Matera (foto R. Paolicelli)

La sopravvivenza, fra granai e acchiappatopi

di Donato Cascione



Fig. 1 - Granaio in legno conservato presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

Nella cultura contadina, il grano costituiva il bene più prezioso da custodire con estrema accuratezza.

Esso, per i latifondisti, rappresentava un mezzo per tutelare ed accrescere il proprio benessere; per i contadini era fonte di sopravvivenza e, spesso, soprattutto per fittavoli e braccianti, era parte integrante del compenso per il lavoro svolto nei campi dei padroni.

La conservazione della farina, però, richiedeva attenzioni particolari in quanto, quale prodotto delicato, risultava facilmente soggetta a contaminazione o deterioramento: il caldo e l'umidità favorivano il proliferare di muffe e parassiti; i metodi di molitura del passato la rendevano utilizzabile al meglio per non più di 30/40 giorni, periodo oltre il quale non produceva più impasti omogenei per il pane e la pasta.

Ciò accadeva perché le macine a molazze si limitavano a separare l'endosperma amilifero (parte centrale del chicco o cariosside) dalla cuticola esterna (crusca), senza rimuovere il germe, contenente gli olii essenziali. Questi

ultimi garantiscono profumi più complessi e maggior gusto, ma col tempo inacidiscono, compromettendo la qualità della farina derivata.

Per tali motivi, si macinava il grano all'occorrenza e si garantiva così la qualità e la buona conservazione della farina prodotta.

I produttori di notevoli quantità di grano, dopo la mietitrebbiatura, ne curavano l'essiccazione e il corretto stoccaggio in magazzini orizzontali o verticali, spesso scavati nella roccia, in cui si provvedeva alla periodica movimentazione del mucchio di cereale stoccato, per prevenire la riattivazione del metabolismo di muffe e batteri (fenomeni di "rinvenimento").

I contadini conservavano il proprio grano in appositi granai di legno o in contenitori cilindrici realizzati con stuoie di paglia.

I primi presentavano un'apertura in alto per il carico e due sportellini a saracinesca in basso che favorivano il prelievo del cereale da macinare di volta in volta (fig. 1). All'interno erano divisi longitudinalmente in due sezioni: una conteneva il grano per le necessità della famiglia, l'altra la biada per il mulo.

Ne esistevano anche di dimensioni importanti, ad uso di piccoli proprietari terrieri, caratterizzati da uno sportello di media altezza per il controllo del livello del contenuto.

La molitura, nelle case dei contadini, avveniva con piccole macine di pietra, per sfregamento o schiacciamento; per il farro, le donne utilizzavano macine prov-



Fig. 2 - Porta in legno con tipico foro (*uattèr*) circolare per consentire il passaggio del gatto



Fig. 3 - Trappola per topi del tipo "a schiacciamento" conservata presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

viste di macinello, identiche a quelle risalenti al Neolitico. Seguiva la ripulitura della farina tramite i setacci e, infine, l'impasto.

Non bastavano, però, tutti questi accorgimenti per assicurarsi il sostentamento per tutto l'anno; bisognava difendere i granai da un pericolo sempre presente: i topi.

Non è difficile immaginare come questi roditori proliferassero per le strade dei Sassi, viste le precarie condizioni igieniche che questi presentavano; agli autoctoni se ne aggiungevano altri trasportati involontariamente dai campi fra prodotti agricoli vari.

La facilità con cui nidificavano e proliferavano questi animali induceva i contadini a ricorrere a molteplici precauzioni: in ogni casa c'erano gatti per i quali si predisponavano aperture circolari nella parte inferiore delle porte d'ingresso "uatter" (fig. 2), con lo scopo di facilitarne la mobilità; i felini, però, a volte risultavano



Fig. 4 - Trappola per topi del tipo "con chiusura a scatto" conservata presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

inefficaci (per le notevoli dimensioni dei ratti) o, comunque, insufficienti per la soluzione del problema, per cui ci si dotava di molteplici trappole per topi, di diverse dimensioni (commisurate a quelle degli animali da catturare) e con differenti modalità di funzionamento: per schiacciamento (fig. 3), con chiusura a scatto (fig. 4) o a saracinesca (fig. 5). Alcune consegnavano le vittime già morte, altre ancora vive e da sopprimere successivamente.

In tale contesto, spesso si ricorreva a personaggi particolari considerati degli esperti in materia: gli acchiappatopi. Il loro non era, naturalmente, un vero e proprio mestiere, ma una prestazione che si affiancava all'attività principale (di solito erano contadini anch'essi) e che scaturiva da una particolare abilità nell'individuare le tane dei roditori (specie nei grandi magazzini di stoccaggio) e nel costruire trappole rudimentali, efficaci e riutilizzabili all'infinito, usando semplici materiali di recupero (rametti, spezzoni di cordicelle).

A monte di tali capacità, c'erano l'esperienza, l'intuito, consuetudini tramandate oralmente da chissà quanti secoli, visto che di acchiappatopi si parla anche nelle cronache di vita quotidiana del Medioevo, epoca che non eccelleva per rigore igienico.

Tali esperti fornivano la propria consulenza in cambio di prodotti agricoli o di altre prestazioni artigianali; sicuramente, molte volte, saranno stati ripagati unicamente dalla soddisfazione di aver liberato dai topi abitazioni e magazzini con le proprie infallibili trappole, sistemate in angoli strategici, o con arguti consigli e sug-



Fig. 5 - Trappola per topi del tipo "a saracinesca" conservata presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

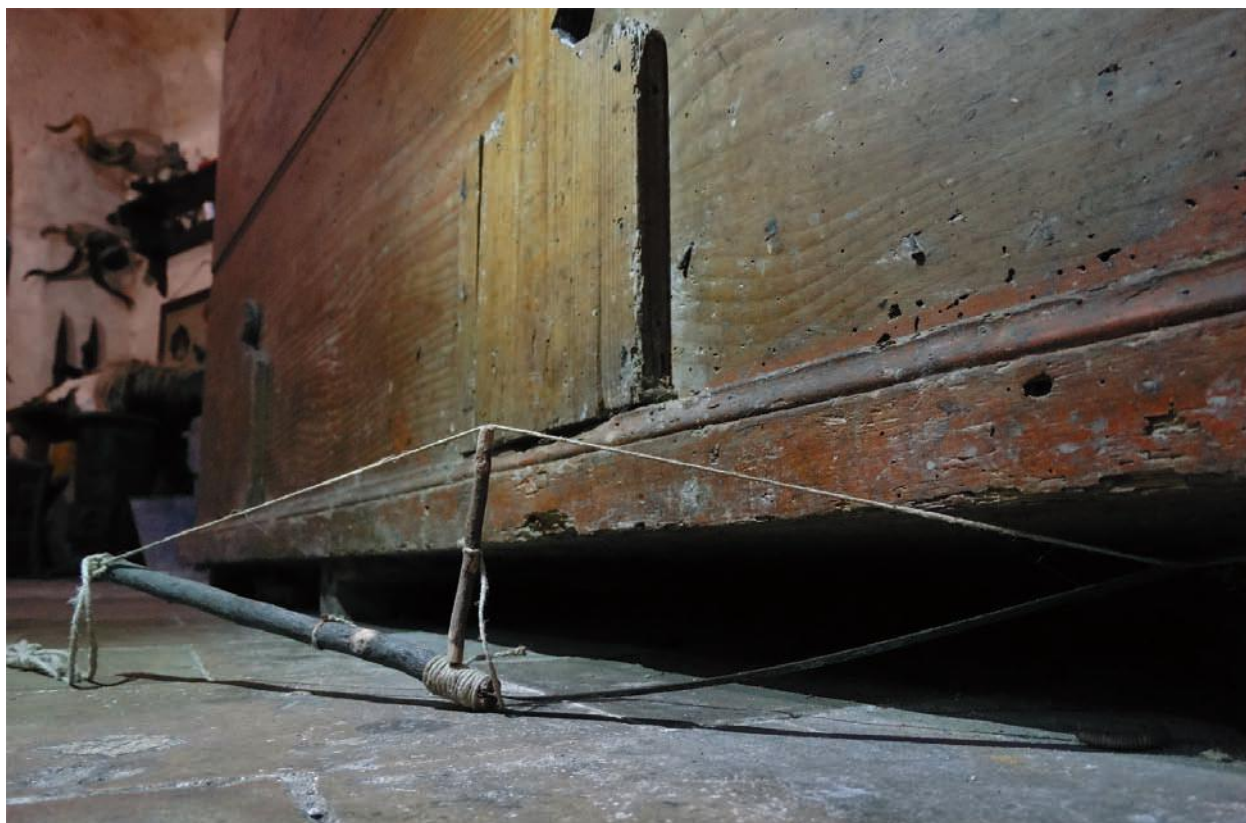


Fig. 6 - Trappola per topi posizionata vicino una cassa di grano. Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)

gerimenti che li facevano apparire agli occhi dei concittadini quasi circondati da un alone magico.

Mi è capitato di conoscerne uno personalmente, circa quarant'anni fa. All'epoca, il signor Vito S. era già molto avanti negli anni e, purtroppo, è venuto a mancare da diverso tempo. Durante un incontro casuale, in casa di comuni conoscenti, finimmo col parlare della cultura contadina e di alcuni suoi aspetti poco conosciuti e dimenticati. Fra questi egli annoverò la sua "specializzazione", con un misto di orgoglio e cautela, memore forse dell'ironia con la quale, a volte, lui e i suoi "colleghi" venivano indicati da quelle stesse persone che ne richiedevano con sollecitudine la prestazione, per la quale subivano un soprannome scontato.

Davanti alla mia incredulità, mi invitò nel suo garage in Rione Spine Bianche e mi mostrò tutta una serie di trappole, selezionate per dimensioni e appese a chiodi diversi lungo le pareti: erano manufatti creati vent'anni prima e rimasti inutilizzati, visto che nessuno ne aveva fatto più richiesta.

Mi spiegò che si dedicava a questa attività durante i



mesi invernali, quando la campagna riposava e lo lasciava libero dal suo lavoro di bracciante; ne produceva in gran quantità per poter rispondere con solerzia alle richieste di massari o semplici contadini.

I primi si occupavano della gestione delle proprietà dei latifondisti e, quindi, erano responsabili dell'integrità dei magazzini di cui, frequentemente, erano già se stessi piccoli predatori, per cui era opportuno eliminare la concorrenza; i secondi cercavano di contenere il pericolo che la scorta di grano fosse contaminata e depredata dai roditori, divenendo insufficiente per il fabbisogno familiare.

Consapevole del fatto che non avesse più senso mantenere il segreto sulle modalità di costruzione delle trappole, il signor Vito ne costruì una in mia presenza (la conservo nel mio museo) e mi invitò a imitarlo, seduta stante (figg. 6 e 7).

Non mi tirai indietro e riprodussi tutti i passaggi del suo lavoro con attenzione meticolosa; è inutile dire che ne venne fuori una poco elastica, con le cordine allentate: certamente non sarebbe riuscita a bloccare la corsa di nessun topo.

Fig. 7 - Trappola per topi conservata presso il Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Matera (foto R. Paolicelli)