

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



10

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 dic 2019 / 20 mar 2020 - Anno III - n. 10 - € 7,50



Alle radici
del Brigantaggio
in Basilicata

La produzione
della polvere da sparo
a Matera

Pionieristico studio
sui licheni
del territorio

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:

Foschino F., Paolicelli R., Economia e architettura delle colombaie nel Materano, in "MATHERA", anno III n. 10, del 21 dicembre 2019, Antros, Matera, pp. 36-46



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.10 Periodo 21 dicembre 2019 - 20 marzo 2020

In distribuzione dal 21 dicembre 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 marzo 2020

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,
Anna Tamburrino, 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
Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco
Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Monte-
murro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli,
Gabiella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe
Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sar-
ra, 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 - L'utopia, sprone e potente passione**
di Pasquale Doria
- 8 I 'salnittrari' e la produzione della polvere da sparo a Matera**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi
- 16 Il nostro paese è l'Arbëria - Katundi ynë është Arbëria**
di Francesca Olivieri e Costantino Bellusci
- 21 L'arrivo dei normanni a Matera**
di Franco Dell'Aquila
- 26 Il Feudo di Picciano tra Seicento e Settecento**
di Salvatore Longo
- 34 Appendice: Trattazione dello stemma di Antonio Capece**
di Marco Pelosi
- 36 Economia e architettura delle colombaie del Materano**
di Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 48 Alle radici del Brigantaggio in Basilicata**
di Antonio Russo
- 53 Appendice: La nascita e l'evoluzione della banda del brigante Coppolone**
di Antonio Russo
- 57 La fine del Brigantaggio in Basilicata**
di Cristoforo Magistro
- 62 Appendice: La fine della banda Coppolone Piombo, propaganda e pillole di Public History**
di Cristoforo Magistro
- 67 Masseria Selva Malvezzi e i suoi segreti architettonici**
di Giovanna Andrulli
- 74 La chiesa rupestre e la contrada di S. Maria delle Catene**
di Angelo Fontana
- 80 Le концерie di Matera**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi
- 87 Scrivere la storia attraverso i divieti**
di Pasquale Doria
- 92 Luigi Schiuma, il Podestà materano che fu prigioniero in Himalaya**
di Nicola Schiuma e Giusy Schiuma
- 100 Appendice: Don Luigi Schiuma, mio padre**
di Nicola Schiuma
- 108 I licheni: fascino di una simbiosi**
di Giuseppe Gambetta
- 115 Approfondimento: Camillo Sbarbaro: il poeta dei licheni. Un modo spoglio di esistere**
di Giuseppe Gambetta
- 118 Alcuni dei più comuni licheni del territorio materano**
di Giuseppe Gambetta
- 122 Reportage Wiki Loves Basilicata, gli scatti del cuore**
di Luigi Catalani

RUBRICHE

- 127 Grafi e Graffi**
Il primo labirinto rinvenuto a Matera
di Sabrina Centonze
- 133 La penna nella roccia**
Umidità e degrado delle murature
di Carmine Di Lena
- 136 Radici**
La stella di Natale e le sue sorelle mediterranee
Una messicana alla conquista del mondo
di Giuseppe Gambetta
- 143 L'arca di Noè**
La salamandrina degli occhiali: una segnalazione inaspettata
di Gianfranco Lionetti
- 145 C'era una volta**
Sant'Irene e San Liborio protettori di Matera
di Marco Pelosi
- 150 Voce di Popolo**
Il culto di Sant'Irene nella tradizione popolare
di Raffaele Natale
- 152 Verba Volant**
I luoghi, la memoria, le parole
Antiche denominazioni toponomastiche convenzionali a Matera
di Emanuele Giordano
- 157 Scripta Manent**
La festa della Bruna com'era nel 1788
di Francesco Foschino
- 161 Echi Contadini**
L'uomo e il mulo
di Donato Cascione
- 167 Piccole tracce, grandi storie**
Riusi bellici. I cancelli made in USA di Venosa
di Donato Gallo
- 172 Ars nova**
Vincenzo Blumetti un giovane artista dall'entroterra lucano
di Caterina Raimondi
- 178 Il Racconto**
Gli autobus erano verde scuro
di Costantino Dilillo
- 185 L'editore informa**
Consegnati i Premi Antros 2019
- 187 Speciale Natale**
Tradizioni Materane per il periodo di Natale
di Angelo Sarra

In copertina:

Vista aerea della torre colombaia a base quadrata di Masseria Fornello, con recinzione circolare, presso Contrada Fornello ad Altamura (foto Raffaele Paolicelli - Archivio Antros).

A pagina 3:

Vista interna della torre colombaia a base circolare di Contrada Marinella nell'agro fra Matera e Altamura (foto Raffaele Paolicelli).

Economia e architettura delle colombaie del Materano

di Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli

Nel territorio materano è ancora oggi possibile riscontrare la presenza di strutture un tempo utilizzate per l'allevamento dei colombi (fig. 1): le colombaie o piccionaie. Se oggi la colombicoltura è superstita in residui, rari allevamenti di appassionati, nel passato era un'attività molto comune nell'agro, e complementare agli insediamenti rurali. Prima di descriverne architettura e tipologie, è opportuno introdurre i motivi economici che giustificavano una tale numerosa presenza.

L'economia delle colombaie

Le fonti di archivio locali sono quasi inesistenti a riguardo del commercio dei colombi o dei loro derivati, come carne e guano. Non vi sono contratti di compravendita, né i libri contabili delle grandi masserie ne riportano traccia. Ciò induce a due riflessioni. Innanzitutto il prodotto della colombicoltura era destinato prevalentemente all'autoconsumo dell'allevatore, e dunque non era



Fig. 1 - Colombo all'interno di una buca pontata del castello di Miglionico (foto R. Paolicelli)

oggetto di scambio economico. In caso contrario, anche supponendo che fosse messo in commercio, si doveva trattare di un basso tornaconto economico, tale da non giustificare la sottoscrizione di contratti di compravendita da un notaio, come invece succedeva per altre produzioni di importi maggiori (grano, olio, formaggi, pecore, vacche, etc). Inoltre, lo studio delle colombaie ha reso evidente come si trattasse di una attività che avveniva a margine di altre produzioni agricole e pastorali di maggior importanza. La colombicoltura non costituiva mai la principale produzione economica, ma era sempre

accessoria di quelle principali.

Se non disponiamo di fonti archivistiche, è la tradizione orale a informarci di quali fossero le principali ragioni per l'allevamento dei colombi, riferite almeno all'inizio del secolo scorso e presumibilmente anche ai periodi precedenti. Inoltre, per comprendere come e perché la colombicoltura fosse così diffusa, si è rivelata utile la consultazione di antichi testi, fra cui un agile

Fig. 2 - Matera, panoramica interna relativa alla colombaia rupestre della Gravinella nei pressi della chiesa del Crocifisso (foto R. Paolicelli)



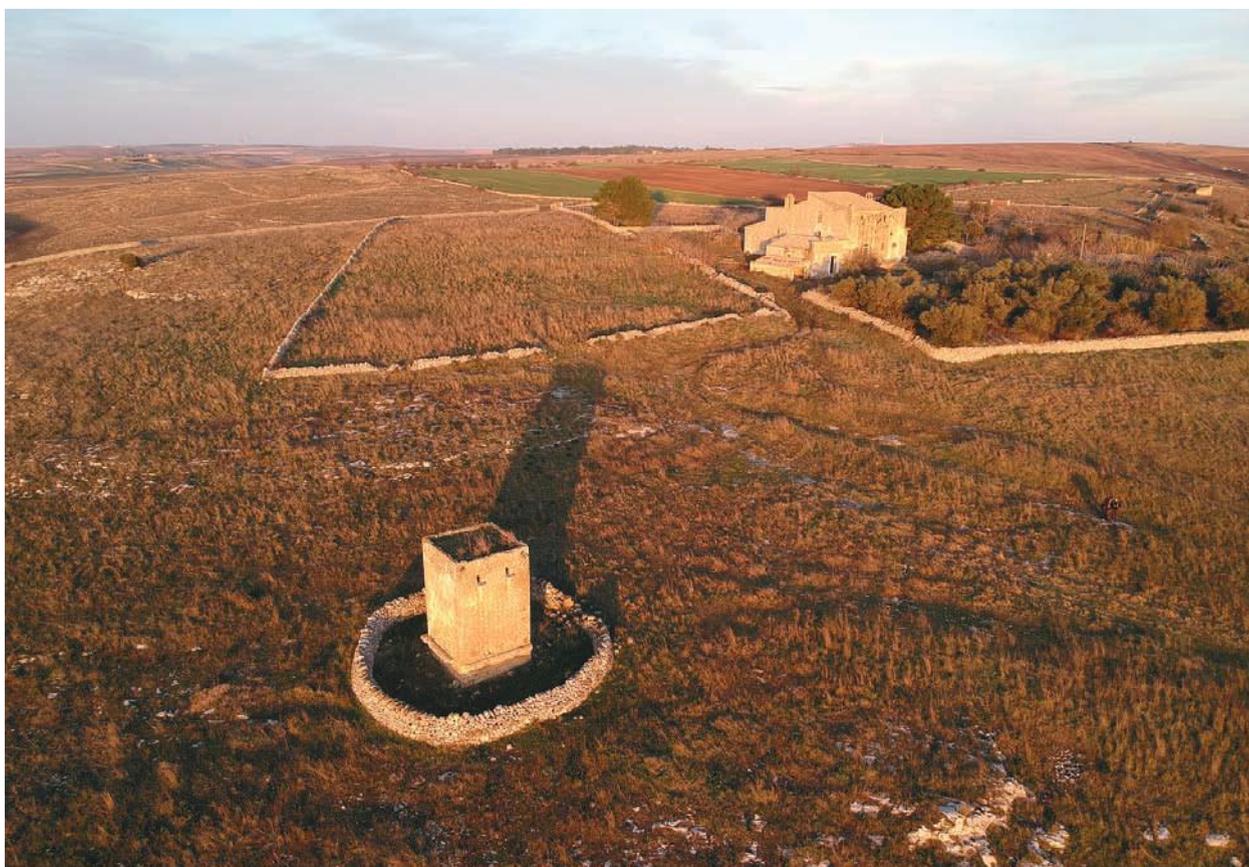


Fig. 3 - Torre colombaia e Masseria Fornello, Altamura (Archivio Antros)

volume del 1910 (Bonizzi) che era presente all'interno della biblioteca personale di Nicola Gattini, il quale disponeva di colombaie nelle sue proprietà.

Carne di colombo

La carne di piccione è da sempre ritenuta saporita e sana. Quella degli esemplari adulti (la vita media di un piccione è di circa 4 anni) è più secca e dura e veniva

adoperata per cucinare un eccellente brodo. Ci è stato riferito come la miglior carne sia quella dei giovani piccioni di un mese o poco più (quando il corpo si è appena ricoperto di penne) in quanto è tenera e succulenta. *«È poi molto salubre e se ne può cibare qualunque persona anche di temperamento il più delicato e come pure i convalescenti [...]». La carne dei colombi talora si aromatizza per l'uso che essi fanno appunto di certi frutti*





Fig. 4 - Casino Selva Venusio con colombaia a torretta cilindrica (foto R. Paolicelli)

aromatici. Si può esprimere che la carne acquista sapore aromatico dando a mangiare ai colombi bacche di ginepro o noce moscata» (Bonizzi 1910, p. 198)

Fino a qualche decennio fa era una consuetudine offrire brodo di colombo alle puerpere, cioè alle donne che avevano appena partorito (è definito puerperio il periodo successivo al parto, della durata di circa quaranta giorni, ritenuto tradizionalmente il tempo necessario alla donna per riacquistare le condizioni fisiche simili a quelle precedenti la gravidanza). Per i primi giorni che seguivano il parto questo compito rientrava tra le mansioni della levatrice: «*La mammèrè seguiva con scrupolo e dedizione anche dopo il parto sia la puerpera che il neonato. Consigliava l'alimentazione da seguire che consisteva per diversi giorni in brodo di gallina o di colombino che si credeva contribuissero a scongiurare eventuali stati febbrili e a produrre abbondante latte»* (Sarra 2018, p. 135).

I piccioni non erano gli unici volatili presenti nell'alimentazione, ma erano fra i pochi ad essere allevati appositamente. Numerosi infatti erano i volatili selvatici che venivano catturati e cucinati; oltre ai colombi allevati o selvatici, stessa sorte toccava anche ai falchi grillai e ai passerai. Molti anziani ci hanno riferito le precise modalità con le quali, quando erano giovanissimi, costruivano trappole per catturare alcune specie di volatili, adatte a essere cucinate per un pasto condiviso in famiglia. Inesistente appare l'utilizzo alimentare dell'uovo del colombo, anche per semplici ragioni: la mortalità dei piccoli era estremamente elevata, e al tempo stesso la carne dei giovani così preziosa che l'allevatore cercava di aumentare al massimo il tasso di natalità dei piccoli, sicché questa sarebbe stata decimata dall'utilizzo alimentare delle uova. Solo dopo trenta o quaranta giorni, quando i giovani colombi avranno spiegate tutte le loro penne, il colombicoltore era in grado di giudicare lo stato di salute del colombo e quindi di poter decidere quali erano adatti ad essere allevati per diventare adulti e quali fosse più opportuno fornirli per la cucina (Bonizzi 1910, p. 166).

Due ricette locali del Cinquecento

Circa il consumo di carne di colombo nel Materano nel Cinquecento disponiamo di un Trattato sull'ali-

mentazione scritto nel Cinquecento da un anonimo medico di origini miglionichesi, disponibile nella preziosa trascrizione del prof. Emauele Giordano e di cui si è discusso in Mathera 9 (2019). L'anonimo autore ci conferma come la carne del colombo sia da preferire a quella di altri volatili, in particolar modo se giovani. Ci informa inoltre come la carne dei colombi sia indicata per chi soffre di epilessia. Ci consiglia inoltre, due ricette per rendere la carne di colombo (o di pollo) più appetitosa ("zinzibaro" è lo zenzero, e il "cinamomo" è sinonimo di cannella): «[97r] ... *Un altro modo de putagio, lo | quale per ad me parere cibo saporoso et utile, ponere son determinato, lo | quale è che se pigliarà un pullo overo piczone et farese allixo | overo in qualche testo di smembrato se arrusterà, ponendonce amen-|dole 20 mundate et contuse con uno poco de agresta, dove se 'ncepo-|nerà zinzibaro pulverizato con suco suo tempore de uva semi | matura, id est che non sia né matura né tampoco agresta; et ponen-|donce polve de cinamomo, non è né peccato mortale né veniale. Posse ancora quello pullastro o piczone con lacte de amendole, | acqua rosata et cannella conficere, overo ponendonce un poche |25 de le suprascripte specie; et essendo al piacto posto, se 'nceponeranni ||[97v] grani de pomo granato bene mondato, lo quale certamente è cibo multo delectabile; | et questo condimento far se pò alli alixi pulli»* (BNN, Ms. XII, E. 7).

Guano o "colombina"

Un aspetto importante e remunerativo per gli allevatori di colombi era costituito dalla vendita di guano, detto anche fimo o colombina, che era finalizzato soprattutto alla fertilizzazione dei terreni, e del quale ciascun colombo ne produce circa 1 kg l'anno (Bonizzi 1910, p.196).



Fig. 5 - Cordolo perimetrale anti intrusione. Colombaia di Masseria Fornello, Altamura (foto R. Paolicelli)



Fig. 6 - Colombaia presso Masseria Torre Spagnola (Foto F. Foschino)

L'utilità di questo era noto già in epoca romana, ne parla infatti diffusamente nel "De agricultura" Marco Terenzio Varrone (Cap. VII). Da un testo del 1827 (Minerva) apprendiamo che «*Oliviero De Serres, il più antico di tutti i coltivatori francesi che abbiano scritto sull'economia rurale, ne parla come segue: "il primo ed il migliore di tutti i letami, sopra i quali si possa calcolare, è quello del piccione, a motivo del suo calore maggiore di ogni altro per cui si rende proprio a qualunque uso in agricoltura, di modo che poco vale per molto, a condizione però che l'acqua sopraggiunga subito dopo per correggere la sua forza, altrimenti sarebbe più nocivo che profittevole*» (Minerva). Era infatti ritenuto un «*Concime molto acconcio all'agricoltura è uno dei migliori per la grossa quantità di azoto, di acido fosforico e di altri principi che contiene, necessari alla nutrizione delle piante. Il guano è ideale soprattutto per la coltura di piante che necessitano di ottenere ricca vegetazione e grande sviluppo di foglie*» (Bonizzi 1910, p. 199): orti, prati, canepai, lineti, vigne appena impiantate o vecchie vigne da ravvivare che cominciano a deperire.

Sorprendentemente l'utilizzo del guano non era limitato al solo utilizzo agricolo ma era funzionale anche alla formazione di salnitro e quindi della polvere da sparo: «*Gli innumerevoli colombari erano funzionali alla produzione di guano ad uso di concime e per favorire l'infiorescenza del salnitro utilizzato come componente negli esplosivi e per la conservazione degli insaccati*» (Galeazzi 2011, p. 47).

Piccioni viaggiatori

Molti testi antichi ci tramandano l'utilizzo dei colombari per le comunicazioni, i celebri "piccioni viaggiatori", in

quanto questi volatili sono abili nel tornare alla colombaia di appartenenza anche da grandi distanze e potevano essere usati per trasmettere messaggi scritti su minuscoli rotoli. Di tale pratica, nel nostro territorio, non abbiamo riscontrato alcun tipo di testimonianza, pur se ciò non è sufficiente a escludere che a volte siano stati usati con tale scopo.



Fig. 7 - Interno della torre colombaia di contrada Marinella. Agro fra Matera e Altamura (foto R. Paolicelli)



Fig. 8 - Casino Plasmati e la sua svettante torre colombaia (foto R. Paolicelli)

Costi della colombaia

Contrariamente ad altri animali, per i quali l'allevatore deve fornire la totalità della nutrizione, i colombi hanno la possibilità di procacciarsi il cibo in autonomia. Non si pensi però che tale voce di spesa sia totalmente azzerata, in quanto al contrario venivano comunque fornite ai colombi numerose qualità di semenze, con particolare riguardo al periodo riproduttivo: la dieta dei colombi domestici andava comunque integrata con mangimi. Inoltre, si riteneva che l'alimentazione dei colombi dovesse necessariamente prevedere il sale, così l'allevatore doveva preoccuparsi di introdurlo nella dieta insieme alle semenze. Con riguardo ai costi indiretti, particolarmente delicato era il periodo della semina. Poiché le colombaie sorgono nell'agro, poteva capitare che i colombi si cibassero del seminato, decimando il futuro raccolto. Come espediente, spesso gli agricoltori provvedevano a chiudere agli accessi alle colombaie nei periodo di semina, in modo da tenerli rinchiusi. In tale circostanza l'allevatore doveva provvedere integralmente alla dieta dei colombi. Molto alto risultava il tempo richiesto alla manutenzione della colombaia. Al contrario di altri uccelli, i colombi non liberano il nido del guano, e il riutilizzo continuo dello stesso ambiente poteva dunque provocare problemi di natura igienica.

Fig. 9 - Colombaia a torretta di Casino Selva Venusio (foto R. Paolicelli)

Non si ritenga pertanto che il compito dell'allevatore si limitasse alla costruzione della colombaia e al prelievo di carne e guano, in quanto l'efficienza della colombi-coltura era strettamente connessa alla costanza nell'accudimento dei piccioni: fornire il mangime, rimuovere il guano, agevolare la formazione delle coppie, monitorare la schiusa delle uova, evitare epidemie tenendo sotto controllo focolai di malattie, difendere i colombi da piccoli e grandi predatori (volpi, serpenti, gatti) o da fastidiosi parassiti come le zecche. Tali compiti rientravano pertanto nella routine quotidiana delle strutture agricole e pastorali, non diversamente dalle cure riposte all'allevamento degli altri animali.

Le tipologie di colombaie del Materano

Sono decine e decine le colombaie ormai in disuso che puntellano l'agro materano. Ne indichiamo le caratteristiche tipologiche che abbiamo riscontrato:

1 - Colombaie rupestri, ricavate con lo scavo nella calcarenite lungo le sponde delle gravine (fig. 2); 2 - Torri colombaie che sorgono isolate (fig. 3); 3 - Colombaie a torretta annesse a corpi di fabbrica di cui ne compongono il coronamento (fig. 4). Di seguito descriviamo gli elementi comuni e propri di ciascun tipologia.

L'ubicazione delle colombaie

Innanzitutto, l'ubicazione era importante in quanto i piccioni prediligono per la cova ambienti tranquilli e poco rumorosi. Dunque erano da escludersi ambienti





Fig. 10 - Resti di una colombaia in muratura ubicata nei pressi della Gravinella (foto R. Paolicelli)

urbani, che erano fonte di rumore e di pericolo (come abbiamo visto, i piccioni erano anche catturati) e andava preferita una collocazione nell'agro, vicino a una fonte d'acqua e che potesse dominare un vasto orizzonte (Bonizzi 1910, p. 136). Bisognava inoltre impedire l'accesso ai comuni predatori dei piccioni, come volpi, gatti, faine, topi e serpenti. Per tale ragione le colombaie rupestri vengono collocate negli spalti più alti delle gravine, con accessi impervi per i quali è necessario l'utilizzo di una scala removibile; le torri-colombaie isolate hanno spesso solo una finestra a mezza altezza per accedervi, con un cordolo aggettante "a uncino" disposto lungo il perimetro, a un metro dal calpestio, utile a impedire l'arrampicata o il salto dei predatori (fig. 5); persino le torrette che coronano le masserie non sono accessibili con scale permanenti ma solo con scale a pioli amovibili (fig. 6). Al fine di mitigare le rigidità dell'inverno, l'apertura maggiore della colombaia non viene mai orientata a Nord.

Le celle

I luoghi deputati ad accogliere i colombi si configurano come celle rettangolari di dimensioni simili, di altezza maggiore della base, separate fra loro da un diaframma più o meno spesso, in modo da fornire l'aspetto di una scacchiera (fig. 7). Tali celle potevano essere ricavate direttamente nella muratura in modo da essere



Fig. 11 - Torre colombaia di contrada Marinella. Agro fra Matera e Altamura (foto R. Paolicelli)

permanenti o, più di rado, potevano essere in legno e quindi amovibili. La dimensione delle celle è abbastanza standard nelle diverse colombaie: la larghezza è usualmente prossima ai 20 cm, l'altezza compresa fra i 20 e i 25 cm mentre la profondità poco oltre i 20 cm. Le celle sono ospitate tutte all'interno della struttura, di solito per tutta la verticalità dell'altezza. Nel caso in cui si riteneva che l'accesso alla colombaia non fosse totalmente precluso ai predatori, le celle partono sul muro almeno a un metro sopra il piano di calpestio; in caso contrario partono sin dal pavimento. Alcune celle appaiono "doppie", con lo scopo presumibile di ospitare la coppia. La base della cella è usualmente in pendenza verso l'interno, a evitare la caduta dell'uovo fuori dalla stessa. Invece il piano di calpestio dell'intera colombaia, al contrario, doveva avere la pendenza verso l'uscita per agevolare lo scolo dell'acqua durante le operazioni di pulizia da parte dell'allevatore. Molte colombaie presentano celle anche nella parte esterna della stessa struttura, o in strutture negli immediati dintorni, che svolgono la doppia utilità di segnalare ai colombi la presenza della colombaia e di fornire un riparo temporaneo all'aperto.

La presenza di numerose celle su più file può fare equivocare le colombaie con pollai o avucchiare (per le arnie delle api). La principale differenza con le celle dei pollai riguarda la circostanza che queste ultime sono presenti esclusivamente nella parte bassa della struttura, e mai oltre i 150 cm di altezza, contrariamente alle colombaie le cui celle sono poste anche ad altezza di parecchi metri, e secondariamente l'accesso alla struttura dei pollai è sempre sul piano di calpestio mentre quella delle colombaie è preferibilmente adatta a volatili e dunque a mezza altezza. Per quanto riguarda le avucchiare, le celle di queste differiscono innanzitutto per dimensioni, con profondità molto maggiore: le celle delle colombaie sono profonde al massimo 35 cm, quelle delle avucchia-

re sono di solito profonde almeno il doppio. Si tenga poi presente come le celle delle avucchiare sono sempre direttamente all'aperto, mentre quelle dei colombi prevalentemente all'interno.

Colombaie a torretta

Queste, che paiono essere le più diffuse, venivano costruite nella parte alta di casini e masserie, solitamente avevano una pianta a base quadrata o cilindrica e si sviluppavano in senso verticale in maniera tale da assumere una forma a torretta, appunto. Erano raggiungibili solo tramite scale a pioli e non sono direttamente accessibili dal corpo principale.

Riteniamo opportuno elencare alcune dei fabbricati rurali del Materano che sono dotati di colombaie a torretta, finalizzate alle attività economico-produttive: Masseria Torre Spagnola, Masseria Fontana di Vite, Masseria San Felice (agro di Pomarico), Casino Plasmati (che Tommaselli indica col nome di Casino Torre per l'appariscnte torre colombaia (fig. 8), Villino Gattini, Masseria Riccardi (presso il nuovo quartiere Arco), Masseria Passarelli, Masseria Selva Venusio, Casino Venusio. Quest'ultimo possiede una torre colombaia cilindrica (fig. 9), analoga a quella di Masseria Selva Venusio, posizionata al di sopra del tetto. Vi si accede all'interno tramite una piccola porticina (59 x 109), l'interno ha un diametro di 110 cm ed è alta 271 cm. I nidi ricavati nel perimetro mediante la disposizione alternata di conci di calcarenite, misurano mediamente 18 cm in larghezza, 27 cm in altezza e sono profondi 23 cm.

Più a valle di quella raffigurata in figura 2, sulla stessa sponda della Gravinella e con il medesimo orientamento, abbiamo rinvenuto i resti di una colombaia in muratura diruta (fig. 10). La parete di fondo presenta 6 file di nicchie parzialmente ostruite da una volta a botte parzialmente crollata. La fila più bassa parte da circa un metro di altezza rispetto al piano di calpestio.

Torri-colombaie

Si stagliano isolate nei pressi di masserie, e possono avere forma cilindrica (figg. 11 e 12) o di parallelepipedo (figg. 13a e 13b). All'esterno presentano la finestra di accesso e altre aperture con piani sporgenti sia per permettere il comodo atterraggio che per sostare all'esterno. Talvolta la finestra aveva una serrandina chiudibile dall'interno mediante cordicella posta vicino all'uscio (evitando che il custode invadesse troppo la colombaia con il suo ingresso). Nei casi in cui la colombaia fosse esposta a rischi di visita di animali notturni, la serrandina veniva chiusa la sera e riaperta al mattino, in caso contrario si riteneva preferibile non chiudere mai la finestra per una migliore areazione (Bonizzi 1910, p. 137).

Nel territorio altamurano ve ne sono diverse, tra esse

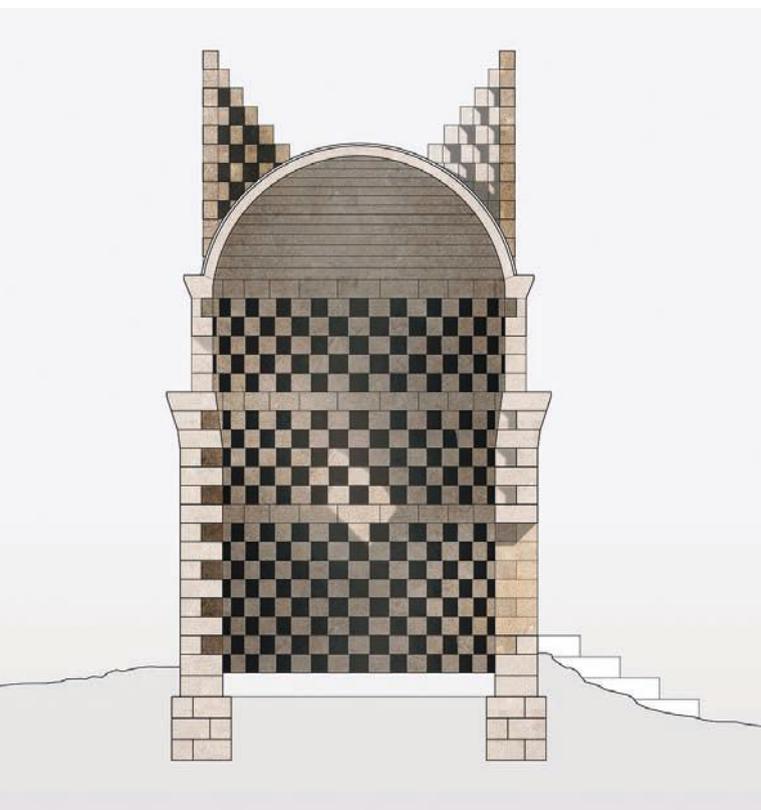


Fig. 12 - Sezione della colombaia di contrada Marinella (Rilievo Raffaele Paolicelli; elaborato grafico di Donato Gallo)



Fig. 13a - Torre Colombaia di Masseria Fornello al tramonto, Altamura (foto R. Paolicelli)

due risultano essere molto suggestive: la torre colombaia cilindrica presso Masseria Melodia in contrada Marinelle e la torre colombaia a base quadrata presso Masseria Fornello. La prima ha un diametro interno di 320 cm e un'altezza di 630 cm. Si contano 383 nidi disposti lungo il perimetro delle 18 file che partono dal piano di calpestio fin sotto la cupola. I nidi misurano da 15 a 21 cm in larghezza e sono sempre alti 22 cm in modo da coincidere con l'altezza di tutti i conci di calcarenite. La seconda, al contrario della prima, ha le prime file di nidi distanti circa 1 metro dal piano di calpestio dove era presente un'area concava utile all'accumulazione del guano. All'esterno, oltre all'aggetto ricurvo di cui abbiamo parlato, un muro circolare a secco fungeva da primo filtro (fig. 3).

Vi sono, inoltre, torri colombaie che per assicurare maggiore tranquillità ai colombi risultano essere distanti dal corpo di fabbrica della masseria ma sono comprese entro la muratura che cingeva il fondo agricolo. È il caso della bellissima colombaia della contrada Santa Candida che svetta al di sopra dell'arco relativo al vecchio portale di ingresso (fig. 14). Ai piedi della torretta è ancora

visibile il bassorilievo dell'arma della famiglia Malvinni, ricavata dalla chiave di volta, e posta al centro tra due piccoli cannoni in pietra. La parte alta della torre colombaia è abbellita da un'elegante merlatura che prende ispirazione dalle torrette di guardia di vari castelli, quale elemento architettonico decorativo funzionale all'esibizione del rango della casata. I cannoncini starebbero ad

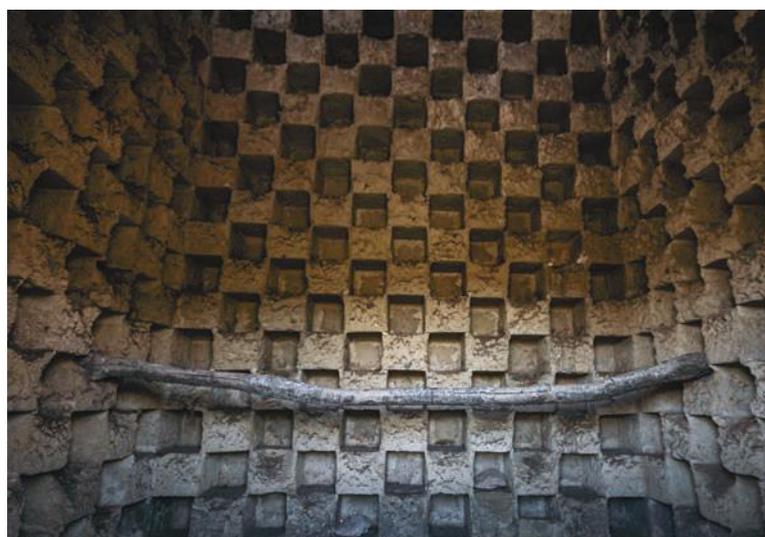


Fig. 13b - Interno della colombaia di Masseria Fornello, Altamura (foto R. Giove)

avallarlo. Ma ancor più le torri starebbero a testimoniare l'origine delle ville o masserie dal castello (es. emblematico a Matera la Villa Gattini sulla strada per Picciano), come del resto è avvenuto in tante regioni d'Italia.

Le colombaie rupestri

Rispetto alle colombaie in muratura, quelle rupestri paiono essere in minoranza.

Probabilmente la colombaia più antica presente nel Materano è quella esistente lungo la sponda sinistra della Gravina di Picciano, esattamente nei pressi della Masseria Del Monte, oggi proprietà Tortorelli ma per diversi secoli dei nobili Malvinni Malvezzi. Si tratta di una serie di cavità artificiali disposte su tre livelli un tempo adibite a vario uso tra cui la trasformazione casearia, l'apicoltura, la colombicoltura e la produzione di salnitro. La piccionaia è compresa in una delle cavità artificiali collocate nel livello intermedio del casale rupestre (fig. 15). Attualmente è riscontrabile la presenza di una cinquantina di nicchie rettangolari a sezione trapezoidale rozzamente cavate nel banco calcarenitico. Circa trentacinque di esse sono disposte sulla parete di fondo di uno dei due arconi, simili ad absidi. Le nicchie sono affiancate e disposte su cinque file orizzontali e sette file verticali. Le file più basse sono volutamente sollevate dal piano di calpestio in quanto la cavità non è di difficile accesso.



Fig. 14 - Colombaia Malvinni Malvezzi presso contrada Santa Candida (foto R. Paolicelli)

Fig. 15 - Colombaia rupestre relativa al casale di Masseria del Monte (foto R. Paolicelli)



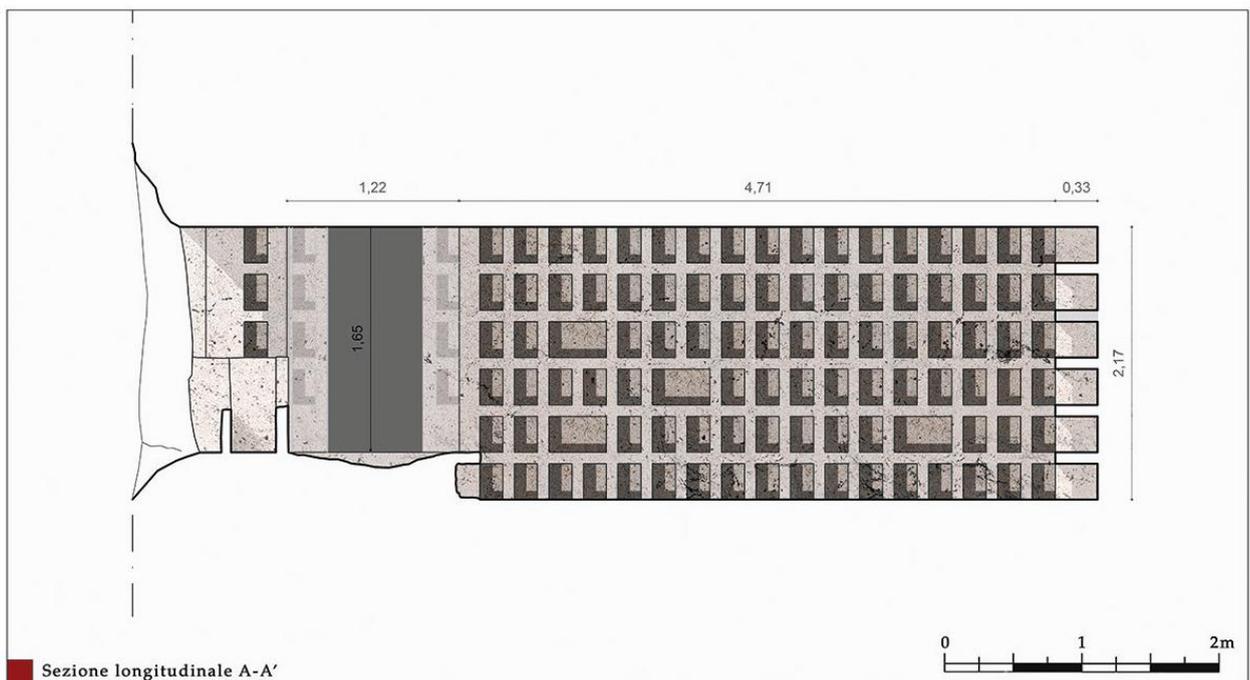
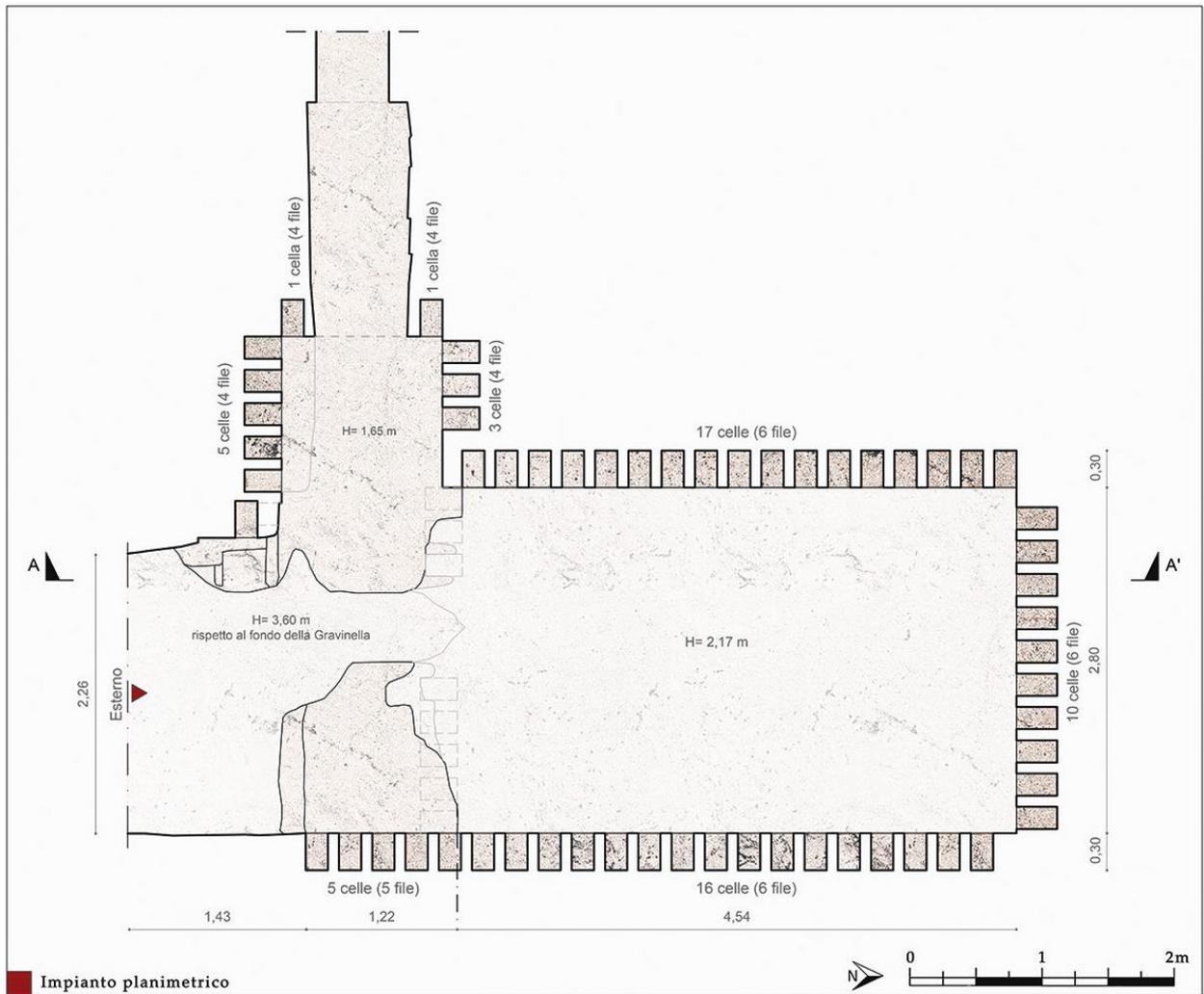


Fig. 16 - Pianta e sezione relativa alla colombaia rupestre della Gravinella in fig. 2 (Rilievo Raffaele Paolicelli; elaborato grafico di Donato Gallo)

Su tutte le pareti dell'ipogeo è evidente la tipologia di scavo tipica, finalizzata all'estrazione di salnitro la cui produzione era sicuramente condizionata anche dalla presenza del guano di piccioni. Il sito è stato frequentato per scopi agro-pastorali fino allo scorso secolo ma di sicuro è stato utilizzato sin dal medioevo così come tutta l'area circostante. Nella cronica cinquecentesca del Verricelli (p. 54) si elencano oltre cinquanta antichi casali, quello appena descritto viene indicato come «*le grutti deli Melwindi*» o Malvinni.

L'ubicazione della colombaia presso Masseria del Monte oltre ad essere inserita in un contesto morfologico e naturalistico davvero suggestivo presenta tutti gli elementi ideali richiesti dalla colombicoltura: sito esposto a sud, prossimità ad un corso d'acqua, posizione in altura rispetto al fondo della gravina, zona isolata dalla frequentazione massiccia delle persone.

Stesse condizioni sono riscontrabili in altre tre colombeie rupestri presenti nel territorio Materano. La prima presso la contrada Selva Malvezzi accanto la chiesa dei "Locori di Monsignore", convenzionalmente nota come Madonna del Giglio e presenta rozze nicchie, la seconda è percepibile presso il Parco Vecchio dell'Annunziata in una struttura successivamente usata come frantoio e quindi come nevieria (Foschino 2017 in Mathera 2, Gallo *et alii* 2019 in Mathera 9) e l'altra nella contrada della Gravinella presso la chiesa del Crocifisso (tra la contrada delle *Secare* e contrada Colangiuli).

Quest'ultima ha un aspetto sorprendente (figg. 2 e 16). Un vero e proprio allevamento in rupe che conta circa 320 celle disposte in maniera continua su tre pareti e un numero inferiore in prossimità dell'attuale varco di accesso. La compattezza della roccia ha consentito uno scavo regolare sia della camera che delle nicchie, il tutto per tanta parte nascosto agli sguardi. La camera ha subito rimaneggiamenti, in quanto appare come l'originario accesso fosse possibile solo direttamente dal fondo della gravinella con una scala a pioli ed è stato successivamente realizzato un ingresso con corridoio laterale.

L'ambiente principale si presenta con base a forma di rettangolo con la parete di fondo che misura circa 280 cm mentre i lati lunghi, perpendicolari alla precedente, misurano esattamente il doppio (560 cm). Sul lato opposto alla parete di fondo è presente l'apertura principale della colombaia esposto esattamente a mezzogiorno. Il piano di calpestio dell'ipogeo invece si trova a 3,60 m rispetto al fondo della Gravinella. L'accesso per l'allevatore era consentito da una piccola porticina a ovest alta 1,22 m e larga 0,59 m, preceduta da uno stretto corridoio proveniente dall'esterno raggiungibile con qualche difficoltà sia dal fondo della Gravinella che dal pianoro sovrastante.

I nidi si presentano molto simili tra loro per forma e dimensioni, la larghezza è mediamente di 18 cm, l'altezza è di circa 27 cm mentre la profondità di circa 32 cm. Sulle

tre pareti i nidi sono disposti su sei file orizzontali e 48 file verticali. Tra una nicchia e l'altra vi sono pilastri, risparmiati dallo scavo, spessi circa 9 cm. Le incisioni sui pilastri lasciano intendere la modalità di preparazione e quadratura precedente allo scavo delle singole cellette. Proprio su uno dei pilastri abbiamo avuto la fortuna di individuare una data, 1756, che potrebbe coincidere con il periodo di escavazione della colombaia stessa.

Conclusioni

Le colombeie disseminate qua e là nel territorio materano, sia che si tratti di graziose torrette che ingentiliscono i profili delle masserie, sia che siano torri isolate dalle maestose dimensioni, sia che si tratti di piccole escavazioni in grotta, sono la testimonianza evidente di un utilizzo del territorio sia a scopo produttivo che come spazio vissuto, durato secoli, e che oggi leggiamo con difficoltà e stupore.

Ringraziamenti

Giuseppe Gambetta e Rocco Giove

Bibliografia

- BNN, Biblioteca Nazionale di Napoli, Trattato di igiene e dietetica, Ms. XII, E. 7.
BONIZZI P., *I colombi domestici e la colombicoltura*, Hoepli, Milano, 1910.
FOSCHINO F., *Santa Maria de Balneolo*, in "Mathera" Anno I, n2, p44
GALEAZZI C., *L'antico insediamento di San Lorenzo (Viterbo - Lazio)*, in Opera Ipogea, 1-2, 2011.
GALLO D., *La nevieria del Sole e la Nevieria al Parco vecchio all'Annunziata*, in "Mathera" Anno III n9, p119
MINERVA 1827, *Nuovo corso completo di agricoltura teorica e pratica: contenente la grande e piccola coltivazione, l'economia rurale e domestica, la medicina veterinaria ecc., ossia Dizionario ragionato ed universale di agricoltura*, Volumi 1-2, pp. 21-25.
PASTURA G., *Le colombeie rupestri*, in La città sotto la città, Ricerche e analisi sulla parte sepolta dell'abitato di Orte, 2013.
SARRA A., *La mammèrë, "Mathera"*, anno II, nr. 5, p. 135.
TOMMASELLI M., *Il Patrimonio Rurale Materano. Storia Architettura Costume*, 2006, Ed. Collana Parcomurgia e Libreria dell'Arco, Matera.
VARRONE. M. T., *Dell'agricoltura, dei colombi*, cap. VII