

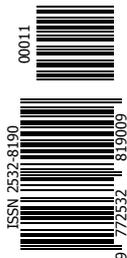
# MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



11

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017  
21 mar / 20 giu 2020 - Anno IV - n. 11 - €7,50



Come fermammo  
la peste  
del 1691

La via Nazionale di  
Matera fra urbanistica  
e patrimonio scomparso

Frantoi, fornaci  
e calcare  
del passato

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:

Doria P., Frantoio di Età Lucana unicum nel bacino mediterraneo, in "MATHERA", anno IV n. 11, del 21 marzo 2020, Antros, Matera, pp. 34-37.



# MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

## Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno IV n.11 Periodo 21 marzo - 20 giugno 2020

In distribuzione dal 21 marzo 2020

Il prossimo numero uscirà il 21 giugno 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, Donato Cascione, Sabrina Centonze, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sarra, Giusy Schiuma, Stefano Sileo.

## 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

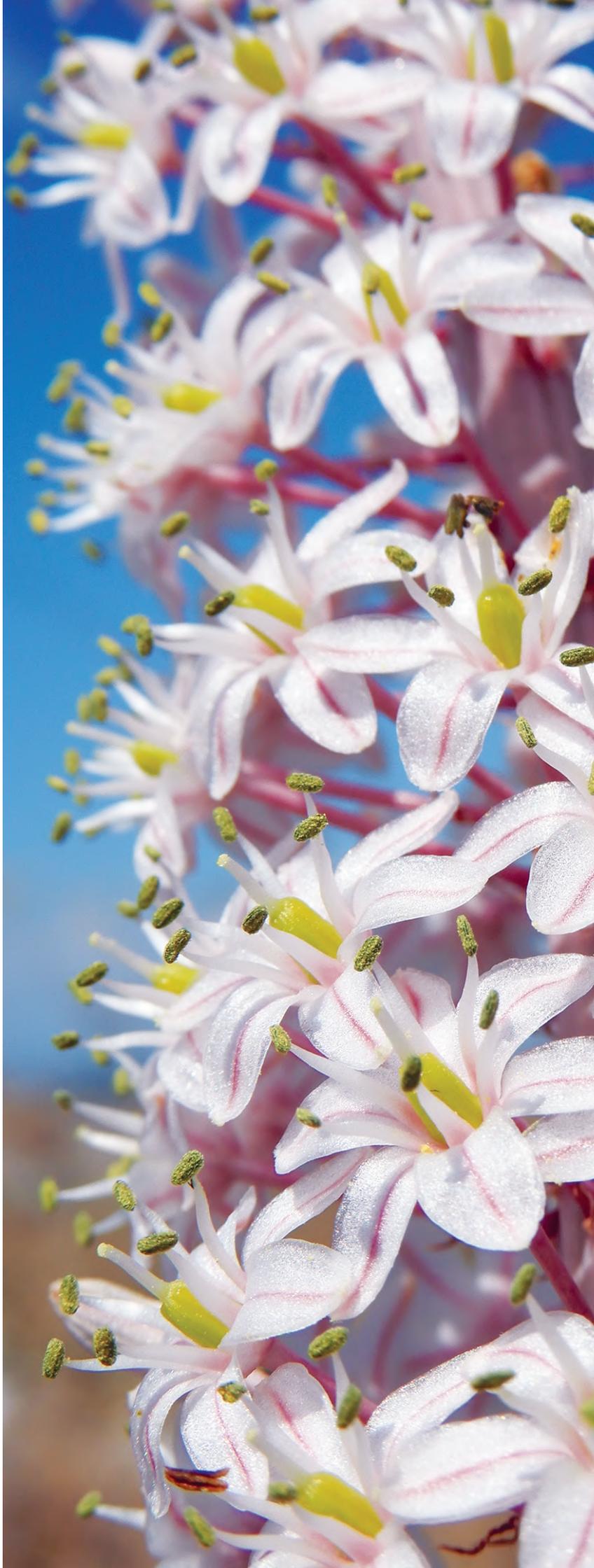
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

**Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.**

**Le biografie di tutti gli autori sono su:**

[www.rivistamathera.it](http://www.rivistamathera.it)

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



# SOMMARIO

## ARTICOLI

- 7** **Editoriale - Perché ci ricorderemo di questo numero**  
*di Pasquale Doria*
- 8** **Come fermammo l'epidemia di peste del 1691 nel Barese**  
*di Sergio Natale Maglio*
- 16** **Le calcare per la produzione della calce nel Materano**  
*di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi*
- 26** **Le antiche fornaci per la produzione di tegole e mattoni**  
*di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi*
- 34** **Frantoio di Età Lucana unicum nel bacino mediterraneo**  
*di Pasquale Doria*
- 38** **L'iconografia della Madonna che allatta nelle chiese rupestri di Matera**  
*di Domenico Caragnano*
- 44** **La via Nazionale di Matera**  
*di Enrico Lamacchia*
- 58** **Appendice - Parrocchia di S. Paolo a Villa Longo «Anche noi costruiamo la storia»**  
*di don Nicola Colagrande*
- 60** **Alessandro conte normanno di Matera**  
*di Franco Dell'Aquila*
- 66** **Appendice - L'iscrizione di fondazione di Santa Maria la Grande di Laterza**  
*di Roberto Caprara*
- 72** **Il nuovo monastero dell'Annunziata**  
*di Salvatore Longo*
- 82** **La piccola cappella rupestre di contrada Ofra**  
*di Raffaele Paolicelli*
- 86** **Appendice - Esempi pugliesi di chiese rupestri realizzate in cavità preesistenti**  
*di Franco Dell'Aquila*
- 88** **La capra, regina delle gravine**  
*di Giuseppe Gambetta*
- 98** **Approfondimento - Demonizzazione della capra**  
*di Giuseppe Gambetta*
- 102** **Le antiche porte di accesso a Montepeloso**  
*di Leonardo Zienna*
- 105** **Nicola Morelli, eclettico artista materano del Novecento**  
*di Giovanni Ricciardi*
- 114** **Appendice - Le monete disegnate da Nicola Morelli per lo Stato della Città del Vaticano**  
*di Giovanni Ricciardi*
- 118** **Approfondimento - La mia amicizia con Nicola Morelli, "il colonnello"**  
*di Nino Vinciguerra*

## RUBRICHE

- 121** **Grafi e Graffi**  
L'esaltazione della croce e del Tabernacolo nei graffiti della cappella di contrada Ofra a Matera  
*di Sabrina Centonze*
- 127** **La penna nella roccia**  
Una montagna nella gravina  
*di Mario Montemurro*
- 130** **Radici**  
La scilla di mare: spettacolo in due atti  
*di Giuseppe Gambetta*
- 136** **L'arca di Noè**  
Fianerola o Luscengola  
*di Gianfranco Lionetti*
- 138** **C'era una volta**  
Angelo Sardone (*Z' Cumbeér l'Am'r'cheén*)  
*di Raffaele Natale*
- 143** **Voce di Popolo**  
Dialogo con i muli fra versi ed espressioni dialettali  
*di Nunzio Gabriele Chiancone*
- 146** **Verba Volant**  
Evanescenza e saldezza  
Il ricorso al dialetto nel lessico della quotidianità  
*di Emanuele Giordano*
- 152** **Scripta Manent**  
La Vita agli Inferi  
*estratti di Nicola Morelli*
- 157** **Echi Contadini**  
La donna nel mondo contadino: serve ma anche padrona  
*di Donato Cascione*
- 161** **Piccole tracce, grandi storie**  
I gladiatori di Venosa  
*di Francesco Foschino*
- 168** **Ars nova**  
Angelo Raffaele Pentasuglia  
*di Francesco Pentasuglia*
- 172** **Il Racconto**  
Benito l'emigrante e la "spagnola"  
*di Nicola Rizzi*

### In copertina:

Matera, particolare della Madonna delle Grazie presso la chiesa del Cristo Crocifisso alla Gravina (foto R. Paolicelli).

### A pagina 3:

Infiorescenze della scilla marittima (*Charybdis pancratium*, foto G. Gambetta).

# Frantoio di Età Lucana

## *unicum* nel bacino mediterraneo

*Scritto a Ferrandina il primo capitolo del racconto sui saperi della nobile cultura dell'olio*

di Pasquale Doria

**E**ra il 2007 quando l'archeologa Erminia Lapadula iniziò a gettare nuova luce sulla storia del territorio. C'era qualcosa là sotto, non lontano da Ferrandina. Allora, con lungimiranza, si fece strada la decisione di sperimentare misure a quel tempo d'avanguardia, pratiche di archeologia preventiva lungo il versante sinistro del torrente Vella. Si comprese che un'area sensibile come quella a due chilometri dall'abitato, e che declina dolcemente in località Sant'Antonio, avrebbe potuto essere minacciata, distrutta per sempre da lavori pubblici non compatibili con quanto si trovava nel sottosuolo. In regime di concessione da parte del ministero e della Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio della Basilicata, furono effettuati sondaggi diagnostici che da quel momento, oltre a scoraggiare i "tombaroli", hanno acceso i riflettori su un sito con tutta probabilità afferente ad un articolato impianto rurale a ridosso della Valle del Basento. Luogo per un tempo lunghissimo geloso custode di un frantoio oleario dell'antichità. È questo l'aspetto più particolare: una rara struttura di Età Lucana, del IV secolo avanti Cristo, epoca che precede la romanizzazione della zona. Documento unico nel suo genere.

Tutti sanno che non è facile calcolare l'età di una pianta sempreverde e longeva come quella cara ai nostri

olivicoltori. Può vegetare per secoli e, man mano che il tempo trascorre, il fusto tende a trasformarsi profondamente. Si tramuta in una sorta di cavità. L'aspetto assume forme davvero suggestive e l'immaginazione oscilla tra un'estetica variamente scultorea e una sorta di esibita vanità. A occhio nudo questa signora mediterranea non rivela quasi mai la sua vera età. Non è come accade agli altri alberi, per i quali basta contare gli anelli di accrescimento. Eppure, non lontano da località Sant'Antonio, tramite studi scientifici condotti dall'Università di Basilicata, è stato individuato il cosiddetto Patriarca di Ferrandina. Debitamente censito, si tratta di un albero



Fig. 1 - "Patriarca di Ferrandina" (foto R. D'Alessandro)

che ha superato di gran lunga le duemila primavere. Una conferma sulla vocazione del territorio. Nel caso specifico ben soleggiato, luminoso, mai soggetto a freddo eccessivo, oppure umidità persistente. E' il posto ideale per una pianta che predilige il nostro clima temperato, dove è una vera "regina", prota-

gonista insieme al grano e alla vite. Al punto da diventare un vero e proprio indicatore economico, di ricchezza, ancora oggi tenuto in grande considerazione.

Licinia e Sergia, tondette nel forme. Sallentina e Albicera più snelle. Sembra la descrizione di ragazze di epoche lontane. E invece, sono nomi precisi, elencati da Marco Porcio Catone (234 - 149 a.C.). Varietà pregiate diffuse al tempo dell'autore latino e citate per la

loro caratteristica di produrre olio di qualità nell'opera in prosa *De Agricultura* (§§ VI- VII). Buoni consigli prescriveva anche Lucio Giunio Moderato Columella (4 - 7 d.C.) nell'opera *De Rustica* (XII, 56, 5) circa l'innesto di rami o germogli. Non a caso si parla della raccolta delle olive persino nella Bibbia. Nel *Deuteronomio* (XXIV, 20) si raccomanda un metodo preciso nella raccolta. «*Quando bacchierai i tuoi olivi, non tornerai a ripassare sui rami: le olive rimaste saranno per lo straniero, per l'orfano, per le vedove*». Da queste parole affiorano principi religiosi e morali, di carità e solidarietà che, però, nascondono anche un significato tecnico. Era ben chiaro a Marco Terenzio Varrone nel *De rustica* (I, 55) e dopo di lui a Plinio il Vecchio nella *Naturalis historia* (XV, 12). Bisogna prestare particolare attenzione al momento della bacchiatura. Si consigliava di battere i rami delle piante con delle frasche, non usando i bastoni, per non scorticarle e in vario modo danneggiarle. Di più, si prescriveva la raccolta a mano delle olive migliori, sempre prima di precedere la battitura.

Ma per saperne di più del frantoio lucano bisogna fare un salto dal 2007 al 2018, quando è nato il progetto di ricerca "FArch - Ferrandina Archeologica", collaborazione fra la cattedra di Archeologia classica dell'Università degli studi della Basilicata (Dipartimento di Scienze umane, direzione scientifica Maria Cristina Monaco; responsabili sul campo gli archeologi Antonio Pecci, e Fabio Donnici), la Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio della Basilicata e il Comune di Ferrandina. Decisivo, bisogna sottolinearlo, l'entusiasmo dei giovani che tra 2018 e 2019 hanno partecipato, e che quest'anno torneranno a partecipare, alle attività di scavo. Non riprenderà, infatti, esclusivamente lo studio stratigrafico del frantoio oleario di epoca lucana, perché sono emersi reperti ceramici e ritrovamenti che richiedono ulteriori attività d'indagine. Non lontano da località Sant'Antonio, un saggio di scavo ha infatti reso possibile il rinvenimento di quattro sepolture, una necropoli databile alla fine dell'Età del Ferro.

Il progetto di ricerca persegue un duplice obiettivo: continuare le indagini in un contesto di rilevante importanza che testimonia l'antichissima vocazione olivicola del territorio ferrandinese, e intraprendere un percorso di valorizzazione, nonché di visita e turismo. Esigenza veicolata con tutti i mezzi possibili, perfino tramite i social media, che l'associazione ha attivato a uso della più ampia divulgazione.

Nel 2007 fu rinvenuta una cella olearia che è risultata costruita con muretti a secco al cui interno era raccolto il prodotto di spremitura delle olive. «*Da essa - fanno notare Monaco, Pecci e Donnici a valle delle successive attività di scavo, eseguite tra giugno e luglio 2019 - si dipartono diverse canalette che assecondano il pendio naturale terminando in vasche di pietra funzionali alla purificazione dell'olio. Il torchio era verosimilmente formato da*



Fig. 2 - Panoramica della cella olearia in corso di scavo (foto A. Pecci ©)

*travi orizzontali con contrappesi mobili, al di sotto delle quali erano collocati i fiscoli con la polpa delle olive. Facenti parte dell'impianto erano anche due basi di spremitura, attualmente conservate al Museo di Metaponto, e un meccanismo di pressatura con intelaiatura lignea, di cui restano solo le tracce in negativo sul pavimento in terra battuta*». Non è tutto. «*A Est e a Sud della cella olearia - continua la descrizione archeologica - è stato rinvenuto un ampio spazio aperto, con un piano di calpestio di argilla ben compattata destinato alla lavorazione delle olive*».

Tutto lascia pensare che anche prima dell'epoca romana nulla fosse lasciato al caso. Era già praticata un'evidente pianificazione, andava dalla progettazione dell'oliveto all'innesto di rami e germogli sulle piante che l'esperienza valutava particolarmente fruttuosa, dalla preparazione del terreno al livellamento del suolo, dalla concimazione all'aratura profonda e alla piantumazione solitamente in ordinati filari, come quelli delle campagne ferrandinesi. Unitamente alla pavimentazione di IV sec. a.C. sono stati ritrovati alcuni straordinari resti vegetali, carporesti di "Olea Europaea" in buono stato di conservazione. A questo punto entra in scena l'archeobotanica. Come spiegano gli addetti ai lavori, si tratta di un settore interdisciplinare dell'archeologia che analizza i resti vegetali individuati negli strati stratigrafici (piante, pollini, frutti, semi carboni). Resti studiati in relazione al contesto di rinvenimento, registrano la diffusione e l'evoluzione delle diverse specie vegetali spontanee coltivate, determinando la relazione uomo-ambiente e permettendo così di ricostruire i paesaggi antichi.

A questo proposito, come accennato, è del tutto ragionevole ritenere che quanto portato a conoscenza



Fig. 3 - Panoramica da drone del sito archeologico (foto A. Pecci ©)

fino a questo momento costituisca solo una porzione di un più ben più ampio complesso rurale, presumibilmente formato da un'area produttiva e da una residenziale. *«Giacché i resti messi in luce sono relativi solamente al settore dedicato alla spremitura delle olive - confermano intanto gli autori delle ricerche - è ipotizzabile che intorno ad essi, in futuro, vadano ricercate le aree adibite alla frangitura e allo stoccaggio delle olive»*. Ma è possibile spingere l'esercizio delle ipotesi ancora oltre e pensare a un'azienda agricola non molto diversa da quelle romane. Queste possedevano sia un impianto vinicolo sia un oleificio ed erano strutturate in due settori principali, la "pars urbana", con ambienti riservati al padrone e la "pars fructuaria", destinata alla produzione, con gli alloggi degli schiavi, le scuderie e magazzini, "pars rustica". Nei frantoi avvenivano due attività prevalenti, ovvero la frantumazione delle olive, o molitura, e la spremitura della polpa. C'erano vari modi di eseguire la molitura. Comunque la polpa ottenuta veniva solitamente spalmata su "fascinae" (fiscoli, bruscole o corbelli, intessuti di vimini, sparto o giunco) impilate e pressate con vari sistemi. Il liquido ricavato era quindi lasciato scorrere verso un contenitore o un bacino di decantazione. A questo punto, l'olio veniva separato dall'"amurca", ovvero la morchia, un sedimento più pesante contenente acqua e polpa che poi veniva riutilizzato in svariate modalità e conservato in grandi vasche dette "dolia".

Sull'uso e quantità dell'olio in chiave alimentare, sarebbe sufficiente pensare al numero di antiche anfore che di

tanto vengono ritrovate nei fondali marini; si tratta di un condimento che, nonostante il suo costo elevato, si cercava di non far mancare mai sulla tavola. Era e, in realtà, rimane un condimento essenziale e porta male sprecarlo, evoca situazioni nefaste per via della complessità e della fatica che richiede l'intero ciclo della produzione olearia. Lavoro duro, il più delle volte ripagato da una chiara capacità economica, di fare reddito anche in mercati lontani, raggiungibili attraverso una fitta rete di distribuzione e scambi che in luoghi come Ferrandina si afferma ancora oggi quale specializzazione che ruota intorno all'olivicoltura e a una particolare varietà, la Majatica. Dell'albero di olivo, a iniziare dai suoi frutti consumati a tavola, in realtà, non si buttava via niente. In ogni caso, anche nell'antichità, il più pregiato e ricercato era l'olio prodotto nella penisola italiana, sempre di qualità superiore rispetto alla concorrenza iberica e nord africana.

Ma si andava anche oltre la produzione destinata al settore alimentare. Le parti meno nobili della spremitura servivano anche in passato per oliare ogni tipo di dispositivo meccanico. Molto ricercati erano gli oli profumati, i balsami aromatici e medicamentosi. Conservati in piccoli contenitori, erano di frequente utilizzati negli edifici termali e nella toletta personale per la cura del corpo, per la cosmesi e per svariate esigenze terapeutiche. Diffuso era l'uso dell'olio per detergere il corpo prima e durante i bagni. Con l'aggiunta di essenze odorose si ricavano ricercati unguenti.

I Romani avevano appreso queste pratiche dai Greci, ma non c'erano solo i balsami profumati. Pomate e infusi andavano oltre la cosmesi e insieme diventavano spesso farmacologia all'interno di un ampio spettro curativo. Un rimedio contro l'ipertensione arteriosa è parte di quella medicina popolare che non ha mai ceduto del tutto il passo alla medicina ufficiale. La pressione alta, specialmente in passato, veniva curata con un decotto di colore scuro, verdastro. Si bollivano le foglie di olivo e, filtrato, il liquido ricavato si beveva al mattino, a digiuno. Effettivamente, il principio attivo, l'oleuroposide, è in grado di ridurre la pressione arteriosa agendo sul metabolismo e favorendo la vasodilatazione periferica. Da segnalare anche l'importante azione terapeutica "ipolipermizzante" in grado di ridurre il colesterolo cattivo e aumentare quello buono. Altrettanto benefica risulta l'azione antisclerotica che è favorita dal contenuto negli acidi grassi polinsaturi dell'olio.

Un liquido davvero prezioso, al punto da svolgere anche una serie di funzioni rituali e liturgiche, alcune legate alla celebrazioni del culto di varie religioni. L'ulivo è simbolo di pace, di prosperità, di vittoria ed era caro alla dea Atena. Divinità che dette il suo nome alla più importante città Attica, Atene, a cui fece il prezioso dono di un albero di ulivo. Lo ricordano tante monete, ultima nel tempo, quella da 100 lire. La clava di Ercole era di legno d'ulivo e anche il talamo nuziale costruito a Itaca da Ulisse.

Non bisogna dimenticare, poi, la funzione nelle liturgie cristiane, che accompagnano i battezzati in tutta la loro esistenza, dalla nascita alla morte. Al calare del sole, bruciava nelle lucerne per illuminare con le sue tremule fiammelle le mense più povere e altari fastosi, umili tabernacoli e ricchi ambienti di rappresentanza e ritrovo. Nei luoghi di culto, l'olio era frequentemente offerto anche come *ex voto* agli dei. Ma era anche impiegato nella preparazione degli effetti cromatici e nella pittura parietale mediante l'affresco, una tecnica che fissa i colori sull'intonaco ancora fresco e spesso richiede l'uso dell'olio per fissare i pigmenti alle pareti unitamente ad altre sostanze, è il caso della cera, che insieme conferivano brillantezza alle pennellate. Tecniche consigliate anche da Marco Vitruvio Pollione nel suo *De architectura* (VII,9,3). Mentre negli *Epigrammi* di Marco Valerio Marziale (38 - 104) d.C. si fa preciso riferimento all'olio

nelle lucerne in terracotta o in bronzo policlini, dotate di più fori, per fare una migliore luce e rischiarare i convivi (XIV). Non mancano, poi, riferimenti mitologici sulle origine di come questa coltura si sia diffusa dalle nostre parti. Publio Ovidio Nasone, nelle *Metamorfosi* (XIV, 512-526), racconta che ai tempi dell'eroe greco Diomede, un tale Appulus della Messapia si prese gioco della danza di alcune ninfe e come il dio Pan decise di tramutarlo in un oelastro, un ulivo selvatico. Mentre per Marco Tullio Cicerone (106. 43 a. C.), nel suo *De natura deorum* (III, 45) bisogna ringraziare un figlio di Apollo e della ninfa Cirene, il pastore Aristeo. Fu lui, secondo questo mito, a scoprire che dalla spremitura delle olive si ricava l'olio, una tecnica che rivelò a tutte le genti italiche.

Ulteriori riferimenti non mancano, la letteratura in merito è davvero vasta. A valle delle ricerche e delle molteplici narrazioni che si susseguono nel tempo, si può quindi affermare un protagonismo indiscusso di questa pianta nel panorama di vaste aree di quel grande bacino di civiltà che è costituito dal Mediterraneo. In considerazione del fatto che il territorio di Ferrandina dispone di un suo "cultivar", la tipica oliva denominata Majatica, sempre in linea con la lungimiranza che ha animato la volontà di scavare in località Sant'Antonio, allora è forse il caso d'iniziare a spingere lo sguardo oltre la crocaca. Il frantoio lucano è sicuramente unico nel suo genere. Non costa niente immaginarlo alla stregua di una locomotiva che prosegue il suo cammino di conoscenze e radicamento per le comunità locali. La direzione non può non puntare a un traguardo come l'allestimento di una vasta area espositiva in grado di esprimere una coinvolgente narrazione tra le mura amiche della cittadina aragonese, fortunata custode di un tesoro che incarna pienamente la civiltà di un liquido del colore dell'oro. Una miniera, un giacimento di saperi da condividere anche contro la triste maledizione della crisi demografica che sta colpendo al cuore tutta la Basilicata.

Fig. 4 - Ipotesi di ricostruzione del frantoio (disegno di G. Gioia). Su concessione del Ministero per i Beni e le attività Culturali e per il Turismo - Soprintendenza Archeologica Belle Arti e Paesaggio della Basilicata

