

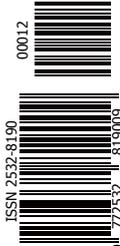
MATHERA®

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



12

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 giti / 20 set 2020 - Anno IV - n. 12 - € 7,50



Speciale Avucchiare:
il mondo dell'apicoltura
a Matera

Madonna della Bruna:
nuove acquisizioni sull'affresco
e sull'origine del titolo mariano

L'antica Bradanica,
una via
per la Terrasanta

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:

Dell'Aquila F., Tipologia ed evoluzione delle cucine rupestri in "MATHERA", anno IV n. 12, del 21 giugno 2020, Antros, Matera, pp. 37-41.



MATHERA®

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno IV n.12 Periodo 21 giugno - 20 settembre 2020

In distribuzione dal 21 giugno 2020

Il prossimo numero uscirà il 21 settembre 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, Enrico Lamacchia, 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

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



SOMMARIO

ARTICOLI

- 7** **Editoriale - Quando la storia del territorio si fa dolce**
di Pasquale Doria
- 9** **L'affresco della Madonna della Bruna nella Cattedrale di Matera**
di Domenico Caragnano
- 13** **S. Maria de Bruna, il titolo mariano che venne dalla Moravia**
di Francesco Foschino
- 22** **Le reliquie di San Giovanni abate nella Cattedrale di Matera**
di Marco Pelosi
- 31** **Classi dominanti e subalterne nella Matera del Settecento**
di Salvatore Longo
- 37** **Tipologia ed evoluzione delle cucine rupestri**
di Franco Dell'Aquila
- 43** **L'agricoltura materana nei primi decenni del Novecento**
Le attività della Cattedra Ambulante
di Raffaele Paolicelli
- 53** **Calendario alimentare del Materano e ciclo agrario**
di Gea De Leonardi
- 63** **La via Bradanica, l'altra strada per la Salvezza**
di Pasquale Doria
- 71** **Valentin Dubossarsky-Grossmann, il medico russo confinato a Ferrandina**
di Michail G. Talalay
- 78** **I primi passi del cane a sei zampe in Lucania**
di Nicola Ricciardi

SPECIALE

- 156** **Il mondo dell'apicoltura a Matera**
Le pecchiere o avucchiare nel corso dei secoli
di Giuseppe Gambetta, Gianfranco Lionetti, Marco Pelosi

In copertina:

Exultet 1: elogio delle api, Bari, Archivio del Capitolo Metropolitano, in: AA.VV., *Exultet*, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma 1994.

A pagina 3:

Matera, Piazza Vittorio Veneto, 2 luglio 2014: lo "strazzo" del Carro della Bruna. Quest'anno, come noto, i festeggiamenti saranno in tono minore, senza il Carro e il suo tradizionale "strazzo" (Foto di Rocco Giove).

RUBRICHE

- 85** **Grafi e Graffi**
La Triplice Cinta, il Tris e l'Alquerque: da tabulae lusoriae a simboli di pellegrinaggio
di Sabrina Centonze
- 97** **HistoryTelling**
La masciara Ciolla della Luna
di Gianfranco Lionetti
- 104** **La penna nella roccia**
Calcere di Altamura e Calcarenite di Gravina
di Mario Montemurro
- 106** **Radici**
La ferula
di Giuseppe Gambetta
- 114** **L'arca di Noè**
Le razze canine nelle attività agropastorali
di Nunzio Gabriele Chiancone
- 117** **C'era una volta**
Monete salernitane in Basilicata
Lineamenti di circolazione monetaria sulla base dei ritrovamenti
di Pierluigi Canoro
- 120** **Voce di Popolo**
"La Destina", emblema materano del maleficio
Era scolpito in una testa che non bisognava mai guardare
di Pasquale Doria
- 123** **Verba Volant**
L'eredità contesa
L'identità dialettale tra accettazione di nuovi modelli e rispetto della tradizione
di Emanuele Giordano
- 126** **Scripta Manent**
Cronache atlantiche dalla Matera degli anni Cinquanta
di Francesco Foschino
- 139** **Echi Contadini**
Il recupero, il riciclo e il riuso nel passato
di Donato Cascione
- 144** **Piccole tracce, grandi storie**
L'aereo militare che precipitò a Matera nel 1976
"Con l'ala tesa a gloria o morte"
di Raffaele Paolicelli
- 149** **Ars nova**
Cesare Maremonti, artista architetto di Matera
di Rocchina Martocchia
- 153** **Il Racconto**
La chiscedd
di Grazia Anobile

Tipologia ed evoluzione delle cucine rupestri

di Franco Dell'Aquila

In tutte le dimore dell'uomo, a prescindere se fossero lussuose e grandi abitazioni o piccoli rifugi temporanei, in qualsiasi epoca, è sempre esistito un posto dedicato alla preparazione del cibo, comunemente noto come cucina. Nel corso dei secoli le forme architettoniche sono cambiate, assecondando gli usi, i costumi e i gusti delle popolazioni. In genere nell'ambiente della cucina vi era un camino ove era acceso il fuoco, utile anche per scaldare l'ambiente circostante, ma sempre predisposto per scaldare e cucinare i cibi.

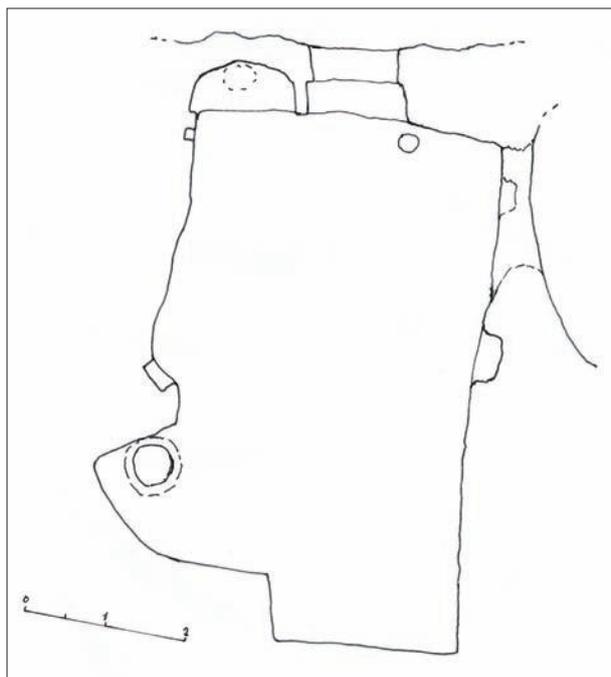
Anche nelle abitazioni rupestri, cioè ricavate con lo scavo della roccia, si nota la presenza di camini quale elemento caratterizzante le cucine. La loro forma architettonica varia nel tempo e l'esame dei loro particolari permette di comprenderne le fasi evolutive e i passaggi dalla semplicità di forme rozze quali i semplici focolari, sino alle ricercate soluzioni di camini angolari, quali copie di camini in stile gotico della fine del Duecento.

Per comprendere meglio la loro fase evolutiva, possiamo seguire la ricerca sperimentale che fu intrapresa al fine di migliorarne sia la forma architettonica sia i problemi connessi ai camini che, in ambiente rupestre, è

accentuata per il doversi adattare all'ambiente esistente. Le tipologie di cucine rupestri sono state indagate dal sottoscritto nell'arco di diversi decenni grazie a sopralluoghi effettuati in decine di insediamenti rupestri e in diversi continenti. Si propone qui un'analisi delle loro caratteristiche e impiego nonché delle linee evolutive riscontrate. Per farlo prenderemo ad esempio quelle presenti nei siti di Madonna della Scala (Massafra), Petruscio (Mottola), Cozzica e Vitiscuolo (Matera) in quanto di questi disponiamo di rilievi e fotografie aggiornate e li riteniamo rappresentativi.

Focolari senza cappa

In questa abitazione (fig. 1) ubicata presso il casale di Madonna della Scala, a Massafra, si nota la presenza di un focolare alla destra dell'ingresso. L'unica accortezza architettonica è data dall'approfondimento arcuato nella parete e dall'apertura di un foro nel setto roccioso interno-esterno per la fuoriuscita del fumo. Nella figura



Sopra: fig. 1 - Massafra, rilievo di una abitazione rupestre ubicata nel casale della Madonna della Scala;

A destra: fig. 2 - Massafra, particolare del focolare dell'abitazione rupestre, in fig. 1



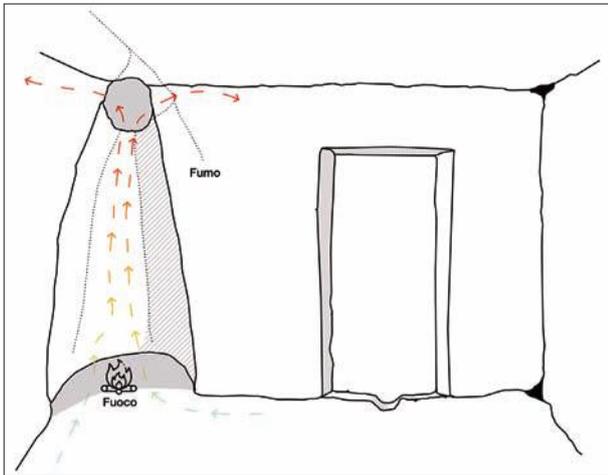


Fig. 3 - Andamento del fumo di un focolare (disegno F. Dell'Aquila rielaborato da D. Gallo)

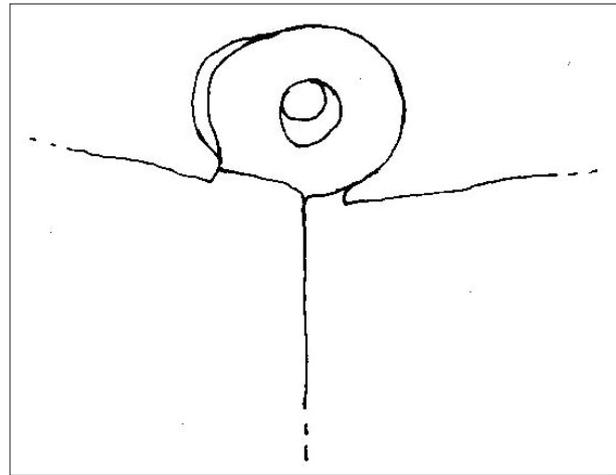


Fig. 5 - Ricostruzione grafica di un foro sagomato a mo' di semplice cappa

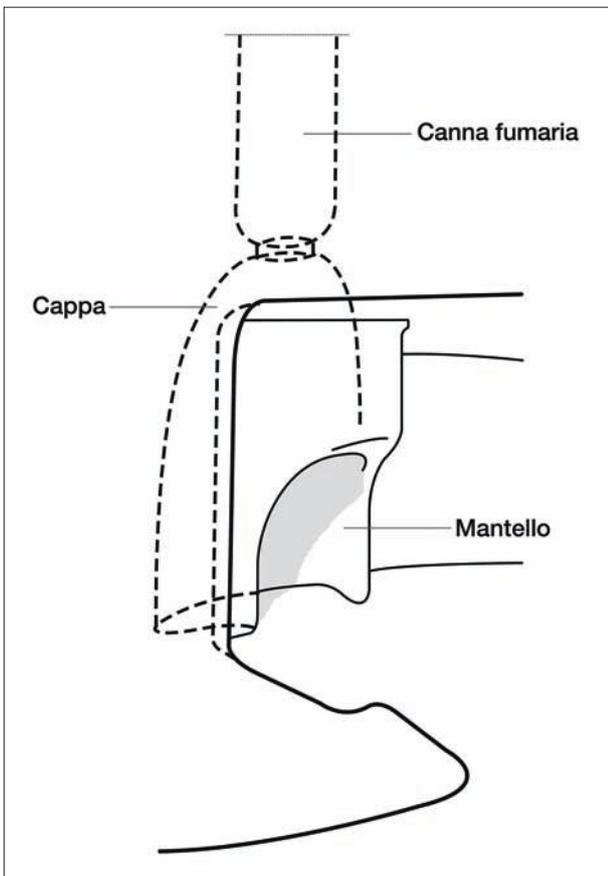


Fig. 4 - Ricostruzione di una cappa con l'indicazione delle parti essenziali (disegno F. Dell'Aquila rielaborato da D. Gallo)

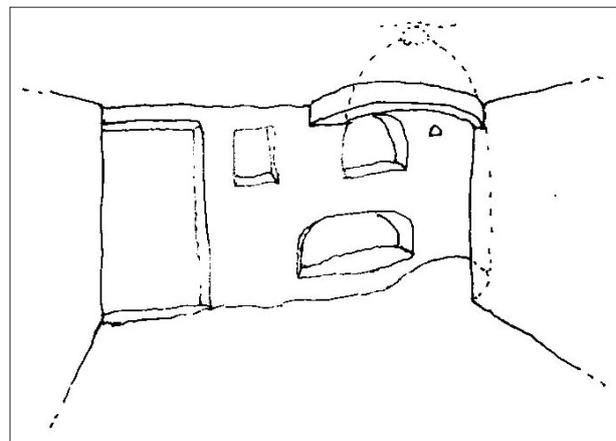


Fig. 6 - Massafra, Madonna della Scala. Ricostruzione grafica di una cucina rupestre presente all'interno dell'Unità 134b

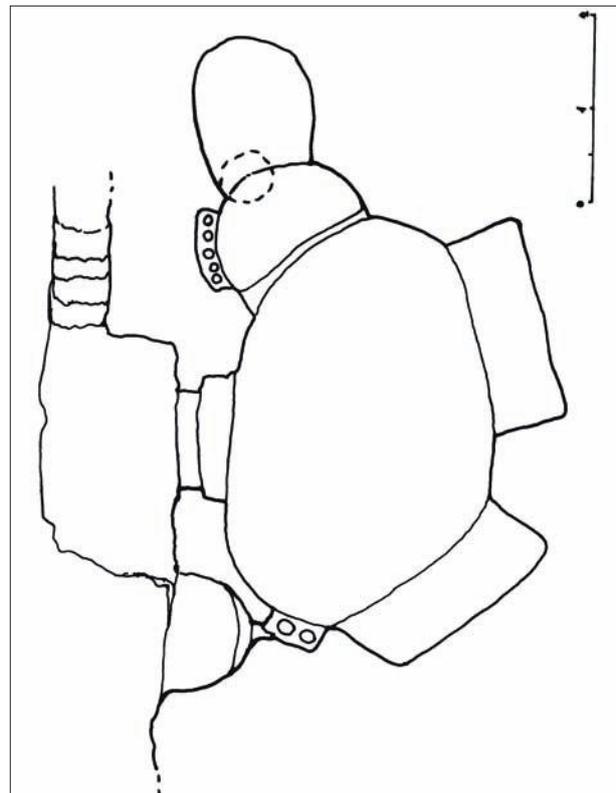


Fig. 7 - Massafra, Madonna della Scala. Rilievo dell'Unità abitativa 108

2 si nota come il focolare disponga di una base semicircolare a prolungamento del pavimento dell'ambiente, e le pareti si congiungono direttamente con quelle del vano scavato, restringenti gradatamente verso il soffitto. Il foro d'aerazione è realizzato nella parte sommitale interna al focolare, senza intaccare il soffitto dell'ambiente interno. All'esterno il foro presenta una forte angolazione di circa 60° , con uno spessore della roccia in basso di cm 15. Prove sperimentali effettuate *in loco* ci hanno permesso di appurare come il focolare disponga di un buon tiraggio, anche se una certa quantità di

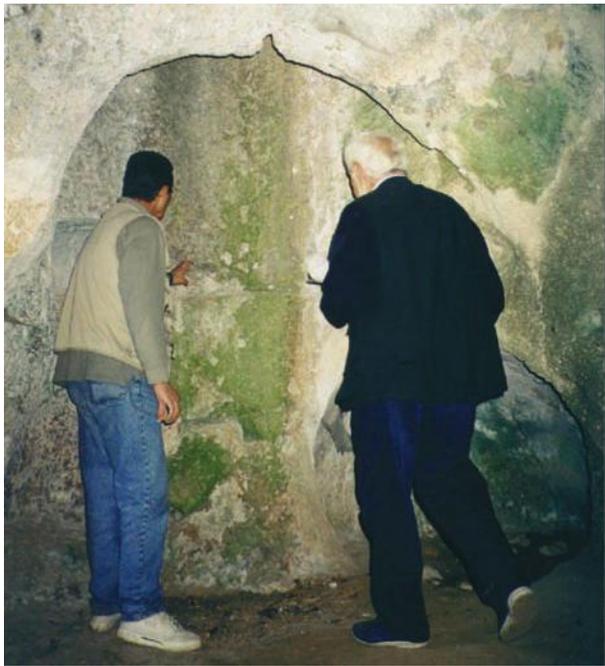


Fig. 8 - Massafra, Madonna della Scala, Unità 108. Camino con arcone d'ingresso presente nell'unità 108



Fig. 9 - Massafra, Madonna della Scala. Particolare del nicchione, ben modellato, a servizio del camino utile ad accogliere piccoli recipienti



Fig. 10 - Massafra, Madonna della Scala. Camino con mantello angolare databile tra la seconda metà del XII e XIII secolo

fumo ritorna nell'interno rimanendo all'altezza del soffitto. Solo quando soffia vento forte con direzione ortogonale alla parete esterna, il focolare fa fatica nella sua funzione e oltre la metà del fumo rimane nell'interno.



Fig. 11 - Matera, Cucina rupestre presente nell'insediamento rupestre di Vitisciuolo



Fig. 12 - Matera, Cucina rupestre presente nell'insediamento rupestre di Cozzica

Nomenclatura delle parti del camino

Oltre al semplice focolare, costituito da una leggera rientranza semicircolare nella parete e da un piccolo foro, come nell'esempio appena descritto (fig. 3) si riscontrano sistemi più elaborati e più efficaci, che possiamo considerare i corrispettivi rupestri dei camini in muratura (fig. 4).

Gioverà specificare come la parola *camino* viene comunemente usata anche per identificare la canna fumaria, nonché l'effetto tiraggio della stessa detto anche *effetto camino*.

Contrariamente al semplice focolare, che non permette di avere un riscaldamento omogeneo poiché il calore tende a disperdersi, un camino riesce a conferire a tutto l'ambiente il calore e un senso di accoglienza e risulta maggiormente efficace per attività più funzionali come cucinare. Il fronte del braciere è aperto verso il locale da riscaldare, libero di diffondere direttamente il calore della fiamma nel locale, principalmente per irraggiamento termico.

Focolari con cappa

Per cercare di facilitare la fuoriuscita del fumo, si iniziò a sperimentare la realizzazione di fori sul soffitto

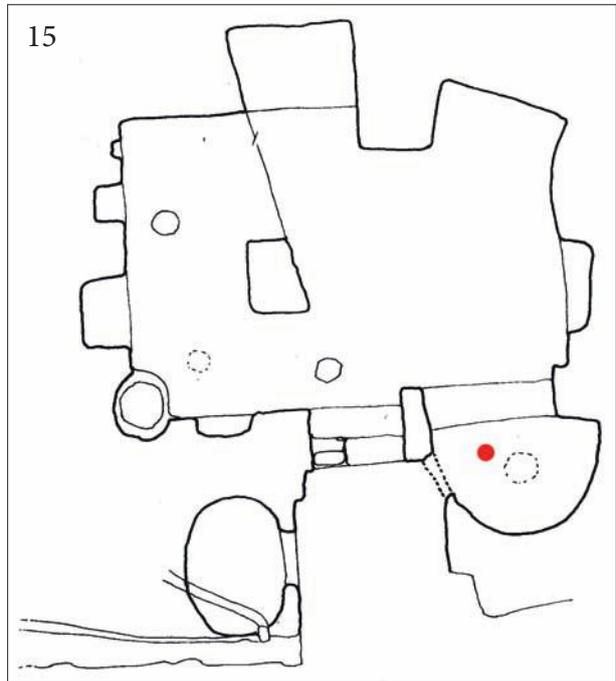
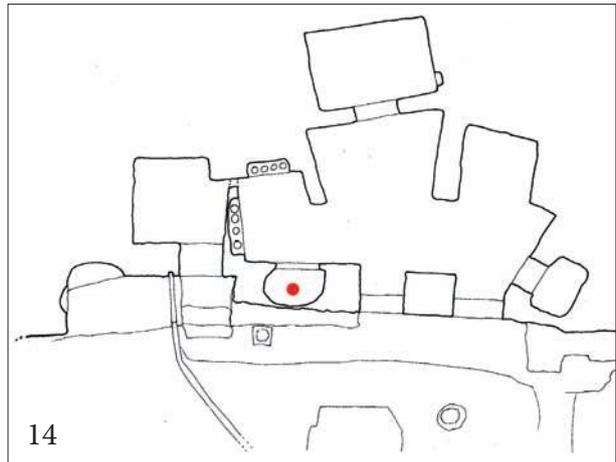
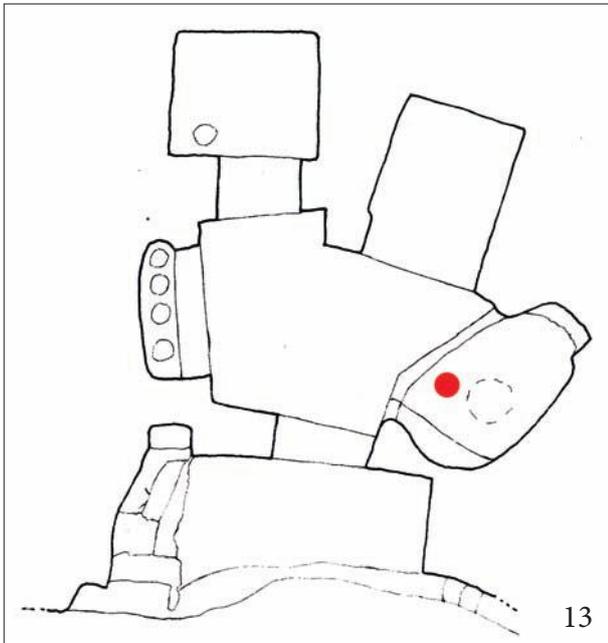


Fig. 13, 14 e 15 - Petruscio (Mottola). Rilievi di Unità abitative. Il punto rosso indica la presenza della cucina

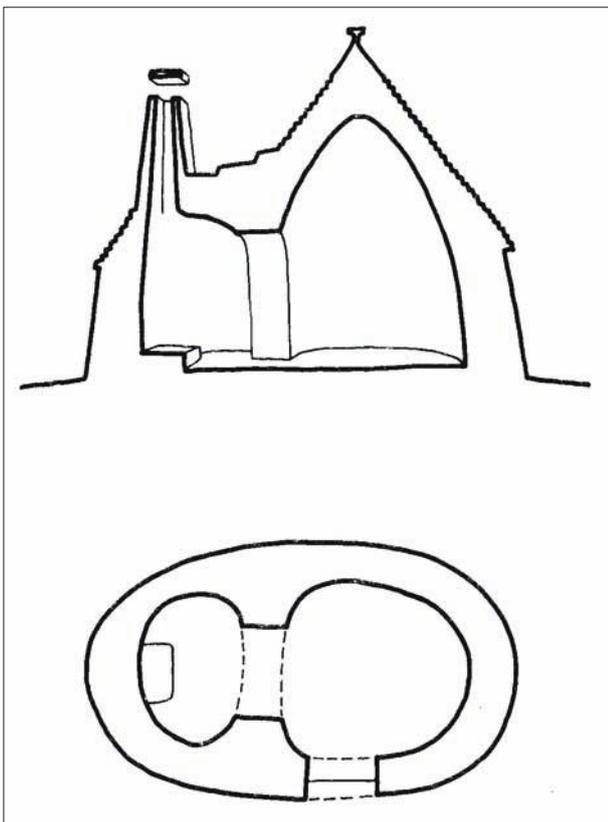


Fig. 16 - Pianta e sezione relativa a un trullo. Nella tradizione pugliese dei trulli si riscontra questa soluzione architettonica ove la cucina è aggiunta al vano abitativo con un arcone a divisione dei due ambienti. La cucina ha una cappa con camino e comignolo esterno

(e non nel punto di incontro tra questo e la parete) di forma tale da assumere una forma abbozzata di cappa (fig. 5). Più evoluta la soluzione in figura 6, dove è stata risparmiata una risega pendente dal soffitto formando all'interno di essa una vera e propria cappa.

Una soluzione ancora più raffinata è data dal cami-

no con arcone d'ingresso, sempre presente nell'insediamento della Madonna della Scala a Massafra, (cfr. Caprara, Dell'Aquila 2008); un esempio è visibile nella unità 108 (figg. 7 e 8). In questa piccola abitazione rupestre, composta da un solo vano a pianta ovoidale con due arcosoli-alcove nella parete interna, è stato ricavato un angusto spazio semicircolare suddiviso dal vano mediante un setto roccioso a forma di arcone. Il setto roccioso raggiunge lo spessore di appena cm 10.

Completa l'arredo del camino la presenza di una nicchia ben modellata (fig. 9) sempre ad arco pieno avente alla base cinque invasi per accogliere piccoli vasi certamente per utilità della cucina. Infine uno spazio adatto per riserva di legna da tenere all'asciutto, è ricavato nella parte più interna della cucina, con un'altezza di circa 1 metro. In tutta l'abitazione, compresa la cucina, le pareti son ben curate e lisciate. Sempre presso Madonna della Scala, nell'Unità 3, è presente un camino con mantello angolare (fig. 10) databile tra la seconda metà del XII e XIII secolo.

Esempi precedenti a questa tipologia di cucine a camino sono quelle presenti nell'insediamento rupestre



Fig. 17 - Matera, complesso rupestre di S. Falcione. Si noti sulla sinistra un comignolo in muratura che prosegue la canna fumaria della cucina rupestre (Cartolina del 1973 di Fotorapidcolor di Terni. Archivio Franco Campagna)

di Vitisciulo e quello del vicino complesso di Cozzica (figg. 11 e 12), dove le cucine sono ugualmente presenti in un ambiente accostato ma il setto roccioso divisorio è molto più spesso.

Medesima tipologia di cucine ricavate realizzando un piccolo vano contiguo è riscontrabile nell'insediamento di Petruscio presso Mottola di cui riportiamo alcuni rilievi esemplificativi (figg. 13, 14 e 15). D'altronde è la medesima soluzione rilevata nell'edificato, si vedano i camini dei trulli (fig. 16).

Tiraggio del fumo di un focolare

Il camino può essere installato in tutte le stanze della casa ma, per un corretto tiraggio è necessaria la presenza di una cappa. L'assenza di questa o un suo cattivo funzionamento non consentono di avere un buon tiraggio, che serve essenzialmente per far uscire dal comignolo il fumo che si crea tramite il fenomeno della combustione. È bene non dimenticare, inoltre, che il camino deve essere collocato in una zona ben arieggiata che permetta di agevolare il ricambio dell'aria. Per le unità rupestri che non superano i venti metri quadri, abbiamo verificato che il focolare dovrà avere almeno le seguenti dimensioni: 50 cm di larghezza, 60 cm larghezza e 35 cm di profondità; la canna fumaria deve invece avere una grandezza e profondità almeno di cm 20 x 20. La soluzione più efficace, come abbiamo visto, si riscontra quando il foro è presente sul soffitto. Esternamente può es-



Fig. 18 - Matera, Casale del Vitisciulo. Canaletta di deviazione scavata a mo' di grondaia lungo il perimetro del foro



Fig. 19 - Cucina rupestre con vasellame e suppellettili. Nalut, nella regione del Gebel Nefusa in Libia

serci la presenza di un comignolo in muratura (fig. 17), con la duplice funzione di prolungare la canna fumaria, per un miglior tiraggio, e di impedire l'ingresso indesiderato di acqua piovana all'interno dell'unità. In caso di assenza di comignolo in muratura, una opportuna canaletta di deviazione viene scavata a mo' di grondaia lungo il perimetro del foro, come in questo esempio del casale del Vitisciulo (DELL'AQUILA, FOSCHINO, PAOLICELLI 2020; fig. 18).

Arredo e uso delle cucine

Analizzando i particolari presenti nelle cucine possiamo cogliere come venivano utilizzate e gli usi comuni della vita di ogni giorno nelle abitazioni rupestri.

Innanzitutto si osserva sulle pareti delle cucine, nelle zone più vicine al fuoco, la mancanza di quei segni sulla roccia che ci aspetteremmo come conseguenza del forte calore. Ipotizziamo pertanto che non si facesse un gran fuoco dalle fiamme alte, ma un fuoco tenue, sufficiente a creare calore. Possiamo dire che il fuoco era limitato a tenere la brace accesa, ottimo per riscaldare e cucinare con vasi di ceramica (fig. 19) o cuocere le carni mediante una grata. Tutte le cucine hanno il livello del pavimento in prosecuzione di quello dell'interno. Nella maggior parte dei casi notiamo l'assenza di gradini o sedili nell'interno delle cucine o se sono presenti, sono posti lontano dal luogo ove si accendeva il fuoco. Possiamo trovare una o più nicchie utili per porre oggetti di uso quotidiano come vasi o contenitori. Le nicchie culminano sempre con un arco a sesto ribassato o parabolico o rettangolare.

Alcune cucine presentano, nelle pareti, dei fori posti a una certa altezza utili per inserire un asse ligneo ove appendere la *camastra* che sorregge, sospesa sul fuoco, una caldaia.

Bibliografia

CAPRARA, DELL'AQUILA, *Il villaggio rupestre della gravina «Madonna della Scala» a Massafra* (Taranto), 2008.
DELL'AQUILA, FOSCHINO, PAOLICELLI, *Nuove acquisizioni sull'approvvigionamento idrico nel Materano in epoca medievale* - in pubblicazione - Atti del III Convegno Nazionale di Studi (Italia centrale, meridionale e insulare) Soriano nel Cimino (18-19 ottobre 2019), 2020.