

“*Puglia contadina e cereali: documentazione storica e cultura popolare*”

di Angelo Rubino

Diverse sono le presenze storiche nel territorio intorno al tracciato della via Appia compreso tra Santeramo in Colle e Minervino Murge, passando per Altamura, Gravina in Puglia, Poggiorsini e Spinazzola. Tale territorio, nel tempo, è stato abitato dagli antichi Peuceti, definiti dal Carlo Levi “*Popolo delle Formiche*” proprio per la indiscussa laboriosità degli stessi.



Tratto della via Appia

Il territorio in questione si presenta come un esteso altopiano di natura calcarea ricco di canali, lame, depressioni, doline e grotte. Povero di acque superficiali, ma ricco di acque sotterranee. In superficie riscontriamo la presenza dei torrenti *Pisciulo* e *Gravina*, lungo i quali si sono insediati popolazioni, in virtù proprio della presenza dell’acqua, elemento fondamentale per la vita. Detti torrenti vengono a confluire tra loro in prossimità di Matera a delimitare la zona *Sassi* di questa città.



Sublupatia?

Iesce: insediamento peuceta -

Il nostro territorio ha una estensione di circa 35.000 ettari, adibiti per tre quinti a graminacee (essenzialmente grano duro) e leguminose (lenticchie, ceci, cicerchie, ecc.); per un quinto a coltura di ulivi e mandorli ed un quinto a vigneti. Le zone più povere, non proficuamente utilizzabili per dette colture sono state impiegate per l'attività pastorale. Tutte queste attività si integrano armonicamente tra loro, contribuendo a rendere autosufficiente la vita dei relativi abitanti con lo sviluppo di numerose attività artigianali.



Iesce: pesi da telaio rinvenuti (Archeoclub Altamura) in superficie, con decorazioni fatte con gambi di cereali

Nel territorio riscontriamo la presenza storica d'insediamenti rupestri (Pisciulo, Pulo e Pulicchio); villaggi quali Iesce (Sublupatia o Blera), Botromagno (Silvium), Casette di Castigliolo, La Mena e Garagnone; insediamenti religiosi di monaci basiliani. Riscopriamo inoltre la presenza di masserie fortificate e masserie agrarie di proprietà di famiglie facoltose o nobili, che avevano alle dipendenze coloni o uomini di fiducia, i cosiddetti massari.

Il massaro aveva come compito principale quello di sovrintendere alla coltivazione della terra, avvalendosi della collaborazione dei gualani, dei bovani, dei garzoni e dei braccianti fissi.



Pisciulo: insediamento cavernicolo età dei metalli (bancone vendita cereali con pozzetto posteriore per derrate alimentari)

La mietitura e la trebbiatura erano momenti topici della vita del casale e della masseria. Il massaro ingaggiava i mietitori (in genere non meno di venti unità). Nell’attività di raccolta ogni mietitore raccoglieva il mietuto in gregne, raggruppandole in numero di trenta a formare un covone (striale); successivamente gli striali venivano concentrati nell’aia di trebbiatura (tramite l’operazione di carratura) formando una catasta di covoni (maita).



Zona Pantano Gravina: insediamento peuceta

La fase successiva era quella della trebbiatura vera e propria (cosiddetta pesatura) effettuata tramite il calpestio di muli o cavalli trainanti un rullo trebbiante (dialott) o una grossa pietra (pesara). A *pesatura cotta* (grano separato dalla paglia) si procedeva a ventilare, ottenendo così chicchi liberi dalla pula, pronti per il successivo immagazzinamento. Una volta completate le operazioni di trebbiatura e immagazzinamento si festeggiava per ringraziare il Signore del buon esito dell’annata agraria.



Casette di Castigliolo: insediamento peuceta con mura di difesa (larg. 8 m) e quattro porte. Nella destra della foto si evince una zona di coltura dei cereali

Per completezza di riferimenti ed al fine di poter documentare gli argomenti inerenti il tema che ci occupa, si è provveduto ad allestire una mostra corredata di 15 pannelli esplicativi della cultura alimentare del mezzogiorno, dalle origini alla dieta mediterranea.



Pulo: dolina carsica con grotte neolitiche ad Altamura. Il fondo della dolina era coltivato con cereali

Partendo dal culto che Greci e Romani dedicavano alla dea dell'agricoltura e delle messi (rispettivamente Demetra e Cerere), la mostra fa un po' la storia della “trinità mediterranea” composta da pane di frumento, olio d'oliva e vino, al centro di questo regime dietetico.



Castello di Garagnone: masseria fornita di fosse per derrate alimentari

Si passa poi ad illustrare la tradizione del pane di Altamura, inserendola nel più ampio discorso sulla nascita dell'agricoltura nel territorio delle Murge. Appositi pannelli illustrano infine la strategia di sopravvivenza tra Paleolitico e Neolitico e fanno cenno agli attrezzi agricoli di quest'ultimo periodo dell'evoluzione umana.

Convegno “*I cereali e la Puglia contadina. Testimonianze tra storia, economia e cronaca locale*”
Cerealia Festival 2015

Sala della Sacrestia, Chiesa Madre S.M. Assunta, Minervino Murge (BA) / sabato 19 settembre 2015



fasi di lavorazione dei cereali: dalla mietitura al pranzo

A completamento la mostra si arricchisce di numerosissime immagini fotografiche che documentano le varie fasi delle attività agricole dalla semina alla raccolta e immagazzinamento dei prodotti.

La mostra è stata inaugurata nel Museo di Villa Giulia in Roma in occasione di Cerealia 2014 ed ha fatto in seguito tappa, inserita in convegni all'uopo organizzati, nei Comuni di Triggiano, Rutigliano, Matera, Bovino Bari (Fiera del Levante) e Minervino Murge, ospite delle locali sei di Archeoclub d'Italia.

Fasi di lavorazione dei cereali: dalla mietitura al pranzo

