

La poliedrica figura di Giulio Bucci (1837-1887)*

DI FRANCO ANTONIO MASTROLIA

Il primo novembre del 1837 nasce a Minervino Murge, a circa 40 chilometri da Barletta, Giulio Bucci, dall'avv. salentino Giuseppe e Giulia Tuttavilla, duchessa di Calabritto. Nel 1674 Vincenzo Tuttavilla, duca di Calabritto, aveva acquistato da Marzio Pignatelli il feudo di Minervino. Trascorre i primi anni nel palazzo di famiglia, al centro di Minervino, ammirando le vestigia dell'antico borgo, quali la torre edificata da Pirro del Balzo ed il castello, il tempio dedicato a Minerva e la grotta di San Michele, patrono del borgo. Superata la maggiore età, stanco di vivere in paese quasi sempre tra le mura del palazzo di famiglia e bisognoso di evasione, si trasferisce a Napoli, centro culturale e di svago per i ricchi proprietari meridionali. Il 13 gennaio 1860 sposa Caterina Costa, dei marchesi Costa D'Arielli e i principi Sanseverino e Bisignano. Dalla loro unione nasceranno quattro figli, di cui la primogenita Marietta muore all'età di tre anni, poi Pietro, Aurelio e Domenico.

La vita agiata ed elegante della metropoli lo trattiene per molti anni, per entrare a far parte poi nell'esercito, come luogotenente della Guardia Nazionale. Dimostra spirito di sacrificio e abnegazione in occasione della violenta epidemia colerica del 1866, che colpisce in modo molto forte la città di Napoli., per cui è nominato il 2 giugno 1867 «Cavaliere dell'Ordine dei Santi Maurizio e Lazzaro». Trascorre diversi anni a Napoli. Stanco ed annoiato dei pettegolezzi, degli svaghi e della politica della grande città, abbandona Napoli e ritorna a Minervino Murge. Bisognoso adesso di quiete e di libertà, lascia il palazzo paterno e si stabilisce in una bella palazzina, situata al centro del suo vasto podere di Lamalunga, distante quasi venti chilometri da Minervino, ma mancante di strade. La tenuta di Lamalunga, fra le più lontane dalla costa e dalla ferrovia, costituisce l'ultimo lembo di terra barese tra la Capitanata e la Basilicata.

Nei primi giorni a Lamalunga visita in modo minuzioso le sue numerose terre, provando un forte senso di scoraggiamento, in quanto il prodotto è minimo e per niente proporzionato alle terre coltivate. Pur digiuno di conoscenze agrarie, pensa subito di dar vita a queste terre, decide insomma di diventare agricoltore e di fare della sua proprietà un podere modello. La denominazione di Lamalunga deriva da “Lama”, cioè quel tratto di

* Relazione tenuta a Minervino Murge il 19 settembre 2015 in occasione della tavola rotonda su “*I cereali e la Puglia contadina. Testimonianze tra storia, economia e cronaca locale*”, promossa da Cerealia. Per la bibliografia si rinvia a F. A. Mastrolia, *Giulio Bucci. Un protagonista del risorgimento agrario pugliese*, in “*Risorgimento e Mezzogiorno*”, XV, n. 1-2, dicembre 2004, pp. 85-112.

terreno in parte su colle ed in parte in pendio, noto come valle, e per la sua vasta estensione detta "lunga", localizzata nel centro della vallata.

Giulio Bucci, dotato di una volontà tenace e febbrile attività, inizia dunque la sua difficile opera. Il suo fondo è circondato da ogni lato da altre proprietà e per giungervi vi è una strada di campagna, sconnessa e piena di dirupi e grosse buche. Comprende che la strada è parte indispensabile per la sua tenuta e traccia una via rotabile, che fa costruire a sue spese, per prolungarla poi sino alla strada comunale.

Nel momento in cui Bucci - siamo nel 1872 - decide di gestire personalmente la sua proprietà, la situazione è difficile, in quanto metà è data in affitto, ad un tasso tenue, come seminativo ed il resto è allo stato incolto ed utilizzato per il pascolo. Vista la potenzialità del territorio, scadendo la maggior parte degli affitti e d'accordo con i restanti affittuari, inizia a condurre la sua azienda. Comincia a far dissodare quei terreni da utilizzare per la coltivazione dei cereali con molti sacrifici. L'assidua direzione e la personale sorveglianza, la lotta per sradicare antichi pregiudizi e l'impiego di pesanti spese, per l'acquisto di buone sementi, di animali da lavoro, macchine ed attrezzi, la sistemazione dei vecchi locali e la costruzione di nuovi, dopo diversi anni mettono in luce la modernità dell'azienda.

La coltivazione dei cereali si effettua su sei terreni, di diversi ettari, divisi tra loro da strade comunali e per complessivi 350 ettari. Sul terreno non seminato, lasciato a riposo per le difficoltà di poterlo letamare in modo conveniente, si praticano quasi ogni due mesi appropriate arature. Una prima aratura si fa nel mese di dicembre ad una profondità di 35 centimetri ed utilizzando l'aratro Howard, segue poi nel mese di febbraio un'aratura con l'aratro Aquila ad una profondità di 50 centimetri ed una terza aratura nel mese di aprile, con l'aratro Americano, profonda 35 centimetri. Nel mese di maggio si utilizza l'aratro Pugliese e ad agosto il terreno viene letamato, per essere arato ancora nel mese di agosto, e quindi seminato ad ottobre e novembre, con l'aratro Pugliese. Oltre gli aratri di diverso tipo, prestano la loro opera ottantacinque buoi da lavoro e venticinque cavalli, sempre da lavoro, utilizzati anche sui terreni più accidentati e difficili da raggiungere.

Bucci è tra i pochi proprietari terrieri ad introdurre nuove macchine, come l'aratro Aquila, costruito dal Tomaselli di Cremona, utilizzando gli erpici. Questi completano il lavoro dell'aratro poiché, livellando il terreno rivoltato dall'aratro, portano in superficie anche i residui organici che possono nuocere alla vegetazione delle piante. Gli erpici diagonali Valcourt e quelli a sistema Howard sono quelli più efficaci. I primi, con una intelaiatura in legno o in ferro ed una catena mobile, permettono ai rebbi (simili a punte di ferro), di tracciare sul suolo righe equidistanti. Gli erpici Howard sono quelli più perfezionati, dalla

intelaiatura di ferro o ghisa, trainata da quattro ruote al cui asse è attaccata, da ambedue i lati, la fune di trazione. I rebbi, poi, permettono di compiere, con un semplice spostamento di direzione da parte del contadino, il lavoro in entrambi i sensi. L'uso di adeguate attrezzature è ricordato da Oreste Bordiga, nel suo Trattato di Economia Rurale, pubblicato a Napoli per i tipi di Riccardo Margheri nel 1888. Nel primo anno si semina grano "bianchetta" e nel secondo, dopo aver bruciato nel mese di luglio le stoppie, inizia l'aratura. Si usa l'aratro Americano, ad una profondità di 35 centimetri, e dopo un'aratura nel mese di settembre si semina alla fine di ottobre. Nel terzo anno si semina avena e nel quarto orzo, sfruttando il terreno in modo razionale. Sempre nel mese di luglio si bruciano le stoppie e si attende il momento opportuno per la semina, di solito tra la fine di settembre ed i primi giorni di ottobre. Per la semina vi sono delle squadre di operai, bene addestrati. La semente viene coperta con circa 12 centimetri di terra, grazie all'aratro Pugliese, seguito da diversi operai che con piccole zappe appianano il terreno, curando di coprire eventuale semente sfuggita all'aratro. Tra dicembre e gennaio appositi erpici rimuovono il terreno, mentre tra febbraio ed aprile sono estirpate le piante e le erbe dannose, per iniziare poi nel mese di giugno la mietitura con mietitrici e legatrici meccaniche.

Il grano, fatto a covoni, si lascia sul terreno per alcuni giorni per far asciugare le spighe, quindi viene trasportato e accorpato in mezzo all'aia. Una trebbiatrice mossa da una locomobile dà il grano, che viene passato rapidamente in appositi vagli mossi da una macchina a vapore, poi ventilato e quindi depositato in magazzini per una perfetta conservazione. La meccanizzazione e la scrupolosa lavorazione sono riconosciute da tutti i principali acquirenti della Terra di Bari, della Capitanata e Basilicata, che acquistano dall'azienda Bucci senza alcun campione.

I mezzi di raccolta sono quelli più moderni, come due mietitrici Burdick ed altre due con alcuni accorgimenti, ed ancora quattro legatrici tipo Osborn. Una trebbiatrice Reads con locomobile, utilizzata anche come mezzo di trazione, dalla forza di dodici cavalli, due vagli mossi da motore, ventotto carri per buoi e cavalli, completano le macchine per la raccolta. Una superficie di sei ettari viene utilizzata come aia, circondata da muri ed, infine, in due vasti locali con mattoni si fa asciugare il grano a contatto con l'aria. La conservazione del grano è fatta con particolari accorgimenti, data la delicatezza del prodotto. Ben quattro magazzini, dalla superficie complessiva di 1.300 metri quadrati, sono pavimentati e con pareti, con una buona ventilazione, dalla capienza di circa 12.000 ettolitri. Diversi sono i fienili, per una superficie complessiva di 620 metri quadrati, tutti in muratura e chiusi da volte in tufo.

Complessivamente la fattoria si estende su una superficie di 10.850 metri quadrati, che comprende tredici locali con abitazioni del proprietario, altre abitazioni servono per coloro che vivono sul posto con le loro famiglie, ampi locali possono ospitare quasi centocinquanta lavoratori stagionali. In diversi punti della fattoria vi sono quattro pozzi di acqua sorgiva, uno dei quali quasi inesauribile, mentre al centro vi è una cisterna. Un forno con un locale annesso è usato da tutti i lavoratori e vari locali sono depositi di attrezzi. La trebbiatrice Reads, per esempio, è in un deposito di 220 metri quadrati.

La produzione media per ettaro annuale è molto elevata: da 3.000 a 4.000 quintali per quanto riguarda il grano "bianchetta", da 2.000 a 2.500 per l'avena e da 500 a 600 quintali per l'orzo. La produzione media per ettaro del grano è di 15,50 quintali pari a 8-9 sementi, l'avena di 20 quintali pari a 11-12 sementi e l'orzo da 19 a 20 quintali, pari a 10-11 sementi. La produzione per l'anno 1881-1882, come ricorda Bucci, è di quintali 4.500 di grano "bianchetta" e di 2.100 di avena con valori inversi per l'annata 1882-1883, in cui 3.000 quintali sono di grano e 3.200 di avena. Nel 1884 la rotazione riguarda 115 ettari a grano "bianchetta", 115 ad avena, 25 grano duro e 20 ad orzo, mentre 75 ettari a maggese*. Innovativa è anche una forma di maggese utilizzata dal Bucci. In effetti le forme di maggese usate in Italia variano nelle diverse regioni. Nella campagna romana, per esempio, i metodi sono quelli di lasciare a riposo il terreno un anno o due di riposo per ogni tre o quattro. Nelle regioni meridionali è in uso un maggese triennale seminando al primo anno grano duro, al secondo grano tenero e facendolo riposare al terzo.

Migliora la coltivazione e produzione dei cereali, acquistando aratri, erpici e i migliori attrezzi per tale coltura. I grani dell'azienda registrano il primato nella provincia e la semente è ricercata, in quanto considerata tra le migliori. Sistemata la situazione granifera, ora guarda alla vigna. È un momento delicato per la cerealicoltura che da vaste estensioni, comincia a ridursi. La grande espansione della produzione cerealicola oltre atlantico, per cui enormi quantità di grano affluiscono sui mercati europei a prezzi molto bassi, provoca in tal modo una caduta del prezzo del grano e, quindi, un duro colpo per i produttori pugliesi, dove i costi di produzione sono più elevati e scarse le vie di comunicazione. Bucci non trascura certamente il patrimonio zootecnico, in quanto in diversi punti della fattoria vi sono stalle e ricoveri abbastanza curati e sufficienti. L'ovile è in grado di contenere più di cento pecore e le stalle quasi nella stessa quantità. Grazie alla sua presenza assidua, sia come direttore che come sorvegliante, utilizzando al massimo

gli animali da lavoro e l'uso di macchine moderne, e con un personale sempre più adeguato ai bisogni dell'azienda, si calcola un risparmio di 120 lire per ettaro.

Bucci tenta ora l'avventura dell'industria vinicola. Nel 1876 comincia con un primo impianto dall'estensione di 160 ettari, tutto in un corpo con larghi viali a forma di croce per il passaggio dei carri e cinto in parte da muro a secco ed in parte protetto da un ampio fossato. Nel primo anno lavora senza nessun collaboratore, accorgendosi che la buona volontà e la sua energia hanno bisogno di sostegni. Inizia il suo sogno di far costruire una grande cantina, indispensabile per la futura produzione vinicola. La cantina viene scavata nel tufo, non senza difficoltà, dal 1877 e portata a termine nel 1879. Molti operai, retribuiti a cottimo, costruiscono questa grande cantina, per una spesa complessiva di circa 175.000 lire. Sulla parte frontale della cantina fa scrivere, sul tufo, il suo motto: «Tenace volontà tutto conquide».

Il destino è vicino al suo forte impegno, in quanto nella piazza di Minervino Murge incontra Matteo Colmano, un compratore di Trento, che rappresenta una casa commerciale vinicola del settentrione, sceso in Puglia per acquistare vino ed uva. Iniziano a conoscersi e discutere sul potenziale ruolo della viticoltura pugliese. Non è soltanto un compratore ma anche un esperto ed intelligente enotecnico, per cui Bucci gli affida la direzione del suo stabilimento. Al primo impianto segue nel 1879 un secondo di 6,50 ettari cinto da muri a secco, con vitigni piantati a quadri separati di moscato e malvasia. La cantina è ultimata, divisa da quattro corsie per una lunghezza complessiva di 311 metri. Una prima corsia è lunga 109 metri, la seconda 88, la terza 74 e l'ultima 35. Larga 8 metri e mezzo ed alta 9, scavata nel tufo, vi sono 250 botti di quercia, dalla capacità di circa 35 ettolitri l'una, tutte dello stesso tipo, con le attrezzature necessarie. Nell'atrio vi sono bilance a bilico e sopra vi è l'abitazione del cantiniere, mentre sulla parte principale vi è un gran piazzale per qualunque tipo di bisogno, la cisterna e un gabinetto per analisi. La cantina riceve abbastanza aria, mentre è scarsa la luce proveniente da due pozzi di aerazione. Un terzo impianto è del 1881, sempre cinto da muri a secco, esteso 22 ettari, piantato con malvasia bianca e nera, ed uva nera di Troia. I vitigni sono piantati a quadri a secondo la varietà e divisi con ampi viali. Complessivamente l'industria vinicola comprende 188,50 ettari a coltura mista con l'olivo e si contano ben 11.000 alberi di ulivo.

Le vigne impiantate ed in produzione, quasi 190 ettari, sono date in gran parte in affitto, regolate da uno speciale contratto. In effetti, lasciare agli affittuari la possibilità di manifatturare i vini secondo le loro conoscenze è senz'altro dannoso, per cui Bucci stabilisce che tutte le uve devono essere vendute a lui, pagate in base alla quantità a

prezzo stabile, qualunque è il prezzo commerciale nei diversi anni. Dopo un esperimento di due anni, tale contratto di affitto viene accettato. Gli affittuari non hanno problemi per la vendita del prodotto, senza tener conto del mercato, ed appena consegnano le uve, sono pagati senza aspettare molti mesi per la vendita del vino. Il proprietario, d'altro canto, ha il vantaggio di poter manifatturare tutto il prodotto, selezionarlo e venderlo nel momento più favorevole.

La vigna è piantata con il sistema delle fosse da una parte e dall'altra con il palo, dopo aver fatto lo scasso con due arature, la prima a venti centimetri e la seconda a quaranta. Sono piantate quasi alla distanza di un metro. La coltivazione della vite, a ceppo basso, segue le operazioni tradizionali. Una prima zappatura viene fatta subito dopo la vendemmia o non dopo il mese di dicembre. Nel mese di gennaio si inizia la potatura, lasciando ad ogni vite due tralci, ciascuno con due o tre occhi, in base alla robustezza della pianta. Alla fine di febbraio o nei primi giorni di marzo si fa una seconda zappatura, mentre nel mese di aprile si estirpano o a mano o con la zappa le erbe dannose alla pianta, cui segue nel mese di maggio una terza zappatura. Nello stesso mese inizia il lavoro di spanpanatura, si attorcigliano le cime dei tralci, seguito dall'ultima zappatura in agosto. Alla fine di settembre o i primi di ottobre, in base all'annata, inizia la vendemmia. In ogni ettaro di terreno sono piantate dalle 10 alle 11 mila viti, distanti quasi un metro. La spesa di lavorazione dei vigneti e la raccolta delle uve comporta un costo variabile alle 100 lire per ogni ettaro.

Oltre alla cantina è costruita anche la tinaia, nel centro del primo impianto, in muratura ad archi divisa in cinque grandi navate da sedici pilastri in muratura, distribuiti in quattro file, dalla lunghezza di 36 metri, larga 41 ed alta 9 metri. Viene subito attrezzata con le migliori macchine del tempo. Nella tinaia vi sono cinquanta tini di cerro, a doppio fondo e dalla capienza di 105 ettolitri ognuno e muniti di sportelli, utilizzati anche per conservare il vino, botti ed attrezzi necessari per una razionale lavorazione, compresi trenta brentoni dalla capacità di 10 quintali ciascuno che servono anche per il momentaneo deposito delle uve. Nel 1886 la tinaia avrà anche cinquanta botti-tini di quercia, dalla capacità variabile da 45 a 50 ettolitri l'uno, oltre i mastelli, brentoni, tinelli ed altri attrezzi necessari per una buona lavorazione. Le macchine e gli strumenti usati sono dieci torchi Leroy di differente diametro, quattro grandi e sei medi, un torchio Mabile per vini fini, sei pigiatoi meccanici in ferro, sistema Pistorius, due pompe rotative Heinrich con 200 metri di tubo in gomma, tre filtri olandesi con modifica Carpenè, uno sgranellature Pini e Gay ma fuori uso perché non rispondente alle necessità, due stufe in ferro per eventuale riscaldamento, due bilance a

bilico, ed altri attrezzi. La temperatura della tinaia è segnata da termometri sui pilastri delle navate e l'ambiente è regolato da larghe finestre in diverse direzioni e, all'occorrenza, dalle stufe. Bucci fa scrivere, a lettere cubitali, come aveva fatto per la cantina un suo motto di vita, cioè «Lealtà, perseveranza, lavoro», per ricordare ai suoi figli alcuni principi fondamentali dell'azienda. Sono vicini poi tre locali, uno per studio, l'altro come abitazione del guardiano e l'ultimo per gli operai. Vi è anche una cisterna per la raccolta delle acque, lunga 25 metri, larga 6 e profonda 7, ricca sempre di acqua e che con raziocinio può bastare alle necessità dello stabilimento enologico, della tinaia e della distilleria.

Un problema non previsto dal Bucci sarà poi la distanza della cantina dalla tinaia, quasi tre chilometri, con grosse difficoltà e spese aggiuntive. In effetti, il Bucci ("vero gentiluomo") nel momento in cui si deve costruire la tinaia tiene conto delle aspirazioni e delle necessità degli affittuari, di costruirla non lontano dalla vigna per economia dei trasporti, poiché devono consegnare l'uva alla tinaia. Alla lontananza, Bucci rimedia con appositi carri e piccole botti da trasporto portandosi dietro una lacuna dell'azienda segnalata dalla commissione, in occasione del concorso tra le aziende vinicole della provincia di Bari del 1886. I carretti utilizzati non fanno oscillare le botti, per cui il vino non subisce scossoni. Alcune scale automatiche consentono di salire le botti sui carri, che si fermano in una superficie coperta e poi grazie ai tubi scaricano il vino nella cantina.

Poco lontano vi è un locale per la distillazione costruito in muratura con archi e pilastri, diviso in tre navate. Sia la lunghezza che la larghezza sono di 17,60 metri e l'altezza di 7 metri. Una distillatrice a vapore, a lavorazione intermittente, capace di far funzionare due distillatori di 2,50 quintali ciascuno di vinaccia e nello stesso tempo di portare ad ebollizione l'acqua occorrente a sciogliere il cremor-tartaro, contenuto nelle vinacce, e poi due grandi depositi per la conservazione delle vinacce per quasi 4.000 quintali, nonché pompe, tinelli e botti diverse, completano la distilleria.

Lo scopo del Bucci è quello di quasi tutti i produttori pugliesi, cioè di produrre almeno grandi quantità di vino da taglio, dal facile smercio in particolare in Francia e sui grandi mercati vinicoli. In effetti, la cantina, la tinaia, il locale di distillazione e conservazione delle vinacce sono costruiti per una produzione di gran lunga superiore. Se inizialmente la produzione di quantità può essere accettata, Bucci deve guardare ad un prodotto selezionato, avendo tutte le possibilità ed investito tanto nella sua azienda, con un enologo di valore. I metodi di lavorazione, sia dei vini comuni da taglio che da pasto, sono diversi da quelli tradizionali. Per la produzione dei vini bianchi, la lavorazione avviene nei seguenti modi. Appena le uve sono portate nella tinaia, inizia la pigiatura e la torchiatura. Il mosto

ricavato è fatto fermentare nelle botti, sempre colme. Finita la fermentazione, si ha una prima svinatura ed una seconda accurata nel mese di dicembre o gennaio, cui segue una terza ad aprile. Le botti sono solforate con cura ed a settembre è fatta una quarta svinatura, con una nuova solforazione. Per i rossi da taglio, una volta pigiata l'uva, si fanno fermentare in tini a doppio fondo, tenendo le vinacce coperte dal mosto. Comincia subito la fermentazione ed il tino è chiuso ermeticamente, applicando un cannello di sicurezza. Segue poi la svinatura e la pronta torchiatura delle vinacce. A dicembre o gennaio si procede ad una nuova svinatura, una terza ad aprile e con le botti leggermente solforate.

I metodi di lavorazione dei vini fini da pasto seguono quasi lo stesso procedimento. Per i bianchi, per esempio, si ha la massima cura nella scelta delle uve al momento della vendemmia e seguono scrupolosamente tutte le operazioni successive. Per i vini rossi, vengono levati i raspi, il mosto con tutte le bucce fermenta in botti, praticando diverse follature durante la fermentazione. Sono operazioni da fare con particolare cura e nei momenti propizi, secondo la migliore arte enologica e le esigenze del commercio. Il terreno è fondamentale per una buona produzione. Nel 1876, per esempio, riferisce Bucci su un terreno di medio impasto si ha una produzione di 48,77 quintali per ettaro, pari a 34,84 ettolitri di vino. Nel 1880 su un terreno magro la produzione è di 30,91 quintali, pari a 22,07 ettolitri di vino, mentre su un terreno discreto sono 41,78 quintali, pari a 29,84 ettolitri di vino.

Grazie ai mezzi ed i metodi di lavorazione, sotto la sapiente guida dell'enologo Colmano, l'intera produzione (1880-1884) dell'azienda trova sempre e con facilità molti acquirenti, a prezzi remuneratori. Trattandosi di vini ben fatti non teme alcuna concorrenza per cui è garantita anche l'esportazione a prezzi non inferiori a 10 lire l'ettolitro. La produzione del 1885 è di circa 4.000 ettolitri, di cui un decimo di vino bianco. Nel periodo dal 1879 al 1885 la produzione oscilla da 1.478 ad 8.278 ettolitri, dovuta in alcuni anni dalle avversità atmosferiche e dalla differente età delle giovani vigne, per cui si possono raggiungere anche i 10.000 ettolitri. Nell'ottima annata del 1883 la produzione supera anche i 10.000 ettolitri. L'azienda produce da 7.000 ad 8.000 ettolitri di vino rosso comune e 1.200 di rosso fino, 600 ettolitri di vino bianco comune e 200 di vino bianco malvasia ed, infine, 100 ettolitri di bianco moscato da dessert.

Diverse certificazioni garantiscono la qualità del prodotto. Da Napoli l'11 febbraio del 1881 la famosa ditta Pavoncelli, a firma di Nicola, da Bari la nota ditta anche per la produzione olearia Berner&Schuck, a firma di N. Schuck, il 14 febbraio dello stesso anno.

Il «Lamalunga» ed altri tipi di vino sono sempre più richiesti sia dal mercato pugliese che nazionale, con una buona esportazione sui principali mercati europei.

Bucci non trascura l'industria olearia, altra grande risorsa pugliese, in quanto ha impiantato oltre 11.000 alberi di olivi, per cui ha in mente anche la costruzione di un grande stabilimento, attrezzato ed in grado di produrre oli fini alimentari, convinto della poca utilità degli oli comuni per usi industriali o per sapone. L'azienda ha pure un molino, nelle vicinanze del fiume Locone, con due macine, due vasti locali ed un canale scavato nella roccia, utilizzato per il podere ma anche per usi privati. Tutti i fabbricati dell'azienda Lamalunga comunicano fra loro per mezzo di una strada rotabile, costruita a spese del Bucci, dalla lunghezza di oltre quattro chilometri. Anche l'ovile con oltre 400 pecore è importante per l'azienda, in particolar modo per il concime e poi per la lana, la carne ed il latte. Tutti i fabbricati sono provvisti di parafulmini, in tutto ventuno, acquistati dalla ditta Mussi di Milano.

L'attività del Bucci è considerata quasi di un folle, spesso deriso dagli altri proprietari come un visionario e guardato con compassione, in quanto manda in fumo il suo patrimonio. Giulio Bucci lavora per oltre sei mesi dell'anno nella sua azienda, a partire dal 1874 e quasi per un decennio. Superando enormi difficoltà di diversa natura, combattendo pregiudizi, gelosie, invidie, riesce a realizzare con costi non indifferenti il suo sogno. In otto anni, dal 1876 al 1884, spende per piantagioni, costruzioni, macchine ed utensili agricoli, allevamento, strade interne una somma superiore al milione di lire. Sorretto da una fede, anche nei momenti di sconforto, senza incoraggiamenti ed aiuti, da solo porta a termine «una vera rivoluzione agricola e industriale». Così giudica l'opera di Bucci il pugliese Raffaele De Cesare, giurato e relatore nelle più importanti Esposizioni nazionali ed internazionali: «L'impresa compiuta dal Bucci è di quelle che segnano un punto luminoso nella storia economica di una regione, ma è principalmente un forte esempio morale».

Ciò che non riesce al Bucci è di collegare la sua azienda con la strada comunale e provinciale, mancando di collegamenti. Con ogni mezzo i proprietari confinanti si oppongono, pur avendo le stesse necessità. Una strada vicinale, di ben quattordici chilometri, la divide da quella provinciale Andria-Minervino-Spinazzola, quasi impraticabile da novembre a maggio, con grosse difficoltà e pericoli per i carri. Ben più difficile è raggiungere la strada nazionale, che va da Canosa a Lavello, appena di cinque chilometri. E' difficile avere l'incoraggiamento dei proprietari vicini per la realizzazione di una strada, come pure manca ogni intervento dell'amministrazioni locale.

Bucci comincia ad affermarsi gradatamente anche in campo nazionale, ottenendo dei buoni riconoscimenti per il vino prodotto a Lamalunga. Nel febbraio del 1883 partecipa, per la prima volta, alla Fiera nazionale di Roma, dove sono presenti per la provincia di Bari ben 40 produttori e commercianti di vini. Lamalunga è un punto di riferimento per i nuovi produttori vinicoli ed uno stimolo per staccarsi dalla tradizione. Alla Fiera dei vini italiani di Roma presenta il “Lamalunga bianco” dell’anno precedente come vino bianco comune, premiato poi con la medaglia d’argento, ed il “Lamalunga rosso” con medaglia di bronzo e tra tutti i vini presentati, quello di maggior grado alcolico. L’azienda di Lamalunga comincia ad essere ammirata dal mondo agricolo meridionale.

Nonostante le difficoltà per raggiungere Lamalunga e grazie alla signorilità e disponibilità del Bucci, l’interesse di molti per lo stabilimento e l’azienda aumenta sempre di più, dimostrato dalle visite di diversi proprietari ed esperti che da più parti d’Italia raggiungono la tenuta, lodandolo ed incoraggiandolo per la grande opera in un ambiente difficile e spesso indifferente. Consapevole di aver portato a termine la sua opera, invita ripetutamente i rappresentanti della Camera di commercio di Bari a visitare la sua azienda, senza alcuna risposta ed ignorato. Sempre nello stesso anno, siamo nel 1883, insperatamente riceve una lettera da Conegliano Veneto, a firma del prof. G.B. Cerletti, direttore della R. Scuola di viticoltura ed enologia, in cui si chiede la possibilità di portare in quella zona i migliori studenti della scuola enologica di Conegliano, alla chiusura del corso. Senza alcun indugio e con grande soddisfazione, Bucci invita il corpo docente e gli alunni, ospitandoli poi per alcuni giorni.

Il direttore Cerletti ed il professore Comboni raggiungono Minervino e dopo venti chilometri di difficile cammino sono nell’azienda. La scuola enologica di Conegliano, tra le più famose del Regno, ogni anno porta i suoi allievi nelle migliori aziende, le cui visite sono descritte nella rivista di viticoltura ed enologia italiana. E’ la migliore rivista del settore, diretta dall’ing. prof. Cerletti e dal dott. Antonio Carpenè. La redazione è affidata al corpo insegnante della R. Scuola di viticoltura ed enologia di Conegliano e dalla direzione della R. Stazione enologica sperimentale di Asti.

Lo stabilimento vinicolo e le industrie annesse, come la distilleria delle vinacce e l’estrazione del cremor di tartaro con perfetti macchinari, nonché la cantina definita “monumentale” colpiscono docenti e studenti, che spronano ed incoraggiano il proprietario a continuare a far crescere la viticoltura in una zona dove mancano stabilimenti costruiti razionalmente e competenze tecniche. Il grande impulso alla viticoltura ed enologia pugliese è dato da un solo individuo, aiutato soltanto da Matteo Colmano, direttore dello

stabilimento. La visita si chiude con una cena che Bucci offre con grande piacere agli alunni ed insegnanti, come si può leggere dal telegramma inviato dall'on. Venturi, presidente del circolo enofilo italiano, che si congratula per «lo sviluppo dato da Vossignoria all'industria enologica in codesta provincia». La visita a Lamalunga è ricordata a Roma, pochi giorni dopo, durante i lavori del Circolo enofilo italiano, quando l'alunno Villa di Conegliano legge le impressioni sulle vasta azienda agricola e industriale. La signorilità, l'ospitalità e soprattutto l'azienda modello sono requisiti per cui, all'unanimità, è inserito tra i pochi soci onorari del Circolo enofilo di Conegliano, testimoniato dal diploma firmato da Cerletti, Carpenè e Comboni.

Negli anni Ottanta la viticoltura nella provincia di Bari ha raggiunto un buon grado di perfezione, anche se gli stabilimenti enologici sono pochi ed inviano molto vino da taglio sul mercato di Napoli ed all'estero. Nella regione adriatica meridionale, la Puglia presenta notevoli progressi nella coltivazione dell'uva, testimoniati anche da decine di migliaia di ettari di nuove vigne, dall'incremento del trasporto di uva e vino oltre Bologna. Le difficoltà superate e la creazione di un'azienda modello non sfuggono al Ministero di agricoltura, su segnalazione del Comitato Ampelografico, che lo premia nel 1883 con una medaglia d'oro.

La notizia raggiunge subito tutto il mondo agrario nazionale, grazie ai maggiori giornali di Roma, Milano, Torino, Napoli, e quelli di Bari e Lecce. Giulio Bucci, considerato prima quasi un visionario, è un benemerito dell'industria pugliese, raccoglie lodi da coloro che lo hanno sempre osteggiato. Un'occasione per dimostrare la riconoscenza del suo lavoro spetta al Prefetto di Bari che convoca la deputazione provinciale, il Consiglio di prefettura, la Camera di commercio, i rappresentanti dei Comizi agrari di Bari e Barletta e la Giunta municipale di Minervino Murge nel marzo del 1883. Nella riunione del 14 marzo, giorno della nascita del Re, il Prefetto elenca i grandi meriti del Bucci e gli consegna la medaglia d'oro ed il diploma di benemerita concessa dal Ministero di agricoltura. Oltre dieci anni di intenso lavoro sono ora premiati, con un Bucci particolarmente commosso e soddisfatto del riconoscimento.

Bucci entra di forza nel mondo vinicolo nazionale, partecipa nel mese di febbraio al convegno nazionale dei produttori di vino a Roma con interventi ed alcune proposte interessanti, tra cui propone la costituzione della Società generale dei viticoltori italiani. È chiamato il 20 febbraio dal ministro Berti a far parte della Commissione centrale che dovrà preparare lo statuto della Società. La commissione è composta dai maggiori rappresentanti vinicoli nazionali. Dopo sofferenze, sacrifici e privazioni, arrivano le grandi gioie. Il 1884 è l'anno più importante per Bucci, per i riconoscimenti ottenuti alla mostra

nazionale di Torino, mentre non è positivo per la nostra penisola; com'è noto scoppia il colera e Torino, ridotta dal trasferimento della capitale al rango di centro di provincia, reagisce con energia, cercando di affermarsi in campo industriale e commerciale con l'Esposizione generale che s'inaugura il 26 aprile, a mezzogiorno e sotto una pioggia torrenziale.

Bucci, consapevole della sua attività svolta nel campo agricolo ed i risultati ottenuti, si presenta a Torino con tale sicurezza da sembrare esperto di mostre nazionali, pur partecipando per la seconda volta ad una Esposizione. Invia alla direzione della mostra un grande album raffigurante l'azienda Lamalunga, molte copie della sua storia e quanto ha fatto per trasformare, dovendo lottare in un ambiente ostile, indifferente ed incapace di accettare la sua grande opera. I risultati ottenuti a Torino sono una testimonianza di quel processo di trasformazione agraria che, dalla Capitanata alla Terra di Bari e alla Terra d'Otranto, interessa il settore vinicolo. La Puglia ottiene a Torino due grandi diplomi d'onore (al cav. Giulio Bucci e al Comizio agrario di Gallipoli), sette medaglie d'oro, trentasei medaglie d'argento, molte di bronzo e tante menzioni onorevoli. Il Giurì assegna all'unanimità a Giulio Bucci il diploma d'onore, il più alto riconoscimento, altre medaglie e un attestato di cooperazione al suo benemerito collaboratore ed enologo Matteo Colmano. Bucci trionfa a Torino, dimostrando anche il progresso che la regione pugliese ha raggiunto nell'industria enologica. Basta dare uno sguardo al numero dei premi ottenuti dai produttori pugliese per comprendere quale processo innovativo avviene nelle campagne. Oltre al Gran Diploma d'onore, Bucci è premiato con quattro medaglie. La medaglia d'argento è per i vini rossi da pasto, tipo Lamalunga, dell'annata 1883. Sono vini già conosciuti non solo sul mercato pugliese e nazionale, anche se si producono grandi partite di vino da taglio, perciò si richiede una riduzione e miglioramenti qualitativi. Una seconda medaglia d'argento è per i vini bianchi fini da pasto, tipo Lamalunga, risultati fra i migliori di tutta l'Esposizione. Una terza medaglia d'argento è data per la produzione d'alcool ed, infine, la medaglia di bronzo per i vini bianchi da pasto dell'annata 1883. Il Lamalunga bianco e il rosso sono destinati ad aver maggiore fortuna come vini da pasto, riconosciuti a Torino dai giurati, da buongustai ed enologi. L'augurio che si fa al Bucci è quello di conservare nella sua cantina gran parte del vino e di produrlo con sempre maggiore accortezza. La sua produzione è sempre molta alta: dagli 8.000 ettolitri del 1883 ora Lamalunga è in grado di produrre 10.000 ettolitri fra vini scelti e vini comuni, grazie anche all'attento lavoro del suo enologo.

La Puglia enologica emerge nella mostra di Torino, anche se c'è da fare molta strada. L'enologia deve essere migliorata, il proprietario può essere solo viticoltore e rinunciare alla direzione tecnica, bisogna anche assicurare al mercato buona materia prima e buon prodotto finito, produrre vini a tipo unico, da spedire alle varie case nazionali ed estere con il forte impegno della ferrovia. Accanto al Bucci vi è una schiera di proprietari che hanno aumentato la produzione del vino ma anche migliorata la qualità, come Sottani di Corato, produttore di moscato dal sapore eccellente e dal profumo molto gradevole ed anche di vini da taglio, i fratelli Fione e Jacono di Bitonto, per i vini da taglio, da pasto e per lo spumante già noti in tutta Italia, Marstaller Hausman di Bari per gli ottimi vini da pasto, i fratelli Depanti di Nardò per la produzione di buon vino zagarese, la ditta tranese Barone e figli per i pregevoli vini rossi da pasto, ma anche altri produttori che per diversi motivi non sono presenti a Torino.

L'economia pugliese in quel periodo conosce un momento favorevole per la viticoltura, meno per l'olivicoltura che presenta una forte riduzione e quasi abbandonata la cerealicoltura. Nella tornata del consiglio provinciale di Bari del 16 novembre del 1884, in sessione ordinaria, discutendo dei risultati ottenuti a Torino dai produttori pugliesi, il consigliere Balenzano (futuro ministro) evidenzia i grandi sacrifici, l'amore e la perseveranza del Bucci che fa conoscere ed apprezzare i suoi vini in ogni parte d'Italia. L'azienda del Bucci varca i confini pugliesi, apprezzata in ogni parte d'Italia e dai migliori studiosi aziendali. Dopo la visita dei docenti ed alunni della scuola di Conegliano, viene ammirata anche da quelli di Avellino, come pure da diversi stranieri, accolti sempre dalla grande cordialità e bontà del proprietario. Pur con problemi fisici, quali febbre continua e gotta frutto dei lunghi esili nella sua terra, Bucci prova ancora grande gioia nell'ospitare i giovani laureati della gloriosa R. Scuola superiore di agricoltura di Portici. Alla chiusura dell'anno accademico con la discussione della laurea, i migliori giovani laureati sono premiati con un viaggio di istruzione, per dieci giorni, nelle migliori aziende del Mezzogiorno. Guidati dai professori Bordiga di economia rurale e Savastano di arboricoltura dal 6 al 15 giugno 1885, giungono prima a Taranto accolti dal dott. Ricciardi, socio del Comizio agrario locale, poi visitano lo stabilimento oleario dei Cacace, grande famiglia imprenditoriale in diversi settori nel tarantino, ed infine sono ospiti presso il moderno trappeto del deputato tarantino d'Ayala.

Nei giorni successivi i giovani laureati con i professori raggiungono il famoso podere Lamalunga. Il gruppo ammira il vasto stabilimento enologico con la distilleria, in particolare la cantina scolpita nel tufo per una superficie di 2.600 metri quadrati e per un volume di

20.000 metri cubici, in grado di conservare oltre 10.000 ettolitri di vino. Bucci assicura che entro breve tempo anche la produzione può triplicare, in quanto le nuove piantagioni sono giunte a maturità. L'interessante visita è riportata sul periodico di Portici, punto di riferimento per gran parte della borghesia agraria, come la grande disponibilità del proprietario. Il prof. Oreste Bordiga, direttore della Scuola superiore di Portici, resta colpito da quanto è stato creato dal Bucci, assicurandolo che lo stabilimento è tra i migliori d'Italia. La Società generale dei viticoltori italiani lavora da tempo con intensità e dopo aver approvato lo statuto, tra cui ha partecipato anche Bucci, nell'assemblea generale sono votati gli organi dalla più grande società agricola italiana. Presidente del consiglio direttivo è Giuseppe Devincenzi, senatore del Regno, vice presidenti Di Rudinì, Minghetti, Pavoncelli, Visocchi e Berti. I consiglieri eletti sono 34 e la regione meridionale adriatica è rappresentata da Giulio Bucci, dal conte Acquaviva di Conversano e dal principe Dentice di Frasso, senatore del Regno.

Ancora un alto riconoscimento e grande soddisfazione per Bucci, consapevole di aver lavorato duramente, cui si aggiunge un nuovo successo. Il Comizio agrario di Bari, presieduto dal prof. Vincenzo Chiaia, organizza a Bari la fiera vinicola. E' un'ottima iniziativa, perché quasi sempre le fiere sono svolte nel centro e nord Italia, perciò si dà la possibilità alle aziende meridionali e pugliesi principalmente, anche di minori dimensioni, di poter partecipare e far conoscere i vini, facilitando così l'intervento e gli acquisti dei negozianti.

La fiera enologica, prevista dal 25 febbraio al 9 marzo del 1885 e poi prorogata al 25 marzo per la numerosa partecipazione, è inaugurata la domenica del 28 febbraio, nonostante il cattivo tempo ed il freddo con la presenza di duemila visitatori nella piazza Cavour, nel mercato in ferro allargato in un'area adiacente, delimitata da uno steccato. Nel padiglione dei vini al numero 35 vi è l'esposizione di Giulio Bucci; La giuria, oltre ad esaminare attentamente i vini esposti e le caratteristiche enochimiche, premia i benemeriti della trasformazione terriera in vigneti. Bucci ottiene ancora il diploma d'onore per il suo stabilimento ed il progresso avuto dalla viticoltura con il suo esempio. Nello stesso anno è segnalato tra i «benemeriti dell'agricoltura», in quanto «valoroso organizzatore di industrie agrarie».

Una grande delusione lo aspetta, partecipando ad un concorso tra le aziende private vinicole della provincia di Teramo, Bari e Potenza. La commissione di tale concorso, costituita dai dottori Paride Calmieri, presidente, e dai relatori Niccolò Pellegrini e Michele Carlucci, nominata il 26 settembre del 1885 dal Ministero di agricoltura, si riunisce il 14

ottobre a Bari e, prima di procedere alla visita delle aziende concorrenti, stabilisce i criteri per la valutazione. La commissione si propone di studiare le macchine, gli attrezzi, gli utensili, le cantine in rapporto all'azienda non solo dal punto di vista tecnico ma anche di quello economico. Gli elementi da raccogliere sono quelli dell'accertamento diretto, l'ispezione dei registri di contabilità ed una serie di domande ai partecipanti, seguendo un dettagliato schema.

Lo scopo dell'industria, dal passato al presente ed in futuro, l'entità della produzione, le uve utilizzate e se comprate o prodotte nelle vigne dell'azienda, lo stabilimento, i vasi vinari e lo stato di conservazione, le macchine, gli attrezzi ed il loro costo e lavoro, il personale occupato, il funzionamento dell'azienda, le industrie secondarie, lo stato economico e la contabilità, ed infine i rapporti commerciali, sono gli elementi fondamentali per la valutazione finale. Una volta stabiliti i criteri, la commissione inizia la verifica diretta, anche se non sempre c'è la collaborazione dei proprietari.

Per la provincia di Teramo i partecipanti sono due: il senatore Giuseppe Devincenzi e l'ing. Giuseppe Sabatini. Quattro sono i concorrenti per la provincia di Bari: l'ing. Giuseppe Castellucci di Santo Spirito, il sig. Luigi Mellini di Palo del Colle, l'avv. Francesco D'Urso di Andria e il cav. Giulio Bucci di Minervino Murge. Per la provincia di Potenza non vi è alcuna domanda di partecipazione.

La Commissione propone all'unanimità che per la provincia di Teramo sia conferita al senatore Devincenzi la medaglia d'oro e 1.000 lire, mentre all'ing. Sabatini la medaglia di bronzo e 250 lire. Per la provincia di Bari a Giulio Bucci è data la medaglia d'argento e 500 lire al direttore della sua azienda, il valido Matteo Colmano, la medaglia di bronzo ed una somma di 200 lire. Al Mellini di Palo del Colle è assegnata la medaglia d'argento e 500 lire, mentre al suo cantiniere (Giovanni Breda) la medaglia di bronzo ed un premio di 150 lire. All'ing. Castellucci di Santo Spirito, infine, spetta la medaglia di bronzo e 250 lire. Sembra finito il compito della Commissione, ma pochi giorni dopo si ha un'inaspettata e vibrante protesta da parte del Bucci, per difendere la sua industria ed il duro lavoro negli anni migliori.

I verbali finali della Commissione sono inviati il 4 marzo stesso al Ministero di agricoltura, industria e commercio per le comunicazioni ufficiali ai partecipanti del concorso. Il Ministero a sua volta, in data 14 marzo, informa il sindaco di Minervino Murge, dott. Sabino Limongelli, del premio assegnato al Bucci, cioè la medaglia d'argento ed una somma di 500 lire, anche il suo valido direttore dell'azienda è premiato con la medaglia di bronzo e 200 lire. In Municipio, dopo partecipano numerosi cittadini di Minervino, riceve

dalle mani del primo cittadino l'ambito riconoscimento che accetta con signorilità ma molto turbato per non aver ricevuto la massima onorificenza.

Appena due giorni dopo, il 16 marzo, e senza alcuna esitazione scrive all'on. Grimaldi, Ministro di agricoltura, il seguente telegramma: «Ringrazio Eccellenza Vostra partecipazione avuta dal Sindaco medaglia d'argento conferitomi. Sono costretto rifiutare premio suddetto. Commissione può non incoraggiare, non può degradare, offendendola, una industria. Col più profondo rispetto mi dichiaro. Devotissimo, Giulio Bucci». La proposta di mettere al pari l'azienda del Bucci con le altre, di gran lunga inferiori, nate molto tempo dopo la sua e non senza le difficili difficoltà da superare, è l'elemento della coraggiosa protesta. Poche volte, o forse per la prima volta, si ha il coraggio di non accettare un premio del Ministero di agricoltura.

La stampa è molto vicina alla tesi del Bucci, criticando apertamente l'operato della commissione ed approvando il rifiuto del Bucci al premio. Non manca certamente la voce di Raffaele De Cesare, giurato e relatore in tutte le più grandi esposizioni, che attraverso il suo scritto porta un forte clamore in campo nazionale. Attestati di solidarietà arrivano dal mondo agricolo italiano e dagli amici della società vinicola, anche se tale vicenda colpisce Bucci, cui si aggiunge uno stato di salute preoccupante. Partecipa come sempre alla società enologica, segue i mercati vinicoli e commercia con grande abilità il suo "Lamalunga", sempre più richiesto, e con nuova energia si prepara alla fiera enologica prevista nella prima metà del 1887.

Gli anni Ottanta sono difficili per l'agricoltura italiana, in quanto la grande depressione provoca un forte malessere economico ed una crisi dei vecchi equilibri su cui si basano i tradizionali rapporti tra proprietari ed affittuari. La crisi ed una congiuntura agricola sfavorevole fa uscire dall'apatia e dall'inerzia diversi proprietari, che guardano adesso alle esperienze d'oltralpe (come la Società agraria della Baviera o la Reale Società d'Agricoltura inglese) e del centrosettentrione, e cercano di organizzarsi. Proprio per questo fondano a Napoli nel 1886 l'Associazione dei Proprietari e degli Agricoltori, con sede in via Cavallerizza al civico 60. L'Associazione, costituita da proprietari terrieri, parlamentari, professionisti ed uomini di cultura, nonché rappresentanti di diverse società, si propone alcuni obiettivi, come aggregare i proprietari, suscitare ed incoraggiare il loro impegno per migliorare e modernizzare l'agricoltura. La costituzione dell'Associazione è preceduta da un invito, firmato da cinquanta promotori, a tutti i proprietari ed agricoltori. Tra i promotori e i soci fondatori vi è anche Giulio Bucci.

Intanto, dopo la riuscita fiera enologica di Bari del 1885, il Comizio agrario di Bari invita viticoltori ed enologi a partecipare alla prossima fiera enologica pugliese, in un momento molto difficile per il settore ormai in rottura con i commercianti francesi, per dimostrare la continuità e la serietà del lavoro enologico intrapreso dai pugliesi. E' un periodo critico per l'agricoltura italiana, in particolare per il settore vitivinicolo, perciò da più parti si cerca di scongiurare la crisi agraria, attraverso delle proposte operative. I soci del Comizio agrario di Bari, come di altri Comizi pugliesi, discutono ampiamente ed alla fine è nominata una commissione, presieduta dal prof. Giuseppe Chiaia di Brindisi, cui fanno parte i migliori rappresentanti della Terra di Bari, come Pantaleo, Pesce, De Laurentiis, La Grega, Mininni, Perotti, Fiorese, Fione, De Bellis ed altri. Bucci è tra gli operatori più attivi, che devono proporre un documento da discutere in assemblea, per poi confrontarsi con i presidenti di tutti i Comizi agrari della Puglia ed i rappresentanti delle società agricole della regione meridionale.

Giulio Bucci cerca una rivincita in quella mostra, preoccupato però dalla difficile e critica situazione della viticoltura italiana, mentre gira il nostro paese per i diversi impegni. A Napoli, città dove aveva vissuto la sua spensierata giovinezza per poi tornare nella piccola Minervino Murge, muore improvvisamente l'8 febbraio del 1887, senza aver compiuto i cinquant'anni. La tragica notizia sconvolge il mondo vinicolo italiano e principalmente la cittadina di Minervino Murge, con pubblici e solenni onori funebri al grande industriale. La partecipazione ai funerali dell'intera Puglia agricola e commerciale, con la presenza di molti amici di spessore nazionale, ed i telegrammi giunti alla sua famiglia da ogni parte d'Italia ed alcuni paesi dell'Europa, sono un'esatta dimostrazione della grandezza e della considerazione.