

47

Locorotondo

RIVISTA DI ECONOMIA, AGRICOLTURA, CULTURA E DOCUMENTAZIONE

Copertina: Locorotondo fa favola, di Michele Giacobelli
Pubblicata per gentile concessione dell'autore

Anno XXXI, n.47
Agosto 2018

Comitato redazionale: Antonio LILLO,
Vincenzo CERVELLERA, Leonardo CROVACE,
Pasquale MONTANARO, Luca GIANFRATE

Rivista fondata da: Franco BASILE,
Vincenzo CERVELLERA, Nicola CONSOLI,
Giuseppe GUARELLA, Vito MITRANO

Edita a cura della:
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI LOCOROTONDO
CASSA RURALE ED ARTIGIANA
Piazza Marconi 28, Locorotondo

Progetto grafico: Antonio LILLO e Marina CITO
Stampa: Grafica Meridionale, Locorotondo
Finito di stampare a luglio 2018

*Ogni riproduzione, parziale o totale,
dei testi e delle immagini qui contenute
deve essere autorizzata*



Sommario

- Pag. 7 Editoriale
Antonio Lillo
- 11 La storia del mortaio
Leonardo Angelini
- 29 L'impronta feudale sul territorio di Locorotondo
Luigi De Michele
- 53 Sui vecchi campioni di misura martinesi
Pietro Massimo Fumarola
- 95 Alan Lomax, un americano alla scoperta di Locorotondo
Annalisa Adobati e Massimiliano Morabito
- 115 Alle radici del blues nei due canti di Maddalena Valentini e Giuseppe Calella
Donato Fumarola con alcune note di Giuseppe Tursi
- 141 Recensioni
- Leonardo Angelini, Raccontami una storia. Fiabe e racconti di Locorotondo.
A cura di Maria Sofia Sabato*
- Vittorio De Michele, Gaetano Meomartino capobanda dei Vardarelli. Biografia di un brigante pugliese dell'inizio dell'Ottocento.*

Le opere di Otto Ubbelohde riprodotte nel volume sono di pubblico dominio.

Per l'apparato fotografico e per l'amichevole supporto offerto alla realizzazione di questo numero si ringrazia, come sempre, Michele Giacobelli.

Si ringraziano inoltre Anna Lomax Wood, Massimiliano Morabito e l'associazione Il Tre Ruote Ebbro per la disponibilità a far pubblicare alcune delle fotografie esposte durante la mostra-evento "Alan Lomax, un americano a Locorotondo" da loro realizzata il 28 aprile 2018 in contrada San Marco.

Editoriale

Dopo il necessario omaggio alla figura di Franco Basile, il numero 47 di *Locorotondo* riapre ufficialmente i lavori con i contributi dei suoi collaboratori e si caratterizza subito all'insegna di un deciso tentativo di apertura rispetto agli stretti confini campanilistici che ogni tanto ci imponiamo per chissà quale spirito masochistico.

Così, se la proposta di Leonardo Angelini di un'antica fiaba delle nostre terre, *La storia del mortaio* in apertura, evoca stanze segrete del nostro subconscio sociale e allo stesso tempo prestiti e distanze con la Germania dei fratelli Grimm; Luigi De Michele, già fiero collaboratore della rivista *Umanesimo della Pietra*, torna indietro – con documenti inediti alla mano, frutto del suo attento lavoro di ricerca – alle radici stesse del paese, ricostruendo il periodo di formazione del nostro territorio rurale per metterlo a confronto con l'attuale, e per nulla pacifico, mutamento morfologico e antropologico.

Ancora, lo studio sulle antiche unità di misura martinesi, in cui Pietro Massimo Fumarola prova a razionalizzare i vari studi condotti finora in merito, si indirizza apertamente alla Valle d'Itria tutta e ad *Umanesimo della Pietra* in particolare, in un dialogo aperto. Infine, i due pezzi sulla presenza a Locorotondo dell'etnomusicologo di fama mondiale Alan Lomax, uno a cura di Annalisa Adobati e Massimiliano Morabito, l'altro di Donato Fumarola con Giuseppe Tursi, lanciano ponti tutt'altro che labili sia verso gli Stati Uniti, sia verso l'Africa mediterranea. Chiudono il numero le puntuali recensioni di due volumi da poco usciti, la raccolta di fiabe popolari delle nostre terre *Raccontami una storia* di Leonardo Angelini, a cura di Maria Sofia Sabato, e la biografia del brigante *Gaetano Meomartino* di Vittorio De Michele che ancora, come si vede, premono sui nostri orizzonti.

Tutti i contributi offrono, come sempre, alcune sottintese problematiche e motivi di riflessione. In tal senso, mi preme soffermarmi in particolare su quello di Pietro Massimo Fumarola perché, essendo l'articolo più ostico, è quello che rischia di venire meno compreso.

Il pezzo di P. M. Fumarola, infatti, farà storcere il naso a più di un lettore, sia per il linguaggio assai tecnico che per il modo in cui rivolge l'attenzione a un diverso Comune da quello evidenziato in copertina. Eppure è importante per diversi motivi. Primo perché mette ordine e fa il punto fra diversi studiosi che si sono succeduti nel tempo e che spesso si contraddicono apertamente. Poi perché, anche se ogni paese aveva in passato le sue specifiche unità di misura, in merito a quelle di Locorotondo non esistono documenti; eppure, indagando quelle di Martina Franca, paese a noi vicinissimo e sotto il cui giogo siamo rimasti a lungo, è improbabile che molte delle unità di misura qui riassunte non ci riguardino, che non fossero simili alle nostre se non proprio *anche* nostre. Attraverso lo studio sul territorio di Martina Franca, quindi, lanciamo degli spiragli di luce pure su quello di Locorotondo.

Fra le fonti del suo articolo, P. M. Fumarola cita Wikipedia, enciclopedia online comunitaria, a cui chiunque può partecipare e dare un contributo. In redazione ci siamo interrogati a lungo sull'opportunità di questa scelta. La pagina di Wikipedia da lui menzionata fa riferimento a un testo effettivamente scannerizzato e consultabile online, ma non considerando Wikipedia una fonte attendibile, la nostra era una preoccupazione soprattutto formale. Eppure, lo stesso P. M. Fumarola ha insistito, avendo nei confronti di Internet una fiducia che a noi è mancata. Un fiducia, aggiungo, tutta da matematico: "Se adesso ci sono dei motivi di imperfezione dovuti a vari e non sempre precisi interventi, è certo che a lungo andare gli interventi finiranno per compensarsi e perfezionarsi" ci ha detto.

Ed ecco che proprio mentre affrontavamo la chiusura di que-

sto numero, fra 3 e 5 luglio 2018, la comunità italiana di Wikipedia ha oscurato le sue pagine per protesta contro la nuova direttiva sul copyright e sul diritto d'autore al vaglio del Parlamento Europeo il 5 luglio, con l'idea di porre una serie di restrizioni, controlli e limiti alla libera circolazione dell'informazione online. La direttiva è stata bocciata e rinviata in autunno.

In tutti gli articoli di questo numero si scrive in dialetto. Vengono utilizzate parole e nomi spesso in traducibili. Ognuno, però, lo fa utilizzando una diversa grafia, sollevando un problema non da poco su come andrebbe trascritta una lingua essenzialmente orale. C'è quella di Pierino Fumarola, già riassunta sul numero monografico 42 della rivista, di stampo linguistico, molto precisa da un punto di vista fonetico ma a volte poco pratica, che non tutti sarebbero pronti a utilizzare; quella di Dino Angelini, aggiornamento del primo dialetto scritto da Don Peppino Rosato; altre volte si tratta di accorgimenti che cercano di rendere determinati suoni con l'utilizzo di grafemi (è) o segni grafici particolari (e). Riassumendo, ci sono quattro convenzioni diverse per lo stesso dialetto in un volume di 144 pagine. Mi sono chiesto se si dovesse intervenire imponendo una quinta convenzione a mia discrezione che normalizzasse il tutto, ma mi è sembrata una forzatura alla libertà di scrittura dei pezzi, su un argomento tuttora in discussione, su cui non ho alcuna autorità: servono anni di studio per darsi una propria normativa, figurarsi per pacificarne quattro! Utilizzo però queste pagine per rilanciare l'idea di un tavolo di lavoro che possa stilare una normativa condivisa, semplice e pratica, legata alla realizzazione di un vocabolario utile al recupero della nostra lingua e alla sua trasmissione verso le generazioni più giovani, attraverso degli appositi laboratori.

Parlando ancora di pacificazione, che sembra una parola poco adatta alla ricerca – perché la ricerca nasce proprio da una mancanza di pace, interiore o fra diverse versioni – i due articoli finali, dedicati alle importanti ricerche svolte da Alan Lomax

e Diego Carpitella agli inizi degli anni '50 in Italia e nel nostro territorio, affrontano l'argomento da due punti di vista differenti: il primo (Adobati-Morabito) facendo da prologo al viaggio in Italia e poi rilanciando il tutto sessant'anni dopo in contrada San Marco, in un bell'incontro organizzato fra la sua erede, Anna Lomax Wood, e alcuni dei protagonisti di quelle ricerche; il secondo (D. Fumarola) andando a evidenziare, da un punto di vista squisitamente musicale, alcune affinità fra due canti registrati da Lomax e il linguaggio del blues americano.

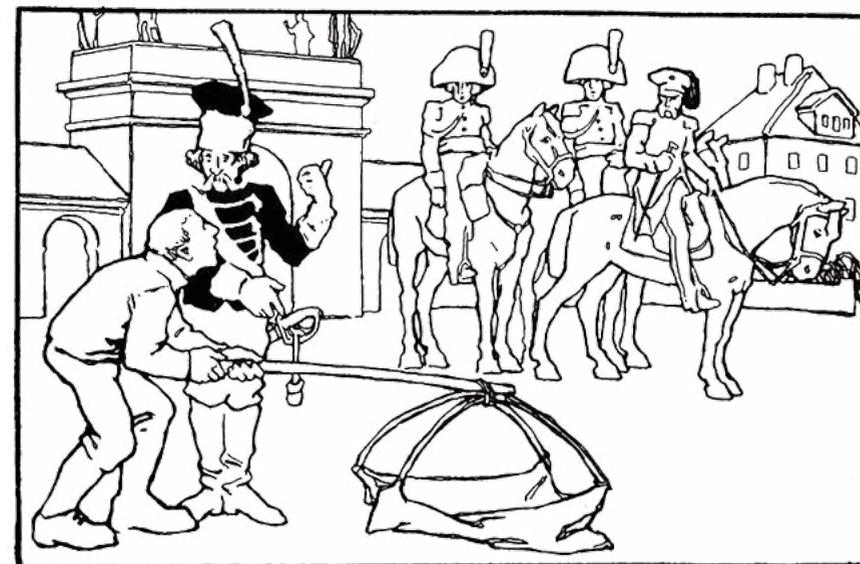
L'avventura italiana di Lomax, a lungo accantonata o rimossa, e adesso riaffiorata nella passione di queste persone, apre le porte alla possibilità di nuove indagini che, come si vede, hanno un respiro ampissimo, né si concludono qui.

La mostra-evento organizzata a San Marco da Massimiliano Morabito e dall'associazione Il Tre Ruote Ebbro, che si concretizzerà nel prossimo futuro in una mostra permanente e nella relazione sui risultati di quell'incontro, è infatti il primo tassello di una entusiasmante lavoro di ricerca tutto ancora *in itinere*. Massimiliano Morabito sta scrivendo un'opera importante che probabilmente vedrà la luce nel 2019 e che farà una sintesi di tutto questo lavoro. Donato Fumarola, invece, persegue una sua personale ricerca che aggiunge di volta in volta dei piccoli tasselli al tema. Né si pensi che i due siano arrivati alle stesse conclusioni. Parlando con entrambi vedo profilarsi di continuo nuove prospettive e punti di vista che a volte collimano e altre divergono decisamente. È, come dicevo sopra, il senso stesso della ricerca: qualcosa di molto poco pacificato, una continua irrequietezza. Da tante scintille, però, non potranno che venir fuori buone cose.

Antonio Lillo

LA STORIA DEL MORTAIO

LEONARDO ANGELINI



A storie du murtère

Trascrizione della versione orale in locorotondese

Jère 'na volte i jère 'na famìglie de contadine. Questa famiglia era composta da 'na figghie i da n'attène. U contadine ci aveva un orto, un orticello, e li zappava... da li viveva, inzòmme. Faceva dell'insalata, la portava al mercato; mentre la figlia c'aveva le galline, c'aveva una capra i fascève la ricotta, la portava al mercato e la vendeva. E da li vivevano.

Senonchè 'na digghie il papà se n'è andato inde o fonde a zappare, s'è pegghiète a zappe e se n'è andato a zappare.

Mentre che zappava à urtète vicino a un oggetto che suonava. À ditte: «E questa sarà una pietra!...na piète nan jé! peccé sento un altro suono».

Allore, con delicatezza, à gerète attùrne attùrne, ha fatto un fosso: quanne à viste é 'ssute na cose còme nu murtère!!

Là pulezzète, ca stève tutte chine de terre, quanne à viste!! kusse murtère era di oro!

«Ih!» à ditte «mu u porte a ffé vétre a figgheme ca kère à sté cuntènde».

Allore à sciùte a chèse, immandinènde à chiamète a figghie i là fatte avvedé!

Késse quande là viste: «Ih! papà quand'è bèle!» à ditte «ma però ci manca il pestello!» à ditte.

«Beh!» à ditte «Peccénna mégghie! kusse so 'cchiète jìe!».

Allore késsa ddò à ditte: «Ma u sé ce jé, tatà, ce 'nge n'ime a fé inte a chésa nòste» à ditte «de kusse oggète ca jé de lüsse. Nan nge père bune... u sé ce à ffé?» à ditte «pürtele da o rié! accusì kure tà ddé nu rièle i néggue imà ffé ngun'olta cose... cu kire solte fascime n'olta cose!».

«Béh!» à ditte a'ttène «peccénna mégghie, accusì disce tu, i accusì fazze...».

La storia del mortaio

Informatrice: Anna Angelini

(a lei raccontata da Michelina Curri, cugina del nonno paterno)

C'era una volta una famiglia di contadini. Questa famiglia era composta da una figlia e da suo padre. Il contadino aveva un orto, un orticello, e li zappava, coltivava l'insalata, la portava al mercato, e da questo viveva. Mentre la figlia allevava delle galline, aveva una capra dal cui latte faceva la ricotta, la portava al mercato, la vendevano, e da questo vivevano.

Un giorno il papà ha preso la zappa e se n'è andato nel suo fondo a zappare.

Mentre zappava ha urtato un oggetto che risuonava. Ha detto: «Sarà una pietra!...ma pietra non è, perché sento un altro suono!».

Allora, con delicatezza, è andato intorno a quest'oggetto, ha fatto un fosso e, quando ha finito, è venuta fuori una cosa che somigliava ad un mortaio.

L'ha pulito, dato che era tutto pieno di terra, ed ha visto, con grande sorpresa, che questo mortaio era tutto d'oro!

«Ih!» ha detto «ora lo faccio vedere a mia figlia, così la faccio contenta!».

Allora è ritornato a casa e, subito, ha chiamato sua figlia e glielo ha fatto vedere.

Lei, quando lo ha visto: «Ih, papà!» ha detto «quanto è bello!... però gli manca il pestello!».

Ed il padre: «Beh, figlia mia! questo è quello che io ho trovato!».

E lei: «Pensa, papà, noi che ne facciamo di questo oggetto di lusso nella nostra casa? Non ci starebbe bene! ... Sai che devi fare?» ha continuato «portalo al re! Così quello ti farà un regalo e noi con quel denaro faremo qualcosa di utile!».

«Beh!» ha detto il padre «figlia mia, così dici tu e così io farò!».

S'è vestùte nu picche kiù decènte, à pegghiète a vigghie du paise, i se n'è sciùte o palàzze du rié.

Mu à 'nghianète o palàzze rièle. Òne ditte: «Addò vé?» one ditte i wuàrdie.

À ditte: «None! i purté nu rièle o rié. Vogghie parlé cu rié!». Allore l'one fatte parlé.

Mèntre ca l'ha viste u rié: «Ih! è bellissimo!» à ditte «però ci manca il pestello!... u pesature!».

À ditte: «Ca cussì à ditte pure figghiemel!».

«Ah!! Allore figghiate sté 'nghèpe a méje!» à ditte «Beh! jìe assolutamente vogghie vedé figghiate! Peccé éghh'ia vedé peccé kesse tiène u stésse penzire migghie!».

À ditte: «Ca kère nan ge jèsse mé! Viène o marchète, ma nan ge jèsse mé!».

«No! No! No!» disce «krémmène a purté ddò filete!...». «Ma nan ge jé funùte u fatte!» à ditte kusse «tu l'ha purté ni vestùte i ni spugghiète, ni a cavàdde i ni a piète, ni abbenghiète i ni a dasciùne». I kusse s'è murtefechète sùbete.

«Vattinne, vattinne» à ditte «in queste condizioni m'ha purté figghiate! Se no, ce non ge viène krémmène, manne i wuàrdie, te manne pegghiànne, i tu si murte!».

Kusse poveridde se n'è sciùte da figghie – fiùrete! – tutte chiangègne. A figghie u sté 'spettéghie da sope a murédde du frabekète: «Mu m'ha vedé» descève «tatà ce à 'vùte da u rié». Quande l'ha viste, kusse l'abbrazzète a figghie.

«Peccénna mégghie» à ditte «peccénna mégghie! Quande l'ha sceacchiète kusse murtère jère mégghie ca n'avvisse...».

À ditte: «Peccé?».

À ditte: «Ca u rié te vuole vedé a téje».

«Ih! i 'mbéh?! i m'ha mette a vèsta buone i éghh'ia venije».

«I none! nan jé accusi! Ca u fatte è kusse: ca cùre na te vuole ni spugghiète i ni vestùte, ni abbenghiète i ni dasciùne, ni a cavàdde i ni a piète.»

Si è vestito in maniera più decente, ha preso la via del paese ed è andato fino al palazzo reale.

Mentre saliva le scale del palazzo: «Dove vai?» gli hanno detto le guardie.

E lui: «Non vi preoccupate! Ho da portare un regalo al re! Vorrei parlare col re!». Ed alla fine gli hanno permesso di parlargli.

Non appena il re ha visto il mortaio: «Ih!» ha detto «È bellissimo! ... Però ci manca il pestello!».

Ed il contadino: «Anche mia figlia ha detto la stessa cosa!».

«Ah! Allora tua figlia è nella mia testa!» ha detto il re. «Beh! Assolutamente mi sia presentata tua figlia, poiché io voglio vedere come mai lei ha lo stesso mio pensiero!».

Ed il contadino: «Ma quella non esce mai di casa! Viene qualche volta al mercato, ma di solito non esce mai!».

«No, no, no! Domani tu porti qua tua figlia! E non è finita! Ché tu la devi condurre da me né vestita né ignuda, né a cavallo né a piedi, né sazia né a digiuno!». E, visto che il contadino lo guardava mortificato: «Va', va'!» gli ha detto «ché in queste condizioni mi devi condurre tua figlia domani, altrimenti mando lì le guardie, ti faccio condurre qua io e ti uccido!».

Il poveretto, figuriamoci, ha preso la via del ritorno tutto piangente. La figlia, che lo stava aspettando sopra il muricciolo della loro casa: «Chissà che cosa ha avuto di bello» diceva «il mio papà dal re!».

Quando il padre l'ha scorta l'ha abbracciata e: «Piccola mia!» le ha detto «ma chi me l'ha fatto fare a trovare questo mortaio! Meglio non l'avessi...».

«Perché?» ha detto la figlia.

E il padre: «Perché... perché! Perché ora il re ti vuole alla reggia! Ti vuol vedere!».

«Embè? Ed io indosso il mio vestito migliore e ci vado!»

«E no! Non è così facile! ... Il fatto è questo: lui ti vuole né vestita né ignuda, né a cavallo né a piedi, né sazia né a digiuno!»

«Beh! Famme penzé nu picche...» à ditte «ca égghe a penzé cume jé ca égghe a scije». Allore kesse s'è puste a studié...

«Beh! Beh! Beh! Tatà!» à ditte «u so viste u fatte cume jé. U so viste... Tu u sé ce à ffé? Tu na si amiche de kure pescatòre?».

«Sine. Ma jé na 'nzidde luntène» à ditte.

«Beh» à ditte «mu tà mette ncammine i à scije, peccé sine a krémme imà scie néggue... i fatte avé na rète de péscatòre». Accussi a'ttène s'è puste in cammine: à sciute!

Acquànne jé venute a demmène kesse s'è puste a rète da sope a sotto, se l'è puste na volte, duò volte, pe cupri nu picche; può à pegghiète a crèpe da inte a stadde i s'è mise sope: «Accussi» à ditte «i nan ge voche a piète, i pite strascinene pe 'ndérre! i accussi voche jè».

Mu s'è pegghiète na nòsce i se l'è puste n'mòcche: ménze da fuòre i ménze da inte: «Accussi n'àn ge voche ni a 'dasciùne i ni abbengghiète». Accussi s'one 'nviète.

Mu u rié a sté vedégghe da sope. Quand'a viste de 'nghiané i skèle cu kessa rète «Kesse é fine!» à ditte.

«Beh! U sé ce jé?» à ditte «io ti voglio per sposa. Mi piaci, i te vogghje per sposa».

«Ih. Sine! Sine!» à ditte kère «ije na ne ténghe zite i me jàcchie buone».

«Però i patte so kisse» à ditte u rié «tu fa a régine, a régenéle, ma inte é fatte du régne tu nan tà mette! Peccé jè m'i vedé jè i fatte du régne i tu na ng'intre; i tu, o vite i cose torte o i vite 'ndrétte, citte!!».

«Sine! Sine!» à ditte kère «ca nge me prième a méje?!» à ditte «abbàste ca devènte régine!». Allore s'one spusète.

Mu ddé quand'ère prime facève na chiàzze sotto o palàzze rièle i jère na fière i u rié a sté tremendève da suse kessa fière. Si divertiva.

Mu arrive nu trainire, arrive nu trainire i mette u traine sotto u palàzze rièle. Tanne stésse arrive n'olte contadine cu na ciucchie. Pighie 'sta ciucchie i a mette ddé vecine. Méntre sté facèvene i

E la figlia: «Beh! Fammici pensare un attimo» ha detto «per capire comè che ci devo andare».

E, dopo essersi posta a studiare: «Beh, beh, beh!» ha detto «ho visto comè il fatto, ho visto! ... Sai cosa devi fare... tu non sei amico di quel pescatore?».

«Sì. Ma abita un po' lontano!» ha detto il padre.

E la figlia: «Beh! Mettiti subito in cammino e ritorna entro domani con una rete da pescatore!».

Così il padre s'è messo in cammino ed è andato a prendergliela. All'indomani mattina la figlia si è coperta solo con questa rete da pescatore, se l'è messa un po' da sopra, un po' da sotto, s'è avvolta in essa una o due volte per coprirsi un poco e poi, presa la capra dalla stalla, ci si è messa sopra: «Così» ha detto «non vado né a piedi né a cavallo».

Poi ha preso una noce e se l'è messa sulla bocca, metà fuori e metà dentro: «Così non sono né sazia né a digiuno» ha detto. E così si sono messi in cammino.

Ora il re, che la stava guardando dall'alto del suo palazzo, quando l'ha vista salire per le scale con questa rete: «È furba, la ragazza» ha detto, e, rivolgendosi a lei, ha detto: «Io ti voglio sposare. Mi piaci e ti voglio in sposa».

«Sì, va bene!» ha detto lei «io non sono impegnata e con te mi trovo bene».

«Però» ha soggiunto il re «i patti sono questi: che tu faccia la regina, ma che nei fatti del regno tu non ti ci metta! Perché quelli sono affari miei, e tu non ci devi mettere il becco, sia se vedi le cose andare per il verso giusto, sia se vedi delle ingiustizie!».

«Sì, sì!» ha risposto lei «cosa vuoi che mi importi?! Basta che io diventi regina!».

Allora si sono sposati. Ma in quel paese, in quel tempo, c'era una piazza proprio sotto il palazzo reale. In quella piazza c'era la fiera ed il re si stava divertendo a guardare questa fiera quando, ecco, arriva un birocciaio che si ferma con il suo biroccio proprio sotto il palazzo reale. E, poco dopo, ecco arriva un altro contadino con la sua asina che si ferma lì vicino. Mentre tutti

contratte da fière a ciucce parturisce. Parturisce i fèsce na ciucciarèdde.

Mu u patrùne du traine: «A ciucciarèdde é mégghie!».

«I none» descégghie l'olte «ca jìe l'i tenùte dùdesce mise a kèsa mégghie in nan ge à parturìte. À parturìte mù» disce «ma a ciucce jé mégghie!». «None! jé mégghie!» Allore venèvene a é mène, s'azzeccchèvene a mazzète.

À ditte n'olte crestiène: «Beh! Nan ve scète 'ngarecànne ca ddò ste u rié. Scète da o rié, accùme fèsce u rié accusì jé ben fatte!».

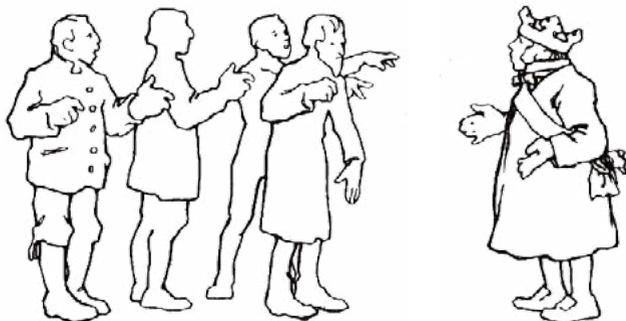
Allore one sciùte sotto o rié, i kisse l'one cuntète u fatte.

«None» a ditte u rié «a ciucce é nète sotto o traine i jé du trainire!».

I Madònne! Allore kusse poverìdde se n'è sciùte i s'è puste chiangènne chiangènne!

A régenèlle à sendùte kusse fatte i li despiascève. U vulève aiuté! Allore é sciùte da un'altra entrata, a ditte: «Vine! Vine!» à ditte a kudde «so sendùte u fatte ìje» à ditte, «però u sé ce a ffé? Krémm-ène pigghie na varche i vine cu i rème sotto o palàzze rièle. Kure, u rié, a demmène se mètte da sope ca pigghie jàrie da sope u bèlevedé du palàzze. Tu vine i peschisce. Vide ca kure à discere: “Ih! ce scième! tu no sé ca sotto o palàzze rièle nan se pésche ca nan jé mère!” à ditte, “i tu u sé ce à discere?” “Sine! u saccie, maestà, ca nan jé mère, però ajìre manghe u traine putégghie fé a ciucciarèdde i tu à ditte ca jère de kudde!” Però» descì kère «na sci descènne nudde ca so jìe, ca ci u vé sèpe u rié ca so jìe, kure, u rié, na vuole: jé pène de morte pe mèje!!!».

«No, no, no, none! na diche nudde!» Se n'è sciùte.



erano indaffarati nei contratti che solitamente si stipulano nelle fiere, l'asina, che era incinta, partorì un'asinella.

Ora, il padrone del biroccio diceva: «L'asinella è mia».

«E, no!» diceva il contadino «io l'ho tenuta per dodici mesi a casa mia e non ha partorito, ha partorito adesso, ma l'asinella è mia!».

«No, è mia!»

Insomma, stavano per venire alle mani, stavano per darselle l'un l'altro, quando un'altra persona, che aveva assistito alla scena, ha detto: «Beh! Non state a preoccuparvi, ché qui c'è il re! Andate dal re, e come dice il re così sia fatto!». Allora i due sono andati sotto alla finestra del re e gli hanno raccontato come erano andate le cose.

«Ah!» ha detto il re «l'asina è nata sotto il biroccio e quindi è del birocciaio!».

E, Madonna! Allora l'altro, poveretto, se n'è andato via ed è scoppiato a piangere.

Anche la regina, che aveva ascoltato tutto, era rimasta dispiaciuta, e lo voleva aiutare. Allora è andata presso un'altra entrata del palazzo ed ha detto al contadino: «Vieni, vieni! Io so quel che è successo. Però si può fare ancora qualcosa: domani prendi con te una barca con tutti i remi e vieni sotto al palazzo reale. Sappi che il re ogni mattina si mette sul belvedere del palazzo a prender l'aria. Tu vieni e mettiti a pescare. Guarda che lui dirà: “Scemo! Non sai che sotto il palazzo reale non si pesca, dato che non c'è il mare!”; e tu gli risponderai: “Sì, lo so, Maestà, che non c'è il mare, però ieri qui neanche il biroccio poteva partorire un'asinella, e tu, invece, hai sentenziato che era del birocciaio!”. Attenzione, però» continuò la regina «non dire assolutamente che sono stata io a suggerirti questa risposta, poiché se lo viene a sapere il re per me c'è la pena di morte!».

«No, no! Assolutamente» disse il contadino «non dirò nulla».

A demmène, kusse jé sciùte cu a varche.

U rié: «Na! Quel cretine» à ditte «i qui devi pescare! No sé ca non è mare qua!».

«Sì Maestà!» à ditte «lo so ca non jé mère, però tu ajire pure descìste u fatte da ciucciarèdde ca l'ère parturìte u traine! ca manghe kure...».

«Ah!» à ditte. «Sali sopra!» à ditte «ca kusse non jé penzìre u tiggue! U saccie» à ditte «ce t'à ditte kusse penzìre!».

«None! Jé penzìre u migghe» descève kure.

«No, no, no!» Allore à mannète i wuardie i l'à mannète pegghiàne: da 'bbàscie l'one purtète suse.

À ditte kusse crestiène, à ditte: «None! l'i penzète jìe».

À ditte: «No, no, no! Tu l'à d'iscere! O m'u disce o te fазze sparé!» à ditte. «Mu» à ditte a i wuardie «pegghiète kure i sparàtele figne tanne ca ve disce ce è stète».

I kure crestiène quande sé viste accusì, 'minze e fucile: «Beh! A regenèlle mà ditte!».

«Ah! Beh, beh, beh! Vattinne» à ditte «va pigghiate a ciùccie, ca a ciùccie jé téggue, ca mu m'i vedé jìe!» à ditte.

À chiamète a regenèlle i ngà ditte: «I ce te so ditte a téje, ca tu nan t'à mette inte é fatte mégghie?».

«Beh!» à ditte kéra poverèdde «Me despiascève ca kure nan s'era pegghié a ciùccie!».

«Beh! I mu» à ditte «tu te nà scije a chésa téggue stèsse. Però prime de te ne scije imà ffé nu prànze» à ditte «imà 'mmeté tutti i consiglieri, tutte i kèpe de stète, ime 'mmeté tutte. Tu può skàccihiete u kiù bèle fiòre ce uije ddò, i purtatille a chésa téggue i da tanne nan ne vedìme kiù».

Mu chésa ddò à pegghiète, à chiamète u carruzzìre i ngà ditte: «Tu mittete sotto l'arco ca jìe quànne te chième à sté pronte!».

Mu késse à pegghiète na cartine d'addùbbie i à ditte: «U bukkìre du rié ddò!».

Jédde s'ere azzìtere vecine o rié. Quanne l'è parùte a jédde à pegghiète i à menète sta cartine ddò. Kusse cume à vuvùte se n'è sciùte.

Così il contadino se n'è andato ed il mattino successivo si è messo lì con una barca. Il re, nel vederlo: «Ma guarda quel cretino!» ha detto. «E qui vieni a pescare?! Non sai che non c'è il mare, qui?».

«Sì, Maestà, lo so che non c'è il mare, però ieri anche tu hai detto che l'asinella era stata partorita dal biroccio, e neanche quello...»

«Ah!» soggiunse il re: «chi ti ha suggerito questo pensiero?».

«No! Il pensiero è mio!» diceva il contadino.

«No, no, no!» tagliò corto il re e, detto fatto, mandò giù delle guardie che lo presero e lo portarono a palazzo.

Il contadino continuava a dire: «Ma l'ho pensato io!». Ed il re: «Non è vero! Tu mi devi dire chi te l'ha suggerito. O me lo dici o ti faccio prendere a schioppettate!».

E, rivolto alle guardie: «Prendetelo subito a schioppettate se non vi dice il nome di chi gli ha suggerito questo pensiero!».

Quando il poverino si è visto in mezzo ai fucili: «Beh» è sbottato «è la regina che me l'ha suggerito!».

«Bene, bene, bene! Vattene ora» ha detto allora il re. «Prendi l'asinella che è tua e vattene!».

E, chiamata la regina, l'ha così apostrofata: «Io ti avevo detto solo una cosa: di non metterti nei fatti del regno!».

E la regina: «Ma a me dispiaceva che quel poveraccio fosse stato privato della sua asinella!».

E il re, severamente: «Beh! Ora io dispongo che tu te ne torni a casa tua! Però, prima che te ne vada, faremo un pranzo al quale inviteremo tutti i consiglieri, tutti i capi di stato, tanta gente. Dopo di che tu sceglierai per te il più bel fiore che c'è nel palazzo, te lo porterai a casa tua e da quel momento noi due non ci vedremo più!».

Allora lei che ha fatto? In primo luogo ha chiamato il vetturale di corte e gli ha detto: «Tu aspettami con la carrozza sotto l'arco, in modo che sia pronto quando io ti chiamerò!».

Poi ha preso una bustina di sonnifero e si è messa a sedere a fianco del re ed a portata del suo bicchiere. Quando le è sembrato più opportuno ha messo furtivamente il sonnifero nel bicchiere del re, cosicché lui, non appena ha bevuto, ha perso i sensi.

Cume à viste ca jére appapagnète pi' à ditte: «U rié sté dòrme. Mu, sùbete! sùbete! l'ime a purté inte o litte» à ditte kesse. À ditte: «Pegghiàtele» à ditte a i sérve «ca l'ime a purté inte o litte!».

Però mèntre ca kesse se n'è 'sute da inte a sèle: «Mo, maniscete! 'ddò l'ime a purté!» à ditte a i sérve «none inte o litte!».

Là fatte assì, là pegghiète inte a carròzze i s'a purtète! Là purtète fuòre! Là cuchète inte o litte siggue! bérefàtte, i jédde s'a cuchète appirse.

Mu jé arrevète a demmène i u rié à 'cumenzète a vultàrse, a geràrse, quande à sendùte il galletto di cantare: «Chicchirichi!!». «Beh!» à ditte «i jìe addò me jàcchie?».

Mèntre ca stève accussi s'è appapagnète nòte picche: «Chicchirichi!!!???».

À ditte: «Pe la madàngie! e a palazzo reale ci sono i galli?!».

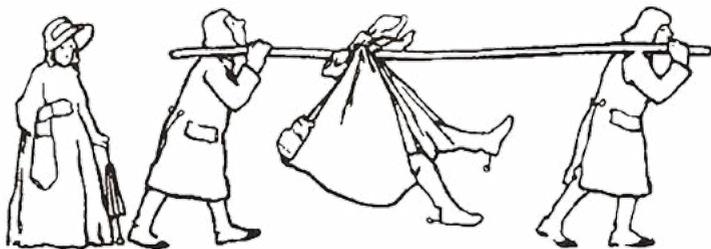
À ditte a régenèlle: «None! ca ddò non jé palàzze rièle! Dò jé chèsà mégghie».

«I béh! I jìe accume me jacchie a chèsà teggue?!»

«None!» à ditte «tu na desciste: "u kiù béllè fiòre"? u kiù béllè fiòre du palàzze rièle jìre tu! I jìe te so pegghiète, i te so 'nutte ddò».

«Beh!» à ditte «Mu nà posse arrangé kiù!» à ditte «venatìnne cu méje» à ditte. «Fa' tu! regnisce tu, ca jìe quande firme sckitte» à ditte «ca tu sì kiù brave de méje!».

Così one stète felisce e contenti!



Lei, a sua volta, appena lo ha visto addormentato, ha detto: «Il re dorme. Immediatamente portiamolo nel suo letto». E, rivolta ai servi, ha intimato loro di obbedirle. Ma, appena usciti dalla sala, subito lei ha soggiunto: «Non nel suo letto. Via, mettetelo nella carrozza». E così se l'è portato via con sé.

Lo ha portato nella sua campagna. Lo ha deposto nel suo letto e lei gli si è posta a dormire a fianco.

Verso l'alba il re ha cominciato a voltarsi, a rigirarsi e, nel far così, ha sentito il galletto cantare: «Chicchirichi!».

«Mah!» ha detto «dove sarò?». Mentre stava in questi pensieri si è riaddormentato.

«Chicchirichi!» ha sentito nuovamente.

«Per la miseria!» ha detto allora «a palazzo reale ora ci sono galli?!?».

Al che la regina ha detto: «No! Qui non è palazzo reale. Siamo a casa mia».

«Beh! Ed io come mai sono a casa tua?!».

«Eh!» ha detto la regina «tu non hai sentenziato: "Il più bel fiore portalo con te a casa tua"? Bene, il più bel fiore del palazzo reale sei tu! Cosicché io ti ho colto e ti ho portato qui!».

«Beh!» ha detto infine il re «adesso ho capito che non ce la faccio più a tenerti testa!» ed ha soggiunto: «Torna con me a palazzo. Fai tu! Regna tu! Ed io mi limiterò a firmare, poiché tu sei più capace di me».

E così hanno vissuto il resto della loro vita felici e contenti.

Commento alla “Storia del mortaio”

Partirei da una scoperta fatta or ora in rete (4 giugno 2018) che spiega la scelta del bel disegno iniziale: nel cercare un'icona che potesse illustrare la fiaba che ho intitolato “La storia del mortaio” ho scoperto che in effetti questa nostra storia è una versione locale della fiaba N. 94 presente nella raccolta dei Fratelli Grimm: fiaba da loro intitolata “*Die kluge Bauerntochter*” (La figlia saggia del contadino) che, a parte qualche particolare, presenta una trama ampiamente sovrapponibile a quella da me raccolta a Locorotondo nella ormai lontana estate del 1982.

La cosa, devo dire, non mi ha sorpreso più di tanto. Come il lettore del mio libro *Raccontami una storia*¹ potrà constatare tantissime sono le contaminazioni e financo le sovrapposizioni fra fiabe locorotondesi e storie, miti e leggende che ritroviamo in altri luoghi e in altri tempi.

Ovviamente la propensione alla contaminazione fra elementi che provengono da storie diverse, e che come dei collage possono confluire un po' qui un po' lì in ciascuna storia, non è esclusiva locorotondese, e sicuramente non nobilita il nostro repertorio fiabesco più di quanto non faccia con qualsiasi altra tradizione orale locale. È la capacità affabulatoria del buon raccontatore in situazione che produce questi effetti, che sono accentuati in quelle forme del narrare orale come la fiaba in cui l'assenza della rima e del canto ‘autorizza’ più facilmente il raccontatore a produrli.

Per quanto riguarda le vere e proprie sovrapposizioni i demologi ci dicono che erano i mercati e le fiere i luoghi privilegiati in cui le storie passavano da una cultura all'altra. Nella nostra raccolta, oltre a “La storia del mortaio” vedasi anche,

1. A proposito di *Raccontami una storia. Fiabe e racconti di Locorotondo. Funzioni e significati del narrare orale in situazione* (Ed. di Pagina, Bari, 2018) vedi la recensione di M. Sofia Sabato su questo numero della rivista *Locorotondo*

ad esempio, “Le due sorellastre e la matrigna” e il primo movimento di “Paoluccio e Maria”, che riprendono il motivo di Fata Piومتta (che poi sarebbe “*Frau Holle*”, sempre dei Fratelli Grimm), e soprattutto “Apriti cicerchia!”, che è una versione locale della celebre storia “Alì Babà e i quaranta ladroni” delle *Mille e una notte*.

Entrando nel merito a me è parso da subito che mi ero imbattuto in una fiaba le cui funzioni terapeutiche e preventive siano evidenti, e rivolte precipuamente alla bambina², tanto è vero che ho subito utilizzato “La storia del mortaio” con quelle bambine che – per dirla in soldoni – non credono in se stesse. L'ho fatto ovviamente come mia zia Anna Angelini (Zia Ninnina) faceva con le bambine di famiglia, cioè senza alcuna interpretazione, confidando sulla funzione abreatoria, cioè liberatoria che, come tutte le fiabe, anche questa fiaba ha.

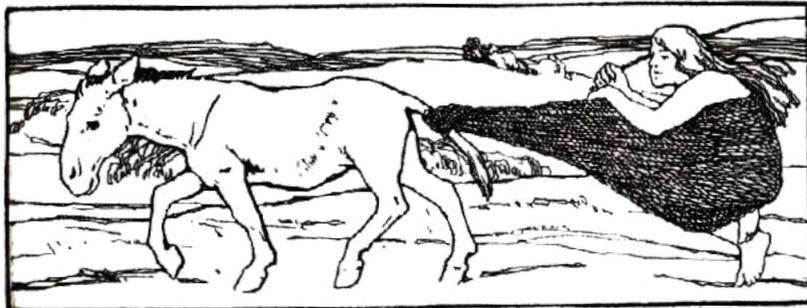
Il messaggio che passa attraverso “La storia del mortaio” è l'invito implicito rivolto alla bambina a confidare nella forza e nell'autonomia del pensiero femminile. Qualcosa quindi che non ha in sé alcun messaggio moralistico e alcuna funzione pedagogica, ma che giunge diretto al cuore della bambina e tacitamente la sprona a confidare in se stessa e nella potenza del proprio pensiero.

E adesso veniamo al finale:

- Nella versione codificata dai fratelli Grimm il finale è un po' diverso da quello locorotondese: “*Mio caro signore, mi avete ordinato di portare via dal castello ciò che mi era più caro e più prezioso, sicché ho deciso di prendere voi!*” Il re disse: “*Cara moglie, tu sei mia e io sono tuo.*” La condusse nuovamente al castello e volle che si ricelebbrassero le nozze. E certo vivranno ancora oggi.

2. Ma forse anche al bambino, che da una storia simile può essere indotto a considerare il ‘femminile’ in termini più dignitosi.

• Mentre la versione locorotondese fa: “Beh!” ha detto infine il re “adesso ho capito che non ce la faccio più a tenerti testa!” ed ha soggiunto: “Torna con me a palazzo. Fai tu! Regna tu! Ed io mi limiterò a firmare, poiché tu sei più capace di me”. E così hanno vissuto il resto della loro vita felici e contenti.



Vi è una differenza fra quel “tu sei mia e io sono tuo”, e quella che nella versione locorotondese sembra quasi una resa, appena camuffata da quel “ed io mi limiterò a firmare”. Un camuffamento che a me fa venire in mente quel passaggio presente nel bel testo *L'altra Europa* in cui, parlando del rapporto fra marito e moglie così come emerge in base ad una ricerca antropologica sulle famiglie del tarantino, l'autore – Giuseppe Galasso – afferma fra l'altro: “*perfino la donna che per caso riesce ad acquistare nella conduzione della famiglia una posizione direttiva chiara ed indiscussa non commetterebbe mai l'errore di rendere evidente un tale stato di fatto: ciò equivarrebbe infatti ad ammettere di non avere per marito un uomo uguale in capacità ed in personalità a tutti gli altri e sarebbe una troppo grave ferita all'orgoglio femminile*”.

Affermazione che ci permette di comprendere bene il conflitto cui allude la nostra fiaba se consideriamo l'emergere di un

pensiero femminile forte e autonomo non solo come causa di offesa dell'orgoglio femminile – come troppo cautamente a mio avviso nota il Galasso – ma anche e soprattutto ragione di una grave ferita dell'orgoglio maschile.

Un'ultima nota: mia zia, che si era attribuita da sempre la patente di rappresentante ufficiale della memoria storica della mia famiglia d'origine, quando nel 1982 iniziai la mia ricerca sulle fiabe era stata la mia prima informatrice. Mi ero rivolto a lei pensando di riascoltare le storie di Tetè, che mio nonno Leonardo, suo padre, mi aveva raccontato da piccolo. Ovviamente mi ero ben guardato da suggerirle delle trame, e le avevo chiesto esattamente quello che dopo chiesi a tutti gli altri miei raccontatori: “*Sto raccogliendo le storie locorotondesi dei bambini. Mi vuoi raccontare quelle che tu ricordi?*”

Zia Ninnina però, con mia sorpresa e venendo meno alle mie attese, non mi narrò affatto le storie di Tetè³, ma tre fiabe che avevano come protagonista un'eroina. Quando io le chiesi a chi le avesse mai narrate in precedenza mi rispose che le raccontava a tutte le sue nipoti (“compresa tua sorella Pernina”, aggiunse) ogni volta che si fermavano a dormire a casa dei nonni, che poi era casa sua, dato che non si era mai sposata.

Mi si parò così dinnanzi all'improvviso uno scenario segreto: un *luogo mentale* separato in cui passavano da donna a donna tutta una serie di messaggi tesi intuitivamente a definire e rafforzare una identità di genere, diremmo oggi; *un vero e proprio ordito* che con quelle trame femminili componeva il tessuto della loro essenza; *una partitura* che le aiutava a definirsi e ad affermarsi pur nei limiti imposti dalla cultura in cui si andavano formando, come abbiamo appena visto.

3. Che poi mi furono raccontate, insieme a quelle di Gaetano di Sisto, da Leonardo Cardone; e che il lettore potrà ritrovare in *Raccontami una storia*.

Ma la cosa più significativa, a mio avviso, è che mentre le altre due storie – come tutte le altre poi ascoltate dagli altri raccontatori e dalle altre raccontatrici – le erano state raccontate da un uomo (nel suo caso da Giovanni Angelini, suo nonno e mio bisnonno), “La storia del mortaio” le veniva direttamente per via femminile: da Michelina Curri, cugina e presumo coeva di suo nonno Giovanni Angelini. Il che, guardando indietro, mi spinge a fantasticare della presenza già un secolo e mezzo fa di questo luogo mentale separato, di questo ordito, di questa segreta partitura; mentre, guardando avanti, sorge spontanea la domanda su quali siano oggi i luoghi mentali in cui si tesse quell’ordito.

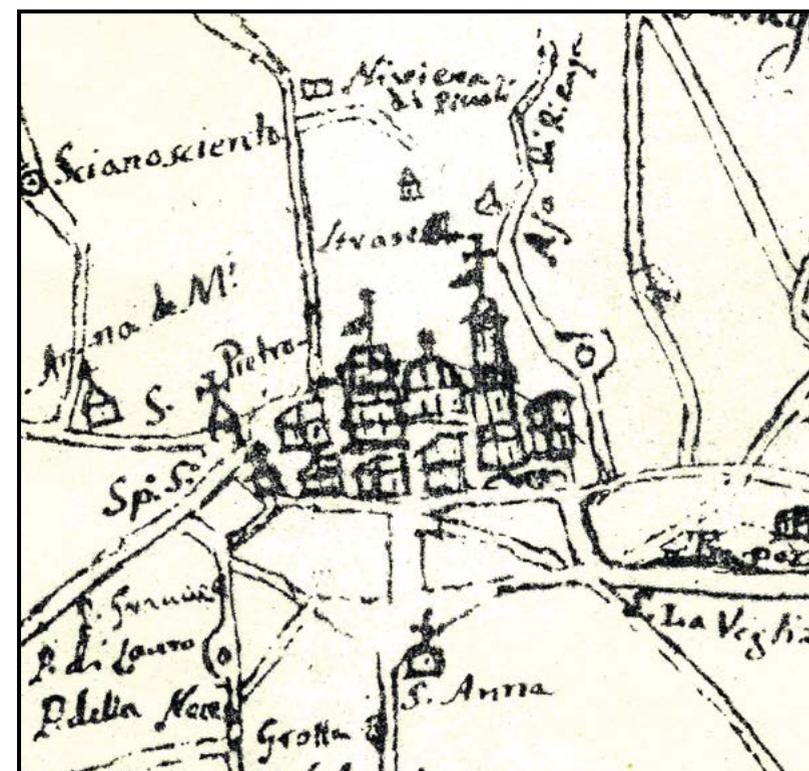
Leonardo Angelini

Nota sulle illustrazioni.

Le illustrazioni utilizzate a corredo del testo sono opera dell’artista tedesco Otto Ubbelohde (1867-1922) e sono tratte dalla raccolta *Kinder- und Hausmärchen (Le fiabe del focolare)* dei Fratelli Grimm, pubblicata nel 1909; in particolare dalla fiaba “*Die kluge Bauerntochter*” (“La figlia saggia del contadino”).

L’IMPRONTA FEUDALE SUL TERRITORIO DI LOCOROTONDO

LUIGI DE MICHELE



1. Locorotondo feudo di Santo Stefano di Monopoli

La Puglia presenta una varietà di spazi aperti segnati da una notevole diversità: costa ed entroterra, rilievi e pianure, terreni di riporto fertili e terre carsiche pietrose, coste rocciose e distese arenili. Questa diversificazione territoriale, abbinata alle vicende storiche che l'hanno attraversata, ha disegnato nel corso del tempo una diversa geografia della terra che interessa anche l'aspetto umano nella nostra regione.

Locorotondo, cittadina inserita in Valle d'Itria, risente di tali condizioni presentando una realtà topografica particolare espressa nel suo paesaggio urbano e rurale, immagini plastiche di come la sua popolazione ha saputo utilizzare, in una economia di sussistenza, i suoi caratteri distintivi: carenza di capitali e attrezzature, poca terra carsica e superficiale, rare piogge nel periodo primaverile-estivo e la presenza di boschi di macchia mediterranea.

Il nostro borgo storicamente ha vissuto una condizione eccentrica di un'area geografica priva di potere residenziale di alto profilo, dipendente da feudatari lontani e di remota origine, instabili per i mutamenti politici e poco residenti. Non ci sono state presenze di funzionari bizantini né quelle di conti o duchi normanni, svevi, francesi o spagnoli, ma esisteva la capacità d'impulso dei suoi surrogati, l'operosità dei suoi abitanti. Ciò che si vede e si ammira è opera spontanea di un artigianato che ha saputo disegnare un centro storico equilibrato nel suo stile semplice e armonioso, di un'agricoltura che ha prodotto un paesaggio agrario caratteristico e da favola.

In un'epoca in cui l'agricoltura diventa la cenerentola dell'economia, Locorotondo non sfugge alla regola e lentamente muta i suoi connotati socio-economici e territoriali. La sua campagna è in costante declino economico. Le sue strutture salienti, connotate da fazzoletti di terra punteggiati da trulli, sulle quali per secoli i nostri agricoltori hanno basato la loro attività, risul-

tano obsolete in una economia moderna di mercato.

Il suo territorio sta mutando, i bed & breakfast prendono il posto dei vigneti, con i fabbricati rurali ristrutturati e le immancabili piscine. Il territorio, che in ogni comunità rappresenta la base su cui si svolge la vita e l'attività, considerato anche come terra coltivata, nel tempo ha assunto valenze più ampie e complesse. In ogni società diventa una costruzione continua, nella quale la comunità dà senso e valore allo spazio che occupa ed a quello di altre comunità con le quali intrattiene relazioni.

Indagare, sulle condizioni storiche che hanno generato una realtà territoriale oggi in dissolvimento, potrebbe contribuire alla comprensione della singolare realtà fondiaria e della conseguente attività produttiva che il territorio storicamente è stato in grado di esprimere. Una agricoltura basata su una economia di autoconsumo autonomo, che per lungo tempo ha segnato l'attività contadina su cui si innestava l'attività artigianale.

Si vogliono ricercare le radici storiche che hanno permesso la formazione del paesaggio agrario e rurale, per intendere la civiltà contadina che sottende quest'ambiente antropizzato. Ormai in esso si nota una popolazione più rurale che agricola, non farm, che racchiude residenze ed attività produttive non finalizzate all'agricoltura.

L'indagine sulle cause che hanno determinato l'assetto fondiario e socio-economico locale risale al 1566, quando avvenne l'affrancazione dei terreni di Locorotondo dal demanio Regio di Monopoli, in seguito all'ammodernamento di vetusti ordinamenti giuridici del Regno di Napoli. Un atto notarile, stipulato nel XVI secolo e pervenuto in copia manoscritta del 1788, ha segnato una realtà fondiaria ed una prima configurazione del nostro territorio, regolando una realtà feudale preesistente di affittatori ma in realtà occupatori abusivi di terre comuni.

Quindi le radici di una definita realtà territoriale di Locorotondo affondano nel Medioevo, con lo sviluppo del feudalesimo, una forma di organizzazione gerarchica del potere basato

su rapporti di dipendenza. Il più potente (il signore) concedeva protezione e beni pretendendo fedeltà e servizi ai vassalli. In cambio di un feudo o beneficio (generalmente possedimenti terrieri) il vassallo assicurava al signore il proprio sostegno militare. I vassalli avevano ancora altri vassalli e così di seguito.

Tracce antiche della presenza di abitanti si sono trovati nei reperti archeologici rinvenuti in zona Grofoleo, da cui si evince che vi erano comunità di cacciatori e di pastori, in cui dominava l'economia dell'incolto su di un territorio in gran parte coperto da folti boschi e dalla macchia mediterranea con piante sempreverdi. Allora si praticava la pastorizia transumante con piccole greggi e la caccia, utilizzando tutte le risorse del bosco. Era quest'ultimo il vero ambiente dell'incolto e la fonte di materie prime da trasformare.

Per rintracciare le prime testimonianze storiografiche della esistenza di Locorotondo bisogna risalire all'XI secolo quando, con la conquista normanna, gli fu dato un primo assetto politico-sociale e si consolidarono le istituzioni feudali ed ecclesiastiche, ma poco si evince sull'economia e la società del tempo.

S'inizia a partire dall'anno Mille, quando cominciarono a giungere nelle province d'Italia i Normanni provenienti dalla Terra Santa i quali, con l'aiuto di forze locali, sconfissero i Bizantini e i Longobardi, unendo le varie province sotto il loro dominio e formando un regno.

La vittoria dei Normanni segnò il trionfo definitivo in Italia del Cristianesimo sull'Islamismo e della Chiesa latina sulla greca. Quindi ci fu l'istituzione di un grande numero di diocesi per contrastare l'influenza esercitata dal clero greco, emanazione dell'Impero bizantino.

La configurazione della nostra comunità dipende in larga misura dalla storia della Badia di Santo Stefano, posta due miglia a sud di Monopoli, di cui Locorotondo (allora indicato con il toponimo San Giorgio) era feudo insieme a Putignano, Casaboli (presso Noci), Santa Maria di Fajano (Fasano), Castro

(territorio di Fasano), Pozzofaceto, Venetico e Sant'Ilario.

Nel privilegio emesso da Enrico VI di Svevia (1195), la prima citazione di Locorotondo è la seguente: "Locum qui dicitur Rotundus cum omnibus olivis, vineis, acquariis et pertinenza suis, et in eo ecclesiam Santi Georgii".¹

Da una ricognizione dei suoi confini effettuata nel 1260, su mandato Regio, si accenna a Locorotondo come possedimento dell'Abbazia di Santo Stefano di Monopoli, fondata da Goffredo I conte di Conversano nel 1086.² La donazione normanna agli enti ecclesiastici, specialmente ai frati benedettini, s'inquadra in un progetto tendente al popolamento e all'utilizzo del territorio agricolo, come nel caso del privilegio di Boemondo al monastero di Santo Stefano, già beneficiato da Roberto il Guiscardo, padre del principe.

Da un documento del principe di Taranto Boemondo, del settembre 1107, si possono cogliere i diritti di cui godevano i territori del cenobio di Santo Stefano di Monopoli e si riconosce il ruolo feudale svolto dal monastero.³

Il documento prevede la concessione, alle mandrie ed alle greggi di Santo Stefano ed agli uomini ad esso soggetti, dell'esenzione del canone per la concessione del pascolo e delle terre comuni ai forestieri (affidatura), dell'erbatico, del ghiandatico, dell'acquatico e del carnatico. Nella parte finale della concessione Boemondo libera il cenobio dalla soggezione a qualsiasi autorità laica ed ecclesiastica, purché i monaci rimangano fedeli a lui ed ai suoi eredi e successori.

Si faceva dunque ricorso all'affidatura o fida (*ius affidature*) in riferimento al fitto da pagare su terre private, da non confondere con lo *ius affidanti* ovvero il diritto riconosciuto al signore

1. A. d'Itollo, *I più antichi documenti del libro dei privilegi dell'Università di Putignano (1107 - 1434)*, Editrice tipografica, 1989, Doc. n. 5, pag. 18.

2. M. Lanera, *Fonti per la storia di Castellana*, in *Fogli per Castellana*, Castellana Grotte, 1978-79, nn. 7-8.

3. A. d'Itollo, *I più antichi documenti del libro dei privilegi dell'Università di Putignano*, Bari, 1989, pp. LXXXV, 3.

feudale di legare coattivamente alla terra gli affidati.

L'incolto offriva un ampio ventaglio di risorse alimentari. I contadini sfruttavano le risorse della foresta raccogliendo bacche, miele, erbe, da cui estraevano sostanze chimiche a loro utili (per conciare le pelli o fabbricare il sapone), carni di diversa specie, frutti selvatici (ricchi di vitamine), funghi, lumache, castagne, noci e nocciole (da cui si ricavava anche l'olio).

Pascolavano, sull'incolto, gli ovini, i bovini e l'apprezzatissimo maiale che rappresentava

una vera e propria dispensa naturale dell'uomo medioevale, in quanto fornitore di carne per lungo tempo (grazie alle tecniche della salatura, dell'affumicatura e della conservazione nel grasso), di lardo e di sugna.

Le aree, che per giacitura, caratteristiche idrogeologiche e composizione pedologica non erano suscettibili di idoneo sfruttamento agricolo, riuscivano a dare il proprio, talvolta indispensabile, contributo alla vita quotidiana delle comunità umane.

Dopo le invasioni barbariche, protetti dai principi bizantini, i Basiliani fecero sorgere numerosi cenobi di monaci di culto greco. Essi si stabilirono anche a Locorotondo dove, introdotto il culto dei Santi orientali come San Giorgio, Sant'Elia, San Marco, sul colle sovrastante Grofoleo costruirono una piccola chiesa dedicata a San Giorgio guerriero.⁴

Quando arrivarono i Normanni nell'Italia meridionale nel XII secolo, Locorotondo era una modesta unità rurale che pagava la decima (parte del raccolto) al cenobio dei benedettini di Monopoli, con i quali i rapporti non sono stati sempre pacifici. I suoi abitanti, insieme a quelli di altre comunità limitrofe, per conflitti territoriali riguardanti gli sconfinamenti delle loro greggi fino alla pianura di Monopoli, già nel 1300 furono soggetti ad un esposto presentato dai monaci benedettini al sovrano.

4. C. Baldassarre, *Dottorato di ricerca in Storia dell'architettura e della città. XX ciclo. Centri storici in terra di Bari*, Università degli Studi Federico II di Napoli.

In Valle d'Itria e nel Sud barese la più diffusa forma di allevamento praticata era quella delle pecore e delle capre (nei boschi si allevavano i maiali). Esse fornivano le proteine animali nell'alimentazione umana (carne e latte), le fibre tessili, la pelle e la materia prima per produrre pergamene ed avevano meno esigenze alimentari degli animali grossi (equini e bovini). Inoltre fornivano un utilissimo concime organico, unico fertilizzante del terreno all'epoca conosciuto e disponibile.

Nel 1399 re Ladislao d'Angiò concesse ai cittadini di Monopoli gli statuti protezionistici, per difendere la coltura dell'olivo dai danni prodotti dalle greggi condotte al pascolo. Essi si riferivano alle trasgressioni compiute da greggi e mandrie che dalla selva (Martina, Locorotondo e Castellana) si recavano negli oliveti di Monopoli al pascolo. Erano previste pene che andavano da 15 tari per ogni centinaio di porci e scrofe o di vacche e giumente e un augustale (moneta d'oro) per ogni centinaio di capi ovini.⁵

Allora, accanto all'allevamento stanziale ben armonizzato con l'agricoltura che ruotava intorno alla masseria, vi era una forma di allevamento ovi-caprino con poca terra, in tutto o in parte sganciato dal mondo agricolo e spesso con esso in aperto conflitto. Era un mondo in cui l'allevamento veniva progressivamente marginalizzato dall'avanzare della cerealicoltura e dell'olivo e che vedeva messa in discussione la sua autonomia economica ed antropologica.

Al tempo di Alfonso I d'Aragona, a metà Quattrocento, la terra di Locorotondo era tassata per 65 fuochi (1447), all'inizio del Cinquecento ebbe un considerevole aumento di abitanti, nel 1516 ne contava già 225.⁶

Evidentemente il pascolo sui fondi altrui continuava e nel 1434 la regina Giovanna II d'Angiò ordinò, agli ufficiali regi di

5. R. Licinio, *Elementi di economia agraria nel basso Medioevo*, in *Società, Cultura, Economia nella Puglia medievale*, Edizioni Dedalo, 1985, pp. 38-39.

6. G. Liuzzi, *Monaci e Baroni, Storia dei feudi del territorio di Locorotondo con riferimenti a Monopoli, Fasano e Martina*, Schena Editore, Fasano, 1998.

Locorotondo, Martina Franca, Cisternino, Fasano, Castellana, Monopoli, di prendere le opportune misure contro coloro che arrecassero danni agli abitanti di Monopoli, onde evitare che si compissero dei danni e soprusi. L'ordinanza fu emanata in conseguenza di una protesta presentata alla sovrana da Nicola di Monte Mare, protontino (giudice che attendeva alle liti di diritto marittimo) di Monopoli.

Il documento recitava anche che sulle terre demaniali dei propri Comuni non si erigessero difese (chiusure di terre o di parchi) per permettere a tutti gli abitanti di potere usufruire degli usi civici (l'uso promiscuo dei terreni). Rendere privato ciò che era di uso comune, quindi inalienabile, fu un comportamento che si estese su quasi tutto il territorio demaniale di Monopoli.

Secondo i reggitori della città costiera, che inviavano agguerrite delegazioni presso il capitano ed il sindaco di Martina, queste azioni sembravano una occupazione de facto di superfici demaniali e non furono severamente punite solo per "La reverencia de monsignore lo principe di Taranto", cui l'indocile terra si trovava infeudata.⁷

Le occupazioni abusive e gli sconfinamenti continuavano con la costruzione di parchi, di chiusure dei campi per utile personale, ledendo così i diritti altrui. I commissari della Regia Corte venivano sui luoghi per fare processi ed emettere sentenze, che tuttavia passavano inosservate.

La stessa Monopoli dette chiari segni di insofferenza per la cattiva amministrazione del proprio territorio, compreso quello su cui vivevano i suoi cittadini (la marittima) sottoposto alla Regia Corte, desiderando l'amministrazione diretta sul loro demanio.

7. F. Muciaccia, *Il libro Rosso della città di Monopoli*, Bari, 1906, pag. 422.

2. Il demanio regio di Monopoli

Quello regio non era l'unico potere presente sul territorio del Regno normanno, infatti si agiva in una situazione di equilibrio tra autorità del re e poteri locali. Esistevano grandi feudatari, laici ed ecclesiastici (come Santo Stefano di Monopoli), dotati di ampie autonomie esercitate sulle comunità locali con poteri di tipo signorile.

Sul territorio della Dogana di Monopoli, un particolare demanio regio, il diritto di cui godevano i concessionari di queste terre era solo quello di seminare una volta ogni triennio; subito dopo la mietitura erano obbligati ad aprire la recinzione dei terreni (chiusure) per mezzo di varchi (vadi), diroccando le pareti.

In questa alternanza di semina e pascoli, i terreni usufruendo della stercoreazione ricostituivano la loro fertilità, in stretta relazione al diritto del singolo di coltivare e della popolazione di esercitare gli usi civici. Sulle terre macchiose, che occupavano la superficie più estesa, il diritto di pascolo per la popolazione era perpetuo, come quello di pernottare, di transitare e di attingere acqua.

Le zone boschive erano soggette al diritto di tagliare la legna e le frasche per accendere il fuoco, il carbone o alimentare fornaci per la calce, a condizione che si preservasse il patrimonio boschivo. I doganieri, nello stimare la produzione del pascolo, eccedevano sulla quantità di erba (foraggio) che si poteva ottenere per immettere più bestiame del dovuto sui terreni demaniali, onde aumentare il prelievo fiscale della fida.⁸

Intorno alle singole università l'utilizzazione dei terreni assumeva un carattere intensivo, con prevalenza di orti, frutteti, oliveti e vigneti: queste terre, chiuse e coltivate, sottratte al regime doganale, appartenevano a privati e venivano chiamati *distretti* che circondavano per qualche miglio gli abitati. Non

8. L. De Michele, *Trasformazioni fondiari ed agrarie in Valle d'Itria*, in *Riflessioni Umanesimo della Pietra*, Martina Franca, luglio, 1993.

esiste documentazione che attesti questa realtà per Locorotondo, mentre per Martina Franca esisteva tale privilegio.

Sulle terre demaniali avvennero, come accennato, le occupazioni abusive da parte di chi aveva ricevuto i terreni in concessione come coloro che, con la costruzione di chiusure e la coltivazione ripetuta della superficie a seminativo, frodavano fisco, dogana e popolazione.

L'affermarsi dell'insediamento murgiano dei secoli centrali del Medioevo non avviene per caso. La regolamentazione dei poteri locali, pur apparendo affievolita dalla crisi trecentesca (passaggio di potere dagli Angioini agli Aragonesi), riesce a riemergere in forme diverse. Con la crescita demografica cinquecentesca le Università resistono alla rifeudalizzazione del periodo spagnolo, difendendo privilegi ed esenzioni.

Le masserie di campo e di pecore, entità produttive che si erano adattate all'ambiente, interessavano una folla di soggetti che vantavano pretese diverse, residenti in agglomerati urbani di una certa entità.

3. La prima definizione del territorio di Locorotondo

Per l'erario regio la pastorizia costituiva una notevole fonte di guadagno la cui convenienza non sfuggì, attraverso i secoli, ai Normanni, agli Svevi, agli Angioini e, infine, agli Aragonesi.

Alfonso d'Aragona, conquistato definitivamente il regno di Napoli nel 1442, mette in atto una serie di riforme - tra cui, importantissima, la riorganizzazione del demanio armentizio del Tavoliere di Puglia - in modo da incrementare le entrate erariali di uno dei cespiti più importanti del Fisco Regio.

La prammatica del 1447 operò un riordino di tutte le precedenti disposizioni sulla transumanza delle pecore, le terre adibite a pascolo divennero un diritto di prelievo fiscale del Regio Fisco, né proprietari, né baroni potevano opporsi ad ospitare gli animali di transumanza. Le *locazioni* per la transumanza

delle pecore erano attive fino ad Acquaviva, Santeramo, Grumo, Ruvo, ecc.

Di fatto si vincolavano i terreni per gli spostamenti delle greggi transumanti, che seguivano determinati percorsi e tratturi, per il pascolo d'inverno. A questo sistema vincolistico vennero sottoposti anche i privati, costretti ad affittare i propri pascoli a prezzo calmierato e furono interessati i territori della provincia di Bari.

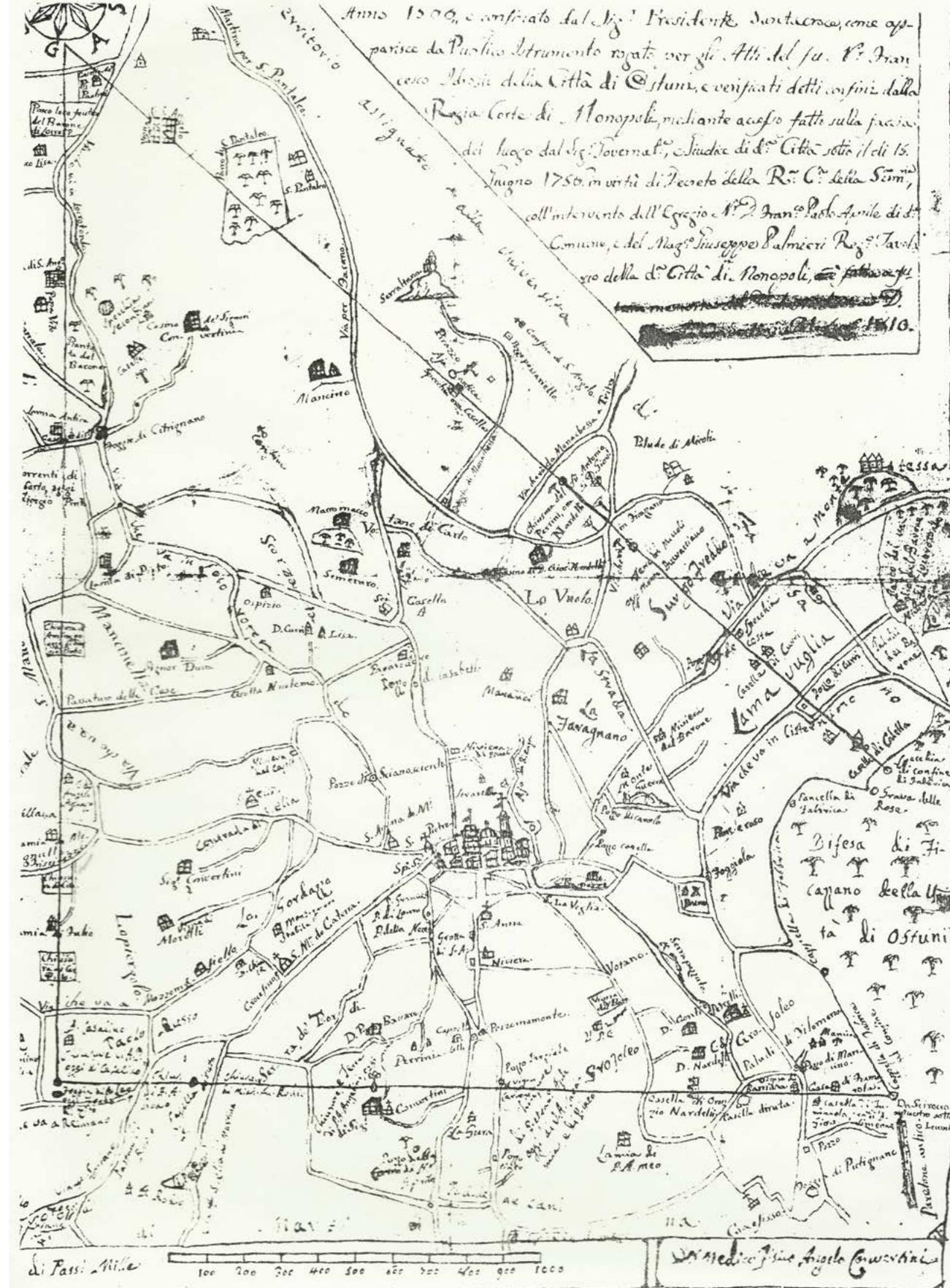
La Regia Dogana divideva le Università fra quelle in cui i greggi vivevano in quasi comunità con quelli transumanti e altre in cui i terreni erano adibiti alla coltivazione, costituiti da appezzamenti distribuiti ai massari di campo. Erano le terre della Regia Corte (di portata) che, dopo la reintegrazione (requisizione), furono rilasciate per la coltivazione ai possessori con l'ordine di praticare il riposo del terreno (*maggese*).

In seguito alle ripetute violazioni effettuate sui terreni demaniali, nel 1542 ci fu la reintegra a favore della Dogana di Foggia dei pascoli demaniali usati in comune dagli abitanti di Martina, Locorotondo, Castellana, Fasano e Cisternino, su cui la città regia di Monopoli esercitava la giurisdizione baiulare (il baiulo costituisce uno dei cardini dell'amministrazione regia in sede periferica, per la riscossione dei tributi per conto del re). Proprio in conseguenza di questa privazione i pascoli furono ricomprati dalla Regia Corte dagli abitanti, privati degli usi civici, che furono esentati dall'uso del territorio a favore delle pecore transumanti.⁹

L'allevamento, solitamente considerato un tema storico inferiore, diventa importante per capire le forme di organizzazione del territorio in cui due attività, coltivazione del grano e allevamento di ovini, suini e caprini, erano incompatibili e conflittuali, tra mondi mobili e arretrati della produzione animale e le particolari esigenze della coltivazione del grano (tirannia del grano).

A causa di una forte mortalità di animali e per rifarsi parzialmente della fida ridotta, il duca d'Alcalà, nel 1566, aveva

9. LS. Russo - B. Salvemini, *Ragion pastorale, ragion di stato*, Viella, 2006, p. 144.



concesso altre 500 *carra* di pascolo ai coloni pugliesi (un *carra* misura circa 25 ettari), come poco dopo fece per alcuni territori della Bassa Murgia.¹⁰

Nel 1566 la Regia Corte inviò il presidente della Camera della Sommaria, Bernardino de Santa Cruz, per fare osservare le sentenze emesse e fare pagare gli occupatori di terre abusive, disfare e diroccare parchi e chiusure che nel tenimento erano state costruite. L'incarico (segreto) prevedeva anche di trattare la vendita dei diritti della Regia Corte (pascoli reintegrati) e stipulare un accordo definitivo con le Università che avevano perso i loro diritti.

Con il pagamento di 16.000 ducati da parte dei Comuni indiziati, in contanti, non si procedette più all'esecuzione della sentenza di demolizione dei parchi e delle chiusure, ma si operò l'affrancazione dei terreni dai diritti della transumanza. Tutti questi centri (Locorotondo, Martina, Cisternino, Castellana e Fasano) capitolano fra loro e con Monopoli l'uso del territorio sequestrato a favore delle pecore transumanti, con la mediazione dell'inviato del viceré di Napoli Parafan de Rivera.

La distribuzione interessò una estensione di 43.137 tomoli di superficie, pari a 36.718 ettari. Il criterio seguito nell'assegnazione delle terre, non rigidamente proporzionale, riguardò il numero dei fuochi censiti, per ciascuna località che aveva contribuito al pagamento. Le sei Università si affrancarono dalla regia fida e si concesse anche la possibilità di chiudere nuovi terreni demaniali, a condizione che si impiantassero vigne e giardini.

L'atto del 1566 fu fondamentale per la storia e l'economia di Locorotondo perché segnò il principio di legalità della distribuzione fondiaria che, con successivi aggiustamenti nel tempo, ha espresso le caratteristiche che ancora oggi si possono notare, basato sul concetto di proprietà inteso come diritto esclusivo. L'atto fu importante perché delineò ufficialmente i primi confini del territorio dell'Università di Locorotondo.

10. Dora Musto, *Sulla economia della capitanata nel XVI secolo*, Biblioteca provinciale di Foggia, 1967.

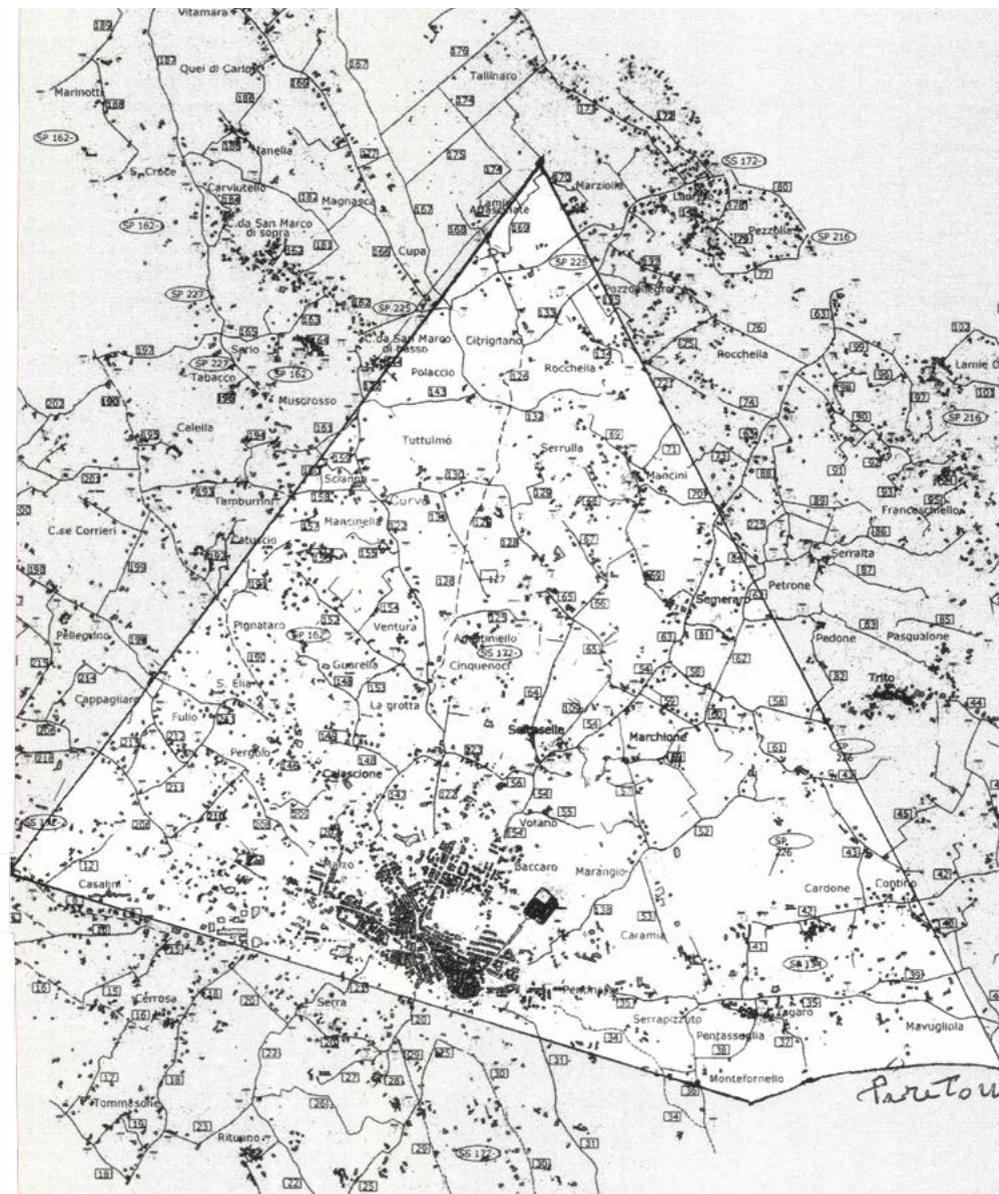


Tavola 1 (pag. 41)

Pianta del territorio di Locorotondo acquistata dall'Università del 1566 e verificata nel 1756 dal tavolario monopolitano Giuseppe Palmieri

Tavola 2 (sopra)

Mapa moderna di Locorotondo con i confini decretati nel 1566

Lo smembramento del demanio regio comportò il riscatto, da parte delle Università, dello ius fidae e diffidae ed il sostanziale esautoramento della Doganella che tale diritto amministrava, ma non la fine della promiscuità di pascolo e dei problemi connessi (usi civici).

Quindi il contratto prevedeva che gli assegnatari (possessori) potessero recintare i fondi coltivati un anno su tre, mentre sui pascoli potessero utilizzare tutto il foraggio prodotto. L'interpretazione fu malintesa, nel senso che l'atto sottoscritto fu interpretato come un contratto di vendita della proprietà demaniale. Così molti fondi furono serrati e utilizzati come fossero proprietà privata.

L'atto fu redatto il 28 settembre dal notaio Francesco Idrosio di Ostuni. Per la sua stipula intervennero il sindaco di Locorotondo Marino Morelli Serio ed il procuratore Angelo Marinello; il documento conteneva la descrizione dell'intero territorio e, di ogni singola quota, l'assegnatario e i confini.

Successivamente, il 9 ottobre a Monopoli, i sindaci ed i procuratori delle sei università stabilirono, con la presenza del Santa Croce, che tutti dovessero contribuire pro rata per diroccare la chiusura dei parchi per i quali pendeva la lite: per la bagliva di Fasano, per il barone di Locorotondo Ottaviano Loffredo, per San Pantaleo. Tra le Università, chi non avesse voluto contribuire alle spese di giudizio, non avrebbe avuto diritto di partecipare all'uso dei territori da recuperarsi.¹¹

Da documento si rilevano alcune indicazioni toponomastiche, come la Padula delle Vigne, Vigne Vitrane, Vigne di Carlo che possono far prefigurare, già nel XVI secolo, la vocazione viticola del territorio, con la presenza di caselle e di chiusure intorno ad esse. Che la campagna fosse abitata si capisce dai toponimi: casella di ..., lamia di ..., casa di ..., dai numerosi pozzi e niviere sparse nelle contrade.

11. Isidoro Chirulli, *Istoria cronologica della franca Martina, Tomo secondo*, Edizioni Umanesimo della pietra, Martina Franca, pag. 244.

Nella immediata vicinanza del centro abitato il possesso fondiario si presentava più frazionato, mentre le grandi estensioni erano situate più distanti, passate poi in mano agli ecclesiastici per lasciti testamentari e donazioni. Infatti le proprietà possedute dal clero nel 1749, epoca del catasto onciario, erano di 1025 tomoli più 197,5 del Capitolo, in totale il 34,35% dei terreni.

L'assegnazione delle quote avvenne in base al numero dei fuochi, Locorotondo ne contava 425 (il 6,2% del totale della popolazione), mentre le quote di terreni assegnate risultarono in percentuale maggiore di quella della popolazione: il 6,7% delle assegnazioni ricadeva sul territorio di residenza, mentre l'8,7% su territori limitrofi (in totale il 15,4%).

La superficie assegnata agli abitanti di Locorotondo fu di tomoli 6.686, mentre di gran lunga inferiori furono i terreni attribuiti ai residenti di Fasano, Castellana e Cisternino, in rapporto al numero dei fuochi dell'epoca.

Sei assegnatari di quote del territorio di Locorotondo erano abitanti di Martina Franca per una superficie di 101 tomoli, quindi il primitivo territorio del nostro borgo era di tomoli 2.997 (2.896 tomoli in quote di locorotondesi e 101 di martinesi). Alcuni assegnatari di Locorotondo possedevano terreni sia nel proprio territorio che in altri centri confinanti, come i residenti in altre università avevano quote di terreni a Locorotondo (specialmente di Monopoli).

75 assegnatari di Locorotondo versarono la somma di 1000 ducati, per le quote ricevute sul proprio territorio di 2.896 tomoli (un tomolo = 8568 m²) ovvero ha 2.481, mentre ad altri 61 suoi residenti furono assegnate superfici di terreno ricadenti nelle Università limitrofe di Martina, Fasano, Monopoli e Ostuni, per una estensione di 3.790 tomoli (ha 3.247).

Tabella 1 - Terre utilizzate dai locorotondesi nel 1568, in tomoli

Sul proprio territorio	Martina	Monopoli	Fasano	Totale in tomoli	Totale in ettari
2.896	2.602	812	376	6.686	5.728

Fra le più grosse assegnazioni fatte ai residenti di Locorotondo, fuori dei confini dell'Università, risultarono:

Donato de Carulo 95 tomoli alla contrada Piergulo in parte Martina e Monopoli;

Angelo de Caragnano 100 tomoli al Carvutello Monopoli;

Nardo e Angelo Pentassuglia 100 tomoli a li Gorrieri in Martina Franca;

Pietro Antonio de Aprile 100 tomoli a la Cupa in Monopoli;

Angelo Scialpo 80 tomoli a Reinzano in Martina Franca;

Venerabile domino Antonio de li Marangi 65 tomoli a Cirasano in Martina Franca.

Con le assegnazioni del 1566 ci fu la prima definizione del territorio di Locorotondo che rappresentava quasi la metà della superficie odierna di 4.710 ettari. Mancavano le contrade di San Marco (appartenente a Monopoli), Trito, Serralta, Montetessa e Nunzio (appartenevano a Fasano), Cerrosa, Tommasone, Ritunno, Pozzomasiello, Spiano (appartenevano a Martina) ed altre ad Ostuni. Però gli assegnatari dei fondi ricadenti in questi territori erano in gran parte di Locorotondo.

La ripartizione generale del demanio privilegiò essenzialmente l'università di Monopoli (53,50% dell'intero territorio demaniale), mentre la sua popolazione incideva per il 36% di quella totale. A Martina fu assegnato il 30,70% delle terre in proporzione al numero dei fuochi (30,70%).

Ogni concessione comprendeva uno o più appezzamenti, vicini o lontani, la cui estensione determinava l'entità delle *mezzane*. L'estensione massima di superficie assegnata ad un privato di Locorotondo fu di 420 tomoli (360 ettari) e le *mezzane* (superfici da chiudere per il pascolo del bestiame, il 10% del totale fino a 100 tomoli) furono di 150 tomoli.

La superficie media risultò di 41,2 tomoli, frazionata in più corpi. I più grandi possessori (non proprietari come fu interpretata la vicenda) risultarono:

Petro Antonio de Aprile con 420 tomoli di terre distribuite fra Locorotondo e Monopoli e divisi in sei porzioni: 95 in contrada Grofoleo. Poi in successione:

Stefano Aprile con 140 tomoli alla contrada Lama Vugliola in corpo unico;

Donato de Carulo con 95 tomoli al Pergolo e Vitantonio de Carulo con 285 tomoli di cui 11 a Serra Pantalea;

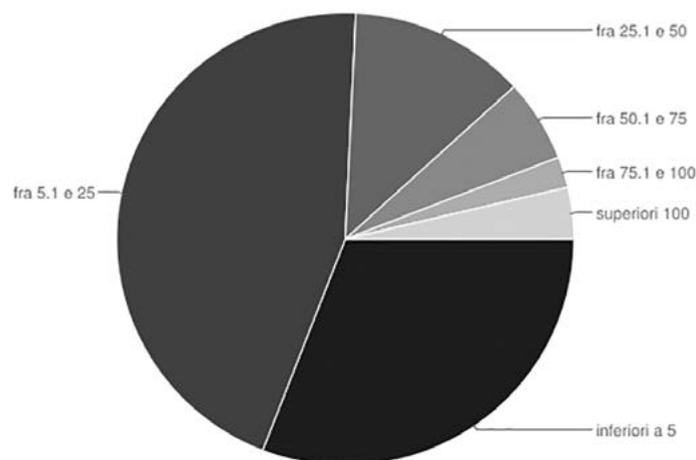
Nicolao Antonio Chiala con 250 tomoli in sei corpi, di cui 60 tomoli in contrada Monachessa;

al magistro Vito de Chiala invece i tomoli assegnati furono 95 di cui 70 alla Cerrosa (territorio di Martina) e 25 a Guardazzo.

La superficie media distribuita fu la più bassa a Locorotondo ed a Cisternino. "L'excelente" Ottaviano de Loffredo, feudatario di Locorotondo, disponeva di:

22 tomoli alla Piscinella; 64 tomoli a Spiano (Martina); 40 tomoli alla Chiusura de Cappiello (Martina); 30 tomoli a Citrignano; 42 tomoli a Ficazano (-Fasano); 64 tomoli a lo Cufietico (Locorotondo-Monopoli); 1 tomolo a lo Vignale de Minechillo.

Tabella 2 - Distribuzione del possesso per classi di superficie



Il 31% degli appezzamenti assegnati era inferiore ai 5 tomoli; il 45% andava da 5,1 ai 25 tomoli; il 12% era compreso fra 25,1 tomoli e 50 tomoli; il 6% fra 50,1 e 75 tomoli; il 2% fra 75,1 e 100 tomoli; il 4% superiore ai 100 tomoli.

Il problema della ridotta dimensione della proprietà fondiaria prende origine dall'assegnazione eseguita nel 1566 che, con le successive divisioni ereditarie e con la segmentazione delle masserie, tendeva sempre più a ridimensionarsi.

4. Evoluzione del territorio

A distanza di quasi due secoli, nel 1749, si rileva dai dati del catasto onciario che alcuni discendenti degli assegnatari del 1566 conservavano ancora il possesso dei terreni, anche se in dimensioni diverse:

Francesco Paolo Aprile, "notaro e speciale" 24 tomoli di terra e 9,5 quartieri di vigna (un quartiere come lo stoppello, 1071 m²); Nicolò Aprile 15,6 tomoli e 6 quartieri di vigna;

D'Angelo Aprile, sacerdote, beni patrimoniali 95 tomoli di ter-

ra più 4 quartieri di vigne di cui 10 tomoli alla Serra delli tordi;

Giorgio de Carolis, dottore in medicina, 5 quartieri di vigna a Grofoleo, 2 tomoli di terra alla Madonna della Catena;

Giannantonio Caroli 6 tomoli di terra a Casalini, 1 quartiere di vigna al Vizioso;

Giuseppe Giorgio Chialà, notaro, 5,5 tomoli e 3,5 stoppelli di terra e 4 quartieri di vigna alla Madonna della Catena;

Coladonato Chialà, massaro, 4 tomoli e 2 stoppelli di terra più 4 quartieri di vigne a Sant'Elia in più corpi.

Dal catasto fondiario del 1929, la superficie agraria del territorio di Locorotondo risulta di 4.553 ettari, sulla quale insistono 1514 aziende agrarie con una superficie media di 3 ettari.

Dal censimento generale dell'agricoltura del 2000 risultano a Locorotondo:

Aziende agrarie	Numero	%	Superficie ha	%
Meno di 1 ettaro	1198	48,28	590,18	11,76
Da 1,1 a 2 ettari	582	23,45	827,24	16,48
Da 2,1 a 5 ettari	514	20,72	1581,77	31,48
Da 5,1 a 10 ettari	137	5,52	880,24	17,51
Da 10,1 a 20 ettari	34	1,37	434,57	8,64
Da 20,1 a 50 ettari	12	0,48	367,80	7,32
Da 50 a 100 ettari	3	0,13	212,43	4,21
Oltre i 100 ettari	1	0,05	130,88	2,60
Totale	2481	100,00	5025,11	100,00

L'esistenza di superfici ridotte, non idonee allo sviluppo di strutture produttive competitive, e la frammentazione fondiaria (già presente nel 1566), una realtà in base alla quale singole unità produttive sono formate da appezzamenti di terreno appartenenti allo stesso proprietario ma separati l'uno dall'altro da appezzamenti di altri, sono fra le cause dell'abbandono della viticoltura e dell'agricoltura a Locorotondo, insieme allo scarso spirito cooperativo.

Spesso la frammentazione fondiaria rappresenta il risultato della applicazione della vigente normativa che regola la circolazione dei terreni agricoli, sia con riferimento agli atti tra vivi, sia, in misura maggiore e più incisiva, in relazione alla successione a causa di morte dove la pedissequa applicazione del regime ereditario dettato dal codice civile può dar luogo, di fatto, alla frammentazione del fondo rustico.

Il risultato di tale situazione determina una posizione contrattuale degli agricoltori estremamente individualizzata e tale da subire i prezzi di mercato, senza alcuna mediazione. Questa condizione ha portato gli agricoltori di Locorotondo a cambiare attività produttiva, molti dei quali trasferendosi nel settore edilizio.

Così un'epoca storica si chiude, quella della nascita dei vigneti, gemmazione delle masserie nell'agro murgeso, determinata dallo stato di necessità e di duri sacrifici nel delineare delicati equilibri economici di pura sussistenza. L'impiego del lavoro umano costituì l'unico capitale disponibile nell'economia dell'impianto del vigneto e nella costruzione dei trulli.

Questa forma di investimento, definita dagli economisti *capitalizzazione del lavoro*, contribuì alla costruzione di un notevole patrimonio fondiario, produttivo e di tradizioni. Nel nuovo contesto economico mercantile, l'andamento declinante che vive l'agricoltura locale non va subito passivamente. Si potrebbe imprimere una piega favorevole agli eventi, programmando e gestendo meglio le potenzialità che il territorio presenta in

campo enogastronomico, in uno sforzo di collaborazione pubblico-privato (in forma sociale).

Il manifestarsi delle dinamiche di sviluppo nell'ambito dei sistemi locali dipende dalla capacità di utilizzare le opportunità offerte dalle risorse del territorio. Quelle naturali e ambientali, le contestuali conoscenze pratiche e la laboriosità contadina e artigiana costituiscono un autentico capitale da investire per far emergere le piccole imprese agricole, artigiane e dei servizi, ancora presenti in Valle d'Itria.

Servirebbero per offrire un contributo allo sviluppo sostenibile del turismo, attraverso l'enogastronomia e le creazioni artigianali, marchio di fabbrica con prodotti locali tipici e differenziati del territorio.

Luigi De Michele

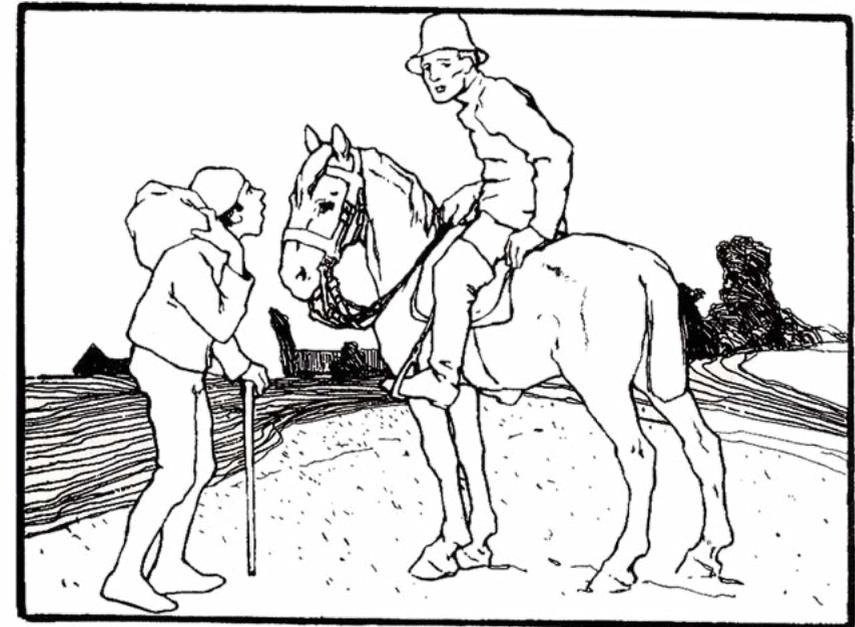
SUI VECCHI CAMPIONI DI MISURA MARTINESI

PIETRO MASSIMO FUMAROLA

PESO

Di fianco, come copertina del prossimo articolo, viene pubblicato un ultimo disegno di Otto Ubbelohde, che ci sembra in tema con l'argomento trattato. Illustra una delle fiabe più suggestive dei Fratelli Grimm, "La fortuna di Hans", in cui si parla del servo Hans che, come premio per il proprio lavoro, riceve dal suo padrone una pepita d'oro grossa quanto la sua testa. Hans, credendo di fare un cambio vantaggioso, la baratta con un cavallo. Per lo stesso motivo cambia poi il cavallo con una mucca, la mucca con un porcello, il porcello con un'oca, l'oca con una pietra da mortaio, fino a perdere la pietra facendola cadere in un pozzo. Alla fine, Hans ringrazia il Signore per essersi liberato di tutto quel peso.

A. Lillo



Premessa

In queste pagine proverò a rispolverare alcuni vecchi campioni di misura usati, fino ai primi decenni del secolo scorso, a Martina Franca. Va detto subito che l'argomento non si presta a una trattazione dilettevole e priva d'intoppi. Ovviamente abbondano numeri con più cifre decimali, che riusciranno a tediarlo il lettore poco interessato. E non mancheranno difficoltà esplicative per colpa di una documentazione scarsa, non sempre sicura, a volte contraddittoria. Il fatto è che, un tempo, ogni comunità (si diceva *università*) aveva il proprio sistema di misure; sistema che istituiva autonomamente, quindi indipendentemente dalle leggi emanate da Napoli capitale. Queste erano rivolte ad apportare un po' di ordine e unificazione nella pleora delle misure usate nei Reali Domini di qua dal Faro; ma tutto rimaneva sulla carta. Accadeva così che vigessero misure diverse in due paesi confinanti o addirittura misure discordanti nello stesso paese. In situazioni così estreme probabilmente entrava in gioco anche il tornaconto del feudatario di turno. Insomma, per molti secoli si protrasse una vera anarchia metrologica, dura a morire persino nel 1861, quando nel neonato Regno d'Italia fu definitivamente adottato il sistema metrico decimale.

La disamina si avvarrà principalmente di quanto hanno lasciato scritto gli stessi Martinesi ed evidenzierà tutti i problemi relativi a un possibile quadro metrologico chiaro, organico, storicamente definito. Purtroppo alcune questioni resteranno sub iudice, alcune discordanze inesplicate, alcuni interrogativi senza risposta. Tra le fonti d'informazione risulterà primaria la nota rivista *Umanesimo della Pietra*, che nelle note a piè di pagina sarà abbreviata in U.d.P. Con tutta probabilità mi saranno sfuggite utili notizie e avrò ignorato documenti importanti. Perciò si rende legittimo l'auspicio che il mio tentativo di razionalizzazione venga ripreso e portato avanti da un volenteroso Martinese purosangue.

1.0 - Unità di lunghezza

Un deciso tentativo d'unificazione, riguardo alle unità di misura, fu l'editto del 6 aprile 1480, emanato da Ferdinando I d'Aragona (1458-1494). Non si trattò di una riforma radicale, ma di una ridefinizione puntualizzata delle vecchie misure normanno-sveve. La vera innovazione (ma anche questa, secondo alcuni autori, potrebbe risalire agli anni del Grande Federico) sarebbe consistita nell'aver reso univoca l'unità di lunghezza, il *palmo*, nel senso di averne definito il valore in base a una grandezza naturale invariabile, indipendente dallo stesso campione. Il *palmo* infatti, evocante il latino PALMUS (MĀIOR o DÖDRĀNS), non si rapportò più alla *spanna* di un particolare uomo ma a una determinata parte aliquota del meridiano terrestre¹. Divenne inoltre unità di misura fondamentale; attraverso la quale si potevano dedurre tutte le altre unità di misura, quella di peso compresa.

De Rosa² afferma che il *palmo* legale aragonese equivaleva a 0,2645494 m. In verità tale valore non è indiscusso, dal momento che dei campioni originali aragonesi non si conosce in genere l'esatto valore. Si constata però che, a partire dalla metà del secolo XVI (grosso modo dal tempo in cui governava a Napoli Parafan de Rivera, duca d'Alcalà), il *palmo* generalmente adottato nel vicereame equivaleva invece a 0,26367 m. Quest'ultima misura di lunghezza (e ogni altra ad essa corrispondente) viene solitamente specificata da due aggettivi, l'uno o l'altro o entrambi: *abusiva* e *consuetudinaria*; *abusiva* per non essere quella legale aragonese; *consuetudinaria* per essere inveterata, tanto da perdurare fino agli inizi del secolo scorso. Poiché fu la

1. Il *miglio*, pari a 7.000 *palmi*, fu equiparato alla lunghezza della sessantesima parte dell'arco relativo al grado medio del meridiano terrestre. Evidentemente detta lunghezza era già stata valutata, in qualche modo, al tempo di Ferdinando I d'Aragona. Vedi anche nota 4.

2. Vincenzo De Rosa, *Pesi e misure fra tradizione e legalità*, U.d.P., luglio 1988, pag. 67.

stessa Napoli che tacitamente la legittimò, qui sarà preferito il secondo aggettivo. In una sua pubblicazione (di una serie fondamentale) Liuzzi³ documenta che nel 1567 furono misurati alcuni possedimenti, entro un territorio che comprendeva l'odierna Valle d'Itria, con l'impiego di una catena di ferro lunga 10 *passi* ovvero 70 *palmi*, equivalenti a 18,4569 m. Se ne ricava pertanto che il *palmo* allora adottato dal compassatore ufficiale fu esattamente quello *consuetudinario*, con il pieno beneplacito da parte della Regia Camera della Sommaria.

Tra i multipli aragonesi del *palmo*, oltre il *passo* di 7 *palmi*, rientravano la *canna* di 8 *palmi* e il *miglio* di 1.000 *passi* (= 7.000 *palmi*).

Successivamente la nuova legge del 6 aprile 1840, emanata da Ferdinando II di Borbone (1830-1859), sancì l'esatta equivalenza⁴

$$1 \text{ palmo} \equiv 100 : 378 = 0,26455026(46) \text{ m}$$

e alla *canna* assegnò il valore di 10 nuovi *palmi* legali, equivalenti a 2,6455026 m.

Tuttavia in molti paesi continuarono a valere le misure *consuetudinarie*:

3. Giovanni Liuzzi, *Il Santacroce e le masserie di Martina in località Cerassano*, U.d.P., luglio 1996, pag. 37.

4. Nella presente trattazione s'intende per equivalenza (segno \equiv) la relazione aritmetica atta a convertire una data unità di misura in un'altra omogenea ma relativa a un diverso sistema metrico. Per eguaglianza s'intende, invece, la relazione aritmetica tra due unità di misura omogenee e relative allo stesso sistema metrico. La relazione di equivalenza tra *palmo* e metro si esplica come segue. La lunghezza del quadrante terrestre (cioè di un quarto del meridiano terrestre) fu divisa in 90 gradi e ogni grado fu suddiviso in 60 minuti primi. Quindi detta lunghezza assommò a 5.400 minuti primi. Equiparando il minuto primo al miglio (cioè a 7.000 *palmi*), lo stesso quadrante valse 37.800.000 *palmi*. Ma già nel 1791 l'Accademia delle Scienze francese aveva definito il metro come la decimilionesima parte del quadrante terrestre. Sicché 378 *palmi* borbonici equivalsero a 100 metri francesi. Stando così le cose, il *palmo* aragonese avrebbe sorprendentemente ben approssimato i calcoli eseguiti, circa 3 secoli dopo, da un'equipe di eminenti scienziati francesi.

$$\begin{aligned} 1 \text{ palmo} &\equiv 0,26367 \text{ m;} \\ 1 \text{ canna} &= 8 \text{ palmi} \equiv 2,10936 \text{ m;} \\ 1 \text{ mezzacanna} &= 4 \text{ palmi} \equiv 1,05468 \text{ m.} \end{aligned}$$

◆ Secondo Liuzzi⁵ e Marangi⁶, a Martina vigevano l'eguaglianze e l'equivalenze che seguono:

$$\begin{aligned} 1 \text{ canna (cànnə}^7) &= 8 \text{ palmi} \equiv 2,11 \text{ m;} \\ 1 \text{ mezzacanna (mënzacànnə)} &\equiv 2,11 : 2 = 1,055 \text{ m;} \\ 1 \text{ palmo (pàlmə)} &\equiv 2,11 : 8 = 0,26375 \text{ m.} \end{aligned}$$

Come si vede, i valori riportati sono prossimi a quelli *consuetudinari*.

◆ Con Liuzzi e Marangi concorda Grassi⁸, che però al *palmo* assegna il valore (grossolanamente arrotondato) di 0,264 m.

◆ Anche i valori riportati da De Rosa⁹ sono quelli *consuetudinari*, arrotondati alla quarta cifra decimale:

$$\begin{aligned} 1 \text{ palmo} &\equiv 0,26367 \approx 0,2637 \text{ m;} \\ 1 \text{ canna} &\equiv 0,26367 \times 8 \approx 2,1094 \text{ m;} \\ 1 \text{ passo} &\equiv 0,26367 \times 7 \approx 1,8457 \text{ m.} \end{aligned}$$

◆ Pizzigallo¹⁰ infine, partendo da una *mezzacanna* di 1,06 m

5. Giovanni Liuzzi, *Pareti e paretari*, U.d.P., luglio 1985, pag. 120.

6. Giuseppe G. Marangi, *La parlata dei Martinesi e altri ricordi*, Nuova Editrice Apulia 2010, pagg. 296 e 396.

7. Per la trascrizione, in dialetto martinese, delle principali unità di misura esaminate sono stati adottati i grafemi proposti da Giuseppe Gaetano Marangi nell'opera citata alla precedente nota 6.

8. Giuseppe Grassi, *Dizionario martinese-italiano*, Schena Editore 1984, pagg. 54, 114 e 136.

9. Vincenzo De Rosa, op.cit., pag. 69.

10. Michele Pizzigallo, *Uomini e vicende di Martina*, Schena Editore 1986, pag. 481.

(conservata presso la Fondazione Caracciolo Di Sangro), ne ricava coerentemente la *canna* di 2,12 m e il *palmo* di 0,265 m. Ottiene però valori ibridi, probabilmente derivati dalla misura imprecisa di detta *mezzacanna*: il valore di 0,265 m, per il *palmo*, rivela un arrotondamento per eccesso del nuovo valore legale.

In conclusione, se si esclude la *mezzacanna* Caracciolo-De Sangro, si può dire che per tutto l'Ottocento a Martina (come in tanti altri paesi, vicini e lontani) si continuò a usare le misure di lunghezza *consuetudinarie*.

2.0 - Unità di superficie agraria

A Napoli l'unità di misura per superficie agraria fu il *moggio*, pari anticamente a 900 *passi* quadrati, con tutti i suoi sottomultipli (qui omessi). Ma come *passo* qui deve intendersi quello agrario, quello cioè di $(7 + \frac{1}{3}) = 2\frac{2}{3}$ *palmi*; ragione per cui valsero le seguenti eguaglianze:

$$1 \text{ passo agrario quadrato} = (22 : 3)^2 = 484 : 9 \text{ palmi}^2;$$

$$1 \text{ moggio} = 900 \times (484 : 9) = 48.400 \text{ palmi}^2.$$

Sostituendo al *palmo* il suo valore *consuetudinario* si ottengono le rispettive equivalenze:

$$\begin{aligned} 1 \text{ passo quadrato consuetudinario} &\equiv 3,7387316 \text{ m}^2; \\ 1 \text{ moggio consuetudinario} &\equiv 3.364,858455 \text{ m}^2. \end{aligned}$$

Con la nuova legge del 1840 le cose cambiarono notevolmente come segue:

$$\begin{aligned} 1 \text{ moggio} &= 100 \text{ canne}^2 = 10.000 \text{ palmi}^2 \equiv \\ &\equiv 10.000 \times 0,26455026^2 = 699,8684 \text{ m}^2. \end{aligned}$$

Ma queste misure di superficie, vecchie o nuove che fossero, restarono pressoché estranee ai nostri paesi.

♦ A Martina le misure per superficie agraria si articolano così:

$$1 \text{ passo}^2 = 7 \text{ palmi} \times 7 \text{ palmi} = 49 \text{ palmi}^2;$$

$$1 \text{ tómol}o \text{ (tŭmənə}^{11}) = 2.500 \text{ passi}^2 = 122.500 \text{ palmi}^2;$$

$$1 \text{ mezzetto} \text{ (mənzəttə)} = \frac{1}{2} \text{ tómol}o = 61.250 \text{ palmi}^2;$$

$$1 \text{ stoppello} \text{ (stuppíddə)} = \frac{1}{8} \text{ tómol}o = 15.312,5 \text{ palmi}^2.$$

Un'antica definizione del *tomolo* è quella che Liuzzi¹² trae dal manoscritto detto *Il Santacroce*: “*quattro per ciascuna facciata [di] passi cinquanta talmente che intorno intorno sia de circuito de passi numero duicento*”; vale a dire ‘un quadrato di superficie agraria avente il lato di 50 *passi*’. Infatti $50 \text{ passi} \times 50 \text{ passi} = 2.500 \text{ passi}^2$.

Pertanto, fatti salvi i suddetti rapporti, le misure martinesi di superficie agraria assunsero le seguenti equivalenze, in relazione al *palm*o adottato:

$$1 \text{ tómol}o \text{ consuetudinario} \equiv 122.500 \times 0,263672 = \\ = 8.516,42894 \text{ m}^2;$$

$$1 \text{ tómol}o \text{ nuovo legale} \equiv 122.500 \times 0,264550262 = \\ = 8.573,38791 \text{ m}^2.$$

Dopo il 1840 poteva darsi il caso che di due località vicine, una usasse il *tomolo consuetudinario*, l'altra quello nuovo legale.

11. Il *tomolo* in parola è omonimo di una antichissima misura di capacità per aridi (vedi capitolo 4.0), probabilmente nata in un contesto storico arabo-siciliano. La voce deriva dall'arabo *thum*n nel significato di “un ottavo” ed è documentata sin dal 1231, regnante lo svevo Federico II. Concordemente con l'etimo, in età angioina il *tómol*o era l'ottava parte della *salma*.

12. Vedi nota 3, op. cit., pag. 37.

Non di rado alla misura di superficie seguiva la specificazione “*di terra*” per evitare confusione con l'omonima misura riferita agli aridi (vedi capitolo 4.0). Per lo stesso motivo il *tómol*o di superficie aveva la variante *tomolata* o *tomolato*. È interessante un documento¹³ (praticamente una mappa) del 1796, intitolato *Incografia del Parco Locofetido, e dell'altri corpi feudali dell'Ecc.^{ma} Casa di Martina, che possiede in tenimento della Terra di Locorotondo in Prov.a di Bari, fatta per ordine di Sua Ecc.^a D. Pietracone VII, duca di Martina*.

Le misure relative a tale incografia, disegnata dal regio ingegnere Giuseppe Campanella di Locorotondo, sono precedute dalla didascalia: “*Notamento de tomolati delle terre descritte nella presente Incografia, misurate col passo di palmi comuni sette secondo l'antico costume della Terra di Locorotondo, e calcolate ad uso di tomolati, che ogni tomolo è un quadrato di passi cinquanta per ogni lato; di talché la sua superfice è di passi quadrati 2500; qual tomolo è diviso in otto stoppelli, ed il stoppello è suddiviso in dieci parti, che nominansi decime*”.

♦ I valori che De Rosa¹⁴ assegna alle misure di superficie martinesi corrispondono al *palm*o consuetudinario e sono arrotondati alla quarta cifra decimale:

$$1 \text{ tómol}o \equiv 8.516,4289 \text{ m}^2;$$

$$1 \text{ mezzetto} \equiv 4.258,2145 \text{ m}^2;$$

$$1 \text{ stoppello} \equiv 1.064,5536 \text{ m}^2.$$

L'autore inserisce inoltre la *terzolla*, pari a un decimo dello *stoppello*. Sicché la *terzolla*, malgrado la difficile giustificazione della stessa denominazione, va a coincidere con la *decima*

13. Cristina Comasia Ancona, *L'area del depuratore di Martina Franca in contrada Cupa Blasi*, U.d.P., luglio 2016, pag. 152.

14. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 70.

menzionata nella icnografia di cui sopra. Forse *terzolla* vuol dire terzultima misura sottomultipla del *tomolo*, prima del *palmo* quadrato e del *passo* quadrato. A questo punto potrebbe avere un certo interesse l'informazione che a Ostuni, nel 1790, il *terzello* valeva un decimo di *stoppello*¹⁵.

◆ Secondo Grassi¹⁶ e Marangi¹⁷ vigevano lequivalenze

$$\begin{aligned} 1 \text{ tómololo} &\equiv 8.573 \text{ m}^2 = 85,73 \text{ are;} \\ 1 \text{ mezzetto} &\equiv 4.286,5 \text{ m}^2 = 42,865 \text{ are;} \\ 1 \text{ stoppello} &\equiv 1.071 \text{ m}^2 = 10,71 \text{ are.} \end{aligned}$$

Arrotondamenti a parte, tali valori risultano corrispondenti al nuovo *palmo* legale. Ma al capitolo 1.0 è stato rilevato che per entrambi i suddetti autori il *palmo* martinese era quello *consuetudinario*. Perciò qui si evidenzia una commistione o asincronia metrologica che non rispetta più la relazione tra *tomolo* e *palmo* sopra istituita. In sostanza, si assume il *tómololo* secondo il nuovo *palmo* legale e al tempo stesso si continua ad usare il *palmo consuetudinario*.

◆ Non risultano congruenti neppure i valori riportati da Pizzigallo¹⁸: al *palmo* di 0,265 m corrisponderebbe uno *tómololo* di 8.602,5625 m², non già quello dichiarato di 8.573 m².

◆ Più preciso è Liuzzi¹⁹, che ben distingue le nuove misure legali dalle vecchie *consuetudinarie*, nel rispetto della suddetta relazione *tomolo-palmo*.

15. Enza Aurisicchio, *Il trappeto di Pedardo nella storia del Capitolo di Ostuni*, U.d.P. luglio 2002, pag.101.

16. Giuseppe Grassi, op. cit., pagg. 201 e 192.

17. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pagg. 459 e 450.

18. Michele Pizzigallo, op. cit., pag. 481.

19. Giovanni Liuzzi, *L'antica arte del mettere il pastino*, U.d.P. luglio 1986, pag. 14.

Si deve inoltre dire che per la superficie agraria relativa alla vigna vigeva una specifica unità di misura, detta *quartiere* (*quartírə*²⁰). Come ben spiega Liuzzi²¹, essa comprendeva un dato numero di viti distribuite in riquadri elementari a scacchiera: al centro di ogni riquadro (*pəstóurə*) sorgeva il ceppo della vite (*ciuppònə*). Chiaramente la definizione del *quartiere* implicava la precisazione di detto numero di viti e della lunghezza relativa al lato dello stesso riquadro; lunghezza che coincideva con la *posta* (*pəstə*), cioè con l'interasse tra due filari consecutivi di viti. Ebbene, il vero *quartiere* (vero nel senso di originale o di antico) rappresentava una scacchiera di 625 (25 × 25) riquadri elementari, ciascuno avente la *posta* di 5 *palmi* e quindi la superficie di 25 *palmi* quadrati. Perciò l'originale *quartiere* aveva esattamente la superficie di

$$625 \times 25 = 15.625 \text{ palmi}^2 \equiv 1.086,2792 \text{ m}^2,$$

attribuendo al *palmo* il suo valore *consuetudinario*.

Si può infine calcolare il rapporto, originale martinese, tra *quartiere* e *stoppello*:

$$\text{quartiere} : \text{stoppello} = 15.625 : 15.312,5 = 50 : 49.$$

Dunque, a rigore, il *quartiere* non va identificato con lo *stoppello*, ancorché i rispettivi valori differiscano di poco. Per di più sono diverse le rispettive definizioni, perché è diverso il tipo

20. Il suffisso dialettale *-irə* (come pure il corrispondente in lingua *-ière*) non deriva direttamente dal suffisso latino *-ĀRIŪ(M)*, bensì passa attraverso quello francese *-ier*: *quartírə* proviene dal francese *quartier*. Similmente, le voci dialettali *varvírə*: barbiere, *vuccírə*: beccaio, *bucchírə*: bicchiere, *cavallírə*: cavaliere e *frustírə*: forestiero, provengono rispettivamente dal francese antico *barbier*, *boucher*, *bichier*, *cavalier* e *forestier*. Tale mediazione galloromanza si attuò in Italia al tempo della civiltà corse, ma agì in Puglia con l'arrivo degli Angioini.

21. Giovanni Liuzzi, op. cit., ibidem.

di superficie agraria cui si riferiscono. Può essere che i saggi antenati abbiano cercato di quantificare il *quartiere* in modo da approssimarlo allo *stoppello*, ma le due misure restano distinte. Nella stessa definizione di *quartiere* prevale il numero delle viti piantate su quello dei *palmi* quadrati occupati.

In tempi più recenti, al fine di una maggiore utilizzazione della superficie da vignare, la *posta* fu ridotta a 4,5 *palmi* (729 viti distribuite su una scacchiera di 14.762, 25 *palmi* quadrati) e successivamente a 4 *palmi* (961 viti distribuite su una scacchiera di 15.376 *palmi* quadrati).

♦ Grassi²², Pizzigallo²³, Liuzzi²⁴ e Ancona²⁵, forse mossi da un desiderio di semplificazione, non fanno alcuna differenza tra *quartiere* e *stoppello*.

♦ Non concorda Marangi²⁶ quando afferma che il *quartiere* martinese corrispondeva “a un quarto di tomolo e a una metà del mezzetto”. Probabilmente l'autore continua a riferirsi alla superficie agraria in genere e non, in particolare, a quella vignata. Nel qual caso il senso etimologico di ‘quarta parte di una misura intera’ (dal latino QUARTĀRIUS) ben corrisponde alla stessa denominazione. Se poi si vuole trovare una giustificazione semantica al *quartiere* canonico, relativo alla superficie vignata, ci si può riferire all'immagine della stessa scacchiera, come fa Liuzzi. Oppure si può richiamare il fatto che un tempo il *quartiere* valeva (non necessariamente a Martina) un quarto di una misura intera detta *vignale*²⁷. Ciò viene confermato

22. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 153.

23. Michele Pizzigallo, op. cit., pag. 481.

24. Giovanni Liuzzi, op. cit., ibidem.

25. Cristina Comasia Ancona, op. cit., pag. 147.

26. Giovanni G. Marangi, op. cit., pag. 411.

27. Dal latino (TERRĒNUM) VĪNĒĀLE: pezzo di terra coltivata a vigna.

28. Nicola Pellegrino, *Dizionario castellanese*, Schena Editore 2001, pag. 462.

da Pellegrino²⁸, secondo il quale a Castellana il *quartiere* e il *vignale* comprenderebbero rispettivamente 25 e 50 *ordini*; intendendo per *ordine* il numero di riquadri elementari che si succedono lungo ciascun lato della scacchiera. Di conseguenza il *vignale* aveva 2.500 riquadri elementari, quattro volte in più di quelli relativi al *quartiere*.

Nell'Archivio Capitolare di Locorotondo fu rinvenuta (dal Dott. Vittorio De Michele) una pergamena²⁹ che in sostanza registra un atto di vendita, datato all'8 agosto 1469. Vi si legge la frase “*quartarios tres vinearum*”, cioè ‘*quartieri* tre di vigne’ (oggetto della stessa vendita). Si può allora dire che la misura in parola è abbastanza antica (vedi nota linguistica 20).

3.0 - Unità di peso

Nel tardo medioevo l'unità di misura del peso fu il *ròtolo*, derivato dall'arabo *raṭl* (a sua volta derivato dal greco LITRA). Lo stesso etimo richiamerebbe un contesto storico arabo-siciliano. Secondo De Mauro³⁰ la voce è anteriore al 1292. Questa misura fu associata al peso di un ben determinato volume di materiale-campione. E come materiale-campione s'impiegò per primo l'oro puro (opportunamente battuto), successivamente l'acqua distillata, entrambi pesati nelle condizioni *normali*³¹. Senza andare lontano nel tempo, nella Conferenza Generale dei Pesi e delle Misure del 1901 si stabilì che il chilogrammo (inteso come forza) fosse il peso di un litro³² d'acqua distillata alla tem-

29. Giovanni Liuzzi - Vittorio De Michele - Pasquale Cordasco, *Ricerche per una storia di Locorotondo*, numero monografico della rivista *Locorotondo*, marzo 1990, pag. 114.

30. Tullio De Mauro, *Dizionario italiano*, Paravia Bruno Mondadori Editore 2000, pag. 2251.

31. Per condizioni *normali* s'intendono la pressione e la temperatura ritenute standard da una data comunità.

32. A rigore un litro è esattamente pari a 1,000028 dm³. Pertanto confondere le due unità di misura è praticamente lecito.

peratura di 4 °C e alla pressione barometrica di 76 cm Hg.

Nella metrologia aragonese un cubo di oro (nelle condizioni ritenute *normali*), avente il lato di un *palmo*, pesava 400 *ròtola*. Di conseguenza un cubo elementare (dello stesso oro), avente il lato di un decimo di *palmo*, pesava 0,4 *ròtola*. In definitiva, il peso di un *rotolo* eguagliava quello di 2,5 cubi elementari di oro *normale*.

Comunque il sistema ponderale aragonese, rimasto invariato per circa 4 secoli, si articolava così:

$$\begin{aligned} 1 \text{ ròtola} &= 1.000 \text{ trappesi}^{33}; \\ 1 \text{ oncia} &= 30 \text{ trappesi} = 0,03 \text{ ròtola}; \\ 1 \text{ libbra} &= 12 \text{ once} = 360 \text{ trappesi} = 0,36 \text{ ròtola}; \\ 1 \text{ ròtola} &= 100 : 3 \text{ once} = 100 : 36 \text{ libbre}; \\ 1 \text{ cantàro}^{34} \text{ piccolo} &= 100 \text{ libbre} = 36 \text{ ròtola}. \\ 1 \text{ cantàro} &= 100 \text{ ròtola}. \end{aligned}$$

In preparazione della nuova legge del 1840 fu pesato un antico campione napoletano (ben conservato) della *libbra* ottenendo l'esatto valore di 0,320759 kg. Partendo da questo valore e dalle suddette eguaglianze aragonesi, la stessa nuova legge stabilì l'equivalenze che seguono:

$$\begin{aligned} 1 \text{ oncia} &\equiv 0,320759 : 12 = 0,026729916 \text{ kg}; \\ 1 \text{ ròtola} &\equiv (100 : 3) \times 0,026729916 = 0,8909972(22) \text{ kg}; \\ 1 \text{ trappeso} &\equiv 0,8909972(22) \text{ grammi}; \\ 1 \text{ cantàro} &\equiv 89,09972(22) \text{ kg}; \end{aligned}$$

Il *cantàro* piccolo aragonese, equivalente a 32,0759 kg, fu abolito.

33. La voce *trappeso* è contrazione di *tari-peso*. In origine il *tari* era una moneta aurea araba, che successivamente valse un trentesimo dell'*oncia*. Divenuto anche una misura di peso, cioè *tari-peso*, restò un trentesimo dell'*oncia-peso*.

34. Dall'arabo *qintār* (a sua volta dal latino CENT(EN)ĀRIM: peso di cento *libbre*).

All'articolo 8 della suddetta nuova legge, inoltre, fu inserita la relazione ufficiale tra *ròtola* e nuovo *palmo*; relazione che così si può esplicitare:

un *palmo* cubo di acqua normale pesa 20,736 *ròtola*.

Nella fattispecie per "acqua normale" s'intende acqua distillata, pesata a Napoli e nell'aria³⁵, alla temperatura di 16,144 °C e alla pressione barometrica di 76 cm Hg.

Pertanto quell'acqua normale standard aveva il peso specifico (espresso sia in once/litro che in kg /litro) pari a

$$691,2 : 2,6455026^3 \approx 37,331819 \text{ once/litro},$$

$$37,331819 \times 0,026729916 \approx 0,9978764 \text{ kg/litro}.$$

Premesso quanto sopra, si può passare ora a esaminare i valori che i Martinesi attribuivano al *ròtola*, ai suoi sottomultipli e agli eventuali multipli.

◆ Nel ventisettesimo paragrafo di una sua memoria³⁶ (data- bile agli inizi del 1815) il *dottor fisico* Marinosci riporta alcune misure ponderali in uso a Martina:

$$\begin{aligned} 1 \text{ ròtola (rútala)} &= 33 \text{ once}; 1 \text{ libra} = 12 \text{ once}; \\ 1 \text{ pesa (pèsə)} &= 20 \text{ ròtola} = 660 \text{ once}. \end{aligned}$$

Da altre fonti si viene a sapere che la *pesa* veniva usata soprattutto nella compravendita della lana e del formaggio.

35. La precisazione "nell'aria" è pertinente: a rigore il peso di un dato materiale nell'aria atmosferica non coincide con quello nel vuoto, ma ne risulta minore (salvo disturbi indebiti durante la stessa pesata).

36. Giovanni Liuzzi, *La statistica di Martina del 1814-1815 di Martino Marinosci (1786-1866)*, U.d.P., dicembre 2009, pag. 45.



Un autentico campione di ròtolo in bronzo, risaliente al tempo di Ferdinando II di Borbone. Il valore ponderale (1 R) e l'anno di punzonatura (1846) sono ancora abbastanza leggibili. Non si riesce a leggere invece quanto contenuto nel marchio del Pubblico Ufficiale sulla superficie cilindrica.

♦ Grassi³⁷, Pizzigallo³⁸, Marangi³⁹ e De Rosa⁴⁰ concordano tutti sull'equivalenza

1 ròtolo (*rútala*) \equiv 0,891 kg.

♦ Su altre due equivalenze concordano Grassi⁴¹ e Marangi⁴²:

1 oncia (*õnzà*) \equiv 0,027 kg;

1 libbra (*làvrà*) \equiv 0,329 kg.

La prima confermerebbe il rapporto *ròtolo/oncia*, pari a 33, riportato da Marinosci; la seconda presenta un'incoerenza, perché la *libbra* è sempre stata di 12 *once*. Perciò il valore di 0,329 andrebbe corretto in 0,324 ($= 0,027 \times 12$).

♦ Valori diversi e non tutti coerenti sono quelli riportati da De Rosa⁴³. In sostanza l'autore, partendo dalla equivalenza di base

1 oncia $\equiv 0,03 \times 0,891 = 0,02673$ kg,

dovrebbe assegnare alla *libbra* il valore coerente di

0,32076 ($= 0,02673 \times 12$) kg.

E infatti le assegna il valore di 320,7599 grammi, considerandola tra le “*misure di peso per orefici e gioiellieri*”. Riconside-

37. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 161.

38. Michele Pizzigallo, op. cit., pag. 481.

39. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pag. 418.

40. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 71.

41. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 133.

42. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pag. 393.

43. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 71.

randola, invece, tra le “*misure di peso d'uso comune*”, le assegna l'altro valore di 0,3205 kg. Nella presente disamina interessa di più quest'ultimo valore; il quale però non è coerente con detta equivalenza di base.

Tra le misure di peso d'uso comune De Rosa annovera anche il *cantàro piccolo* col valore di 32,0759 kg, corrispondente esattamente al *cantaro piccolo* aragonese. Il che implica che la *libbra* equivalesse a 0,320759 kg e non a 0,3205 kg.

Insomma, dagli autori sopra citati si possono ricavare, per la *libbra* martinese, almeno quattro valori; che evidentemente sono troppi. Forse la colpa è degli arrotondamenti grossolani e ricorrenti; o forse le cose vanno riviste secondo una prospettiva storica.

◆ Marinosci⁴⁴ riporta correttamente il *cantàro* come multiplo del *ròtolo*, pari cioè a 100 *ròtola*.

◆ Anche Grassi⁴⁵ e Marangi⁴⁶ accennano al *cantàro* (*cantèrə*), ma non ne precisano il valore. Essi sono invece più precisi a proposito della *quartòlla* (*quartòddə*), equiparata a un quarto di *ròtolo* e individuata come misura per la lana, la bambagia e il cotone.



Tanto per permettere al benevolo lettore un meritato attimo di relax, ricordo un antico detto popolare martinese (un po' volgaruccio ma, al solito, espressivo), che in dialetto si trascriverebbe così:

mëgghjə nu cantèrə ngúddə ca nu rútalə ngóulə

44. Vedi nota 36.

45. Giuseppe Grassi, op. cit., pagg. 55 e 153.

46. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pagg. 297 e 411.

‘è meglio avere un *cantàro* sulle spalle che un *ròtolo* nel sedere’.

Si tratta chiaramente di una metafora per dire che è meglio caricarsi sulla schiena un grosso peso e portarlo dignitosamente anziché trascinarsi dietro un peso cento volte più piccolo ma disonorevole.

Un'altra frase idiomatica martinese è la seguente:

jóunə vèlə na làvrə e làtə dūrəscə ònzə

‘Uno vale una *libbra* e l'altro dodici *once*’.

Con essa si vuol significare che due persone si equivalgono per qualche tratto negativo, in comune, del loro carattere.

4.0 - Unità di capacità per aridi

Per molti secoli l'unità di capacità volumetrica napoletana (per aridi) è stato il *tómolo* (vedi nota 11). D'ora in poi, ritenendolo un pleonasma, non aggiungerò l'aggettivo volumetrica alla capacità di un recipiente-campione.

Il *tómolo consuetudinario* di Napoli equivaleva a circa 55,3189 litri. Restò tuttavia una misura di conto; perché in pratica, come recipiente-campione, si usò il *mezzo tómolo*, detto *mezzetto*, alquanto più maneggevole.

Con la nuova legge del 1840 la capacità del *tómolo* fu equiparata a 3 *palmi* cubici; sicché si ottenne

$$1 \text{ } \acute{t}omolo \equiv 3 \times 2,64550263^3 \approx 55,54511 \text{ dm}^3.$$

Un secondo sottomultiplo del *tómolo* fu la cosiddetta *misura*, pari alla ventiquattresima parte del *tómolo*, pari cioè al volume di un cubo avente il lato di mezzo *palm*o.

All'articolo 4 della suddetta legge si prescrive che: “La misura degli aridi sarà praticata sempre *a raso*, e non *a colmo*”. È noto

il senso di queste due locuzioni. Qui è opportuno aggiungere che l'incremento volumetrico dovuto alla colmatura era comunemente valutato a $\frac{1}{6}$ della capacità del recipiente-campione, sicché si riteneva che 6 *tómoli a colmo* pareggiassero 7 *tómoli a raso* (vedi nota 63). In realtà tale incremento non è valutabile a priori, perché dipende sia dal materiale misurato che dal rapporto diametro/altezza del recipiente. A parità di materiale, ad esempio, un *mezzetto* più grosso e più basso accoglierebbe una colmatura più abbondante. Il che era ben noto al signorotto proprietario quando imponeva al contadino *mezzadro* di riservargli la colmatura (la “buona misura del padrone”, a *curmatòrə* per i Martinesi). Perciò la misura *a colmo* è stata sempre grossolana e spesso ha rappresentato il vestigio di una medievale vessazione.

♦ Grassi⁴⁷ e Marangi⁴⁸ riportano, per Martina, le seguenti equivalenze, con valori arrotondati ma abbastanza coerenti:

1 *tómolo* (*tŭmənə*) \equiv 55,5 litri;

1 *mezzetto* (*mənzəttə*) \equiv $55,5 : 2 = 27,75$ litri

(il valore di 27,77 riportato da Marangi va considerato un refuso);

1 *stoppello* (*stuppíddə*) \equiv $55,5 : 8 = 6,9375$ litri.

Lo stesso Marangi, assieme a dette unità, riprende anche il *quartiere*, già contemplato tra le misure relative alla superficie agraria (vedi capitolo 2.0), e ne conserva il valore pari “a un quarto di *tómolo* e a una metà del *mezzetto*”.

47. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 201.

48. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pagg. 459 e 411.

Entrambi gli autori accennano peraltro, senza precisarne il valore, a un'antica misura di capacità (ma anche di superficie) detta *quarzólə*, che in lingua diventerebbe *quartiolo*. Per buona sorte ci soccorre Rohlf⁴⁹ affermando che detta misura a Martina valeva metà di un *tomolo*. Il che vorrebbe dire che anticamente, per i Martinesi, il *mezzetto* era il *quartiolo*. Ma che relazione semantica può intercorrere tra *quartiolo* e mezzo *tómolo*? La domanda sorge spontanea, ma la risposta non è facile.

Per una possibile spiegazione forse andrebbe considerato il fatto che nel Meridione, probabilmente ancor prima degli Angioini, l'unità intera di capacità non era il *tomolo*, bensì la *salma*⁵⁰: il *tómolo* ne valeva un ottavo (vedi nota 11). Nel Codice Diplomatico Brindisino, vol. I, anno 1292, si legge: “*salmam unam de frumento de thuminis octo ad thuminum Brundusii generale*”, cioè ‘una *salma* di frumento costituita da otto *tómoli* secondo il generale *tómolo* di Brindisi’. Lo stesso rapporto vige tra le omonime misure di superficie agraria. Ne dà conferma, anche per Martina, Liuzzi in ben due pubblicazioni⁵¹. Di conseguenza il mezzo *tómolo* valeva un sedicesimo di *salma*. Ma un sedicesimo è un quarto di un quarto, quindi un *quartiolo* per Martina (e un *quartullo* per Ceglie Messapica e Ostuni).

♦ Marinosci⁵², invece, sintetizza così le misure martinesi per aridi:

1 *tómolo* = 8 *quarte* = 32 *terzelli* = 50 o 48 *ròtola*.

49. Gerhard Rohlf, *Vocabolario dei dialetti salentini*, München 1956, pag. 524.

50. La voce neolatina SÀUMA (< greco SÀGMA) diventò SÒMA per via della regolare riduzione a Ò del dittongo secondario ÀU. Ma nel dialetto in specie (e in tanti altri) la U fu sentita come la *velarizzazione* di una presunta primitiva L; sicché lo stesso dittongo fu ipercorretto in *àl* e SÀUMA diventò infine *sàlma*.

51. Giovanni Liuzzi, *Il Santacroce e le masserie di Martina da lo Monte de Tre Carlini a Reinzano*, U.d.P., luglio 2007, pag. 161. Il Santacroce e il territorio di Martina lungo il confine meridionale di Locorotondo, U.d.P., luglio 2012, pag. 39.

52. Vedi nota 36.

L'autore non lo spiega, ma la possibile bivalenza (in peso) del *tómolo* sarebbe dovuta alle due qualità di grano misurate col relativo recipiente-campione: 50 *ròtola* per il grano duro, 48 *ròtola* per il grano tenero; tutto ciò in accordo con la tradizione napoletana. Per quanto attiene ai sottomultipli, mi limito a constatarne le curiose denominazioni (non più riscontrabili negli autori successivi). La *quarta*, ottava parte del *tómolo*, significherebbe la quarta parte di mezzo *tómolo* e s'identificherebbe col futuro *stoppello*. Ma stranamente lo stesso mezzo *tómolo* (o *mezzetto*) non è menzionato. Alla denominazione *terzello*, poi, è difficile dare una plausibile giustificazione.

◆ Per una misura di peso concorda Pizzigallo⁵³:

$$1 \text{ } \acute{t}omolo = 8 \text{ } stoppelli \equiv 43 \text{ kg (di grano tenero)} \\ \text{o } 45 \text{ kg (di grano duro).}$$

Applicando l'equivalenza martinese 1 *ròtolo* \equiv 0,891 kg, si ricava che 43 kg corrispondevano a circa 48,26 *ròtola* e 45 kg a circa 50,50 *ròtola*; valori leggermente superiori a quelli riportati da Marinosci.

◆ Anche secondo Liuzzi⁵⁴ il *tómolo* per aridi era prevalentemente un'unità di peso, (presumibilmente riferito al grano duro). Ma il rapporto *stoppello/tómolo* passa da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{10}$:

$$1 \text{ } \acute{t}omolo = 2 \text{ } mezzetti = 10 \text{ } stoppelli \equiv \text{circa } 45 \text{ kg.}$$

◆ Con De Rosa⁵⁵, infine, si ritorna alla capacità mentre il suddetto rapporto cambia di nuovo, portandosi a $\frac{1}{12}$:

53. Michele Pizzigallo, op. cit., pag. 481.

54. Giovanni Liuzzi, *Timpà de pàsà*, U.d.P. luglio 1979, pag. 29.

55. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 70.

$$1 \text{ } \acute{t}omolo = 2 \text{ } mezzette = 12 \text{ } stoppelli = 24 \text{ } misure \equiv \\ \equiv 55,3189 \text{ dm}^3.$$

A questo punto si rendono opportune due osservazioni.

1 - Il valore volumetrico di 55,3189 dm³, peraltro riconfermato da Wikipedia⁵⁶, non sembra legato al *palmò consuetudinario* e neppure a quello nuovo legale. Questa circostanza, unitamente alle misure in peso riportate da Marinosci, Liuzzi e Pizzigallo, fa pensare che l'antico *tómolo* per aridi non abbia mai avuto una definizione puramente volumetrica; ma sia nato in un contesto rurale, in cui più che la capacità del recipiente contava il peso del contenuto. E a contenuto-campione fu eletto comprensibilmente il grano, cereale per antonomasia; sicché un *tómolo* di grano, precisamente di grano tenero, doveva pesare 48 *rotola*. Di quel mitico grano qui si può calcolare il peso specifico apparente:

$$(48 \times 0,8909972) : 55,3189 \approx 0,7731149 \text{ kg/dm}^3;$$

valore del tutto verosimile.

Ovviamente, la quantità di un generico cereale o materiale sciolto, contenuto nel recipiente *tómolo*, avrebbe avuto un peso diverso, proporzionale al corrispondente peso specifico apparente. Può servire da esempio, senza alcuna pretesa di esattezza, la seguente Tabella A.

56. Enciclopedia online (in italiano), *Antiche unità di misura, relativamente al circondario di Bari, Taranto, Brindisi e Lecce*. Pur con qualche riserva circa l'attendibilità di tale fonte d'informazione – che fa comunque riferimento, come indicato nella bibliografia della pagina, al volume *Tavole di ragguaglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie Provincie del Regno col sistema metrico decimale*, Roma, 1877, scannerizzato e consultabile online – ho voluto tenerne conto al fine di un opportuno riscontro sia con gli autori citati sia con alcune mie deduzioni.

TABELLA A

MATERIALE CONSIDERATO	PESO		PESO SPECIFICO APPARENTE IN Kg/hl
	in rotola	in kg	
grano tenero	48,0	42,7679	77,3115
grano duro	50,0	44,5499	80,5328
biada	28,0	24,9479	45,0984
orzo	41,0	36,5309	66,0369
ceci	49,0	43,6589	78,9221
fave	42,5	37,8674	68,4529
lenticchie	54,5	48,5593	87,7807
piselli	50,5	44,9954	81,3381
olive	40,0	35,6399	64,4262

Nota: al *tómolo*, considerato a raso, si assegna la capacità *consuetudinaria* di 55,3189 litri; al *ròtolo* si assegna il peso di 0,891 kg; il peso specifico apparente del materiale considerato viene espresso in chilogrammi per ettolitro, come si usa in agronomia.

2 - I due valori attribuiti al rapporto *stoppello/tómolo* (il primo pari a $\frac{1}{10}$, secondo Liuzzi; il secondo pari a $\frac{1}{12}$, secondo De Rosa) pongono una questione che solo con l'aiuto degli stessi autori si potrebbe dirimere. Il fatto è che in quasi tutti i paesi, più o meno vicini, la capacità dello *stoppello* valeva l'ottava parte del *tómolo*:

$$1 \text{ stoppello} \equiv 55,3189 : 8 = 6,91486(25) \text{ litri.}$$

Lo *stoppello* equivaleva a circa 7 litri a Lecce, Gallipoli, Mesagne, Oria, Ceglie Messapica, Ostuni, Martina (vedi Rohlf⁵⁷), a Taranto (vedi Gigante⁵⁸), a Francavilla Fontana (vedi Spina⁵⁹). A Cisternino un *tómolo* valeva 8 *stoppelli* (vedi Vasta⁶⁰). Ad Alberobello⁶¹ il *tómolo* valeva 8 *stoppelli*, pari a 44 kg (sottinteso di grano duro). A Castellana⁶² la capacità dello *stoppello* equivaleva a 7 litri e conteneva il peso (sottinteso di grano tenero) di circa 6 (= 48 : 8) *ròtola*.

Già nel 1837 il giureconsulto Prof. Liberatore (1763-1842), al paragrafo "Misura di capacità de' solidi" della sua opera⁶³, scriveva: "Quivi (nella provincia di Lecce) il *tomolo* si compone di due *quartulli*. Col *quartullo* si misurano oltre le *vettovaglie*, le *olive* ed altri generi, a raso e a colmo. Contiene il *quartullo* 24 *rotola* di peso di buon grano. Questo è in fatti il mezzo *tomolo*, percui a Gallipoli ed al capo di Leuca chiamasi pure *mezzitto* ed a Taranto *mensullo*. Il *quartullo* si divide in 4 *stuppelli*".

A fronte di una concordanza così estesa, perché mai Martina isolatamente avrebbe dovuto adottare misure diverse e tra loro contrastanti? L'interrogativo riflette una questione meritevole di approfondimento, grazie eventualmente a ulteriori documenti.

57. Gerhard Rohlf, op. cit., pag.716.

58. Nicola Gigante, *Dizionario critico etimologico del dialetto tarantino*, Piero Lacaita Editore 1986, pag. 516.

59. P. Carlo Spina, *Nu gnuttu tacqua*, Schena Editore 2002, pag. 203.

60. Quirico Vasta, *Piccolo vocabolario dialettale*, C&C CIANCIOLA 2005, pag. 71.

61. Alberobello, Guida dei Trulli, Aga 1982, pag.72.

62. Nicola Pellegrino, *Dizionario castellanese*, Schena Editore 2001, pag. 584. A integrazione del lemma l'autore aggiunge: "Il *tomolo*, come misura di capacità, equivaleva a 45 kg, essendo formato da *rotola* 50 e mezzo. Altre volte trovo che il *tomolo* era formato da *rotola* 48 ca. e cioè pari a kg 43 ca.". È pertanto rilevante la perfetta concordanza tra il castellanese Pellegrino e il martinese Pizzigallo.

63. Pasquale Maria Liberatore, *Istituzioni di legislazione amministrativa vigente nel Regno delle Due Sicilie - Parte quarta - Polizia commerciale*, Napoli, Dalla Tipografia di G. Palma 1837, pag 56. Ibidem l'autore afferma che "comunemente si conteggiano 6 *tomoli colmi* per 7 *tomoli rasi*".

5.0 - Unità di misura per liquidi

In passato la misura dei liquidi non era disgiunta dal loro peso, ancorché spesso venisse effettuata mediante la capacità di recipienti-campione. Nel 1840 Afan de Rivera (1779-1852)⁶⁴ riferiva una notizia importante: “*Sebbene secondo il nostro sistema metrico fosse prescritto che tutti i liquidi si misurassero col peso, pure per la comodità della vendita a minuto del vino generalmente nelle due Sicilie s'introdusse l'uso di diverse piccole misure di capacità..., la grandezza delle quali era quasi da per tutto definita dal peso dell'acqua pura in esse contenuta. Questa norma era talmente osservata che quando nel 1809 nella Sicilia ulteriore e nel 1819 nella Sicilia citeriore fu ordinato ai sindaci d'indicare la grandezza delle misure di capacità in uso nei rispettivi comuni, quasi tutti ne diedero l'indicazione per mezzo del peso dell'acqua pura in esse contenuta*”. E per “acqua pura” l'autore intendeva l'acqua distillata (o anche quella piovana) alle condizioni *normali*. Qui però l'aggettivo “normali” non comporta necessariamente uno standard generale: solitamente la pesata avveniva alla pressione atmosferica relativa alla particolare località e alla temperatura ambiente pari a quella media annuale. Pertanto non si esagera nel ritenere che ogni comunità avesse le proprie condizioni *normali*.

Per l'olio, invece, la capacità del recipiente-campione eguagliava il volume di un determinato peso di olio *chiaro* alle condizioni *normali*. A motivo di ciò le misure relative all'olio restarono distinte, e come tali qui verranno esaminate.

5.1 - Unità di misura per vino

A Napoli la tradizionale unità di misura per il vino, l'aceto e

64. Carlo Afan De Rivera, *Tavole di riduzione dei pesi e delle misure delle Due Sicilie in quelli statuiti dalla legge del 6 aprile del 1840*, Napoli, Dalla Stamperia e Cartiere del Fabreno, Napoli 1840, pag. 12.

l'acqua fu il *barile*. Non è detto però che tale unità fosse compresa nelle misure aragonesi del 1480. A principale sottomultiplo fu designata la *caraffa*, che peraltro aveva due grandezze: quella pari a $\frac{1}{60}$ del barile (detta *caraffa di botte*), usata nel commercio all'ingrosso; quella pari a $\frac{1}{66}$ dello stesso barile (detta *caraffa a minuto*), usata nella vendita al minuto. Misura multipla era la *botte*, pari a 12 *barili* ovvero a 720 *caraffe di botte*.

Non risultano accertati i valori da attribuire esattamente a queste vecchie misure napoletane. Si sa tuttavia che la nuova legge del 1840 le confermò con buona approssimazione. All'articolo 5 si sancì che

- la capacità del *barile* eguagliasse il volume di un cilindro retto, avente per diametro 1 *palm* e per altezza 3 *palmi*;
- la *caraffa* diventasse unica, pari a un $\frac{1}{60}$ del *barile*, essendo abolita la *caraffa a minuto*;
- la *botte* continuasse a valere 12 *barili*.

Pertanto, ai sensi di detto articolo, si possono determinare quelle che furono le nuove misure legali per vino:

$$\begin{aligned} 1 \text{ barile} &\equiv (\pi/4 \times 1^2 \times 3) \times 2,6455026^3 = 43,62502754 \text{ dm}^3; \\ 1 \text{ caraffa} &\equiv 43,62502754 : 60 = 0,72708379 \text{ dm}^3; \\ 1 \text{ botte} &= 12 \text{ barili} \equiv 523,50033 \text{ dm}^3. \end{aligned}$$

Non si pensi però che esse, così definite, abbiano cancellato il ricordo dell'antico legame tra capacità-recipiente e peso-materiale contenuto. Valse in proposito la relazione ufficiale *palm-rotolo* riportata al capitolo 3.0; relazione mediante la quale si ottenne il peso di acqua *normale* standard contenuta nel nuovo *barile*-recipiente:

$$\begin{aligned} (\pi/4 \times 1^2 \times 3) \times 20,736 &= 48,85804895 \text{ rotola} = \\ &= 1.628,601632 \text{ once} \equiv 43,5323848 \text{ kg}. \end{aligned}$$

Di conseguenza il peso di acqua *normale* standard contenuta nella nuova caraffa corrispose a

$$1.628,601632 : 60 = 27,14336(053) \text{ onces} \equiv 0,72553974 \text{ kg.}$$

Si ritrova quindi il peso specifico standard, espresso in *onces*/litro, calcolato allo stesso capitolo 3.0:

$$1.628,601632 : 43,62502754 = 37,331819 \text{ onces/litro.}$$

Senonché, quasi ogni paese del Regno delle Due Sicilie, di qua dal Faro, continuò a usare la propria *caraffa* abusiva conformemente a un tradizionale peso (espresso sempre in *onces*). Per mostrare di non ignorare completamente le nuove disposizioni di legge, si cercò quanto meno di rispettare lo standard dell'acqua normale. In altri termini ci si adoperò perché risultasse

$$\text{capacità } \textit{caraffa} \text{ [in litri]} = \text{peso nominale [in onces]} : 37,331819.$$

♦ A conferma di quest'ultima relazione, la Tabella B riporta i valori che, secondo Wikipedia⁶⁵, vigevano a Martina e in sei paesi vicini.

Volendo esplicitare più concretamente questo punto di vecchia metrologia si può immaginare un Martinese che, a metà Ottocento circa, vada dal suo cantiniere per comprarsi *na jar-rèpə də mmírə* del valore nominale di 25,5 *onces*, come da tabella. Ebbene, l'effettivo vino contenuto nella *caraffa* del cantiniere non pesa giustappunto 25,5 *onces* ma qualche cosa di meno; perché il peso specifico del vino è leggermente inferiore a quello dell'acqua standard a parità di temperatura.

65. Vedi nota 56.

TABELLA B

PAESE	caraffa IN DIALETTO LOCALE	VALORE NOMINALE in onces	CAPACITÀ in litri
MARTINA FRANCA	jarrèpə	25 + 1/2 = 51/2	0,683064
LOCOROTONDO	jarréfə	26 + 2/5 = 132/5	0,707172
MOTTOLA	jaràbbə	33 + 1/3 = 100/3	0,892894
TARANTO	jarràpə	24 + 1/3 = 73/3	0,651813
FRANCAVILLA FONTANA	jarràpa	24	0,642884
CEGLIE MESSAPICA	jarràipa	25	0,669671
OSTUNI	jaràfa	26 + 2/3 = 80/3	0,714315

La voce *caraffa* proviene dall'arabo magrebino *garrāfa* nel significato di 'vaso cilindrico di terracotta'. Vale la pena di osservare che, sotto l'aspetto fonetico, la voce martinese *jarrèpə* rispecchia regolarmente quella etimologica (salvo il passaggio *f > p*, difficilmente spiegabile).

♦ Marinosci⁶⁶, riporta tre misure principali (si sottintenda per il vino) così scalate:

$$\begin{aligned} 1 \text{ salma} &= 12 \text{ menze} = 192 \text{ caraffe} \rightarrow \\ 1 \text{ menza} &= 16 \text{ caraffe.} \end{aligned}$$

66. Vedi nota 36.

L'autore precisa che “*La caraffa va 28 once e 24 talvolta*”. Prospetta così una bivalenza ponderale che probabilmente evoca quella della tradizionale caraffa napoletana. Non è peraltro ben chiaro se i due pesi indicati vadano riferiti a un vino *normale* o a un'acqua *normale*. Si osservi intanto che il valore univoco, fornito da Wikipedia (vedi Tabella B), forse richiama una *caraffa* più recente. Infine è particolarmente rilevante l'assenza del *barile*, confermata esplicitamente dallo stesso autore con l'asserzione “*Il barile non ci abbiām questa misura*”.

Credo che la più vecchia notizia sulle misure appena riportate risalga al 1542, anno in cui fu pubblicata un'opera dell'abate monopolitano La Pazzaja (1495-1570?)⁶⁷. Da tale notizia si apprende che, in quell'anno, la Terra di Martina usava per il vino le seguenti misure:

$$\begin{aligned} 1 \text{ soma} &= 12 \text{ quarte} = 192 \text{ caraffe} \rightarrow \\ 1 \text{ quarta} &= 16 \text{ caraffe.} \end{aligned}$$

Ciò vuol dire che le misure di Marinosci si possono retrodatare di quasi tre secoli se s'identifica la *menza* con l'antica *quarta*, alias *quartara* (vedi oltre, alle annotazioni sul sottosistema riportato da De Rosa).

♦ Per Grassi⁶⁸ e Marangi⁶⁹ le misure (volumetriche) relative al vino erano ancora tre:

$$\begin{aligned} 1 \text{ menza (mĕnzə)} &\equiv 11 \text{ litri;} \\ 1 \text{ salma (sàlme)} &= 12 \text{ menze} \equiv 132 \text{ litri per il vino;} \\ 1 \text{ salma} &= 13 \text{ menze} \equiv 143 \text{ litri per il mosto.} \end{aligned}$$

67. Giorgio La Pazzaja, *Libro d'Aritmetica e Geometria*, prima edizione del 1542. L'abate La Pazzaja fu canonico della basilica cattedrale di Monopoli a partire dal 1533 e successivamente divenne protonotario apostolico.

68. Giuseppe Grassi, op. cit., pagg. 114, 163 e 206.

69. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pagg. 372, 421 e 464.

La *salma* per mosto aveva una *menza* in più (rispetto a quella per vino), al fine di compensare il calo che, nel processo di fermentazione e decantazione, subisce il volume iniziale dello stesso mosto.

Sulla misura del *barile* (*varrìlə*) entrambi gli autori tacciono, quasi che ne ignorino l'uso a Martina.

♦ Molto più circostanziato e completo è Liuzzi⁷⁰, che riporta le seguenti misure:

$$\begin{aligned} 1 \text{ salma} &= 6 \text{ barili} = 12 \text{ menze} = 192 \text{ caraffe} = 384 \text{ misure} \rightarrow \\ 1 \text{ menza} &= 16 \text{ caraffe.} \end{aligned}$$

Egli aggiunge che la *caraffa* era una specie di bottiglia di creta invetriata, il *barile* una piccola botte affusolata lunga circa 1,5 m, la *menza* una specie di brocca ansata dapprima in creta invetriata e poi in lamiera. Assegna inoltre alla *caraffa* la capacità di 0,683 litri e il peso nominale di 25 *once*. Con tutta probabilità, come si dirà più avanti, tale peso deve riferirsi al reale contenuto di vino *normale*.

Se si attribuisce all'*uncia* martinese il valore di 0,027 kg, (vedi capitolo 3.0), si può calcolare il peso specifico di quel vino *normale*:

$$(25 \times 0,027) : 0,683 \approx 0,988287 \text{ kg/litro.}$$

In conclusione, secondo Liuzzi, a Martina vigevano le seguenti equivalenze volumetriche (approssimate):

$$\begin{aligned} 1 \text{ caraffa (jarrèpə)} &\equiv 0,683 \text{ litri;} \\ 1 \text{ salma (sàlmə)} &= 192 \text{ caraffe} = 12 \text{ menze} \equiv 131,136 \text{ litri;} \\ 1 \text{ barile (varrìlə)} &= 32 \text{ caraffe} \equiv 21,856 \text{ litri} \end{aligned}$$

70. Giovanni Liuzzi, *Tecniche di vinificazione e contratti agrari*, U.d.P. luglio 1989, pag. 179.

(il valore di 21,50, riportato da Liuzzi, sarebbe un refuso);

1 *menza* (*měnzə*) = 16 *caraffe* = ½ *barile* ≅ 10,928 litri;

1 *misura* (*məsóurə*) = ½ *caraffa* ≅ 0,3415 litri.

Come si vede, il *barile* abusivo valeva circa metà del vecchio *barile* napoletano (pari a circa il nuovo *barile* legale). La *menza* valeva mezzo *barile* abusivo e circa un quarto del vecchio *barile* napoletano. La capacità della *menza* eguagliava il volume di 400 *once* (= 16 × 25) di vino *normale*; volume pari a circa 11 litri.

♦ Secondo Wikipedia⁷¹ (vedi più sopra) la capacità della *caraffa* martinese era di 0,683064 litri, pari al volume di 25,5 *once* ≅ 0,681612858 kg di acqua distillata alle condizioni *normali*. Quell'acqua, allora, avrà avuto il peso specifico di

$$0,681612858 : 0,683064 = 0,99787554 \text{ kg/litro,}$$

valore praticamente uguale a quello *normale* legale sopra calcolato.

Si può dire che la capacità della *caraffa* secondo Wikipedia coincide con quella secondo Liuzzi; perché si dà il caso che il volume di 25,5 *once* di acqua distillata normale bene approssima quello di 25 *once* di vino *normale*.

La stessa Wikipedia riporta la *soma* pari a 192 *caraffe*, equivalenti a 131,148288 litri; valore che viene arrotondato a 131,1483 litri. Precisa poi che la *caraffa* si divideva in 2 *misure* e la *soma* in 6 *barili*; sicché il *barile* valeva 32 *caraffe*.

Tutto sommato Wikipedia concorda (salvo arrotondamenti) con Liuzzi e inoltre rivela che in molti paesi del Brindisino (San Vito dei Normanni, Salice Salentino, Francavilla Fontana, Oria, Latiano, Mesagne ecc.) le misure abusive per il vino conservavano gli stessi rapporti:

71. Enciclopedia online, *Antiche unità di misura, circondario di Taranto*.

1 *soma* = 6 *barili* = 12 *mezze* = 192 *caraffe* = 384 *misure* →

1 *barile* = 32 *caraffe*;

1 *mezza* = ½ *barile* = 16 *caraffe*.

♦ Resta ora da elencare ed esaminare le misure (per vino) che, secondo De Rosa⁷², erano “*adoperate solo in tenimento di Martina Franca*”:

1 *soma* = 3,2 *barili* = 12,8 *quartaroni* = 192 *caraffe* ≅

≅ 131,1483 dm³ →

1 *caraffa* = 131,1483 : 192 ≅ 0,683064062 ≈ 0,6831 dm³;

1 *barile* = 60 *caraffe* ≅ 40,9838(4375) dm³;

1 *quartarone* = ¼ *barile* = 15 *caraffe* ≅ 10,2459(6094) dm³;

1 *misura* = ½ *caraffa* ≅ 0,3415(32031) dm³.

Ebbene, su questo sottosistema metrico vanno fatte alcune annotazioni.

A - La *soma*, la *caraffa* e la *misura* sono praticamente quelle stesse riportate da Liuzzi e Wikipedia.

B - Il *barile* (pari a 40,9838 dm³) non si divide più in 32 *caraffe*, bensì in 60; il che probabilmente risente della nuova legge del 1840. Ma la domanda è: a Martina è mai stato in uso un simile *barile*?

C - Non si menziona la *menza*, che pure a Martina è stata un' accertata misura per vino. Alla *menza* chiaramente si fa corrispondere il *quartarone*; che però resta assente nel vocabolario martinese. In sostituzione vi si trova la *quartara* (*quartéřə*), che Grassi⁷³ si limita a menzionare e che Marangi⁷⁴ identifica con la *menza* (“*corrispondente a 11 litri*”).

72. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 70 e pag. 72 (nota 15).

73. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 153.

74. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pag. 411.

Anche Vasta⁷⁵ ammette, per Cisternino, la compresenza delle due suddette misure, ma non ne precisa il rapporto.

A Locorotondo era in uso la *menza*, pari a 16 *caraffe*, non la *quartara*.

A Castellana⁷⁶ si menziona la *quartara*, pari a 16 *caraffe*, non la *menza*.

Liberatore⁷⁷ nel 1837 scriveva: “Nella provincia di Terra di Otranto si usa la mensa colla quale si misura il mosto, il vino, l’aceto, il vincotto. Questa mensa è un vaso di terra rustica e si compone di 16 caraffe; ogni 32 misure formano una mensa, perché due misure fanno una caraffa. La misura corrisponde alla libbra vale a dire a 12 once, ed è ancora un vaso di creta”.

Può essere che la *quartara* abbia coinciso con la *menza*, dal momento che entrambe valevano 16 *caraffe* (come nel caso ravvisato da Marangi). Ma, poiché NOMINA SUNT CONSEQUENTIA RERUM, ‘i nomi si correlano con le cose che vogliono indicare’, le stesse denominazioni *quartara* e *menza* richiamerebbero un *barile* di capacità rispettivamente quadrupla e doppia. Perciò la loro compresenza nello stesso sistema metrico costituisce un problema da risolvere in senso storico. La *quartara*⁷⁸ s’identificherebbe con la cinquecentesca *quarta* riportata da La Pezzaja e richiamerebbe un antico *barile* abusivo di 64 *caraffe*; mentre la *menza* richiamerebbe un *barile* più recente, ma sempre abusivo, di 32 *caraffe*. La questione, beninteso, resta sub iudice.

D - Ancora un’annotazione, ma più generale: secondo tutte le fonti sopra citate, nessuna esclusa a partire dal 1542, la *salma* martinese (per vino) è sempre stata divisa in 192 *caraffe*.

75. Quirico Vasta, op. cit., pagg. 36 e 54.

76. Nicola Pellegrino, op. cit., pag. 462.

77. Pasquale Maria Liberatore, op. cit., pag. 57.

78. La voce *quartara* risale etimologicamente all’AMPHORA QUARTARIA latina. Vedi Gerhard Rohlf, op. cit., pag. 523.

5.2 - Unità di misura per l’olio (di oliva)

L’olio, nel Regno di Napoli, fu sempre misurato a peso, usando prevalentemente lo *staiò* o *starò*, voce derivata dal latino (SEX)STĀRĪU(M).

Lo *starò* napoletano corrispondeva al peso di $(10 + \frac{1}{3})$ *ròtola*, equivalenti a 9,206971067 kg. Multiplo dello *starò* era la *salma*, pari a 16 *stara*, ovvero a $(165 + \frac{1}{3})$ *ròtola*, equivalenti a 147,311537 kg.

Ma per dimensionare correttamente lo *starò*-recipiente, cioè per stabilirne la capacità, si doveva definire un olio *normale*, un olio cioè che avesse un ben determinato peso specifico; la qual cosa restava illusoria, perché detto peso specifico dipende da alcune variabili, non esclusa la cultivar (e persino l’annata) delle olive. L’esatta capacità dell’antico *starò* napoletano non è accertata. Si sa però che l’olio *normale* era olio *chiaro*, pesato a Napoli alla pressione e temperatura *normali*.

In seguito a verifiche metriche, effettuate a cavallo del 1830, fu trovato che il suddetto peso di 9,206971067 kg (misurato a Napoli, nell’aria, alla temperatura di 23,8421°C e alla pressione barometrica di 76 cm Hg) corrispondeva a 10,098386 litri di olio *chiaro*. Ragione per cui quell’olio doveva avere il peso specifico di

$$9,206971067 : 10,098386 = 0,911727 \text{ kg/litro.}$$

Se si prende per buono il valore di 10,0811 litri, che Wikipedia⁷⁹ attribuisce alla capacità dello *starò* napoletano, il peso specifico dell’olio *normale* alla presunta temperatura *normale* di 20°C risulterebbe pari a

$$9,206971067 : 10,0811 \approx 0,91329 \text{ kg/litro.}$$

79. Vedi nota 71.

Ebbene, questi valori confermano che l'olio *normale* era quello *chiaro*, limpido e ben decantato.

Comunque la nuova legge del 1840, volendo riaffermare l'antica e buona regola metrologica di misurare l'olio a peso, abolì lo *staro* come misura di capacità, salvo che nella compravendita al minuto. Infatti, all'articolo 6, si prescrisse: “*L'olio sarà misurato sempre a peso, a cantaja cioè, a rotola, ed a frazioni decimali di rotolo. Pel commercio a minuto potrà misurarsi a capacità: le misure dovranno essere di figura cilindrica, e corrispondenti al peso di olio che debbono contenere, alla temperatura di 20° del termometro centigrado*”. La prescrizione non lo specifica, ma l'olio che quelle misure dovevano contenere, per avere la capacità dichiarata, non poteva che essere quello *chiaro*.

Tutto sommato però, a onta della stessa legge, le cose restarono come prima; perché quasi ovunque si continuò a usare le vecchie misure e il vecchio *staro*. Quantomeno si cercò di rispettare la nuova temperatura normale di 20°C.

◆ Secondo Marinosci⁸⁰ le misure martinesi per l'olio erano le seguenti:

$$\begin{aligned} 1 \text{ salma} &= 20 \text{ menze} = 80 \text{ orinali} = 127 \text{ ròtola}; \\ 1 \text{ menza} &= 4 \text{ orinali} = 6,35 \text{ ròtola} = 209,55 \text{ once}; \\ 1 \text{ orinale} &= 1,5875 \text{ ròtola} = 52,3875 \text{ once}. \end{aligned}$$

Assegnando al *rotolo* di Marinosci il valore di 0,891 kg (vedi capitolo 3.0), si ottengono le seguenti equivalenze:

$$\begin{aligned} 1 \text{ salma} &\equiv 113,157 \text{ kg}; \quad 1 \text{ menza} \equiv 5,65785 \text{ kg}; \\ 1 \text{ orinale} &\equiv 1,4144625 \text{ kg}. \end{aligned}$$

80. Vedi nota 36.

◆ Grassi⁸¹ riporta due misure per l'olio, ma ne dà soltanto la capacità in litri incorrendo purtroppo in una palese contraddizione:

$$\begin{aligned} 1 \text{ cannata (cannètə)} &= 8 \text{ orinali} \equiv 11,300 \text{ litri}; \\ 1 \text{ orinale (runnèlə)} &= \frac{1}{8} \text{ di cannata} \equiv 1,537 \text{ litri}. \end{aligned}$$

La contraddizione (che peraltro sorprende, dato il prestigio dell'autore) vi è evidente:

$$\text{otto volte } 1,537 \text{ fanno } 12,296, \text{ non già } 11,300.$$

◆ Marangi⁸² reputa affidabile la *cannata* riportata da Grassi, ma aggiunge che “*la raccolta ufficiale degli usi, approvata dalla giunta camerale con delibera n. 54 del 5 aprile 1971, indica per Martina la corrispondenza a litri dieci*”.

◆ Tra le misure in questione Pizzigallo⁸³ riporta la *cannata* e la *cantarella*, equivalenti rispettivamente a 10,5 kg e 1,25 kg. Il rapporto tra queste due *misure* (la seconda sottomultipla della prima) non risulta però un numero intero e quindi presenterebbe un'altra anomalia. L'autore peraltro non fornisce i valori delle rispettive capacità.

◆ La presenza della *cantarella*, tra le *misure* per olio martinesi, è confermata da Grassi⁸⁴, Marangi⁸⁵ e Liuzzi⁸⁶. Mentre i primi due autori si limitano a menzionarla, il terzo fornisce

81. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 160.

82. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pag. 296.

83. Michele Pizzigallo, op. cit., pag. 481.

84. Giuseppe Grassi, op. cit., pag. 55.

85. Giuseppe G. Marangi, op. cit., pag. 297.

86. Giovanni Liuzzi, *La Traversa e il Pozzo di Scalabrino della famiglia Chirulli di Martina*, U.d.P., luglio 2014, pag. 59.

una relazione d'equivalenza, dalla quale si ottiene (con buona approssimazione) il valore riportato da Pizzigallo:

$$2 + \frac{1}{4} = \frac{9}{4} \text{ cantarelle} \equiv 2,81 \text{ kg} \rightarrow \\ 1 \text{ cantarella} \approx 1,2489 \text{ kg.}$$

Liuzzi così documenterebbe che già nel 1873 a Martina era in uso la *cantarella* e non più l'*orinale*.

♦ De Rosa⁸⁷, infine, assegna a Martina un sottosistema metrico completo; che, nelle misure più rilevanti, così si articola:

$$1 \text{ salma} = 10 \text{ stiaia} = 40 \text{ quarti} = 160 \text{ quartucci} = \\ = 320 \text{ pignatelle} = 210 \text{ ròtola.}$$

Le relative equivalenze (arrotondate alla quarta cifra decimale) sono le seguenti:

$$1 \text{ salma} \equiv 187,1089 \text{ kg;} \\ 1 \text{ stiaio} = 21 \text{ ròtola} \equiv 18,7109 \text{ kg;} \\ 1 \text{ quarto} = \frac{1}{4} \text{ di stiaio} \equiv 4,6777 \text{ kg;} \\ 1 \text{ quartuccio} = \frac{1}{16} \text{ di stiaio} \equiv 1,1694 \text{ kg;} \\ 1 \text{ pignatella} = \frac{1}{32} \text{ di stiaio} \equiv 0,5847 \text{ kg.}$$

Anche qui, come già proposto per il *quartiolo* e il *quartullo* al capitolo 4.0, la voce *quartuccio* significherebbe 'un quarto di un quarto'.

L'autore riporta dette misure con riferimento all'olio *mosto* e, in una nota di commento, precisa che la capacità dello *stiaio*-recipiente era di 20,4873 dm³. Quindi l'olio *normale* martinese avrebbe avuto il peso specifico di

$$18,7109 : 20,4873 \approx 0,9132926 \text{ kg/dm}^3,$$

87. Vincenzo De Rosa, op. cit., pag. 71.

valore prossimo a quello dell'olio (*chiaro*) *normale* sopra calcolato.

Ma l'olio *mosto* (olio di prima spremitura, non filtrato e non ancora decantato), cui fa riferimento De Rosa, ha un peso specifico superiore a quello dell'olio *chiaro* a parità di temperatura. Nell'olio *mosto*, infatti, è ancora presente un residuo di *acqua di vegetazione* in emulsione e di *sansa* in sospensione; acqua e *sansa* che poi, a decantazione avvenuta, vanno a formare il deposito *morchioso*. Se ne deduce che, di regola e in genere (non solo a Martina), la capacità dei recipienti per la misura dell'olio corrispondeva al peso di olio *chiaro normale* che dovevano contenere, anche quando le stesse misure venivano usate per olio *mosto*. S'individua così un certo parallelismo metrologico tra peso nominale di un recipiente per la misura del vino e peso nominale di un recipiente per la misura dell'olio: il primo s'identificava col peso del contenuto di acqua pura *normale* (vedi sopra); il secondo col peso del contenuto di olio *chiaro normale*.

♦ Nella città di Taranto, secondo Wikipedia⁸⁸, lo *stiaio* per olio *chiaro* aveva la capacità di 19,31662 litri e corrispondeva al peso di 17,6417 kg di olio *chiaro normale* (peso specifico pari a circa 0,91329 kg/litro). Un olio *mosto normale* (peso specifico pari a circa 0,92 kg/litro), eventualmente contenuto nello stesso *stiaio*, avrebbe avuto un peso leggermente superiore; ma avrebbe prodotto, a decantazione compiuta, non più di 16,727 kg di olio *chiaro normale*⁸⁹. Di conseguenza per l'avventore non sarebbe stato conveniente comprare, allo stesso prezzo, uno *stiaio* di olio *mosto*: egli avrebbe ottenuto una minore quantità di olio *chiaro* dopo aver atteso il compimento della decantazione. Dunque, soltanto uno *stiaio* sufficientemente più capace, a parità di prezzo, avrebbe potuto rendere conveniente l'acquisto

88. Vedi nota 71.

89. Il peso del deposito *morchioso* non era inferiore al 4,5 % del peso iniziale dell'olio *mosto*. Pertanto da un dato peso di olio *mosto* non si otteneva più del 95,5 % di olio *chiaro*.

di olio *mosto*. Queste argomentazioni, nonostante il condizionale dei verbi, offrono una qualche spiegazione al fatto che la capacità dello *staio* per olio *mosto* (usato nel circondario di Taranto) superasse, del 6% circa, quella dello *staio* per olio *chiaro* (usato a Taranto città).

A chiusura di quest'ultimo capitolo risaltano alcune difficoltà nel voler razionalizzare il sistema metrico martinese relativo all'olio, sì che i dati riportati dai cinque autori citati abbiano a ritrovarsi in un quadro chiaro e coerente (sia pure in senso storico). A ogni modo è opportuno proporre, per sommi capi, le seguenti considerazioni.

1 - Nessuno dei primi quattro autori sopra citati menziona lo *staio*; voce che peraltro non è registrata dal vocabolario dialettale di Grassi e Marangi. Il che fa pensare che a Martina l'olio (in specie quello venduto al minuto) non sia mai stato pesato a *staia*.

2 - De Rosa, diversamente da detti autori, omette la *cannata*; che pure è documentata a Martina e nei paesi confinanti. Da un contratto di mezzadria del 1793, relativo alla conduzione di una masseria in territorio di Crispiano⁹⁰ (confinante con quello di Martina), si evince che una soma di olio vi valeva 20 *cannate*, e ciascuna *cannata* 16 *pignatelle*. Il testo non dice altro e neppure accenna allo *staio*. Ma, a giudicare dal numero di *pignatelle* che la componevano, è probabile che la stessa *cannata* valesse metà dello *staio* riportato da De Rosa.

3 - La *menza* di Marinosci (pari a 4 *orinali*), giusta la stessa denominazione, presupporrebbe una misura intera doppia (pari a 8 *orinali*); misura che potrebbe identificarsi con la *cannata* di Grassi. Ma per suffragare questa congettura occorre che le due *cannate*, quella sottaciuta da Marinosci e quella riportata da Grassi, abbiano a coincidere; occorre cioè che risulti

90. Angelo Carmelo Bello - Luigi Perrone, *Formazione storica di Masseria Lupoli*, U.d.P., luglio 1994, pagg. 140 e 141.

$$1,4144625 \times 8 \approx 11,316 = \textit{cannata} \text{ di Grassi.}$$

Ebbene, i conti tornerebbero solo che al posto di 11,300 litri (valore riportato da Grassi e qui ipotizzato come refuso) si legga 11,316 kg. Al riguardo sarebbe interessante andare a verificare questa possibilità sul manoscritto autografo dello stesso Grassi, alla voce *cannète*.

Al lettore (in particolare a quello martinese) devo confessare che questo mio forzato tentativo di accordare i due suddetti autori, entrambi autorevoli, è motivato dalla voglia non soltanto di trovare la quadra ma anche di assolvere Grassi (per i Martinesi Don Peppino), stimato studioso e mio indimenticato professore di religione.

4 - L'incerta metrologia relativa alla *cannata* martinese in sostanza rivelerebbe che tale misura non sia rimasta la stessa nel tempo, ma abbia avuto valore (in peso e capacità) via via decrescente. L'ultimo valore avrebbe coinciso con quello dello *staio* legale napoletano, equivalente al peso di 9,20697 kg e alla capacità di 10,0811 litri. Il che giustificerebbe la decisione del 1971, da parte della la Giunta Camerale di Martina (vedi sopra), di assegnare alla capacità della *cannata* il valore (arrotondato) di 10 litri; valore confermato da altri autori per altri paesi vicini.

Anche Rohlf's⁹¹ registra *cannète*, come 'misura di capacità per l'olio' (con valore di circa 10 litri), nel dialetto di Martina, Mottola e Palagianò. Ma la registra anche, senza precisarne il valore, a Ostuni, Cisternino, Francavilla Fontana, Oria e Manduria.

La voce *cannata* è comunque antichissima: è documentata nel latino medievale del IX secolo⁹². Essa proviene dal tardo

91. Gerhard Rohlf's, op. cit., pag. 103.

92. Cortellazzo - Marcatò, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, UTET 2005, pag.111.

latino CANNA che indicava una specie di vaso.

Come misura dell'olio è menzionata, forse per la prima volta, in un rogito notarile⁹³ del 1139.

Pietro Massimo Fumarola

ALAN LOMAX

UN AMERICANO ALLA SCOPERTA DI LOCOROTONDO

ANNALISA ADOBATI E MASSIMILIANO MORABITO



93. Erminia Nucera, *Uniti dal mare, Patrimoni monastici tra Calabria ultra e Sicilia nell'età normanna*, Città del Sole, Reggio Calabria 2011, pag. 323.





1.

Alan Lomax (1915-2002), Lomazzi il cognome dei suoi antenati Lombardi, è nato ad Austin in Texas, ed è stato musicista, archivist, scrittore, storico orale, fotografo, giornalista, produttore discografico, professore, regista, etnomusicologo e soprattutto uno dei maggiori folcloristi ed etnologi del XX secolo.

Grazie alla sua grande sensibilità, curiosità e umanità diventa scopritore e missionario dei canti di tradizione orale di mezzo mondo. Lomax registrò su dischi in alluminio e acetato migliaia di canzoni e interviste destinate a costituire l'Archivio della canzone popolare americana, situato nella Biblioteca del Congresso di Washington D.C.

Tra i personaggi illustri registrati da Lomax possiamo annoverare Jelly Roll Morton, R.L Burnside, Lead Belly, Muddy Waters, Vera Hall, il cantante di protesta Woody Guthrie, l'artista folk Pete Seeger, il musicista country Burl Ives. Anche musicisti del calibro di Miles Davis e Gil Evans sono stati ispirati dai canti registrati da Lomax per creare lavori come *Sketches of Spain*.

Il lavoro di Alan inizia nel 1933, quando insieme al padre John registra sul campo le canzoni popolari dei neri del Sud, nonostante i pregiudizi e le difficoltà.

“Da giovane nella città del Sud in cui vivevo, approfittavo del buio per andare nel ghetto nero ad ascoltare il blues con la mia ragazza: se ci avessero scoperti, probabilmente saremmo stati espulsi dall'università. Nel Sud dove sono cresciuto i neri che familiarizzavano con gli sconosciuti potevano trovarsi in guai seri e i bianchi che protestavano erano stigmatizzati come amici dei

Pagina 95. Ritratto di Alan Lomax, NY 1986 (Foto: Peter Figlestahler).

Pag. 96-97. Alan Lomax: Maria Ruggeri detta Mariè dè Tabbacchè e Giovanna Oliva detta Giuanninè 'a fèrrerè.

Pag. 98. Alan Lomax: Martina Ferrante detta Nenettè 'a ruònghè. (Pubblicate per gentile concessione di Anna Lomax Wood).

neri e dovevano affrontare l'ostracismo sociale, se non di peggio.”

Insieme al padre si muoveva in auto, con una macchina portatile per incisioni, pesante quasi centocinquanta chili, che tuttavia permetteva di registrare e riascoltare musiche in zone sperdute e prive di elettricità, dando così una voce a chi non l'aveva, incidendo il canto della gente nel Delta del Mississippi:

“Riascoltare la propria musica era un'esperienza elettrizzante per i musicisti che spesso parlavano nel microfono come se la macchina fosse un telefono collegato direttamente ai centri di potere. Un mezzadro nero cominciò così: “Ascolti, Signor Presidente, voglio dirle che quaggiù non ci trattano bene...”

Mai prima di allora i neri avevano avuto la possibilità di raccontare la storia a modo loro.

“Oggi tutti cantano e ballano musica ispirata al blues e il vecchio fiume possente del blues scorre nell'orecchio del pianeta”.

Alan Lomax è sempre stato molto attento alle nuove tecnologie per poter documentare al meglio le sue ricerche, così – nel 1950 – durante una conferenza estiva sui problemi della tradizione popolare internazionale [ad un anno dalla diffusione del Long Playing – il primo disco in vinile, nel formato 33 giri stampato in America dalla Columbia Records, il 12 Giugno del 1948] propose ai colleghi di istituire un comitato per pubblicare una serie di LP contenenti i migliori risultati dei loro canti popolari, così da mappare l'intero mondo della musica popolare.

Solo una persona fu favorevole alla sua proposta. Alla miopia degli accademici seguì qualche settimana dopo la visione lungimirante di Goddard Lieberman, presidente della Columbia Records, che accettò la proposta di Alan Lomax nel pubblicare una World Library of Folk and Primitive Music su LP a costi contenuti.

A complicare il suo lavoro di ricerca, l'FBI lo incluse nell'opuscolo anticomunista pubblicato il 22 giugno 1950 (pamphlet Red Channels), un elenco di 151 tra attori, scrittori, musicisti,



Alan Lomax: Contrada San Marco, ù puzzè du' mulinè e li casièddè dè Peppè dè strascèddonè.

Presenti nella foto: Grazia Valentini detta zèzzellè e Grazia Bufano detta a' uallettè. (Pubblicata per gentile concessione di Anna Lomax Wood).

sti, giornalisti accusati di presunta manipolazione comunista dell'industria dello spettacolo americano. In seguito a ciò decise di partire per concretizzare il suo progetto con la Columbia Records salpando verso l'Inghilterra il 24 settembre del 1950. A Londra lavorò anche come freelance per la BBC ideando e conducendo diversi programmi dedicati. Dall'America si portò una chicca tecnologica, il mitico registratore Magnecord Pt-6 inventato anch'esso nel 1948 e iniziò così la sua “caccia” alle canzoni europee.

Dopo esser stato già in Inghilterra, Irlanda, Scozia, Francia e sette mesi in Spagna approda in Italia dove nel settembre del 1953 per la prima volta Lomax incontra a Roma Giorgio Nata-



Foto di Alan Lomax: Sopra la valle d'Itria e nella pagina a fianco Locorotondo, a metà degli anni '50. (Pubblicate per gentile concessione di Anna Lomax Wood).

letti, direttore del Centro Nazionale di Studi di Musica Popolare, e gli parla del suo progetto di creare un LP con un'antologia italiana delle musiche di tradizione orale. Fu chiaro, in quell'occasione, che il materiale esistente non era sufficiente per una mappatura nazionale e Lomax si propose per una ricognizione che avrebbe dovuto colmare questi vuoti:

“Ad uno del Texas abituato a farsi cinquecento miglia al giorno, sempre attraverso lo stesso paesaggio, l'Italia sembrava piccola.”

Dopo non pochi problemi di natura organizzativa ed economica e grazie alla grande intraprendenza di Lomax, la proposta fu accolta. A finanziare parte del lavoro fu il terzo programma della BBC in cambio di otto puntate radiofoniche sulla musica popolare italiana e ad affiancare Alan in questo viaggio italiano ci sarebbe stato l'etnomusicologo Diego Carpitella.

Il mitico furgone Volkswagen T1 (altra novità dei trasporti prodotto nel 1949), le bobine e il registratore Magnecord

Pt-6 erano messi a disposizione da Lomax. Mentre il CNSMP avrebbe provveduto ad elaborare l'itinerario, a creare i contatti necessari nei luoghi delle rilevazioni, e a garantire il contributo economico di Carpitella (che però fu anticipato da Lomax).

Il viaggio durò sei mesi, dal luglio del 1954 a gennaio del 1955. In alcune interviste a Carpitella leggiamo:

“Eravamo solo noi due con un'attrezzatura professionale. Facevamo tutto: autisti, microfonisti, fonici ecc. Gli incontri avvenivano nel pomeriggio; la sera spesso si faceva molto tardi; erano perciò invalse certe consuetudini: io, per esempio, ero specializzato nel guidare di notte. Spesso arrivavamo tardissimo nei luoghi scelti ma comunque alle 8 o 9 del mattino ricominciavamo le nostre indagini. Non esisteva alcuna ospitalità programmata. Avevamo soltanto dei sacchi a pelo, dormivamo così, dentro al pulmino. Non esisteva alcuna intelaiatura logistica, era l'ultima cosa a cui pensavamo. In fondo eravamo un po' degli ambulanti,





percepivamo subito il clima e andavamo a colpo sicuro nell'individuare subito le fonti; alla fine avevamo il senso preciso di quali fossero le persone che sapevano quello che noi cercavamo."

Riguardo al viaggio in Italia Lomax ci racconta:

"Carpitella e io cominciammo a registrare in Sicilia a luglio, aprendoci la strada su per la Calabria e la Puglia. Poi nella stagione fredda andammo a Nord e registrammo da Udine alla val d'Aosta. A quell'epoca parlavo già italiano e feci il resto del viaggio da solo a zig zag lungo la penisola da San Remo a Rovigo, da Carrara ad Ancona, da Grosseto a Pescara."

L'ultima regione esplorata fu quella in cui era domiciliata la sua famiglia, la Campania. Purtroppo proprio alla fine del suo viaggio, a Caggiano, gli fu rubata la borsa contenente quasi tutti i quaderni con gli appunti del viaggio italiano.

In Italia Lomax ebbe la possibilità di conoscere e relazionarsi con personalità quali Alberto Moravia, Luciano Berio, Pierpaolo Pasolini, Vittorio de Seta e fu sempre orgoglioso di aver conosciuto questi grandi intellettuali anche se a volte non furono altrettanto riconoscenti, come nel caso di Pasolini che inserì nel suo film *Il Decameron* molte delle registrazioni da lui effettuate senza però citare la fonte.

La sua smisurata passione nel raccontare il mondo della gente comune è incrementata dall'arte della fotografia. Il suo sguardo immortalava il mondo contadino attraverso la macchina fotografica Leica IIIif, nata e acquistata nel 1952. Secondo gli archivi americani, Lomax in sei mesi scattò nel suo viaggio italiano poco più di 1300 fotografie. Forse fu l'unico a raccontare, in così breve tempo, il complesso mondo rurale dell'intera nazione. Attraverso la fotografia Lomax svela i comportamenti del corpo, i gesti, le espressioni dei volti, il modo di stare insieme, di gio-

Pagina a fianco. Foto di Alan Lomax: Corso XX settembre, con le classiche luminarie di metà agosto. Sulla scala: Antonio Vito Faniuolo di Putignano. (Pubblicata per gentile concessione di Anna Lomax Wood).

ire o di riflettere dei cantori che incontra. Ma fotografa anche paesaggi, architetture, persone al lavoro e bambini. Le sue foto esprimono la forza di una visione senza essere necessariamente un'appendice visuale dei suoni registrati o dei suoi testi.

A Lomax non bastò registrare e fotografare migliaia di canti, cercò con tutto il suo entusiasmo e la sua forza di convincere le televisioni e le radio italiane a mandare in onda i canti dei loro contadini perché avevano la stessa dignità delle musiche degli altri continenti: *“Ho raccolto e registrato canzoni in ogni parte del mondo. E a mio giudizio la musica popolare in Italia ha la tradizione più ricca di tutto l'occidente.”*

E racconta come nacquero le stazioni radio americane: *“... la WSM cominciò a funzionare solo con un suonatore violinista montanaro, un suonatore di Banjo ed un annunciatore e adesso è una delle più ricche e importanti stazioni degli Stati Uniti. Tutto con musica del posto.”*

Insomma risulta quasi strano che un americano voglia dissuadere gli italiani dall'imitare le canzoncine americane e convincerli ad ascoltare ed apprezzare la loro stessa musica.

2.

Oggi, a distanza di sessantaquattro anni, Massimiliano Morabito, componente del Canzoniere Greco Salentino, grazie alla grande disponibilità di Anna Lomax Wood e alla gentile concessione dell'Association Cultural Equity, è riuscito a restituire alla comunità di appartenenza parte di quel patrimonio demo-antropologico raccolto durante la ricerca etnografica di Alan Lomax.

Il 28 aprile 2018, infatti, Massimiliano Morabito, affiancato dal team dell'associazione Il Tre Ruote Ebbro, ha curato una mostra fotografica temporanea¹ con le foto ancora inedite di Alan Lomax scattate nel 1954 a Locorotondo.

1. Mostra patrocinata dal Comune di Locorotondo con il supporto dell'Archivio Sonoro Puglia e della ditta Edil Ciccone.



Sopra. La fotografa Lisetta Carmi con Anna Lomax Wood. La Carmi regge tra le mani il vinile prodotto dalla Columbia con le registrazioni effettuate da Alan Lomax e Diego Carpitella in Sud Italia. Durante l'incontro del 28 aprile 2018 in contrada San Marco, la Carmi ha donato ad Anna Lomax Wood e Massimiliano Morabito (sotto) una foto che ritrae Diego Carpitella insieme a Leo Levi, etnomusicologo che si occupava della ricerca sui canti ebraici in Italia. (Foto: Michele Giacobelli)



Sopra: Maddalena Valentini detta Lenodde 'a vallettè racconta a Massimiliano Morabito come andarono le riprese dei canti di lavoro da parte di Alan Lomax, il giorno in cui registrò lei e le sue compagne. Il suo gesto allude alla presenza di un microfono con l'asta che le riprendeva dall'alto mentre cantavano nei campi.

Sotto: rievocazione dei canti da parte di Grazia Conte e Anna Palmisano.
(Foto: Michele Giacobelli)

La scelta di realizzare la mostra in contrada San Marco a Lorotondo, deriva proprio dalla volontà di valorizzare le persone e i luoghi protagonisti della ricerca di Alan Lomax, di attribuire a quei luoghi il giusto valore, ovvero quello di generatore identitario. L'analisi e la rielaborazione dei racconti biografici ci può dimostrare se, come e in che misura, quell'evento sia stato elaborato, trasmesso, se sia diventato coscienza della comunità.

Anna Lomax Wood ci scrive:

“È stato il sogno di mio padre Alan Lomax che le registrazioni e le foto che lui ha fatto in Italia, qui in Puglia con Diego Carpitella, un giorno fossero ritornate nel cuore dei cantanti, dei loro parenti, nel loro paese ed ambiente per ricordo e testimonianza dell'espressione estetica, poetica, sociale ed emotiva della vita, consuetudini, e storia dei loro antenati, tramandati da secoli e millenni. Dove non ci sono monumenti in pietra, ci sono questi canti e le immagini dei loro esecutori. È un nostro privilegio, il mio come figlia di Alan, tramite la cura di Massimiliano Morabito, di aver riunito questa preziosa documentazione al suo luogo di nascita”.

La perdita degli appunti di Lomax ha determinato dei vuoti conoscitivi che necessitano di essere colmati; molte fotografie e registrazioni mancano di didascalie, limitando la possibilità di definire in maniera esaustiva quanto effettivamente accaduto in quell'agosto del 1954. Pertanto solo attraverso le testimonianze dirette dalla comunità di San Marco è stato possibile ricostruire gli avvenimenti immortalati da Lomax e Carpitella in quella calda giornata del 18 agosto del 1954.

La mostra si è configurata come una produzione di conoscenza, di saperi, al fine di individuare le caratteristiche culturali e sociali situate nel qui ed ora di un determinato territorio e di una data comunità, ovvero le tradizioni rurali proprie degli anni '50 di un piccolo paese del sud Italia.

La specificità della ricerca storico-memoriale è che proprio le storie individuali sono elementi fondamentali per la costruzio-

ne di una storia collettiva, in quanto sono in grado di evidenziare gli aspetti meno indagati e trascurati dalla ricerca storica: quelli che hanno a che fare con i sentimenti, le emozioni, le spinte ideali, i sogni, i progetti che accompagnano e spesso determinano il corso di un'esistenza e quasi sempre restano senza voce o si sedimentano in memorie familiari o collettive.

È importante, inoltre, che le storie narrate diventino documento e che dunque vengano conservate, in quanto elementi della *Memoria Collettiva*, così da poter essere, a loro volta, strumento di riconoscimento e di adesione alla comunità, oppure si prestino ad essere utilizzate in contesti diversi.

Infine, poiché anche i luoghi raccontano, a voce alta o sotto-voce, la loro storia e lo fanno attraverso i loro segni e gli elementi geografici è importante che la loro interpretazione diventi materia di indagine e di ricerca-azione per una ricostruzione che riesca a collegare gli elementi sociali, i fenomeni storici, i segni naturali e i processi culturali di quel luogo.

Nell'articolo abbiamo inserito, dunque, alcune testimonianze fotografiche del viaggio di Lomax nel nostro territorio e ancora dell'incontro avvenuto il 28 aprile a San Marco con la cittadinanza. I risultati dell'incontro verranno pubblicati in un secondo momento.

Presto, inoltre, questa ricostruzione troverà corrispondenza e logico complemento all'interno del museo PERLE DI MEMORIA, ideato e gestito dall'associazione culturale Il Tre Ruote Ebbro.

Appendice. Sul progetto Perle di Memoria

PERLE DI MEMORIA è un progetto di ricerca, costruzione e restituzione della memoria storica nel territorio della Valle d'Itria.

La tesi principale da cui muove è che il sapere tradizionale, mediante la trasmissione della cultura materiale che ne è l'espressione diretta, rappresenta il veicolo principe attraverso cui l'identità e la cultura di una comunità si manifestano



*Performance finale del Canzoniere Grecanico-Salentino nell'auditorium della Chiesa di contrada San Marco. Si nota particolarmente la partecipazione dell'intera contrada all'incontro.
(Foto: Michele Giacovelli)*

e soprattutto si riproducono nel tempo. La consapevolezza di ciò ha indotto a riflettere sulla tradizione culturale della Valle d'Itria che è strettamente connessa alle pratiche rurali di gestione del paesaggio. L'obiettivo principale è la riqualificazione, tutela e promozione del territorio, che si distingue per una peculiare suddivisione dello spazio urbano e rurale, attraverso la valorizzazione del patrimonio culturale tangibile (beni culturali storico-artistici, beni paesaggistici e naturali) e intangibile (tradizione, folklore, enogastronomia). Il progetto ha avuto un naturale completamento, nel giugno del 2017, nell'apertura della mostra interattiva: *Perle di memoria. Dagli oggetti ai gesti della tradizione*.

Il museo, situato all'interno del complesso di Sant'Anna di Renna, è caratterizzato dall'interattività, infatti i gesti della tradizione prendono forma attraverso un uso sapiente della tecnologia, nel tentativo di riconsegnare memoria e dignità ai mestieri di un tempo come il calzolaio, il trullaro e il trainiere solo per citarne alcuni. Nel museo sono esposti oggetti antichi, utensili della tradizione contadina e artigiana, testimonianze fotografiche e audiovisive. A questo spazio fisico si affianca un luogo virtuale, la piattaforma web www.perledimemoria.it, Archivio Digitale della Memoria per recuperare e conservare le memorie locali, sia in forma orale che visiva. In questo modo, i risultati della ricerca-azione storico-memoriale possono diventare oggetto di attenzione da parte della comunità coinvolta che può acquisire gli esiti della ricerca come biografia di se stessa, aprendo degli spazi di riflessione e condivisione pubblica per valorizzarli oppure decidere di istituzionalizzarli, accentuandone le valenze politiche e sociali.

Annalisa Adobati
Massimiliano Morabito

Bibliografia

- Accademia Nazionale di S. Cecilia, Rai Radiotelevisione Italiana
1960, (a cura di Giorgio NATALETTI, in collaborazione con Diego CARPITELLA) *Studi e ricerche del Centro nazionale studi di musica popolare dal 1948 al 1960*, Roma, Accademia nazionale di S. Cecilia - RAI
- Agamennone, Maurizio
2017, *Musica e tradizione orale nel Salento. Le registrazioni di Alan Lomax e Diego Carpitella (agosto 1954)*, con 3 cd allegati, Roma, Squilibri.
2005, (a cura di) *Musiche tradizionali del Salento. Le registrazioni di Diego Carpitella ed Ernesto De Martino (1959,1960)*, con 2 cd allegati, Roma, Ed. Squilibri.

Brunetto, Walter

- 1995, *La raccolta 24 degli Archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia, EM. "Annuario degli Archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia"*, III, pag.11-187.
2013, *Il viaggio in Italia e il viaggio nel tempo. Aspetti, storia e problemi conservativi della raccolta Lomax-Carpitella*, "Acoustical Arts And Artifacts AAA - TAC", 8 (2011), Pisa-Roma, Fabrizio Serra Ed., pp.37-50

Lomax, Alan

- 1956a, *Nuova ipotesi sul canto folclorico italiano*, "Nuovi Argomenti", 17-18 (Novembre 1955 - Febbraio 1956), pag.109-135.
1956b, *Ascoltate, le colline cantano*, "Santa Cecilia", Rivista bimestrale dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia, V - 4, pp.81-87.
2003, (a cura di Ronald D. Cohen) *Alan Lomax: Selected Writings 1934-1997*, New York, Editor Routledge.
2005, *La terra del blues. Delta del Mississippi. Viaggio all'origine della musica nera*, Milano, Il sagggiatore
2006, *Alan Lomax in Salento. Le fotografie del 1954, con i testi di Luigi Chiriatti, Luisa Del Giudice, Anna Lomax Wood, Goffredo Plastino e Sergio Torsello*, Calimera (Lecce), Kurumuny.
2008, (a cura di Goffredo PLASTINO) *L'anno più felice della mia vita. Un viaggio in Italia 1954-1955*, Milano, Il Saggiatore.

Discografia

Lomax, Alan e Carpitella, Diego

- 1957, *World Library of Folk and Primitive Music - Volume XVI. Southern Italy and the Islands*, Columbia Masterworks, 91A 02025, LP
1973, *Folklore Musicale Italiano Vol. 2 - Registrazioni Originali di Alan Lomax e Diego Carpitella*, Pull, QLP 108, LP

Morabito, Massimiliano

- 2004, (a cura di) *Tomma tommè. Musiche e balli dalla Murgia dei trulli. Le tradizioni musicali in Puglia, vol. 4*, ed. Ethica, TA024, CD.

Link aggiornati al 7 luglio 2018

<http://www.culturalequity.org/>

<https://www.loc.gov/search/?in=&q=alan+lomax+italy&new=true>

<https://www.loc.gov/item/n50039476/alan-lomax-1915-2002/>

<https://blogs.loc.gov/folklife/files/2015/05/Camera-Receipt-small.jpg>

<https://blogs.loc.gov/folklife/files/2015/05/PassportPages.jpg>

<https://blogs.loc.gov/folklife/files/2015/05/Leica-Tag.jpg>

<https://blogs.loc.gov/folklife/2015/05/alan-lomax-in-italy-a-letter-to-goffredo-plastino/>

<https://www.loc.gov/folklife/lomax/index.html>

<https://www.loc.gov/item/afc2004004.ms230219/>

*ALLE RADICI DEL BLUES
NEI DUE CANTI
DI MADDALENA VALENTINI
E GIUSEPPA CALELLA*

DONATO FUMAROLA
CON ALCUNE NOTE DI GIUSEPPE TURSI



*“Sentivo che la loro musica veniva dal passato più lontano,
ma anche, per certi versi, dal mio io più profondo”*

Simha Arom

Da circa tre anni ho iniziato con grande passione e impegno un viaggio di riscoperta delle antiche tradizioni musicali della mia terra. Quando parlo di terra non mi riferisco ad un'area provinciale o regionale, ma proprio di Locorotondo, il mio paese natio.

Diciotto agosto 1954 Alan Lomax e Diego Carpitella¹ a bordo del mitico furgone Volkswagen T1 si fermano qui a Locorotondo in contrada San Marco per effettuare con l'ormai arcaico Magnecord PT-6 quattordici registrazioni, di cui una ninna nanna, dodici canti tradizionali e una quadriglia. Nella sola provincia di Bari, oltre Locorotondo, furono effettuate altre registrazioni a Terlizzi e Bisceglie. Il viaggio iniziò a luglio di quell'anno in Sicilia, attraversò tutta l'Italia concludendosi a metà gennaio nel 1955. Giorgio Nataletti, direttore del Centro Nazionale di Studi di Musica Popolare dell'Accademia Santa Cecilia di Roma in accordo con Lomax e Carpitella inviava telegrammi di accredito

1. Alan Lomax (Austin, 31 gennaio 1915 - Safety Harbor, 19 luglio 2002). È una delle personalità più influenti della cultura americana del XX secolo. I viaggi di studio lo portarono a raccogliere documenti sonori in quasi tutto il mondo. Fu inventore di un controverso sistema di classificazione degli stili del canto popolare, detto *Cantometrico*. Tutti i suoi materiali sono conservati presso la Association for Cultural Equity di New York e presso la Library of Congress di Washington.

Diego Carpitella (Reggio Calabria, 12 giugno 1924 - Roma, 7 agosto 1990). Dopo una vita movimentata esercitando vari mestieri e attività, collaborò con il CNSMP (Centro Nazionale Studi sulla Musica Popolare) trasferendosi a Roma dove raccolse più di 5000 canti popolari italiani. È il fondatore degli Archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia di Roma. Attraverso un consorzio di comuni (Melipignano, Sternatia, Alessano, Cutrofiano e Calimera) è stato fondato nel 1998 l'Istituto Diego Carpitella, nato per raccogliere, catalogare, conservare, studiare il patrimonio culturale e artistico del Salento (sia nelle espressioni della tradizione orale, che nei documenti storici, nei beni architettonici, paesaggistici, di interesse archeologico ed etno-antropologico), individuando e valorizzandone le peculiarità nell'ambito delle culture popolari dell'Italia meridionale, e nel più vasto bacino del Mediterraneo, tradizionale luogo di incontro di popolazioni e culture diverse.



Sopra. Il mitico registratore Magnecord PT-6.

Nella pagina a lato. Copertina del primo doppio vinile americano, Northern and Central Italy e Southern Italy and the Islands, 1957 (particolare del lato B in cui è citato, alla traccia 11, 'U tomu.

presso i comuni ed i sindaci, che in massima parte accolsero con favore l'iniziativa e provvidero a mettere a disposizione degli informatori che avrebbero suggerito i posti dove andare per effettuare le registrazioni²; ma Lomax, indomabile per natura, si lasciava affascinare dalla gente comune che cantando tornava dal lavoro. Con irruenza li inseguiva, parlava con loro e li invogliava a cantare per poter fissare su nastro quelle preziose melodie. Alla fine, pagava di tasca propria, annotando tutto sui suoi inseparabili taccuini. Purtroppo quelli riguardanti la Puglia gli furono rubati, insieme ad altri, nei pressi di Caggiano in provincia di Salerno. Per questo motivo individuare nomi, volti e brani è diventato un vero rompicapo. Ma con una lenta e paziente ricerca e con i materiali pubblicati negli ultimi tempi, si sta cercando di districare questo groviglio. Questo importante avvenimento che ha segnato la prima mappatura di canti tradizionali italiani, passato inosservato dagli addetti ai lavori e non, è di una importanza storico-musicale notevole, soprattutto per

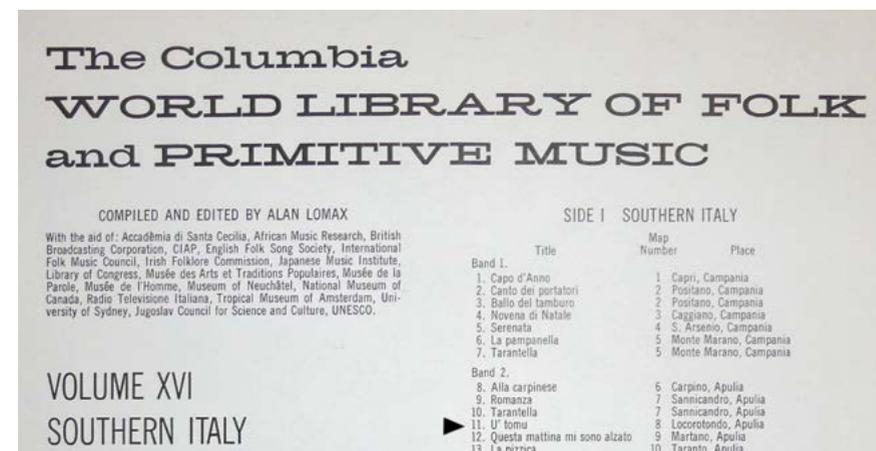
la feconda analisi musicologica che ne deriva, da un ascolto attento dei materiali sonori.

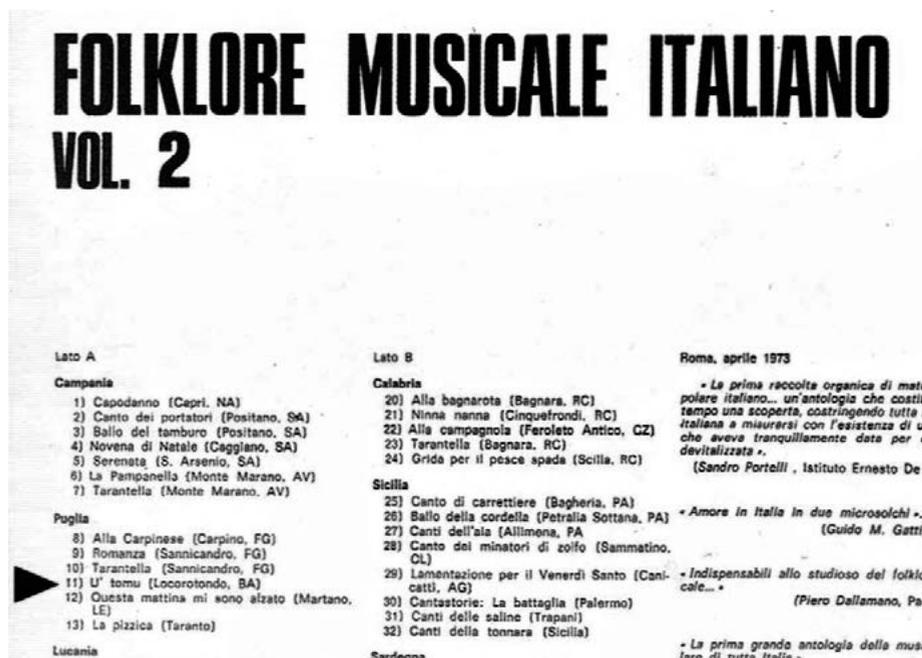
Nel mio primo studio³ sulla rivista *Vita di Contrada* avevo raccontato la storia di Anna Palmisano in merito alle registrazioni di A. Lomax e D. Carpitella effettuate a Locorotondo il 18 agosto 1954, ma solo dopo un'ampia riesamina dei documenti visionabili in rete, presso la Library of Congress statunitense di Washington, possiamo in parte avere più chiara la storia delle registrazioni effettuata in contrada San Marco, con tutto il caos che ne scaturì. Ricordiamo che le registrazioni del 1954 di Lomax e Carpitella effettuate in tutt'Italia segnarono in maniera ufficiale la nascita della moderna etnomusicologia italiana.

Oltre ai materiali audio la ricerca è integrata anche da un corposo corredo fotografico suddiviso per regione. Terminato il ciclo di registrazioni in Italia nel 1957 vengono pubblicati in America per la Columbia Records due vinili antologici: *Northern and Central Italy* e *Southern Italy and the Islands*. Questi due primi vinili rappresentano una selezione di 76 brani sugli

2. Brunetto Walter, Raccolta 24 degli archivi di Etnomusicologia dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia in EM III-1995.

3. *Vita di Contrada*, n. 5, agosto 2016 a cura dell'Associazione Culturale Santa Famiglia.





In alto, a sinistra. Copertina del primo doppio vinile americano, Northern and Central Italy and Southern Italy and the Islands, 1957 (lato A).

In alto, a destra. Copertina del primo doppio vinile italiano, *folklore musicale italiano*, 1973. (lato A). Sopra. Particolare del lato B dello stesso, in cui è citato 'U tomù e il luogo di registrazione, Locorotondo.

oltre mille documenti sonori registrati da Lomax e Carpitella dal luglio 1954 al gennaio 1955 in tutta Italia. In questa sceltissima antologia il brano *U' tomù*, ovvero 'U Tomma Tomme eseguito da due voci femminili, fa la sua prima comparsa internazionale, ma nell'lp non compaiono i nomi, ma solo il luogo e la regione dove furono registrati. Il brano viene inserito in un meedly con altri cinque pezzi appartenenti alla medesima area regionale. Solo nel 1973 grazie a Diego Carpitella viene pubblicato in Italia il doppio vinile: *folklore musicale italiano vol. 1 e 2*⁴, identico alla versione americana, ma anche in questo materiale sonoro non vengono ancora identificate le protagoniste canore, che scopriremo più avanti.

Trascorsi quasi venticinque anni, a partire dal 1997, l'etichetta americana Round Records pubblica *The Alan Lomax Collection. Italian Treasury*, una serie di compact disc di una parte di queste registrazioni, suddivise per regioni, ma quelle dedicate alla Puglia sono solo quelle relative alle registrazioni del Salento.

Un vero ricercatore una volta acquisiti i dati dovrebbe confrontarli con altri ricercatori, validare le sue scoperte e intuizioni, e quindi rettificare e aggiornare i propri dati. Questo è quello che farò in questo articolo, alla luce dei documenti scritti anzi dattiloscritti da Alan Lomax stesso, dopo il furto a Caggiano in provincia di Salerno di parte dei suoi taccuini⁵ e in particolare di quelli riguardanti la Puglia.

Questa raccolta di canti o meglio questa sorta di Canzoniere della Valle d'Itria accresciutasi lentamente nel tempo, con il passare degli anni – come un dono ricevuto dal cielo – mi ha permesso di scoprire e svelare, come tirando il cordino di un corroso carillon, un mondo sonoro che sopravviveva silenzio-

4. *folklore musicale italiano*, Pull QLP 108 stereo (1973).

5. Gli unici taccuini visionabili presso la Library of Congress di Washington sono quelli relativi alla Sicilia ed alla Campania, tutti gli altri furono rubati nei pressi di Caggiano (Salerno) conservati in una borsa che qualcuno portò via dal furgone di Lomax. Goffredo Plastino, *L'anno più felice della mia vita*, il Saggiatore, Mondadori, 2008.

so e paziente fra le anguste caselle e tra le pietre dei muretti a secco di contrada in contrada. Attendevano un piccolo gesto di affetto da un qualsiasi viaggiatore musicale attento, che avesse l'audacia di sollevare gli strati accartocciati di foglie e di sarmenti⁶ accumulatisi nel tempo. Quest'atto di restituzione alla comunità di Locorotondo mi sembra doveroso e necessario, per anni è rimasto celato chissà per quali misteriosi motivi.

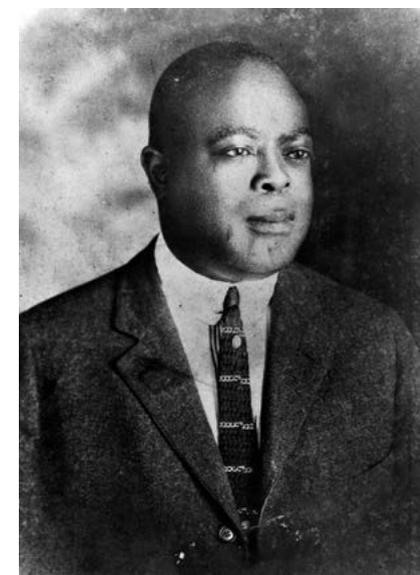
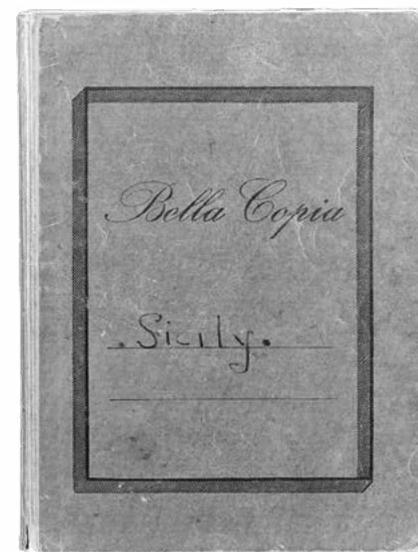
Recentemente, nel mese di aprile, a cura del ricercatore e musicista Massimiliano Morabito⁷, si è allestita la prima mostra fotografica di una parte delle foto scattate a Locorotondo da Lomax nel lontano agosto 1954. Come ospite della manifestazione vi era la figlia, la dott.ssa Anna Lomax. La lodevole iniziativa ha dato il via nel corso della serata all'identificazione dei nomi e dei volti dei protagonisti, il tutto alternato con intermezzi musicali di brani registrati in contrada San Marco il 18 agosto 1954 e di musica dal vivo da parte del Canzoniere Grecanico Salentino, del quale lo stesso Morabito è uno dei componenti.

Ritornando su Anna Palmisano (1933), residente in contrada Lamie d'Olimpia, possiamo confermare con certezza che lei ha partecipato nel gruppo alle registrazioni, lo ricorda Maddale-

6. "Oggi, i tralci o sarmenti, marciscono nei campi, ma ieri accendevano la carbonella nei bracieri, che riscaldavano le case e alimentavano la fiamma dei focolari", Francesco Calabretto - Quirico Punzi, *La vendemmia*, dicembre 2000, E.F.C., Matera.

7. Massimiliano Morabito, organettista, ha la fortuna di nascere e vivere a Cisternino, un paesino della provincia di Brindisi dove vi è la più alta percentuale di organettisti dell'intera regione (insieme a Villa Castelli). Abbina allo studio dello strumento un attento lavoro di ricerca sul campo, che lo porta nel 2004 a curare il cd di ricerca *Tomma tommè - musiche e balli dalla Murgia dei trulli*, pubblicato da Ethnica di Pino Gala, e ad avere un fondo personale per la sua ricerca nell'Archivio Sonoro Pugliese. Nel 2008 incide il suo primo disco solista: *Sendè nà rionettè sunà* (Squilibri), dove interpreta 11 tarantelle della Puglia centro meridionale, molte delle quali inedite e frutto della sua ricerca sul campo. Dal 2009 inizia la sua collaborazione con il Canzoniere Grecanico Salentino, che lo porta ad esibirsi in tutto il mondo e ad incidere due dischi, *Focu d'amore* e *Pizzica Indiavolata*.

In merito alla mostra in contrada San Marco, si veda anche l'articolo precedente dedicato alla mostra.



Sopra, a sinistra. Uno dei taccuini di Lomax: taccuino Sicilia.
A destra. Joe King Oliver (vedi nota 13).

na Valentini, anche se non risulta presente nel dattiloscritto di Lomax, infatti la sua ninna nanna⁸ ha in comune il testo della prima strofa, con la ninna nanna di Antonia Palmisano (tuttora residente in contrada Vitamara), primo brano della raccolta registrato a San Marco. Ipotizziamo che, precedentemente, lo stesso cognome ha generato un errore nello scambio delle due vocalist.

Grazie alla scoperta, in seguito a coincidenze fortuite, di alcune fonti orali di personaggi ancora viventi, in primis di Maddalena Valentini, ho avuto la fortuna di conoscere e raccogliere testimonianze di quelle registrazioni. Indispensabile è stato l'incontro con Massimiliano Morabito che già dal 2004⁹

8. Donato Fumarola, *La ninna nanna di Anna Palmisano*, in *Vita di contrada*, n. 6, agosto 2017.

9. A cura di Massimiliano Morabito, *Tomma Tommè musiche e balli della Murgia dei trulli - Le tradizioni musicali in Puglia*, vol.4, Ethnica 24 (Ta024), Taranto 2004.

aveva effettuato ricerche sul campo del canto vocale politonale in Valle d'Itria, documentate nel suo fondo Morabito e visionabile in rete nell'Archivio Sonoro della Puglia.

Alla luce dei nuovi materiali acquisiti, gli autentici protagonisti canori di Locorotondo del viaggio di scoperta "L'anno più felice della mia vita"¹⁰ di A. Lomax e D. Carpitella nel lontano agosto 1954, rispondono al nome di: Maddalena Valentini, Giuseppa e Maria Calella, Grassi Lucia e Antonia Palmisano per le voci femminili. Invece l'unico interprete maschile era Giuseppe Ciccone; mentre Giuseppe Bagnardi e Giovanni Valente venivano definiti *Mèste-balle*¹¹, Antonio Convertino e Antonio Valentini accompagnarono i canti con l'organetto.

Vi sono due brani nella raccolta che hanno tratti e strutture in comune con il blues americano. 'U *tomma tomme*,¹² soprattutto per la forma e struttura accordale e *Disce a méje l'amore mio* per la linea melodica iniziale dove si alterna il modo maggiore e minore tipico del blues.

10. Ibid. 3

11. La singolare figura del *mèste-balle* era tipica delle nostre zone soprattutto nei momenti gioiosi delle feste annuali come ad esempio il Carnevale, quando, durante gli affollati balli delle feste, si aveva bisogno di un personaggio (in genere un uomo) che dirigesse, con energici comandi vocali tutte le operazioni e gli accoppiamenti con i partner di danza. [Nota a cura di Giuseppe Tursi]

12. Canto per la mietitura: 'U *tomma tomme*. In merito a questo termine vernacolare, che viene riportato erroneamente come *u' tome* (sic), sia Gerhard Rohlf's (*Vocabolario dei dialetti salentini*, Congedo, 1976) sia Luigi Reho (*Dizionario etimologico del monopolitano*, Grafischena, Fasano 1989) riportano la voce più corretta *tòmma* o *tòmme* che in sintesi definisce un grande carico, un mucchio, in genere di merce, trasportato su un veicolo a trazione animale. Siccome questo lemma viene ripetuto lungamente nei canti di lavoro, probabilmente si allude a carri eccessivamente carichi di derrate durante i lavori agricoli (mietitura, trebbiatura, vendemmia, raccolta delle olive, ecc.). Vengono inoltre segnalate le locuzioni, iterative a *ttòmme - a ttòmme* (Rohlf's) e *attumme* (Reho) le quali intendono, forse, accentuare l'eccessivo gravame del carico nel trasporto. Si ricorda infine che Anna Palmisano in un suo canto menziona, suppongo per analogia, anche di un *tòmme da furmicule*, ossia del carico della formica, riferendosi al fatto che solitamente le formiche riescono a trasportare un carico (granaglie) oltre venti volte il loro peso corporeo (vedi anche il commento al testo 'U *tomma tomme*). [Nota a cura di Giuseppe Tursi]

Quando si parla di blues e delle sue caratteristiche musicali bisogna riconoscere che sono poco compatibili con la tradizione musicale classica europea, soprattutto in merito all'intonazione, perché in Europa si adotta il temperamento, mentre per il blues l'intonazione, ovvero la maniera di cantare, è di provenienza africana. In egual misura ciò che avviene nel canto viene poi trasferito a livello strumentale; il primo esempio strumentale fissato su disco si ritrova nei tre giri di assolo del cornettista King Oliver¹³ nel brano *Dippermouth Blues*, siamo nel 1923¹⁴. Questo succede sia nella pratica vocale che strumentale. In sintesi, l'intervallo di *terza* può essere cantato o suonato variandolo da maggiore a minore o viceversa (ad esempio *do-mi bemolle, do-mi*, oppure *do-mi, do-mi bemolle*). Questa oscillazione armonica tra maggiore e minore o viceversa crea quel particolare effetto timbrico che identifica un brano: questo è blues!

Nel piccolo ma variegato corpus locorotondese, registrato in contrada San Marco il 18 agosto 1954, solo questi due si differenziano dagli altri per dei particolari elementi bluesy. Il primo si intitola 'U *Tomma Tomme*, un canto per la mietitura molto eseguito in Valle d'Itria, sembrerebbe imparentato con il canto tricasino *Oh bella tomma!*¹⁵

È un tipico canto di lavoro, polivocale di tipo melodico-lineare a due parti non parallele. L'esecuzione registrata a San Marco è formata da quattro strofe, ogni strofa da otto versi. La sua forma si rifà alla struttura antifonale: *call and response* (botta e risposta) tipica dell'Africa subsahariana: sì, perché sappiamo che gli schiavisti rastrellarono soprattutto la costa occidentale

13. Joe Oliver detto King (Dryades Street, New Orleans, 11 maggio 1885 – Savannah, 10 aprile 1938) è stato un compositore, direttore d'orchestra e cornettista jazz statunitense. Come avesse imparato a suonare nessuno lo sa, certo che era diventato subito popolare. Di giorno faceva il cameriere in una casa borghese e di notte impazzava con la sua tromba ovunque lo lasciassero suonare.

14. Stefano Zenni, *Lezioni di musica, la classica incontra il jazz, parte prima*, del 28/01/2012, Radio tre, Rai.

15. Vito Reali, *Il canto dei mietitori tricasini*, in: *Rinascenza salentina II*, 1935.

dell'Africa che va dal Senegal al Camerun, con una particolare preferenza per gli Yoruba della Nigeria, gli Ashanti del Ghana, i Phon del Benin e, in misura minore, i Djola della Casmanche e gli Wolof del Senegal. Sono soprattutto le aree del Sahel¹⁶ e dell'area centro-occidentale quelle dove si pratica questo tipo di canto.¹⁷

La scala di riferimento su cui è costruito 'U Tomma Tomme è quella di *do maggiore*, al primo sguardo sembrerebbe una scala pentatonica¹⁸ ma nella melodia è presente sia il quarto che il *settimo grado*. La sua particolarità consiste in una nota che viene omessa il *secondo grado* ossia il *re*. Questa nota omessa poi compare nel finale di ogni strofa per modulare in un'altra tonalità. Se poi volessimo ordinare le note in successione avremmo una scala di sette note che parte dal *mi* ed arriva al *re*. Così facendo non siamo più nella scala di *do*, ma nel *modo frigio greco*¹⁹, con i semitoni tra il *primo* e *secondo grado* e *quinto* e *sesto grado*.



16. *Sahel* (dall'arabo *Sahil*, "bordo del deserto") è una fascia di territorio dell'Africa sub-sahariana.

17. Ci riferiamo alla famigerata, quanto deleteria, tratta degli schiavi, macro-fenomeno storico tipico del colonialismo nordamericano.

18. La scala pentatonica è formata da cinque note in qualsiasi disposizione (escludendone due note da una scala di sette: IV e VII grado). La loro origine è molto antica (2000 a.C. circa), queste scale sono ampiamente utilizzate nell'improvvisazione jazzistica per la sua facile adattabilità a molti accordi.

19. I modi sono scale arcaiche che derivano dalla musica Grecia antica; i Greci attribuivano nomi diversi alle scale musicali a seconda delle diverse aree geografiche di appartenenza: Ionico, Dorico, Frigio, Lidio, Misolidio, Eolico e Locrio.

Osservandola con più attenzione notiamo che questa scala è sorella di una scala araba denominata *Sikah Baladi*²⁰ con la sola eccezione del *settimo grado*, il *re diesis* al posto di *re naturale* del modo frigio.



Trascrivendo e stendendo su carta la struttura armonica di 'U Tomma Tomme, questa si regge sui fondamentali accordi del blues, un blues di *do* arcaico: I-V-I-V7-I-IV-I-V7-I, l'unica variante consiste, e ciò lo rende davvero singolare, nell'ultima parte di tutte le strofe, ovvero la breve modulazione alla tonalità di *fa*, per poi ritornare nuovamente in *do*.²¹ Ovviamente se adoperassimo un metro ritmico e suddividessimo tutto in battute non avremmo la sequenza tipica del blues²² di dodici

20. Le scale arabe vengono denominate *Maqam* e sono formate dall'unione di due tetracordi di diverso nome e provenienza. La famiglia *Sikah* è una delle tante, corrisponde, nel nostro sistema musicale temperato, alla disposizione della scala di *mi* minore. Nella teoria del *maqam*, le famiglie come: *Ajam*, *Bayati*, *Nahawanò*, *Sikah* ecc. sono classificate in tre categorie come tricordo, tetracordo e pentacordo a seconda del numero di suoni che lo compongono. Mehmet Ali Alkus - Huseyin Gurkan Abali, *Scales, Modes & Maqam*, Lap Lambert Academic Publishing 2012.

21. Una versione di *Tomma tomme* si può ascoltare nel cd di M. Morabito (ivi 7), ma sia il testo che le frasi melodiche sono diverse, seppur l'incipit iniziale sembra uguale al *Tomma tomme* di M. Valentini e G. Calella.

22. William Christopher Handy, il trombettista, bandleader e trovatore - songwriter dell'Alabama noto come "Padre del blues" molto contribuì nei decenni iniziali del Novecento a definire in chiave musicale la geografia del Sud degli Stati Uniti. I suoi *Memphis Blues* (1912) e *St. Louis Blues* (1914) sono i primi blues pubblicati in spartiti musicali. Oltre ad illustrare la forma blues e a rivelarne da subito la flessibilità combinandola con quella della popular song, crearono un potente, memorabile connubio tra immagine e suono, attingendo ad un linguaggio (verbale e musicale) profondamente calato nella cultura meridionale e plasmandolo per evocare luoghi ed atmosfere a cui ciascun brano faceva riferimento. Luciano Federighi, in *Musica Jazz*, giugno 2016.



Sopra. Una suggestiva istantanea dell'etnomusicologo americano che raffigura da sinistra: Giovanna Oliva (detta detta Giuannina 'a férrera), Lucia Grassi (detta Lucigghe 'a trainiere), Giuseppa Calella e Maria Calella (dette 'a colonnella) e Maria Ruggieri (detta Marigghie de Tabbacche). Foto pubblicata per gentile concessione di Anna Lomax Wood.

Sotto, da sinistra. Maddalena Valentini e Lucia Grassi in due foto giovanili.



battute, codificato nei primi anni cinquanta, ma le principali cadenze avvengono sul quinto e quarto grado così come nel blues tradizionale. Le due soliste locali sono Maddalena Valentini (n. 16 novembre 1934) residente in contrada Laureto e Giuseppa Calella (19 marzo 1930 - 11 giugno 2011) detta *Sep-pina 'a colonnella*. Le loro voci sono chiare e sonore, nessuna imprecisione, un'esecuzione impeccabile, un work song cantato en plein air. Per nostra fortuna, la qualità che contraddistingue questi cantori specialisti è quella di conservare ed archiviare il testo mentalmente, e persino in un momento di interpretazione fortuita come questo, farne un'esecuzione pulita e senza imprecisioni: buona la prima, si direbbe oggi.

Chissà quanta gente avrà ascoltato magari anche da lontano, riecheggiare in Valle d'Itria frammenti di questo blues, vagando di contrada in contrada, un canto del nostro repertorio popolare del quale ancora oggi si ignorava l'esistenza. Grazie alle splendide voci di Maddalena e Giuseppa, testimonianze dirette, abbiamo avuto la fortuna di apprezzarlo. Sappiamo che gran parte dei testi blues classici parlavano di frustrazioni, tradimenti, miseria, rabbia, gli incendi dei ghetti delle grandi città, le rivoluzioni intellettuali o di strada, Malcolm X e Martin Luther King, le rivolte agricole del Mississippi e negli altri stati del profondo Sud. Cito le parole di Vittorio Franchini: "...il blues, insomma, specchio di vita, crudele e tenero, acido e amorevole, lacrimoso e ironico com'è ovunque la vita"²³. Anche il testo di 'U Tomma Tomme rispecchia alcune tematiche del blues classico, una sottile e celata protesta del mondo contadino e di rivendicazione sociale. Sentimenti e stati d'animo condivisi dalla classe rurale si ritrovano sia in un canto di lavoro ma anche in una ninna nanna o in un canto d'amore.

Di seguito il testo per intero cantato a San Marco:

23. Vittorio Franchini, in *Jazz e dintorni*, n. 46, RCS Rizzoli Periodici, 1998.

'U Tomma Tomme

(trascrizione e traduzione di Giuseppe Tursi)

1a strofa

Stu campe ce stè 'nnante cu passe riète
 Ohi tomme cu passe rièta,
 Stu campe ce stè 'nnante
 tomma belle,
 Cu passe riète!
 E brave!
 Ejà ce l'ha semenate e cussu lu mièta.
 E cumè 'nu tomma tomme jè amato tomma.

2a strofa

Quante vulève nu piatte de maccaruna
 ohi tomme, de maccaruna.
 Quante vulève nu piatte,
 tomma belle,
 de maccarune.
 E sine!
 E ca mu lu salutama lu nostre patruna
 Jè cuma nu tomma tomma lu nostri patruna.

3a strofa

Patrune va alla figghje, ca va alla figghja,
 ohi tomme va alla figghja!
 Patrune va alla figghje.
 Tomma belle,
 ca va alla figghje.
 E brave!
 E patrune va a la figghja oè la menzadigghja,
 e Cuma 'nu tomma tomme a la menzadigghja!

4a strofa

Nan 'gione stéte mé da cuore amata,
 ohi tomme de cuore amata.
 Nan 'gione stéte mé,
 tomma belle,
 do cuore amata.
 E brave!
 E cumè ma stè nu duoi a cuore abbracciata.
 E cumè nu tomma tomme a cuore abbracciata.

1a strofa

Questo campo che sta davanti che passi dietro
 Ohi tomme che passi dietro,
 questo campo che sta davanti
 tomma bello,
 che passi dietro!
 E bravo!
 E chi lo ha seminato se lo raccolga.
 E come un tomma tomme è amato tòmma.

2a strofa

Quanto vorrei un piatto di maccheroni
 ohi tomme, di maccheroni.
 Quanto vorrei un piatto,
 tomma bello,
 di maccheroni.
 E sì!
 E adesso lo salutiamo il nostro padrone
 È come un tomma tomme il nostro padrone.

3a strofa

Padrone che va alla figlia, che va alla figlia,
 ohi tomme va dalla figlia!
 Padrone va dalla figlia.
 Tomma bello,
 che va dalla figlia.
 E bravo!
 E il padrone va alla figlia, ué a mezzodi,
 E come un tomma tomme a mezzogiorno!

4a strofa

Non sono mai stati innamorati,
 ohi tomme innamorati.
 Non sono mai stati,
 tomma bello,
 innamorati.
 E bravo!
 E come saremmo noi a cuore a cuore (innamorati).
 E come un tomma tomme cuore a cuore.

'U Tomma Tomme

(Canto tradizionale per la mietitura)

tras. Donato Fumarola (2018)

1^a Strofa

Iaddalena Valentini

Giuseppa Calella

Stu cam-pe ce stè 'nnante cu pas-se rī-è-te...
 Do Sol
 I V ohi tomme cu pas-se riè - ta,

M. V.

G. C.

stu ca-mpe ce ste nante cu pas-se riète!
 Do I tom-ma belle E brave!

M. V.

G. C.

E - jà ce l'ha se - me na - te e cus - su lu miè - ta.
 Sol 7 Do
 V7 I

M. V.

G. C.

E cu-me nu tom - ma tom - me... jèa- ama - to-tòm - ma.
 Fa Do Do 7 Fa
 IV I ^ V7 I=IV

Tonalità di do
 Sequenza accordale: I-V-I- V7-I-IV-I-V7-I=IV
 Tonalità di fa

Ed ecco un breve commento al testo di 'U Tomma Tomme da parte di Giuseppe Tursi:

'U tomma tomme è da tempo conosciuto come uno fra i più noti canti di lavoro pugliesi in vernacolo. Diffuso un po' in tutta la Puglia veniva cantato soprattutto dalle mietitrici mentre sfacchinavano, dall'alba al tramonto, sulle bionde distese di grano che si estendevano dalla Capitanata sino al Salento.

Letimologia del canto appare assai incerta e di difficile interpretazione, pure l'esistenza di diverse varianti, sia nel testo che nel titolo viene giustificata dal fatto che la cantata è stata trasmessa esclusivamente in forma orale e adattata nelle diverse situazioni. Il canto, in questa versione, che supponiamo sia tra le meno corrotte e travisate, all'apparenza lineare e superficiale si avvale, dal punto di vista musicale, della forma strofica comune anche al blues e al lieder; in senso letterario, invece, si appoggia pienamente sulla figura retorica della *simploche* (anàfora più epìfora) la quale offre allo stesso canto, decisamente sarcastico, una reiterazione gradevolmente insistita. In buona sostanza la cantata usufruendo, quindi, di arcaici stilemi musicali nordafricani, basandosi pure sulla piccata ripetitività ed ironia dei versi, accentua ed avvalora la validità dei concetti che intende soffusamente esprimere.

Dunque, questo canto di lavoro, interpretato magnificamente da Maddalena Valentini e Giuseppa Calella, potrebbe rappresentare, al di là della mera trasposizione in italiano del testo (conciso e concreto) una sommessa, quanto vibrante invocazione di protesta. Una garbata, essenziale, ed un poco irriverente contestazione, una sottile, ma decisa rimostranza, nei confronti del *Tomma*. Ma cosa, chi raffigura questo *Tomma*?

Questa personale congettura scaturisce proprio dalla difficile interpretazione del termine vernacolare *tomma*, che ha prodotto, finora, significati poco convincenti. Per quanto riguarda il sottoscritto, il termine 'u Tomme (al maschile, come correttamente bisognerebbe scrivere), dovrebbe essere una tra-

sposizione simbolica dell'antiere (il capo dei mietitori), il capoccia, insomma il braccio destro del padrone e per traslato anche lo stesso padrone.

'U Tomme, dunque, diviene la metafora del potere, esercitato in maniera iniqua ed infida che assume in questo canto, attenzione, un rapporto di amore-odio, come nel verso: E *cume nu tomma tomme jè amato tomma* e seguenti. Oppure nel verso *Patrune va alla figghje, ca va alla figghja*, dove si biasima e si lamenta le malevoli, insidie del tomme nei confronti delle mogli e delle stesse figlie lavoratrici. Sì, ci troviamo di fronte ad un accorato canto di protesta, che ne giustifica la notorietà accresciutasi nel corso degli anni, tanto da perdurare sino ad i nostri giorni. Andrebbe, comunque, studiato meglio. Infine, viene definitivamente attestata dalla testimonianza orale diretta di Maddalena Valentini (30 giugno 2018) l'esattezza del verso "...jè amato tomma", di cui era nota una versione corrotta.

Andiamo al secondo brano. *Me disce a méje l'amor mio*, così l'ho intitolato²⁴, è un canto d'amore eseguito durante la vendemmia, una struggente appassionata lirica d'amore di una donna al suo amato. L'intensità e la passione del testo racchiudono un atto di amorosa dedizione.

Anche in questo canto così come nel precedente, non si prevede nessun supporto o accompagnamento strumentale. La prima voce è sempre di Maddalena Valentini, la seconda, immancabilmente, di Giuseppa Calella. A suo tempo Lomax avrà, di sicuro, subito colto nelle due vocalist quei timbri vocali chiari e puliti. In questo brano s'inserisce nel canto anche il gruppo: Lucia Grassi (28 luglio 1921) residente in contrada San Marco, Maria Calella e Maria Ruggeri che entrano nelle cadenze di ogni fine strofa, mantenendo una lunga nota finale per ben sette secondi.

Iniziamo a conoscerne il testo:

24. Lo stesso Alan Lomax intitolava i brani con il primo verso del canto che si apprestava a registrare su nastro.

Me disce a méje l'amor mio

(trascrizione e traduzione di Giuseppe Tursi)

1a Strofa

*Me disce a méje amor mio:
da l'ore ce si nate
skatta cuére a me si state!*

2a Strofa

*I da l'ore ce si nate
skatta cuére me si state!*

3a Strofa

*Léve l'ucchje l'amor mio
I me l'ère mette 'n mane
cume a fatte santa Lucia!*

4a Strofa

*Jeje me l'ère mette 'n mane
cume a fatte santa Lucia!*

5a Strofa

*Tenghe santère da prièje,
prièje sant'Antonie
tutte chiéne de cerimonia*

6a Strofa

*Egghie prièje sant'Antonie
tutte chiéne de cerimonia.*

1a Strofa

Dice a me l'amore mio
dal momento che sei nato
sei stato per me una pena di cuore!

2a Strofa

Dal momento che sei nato
sei stato per me una pena di cuore!

3a Strofa

Si toglie l'occhio l'amore mio
e me lo doveva mettere in mano
come ha fatto santa Lucia!

4a Strofa

Io dovevo mettermelo in mano
come ha fatto santa Lucia!

5a Strofa

Tengo santi da pregare,
e pregavo sant'Antonio
tutta piena di devozione

6a Strofa

devo pregare sant'Antonio
tutta piena di devozione.

Il canto prevede due voci soliste, che si suddividono i versi delle strofe e il gruppo o coro che armonizza il canto entrando nella sezione conclusiva della strofa. La coda di ogni strofa rientra nello stile vocale denominato a *para uce* (para voce), come ben sottolinea Luigi Lezzi²⁵, ovvero cantare a voci unite usando lo stesso registro generalmente a distanza di intervallo di *terza*, cercando di ottenere una fusione fra le voci. Una combinazione molto diffusa in tutta l'aria ellenofona. Il canto

25. *Le cicale*, di Luigi Lezzi, Ed. Kurumuny, 2007.

Me disce a méje amor mio

(Canto d'amore per la vendemmia)

tras. Donato Fumarola (2018)

The musical score is written for three parts: Maddalena Valentini (Soprano), Giuseppa Calella (Alto), and Gruppo (Chorus). The key signature is G major (one sharp) and the time signature is 3/4. The score is divided into three systems, each with a 7-measure rest for the vocalists before the final phrase 'sta - te!'.

System 1: Maddalena Valentini sings the first two lines of the first stanza. The lyrics are: *me sce a méje a - mor - mi - o da l'ore ci si nate*. Giuseppa Calella and the Gruppo enter with the final phrase: *skat - ta cu - é - re me si*.

System 2: Maddalena Valentini and Giuseppa Calella sing the first line of the second stanza: *sta - te!*. The Gruppo enters with the second line: *i da l'ore ce si nate*.

System 3: Maddalena Valentini and Giuseppa Calella sing the first line of the third stanza: *sta - te!*. The Gruppo enters with the second line: *skat - ta cu - é - re me si - sta - te!*.

è composto da sei strofe, generalmente i versi sono formati da otto sillabe. La seconda, quarta e sesta strofa ripetono la seconda parte del verso della prima, terza e quinta strofa. Ovvero reiterazioni micro-variate.²⁶ Il brano è in tonalità di *la maggiore*, l'attacco è dato dalla voce solista che intona il primo verso, segue la seconda solista e a chiusura della strofa, nella penultima sillaba, entra il gruppo con un *portamento*²⁷ armonizzando alla *terza inferiore*. L'effetto uditivo finale è veramente affascinante, tutti entrano in sincrono con precisione, sostenendo una lunga nota non vibrata per ben sette secondi, mai nessuna voce chiude in anticipo. Questo si ripete immancabilmente in tutte le sei strofe. Le voci non sono mai sfibrate, ma brillanti. Non v'è nessuna minima traccia dell'uso del vibrato come nella prassi della musica colta europea, caratteristica che conferisce al canto quell'autentico sapore di arcaicità mediterranea.

Maddalena Valentini, la prima voce che inizia questo canto, intona inizialmente una linea melodica maggiore e poi sempre nella stessa tessitura un frammento melodico minore. Oscillando dal *maggiore* al *minore* Maddalena Valentini allude al blues in Valle d'Itria, chissà per quale strana casualità, o per quale densa stratificazione mnemonica ed uditiva inconscia, sta di fatto che l'orecchio attento di Lomax annota in maniera netta e chiara l'essenzialità di questi due canti: “*Una era magra, con pazzi occhi marroni e capelli arruffati, distratta, non aveva avuto niente da mangiare per tutto il giorno, un'altra con la faccia scura da africana, la bocca larga molti denti macchiati di nero. E cantarono per me la più commovente canzone che io avessi sentito in tutta Italia, una canzone che mi ricordò l'infinita pena dei neri del Mississippi e del Texas che avevano cantato per me tanti anni prima*”.²⁸

26. Maurizio Agamennone, *Musica e tradizione orale nel Salento*, Squilibri Editore, 2017.

27. Per *portamento* si intende una sorta di piccolo glissando che i musicisti utilizzano come mezzo espressivo e interpretativo. Il termine è nato, spesso è ancora utilizzato, per indicare i glissati fra due note nella tecnica vocale: portamento di voce.

28. Alan Lomax, *L'anno più felice della mia vita*, di Goffredo Plastino, il Saggiatore, 2008.



Le protagoniste di questa storia, oggi.
In alto, da sinistra,
Giuseppa Calella (morta nel 2011)
e Maddalena Valentini.
A sinistra. Lucia Grassi.



Antonio Valentini, suonatore di organetto nelle registrazioni di Alan Lomax.

Non sappiamo con esattezza a quale dei due canti è riferita l'annotazione, sicuramente *'U Tomma Tomme* per l'andamento tipico e per la struttura *accordale* simile al blues, ma adesso possiamo riconoscere in questi due canti alcuni di quegli elementi così identificativi del blues del Mississippi: la terra del Blues.

Si rimane incantati a constatare che la scelta di questi cantori avvenga naturalmente e senza indottrinamento, di sicuro per una spiccata capacità individuale e per la loro propensione all'assimilazione ed imitazione diretta dei modelli tramandati per via orale. Le musiche delle nostre piccole comunità locali ci svelano l'importanza dell'oralità in musica che tende ad evitare concetti e teorie, privilegiando analogie, metafore e approssimazioni. Per questi cantori e autori inconsapevoli, avviene una particolare selezione naturale, i migliori sono quelli dotati di un timbro caratteristico.

Un sottile, impalpabile legame culturale, congiunge questi due canti alla pratica vocale mediterranea, molto al di fuori dei nostri confini, facendone delle polifonie uniche che denotano quel patrimonio legato alla realtà agro-pastorale che era ancora vivo e operante nell'immediato dopoguerra. Con il boom economico degli anni Cinquanta e Sessanta e con l'avanzare dell'industrializzazione, tutto questo mondo svanì improvvisamente, venendo meno le forme di lavoro collettivo, con il ridimensionamento dei numeri dei contadini nell'agricoltura e nella pesca.

Questo dato di fatto ha anche messo a riposo le esecuzioni musicali che oltre ad alleggerire la tensione lavorativa, costituivano soprattutto un'esperienza di piacere personale, descrivendo un atto necessario e giornaliero, come quello di lavarsi, nutrirsi, lavorare, pregare, ecc. A quei tempi il canto si configurava come una procedura abituale di comunicazione.

Conversando con Maddalena Valentini e Lucia Grassi mi raccontavano che si lavorava sempre, tutti i giorni, e quello che si poteva fare era cantare, cantare sempre anche se si era stanchi... e venivano dimenticati (per un po') anche i problemi più gravo-

si. Identica verità mi confessava Antonio Valentini (13 agosto 1926) residente tuttora in contrada San Marco uno degli esecutori di organetto nelle registrazioni di Lomax: “...*si finiva di lavorare e si andava a suonare tutte le sere di contrada in contrada, era l'unico modo per poter vedere le ragazze...*”

Testimonianze di un popolo e di un modo di condivisione empatica, profonda e autentica, come ci suggeriscono ed insegnano le parole di Roberto Leydi: “un mondo dove l'uomo poteva vivere in condizione di equilibrio, di rapporto organico con la natura e i suoi simili, di felice povertà”²⁹. Ma Alan Lomax questo antico scenario lo aveva ritrovato anche in Puglia e qui a Locorotondo, tra le nostre campagne. Rammentiamo inoltre che nella prima metà degli anni cinquanta le voci di queste protagoniste della nostra terra furono diffuse nell'etere dagli studi radiofonici della BBC di Londra all'insaputa, purtroppo, dei loro compaesani³⁰.

Donato Fumarola

29. A cura di Roberto Leydi, *Guida alla musica popolare in Italia, 1. Forme e strutture*, LIM, 1996.

30. Il 2 giugno 1955 Alan Lomax diffondeva dal Third Programme della BBC di Londra, la puntata sull'ascolto delle registrazioni: *The Songs of Campania, Molise, Puglia and Lucania*.

Recensioni



Leonardo Angelini, *Raccontami una storia. Fiabe e racconti di Locorotondo*, edizioni di Pagina, Bari 2018.

Raccontami una storia. Fiabe e racconti di Locorotondo rappresenta molto più di una raccolta di opere della tradizione orale pugliese. Il poderoso testo, infatti, oltre alla trascrizione nel dialetto locale e relativa traduzione di 18 fiabe e 39 racconti non fiabeschi (storielle umoristiche, novelle, apologhi, ecc.) acquisiti e registrati dall'autore a Locorotondo nelle estati del 1982-1983, comprende un'ampia sezione critica fitta di considerazioni e riflessioni anche di natura metodologica e, in linea generale, si caratterizza per essere un lavoro di ricerca etnografica e, al contempo, di indagine psicoanalitica.

L'autore, Leonardo Angelini, sociologo e psicoterapeuta di origini locorotondesi, rimaneggiando il materiale documentale sonoro registrato su nastro con le voci di una decina di informatori e informatrici, indaga e si sofferma, con continui rimandi bibliografici, sulle funzioni psicologiche e i significati strutturali intimamente connessi al narrare in situazione, ovvero, in presenza. Lo studio condotto dall'autore mira a far emergere, in particolare, la funzione preventiva e terapeutica sottesa alla narrazione orale delle storie. Tale pratica, nella sua esplicazione e con una serie di rituali, continua a coinvolgere i singoli, i gruppi, i narratori e gli ascoltatori all'interno della scena fiabesca avviluppando in una dimensione spaziale e temporale del tutto unica.

La peculiarità del lavoro di Angelini sta nel soffermarsi sui motivi tipici e topici delle fiabe locorotondesi quali espressioni fortissime del territorio in cui sono nate e sono state tramandate, assurgendo, dunque, a veicolo di definizione dell'identità culturale del popolo della Murgia dei trulli. Tale operazione avviene, fondamentalmente, nel porre l'attenzione, in chiave psicoanalitica ai processi di “identificazione” nel riconoscimento e apparentamento con i personaggi, ambiente e situazioni sociali ma anche di “abreazione” ovvero di liberazione, terapia ed auto-terapia da ansie e angosce che riguardano l'individuo e la/le comunità.

Segnatamente, l'indagine e la ricerca effettuate dall'autore mettono in risalto gli elementi di diversificazione che si presentano nelle fiabe locorotondesi rispetto ad altri contesti e, più analiticamente, mira-

no a verificare i rapporti tra le diversità e i differenti fini educativi e terapeutici della cultura presenti nelle “*storie*” tout-court, rispetto a quelli propri della cultura contadina, radicata fuori dai centri urbani, peraltro stabilmente vissuti.

Va rimarcato, inoltre, ai fini di una maggior comprensione e lettura più organica del lavoro qui considerato, il rapporto di interfaccia sussistente tra il presente testo ed un'altra pubblicazione dell'autore, *Il sole, la campana, l'orologio. Modelli di temporalità a Locorotondo* (2014). In tale opera l'autore aveva affrontato la temporalità “intramondana” differentemente percepita tra paese e campagna. Nelle storie presenti in *Raccontami una fiaba*, la categoria temporale è altrettanto fondante ma assolutizzata nella dimensione fatata della fiaba e all'interno della quale fuge da essenziale elemento costitutivo.

Pur prestandosi ad un ampio orizzonte di approfondimenti, spunti e riflessioni, il testo rimanda precipuamente a due aspetti essenziali e predominanti: il primo concerne i caratteri di individuazione e differenziazione tra paesani e contadini incentrati, tra le altre cose, sugli opposti destini del falso eroe e dell'antagonista. A tal proposito va segnalata la fiaba di *Cudicchie e la mucca zoppa* e, sullo stesso tema, *Luccel di Grifù*.

L'altro aspetto riguarda il dualismo e il relativo rapporto maschile-femminile negli eroi ed eroine delle fiabe. Questo avviene *in primis* per la caratterizzazione del personaggio femminile e dei processi di liberazione e affermazione “di genere” in un contesto spazio-temporale dominato dall'egida patriarcale come nella storia

de *Le due sorellastre* ma si afferma in maniera ancora più incisiva ne *La storia del mortaio*. In questa storia, infatti, oltre agli elementi precedentemente considerati, si può scoprire un'inedita capacità di autodeterminazione dell'eroina sì da poter considerare tale narrazione, come afferma l'autore stesso, quasi una storia proto femminista.

Il puntuale studio relativo alle funzioni e significati del narrare orale in situazione, a corredo delle fiabe e delle narrazioni non fiabesche, si caratterizza, dunque, per essere un'attività di acuta e rigorosa analisi, di appassionata ricerca. Alla problematizzazione sull'essenza della fiaba si intrecciano tentativi di risposte sì da studioso ma anche da uomo profondamente legato alle proprie radici, tra ricordo di esperienze personali e aneliti di speranza per le giovani generazioni affinché il repertorio di fiabe, di storie della Murgia dei trulli, possa significare ancora un'appartenenza.

Maria Sofia Sabato



Vittorio De Michele, *Gaetano Meomartino capobanda dei Vardarelli. Biografia di un brigante pugliese dell'inizio dell'Ottocento*. Artebaria, Martina Franca 2018.

In questo libro, prodotto di pazienti ricerche, Vittorio De Michele ripercorre le vicende del brigante Gaetano Meomartino (1780- 1818) e della sua banda negli anni '10 del XIX° secolo avvalendosi di decine di documenti raccolti in diversi archivi dell'Italia meridionale. Questo studio consente di avvicinarsi al tema del brigantaggio preunitario superando le interpretazioni che lo vedono come un semplice fenomeno terroristico mentre era anche il risultato di istanze di origine sociale.

Sfogliando le pagine del testo sarà dun-

que possibile seguire quasi integralmente le avventure e gli spostamenti del brigante Gaetano dal Gargano al Salento, dalla Terra di Bari alla Capitanata nell'arco di un ventennio scarso a partire dai primi episodi eversivi passando per la collaborazione con i Borboni contro l'occupazione francese fino agli eventi finali della sua vita.

La figura di questo brigante ha avuto un tale impatto sull'immaginario collettivo all'inizio dell'ottocento da essere citata anche da testate straniere affascinata da una figura che ha qualcosa del giustiziere e difensore della povera gente.

“Io non saputo altro rintracciare fin'ora a riguardo di questa benedetta comitiva, il cui capo fe' lecito di dire al massaro apportatore ch'egli non teme altro che Iddio, e che per lui è un gioco quando si batte con la forza pubblica” riporta, ad esempio, la testimonianza di un giudice di pace, in cui il brigante, colpito dalla disumane condizioni di vita di alcuni braccianti, viene descritto mentre costringe il massaro per cui lavorano a fornire loro, grauitamente, una pagnotta.

L'opera è arricchita da note dettagliatissime e da una ricca appendice documentaria oltre che dalla presentazione di Domenico Blasi che riepiloga così concludendo il suo testo: “Alla fine della lettura si scopre d'aver compiutamente esplorato l'ethos di Gaetano Meomartino, un uomo che ha perseguito un singolare progetto di giustizia sociale nella più articolata ricerca dello spirito identitario del proprio paese.”

La redazione

