

Civiltà dell'olio: Montescaglioso e le colline del Bradano.

Francesco Caputo

Olivo ed olio: una civiltà antica.

La coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio è da sempre stata per Montescaglioso e l'area della valle del Bradano retrostante la costa jonica metapontina, una delle produzioni più antiche ed eccellenti in termini di qualità e quantità.

Le testimonianze per Montescaglioso, allo stato attuale delle conoscenze basate sugli scavi archeologici a Difesa S. Biagio, giungono fino al III sec. a. C. Gli impianti documentati in questa fase appaiono già complessi e pertanto contribuiscono a datare come ancora più antica la coltivazione dell'olivo.

Gli scavi hanno permesso il recupero delle basi in tufo di due torchi per la spremitura della pasta proveniente dalla molitura delle olive e, come nell'insediamento greco dell'Avinella nella valle del Basento, anticamente appartenuto al territorio di Montescaglioso, sono venuti alla luce anche piccoli quantitativi di noccioli di ulivo. Il ritrovamento di frammenti di lucerne ed unguentari negli scavi realizzati a Montescaglioso, testimonia, infine, l'uso dell'olio per l'illuminazione e la cura della persona. Secondo le ricerche dell'AGROBIOS di Metaponto sembrerebbe accertata la provenienza della principale varietà locale, l'oglierola bradanica, da alcune regioni dell'Attica in Grecia. È, quindi, probabile che la colonizzazione greca abbia anche determinato un ampliamento delle superfici coltivate ad ulivo, un aumento della produzione di olio con un significativo surplus avviato verso mercati esterni ed infine il miglioramento della coltura con nuove varietà. Sempre le ricerche AGROBIOS evidenziano una sostanziale indentità tra l'oglierola bradanica ed alcune cultivar toscane tanto da lasciare spazio all'ipotesi di una veciolazione verso l'Italia centrale della cultivar utilizzata sulle colline tra Metaponto e Montescaglioso. Il vettore del trasferimento può essere identificato nei traffici che in epoca antica legano il Meridione al resto d'Italia o più probabilmente nel circuito della Congregazione benedettina Cassinese alla quale appartiene l'abbazia di S. Michele insieme ad un notevole gruppo di comunità monastiche toscane, umbre e romagnole. Dopo l'annessione dell'abbazia alla Congregazione nel 1484, il monastero caveosano è governato per molti anni da monaci provenienti da abbazie dell'Italia centrale e nello stesso tempo conosce per oltre tre secoli una circuitazione tutta interna all'ordine dei monaci trasferiti dall'uno all'altro monastero. Nell'ambito di tali rapporti potrebbero essere ricostruibili le modalità di trasferimento dell'oglierola del Bradano verso altri territori.

La coltivazione dell'olivo continua ad essere significativa per l'economia locale anche durante l'intera fase medievale. La produzione di olio segna un costante aumento in rapporto all'incremento demografico e nel 1677 l'*Apprezzo* di Montescaglioso nel descrivere sinteticamente la produzione agricola locale annovera l'olio tra i prodotti più importanti dell'area. Il documento scrive: *Il detto territorio non è totalmente piano né montagnoso essendo situato nello mezzo tra la Marina e la montagna...produce buonissima qualità di vini bianchi e rossi...vi nascono tutte sorti di frutti...ed anco vi sono masserie di campo di grani, orgio ed avena e tutte sorti di vettovaglie, ed è fertilissima di lana, bombace, oglio e formaggio, che nascono e si fanno in detti territori.* L'olio prodotto nel territorio sulle colline e nella valle del Bradano gravitanti intorno a Montescaglioso ha sempre trovato lo sbocco naturale oltre che nell'autoconsumo locale, anche nelle città limitrofe ed in particolare Matera e soprattutto Taranto da dove era commercializzato in altre aree della Puglia e del Regno. Infatti ancora l'*Apprezzo* del 1677 nell'elencare le produzioni locali attesta che gli abitanti di Montescaglioso *se ne servono per uso proprio e quello che loro avanza lo smaltiscono nelle terre convicine ed alla marina che gli sta poco distante.* Allo stato attuale delle conoscenze, residui di oliveti molto antichi appartenenti probabilmente all'ultima fase della presenza dei monaci benedettini a Montescaglioso che nella prima metà del secolo XVIII, operano un significativo rinnovo degli impianti, sono stati rintracciati a Murro, Oliveto dei Monaci, Parco dei Monaci (attualmente nel territorio di Matera) Murgia di S. Andrea e S. Maria la Nova. In queste aree sono presenti esemplari monumentali con oltre un metro di diametro e tutti all'interno di terreni anticamente appartenuti all'abbazia benedettina.



Olivo secolare a Monte Vetere.

I produttori.

Le modalità di coltivazione in rapporto all'assetto della proprietà fondiaria sono sostanzialmente indifferenti se non nella densità dei sestri di impianto. La cultura dell'ulivo, infatti, non è prerogativa del latifondo feudale, ecclesiastico o laico, ma appartiene anche, e soprattutto alla dimensione delle piccole e medie proprietà tipica dei ceti meno abbienti. L'ulivo è parte fondamentale dell'economia familiare nella quale produce approvvigionamenti necessari alla vita quotidiana. Una fonte molto importante come il *Catasto Onciario* (ARCHIVIO DI STATO DI NAPOLI) redatto nella metà del secolo XVIII, documenta la presenza della pianta in ogni piccola proprietà in numero tale da sopperire alle necessità della famiglia.

Per il latifondo, l'ulivo e l'olio, sono tra le voci preponderanti dell'articolazione produttiva. A possedere le superfici maggiori impiantate ad ulivo e quindi a produrre i maggiori quantitativi di olio sono le famiglie più ricche ma soprattutto le due entità feudali che a Montescaglioso si fronteggiano o convivono fin dal secolo XI, ovvero l'abbazia benedettina di S. Michele Arcangelo e la casa baronale nelle mani dei feudatari succedutisi nel dominio di Montescaglioso. Tra le più importanti le famiglie Macabeo (sec. XI-XII), Sanseverino (sec. XIII), Del Balzo (sec. XIV-XV), Orsini (sec. XVI-XVII), Grillo-Cattaneo (sec. XVII-XIX), ultimi a fregiarsi del titolo di Marchesi di Montescaglioso.



Basamento di una pressa (c/o frantoio Passatore in via Pitagora.

Ai due soggetti feudali sono pertinenti alcune antiche giurisdizioni le quali, come per altri impianti, forni e mulini, ne fanno gli unici detentori di frantoi dai quali transita tutta la produzione locale.

A feudatario spetta anche il diritto di imporre una gabella su tutti i produttori di olio del paese, residenti e forestieri. L'*Inventario* del 1489 di Federico D'Aragona, succeduto a Pirro del Balzo nel possesso di Montescaglioso, tra le giurisdizioni feudali elenca lo "*jus exigendi tarenum unum a quocumque cive vendent oleum in dicta terra*".

Al feudatario e all'abbazia appartengono tutti i frantoi rintracciati nelle fonti e nel territorio fino agli inizi del secolo XIX e solo dopo l'abolizione delle giurisdizioni feudali (primo decennio del sec. XIX) si registra un nuovo assetto del patrimonio fondiario ed una diversa distribuzione degli impianti di molitura.

I cicli e la sacralità.

L'albero è parte significativa di un ciclo che copre l'intero scorrere dell'anno e ne scandisce i passaggi culturali e stagionali. Nel ciclo della pianta e dell'olio non si evidenziano sprechi ed anche i sottoprodotti trovano una loro utilizzazione. I resti della potatura, pezzature medio grandi per i camini ed i rami per la carbonella, erano utilizzati per il riscaldamento e la cucina.

Il fogliame fresco è ancora oggi utilizzato per l'alimentazione di greggi e mandrie durante l'inizio dell'inverno o della primavera. Allo smaltimento delle eccedenze sono poi legate le festività di S. Giuseppe e dell'Annunziata, 19 e 25 marzo, quando parte dei residui della potatura sono usati nei grandi falò che illuminano le notti e le veglie religiose delle due ricorrenze. Allo spegnersi dei falò, la brace, ritenuta benedetta è utilizzata per accendere il focolare domestico trasmettendo alla casa la sacralità della fiamma.

Nelle processioni della *Domenica delle Palme* la povera frasca d'ulivo, sostituisce la palma che accoglieva il Messia nell'entrata a Gerusalemme. Durante l'Avvento è l'olio d'oliva che alimenta le nove lampade utilizzate per illuminare l'altare della chiesa nelle funzioni che precedono il Natale. Al Santuario rupestre della Madonna della Murgia, un'antica credenza vuole che dal pilastro monco che pende dal soffitto della chiesa, gocciolasse olio sacro alla Vergine. In queste usanze e riti si conserva la memoria della sacralità dell'ulivo e dell'olio tramandata dalle culture indigene e greche ma legata anche al radicamento e all'affermarsi del cristianesimo ed infine al mito iniziale di Noè e della colomba che porge il ramoscello d'ulivo quale segno di pace tra gli uomini ed il Creatore.

All'ulivo è legata anche l'antica tradizione dell'intaglio ligneo. Per la flessibilità e la consistenza è il legno preferito da quanti praticano questa antica arte. I pastori che sorvegliavano il gregge, il massaro ed il salariato davanti al focolare dopo una lunga e dura giornata di lavoro, utilizzano preferibilmente il legno d'ulivo per realizzare gli oggetti più disparati: cucchiari e

forchette dal manico antropomorfo, collari per bovini, piatti, mastelli, fiasche ma anche miniaturizzazione di scene di lavoro, monumenti ed arredi.

L'ulivo ed il paesaggio agrario.

La frugalità, la resistenza alla siccità ed alle malattie, proverbiali nell'ulivo, ne fanno una componente fondamentale dell'assetto ambientale di vasti territori. Tali caratteristiche, sono sempre state funzionali alla messa a coltura di aree marginali, terreni poveri, petrosi, calcarei, argillosi, in forte pendenza, altrimenti destinate all'abbandono.

La tecnica del terrazzamento ha permesso infine, l'impianto su terreni ad elevata pendenza. L'attitudine dell'ulivo a colonizzare i pendii non è tipica solo di alcune aree costiere della Liguria o della Campania, ma anche di molte altre aree interne del Meridione.

A Montescaglioso la tecnica del terrazzamento è attestata in numerose aree. E' stata utilizzata in più modi. La più semplice prevede l'uso di piccoli terrazzi a presidio di un'unica pianta. Vaste estensioni sono invece trattate con lunghi terrazzamenti paralleli ai pendii, utilizzati contemporaneamente per colture orticole e per la vite. Associati ai terrazzi, la presenza di lunghi muri a secco utilizzati per delimitare le proprietà, smaltire i materiali dello spietramento e proteggere l'impianto dalle greggi di ovini e specialmente caprini, costituisce una componente stabile dei terreni più impervi di Montescaglioso. L'uso dei terrazzi e dei muri di cinta, rimanda ad un'antica ma complessa tecnica di gestione degli assetti idrogeologici del territorio. I muretti a secco sono realizzati con il materiale lapideo proveniente dal continuo spietramento del terreno reso più facile da coltivare. Ciò determina anche l'utilizzo in loco del materiale cavato senza ulteriori rilasci nell'ambiente. I muretti a secco, permettono l'insediamento di flora, piccola fauna ed insetti, che hanno un ruolo insostituibile nel bilancio complessivo del microambiente e nell'impollinazione delle stesse piante d'ulivo ed delle colture associate

Un risultato altrettanto importante di tale tecnica, analizzata con risultati sorprendenti in alcune isole del mediterraneo, (le isole minori della Sicilia e della Sardegna) ma anche in Puglia, è l'apporto idrico locale determinato dalla capacità delle strutture lapidee di favorire la condensa notturna, funzione vitale in presenza di lunghi periodi siccitosi, e quindi la disponibilità di acqua a livello di strato pedologico.

Altra componente significativa nel bilancio ambientale dell'ulivo è il ruolo avuto dalla pianta nel ridurre gli effetti negativi del disboscamento proseguito fin dagli albori della civiltà stanziata. La copertura ad uliveto di aree anticamente boschive ha ridotto complessivamente l'impatto dei processi di antropizzazione sul microclima e le

condizioni idrogeologiche del territorio. La coltura, specie, con la tecnica del terrazzamento ha permesso il controllo dell'erosione superficiale e del dilavamento dei pendii tanto che l'accentuarsi dei fenomeni di dissesto in epoche recenti è anche da rapportare all'abbandono dei più antichi impianti collinari di oliveto.

Da segnalare a Montescaglioso i resti di grandi e micro terrazzamenti dell'area collinare circostante l'abitato e particolarmente a Madonna la Nova, Murro, S. Caterina, S. Agata, La Bracata, S. Canio,

Olive, olio, luce.

Il frutto, con la pianta e l'olio, rappresenta l'altra componente fondamentale del bilancio complessivo della coltura. Esso è da analizzare non solo in rapporto con il prodotto finale, ma anche per quanto connesso al consumo diretto della drupa.



Lucerna ad olio (Museo della civiltà Contadina di Montescaglioso)

L'alto apporto calorico garantito dall'oliva, ne ha determinato l'uso per tutto l'anno garantito da varie tecniche di conservazione. Sotto sale, essiccate al sole, con acqua soda ed insaporite da foglie di mirto, con calce ed acqua, consumate fresche, fritte, cotte sotto la cenere. Le olive sono componenti fondamentali della gastronomia locale, sia nei piatti più elaborati a base di carne e pesce, sia nella forma più semplice, pane e olive. Da segnalare l'uso dell'olio come base per prodotti medicamentosi appartenenti alla tradizione della medicina popolare. Una per tutte, la forma veramente più povera, l'olio caldo spalmato sulla schiena e sul petto per combattere raffreddori e malanni polmonari.

Ancora dall'olio anche la materia prima per la illuminazione. A testimonianza di una tecnologia tanto semplice quanto efficace, le numerose lucerne restituite per ogni epoca e fase storica, dagli scavi archeologici.

All'olio, utilizzato per l'illuminazione, è collegata un'antica usanza natalizia: le nove lampade. La novena che precede il Natale è tuttora segnalata nelle chiese dall'accensione di nove lampade ad olio. Un lumino agganciato ad un galleggiante di sughero è alimentato da uno strato di olio che a sua volta è sospeso sull'acqua. Torna ancora una volta la sacralità dell'ulivo e dell'olio.

Ancora oggi provenienti dalla vicina Puglia, è possibile incontrare, il cambiatore d'olio. In bici o piedi con piccoli recipienti, gira per il paese chiedendo a squarciagola la *moria d'olio* ovvero i depositi lasciati nei recipienti ove è custodito l'olio. Nessuna donna di casa utilizzerebbe la posa dell'olio in cucina, ma ciò nonostante è gelosamente custodita poiché, ancora oggi entrati nell'epoca dell'euro, all'arrivo del frantoiano pugliese è barattata con piccoli oggetti di vita quotidiana, una candela, una confezione di spille, bicchieri, piatti.

L'olivicoltura e l'abbazia di S. Michele.

Il soggetto più importante nella coltivazione dell'ulivo e nella produzione di olio a Montescaglioso è stata l'abbazia benedettina di S. Michele Arcangelo fondata nella seconda metà del secolo XI.

I benedettini sono attestati nel territorio di Montescaglioso già nell'893, quando la chiesa di S. Lorenzo di Murro, ancora esistente in un'area risultata la più importante per l'olivicoltura locale, appare in possesso della grande abbazia longobarda di S. Vincenzo al Volturno nel Sannio. Nel 1099, Murro e S. Lorenzo sono attestati tra i possedimenti dell'abbazia caveosana.

Il patrimonio del cenobio formatosi tra i secoli XI e XII grazie alla munificenza della feudalità normanna, si estende con chiese, casali, masserie e feudi, fino a Matera, Pisticci, Pomarico, Metaponto, Stigliano, Gorgoglione. I monaci favoriscono il ripopolamento della campagna e dei piccoli borghi, abbandonati dopo lunghi decenni di guerre. Apportano miglioramenti nei sistemi delle colture, nel solco della tradizione benedettina che ovunque è stata capace di segnare in positivo la storia di ampi territori.

Grancie, casali, chiese e masserie fortificate sono al centro di complessi patrimoniali di notevole ampiezza. Una fitta rete di tratturi e sentieri, spesso intervallati da piccole cappelle, unisce i complessi maggiori e questi al monastero.

L'olivo, insieme ai cereali, i legumi, il vino, la *bambace*, ovvero il cotone, ed i prodotti caseari, è tra le componenti più importanti dell'ordinamento colturale dell'abbazia. Il valore del prodotto attestato nel 1650 è pari alla metà del valore della produzione di grano.

Gli oliveti sono localizzati in appezzamenti molti ampi aventi al centro o nei dintorni quasi sempre un edificio spesso fortificato. La grancia o masseria, composta da una piccola foresteria, stalle, ovili, e depositi, può contenere al proprio interno anche un *trappeto*.

Dalle ricerche finora condotte appare non casuale la localizzazione di grandi oliveti intorno agli impianti di molitura. La produzione avviata verso l'esterno deve essere stata abbastanza rilevante e, lavorata nelle tenute senza neanche giungere nei depositi del monastero, è avviata direttamente verso i mercati.



Oliveto dei Monaci

Soddisfatto il fabbisogno della famiglia monastica o il mercato locale, il surplus giunge sui mercati della Puglia, di Matera e della Campania ma anche nei grandi monasteri dell'Italia centrosettentrionale, aggregati nella *Congregazione Cassinese* alla quale appartiene anche l'abbazia di Montescaglioso.

All'interno della confederazione monastica, formatasi intorno alla metà del secolo XV vige una tradizione di buona amministrazione favorita anche dall'interscambio di prodotti, esperienze e tecniche tra le varie comunità. Di tale processo il monastero di Montescaglioso è pienamente partecipe con la ricca produzione di olio, cereali, cotone, vino e formaggi.

L'olivicoltura nei secoli XVI - XVIII.

Nell'assetto amministrativo e colturale dell'abbazia, i terreni coperti da oliveti, sono in genere direttamente coltivati dai monaci, salvo i piccoli appezzamenti concessi in fitto. Nella *Relatione dello stato del monasterio* redatta nel 1650, le aree piantate ad olivo sono identificate essenzialmente nei comprensori collinari intorno a Montescaglioso. Le attestazioni circa la presenza dei grandi oliveti dell'abbazia, trovano riscontro nei toponimi tuttora esistenti e nella presenza di

masserie fortificate, appartenute al monastero, nelle quali ancora si conservano tracce di antichi frantoi.

Dopo il 1484 e l'annessione alla Congregazione di S. Giustina, la rinascita dell'abbazia avviene con il restauro del cenobio e degli insediamenti rurali ed il riordino degli ordinamenti colturali nei quali l'olivicoltura assume un ruolo sempre più importante.

Nel 1532 i monaci aumentano considerevolmente la produzione di olio con l'acquisizione di una grande tenuta nel territorio di Matera ricca di ben 1500 piante di olivo. Nel 1632 costruiscono una masseria a servizio dell'impianto ancora oggi noto come *Oliveto dei Monaci*, nel feudo di Murro. Al 1650 è documentato il possesso di un altro oliveto presso Taranto, acquisito probabilmente non molto tempo prima.

A partire dalla prima metà del secolo XVIII, l'olivicoltura registra un ulteriore sensibile aumento determinato da una crescita complessiva della domanda conseguente al costante incremento demografico della regione e del Regno.

Nel Giugno del 1737 i monaci ristrutturano il trappeto di Murro e nel Dicembre dello stesso anno acquistano nella Sterpina 80 grandi piante di olive dalla famiglia Salinari. Nella primavera del 1738, ha inizio un intervento di miglioramento dell'oliveto di Parco dei Monaci a Matera ove l'impianto primitivo, ricco di ben 1500 alberi, si era ridotto a solo un terzo.

Il trappeto di Murro.

Nella *Relatione* del 1650, il primo grande comprensorio di uliveti è attestato nel feudo di Murro, ovvero, una delle più antiche e vaste proprietà dell'abbazia estesa dai piani del Bradano fino alla periferia del Paese. Se oggi il toponimo è limitato solo ad un'area molto ristretta, in origine indicava l'intero sistema di colline e valloni affluenti verso il Bradano, attraversato dall'odierna provinciale, *La Carrera*, per Metaponto. Il sito, con la chiesa di S. Lorenzo, è attestato per la prima volta nell'893 quale proprietà dell'abbazia di S. Vincenzo al Volturno. La prima parte della tenuta fu concessa all'abbazia nel 1082, la seconda nel 1099.

La grancia, è collocata lungo un percorso frequentato fin dall'epoca tardoimperiale. Univa il paese al fondovalle del Bradano dirigendosi poi verso Metaponto e ad ovest verso la valle del Basento. Nel *trappeto* erano lavorate le olive provenienti dai vari impianti arborei del feudo concentrati nelle località Sterpina e S. Agata. In ambedue le contrade i monaci possedevano altri edifici, più piccoli della grancia di Murro e privi del frantoio. Quello di Muro, serviva il vasto comprensorio dei feudi monastici sul versante collinare esposto verso la costa e probabilmente

qui doveva confluire anche la produzione dei grandi uliveti del Vetrano o di Passavante. Il trappeto di Murro era abbastanza grande ed anche antico, probabilmente presente già nell'impianto medievale. Il luogo era ricco d'acqua che scaturisce da una sorgente captata da una grotta esistente nel recinto fortificato. Nel giugno del 1735, sotto l'abbaziate di Don Serafino Tansi, furono completati i lavori di ristrutturazione del frantoio costituito da una macina, sei camini e tre torchi rinforzati da capisaldi in sasso vivo. Dopo la soppressione della comunità monastica l'impianto continua a funzionare gestito dai privati che hanno acquistato la masseria.

L'abbandono può essere databile alla fine del secolo scorso, quando l'ampliamento della carrozzabile per Metaponto, l'attuale Carrera, determina il progressivo abbandono del tracciato stradale medievale e rende marginale la collocazione dell'intera masseria di Murro. Nonostante le attuali condizioni di fatiscenza dell'edificio, le testimonianze del frantoio sono ancora visibili. Un grande lamione conserva, parzialmente interrato l'imponente basamento di un torchio collocato nella propria nicchia. Nella cucina, il piano del camino è costituito da una grande macina spezzata in due. All'esterno, invece, un grande basamento di torchio, lasciato incompiuto. Ancora in efficienza, invece, la sorgente che sgorga dallo spettacolare impianto di captazione ricavato nella grotta.

L'oliveto dei monaci alla Sterpina.

Nel feudo di Murro, erano presenti gli uliveti più antichi ed estesi di Montescaglioso. Erano suddivisi tra piccoli proprietari che avevano ottenuto dai monaci piccoli appezzamenti e da impianti molto vasti coltivati direttamente dalla comunità.



Grancia benedettina all'Oliveto dei Monaci

La *Cronaca* del 1735 include S. Agata e Sterpina tra i terreni accuditi direttamente dai monaci. In

quell'anno l'incaricato è tal frate Nicola attestato con la medesima mansione anche negli anni successivi.

Il nucleo più importante del comprensorio è quello che ancora oggi porta il nome di *Oliveto dei monaci*. Si ammirano tuttora imponenti piante di ulivo, probabilmente secolari, conservatesi in numero ragguardevole. Al centro dell'oliveto, una masseria abbandonata il cui portale d'ingresso porta la data del 1632 è l'edificio costruito dai monaci a servizio della tenuta. Nonostante l'abbandono, si distinguono ancora chiaramente le stalle ed i depositi di piano terra, la piccola foresteria del piano superiore, la torre pensile a difesa dell'ingresso e, a poca distanza, una grande cisterna. Non si ha notizia e traccia della presenza di un frantoio. La produzione dell'oliveto, era probabilmente lavorata nel vicino *trappeto* di Murro.

L'oliveto ed il trappeto di Taranto.

A confermare l'importanza della produzione di olio per la vendita nei mercati limitrofi, è l'attestazione della proprietà da parte dell'abbazia di un frantoio nel territorio di Taranto. La presenza del monastero nel capoluogo jonico è documentata fin dal secolo XI quando è in possesso del diritto di pesca. Nella città l'abbazia entra in possesso anche di edifici e di una proprietà rurale abbastanza ampia di cui si conserva la testimonianza nella *Relatione* del 1650.

La presenza dell'abbazia a Taranto è molto importante. Per l'intero arco jonico, la città è stata sempre il punto di riferimento economico e politico più importante ma anche grande mercato e porto per lo sbocco della produzione agricola e silvopastorale nonché luogo per l'approvvigionamento di pesce, sale e beni tecnologici. Nel capoluogo jonico, fin dal secolo XI sono presenti, con grancie e chiese alcuni dei più importanti monasteri lucani. L'abbazia di S. Maria del Casale a Pisticci vi possedeva la chiesa di S. Marco, l'abbazia di Banzi la chiesa e grancia di S. Maria de Muriveteri, l'abbazia italogreca di S. Elia a Carbone era proprietaria della chiesa di S. Andrea e la certosa di S. Niccolò di Chiaromonte della masseria di S. Bruno. L'abbazia di Montescaglioso è presente a Taranto con un proprio nucleo patrimoniale formato da un appartamento di *case soprane* che quando non servono per il Padre rettore preposto all'amministrazione risulta fittato. L'incombenza maggiore del Rettore è l'amministrazione della grande proprietà posseduta in contrada S. Pantaleo ovvero *Arcora della Fontana*, formata da un nucleo di edifici, una vigna, un giardino e soprattutto un oliveto al cui servizio era stato costruito un *trappeto*. La presenza dell'impianto induce ad ipotizzare che la maggior parte della proprietà, 73 tomoli dell'epoca, sia coperta da ulivi: diversamente così come in altri luoghi il frantoio non sarebbe stato edificato. La rendita del

possedimento derivante in buona parte dall'oliveto è attestata per i sei anni antecedenti il 1650 in ben 560 ducati.

Il trappeto e l'oliveto di Parco dei monaci a Matera.

La tenuta e l'edificio, ancora esistente sia pure non ben conservato, sono situati tra Matera e Montescaglioso lungo il corso della Gravina. Il fondo pervenne alla abbazia nel 1532 per donazione testamentaria del notaio Antonio da Cortone. All'epoca della donazione, secondo i documenti dell'abbazia, l'oliveto contava circa 1500 piante ben conservate e tenute. L'ampiezza era pari a 150 tomoli di cui, nell'anno 1650, ben 70 a bosco, macchia e terreni rocciosi. La *Relatione* del 1650 ne descrive sinteticamente l'articolazione: *una chiusura, ovvero parco di terreni nelli quali sono piantati molti arbori d'olive e d'altri frutti, in mezo del quale è un appartamento di case soprane e sottane con comodità di chiesa, magazeni, stalla, cucina e trappeto da macinare le nostre olive.*



La grancia fortificata di Parco dei monaci.

Il luogo conserva tuttora l'antico toponimo e numerose testimonianze del grande frantoio. La struttura è alloggiata in un gruppo di locali coperti a volta accessibili dal cortile. Sotto le volte prossime al crollo e tra le macerie si notano le possenti basi dei torchi.

L'imponente oliveto, invece, è stato in buona parte tagliato circa un decennio orsono, distruggendo un angolo incontaminato della Murgia e un paesaggio rimasto immutato per quasi cinque secoli.

All'oliveto i monaci prestano numerose cure. Un passo della *Cronaca* degli anni 1735/42, conserva una precisa testimonianza. Il primo febbraio 1738 partendo per il Capitolo Generale di Padova, l'abate Tansi lasciò l'ordine che " *a tempo appropriato si inserissero olive di buona qualità, piantoni di olivastro; posti nel nostro Parco*

Territorio di Matera nei mesi scorsi, che si rimettessero in buono stato; anche i piantoni che tra gli uni e gli altri ridiscendono al di sotto; e tutto ciò si fa per rimettere il detto Parco luogo adatto per olivi nello stato di prima mentre che presentemente gli arberi si sono ridotti al numero di poco più di 500, quando che al tempo che pervenne al monastero per testamento di Matteo di Cortona, a di 20 novembre 1532 vi erano sopra 1500 arberi. (CRONACA 15)

Lo scritto ci tramanda più informazioni. Oltre alla data dell'acquisizione e del donatario, due notizie importanti circa la lunga decadenza dell'impianto, presumibilmente da collocare nella prima metà del secolo XVII, e l'inizio della ristrutturazione dell'oliveto con l'innesto di nuove varietà e piante. Non si hanno, purtroppo, altre notizie sullo sviluppo dell'intervento e tantomeno sulle modalità di approvvigionamento delle nuove varietà utilizzate nel Parco.

Il recupero dell'oliveto continua poiché i monaci provvedono negli anni successivi alla ricostruzione ed ampliamento delle possenti mura erette a protezione del comprensorio. La cinta è formata da pareti di grandi conci di tufo intervallate da pilastri a doppia testa cuspidati. Lo sviluppo del perimetro supera il chilometro e per l'epoca deve aver rappresentato un'opera di notevole impegno. Purtroppo anche la cinta è in buona parte caduta e le parti superstiti, come, l'edificio sono prossime al crollo.

Il frantoio dell'abbazia.

La *Relatione* del 1650 descrive in dettaglio le singole funzioni di ogni locale dell'abbazia. Il capitolo, le celle, l'appartamento dell'abate, la cucina e negli interrati la nevieria, i depositi, il forno, il mulino e le cantine. Manca, invece, l'attestazione della presenza di un frantoio che probabilmente nel XVII secolo nel monastero, non era ancora stato realizzato. La presenza dei frantoi delle grancie, evitava la necessità di un analogo impianto anche nel monastero ove la contiguità del trappeto con le residenze dei monaci poteva creare inconvenienti derivanti dal rilascio di cattivi odori e materiali da smaltire. Probabile anche che sia stato necessario evitare all'interno del recinto claustrale l'andirivieni di animali e persone che per quasi tre mesi avrebbero disturbato la tranquillità del monastero. Il medesimo documento, però, conserva l'attestazione dell'esistenza, nell'interrato sottostante la celleraria, quindi prospiciente l'attuale Piazza del Popolo, di due ambienti *per conservare l'oglio in pile grandi* (RELATIONE 15). L'abbazia è quindi usata per lo stoccaggio del prodotto finito. Quello necessario ai bisogni della comunità, la cucina, l'illuminazione, la farmacia, ma anche, visto i quantitativi che si deducono dall'ampiezza degli ambienti, anche il surplus destinato alla vendita.



Montescaglioso: S. Maria del Vetrano

E' però ipotizzabile che più tardi, a seguito dell'aumento della produzione determinato dal recupero degli oliveti di Parco dei Monaci, e dall'ampliamento di quelli già esistenti a Murro e sul Vetrano, all'interno del monastero sia stato costruito un nuovo frantoio. Traccia dell'impianto è stato recentemente rinvenuto in un locale prossimo agli ambienti descritti nella *Relatione* del 1650. All'interno di un vano esistono canalizzazioni di notevole fattura, realizzate su cordoni di muratura a partire da una piccola *pila* infisse nelle medesime strutture e convergenti verso una cisterna perfettamente impermeabilizzata. E' il tipico impianto destinato alla raccolta dell'olio per galleggiamento. Nella volta, invece, si notano i fori di alloggiamento della trave lignea sotto la quale era collocato il torchio.

Gli oliveti ed il frantoio del Marchese.

L'*Apprezzo* di Montescaglioso del 1677 permette di individuare con molta esattezza i possessi della casa Marchesale. Sono attestate le Difese di S. Marco, Appio, Cannaparo, in buon parte utilizzate a bosco, pascolo e seminativo. Altre località, Pezzolle, Perito, Lama d'Arco, Doganica, appaiono affittate a diversi cittadini. In queste aree ancora oggi il paesaggio agrario appare dominato dai seminativi e gli oliveti non molto antichi. La Difesa di S. Andrea o Murgetta, è invece, ancora oggi coperta da uno dei più vasti oliveti della Murgia. Gli impianti appaiono antichi ed in parte ormai inselvaticiti. La Difesa, antica proprietà dell'abbazia fu usurpata dal Duca Pirro del Balzo prima del 1484 e da allora è sempre stata annoverata tra i beni della casa marchesale. Dai dati raccolti è possibile ipotizzare che nella seconda metà del secolo XVII, la quasi totalità della produzione olearia della casa marchesale provenisse dalla Murgia ove le fonti attestano un toponimo il *Cugno del trappeto*, che documenterebbe anche l'esistenza di un antico

frantoio. Il sito è da individuare nei pressi della cisterna di S. Andrea e potrebbe corrispondere all'attuale Villa Irene, proprietà fin dall'ottocento, della famiglia Strada.



Bernalda. Masseria del Marchese a S. Marco (già Montescaglioso)

La masseria conserva un grande frantoio presente nell'edificio fin dalla metà del sec. XIX, epoca di costruzione del manufatto. Probabilmente l'edificio ha inglobato il *trappeto* di origine medievale che però potrebbe essere stato collocato in adiacenza del nucleo più antico costituito da un sistema di ipogei raccolti intorno ad un'anonima chiesa rupestre a tre navate absidate tuttora esistente.

L'aumento della produzione registratosi nel secolo XVIII, determinerà la costruzione di un altro frantoio appartenente al Marchese. L'impianto, molto vasto, era stato eretto in adiacenza al palazzo baronale, appena fuori Porta Maggiore. Molto ampio e formato da una serie di grandi lamioni è stato demolito poco dopo il 1960.

I frantoi delle grandi famiglie.

Con le leggi abolitive della feudalità e delle grandi comunità ecclesiastiche promulgate durante il Regno del Murat, l'assetto culturale e patrimoniale del territorio circostante Montescaglioso cambia profondamente.

La comunità monastica benedettina che già nel 1784 si era trasferita a Lecce è soppressa. La famiglia marchesale vive stabilmente a Napoli ed amministra le giurisdizioni ed il patrimonio superstite, ancora cospicuo, tramite avidi procuratori e massari, quasi sempre reclutati tra le famiglie più in vista di Montescaglioso. La

borghesia cittadina legata all'esercizio delle professioni, avvocati, medici, notai e fiscali, incrementa i patrimoni familiari con l'acquisto delle masserie appartenute all'abbazia, l'usurpazione di ampie quote del demanio ed infine comprando dal Marchese, propenso a capitalizzare in moneta sonante gli antichi feudi, le terre ancora possedute a Montescaglioso. Lo smantellamento del latifondo feudale determina la formazione di nuovi grandi patrimoni detenuti dalle famiglie più abbienti.

L'assetto culturale ottocentesco è molto diverso dall'epoca precedente. Le superfici a seminativi, oliveto e vigne aumentano notevolmente a scapito di boschi e pascoli. Al centro delle tenute sorgono nuove grandi masserie che replicano nelle campagne l'impianto a palazzo delle residenze cittadine. A partire dalla prima metà del secolo XIX, sorgono le masserie di Isca l'Arena (famiglia Galante), Cannezzano (famiglia Quinto), D'Alessio, Murgia (famiglia Strada), Buccico, Fini, Andriulli, Contuzzi, Castrignano.

La popolazione di Montescaglioso è passata dalle 2800 unità del 1677 ai circa 5000 abitanti del secolo XIX. L'andamento demografico determina l'incremento della produzione agricola ed in particolare di olio con il conseguente aumento delle superfici ad oliveto.

Con la fine delle giurisdizioni feudali sono realizzati nuovi grandi frantoi aggregati quasi sempre alle residenze urbane delle famiglie dei proprietari. I più abbienti hanno trasferito i propri palazzi all'esterno o ai margini dell'abitato medievale ove il sovraffollamento rende precarie le condizioni igieniche e sanitarie. Le nuove localizzazioni facilitano l'impianto dei frantoi poiché all'esterno dell'abitato lo smaltimento dei residui delle lavorazioni come pure l'accessibilità risultano più facili.



"Tacca" per il pagamento in natura del salariato. Montescaglioso, Museo della Civiltà Contadina.

La produzione delle masserie è lavorata all'interno di questi impianti. Frantoi databili al secolo XIX sono rintracciabili in vari edifici. Nel palazzo della famiglia Andriulli parte dei seminterrati sono occupati dal frantoio. La nuova residenza costruita dai Contuzzi, che hanno acquistato l'*Oliveto dei monaci*, antico possesso dell'abbazia, aveva al piano terra un frantoio. Il sontuoso palazzo della famiglia Gatti eretto nel 1878 lungo la cinta fortificata, era il più imponente. Formato da tre ampi lamioni, contribuisce notevolmente alle fortune della famiglia che aprirà la prima banca di Montescaglioso. Un altro impianto

abbastanza grande è il frantoio del Borgo Andrisani aperto intorno al 1889, data di costruzione del rione. La particolarità del frantoio è la sua collocazione al centro di un quartiere progettato e realizzato unitariamente all'esterno dell'abitato medievale. Intorno alla piazza interna chiusa da un portone, si aprono le piccole abitazioni dei braccianti e salariati. Al centro di uno dei lati, il forno, il frantoio e la casa padronale. Altri frantoi databili alla fine dell'ottocento ed all'inizio del novecento, sono l'anonimo impianto rintracciato a Porta S. Angelo, formato da tre ambienti parzialmente in grotta, oggi trasformati in cantina; i frantoi Bubbico, Nicastro, Dimichino, Venezia, questi ultimi ancora attivi con impianti moderni o con nuove dislocazioni.



Fonti citate

- Inventario di Federico D'Aragona. Anno 1489.
- Relazione sullo stato del monasterio di S. Angelo in Montescaglioso. Anno 1650.
- Apprezzo della Terra di Montescaglioso, anno 1677.
- Catasto Onciario di Montescaglioso, anni 1752/56.

Testo e ricerche prodotte dal Centro di Educazione Ambientale di Montescaglioso in occasione della edizione anno 2000 del premio regionale OLIVARUM.

Ricerche: Francesco Caputo e Angelo Lospinuso.
Collaborazione: Museo della Civiltà Contadina di Montescaglioso.

Rielaborazione digitale della pubblicazione stampata da Tipografia Motola (Montescaglioso) per CooperAttiva soc. coop. nell'a2000, su progetto grafico e impaginato di Mauro Bubbico.