



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
POTENZA**

FACOLTÀ DI LETTERE E FILOSOFIA

CORSO DI LAUREA IN

Operatore dei Beni Culturali
(conservazione, tutela e fruizione)

TESI DI LAUREA IN

Antropologia Culturale

*Contributo ad un'ipotesi di allestimento
per il "Parco delle Cantine"
a Chiaromonte(PZ)*

RELATORE:
Chiar.mo Prof. F
Ferdinando Mirizzi

CANDIDATO:
Francesco Gabriele Raho
Matr. 24255

ANNO ACCADEMICO 2010 – 2011

A Mia Madre, per tutto quello che mi ha insegnato.

*Grazie per la tenerezza delle carezze,
e la saggezza della parole .
Per avermi sostenuto nelle scelte,
corretto negli errori,
educato nello spirito
e con amore dato la vita.*

“Volevo ritagliare l'azzurro del cielo”

Carlo Scarpa

lezione sulla Gipsoteca Canoviana, 13 gennaio 1976

- INDICE -

Introduzione	2
Capitolo 1: Chiaromonte, il territorio e la sua storia	
1.1 Inquadramento geografico	10
1.2 Cenni storici	12
1.2.1 La società chiaromontese negli anni 50: lo studio di Banfield	29
Capitolo 2: La vitivinicoltura e Chiaromonte	
2.1 La vitivinicoltura: tecniche e strumenti tradizionali	34
2.2 La vitivinicoltura a Chiaromonte	44
Capitolo 3: Ipotesi progettuale per un percorso museale nel “Parco delle Cantine di Chiaromonte”	
3.1 Topos delle Grotte-Cantine chiaromontesi	53
3.2 Ipotesi di allestimento	
3.2.1 Individuazione del percorso	55
3.2.2 Proposta di allestimento	59
Conclusione.....	66
Bibliografia	72

Quando è stata ideato questo *contributo ad un'ipotesi di allestimento*, tra il 2010 e il 2011, il punto di partenza è stata sicuramente la voglia di proporre un'innovazione nella gestione dei beni demontnoantropologici da un punto di vista generale, prendendo come riferimento particolare il progetto di istituzione del "Parco delle Cantine" a Chiaromonte. Inoltre all'epoca vi era ancora il bisogno di creare uno spazio identificativo del territorio lucano in quanto meta culturale e turistica, quindi il progetto voleva proporsi come avanguardia di un movimento più generale dell'intera regione. Oggi alla luce della nomina di Matera a *Capitale Europea della Cultura* per il 2019, la Basilicata sembrerebbe aver già avviato un moto di innovazione su questo fronte. Ma non per questo il progetto perde il suo valore, anzi, esso diventa più attuale e potrebbe grazie a questa grande chance diventare parte del percorso intrapreso, con l'unico scopo di aumentare la qualità della proposta culturale da presentare a quanti nel 2019 verranno ad ammirare Matera e la Basilicata sotto le vesti di emblemi della Cultura Europea. Questa almeno è la speranza.

Francesco G. Raho

Introduzione

La vitivinificazione è una delle attività più antiche e impegnative tra quelle svolte dall'uomo. Tra i primi vitivinificatori della storia vi sono gli Enotri e proprio su Chiaromonte, paesino che sorge dove un tempo era di casa l'antica popolazione italica, questo studio focalizza la sua attenzione.

A Chiaromonte la tradizione legata al vino è stata così forte da aver segnato l'intero territorio. In un luogo in cui storicamente non hanno mai abitato più di 3.500 anime, sono state censite 238 cavità antropiche nell'abitato e altrettante probabilmente se ne trovano nei dintorni, il 90% possono essere ricondotte alla conservazione del vino, a testimonianza di quanto sia radicata e radicale la tradizione che lega questo popolo alla vite.

Anche se oggi molte delle vigne, un tempo rigogliose, e delle grotte sono in stato di abbandono il legame non si è spezzato. Visitando Chiaromonte si può essere testimoni del forte sentimento che lega la tradizione all'attualità del piccolo centro lucano. Tra i proprietari di cantine e i produttori di vino incontrati vi sono anche alcuni giovani che, sulla scia dei vari progetti promossi dall'amministrazione comunale e dalla Regione Basilicata, dedicano il loro tempo libero alla sistemazione delle cantine e alla cura di piccoli vigneti. Da qualche anno viene promossa una festa che vede le grotte-cantine protagoniste. Sono stati effettuati anche alcuni lavori di ristrutturazione di ipogei, sotto la

supervisione dell'amministrazione comunale. Lavori a volte pregevoli che entrano in contrasto con un ambiente per troppo tempo lasciato alla cura – o incuria – privata. Camminando per le stradine di Chiaromonte si incontrano situazioni molto diverse e contraddittorie. Come è naturale dove le caratteristiche litologiche lo permettono anche qui si possono trovare rocce affioranti in pieno abitato e ambienti scavati di diverse tipologie, oltre i più comuni ipogei-cantine. Ma spesso i tipici ingressi incastonati nelle pareti rocciose sono eclissati dai volumi cementanti o costruiti con mattoni di calcestruzzo, con pareti esterne colorate alla meglio e saracinesche di freddo metallo. In queste situazioni i piccoli e discreti ingressi ipogei hanno vita difficile e in alcuni casi non hanno più alcuna attinenza con il loro circostante.

Tuttavia la zona nord-ovest ha subito modifiche di minor impatto e conserva caratteri di continuità e omogeneità. Questa parte al limite del centro abitato, non è destinata alla residenza. Leggermente isolata è interamente dedicata alla conservazione del vino: una piccolissima borgata di cantine realizzate assecondando i capricci della roccia, anche se non mancano esempi di adattamenti pragmatici ed esteticamente fuori luogo. Nell'ambito delle azioni messe in campo dalla Regione Basilicata per la valorizzazione del territorio e della storia lucana¹, questo studio si propone come contributo ad un'ipotesi di allestimento per il "Parco delle Cantine" a Chiaromonte.

¹ Legge Regionale 5 febbraio 2010, n. 12: Istituzione del Parco Urbano delle Cantine di interesse regionale.

L'idea è quella di creare un allestimento museale che abbia come tema il ciclo della vite e la produzione del vino. Un racconto della vitivinificazione vissuto passeggiando tra ipogei e piccolissime vigne.

Il lavoro è diviso in tre momenti: la conoscenza della storia e del territorio di Chiaromonte; la comparazione tra l'analisi che Scheuermeier fa della vitivinificazione in Italia negli anni Quaranta e i racconti sulla produzione del vino di chi lo produce ancora oggi; la proposta di allestimento di un percorso museale interattivo che coinvolga la popolazione locale.

Per quanto riguarda l'analisi storiografica sono stati analizzati in particolar modo dei testi di uno storico locale, Francesco Elefante, cercando, quanto più è stato possibile, di focalizzare l'attenzione sugli eventi che hanno avuto delle conseguenze dirette sulla popolazione. Eventi che rimandano a una storia passata molto intensa, che ha visto Chiaromonte per molto tempo paese "leader" della valle del Sinni e non solo. Particolarmente utili a questo studio sono state la trascrizione delle inchieste Murat (iniziata nel 1811) e Jacini (1877) in *Chiaromonte, economia, amministrazione pubblica, cultura* di Francesco Elefante e le analisi sulla distribuzione del lavoro e delle risorse in *Le basi morali di una società arretrata* di Edward C. Banfield.

Il secondo capitolo è composto di due parti. La prima è un'esposizione delle tecniche e degli strumenti di vitivinificazione accertati negli anni '40 nel meridione italiano, con particolare attenzione a ciò che in quegli anni iniziava a

cambiare, grazie all'avvento di nuovi materiali e nuove tecnologie. Nella seconda parte si trova la trascrizione di due interviste video che realizzate nei giorni di ricerca sul campo. Le domande delle interviste inizialmente dovevano seguire lo stesso schema che Scheuermeier fa nel capitolo dedicato al vino nel *Lavoro dei Contadini*. Durante le interviste si è però dovuto adattare il canovaccio a quello che man mano gli informatori dicevano per seguire il loro filo logico ed evitare di creare quella distanza tra intervistato e intervistatore che avrebbe potuto minare la spontaneità nelle risposte. La trascrizione cerca di seguire lo schema proposto ma solo per rendere più facile la comparazione con le tecniche di vitivinificazione descritte nel primo paragrafo del capitolo. Per rendere più completa la l'analisi sono state inserite solo le risposte più attinenti alle domande affiancando, laddove vi sono state, risposte simili o diverse dell'uno o dell'altro informatore.

La terza è ultima parte si concentra su un'ipotesi di allestimento museale. L'idea è quella di proporre un percorso interattivo-museale all'aperto tra le cantine della zona nord-ovest di Chiaromonte.

Il punto di partenza è stata la definizione di museo data dall'Icom a Seul nel 2004:

"Il museo è un'istituzione permanente, senza scopo di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo. È aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente; le acquisisce, le conserva, le comunica e, soprattutto, le espone a fini di studio, educazione e diletto.²"

² <http://www.icom-italia.org>

“Il museo è (...) a servizio della società e del suo sviluppo”. Quindi un’esposizione museale deve essere inserita in un contesto e deve avere riscontri in quel contesto. Nel nostro caso il contesto è Chiaromonte e il riscontro potrebbe essere la valorizzazione culturale e turistica di una peculiarità che caratterizza fortemente il territorio: le cavità antropiche, usate per la produzione e la conservazione del vino.

“(...) compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell’umanità e del suo ambiente; le acquisisce, le conserva, le comunica e, soprattutto, le espone a fini di studio, educazione e diletto”. Dunque il filo conduttore dovrebbe essere la ricerca di testimonianze. Queste vengono acquisite, conservate ed esposte anche a fini di educazione. Da questo punto si è partiti per proporre l’idea dell’allestimento: un percorso ambientato tra le cantine, che abbia come scopo il recupero di una forma di produzione artigianale e specifica. Un allestimento centrato sul tema della riproposizione e “riproduzione” delle tecniche di vitivinificazione tradizionali.

Quello immaginato e descritto nel terzo capitolo è un museo *produttivo-attivo*, un luogo dove non solo si conservino testimonianze, ma dove queste possano rivivere e rinascere. Un ambiente che non si conforma all’attualità dei musei costretti alla semplice esposizione di oggetti e alla loro esegesi. Uno spazio nel cuore della natura: Chiaromonte è uno dei comuni che rientrano nel Parco Nazionale del Pollino. Un laboratorio dove gli oggetti etnografici, che non molto tempo fa hanno ceduto il passo ai meno impegnativi oggetti di consumo, possano rifunzionalizzarsi – per usare un concetto caro agli studiosi di cultura materiale –

per (ri-)educare, trasmettere e conservare le tecniche e le modalità d’uso degli oggetti demoetnoantropologici. A questo proposito è importante il coinvolgimento della popolazione locale più anziana – ma non solo – che dovrebbe avere la funzione di gestore del percorso, che attraverso la trasmissione delle proprie conoscenze le metterebbe al sicuro dall’oblio.

I modelli di riferimento da cui ho attinto spunti e riflessioni sono: per l’allestimento museale vero e proprio (ambito 1) i lavori di avanguardia prodotti da Studio Azzurro³. L’uso di proiezioni su diversi materiali che provoca sensazioni visive diverse; la realizzazione di filmati-fiction centrati su momenti o oggetti particolari, intorno a cui viene costruita una sceneggiatura ad hoc; la possibilità di rendere più coinvolgente l’ambiente espositivo attraverso proiezioni, schermi, luci e ombre. Esempi di come la tecnologia e la multimedialità possano essere validi strumenti per la conservazione e la valorizzazione dei beni culturali.

Per quanto attiene l’ambito 2, cioè quelli che chiamo “Laboratori di conservazione e trasmissione”, ho pensato che un’esposizione di oggetti etnografici può essere ricondotta molto facilmente ad un modello a metà strada tra la “Città della Scienza” e l’esperienza di Carnunto in Austria. La prima è un spazio dove gli oggetti non vengono solo mostrati e spiegati, ma possono essere usati, provati, indagati, capiti, vissuti. L’altra è una delle più avanguardistiche proposte di valorizzazione di un sito archeologico, una sorta di teatro permanente, in cui si può rivivere la vita dell’Antica Roma dalla moda alla tavola.

³ www.studioazzurro.it

Dopotutto gli oggetti che oggi definiamo etnografici non molto tempo fa erano prodotti tecnologici. Proprio perché non è molta la distanza temporale tra l'attuale e il passato etnografico di quegli oggetti e di quelle tecniche si potrebbe provare a rivitalizzarli attraverso una loro messa in funzione con scopi didattici, culturali e, perché no, turistici.

Capitolo 1

Chiaromonte, il territorio e la sua storia

1.1 Inquadramento geografico

Il paese di Chiaromonte si trova nel sud della provincia di Potenza, in Basilicata, a 794 metri s.l.m. . Il nucleo urbano troneggia sul versante meridionale del Catarozzolo, la zona più alta del promontorio che separa le valli del Sinni e del Serapotamo. A sud-ovest di questo si trova il Massiccio del Pollino, che da 1988 è il cuore del parco naturale più grande d'Italia, il Parco Nazionale del Pollino (192.565 ettari). Anche Chiaromonte è uno dei 56 comuni, delle tre province, che fanno parte del Parco Nazionale: habitat naturale di centinaia di rare specie floristiche (come Pino Loricato, vari tipi di Orchidee, il Giglio rosso ecc.) e faunistiche (come l'aquila reale, gufo reale, capriolo di Orsomarso, Lupo appenninico ecc).

Il paesaggio visibile dalla cima del Catarozzolo comprende la quasi totalità delle valli solcate dal fiume Sinni, a sud, e dal suo affluente Serapotamo, a nord, e nelle giornate limpide è possibile seguire con lo sguardo le valli sino alle coste ioniche. Per questa caratteristica è stato in passato luogo privilegiato per l'insediamento umano.

Il territorio circostante l'abitato è prevalentemente boscoso : faggi e cerri crescono rigogliosi nel Bosco di Magnano (650 mt slm), antico rifugio dei Briganti; Abeti e faggi lungo la sella Conochiello-Pollino, sempre più rada man mano che si sale fino al “nudo” monte Pollino (2248 metri s.l.m.); Cerri e arbusti di Erica nel Bosco di Grottole, storicamente utilizzato per il pascolo, e fino al 1652 nella

disponibilità dell'abbazia di Santa Maria del Sagittario; infine nel bosco di Cascianudo ,utilizzato per il “legno morto”, il pascolo e il “taglio”, dominano cerri e querce farnie.

Geologicamente esso composto di diverse successioni sedimentarie e da terreni argillosi. Morfologicamente è caratterizzata da forti dislivelli creste e fondovalli. Così il geologo Giuseppe De Lorenzo nel 1937 descrive il territorio intorno al Sinni:

“Depositati pliocenici e pleistocenici, rappresentati da marne e argille turchine e da sabbie gialle, che pochi metri possono giungere fino a 500 e più metri di spessore. Qui gli ammassi uniformi delle argille turchine, argille sabbiose, sabbie gialle e conglomerati rossastri, che declinano con dolce pendio dall’entroterra di 1000 metri fino la mare, sono profondamente incisi e solcati da squallidi burroni a ripide pareti, in fondo a cui scorrono muggendo le acque fangose che portano novellamente al mare quei materiali, che dal mare stesso da poco tempo emersero.”⁴”



⁴ G. De Lorenzo, Geologia e geografia fisica dell'Italia meridionale, Bari, G. Laterza, 1904.

Nei periodi di maggiori precipitazioni sono frequenti i dissesti geologici, anche a causa del secolare disboscamento. Per il trasporto del legname in passato veniva usata la corrente del fiume Sinni che, prima della costruzione della “diga di Senise”, dopo essersi unito al fiume Bradano sfociava nello Ionio, non troppo lontano dall’antica colonia greca di Siris (oggi Policoro). Affluenti del Sinni sono il Frida, il S.Nicola, il Rubio e il Serapotamo.

Il Serapotamo confluisce nel Sinni all'altezza di Senise. Il toponimo probabilmente deriva dal greco xeros potamos, fiume secco, in quanto raccoglie solo le acque meteoriche.

I notevoli letti di entrambi i corsi d'acqua, Sinni e Serapotamo, si sono formati a causa del disboscamento dei pendii laterali che ne ha provocato la discesa dei ciottoli e il conseguente dilatamento.

1.2 Cenni storici

L'antichità dell'insediamento di Chiaromonte è testimoniato sia dai rinvenimenti archeologici sia dall'esame toponomastico (es. Xeros Potamos, Serapotamo).

L'archeologia ha accertato che l'insediamento ha origine nel IX sec. a.C. , nel passaggio tra età del Bronzo a età del Ferro, quando nell'Italia meridionale le popolazioni italiche iniziarono a darsi sedi stabili per dedicarsi all'agricoltura. Quindi verso il IX sec. a.C. gli indigeni della valle del Sinni fortificarono il

Catarozzolo per difendere le loro provviste dalla razzia di altri indigeni rimasti alla condizione nomade-pastorale.

Nella fase più antica i rinvenimenti funerari indicano che la comunità era omogenea, i corredi tombali non sono differenziati né per classi né per genere: l'economia era prettamente agricolo-pastorale.

Alla fine del IX sec. a.C. nascono le prime forme di organizzazione artigianale, e così le prime ceramiche locali.

Nel corso del VIII sec. a.C. gli scavi archeologici evidenziano i segni di una trasformazione sociale: nelle tombe maschili sono presenti le ceramiche e anche punte di lancia, pugnali e, in un caso, anche la spada; mentre nelle tombe femminili, soltanto, oggetti ornamentali in bronzo e utensili di uso domestico. Sempre nello stesso periodo avviene l'affermazione di un artigianato specializzato nella lavorazione ceramica, al tornio, con decorazioni a “*tenda elegante*”.

Dall’esame del rito funerario, che è del modello “*tombe a fossa*”, e di corredi funerari, etnicamente il centro di Chiaromonte viene assegnato al gruppo protoitalico degli Enotri.

Alla fine del VII secolo in virtù del suo “dominio” sulla valle del Sinni intrattiene rapporti commerciali privilegiati con l'area magno-greca localizzata sulle coste ioniche e con l'area etrusca che controlla le coste tirreniche. Le condizioni di vita subiscono un notevole miglioramento come testimoniano i corredi funebri del periodo: nasce un'aristocrazia guerriera. Nel 1985 la Soprintendenza Archeologica

della Basilicata porta alla luce 25 tombe del VI sec. a.C. e tra queste una ricca tomba di un principe-guerriero nel cui corredo oltre una spada c'era un elmo, uno scudo e vasi di matrice etrusca e coppe greche, a testimonianza dell'importanza che l'insediamento di Chiaromonte aveva assunto.

Verso la fine del VI secolo a.C. cade Siris, gli Etrusci perdono la loro egemonia in Campania e i Lucani invadono molta parte del territorio della Basilicata. Chiaromonte vive un'evidente crisi per più di un secolo come testimonia l'assenza di corredi nelle sepolture.

Nonostante alcuni segni di ripresa, a seguito della conquista romana della Lucania, dopo le lotte con Pirro, nel corso del III sec. a.C. l'abitato viene abbandonato. Probabilmente il paese aveva aderito alla causa di Pirro, come indicherebbero alcuni ritrovamenti di denti di elefanti. La popolazione sopravvive sparsa nelle campagne in fattorie e ville.

Solo con le invasioni barbariche, IV e V sec. d.C., il centro verrà potenziato e fortificato dalle genti della valle del Sinni in cerca di riparo dalle scorrerie degli invasori.

Dopo il 590 Chiaromonte passa sotto il dominio dei longobardi di Benevento e nel 849 con la divisione del Ducato di Benevento entra a far parte del Principato di Salerno.

Le lotte intestine al Ducato di Benevento e quelle tra Longobardi e Bizantini, che occupano varie zone dell'Italia meridionale, attirano i Saraceni di base a Tursi.

Quest'ultimi sicuramente portarono diversi attacchi alla rocca di Chiaromonte, ma senza risultati.

I longobardi ebbero controllo definitivo su Chiaromonte dal 942, dopo aver sconfitto i Bizantini lungo il Bradano. Ma nella seconda metà del X sec. Niceforo Foca per contrastare la politica egemonica di Ottone I intraprese una guerra nel meridione che durò fino al 982. Anno in cui i longobardi di Salerno si schierarono con l'imperatore d'oriente, che recuperò quasi tutta l'Italia Meridionale. Il principato di Salerno fu ridotto a stato vassallo e Chiaromonte passò sotto l'influenza greca. L'attività di chiese greche e cenobi basiliani diviene più capillare, anche se il loro arrivo in questa zona si può far risalire al passaggio nel sud Italia di Belisario (535-553) e della politica iconoclastica di Leone Isaurico (730) che favorì una forte emigrazione di monaci basiliani in tutto il meridione d'Italia.

Durante la dominazione dei Bizantini, nel IX secolo, l'abitato viene raso al suolo da un terremoto. Il disastro sismico portò al declino demografico del paese e le continue lotte per l'egemonia tra i Bizantini e l'imperatore di Germania produssero instabilità politica e favorì l'inserimento di piccoli nuclei di normanni.

Appoggiati dai Normanni i Longobardi occuparono Melfi, nel 1041, e sconfissero ripetutamente i Bizantini ponendo sotto il loro controllo gran parte della Puglia, la Basilicata e la Calabria. Nel 1047 e nel 1054 ottennero il riconoscimento delle loro conquiste rispettivamente dall'Imperatore Enrico III e dal Papa.

I capi normanni erano Roberto il Guiscardo e Ruggiero d'Altavilla. Con i normanni arrivò nell'Italia meridionale una famiglia, i Clermont, della dinastia carolingia e imparentata con gli Altavilla, che ottenne il feudo di Chiaromonte. Questi ricostruirono e fortificarono il centro abitato dandogli – probabilmente – il nome di Chiaromonte, dal nome della loro famiglia Clermont. Capostipite dei Clermont (o Chiaromonte) è Verelando, parente diretto dei dinasti Carolingi. Non vi sono notizie documentarie certe sulla presenza di Verelando a Chiaromonte, la documentazione più antica circa i Chiaromonte comincia con Ugo I, contemporaneo nonché vassallo di Roberto il Guiscardo.

Ugo I figura nei documenti del tempo per due donazioni, nel 1074 al Monastero di Carbone e nel 1088 al Monastero di S. Maria di Kiroximo.

Dei figli di Ugo I (Alessandro, Riccardo, Avenna e Albereda) Avenna sposò Alessandro di Senise, signore di Ronca; Abelarda sposò, in prime nozze, il signore di Policoro e Colubrarò, Ruggiero di Pomerana (famiglia normanna con cui i Chiaromonte dividevano l'egemonia nelle vicine valli del Sinni e dell'Agri), morto Ruggero sposò, in seconde nozze, Roberto Siniscalco; Alessandro e Riccardo partirono crociati in Terrasanta.

Da Alessandro di Ronca e Avenna nacquero Ugo II (che morì giovanissimo), Alessandro II e Riccardo II. Morto Roberto Siniscalco, nel 1115, e Albereda, nel 1123(?), Alessandro e Riccardo tornati a Chiaromonte, nel 1123\1124 furono investiti delle terre di Colubrarò, Policoro e Rotunda Maris. Questo fu il periodo di massima potenza per i Chiaromonte che possedevano feudi anche in Calabria e in Puglia.

Con la partenza di Boemondo II per Antiochia (1127) Taranto e Otranto caddero nelle mani di Ruggero II Duca di Puglia, che affidò Taranto al figlio Tancredi, il quale confiscò i feudi dei Chiaromonte, e li mise al bando. Alessandro e Riccardo si schierarono con l'Imperatore Lotario chiamato in Italia da Innocenzo II (1137). Riccardo cadde combattendo. Alessandro fuggì in Romania, passando nel 1145 in Germania dove Corrado III lo investì legato dell'impero a Costantinopoli.

Riccardo aveva due figli, Roberto e Ugo III. Ugo recuperò i feudi sicuramente prima del 1152, anno in cui diede inizio alla costruzione dell'importante Monastero del Sagittario. Da Ugo III nacquero Riccardo III e Agnese.

Quando nel 1194 l'egemonia del Meridione passò agli Svevi di Federico II Riccardo III Chiaromonte conservò i suoi feudi e divenne Giustiziere imperiale in Basilicata (1226).

Nel 1246 l'erede di Riccardo III, Ugo IV, per aver partecipato alla congiura promossa da Papa Gregorio IX contro Federico II, fu privato di tutti i feudi. Riccardo IV e il figlio di Ugo IV si impadronirono dei castelli di Colubrarò, Stellano, Bigianello, S.Arcangelo e Luino, ostacolando il progetto di unificazione di Federico II, e così persero nuovamente i feudi che poi saranno restituiti a Riccardo IV dopo la sconfitta di Manfredi con il titolo di Conte.

Nel 1268, durante la rivoluzione ghibellina, Riccardo si schierò con gli Angioini e nel 1277 divenne Cavaliere, con l'incarico di sovrintendere la costruzione dei vascelli della regia marina.

Morì senza eredi e la contea passò a Giacomo, figlio di Federico, suo fratello.

Dei tre figli di Giacomo Ugo V morì senza eredi nel 1319, Odolina sposò il Conte di Caserta e Margherita, la maggiore, divenne moglie di Giacomo Sanseverino, che ereditò la Contea di Chiaromonte.

Con il passaggio della contea ai Sanseverino Chiaromonte entra a far parte della storia di una delle casate più nobili e importanti non solo della Basilicata ma del Meridione e dell'Italia Medievale e Moderna.

Discesero in Italia Meridionale con i Normanni al seguito di un nobile cavaliere, Turgisio, fedeli alleati di Roberto il Guiscardo ottennero come ricompensa la terra di Sanseverino nel Salernitano da cui prese il nome la casata.

Al tempo di Federico II i Sanseverino capeggiarono l'insurrezione promossa da papa Innocenzo IV, ma con la caduta di Staba e Capaccio furono trucidati tutti. Si salvò solo un fanciullo, Ruggero, che entrò sotto la protezione papale e fu reintegrato nei feudi dopo la morte di Federico II.

A capo delle milizie pontificie Ruggero Sanseverino diede un contributo determinante per la vittoria di Carlo d'Angiò a Benevento (1266). Per questo il re gli confermò lo stato di Marsico con il titolo di Conte e lo inviò Vicerè in Palestina nel 1278.

Il suo successore Tommaso si sposò tre volte, dalla terza moglie, Sveva d'Avezzano, figlia di Grimoaldo di Tricarico, ebbe 4 figli, tra cui Giacomo. Quest'ultimo sposando Margherita Chiaromonte aggiunse ai titoli di Conte di Tricarico e Rocca Imperiale, il titolo di Conte di Chiaromonte.

Da Margherita ebbe tre figli: Ruggiero, primogenito; Ugo che divenne conte di Potenza, Anglona e Saponara; e Tommaso Conte di Montescaglioso.

A Ruggero successe Vencislao, il quale per il sostegno dato a Luigi I d'Angiò fu creato Duca di Venosa (1390) e Conte di Amalfi, in aggiunta ai titoli di Conte di Tricarico e Chiaromonte. Inflisse una dura sconfitta a Ladislao in Calabria, ma dopo la partenza di Luigi II d'Angiò si riconciliarono. Nel 1403 però Vencislao promosse una rivolta dei baroni napoletani contro il re – Ladislao – che era in Ungheria. A Vencislao successe Ruggiero, unico scappato alla seconda strage dei Sanseverino, attuata da Ladislao, che confiscò alla famiglia, la contea di Montescaglioso, la contea di Potenza e quella di Terranova, oltre Tricarico e Chiaromonte. Morto Ladislao nel 1414, la regina Giovanna II reintegrò Ruggero nei feudi paterni.

Nel 1430 la contea passò ad Antonio Sanseverino e alla sua morte al figlio. Luca nelle lotte tra Giovanni d'Angiò e Ferdinando d'Aragona si schierò con gli Aragonesi e nel 1465 ai titoli della casata aggiunse, comprandolo, anche quello di Principe di Bisignano. Erede di Luca fu Girolamo che nel 1472 perse i feudi per essersi fatto coinvolgere nella rivolta dei Baroni, appoggiata dalla Chiesa e dagli Angioini di Provenza, contro gli Aragonesi. Dopo la pacificazione tra il Papa e Ferdinando I i ribelli, tra cui molti esponenti della famiglia Sanseverino, vengono attirati con un tranello a Napoli e incarcerati a vita. Mondella Gaetani, moglie di Girolamo, mette in salvo i 4 figli rifugiandosi a Roma.

A partire dal 1488 le terre di Chiaromonte, insieme alle terre di Teana, Francavilla, Carbone ed Episcopia, sono amministrare da un funzionario Regio, Antonio de Ricca.

Nel 1494 le stesse terre passano, per volontà di re Alfonso II a Giovanni Borgia già duca di Gandia.

Nel frattempo Bernardino Sanseverino recatosi in Francia, presso il cugino Antonello Sanseverino, convince Carlo VII a tentare la conquista del Regno di Napoli e ottiene il comando di 3000 fanti.

Entrato vittorioso a Napoli nel 1495 Carlo VIII gli riconosce tutti i feudi e i privilegi confiscati e le città di Cassano e Strongoli e la contea di Lauria.

Intanto Carlo VIII ritorna in Francia e Bernardino al comando di un reparto di cavalleria e quattro di fanteria sconfigge sul fiume Sele Ferdinando II, che però riesce comunque a scacciare i francesi dall'Italia. Nonostante lo scontro sul Sele il re riconferma i tantissimi titoli a Bernardino, e, anche, la contea di Chiaromonte.

A Bernardino successe nel 1519 Pietrantonio che acquisì il titolo di Grane di Spagna di prima Classe, con la facoltà di tenere una compagnia di armati.

Nel 1562 salì al principato di Bisignano Nicolò-Bernardino, che sposò la figlia del duca di Urbino, Isabella Feltri della Rovere. Per il suo amore per il lusso Nicolò-Bernardino lasciò alla sua morte un'alta quantità di debiti. Non avendo eredi diretti si innescò una lite giudiziaria che durò 16 anni, durante i quali Chiaromonte fu amministrata da un reggente, Montoya, che la mise in vendita per pagare i debiti contratti da Nicolò-Bernardino. Per 60.000 ducati la contea fu comprata da

Cesare Gesualdo, il quale sua volta nel 1612 la rivendè a Carlo Sanseverino. Nel 1646 a seguito di un'istanza di crediti pregressi fu avviata un'indagine tavolare, per poter di quantificare il valore della "Terra di Chiaromonte".

Redatta nel 1660 da un tecnico, Giuseppe Gallarano, la tavola – censuaria – della "Terra di Chiaromonte", reca molte informazioni sullo stato dell'abitato e dei territori della contea. Le informazioni che si possono trarre dal documento sono varie e vanno dall'uso del terreno e la produttività (seminativi o a pascolo, giardini o boschi, vigne o oliveti), alla presenza o meno di palazzi pubblici o di casata nell'abitato e nel fondo, ai molini, ad informazioni circa le strade di collegamento con gli altri centri abitati vicini, al valore delle entrate feudali.

Il figlio di Carlo Sanseverino, Giovanni, acquisì il titolo di Conte di Chiaromonte e sposò la cugina Delia Sanseverino aggiungendo al suo titolo quelli di Principe di Bisignano e conte di Saponara, dove dimorò e ingrandì il castello. Erede di Giovanni fu Carlo Maria che sposando Anna Maria Fardella ed ebbe in dote il feudo di Paceco. Carlo Maria in onore della moglie chiamò Fardella la borgata edificata nel 1693, poco distante da Chiaromonte. Principe di Bisignano e conte di Chiaromonte, fu successivamente Giuseppe Leopoldo Sanseverino, che passò i titoli al figlio Luigi, quindi al figlio Pietrantonio. Nel 1759 conte di Chiaromonte – principe di Bisignano, ecc – divenne Tommaso Sanseverino, nominato nel 1807 Consigliere di Stato da Giuseppe Bonaparte.

L'abolizione dei diritti feudali con la riforma promossa da Giuseppe Bonaparte nel 1806 distrusse il patrimonio dei Sanseverino, che di tutto il territorio feudale conservarono solo una vigna.

Morto Tommaso nel 1814 i titoli, ormai solo nominali, passarono a Pientrantonio che fu deputato del Magistrato di Sanità del Regno delle due Sicilie dal 1809 al 1815. Nel 1865 il Principato di Bisignano, quindi il titolo conte di Chiaromonte e gli altri innumerevoli titoli passarono a Luigi Sanseverino che non ebbe figli maschi. Con lui si estingue il ramo principale. I titoli passarono a Luigi Costa-Sanseverino (1823-1888) figlio di Maria Antonietta Sanseverino e del marchese Francesco Costa. Ma oramai ai titoli non corrispondeva nessun tipo di legame amministrativo con i territori e Chiaromonte, come tutti gli abitati del Regno delle Due Sicilie fu incorporato nel sistema delle circoscrizioni amministrative, quindi divenne Comune e gli organi di governo locale, dall'ottobre del 1806, furono il decurionato e il sindaco.

Il comune fu dotato di proprio mezzi con l'assegnazione dei beni ecclesiastici, furono istituiti l'ufficio del catasto, il giudice di pace, l'ufficio postale e la scuola pubblica. Incluso nei comuni di seconda classe, per la sua importanza Chiaromonte fu designato capoluogo del circondario, facente capo a Lagonegro, capoluogo di distretto, entrambi inclusi nell'unica provincia della Basilicata il cui capoluogo era Potenza.

Qualche tempo prima, nel gennaio 1799, in occasione della proclamazione della repubblica Partenopea i Chiaromontesi insorsero, quindi parteciparono ai moti Giacobini sotto la guida di Deodato Leo e Giovanni Giura, che piantarono nella piazza del paese "l'albero della libertà" e avviarono le elezioni democratiche per eleggere la Municipalità.

Il moto di Chiaromonte ebbe una partecipazione elitaria, così senza il supporto della popolazione e di aiuti dall'esterno svanì rapidamente con l'arrivo in zona delle milizie regie al comando del Commissario Regio Filippo Antonio Durante. Il 4 marzo 1799 la Municipalità democratica fu sciolta e l'albero della libertà abbattuto. Con la successiva caduta della Repubblica Napoletana, il 19 giugno, e con la costituzione di una Giunta di Stato in Basilicata, con il compito di individuare e punire i ribelli filo-francesi, Giovanni Giura e Deodato Leo, insieme ad altri insorti chiaromontesi, furono condannati al carcere.

Gli anni tra 1806 e 1815 videro alla guida del Regno di Napoli Giuseppe Bonaparte, e dal 1808 Gioacchino Murat. Bonaparte e Murat attuarono la soppressione dei diritti feudali e la riorganizzazione dello stato. Ma, come in molte località della Basilicata, a Chiaromonte la nuova organizzazione, con la coscrizione obbligatoria, l'espropriazione di beni ecclesiastici e feudali e l'esclusione della massa popolare dalla divisione dei terreni, creò malumori, che cavalcati dalle classi maggiormente toccate dal nuovo ordine, scoppiò in un clima da guerra civile.

La collusione di nicchie filo-borboniche e di ex-soldati del regno, unitamente all'appoggio di Clero, Borboni e Inghilterra (che forniva le armi), diedero vita a bande armate che si proponevano di rovesciare il regime Napoleonico. Nel 1810 Chiaromonte viene assediata dalle «*bande - dei briganti – Scarola, Taccone, Peppino, La Petina, Fiore e Gitaniello; unitesi alla Banda del brigante calabrese Carmine Antonio... ...che sarebbero passate al saccheggio se del paese se non fossero intervenute numerose truppe francesi da Lagonegro e Senise*»⁵.

Fino al 1812, anno in cui le drastiche misure del Gen. Manhes posero fine al Brigantaggio, i Briganti Taccone, Peppino e Fiore, saccheggiarono e terrorizzarono a lungo i paesi intorno Chiaromonte.

Nel maggio del 1815 viene restaurato il Governo Borbonico. Che sebbene intransigente ad ogni forma di liberalismo e costituzionalismo, non modificò l'assetto giuridico e amministrativo introdotto dai francesi. In questo periodo, di persecuzioni poliziesche e cospirazioni portate avanti da sette segrete, nel paese le vendite carbonare erano organizzate da Luigi (sacerdote) e Leonardo Dragonetti e Domenico Giura (sacerdote), i quali parteciparono attivamente ai moti del 1820\21. Nel luglio del 1820 il Cancelliere Nicola Viola viene arrestato mentre fomenta la popolazione vestito con il tricolore inneggiando alla costituzione.

⁵ F. Elefante, *Chiaromonte : economia, amministrazione pubblica, cultura*, Chiaromonte, Arti Grafiche Racioppi, 1989.

Il movimento liberale di Chiaromonte aderì al programma mazziniano e nel 1839 “Giosuè e Giuseppe Giura, Emanuele Spaltro, Michelle Cascella e Luigi e Leonardo Dragonetti furono denunciati per cospirazione contro lo Stato, con la costituzione della società segreta S. Pellegrino de Liguori”.

Anche nel 1848 il paese vide alcuni suoi cittadini partecipare ai moti di liberazioni che pervasero l'Italia e l'Europa intera. In quest'occasione i ribelli furono tradotti davanti alla Gran Corte Criminale Speciale di Basilicata, che li condannò, con sentenza del 20/02/1852, con l'accusa di:

« aver formato nell'aprile del 1848 nel comune di Chiaromonte un circolo costituzionale di cui fanno parte in qualità di presidente il sacerdote Domenico Giura, Giuseppe giura (capitano della Guardia nazionale), Francesco Leo (Tenente), Saverio Papaleo (tenente), Giovanni Spaltro e Giuseppe Allegretti (alfieri), Gerardo Viola e altri. Costoro esaltati per l'ultra liberalismo si mostrano avversi al Governo, di talchè eccitavano le Guardie Nazionali, Giura Domenico finanche in Chiesa lo arringava... mandavano agitatori nei paesi vicini... »⁶.

Il 1860 vide una parziale adesione dei chiaromontesi al movimento liberale unitario: da una parte vi era lo schieramento capeggiato dal Vescovo Acciardi, che vedeva minacciati gli interessi della Chiesa ravvivati nel periodo Borbonico; da un'altra il movimento liberale, che dopo aver aderito al movimento insurrezionale vide i suoi esponenti estromessi dalla vita politica, in ragione della politica del nuovo Regno d'Italia che preferiva governare attraverso le élite, spesso estranee alle richieste delle masse. Il proclama di Francesco II del 4 febbraio del 1861

⁶ F. Elefante, *Chiaromonte : economia, amministrazione pubblica, cultura*, Chiaromonte, Arti Grafiche Racioppi, 1989.

diretto a fomentare l'insurrezione e la restaurazione Borbonica, nonostante gli sforzi del Vescovo Acciardi, a Chiaromonte ebbe un seguito molto modesto, limitato all'esposizione di una bandiera borbonica.

L'instaurazione del governo Sabaudò trasformò il “movimento politico” del Brigantaggio, atto alla restaurazione borbonica, «*in movimento di lotta sociale e ribellione contro le ingiustizie e i soprusi della nuova classe dirigente*»⁷. Nell'interland chiaromontese le località in cui i Briganti si nascondevano e da cui partivano per le loro rapine “vetturali” erano il Bosco di Magnano e quello di Battifarano. Il capo brigante che operava nella zona era Alessandro Marino, che aveva al suo comando 5 individui. Marino era dichiaratamente Borbonico e prometteva ai suoi sottomessi la restaurazione del regime Borbonico quindi il prossimo “perdono” del Re Francesco II. Alla compagnia di Marino si aggiunse quella di Antonio Franco di Francavilla. Molti sono i processi contro i Briganti nella zona della Valle del Sinni ma altrettanto numerosi sono i processi intentati contro i loro sostenitori, tra cui Michele Dursi, Il Barone di Battifarano Camillo Villano, il Vescovo Acchiardi ed anche i liberali Emanuele e Luigi Spaltro, che esclusi dalla nuova classe governante parteggiavano per i ribelli armati. Emanuele era stato uno dei fautori della società segreta S. Pellegrino de Liguori nel '39 e Luigi aveva presieduto la giunta insurrezionale a Chiaromonte nell'agosto 1860, al fine di organizzare le forze liberali.

Il 17 marzo 1861 viene proclamata l'Unità d'Italia e Chiaromonte, come tutti i paesi e le città lucane ed italiane, entra a far parte di un organismo complesso e

⁷ F. Elefante, *Chiaromonte : economia, amministrazione pubblica, cultura*, Chiaromonte, Arti Grafiche Racioppi, 1989.

unificante, lo Stato Italiano, che, prescindendo dai particolarismi locali che hanno dominato la storia della nostra nazione dalla caduta dell'Impero Romano all'Unità d'Italia, non solo attua un programma di omogeneizzazione delle strutture amministrative e di governo, ma include insieme ad esse la storia di tutto il territorio italiano nella storia più generale della Repubblica Italiana.

Pochi sono dall'Unità ad oggi gli episodi di rilevanza storico-locale che hanno inciso sulle condizioni della comunità di Chiaromonte - e di molti paesi della Basilicata . Con la caduta dei Borboni e l'espansione dell'egemonia del Piemonte sabaudò, il Meridione, già fortemente escluso dalle dinamiche storico-politiche-economiche italiane ed europee, assume un ruolo ancor più marginale, sia per la mancanza di investimenti economici e culturali sia per la generale condizione di “arretratezza” con cui molta parte del meridione ha inaugurato l'ingresso nella nazione Italiana. Tutto questo ha creato un'immagine stereotipata del sud Italia e della Basilicata, in particolare, bollandola – come indica Faeta in *Fotografi e Fotografie* – con l'esotica raffigurazione delle “Indie Quaggiù”: immagine che ha appesantito senza risolverla del tutto l'annosa “questione meridionale”. Questione che ha in sé i dati della storia di quasi tutto il meridione di Italia che, ormai, da 150 anni vive avvinghiato ai suoi reali o esotici problemi.

Ed è in questo ambito che si colloca a Chiaromonte una delle ricerche più interessanti e controverse nel – e sul – Meridione Italiano. È la ricerca condotta nel 1955 da Edward C. Banfield a Chiaromonte, presentata nel 1958 in “*Le Basi Morali di Una Società Arretrata*”.

I pochi eventi significativi che in qualche modo hanno modificato l'organizzazione e le condizioni della comunità di Chiaromonte nell'ultimo secolo sono:

- il trasferimento della cattedra ambulante d'Agricoltura del Ministero, da Lagonegro a Chiaromonte nel 1907, con lo scopo di migliorare la produttività e l'organizzazione delle terre contivate;
- l'incorporazione dei Comuni di Teana e Fardella nel Comune di Chiaromonte dal 1928 (fino 1947 per Teana);
- la costruzione dell'Ospedale di Chiaromonte, avviata nel 1950 e ultimata nel 1969;
- l'istituzione del Parco Nazionale del Pollino nel 1988 e l'avvio delle attività del Parco tra il 1992 e il 1994.

Chiaromonte fu il primo Comune della Basilicata dopo la Seconda Guerra Mondiale a dotarsi di un moderno Palazzo Municipale. I lavori iniziarono nel 1953 e l'inaugurazione avvenne nel 1954 con il Sindaco De Judicibus.

Negli ultimi decenni la posizione geografica e territoriale che ha permesso, per secoli, la salvaguardia del paese è stata una delle cause della emigrazione e dello spopolamento. Oggi Chiaromonte conta 2.000 abitanti (censimento 2011) contro i 3.400 del 1961 e i 3.200 del 1871.

1.2.1 La società chiaromontese negli anni 50: lo studio di Banfield

Tra il 1954 e il 1955 per soli nove mesi Edward C. Banfield (1916–1999) soggiorna a Chiaromonte insieme a sua moglie, Laura Fasano, e i suoi due figli.

Durante la permanenza lo studioso consulta i dati dei censimenti, raccoglie memoriali, autobiografie, libri di conti che aveva chiesto di compilare ad alcuni contadini e sottopone buona parte della popolazione ai TAT, tests di appercezione tematica. Nel 1958 pubblica il libro “The Moral Basis of a Backward Society”, in cui attraverso l'analisi dei dati raccolti nel paese lucano propone la tesi del “Familismo Amorale”.

La domanda da cui parte è: qual è la causa dell'arretratezza del Meridione Italiano e in particolar modo del piccolo centro di Montegrano (nome con cui viene identificato Chiaromonte nel libro)?

La sua analisi si concentra su tre ambiti della vita del paese: l'economia, quindi l'occupazione lavorativa e il rapporto produzione-risorse; l'attività politica, quindi il rapporto storico tra questa e la popolazione; e la condizione culturale.

Per quanto riguarda la distribuzione del lavoro evidenzia il fatto che i 3/4 degli abitanti sono contadini o braccianti e la maggior parte di loro coltiva piccoli appezzamenti di terreno, che non forniscono sufficienti risorse da permettere un livello di vita che non sia miseria.

Circa il rapporto e l'azione della politica verso la comunità pone l'accento su due fatti. Il primo è la totale diffidenza della popolazione verso coloro che fanno

attività politica e il secondo è l'assenza di promozione dell'associazionismo da parte della politica e anche dei componenti delle classi abbienti e del clero: quindi l'assenza di leaders capaci di raccogliere intorno a loro – anche – “clientele”, con il fine di promuovere azioni comunitarie.

L'ambito culturale viene chiamato dal Banfield “Ethos”. Termine con cui egli intende “l'insieme di modelli che hanno poca attinenza con la pratica”, cioè come, secondo i montegratesi, si dovrebbe agire e come essi agiscono nella vita quotidiana, sulla base di “sentimenti, valori, credenze e idee che sono in armonia con l'Ethos”.

Su questo fronte emerge il “Familismo Amorale”, cioè l'atteggiamento secondo cui le categorie del bene e del male esistono solo in rapporto alla famiglia nucleare e sono del tutto assenti nei rapporti esterni ad essa, anzi al di fuori il bene e il male sono tali solo in rapporto di convenienza con essa:

... coloro che sono fuori dalla stretta cerchia familiare sono per lo meno competitori potenziali, e quindi anche nemici potenziali. Il solo atteggiamento verso coloro che non fanno parte della famiglia è il sospetto.⁸

Secondo Banfield la principale causa-conseguenza del Familismo Amorale è la concezione culturale della vita in rapporto alla distribuzione delle risorse, a cui consegue la totale assenza di azioni comuni volte al bene comune.

La frammentazione della proprietà, la poca produttività del terreno, l'assenza di capi, quindi la totale diffidenza della popolazione nelle istituzioni, nella politica e nelle azioni comunitarie, partecipano alla “costruzione” del Familismo Amorale, che ha come fondo il “timore di morte prematura” e l'incombenza di eventi

⁸ Edward C. Banfield, *Le basi morali di una società arretrata*, Bologna, Il Mulino, 1976.

catastrofici che facilmente potrebbero mettere in crisi un sistema basato sulla *famiglia nucleare*.

Nel nono capitolo lo studioso propone alcuni espedienti per superare la radicalizzazione dell'*individualismo - o familismo - amorale*:

“... i pianificatori dispongono di due possibili approcci alternativi: uno, eliminare le condizioni che producono le caratteristiche negative dell'ethos del familismo amorale. ... L'altro approccio è l'intervento, non sulla situazione di fondo, ma sugli attori stessi: questa è tecnica “tradizionale” dell'educazione. La migliore educazione per la gente di Montegrano sarebbe costituita dalla presenza in mezzo a loro, per venti o trenta anni almeno, di una trentina di famiglie delle media o alta borghesia... che fungessero, in modo più o meno consapevole, da maestri e leaders.”⁹

Anche se nella conclusione di quest'ultimo capitolo lo studioso palesa la consapevolezza che espedienti del genere non è certo che producano un cambiamento positivo dell'ethos e che il miglioramento delle condizioni di vita della popolazione di Montegrano deve partire dalla promozione dell'associazionismo da parte delle istituzioni, che devono “incoraggiare le iniziative locali... e impedire la corruzione”. Quindi, lascia intendere Banfield, più che famiglie dell'alta borghesia come insegnanti i Montegratesi avrebbero bisogno di una squadra di calcio o di un giornale locale, i quali creerebbero “un senso di appartenenza alla medesima comunità”, dando sempre meno spazio o indirizzando diversamente l'Individualismo (o Familismo) Amorale. L'affermazione che ha consacrato il Familismo Amorale come caratteristica tipica della Lucania e del Meridione Italiano è quella che Banfield fa all'introduzione del

⁹ Edward C. Banfield, *Le basi morali di una società arretrata*, Bologna, Il Mulino, 1976.

libro e che forse è quella che meglio descrive gli intenti e i risultati di buona parte degli studi condotti nel dopo guerra nel Sud Italia:

“... tuttavia sembra possibile affermare che, per taluni aspetti che interessano questo studio, Montegrano è abbastanza “tipico” per Sud, cioè per il resto della Lucania, per gli Abruzzi e la Calabria, per le zone interne della Campania e per le coste Siciliane”¹⁰.

Al di là delle considerazioni sul Familismo Amorale l'opera di Banfield è un ottimo repertorio del periodo che prende in considerazione, in cui si possono trovare informazioni sia sulla composizione della società chiaromontese negli anni '50, sia spunti sulla situazione del Meridione nel dopoguerra, sia “fotografie” della storia dell'emancipazione dalla piccola proprietà dei contadini meridionali.

¹⁰ Le basi morali di una società arretrata, Edward C. Banfield, 1976.

Capitolo 2

La vitivinicoltura e Chiaromonte

2.1 La vitivinicoltura: tecniche e strumenti tradizionali

La produzione del vino è uno degli aspetti più peculiari e antichi dell'Italia e della Basilicata in particolare. Il territorio che si estende dalla Calabria settentrionale alla Puglia e che comprende buona parte della Basilicata è la patria di un antico popolo che già nel V secoli prima di Cristo aveva perfezionato le tecniche di vinificazione e la coltivazione della vite su palo corto (non su sostegno vivo) tanto che i Greci lo chiamavano Enotria (dal greco Οἰνωτρόι, *oinos: vino*), *Terra del Vino*. La stessa varietà di vite prevalente in Basilicata rimanda ad origini molto antiche, l'Aglianico, il cui nome proviene dalla contrazione della parola greca Ἑλληνικός (Ellenico), deve la sua introduzione proprio ai Greci. Con l'invasione dei Lucani e la successiva conquista romana, quindi con la perdita di centralità della Magna Grecia e lo spostamento delle popolazioni dalle valli alle alture, la viticoltura nell'antica Enotria declina. La coltivazione della vite trova ambienti favorevoli in Toscana e Piemonte durante tutto il Medioevo. Tra 1889 e 1890 anche la Lucania deve fare i conti con la propagazione della *fillossera*, che impone anche qui gli innesti delle viti autoctone sui fusti di viti americane, immuni all'insetto. Oggi la produzione del vino ha ripreso vigore grazie alle produzioni di qualità della zona del Vulture e ai progetti di Igp, Dop e Doc avviati in varie zone del territorio regionale.

La vitivinicoltura è tra le attività agricole quella che appare più «...legata a pratiche tradizionali e *che* meno hanno mutato volto rispetto al passato»¹¹, quindi più intrisa dei valori tradizionali che stanno alla base della civiltà contadina.

La coltivazione della vite e la produzione del vino, tralasciando alcune inevitabili innovazioni tecnologiche, non sono mutate né nella sostanza né nelle tecniche. Il cambiamento più radicale è avvenuto al livello di diffusione e di mercato del vino. Prodotto che naturalmente ha preso il suo posto nel mercato globale e nella società del consumo. Proprio il momento del consumo è l'aspetto che condiziona più fortemente la produzione, poiché il vino che un tempo serviva a soddisfare l'esigenza del contadino di avere una bevanda gradita e nutriente per il pasto quotidiano - in passato non troppo ricco - è divenuto una bevanda di accompagnamento per determinate vivande o un marcatore di status che si esibisce in determinate circostanze (ricevimenti, incontri...). Quest'ultimi modelli di comportamento di matrice consumistica che oggi influiscono sulla produzione del vino: da un lato impongono vini poco specifici e alla portata di tutti i gusti e di tutte le tasche, dall'altro prodotti altamente specifici e di nicchia, che fungono più dei primi da marcatori di status.

Ma tutto ciò non ha cambiato molto il modo di coltivare la vite e di fare il vino se non per quanto riguarda la distribuzione sul mercato.

¹¹ **Atti del convegno:** Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: La Viticoltura e l'Enologia[1978], Situazione e tendenze evolutive, M. Pagella, p.15

La produzione vitivinicola tradizionale può essere divisa in tre macro-sequenze: impianto e coltivazione, produzione del vino e modalità di conservazione.

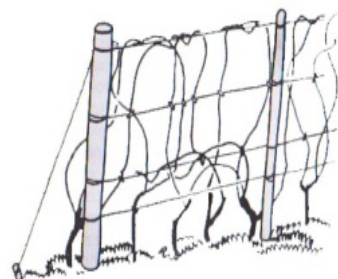
La vite per crescere in modo ottimale ha bisogno di molto sole, quindi è generalmente rispettata la regola di coltivarla su pendii con esposizione a sud, meno frequentemente in pianura.



1. Gruccia

Il primo passo è l'impianto del vigneto, durante il mese di marzo. Tradizionalmente avviene attraverso lo "scasso" del terreno fino alla profondità di un metro, per mezzo della vanga e della pala, con la prima si scava e con l'altra si sposta la terra. Per l'impianto del magliuolo ci si serve della *gruccia*(1), che grazie alla sua punta biforcuta ne facilita l'inserimento nel terreno.

La piantagione avviene su più file parallele. Se le viti di queste file sono unite si parla di filare. Solitamente per permettere l'elevazione della pianta si usano dei sostegni che possono essere vivi, quindi la vite viene "maritata" ad un albero, o morti, pali di legno o canne. La vite "maritata" è più frequente nell'Italia settentrionale, mentre l'uso di sostegni morti è generalizzata al Sud. Un tipo particolare di sostegno è il "pergolato", si ottiene facendo crescere una o più viti su sostegni verticali e orizzontali così da formare un tetto ombroso, posto di solito intorno a case o fabbricati. Per evitare che i filari si facciano ombra tra loro, a



2. Filare a fili metallici orizzontali tesi su sostegni verticali

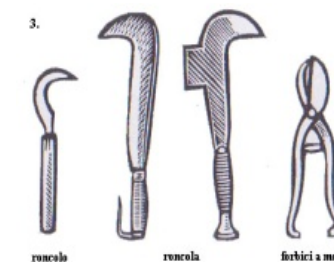
seconda dell'altezza cui si decide di far arrivare la vite, possono essere posti dai

due ai tre metri di distanza. Molti sono i metodi per la sistemazione dei filari: tra quelli a sostegno vivo ci sono *i sostegni verticali, a catena, a tirello, a girello*¹², per citarne alcuni; tra quelli a sostegni morti il più frequente nel Sud dell'Italia è *a fili metallici orizzontali tesi su sostegni verticali* (2).

Sistemati i filari il viticoltore deve dirigere lo sviluppo della pianta con potature che orientino la crescita nel senso del filare. La potatura è l'operazione di manutenzione del filare che riveste maggiore importanza:

... se ben effettuata assicura una buona produzione per l'anno successivo. Con la potatura, infatti, oltre a fare assumere alla pianta la forma desiderata, si proporziona la sua parte aerea allo sviluppo delle radici, favorendo la diffusione della linfa e, infine si può incrementare la quantità del prodotto, distribuendo e selezionando le parti fruttifere¹³.

Vi sono due tipi di potatura, la potatura secca e la potatura verde. La prima



effettuata nei mesi invernali, febbraio-marzo.

Attraverso la diminuzione della massa della pianta le dona più vigore e la mette al riparo dalle gelate. La potatura verde invece non è eseguita in modo

sistematico e ha come scopo di ridurre le parti erbacee della pianta a favore delle parti produttive. Potature verdi sono: la *scacchiatura*, con la quale si eliminano i germogli che non danno frutto; la *cimatura*, che serve per aumentare la parte legnosa e fruttifera; la *sfemminellatura* con cui si eliminano le "femminelle", cioè i germogli nati sui nodi, è la più specialistica tra le potature e richiede un costo di

¹² Paul Scheuermier, Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano, Longanesi & C., 1980.

¹³ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

manodopera elevato; infine l'*incisione anulare*, che favorisce la maturazione dei frutti.

Gli attrezzi usati per le potature sono tradizionalmente il *roncolo*, la *roncola*, il *potatoio*, il *gattuccio* e, più recentemente, le *forbici a molla*(3). Contemporaneamente alle potature si provvede anche alla sistemazione del filare e alla manutenzione dei tutori. Altre azioni manutentive sono la *vangatura*, effettuata in autunno-inverno, che nella vigna sostituisce l'uso dell'aratro, e la *zappatura*, ripetuta più volte durante l'anno per eliminare le erbacce nocive e smuovere il terreno. Il campo coltivato a viti generalmente è concimato ogni due o tre anni. Dal periodo di maggio, quando la vite inizia a mettere le foglie, si effettuano i trattamenti contro malattie e parassiti, che si prevengono cospargendo le piante con solfato di rame, attraverso l'uso di una pompa munita di uno spruzzatore, e/o soffiando polvere di zolfo, con un soffietto di pelle.

Dalla metà di settembre alla fine di ottobre, a seconda della zona e della maturazione dell'uva, si tiene la vendemmia. La tradizione vorrebbe che le operazioni iniziassero soltanto a mattina inoltrata, quando l'uva è completamente asciutta dalla rugiada, quindi non prima delle otto e non in giornate umide. La vendemmia si caratterizza come una vera e propria festa, un "rito", a cui non prende parte solo la famiglia *in toto*, compresi i più piccoli, ma anche molte altre persone legate ad essa. Come la festa e il rito, la vendemmia prevede dei ruoli: ad esempio ai più piccoli viene data in carica la raccolta dei grappoli più bassi. A proposito di ciò Antonella Varani, scrivendo della vendemmia a S. Giovanni in Persiceto (BO), osserva:

Pure ai bambini erano affidati strumenti taglienti ... in genere, piccoli roncoli ... ed era per loro motivo di orgoglio potersene servire¹⁴.

Tutti gli addetti alla raccolta, sotto la supervisione del fattore o del proprietario, si dispongono lungo i filari muniti di un arnese per tagliare i grappoli e piccoli contenitori trasportabili in cui mettere il raccolto.

Agli uomini adulti è riservato il compito di raccogliere le varie ceste piene (o cassette) poste lungo i filari e di svoltarle nei recipienti di pigiatura. Nel sud Italia solitamente erano grandi tini o vasche di pietra. Se la cantina non si trova nelle vicinanze della vigna gli uomini adulti si occupano di sistemare ceste o cassette sui mezzi di trasporto, in passato si usavano i carretti a traino animale. In genere gli strumenti che si usano durante la vendemmia sono *strumenti polifunzionali*¹⁵, roncole e ceste usate anche per altri momenti della vendemmia e della coltivazione, magari «vecchie e già rovinate in modo da non guastare lame e



ceste ancora in buono stato »¹⁶ - in questo caso vengono rifunzionalizzate.

Successivamente alla raccolta, avviene la pigiatura. Operazione che fino a non molto tempo fa veniva

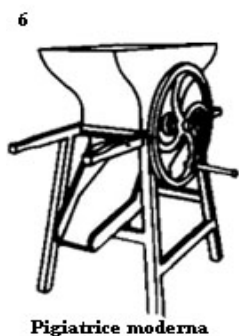
¹⁴ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

¹⁵ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

¹⁶ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

effettuata con i piedi, in grossi tini(4) o in vasche di pietra(5). Molto raro è l'uso dell'ammostatoio di legno, un'asta che si allarga sul fondo come una clava o con una forcilla: questo attrezzo è tipico della Val d'Aosta e del Trentino.

Altre modalità sono la spremitura a macchina o con la macina. In alcuni casi invece di pigiare l'uva direttamente nel tino ci si serve della cosiddetta cassa di pigiatura, una cassa di legno di forma trapezoidale aperta in alto e fornita di buchi sul fondo per consentire il passaggio del mosto.



Pigiatrice moderna



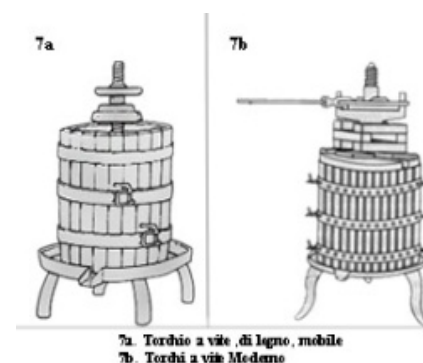
Vasca di Pigiatura in pietra

Verso la metà del '900, si è diffusa la pigiatrice moderna(6) costruita essenzialmente in legno e poi in metallo e fornita di base propria. Essa è formata da una tramoggia posta su un sostegno orizzontale, in fondo alla quale si trovano due rulli scanalati. Questi ultimi ruotano, in senso inverso l'uno rispetto all'altro, per mezzo di una manovella o una ruota, schiacciando l'uva che vi passa in mezzo. ... Il mosto e le parti solide del grappolo cadono sul piano inclinato terminante con un beccuccio, attraverso il quale vengono fatti defluire nel recipiente di raccolta¹⁷.

Una volta pigiata, l'uva unitamente al mosto e alle vinacce torchiate, vengono spostati nel tino di fermentazione, quello a campana (4) (con l'apertura superiore di diametro inferiore del fondo) è molto diffuso nel sud Italia e in particolare in Basilicata. Il processo di fermentazione ha durata diversa a seconda del tipo di

¹⁷ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

vino e del metodo impiegato. Nel meridione generalmente dura dagli otto ai quindici giorni. Durante questo periodo la botte di fermentazione viene lasciata aperta. Nel momento di massima fermentazione, dai sei agli otto giorni, si procede alla svinatura: servendosi della cannella si travasa il vino in altro tino, dove continuerà la fermentazione, si eliminano le *graspe* superficiali che a contatto con l'aria sono inacidite e si procede alla torchiatura della vinaccia, composta da tutte le *graspe* residue dal travaso.



7a. Torchio a vite, di legno, mobile
7b. Torchio a vite Medano

La torchiatura si esegue in diversi modi a seconda delle località, quella storicamente più diffusa in Lucania avviene per mezzo del *torchio a vite, di legno, mobile*¹⁸(7a). Oggi per la torchiatura, quasi ovunque, ci si serve del

torchio moderno(7b), in cui una leva orizzontale aziona sia la vite verticale su cui scorre la piastra rotonda, sia la gabbia che preme verso l'interno. Il liquido che si produce con la torchiatura viene mescolato al mosto svinato che si trova nei tini di fermentazione, oppure si può usare per fare il mezzovino o il vinello, mescolandolo con acqua.

Ciò che rimane alla fine del processo in cantina si dice "torta"¹⁹, composta da tutte le vinacce pressate. Può essere utilizzata in vari modi: macinata si presta ad alimento per il bestiame, impastata con acqua e farina di cereali; confezionata in mattonelle combustibili per la stufa; distillata per produrre acquavite o venduta

¹⁸ Paul Scheuermier, *Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano, Longanesi & C., 1980.

¹⁹ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

alle distillerie; asciugata, setacciata e spremuta per ottenere un olio vegetale usato, una volta, per le lampade domestiche.

Dopo la svinatura il vino viene messo in botti o damigiane, al fine completare la fermentazione. Le prime di legno, le altre di vetro impagliato, per proteggere il contenuto dalla luce. Fino a natale, quindi fin tanto che continua la fermentazione, botti e damigiane non vengono chiuse ermeticamente così da consentire la fuoriuscita dei gas di fermentazione, ma comunque vengono protette dalla polvere mediante l'uso di fori o tubicini posti sui tappi. Dopo la fine della fermentazione il vino è soggetto ad un calo di volume, quindi per evitare la formazione di camere d'aria all'interno dei contenitori, il cantiniere deve provvedere periodicamente a reintegrare il prodotto mancante.

Ci sono altri tre momenti importanti nella "vita in cantina": quelli dedicati all'eliminazione della *feccia* che durante la fermentazione si deposita sul fondo dei contenitori. Tradizionalmente questi travasi sono effettuati intorno alle date di S. Martino, Natale e Pasqua, in giornate serene e a luna calante. I sistemi utilizzati sono la *cannella di legno* o, più recentemente, il *sifone di travaso*, in gomma.

Fino qualche decennio fa, al contrario di oggi, il vino non veniva imbottigliato, se non una piccolissima parte, «riservata a festività o particolari ricorrenze»²⁰. Il vino per il consumo giornaliero veniva spillato direttamente dalle botti o dalle damigiane. Man mano che venivano svuotati i recipienti per evitare il contatto del liquido con l'aria veniva messo uno strato di olio sulla superficie.

²⁰ Fabio Foresti, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

Il luogo privilegiato e tradizionale per la conservazione del vino è la cantina. Oltre ad essere il locale dove avviene la maggior parte delle operazioni di vinificazione dell'uva è anche dove viene conservato durante tutto l'arco dell'anno il vino. Tra il 1943 e il 1956 il linguista svizzero Paul Scheuermeier (1888-1973) rileva in Italia la presenza di due tipi di cantine: in muratura, generalmente costruita in «uno spazio infossato»²¹, ma anche a « pianterreno, come avviene nella pianura padana»²²; o scavata nella roccia, ove le caratteristiche geologiche lo permettono, ad esempio lungo tutta la costa adriatica, in Lucania nel Vulture e nelle valli alluvionali-sedimentarie dell'Agri e del Sinni.

Nelle grotte o nei pianterreni preposti alla conservazione si trova una mole di piccoli strumenti e attrezzi che varia molto a seconda della zona geografica, dei metodi e delle caratteristiche ambientali, viabilità che Fabio Foresti chiama *areale*. Pur essendo molto differenziati nei materiali e nelle forme raramente tra oggetti con funzioni analoghe non esistono legami o similitudini, che all'interno dello studio della cultura materiale vengono riconosciuti attraverso l'inserimento in comuni categorie funzionali. Tra i manufatti in questione possiamo distinguere: gli imbuti, che di qualsiasi materiale o forma siano, hanno la funzione di facilitare i travasi; i recipienti di trasporto del vino (otri, barili, botti, damigiane e fiaschi);

²¹ Paul Scheuermeier, *Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano, Longanesi & C., 1980.

²² Paul Scheuermeier, *Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano, Longanesi & C., 1980.

secchi e scope, utilizzati per la pulitura dei recipienti; forche e rastrelli per lo spostamento delle vinacce.

2.2 La vitivinicoltura a Chiaromonte

Dalla schematizzazione proposta nel capitolo dedicato ai lavori del vitivinicoltore, all'interno de "Il Lavoro dei Contadini vol IP", di Paul Scheuermeier, sono state desunte alcune domande così da accostare le varie fasi descritte dal linguista nel 1956 con il racconto che oggi gli intervistati fanno della loro attività.

Nei tre giorni di ricerca sul campo vi è stata la possibilità di incontrare molti abitanti del posto, che si sono dimostrate disponibili e interessate. Per approfondire il discorso sulla vitivinificazione a Chiaromonte sono stati chiamati in causa due autoctoni. Le video interviste sono state realizzate il 6 giugno 2011.

Il Primo è Giuseppe Lista (G.L.), 55 anni c.a., infermiere che si dedica da 25 anni alla cura della vigna di famiglia; ha da pochi anni acquistato due grotte in paese, di cui una è adibita a cantina e una a spazio per attività da diporto. Nella stessa giornata ho intervistato anche Alessandro Antonio Cirigliano (A.C.), 86 anni, ex-amministratore dei poderi del Duca Di Giura. La sua attività di vitivinicoltore dura da oltre settant'anni. È stato un informatore molto importante, ha confermato molte delle attività descritte da Scheuermeier.

Di seguito riporto alcune delle risposte – le più complete – che i due intervistati hanno dato. Tra parentesi inserirò delle note che riassumono quello che l'intervistato dice o mostra nella pratica.

- 1 D: Come si piantano le viti qui a Chiaromonte?
- 2 G.L. : Prima si faceva lo scasso a mano. Mo si fa con l'escavatore, la ruspa...
- 3 l'escavatore è il mezzo più idoneo. Dopo aver fatto questo si livella un po' il
- 4 terreno e poi si piantano le barbatelle... si fa una buca con la zappa o con la
- 5 trivella. (ha sentito parlare dell'uso della grucciona ma non l'ha mai vista in
- 6 funzione).
- 7 A.C. : Si fa lo scasso del terreno ad un metro di profondità. Poi si mette a posto..
- 8 si squadra.. e si pianta..
- 9 D: Si usano sostegni? Di che tipo?
- 10 G.L.: Si. Si mettono l'anno dopo che la vigna è stata piantata. Con le trivelle si
- 11 fanno i fori e si mettono i pali (di legno) sia ad un capo che all'altro (del filare),
- 12 anche in mezzo poi si mettono altri pali grossi... e le canne come sostegno... per
- 13 evitare di mettere le canne ci vorrebbero pali più robusti e qualche filo di ferro in
- 14 più... perché poi i tralci se ne vanno lungo il filo... più ce ne sono di fili di ferro e
- 15 meglio va il tralcio... anche se è preferibile metterci una canna altrimenti il
- 16 vento...
- 17 A.C. : Si, si usano i pali... e il (filo di) ferro.. (si mettono l'anno successivo
- 18 all'impianto della vigna.. ma nel frattempo si usano le canne)
- 19 D: Ci sono delle "regole" da rispettare per l'impianto dei pali e la distanza tra i
- 20 filari?
- 21 G.L. : Questo tipo di vigna è stato fatto con il metodo antico (i filari sono molto
- 22 vicini)... perché non c'era la zappatrice, non c'erano i mezzi per poterci andare
- 23 nel viale... e quindi si faceva tutto a mano, si zappava... adesso si piantano molto

24 più larghe, almeno due metri, due metri e mezzo. Perché con il trattore il lavoro si
25 riduce immensamente.

26 D: Quali sono i lavori che fa il viticoltore durante l'anno?

27 G.L. : Si fa la spollonatura... la sfornaciatura... (si tolgono) perché queste parti
28 non portano uva, servono solamente a sfruttare la pianta... si tolgono in modo che
29 la pianta assorbe – di – più... In più già da adesso (giugno) vanno tolte queste
30 parti qua.. questo è il tralcio principale... però il tralcio principale caccia sti
31 rametti laterali.. questi vanno tolti.. da adesso fino a luglio... perché da luglio si
32 riduce la crescita della vigna.(poi vengono sistemati i tralci lungo i filari) poi si
33 fanno trattamenti periodici... da quando comincia a sbocciare la vite si mette lo
34 zolfo in polvere... poi man mano che cresce si usa l'irrigazione con prodotti a
35 base di rame, di zolfo.... Prima si usava la pompa a spalla... adesso tengo il
36 motorino... però le prime volte (dopo l'impianto) ho utilizzato la pompa a spalla
37 perché i germogli erano piccolini... e serviva poca acqua. Adesso utilizzo il
38 motorino.

39 A.C. : Si fa la zappatura per prima cosa, poi si tolgono le prime radici di sopra...
40 a scavzatura la chiamiamo... si tolgono quelle radici che sfruttano... poi si pota,
41 si lega, si piega... e poi deve essere curata con i diserbanti

42 D: Quali sono i periodi in cui avviene la potatura?

43 G.L. : La potatura... gennaio-febbraio-marzo

44 A.C. : Sulla potatura c'è una dettata antica: avar'ò put' a gennaio, u'megli putass
45 de la vign e tre-quatt d'marz...

46 D: Che strumenti usate per la potatura? Come si pota?

47 G.L. : Solamente con le forbici...

48 A.C. : la potatura si fa... si lascia la prima gemma e poi le altre vengono tolte.. se
49 la fai a filare se ne possono lasciare di più... se la fai a spalla si piega sul ferro e si
50 lega.. ma la migliore potatura è alla sfornaciatura... che si fa quando inizia a

51 sbocciare... nella vigna quando cominciano a sbocciare bisogna andarci
52 continuatamente.

53 (i roncoli vengono usati per le siepi non per le viti)

54 D: Quali sono i periodi in cui si zappa?

55 G.L. : Dopo che è stata composta... che è stata legata, è stato tirato il ferro, è stato
56 rimpiazzato qualche palo... la zappatura va fatta nel mese di marzo... marzo-
57 aprile.

58 D: In che periodo bisogna sottoporre le viti a trattamenti contro insetti e malattie?

59 G.L. : (Righi 33, 34, 35.)

60 D: Come si prepara la vendemmia?

61 G.L. : Si fanno i trattamenti fino alla fine di luglio... dopo di che si sospende..

62 D: Qual è il miglior periodo per vendemmiare qui?

63 G.L. : Di solito in ottobre.

64 D: Come avviene la vendemmia? Che recipienti usate per raccogliere l'uva dalla
65 vite? E dopo dove mettete l'uva?

66 G.L. : A uso familiare... (si chiamano i parenti)

67 A.C. : Prima l'uva si trasportava con l'asino. (l'uva si metteva nei cesti, ma non si
68 usavano carretti).

69 D: Durante la vendemmia ci sono dei lavori che fanno solo gli uomini e lavori che
70 fanno solo le donne?

71 G.L. : No... C'è chi raccoglie e chi poi porta le cassette(che vengono portate dagli
72 uomini adulti)...

73 D: Come avviene la pigiatura dell'uva? Con i piedi e/o esistono dei recipienti
74 particolari? E dopo la pigiatura che altro si fa?

75 G.L. : Prima veniva pigiata con i piedi (nel palmento)...si metteva l'uva e veniva
76 pigiata.. qui c'è una specie di rubinetto che alla fine della fermentazione... il

77 mosto si faceva uscire in questa vasca (sotto il palmento)... e poi si travasava
78 nelle botti.. rimaneva tutto completo: mosto, vinacce... adesso con le rasatrici
79 questo non avviene.. la raspa viene scartata.(le vinacce vengono rigettate sul
80 fondo due volte al giorno) la vinaccia va bagnata altrimenti si inacidisce se rimane
81 asciutta... (dopo non meno di una settimana il tutto va tolto dal recipiente di
82 fermentazione) il mosto si toglie quando non c'è più zucchero... a zero.

83 A.C. : Ci si lavava i piedi (e ci si metteva nel tino di legno.. a volte fino a sera).
84 Dopo pigiata bisogna frollarla, bisogna girarla, altrimenti sopra si forma l'acidità..
85 deve stare sempre bagnata... alcuni mettono i pesi, ma così i gas non se ne
86 escono.. bisogna girarla tre volte al giorno.. (altrimenti il vino diventa acido).

87 D: Come travasate il mosto?

88 G.L. : con gli imbuti veniva messo nelle botti.. dopo che il mosto veniva travasato
89 si metteva a riposo per almeno due mesi nelle damigiane.. e avveniva il primo
90 travaso .. verso febbraio-marzo

91 D: Si usa il vino cotto? Oppure che metodi usate per evitare che la fermentazione
92 vada male?

93 G.L. : Sì, si usa il vino cotto... si cuoce il mosto e deve ridursi meno delle metà...
94 è un concentrato di zuccheri che poi mettendolo nelle vinaccia .. fa acquistare
95 gradazione... e il vino viene più nero.

96 A.C. : Quando il mosto è basso di zucchero allora ci vuole bollito... si prende una
97 bella caldaia ... si fa bollire piano piano... non deve bollire velocemente
98 altrimenti si sente di cotto..

99 D: Quanto tempo deve fermentare il vino? e dopo la fermentazione cosa si fa?

100 A.C. : Deve arrivare a zero... (prima quando non c'erano i misuratori di zucchero
101 si sapeva che la fermentazione del vino era conclusa quando il mosto non bolliva
102 più). (Dopo la fermentazione si tiravano le vinacce e si mettevano nel torchio).

103 D: Usate spremere le vinacce qui? Per ottenere cosa? e come? (che tipo di torchio
104 si usa a Chiaromonte?

105 G.L. : Il torchio si usa quando si toglie il mosto dal palmento ... tolto il mosto
106 rimane tutta la vinaccia... la vinaccia poi viene presa con i secchi e si porta nel
107 torchio.. si stringe ed esce l'altro vino.. e si mescola con quello di prima..

108 D: I residui della spremitura delle vinacce servono a qualcosa?

109 G.L. : No, no.. si buttano... chi tiene le galline gliele dà.

110 A.C. : Noi lo chiamiamo "stringituro", è un vino più forte... perché c'è la
111 corteccia. I residui si buttano... qualche anno fa è venuto uno che ci fa la
112 grappa...(c'è anche chi lo usa per le galline).

113 D: Dove conservate il vino? nelle grotte in paese?

114 G.L. : Sì, nelle grotte.

115 D: Quando avviene il travaso nelle bottiglie o nelle botti?

116 G.L. : il primo travaso io lo faccio a gennaio... prendo un tino in plastica.. di 4 o
117 5 quintali ...metto tutto in questo tino.. lavo, faccio asciugare le damigiane...
118 perché il vino viene più uniforme... si travasa in una damigiana e si mette in
119 un'altra... almeno tre travasi.. ogni mese, mese mezzo.. per togliere l'impurità che
120 rimane sul fondo.

121 A.C. : Io lo travaso 9 volte (il vino bianco)... (si travasa con le damigiane e
122 l'impurità si mette sempre da parte) poi si lascia riposare. Il travaso avviene da
123 aprile in poi... il vino rosso si travasa due o tre volte.

124 D: Che utensili si usano in cantina? Me ne può mostrare qualcuno?

125 G.L. : (Tubi di plastica per il travaso)

126 D: Come si dice vigna in chiaromontese?

127 G.L. : vign'

128 A.C. : a'vign'

129 D: Come si chiama il vino o l'uva che coltivate in queste zone?

130 G.L.: Il Guarnaccino... ma sta scomparendo.

131 D: Qual è la zona migliore per coltivare vino a Chiaromonte?

132 A.C. : A sud. Noi abbiamo un detto qua a Chiaromonte: la casa sul Sinni - perché
133 è a sud - e la cantina sul Serapotamo – che è a nord.

134 D: Da quanto tempo produce vino?

135 G.L. : Circa 25 anni.

136 A.C. : Tenevo 15 anni (quando ho iniziato) ora ne ho 86...

137 D: È cambiato molto il modo di fare il vino da quando ha iniziato? Cosa è
138 cambiato di più?

139 G.L. : La tecnica è sempre la stessa... è cambiato il sistema.. gli utensili prima
140 erano tutti di legno i tini erano di legno.. le botti... ora si usano le damigiane
141 oppure i contenitori di acciaio... il palmento si usava prima e ora si usano queste
142 cose di plastica... (è cambiato) il sistema dei vigneti... c'era un sistema diverso
143 da quello che c'è adesso. Prima i filari erano ravvicinati mentre le vigne che fanno
144 adesso sono (molto larghi)... perché ti consentono di passarci con il trattore...
145 Prima si mettevano (nella vigna) le piante di olive... ma non si mettono più..
146 perché è scomodo raccogliere le olive... perché non si possono mettere le reti.. ma
147 nello stesso tempo sotto la pianta.. la pianta di uva non matura e non produce.

148 A.C. : Prima si faceva con i piedi... il vero vino si fa con i piedi.. in più ora le
149 botti sono di resina... prima era tutto di legno..

150 D: Come sono state scavate le grotte?

151 A.C. : Tutte a mano... c'erano gli addetti che le scavano.. che facevano le pietre..
152 e le portavano con il mulo...

153 D: Lei possiede una grotta?

154 G.L. : sì, due!

155 D: Come venivano utilizzate le grotte prima? E oggi?

156 G.L. : Sempre come cantine..

157 D: Il vino fa parte della tradizione di Chiaromonte?

158 G.L. : Il vino è una tradizione di vecchia data.. anche se prima c'era molta
159 produzione... ora si è ridotta molto.. c'erano molti vigneti .. ora si è ridotto, forse
160 del, del 50%

161 D: C'è un legame tra i Chiaromontesi e le grotte?

162 G.L. : Io non avevo una cantina di questo tipo... però per la conservazione del
163 vino tutti quanti ne parlavano che era un locale adatto... e ho deciso... l'ho
164 comprata... mi sono affezionato... sono molto legato.. infatti sto facendo alcuni
165 lavori per creare un ambiente (personale) ... (poi ultimamente) si sta facendo una
166 valorizzazione di queste grotte.. erano un po' abbandonate ma le stanno
167 riprendendo..

168 D: Per lei cosa rappresenta il vino?

169 G.L. : Piace averlo perché quando si è con gli amici... si usa tutti i giorni in casa..
170 pero in modo particolare quando ci sono delle occasioni... quando ci sono amici,
171 parenti...

172 D: C'è qualche strumento per fare il vino che lei sappia si usa solo a
173 Chiaromonte?

174 G.L. : L'unica cosa che io ricordo che.. prima che non c'erano gli imbuti...
175 utilizzavano una cosa in legno.. come una cassetta... che poi alla base aveva un
176 foro a cui era collegato un tubicino... una cassetta che serviva per riempire la
177 damigiana...

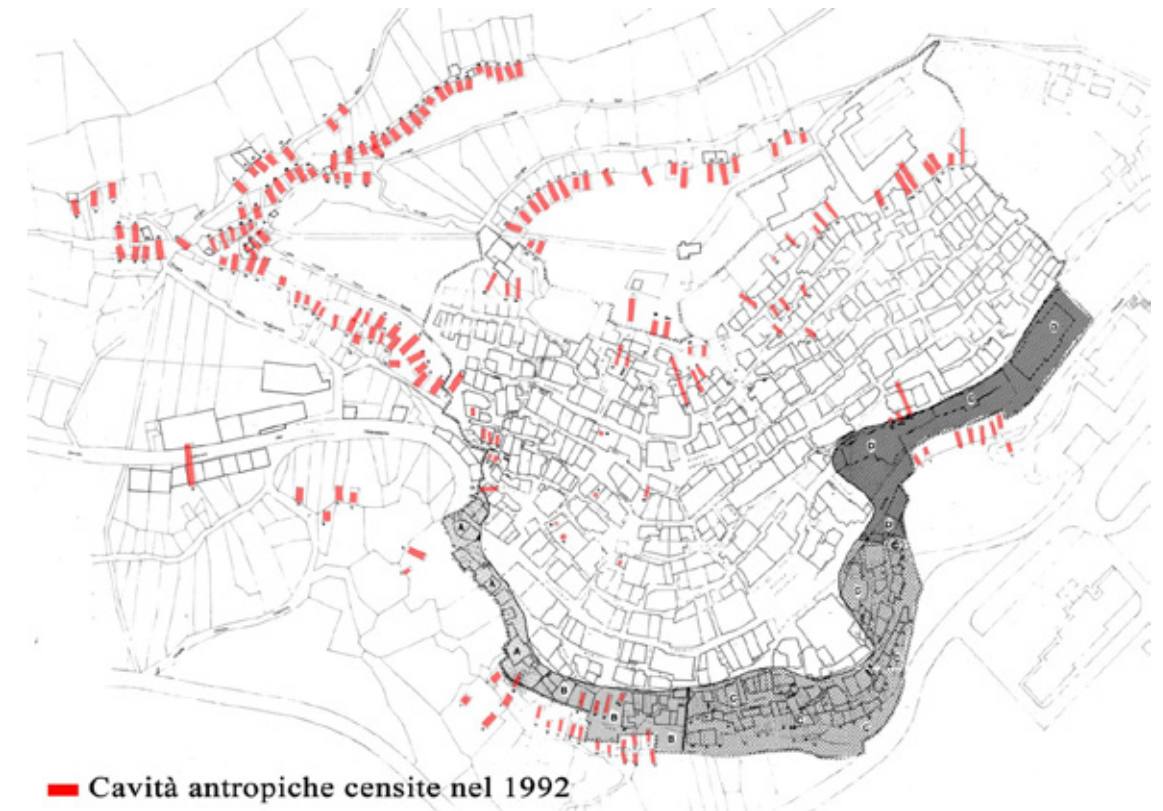
178 D: Come venivano illuminate le grotte?

179 G.L. : Si usavano le lucerne... quelle ad olio..

180 A.C. : Con le lanterne a olio..

Capitolo 3

Ipotesi progettuale per un percorso museale nel “Parco delle Cantine di Chiaromonte”



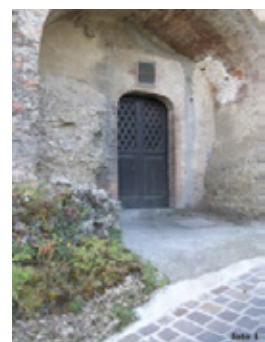
3.1 Topos delle grotte-cantine chiaromontesi

Tutto l’abitato di Chiaromonte presenta cavit  antropiche, dette “grotte”. Nel 1992 il Comune nella relazione per il recupero del centro storico ne ha censite 238²³. Quello che pu  essere definito *topos delle grotte-cantine chiaromontesi* si compone di elementi ricorrenti quali :

- Porta d’ingresso in legno, di forma rettangolare con gli angoli superiori arrotondati; con due aperture, grigliate in legno, una per ogni imposta (foto 1);

²³ Da: Relazione Geologica e Geotecnica, allegato D – rilievi sulle cavit  antropiche – del Piano di Recupero del Centro Storico, terminato nel dicembre del 1992 da T.S. Pescatore, A. Petroccelli e A. Evangelista.

- Ambiente unico, con vasca di pigiatura e fermentazione in pietra; nicchia scavata per il torchio “a muro”; rialzi o piani di lavoro in pietra addossati alle pareti (foto 2 e foto 3);
- un eventuale spazio che precede e serve quello ipogeo, a volte recintato e scoperto, altre, costruito e coperto(foto 4).



Nei sopralluoghi a Chiaromonte è emerso che solo una piccolissima percentuale delle grotte collocate nell’abitato ha cambiato funzione. La stragrande maggioranza sono da sempre luogo privilegiato per la conservazione del vino: cantine che all’occorrenza diventano punti di incontro e di scambio. Una percentuale non trascurabile è in stato di abbandono.

Tra i Chiaromontesi incontrati (circa 50) solo un paio non avevano grotte e un piccola parte era co-proprietario con altri componenti della famiglia . Tanto forte è il legame tra questi ambienti tradizionali e la popolazione che non è raro sentire

storie di chi non avendo ereditato una cantina appena gli è stato possibile ne ha acquistata una o, addirittura, due. È il caso di Giuseppe Lista che appena gliene si è presentata l’occasione ne ha comprate due vicine, una l’ha ristrutturata come ambiente per cene e festicciole. Altro esempio è quello di un chiaromontese emigrato a Roma che tornato in paese dopo anni ha acquistato un grotta per dedicarsi alla cura della vigna di famiglia. Entrambi sono chiari esempi del legame che intercorre tra gli autoctoni e le grotte, intriso di senso di appartenenza ad una comune tradizione.

3.2 Ipotesi di allestimento museale

3.2.1 Individuazione del percorso e degli ambiti d’intervento



Le grotte-cantine sono numerose e sono situate per la stragrande maggioranza sul versante nord del paese. La zona nord-ovest (foto 5), interessante anche da punto di vista paesaggistico, presenta caratteri di omogeneità del fenomeno insediativo. Da

questo lato del paese si può ammirare la valle del Serapotamo, molto suggestiva.

Probabilmente proprio per questa sua posizione di controllo visivo qui era

foto 6



● Percorso considerato

collocata la “torre spiga”, che con la sua presenza caratterizza ancor di più questa parte di abitato. Alle spalle della torre si trova un ampio spazio pianeggiante, in cui si trovano un anfiteatro in cemento e vari locali di nuova costruzione, che potrebbero prestarsi a vari usi.

Il percorso considerato per l’ipotesi di allestimento comprende poco più di trenta

cantine della zona nord-ovest (foto 6).

È divisibile in due ambiti con caratteristiche



diverse(i.1).

L’ambito numero 1 (i. 2) comprende le venti cantine che si trovano lungo un sentiero ciottolato senza uscita, di circa cento metri. Percorrendo il sentiero da ovest verso est gli ipogei si dispongono sulla destra, scavati in una parete rocciosa



coperta da una folta vegetazione. Alcuni di questi sono dotati di ingressi recintati o costruiti. Laddove non sono state apportate modifiche si possono incontrare spazi molto caratteristici, con sedute in pietra e porte di legno incorniciate da archi di pietra rossa e stipiti percorsi da tralci di rampicanti.

L’ambito numero 2 (i. 3) contrariamente al primo, è meglio visibile grazie alla presenza di una vegetazione meno fitta. Si compone di circa quindici spazi scavati su tre livelli. Nella parte più alta si scorge la “torre spiga”. Le quindici grotte sono collegate da due viottoli in pietra, uno porta ad una grotta che si apre su un

terrazzino panoramico, a cui si accede tramite un arco in pietra. L’altro



viottolo sale fino alla torre.

L'allestimento ipotizzato è un percorso museale all'aperto (i. 4), nella natura e le due zone individuate come "ambiti" assolvono a funzioni diverse:

Nell'ambito 1 è collocato l'allestimento-mostra sulla vitivinificazione;

L'ambito 2 è dedicato all'allestimento dei "Laboratori di conservazione e trasmissione".



L'itinerario immaginato attraversa i due ambiti da est ad ovest. L'ingresso (I) è posto circa cento metri a est della Torre Spiga. Procedendo dall'ingresso (I) verso ovest, dopo pochi metri si incontra sulla sinistra la prima cantina, destinata a punto di accoglienza e informazioni (info). Continuando a scendere verso ovest si incontra il piccolo incrocio che porta al sentiero delle grotte-cantine dell'ambito 1 (A1). Il sentiero misura poco meno di cento metri. Dopo averlo percorso da ovest verso est, si torna indietro e si continua verso ovest. Proseguendo sulla strada

principale per 50 metri si trova l'ingresso ai *laboratori* (IL). A circa 50 metri dall'ingresso dei *laboratori* (IL) vi è una sosta panoramica, con vista a nord, sulla valle del Serapotamo. Questo spazio è adiacente ad un ipogeo che potrebbe essere usato come punto informativo dei *laboratori* (S). Da qui un sentiero tra le cantine sale fino ad un'ampia "piazza" alle spalle di Torre Spiga (F), dove si conclude il percorso-allestimento. L'itinerario misura circa 350 metri.

3.2.2 Proposta di allestimento

L'allestimento si propone come "racconto" dei processi e degli strumenti di vitivinificazione, iniziando dall'impianto della vite e sino alla conservazione e trasporto del vino.

Lungo il percorso, le "storie" saranno raccontate attraverso un'esposizione foto-video. I video saranno di due tipi: video che riproducono i momenti prolungati e le fasi della produzione vitivinicola (es. l'impianto o la vendemmia) e quelli in cui vengono mostrati gli oggetti e il loro uso. I primi saranno proiettati all'interno di alcune grotte dell'ambito 1. La posizione dei proiettori dovrebbe essere tale da riuscire a restituire le immagini sulla maggior parte della superficie dell'ipogeo, in modo tale da avvolgere lo spettatore, che "entrerà" nel racconto. Qui l'illuminazione sarà solo quella del proiettore. Gli altri possono essere riprodotti su schermi posti in modo contestuale all'esposizione degli oggetti. Le foto saranno collocate principalmente all'esterno delle cavità e lungo tutto il percorso-allestimento. L'affiancamento di foto contemporanee a foto d'epoca fornirà dei dettagli sui cambiamenti dal passato ad oggi. Lungo tutto lo spazio allestito, sia



negli ambienti interni che all'esterno, verranno collocati gli oggetti di cultura materiale raccolti a Chiaromonte, che saranno i veri protagonisti dell'esposizione proposta all'interno dell'Ambito 1. L'Ambito 2 sarà invece dedicato in particolar modo alle tecniche. Quest'esposizione sarà affiancata dai "Laboratori di Conservazione e Trasmissione".

L'allestimento museale sarà composto di 9 sezioni espositive (i.5), le prime quattro ricadenti dell'Ambito 1 e le altre nell'Ambito 2:

- 1) l'impianto delle viti;
- 2) la sistemazione dei filari;
- 3) i lavori del viticoltore;
- 4) la vendemmia;
- 5) la pigiatura;
- 6) la fermentazione;
- 7) la torchiatura;
- 8) il travaso e la conservazione;
- 9) il trasporto del vino.

Sezione Espositiva 1: Impianto del vitigno

In questa prima parte è collocata la descrizione dell'impianto delle viti. Essa si caratterizzerà di sottosezioni in cui si darà risposta a domande come:

come si sceglie il terreno?

come avviene e come avveniva lo scasso?

come si impianta la talea della vite?

quali sono le operazioni che si effettuano durante il primo anno?

quali sono gli strumenti e gli oggetti usati in questa fase?

Un video con l'intervista di un viticoltore locale integrerà le informazioni spiegando, ad esempio, come si sceglie il terreno per l'impianto di un vigneto, mentre una sequenza di foto metterà in risalto come sono cambiate nel tempo le tecniche di impianto dei vigneti (oggi, ad esempio, per gli impianti in grossi terreni si usano macchine che scassano e impiantano fino a quattro file di viti per volta, in modo automatico).

Sezione espositiva 2: I Filari

In questa sezione saranno collocati disegni, schemi e foto che mettano in risalto la varietà della coltivazioni a filari, che si presenta in molte modalità: sostegni vivi, sostegni morti; maritati, a canne, tralci trasversali, ecc.

Sezione Espositiva 3: I lavori del viticoltore

Dall'impianto del vitigno fino alla raccolta dell'uva il viticoltore deve svolgere molti lavori per la cura delle viti e per ottimizzare la produzione. In questa lunga

fase, che va da marzo (subito dopo l'impianto) a ottobre (mese in cui mediamente si vendemmia), avvengono le potature, la sistemazione dei filari, la zappatura, la concimazione e i trattamenti antiparassitari e contro le malattie. I veri "protagonisti" sono gli utensili con cui si effettuano i lavori. I lavori del viticoltore saranno raccontati attraverso la cultura materiale e dunque l'esposizione degli utensili utilizzati dal viticoltore.

Sezione espositiva 4: La vendemmia

Essendo la raccolta dell'uva il momento di maggiore aggregazione in tutto il processo di vitivinicoltura sarà questo l'aspetto che si metterà maggiormente in rilievo. Attraverso la creazione di una fiction (etnologicamente intesa), che segue una "sceneggiatura" ad hoc, sarà più facile restituire il senso di partecipazione-aggregazione che si realizza nel giorno – o giorni – della vendemmia. Un approfondimento video potrà avere i suoi punti di riferimento in "Nanook of the North", per le modalità di ricostruzione, nelle pellicole di Jean Rouch, dal punto di vista della narrazione "partecipata", e in una sceneggiatura che si concentri più sulle persone che sugli oggetti o sulle pratiche. La fiction potrebbe essere proiettata all'interno di una degli ipogei.

L'effetto delle immagini sulla roccia renderebbe più caratteristica la sequenza e metterebbe in risalto la conformazione della location. Inoltre lo spettatore dopo aver varcato la soglia di ingresso si troverebbe "immerso" nella proiezione, entrando, così, a far parte della fiction.

Sezione espositiva 5: La pigiatura

Questa sezione è quella che, probabilmente, si presta meglio al racconto dei profondi cambiamenti che sono avvenuti nella società nell'ultimo mezzo secolo. Il passaggio dalla pigiatura a piedi nudi all'uso della macchina pigiadiraspatrice è la migliore metafora che la vitivinicoltura offre del cambiamento radicale che è avvenuto in tutta società in poco più di cinquant'anni, sia dal punto di vista tecnologico che da quello economico.

Qui il media più adatto potrebbe essere la fotografia. Una mostra fotografica che mostri in parallelo come il cambiamento della tecnica di pigiatura non sia altro che il riflesso dell'avanzamento tecnico e del miglioramento economico. Quindi le foto dedicate alla pigiatura potrebbero essere affiancate quelle che testimoniano il cambiamento del paese e della società: le strade, le case, l'abbigliamento, gli arredi delle cantine, gli strumenti, ma anche, ad esempio la simulazione della fase di pigiatura proposta come attività ludica.

Sezione espositiva 6: La fermentazione

Con "La fermentazione" entriamo nel pieno dell' "Ambito" dedicato ai "Laboratori di Conservazione e Trasmissione". In questi laboratori si lascerà molto spazio anche ad altre discipline come la fisica o la chimica, senza mai perdere di vista il contesto: la vitivinificazione tradizionale. Per spiegare come avvengono i processi di fermentazione dell'uva si potranno utilizzare miniature di tini o palmenti funzionanti.

Sezione espositiva 7: La torchiatura e il travaso

Torchiatura e travaso saranno due argomenti di raccordo con un'altra disciplina fisica, la meccanica. Anche qui miniature funzionanti, contestuali agli oggetti museali, saranno ottimi strumenti di comunicazione e comprensione. Un'altra attività realizzabile in questo spazio potrebbe essere il "recupero" dell'uso del torchio incassato nel muro. Un tempo a Chiaromonte ogni grotta era dotata di almeno un palmento e di un torchio a muro. Mentre i palmenti sono ancora molto presenti (ma non usati) gli antichi torchi incassati nella roccia delle grotte sono praticamente scomparsi. Durante i sopralluoghi di decine di cantine in tutte era ancora presente l'incasso ma non il torchio. Il "recupero" potrebbe essere inserito anche all'interno di una sottosezione dedicata ai lavori dell' "indotto" della vitivinificazione: falegnami, bottai, fabbri, cestai, scavatori (Alessandro Cirigliano nella sua intervista ha ricordato la presenza a Chiaromonte di operai specializzati, ad esempio, per lo scavo delle grotte).

Sezione espositiva 8: La conservazione del vino

Il penultimo spazio allestito è dedicato alle grotte, luogo privilegiato per conservazione del vino e caratteristica peculiare del paese di Chiaromonte. Questa sezione dovrebbe essere un punto d'incontro tra l'antropologia e la geologia. Un laboratorio dove vengono analizzate tecniche e strumenti di scavo tradizionali e litologia del territorio. Ambiente in cui, affianco a foto o video, dovrebbero trovare spazio carte litologiche, rilevamenti geologici e modelli. Un "approfondimento" sul territorio in cui le grotte:

"non *sono* considerate semplicemente come integrazione o appendice del costruito, bensì, autonomamente, valori d'uso, luoghi e mezzi di produzione e di consumo e centri di elaborazione culturale..."²⁴

Sezione espositiva 9: Il "trasporto" nella vitivinicoltura

Il "trasporto" nella vitivinicoltura è legato a varie situazioni: le ceste per l'uva durante la vendemmia, i mezzi con cui queste venivano portate alle cantine; i contenitori piccoli o grandi in cui il vino è conservato, modi e mezzi in cui questi contenitori vengono spostati. Tutte però hanno come comune denominatore: il movimento. La modalità di allestimento che meglio restituirebbe il movimento può essere individuata nella sistemazione di una serie continua di schermi che restituisce "il movimento" dell'uva, dalla vigna alla tavola, in un continuum di immagini in cui tutti i mezzi di trasporto usati nella vitivinificazione hanno una parte. Uno "storyboard video" posto lungo le pareti di una delle grotte di fine del percorso. Una lunga sequenza che ripercorre tutte le fasi della vitivinificazione focalizzando l'attenzione sui mezzi di trasporto. Un video che riassumendo tutto il percorso proposto lo porta a conclusione.

Grande importanza per tutte le nove sezioni espositive sono i punti di raccordo da una sezione all'altra. I punti di raccordo saranno spazi in cui oltre a riassumere quello che si è appena visto e vissuto si troveranno le informazioni utili per il prosieguo.

²⁴ Ferdinando Mirizzi, *Tra la Fossa e le Lame: territorio, insediamenti, cultura materiale nell'Alta Murgia*, Galatina, Congedo, 1990, pp. 163.

Un aspetto importante è la realizzazione di restauri che mettano in risalto l'omogeneità delle caratteristiche architettoniche dell'area presa in considerazione senza però eliminarne le peculiarità giungendo all'omologazione. I restauri dovrebbero essere un volano per il recupero dell'artigianato locale. Si dovrebbe favorire l'uso del legno e della pietra locale per tutto l'arredo urbano della zona, poiché questi sono sicuramente i materiali che rispecchiano maggiormente la tradizione di Chiaromonte. Il paese è uno dei comuni del Parco Nazionale del Pollino, il più grande parco naturale d'Italia, quindi si trova in un territorio da sempre ricco di alberi. Gli stessi corsi d'acqua principali erano un tempo usati per il trasporto del legname, a testimonianza di quanto fosse importante questa attività. La nascita degli ipogei si può far risalire all'esigenza di estrarre materiale per l'edilizia, quindi è la pietra locale il materiale con cui si costruiva tradizionalmente. L'allestimento per svilupparsi in modo coerente dovrebbe partire da questi interventi, che se ben realizzati darebbero valore aggiunto ad un contesto già molto caratterizzato.

Conclusioni

L'intero percorso è pensato non solo per essere una vetrina, un contenitore ma una "fabbrica". Uno spazio museale dove la tradizione si perpetua e si trasmette grazie alla partecipazione di coloro che ne sono i portatori. Un'aspetto importante di tutto l'allestimento museale è la partecipazione della popolazione locale. Ad esclusione dell'allestimento vero e proprio, che dovrebbe essere realizzato da operatori specializzati, tutta l'attività di questo "museo" potrebbe essere gestita dalla comunità locale con pochi altri innesti esterni. L'idea è quella che siano gli

stessi abitanti del posto a rappresentare la propria cultura, attraverso un percorso museale sulla vitivinificazione. Per questo, ad esempio, nella sezione espositiva che tratta la fermentazione potrebbe essere un esperto vinificatore autoctono a esporre l'argomento dal punto di vista della tradizione e un chimico o biologo, ad occuparsi della spiegazione dal punto di vista scientifico. Soluzione che potrebbe avere un doppio vantaggio, sopperire all'insufficienza cronica di fondi per la cultura e dare la possibilità a esperti o appassionati di lavorare nel proprio paese contribuendo alla crescita culturale della comunità. La partecipazione della comunità non si esaurisce nella partecipazione attiva ma è fondamentale per la realizzazione del percorso stesso. Quest'ultimo è ambientato in una parte del paese che non è abbandonata, per cui una eventuale realizzazione sarebbe impossibile se venisse meno la disponibilità dei proprietari delle grotte. Ma questa disponibilità potrebbe facilmente verificarsi ove le istituzioni e i realizzatori dell'allestimento garantissero l'incolumità di questi spazi e della proprietà. Nel senso che l'allestimento museale potrebbe convivere con i proprietari privati senza problemi, anzi questi porterebbero valore aggiunto: tutti i privati proprietari di una cantina sono produttori di vino e sono chiaromontesi: due aspetti che non possono che giovare ad un allestimento museale che ha come tema la vitivinicoltura a Chiaromonte. Un "museo" vivo e vissuto, attivo e produttivo: pienamente coerente all'idea di valorizzazione che questo studio propone.

Quando sarà realizzata ci troveremo di fronte a qualcosa di simile ad una "città della scienza" delle tecniche tradizionali di vitivinificazione. Cioè un luogo in cui, attraverso i "Laboratori di conservazione e trasmissione", il sapere tradizionale si

mescola agli altri saperi come, chimica, fisica, geologia, tecnologia, ecc. Il fine è di integrare diverse conoscenze per crearne di nuove. Proprio per questo gli operatori che dovranno realizzare questo allestimento non saranno solo i vari esperti delle diverse discipline chiamate in causa, ma soprattutto quei soggetti che l'antropologia cultura individua come *portatori di conoscenze tradizionali*, gli autoctoni. Essi sono notoriamente custodi di saperi che svaniscono con loro e che difficilmente hanno riscontri in altri tipi di fonti. Oltre a ciò con la loro partecipazione si innescherebbe una spirale virtuosa, che da un lato favorirebbe la conservazione e dall'altro la trasmissione delle conoscenze, quindi a contatto con altri saperi specializzati ne creerebbe di nuove. Naturalmente i *laboratori* essendo pensati come parte di un percorso museale sono *aperti al pubblico* che assolve ad almeno altri tre compiti: ampliare maggiormente il bagaglio conoscitivo in quanto portatore di *altre* culture; fare dei visitatori degli sperimentatori, attraverso il reale uso di strumenti e tecniche recuperate o innovative²⁵; e porsi come ricettore turistico per la valorizzazione e l'autosufficienza del progetto.

Tutto la proposta dovrebbe essere immaginata come qualcosa a metà strada tra l'esperienza di Carnunto (in Austria) e quella della Città della scienza (Napoli).

Con la messa in atto di questo progetto la comunità locale avrebbe uno strumento per autorappresentarsi, per conservare la memoria della sue tradizioni, per trasmetterle e per rinnovarle. Inoltre come tutti gli spazi museali anche questo sarà un punto di contatto tra una cultura e le altre: un luogo dove una tradizione

²⁵ Il ruolo di "sperimentatori" è legato al fatto che partendo dall'idea di città della scienza questo spazio dovrebbe prevedere la messa in funzione degli oggetti tradizionali, come il torchio, i palmenti e ogni altro strumento o tecnica possibile non solo in quanto presenti nel passato o nell'attualità di Chiaromonte ma anche per il fatto di poter spiegare meglio alcuni processi, chimici, fisici o biologici. Quindi avvalersi di diversi media per spiegare e far esperire al visitatore ciò che ha davanti a se.

particolare rappresenta se stessa alle altre tradizioni particolari. Un enclave dove uomini e donne avrebbero la possibilità di esperire la cultura "altra" e di essere attivamente coinvolti nella "costruzione" della tradizione.

Un modus operandi diverso, se non opposto, a ciò che giornalmente accade negli odierni musei. Dove spesso si finisce a guardare senza riuscire a *vedere*, o peggio ci si sente a tal punto inadeguati a conoscere da evitare definitivamente di mettersi alla prova, rinunciando a visitare questo o quel museo.

La conoscenza è apertura, esperimento, errore e dialogo. Per questo crediamo che se le istituzioni museali hanno davvero intenzione di essere un'agorà contemporaneo, nel quale si incontrano la voglia di conoscere attuale e la testimonianza della conoscenza del passato, dovrebbero sforzarsi di essere prima di tutto un laboratorio di esperienze. Uno spazio libero dove la bellezza e la luminosità del sapere non siano asfissiate da schemi e paradigmi – o dogmi – che spesso sono il risultato di una eccessiva aspirazione alla volontà di fermare il tempo invece di essere mossi dal desiderio di dimostrare che il futuro diventando passato lascia tracce indelebili così profonde da essere per sempre attuali ma sempre modificabili. La migliore sintesi del rapporto tra la conoscenza, che è sempre legata al passato, e l'inevitabilità dell'azione dei singoli su questa, che è in definitiva il nucleo di questo *contributo*, è racchiusa in un verso di una canzone d'autore che recita così: "*la storia siamo noi nessuno si senta offeso... la storia siamo noi, attenzione nessuno si senta escluso*". La storia, la conoscenza, la scienza, la tradizione siamo noi, uomini e donne che ogni giorno interagiamo con il passato senza distinzioni di sesso, di razza, di cultura, di credo politico e religioso. Siamo noi tutti i padroni della "storia" e tocca a tutti noi conservarla e

trasmetterla agendo su di essa attraverso le nostre attitudini mentali, culturali, fisiche e imaginative. Lo spazio museale del futuro sarà, si spera, un catalizzatore di curiosità i cui componenti non possono che essere gli individui pronti a conoscere e sperimentare il passato per edificare il proprio avvenire.

Bibliografia Essenziale:

Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte, *Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: La Viticoltura e l'Enologia*, Pessione, Tipolito Grafica Chierese, 1978.

Banfield Edward C., *Le basi morali di una società arretrata*, Bologna, Il Mulino, 1976.

Boenzi F., *Osservazioni sull'evoluzione geomorfologica quaternaria dell'Alta Valle del fiume Sinni*, Basilicata /Pisa, 1984. Estratto da: Atti della Società toscana di scienze naturali : memorie, Serie A, V.91(1984).

Caponi U., *Situazione attuale della vitivinicoltura lucana e sue prospettive future*, Firenze, Vallecchi, 1957.

Caputo F., *L'Habitat Rupestre in Basilicata*, Montescaglioso, CEA Montescaglioso, 2004.

De Lorenzo G., *Geologia e geografia fisica dell'Italia meridionale*, Bari, G. Laterza, 1904.

Elefante F., *Saggio storico su Chiaromonte : il territorio dalle origini all'unità d'Italia*, Chiaromonte, Arti Grafiche Racioppi, 1987.

Elefante F., *Chiaromonte : economia, amministrazione pubblica, cultura*, Chiaromonte, Arti Grafiche Racioppi, 1989.

Foresti Fabio, Massimo Tozzi Fontana, *La catalogazione della cultura materiale: il ciclo della vite e del vino*, Casalecchio di Reno (Bo), Grafis, 1985.

Lissone S., *La fabbricazione e conservazione del vino : istruzioni popolari*, Torino-Roma, L. Roux e C., 1891.

Marano F., *Etnografia con una persona*, Potenza, Edizioni Ermes, 2001.

Mirizzi F., *Tra la Fossa e le Lame: territorio, insediamenti, cultura materiale nell'Alta Murgia*, Galatina, Congedo, 1990.

Mirizzi F., *Storie di Oggetti Scritture di Muse: riflessioni ed esperienze tra Puglia e Basilicata*, Bari, Edizioni Pagina, 2008.

Relazione Geologica e Geotecnica, allegato D – rilievi sulle cavità antropiche – del Piano di Recupero del Centro Storico, terminato nel dicembre del 1992 da T.S. Pescatore, A. Petroccelli e A. Evangelista.

Scheuermier Paul, *Il lavoro contadino in Italia, Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Milano, Longanesi & C., 1980.

Sitografia:

www.agraria.org/industrie/vinificazioneinrosso.htm

www.centovini.com/larte_della_vinificazione.php

www.cittadellascienza.it/

www.icom-italia.org

www.italia.indettaglio.it/ita/basilicata/potenza_chiaromonte_sagittario.html

www.it.wikipedia.org

www.lavoce.info/articoli/pagina1001412.html

www.parcopollino.it

www.pithecusa.com/hobby/ortofrutteo/consigli/

vendemmia_e_vinificazione.htm www.runningzen.ne

www.studioazzurro.com/

- TABULA GRATULATORIA -

A degna conclusione di questo lavoro non posso esimermi dal ringraziare tutte le persone che hanno contribuito, a vario titolo, a rendere questo lavoro una pagina indimenticabile della mia vita.

In modo particolare ringrazio:

Mia madre, che mi ha dato la possibilità di compiere gli studi universitari, mi ha sempre supportato ed è sempre stata la mia più valida fonte di confronto.

Il Professore Ferdinando Mirizzi, relatore della tesi, per l'opportunità offertami nella stesura di questo lavoro.

La Professoressa Arch. Maria Onorina Panza, per la sua preziosa collaborazione e disponibilità, per gli spunti e le riflessioni che mi hanno guidato durante tutto il lavoro di ricerca e redazione.

Serena Sirago, che non mi ha mai fatto mancare il suo sostegno e mi ha affiancato nella realizzazione delle interviste video a Chiaromonte.

L'Arch. Giuseppe Ronga, che mi ha fornito moltissimo materiale locale e mi ha dato un valido aiuto per la mia ricerca sul campo a Chiaromonte.

Giuseppe Lista, per la sua disponibilità ed ospitalità nell'avermi dedicato parte del suo prezioso tempo per la realizzazione dell'intervista.

Alessandro Cirigliano, ex-amministratore del latifondo del Duca di Giura, che si è dimostrato persona di grande saggezza, accoglienza e disponibilità, unite ad un'infinita conoscenza del territorio e della storia di Chiaromonte.

Maria Raho, per aver collaborato nelle traduzioni.

Maria Luisa Cantisani, per la collaborazione "stilistica".

Il Comune di Chiaromonte ed i suoi abitanti, per l'interesse e l'accoglienza che mi hanno dimostrato durante i giorni che ho trascorso "passeggiando" tra le grotte ed i vicoli del paese.

Margherita Rosa e Giusy Di Noia, per avermi aiutato ad affrontare l'ultimo esame universitario nel pieno del lavoro di redazione della tesi.

Zio Gaetano, Zia Carmela, Zio Salvatore, Nonna e Nonno, che sento sempre vicini e a cui ispiro i miei passi.

Tutti coloro che mi sono stati vicini e che pur non avendo partecipato direttamente alla realizzazione di questo lavoro hanno condiviso con me molti dei momenti del mio percorso universitario.

