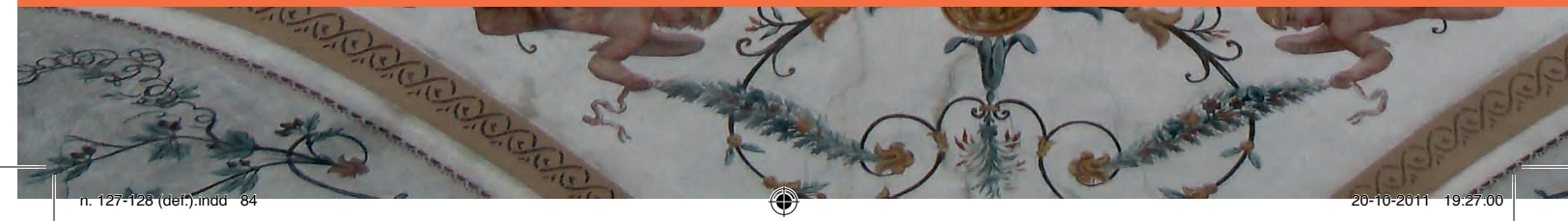




BASILICATA





I Padula di Matera • Gli studi della Geoarcheologia • La preistoria dell'allevamento • Angelo Tartaglia capitano di ventura • Due chiesette rurali in agro di Lavello • Monaci e signori nella Teana medievale • Dioniso e le Ninfe nella Basilicata antica • Un museo di storia naturale nell'Abbazia di Monticchio • Sospiri e sogni nascosti tra ricami e merletti • Storie di confino: gli zingari nel Materano

A CULTURA



I Padula di Matera da “vaticali” ad affermati imprenditori

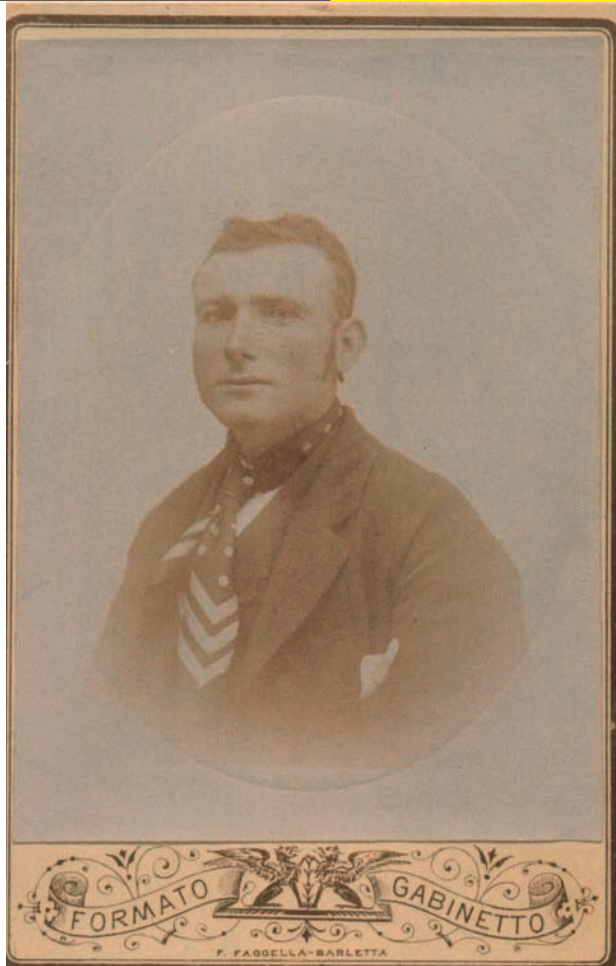
I documenti attestano la presenza di questa famiglia, a Matera, già nel XVIII secolo, ma si presume che il loro domicilio in città sia ancora più antico. Da “vaticali”, cioè trainieri, nel corso del tempo si trasformarono in commercianti ed imprenditori, creando nel 1948 l’omonima fabbrica di pasta e diventando per i materani sinonimo di stima e affidabilità. L’ascesa sociale della famiglia Padula fu coronata nel dopoguerra anche con l’impegno nelle istituzioni, ma fu sempre legata all’idea di continuo ammodernamento delle tecniche produttive e della capacità di commercializzare il prodotto

Riccardo Riccardi

Sono passati venticinque anni da quando, nel 1986, l’azienda Padula di Matera ha cessato definitivamente la sua attività in quanto subentrò, in via Cererie, la società Barilla: la famosa azienda di Parma che alla fine del 2005 ha chiuso definitivamente i battenti mandando a casa ben 200 operai e creando un grave danno all’economia lucana e meridionale. Di colpo venne meno quel grande supporto che ha sempre celebrato la buona qualità del nostro grano duro, idoneo proprio per la pastificazione. Il Mezzogiorno d’Italia ha pagato l’assenza di politiche di sviluppo che avrebbero dovuto investire nella ricerca, nell’innovazione e nella protezione delle particolarità regionali.

I Padula dovettero gettare la spugna per una serie di gravi errori commessi anche dal sindacato e dalla Banca locale. L’emergenza terroristica e la crisi petrolifera crearono le prime difficoltà. Iniziarono gli anni delle accese vertenze sindacali con forti tensioni sociali. Ma non solo. Quando nel 1973 il Governo, a Roma, decretò il blocco dei prezzi sulla pasta per ben cinque anni, assestò un duro colpo alle piccole e medie industrie a tutto vantaggio di quelle più grandi. I Padula, come moltissime aziende meridionali, entrarono in una grave depressione economica. In un momento di continua inflazione, il prezzo della pasta non copriva il costo industriale. Quando il ministro Ciriaco De Mita liberalizzò il prezzo della pasta, non fece altro che favorire le grandi industrie del nord d’Italia e più che altro la famosa ditta Barilla di Parma, che fece incetta di pastifici meridionali grazie anche ad ingenti finanziamenti pubblici.

Oggi passando dal grande stabilimento di via Cererie, ideato e realizzato dalla



Sopra:
Giacinto Padula, anziano

In alto a sinistra:
Giacinto Padula, padre di Giovanni ed Emanuele
(il vaticale)

In alto a destra:
La famiglia Padula: Giacinto con la moglie e i tre
figli: Giovanni, Emanuele ed Angela

famiglia Padula, si è assaliti da un forte senso di smarrimento e di rimpianto per lo stato di abbandono. La fabbrica è rimasta un involucro vuoto o, meglio, un "monumento" dell'archeologia industriale, a ricordo di una stagione finita. La loro titanica impresa, però, non può rimanere solo in qualche tирetto della memoria. Oggi, più di ieri, la loro storia grida vendetta. Ecco perché è importante aver presente la loro straordinaria avventura lavorativa affinché non si possa dimenticare.

Le origini

I documenti attestano la presenza dei Padula, a Matera, già nel XVIII secolo, ma si presume che il loro domicilio in città sia ancora più antico. Il capostipite ufficiale della dinastia è il "campagnolo" - come riportato per indicare il suo mestiere nei documenti anagrafici del tempo - Eustachio Padula, il quale sposò Giulia Maria Morcinelli, anch'essa discendente da una famiglia del ceto agrario materano. Un figlio di questa coppia, Liborio, che nacque nel 1732 e morì nel 1812, sposatosi con Menna Antonia Duni, risultava domiciliato in contrada Pontefice, nei Sassi, presso la parrocchia di San Pietro Barisano. Anch'egli, come il padre, esercitò il mestiere del contadino.

Sarà il loro rampollo Giacinto, nato a Matera il 17 ottobre del 1784, il personaggio della famiglia che darà inizio ad una stagione di novità e mutamenti. I registri anagrafici ci dicono che esercitò il mestiere del "vaticale" o meglio *del trainante*: colui il quale trasportava *li traine*. Un lavoro che lo vedeva coinvolto direttamente nel settore commerciale e nella intermediazione.



Sopra:
Giovanni Padula in guerra

In alto:
Giovanni Padula con la moglie Francesca
Fragasso

Si suppone che Giacinto abbia iniziato ad occuparsi di questo mestiere - alle dipendenze di terzi, vivendo quasi sempre nelle masserie e stando sempre in campagna a disposizione del padrone -, grazie al suggerimento del suocero Pietro Lo Giudice, padre di sua moglie Angela (filatrice), che pure svolgeva questo impiego.

Il vaticale o carrettiere era l'addetto al trasporto di merci caricate su bestie da soma per i quali avrebbe guadagnato un notevole profitto nella vendita al mercato. Un'occupazione che oggi si è evoluta in quella del camionista o del venditore ambulante e che, per quei tempi, era molto disagiata e impegnativa. Generalmente lavorava per i proprietari terrieri, i commercianti e i costruttori; raramente in proprio, ossia comprando e rivendendo la merce. Di solito godeva di un mezzo proprio e cioè un carretto, con un cavallo o un mulo, sul quale caricava di tutto: grano, legna, frutta, verdura, mobili, olio, vino, ecc. La forma di pagamento era quella a viaggio. La paga era pattuita in base al percorso da compiere e al tipo di trasporto; chi lavorava per conto terzi poteva essere retribuito anche "a terzo", cioè percepiva un terzo del guadagno derivante dal servizio di trasporto. Viaggiava più di giorno che di notte. Lungo la strada esistevano dei fondaci nei quali ci si poteva fermare per mangiare, riposare e anche alimentare i cavalli o i muli, ai quali si metteva al collo un sacco di biada. Nei fondaci i carrettieri si scambiavano le loro esperienze di vita, si informavano sui prezzi correnti nei vari paesi, ma soprattutto cantavano a gara, sfidandosi a chi sapesse il canto più bello. Era una vita molto faticosa, in quanto sempre in giro per le strade, ma di grande vantaggio per le molteplici conoscenze che si realizzavano. L'appartenenza alla categoria era avvertita con orgoglio.

I vecchi *trainieri* si notavano per la caratteristica fascia rossa che portavano stretta alla vita e che fungeva anche da cinghia per tenere i pantaloni. Ma non solo. Segno distintivo della categoria era quello di portare, ad entrambi i lobi, un paio di orecchini in oro. Un'usanza che iniziò ad osservare anche Giacinto Padula e che continuò a seguire anche suo figlio Giovanni il quale esercitò lo stesso mestiere del genitore.

Costui, nato nel 1832, si ammogliò il 9 ottobre del 1859, con una ragazza pugliese, Angela Maria Melillo, di Palo del Colle, paese non molto lontano da Bari, figlia di Vito Michele (contadino) e Maria Giovannello, domiciliati a Matera per ragioni di lavoro. La coppia, il 14 dicembre del 1860, ebbe un figlio, chiamato come il nonno, Giacinto, che rimase senza l'affetto paterno in tenera età, in quanto il genitore cessò di vivere in un crudele incidente sul lavoro a causa di uno scontro tra due traini.

Anche Giacinto, sin da ragazzo, iniziò ad esercitare il mestiere del padre e del nonno. Il giovane era sveglio e dinamico. Aveva l'ambizione di voler emergere economicamente e socialmente. Giovanissimo fu assunto dal proprietario terriero materano Domenico Riccardi, conosciuto da tutti come don Mingone - così chiamato per stazza, altezza e aspetto - il quale, nella seconda metà dell'800, grazie all'acquisto delle terre demaniali rivenienti dal patrimonio degli enti religiosi, divenne uno dei più facoltosi latifondisti materani.

Il giovane dimostrò di avere carattere. Dopo un acceso diverbio con il suo titolare, decise che il suo lavoro non doveva essere più al servizio di un «padrone». Dopo le dimissioni pensò che il suo futuro lavorativo fosse nelle sue capacità e abilità. Doveva rischiare.

Giacinto ebbe il coraggio di impegnare una parte dei gioielli di famiglia per chiedere un prestito che gli dette modo di comperare un mulo cieco che, data l'infirmità, pagò ad un prezzo favorevole. Sta di fatto che il proposito di lavorare



Sopra e a destra:
Gli orecchini del trainiere Giacinto Padula
e Giovanni Padula (sindaco di Matera),
che accoglie De Gasperi



in proprio fu vincente. Iniziò, grazie alle sue indiscutibili qualità relazionali, ad acquistare e a rivendere ogni tipo di merce. Ma in special modo su tutto ciò che gravitava attorno al commercio del grano e dei suoi derivati e del relativo suo trasporto che gli dette modo di stringere conoscenze che gli risulteranno molto vantaggiose.

Giacinto, con i guadagni accumulati, investì nell'acquisto di altri muli che gli dette l'agio di migliorare i tempi del trasporto e, pertanto, di essere più competitivo sulla numerosa concorrenza. Con il tempo il suo reddito migliorò notevolmente. Si unì in matrimonio con la materana Maria Luigia Tamburrino la quale lavorava alla produzione di pane e orecchiette in una casa del sasso Barisano. La coppia, che dimorava esattamente nel vicolo di San Vito nei Sassi, ebbe tre figli: Giovanni (n. 1885 + 1963), Emanuele (n. 1888 + 1962), Angela (n. 1900 + 1991), i quali diverranno imprenditori.

Nasce l'impresa commerciale

Giacinto, per tutta la sua vita lavorativa, esercitò l'attività del vaticale. Quando, però, constatò che i tempi erano cambiati, con l'arrivo di una rete ferroviaria più efficiente, spinse i suoi due figli maschi a terminare il mestiere dei trainieri per iniziare quello del commercio nel comparto agricolo e, più che altro, del grano duro che il territorio materano produceva in quantità abbondante. Il mestiere dei mediatori e mercanti divenne la loro nuova attività. Formarono un'azienda commerciale collettiva chiamata "Giacinto Padula & Figli", che i due rampolli continueranno a mantenere anche dopo la morte del loro padre nel 1928.

Giovanni ed Emanuele, pur giovanissimi, dimostrarono anche in questa nuova occupazione di aver talento e fiuto per gli affari. Come buona consuetudine iniziarono dalla "gavetta", fatta di conoscenze e sudore. Pur avendo frequentato solamente la scuola elementare riuscirono, grazie alla loro curiosità e perspicacia, a conseguire buoni risultati. L'intraprendenza e la tenacia erano le loro qualità più importanti. Giovanni, che era molto espansivo, si dedicò ad incrementare ed arricchire le relazioni con le imprese nazionali, mentre Emanuele, che era più riservato, puntò ad espandere i rapporti nel mondo agricolo locale.

Giovanni, nel 1913, si unì in matrimonio con Francesca Fragasso - discendente di una benestante famiglia dell'imprenditoria edile materana -, dalla quale ebbe sette figli: Maria, Luisa, Angela, Teresa, Giacinto, Annunziata, Francesco; proprio alla nascita di quest'ultimo figlio, Francesca morì prematuramente. Giovanni, per dare una mamma ai suoi figli, tutti ancora in età infantile, si risposò nel



Mulino Alvino



1929 con Francesca Francomagro di San Severino Lucano, discendente di una nota famiglia di allevatori di pecore, dalla quale ebbe altri quattro figli: Luigia, Riccardo, Emanuele, Antonio.

Emanuele, invece, nel 1920, si ammolgiò con Maria Rosaria Tortorelli, una famiglia emergente della nuova borghesia agraria materana nota nell'allevamento del bestiame, dalla quale ebbe nove figli: Giacinto, Luigia, Carmina, Giovanni, Annunziata, Angela, Anna, Chiara, Francesca.

Angela, invece, che non fu inclusa nella società del padre e dei fratelli, sposò, nel 1915, Francesco Paolo Quarto dal quale ebbe quattro figli: Maria, Luigia, Bruna e Francesco. Grazie all'alta professionalità in questo ambito lavorativo, i due fratelli-soci, sempre in grande sintonia tra di loro, acquisirono non solo stima e considerazione da tantissimi grossisti, commercianti ed industriali come i Tamma di Bari e gli Stucchi di Venezia - grossi commercianti di grano, avena ed orzo e proprietari del più grande mulino d'Europa - ma riuscirono ad incrementare considerevolmente il loro reddito tanto che, nel 1920, poterono comperare una metà del prestigioso palazzo de Miccolis in via Ridola.

I due germani erano non solo determinati ma anche ambiziosi. Non soddisfatti del successo raggiunto e sicuri dell'esperienza conseguita, decisero di diventare industriali "dell'arte bianca". Ciò avvenne subito dopo la morte del loro padre, cioè nel 1928. Iniziava l'avventura imprenditoriale dei Padula.

Pur contando sull'acquisita abilità mercantile, intuirono che dovevano approfondire e studiare i vari processi innovativi che avevano portato, negli anni Trenta, il comparto della molitura e della pastificazione all'invenzione della pressa meccanica continua eliminando le soste (gli scarti o sfridi) tra le operazioni di impasto, gramolazione e trafilazione e migliorando, perciò, anche la qualità e l'igiene del



prodotto. I Padula percepirono che prima di guardare al futuro bisognava anche conoscere un po' di storia dell'industria molitoria nazionale e locale. Chiaramente, partirono dal loro territorio. A Matera, se i primi passi della produzione artigianale della pasta avvennero, sicuramente, per le bravi mani delle monache, è noto, però, che solo nel tardo Settecento si vide il primo apparecchio chiamato «ingegno» - composto di una colonna di ferro, nella quale una pressa a mano spingeva l'impasto nelle trafile e ne uscivano maccheroni che venivano tagliati nella buca; nel vano retrostante, invece, era impiantata la gramola e intorno a questa, per preparare l'impasto, girava continuamente un asinello - che rivoluzionò le antiche tradizioni. Se ne ricordano tre: «quello di Biase Acito in via del Seminario, quello di Alfonso Masciandaro alle Ferrerie e quello dei Palumbo, alle Beccherie; quest'ultimo è stato il più tipico e duraturo, noto, come "u'ngegne di Tretirnisi", che ebbe vita fuori porta Pepice e svolse l'attività di lavoro sulla via delle Beccherie e sul "Fosso" o, per meglio dire, lungo l'antico fossato del convento di San Francesco d'Assisi». Comunque, ancor oggi, molti ricordano l'antico molino ad acqua della famiglia Andrisani che era ubicato in via Lucana nei pressi della scuola elementare Minozzi.

Bisognerà attendere il 1884 per vedere, finalmente, la nascita del celebre molino e pastificio Alvino & C., che arrecò notevoli vantaggi all'economia del territorio materano. Nacque quello che è stato definito il pastificio industriale di prima generazione. Grazie all'iniziativa del presidente della Banca Mutua Popolare di Matera, Vincenzo Alvino, assieme ad altri soci: Francesco, Michele ed Ernesto Radogna, Roberto Paolicelli, Giuseppe Fontana, Francesco Sinisgalli, Antonio Battista, Samuele Turris e Nunzio Masciandaro. Leonardo Ridola, invece, aprì il primo stabilimento che introdusse l'energia termica sostituendo quell'industria molitoria materana «caratterizzata dalla presenza di numerosi centomoli a mola verticale azionati dalla forza animale».

A questo opificio seguì quello aperto, nel 1906, da Giuseppe e Damiano Riccardi - discendenti di due rami diversi della famiglia -, che aveva per ragione sociale "Riccardi & C. - Mulino e Pastificio Moderno", i quali furono i pionieri di una brillante stagione di innovazioni tecnologiche apportate nell'impresa molitoria cittadina.

Ma non sarebbe nata l'industria dei "maccheroni" materana senza l'affermazione dei molini e pastifici della terra originaria di questo nobile comparto: la provincia di Napoli. Gragnano, Torre Annunziata e molti altri paesi della costiera campana, grazie al clima mite e umido, che permetteva la lenta essiccazione, e al bel collegamento con il grande granaio della Puglia, furono la culla di questa manifattura. La pastificazione sorse, in questa zona, già ai principi dell'Ottocento. Sin dal XVII secolo, però, la pastificazione era praticata dai «maccaronari», i quali acquistavano limitati quantitativi di prodotto sfarinato, semole o farine, e li lavoravano con mezzi e arnesi primitivi in angusti locali, provvedendo direttamente per la vendita al pubblico.

I primi macchinari utilizzati per la fabbricazione dei «maccheroni» furono i torchi completamente di legno detti «ngiegnu», con l'unico stampo denominato «vermicello», che venivano mossi ad acqua; in seguito, sentendo la necessità di avere paste più dure, venne escogitata la «stanga», che era costituita «da una lunga pertica di forma triangolare e tonda ai due capi, la quale, infissa nel muro con una giogaia e con un piano sottostante di legno, permetteva, dopo un lungo lavoro, di raggiungere un impasto alquanto rispondente alla bisogna». In seguito, si iniziò la costruzione di macchinari con torchi a vite e con le gramole a rulli, tutti in ferro.



L'azienda Padula in via Cererie

Il nuovo stabilimento dei Padula in via Cererie



Con l'evolversi della tecnologia anche i torchi a vite cedettero il posto a dei macchinari innovativi. Nel 1822, infatti, la ditta *Pattison* di Napoli costruì la prima pressa idraulica a getto montante, un tipo di macchinario che venne, dopo qualche tempo, sostituito con quello a getto fisso e a pistone montante che consentiva una produzione di circa un quintale di pastificazione ogni venti minuti. Le macchine portarono la crescita del mercato, la competizione, l'esportazione oltre oceano. I trafilai, capaci di praticare fori essenzialmente eguali nel disco di bronzo che chiude la pressa, si ingegnavano e cambiavano le trafile inventando nuovi e fantasiosi formati. I pastifici dell'epoca disponevano già di un'offerta che oscillava fra i centocinquanta e i duecento formati.

Inoltre, nel 1840, si rese possibile una produzione di cinque o sei qualità di farina con lo stesso tipo di frumento, grazie alla molitura attraverso diverse coppie di cilindri, introdotta per la prima volta in Ungheria.

Nel 1878 venne introdotta nei mercati la semolatrice "marsigliese", inventata a Marsiglia, capace di migliorare incomparabilmente la semola e quindi la pasta - la stessa pelle bucherellata, che veniva adoperata nei setacci manuali, veniva ora scossa meccanicamente - e, invece, agli inizi degli anni Ottanta, proprio nel Napoletano, si vide la diffusione della molitura a cilindri di porcellana, ideati dall'ing. *Wegamann* di Zurigo della ditta *Buhler* che, in seguito, furono soppiantati da rulli con i suoi laminatoi costruiti, con ghisa accidiosa, azionati con la forza a vapore, ideati dalla ditta *Ganz* di Budapest. Metodo che mantenne il suo predominio sino agli inizi del Novecento.

Agli inizi del Novecento, comunque, oltre all'impiego dell'energia elettrica fu l'essiccazione artificiale in ambienti condizionati a portare la produzione della pasta a diffondersi in tutto il nostro Paese e, in special modo, in America. Leader

dell'impresa molitoria fu senz'altro il mulino e pastificio Alfonso Garofano di Gragnano.

Se coll'antico sistema, infatti, le paste appena uscite dalle trafile ed esposte sulle canne, venivano collocate all'aria aperta, mediante intelaiature in legno, sulle terrazze degli stabilimenti, nei cortili e persino sulle strade pubbliche - in quanto la ventilazione naturale consentiva alla pasta di raffermarsi per un periodo che variava dagli otto ai dodici giorni - ora, invece, col prosciugamento artificiale si ottenevano diverse economie, non solo per quanto concerne l'entità dei locali necessari ma anche per il numero dei giorni occorrenti per la produzione della pasta e per un impiego minore di personale. Con tale sistema le paste «venivano immerse direttamente nei locali all'uopo adibiti, e nei quali veniva regolato gradualmente il calore e la ventilazione in corrispondenza dei vari stadi di un razionale prosciugamento». Fu un'innovazione fondamentale che assieme al grano più amato dai pastai, il "Taganrog" - l'insuperato grano duro proveniente dalla Russia - portò al definitivo lancio sul mercato internazionale della pasta italiana. Nel 1913 l'esportazione segnava la cifra record di settecentomila quintali.

Nel 1933, con la felice invenzione della pressa meccanica continua, i fratelli Braibanti di Parma eliminarono le soste, cioè gli scarti e gli sfridi, tra le operazioni di impasto, gramolazione e trafilazione, migliorando notevolmente anche la qualità e l'igiene del prodotto. Nella macchina entrava la semola e ne usciva la pasta pronta per essere essiccata.

I fratelli Padula, consapevoli di questa evoluzione nel campo dell'arte bianca, grazie all'approfondimento di queste tematiche, lasciarono pian piano l'aspetto commerciale dei prodotti agricoli per catapultarsi sull'aspetto industriale. Lo sviluppo della macinazione e della pastificazione e, chiaramente, con la nascita di impianti innovativi tutto risultò più facile.

Giovanni ed Emanuele, grazie alle loro capacità dopo la morte del padre avevano accumulato una bella solidità economica. La strategia vincente di diventare industriali si realizzò proprio in questi anni. I due fratelli decisero prima di prendere in fitto, dal 1930 al 1935, assieme ad altri soci - Coccozza, Giambalvo e Milella -, un mulino e pastificio a Ruvo di Puglia, non molto distante da Bari, e poi, il 13 luglio del 1936, di rilevare, sempre in fitto, l'ormai vecchio ma sempre prestigioso mulino Alvino & C. che, invece, venne acquistato, nel 1937, da una cordata di soci (Volpe, Giura Longo, Tortorelli e Manfredi) ma gestito da una società di operai che da lungo tempo lavoravano per il pastificio-mulino.

I Padula aprono la loro prima azienda

I due fratelli divennero imprenditori. Con slancio e passione gestirono il grande mulino-pastificio Alvino per una decina d'anni. L'impianto era costituito, in quegli anni, «da 38 vani articolati su tre piani (18 vani al piano terra, 18 vani al primo piano e 2 vani al secondo piano); dotato già di un impianto della ditta Bühler con motrice termica di 20 HP, 3 torchi con presse idrauliche, gramolatrici e tracciatrici, che raggiungeva una produzione annua di 30.000 quintali di pasta destinati al mercato lucano e pugliese». Nel dopoguerra, precisamente nel 1947, entrarono nella società i fratelli Quinto mentre cedette la sua quota Giura Longo. L'anno seguente lasciarono la società anche Volpe e Tortorelli per rimanere come unici proprietari i Quinto e i Manfredi, il primo espressione della nuova borghesia intellettuale materana e la seconda appartenente ad una ricca famiglia di proprietari terrieri di Pisticci.



Stabilimento Padula in via Lucana

I Padula, che, prima di prender in fitto lo stabilimento Alvino avevano già, nel 1935, acquistato il vecchio mulino-pastificio Lamacchia-Tortorelli rimasto inutilizzato, pur affittuari dello stabilimento preferirono non partecipare all'acquisizione dell'impianto "Alvino" che aveva bisogno di numerosi investimenti tecnologici per vincere la concorrenza. Preferirono puntare sul vecchio mulino-pastificio Lamacchia-Tortorelli in via Lucana, nelle vicinanze dell'odierna Provincia, con l'idea di farne uno stabilimento avanzato per tecnologia e novità, annullando tutti i movimenti manuali del passato, in quanto gli impianti erano costituiti da un mulino con un vecchio sistema di macinazione azionato con l'energia elettrica e, anche il pastificio era formato da una impastatrice, da una gramola e da una pressa idraulica che rendeva una produzione molto limitata.

Furono anni di grande sviluppo e fermento. Dopo il definitivo abbandono dello stabilimento Alvino, solo nel 1948 l'ex pastificio-molino Lamacchia-Tortorelli iniziò ad andare in produzione. Un accorto ampliamento e l'utilizzo di nuove macchine - con i diagrammi di produzione adatti ad un migliore sfruttamento del chicco del grano e che riducevano i tempi di lavorazione -, aumentarono vertiginosamente la quantità di pasta prodotta. In sostanza la tecnologia aveva ideato una nuova macchina capace di realizzare la funzione dell'impasto, della gramolazione e della trafilazione. Per il molino si passò dal vecchio sistema a recupero, con relativo aggravio di una numerosa manodopera, al sistema graduale. Negli anni Cinquanta la macinazione fu portata ad un livello qualitativo e quantitativo di eccellenza in quanto forniva la semola di grano duro a molti importanti pastifici del territorio nazionale. I Padula iniziarono a programmare un'impresa che non si limitasse solo a produrre uno standard di alta qualità, ma che procedesse anche a commercializzare e a diffondere il prodotto.



Stabilimento Alvino

La prestigiosa ascesa sociale attraverso la politica

Sta di fatto che i due fratelli Padula divennero per i materani sinonimo di stima e affidabilità. Lo si evince, chiaramente, prima dalla nomina di sindaco che Giovanni conseguì nell'immediato dopoguerra con provvedimento prefettizio e, in seguito, riconfermato dal responso popolare delle elezioni amministrative. Incarico che esercitò dal 1948 al 1952, con grande spirito di servizio. Non imponente nella figura ma deciso nel fare, molteplici furono i suoi sforzi e interventi nei riguardi delle fasce più deboli della comunità materana. Lottò, in principal modo, affinché la classe dirigente del Paese non dimenticasse i bisogni dei suoi concittadini che, specialmente quelli che abitavano nei Sassi, avevano gravi necessità. Grazie alle sue continue pressioni ottenne dal Presidente del Consiglio Alcide De Gasperi il via, nel 1951, ad una legge speciale per un piano di risanamento dei Sassi che vide l'approvazione finale del Senato proprio allo scadere del suo mandato in qualità di sindaco, nel maggio del 1952. Memorabili sono rimaste, nell'immaginario collettivo, le sue insistenze personali presso il Ministero dei Lavori a Roma, o presso la Cassa per il Mezzogiorno, per rintracciare pratiche che sarebbero rimaste inevase senza un suo personale intervento. I suoi impegni istituzionali non si fermarono solo a quelli di primo cittadino. Fu il Presidente della Camera di Commercio di Matera dal 1946 al 1959 che, servendosi della sua forza persuasiva, riuscì a portare in porto la realizzazione della "Centrale Ortofrutticola" a Metaponto. Ma non solo. Riuscì, agli inizi degli anni Cinquanta, a scuotere l'opinione pubblica nazionale e quella intellettuale, ospitando valenti economisti, sociologi, urbanisti al fine di veder rinascere la sua Matera.

Se Giovanni seguì anche la carriera politica, Emanuele, invece, rimase per carattere e forma mentis vincolato alle problematiche aziendali. Se la riservatezza era insita nel suo modo di essere, non di meno la sua inossidabile perseveranza nel raggiungere gli obiettivi era una qualità fondamentale per l'impresa di famiglia. Oltre a conoscere le macchine, era in grado di produrre paste con prodotti sempre ottimali. Inoltre, era nelle condizioni di reinventare l'organizzazione del lavoro in funzione dei vari e continui imprevisti che si verificavano. Era, in poche parole, capace di coniugare la sua enorme professionalità con l'intelligenza, l'inventiva e la possibilità di far fronte alle esigenze più impensate.

I due fratelli, negli anni Cinquanta, si resero conto che l'azienda per essere competitiva aveva bisogno di rinnovarsi continuamente. Fu un periodo di duro lavoro che servirà a porre le basi per il successivo sviluppo degli anni Sessanta. La sostituzione e l'aggiornamento delle macchine procedette per gradi. L'ammodernamento era una necessità imprescindibile. Le nuove macchine presenti sul mer-





l'antica tradizione su una nuova strada

cato avevano reso antieconomiche e superate quelle precedenti. Le macchine di seconda generazione stavano rapidamente modificando lavorazioni e mercati. La più grande svolta tecnica degli anni Sessanta consistette nella realizzazione di un più moderno e dinamico sistema di essiccazione dei prodotti. Tecniche più rapide e più sicure permisero di commercializzare un prodotto sempre migliore in un tempo sempre minore. Per il pastificio si pensò ad un totale trasferimento in via Cererie che avvenne nel 1960 ma che andò in produzione nel 1963 - stesso anno della morte di Giovanni Padula, mentre Emanuele era morto l'anno precedente - con linee automatiche continue moderne (24 ore su 24), con le macchine immesse nel mercato dalla Braibanti. Ormai si poteva contare la presenza di ben 150 operai - fra il molino e il pastificio - che si alternavano in 3 turni, che davano una produzione utile all'azienda Padula di ben 1.200 quintali di grano al giorno. Grazie ad un misto di antico e moderno, senza dimenticare quella tradizione che si proiettava nel futuro, i Padula divennero una delle più grandi industrie pastiere del sud d'Italia.

Nel 1971 seguì, sempre in via Cererie l'inaugurazione di un *silos* - capace della ricezione e conservazione del grano - dove la famiglia Padula aveva in mente l'idea di trasferire nel futuro anche il molino, per completare il ciclo totale della riqualificazione ed ampliamento in una unica sede, con il lungimirante progetto di trasformare lo stabilimento di via Lucana in un fabbricato di civile abitazione. Progetto straordinariamente all'avanguardia che il destino ha voluto, invece, che fosse la fine di un'epoca memorabile per l'industria molitoria materana.



Sopra:
Pubblicità dell'azienda Padula

A destra:
Pubblicità pasta Padula



BIBLIOGRAFIA

Vita E., L'industria della molitura e plastificazione nella Campania e l'istituendo consorzio agrario, Napoli 1920.

Sereni E., I Napoletani, da «mangiafoglia» a «mangiammaccheroni», Lecce 1998.

Padula M., Il più tipico e genuino prodotto materano: la pasta alimentare, in «Rassegna economica della Camera di Commercio», n. 5, 1973.

Morano M., Storia di una società rurale, La Basilicata nell'Ottocento, Roma-Bari 1994.

Gaio G., Scheda sintetica del molino e pastificio Alvino, Lecce 2006.

Giampietro A., Personaggi della storia materana, Matera-Roma 1999.

Giura Longo R., La piccola rivoluzione industriale a Matera tra fabbricati di mattoni e produttori di maccheroni, in «Strategie familiari e imprenditoriali fra '800 e '900, Il caso Basilicata», Rionero in Vulture 1992.

Le date di nascita, morte e matrimonio della famiglia Padula nell'Ottocento ritrovate nei registri del Municipio di Matera depositati presso l'Archivio di Stato Matera. Si ringrazia, pertanto, sia la preziosa collaborazione della

dr.ssa Antonietta Ierardi dell'Archivio di Stato Matera sia di Giacinto Padula fu Giovanni il quale ha fornito documenti e materiale fotografico dell'impresa familiare.