

L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE IN PUGLIA

Mariaelena Gennari, Antonio Monte, Tiziana Patera, Valentina Pennetta,
Anna Maria Stagira, Francesca Tenore

AIPAI – Sezione Regionale per la Puglia

I risultati delle ricerche hanno dimostrato che numerose sono state le produzioni realizzate all'interno della medesima Regione, dovute alla eterogenea vocazione del territorio.

I temi trattati riguardano i cicli produttivi del vino, palmenti soppiantati da moderni stabilimenti vinicoli; dell'alcol, la cui materia prima le vinacce è lo scarto del processo di vinificazione; del grano, attraverso l'evoluzione dall'opificio idraulico ai mulini a palmenti e cilindri; e dell'olio, esaminato attraverso i frantoi ipogei e semipogei.

La produzione vinicola.

La Puglia è stata da sempre vocata alla coltivazione della vite. Un vertiginoso aumento della produzione di vino si registrò tra il 1870 e il 1890¹ quando i vigneti francesi furono attaccati dall'afide della fillossera. Al nascere del problema la Francia il 17 gennaio 1863² stipulò un trattato commerciale con l'Italia che interessava in particolare l'importazione del vino. Tutti gli agricoltori pugliesi furono coinvolti in questo cambiamento così, per sopperire alle pressanti richieste di vino, i latifondisti convertirono a vigneto le colture esistenti nelle grandi masserie avvalendosi di varie forme contrattuali, tra cui il contratto miglioratorio e lo stesso fecero i piccoli proprietari indebitandosi notevolmente. Immediatamente si registrò un'impennata dei prezzi dei vini locali e su tutto il territorio, in particolare nei comuni a maggiore vocazione viticola tra cui San Pietro Vernotico, Manduria, Tuglie e Parabita, accanto ai palmenti, piccoli opifici per la trasformazione artigianale, iniziarono a sorgere, dapprima ad opera di imprenditori francesi e del Nord Italia ed in seguito anche locali, grossi impianti industriali che, per lo più sparsi tra la stazione ferroviaria e l'interno del paese, producevano ottimi vini, destinati all'esportazione. In queste strutture si lavorarono le uve delle qualità Negroamaro, Malvasia, San Giovese e Primitivo di Gioia.

Una minima parte di questi opifici, con dimensioni e capienze maggiori, lavorava le uve di terzi. I produttori, lavorata la propria uva, vendevano ai commercianti il mosto e ne ricevevano il prezzo calcolato per grado alcolico, non esclusa, anzi, praticata su larga scala, era la vendita diretta dal produttore al commerciante delle uve anziché dei mosti. Queste essendo ricche di parte zuccherina, durante la fermentazione non completavano del tutto la trasformazione degli zuccheri in alcol perciò si prestavano bene al taglio dei vini settentrionali.

La presenza di un'industria enologica così consistente fu anche la premessa per lo sviluppo sul territorio dell'industria di distillazione e dei liquorifici³ che utilizzarono non solo le vinacce, scarto del processo di vinificazione, ma anche le quantità di vino rimasto invenduto.

Si comprendeva bene che, prima o poi, la richiesta di vini da taglio da parte della Francia sarebbe diminuita non appena questa avesse ricostruito i suoi vigneti devastati dalla fillossera col reimpianto su piede di vite americana. E, infatti, quel momento non tardò ad arrivare: lo Stato francese, dapprima, nel 1881, indusse l'Italia ad accettare un trattato più restrittivo sulle importazioni del vino⁴ per poi, nel 1888, denunciarlo causando una crisi da sovrapproduzione senza precedenti.

Bisognava ora cercare nuovi mercati che avviassero a quello francese, fino ad allora l'unico su cui si facesse affidamento, ma ormai chiuso alle nostre merci. La situazione si risollevò abbastanza

¹ Alfredo Antonaras, *La grande storia del vino*, Bologna, Edizioni Pendragon, Novembre 2000, p. 148.

² Donato Antonacci, *I vitigni di Puglia*, Martina Franca, Mario Adda Editore, Febbraio 2004, p. 75.

³ Renato Covino, Raffaella De Giuseppe, Antonio Monte, Anna Maria Stagira (a cura), *I monumenti dell'industria a San Cesario di Lecce*, Piero Manni Editori, San Cesario di Lecce 2003, p. 16.

⁴ Antonacci, *I vitigni di Puglia*, p. 76.

velocemente grazie alla stipula di due nuovi trattati commerciali: il primo, che ebbe come controparte l’Austria - Ungheria, fu firmato il 6 dicembre 1891 ed entrò in vigore il 10 febbraio 1892; il secondo, stipulato con la Germania il 19 aprile 1892, entrò in vigore il primo luglio 1892. Essi regalarono un decennio di tranquillità ai viticoltori salentini, ma, al loro scadere, si ripresentò nuovamente un’altra crisi da sovrapproduzione⁵.

I due trattati, tuttavia, non migliorarono la vita dei piccoli produttori salentini che, non riuscendo a vendere il loro vino da taglio, furono costretti a convertire le piccole proprietà a tabacco.

La vitivinicoltura pugliese entrò ancora in crisi con l’arrivo della fillossera tra XIX e XX secolo; il reimpianto delle barbatelle durò fino al 1930, anzi, dopo la prima guerra mondiale, la produzione e il commercio vinicolo, che tra il 1915 e il 1918, avevano subito un notevole arresto, ripresero a pieno ritmo e numerosi nuovi stabilimenti si affiancarono a quelli già esistenti⁶. Tuttavia, anche dopo, non fu più possibile paragonare le esportazioni di vino a quelle di una volta: lo scenario internazionale era cambiato, si era attuata una più rigida politica fiscale per i viticoltori, le infrastrutture regionali erano divenute precarie, vi era un esubero del prodotto e la mancanza dell’assistenza dello Stato.

La crisi del vino si accentuò negli anni trenta tanto da rendere urgente l’attuazione di una normativa



per l’istituzione obbligatoria dei Consorzi di Tutela dei vini tipici, impedita dal Secondo Conflitto Mondiale.

Nel Salento il movimento associativo tentò di affermarsi agli inizi del 1900; a Manduria ciò avvenne nel 1902, ma ebbe breve durata. Si pensò seriamente alla realizzazione del movimento cooperativistico dopo la grande crisi del 1929 anche se, alla base mancavano le premesse per un suo sviluppo ottimale.

Carta intestata dello stabilimento vinicolo V. De Marco a S. Pietro Vernotico (BR).

A Manduria, nel 1930, grazie alla Federazione Provinciale del P.N.F., si costituì un altro consorzio per la tutela dei vini tipici secondo le norme stabilite dal R.D. 7 marzo 1924, convertito nella legge n. 526 del 18 marzo 1926⁷. Questo consorzio fu creato anche a Martina Franca e a Grottaglie e rientrò in un vasto programma di tutela del mercato vinicolo locale. Su Manduria tale consorzio si costituì definitivamente il 9 luglio 1932 con la ragione sociale di “Consorzio produttori vini e mosti rossi superiori da taglio nella zona di Manduria”.

Ma fu soprattutto a partire dal secondo dopoguerra, quando, nonostante gli aiuti della Cassa del Mezzogiorno, il settore vinicolo incontrava nuovi ostacoli tra cui la concorrenza dei vini sofisticati, che il movimento associativo ebbe peso sul territorio. Modifiche di tipo organizzativo fecero la loro comparsa: nascevano le cantine sociali, dove i diversi produttori, portavano le uve da trasformare e commercializzare in forma associata. Nel brindisino, come altrove, tale processo ebbe una rapida ascesa, resa ancora più necessaria dalla sommossa popolare del '57 a Torchiariolo, San Pietro

⁵ Mario Vitagliano, *Storia del vino in Puglia*, Bari, Edizioni Laterza, 1985, p. 9.

⁶ Mauro Ragosta, *Le vicende dell’industria leccese tra il 1870 e il 1970*, in Gino Papuli, Mario De Marco, Mauro Ragosta, Carmelo Pasimeni, Antonio Monte, Anna Trono, Ilderosa Laudisa, Giuseppe D’Agostino, *Fiscoli e muscoli. Archeologia industriale nel Salento leccese*, Lecce, Capone Editore, 1998, p. 44.

⁷ Atti di Gabinetto della Prefettura, Categoria 6-7, Ministero Industria e Commercio, Busta 172, anni 1931- 1958, Roma 15 settembre 1932, anno XX, p. 29.

Vernotico e Sandonaci⁸, in risposta alla vendita di uva in regime di concorrenza sleale da parte dell' "Azienda Melli" di San Pietro Vernotico. Nel 1952, veniva costituita la "Cantina Sociale Sampietrana", la prima a San Pietro, in termini di tempo, capienza e numero di soci e alla quale altre se ne affiancheranno nel giro di breve tempo. Alla metà degli anni '50 e alla fine dello stesso decennio si fanno risalire, rispettivamente, la cantina di Tutturano e quella brindisina di Via Fulvia, nell'ex-stabilimento Zonno; fu poi la volta, per citare qualche esempio, del "Risveglio Agricolo" (1964), della "Vinicola Brindisina" in Contrada Formosa, delle cantine sociali di San Vito dei Normanni e di quelle riunite di Mesagne⁹.

Contemporaneamente alle forme associate, alcuni imprenditori vinicoli si avviarono, alla stregua dei consorzi, a trasformare il processo di vinificazione, con tecniche specializzate e avvalendosi di impianti di vinificazione all'avanguardia tali da portare il prodotto lavorato direttamente al consumatore, senza più le intermediazioni dei commercianti.

Con l'affermarsi di questo nuovo sistema economico produttivo, tuttavia, nel Salento molti furono anche i palmenti e gli stabilimenti vinicoli nati prima della guerra che preferirono chiudere i battenti.



Intorno al 1960 si accelerarono le trasformazioni dell'agricoltura passando al vigneto specializzato e all'istituzione della denominazione di origine controllata nel 1963; per troppi anni i nostri vini erano stati considerati da taglio, ritardando il riconoscimento di una loro identità. Nel 1961, nel solo territorio facente capo al triangolo Brindisi – Lecce – Taranto, si attesta una superficie investita a vigneto pari a quasi 143.000 ettari, ma poi inizia una sempre più accentuata contrazione tanto da ridurla a poco più di 83.000 ettari nel 1982 e a meno di 50.000 ettari nel 2000¹⁰.

Tuglie (LE). Pressa soffice all'interno dello stabilimento vinicolo Calò.

È noto infatti il grave ridimensionamento intervenuto negli ultimi tre decenni sulle superfici vitate pugliesi.

Inizialmente, tra gli anni '70 e gli inizi degli anni '80, le scelte della Politica Agricola Comunitaria¹¹ incoraggiarono le alte rese per ettaro (con le conseguenti, negative influenze sulla qualità della produzione vinicola pugliese), mettendo in atto meccanismi di intervento a sostegno dei prezzi di vendita del vino e prevedendo la distruzione delle eccedenze produttive mediante distillazioni agevolate. La qualità costituiva semplicemente un "optional", essendo l'uva pagata esclusivamente in base alla sua gradazione alcolica potenziale.

⁸ Della crisi vinicola e delle sue drammatiche conseguenze, alle quali furono dedicate intere pagine di giornali dell'epoca, si discusse ampiamente nella seduta della Camera dei Deputati del 24 settembre 1957. (Si vedano in proposito i discorsi pronunciati in quell'occasione dagli Onorevoli Semeraro e Guadalupi: Gabriele Semeraro, *La verità sui fatti di San Donaci*, Roma, Arti grafiche S. Marcello, 1957; Mario Marino Guadalupi, *Per i fatti del Brindisino e per l'inumano eccidio di tre lavoratori di San Donaci: la richiesta socialista di provvedimenti di giustizia*, Stabilimento Tipografico Carlo Colombo, 1957);

⁹ Maurizio Marinazzo, *I luoghi del vino*, in *Il tralcio e la vite. La cultura della vite e del vino nell'arte, nella società, nei luoghi di lavoro*, in Angela Marinazzo (a cura di), *Il tralcio e la vite. La cultura della vite e del vino nell'arte, nella società, nei luoghi di lavoro*, Lecce, Martano Editrice, 1996, p. 163;

¹⁰ Antonacci, *I vitigni dei vini di Puglia*, p. 177;

¹¹ Regg. 816 e 817 del 1970;

In effetti, questa prima fase fece conoscere alla Puglia vitivinicola, periodi di soddisfazione economica e, contemporaneamente, anche la cooperazione, che andava acquisendo sempre maggior peso nella trasformazione enologica, visse momenti tranquilli¹².

Quando poi l'appesantimento dei bilanci comunitari (determinato dalle continue eccedenze produttive e dal conseguente ricorso all'intervento) impose un cambiamento di rotta, ai primi interventi fece seguito un processo di completa revisione dell'intera Politica Agricola Comunitaria¹³, adottando misure che, miranti alla riduzione del potenziale produttivo vitivinicolo, imponessero il divieto di nuovi impianti e prevedessero la concessione di premi per l'abbandono delle superfici vitate.

I produttori pugliesi, dunque, adattandosi al quadro normativo comunitario, hanno, nel tempo, reagito:

- aumentando le rese per ettaro per compensare, con maggiori quantitativi, la scarsa remunerazione del prodotto;
- abbandonando la "partita" con l'estirpazione dei vigneti e l'incasso dei premi comunitari;
- scegliendo la difficile strada della qualità, contenendo le produzioni per garantirsi la vendita del prodotto. In quest'ultimo caso, si è trattato di quei produttori che, di fronte alle altre due alternative, hanno preferito, in questi ultimi anni, compiere il salto di qualità, rapportandosi vantaggiosamente alle richieste, in costante ascesa, del prodotto di pregio, modernizzando gli impianti viticoli, dotandosi di valide strutture di trasformazione e, talvolta, unificando le diverse fasi della filiera vitivinicola, dalla produzione dell'uva in campagna al confezionamento del vino in bottiglia.

Per sopravvivere oggi, gli stabilimenti vinicoli hanno dunque necessariamente dovuto riconvertire il loro modo di vinificare, per puntare su di un prodotto sempre più competitivo e di qualità. Molti produttori non furono in grado di seguire l'onda dei cambiamenti e così iniziarono a perdere terreno, altri fallirono, finché produrre secondo le vecchie logiche non fu più redditizio e l'unica soluzione fu quella di chiudere. Molti stabilimenti della provincia di Taranto, di Brindisi e di Lecce non sono stati in grado di attuare questa conversione, tanto che paesi ad alta vocazione vitivinicola come Manduria, San Pietro Vernotico, Parabita e Tuglie, hanno visto chiudere i loro stabilimenti vinicoli, oggi trasformati in centri commerciali di nuova generazione.

Notevolmente diversa risulta invece la situazione di tutti quegli opifici che, sfruttando le uve di elevata qualità presenti sul territorio riuscirono ad adeguarsi col tempo ai cambiamenti. Gli stabilimenti vinicoli odierni sono talvolta gestiti da imprenditori che vivono nel nord Italia, i quali, originari del Mezzogiorno, producono il vino in loco, conseguendo risultati di ottima qualità grazie alle caratteristiche peculiari del prodotto nostrano, per poi imbottigliarlo e commercializzarlo nel Settentrione, maggiormente dotato delle infrastrutture necessarie, di canali di promozione e smercio; spesso la vendita avviene nelle enoteche gestite dai medesimi proprietari degli opifici. Questa condizione ha dato modo di accrescere le opportunità lavorative e gli investimenti, ha portato rinnovamenti, stimolato la concorrenza ed introdotto i nostri vini di qualità nel circuito del mercato nazionale ed estero. Così tra settembre ed ottobre alcuni paesi della Puglia, diventano vere e proprie "succursali lombarde"¹⁴. L'uva utilizzata per la vinificazione proviene dalle zone a denominazione di origine controllata, per cui subisce un controllo accurato che garantisce ai vini il raggiungimento di livelli ottimali di produzione.

Resta il rammarico per la mancata riconversione di molte realtà vitivinicole, che hanno preferito esplorare le potenzialità di nuovi settori commerciali, piuttosto che concentrare gli sforzi in quello che per decenni ha rappresentato il cardine della nostra economia ed identità culturale.

¹² Antonacci, *I vitigni dei vini di Puglia*, pp. 167-168;

¹³ Reg. CEE 822 del 1987;

¹⁴ P.A. Toma *Il Passo della Calandra*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1993, p. 218;

L'industria della distillazione.

In Puglia, come in molte regioni italiane a maggiore vocazione agricola, era per tradizione molto diffusa la produzione di spirito dalla distillazione dei prodotti locali più tipici: grano, frutta e vino.¹⁵

Il prodotto, distillato artigianalmente e di bassa qualità, serviva esclusivamente il mercato locale. Il profondo cambiamento determinato nell'Ottocento dal perfezionamento tecnologico del processo di distillazione e dalla sua diffusione industriale, ha i suoi primi effetti nella regione sul finire del secolo, contestualmente alla notevole diffusione della viticoltura. Gli scarti della vinificazione e lo stesso vino in esubero divengono la materia prima a basso costo principalmente impiegata nelle prime distillerie che, con alambicchi complessi¹⁶ o con veri e propri impianti industriali, avviano una produzione di spirito di maggiori dimensioni. Le statistiche pubblicate dal Ministero di agricoltura, industria e commercio per l'anno 1889-90 offrono un quadro molto eloquente del lento cambiamento in atto in Puglia di quegli anni. Le 186 fabbriche (comprendenti anche le distillerie agrarie¹⁷) occupano 695 unità. Quasi tutte impiegano alambicchi semplici, alimentati da fuoco diretto: nella provincia di Bari, più avanzata delle altre due province, le distillerie e le fabbriche di rettifica con impianti industriali a vapore sono 3 (tra cui a Bari, De Cillis Matteo e a Molfetta, Gallo Vincenzo e figli). In tutta la regione solo 18 distillerie impiegano il vapore, fondamentale nell'evoluzione della distillazione artigianale in attività industriale. Lo spirito prodotto nella regione è in buona parte a bassa gradazione: i 29.822 ettolitri di spirito prodotti corrispondono appena a 15.579 ettolitri di alcol anidro.

Entrando nel dettaglio, la provincia in cui è maggiormente diffusa la distillazione è Bari: le fabbriche sono 111, di cui 91 sono le distillerie, con 159 alambicchi composti di cui 6 a vapore e 153 a fuoco diretto; 19 sono le fabbriche agrarie, tutte con alambicchi a fuoco diretto, dei quali 13 composti; una è la fabbrica di rettificazione dello spirito, con apparecchio a vapore. Nell'anno fiscale 1889-90 sono prodotti 15.885 ettolitri di spirito corrispondenti a 8.419 ettolitri di alcol anidro. Nella provincia di Lecce le distillerie sono 50, con 79 alambicchi di cui 7 composti a vapore, 51 composti a fuoco diretto e 21 semplici. Gli ettolitri prodotti sono 12.849 ettolitri di spirito corrispondenti a 6.562 ettolitri di alcol anidro. La provincia di Foggia ha appena 25 distillerie, dotate di 37 alambicchi, di cui 4 composti a vapore e gli altri semplici a fuoco diretto. Gli ettolitri di spirito prodotti sono 1.088 corrispondenti a 598 ettolitri di alcol anidro e le fabbriche di rettifica solo 2 e a fuoco diretto.

La riduzione delle imposte sulla fabbricazione dell'alcol e l'abbondanza di materia prima a basso costo favoriscono negli anni seguenti l'investimento di molti piccoli distillatori nella trasformazione della propria attività in industriale. Le imprese create, quasi tutte ditte individuali a conduzione familiare, tranne alcune eccezioni, come ad esempio la distilleria di Barletta, producono alcol di seconda categoria.¹⁸ Una parte di esse si specializza nella produzione all'ingrosso di alcol rivenduto a grandi imprese; i liquorifici si specializzano in prodotti acquistati dal mercato locale.

Poco competitive sul mercato, le distillerie pugliesi non hanno lunga vita: tra la provincia di Lecce, Brindisi e Taranto se ne contano circa 40 negli anni '30; alla fine degli anni '60 nelle tre province se ne contano solo 22. A Brindisi ad esempio delle 6 originarie ne resta in attività una. Tra gli anni '70 e gli anni '80 buona parte delle distillerie cessano l'attività.

¹⁵ Cfr. *Relazione della Camera consultiva di commercio della Provincia di Capitanata* (aprile 1861) in Ministero di agricoltura, industria e commercio, *Annali di agricoltura, industria e commercio del Regno*, Torino, 1864.

¹⁶ Per alambicchi complessi si intende la distillazione dello stesso vapore in due o più alambicchi al fine di concentrarlo maggiormente.

¹⁷ Le distillerie agrarie sono di proprietà di agricoltori che effettuano una prima trasformazione dei propri prodotti agricoli.

¹⁸ Vale a dire alcol ottenuto distillando frutta, il vino, il miele o gli scarti della vinificazione.



L'alcol che si produceva nel Salento veniva venduto alla Sarti, per il famoso Bianco Sarti; alla Stock per il Brandy "Royal Stock" (distillato di vino lungamente invecchiato in delle grandi botti di rovere) o per la Vecchia Romagna e ancora alla ditta Buton di Bologna, produttrice del famoso marchio, alla nota Ditta che produceva il Rosso Antico e ad altre meno note. L'industria della

distillazione ha attraversato poi tutto il Novecento grazie all'intuito e alla lungimiranza di molti imprenditori salentini e non solo. Primo tra questi fu sicuramente Luigi Capozza. Originario di Molfetta, egli fu uno dei primi nel Salento, insieme a De Donatis di Novoli (suo socio in un opificio a Novoli), Giulio Bartoli di Seclì, Francesco Basile e Giovanni De Vito di Martina Franca, a realizzare una fabbrica di cremore di tartaro fornita di una caldaia con motore a vapore di 24 cavalli e di 8 caldaie a fuoco diretto; nello stabilimento lavoravano 25 operai. Luigi Capozza fondò nel 1880 circa il complesso industriale battezzandolo con il suo stesso nome: "[...] l'uomo dalla tempra fortissima di lavoratore e d'industriale, il quale più di ogni altro rappresentò qui da noi il vero tipo d'innovatore che nella cerchia dei pionieri dell'industria salentina primeggiò per vastità d'iniziativa [...]". L'opificio divenne ben presto un punto cardine dell'industria salentina e fu provvidenziale per la popolazione casaranese che si risollevò dalla crisi economica di fine secolo: "[...] lo stabilimento in parola divenne in breve una forma vivissima di ricchezza e di lavoro non solo per Casarano [...] ma dell'intera provincia [...]". Veniamo a sapere che la paga all'epoca, primi anni del Novecento, era di 17 soldi al giorno. L'imponente complesso industriale comprendeva la distilleria con la fabbrica di liquori, la fabbrica di cremore di tartaro, lo stabilimento vinicolo, i molini, il pastificio, lo stabilimento oleario, la centrale elettrica, la ghiacciaia e la fabbrica di marmellate. Il figlio Giuseppe continuò l'opera del padre Luigi e lo seppe fare in modo egregio, specializzandosi in Svizzera in studi di economia e tecnica commerciale. Giuseppe lavorò con intuito ed entusiasmo fino al 1944, anno della sua morte. Non da meno furono le Distillerie e Raffinerie di alcool impiantate in via Arco Spiriti nel 1893 a Tuglie dal Cavalier Ambrogio Piccioli. Scriveva l'Annuario del 1928 "[...] Un centro produttivo di prim'ordine, uno dei migliori e più completi stabilimenti distilliferi che vanti tutto il Mezzogiorno d'Italia [...] che per efficienza e modernità di macchinario e d'impianti e per qualità e quantità di produzione, nulla ha da invidiare alle migliori iniziative del genere che sorgono un po' dappertutto nell'alta e media Italia [...]". Fu l'unica Ditta in Provincia di Lecce ad aver posseduto l'opificio di rettificazione, la trasformazione, cioè, dell'acquavite grezza in alcool puro, e ad aver dato luogo alla "[...] creazione di una vera e propria industria locale della "produzione di spirito", lavorazione che prima di Piccioli avveniva solo nell'Italia settentrionale. Tutto questo fu acquistato nel 1958 da Oronzo Provenzano che, con il suo liquorificio, ha assicurato la continuità nella tradizione. A Tuglie, oltre alla distilleria Piccioli, fu attiva anche la distilleria di Pompeo Imperiale poi passata al figlio Pasquale. Nel 1941 Pompeo, imprenditore locale attivo nel campo della vinificazione, decise di avviare una grossa attività commerciale comprendente: un mulino, una fabbrica di ghiaccio ed una distilleria. Dopo anni di intensa attività, nel 1954 la distilleria di Via Termiti venne chiusa e l'impianto di distillazione fu trasferito in Via Varese dove nel 1951 si era costituita la ditta Pompeo Imperiale & C.; poi successivamente la "S.I.A.L. Società Italiana Alcool" S.R.L. Di Luca Palma dove era socio anche Gino De Bonis di San Cesario di Lecce).

A Novoli, un tempo "terra di Bacco", esattamente in località Pietragrossa, è ubicata una struttura imponente che abbraccia un enorme spazio, una bellissima ciminiera e tutto intorno stato di devastazione e abbandono: è lo Stabilimento Lo Spirito che ha vissuto dalla fine del secolo XIX fino alla metà del secolo XX. Anche qui trapela la storia con i suoi numerosi protagonisti. Da Silvestro Saponaro l'imprenditore che lo fondò per produrre "alcool e cremore di tartaro" a Luigi



Moreschi, un commerciante di vini, bresciano, che nel 1911 lo acquistò e lo trasformò da distilleria a stabilimento vinicolo. Nel 1929 l'opificio passò a Luigi Bombardieri, nipote di Moreschi, ma in seguito ebbe altre "reggenze" di affittuari come Gallinari di Reggio Emilia e il duca Spinelli di Trepuzzi.

La ditta Buton di Bologna (prima ricordata), produttrice del famoso marchio attingeva le materie prime dalla Distilleria Fratelli Bianco di Trepuzzi. Costruita tra la fine del 1930 e i primi anni del 1940, la Ditta "F.lli Bianco" è stata attiva fino al 1977. Esemplare nella sua architettura, il prospetto principale si fregia di un'imponente torre di distillazione arricchita sulla sommità da un monogramma di gusto floreale coronato dalle iniziali F e B (Fratelli Bianco) intrecciate fra due opulenti grappoli di uva. Estetica industriale altamente sofisticata e raffinata. Una delle poche cose che resta in uno scenario di completo stato di abbandono.

Longilinea vedetta, la ciminiera spicca dietro la torre di distillazione e sembra che controlli tutto dall'alto dei suoi 40 metri. Raffaele Rampino, parente degli attuali proprietari ci racconta "[...]

Novoli (LE). Ciminiera dell'ex distilleria Lo Spirito.

Nel periodo di vendemmia si distillavano 400 quintali di vinacce al giorno che producevano 20 quintali di acquavite ed alcol puro.

L'opificio era sempre attivo perché durante l'inverno venivano svolte le attività di manutenzione. Nel periodo della vendemmia venivano impiegati oltre trenta operai che lavoravano, a volte, fino a venti ore al giorno [...]. Attualmente parte dell'opificio è stato convertito sia in un centro commerciale che in un luogo di ristorazione.

A Lecce, oltre la distilleria di Carmelo Pistilli (oggi Hotel Tiziano), poi passata a Giacomo Costa fu attiva fino al 1975 la distilleria del Consorzio Agrario Provinciale. Era la distilleria del convento di San Domenico *extra moenia* produttrice dell'"Amaro San Domenico" e del distillato di vino che puntualmente venivano invecchiato in delle grandi botti in rovere e poi venduto alla Stock. Del suo passato industriale oggi non rimane nessuna traccia: l'edificio è stato completamente sventrato e sono stati rimossi gli impianti di distillazione e altri macchinari.

Il 9 maggio 2000 è stato vincolato come monumento nazionale e oggi è sede della "University Beato Angelico".

In Provincia di Taranto, a Fragagnano, sino al 1987 circa fu attiva una grande distilleria che distillava tutte le vinacce che provenivano dai vicini centri di Sava e Manduria. Oltre alle vinacce e alle fecce, si distillavano carrube e fichi secchi. Edificata nel 1920 circa da Fedele Di Maggio, produceva alcol, liquori e cremore di tartaro.



Fragagnano (TA). Ciminiera dell'ex distilleria Fedele Di Maggio.



San Cesario di Lecce (LE). Ingresso dell'ex distilleria Carmelo Pistilli.

San Cesario di Lecce, infine, sta meticolosamente costruendo la sua identità industriale e svela tutta la sua storia e la sua ricchezza in fatto di distillazione. Le prime distillerie di San Cesario erano di modeste dimensioni dotate di un semplice alambicco. Nel 1910 erano attive: quella di Carmine De Bonis e Pietro Pistilli (gestita insieme) e quella di Nicola De Giorgi. Nel 1912 De Bonis vendette la distilleria al genero Pietro Pistilli, che all'epoca consisteva “[...] in uno stabilimento a vapore (e annessa distilleria), con relativo macchinario, stanze di abitazione, atrio, cortile, giardino[...]”.

Agli inizi degli anni '20, Pistilli decise di abbandonare definitivamente l'attività molitoria investendo nella distillazione, potenziando e rinnovando la distilleria con l'acquisto di un nuovo apparecchio autorettificatore. L'edificio divenne uno stabilimento di 16 vani, dotato di 2 magazzini fiduciari, 2 sale per la distillazione e un vano caldaia.

Nel frattempo anche i figli, Riccardo e Carmelo affiancavano il padre nell'attività di distillazione. Proprio al figlio Carmelo Pistilli venne donata questa distilleria che tra il 1935 e il 1940 la ampliò costruendo dei grandi ambienti al piano terra e al piano primo; mentre, all'interno della distilleria fece installare delle macchine tecnicamente all'avanguardia.

Nel 1968 Mario Cappello acquistò l'opificio che rimase attivo sino al 1982, anno in cui venne smontato l'impianto di distillazione e trasferito nello stabilimento di proprietà di Cappello.

Riccardo, nel 1921, insieme al padre, fece costruire un nuovo stabilimento con l'abitazione in via Ferrovia e tra il 1930 e il 1935 fece ampliare l'opificio, trasformandolo in una grande “fabbrica d'alcool ed opificio d'imbottigliamento alcool” e costruendo altri ambienti fra cui la nuova torre di distillazione e la ciminiera alta circa 48 metri. A seguito dell'ampliamento e del potenziamento del ciclo produttivo fece costruire, nel 1935, (da una piccola Ditta siciliana) un nuovo impianto di distillazione tipo-Barbet.

L'opificio era attivo tutto l'anno soprattutto da settembre (appena aveva inizio la vendemmia) sino ad aprile/maggio e lavoravano oltre cinquanta operai con tre turni lavorativi di otto ore. Nell'agosto

del 1956, la Ditta Pistilli cessò l'attività di imbottigliamento al dettaglio continuando sia la vendita ai grossi produttori di liquore sia la produzione di alcol. La distilleria nei decenni 1940-1960 produsse enormi quantità di alcol che veniva venduto in diverse parti dell'Italia tanto che si rese necessario aprire un ufficio per la vendita a Milano. Le distillerie producevano solo "Alcole purissimo extra" ed era una delle più grandi distillerie presenti in Puglia; infatti, il prodotto forniva varie Ditte del nord, soprattutto la Sarti, che ritirava quasi tutto l'alcol che si produceva annualmente. Lo stabilimento alla morte di Pietro Pistilli (10.I.1944) fu ereditato dal figlio Riccardo che poi la donò (22.X.1975) al figlio Pierino. La Ditta nel 1978 cessò l'attività segnando definitivamente la chiusura delle distillerie Pistilli. L'opificio fu acquistato, nel 1984, a seguito di un fallimento dalla Ditta Eural Sud Srl, che tentò (con scarso successo) di produrre alcol sino al 1989.

L'attività distillatoria dei fratelli De Bonis cessò negli anni '20 a causa di un incidente che provocò la morte di Luigi. Nel 1942 circa i F.lli De Bonis acquistarono in via Ferrovia un magazzino di lavorazione tabacchi che poi trasformarono in liquorificio.

Dopo la morte di Carmelo, la gestione dell'attività passava ai figli Gino, Antonio e Pasquale. Verso la metà degli anni '50 l'edificio risultava composto di un magazzino fiduciario per il commercio di alcol all'ingrosso, di una fabbrica liquori e di una fabbrica vermouth. L'azienda si occupava dell'imbottigliamento anche di alcol, della produzione di alcol denaturato, della produzione dei cosiddetti "estrattini" e dell'imbottigliamento di marsala.

I prodotti più conosciuti della ditta erano: il Jamaica Elixir, il Malibrand, la Sambuca Finissima, l'Anice Crystal Forte e i Vermouth (Bianco, Chinato e altri). Nel 1960 Gino De Bonis prese in mano l'Azienda che la tenne sino alla sua morte, avvenuta nel maggio 2003.

La Ditta Cappello inizia la sua attività, come liquorificio, nel 1949 con lo stabilimento ubicato a Lecce. Nel 1963, Mario Cappello insieme al figlio Antonio, costruì l'attuale opificio a San Cesario (strada statale Lecce-Galatina) dove trasferì tutta la produzione di liquori. Come già detto, nel 1968 acquistò la distilleria di Carmelo Pistilli; essa produsse alcol, per il liquorificio, sino al 1982 anno in cui i Cappello fecero smontare l'impianto di distillazione e lo trasferirono nell'attuale stabilimento che era già stato ampliato nel 1980. A partire dal 1982 sino al 1994, all'attività produttiva di liquorificio venne affiancata anche quella di distillazione. Cessata l'attività di produzioni di alcol, Antonio Cappello continua quella di liquore; attualmente la Ditta mette sul mercato nazionale numerose qualità di prodotti.

Concludendo questo rapido *excursus* sulla storia dell'industria della distillazione nel Salento, l'attenzione è rivolta alla nota "Distilleria di Nicola De Giorgi".

Nel 1906 la Casa Nicola De Giorgi inizia la sua attività produttiva: "[...] degno di ammirazione -in questo campo industriale che qui da noi ha raggiunto un significato economico non indifferente anche in riferimento alla esportazione del prodotto- è lo Stabilimento di Nicola De Giorgi in San Cesario di Lecce [...]". Essa è stata presente sui mercati per circa novant'anni ed i suoi prodotti erano noti a livello nazionale ed internazionale. Il liquore che più la rese famosa fu l'"Anisetta" (di cui Luigi Bompard disegnò le locandine pubblicitarie) già prodotta sin dal 1919, tanto che nel 1920 il re Vittorio Emanuele III concesse alla Ditta De Giorgi il Brevetto della Real Casa (20 luglio 1920). Nicola De Giorgi possedeva altre due grandi distillerie: una a San Pietro Vernotico (costruita nel 1936 e demolita nel 1984, ereditata dal figlio Alfredo), e una a Squinzano (costruita tra il 1938 e il 1940 e in parte demolita nel 1971, ereditata dal figlio Ugo).

La distilleria di San Cesario fu ereditata dal figlio Arturo che indirizzò la propria attività prevalentemente nella produzione di liquori. Lo stabilimento De Giorgi è rimasto attivo fino al 1999 anno in cui venne dichiarato il fallimento¹⁹.

¹⁹ Antonio Monte, Archeologia industriale in Terra d'Otranto. La produzione di alcool a San Cesario di Lecce, in *Quadrimestrale di Cultura Salentina "lu Lampiune"*, n°2 agosto, Lecce 1999, pp.83-93; Idem, *Storte ed alambicchi. L'industria della distillazione a San Cesario di Lecce*, Lecce, Piero Manni Editore, 2000; Renato Covino, Raffaella De Giuseppe, Antonio Monte, Anna Maria Stagira (a cura), *I monumenti dell'industria a San Cesario di Lecce*, San Cesario di Lecce, Piero Manni Editore, 2003;

Il granaio d'Italia.

Gli Annali di Statistica Industriale²⁰, del 1891, pubblicati dall'allora Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, riferiscono numerosi dati inerenti la quantità e tipologia dell'industria molitoria presenti sul territorio pugliese.

Per ciò che concerne la situazione industriale della zona meridionale della Puglia, la statistica evidenzia le caratteristiche del territorio preso in esame: particolarmente pianeggiante e privo di fiumi e di torrenti, fatta eccezione per il breve tratto del fiume Bradano che segna il confine tra Puglia e Basilicata, non si prestava affatto all'installazione di mulini ad acqua. Infatti l'assenza di energia idraulica palesa da un lato l'assenza di motori idraulici, atti alla macinazione dei cereali, e dall'altra l'abbondanza di centimoli adoperati nei circondari di Lecce, Gallipoli, Taranto e Brindisi, ne sono addirittura annoverati 724.

La parte centrale della Puglia, che comprende il capoluogo di provincia e di regione, Bari, era divisa amministrativamente in tre circondari: Bari, Altamura e Barletta.

Geograficamente la zona è caratterizzata dalla pianura, nella parte costiera ad est, e da una fascia collinare, le Murge, ad ovest a confine con la Basilicata. Il fiume Ofanto segna il confine con la provincia di Foggia.

L'unico circondario a possedere gli opifici con motori idraulici è quello di Barletta, centro urbano più vicino all'Ofanto.

Il nord della regione è caratterizzato da una pluralità di aspetti geografici tali da aver influenzato una particolare diffusione e varietà tipologica di industria molitoria attiva sin dall'epoca pre-industriale. La zona costiera a nord-est è totalmente interessata dal promontorio del Gargano, nella zona centrale prende vita la grande pianura del Tavoliere delle Puglie e ad est s'innalzano i monti della Daunia, che segnano il confine con il Molise e la Campania. Il territorio è percorso dall'Ofanto ed il Fortore i due fiumi a dai torrenti: il Carapelle, il Cervaro ed il Candelabro.

E' dunque questa ricchezza idrica che ha permesso la diffusione degli opifici idraulici, atti alla macinazione ed in alcuni casi utili ad altre attività industriali, del resto la presenza della pianura ha favorito l'utilizzo di centimoli domestici, si parla di 623 macine a cui erano addetti circa 509 lavoratori.

In generale si può affermare che in Puglia, alla fine dell'ottocento il numero complessivo delle industrie molitorie, considerate sia quelle a forza motrice idraulica che quelle a vapore, era di 340 unità.

La statistica mette in evidenza l'utilizzo diffuso, dal nord al sud della regione, di macchine accessorie per un totale di 417 unità, ancora limitato appare l'utilizzo di dispositivi cilindrici atti alla macinazione più raffinata (nei soli circondari di Bari e Barletta). Ciò attesta che la "bassa macinazione" inizia ad essere soppiantata dalla "medio-alta macinazione".

Va comunque sottolineato che l'ammodernamento dei mulini tradizionali, quindi aumento delle capacità produttive, avvenne negli impianti più importanti.

I mulini ad acqua presenti nella zona del sub-appennino e del Gargano mantennero inalterato il loro processo produttivo per lunghissimo tempo, questo perché l'introduzione di nuovi macchinari, buratti, svecchiatici e laminatoi, presupponeva l'utilizzo di un flusso di energia costante, un considerevole investimento economico ed un allargamento del bacino d'utenza del mulino.

Nel 1880 viene redatta la "Carta Idrografica d'Italia"²¹, per ciò che concerne la Puglia è corredata di relazioni monografiche riferite alle tre province di allora: Lecce, Bari e Foggia, la Carta indicava il collocamento degli opifici idraulici presenti sui corsi d'acqua nel barese e foggiano.

Focalizzando l'attenzione sulla provincia di Foggia, in quanto la più ricca di risorse idriche e quindi potenzialmente la più ricca di opifici idraulici. Due sono i fattori principali che hanno reso fruttuoso il lavoro di ricerca:

²⁰ MAIC, Direzione Generale della Statistica, Annali di Statistica Industriale, fascicoli XXX, XXXI, XXXII, notizie sulle condizioni industriali della Puglia, 1891;

²¹ Alla fine del 1800 il Parlamento Unitario avviò una serie di inchieste tese a delineare la condizione agricola e industriale delle varie regioni italiane;

- La numerosa presenza di corsi d'acqua la cui morfologia ha permesso l'installazione dei mulini a ruota orizzontale;
- Il basso grado di antropizzazione, a cui è stato soggetto parte del territorio montano²², ha preservato l'ambiente naturale.

L'abbandono del territorio ha salvaguardato gli opifici idraulici da interventi umani tesi sia alla distruzione degli edifici che al cambiamento della destinazione d'uso degli stessi. Nascosti sotto una fitta boscaglia o tutto al più utilizzati, temporaneamente, come rimesse agricole, i mulini ad acqua sono stati compromessi, dal punto di vista statico, solo dagli agenti atmosferici.

Ben quattordici comuni, per la maggioranza montani, presentano opifici idraulici.

I comuni interessati dalle industrie molitorie sono, partendo da sud-ovest dirigendosi verso nord-ovest: Sant'Agata di Puglia, Panni Bovino, Castelluccio Valmagra, Troia, Celle San Vito, Roseto Valfortore, Valturara Appula, San Marco La Catola e Celenza Valfortore. Ed il capoluogo di provincia Foggia. Alcuni degli opifici idraulici, già lesionati, sopravvivono tuttora. La maggiore concentrazione di opifici "animati", per usare un termine ottocentesco, dall'acqua l'abbiamo registrata nella zona centrale del sub-appennino dauno, nei comuni di Castelluccio Valmaggiore, Celle San Vito, Faeto e Roseto Valfortore. I mulini censiti in questa zona sono venti.



Roseto Valfortore (FG). Mulino idraulico a doppio palmento, prospetto frontale del mulino a "monte".

I mulini, perlopiù integri nelle strutture, sono caratterizzati dalla stessa tipologia edilizia. Si sviluppano su due, massimo tre pianini cui uno seminterrato, che ospita la ruota idraulica orizzontale detta ritrecine e l'altro, a pian terreno, che ospita le macine. Il terzo piano era adibito ad abitazione. La costruzione è sempre realizzata in pietra naturale, i conci lapidei appena sbozzati erano legati tra di loro con della calce²³, in tutti i casi esaminati è sempre attestata una vasca d'accumulo d'acqua, che varia a seconda delle dimensioni del mulino, posta alle spalle del vano macine o in alcuni casi

costruita su di esso e avente la sembianza di una torre. Non trascurabile dispendio di energie e capitali era profuso per la realizzazione delle opere di presa dell'acqua e per la costruzione di canali adduttori, queste ultime oggi non sempre di facile identificazione. La storia della macinazione è stata caratterizzata da tappe evolutive che si possono riassumere in cinque fasi:

1. Utilizzo di piccole macine e pestelli azionate dalla forza muscolare umana. (Preistoria);
2. Utilizzo di macine girevoli azionate dalla forza muscolare, umana e animale (Età Classica);
3. Utilizzo di macine girevoli azionate da energia idrica ed eolica (Medioevo-Età Moderna);
4. Utilizzo di macine girevoli associate ad altre macchine macinatrici azionate da motori a scoppio, diesel ed elettrici (Età Moderna);
5. Utilizzo esclusivo del laminatoio azionato da energia elettrica. (Età Contemporanea).

I passaggi tra 3) e 4), anche se i più vicini cronologicamente a noi, sono i meno documentati nella storia delle tecniche adottate per la macinazione. L'utilizzo dei palmenti tuttavia non è stato bruscamente interrotto per dar spazio all'uso del laminatoio. Le due tecniche spesso hanno

²² In seguito alla massiccia migrazione all'estero della popolazione sul finire degli anni '30 del secolo scorso;

²³ La calce era prodotta dalla cottura della pietra calcarea;

convissuto all'interno dello stesso mulino, mentre in altri casi la “modernità” ha preso il posto sulla “tradizione” permettendo l’abbandono e poi la distruzione di tutto ciò a cui essa era legata. L’importanza storica, quindi, di questi opifici risiede nel fatto di essere anello di congiunzione tra passato e presente. Il complesso di seguito preso in esame è quello molitorio di Izzo già Capobianco a Roseto Valfortore che rappresenta un unicum nel quadro dei mulini ad acqua da noi studiati.



Roseto Valfortore (FG). Mulino idraulico, particolare della doppia bocca di scarico.

L’eccezionalità del complesso è dovuta all’articolazione dei due mulini che lo compongono, l’uno posizionato a monte, l’altro a valle di una strada chiamata appunto Vicinale Mulini. Il legame strutturale tra i due opifici è rappresentato da un canale di grandi dimensioni che permetteva all’acqua in esubero della vasca di raccolta del primo di andare in quella del secondo.

Gli edifici sono costruiti con conci di arenaria che hanno conferito agli stessi un colore bianco-grigio. Il mulino a monte è caratterizzato da una struttura disposta su due livelli.

Aveva doppia macina, doppi retricini, come documentato dal doppio canale di scolo del piano seminterrato. La dimensione della ruota idraulica in ferro a cucchiai è di circa m 1.50 di diametro. Il vano adiacente a quello delle macine, oggi adibito a foresteria nel progetto di restauro comunale, pur avendo subito delle varianti rispetto allo stato originale non ha tuttavia perso le caratteristiche della primitiva struttura.

Sicuramente la presenza di questi opifici va relazionata con la presenza nel foggiano dei vari “Piani delle Fosse” allora presenti a Foggia, a San Paolo Civitate, a Manfredonia, a San Severo e a Cerignola. In quest’ultima città, grazie al vincolo tutelativo²⁴ è stato salvato come Patrimonio Materiale. Queste fosse, depositi scavati nel terreno, avevano la funzione di conservare grano, orzo, avena, granturco, fave, ceci. E non per ultimo il gran complesso, formato da vari corpi di fabbrica, del consorzio agrario di Foggia localizzato, non a caso, subito a ridosso della ferrovia, elemento importante per il commercio della materia prima: il grano.



Pulsano (TA). Molino a cilindri Scoppetta: laminatoi e buratti.

²⁴ Decreto del 5 Luglio 1082 dell’allora Ministero dei Beni Culturali ed Ambientali

L'industria dell'olio in Terra d'Otranto.

I frantoi presenti in Terra d'Otranto sono quasi tutti ipogei, ricavati nel banco roccioso calcarenitico di pietra leccese, tufo o carparo; pochi sono i semipogei e sono costruiti sia con materiale lapideo calcarenitico che calcareo. Sono sottostanti al piano stradale e raggiungono una quota di calpestio che varia da metri 3.00 circa a metri 4.50 circa; la loro altezza media all'interno è variabile: da metri 1.70 a metri 3.00 circa. Il fatto che fossero ipogei, era studiato appositamente al fine di ottimizzare la conservazione del prodotto: la struttura, infatti, doveva avere una temperatura calda e costante (oscillante tra i 18 e i 20 gradi centigradi), tale da favorire il deflusso dell'olio quando le olive macinate erano sottoposte alla torchiatura e alla separazione dell'olio dalla sentina che si depositava nei pozzetti di decantazione.



I locali erano ulteriormente riscaldati dal calore emesso dalle numerose lucerne che ardevano giorno e notte, dalla fermentazione delle olive, depositate nelle "sciave", e dal calore prodotto dal lavoro degli uomini e degli animali. Dalla comparazione delle diverse tipologie di frantoi studiati si è potuto individuare uno schema costruttivo comune a tutti: l'accesso agli ambienti per mezzo di una scala quasi sempre a unica rampa rettilinea, ricavata, in parte, anch'essa nella roccia e coperta con una volta a

Presicce (LE). Frantoio semipogeo Guerrieri-Seracca.

botte; ai lati di tale rampa sono ubicati alcuni ambienti (detti in gergo "sciave") in cui erano depositate le olive in attesa della molitura. La scala immette in un grande vano, luogo centrale della lavorazione, (qui avvenivano le operazioni di macinazione e spremitura) dove vi è la vasca per la molitura costituita da una piattaforma circolare (bacino del diametro di circa metri 3.00) su cui è ubicata una grossa pietra molare (diametro m 1.60-1.80 circa) o le pietre molari (più piccole del diametro di m 1.20) di calcare duro idoneo a schiacciare le olive. Intorno al vano della molitura vi sono altri ambienti per il deposito delle olive e la zona dove erano ubicati i torchi per la spremitura. La struttura ipogea prevedeva anche vani destinati al riposo dei *trappetari* (gli operai), dove dormivano e dove consumavano il loro pasto quotidiano. Vi era inoltre la stalla per il mulo, il deposito dove erano ubicate le pile per conservare l'olio (detta "postura"), il deposito della sansa e altri ambienti per le diverse funzioni che si svolgevano nel frantoio. Tutti vani privi di luce diretta, illuminati solo da qualche foro per l'aerazione. Le macchine, gli arredi interni di questi particolari luoghi di produzione, sono anch'esse protagoniste della nostra analisi, rappresentano i mezzi con cui si svolgeva il processo industriale. Le vasche per la molitura con una pietra molare, successivamente quelle con due o tre pietre molari, il torchio a due viti del tipo "alla calabrese", i torchi e le batterie ad una vite del tipo "alla genovese" e infine le presse idrauliche. Non in tutti i frantoi è stato possibile reperire le macchine, si è fatto pertanto un lavoro di collazione, confrontando analiticamente gli arredi presenti nei diversi frantoi per ricostruire le varie fasi produttive. In realtà la vera vita nei frantoi è stata scandita dalla relazione uomo-macchina-animale, l'automatismo industriale è subentrato solo in un secondo momento, dalla fine del XIX secolo. Le fasi del processo produttivo venivano eseguite con perfetta sincronia dai *trappetari*. Si iniziava con l'arrivo dei carretti o sacchi colmi di olive che venivano direttamente scaricate nei depositi ("sciave") per essere distribuite nella vasca, pronte per essere frante da una grossa macina (o pietra molare).

La macina veniva fatta girare da un mulo che aveva gli occhi coperti da una benda e, legata intorno al collo, una campanella per segnalarne il movimento. Dopo la molitura le olive frantumate erano ridotte in una pasta omogenea che veniva stesa su una madia in legno per essere poi spalmata nei fiscoli di giunco o di corda intrecciata.



Vernole (LE). Frantoio ipogeo dopo il restauro.



Martano (LE). Frantoio ipogeo Turi.

I fiscoli pieni di pasta di olive venivano incolonnati sotto i torchi a due viti o “alla calabrese” o a una vite “alla genovese”; la prima spremitura avveniva sotto uno di questi torchi che era chiamato in gergo “mamma” (se il torchio era molto grande) oppure “mammareddra” (se il torchio era più piccolo) perché dava il primo olio ed era quello più limpido. Dopo circa un’ora il torchio veniva liberato dalla pasta della prima spremitura e i fiscoli con la pasta, nuovamente, si sottoponevano ad una seconda spremitura sotto un altro torchio chiamato in gergo “conzu”. I torchi erano azionati dalle braccia degli operai del frantoio che durante il processo di trasformazione (frangitura e torchiatura) svolgevano un lavoro massacrante e disumano. Nel corso della spremitura l’olio gocciolava nei pozzetti di decantazione e, dopo circa un’ora, veniva raccolto con un piattino (in gergo “mappu” o “criscituru”) di terracotta o di rame in un recipiente detto in gergo “sciuanza” e versato in delle grandi pile (“postura dell’olio”) di pietra leccese, che erano ubicate nel frantoio, per essere conservato in attesa che venisse trasportato e venduto. Sul territorio salentino erano presenti circa settecento frantoi; dopo la seconda metà del secolo XIX la Terra d’Otranto (circondari di Lecce, Gallipoli, Brindisi, Taranto) contava oltre milleottocento opifici oleari.

L’olio prodotto era di scarsissima qualità perciò era prevalentemente usato per produrre sapone, veniva esportato dal porto di Gallipoli in tutta Europa nelle industrie laniere, per lubrificare le macchine e per l’illuminazione. Dal secolo XVI sino alla seconda metà del secolo XIX, infatti, Gallipoli fu la più importante piazza commerciale europea per l’esportazione dell’olio ad uso industriale. Cosimo De Giorgi nei suoi mirabili *Bozzetti di viaggio* lo conferma: “[...] La ricchezza di Gallipoli sta tutta nel commercio dell’olio: e la sua piazza va tra le prime e più importanti del regno. I lanifici inglesi, russi, olandesi, belgi e tedeschi mandano qui tutti gli anni nei mesi autunnali e primaverili le loro navi per caricare quell’oro liquido [...]”²⁵.

²⁵ Salvatore Bacile, *Sensazioni pugliesi. I trappeti in Terra d’Otranto*, in “Rassegna pugliese”, n°2, Trani-Bari, 1898, pp. 46; Lucia Milizia Fasano, *Il trappeto sotterraneo in Terra d’Otranto*, Cavallino di Lecce, Capone Editore 1991; Antonio Monte, *Frantoi ipogei del Salento*, Lecce, Edizioni del Grifo, 1995; idem, *Le miniere dell’olio liquido, Archeologia industriale in Terra d’Otranto: i frantoi ipogei*, Lecce, Edizioni del Grifo, 2000; Antonio Monte, Giovanni Quarta, *Industrial archaeology: the restoration of hypogeum olive oil-mills in Terra d’Otranto*, Atti del 5th International Symposium on The Conservation of Monuments in the Mediterranean Basin (aprile 2000), Siviglia, 2002, pp. 599-605; Ilaria Montillo, *Le macchine per la produzione olearia nei frantoi Seracca – Guerrieri, Turi e Marulli: analisi e catalogazione*. Rapporto di stage del Master in Conservazione, gestione e valorizzazione del patrimonio industriale. Tutor Antonio Monte, Padova, 30 settembre 2003.