

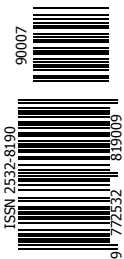
MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



7

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 mar / 20 giu 2019 - Anno III - n. 7 - € 7,50



La cultura
del pane
a Matera

I rifugi
antiaerei
di Matera

Le costellazioni
nella tradizione
popolare

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

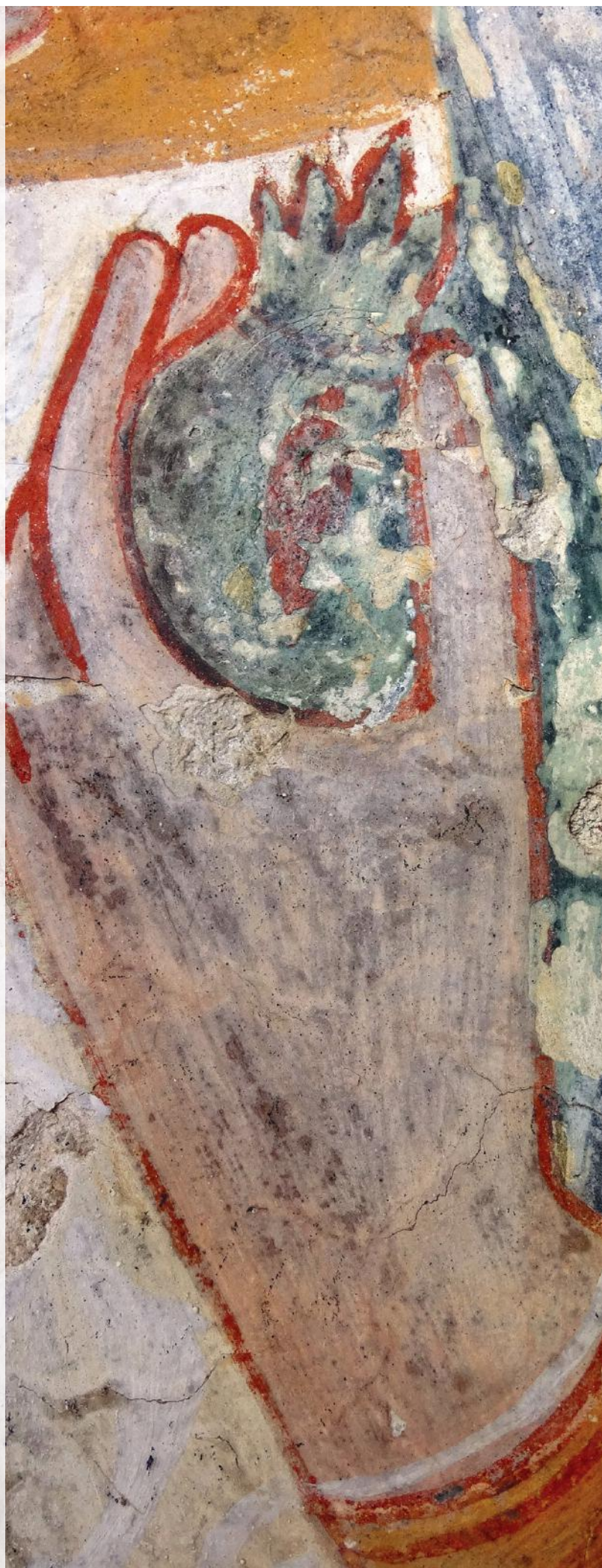
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Natale, Il pane di Matera fra ricordi personali e tradizioni collettive, in "MATHERA", anno III n. 7, del 21 marzo 2019, pp. 122-127, Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.7 Periodo 21 marzo - 20 giugno 2019

In distribuzione dal 21 marzo 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 giugno 2019

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR, ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190

Editore

Associazione Culturale ANTROS

Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli, Nicola Taddonio, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna Chiara Contini, Gea De Leonardis, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sara, Giusy Schiuma, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa

Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100

Matera; editore@rivistamathera.it

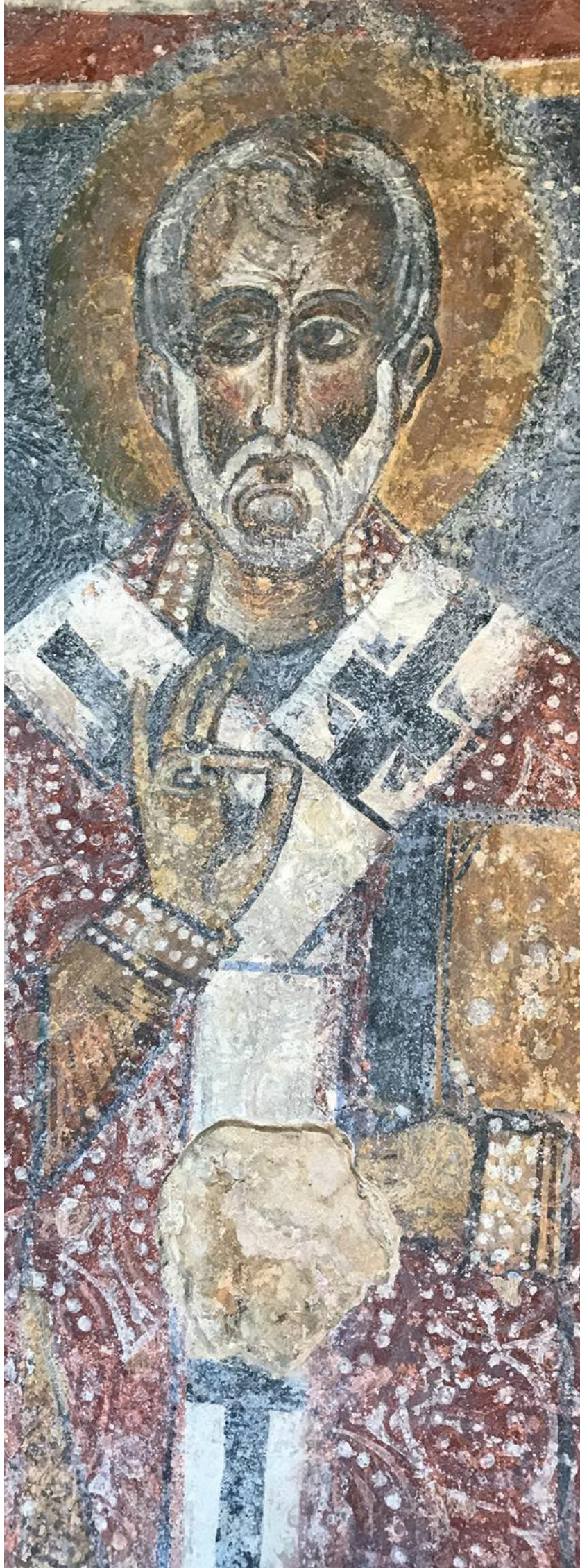
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.



SOMMARIO

ARTICOLI

- 7 Editoriale - Insieme sulla rotta di sette buone ragioni**
di Pasquale Doria
- 8 I lettori ci scrivono - Onore del vero**
di Mario Cresci
- 13 L'infanzia abbandonata a Matera tra Settecento e Ottocento**
di Salvatore Longo
- 17 Dalla Luna all'alba memorie di famiglia e ruota degli esposti**
di Marianna Miglionico
- 21 L'iconografia di San Nicola nelle chiese rupestri pugliesi**
di Domenico Caragnano
- 28 Approfondimento: Il dipinto di San Nicola nella chiesa di San Nicola dei Greci a Matera**
di Domenico Caragnano
- 31 Riscoperte, Sant'Agostino al Casalnuovo e San Pietro in Monterrone**
di Angelo Fontana
- 35 Appendice: I rilievi della chiesa di Sant'Agostino al Casalnuovo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 37 Approfondimento: La prima sede delle monache di Accon a Matera, un caso irrisolto**
di Francesco Foschino e Sabrina Centonze
- 43 Nei meandri di Palazzo Malvinni Malvezzi**
di Biagio Lafratta e Salvatore Longo
- 54 L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento**
di Salvatore Longo
- 61 Appendice: Anno colonico (1842-1843, Libro degli Esiti)**
- 64 «De rebus et bonis suis» la famiglia Zicari da Ginosa a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 71 Palazzo Zicari a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 77 Approfondimento: Il parco Zicari a Murgia Timone**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 79 Poesia inedita del liceale Rocco Scotellaro ritrovata in Toscana**
di Pasquale Doria
- 84 Il cielo perduto dei pastori**
di Giuseppe Gambetta
- 92 Appendice: Le costellazioni dei pastori**
di Giuseppe Gambetta, Gabriella Papapietro e Giuseppe Flace
- 94 Il santuario di età ellenistica alla sorgente di Serra Pollara a Matera**
di Raffaele Paolicelli
- 98 Orchidee spontanee, gemme del territorio materano**
di Claudio Bernardi e Raffaele Natale
- 105 Reportage Fotogrammi di una missione**
di Matteo Visceglia

RUBRICHE

- 111 Grafi e Graffi**
Viaggio in un'anagrafe di pietra
Graffiti obituari in Cattedrale
di Ettore Camarda
- 118 HistoryTelling**
Matera: una fiaba mai raccontata
di Marco Bileddo
- 122 Voce di Popolo**
Il pane di Matera
fra ricordi personali e tradizioni collettive
di Raffaele Natale
- 126 Ubicazione dei forni a Matera**
nella prima metà del Novecento
di Raffaele Paolicelli
- 128 La penna nella roccia**
Tra le rocce e l'acqua c'è di mezzo l'uomo
Aspetti idrogeologici del territorio materano
di Mario Montemurro
- 134 Radici**
La delicata, l'elegante e la misteriosa
tre leggiadre presenze nella flora locale
di Giuseppe Gambetta
- 140 Verba Volant**
La forma e il significato delle parole
Fonetica e morfologia di alcune voci dialettali materane
di Emanuele Giordano
- 143 Scripta Manent**
I forni, i timbri e il pane di Matera:
ricerca di un etnologo danese del 1959
di Holger Rasmussen
- 151 Echi Contadini**
La festa per il giorno delle nozze
di Angelo Sarra
- 154 Piccole tracce, grandi storie**
I rifugi antiaerei di Matera
di Francesco Foschino
- 163 C'era una volta**
Non è vero ma ci credo
di Nicola Rizzi
- 165 Ars nova**
Domenico Ventura da Altamura
Il pittore della realtà magica e umile
di Tommaso Evangelista
- 168 Il Racconto**
Il vino nuovo
di Mariolina Venezia

In copertina:

Una fornace per la produzione di calce a Jesce (Matera) con il cielo stellato di sfondo (foto R. Giove)

A pagina 3:

San Nicola, affresco in San Nicola dei Greci, Matera (foto R. Paolicelli)

Il pane di Matera fra ricordi personali e tradizioni collettive

di Raffaele Natale

N' pijzz i n' p'zzarijd, Mieén p'rt'l o fjrñ
“Un pezzo grande e un pezzo piccolo, Damiano, portalo al forno”

Il pane di Matera è unanimamente riconosciuto come fra i più buoni in Italia. Presenta elementi simili a quelli di Altamura e Laterza, e insieme affondano le radici in quel mondo rurale così diffuso un tempo, rappresentando il cibo prediletto da pastori, contadini e gualani. Era importante la durata, che doveva arrivare a quindici giorni perchè dal Regio Tratturo per la transumanza,



Fig. 1 - Fase di lavorazione della massa in casa

che passava sulla Murgia a Jesce, i gualani e i pastori ogni quindici giorni, *la quj'n'cijñ*, si recavano in città per il cambio periodico della biancheria, per l'acquisto delle derrate alimentari e per l'acquisto del pane. Il pane veniva consumato fresco la prima settimana e, rafferma la seconda settimana, tagliato a fette con il latte caldo d'inverno e con il pomodoro, l'origano, l'olio e il sale d'estate.

Il pane, a partire dall'inizio del Novecento, era preparato con la farina di semola di grano duro del Senatore Cappelli, una varietà di farina molto proteica e che veniva raffinata in misura molto minore delle comuni farine odierne. La sua forma, tagliata a metà, alta, di colore giallo, sembra quasi un panettone invitante.

La massa veniva preparata in casa utilizzando il lievito madre (fig. 1), conservato in un contenitore chiamato *uauattidd*, cioè un vasetto in terracotta, rivestito internamente in ceramica, e veniva impastato in un contenitore più grande chiamato *u maijustr*. Il lievito madre aveva bisogno di una lievitazione molto lenta, di almeno 24 ore. I lieviti madre venivano dati in dote di madre in figlia e, quando veniva rigenerato male e si guastava, lo si chiedeva in prestito alla vicina di casa con obbligo di restituzione: era considerato di cattivo auspicio non renderlo; nel caso eccezionale in cui bisognava prepararlo *ex novo*, lo si ricavava dalla macerazione della frutta.

Le forme di pane normalmente pesavano fra quattro e cinque chili, erano impastate in casa ma cotte in forni comuni (fig. 2). Difatti le pagnotte venivano poi modellate dal fornaio (per donare uniformità all'inforata) e da questi marchiate con il timbro del pane (fig. 3), diverso per ogni famiglia, in modo da attestarne la proprietà. Conservo ancora gelosamente il timbro originale in legno intarsiato - e ormai levigato dall'uso - della mia trisnonna, utilizzato per la nostra famiglia fino a mio padre, negli anni Sessanta (fig. 4). Per le famiglie



Fig. 2 - Pane appena sfornato, all'interno del forno di Quintano, veniva poi trasportato su apposite tavole e consegnato

che non disponevano di un proprio timbro, il fornaio sopperiva eseguendo sulla forma un certo numero di tagli, pur se non mancavano le liti alla sfornata del pane per il riconoscimento della propria forma. Il pagamento si poteva eseguire in contanti o in natura: si impastava *n pizz e n pizzaridd*, cioè rispettivamente il pezzo per

la famiglia e il pezzo più piccolo in pagamento al fornaio che lo vendeva per proprio conto, in particolar modo alle famiglie di classi sociali borghesi che non preparavano la massa in casa. Un comune motivo di attrito con il fornaio era la presenza sul pane delle cosiddette “facce”. Sostanzialmente il pane, mentre cuoceva all’interno del forno in comune, crescendo si appiccicava al pane del vicino, presentando poi alla separazione una zona senza crosta: la faccia appunto. La ragione del disappunto nasceva dalla circostanza che spesso non ci si fidava della famiglia che aveva impastato l’altra forma, considerandola meno attenta all’igiene o, per dirla in dialetto, la si riteneva più *schisciljnd* (sporacciona). Il fornaio pertanto doveva distribuire nel forno i pezzi distanziandoli in modo tale che crescendo non dovevano toccare gli altri pezzi di pane (fig. 5). Ancora oggi, nonostante tutto il pane venga impastato e prodotto dal fornaio, i materani non gradiscono il pane con le facce, pur se non a tutti è chiara l’origine di questa preferenza.

C’era tutto un mondo di usi e costumi legato al pane. A tagliare il pane a tavola era il capofamiglia: il padre oppure, in sua assenza, il figlio maggiore. Il pane si tagliava a fette regolari in un gesto che abbracciava a sinistra il pezzo di pane tenuto stretto al petto e il coltello con la destra scorreva ben affilato fino al mento. Quando i figli tagliavano il pane e ci



Fig. 3 - Fornaio intento a modellare la massa subito prima dell’infornata. Sulla parete, a destra, si possono notare i timbri del pane allineati



Fig. 4 - *U morchj du ppéen* “il timbro del pane”. Questo è il timbro del pane della mia bisnonna Maria Raffaella Caione, che a sua volta lo ebbe in dote da sua madre quando si sposò con il mio bisnonno Vito Domenico Porcari (*Priòor*). Il timbro è passato a mia nonna Maria Giloramo Porcari quando si sposò con mio nonno Raffaele Natale, *u trainijr d’ Padjl*. Il timbro è stato usato fino agli anni Sessanta, quando per ultimo mio padre portava il pane al forno di *Biasjn u f’rneer* (Spagnuolo) o *stradòon* (in Vico Duni). Il timbro è conservato gelosamente tra i “cimeli” di famiglia

riuscivano bene, allora erano pronti per sposarsi e gli si diceva scherzosamente: *mé t’ p’ut sp’sé*, “ora ti puoi sposare”.

Potevi essere povero di tutto meno che della farina e del pane. *A chés d’ pov’ ridd nan monghn stezzr*, “a casa di poveretti non mancano i pezzetti di pane”. Il pane come alimento principe in una casa, il pane come

oggetto di venerazione consumato sia fresco che rafferma, riciclato nelle ricette della nostra tradizione come la “cialledda” fredda o calda. Il pane che non si butta mai. Se malauguratamente il pane cadeva a terra, lo si raccoglieva immediatamente e lo si baciava, pronto per essere di nuovo consumato. Capitava però che a volte il pane era caduto in luoghi estremamente sporchi oppure si era ammuffito eccessivamente e non poteva essere recuperato in alcun modo, allora ci si segnava la fronte facendosi il segno della croce e, dopo averlo baciato più volte, lo si buttava a malincuore.

Il pane non si *str’ppiascj* strappandolo a pezzi ma andava tagliato a fette regolari, il pane non veniva dato alle galline perché il pane non va beccato. Il pane era il simbolo di Cristo, il simbolo dell’Eucaristia. Quante volte io e i miei coetanei siamo stati rimproverati dalla mamma quando addentavamo direttamente la pagnotta fresca, senza aspettare che qualcuno ce la tagliasse: *No scj str’ppionn u Curp d’ Crust!*, “non lo storpiare il Corpo di Cristo!”.

Ancora, ci veniva chiaramente insegnato come il pane non andava messo alla rovescia sul tavolo “altrimenti ti viene il mal di pancia” così come non si lasciava mai il coltello conficcato nella pagnotta.

Mio padre aveva un negozio alimentari in Piazza Sedi- le e ricordo come negli anni Sessanta, con i Sassi ancora



Fig. 5 - Estrazione del pane cotto

parzialmente abitati, vendeva parecchi pezzi di pane in forme da 4 e da 5 chili alle famiglie numerose.

Ricordo Luigi il fornaio mentre pesava il pane sulla bascula - chiamata *Sond M'cal* (San Michele) - e Nicola, il suo garzone che quando inavvertitamente ne faceva cadere un pezzo per terra veniva rimproverato aspramente perché il pane non deve assolutamente cadere a terra. Nicola, noncurante del rimprovero, aggiungeva allegramente che se il pane era caduto a terra allora era un buon auspicio perché il pane si sarebbe venduto tutto nell'arco della giornata. Naturalmente era solo la giustificazione di un garzone maldestro.

Quando i clienti più anziani chiedevano a mio padre il pane, non usavano misurarlo in kg come oggi, e non solo perché anticamente forse esistevano altre unità di misura, ma perché in dialetto la parola "chilo" ha una sconveniente assonanza con la parola che indicava il sedere, che pareva inopportuno associare al pane. «*N' ruùt d' pèn!*» era invece la loro richiesta. Ricordo quanto fosse restio mio padre a tagliare il pane: preferiva darlo intero piuttosto che spaccarlo. Proverbiale la sua pazienza nel presentare le diverse forme ai clienti, che volevano a tutti i costi sceglierlo, alto, biondo, senza facce crude laterali, cotto ma non bruciato. A volte la gente oggi non vuol perdere tempo nei forni o nei negozi a fare la fila ma quando una volta si doveva scegliere accuratamente il pezzo del pane, tutti se ne stavano

buoni buoni in fila dietro il cliente esigente perché era realmente una scelta seria, difficile e necessaria per tutti. Bello il pezzo a forma di cornetto, "tagliato" nella parte alta perché aveva più crosta, di cui i bambini e i giovani, che avevano ancora tutti i denti sani, ne erano ghiotti.

Rivedo mia madre alla fine della cena domenicale tutti insieme intorno al tavolo alla casa paterna che, come un rito sacro, raccoglie le briciole di pane avanzate sulla tovaglia e, mentre fa il gesto di baciarle, aggiunge: «*Bjndjtt ddj, sim mangéet pjr jascj*», «*Sia Benedetto Dio, perché abbiamo mangiato anche oggi*».

Alcuni panifici rinomati qui a Matera utilizzano ancora i lieviti madre alla frutta. Alcuni sono panifici a legna. Un altro, quando il pane finisce verso mezzogiorno, chiude i battenti per riaprire solo il giorno dopo. Quando vedo mia madre che si prepara a uscire la mattina molto presto, le chiedo se il motivo è che deve andare a prendere la pensione alle Poste: «*No -mi risponde- devo andare a comprare il pane*», così capisco che sta andando proprio in quel famoso panificio.

Quando si parla di legna poi, non si intende certo la legna per il camino ma la "frasca", la macchia mediterranea: la fillirea, l'alaterno, l'olivastro, il lentisco (fig. 6). Il lentisco è la regina della macchia mediterranea, in alcune zone della Murgia materana, raggiunge anche i quattro metri e mezzo di altezza. Dal lentisco i romani ricavano l'olio per le lampade, gli ebrei estraevano il tannino per conciare le pelli e, nei panifici in comune, quando il lentisco ardeva sprigionava un odore di resina che impregnava il pane e gli dava un gusto particolare. Il solo pensiero mi solletica l'appetito. I nostri nonni ci hanno tramandato gustosissime ricette per utilizzare il pane anche rafferma. Si tratta di ricette semplici, facili da realizzare, legate alla vita contadina e oggi riscoperte, rivalutate e proposte a turisti e appassionati come specialità tradizionali di Matera. Mi piace qui ricordare tre ricette -le mie preferite- che hanno il pane come ingrediente principale

La cialledda

La *cialledd* è un piatto tipico materano, forse uno dei più conosciuti e oggi il più richiesto dai turisti. La variante calda è realizzata con fette di pane rafferma sulle quali viene versato un brodo vegetale semplice, leggero e genuino con olive e uova. In genere veniva consumato la sera quando si tornava dal lavoro nei campi. Nella variante fredda, i tocchi di pane vengono conditi con cipolla, pomodori, origano, olive e altri ingredienti a scelta.

U' ppen'cut a pescj'f'scjt

(il pane cotto a pesce scappato)

Il tipico pane cotto viene realizzato cuocendo in acqua o brodo i tocchi di pane (nella *cialledda* il brodo è versato sul pane, e non il pane cotto nel brodo come

in questo caso). Il nome di questa variante deriva dalla fantasia delle cuoche che quando preparavano questo piatto ai loro bambini, non potendo permettersi di aggiungere il pesce, dicevano che gli spicchi di cipolla erano tanti pesciolini. Le prime volte si poteva essere ingannati dalla forma e dal colore, ma il sapore diverso chiariva ogni dubbio.

Polpette alla *povri'dd*

Semplice ricetta a base di pane, uova e formaggio, con i quali si crea una pastella semi-liquida. Questa viene fritta in abbondante olio e in un certo senso consente di avere polpette somiglianti nell'aspetto e nell'odore alle polpette di carne.

Quante consuetudini di una cultura ancestrale tramandata ormai soltanto oralmente (fig.). Rileggo tutto e d'un fiato e apprezzo quanto queste usanze siano ancora fortemente radicate nelle persone della mia età. Ogni tanto è bello risvegliare un qualcosa che tende ad assopirsi e che mi fa forte di una tradizione tramandatami dalla mia famiglia e purtroppo persa troppo velocemente in questi ultimi anni di "abbondanza" anche in quella che io stesso ho costruito.



Fig. 7 - Vito Venezia, noto fornaio ritratto durante il trasporto del pane nei pressi del suo forno *firn du cidd* in via Santa Cesarea, nel Sasso Barisano



Fig. 6 - Fase preparatoria del forno. Il fornaio inserisce le frasche nel fondo del forno

Ubicazione dei forni a Matera nella prima metà del Novecento

Realizzazione: Raffaele Paolicelli

Base cartografica: Giuseppe Colucci

Fonti:

- Castasto dei Beni Culturali del Comune di Matera
- Angelo Sarra



*La mappa fornisce informazioni indicative sui forni dei rioni Sassi nella prima metà del Novecento. L'ampio arco cronologico interessato ha visto cambi di proprietà, modifiche delle destinazioni d'uso e cessazioni di attività che qui non vengono riportate per prediligere una sintesi schematica di immediata lettura.



- 1 - Forno di via S. Leonardo, 31 - part EE, "**firn d Sand L'nòrd**" di Cifarelli Antonio
- 2 - Forno di rione Malve, 67 - part 2328, "**firn d Peppin u sird**" (Peppino il sordo)
- 3 - Forno di via Purgatorio vecchio, 27 - part 2092, "**firn d Ciccill**" di Giovannelli Francesco
- 4 - Forno di via Purgatorio vecchio, 28 - part 2910/1 " "
- 5 - Forno di via Gradelle S. Pietro Caveoso, 7 - part 1564, "**firn d Quindèn**" di Quintano Eustachio
- 6 - Forno di via S. Potito, 51 - part 1413/2, "**firn d la Uàrc**" (della quercia) di Porcari Michele
- 7 - Forno di via S. Potito, 53 - part 1412/1 " "
- 8 - Forno via di S. Gennaro, 31 - part 845, "**firn d San Ginnèr**" di De Palo Cataldo
- 9 - Forno di via Spartivento, 2-3-4 - part 738/1, "**firn d Latr'càr**" di Rizzi Francesco
- 10 - Forno di via Lombardi, 30-31 - part 703/1
- 11 - Forni di via Fiorentini, 179-181 - part 384, "**u do fòrnj**", dei f.lli Nicoletti Vincenzo e Angelo R.
- 12 - Forno di via S. Rocco, 53 - part 452, "**u firn d M'calòng'!**", di Roberti Michelangelo
- 13 - Forno di via S. Pietro Barisano, 5 - part. 477, "**u firn d Salètt**" di Tagarelli Michele
- 14 - Forno di via S. Antonio Abate, 13 - part 1010/1
- 15 - Forno di via S. Cesarea, 53 - part 140, "**u firn du cidd**" (del ciuccio), Venezia Vito
- 16 - Forno di via D'Addozio, 16 - part 3839, "**u firn d Sand' Austin**" di Cifarelli Antonio
- 17 - Forno di via S. Cesarea, 11 - part 60/1 di Perrone Nicola