



Chissà quante volte in questa cucina dell'antico frantoio della masseria Scategna

sarà stato consumato un pasto frugale a base di fave e cicorie.

Da questa constatazione

nasce l'idea di questo

percorso dedicato a

2 elementi apparentemente

non correlati

## CICORIELLE E FRANTOI NELLA MARINA DI OSTUNI

[Percorso](#)

[Storia dell'olivicoltura Pugliese](#)

[La cultura agronomica che ha concepito gli olivi della marina di Ostuni](#)

[Reportage Cicorielle](#)

### IL PERCORSO



A Partire dalla stazione di Ostuni la mattina del 13 febbraio questa volta eravamo in 9: 2 da ruotalibera Bari, il presidente e il Cosmopolita Antonio Rotolo, una nutrita rappresentanza di brindisini mentre i mesagnesi si sono ridotti al solo presidente e vicepresidente.

La dea Demetra si è preoccupata di assicurare una giornata di sole in un inverno freddo e piovoso per consentire a 10 suoi devoti di scorrazzare in bicicletta nella marina di Ostuni. La strada che dal santuario di Santa Maria di Agnano ci ha condotti alla masseria agrituristica "Il Frantoio" era tanto incantevole che ciascuno ha preferito godersi il panorama senza perder tempo a fotografare.

Silvio Gelao, uno dei conduttori della azienda agricola\_agrituristica il Frantoio, ci è venuto incontro e ci ha guidati nella visita dell'antico frantoio delle masseria.

**Foto:** Uno squarcio del panorama che si godeva dalla stada.



**Foto:** La prima foto illustra le molazze del frantoio azionate da un motore a scoppio per mezzo di cinghie, mentre sulla sinistra si intravedono le presse idrauliche azionate dallo stesso motore e in primo piano il cesto con i rosoli prodotti dall'azienda.



**Foto:** si intravedono le presse idrauliche azionate dallo stesso motore e in primo piano il cesto con i rosoli prodotti dall'azienda.

Quello che vediamo è un frantoio ipogeo risalente al 1600, nel 1800 è stato introdotto un motore a scoppio a gasolio che ha meccanizzato l'azionamento delle molazze e delle presse. La realizzazione dei frantoi negli ipogei della roccia calcarea risponde all'esigenza di poter lavorare le olive ad una temperatura costante intorno ai 15°C sia d'inverno che d'estate, a questa temperatura l'olio non si coagula in inverno e non si irrancidisce in estate. Questo frantoio godeva della vicinanza ad una lama, è verosimile quindi che l'acqua necessaria per il processo di lavorazione venisse attinta dalla lama stessa e soprattutto che le acque di vegetazione venissero scaricate nella lama. La ricchezza prodotta dal commercio dell'olio ha permesso alla famiglia Tanzarella di Ostuni la realizzazione della masseria nel 1700.



Abele, un collaboratore di Silvio che ci ha accompagnato nella seconda parte della visita alla masseria, ci spiega come spessissimo le masserie della marina di Ostuni nascevano lungo il corso di una lama (un canale di roccia calcarea eroso dallo scorrimento di un torrente prodotto dalla confluenza delle acque piovane raccolte lungo le pendici delle colline).

Una parte dell'acqua che scorreva nella lama poteva essere deviata, come è illustrato in questa foto e convogliato in un pozzo. Per irrigare l'aranceto della masseria l'acqua del pozzo veniva attinta con un secchio e versata nella pila da cui defluiva nella canalizzazione in pietra.

**Foto:** Illustra il canale artificiale (in alto), il pozzo, la pila e il canale che servivano ad irrigare l'aranceto e l'orto della masseria.



Abele è anche un esperto conoscitore di erbe spontanee, quindi ci spostiamo nei terreni adiacenti alla masseria e inizia la caccia alle cicorielle. Per il reportage fotografico e la descrizione sommaria delle piante individuate visitate la pagina "reportage cicorielle" nella sezione Pasticci perigolosi.

**Foto:** Abele ci insegna a riconoscere "la cicoria da fava": una pianta che non conviene raccogliere

**Foto:** Il professore sul ciglio della lama che alimenta il pozzo impegnato in una lezione di idrogeologia ad un giovane allievo

Salutiamo e ringraziamo Silvio e Abele per l'accoglienza riservata, afferriamo avidamente i fogli con le ricette a base di cicorielle preparate per noi dalla Signora Maria Ciannamea, proprietaria e cuoca divina dell'agriturismo, e ci avviamo verso la nostra seconda tappa che avrebbe dovuto essere La masseria "Montalbano Vecchia". Purtroppo, arrivati lì, abbiamo trovato il cancello chiuso, dovrete accontentarvi delle foto scattate nel giro di perlustrazione e di qualche notizia storica estrapolata dal libro di Francesco Vinale "Montalbano: le origini, la storia, il territorio" edito da Schena.



Il conte Giangirolamo II della famiglia degli Acquaviva d'Aragona, Conti di Conversano, nel 1642 acquistò la tenuta di Montalbano, volle trasformare la contrada in una fertile villa di olivi, servendosi di manodopera locale e facendo venire coloni da Alberobello e da altri paesi del suo feudo. I possedimenti dei conti di Acquaviva comprendevano tutt'e tre le masserie oggetto della nostra escursione (Monticelli, Montalbano Vecchia e Scategna) e molte altre ancora. Per la raccolta delle olive di una così consistente proprietà non doveva essere sufficiente la forza lavoro prodotta dalla comunità rurale presente a Montalbano: è accertato infatti che schiere di donne venivano fatte venire, spesso forzatamente dalla contrada di Alberobello, per questo si racconta che Montalbano fosse una colonia penale.

**Foto** Piazza del villaggio\_ masseria Montalbano Vecchia, sullo sfondo la Chiesa del 1500 dedicata alla B.V. del Rosario. La piazza è perimetrata dai alberi di gelso.

Nel 1804 il villaggio contava 317 abitanti essi occupavano all'interno della masseria, un'ala di basse costruzioni a schiera ogni unità abitativa consisteva di una camera e cucina. All'interno delle masseria vi erano anche un Cappellano e un amministratore che curava gli interessi del Conte di Conversano, nonché delle guardie armate alle dipendenze del conte.

Con l'abolizione della feudalità (1806) segnò il declino inesorabile della Casa Conversano, nel 1834 la Masseria ed altri beni vennero pignorati e venduti all'asta per saldare i debiti che la famiglia Acquaviva aveva accumulato. Le masserie oggetto del nostro itinerario vennero acquistate da Domenico Tanzarella - Soleti.

Nel 1903 la masseria veniva affidata all'amministrazione della famiglia Del Vecchio che introdusse in Montalbano l'allevamento del baco da seta, ciò spiega la presenza di alberi di gelso lungo il perimetro della piazza (come si vede in foto).

La famiglia del Vecchio, anche dopo la decadenza dell'attività agricola della masseria Montalbano Vecchia ha continuato a condurre i terreni delle masseria Scategna, posta a ridosso dei monti a qualche centinaio di metri da Montalbano Vecchia.



**Foto:** Raimondo Del Vecchio, secondo da sinistra, e il gruppo di partecipanti nella corte della masseria Sacategna.

Ad accoglierci alla Scategna è il giovane Raimondo Del Vecchio che è subentrato al padre nella conduzione della masseria nel 1997 e da allora gestisce un allevamento ovicaprino e svariati ettari di oliveto. Il padre di Raimondo lo avevamo conosciuto nella visita dello scorso Novembre al frantoio cooperativo di Ostuni di cui egli è presidente. Raimondo ci spiega come le fasi chiave dell'allevamento ovicaprino siano le festività di Pasqua e Natale, bisogna regolare gli accoppiamenti in modo che il maggior numero di agnelli nasca un paio di mesi prima delle feste. Il latte viene venduto a caseifici locali, per qualche tempo l'azienda ha prodotto formaggi, ma ha dovuto dismettere questa attività per la difficoltà di trovare manodopera specializzata.



**Foto:** Il nostro pranzo sul terrazzo della Scategna a base di cibarie da cicloescursionisti fra cui la prelibata pizza al finocchio e cicorielle preparata su richiesta dalla mamma di Antonio.



articolo pubblicato il 25/03/2005 da Angela Bruno



**Foto:** In alto la pietra su cui si poggiavano gli oggetti che erano stati immersi nell'olio, l'olio scolato confluiva nella cavità centrale. di lato le scale sospese sotto la volta.



Anche la Scategna aveva il suo frantoio aziendale che ha conservato intatto il suo fascino in quanto non è stato in alcun modo riadattato per assolvere ad altri usi, anzi la famiglia con orgoglio conserva in questo luogo degli oggetti di antiquariato agricolo: un biroccio, un'antica imballatrice a mano, i contenitori di zinco usati

per misurare l'olio, la pietra con l'incavo al centro su cui si poggiavano gli oggetti immersi nell'olio per recuperarlo alla mensa degli addetti al frantoio, le scale di legno dei potatori, (oramai ridotte a cimeli da antiquariato dalla legge per la sicurezza sul lavoro) e il bellissimo camino (rappresentato nella foto di apertura) destinato a riscaldare l'ambiente, ad asciugare i fiscoli, che venivano appesi alle travi della ciminiera e a cucinare le patate sotto la cenere, le fave e chissà quale altra prelibatezza. Le prelibatezze contenute nelle nostre sacche invece le abbiamo gustate sul terrazzo del frantoio da cui si godeva un panorama straordinario.

Nonostante il tempo non promettesse nulla di buono, non abbiamo voluto rinunciare al caffè inoltre al desiderio del caffè si aggiungeva il gusto della sosta fuoriprogramma allo Spagnulo, luogo ben conosciuto a tutti ma dove tornare è sempre un piacere. Poter fotografare una scena come quella a fianco in un freddo pomeriggio d'inverno è il segno più evidente che questa struttura riesce a lavorare 365gg all'anno e questo non può che farci piacere!!

La strada che abbiamo percorso al ritorno secondo le deduzioni di Antonio doveva ricalcare il tracciato dell'antica via Traiana.

Ancora 2 soste fuori programma alle masserie Mangiamuso e Sansone e poi la giornata si chiude alla stazione di Ostuni.

Molte delle persone che hanno partecipato al giro erano avevano preso parte anche al giro di esplorazione ma sono convinta che se gli avessi proposto lo stesso percorso anche la domenica successiva sarebbero tornate, i luoghi sono così affascinanti e ricchi che meritano di essere visitati e rivisitati senza il rischio di annoiarsi.

e anche questa volta siamo arrivati alla Fine, voi della lettura io della stesura. Mi scuso del ritardo con cui sto procedendo a pubblicare i reportage dei miei percorsi.

Foto: Il caffè all'agriturismo "Lo Spagnulo"

