

La  
**CIMINIERA**  
presenta

a cura  
di  
quale  
ATALI

09

# NOVEMBRE 2 0 2 2



# monografie

**Mario DOTTORI**

# VITIVINICOLTURA

# TRADIZIONI E STORIE SOCIOECONOMICHE VITIVINICOLE NELLA ZONAZIONE PRODUTTIVA DEL "CIRO"



## DISCLAIMER:

Le immagini riprodotte nella pubblicazione, se non di dominio pubblico, riportano l'indicazione del detentore dei diritti di copyright. In tutti i casi in cui non è stato possibile individuare il detentore dei diritti, si intende che il © è degli aventi diritto e che l'associazione è a disposizione degli stessi per la definizione degli stessi.

*Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5*

*Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:*

*in centimetri è 14,8 cm x 21,0 cm*

*in millimetri è 148 mm x 210 mm*

*in pollici è 5,8 in x 8,3 in*



**Allegato a La Ciminiera - Anno XXVII - 2022**

---

**Direzione, redazione e amministrazione**

**CENTRO STUDI BRUTTIUM®**

**via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro**

**tel. 339-4089806 - 347 8140141**

**[www.centrostudibruttium.org](http://www.centrostudibruttium.org)**

**[info@centrostudibruttium.org](mailto:info@centrostudibruttium.org)**

Periodico di cultura, informazione e pensiero del Centro Studi Bruttiun® (Catanzaro) Registrato al Tribunale di Catanzaro n. 50 del 24/7/1996. Chiunque può contribuire alle spese. Manoscritti, foto ecc.. anche se non pubblicati non si restituiranno. Sono gratuite (salvo accordi diversamente pattuiti esclusivamente in forma scritta) tutte le collaborazioni e le prestazioni direttive e redazionali. Gli articoli possono essere ripresi citandone la fonte. La responsabilità delle affermazioni e delle opinioni contenute negli articoli è esclusivamente degli autori.



- **LA PREMESSA**

L'indagine storica generale per inquadrare l'antica vitivinicoltura connessa alla produzione del vino Cirò nella sua tradizionale zona d'origine, si è articolata in due tipi, fondamentali, di rilevamento:

- a) archiviale per poter raccogliere notizie e documenti sull'argomento;
- b) di campagna, con riconoscimenti sul terreno allo scopo di identificare materialmente i manufatti destinati alla lavorazione delle uve ed i fabbricati rurali dotati di *antichi palmenti*.

Si è proceduto, successivamente, al loro censimento nonché ad estendere i rilievi anche alle caratteristiche geopedoclimatiche dei luoghi, in rapporto alla documentazione storica disponibile e consultata.

La metodologia e la strumentazione adottate hanno permesso, in modo razionale e lineare, di stabilire ed evidenziare le principali località e contrade viticole del passato, dove a conferma delle fonti storiche prese "come guida", è stata riscontrata la presenza di palmenti,

Mario DOTTORE

pur con significative differenze nella densità distributiva territoriale.

I Palmenti costituenti l'oggetto principale della ricerca sono stati inseriti nel contesto più generale delle vicende della vitivinicoltura locale antica, verso la quale sono stati indirizzati complementari indagini e studi.

La delineata attività di ricerca “sul campo” ha permesso così, la stesura di un quadro d’insieme, cronologicamente, definito per ampi settori storici, suscettibili e predisposti per l’eventuale inserimento di futuri contributi in materia.



Foto M.Dottore - Cirò (Crotone) - Località “Frandina”.  
Mirabile palmento antico al “Chiuso” ancora integro.

Centro Studi Bruttium©



### • **LA FINALITA'**

Per scopi organici esplicativi e didattici di approfondimento, il testo si presenta arricchito di grafici, tabelle, immagini e box illustrativi, elaborati sulla base dei dati estratti dalle fonti documentali rilevate.

Sotto questa prospettiva, il lavoro intende rivestire la funzione di strumento didattico, indirizzato ad una conoscenza ed informazione specifiche su importanti filiere produttive dell'agroalimentare del passato.

Considerando, per di più, la complessità dell'argomento, si è cercato di presentarlo ed esporlo con la massima chiarezza e linearità possibili, onde rendere i contenuti aderenti e comprensibili al pubblico.

A tal fine, sono state anche inserite selezionate immagini, esplicative delle tematiche, mentre alcuni necessari calcoli matematici sono stati svolti in modo da essere recepiti con facilità.

Pertanto, il lavoro si presenta, materialmente, diviso in una **“Parte Generale”** introduttiva, tendente ad illustrare un necessario contesto propedeutico ed una **“Parte Speciale”** riservata esclusivamente

all'illustrazione dei Palmenti.

In tale ottica, il prospetto sintetico qui di seguito riportato indica le principali contrade viticole dell'area cirotana, dove sono stati rilevati il maggior numero di palmenti.

Vale evidenziare come tali contrade coincidono con quelle indicate da varie fonti storiche- documentali, avendo così conferma e conforto sull'esistenza, fin dal passato, di vere e proprie zonazioni vitivinicole produttive.

LOCALITÀ	COMUNE
VALLO	<i>CIRÒ SUPERIORE</i>
BRISI	<i>CIRÒ MARINA</i>
DIFESA PIANA	<i>CIRÒ MARINA</i>

Pertanto il numero dei palmenti nelle località in oggetto se raffrontato alle notizie ed agli elementi forniti dalle fonti documentali storiche scritte e quindi rapportato all'attuale uso del suolo a vigneto, confermano la continuità della vitivinicoltura nelle zone individuate.

Queste, pertanto, possono materialmente essere considerate come veri e propri **“nuclei storici”** di coltivazione rispetto al resto complessivo della superficie viticola cirotana, cronologicamente da valutare nel ritmo di un più recente sviluppo ed estensione.

Si ribadisce, ulteriormente, che i palmenti censiti si trovano dislocati su particelle di terreno tuttora coltivate a vigneto, costituendo perciò una caratteristica ed una

prerogativa territoriale degne di nota.

Bisogna considerare, infatti, che in altri settori regionali, alla presenza di analoghe strutture di lavorazione si associa, viceversa, la scomparsa storica della vitivinicoltura.

## • METODOLOGIA

I palmenti diffusi nella zonazione produttiva del “Cirò” costituiscono, pertanto, una tangibile prova documentale-storica ed archeologica rurale della coltivazione della vite, rapportata ad una originale industria enologica locale.

Ai fini del censimento i fabbricati, ritenuti databili in un arco temporale compreso tra il XVI ed il XX sec. per un organico e semplice criterio di classificazione e distinzione sono stati catalogati in:

- **Locali con palmenti**
- **Locali senza palmenti**
- **Palmenti all’aperto**
- **Locali con tracce ed elementi evidenti riconducibili a preesistenti palmenti.**

Di seguito di ogni palmento censito, sono stati selezionati solo quelli ancora dotati di manufatto di lavorazione e fra quest’ultimi ne sono stati selezionati alcuni come campioni rappresentativi in relazione alla generale omogeneità della struttura e per l’impossibilità di condurre rilievi più dettagliati, considerando precarie

Mario DOTTORE

le condizioni d'ambiente di molti di essi, come si è avuto modo di segnalare.

Si sottolinea con immediatezza che le dimensioni dei palmenti, le caratteristiche dei materiali correlate alle tecniche costruttive, riflettono in larga misura i dettami e le regole antiche, indicati ed illustrati ad esempio, dall'architetto della Roma Antica, **Vitruvio**.

Tali corrispondenze ed analogie diventano ancora più significative se rapportate e ragguagliate con i numerosi saggi di scavo che hanno riportato alla luce, in numerosi siti della nostra penisola, importanti ville romane.

Sotto questo profilo di comparazione, si è ritenuto opportuno, fare riferimento alla ben conservata **“Villa del Malconsiglio”**, sita nella **piana del Crati** ed ampiamente descritta dall'illustre archeologo **Edoardo Galli**.

Le strutture rurali, univocamente, sono stati riportate con le rispettive coordinate geografiche riferite al sistema mappale **“Google Heart Pro”**, onde permettere agli interessati una accessibile e facile visione materiale a **“Volo d'uccello”** di queste suggestive strutture enologiche, distribuite nelle diverse località della zonazione storica del **“Cirò”**.

La carta tematica illustrativa della ubicazione dei palmenti rilevati, elaborata in collaborazione con il prof. Lino Natali, rimane ovviamente aperta ad eventuali rettifiche ed aggiornamenti successivi, offrendo comunque il vantaggio di un utilizzo immediato.

Centro Studi Bruttium©

Al risultato, sicuramente positivo, si unisce l'opportunità di poter realizzare progetti e percorsi didattici sui luoghi stessi, onde concretamente ed utilmente svolgere un'azione di conservazione e/o valorizzazione delle strutture nonché mirare al recupero di una peculiare memoria storica e produttiva.

Dunque una azione culturale di recupero complessivo in contrasto con la tendenza volta alla "fuoruscita" di queste suggestive testimonianze enologiche del passato dalla storia economica e sociale di questa importante area vitivinicola in terra di Calabria, come del resto si sta verificando da diverso tempo.





Mario DOTTORE

# VITIVINICOLTURA -2

TRADIZIONI STORICHE E  
SOCIOECONOMICHE VITIVINICOLE  
NELLA ZONAZIONE PRODUTTIVA DEL  
“CIRO”.

PRIMA EDIZIONE



CENTRO STUDI BRUTTIUM® EDITORE  
MMXXIII

**“Lode a Dio Onnipotente,  
il Giusto, il Misericordioso,  
il Compassionevole, il  
Benigno, il Pietoso, di Forza  
e Carità, di Beneficenza,  
Larghezza e di Magnificenza  
Infinita”.**



## TRADIZIONI STORICHE E SOCIOECONOMICHE VITIVINICOLE NELLA ZONAZIONE PRODUTTIVA DEL “CIRO”.

**N**ei fondamentali lineamenti ricostruttivi della dinamica storica della vitivinicoltura del comprensorio di Cirò, la presenza in loco di un elevato numero di **palmenti e viti inselvatiche** veniva esibita già, dallo storico **G.F. Pugliese**, come in precedenza evidenziato, quale prova testimoniale inconfutabile di una stretta e lontana corrispondenza biunivoca fra i due elementi.

Ai primordi, comunque, la superficie viticola nel comprensorio delle terre del Cirò, in tutti i casi, non doveva presentarsi così estesa come si potrebbe, oggi, supporre.



Foto M. Dottore, Cirò, loc. “Olmi e Pantano-San Martino” 1978.

Operazione di “ammainatura”(curvatura dei tralci di vite) su vigneto ad “alberello” all’epoca già di oltre 70 anni. La cura colturale qui è condotta con perizia da un espertissimo vignaiolo di Cirò quale fu davvero Francesco (Ciccio) Maiorano(in foto).

Sotto un aspetto estetico ed architettonico rurale, i palmenti del comprensorio del “Cirò” si presentano sotto due tipologie: **all’aperto o al chiuso**.

Le due tipologie, ovviamente, erano legate essenzialmente alle disponibilità finanziarie dei proprietari, ai costi delle maestranze e dei materiali necessari all’edificazione.

In linea generale, tuttavia, **le strutture all’aperto** appaiono verosimilmente le più antiche.

Si deve precisare che localmente con il termine palmento si usa definire il manufatto nel quale le uve vengono pigiate.

Il termine, però, è divenuto anche sinonimo dell’intero fabbricato rurale dotato di palmento.

Il palmento è in effetti una antica costruzione enotecnica, tipica di alcune zone meridionali ed insulari della nostra penisola, dove con l’utilizzo di congegni artigianali di pressatura, variabili nella tipologia, a seconda dell’area geografica, si praticavano le operazioni di lavorazione delle uve necessarie alla fuoruscita dei mosti.

I palmenti erano, ovviamente, subordinati al livello di produttività di un determinato vigneto e la loro distribuzione sul territorio relazionata all’estensione dei vigneti stessi ed al grado più o meno accentuato di frammentazione e polverizzazione fondiaria nella forma di conduzione agraria rapportata, principalmente, alla distanza dai centri abitati o aziendali.

Mediamente, **la capacità di un palmento, detta in antico gergo contadino "palmentata", si attestava valutando le dimensioni dei "lacus" ed il peso specifico delle uve, dai 3 ai sette quintali .**

Le strutture di lavorazione delle uve consentivano in una normale conduzione fondiaria, improntata su criteri economici e validi standard produttivi per il tempo, il generale ordinamento culturale e la tecnologia disponibile, un risparmio nello svolgimento, più comodo e vantaggioso possibile, delle operazioni di raccolta, carico, trasporto, scarico e lavorazione delle uve.

Le operazioni descritte, erano in sintesi espressioni della "Cultura Enologica" ed agronomica affermatesi nelle differenti realtà vitivinicole della nostra Regione in un dato momento storico..

Dall'analisi dei palmenti superstiti, si può desumere che gli operatori vitivinicoli dell'area del "Cirò" di fronte oggettive limitazioni e difficoltà, attuarono scelte oculate ed intelligenti mettendo a profitto ed ottimizzando, combinandoli elementarmente, strumenti, mezzi, materiali e tecnologie di cui in quel momento potevano disporre.

I palmenti, pur nella loro semplice composizione e fisionomia furono in grado di assolvere, così, nel modo più completo per il periodo storico, mediante una oculata organizzazione dei fattori della produzione, la duplice esigenza di accogliere il prodotto del vigneto e di offrire in sinergia quelle "comodità", tese ad articolare efficacemente le operazioni di lavorazione delle uve.

I palmenti, alla luce dei rilievi condotti, si presentano razionalmente posizionati nell’ambito della superficie viticola, vale a dire delle “*pezze*” allo scopo di facilitare le operazioni della vendemmia.

In somma, nel costruire i palmenti si tenne conto della “*pezza*” come unità culturale specializzata alla quale subordinare la scelta della località e quelle fondamentali valutazioni imposte dalla economia gestionale dell’azienda.

Del resto, la stessa natura intensiva dell’ordinamento a “*pezze*” consentiva al viticoltore di rilevare dati esatti sulla reale produttività del vigneto e pertanto di dedurre il rapporto tra la superficie coltivata a viti e le dimensioni da dare al palmento.

La misura della “*palmentata*”, cioè la quantità d’uva contenuta in un palmento “standard”, per così dire, costituiva la base per quantificare le rese in uva raccolta nella “*pezza*”.

Sull’alto “standard” di redditività delle “*pezze*” di vigneto coltivate, in tempi storici, nel comprensorio delle terre di Cirò si tramanda, ancora, un significativo aneddoto popolare.

Un contadino del luogo possedeva dieci “*pezze*” (*una “Pezza” pari a mille viti n.d.r.*) di vigneto e due figlie a cui doveva dare la dote secondo l’usanza della comunità .

La prima figlia che si sposò ricevette un terzo delle “*pezze*” del vigneto che, tuttavia, per fertilità naturale e sotto le assidue cure del buon agricoltore continuò a

produrre interamente quanto prima; e fu così anche con il matrimonio della seconda figlia.

In effetti, la produzione dei vigneti variava come tuttora varia, notevolmente, in rapporto alle “zonalità” relazionate all’influsso di microclimi caratterizzanti l’area del “Cirò”, cure culturali, tipi di vitigni, annata agraria ecc.ecc.

Ad esempio, sulla variabilità degli elementi climatici relativi alla zona del “Cirò” nel periodo 1837 – 1846, il **Pugliese** riportò, con probità d’operato, interessanti annotazioni che rivestono molta importanza agronomica, economica ed ecologica.

Infatti, questi rilievi statistici circa le produzioni vitivinicole del “Ciro”, hanno permesso all’autore della presente “Monografia” la compilazione di un correlato schema di raffronto tra estensioni culturali, produzioni e rese dei vigneti in quell’arco di tempo, come il lettore potrà facilmente constatare.

I palmenti, altresì, oltre al rapporto con la superficie e produttività del vigneto, erano subordinati alla tipologia e qualità del prodotto che si lavorava ed all’indirizzo che preventivamente si intendeva dare alla sua vendita.

Si deve tenere presente che, sulla base della richiesta di mercato, si trasformavano in larga misura uve nere ed in sub ordine bianche, mentre il mosto nell’interno dell’opificio non era sottoposto a processi di vinificazione, conservazione o invecchiamento ecc.



Foto M. Dottore Cirò loc. "Vallo".

Particolare di un palmento con foro di deflusso "a canale" ed incavo per alloggio di lampade necessarie ad illuminare il "Tino" nel corso della lavorazione notturna delle uve.

Questi antichi manufatti si possono perciò definire, più appropriatamente, costruzioni enologiche con requisiti di locali di transizione, antesignani in un certo senso dei moderni "*local Cross*", dove il mosto una volta ottenuto era trasferito altrove.

Infatti, il genuino e profumato mosto di **Cirò**, collocato in barili era successivamente trasportato dal locale di trasformazione delle uve (**palmento**), ubicato storicamente e per consuetudine in campagna, in adatti locali.

Tali locali, generalmente, costituivano i c.d. **“Cellari e Cellarotti”** siti per lo più in paese o anche in cantine - deposito rurali, dove il prodotto era travasato in botti.

Si ricorda che, sulla base di documenti storici, alcuni di essi erano ubicati nella **marina di Cirò** nell'antico **“Palagio Alizio”**, oggi **“Castello Sabatini”** e nello stesso **castello medioevale dei “Carafa”** sito a **Cirò superiore**.

Le valutazioni generali circa i palmenti, interessano e si estendono, pertanto, non solo alle problematiche legate al trasporto dell'uva dai diversi punti del vigneto o vigneti al locale dove si sarebbe dovuta effettuare la lavorazione ma anche agli spostamenti del prodotto semilavorato (mosto) in locali - depositi altrove dislocati.

Tale aspetto richiamava, di conseguenza, l'individuazione di una dislocazione logistica e strutturale il più possibile baricentrica nel caso di lavorazione di uve per conto terzi provenienti da altre aree viticole del territorio.

Peraltro, appare chiaro che occorreva anche tenere opportunamente in debito conto eventuali fattori ed elementi di varia natura, che potevano concorrere a modificare questo criterio fondamentale; vale a dire adottare una programmazione razionale quanto oculata.

## STRUTTURE E PROGRAMMAZIONE ENOLOGICA

L'oculata programmazione, in somma, restava legata specialmente alla natura più o meno accidentata dei vigneti, agli accessi stradali o sentieri esistenti, alla possibilità di riqualificare preesistenti fabbricati, alla circostanza di attuare economie nelle spese di fabbricazione, recuperando in loco ad esempio i materiali da costruzione ecc.

Nell'ambito delle scelte operate ricadeva in modo saliente anche l'approvvigionamento idrico, onde disporre di un sufficiente quantitativo d'acqua potabile, indispensabile per la pulizia dei locali, dei recipienti vinari e per praticare le **“acquate”**.

Dell'acqua, in ultima analisi, non se ne poteva fare a meno nelle campagne per il normale svolgimento di pratiche enologiche d'uso corrente e d'igiene .



*foto M. Dottore, Cirò , loc.” Vallo - Olmi e Pantano”, “palmento al chiuso “dotato all'esterno di pozzo all'interno di camino, necessario alla cottura immediata di mosti non fermentati (mosto cotto tradizionale).*



Foto M. Dottore, Cirò, loc." Vallo-  
Olmi e Pantano".

Antico pozzo annesso al vigneto  
ed al palmento al chiuso, dotato di  
camino

Il censimento condotto dall'autore di antichi pozzi, che captano flussi di falde freatiche nelle immediate vicinanze dei palmenti, dà conferma della meticolosa pianificazione attuata.

La pianificazione in modo intelligente e significativo traslava per di più nella costruzione enotecnica la soluzione al delicato problema generato dagli effetti dell'azione termica sul prodotto.

Bisogna tener presente, di fatto, come in considerazione del peculiare ecosistema agrario dell'area mediterranea del "Cirò" si registra una forte **eliofania annua (insolazione)**, valutata nell'intorno di una media storica di oltre **3180 ore luce anno**.

Con razionalità, si procedette perciò a scegliere l'esposizione più congeniale allo scopo di mantenere all'interno del palmento una temperatura quanto più possibile costante, con lo scopo di eliminare turbolente e rapide fermentazioni di mosti, per naturale rinomanza fortemente zuccherini.

All'uopo, si praticò in modo complementare la razionale piantagione di alberi, come testimoniano ancora vetuste piante di **Fico** e **Noce**, ad esempio, nei pressi dei palmenti.

Queste essenze arboree con l'ombreggiamento attutivano infatti, l'azione diretta dei raggi solari contribuendo al mantenimento di un certo grado di freschezza del locale, mentre per la tipologia di apparato radicale non creavano inconvenienti di rilievo connessi al deterioramento dello stesso fabbricato.

A tal fine, trattandosi nella fattispecie di **costruzioni isolate, con contenuta superficie utile interna variabile dai 35 ai 50 mq.**, si provvide generalmente a dirigere i loro assi maggiori da Nord a Sud sfruttando al massimo la morfologia dei luoghi (dossi, colline ecc.ecc.).

In correlazione tecnica, all'interno del fabbricato, nel verso più ottimale e più frequentemente sulle meno calde pareti esposte a Nord e Nord – Owest, vennero perciò posizionati i palmenti veri e propri destinati allo svolgimento delle operazioni di vendemmia e lavorazione delle uve.

Nella soluzione del problema termico, accorgimenti costruttivi furono riservati anche ai tetti, realizzati con materiali semplici ad azione, oggi, definita coibentante, mentre l'oculata disposizione di porte e finestre contribuiva ad accrescere, in termini di aerazione e freschezza, i requisiti tecnici – enologici del locale interno.

**“La canna ci serve a formare ben serrate le coperture dei nostri tetti: formata la travatura, e messivi i tigilli (paline generalmente ottenute da polloni d’Olivo n.d.r.) , vi s’intesse un coverchio fitto di canne rotonde, che si copre con uno strato di creta, e sopra vi si mettono ad ordine le tegole.”** precisano i documenti d’epoca, mentre merita rilevare che **“il Canneto”** a Cirò costituiva una classe dell’estimo catastale, producendo un reddito per i proprietari in dipendenza del suo uso diversificato.



foto M. Dottore Cirò, loc. “ Colluraro”.  
Palmento “al chiuso” con tetto in cannicciata, “tigilli”, argilla, tegole alla  
“romana”

Un uso diversificato ed importante, per il tempo, non solo nel settore dell’edilizia rurale ed urbana ma anche come segna viti nello squadro del terreno destinato a “pastina”; tutore “morto” nella tradizionale forma di allevamento ad alberello nonchè nella produzione di manufatti artigianali (*volg. dette Ciste, Sporte o Cupedde ecc.*)

I rilievi di campagna mettono in evidenza come la forma più diffusa del palmento è quella rettangolare, più consona per ottimizzare l’utilizzazione dello spazio.

La tecnica costruttiva più adottata prevedeva la messa in opera di mattoni e pietrame, nel loro insieme costituenti l’”Opus Mixtum” romano, con uso di malta di calce molto forte.

Pietrame e mattoni erano disposti secondo strati alterni ed allineati nel rispetto della c.d. lavorazione **“a vanghe”** d’uso corrente locale.

Di singolare interesse appare la pavimentazione realizzata, per aumentarne la resistenza, in mattoni disposti seconda la tecnica locale c.d. **”di cozzo”** (cioè **trasversalmente “a coltello”** n.d.r. ) su un battuto di base secondo una **antica tecnica nota, in questi luoghi, come a ”spina di pesce”**.

Il palmento nell’area colturale del **“Cirò”** non presenta altri annessi locali di trasformazione e deposito di prodotti agricoli o destinati, viceversa, al ricovero di animali onde evitare contaminazioni ed aria viziata nell’ambiente di lavorazione delle uve.



Foto M. Dottore Cirò Marina, loc. "Brisi".

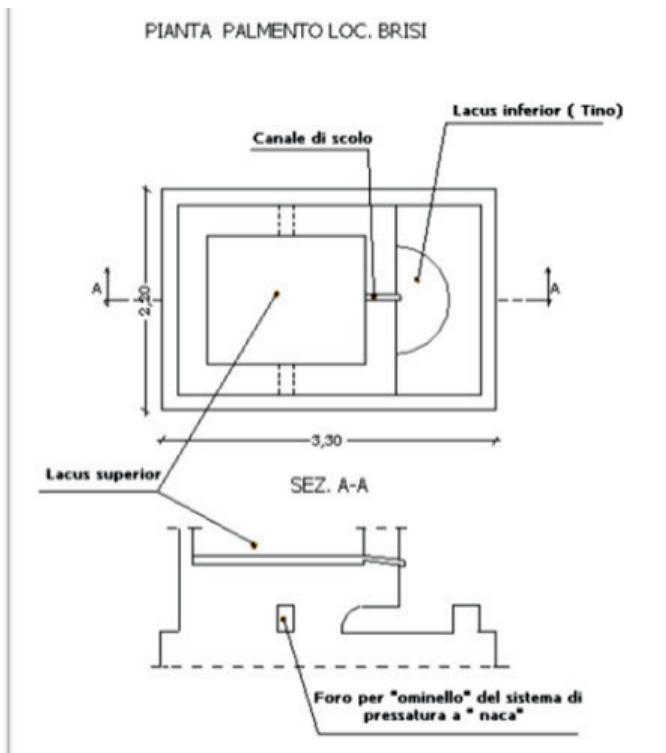
Grande palmento "all'aperto" di tipo classico Greco - Romano, diffuso nelle regioni del bacino del Mediterraneo, CG 39° 21' 42.84" Nord 17° 06' 51.30" Est

Il palmento che in genere si presenta quasi sempre realizzato anche in "opus mixtum" tenuto insieme da malta di calce ottenuta grazie allo sfruttamento di alcune **cave del luogo (dette "calcare")**, famosa era quella in **contrada "Malvasile"**, è dunque il tipo più semplice e tradizionale di costruzioni destinate alla lavorazione delle uve .

In vero il manufatto si configura come un autentico avanzo della primordiale industria enologica mediterranea.

Infatti, esempi classici rilevati nella zonazione del "Cirò" trovano riscontro in significative fonti documentali storiche ed archeologiche provenienti specificatamente dalla civiltà egizia e greca-romana.

In letteratura, del resto, il palmento è univocamente definito come **”Vasca in pietra o in muratura rivestita di cemento o calce, usata nel Mezzogiorno per pigiarvi le uve”** (Enciclopedia Pomba 1926) ovvero **“locale dove si pigia l'uva e si trova il torchio”** (Enc.Pomba 1926) ovvero **“vasche in muratura larghe e basse ,a fondo inclinato verso un foro d'uscita”** ( Dizionario Treccani).



Planimetria e Sezione del Palmento di tipo Greco-Romano all' "aperto" in località "Brisi" (sopra in foto) comune di Cirò M.(Kr). Elab. tecnica Arch. Antonio Garrubba da Melissa

**Il Pugliese ha in dettaglio così descritto questa tipologia di manufatto - locale “Quasi ogni vigneto ha il suo palmento di fabbrica che consiste in una vasca superiore che sgorga per un canale a prospetto sul sottostante tino anche di fabbrica con intonaco di calce.”**



Dall'alto: a) - b) - c)

E' interessante porre l'attenzione sulla forma di questi fori di scolo del mosto dal “**lacus superior**” al “**lacus inferior**” ovvero “**tino**”.

In linea generale il canale, che era un manufatto litico, unitamente alle “angoliere” di rinforzo dei bordi del “**lacus superior**”, realizzato da maestranze specializzate del posto (*maestri scalpellini*), si presentava sotto tre fondamentali tipologie :

- a) la “**tubolare**” a sezione circolare;
- b) a “**sezione rettangolare**” allungata;
- c) a “**forma di testa di toro**” con “**piccole corna stilizzate emergenti**”.

## RIVERBERI DI UNA LONTANA CULTURA MEDITERRANEA

Era uso dei viticoltori di **Cirò** riprodurre in rilievo al di sopra dei canali o incidere, croci latine generalmente “immesse” di tipo templare, con evidente finalità propiziatoria



Ciò costituiva, verosimilmente, una sorta di “pratica” o “usanza purificatoria” di un antichissimo culto pagano (con probabile presenza di simbolismo fallico n.d.r.) praticato nelle campagne,.

Secondo il nostro apprezzamento, il riverbero di questi ancestrali aspetti rituali del mondo pagano si percepiscono tuttora, nelle “forme” dei canali e soprattutto in quella a “testa di toro”, dalla cui bocca in senso” mistico” fuorusciva il “sangue” (mosto) della divinità che presiedeva e tutelava le antiche vendemmie e le produzioni dei mosti.

La forma, in effetti, richiama un animale che, sacro, appunto, al Dio Greco Dioniso, Iacco o Zagreus, l’antico “Pater Liber” romano, resta legato simbolicamente al noto commentario teologale sull’immortalità dell’anima, diffuso dalle sette orfiche-pitagoriche, accreditate soprattutto, proprio qui nella classica terra di Pitagora.

**Dioniso o Zagreus, figlio di Zeus**, è destinato a succedere a **Zeus** .

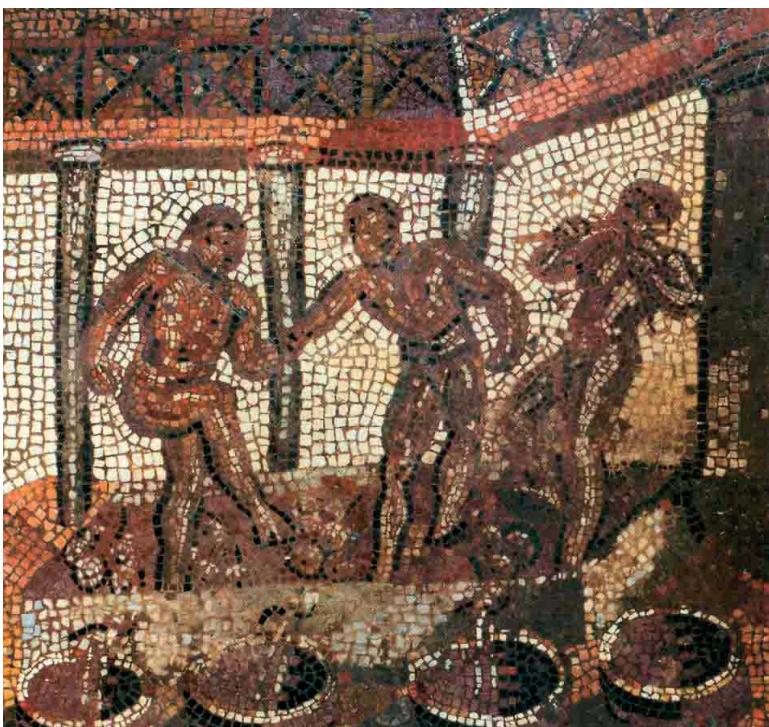
E’ insidiato dai **Titani, fratelli di Kronos**, che lo sorprendono fanciullo e lo sbranano nel momento in cui cerca di trasformarsi in toro e si cibano delle sue carni.

**Athena** però arriva a salvarne il cuore, da cui **Dioniso** rinacerà.

**Zeus** folgora i **Titani** dalle cui ceneri nascono gli uomini, che recano commisti insieme elementi titanici e dionisiaci.

La liberazione dell'elemento dionisiaco a vita immortale è pertanto l'oggetto dell'iniziazione orfica-pitagorica, senza la quale l'anima divina resterebbe imprigionata nel corpo in una serie continua di reincarnazioni.

Un simbolismo che, comunque, richiama fisiologicamente anche i rituali di quel Culto Mitraco, intensamente diffusosi in tutto l'Impero Romano e che registrava il suo “punto focale” nella ben nota “Tauromachia sacrificale”.



## ANTICHE FASI DELLA LAVORAZIONE DELLE UVE NEI PALMENTI

**Le operazioni c.d. “di cantina”** avvenivano, perciò, nel luogo di produzione e cioè nei vigneti o comunque in campagna.

Le uve raccolte, portate nel palmento, erano pigiate, raspi compresi, e successivamente sottoposte all’azione di una pressatura, che possiamo definire di tipo leggero, per mezzo di un semplice congegno artigianale.



Foto M. Dottore, Cirò loc. “Vallo”.

Particolare di antica angoliera litica e mattoni disposti “a coltello” da maestranze locali per rinforzare i margini perimetrali del “lacus superior”

**Tale antico sistema di pressatura nell'area storica del "Cirò" era chiamato "a naca" (vocabolo antico indicante la "culla" dei bambini, per il movimento oscillatorio del congegno n.d.r.), il quale nel tempo ha subito modifiche .**

Più in dettaglio il congegno era così costituito: **"alla base del palmento e lateralmente giace una trave orizzontale al terreno e che dicesi dormiente, a questo si innalza rasente il muro del palmento e verticalmente un legno alto detto ominello, che di poco supera l'altezza dell'uomo.**

**A questo s'incavicchia una salda traversa anche di legno, detta traversagno che passa per un foro bislungo dalla parte esterna del muro ove sta appoggiato il palmento".**



Foto M. Dottore, Cirò, loc "Vallo" Cugnale del Palmentello". Porta di un vecchio palmento che si apre ancora su un giovane e vigoroso vigneto di "Gaglioppo".

In questa sede, il funzionamento del congegno viene spiegato nel corso della descrizione delle antiche fasi di lavorazione delle uve, qui rielaborate in sequenza, secondo il loro ordine cronologico e nel rispetto del testo originale riportato nella fonte letteraria :

**“Le uve si raccolgono da due o tre donne delle quali una le trasporta in grandi “corbelle” (ceste di vimini n.d.r.) al palmento fin che trovasi colmo.**

**Un uomo robusto si scalza, entra nel palmento e pigia le uve che scolano pel canale nel tino.**

Raccoglie quindi le scorze, i grapsoli e tutta la vinaccia alla parte dove è piantato l'**ominello**, vi sovrappone il **pressojo detto pisulo**, quindi sopra vi passa la traversa che incavicchia e ritiene in un capo **all'ominello**, dall'altro vi applica una **specie di culla**, e che perciò **dicesi naca**, che si carica di pietre, per premere bene le uve sottoposte sotto **il pressojo**: **dicesi questa la prima mano.**

**Mentre che scola l'uva pigiata, e messa sotto il pressojo, si mangia.**

**Dopo si scarica la naca, si ripiglia quel che dicesi concio, e si riunisce al lato opposto imponendovi la pressione nello stesso modo: è questa la seconda mano.**

**La terza segue a notte inoltrata.**

**Questa è la vendemmia ordinaria senza il rimescolo.**

**Ma se questo si voglia fare, ciò che si usa comunemente dai ricchi o comodi che hanno a loro**

**disposizione almeno due palmenti, dopo lo scolo di seconda mano, si spande nel palmento la vinaccia, si chiude bene il canale, e con cati si prende il mosto dal tino, e si versa nel palmento.**

**Si lascia così fino a mezzanotte, e poi si fa scolare, e si preme per due tre mani la vinaccia fino a rendersi asciutta.**



**Foto M.Dottore , Cirò, loc. "Frandina".  
Palmento al "chiuso" con foro "bislungo"lungo la parete, per il  
funzionamento del congegno di pressatura "a naca"**

**Nei mosti troppo densi si usa l'acquata,che si mette nell'ultima mano, o sia nell'ultima pressione della vinaccia."**



arch. storico Azienda Dottore, Ciro', Kr. Loc. "Vallo-Cugnale del Palmentello".

In una foto d'epoca le celebri Vignaiole di Carfizzi della vicina comunità etnica "Arbareshe"

In rapporto alla tecnologia enologica, allora, in uso la stessa documentazione storica chiarisce che nel territorio di Cirò **"Non si sono usati mai strettoi; e perché l'attual metodo di pressione fa restare sempre una quantità di mosto, comunque la più debole, ma la più carica di colore, son già circa 30 anni che si sono introdotti i trappetelli, o piccoli torchi alla genovese (inizi del XIX sec. n.d.r.) co' quali si spreme l'ultima vinaccia, e rende da circa 2 barili e non meno di uno e mezzo per ogni palmentata."**

***Nei primi tempi i trappetelli erano una speculazione di estranei alla vendemmia, ora quasi tutti i proprietari di vigne l'hanno adottati, e ne risulta un vino più colorito distribuendosi però con giusta precauzione".***

Le fonti documentali e notiziarie nel riferire anche quelli che noi oggi potremo considerare aspetti della **"logistica del trasporto"** constatavano che essa si presentava non scevra di gravi inconvenienti in quanto **"Anche il trasporto subitaneo e tumultuoso dal palmento alle botti merita considerazione. Il mosto spremuto il giorno innanzi si gonfia e comincia a**

**bollire. Noi lo trasportiamo in barili di abete e co’i turacci di pampine di viti che maggiormente promuovono la fermentazione. Durante il camino da’ palmenti al paese si perde almeno il decimo, e le strade che si praticano si trovano alla fine di Ottobre tutte intonacate di mosto.”**

Dalla descrizione storica delle varie fasi della vendemmia, scaturiscono, dunque, preziose informazioni socio economiche per la conoscenza della filiera storica vitivinicola .

**Ad esempio, nell’organizzazione del lavoro, la raccolta delle uve nelle “pezze” era svolta da donne, mentre le operazioni di lavorazione delle uve affidata ad uomini; la tecnologia era rappresentata dal particolarissimo sistema**

**di pressatura a “naca”, seguito dai torchi solo secoli dopo; presenza di figure economiche direttamente legate alla filiera della produzione solo in qualità di proprietari di “trappetelli” per lavorazioni di uve per conto terzi; differenziazioni sociali nella conduzione fondiaria e**



**Arch. storico Azienda Dottore Cirò,  
Kr.**

**Nella Calabria del XIX sec. era la donna che, generalmente, trasportava al mercato, in barili, il vino destinato alla vendita.**

**nell'organizzazione dei fattori della produzione**, in quanto solo i soggetti appartenenti alle classi più agiate potevano disporre di più ampie strutture di lavorazione.

Materialmente, solo questi ultimi potevano disporre, nella fattispecie, di più palmenti e maggiori unità lavorative, alle quali, senza alcun dubbio, devolvere le “acquate” della lavorazione come complemento di retribuzione giornaliera.

**Sotto prospettive diverse, comunque, quanto fin qui rappresentatosi interessa un prodotto naturale, il vino, che, con luci ed ombre, trova un suo spazio definito nei diversi gradini della scala sociale dell'epoca.**



**Foto M. Dottore. Cirò Marina, loc. “Brisi”. Palmento al “chiuso” con doppia vasca per la lavorazione delle uve. Questa caratteristica costituiva una prerogativa dei proprietari agiati. Il palmento si trova ubicato nelle vicinanze dei ruderi di una storica cantina settecentesca.**

*“La vigna a buon conto rende al ricco ed a qualche industriante, ma non alla massa generale del popolo che vende il mosto, e ricava appena la spesa e la contribuzione.*

*I ricchi proprietari ne fanno sciupo.*

*Si semina col vino, si zappa, si ara, si miete e sempre vino senza misura e senza calcolo e pochi son quelli che usano diligenza, economia, e speculazione nel conservare una botte per Settembre.*

*E del popolo chi non vende il mosto al palmento, vende la botticella in Novembre o Dicembre immediati per pagare le paricchiate, vale a dire la fatiga de' bovi per farsi il sementato”*

si rileva ancora leggendo alcune specifiche fonti notiziarie relative a tale comporto agricolo.



**SAGGIO DI N.2 PALMENTI RILEVATI  
NELL'ANTICA CONTRADA "BRISI" CON  
RELATIVE PLANIMETRIE ESPLICATIVE  
DEGLI ORIGINALI MANUFATTI DI  
LAVORAZIONE DELLE UVE.**

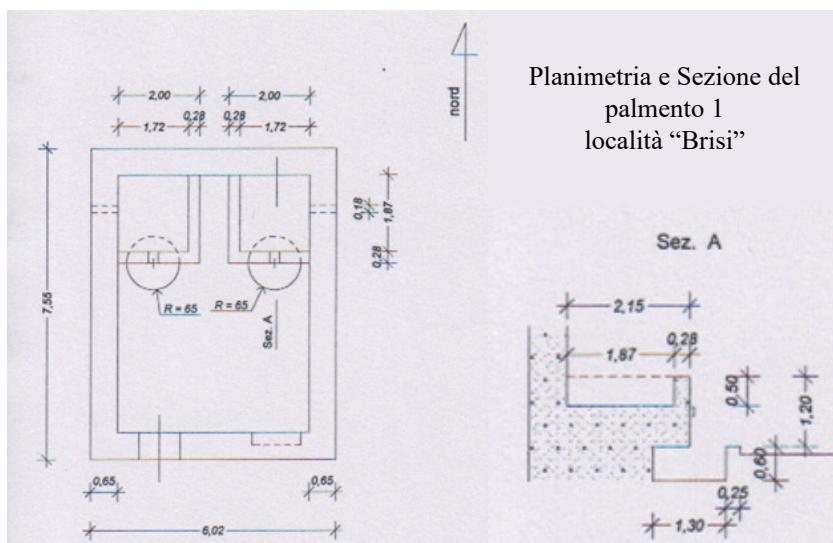
(planimetrie e disegni curati dal Geometra Salvatore  
Romeo da Cirò Marina)



**Foto Mario Dottore - Cirò, località Colluraro, Palmento al chiuso con particolare del foro  
bislungo sulla parete Ovest**

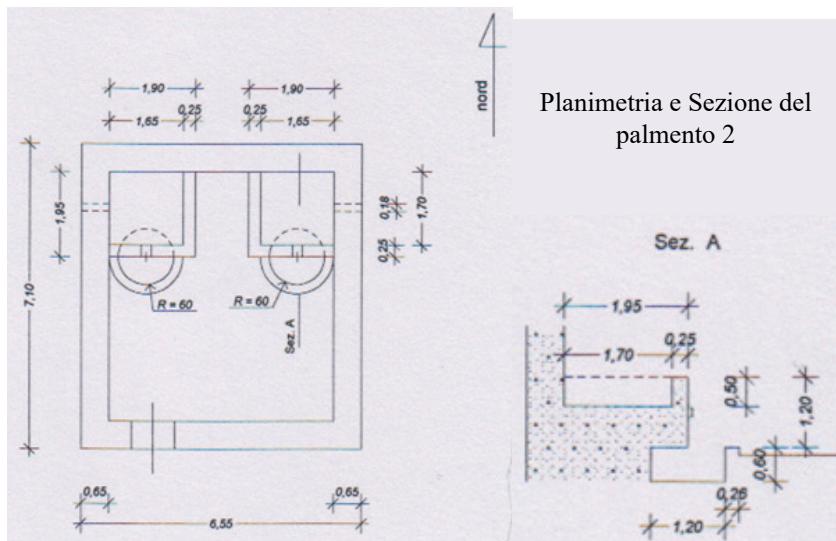


**Aspetto esterno del palmento 1 al "chiuso" presente in località "Brisi" agro di Cirò Marina ed identificato dalle c.g.  
39° 21' 18.55" Nord 17° 06' 49.50" Est**





**Aspetto esterno del palmento al "chiuso" 2 identificato dalle c.g.  
39° 21' 15.40" Nord 17° 06' 54.16" Est**



## **LA VITIVINICOLTURA NELLA ZONAZIONE PRODUTTIVA DEL CIRÒ TRA REALTÀ ED ASPETTATIVE**

Sullo scenario storico, economico ed ecologico rappresentato, la redditività dei vigneti del” Cirò” ha contribuito attraverso le vicende sociali e culturali di una laboriosa comunità locale all'incentivazione di distintive professionalità.

Sostanzialmente, accanto a fini economici si sono conseguiti, perciò, anche importanti finalità sociali e culturali .

Infatti, al vitale supporto della vitivinicoltura, come altrove evidenziato e ribadito, resta fondamentalmente legato, da sempre, il futuro di tanti giovani volenterosi ed intelligenti che, come “beneficiati”, si sono potuti così affermare e segnalare in vari settori, comprese diverse università anche europee ed extraeuropee.

Nei riscontri oggettivi, si deve al sostegno dell'umile lavoro dei padri “viticoltori” se da tempi lontani, una vasta schiera di studenti può continuare gli studi, realizzando sogni ed ambizioni, sperando sempre e comunque che gli stessi non dimentichino mai o rinneghino la loro identità o tantomeno si “vergognino “ della loro provenienza dal mondo agricolo.

Per le peculiari connotazioni e sfaccettature insite nel sistema vitivinicolo zonale **di una terra generosa, si può dunque andare fieri di questi meritevoli ed autentici “legionari del lavoro”, anche se hanno antiestetici “calli“ nelle mani e vistosi “scarponi”**



La figura del contadino rappresenta l'emblema storico ed il messaggio moderno  
del Nostro Mondo Agricolo.

puntualmente sporchi di fango.

In verità queste “icone” di duro lavoro si configurano come simboli elevati e duraturi di quella solare e nobile “frontiera calabrese”, fatta di un composto di pescatori, pastori, contadini, bestiame, carri, barche, biciclette, aratri, zappe, e di tanto ma tantissimo lavoro; dal regista Vittorio De Seta e dall’artista Ernesto Treccani immortalata nei momenti più belli e rappresentativi prima che entrasse definitivamente nelle pagine di una “Grande Storia”, ancora non del tutto letta ed approfondita.

Senza retorica, si ritiene di cogliere nel segno quando si afferma, di conseguenza, che grazie a quei “calli” ed a quel “fango”, in senso metonimico valori di onestà, integrità morale di costumi, dignità ed onorabilità della persona, in raffronto ad una società dei consumi dove “una turba di galantuomini” professa di avere sempre “Mani Pulite” (alla milanese??), si è potuto costruire e lasciare in eredità il redditivo edificio contemporaneo vitivinicolo comprensoriale.

Alla fine di un percorso che, come si evince dalla lettura ha tentato di delineare aspetti culturali ma anche sociali e profili umani, in una zonazione produttiva e qualitativa di prestigio per la terra di Calabria; **diventa d'obbligo**, a conferma delle argomentazioni svolte, consegnare l'attuale “**Biglietto da Visita**” del “**Cirò**”, valido soprattutto per chi nutrisse ancora qualche dubbio in merito.

**L'estensione della coltura arborea specializzata, in base al catasto viticolo recente, si attesta su 2.500 ettari abbondanti, secondo i dati forniti dalla Coldirertti Provincia di Crotone.**

**Considerando che la resa ad Ha contenuta nel disciplinare di produzione è stimata in 100 quintali/ha, se ne deduce, facilmente, che la produzione linda vendibile di uve si aggira mediamente sui 250.000 q.li.**

**Tenendo fermo, di seguito, un prezzo di mercato di Euro 50,00 per quintale di uva, si ricava che il valore lordo di mercato del prodotto grezzo,**

**si aggira sugli euro 12.500.000, senza mettere in bilancio un eventuale valore aggiunto derivante dalle trasformazioni di filiera (+ 40 %).**

Alla luce della validità delle cifre, in sinergia con il numero degli addetti e delle strutture di trasformazione, la terra di Cirò rappresenta concretamente una realtà viticola “ a misura d'uomo” di grande importanza socio- economica, culturale e culturale insieme, anche in riferimento al generale quadro degli indotti di filiera attivati .

Ciò impone al di là di ogni altra considerazione, una continua e sistematica azione programmatica di sostegno, sviluppo e controllo in aderenza ad una più generale e preliminare sensibilità ufficiale verso la tradizionale e vitale filiera socio economica.

**Eticamente, non bisogna dimenticare, infatti, che in questa realtà territoriale su una unità lavorativa grava ancora ed in larga misura il peso di un intero nucleo familiare, la cui quotidiana voce di bisogno è sicuramente più suadente di quella della Politica e della Cultura quando ad esse si dà un significato distorto.**

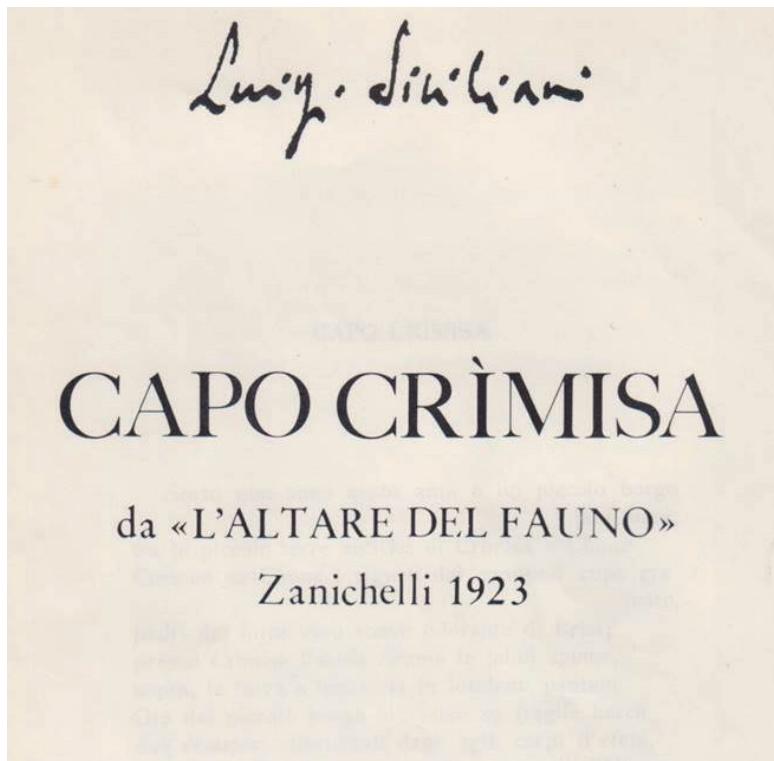


**IN UN ARMONIOSO E MUSICALE VERSO IL  
FASCINO DELLA STORIA DELLE TERRE DEL  
“CIRO”**

**CAPO CRIMISA**

Sorto non sono cento anni è un piccolo borgo sul mare,  
tra le piccole terre antiche di Crimisa e Chone.  
Crescon su Chone i vigneti dai grappoli cupo granato,  
padri del forte vino soave odorante di Brisi;  
presso Crimisa l'onda ricama le labili spume,  
sopra, la terra s'immelma in lutulenti pantani.  
Ora dal piccolo borgo moviamo su fragile barca  
due rematori abbronzati dagli agili corpi d' efebi,  
io seduto alla poppa, pensando i travagli d'Ulisse.  
“Sopra la tolda l'eroe dormiva; gl'industri Feaci  
lui riportavano stanco dal salso vagare sui flutti”.

È sereno il mare, il mio bel Jonio azzurrino,  
sola patria verace degli antichissimi Elleni:  
erano i loro templi, le loro città lussurianti  
lungo le coste sonanti l'eterna parola dei flutti.  
Ecco già il borgo lontano, impiccolito sul lido.



# Mario Dottore



Nato e residente a Cirò Marina (Kr) il 03.09.1953 - alla via taverna 15 -

Cod. Fisc DTT MRA 53PO3726S,  
E-Mail [mariodottore53@libero.it](mailto:mariodottore53@libero.it)

## *PERCORSO FORMATIVO ED ESPERIENZE MATURE:*

- Diploma di Maturità Classica conseguita nel Liceo Ginnasio "Ivo Olivetti" di Locri (Rc) nel 1972;

- Laurea in Scienze Forestali e Diploma per l'esercizio della Libera professione conseguiti nel 1984-1988 presso la Facoltà di Agraria,

- Corso di Laurea in Scienze Forestali dell'Università di Bari, Centro Studi Mediterranei.

- Esperto in Agricoltura Tropicale e Subtropicale ed Ecologia

- Articolista dell'ex giornale Locale "IL Setaccio", del "Quotidiano di Calabria", della Rivista Calabrese "IL Calabrone", di "Storie di Calabria".

- "Abstract" di suoi lavori di studio sono stati pubblicati in vari periodi dal giornale "Il Crotonese" e dalla "Gazzetta del Sud" alla "La Ciminiera", iQuaderni, iDossier e Monografie del Centro Studi Bruttium.

- Ex Direttore di Redazione del giornale d'informazione "Krimisa Notizie" della locale Associazione di Commercianti ed Artigiani di Cirò Marina.

- Responsabile Editoriale di Crotone-Cirò de "La Ciminiera" del Centro Studi Bruttium.

- E' stato saltuariamente anche Assistente di Polizia Giudiziaria, incaricato di redigere delicate perizie inerenti il sequestro di coltivazioni in loco di "Canapa Indiana" nonché saltuariamente consulente del WWF nella stesura di perizie forestali „„„ ed altro ancora.

