

Sangiovese

Lambrusco

Cornicella

Trebbiano d'Empoli

Moscato

Americana

Uvoni

COMUNALE
BIBLIOTECA
OP
A
433
"LOFFREDO"
BARLETTA

LA CANTINA SPERIMENTALE DI BARLETTA 1879-1967



ISBN 978-88-98679-01-0
9 788898 679010

€ 6,00

Michele Dimonte

Editrice Rotas

OP A 433

Michele Dimonte

LA CANTINA SPERIMENTALE DI BARLETTA 1879-1967



Editrice Rotas

LE INDUSTRIE DI BARLETTA NEL NOVECENTO

1. Cento anni della Cemeneteria a Barletta. 1912-2012
2. La Cantina Sperimentale di Barletta. 1879-1967



**LA CANTINA SPERIMENTALE
DI BARLETTA 1879 - 1967**

ISBN 978-88-98679-01-0

*Progetto grafico ed editoriale
impaginazione e stampa*

©2013 - EDITRICE ROTAS - BARLETTA
Via Risorgimento, 8 - Tel. 0883 536 323
www.editricerotas.it - rotas@editricerotas.it

 /editricerotas  /EditriceRotas

Proprietà letteraria riservata

Prima edizione novembre 2013

...d'altra parte caldeggiatore del lavoro fidente del paese, il Governo era venuto in ausilio de' viticultori, istituendo in Barletta nel 1879 una *Cantina sperimentale*; e poiché poco proficua si era questa dimostrata ne' primi anni, la si volle in seguito riordinata con più largo indirizzo, annettendole nel 1887 un vivaio di viti americane per sperimentarne l'acclimatazione, e nel 1889 un *Ufficio di assaggio de' vini* con laboratorio adeguatamente corredato per le relative analisi chimiche; ed aggiungendovi inoltre di conto esclusivamente del fisco un deposito di macchine viticole ed enologiche. E di cosiffatto ambiente cominciava ad apparire altro effetto benefico, quello di vedere ivi destarsi l'attività industriale, ed associarsi i capitali per sostenere il primo tentativo che in Barletta se ne faceva, essendo col capitale versato da una Società anonima paesana cui fu dato nome *l'Appula*, venuto su uno stabilimento di manifatturazione dell'acido tartarico, la cui utilità ora non piccola sarà domani maggiore, quando sostenuta da capitale maggiore e più adeguato.

Sabino Loffredo
Storia della città di Barletta, II
V. Vecchi-Trani 1893, p. 245

La cantina sperimentale: la sua storia per non dimenticare

È insito nel destino umano che, con il passare delle generazioni, la deleteria quanto tirannica azione del tempo determini la caduta nell'oblio di vicende di grande interesse. Il danno conseguente è ovviamente tanto più rimarchevole quanto più prestigiose sono state le attività e le istituzioni ora in rischio di obliterazione.

È questo il caso della Cantina Sperimentale di Barletta, fondata nel lontano 1879 e proficuamente attiva per quasi un secolo. In tale arco temporale questa Istituzione è stata protagonista dello sviluppo della vitivinicoltura nella città di Barletta nonché nell'ambito territoriale appulo-lucano e meridionale, con riflessi positivi anche in ambito nazionale.

Certamente la sua azione benefica ha avuto il suo "acme" a cavallo del 1900 e nel primo sessantennio del secolo, quando il settore vitivinicolo, già fondamentale nell'assetto socio-economico meridionale, a partire dalla metà del 1800, si è avviato verso produzioni enologiche di alto livello qualitativo, e quindi competitive nel mercato nazionale e globale.

La Cantina Sperimentale, come succede in molte attività e istituzioni umane, ha avuto funzioni e apparati che si sono evoluti nel tempo per rendere la propria azione all'altezza delle necessità circostanziali. Poi, al culmine della sua efficienza ed efficacia (a fine anni 1960), ha dovuto subire un colpo burocratico, che ne ha decretato l'immeritata fine.

Le motivazioni e le conseguenze di ciò sono delucidate nella narrativa inerente il presente saggio. Tutta la vicenda ha seguito un andamento comparabile a sinfonie liriche di stampo verdiano, con i loro iniziali e centrali momenti forti, vivaci ed entusiasmanti ma con finali carichi di drammatica sconsolazione.

Nel riprendere il concetto del destino di questo mondo, per fortuna il buon seme, attraverso la sua nascosta maturazione, dà preziosi frutti. Così, nonostante la cancellazione imposta dall'alto, l'istituzione barlettana ha servito egregiamente gli interessi delle comunità appulo-lucane che ora vedono i propri pregiati prodotti enologici apprezzati praticamente in tutto il mondo.

In chiusura di questa mia breve introduzione, come non rivolgere un particolare ringraziamento all'Editrice Rotas e in particolare a Renato Russo che, appassionandosi al lavoro di editing, ha seguito personalmente l'evoluzione della realizzazione della monografia non solo delineandone l'impostazione grafica e arricchendola di un gran numero di fotografie, ma inserendola anche nella collana "Le industrie di Barletta nel Novecento".

Michele Dimonte

Anamnesi circostanziale della fondazione

Nel trattare la storia di quella prestigiosa Istituzione tecnico- scientifica che è stata la Cantina Sperimentale di Barletta e del suo ruolo fondamentale secolare sullo sviluppo del settore vitivinicolo del territorio appulo-lucano, non si può prescindere dal delineare l'evolversi delle circostanze locali anteriori alla sua fondazione nel 1879.

Perciò è d'uopo partire dalla situazione della nostra città tra la seconda metà del 1700 e la prima del 1800. Una svolta venne dall'avvento di Carlo III di Borbone e dal suo primo ministro Bernardo Tanucci (1734) che impressero un indirizzo più liberale al governo dello Stato e innovarono anche sul piano della nostra economia, con risvolti diretti ad un aggiornamento anche nel campo della agricoltura, specialmente relativamente alla produzione del grano e del vino.

Barletta era da più di 150 anni decaduta dal suo splendore e dalle prerogative che aveva goduto dal tardo Medioevo al primo secolo dell'Evo Moderno. Una serie di vicissitudini nefaste (le distruzioni e i massacri operati dai francesi di Renzo Orsini da Ceri -1528-; le reiterate terribili pestilenze e, da ultimo, il terremoto del 1732) avevano piegato la città. Ma esistevano ancora i "fondamentali" per un rilancio: - un discreto scalo marittimo; - un vasto "hinterland" (entroterra) con buona produttività agricola; - risorse naturali, quali i pantani, le saline e uno specchio di mare brulicante di fauna ittica. Con la ripresa demografica succeduta al periodo delle pestilenze si ravvivava ed espandeva la cerealicoltura e nel contempo crescevano i bisogni alimentari nel Regno borbonico, specie quelli della sua popolosa capitale Napoli.



1850. Barletta e il suo porto presi dal molo. La cattedrale di Santa Maria e il suo alto campanile sono ripresi dalla parte del mare. A sinistra il grande Castello quadrato costruito nel 1537 sotto Carlo V con bastioni a punta di lancia, guarda da un lato il porto e dall'altro la strada che va a Trani. A destra, dietro il gruppo di barche nella rada, porta marina (S. Leale)

Dal commercio italo-francese del vino ricavi da capogiro

I ricavi da capogiro dei viticoltori e l'effetto a cascata dell'indotto spingevano Barletta verso lo "status" di città ad alto reddito pro-capite. I dati relativi a questa impennata sono impressionanti: gli ettari a vigneto integrali erano 493 su un totale di 14.280 ha dell'agro comunale; altre centinaia di ha si trovavano incluse nell'ettaraggio ad arborato misto (oliveto e mandorleto). La produzione di vino annuale era di 94.230 hl (ettolitri) con un ricavato medio di 31 lire per hl. Considerando una popolazione di 26 mila abitanti (circa 5.200 famiglie), in un anno ogni abitante aveva ricavato dal solo vino 112 lire! A quel tempo ciò era l'equivalente di 56 giorni di costo della vita di un benestante, che era di due lire quotidiane! Il ricavo per anno sul totale della produzione agricola era, sempre per abitante, circa 138 lire, per cui la vendita del vino costituiva l'83% del reddito agrario complessivo. Quest'ultimo era di 3 milioni 440 mila lire circa, inferiore a quello del capoluogo provinciale Bari per meno del 10%. Nel 1887, il prezzo di vendita del vino toccava il massimo storico di 42 lire ad hl, mentre l'ettaraggio a vigneto era salito del 50%.⁶

La "rivoluzione vitivinicola" aveva generato tre effetti benefici: - (a) la bonifica di terreni poco produttivi, perché paludosi, sterposi o pietrosi; - (b) la crescita di appezzamenti a vigneto da terreni sottratti al lati-

fondo seminativo o pascolativo; - (c) la promozione economica e sociale di braccianti e contadini poveri, diventati coltivatori diretti autosufficienti.

Per quanto concerne la Città della Sfida essa, per ironia della sorte, si prendeva in quegli anni una "riparazione economica" proprio da quel popolo di Francia il cui esercito, poco più di tre secoli prima, agli ordini di Renzo da Ceri, le avevano causato morte e distruzione! Accanto all'azione dei popolani, degli operatori industriali e di quelli del terziario si deve sottolineare l'intervento a loro favore della "mano pubblica": lo Stato, gli Enti provinciali, le Amministrazioni Comunali.

I primi Governi dell'Italia unificata mettevano in atto una politica di ammodernamento dell'agricoltura, attraverso la creazione delle "Conferenze Agrarie" - una sorta di corsi professionali aperti anche ai non agricoltori. L'Amministrazione Comunale di Barletta, con delibera del 16 luglio 1868, inviava a proprie spese a detta Conferenza il sig. Gaetano Rizzi, maestro elementare: aprendo così l'epopea dei nostri insegnanti antesignani di iniziative progressiste.

La lungimiranza e la generosità di quegli Amministratori - qualità rare, anche più ai nostri giorni - non si erano fermate solo a questo; veniva propugnata l'installazione in Barletta di una "Stazione Agraria di prova" con un proprio contributo finanziario, e di un "Comizio agrario" un organismo con il compito di stimolare nuovi metodi di produzione e l'uso di nuovi macchinari. Nel caso barlettano, il Comizio doveva dedicarsi all'acquisizione di attrezzature enologiche da sperimentare in loco. Questo nuovo organismo risultava così efficiente da meritare da parte dell'Amministrazione Provinciale di Bari un contributo annuale concesso fino al 1920!



Porto di Barletta. Esportazione via mare. Botti ripiene di vino sulla banchina n. 7

⁶ Da "Il Corriere di Canne", settimanale di Canosa, 26 settembre 1948.

Nascita della Cantina Sperimentale (1879)

Domenico Frojo, fondatore e primo direttore (1879) Presso il Castello di Barletta la prima sede

Nel clima di fervore pionieristico nazionale (e cittadino) del tempo, dall'agronomo prof. Domenico Frojo, insigne studioso di notevole fama, veniva avanzata la proposta di fondare un nuovo apparato tecnico che fosse stabilmente ancorato alla viticoltura del territorio. Esso veniva denominato "Cantina Sperimentale" e doveva garantire la qualità del vino da commercializzare e nel contempo prestare continuativa assistenza tecnica ai viticoltori. E quale zona si presentava più adatta a tale innovazione, se non quella dell'agro barlettano, con la sua strabiliante produzione di vino "da taglio" "rosso Barlettone" - robusto, di alta gradazione alcolica, di sapore allappante tannico?

Perciò Frojo propugnava, presso il Ministero dell'Agricoltura, l'istituzione di detta Cantina Sperimentale proprio a Barletta epicentro pugliese (e del meridione) di vini atti a "tagliare" cioè irrobustire, quelli alcolicamente più deboli, commerciati nel Centro e nel Nord dell'Italia. La innovativa e lungimirante proposta, non appena conosciuta negli ambienti economici e amministrativi della città, suscitava apprezzamenti, consensi e, quel che più conta, richieste ufficiali d'intervento da parte dei "pezzi grossi", dirigenti di enti competenti. Tra di essi si davano da fare, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, il cav. Giacomo Boggiano, presidente della Camera del Commercio di Bari, e i responsabili dell'Amministrazione Provinciale, del Comizio Agrario Circondariale e dell'Amministrazione Comunale di Barletta.⁷

Nel marzo del 1879 il Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, emanava un proprio decreto recante l'istituzione di una Cantina Sperimentale con sede a Barletta e la designazione del prof. Frojo a suo direttore. I sussidi necessari alle attività della neonata Cantina Sperimentale erano a carico parziale dello Stato, mentre le altre Amministrazioni Pubbliche coinvolte erano impegnate per la parte restante. La sede della Cantina Sperimentale era stata ubicata in alcuni locali del Castello cittadino.



Il Castello di Barletta, la prima sede della Cantina Sperimentale

⁷ "Il Corriere di Canne" op. cit.; *Barletta nella Storia* op. cit., pag. 108; "Il Fieramosca", nn. marzo e maggio 2006.

Aroma

Altre indicazioni

Composizione del vino.

Alcool in volume per 100 cm. ³ di vino	gradi	
Acidità totale (sotto forma di acido tartarico)	per litro gr.	
Estratto secco	» » »	
Zucchero (calcolato come glucosio)	» » »	
Glicerina	» » »	
Ceneri	» » »	

Il vino non contiene più di due grammi di solfato potassico per litro.

Il vino non contiene colori derivanti dal catrame.

OSSERVAZIONI.

CONCLUSIONE.

Il liquido spedito dev'essere considerato come vino e non come mosto, perchè:

- 1.° È in esso finita la fermentazione tumultuosa e non contiene meno dell'8 % di alcole.
- 2.° Il vino non contiene sostanze estranee che influiscano sull'odore e sul sapore. Non si è potuto constatare, con i mezzi chimici, alcuna addizione d'alcool, di zucchero, di mosto cotto o di glicerina.
- 3.° Non si ebbe indizio alcuno che al vino siano stati aggiunti acido salicilico o saccarina.
- 4.° Il vino è il prodotto della fermentazione dell'uva fresca, e non contiene che gli elementi costitutivi del vino. Le quantità degli elementi, come pure i rapporti fra loro, sono quelli che si verificano ordinariamente nei vini naturali della contrada ove esso è stato prodotto.
- 5.° Come conclusione del risultato dell'analisi si afferma che la *qualità naturale* del vino non è dubbia.

Barletta, il 13/11 1907

Il Direttore

Barletta, 1900. Tip. G. Dellisanti.

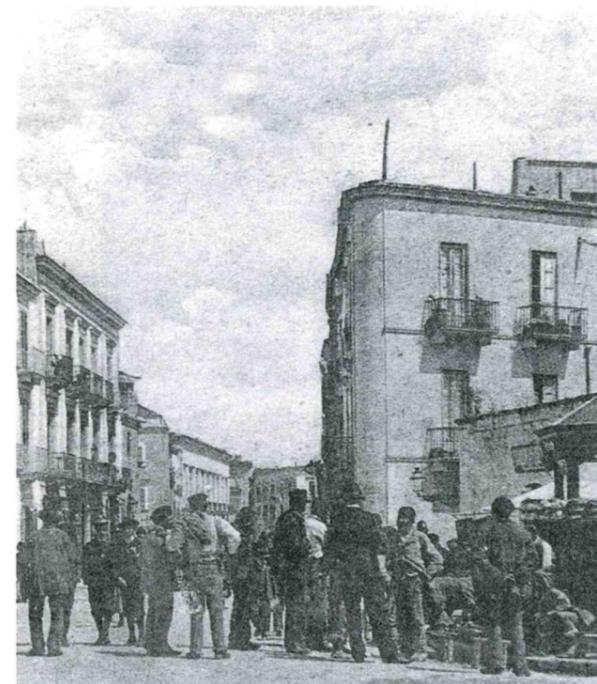
La crisi commerciale vinicola italo-francese e la rovinosa caduta della nostra produzione

La "prova del nove" dell'efficacia del nuovo Ente si ebbe dalla crisi commerciale italo-francese del 1887, anno della rottura degli accordi import-export con la "cugina transalpina". Ciò comportava la chiusura dei porti francesi ai vini di taglio: una rovinosa caduta che si abbatteva sui viticoltori pugliesi, barlettani in primis. Il vino non si vendeva neanche a prezzi stracciati e non si sapeva più dove metterlo, con vasche, botti e qualsiasi contenitore già pieni. Come tutti i vignaiuoli ridotti alla disperazione, anche mio nonno Michele (detto "pampanedd" per via del tralcio di vite che appendeva al portone per segnalare la vendita di vino) riversava nella cunetta della propria strada quello che fino a poco tempo prima sembrava essere il "liquore della divina cornucopia"! Il crollo del reddito contadino generava l'insolvenza dei debiti di ammortamento già contratti, ridimensionava i consumi e fermava l'indotto.

Antonio Fonseca (1886) trasferisce la cantina a Palazzo Criscuoli (1888)

Come reagiva la neonata Cantina Sperimentale in quei terribili frangenti? L'Ente, già affermatosi all'Esposizione di Torino del 1884 con l'assegnazione di una medaglia d'Oro in riconoscimento della sua attività innovativa⁸, era passato, a partire dal 1886, sotto la direzione dell'impareggiabile prof. Antonio Fonseca, proveniente dalla Cattedra di viticoltura della Regia Scuola Superiore di Agraria in Portici (NA). Egli, proprio in piena crisi commerciale, aveva intensificato l'attività della Cantina Sperimentale, quasi a seguire l'esempio di Roma antica dopo la disfatta di Canne del 216 a. C.

Nell'agosto 1888 prendeva una sede più adeguata nel Palazzo Criscuoli in via Ferdinando d'Aragona (non è naturalmente l'attuale palazzo che sarà costruito tra il 1932 e il 1934 su progetto di Arturo Bocca-sini) e vi attrezzava un Ufficio di Assaggio con annesso laboratorio di chimica, microscopia e zimotecnica, creava e diffondeva anche un notiziario vitivinicolo che durerà per tutta l'esistenza della Cantina Sperimentale (temporaneamente sospeso nel 1940 per gli eventi bellici). Inoltre allestiva un vivaio sperimentale con nuovi vitigni americani fillosero-resistenti per combattere sul nascere la tremenda malattia che poco prima aveva messo in ginocchio la viticoltura gallica. Inoltre convinceva il governo nazionale ad estendere il prototipo della Cantina Sperimentale di Barletta ad altre aree vitivinicole italiane: cosa che avvenne dal 1888 al 1908 con le Cantine Sperimentali in Sicilia (Riposto, Noto e Milazzo), nel Lazio (Velletri) e in Toscana (Arezzo). Tutte le Cantine Sperimentali venivano a dipendere da un apposito Comitato Ampelografico Ministeriale ed erano gestite da un direttore e da un Consiglio di Amministrazione composto dai delegati dei vari Enti impegnati nel loro sostegno economico. Questa sistemazione consentiva finanziamenti più adeguati e più regolari nonché un congruo e stabile organigramma del personale addetto.

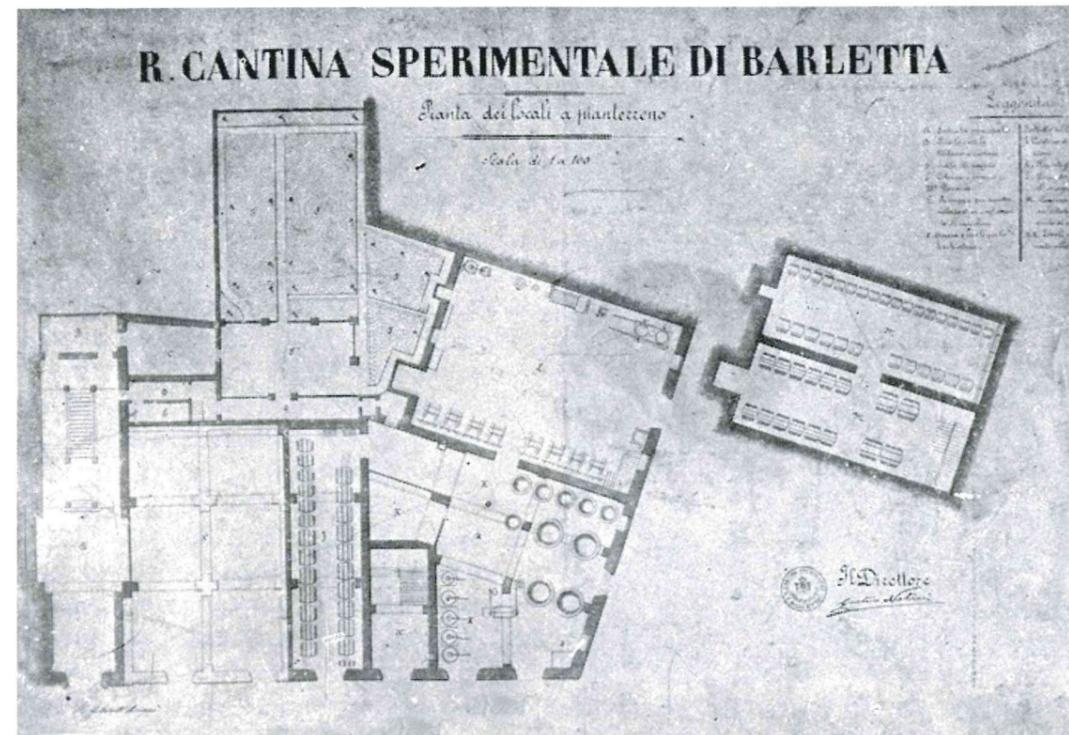


Palazzo Criscuoli in piazza Federico II di Svevia (oggi piazza Caduti in Guerra) in una foto degli inizi del Novecento (da M. Ruggiero, *Barletta immagini ed emozioni*, 1998)

⁸ M. Cassandro, *Barletta nella Storia*, op. cit., pag. 395.



Pianta del piano superiore



Pianta del pianterreno e del sotterraneo

Palazzo Picardi (1900)

A ridare speranza e fiato alla disastrata vitivinicoltura locale sarà il nuovo indirizzo di politica estera dei governi nazionali, tra cui l'alleanza con i cosiddetti Imperi Centrali (germanico e austro-ungarico). In tal modo l'export vinario riprendeva, ma in direzione dell'Europa Centrale, cosicché a Barletta cominciavano a scendere operatori economici di lingua tedesca.⁹

Il rifiorire del mercato poneva alla Cantina Sperimentale, ormai diventata "Regia Cantina Sperimentale" la necessità di una sede più idonea. Così il nuovo direttore prof. Giuseppe De Astis la faceva trasferire nel 1900 nel Palazzo Picardi, in via Giuseppe De Nititi, 15. Quivi l'istituzione poteva usufruire di ampi locali a pianterreno per le attività cantiniere e, mediante un elegante scalone, l'accesso ai vani di uno splendido piano nobile.

A datare dal 19 marzo dello stesso anno alla Cantina Sperimentale veniva per legge affidata la vigilanza e repressione frodi nel settore viticolo. Cominciava per l'Ente un "quarantennio d'oro" contrassegnato dalle direzioni Ricciardelli, De Feo, Notà e Mattia.

al musicista G. Curci) e con l'installazione della statua a Massimo d'Azeglio, il politico, scrittore e pittore innamorato della Disfida.¹⁰

Negli anni 1920-'25 nell'agro barlettano i terreni a tutta vigna o con intercalari di altre essenze arboree si erano intanto attestati su 4590 ha, ben cinque volte quella di quarant'anni prima! In questa cornice si svolgeva l'intensa attività della Cantina Sperimentale. La nuova sede aveva consentito di allestire: - una biblioteca specialistica di oltre duemila volumi; - un laboratorio enochimico arricchito da una nuova strumentazione; - un salone di rappresentanza per riunioni e simposi; - un'intensificazione delle sperimentazioni vinarie nei locali a pianoterra.

⁹ cfr. "Il Fieramosca", marzo 2008.

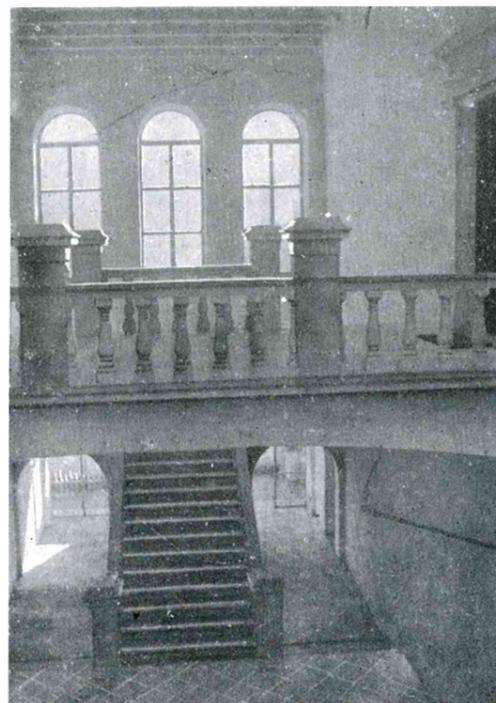
¹⁰ R. RUSSO, *Barletta - La Storia*, op. cit., pp. 199, 202.

La città fine Ottocento

La città intanto, a fine Ottocento, aveva assunto l'importanza di un centro urbano dotato di infrastrutture importanti. I lavori al porto lo avevano reso più efficiente, anche per l'allacciamento alla Stazione centrale della Ferrovia e per la dotazione di un parco di smistamento merci, a nord del Castello, con annesso edificio di servizio. Inoltre all'angolo tra le vie per Trani e per Andria erano situati la stazione e lo scalo merci della "Tramvia Bari-Barletta" - chiamata scherzosamente "a ciucch' latâr" per via della sua tipica locomotiva a vapore con funzionamento somigliante ad una cuccuma. Era operante ormai una rete di illuminazione urbana, con generatore a gas, la cui caldaia ("caldâr du ghes") era installata "abbesc' a nbrusc'licch'" nel rione S. Samuele - Sette frati, in periferia ovest. Nella stessa zona era anche stato installato il nuovo macello comunale. Molte strade cittadine erano state finalmente lastricate ("i vianov'") e dotate di marciapiedi; il decoro urbano si era arricchito con la ricostruzione del Teatro comunale (dedicato



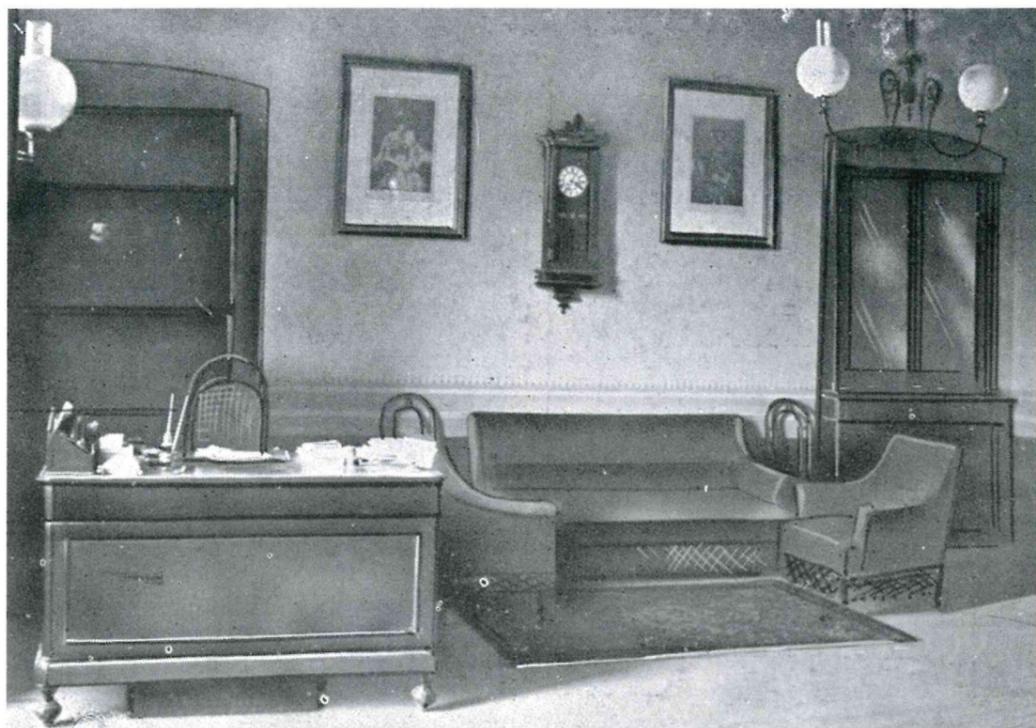
Palazzo Picardi, la terza sede in una foto del 1900



Palazzo Picardi, scalone di accesso



Palazzo Picardi, salone per le conferenze



Palazzo Picardi, ufficio del direttore

Fase dell'espansione

Gustavo Notàri (1914)

Nel 1914 al dott. De Feo subentrò Gustavo Notàri. Superata senza danni la difficile fase della prima Guerra Mondiale, nel 1924 il nuovo direttore cambiava la sua struttura legale amministrativa diventando un Ente Morale Consorziiale Autonomo, acquistando così un assetto "parastatale". Questo consentiva una maggiore agilità gestionale e offriva stabilità e chiarezza dei ruoli per il personale tecnico, amministrativo ed esecutivo. Il prof. Gustavo Notàri, dotato di grande preparazione tecnica e di capacità organizzativa, imprimeva all'Ente barlettano una forte spinta innovativa ed espansiva.

Innanzitutto, gli conferiva un ruolo protagonista nel settore vitivinicolo organizzando in sede simposi, convegni, riunioni con esperti e autorità di tutti i livelli, dai ministri ai sindaci, ai responsabili di base. In particolare presso la Cantina Sperimentale si tenevano "stages" di formazione o di perfezionamento per enologi stranieri provenienti da Paesi diversi, specie dal Brasile (allora governato da Vargas, un autocrate simpatizzante di Mussolini), nazione ospite di una numerosa comunità italiana, e dalla Turchia (dove Mustafa Kemal, detto Atatürk = "padre dei Turchi" stava aprendo il suo Paese alla modernizzazione).

L'Ente collaborava attivamente con la sezione locale della "Cattedra Ambulante di Agricoltura" apertasi nel 1921 per richiesta della Federazione economico-sociale e del Comizio Agrario di Barletta.

Poi, sotto la spinta sollecitatoria del sindaco Pietro Reichlin, un decreto ministeriale del 1925 affidò alla Cantina Sperimentale la funzione di controllo della qualità dei vini nel Mezzogiorno continentale, con speciale riguardo all'area appulo-lucana. Già dall'anno precedente l'Ente era interpellato per il controllo delle esportazioni negli accordi internazionali, a cominciare da quello con la Svizzera. Inoltre impegnava la sua azione verso un'industrializzazione di vini meridionali. Si effettuava così una svolta vistosa nelle finalità dell'Istituto: accanto all'attività didattica e di assistenza tecnica si passava ad una fase semindustriale di affinazione dei nostri prodotti enolici (per natura tannici ed enocianici), adatti per il "taglio", onde trasformarli in bevande più attraenti nel gusto e nell'aspetto e, in alcuni casi, particolarmente ricche in contenuto alcolico. Venivano in tal modo portati al consumo diretto vini tipici quali: l'Aglianico del Vulture, i Neri del Salento, il Bianco di San Severo, e quelli denominati "liquorosi": Apuliano, Aleatico, Moscato di Trani, adatti per "dessert".



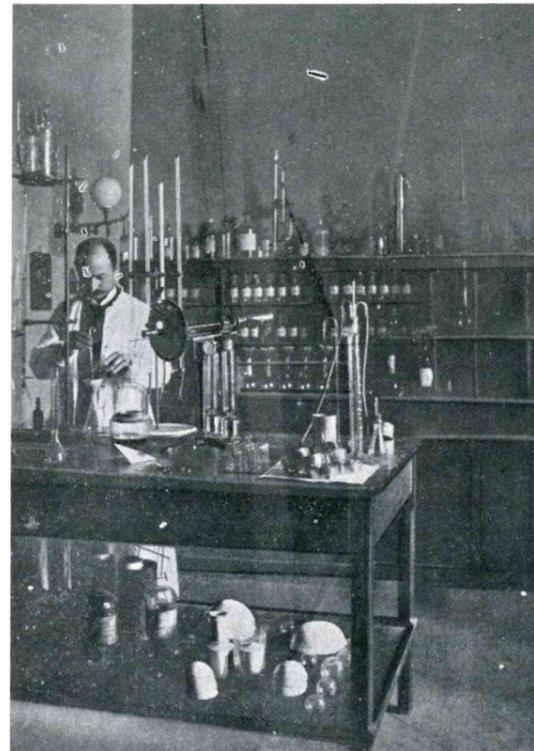
Il sindaco Pietro Reichlin



Palazzo Picardi, biblioteca e segreteria



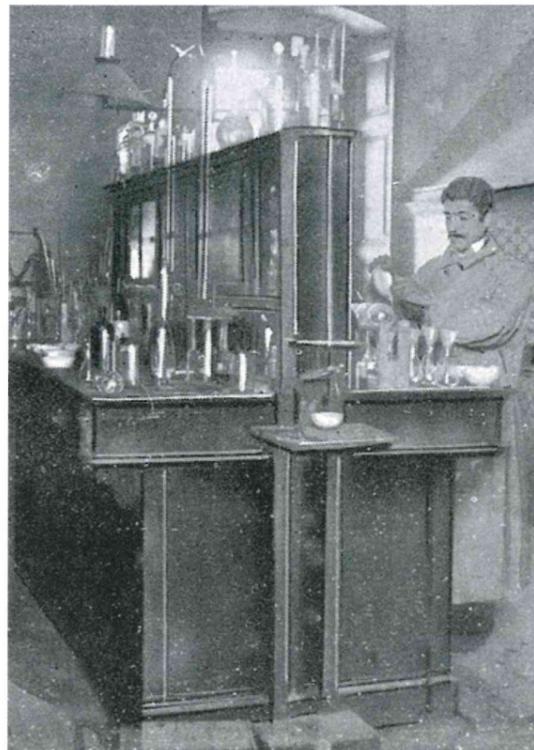
Laboratorio chimico del primo assistente



Laboratorio chimico del Direttore



Laboratorio chimico



Laboratorio chimico

L'era Mario Mattia (1934)

Nel 1934, dopo la morte del Notàri, si apriva l'era del successore dott. Mario Mattia, che doveva durare per altri successivi trent'anni. È toccato a questo giovane direttore perfezionare la posizione dell'Ente, come centro enologico propulsore nell'area regionale pugliese e lucana, nonché portare a compimento la fase di sperimentazione "minindustriale" iniziata dal Notàri. Innanzitutto egli dotava il laboratorio con strumenti ed attrezzature di nuova concezione, e la cantina con moderni dispositivi per la lavorazione dei mosti, poi accrescendone gradualmente la capacità di conservazione dei vini prodotti fino a 600 hl.

Ma questo intenso sviluppo di attività necessitava di una struttura edile più grande, perciò il Mattia metteva l'occhio sullo stabilimento Reichlin di cui prima si è accennato parlando della Mostra del 1926. Esso si componeva di una palazzina e di un amplissimo locale pianterreno, con accesso da Viale Marconi, nonché di grandi capannoni interni disposti attorno ad un vasto cortile. La dislocazione periferica della struttura e la sua vicinanza alla Stazione delle Ferrovie dello Stato erano altri aspetti qualificanti per una appropriata nuova sede. Ma lo scoppio della 2ª Guerra Mondiale e l'entrata dell'Italia fascista (1940) nel conflitto procrastinavano l'agognato trasferimento dal precedente Palazzo Picardi. Parte del personale veniva richiamato alle armi, perciò l'Ente riduceva le sue attività al minimo indispensabile.

Dopo l'armistizio dell'8 settembre 1943 e l'occupazione nazista di Barletta con le note stragi perpetrate dai tedeschi, arrivavano le truppe della VIII Armata degli Alleati antinazisti che si installarono in tutte le strutture pubbliche della città fino un anno dopo il termine del conflitto. Alcuni rappresentanti dell'Amministrazione Militare Alleata, allocatisi in una parte della sede della Cantina Sperimentale, venivano ammaliati dagli ottimi vini e così attuavano spesso uno scambio di questi con i loro viveri: latte, piselli, uova e carne in scatola, in polvere a beneficio dei dipendenti: una manna dal cielo per quei durissimi tempi!



Gerarchi fascisti in occasione delle celebrazioni della Disfida di Barletta nel 1937, primo anno dell'Impero. Sono riconoscibili, alla destra dell'on. Iannelli (in chiaro) il podestà Michele Picardi e l'avv. Giuseppe Lamacchia. L'ultimo a sinistra è il dott. Mario Mattia. Nella foto il dott. Mattia appare defilato, in realtà era un membro del partito al quale era iscritto per puro dovere d'ufficio



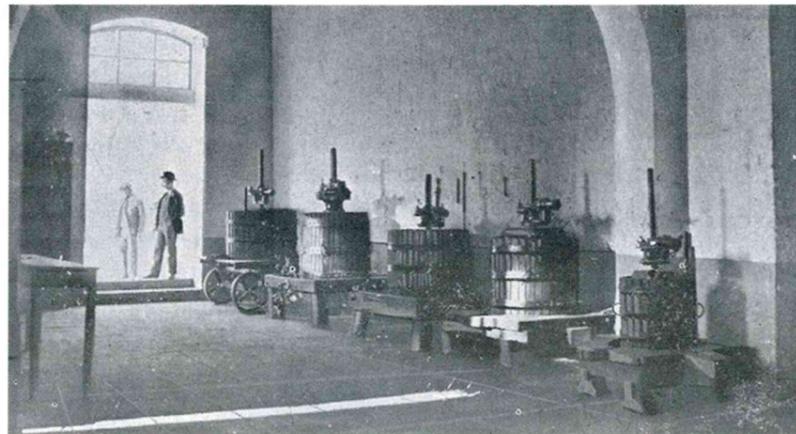
24 settembre. L'arrivo degli alleati in corso Cavour



La folla accoglie gli Alleati in piazza Caduti

Nel 1945 e 1946 cominciava a Barletta un difficile e torbido dopoguerra con soldati reduci dai "lager" tedeschi¹⁶ o smobilitati, alimentanti una tremenda disoccupazione e sottoccupazione. In una delle tante manifestazioni e sommosse all'insegna del motto "pane e lavoro", la sede della Cantina Sperimentale rischiò la devastazione, come effettivamente era accaduto ad altri Uffici pubblici. Un gruppo di dimostranti, passando nei pressi, notava che al balcone di essa sventolava il tricolore con stemma sabauda. Innervosita a tale vista la folla si dirigeva verso il portone di accesso in via De Nittis con l'evidente scopo di operare un'invasione. Allarmato dagli urli, l'analista, Mariano Dimonte (padre dello scrivente) accorreva al balcone con un altro dipendente ammainando rapidamente la bandiera. Il gesto veniva accolto dall'applauso della folla che ora si spostava altrove lasciando incolume la Cantina Sperimentale. Il direttore Mattia serberà sempre gratitudine al suo solerte e fedele dipendente per questo suo gesto.

¹⁶ Il "lager" era la struttura a campo di concentramento di militari o civili prigionieri dei nazisti. L'omologo sovietico era il *gulag*. A Barletta era sotto custodia un piccolo distaccamento di POW (*prisoners of war*) britannici.



I torchi



La tinaia

Trasferimento nella palazzina Reichlin (Quarta e ultima sede, 1947)

Nel 1947 finalmente il sindaco Isidoro Alvisi accordò l'agognato trasferimento della sede all'ex stabilimento Reichlin, liberato dagli Ufficiannonari e di assistenza pubblica che vi erano collocati nel periodo bellico e post-bellico. Non era stato facile raggiungere l'obiettivo; era in atto un pervicace tentativo del Ministero dell'Agricoltura e delle Amministrazioni a livello provinciale, di sopprimere la Cantina Sperimentale di Barletta in nome della necessità di taglio della spesa pubblica. Le attrezzature e il personale sarebbero stati trasferiti alla Cantina Sperimentale di Velletri o all'Orto botanico dell'Università di Bari.

La vigorosa protesta dei politici locali e degli operatori economici di Barletta e dell'entroterra, nonché un bilancio più scarno dell'Ente a causa della chiusura, per cause belliche, delle sezioni staccate di Cerignola e S. Severo, convincevano le suddette burocrazie a soprassedere a quel miope piano. Così la Cantina Sperimentale poteva intraprendere, nella nuova sede concessa gratuitamente dal Comune, le attività di sperimentazione e controllo, rallentate o sospese per le difficoltà su esposte. Nel 1948 si sistemavano al pianterreno della palazzina i servizi di amministrazione, la sala riunioni, la sala di esposizione prodotti; mentre al primo piano si allocavano i laboratori d'analisi e la Direzione. Le attività di lavorazione vini si svolgevano in un vasto locale con accesso al Viale Marconi, mentre le attrezzature di conservazione e di magazzinaggio erano disposte nei capannoni attorno al cortile in-

terno. Al centro di quest'ultimo veniva sistemata una stazioncina meteorologica con gli apparecchi misuratori della temperatura e pressione atmosferiche, dell'umidità e quantità delle precipitazioni meteorologiche.

Si apriva un trentennio operoso nel quale l'Ente batteva con decisione il "chiodo" della qualità e tipicità dei nostri vini pugliesi, dando il suo contributo tecnico-scientifico in tutte le occasioni opportune: mostre, convegni, seminari ecc. Nella suddetta sala di esposizione i visitatori e i convegnisti potevano apprezzare (accanto alla raccolta di grappoli d'uva di diversa epoca e provenienza, conservati in formalina) un campionario dei vini da pasto e da desert passati dalla sperimentazione alla produzione di massa. Protagonista di questa fase propulsiva è stato il direttore Mattia che vedeva riconosciuto il suo impegno con la nomina a componente di varie Commissioni Consultive presso il Ministero dell'Agricoltura.



Il dott. Alvisi che autorizzò il trasferimento alla palazzina Reichlin. Dietro di lui si intravede Michele Dimonte



A sinistra, la Cantina Sperimentale trasferita in viale Marconi, nell'ex palazzina Reichlin. All'ingresso una sentinella inglese. A destra, la palazzina Reichlin su viale Marconi in una foto degli anni '70. Oggi occupata da uffici comunali

Il Centro di addestramento di via Vittorio Veneto (1960)

Il ruolo della Cantina Sperimentale e del suo impianto pilota per lo sviluppo dell'industria vinicola dell'Italia Meridionale, altamente apprezzato dal suddetto Ministero spinse quest'ultimo a decidere di affiancare all'Ente barlettano un Centro di Addestramento per operatori agricoli con il finanziamento della Cassa del Mezzogiorno. Per questa iniziativa l'Amministrazione Comunale, con a capo il Sindaco avv. Giuseppe Palmitessa (1960-62), concedeva il suolo, per costruirvi l'apposito edificio, che tuttora sorge su Via Veneto (la vecchia estramurale), alle spalle della Stazione F.S.

L'azione promotrice della Cantina Sperimentale aveva positivi riflessi nel ceto imprenditoriale e agrario di Barletta che, finalmente superando l'atavico dannoso individualismo, qualche anno prima aveva dato vita alla locale Cantina Sociale promossa da Nicola Criscuoli (1950).

Il Mattia, infaticabilmente, conduceva con i componenti dell'Accademia della Vite e del Vino, una pluriennale battaglia sulla tutela dei vini pregiati, che sfociò nel 1963 nelle norme legali per le D.O.C. (denominazioni di origine controllata). Altra azione proficua era condotta per ottenere agevolazioni fiscali sull'alcol etilico da utilizzare nella preparazione dei "vini liquorosi" sulla falsariga del famoso vino lusitano "Porto". Dal 1958 al 1964, alla Cantina Sperimentale per incarico dell'Ispettorato Agrario Compartimentale veniva affidato l'esame di 73 progetti di costruzione di impianti enologici a contributo statale.



La palazzina in via Vittorio Veneto realizzata su impulso del prof. Mario Mattia. Oggi sede dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia (ISEN) con finalità di ricerca e sperimentazione, attualmente diretto dal dott. Raffaele Lovino

Subalternità terminale: la ristrutturazione a "I.S.E." (Istituto Sperimentale per l'Enologia)

Sull'ultraquarantennale efficace opera della Cantina Sperimentale targata Mattia, verso la metà degli anni '60 incominciavano ad addensarsi procellose nubi. Un'ostile burocrazia statale congegnava l'orpello di una "necessaria" riforma riduzionista a spese di Enti ritenuti "superflui" nel settore vitivinicolo.

Il primo "colpo basso" fu l'improvvisa sospensione del finanziamento pubblico al Centro di Addestramento annesso alla Cantina Sperimentale, dopo meno di un biennio dalla sua inaugurazione!

A ciò seguiva il decreto del Presidente della Repubblica n. 1378 del 23 novembre 1967 concernente la trasformazione delle Cantine Sperimentali di Barletta e Velletri in sezioni periferiche dell'I.S.E. (Istituto Sperimentale per la Enologia) avente sede nella piemontese Asti. Tale decreto causava il ridimensionamento di gran parte delle attività dell'impianto pilota (di cui si parla nelle pagine precedenti, nella sezione "Fase di espansione") che era il "fiore all'occhiello" dell'Ente barlettano.

Avendo ora assunto una posizione subalterna la Cantina Sperimentale cessava legalmente di essere un "Ente Consorziale Autonomo", cioè diretto da un proprio Consiglio di Amministrazione composto dal Presidente don Luciano De Martino Norante e da rappresentanti di Istituzioni pubbliche del territorio, cofinanziatrici.

Al dott. Mattia, rimasto direttore in pro forma in attesa del pensionamento (avvenuto negli anni '70) giungeva la solidarietà di esponenti locali della politica e dell'economia che animavano iniziative e petizioni a favore dell'autonomia dell'insigne istituzione barlettana.



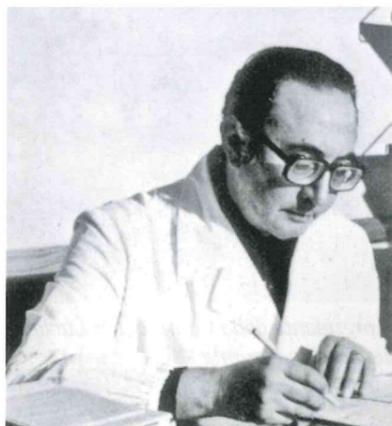
Il presidente della Cantina don Luciano de Martino Norante



Filari di viti nelle campagne del brindisino (Puglia, Viaggi nella cultura del vino, Adda 2008)



Manlio Livio Cassandro



Carlo Ettore Borgia



Peppino Palmitessa

I concittadini on. Manlio Cassandro, dott. Carlo E. Borgia e l'avv. Giuseppe Palmitessa, ciascuno nel rispettivo ambito (Parlamento, Consiglio Regionale e Consiglio Comunale), s'impegnarono in proposte di legge tese a tenere in vita la Cantina Sperimentale, un caposaldo che per quasi un secolo aveva servito la causa della vitivinicoltura non solo cittadina, ma appulo-lucana e meridionale e con risvolti anche di portata nazionale¹⁶. Le risposte del Ministero competente e della stessa Regione Puglia si trinceravano dietro la cortina fumogena di diplomatiche assicurazioni, ma in concreto nulla cambiava. Tanto che, ancora nel 1979, l'ormai in quiescenza dott. Mattia se ne lamentava in un convegno del 28 settembre di quell'anno, all'Accademia della Vite e del Vino in Siena¹⁷.

In una specie di *cahier des doléances* egli criticava nel suo stile modesto ma fermo, la decisione ministeriale del 1967: (a) per aver annullato l'autonomia riconosciuta ad Ente Consorziale, com'era la Cantina Sperimentale di Barletta, per sua natura "parastatale" con cofinanziamento di altri Enti anch'essi autonomi; (b) per aver disperso un "capitale" organizzativo e umano di incontestata competenza; (c) per aver obliterato l'efficace *liaison* (= collegamento) della Cantina Sperimentale con l'economia territoriale; *in cauda venenum* (accusa velenosa finale) il Ministero aveva esercitato due pesi e due misure, tollerando la permanenza autonoma della Cantina Sperimentale siciliana.

Ma quello che Mattia non sopportava era la colpevole inerzia dell'Amministrazione Regionale della Puglia che non aveva mosso un dito, neanche dirimendo una proposta di "regionalizzare" la Cantina Sperimentale, avanzata dagli Assessori Borgia e Manfredi. Questo atteggiamento autolesionistico - la Puglia era (ed è) un territorio con agricoltura prospera e produttrice di vini anche a denominazione riconosciuta - ha una possibile spiegazione. Era in auge l'ammaliamento, in quell'epoca, di una chimerica "industrializzazione" applicandole la deleteria formula dei cosiddetti "poli" da situare a Bari, Brindisi e Taranto.

La "mano pubblica" sosteneva enormi finanziamenti per innalzare le famose "cattedrali nel deserto" cioè complessi con produzioni non legate alle vocazioni territoriali. La speranza dei governi era che, attraverso l'"indotto" generato da tali complessi si sviluppasse una fitta rete di piccole e medie imprese industriali e commerciali. Non ci si rendeva conto che, in tal modo, si legava il successo dell'auspicato sviluppo economico all'aleatorio avvenire dei "colossi" impiantati. Infatti, a distanza di quarant'anni circa, essi sono andati in crisi, con deleterie conseguenze sull'occupazione lavorativa e sulla salubrità dell'ambiente e sulla salute degli abitanti. Passata in secondo piano l'agricoltura e specialmente la viticoltura, figurarsi se gli amministratori regionali avessero a cuore la vicenda della ristrutturazione della Cantina Sperimentale di Barletta! Per non parlare delle ataviche gelosie campanilistiche e delle tendenze egemoniche delle città rivali!

¹⁶ cfr. M. CRISTALLO, *La Regione può recuperare la Cantina Sperimentale di Barletta*, "La Gazzetta del Mezzogiorno" 1976.

¹⁷ cfr. M. MATTIA, *La Cantina Sperimentale di Barletta*, relazione al convegno dell'Accademia della Vite e del Vino 1979.

Un personale affidabile e competente

È un'inoppugnabile constatazione che ogni organizzazione umana opera in base a fattori materiali, strutture, attrezzature, mezzi finanziari ecc., e culturali, persone adatte con loro specifici compiti, ciascuna con un proprio bagaglio di attitudini e di saperi. Le finalità che sottendono al fatto organizzativo sono raggiunte in funzione del livello di interazione tra la componente umana e gli strumenti materiali a disposizione.

Per quanto massiccia possa essere la disponibilità della componente materiale, alla fine è sempre la componente umana quella decisiva per il successo di un'organizzazione nella società o ambiente in cui è, o è stata attiva.

Per questo ritengo che, nel tratteggiare la storia della Cantina Sperimentale di Barletta, si debba anche tener presente il profilo umano di almeno alcune delle persone che vi hanno profuso il loro impegno ai vari livelli operativi, consentendo a questa Istituzione di lasciare un'impronta profonda in Barletta, in Puglia e in Italia. "In primis et ante omnia" è d'uopo sottolineare le qualità morali del collettivo degli addetti, quali emergono dalle testimonianze dirette e indirette riguar-



1957. Cantina Sperimentale, Laboratorio d'analisi. Da sinistra: dott. Domenico Monterisi, capo chimico e vicedirettore; sig. Mariano Dimonte, analista e capocantiniere; dott. Mario Mattia, direttore; dott. Minafra, chimico; dott. Cafiero, chimico; sig. Raffaele Dimastromatteo, cantiniere

do a un centennale periodo operativo. Il collettivo in argomento si è distinto in generale per la serietà professionale, la probità, l'attaccamento all'Istituzione, l'impegno profuso. I riconoscimenti ufficiali, le medaglie, gli attestati ricevuti stanno lì a dimostrare la prima, la terza e quarta di quelle doti morali. Quanto alla seconda, la probità, essa è stata il comportamento vincente che ha fatto guadagnare alla Cantina Sperimentale la fiducia e la stima degli operatori del settore vitivinicolo. Essi affidavano all'indiscusso verdetto dell'analisi di controllo dell'Ente sulle partite che trattavano, l'esito economico delle loro operazioni sul mercato! E in tempi terribili come quelli bellico e post-bellico non era facile sottrarsi ai tentativi di corruzione! Se poi ci si riferisce all'attaccamento all'Istituzione, basta ricordare che nello sfacelo del dopoguerra il collettivo della Cantina Sperimentale è rimasto saldamente ancorato all'Ente, proprio quando esso era minacciato di soppressione. Ciò, nonostante la mediocre se non scarsa remunerazione del lavoro prestato e le "sirene" di chi, nel settore pubblico o privato, voleva accaparrarsi un personale tanto affidabile per competenze e probità! In questo collettivo non sono mancate episodi di fedeltà lavorativa ultratrentennale come è attestato dalle medaglie commemorative conferite a questo titolo.

Il confronto tra quei comportamenti e quelli odierni ci porta facilmente a considerare di attualità il ciceroniano *O tempora, o mores!*: fatte le debite eccezioni individuali. Passi pure l'inagibilità di poter conseguire oggi una lunga permanenza in un posto di lavoro od anche in un'unica professione: ma che dire, per esempio, della probità?

Il vino si fa anche dall'uva

Un'ultima riflessione sul personale è questa: non si troverà molto citata sugli atti ufficiali o sulle recensioni concernenti la Cantina Sperimentale, una caratteristica sua collettiva: la giovialità e l'ironia che creavano un clima di relazioni interpersonali serene. Esse rendevano meno pesante il duro impegno lavorativo, in un Ente dove si applicava "ante litteram" l'intercambiabilità delle mansioni, specie nella componente impiegatizia e operaia. I chimici del reparto laboratorio d'analisi si intrattenevano volentieri con gli addetti di livello inferiore, dove il massimo degli studi conseguiti era un diploma per gli impiegati amministrativi e qualche anno di scuola primaria per gli addetti al reparto cantiniero.

I direttori in generale si mantenevano sulle loro, ma normalmente non interferivano nei momenti di distensione del personale. Anzi, nel caso del direttore Notari, c'era una diretta partecipazione a rendere gioviale il clima di lavoro dei dipendenti. I quali del resto erano in maggioranza barlettani ed è noto che la nostra gente lavora duro ma riesce a cogliere sempre qualche momento per esprimere una faceta allegria.

Questo spirito di connubio tra impegno e scherzosità aleggiava anche materialmente nella sede, come si può dedurre dalla frase inscritta nella veranda della palazzina: "Il vino si fa anche dall'uva"!

Al collettivo Cantina Sperimentale, a giusta ragione, si poteva applicare il motto "Lavora e sta' allegro" - si capisce, nei momenti e nei limiti opportuni.



Ordine geometrico nei vigneti di Andria (Puglia, Viaggi nella cultura del vino, Adda 2008)

**CANTINA SPERIMENTALE
BARLETTA**



USCITA DI CANTINA

BOLLETTA N.

Richiedente:

Destinatario:

Spedizione:

Merce uscita

Imballaggio N.	Specie	Qualità	Quantità	
			Bottig.	litri

Spese anticip. a richiesta del Cliente

Per recipienti	Per trasporti	Per imp. consumo

Barletta,

IL CAPO CANTINIERE

PREM. TIP. G. DELLISANTI-BARLETTA

Alcuni profili individuali

Tracerò ora alcuni profili individuali, scegliendo tra le varie categorie di addetti quelli delle persone direttamente da me conosciute oppure descritte per testimonianza interposta.

Il prof. Gustavo Notàri. Lo ricordo quando, ragazzino, andavo a trovare mio padre che lavorava come aiutante di laboratorio della Cantina Sperimentale. Notàri aveva un bel faccione incorniciato da baffi e pizzo; aperto e duttile nel carattere, incline alla battuta bruciante ma addolcita dal fare scherzoso, univa la diplomazia al decisionismo; una straordinaria preparazione tecnica a una potente capacità organizzativa e un sapiente uso delle pubbliche relazioni. Lo aiutavano molto le sue conoscenze negli ambienti ministeriali e diplomatici e, da provetto ligure, le sue relazioni ed interessi personali sconfinavano dall'Italia all'America Latina, in particolare in Brasile.

Avendo diretto in gioventù la Cantina Sperimentale di Riposto in Sicilia, venendo a Barletta si portava dietro un grande amore per il Meridione, soprattutto per i suoi pregiati preparati culinari. Perciò non tardò ad appassionarsi ai nostri "strasc'nât" al ragù equino, ai frutti di mare e ai deliziosi prodotti ittici - allora abbondanti e non inquinati e a buon mercato (per detto dialettale "com' l'ov di mmön'ch' - le uova



Gustavo Notari



1957. Cantina Sperimentale, Sala riunioni. Da sinistra: l'ins. Giovanna Dimonte, addetta di segreteria; il sig. Antonio Caporale, cantiniere; la dott.ssa Raffaella Dicorato, chimico; il dott. Minafra, chimico; la signorina Adelaide Maracino, addetta di segreteria; il dott. Domenico Monterisi, vicedirettore; il sig. Raffaele Dimastromatteo, cantiniere; il sig. Mariano Dimonte, capo cantiniere; il sig. Michele Vestito, commesso. Alle pareti campionario di vini e raccolta di uve tipiche in formaldeide

delle monache - : gröss', fresck' e m'rcât" - a basso prezzo -). La sua personalità rifulse all'epoca dell'assassinio del deputato socialista Giacomo Matteotti (Roma, 1924) quando per protesta stracciò la sua tessera di appartenente al Partito Nazionale Fascista, non potendo moralmente ammettere l'annullamento fisico di un oppositore. Ritornò a malincuore nei ranghi del Regime dopo l'errato abbandono del Parlamento attuato dai deputati non fascisti (il cosiddetto "Aventino").

Per un decennio si immerse nel suo compito di potenziamento della Cantina Sperimentale - precedentemente descritto - e tessè abilmente la sua ragnatela di "public relations" attraverso riunioni e simposi tenuti nella prestigiosa sede barlettana di Palazzo Picardi. Vi partecipavano Ministri (Pavoncelli ed altri) e burocrati, gerarchi del Regime, diplomatici; naturalmente nelle pause delle riunioni venivano serviti lauti pranzi accompagnati dai vini sperimentati nell'Istituzione ospitante. Il Notàri in quelle occasioni si serviva largamente della cooperazione di mio padre, un giovane sveglio, affidabile e discreto. Era incaricato della ricerca delle più fresche e saporite vivande. Uno dei compiti delicati era quello di mettersi a disposizione delle illustri consorti di quei "pezzi grossi" invitati. Le "Dame", nelle more del pranzo ufficiale, non potendo e non volendo partecipare ai barbosi lavori simposiali dei mariti, amavano scorazzare per la nostra città per comperare *souvenirs*. Il mio ricordo personale da bimbetto: il Notàri vedendomi mi dava un affettuoso buffetto, aggiungendo "Tu sei un Dimonte, ma sei un Marino", alludendo alla mia somiglianza fisica e caratteriale a mia madre, Gemma Marino.

L'irrepetibile direttore passò "a miglior vita" - come suol dirsi - nel 1934, perché, soffrendo di ulcera gastrica e non potendo più, per ordine del medico, soddisfarsi delle nostre succose e gustose pietanze, alla lunga finì per disobbedire. Così per emorragia interna moriva il più nazionalmente apprezzato dirigente dell'Ente barlettano.



Vigneti nella campagna pugliese (questa foto e le successive da Storia regionale della vite e del vino: le Puglie, Ed. Pugliesi 2010)

Il dott. Mario Mattia. A differenza del suo predecessore, Mario Mattia, era la personificazione dello scienziato tutto lavoro e casa, con un carattere quasi anglosassone: schivo, riservato, di poche parole. Come direttore esigeva il massimo dell'impegno, della precisione e della correttezza comportamentale dai suoi collaboratori; ma, mettendo in pratica il detto latino "exempla trahunt" - gli esempi trascinano - era il primo ad esercitare queste doti. Amava molto la natura, specialmente i fiori; perciò ogni angolo disponibile della Cantina Sperimentale veniva ornato da qualche pianta. Nella sede a viale Marconi si veniva accolti da un cortile con pareti rivestite di edera e di cespugli di rose; al centro di quell'ampio spazio troneggiava una ben tenuta quercia.

In gioventù, come la schiacciante maggioranza dei laureandi dell'epoca si era iscritto al Nucleo Universitario Fascista (N.U.F.) ma non ne era stato un militante. Conserviamo una fotografia che lo riprende con alcuni altri gerarchi del fascismo nostrano, ma lui è appartato, ultimo della fila, quasi nascosto dietro una pianta, schivo perchè estraneo ai giochi di potere locale, tutto preso dalla sua passione per il lavoro del quale era difficile distoglierlo. Con il sopraggiungere della democrazia, dopo il 1943, non divenne un dichiarato simpatizzante di qualche partito - disprezzava i politicanti - ma in generale propendeva per il repubblicanesimo ed il socialismo riformista. Era poi agnostico per quanto riguardava la religione e, se ben ricordo, una sola volta aveva partecipato, come ascoltatore, ad una missione tenuta in Barletta dalla "Pro Civitate Christiana" di Assisi. Fisicamente di buona presenza, aveva contratto delle oftalmopatie in età matura, per cui ricorreva spesso a cure ed interventi oculistici.

Fino ai suoi oltre novant'anni si è dedicato indefessamente alla ricerca scientifica e alla collaborazione con riviste specialistiche agrarie. È stato l'ultimo direttore della Cantina Sperimentale, prima che l'Ente perdesse definitivamente la sua denominazione d'origine. Personalmente, gli devo la sua stima e l'avermi invogliato a laurearmi in Chimica Industriale.



Mario Mattia



Vigna tra muretti a secco, sullo sfondo Castel del Monte (1983)



1957. Cantina Sperimentale, cortile interno. Gruppo visitatori. Da sinistra: 1. dott. Mario Mattia; 2. ins. Giovanna Dimonte; 3. dott.ssa Raffaella Dicorato; 4. dott. Oronzo Pedico; 5. dott. Domenico Monterisi; 6. dott. G. Minafra; 7. dott. Paolo Abisi; 8. dott. C. Cafiero

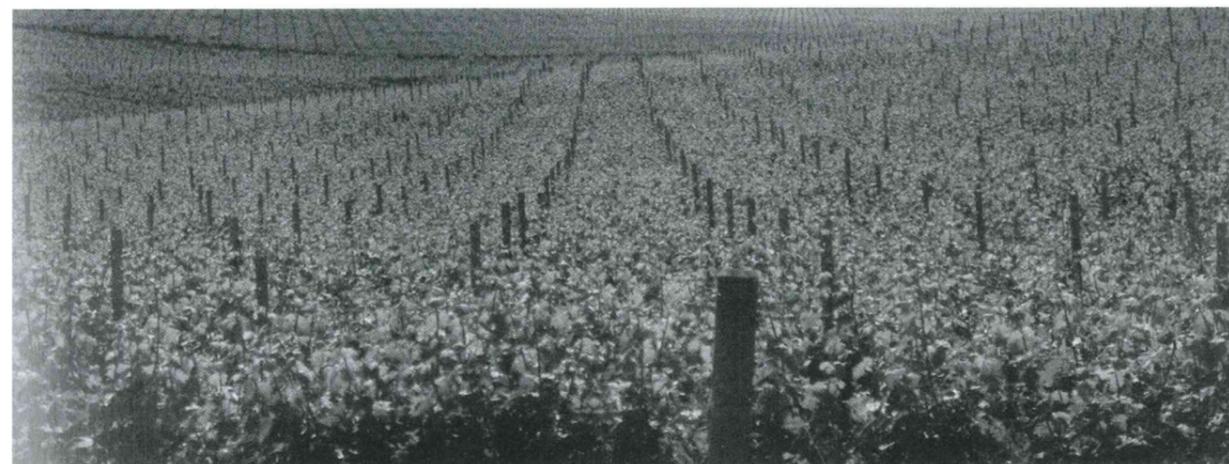
Il dott. Domenico Monterisi. È stato per decenni il decano dei chimici laureati in servizio nel laboratorio della Cantina Sperimentale, della quale ha ricoperto l'incarico di Vice Direttore. Proveniva da una prestigiosa famiglia barlettana in cui era nato il famoso mons. Nicola, animatore e cofondatore del locale Circolo "Leone XIII", sostenitore del Partito Popolare di don Sturzo, e successivamente Arcivescovo di Salerno. Il nostro dott. Domenico, pur incarnando un'impostazione laica e alquanto agnostica, non ostacolava la vocazione religiosa di suo figlio Francesco, il futuro diplomatico della Segreteria di Stato del Vaticano e attuale Cardinale della Santa Romana Chiesa.

Il dott. Monterisi non faceva sfoggio di questo suo "status" prestigioso, anzi amava democraticamente partecipare ai momenti di ricorrenze celebrative del personale. In tali circostanze cercava di rendere l'atmosfera più gioiosa possibile con barzellette, motti e racconti dei suoi trascorsi giovanili seguace dell'oraziano "carpe diem". Già un po' debole di udito, con l'avanzare dell'età questo "handicap" si aggravò fino a portarlo alla più completa sordità.

Il rag. Giuseppe Grimaldi. Ha trascorso vari lustri in qualità di responsabile dei servizi amministrativi dell'Ente, che includevano le attività di segreteria, l'economato, l'erogazione degli stipendi, l'emissione dei certificati di controllo analitico delle partite vinarie, la movimentazione dei campioni di queste da analizzare. Espletava il suo incarico con precisione, inflessibilità ed esigenze paragonabili a quelle teutoniche, per questo era alquanto criticato dai collaboratori e subalterni, talvolta apertamente. Ma lui si giustificava mettendo in evidenza la necessità di un buono stato amministrativo dell'Ente, stando ai continui subdoli attacchi di chi voleva affossare la Cantina Sperimentale. Quando sfortunatamente venne colpito da una paralisi facciale, non disertò il lavoro, nonostante l'evidente disagio psicologico e fisico. Le sue qualità morali più apprezzate erano la riservatezza, la correttezza, l'incorruttibilità - oggi molto rare - che contribuivano a rendere la Cantina Sperimentale un modello di Istituzione seria ed affidabile.



Domenico Monterisi



Viti a spalliera nella campagna pugliese (2009)

Il sig. Mariano Dimonte. Merita un più ampio riscontro non solo e non tanto perché padre dello scrivente, ma in quanto è stato il dipendente che ha prestato servizio per quasi mezzo secolo e con direttori del calibro di Notàri e Mattia. Per tale circostanza egli è stato la fonte principale e diretta di episodi (concernenti la Cantina Sperimentale ed il suo personale) che non appaiono nei documenti ufficiali, né lo potevano perché collegati alla vita privata degli addetti.

Il Dimonte era entrato in Cantina Sperimentale come giovanissimo commesso, proveniva da Milano dove era emigrato con suo padre; aiutante fabbro s'era guadagnato il posto di aiuto magazziniere a soli 15 anni. Il prof. Notàri, all'epoca neo-direttore della Cantina Sperimentale, lo assunse come avventizio con incarichi di "factotum" di servizi interni ed esterni di piccola portata. Ma il suo "fiuto" di sagace dirigente portò a considerare il giovane come capace addirittura di eseguire analisi enochimiche e di valutare la qualità e i difetti di un vino mediante l'assaggio sensoriale visivo, olfattivo e gustativo. Pertanto Mariano Dimonte, con la sola IV elementare (che all'epoca però valeva come una classe dell'attuale Scuola Media), diventava

impiegato assaggiatore e analista. Ricordo che con una sorsata del vino in assaggio lungamente in bocca, decretava qualità, difetti di vinificazione e quant'altro, tra la meraviglia e l'apprezzamento del proprietario. All'occasione, Notàri richiedeva da lui incombenze prestigiose, come quella di collaborare all'organizzazione dell'accoglienza delle illustri personalità in visita alla Cantina Sperimentale, ivi compresa la parte conviviale e ... turistica!

Egli soleva raccontare in famiglia - a debita distanza di tempo dall'accaduto - aneddoti curiosi ed esilaranti sul comportamento "fuori protocollo" di quei "Potenti" (una volta un Ministro, vedendo la difficoltà dei convitati a mangiare "protocollamente" il pollo con forchetta e coltello, autorizzava tutti a seguire il suo esempio: usando direttamente le mani!) e delle rispettabili consorti o congiunte. Di queste, una brasiliana cicciosa, consumava solo brodo di pollo ristretto e "nu portughell" cioè un grosso arancio (difficile da trovare allora a Barletta), per fare "ante litteram" la dieta dimagrante.

Nel novembre '31 è stato testimone della trasformazione della sede di Palazzo Picardi in bivacco dei

reparti antisommossa, in pieno assetto di guerra, mandati dai gerarchi federali fascisti di Bari a sedare il tumulto dei barlettani per i fatti del Monumento della Disfida (che volevano costruire a Bari!). Con un innato senso della storiografia e con la meticolosità che lo distingueva, Dimonte conservava i documenti, i libelli, i giornali riguardanti quegli eventi e vi aggiungeva di suo pugno opportune annotazioni. Seguiva e discuteva di politica, ovviamente secondo l'ispirazione nazionalista ma, essendo profondamente cattolico, non ne condivideva i metodi violenti e oppressivi. Da Notàri aveva preso l'opinione che "un'opposizione parlamentare costruttiva avrebbe giovato al Regime ed evitato gli errori e gli abusi di prevaricatori incontrollabili".

Dopo l'armistizio del settembre '43, nella Cantina Sperimentale occupata dai rappresentanti dell'Amministrazione Militare Alleata, l'analista Dimonte si arrangiava a tenerli buoni distillando vini e preparando deliziosi liquori (tra cui l'Alchermes di Firenze, di un bel rosso brillante) e quelli lo ricambiavano con scatolame e alimenti in polvere, aiutandolo così a ... sbarcare il lunario di una famiglia di sei componen-

ti. Uno degli agenti di collegamento tra le Autorità anglo-americane e quelle italiane arrivava a proporgli di formare con lui una fabbrica di vini liquorosi "tout court", ma Dimonte ritenne che, accettando l'affare, tradiva il suo caro Ente e la sua formazione di bravo e probo "travet". Perciò rifiutò e si accontentò di un magro stipendio, condito però da tante personali soddisfazioni. Per lui la Cantina Sperimentale, è stata come una madre di cui tutelare l'esistenza, la dignità, la moralità: questo spiega il comportamento lucido e immediato del salvataggio della sede dall'invasione dei facinorosi nel 1945, descritto in precedenza.

Con il trasferimento dell'Ente a Viale Marconi, il direttore Mattia, riconoscendo l'attaccamento all'Istituzione e le capacità operative del nostro, gli conferiva la mansione di custode, da aggiungere a quella di analista. Sicché Dimonte e la sua famiglia (cresciuta nel frattempo a sette componenti) si installava in alcuni vani affacciati al cortile.

Così l'operoso impiegato diventò il primo dipendente ad iniziare la giornata di lavoro e l'ultimo a terminarla. Ma non basta: Mattia lo responsabilizzava della



Tendoni nella campagna pugliese (2007)



Tendoni nella campagna pugliese (2007)

lavorazione di cantina, cioè del settore portante del nuovo indirizzo impresso all'Ente: la minindustrializzazione dei vini creati sperimentalmente. Questa nuova incombenza lo ha fatto conoscere e stimare in tutto il settore vitivinicolo cittadino, sicché tutti lo etichettavano come "Mariân da Cantein' Sp'rmentâl". Una volta avviata una fase di lavorazione, Mariano non se ne stava con le mani in mano, ma andava a dare aiuto in Segreteria oppure veniva chiamato in laboratorio per certe analisi legali molto importanti che Mattia gli affidava, conoscendo la sua scrupolosità e precisione.

Nell'attività di cantina Mariano non era il semplice applicatore di direttive; ma quando era il caso suggeriva al direttore e allo staff chimico qualche miglioramento. Aveva infatti il dono dell'ingegnosità tecnica che gli consentiva di risolvere difficoltà tecniche in campi a lui inconsueti. Era stato abbagliato dal genio di Guglielmo Marconi; seguendo le cui riviste era diventato auto-didatticamente un radioamatore, tanto da costruirsi pezzo per pezzo una propria radiotrasmittente. Altre sue passioni: la lirica, la Divina Commedia (ne citava a memoria vari brani), la storia patria cittadina (ricordo le sue lacrime di commozione quando, poco prima di morire, assistette agli eventi pubblici della prima celebrazione della Disfida negli anni '60).

Mobilizzato durante la II Guerra Mondiale (a 36 anni, sposato e con tre figli a carico) aveva scampato la morte capitata ai suoi commilitoni in Sicilia (luglio '43) proprio perché, come radio centralinista in gamba, era stato trattenuto in servizio al Castello di Barletta. Poi, trasferito a Bari, aveva partecipato ivi allo scontro vincente contro i tedeschi in ritirata. Lui mirava alle loro gambe, perché aborriva di uccidere, sia pure un nemico tracotante.

Poco prima del pensionamento, su proposta del direttore, il Consiglio di Amministrazione dell'Ente ha assegnato al solerte e fedele "pivot" una medaglia d'Oro per i quarant'anni di servizio prestato nell'organico della Cantina Sperimentale. Poi, a 65 anni, appena messo in quiescenza, per infarto cardiaco Mariano se n'è andato ad un'altra definitiva quiescenza: quella eterna.



Tendoni nella valle ofantina in agro di Trinitapoli (2002)

Il sig. Raffaele Dimastromatteo. Tra il personale subalterno del reparto cantina spicca questa figura, singolare per il suo "curriculum vitae" e per le qualità personali. Dimastromatteo, di mestiere falegname, prima e dopo di entrare in Cantina Sperimentale ne aveva viste di tutti i colori.

Aveva passato tutta la gioventù sotto le armi, durante il periodo delle guerre mussoliniane dal 1935 in poi. Come tanti "marmittioni" barlettani era stato destinato al presidio del Dodecanneso nell'Egeo ed ivi era rimasto "in pianta stabile" salvo brevi licenze di cui approfittava per mettere al mondo figli. Venne deportato nel '43 in Germania, prima in campo di concentramento e poi in una fabbrica sotterranea di aerei; da reduce, quando il suo vecchio mestiere "non tirava più", fu assunto nella Cantina Sperimentale come operaio, grazie ai buoni uffici e alle garanzie di serietà e capacità offerte per lui dal solito "Mariân".

Ottimo lavoratore, si distingueva per l'innata "vis comica" che esercitava per alleviare la sua e altrui fatica. Soggetti dei suoi improvvisati "sketch" erano non solo gli episodi di guerra e di prigionia, ma anche i moderni ritmi di lavoro da catena di montaggio: insomma un *Chaplin* in miniatura! Purtroppo anche lui non si è goduto per molto la meritata pensione, e anche lui ha lasciato questo mondo per attacco cardiaco.

Il sig. Antonio Caporale. Ha prestato servizio nel reparto lavorazione vini come manovale ed addetto anche alla pulizia dei capannoni e del cortile. Sotto l'aspetto modesto dell'operaio si nascondeva un'insospettabile intelligenza e un desiderio grande di conoscenza. Essendo di origine andriese (o, come si dice a Barletta, "andr'sân") frequentemente offriva ai colleghi locali il destro alla secolare rivalità campanilistica. Così si apriva la stura agli aneddoti e alle barzellette ironiche reciproche: Al "roit 'Lccard" (= ridi, Riccardo - il nome del santo Patrono andriese -) e alla "Madonn' pisc'lacchidd" (e la Madonna che fa pipì) oppure a "lu mar' a Jandr'" (il mare ad Andria) dei barlettani, Caporale ribatteva colpo su colpo con: "Barl'ttan pagghia paggh', iann avut la cap' dell'aggh'" (= barlettani vanagloriosi, hanno avuto l'amara delusione), oppure "R'ggier' e l'uggh' sant" (= Ruggiero e l'olio santo). La disputa però rimaneva sempre nei limiti della bonarietà e del rispetto reciproco.



Tendoni nella valle ofantina in agro di Trinitapoli (2002)

Luigi Rosciale detto "cuculicch". Era un operaio avventizio utilizzato nei mesi di punta della lavorazione cantiniera. Molto avanti in età, spilungone, irsuto e ossuto. Si era guadagnato il suo riportato nomignolo perché ad ogni occasione soleva raccontare le sue amare esperienze nella guerra coloniale italo-etiopica del 1896. Salvatosi dal massacro seguito alla sconfitta di Adua ad opera del "Negus neghesti" (re dei re) Menelik, aveva peregrinato in terra nemica nascondendosi sotto le carcasse dei cavalli uccisi e mangiando un impasto di cereali malamente arrostito: "u cuculicch". Senza volerlo, il povero Luigi diventava l'emblema dell'arte di arrangiarsi per sopravvivere...

Don "Ciccio" l'avvocato segretario del direttore Notàri. Di origine salentina, era stato assunto in Cantina Sperimentale, per la sua vasta rete di relazioni sociali e per le sue precedenti competenze amministrative. Da ragazzino io lo ricordo come un anziano ben piazzato nel fisico, con un faccione ornato di simpatici baffi, gioviale e cordiale. Tutti lo chiamavano confidenzialmente don Ciccio e lo pregavano di sciorinare i suoi formidabili "sketch" e motteggi. I soggetti preferiti erano i contadini, gli imputati sgrammaticati, i detti ironici di personaggi famosi. Trattava l'intero personale della Cantina Sperimentale con affabilità, colloquiando con tutti tra gli sbuffi dei suoi immancabili sigari di marca. Se ne sentì dolorosamente la mancanza al momento del suo pensionamento. Ai lettori di questi ricordi verrà spontaneo chiedersi come si chiamasse il nostro affabile amico, ma per quanti tentativi abbia fatto, non sono riuscito a venirne a capo.



Tendoni nella valle ofantina (2005)

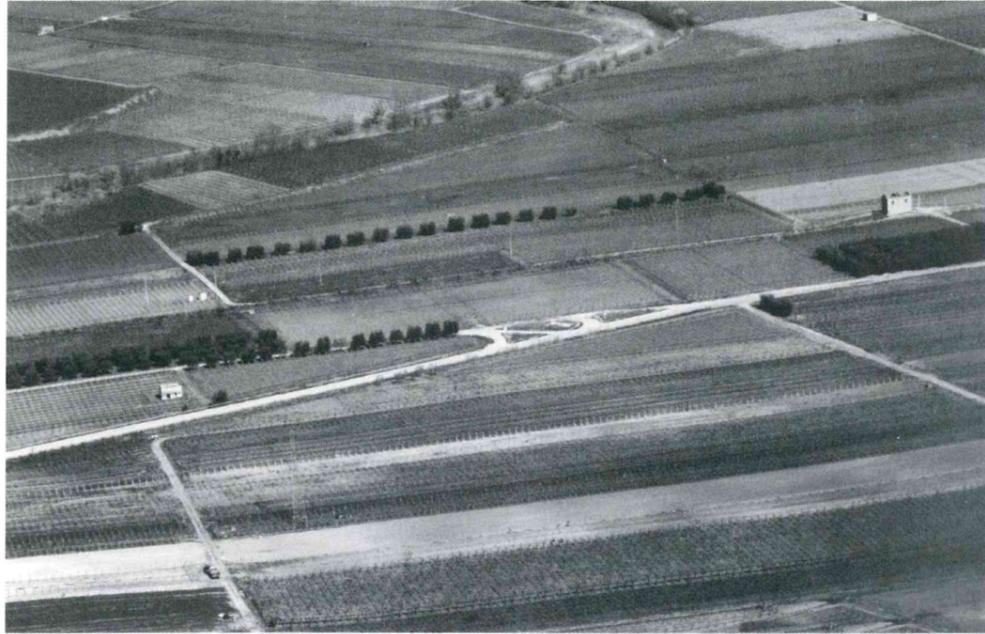
Perito enologo Michele Spera. Sotto il direttorato di Notàri e nei primi anni di quello di Mattia, lo Spera era responsabile del reparto cantiniere dell'Ente, all'epoca sistemato all'ala orientale del pianterreno del Palazzo Picardi. Competente nelle sue mansioni, aveva un fare brusco e severo nelle relazioni con i dipendenti e con il pubblico. Inclino al pessimismo, dal suo viso traspariva un animo tormentato da segreti problemi. Ne chiesi la ragione a mio padre. Egli mi rispose rabbuiandosi: " il poveruomo (peraltro un benestante) ha una figlia giovane in stato demenziale, rinchiusa nella sua villa in campagna nei dintorni della città. Perciò non lo condannare, ma compatiscilo da buon cristiano". D'allora in poi guardai lo Spera con animo più misericordioso e, passando talvolta davanti a quella misteriosa villa, mi sentivo stringere il cuore.

Sig. Michele Vestito. Era il fattorino della Cantina Sperimentale, sempliciotto e gobbo, era sempre disponibile e ossequioso. Data la mansione ricoperta, lo si vedeva in giro da un capo all'altro della città con il suo andamento caracollante e la testa ciondolante. Rientrando in sede, passava di reparto in reparto a raccontare le novità locali agli addetti, che prendevano al balzo l'occasione per i più o meno opportuni commenti. Sapendolo scapolo e schivo, non mancavano di stuzzicarlo "Mbè? A' vist (hai visto) a chedda bbon d'...(quella vistosa di ...)?" Lui arrossiva, sviava il discorso e cercava di guadagnare al più presto l'uscita. Ma, a parte questo "sfruculamint' (= sfottò), tutti gli volevano bene!



Tendone nella valle ofantina (2005)

Il personale femminile



Tendoni tra filari di ulivi nella Valle dell'Ofanto



Viti a spalliera nel paesaggio agrario ofantino

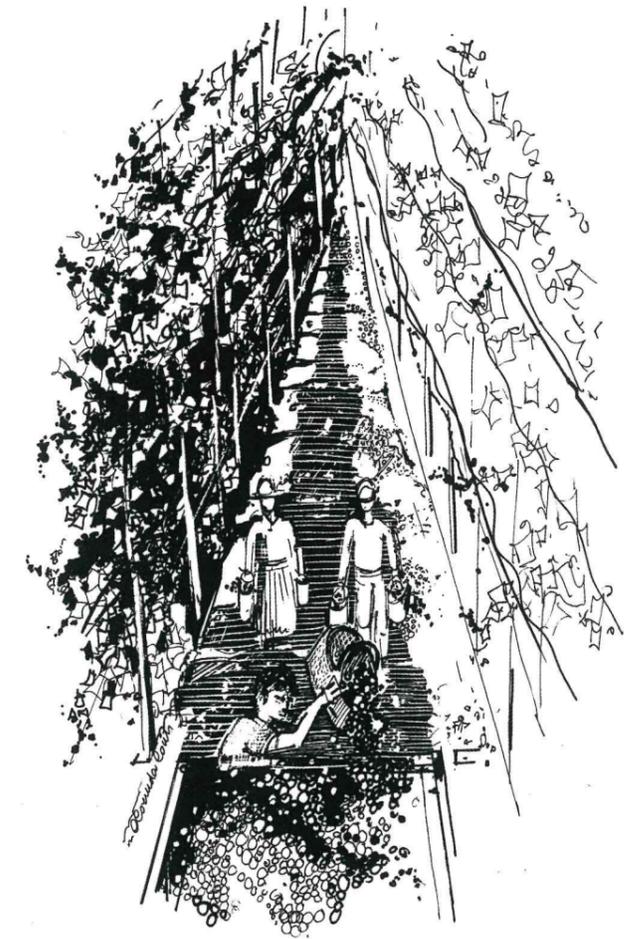
Lo sviluppo di attività dell'Ente sotto l'impulso datogli dal direttore Mattia nel dopoguerra, causava la necessità di accrescere e potenziare il numero degli addetti ai vari reparti. In particolare ciò riguardava il servizio amministrativo e contabile di cui era responsabile il predetto rag. Grimaldi. Date le norme legislative e sindacali vigenti all'epoca, risultava conveniente ricorrere all'assunzione di personale femminile: almeno due addette contabili e una laureata chimica per il laboratorio. Tra le prescelte ci sono state le sig. ne Adelaide Maracino e Giovanna Dimonte in segreteria e la dott.ssa Raffaella Dicorato in Laboratorio.

Raffaella Dicorato. La dottoressa Dicorato era l'unico chimico di sesso femminile e aveva come colleghi i dottori Minafra e Cafiero e come superiore il dott. Monterisi. Era molto stimata per la sua preparazione professionale e per l'attaccamento al lavoro. Piuttosto alta, aveva un carattere schivo e riservato. Non usava partecipare sempre alle ricorrenze festeggiate che gli altri colleghi e dipendenti organizzavano in sede. Espletò le sue mansioni nel periodo della direzione Mattia, quando l'ente aveva già la sua sede nella palazzina Reichlin.

Giovanna Dimonte. Diplomata come insegnante elementare, nelle more di una sistemazione stabile nelle scuole statali, tentava tutte le occasioni per raggranellare punti valevoli per salire nella graduatoria disposta dal relativo provveditorato agli Studi di Bari. Nel frattempo, su richiesta di suo (e mio) padre, sig. Mariano, (all'epoca impegnato multifunzioni - analista, capo-cantiere e custode-) e con il consenso del rag. Grimaldi, il direttore Mattia l'assumeva come contabile avventizia.

Adelaide Maracino. Era un'impiegata inappuntabile che, oltre all'efficienza lavorativa, riusciva con affabile diplomazia a tener testa al suo esigentissimo e severo capo. Ma, data la sua avvenenza, doveva destreggiarsi con le "avances" dei dottori chimici del laboratorio, vice direttore compreso. È rimasta in servizio solo pochi anni finché, convolata a giuste nozze, si è dimessa.

Ma anche così, il personale amministrativo risultava sotto dimensionato a fronte del crescente carico di lavoro. Allora al buon Mariano tuttofare era chiesto di correre in soccorso lasciando provvisoriamente il reparto cantina. Sicché padre e figlia spesso si fronteggiavano alla stessa scrivania, con grande soddisfazione del Grimaldi che era sempre preoccupato per una paventata nuova assunzione a carico del magro bilancio aziendale. Tra una scartoffia e l'altra, i due avevano modo di scambiare idee sull'andamento familiare e magari fare commenti anche scherzosi su parenti e amici. Poi, finalmente, conquistata la cattedra scolastica, anche Giovanna ha lasciato la Cantina Sperimentale.

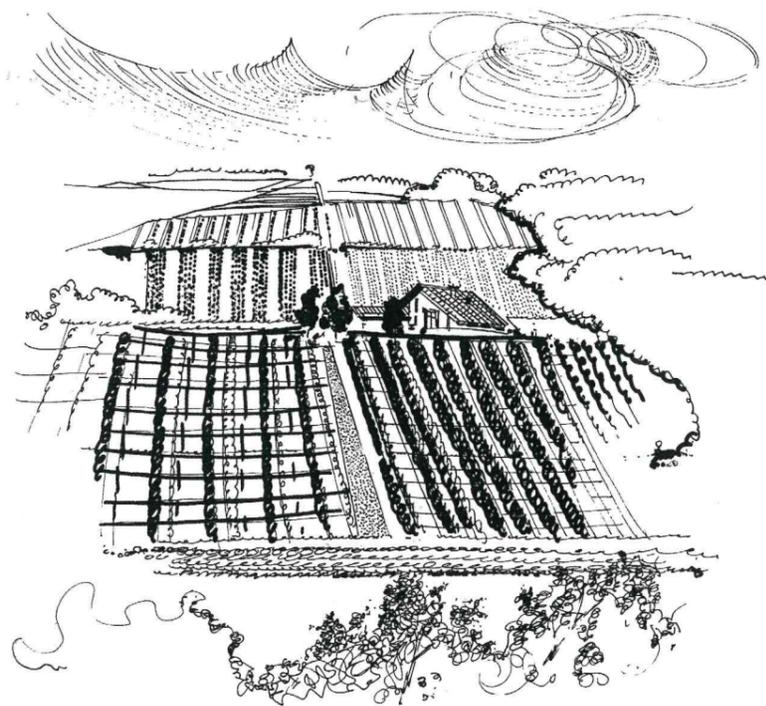


Dal complesso dei profili sopra tracciati, scelti tenendo presenti le varie categorie degli addetti della Cantina Sperimentale, si può concludere il discorso sul personale con le seguenti considerazioni generali. Come citato in premessa in un Ente così prestigioso, la componente umana con le sue capacità ed il suo impegno è stata essenziale per l'esito straordinario acquisito.

L'arma vincente è stata l'accurata selezione degli addetti, basata sulla valutazione delle attitudini e del comportamento più che sulla preparazione tecnica di partenza. I direttori e i responsabili si sforzavano di ottenere una prestazione lavorativa di qualità, anche se nei periodi di punta della vendemmia o delle esposizioni di prodotti era necessario ricorrere all'intensità e al prolungamento del lavoro.

Normalmente le mansioni erano plurime, nel senso che oltre a quella principale si avvicendavano altre, a seconda delle necessità. "Nihil novi sub sole" (nulla di nuovo sotto il sole), se ci riferisce alla flessibilità e adattabilità ora tanto in voga! Come già detto, l'inevitabile durezza lavorativa era però mitigata nella Cantina Sperimentale dal clima interpersonale improntato alla giovialità, all'ironia ed auto-ironia, ispirata dal temperamento tipico barlettano.

La comunità attuale della Città della Sfida e del Vino dovrebbe sempre ispirarsi al modello offerto dal personale della ex Cantina Sperimentale soprattutto nello spirito di collaborazione. Con questa qualità si potranno affrontare e vincere le sfide cittadine del XXI secolo ed affermarsi con merito, senza smentire la tradizionale "barlettanità": forte, attiva e spiritosa come il suo famoso vino.

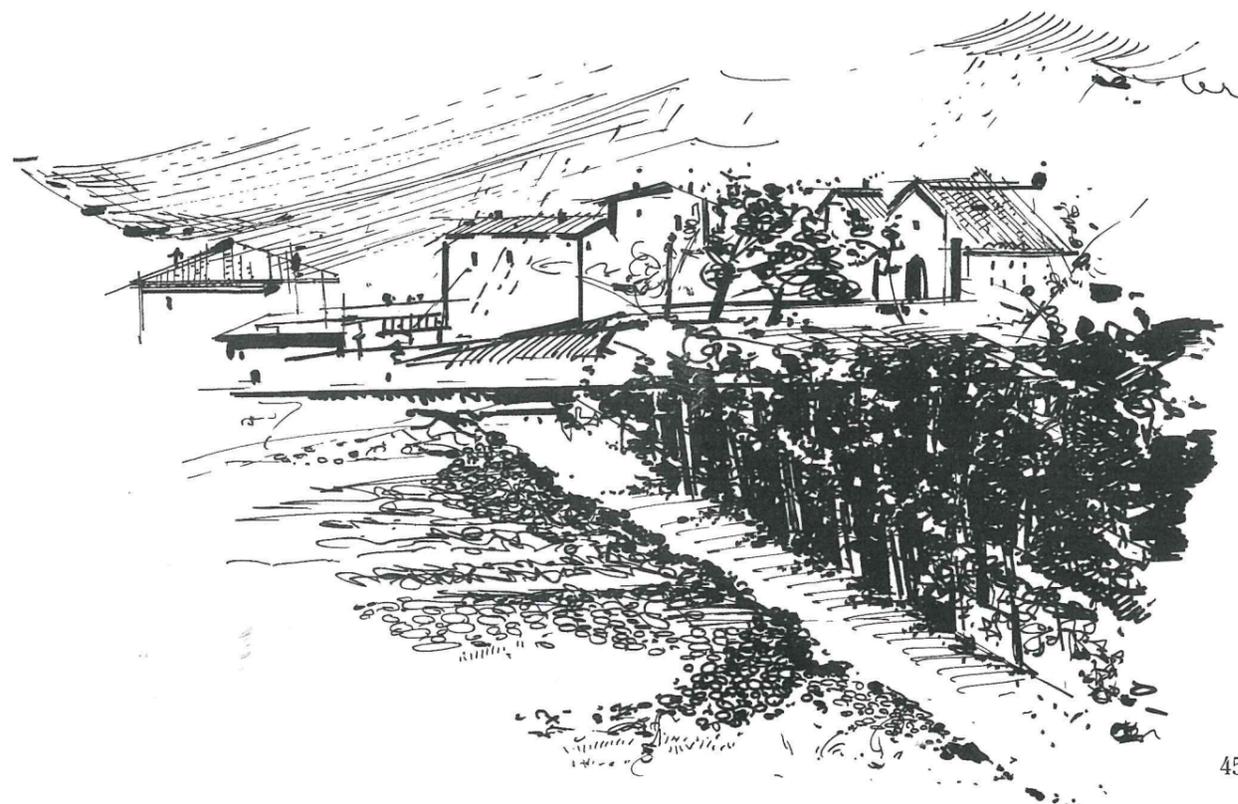


Riflessioni a margine

A completamento della narrativa sulla Cantina Sperimentale, desidero sviluppare alcuni aspetti collaterali coevi alla sua esistenza.

Primo fra tutti cito il fenomenale indotto generato dal pluridecennale "boom" del vino dal taglio locale. In città si formava una fungaia di stabilimenti vinicoli a cui si andavano accodando fabbriche che estraevano dalle enofecce composti chimici utili per altre produzioni (farmaceutiche, tessili, ecc.), principalmente tartrati e tannini. Altri impianti trattavano sostanze utili alla raffinazione e stabilizzazione dei vini (bisolfiti, chiarificanti ecc.). Ovviamente sorgevano altre fabbriche per l'approntamento di recipienti vinari (botti, tini, ecc.) e di conseguenza nascevano depositi di legnami.

Tutto questo complesso di attività "secondarie" (cioè industriali, essendo "primaria" quella agricola) andava man mano occupando le zone orticole a nord ed ad oriente dell'abitato, estendendosi tra i tracciati ferroviari statale e tramviario a sud e sud-est e l'area portuale a nord. Accanto all'attività secondaria tenne dietro quella terziaria (bancaria e commerciale) nel cui ambito culminava l'intermediazione, condotta da uno stuolo di operatori: i cosiddetti "mediatour" - un indispensabile "trait d'union" tra le migliaia di viticoltori e gli stabilimenti vinicoli. Accadeva che costoro, nei momenti di stasi, si svagavano usando un giuoco di carte di loro invenzione, chiamato appunto "o médiator": giuoco che è rimasto poi esclusivamente barlettano.



Gli imprenditori e i finanziatori delle attività ricordate non erano solo italiani: nella seconda metà dell'800 erano presenti i francesi, sostituiti o integrati, dopo la crisi doganale italo-francese del 1887, da austriaci e svizzeri. Questi ultimi hanno mantenuto legami economici con Barletta anche dopo la II Guerra mondiale. Per esempio, a fine anni '50, fui ospite a Vienna di un grossista di vini austriaco che frequentava il mercato enologico pugliese, non mancando di incontrare, alla Cantina Sperimentale, il direttore Mattia. Quanto agli svizzeri, è noto che sono i principali azionisti attuali della Cementeria di Barletta, una delle più importanti dell'Italia meridionale.

Nell'immediato dopoguerra, durante la fase della ricostruzione, la città presentava un "volto" inedito in confronto al territorio al nord dell'Ofanto caratterizzato allora come "area depressa" dagli Organi governativi. Ricordo la felice sorpresa espressa da un eminente personaggio nordista, il dott. Luciano Tavazza (poi diventato esponente della "Comunità" del famoso Olivetti e organizzatore nazionale del volontariato e del "terzo settore" - ONLUS) nella sua sosta a Barletta nel 1950. Dopo ore di noioso attraversamento della "tera brüsada" - così i settentrionali classificavano la Capitanata e, per perfida estensione, tutto il sud-est della penisola - dal finestrino del treno aveva visto spuntare lontano le fumanti ciminiere delle nostre fabbriche e delle navi ancorate nel nostro porto.

"Finalmente un'immagine 'diversa' del Sud e un'anticipazione di un suo possibile sviluppo" - commentò, riempiendomi il cuore e la mente di orgoglio e di speranza. In una terra allora dominata da un pugno di latifondisti conservatori, e un popolo impastoiato dai pullulanti "azzecca garbugli" si poteva e doveva far strada una nuova classe di tecnici e operatori industriali. Il vaticinio del buon Tavazza cadeva proprio "a fagiolo": chi lo stava ascoltando stava appunto frequentando chimica all'università! D'altra parte erano gli anni in cui alacri piccoli imprenditori locali stavano creando dal nulla una zona manifatturiera, germe del futuro "Distretto C.A.T." (calzature, arredamento, tessili) che sarebbe diventato uno dei più sviluppati del meridione.



E la viticoltura? Illuminati dal "faro" della Cantina Sperimentale gli imprenditori del settore cominciavano a dirigere la produzione verso vini da tavola preconizzati dagli sperimentatori della Cantina Sperimentale, spingendo nello stesso senso i viticoltori, organizzatisi nel frattempo in una "Cantina Sociale" (1950). L'innovazione raggiungeva anche "il tacco d'Italia" - il Salento - nonché la Daunia e il nord-est della Basilicata.

Si è già descritta l'azione infaticabile del dott. Mattia presso le varie Commissioni ministeriali per ottenere il riconoscimento qualitativo dei vini da tavola meridionali e le agevolazioni fiscali su quelli "liquorosi". Finalmente, ad un apposito "stand" nell'annuale Fiera del Levante a Bari, si potevano sorseggiare e apprezzare vini pregiati come l'Apuliano, l'Aleatico, il Moscato di Trani (adatti per "dessert" ed altri d.o.c. (= denominazione di origine controllata), quali i bianchi San Severo e Locorotondo, il rosato Castel Monte, i rossi della Daunia e del Salento e il lucano Aglianico del Vulture. Ma proprio quando si vedevano i frutti della sua attività sperimentale, la Cantina Sperimentale soggiaceva alla mannaia del ridimensionamento e della defunzionalizzazione descritte nel paragrafo "Subaltermità terminale".

Epilogo. In chiusura del nostro lavoro vorremmo ricordare, sia pure concisamente con una breve ricognizione, tutte quelle ditte, quelle industrie piccole e grandi e quegli artigiani che per tanti anni hanno dato vita ad un mercato del vino nella nostra città e nel nostro territorio: Folonari su via Andria, Combes (Coliac) in piazza Marina, Salvemini su via G. De Nittis, Damato tra via Rizzitelli e via Chieffi, Carpentiere e Falcone su via L. De Nittis, Lemma in via Pappalettere angolo via Anna Cassandro, Carlo Borgia all'inizio di via Brigata Barletta (partendo da piazza Roma), la Savis in fondo a via Monfalcone sulla curva per il sottovia Alvisi; la Cantina Sociale nel rione medaglie d'oro; lungo via Indipendenza, a partire dalla stazione, operavano i grandi stabilimenti vinicoli Picardi, Alvisi e - di fronte - Vailati.

Non c'è una data precisa alla quale possiamo assegnare la fine dell'esistenza della Cantina Sperimentale di Barletta, poichè abbiamo visto come essa si sia spenta di lenta consumazione, iniziata nel 1967 e quindi dopo ottantotto anni di vita nel corso dei quali aveva cambiato quattro sedi e si erano avvicendati alla sua guida numerosi direttori.

Esiste però, nelle vicende umane, una "Nemesi" (= rivalsa) e un ribaltamento di cicli di evoluzione, come ha scoperto Giambattista Vico nel '700 elaborando la sua filosofia nei "corsi e ricorsi storici". Infatti, con soddisfazione e orgoglio, stiamo assistendo alla "globalizzazione" dei nostri vini pregiati, ormai presenti nei più accorsati ristoranti del pianeta e sulle tavole dei protagonisti "top" delle dirigenze, abbiano essi pelle bianca, gialla o scura e occhi rotondi o a mandorla. Ed avviene, a molti di essi, di programmare una visita nei luoghi di "origine" dei deliziosi "succhi di Bacco" specialmente alla località che ha ospitato la Cantina Sperimentale, l'Ente che li ha germinati.



Sommario

La cantina sperimentale: la sua storia per non dimenticare.....	pag. 5
Anamnesi circostanziale della fondazione.....	" 7
Il ruolo del porto nello sviluppo del settore vitivinicolo.....	" 8
Una redditizia collaborazione fra Italia e Francia	" 9
Dal commercio italo-francese del vino ricavi da capogiro	" 10
Nascita della Cantina Sperimentale (1879)	" 11
La crisi commerciale vinicola italo-francese e la rovinosa caduta della nostra produzione.....	" 13
Palazzo Picardi (1900).....	" 15
Fase dell'espansione	" 17
La mostra internazionale di macchine agricole (1926)	" 18
L'era Mario Mattia (1934)	" 21
Trasferimento nella palazzina Reichlin (quarta e ultima sede, 1947)	" 23
Il Centro di addestramento di via Vittorio Veneto (1960)	" 24
Subalternità terminale: la ristrutturazione a "I.S.E." (Istituto Sperimentale per l'Enologia).....	" 25
Un personale affidabile e competente	" 27
Alcuni profili individuali	" 31
Il personale femminile	" 43
Riflessioni a margine.....	" 45



33116
BA10091322

MICHELE DIMONTE nasce a Barletta il 21 febbraio 1930, da Mariano e Gemma Marino.

A 18 anni, conseguita la maturità classica, si iscrive alla Facoltà di Chimica Pura dell'Università di Bari. Accanto allo studio s'impegna nella Gioventù di Azione Cattolica, di cui diviene delegato diocesano e attivista regionale.

Non soddisfacentogli il campo della Chimica Pura, si reca all'Università di Torino, dove nel 1954, si laurea in Chimica Industriale: relatore il prof. Giua, famoso autore di una pregiata enciclopedia della chimica. Subito dopo viene assunto come ricercatore nella Stazione Sperimentale delle Acque Reflue dell'Ente Autonomo Acquedotto Pugliese (E.A.A.P). Nel tempo libero svolge attività socio-politica, dirigendo la sezione locale della "Comunità Braccianti" e il periodico della Democrazia Cristiana barlettana "Il buon senso".

Appassionatosi agli aspetti economici aziendali, consegue nel 1966 la laurea in Scienze Economiche e Commerciali all'Università di Bari: relatore il prof. Giorgio Nebbia. Intanto, lasciato l'Acquedotto Pugliese, si impiega come chimico in varie aziende petrolifere internazionali (*Stanich* - Bari, *Ghetty Oil* - Gaeta, *Chevron Oil* - Roma, per un certo periodo ricercatore alla *Caltex Research Laboratories* di Rotterdam - Olanda). Nel 1972 passa alla pubblica istruzione insegnando Chimica in vari Istituti Tecnici e Professionali nella provincia di Bari.

Negli anni Ottanta viene eletto nel Consiglio del Distretto Scolastico n. 8 (Bitonto, Modugno, Palo del Colle) diventandone poi Presidente. Durante il suo mandato organizza campagne scolastiche quali "conoscere e difendere il nostro territorio", "informatizziamoci", "orientamento scolastico e professionale". Nel 1983 è cofondatore e primo presidente della "Unione Popolare Ecologia e Salute" che partecipa ed organizza in Puglia azioni di difesa della natura e di lotta all'inquinamento. Nel triennio 1987-1990 è eletto nel Comitato Nazionale dei Garanti nella Federazione Liste Verdi.

Nel 2001 è tra i fondatori della Università della Terza età di Cassano Murge e successivamente entra nel direttivo della locale Associazione "Amici della Biblioteca".

Appartiene alla sezione di Storia Patria di Barletta e collabora con il mensile locale "Il Fieramosca" edito dalla Rotas. I suoi interventi vertono su temi socio-culturali e tradizioni popolari, nonché ecologici e scientifici.

