



**MARIMEX**  
Ricerca & Soluzioni

via E. Vittorini, 12 - 70015 Noci (BA) - tel. (080) 8971961 fax (080) 8971953

Solo Marimex può offrire la serenità di scegliere i radiatori decorativi più belli, disponibili in poche settimane dall'ordine, nelle misure e nelle colorazioni desiderate, facili da installare e difficili da passare inosservati. Marimex seleziona le migliori produzioni termoidrosanitarie d'Europa per il mercato italiano.

# verde UMANESIMO DELLA PIETRA

ANNUARIO A CURA DEL GRUPPO UMANESIMO DELLA PIETRA  
MARTINA FRANCA - GENNAIO 1995 - NUMERO 10 L. 8.000\*



3-A-6 XXL

## orti e giardini nel paesaggio agrario tarantino

ANTONIO VINCENZO GRECO

*Tu canis umbrosi subter pineta Galaesi  
Tyrsin et adtrittis Daphnis arundinibus;  
Utque decem possent corrumpere mala puellam.*  
Properzio, *Ecloghe* II, 34

### Introduzione

Il comparto ortofrutticolo ha nel nostro territorio un ruolo di tutto rilievo, grazie all'accresciuta disponibilità di acqua irrigua e di fertilizzanti chimici, elementi necessari alla sua proficua conduzione.

In più occasioni il potenziamento ulteriore del settore, insieme alla determinazione di *standard* di qualità dei prodotti, l'istituzione, cioè, di una sorta di *denominazione di origine controllata*, vengono piuttosto enfaticamente indicati come potenziali trascinatori di una economia più che mai in cerca di momenti d'ispirazione.

La complessità del mercato moderno costringe gli operatori ad una rincorsa freneti-

ca della produttività ad ogni costo. Ne hanno fatto le spese innumerevoli *cultivar* di piante ortensi e fruttifere che, selezionate al nostro ambiente nel corso di secoli, si sono rivelate incapaci di competere con i prodotti della biotecnologia e con i nuovi parassiti, per cui nel giro di poche generazioni si sono estinte o corrono seriamente tale pericolo.

Con il presente lavoro s'intende inserire questo importante settore della nostra economia in un *continuum* storico, che ha caratterizzato le campagne del Tarantino sin dagli albori della storia della città jonica.

Sul piano strettamente economico-finanziario i *giardini* giocarono un ruolo che si è sempre mantenuto ben lontano da quello svolto dai classici prodotti dell'agricoltura mediterranea, cioè il grano, l'olivo, la vite e, per alcuni periodi, anche il cotone. I motivi principali vanno ricercati nella polverizzazione dei fondi con tale destinazione col-

La moderna orticoltura tende a sostituire le tradizionali produzioni mediterranee, che caratterizzavano l'impiego delle masserie.  
(foto Antonio Vincenzo Greco)



La conca di Castellana-Grotte.

(foto Giuseppe Savino)

I problemi relativi agli sprofondamenti di Largo Porta Grande, purtroppo, non sono stati ancora risolti: una sistemazione impropria della voragine, perseguita con il riempimento della cavità mediante macerie e materiale di risulta, ha fatto sì che si determinasse una sorta di *effetto clessidra*, a tutto discapito della corretta definizione dei contorni della grotta.

Tale condizione permette alle acque percolanti di dilavare i detriti e le *terre rosse*, causando continui assestamenti morfologici della cavità, che continuano a determinare ulteriori sprofondamenti della volta.

Per quanto riguarda, invece, il fenomeno delle alluvioni, alcune delle quali, anche se non disastrose come quelle dei secoli passati, si sono ripetute in anni vicini ai nostri, va considerato che da molto tempo la manutenzione dei canali di smaltimento e di imbrigliamento delle acque meteoriche viene totalmente trascurata.

Il lavoro dei nostri avi è stato lasciato cadere in disuso e, di fronte alla totale incuria degli uomini, c'è solo da sperare che la natura non riservi ai nostri giorni le furiose alluvioni del passato.

### bibliografia

F. ANELLI, *Castellana - Arcano mondo sotterraneo*, Castellana-Grotte, 1992.

C. COLAMONICO, *Le conche carsiche di Castellana in terra di Bari*, in *Bollettino della Reale Società Geografica Italiana*, fascicoli, IX-XII, Roma, 1917, pp. 683-713 e 827-843.

L. DELL'ERBA, *Di talune pozze in quel di Castellana (Bari)*, Napoli, 1893.

D. GRASSI - G. SPILOTRO, *Aspetti e problemi di fondazione generati dalla carsificazione delle rocce della piattaforma carbonatica appula*, in *Atti II Simposio Internazionale sulla Utilizzazione delle aree carsiche*, in *Geologia Applicata e Idrogeologia*, vol. XVII, Bari - Castellana-Grotte, 1982, pp. 313-337.

L. LAURETI, *Il contributo di Carmelo Colamonicò alla conoscenza del carsismo pugliese*, in *Atti I Convegno Regionale di Speleologia*, Castellana-Grotte, 1985, pp. 45-50.

F. OROFINO, *Le vicende storiche di Largo Porta Grande*, in *Itinerari Speleologici*, serie II, n. 4, Castellana-Grotte, 1990, pp. 39-46.

P. PIEPOLI, *La leggenda di Genna*, in *L'Alabastro*, 1966, a. II, nn. 11-12, Castellana, pp. 18-19.

S. PINTO, *Storia della speleologia in territorio di Castellana-Grotte (Bari)*, in *Atti I Convegno Regionale di Speleologia*, Castellana-Grotte, 1985, pp. 25-49.

A. SGOBBA, *Della inondazione avvenuta in Castellana il 9 novembre*, Monopoli, 1896.

F. VITA, *Ultimi lembi di bosco a Castellana-Grotte*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 2, gennaio 1987, pp. 27-33.

M. VITERBO, *Castellana nella preistoria*, in *Archivio Storico Pugliese*, a. XXIX, fascicoli III-IV, Bari, 1971, pp. 171-210.

M. VITERBO, *Castellana e le alluvioni attraverso i secoli*, in *Rassegna Pugliese*, fascicolo 10, vol. XXVII, Trani, 1913 (estratto).

F. ZEZZA, *Aspetti e problemi idrogeologici e geologico-tecnici del carsismo in Puglia*, in *Continuità*, a. XI, n. 2, Bari, 1977.

\*



L'area di Saturo, sito classico del giardino tarantino.

(foto Antonio Vincenzo Greco)

turale, per cui la grande ricchezza prodotta ne veniva annichilita; a tutto ciò si aggiungano tecniche arretrate e la debolezza strutturale complessiva del sistema commerciale del Regno di Napoli.

La produzione era, quindi, avviata prevalentemente all'autoconsumo, pur non essendo trascurata la commercializzazione *in loco* di quote variabili di prodotto, che rivestiva un ruolo rilevantissimo nelle magre economie di una parte significativa delle famiglie tarantine.

Dal punto di vista strettamente nutrizionale la produzione ortofrutticola costituiva, infatti, la componente essenziale della dieta, insieme al pane (d'orzo, in particolare) e alle *foglie agresti*: il Tarantino, comunque, si differenziò in questo dal resto della provincia di Terra d'Otranto, la cui produzione settoriale si presentava, almeno in alcuni momenti di congiuntura negativa, globalmente deficitaria.<sup>1</sup>

Un aspetto particolare, che ci sforzeremo di evidenziare, è la portata culturale di questo fenomeno economico.

Il nostro secolo ha, purtroppo, assistito alla progressiva perdita del valore culturale e storico del vivere il territorio di fronte all'impatto violento e incontrastato della *modernità*; è venuto meno, cioè, quell'insieme, perennemente in divenire, di pratiche, di conoscenze e di modi di pensare e di percepire la storia materiale. Si tratta, certamente, di forme di pensiero superati e *naïf*, se guar-

dati attraverso la lente dei moderni paradigmi scientifici, ma essi furono certamente coerenti e funzionali ai tempi, consentendo la sopravvivenza in condizioni che oggi considereremmo impossibili.

Queste considerazioni sono lungi da tentazioni *revivalistiche* e folkloriche ma mirano a stimolare una più compiuta comprensione dell'evoluzione del nostro sistema socio-economico-territoriale, nonché a individuare i punti critici e le sue tanto declamate vocazioni.

Tra le linee guida della nostra ricerca restano da segnalare le ricadute sulla storia e sull'evoluzione del paesaggio, nella sua duplice valenza ecologica ed estetica. La rilevante ampiezza del fenomeno connotò fortemente, infatti, il colpo d'occhio sulla campagna tarantina, trovando una ulteriore spinta nel corso del Settecento nel favore incontrato dalla coltivazione del cotone, che si inserì armonicamente nelle tradizionali colture *ortalizie*.<sup>2</sup>

La corrente accezione semantica di *giardino*, inteso come *luogo di delizie*, è nel nostro contesto socioculturale relativamente recente e data non più tardi dell'inizio del secolo scorso. Sino a tutto il Settecento, invece, e probabilmente a partire dalla fine del mondo antico, è sempre mancato nel nostro territorio quel particolare modello di utilizzazione funzionale dello spazio che ha caratterizzato altri contesti territoriali, specie a partire dal Rinascimento.

Le ragioni di questo *gap* sono molteplici e complesse ma riassumibili in quelli che comunemente si considerano i mali della economia del Mezzogiorno d'Italia: l'insalubrità, specie estiva, delle campagne; la loro insicurezza, dato che le scorrerie turchesche vengono registrate ancora per tutto il Seicento; il carattere piuttosto primitivo della nostra aristocrazia, che basava il suo potere sul possesso della terra come fonte principale dei suoi introiti; il precario stato delle infrastrutture, come le vie di comunicazione.

Il giardino sarà da noi inteso nel senso di *giardino mediterraneo*, cioè di *appezzamento chiuso irregolare, dominato dalla necessità di proteggere le colture arboree ed arbustive dal morso delle greggi ed i loro frutti dai furti campestri*.<sup>3</sup>

La transizione da un modello culturale all'altro, segno del processo di sprovincializzazione del nostro contesto sociale, trova spazio nelle opere settoriali edite a cavallo dei due secoli, fra cui particolarmente calzanti quelle del tarantino Giovan Battista Gagliardi. Nelle opere settecentesche di questo *abate*, infatti, il giardino viene inteso nel senso di *luogo ove si coltivano alberi da frutto*, promiscuamente o no con ortaggi; nelle opere ottocentesche, invece, esso è ormai il *luogo chiuso ove coltivansi soltanto alberi da ornamento, piante esotiche e fiori*, diverso dal *pomario*, che è il vecchio giardino, e dal *verziere*, dove si coltivano insieme ortaggi ed alberi da frutto.<sup>4</sup>

Per quanto riguarda il contesto cronologico e territoriale, oggetto di questa ricerca, la documentazione coeva riporta indifferentemente i termini di *gardenum* e *pomarium*, intendendoli come luogo di coltura promiscua di alberi da frutta e di ortaggi; l'uso di *verziere* (*viridarium*) resta limitato, invece, ad alcune situazioni particolari. Le terre adibite alla sola coltura degli ortaggi sono, infine, indicati come *orti* e in casi particolari *terrepaduli*, analogamente a quanto accadeva in Campania, dove anche i lavoratori addetti venivano chiamati *paludanti*.<sup>5</sup>

### Le pratiche colturali dell'orto

Secondo gli insegnamenti degli autori latini di cose rustiche (Varrone e Columella in particolare), tre erano gli elementi necessari al successo delle colture orticole: il *calorico*, il letame, l'acqua. La contemporanea disponibilità di questi elementi era il fattore limitante la diffusione e la produttività degli orti in un determinato quadro territoriale.

Il primo momento era naturalmente la scelta del sito da adibire ad orto.<sup>6</sup>

Gli autori classici, che più facilmente prendevano in considerazione l'ipotesi di trovarsi di fronte a terre vergini, consigliavano vivamente di scegliere siti dove cresceva *senza arte alcuna e l'ebbio, e l'olmo, e la vite, e il pruno, e il pero*, rifuggendo, invece, quelli in cui si sviluppava spontaneamente *l'elloboro e bianco e nero, il tasso, la mandragora, la cicuta, la ferula, la marruca*.

Il giardino di masseria San Domenico in agro di Taranto.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



Secondo le dottrine de' moderni l'orto doveva essere situato non molto lontano dal centro abitato, sia per la vicinanza del mercato, dove far affluire prodotti facilmente deperibili, sia per la più facile reperibilità del letame: ogni ortolano ha la sua bestia da soma che porta gli erbaggi in città e che poi al ritorno va carica di letame.

Il sito prescelto doveva essere in piano o al massimo lievemente inclinato, meglio se ai piedi di una collina, ma in ogni caso ben esposto a mezzogiorno per sfruttare appieno, specie in inverno, l'apporto della luce e del calore solari e ridurre l'ombreggiamento causato da muri e da siepi. A tale scopo il terreno doveva essere orientato in maniera tale da presentare gli spigoli e non i lati in corrispondenza dei punti cardinali. Lo stesso orientamento dovevano avere le aiuole (*tocche* o *porche*) per evitare il reciproco ombreggiamento.

Molto importante era la natura del terreno. Secondo l'Onorati il migliore era quello in cui *domina la sabbia o sia rena*; secondo il Gagliardi, invece, era preferibile quello *vegetale*, cioè composto di particelle tenere, che facilmente si uniscono e legano, in maniera tale che bagnandole se ne forma una pasta di colore scuro e quasi negro; in ogni caso doveva essere *assai mobile e profondo*: nel caso che il terreno mancasse dei requisiti suddetti, occorreva *darglieli a qualunque costo*: in presenza di un sostrato argilloso, ad esempio, si poteva procedere *rivoltandolo*

Acquedotto e vasca per il riscaldamento e per la decantazione dell'acqua prima dell'irrigazione a masseria Torre Bianca.



alla profondità di tre piedi per lo meno, trasportandovi terra sabbiosa o marna... e tutti gli avanzi dei vegetabili di cui si potrà disporre.

Il secondo elemento essenziale alla vita dell'orto era rappresentato dalla disponibilità di acqua durante tutto l'arco dell'anno, in maniera da poter avvicinare opportunamente le colture, pena la condanna all'alea delle capricciose meteore mediterranee. Fra le varie forme di approvvigionamento idrico l'acqua meteorica era preferibile a quella di fiume o di pozzo, tanto da raccomandarne la raccolta in appositi *acquari* o *pscine*, quando la sua disponibilità eccedeva il fabbisogno. Raramente, comunque, era sufficiente da sola, per cui occorreva far ricorso alle altre fonti. Prima della sua utilizzazione era, però, necessario farla stazionare in apposite vasche, più larghe che profonde, in modo da farle *deporre una parte della selenite o della pietra calcarea* poste in soluzione ma, soprattutto, per essere riscaldata prima dell'immissione nella rete irrigua, onde evitare un trauma termico alle radici delle piante.

Date le notevoli quantità richieste, nel corso della stagione estiva in particolare, venne sviluppato un ingegnoso sistema di sollevamento delle acque freatiche, noto come *ingegna* o *noria*, che utilizzava la forza motrice animale (cavallo ma, più spesso, mulo o asino) e si serviva di un complesso sistema di ingranaggi e di ruote. Tramite questo ordigno l'acqua perveniva in una va-



Monumentali arcate dell'acquedotto del Giardino della Corte a Leporano. (foto Antonio Vincenzo Greco)

sca, da dove per mezzo di canali, a volte costituiti da *imbrici* (tegole), o più raramente da veri e propri acquedotti con arcate e condotti sopraelevati, veniva smistata nei diversi settori dell'orto.

Il terzo elemento necessario per la buona riuscita delle colture ortive era, come s'è detto, il concime. Si trattava, per lo più, di materiale di origine organica, cioè del letame, detto *romato* o *oromato* nelle fonti settecentesche, *rombato* in quelle seicentesche e anche *stabbio* in quelle cinquecentesche. Era l'unico mezzo a disposizione dei nostri agricoltori in grado di restituire al terreno le sostanze nutritive, che colture intensive a ciclo continuo necessariamente gli sottraevano.

In situazioni particolari in alcune masserie, per la verità, si ricorreva a fonti alternative ma, anche in tali circostanze, esse non venivano mai utilizzate per il giardino o per l'orto. A masseria Morrone, per esempio nel 1789 i fittuari delle due aziende in cui il primitivo nucleo era stato sdoppiato (Morrone vecchi e Montefavale) venivano invitati a dividersi l'alga marina depositata sulla spiaggia; nel contempo, però, i loro obblighi verso i conduttori delle terre paludose per uso di *bombace ed ortaltzio* riguardavano una *carretta* di letame pecorino. Mescolato a letame animale si ritrovano le alghe anche a masseria Spagnoli (oggi Cattiva) nel 1739 ed Ingegna nel 1795.<sup>7</sup>

Il letame utilizzato nella concimazione dei campi proveniva principalmente fornitori dalle masserie ma questa non era la regola. Una quota considerevole del prezioso materiale era prodotto infatti, dalla stessa città attraverso i rifiuti (deiezioni degli animali, residui di mercato e altro), che venivano raccolti nelle strade da appositi appaltatori, oppure da stalle, da taverne, da trappeti, da mulini e da opifici vari che facevano ricorso alla forza animale. Tutto il materiale così raccolto veniva trasportato e depositato, fino ad aprile, nelle terre demaniali subito fuori Porta Lecce. Da qui, nel corso dell'estate, veniva distribuito nelle campagne circostanti.

Tutti i grandi proprietari terrieri tarantini, possessori di giardini, curavano che ai loro giardinieri venisse garantito l'approvvigionamento del letame, per cui nei contratti di fitto delle masserie i massari risultavano spesso impegnati in tal senso. Così nel 1796 cinque *carrette* della masseria Pizzarello, appartenente alla famiglia Carducci Artensio, dovevano essere corrisposte ogni anno al giardiniere; fino al 1763 i Domenicani avevano l'onere di fornire al conduttore del loro giardino di Saturo dodici *carrettè* di letame all'anno. Complesso era il *ratizzo* del letame prodotto dalla masseria di pecore dei Galeota: essa comprendeva infatti le masserie di campo Papale, Fica e Lucignano, sede quest'ultima delle *curti*, per cui esso andava



Giardino di masseria Ingegna. Le masserie costituivano la principale fonte di produzione del letame.  
(foto Antonio Vincenzo Greco)

suddiviso in base ai *paricchi* di buoi aratori presenti in ciascuna di esse, tranne quindici *carrette* all'anno che dovevano essere riservate per il giardino di Saturo. Al massaro di Tramontoni nel 1789 spettava rifornire il *giardiniero* dell'adiacente giardino di otto *carrette* l'anno; quello di Paluderbara nel 1749 di dodici. Al conduttore del *giardino* della Gravina, appartenente al marchese Saracino, barone di Montemesola, era riservato il letame dei tre *trappeti* in funzione in quel feudo nel 1791; nel 1749 il *giardiniero* del feudo-masseria di Statte riceveva il letame della taverna e del mulino ivi presenti.

Non tutti i tipi di letame erano stimati allo stesso modo. Si era soliti, infatti, distinguerli: *caldi* erano quelli di cavallo, di pecora, di gallina e di piccione, consigliabili in inverno, nelle terre fredde e per ottenere colture precoci; *freddi*, quello bovino, indicato per le colture estive e per le terre asciutte e leggere. Anche quello umano, una volta mescolato con *calcina* viva per mitigarne gli effluvi, godeva ottima reputazione ed era considerato il più *caldo di tutti*.

Il prezzo medio di una *carretta* di letame sul mercato di Taranto si mantenne nel corso del Settecento alquanto costante, fra i 20 ed i 30 grana, con una punta di 40 grana nel 1748.

Meno utilizzati erano i concimi di origine minerale, come le ceneri, la calce, il *nitro*, l'allume, il *lmo*, i fanghi; solo all'inizio dell'Ottocento si iniziò a parlare di concimi di

natura chimica, che, però, tardarono molto a fare la loro comparsa nelle nostre campagne.

Prima di essere sparso il letame doveva essere sottoposto ad opportuni trattamenti per farlo *maturare* e per liberarlo dai semi di piante infestanti, dai vermi nocivi e dalle *particelle di solfo*, ... *di pregiudizio alle piante*, invariabilmente presenti nel letame fresco o che si sviluppavano durante la maturazione.

In ogni orto, perciò, un angolo (in genere quello esposto a settentrione) era occupato dal letamaio, ombreggiato da alberi, composto da più fosse intonacate, oppure da opere in muratura. Dopo un anno di stazionamento veniva trasferito in un altro ambiente analogo e, infine, prima di essere sparso, era posto all'aperto in cumuli ricoperti di terra, che venivano bagnati all'occorrenza per tutta la durata dell'estate. Il letame, quindi, veniva utilizzato dopo tre anni di cura.

La letamazione andava fatta con *frequenza, moderazione ed opportunità*. Dalla prima, infatti, *deriva il vigore*, dalla seconda *l'equilibrio dell'umore* e dalla terza *la buona digestione, che è il fondamento dell'equilibrio e della forza*. La concimazione era ritenuta indispensabile per *somministrare quella sovrabbondanza di umori*, che aveva modificato le piante ortensi *da principio, ... necessaria ad impedire che le piante degenerino fino a restituirsì ad uno stato quasi selvatico*.

Bisognava, però, anche guardarsi dalle eccessive concimazioni, responsabili, ad esempio, dell'insipidezza dei legumi coltivati in Olanda e nei dintorni dei grandi centri urbani, in situazioni, cioè, di sovrabbondanza di materiale organico.

Tra le esigenze accessorie rivestiva particolare importanza la protezione delle colture dagli armenti. Questo scopo veniva ottenuto in vario modo, a seconda della disponibilità della materia prima: nelle Paludi si faceva ricorso ai canali (*carvonari* o *sangie*), ottenendo nel contempo l'effetto di drenare l'eccesso di acqua presente nel terreno; altrove si provvedeva alla recinzione con muri e/o con siepi di piante spinose, come il pruno selvatico e il biancospino; dove, però, i giardini si susseguivano erano spesso privi di tale difesa, come, ad esempio, a Saturo, a Gandoli e agli Orti.

Un tipo particolare di protezione era prevista per scongiurare gli effetti della grandine; poiché essa proviene in genere da *ponente* da *maestro*, in quell'angolo dell'orto era opportuno piantare querce, pini, gelsi o olivi.

Laddove le condizioni lo consentivano, una parte del giardino veniva riservato al canneto (*canneto*), costituito dalla comune canna di palude o cannuccia (*Phragmites australis*), spesso ultima traccia della vegetazione originaria. Lo stesso toponimo di Gandoli, presente in realtà nei documenti antichi nella forma *Cannole*, potrebbe essere un fitotoponimo.<sup>8</sup>

La scelta di mantenere un angolo di vegetazione spontanea derivava, in effetti, dai molteplici impieghi cui i culmi della pianta erano destinati: difesa dai venti freddi o salsi, sostegno per le piante ortensi rampicanti (pomodori, fagioli, piselli) e per le viti *impalate, cannizzi* per porre a seccare fichi e altri frutti, *incannicciate* per la copertura delle volte delle abitazioni.

Il canneto era parte integrante dei *viridaria* disposti lungo il litorale a est di Taranto e richiedeva cure particolari.

A partire dal secolo scorso la canna nostrana venne sostituita dalla più robusta e meno esigente, in quanto a umidità, *Arundo donax*. La rusticità di questa ultima ha determinato un vero e proprio terremoto ecologico, soprattutto negli ecosistemi litoranei, giungen-

do non solo ad espellere la specie indigena ma finendo con l'occupare l'ambiente dunale in vasti tratti della costa.

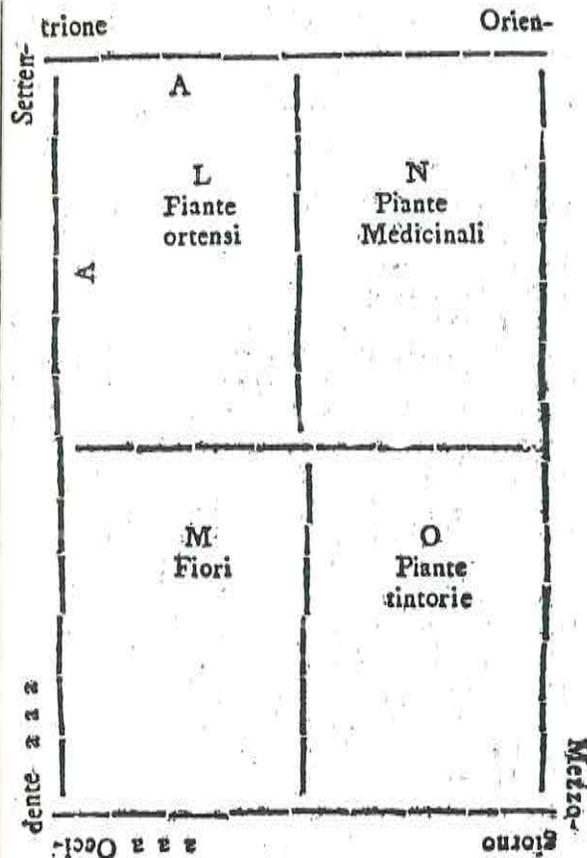
Non più controllati dalla coltura, i canneti sono tornati per un po' di tempo a occupare estesamente gli antichi *viridaria*. Va ricordato, a tal proposito, il vasto canneto che fino a pochi anni or sono ricopriva per intero la forra di Saturo, prima di essere sacrificato agli implacabili appetiti della speculazione edilizia.

Annesso al canneto vi era, talvolta, una *padula*, utilizzata per la macerazione (*man-gansciatura*) del lino, che per molti anni è stata la principale fibra tessile ma nel corso del tempo essa scomparve per fare spazio a pratiche più redditizie. Attestata fino a tutto il Cinquecento per il giardino di Gandoli, la palude era ridotta a coltura già nei primi decenni del Seicento.

La pratica della macerazione del lino risulta ampiamente attestata ancora nella prima metà del Settecento in contesti molto differenziati, come i giardini delle Fontane dei

Canne utilizzate per realizzare la copertura di un tetto.  
(foto Antonio Vincenzo Greco)





Disposizione di un orto-tipo secondo Nicola Columella Onorati (1834).

Carmelitani a San Vito e quello di Cigliano. Venne, tuttavia, ridimensionata nel corso del secolo insieme all'obsolescenza della coltura del lino, sostituita da quella del cotone; scomparve infine agli inizi dell'Ottocento, scoraggiata dai provvedimenti che ne limitavano ulteriormente l'esercizio per motivi igienici.

In presenza di tutti i requisiti richiesti, l'orto era in grado di garantire una produzione a ciclo continuo con colture diverse per ogni stagione, senza la necessità di lasciare alcun angolo a maggese. Tutto ciò richiedeva naturalmente un'accorta organizzazione dello spazio e del lavoro.

L'orto andava suddiviso in settori, intesi in senso funzionale piuttosto che spaziale, detti *quadri*, rispettivamente occupati dalle piante alimentari, dai fiori, dalle piante tintorie e da quelle officinali, *essendo vergogna che gli speciali non traggano dagli orti paesanti le erbe ed i semi necessari ai loro impieghi*. La quota di ciascun quadro variava, ovviamente, a seconda delle necessità del merca-

to. La divisione era attuata mediante sentieri; all'interno di ciascun *quadro* erano disposte le aiuole, variamente lunghe ma larghe tanto quanto *il coltivatore possa dominarle con la mano... a cagione delle diverse opere da fare al loro interno, come il diserbo o il rincalzo*.

Particolari aiuole erano i semenzai o *vrascicali*, in cui venivano posti a germogliare i semi, in attesa del trapianto. Un accessorio importante, soprattutto per le terre piuttosto fredde, erano le *caldine*, semenzai particolarmente arricchiti di letame *caldo*, che garantivano legumi più precoci e di qualità molto delicata; per accrescerne l'effetto, talvolta le *caldine* venivano incassate in telai di legno o di pietra ricoperti da lastre di vetro.

Le lavorazioni dell'ortolano, che si avvaleva di una utensileria molto complessa e differenziata, erano molteplici e variavano a seconda del tipo di coltura.

Il Gagliardi individua quattro *generi* di piante ortensi, ognuno bisognoso di cure colturali particolari: quelle di cui si utilizzano le radici (carota e pastinaca); quelle di cui si utilizzano le foglie (cavolo e cicoria); le cucurbitacee (meloni e zucche); le frugifere (carciofi, fragole e *molignane*).

Più articolata è la classificazione proposta dall'Onorati, che identifica undici gruppi: i precedenti quattro; le bulbifere (aglio e cipolla); le piante di cui si utilizzano foglie e gambi (le infinite varietà di cavoli); quelle di cui si utilizzano i semi (legumi); i pomiferi (pomodori, zucche e meloni); quelle di cui si utilizzano i germogli (asparagi); quelle di cui si utilizza il fiore (cavolfiore e funghi); i condimenti (prezzemolo e sedano).

Nei documenti notarili relativi al Tarantino di frequente si trovano riscontri relativi a molte varietà di cavoli (verze, cavoli cappucci, *mugnoli*), alle *scalere*, a varie insalate e alla cicoria (note nel complesso come *foglie o fogliame*), ai finocchi, ai carciofi, alle fragole (citata una sola volta), ai pomodori (citati anch'essi una sola volta) e soprattutto ai meloni, sia quelli *di pane* (poponi), che *d'acqua* (angurie), di ammirata grandezza e saporosità. Ampio spazio era dedicato alla coltivazione dei legumi (fave, fagioli, lenticchie, ceci e doliche), essenziali integratori proteici della dieta mediterranea, diffusamente coltivati anche nei maggesi.

La coesistenza di più specie in spazi ristretti e il loro incessante avvicendamento, richiedevano conoscenze relative a eventuali incompatibilità: alcune di esse, infatti, non erano considerate *sociali* e potevano coltivarsi solo isolatamente, come i legumi, i meloni, le fragole, le bulbose, le bietole e gli spinaci. La causa veniva individuata nelle *mucillagini* secrete dalle radici delle piante, che *per talune... riesce utile e per altre dannosa*, originando, quindi, *antipatia* o *simpatia* reciproca.

I nemici principali delle *ortaglie* erano gli insetti e i vermi, contro i quali si consigliava l'impiego di fuliggine dei camini; importante era anche impedire l'ingresso nei fondi ai cacciatori, essendo gli uccelli i più *efficaci distruttori* dei parassiti.

### Le pratiche colturali: i giardini

Molto di quanto s'è detto relativamente agli orti può riferirsi anche ai giardini ma con qualche particolarità.

Il sito ideale era costituito dalla *radice di un monte, la cui inclinazione si estenda verso mezzogiorno*, per assicurare una difesa naturale contro il nemico principale delle piante da frutto: le gelate e i venti freddi durante la ripresa vegetativa primaverile. Poco idonei erano, invece, i luoghi vallivi, a causa delle frequenti nebbie, dannosissime durante la fioritura, nonché quelli paludosi, in quanto *infettano non solo l'aere ma anche i frutti*.

Oltre alle caratteristiche climatiche anche la pedologia costituiva, talvolta, un impedimento all'inserimento di talune specie in un determinato contesto. Gagliardi lamentava, ad esempio, l'incapacità dei tarantini, *per quanto ne abbiano fatto*, di coltivare proficuamente le *ciriegie*, sebbene coltivassero con ottimi risultati una specie molto simile, come le *amarasche*.

Le esigenze idriche di un giardino erano certamente meno stringenti rispetto a quelle dell'orto, fatta eccezione per gli agrumi, che richiedevano in media due o tre innaffiature la settimana per la durata della siccità estiva.

La somministrazione di letame andava fatta con parsimonia a causa della *disgustosa influenza sul sapore dei frutti*. Taluni, pertanto, preferivano semplicemente rinnovare il terreno intorno agli alberi, sostituendo quel-

lo esausto con altro, raccolto, ad esempio, in bosco. Il miglior letame, in ogni caso, era costituito dalle corna e dagli zoccoli degli animali macellati, in considerazione della lentezza dei processi di decomposizione: un solo zoccolo di cavallo bastava all'*ingrasso di un giovane albero per ben 10 o 12 anni*.

La recinzione aveva, invece, un ruolo determinante per la sopravvivenza del giardino, assolvendo il duplice scopo di protezione dai venti freddi e dalla mano dei ladri. Per questo motivo doveva essere il più alto possibile ed essere fatto con pietre scure, anche se con quelle chiare si poteva ottenere analogo risultato.

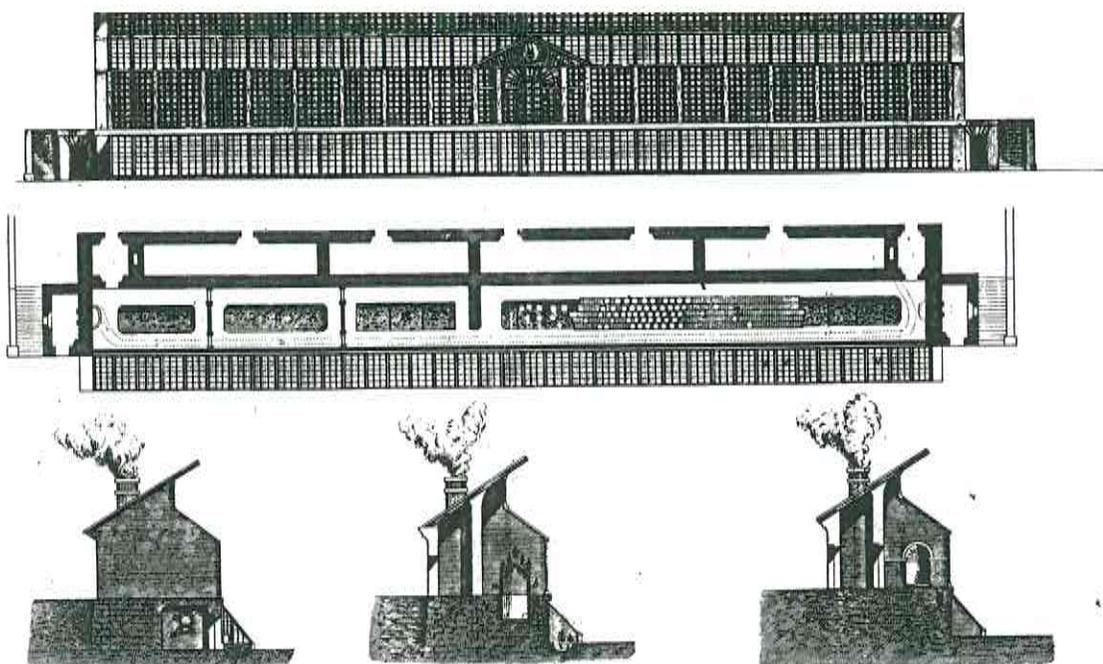
I muri di recinzione edificati *a crudo*, cioè con pietre connesse a secco, non raggiungevano altezze considerevoli, al contrario di quelli costruiti *a cotto* o *a calce*, cioè con conci più o meno squadriati e cementati con malta. In entrambi i casi la sommità era ricoperta da tegole o da orli di pietre per limitare i danni dovuti alla pioggia.

All'interno della recinzione la disposizione delle piante teneva conto del grado relativo di resistenza al freddo: giusto sotto il muro, ma spesso all'interno di un'ulteriore

Gli alti muri di recinzione del giardino nella Gravina di Fantiano a Grottaglie.

(foto Antonio Vincenzo Greco)





Serre riscaldate in una tavola dell'Encyclopédie française del 1772.

recinzione più elevata, andavano posti gli alberi più vulnerabili, come gli agrumi; al centro i più resistenti.

In climi più freddi rispetto al nostro il giardino era sempre dotato di *dicedroniera* (*orangerie*) e di *stufa*: la prima era un ambiente dove si riponevano durante la stagione invernale gli agrumi; la seconda una camera in cui venivano posti gli stessi in presenza di un fuoco.

Altro elemento che nel giardino assumeva particolare rilievo era la *casa del giardiniere*, in genere *terranea*, cioè ad un solo piano, con annessa rimessa e stalla. Aveva funzione residenziale ma anche di deposito per il vasto armamentario richiesto nello svolgimento dei lavori agricoli. L'abitazione non era un elemento costante nella zona delle Paludi, dove motivi di carattere igienico raccomandavano una permanenza la più limitata possibile, specie durante la notte e in estate.

In situazioni particolari, ma solo a partire dalla seconda metà del Settecento, all'edificio rurale andarono affiancandosi strutture edilizie con finalità ricreative e di puro diletto. La diffusione della moda della *villeggiatura*, nata fra le famiglie nobili ma diffusasi ben presto anche fra i *parvenu* borghesi, arricchì i giardini di una nuova funzione, che richiedeva nuove soluzioni architettoniche, talvolta anticipando analoghe trasformazioni che riguardavano i corpi di fabbrica delle

masserie. Al termine di questo processo lo stesso significato del termine *giardino*, come già segnalato, mutò, adattandosi ai tempi nuovi.

L'elevata mortalità delle piante da frutto costituiva un serio problema, che si affrontava acquisendo nozioni di vivaistica: nel giardino, talvolta, venivano coltivate piante da trapiantare poi al di fuori dello stesso, trattandosi per lo più delle *mazzarelle* di olivo.

La moltiplicazione delle piante da frutto avveniva o per seme o per via agamica, cioè per talea, per margotta o per propaggini, anche se il primo sistema era il più consigliato. Per questo scopo veniva attrezzato un angolo particolare del giardino (*semenzato*) *in terreno aperto e dominato dal sole, ... sugoso anziché pingue e nel mezzo fra il secco e l'umido*. Qui venivano posti a germogliare i semi e le plantule vi restavano per due anni al più, per essere trasferite in un altro settore specializzato (*vivato*) dove venivano poste a distanze prefissate e mantenute per altri due o tre anni, per essere successivamente poste a dimora e innestate nelle varietà richieste.

Molto praticato era anche l'innesto di individui selvatici, che proprio per questa bisogna sfuggivano alla *scipponatura*, ossia alle operazioni di smacchiamento e bonifica agraria. I selvatici potevano anche essere

raccolti nei boschi o nelle macchie per essere trapiantati e successivamente innestati, come di frequente avveniva per i carrubi (*còrnoli*), i peri (*calaprici*), le amarene, i pruni. Secondo alcuni in questo modo si ottenevano piante più vigorose.

Nella messa a dimora si seguivano due schemi principali, affermatosi sin dalla antichità: a triangolo o a *quintonce*, cioè come i punti del numero cinque sulla faccia dei dadi. In quest'ultimo modo si ottenevano alberi più fruttiferi, *essendo essi dominati dal sole e dalla luna e dall'aria... rendendo altresì il pometo più vendibile, a beneficio del proprietario*.

La distanza fra le piante era regolata da fattori come la lunghezza e la *copiosità* delle radici: il mandorlo, a questo riguardo, *nuoce* per averle *molte e spesse*; i meli e i melograni erano, invece, *innocenti*, non essendo in grado di *rubare il succo alle piante vicine*. Melograno, mirto e alloro potevano, quindi, essere piantati a soli nove piedi (meno di due metri) di distanza; un po' di più andavano distanziati i meli ed ancora di più i peri e i pruni; più distanziati ancora i fichi.

Importanti erano l'*ombra* e lo *stilticidio*, di cui occorreva tener conto nelle associazioni.

*Brevi* erano le ombre dei meli, dei peri e di quegli alberi che si uniscono al *globo*; *lunghe* quelle del ciliegio e dell'alloro; *leggera* quella dei fichi e per questo motivo potevano tranquillamente essere intercalati nei filari delle vigne. L'ombra poteva, quindi, essere *nutrice*, cioè giovole alle piante convicine, come quella dell'olmo e dell'ontano; ma anche *matrigna*, come quella del noce, *che offende pure il capo umano*, del pino e dell'abete.

Anche lo *stilticidio* poteva avere effetti negativi, come quello dei pini e delle querce e per questo stesso motivo i cotogni andavano posti a notevole distanza l'uno dall'altro. Più complesso il rapporto empatico che s'instaurava fra talune specie e che impediva, ad esempio, all'olivo di *amare troppo* la vicinanza di qualsivoglia altro albero, fatta eccezione per il mirto, per il quale, al contrario nutriva evidente *amicizia*.

La ventosità del luogo, infine, poteva condizionare l'affollamento delle piante: laddove maggiore era la dominanza dei venti, lì la distanza fra gli alberi andava ridotta.

Nel caso particolare del giardino promiscuo con l'orto occorreva tener conto anche delle esigenze delle piante ortensi.

In tale circostanza la distanza fra gli alberi non doveva essere mai inferiore a trenta palmi (quasi otto metri), disponendo i filari nel senso est-ovest.

Molteplici cure colturali erano richieste dalle piante fruttifere. Proscritto l'impiego dell'aratro all'interno del giardino, andavano fatte almeno due zappature annuali (conduzione a *due concie* o *conze*): una in primavera, seppellendo le erbe infestanti cresciute intorno ai tronchi, ed un'altra in autunno, accompagnata da opportuna letamazione.

La potatura costituiva un'operazione delicatissima per la quale spesso i proprietari delegavano personale di propria fiducia a spese dei fittuari. La categoria dei potatori, all'interno dell'ampio e ingiustamente considerato indistinto calderone dei lavoratori agricoli, si caratterizzava con elevatissima professionalità e mercedi di norma più elevate della media.<sup>9</sup>

Un discorso a parte meritano tutte quelle tecniche, messe a punto da una secolare esperienza, al fine di migliorare la qualità del prodotto, di prolungare la stagione della raccolta e di consentire la conservazione dei frutti.

Per ottenere frutti sempre *gentili* si consigliava d'innestare più volte sullo stesso albero la stessa varietà.

Per anticipare la maturazione dei frutti (operazione che i nostri contadini chiamavano *prestomaturato*) si ricorreva a varie astuzie: si soleva *ungere seu boccare* i fichi, cioè si poneva con una pagliuzza o una penna una goccia d'olio sull'occhio del frutto non appe-

Disposizione a quintonce dei fruttiferi per un giardino, secondo Nicola Columella Onorati (1835).



na diveniva rosso, ottenendo un'anticipazione anche di un mese; allo stesso scopo si operava un'incisione circolare della larghezza pari a un dito sulla corteccia dell'albero per impedire il ritorno a terra del sugo che fluisce nelle piante, obbligandolo a restare nelle parti alte; in questo modo si poteva ottenere il ripristino della produzione anche in alberi isteriliti.

La facile deperibilità dei frutti giunti a maturazione costituiva, nell'impossibilità di impiegare il freddo per la conservazione, un notevole limite alla loro commercializzazione. Per questo motivo vennero sviluppate varie tecniche per rallentare quanto più possibile il naturale deperimento.

La raccolta, perciò, doveva aver luogo solo con le mani e *in ore in cui sia dissipata la guazza, e sempre in giornate asciutte*. Selezionati e avviati immediatamente alla vendita i frutti *venuti storti, non ben condotti, stati percossi dalla grandine o guasti dai vermi, i più grossi e meglio formati* venivano riposti, ben asciugati, in una stanza adibita all'uso

Pero.  
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)



(fruttato), ben distante da letamai e da stalle e *da altri luoghi di esalazioni cattive*. Ideale si rivelava per questo scopo un luogo asciutto e fresco, *piuttosto sotterraneo*. Per ottimizzare l'effetto conservante di questo ambiente i frutti dovevano essere riposti in maniera da non toccarsi l'un l'altro, in cassette distribuite per tutto il fruttato, con il *peduncolo in sotto e dalla parte del fiore in sopra, ed a strato a strato*, coperti da *paglia segata o fieno sottile asciutto*, oppure anche con *loppa, carta tagliata ed alga*.

#### Gli alberi da frutta

Da un punto di vista sistematico gli antichi individuavano due soli tipi di alberi fruttiferi: i *pomiferi* ed i *nociferi*; a questi i moderni avevano aggiunto altri due gruppi, i *bacciferi* e i *drupiferi*. Al primo raggruppamento appartenevano quegli alberi i cui frutti avevano il *seme entro una capsula coperta di polpa*, come il melo, il pero e il cotogno; al secondo quelli con il seme dentro un involucro legnoso, come il noce e il mandorlo; al terzo, quelli con il seme immerso nella polpa, come il gelso e la vite; all'ultimo, quelli con il nocciolo circondato dalla polpa, come il pesco, l'albicocco, il ciliegio.

L'elemento distintivo dei giardini del nostro territorio erano gli agrumi, che, perciò, venivano indicati sempre con la menzione specifica di *giardino di cedrangoli*; questi richiedevano cure e attenzioni particolari, ricambiate però da un'elevata rendita.

È sintomatico, a tale proposito, il caso del giardino murato di agrumi, esteso per un solo stoppello, della masseria di Marzanello, già appartenuta al disciolto ordine dei Celestini di Taranto e venduta all'asta. Questo venne valutato nel 1795 ben 100 ducati. Per comprendere il valore della stima si tenga presente che pochi anni prima (1783) un tomolo, cioè otto stoppelli, di giardino di *frutti comuni* era valutato al massimo 120 ducati, esclusi i *comodi d'acqua*; un tomolo del migliore seminativo 100 ducati e uno della migliore terra per *ortalzi e bombace* fino a 300 ducati.

Due erano le specie note di agrumi: il *Citrus aurantium* e il composito gruppo del *Citrus medica*.

Al primo appartenevano gli aranci con frutti a *sugo dolce*, noti come *portoghesi, porto-*

*galli o limi di Spagna*, nonché quelli di *sugo agro*, detti anche *amari o forti*; una varietà di questi ultimi era l'*arancio della Cina o rizzo*, così detto a causa delle caratteristiche foglie accartocciate, il cui succo acre veniva utilizzato per fare sciropi.

Al secondo gruppo appartenevano le molte varietà di limoni con frutti a sugo acido e dolce, le *melangole*, le *limoncelle (luminelle)*, le *cedrate* (celebre la varietà di *Firenze*) ed i *cedri*.

Moltissime varietà di *frutti comuni* erano anche ospitate nei giardini.

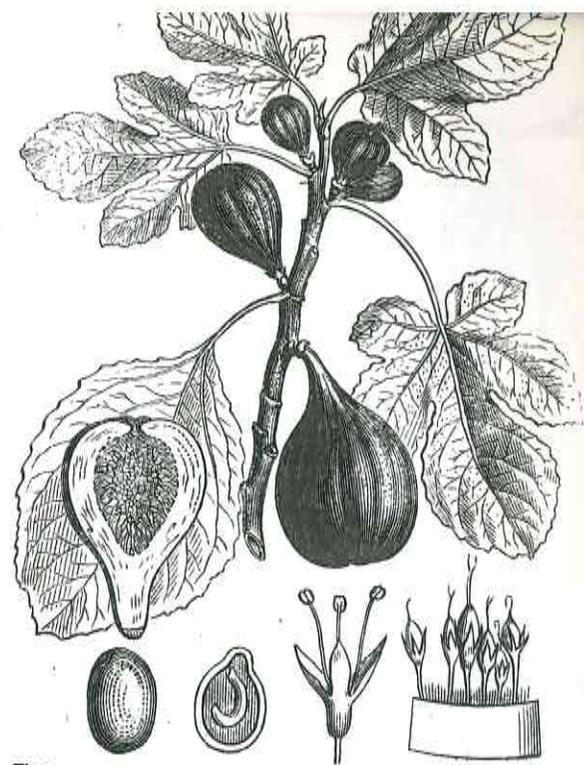
Tra le pere si ricordano le *spadoni* (a maturazione invernale), le *reali* e le *comuni*. Molto frequentemente i peri venivano coltivati in pieno campo, interrompendo la monotonia dei seminativi, associati ai mandorli e ai fichi.

I meli erano frequentemente presenti nei giardini con varietà affatto differenti da quelle comunemente note al giorno d'oggi per lo più sconosciute allora nelle nostre campagne. Taluni giardini presentavano tale coltura specializzata: nel 1730 un certo Nicola Peluso vendeva per 579 ducati un suo giardino in contrada Caggiuni di 16 quarantali (circa 4 tomoli, cioè poco meno di 3 ettari) in cui erano piantati ben 1.000 meli (probabilmente le comuni mele *nane*, particolarmente adattate al clima caldo) e 1.100 alberi di mele *grandi*, oltre a 4 gelsi bianchi, 7 albicocchi, 123 peschi, 10 peri e 4 fichi.

Il melograno (*granata* o *sète*) era anche diffusamente coltivato, specie nel territorio a ovest della città, dove non mancavano esempi di colture specializzate: nel 1640, ad esempio, Zenone de Tintis donò a Donato Scarano tre tomoli *per ortalzi con 900 granate* in località Tre Palmenti o Orti di Sopra. Di queste venivano coltivate diverse varietà a frutto acido o dolce e, particolarmente rinomata, quella con grani *adente di cavallo*, nota con il nome di *alaffia*.<sup>10</sup>

I fichi, freschi o secchi, costituivano un essenziale complemento della dieta contadina.

Alcune varietà, per via del complesso ciclo biologico che accompagna la maturazione dei frutti, avevano bisogno del cosiddetto *caprifico* o *profico*, motivo per cui spesso questo trovava accoglienza nei giardini. Da esso si prelevavano i *siconi*, che venivano



Fico.  
(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

posti in serti sui rami dell'*albero gentile*, rendendo possibile l'impollinazione, che avveniva per il tramite di un imenottero (*Blastophaga psenes*). Una prima produzione di fichi ha luogo in giugno-luglio con i cosiddetti *fioroni*, noti come *columbri* o *fragazzoni*, una seconda e più abbondante, invece, in agosto-settembre.

Le innumerevoli varietà di fichi, tramandate da secoli di coltura, vanno purtroppo estinguendosi, insieme alla disaffezione per questo frutto. Tra queste si ricordano i *fichi napoletani*, varietà *delicatissima al sapore, piccola di mole, con la spoglia negra e la grana bianca*;<sup>11</sup> presenti nel giardino della masseria Mutata del marchese Saracino, barone di Montemesola, erano espressamente riservati per la sua tavola.

Va detto inoltre, che il fico era diffusamente coltivato in associazione con la vite e che veniva coltivato anche in pieno campo; talvolta, invece, si presentava in coltura pura specializzata: nel *catasto muratiano* del 1812 nel Tarantino avevano questa destinazione 164.6 tomoli con particolare diffusione nel settore orientale del territorio.<sup>12</sup>

Prugne e susine erano anch'esse molto diffuse; rinomate le varietà *damascina* e,

soprattutto, la *Pappacoda*, coltivata nel giardino della Gravina del citato marchese Saracino e i cui frutti erano pure riservati alla sua mensa.

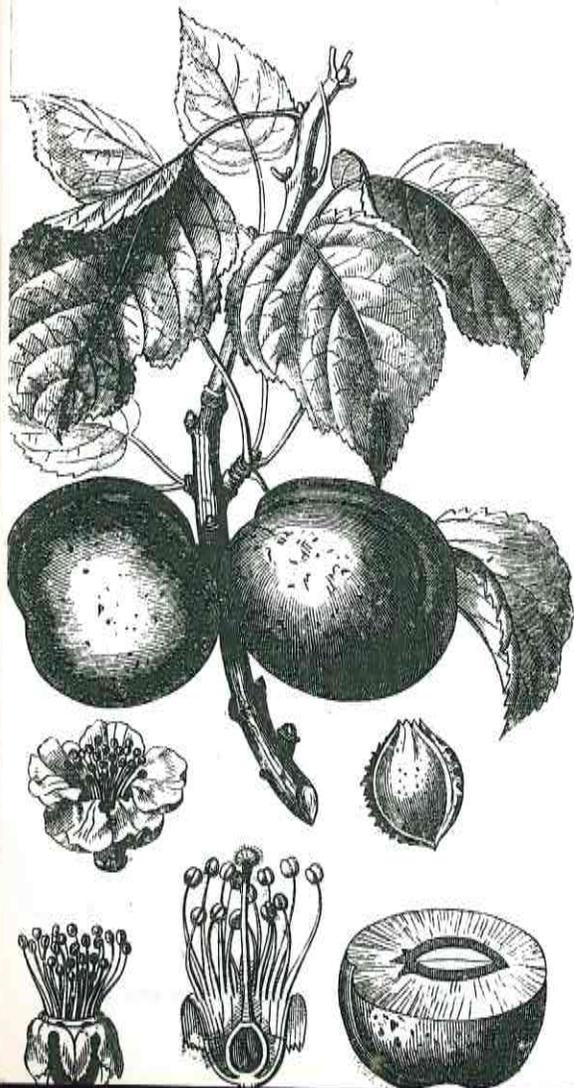
Di frequente sono citati nei documenti, inoltre, l'amareno, il cotogno, l'albicocco (*crisomole seu vermacocche*) e il pesco (*percochi*).

Anche l'olivo e la vite erano spesso presenti nei giardini, per lo più con varietà pregiate per uso alimentare, come, per gli olivi: le *celline bianche di Nardò*, le *fasole*, le *verdi*, le *corniole*.

Ben circoscritti gli esempi di *vigne speciose aggrindate*, in cui venivano coltivate, promiscuamente con alberi da frutta, varietà di

Albicocco.

(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)



uva da tavola (soprattutto l'uva *corniola lunga* o, più genericamente, *particolare*) e per produzioni vinicole pregiate come il *moscatellone*. Tali piante venivano condotte a pergola, con tralci sostenuti da pilastri; in *impalata*, con tralci sostenuti da pali o, più spesso, da canne e legati con giunchi.

Giardini di questo tipo erano quelli della famiglia Galeota nella masseria della Felice, dei Marrese in quella di San Pietro e del barone Blasi in quella di Statte. L'uva *corniola impalata* era molto diffusa anche al di fuori di questi contesti, solo dove, però, era disponibile acqua irrigua, come nella zona delle Paludi e di Taddeo.

Il mandorlo, sia a frutti dolci che amari, era presente nei giardini ma anche in pieno campo, talvolta in coltura specializzata.

Un cenno a parte meritano il giuggiolo (*Ziziphus jujuba*) e il gelso.

Il primo, una volta, era molto diffuso in tutta la Puglia ma Leverano era considerata *la città delle giuggiole* per antonomasia.<sup>13</sup> I suoi frutti (*sciuscele* o *sciuscelle*) erano adoperati a scopi medicinali ma, soprattutto, costituivano una vera leccornia.

Ignoti oggi giorno ai più, i giuggioli fanno ancora elegante mostra di loro, abbastanza comunemente, nei giardini abbandonati; fra essi, ammirabili per il portamento monumentale sono i due che introducono nell'altrettanto monumentale giardino della Gravina, vicino Montemesola. Presenti in genere in numero modesto per ciascun giardino, non mancavano, però, le eccezioni: nel giardino di Andrea D'Afflitto, ad esempio, in località Ingegna (gli antichi Orti di Basso) a metà del Settecento se ne contavano ben 60, insieme a 100 olivi, in 15 tomoli. Molti giuggioli erano anche nella gravina di Giambicotto (attuale Gennarini Leucaspidi) e l'aggiudicazione dei loro frutti per uno dei motivi delle interminabili diatribe di confine fra i Gennarini ed il Monastero di Santa Chiara di Taranto.

La coltivazione del gelso, sia bianco che nero (o rosso), molto praticata fino al Cinquecento, soprattutto per l'allevamento del baco da seta, andò scemando insieme alla generale crisi della bachicoltura, che, dopo secoli di quasi monopolio *napoletano*, si trasferì progressivamente verso le regioni settentrionali.<sup>14</sup>

La residua presenza del gelso nel nostro territorio è attestata da alcuni suggestivi toponimi, come quello di Curti della Seta, riferito a diverse masserie poste in una vasta fascia a nord del Mar Piccolo, nonché da attestazioni documentarie: nel 1631 il Monastero di Santa Chiara comprava una *possessione* di 22 tomoli con ben 110 gelsi bianchi, accorpandola nella sua masseria alle Petrose. In tutti i documenti del secolo successivo le attestazioni riferite ai gelsi saranno sporadiche e riguarderanno alberi per lo più singoli.

Mera curiosità è costituita dalle palme da dattero, attestate in diversi luoghi, per lo più con individui isolati, anche se il giardino dei Cotugno a Murivetero veniva indicato nel 1738 come di *agrumi e palme*. A detta del De Salis, però, le nostre palme, *quantunque riescano a portare il frutto, non maturano mai sino al punto necessario, come si importano dall'Africa*.<sup>15</sup>

Nei giardini delle Paludi e dei Caggiuni, a ridosso della pineta litoranea, come ad esempio in quello dei Celestini, venivano coltivati anche i pini domestici (*Pinus pinea*) dai cui frutti (*pigne*) si ricavano i pinoli.

Va anche ricordata la coltivazione dei pioppi a San Tomai e a San Pietro di Mutata, mentre non si ha notizia di piante fruttifere, oggi molto comuni, come il nespolo (*Eryobotria japonica*), il kaki (*Diospyros kaki*) e il fico d'India (*Opuntia ficus-indica*), introdotte solo nel corso del secolo scorso.

Tra le piante allevate per scopi medicinali nei giardini va ricordato soprattutto l'alloro (*lauro*). Si segnala, per curiosità, la coltivazione del mirto (*Myrtus communis*) nel Seicento per la produzione d'inchiostro

#### Orti giardini nella storia del paesaggio

La storia dei giardini e degli orti mediterranei ha visto momenti di espansione e di contrazione, condizionati, da una parte, dalla vocazione del luogo e, dall'altra, dalle fasi congiunturali di natura micro e macroeconomica. In essa è possibile, però, individuare quattro eventi critici: la colonizzazione magno-greca, la conquista arabo-bizantina, la scoperta dell'America e l'avvento delle biotecnologie (cronologicamente esorbitante, però, da quest'ambito di ricerca).

La fondazione della Taranto magnogreca comportò per la prima volta, probabilmente,



Gelso.

(da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

la trasformazione degli assetti ecologici del suo territorio. La causa di ciò va individuata nell'introduzione di una cultura, che propugnava il principio del possesso individuale della terra e recava un progetto organico di sfruttamento della stessa, tale da realizzare compiutamente le sue potenzialità produttive.

La *chora* di Taranto vide, infatti, mutare nei secoli immediatamente successivi alla fondazione della colonia (ultimo decennio dell'VIII secolo a.C.) in maniera radicale e irreversibile la sua architettura formale. Strade, muri e siepi, da allora in poi, attesteranno per sempre l'avvenuto processo di appoderamento e la sentita esigenza di difendere le colture più pregiate, come orti, giardini e vigneti.

Proprio ai coloni greci si deve l'introduzione, con le molteplici specie coltivate e l'ormai perfezionata tecnica agronomica, del modello di organizzazione territoriale definito *giardino mediterraneo*.<sup>16</sup>

Le campagne del Tarantino si presentarono particolarmente idonee al suo sviluppo. Le colture ortofrutticole erano, infatti, affidate ad agricoltori specializzati, chiamati con



Le fonti antiche parlano del castagno, come di una coltivazione tipica del tarantino. (da A. Pokorny, Storia Illustrata del Regno Vegetale, Torino, 1871)

il nome specifico di *rhodanoroi* o di *rbaphanoroi*, secondo una glossa tramandata da Esichio.

A conferma dell'importanza prestata all'economia agricola dalla colonia laconica, Archita, massima espressione della grandezza raggiunta dalla città in tutti i settori della sua vita, pare abbia scritto un'opera intitolata *Peri gheorghias*.<sup>17</sup>

Le uniche fonti scritte in grado di fornire un contributo alla ricostruzione dello scenario di questa *seconda natura*, purtroppo, risalgono al più al I secolo a.C., quando Taranto era ormai politicamente ed economicamente decadente; le stesse, inoltre, sono spesso ispirate ad esigenze di carattere squisitamente letterario, scevre, quindi, da esigenze e da finalità *scientifiche* e, per conseguenza, talune affermazioni lasciano molto perplessi.

Particolarmente problematica è, per esempio, l'asserzione di un autore, pure attendibile come Plinio il Vecchio, relativa alla coltivazione di castagni nel Tarantino, che pro-

ducevano frutti rinomati per la facile digeribilità. Tale dato è in evidente contrasto con l'assetto vegetazionale della provincia jonica;<sup>18</sup> al contrario e la sua veridicità indurrebbe a ipotizzare mutazioni bioclimatiche di portata catastrofica, delle quali manca l'attestazione.

Le informazioni di cui siamo in possesso, comunque, derivano da una letteratura particolarmente ricca.<sup>19</sup>

Di particolare rilievo è la frequente denominazione di *tarentinae*, riferita a diverse varietà di frutta e che si rinviene nella trattativistica specializzata e no. Più che a innovazioni ottenute nel territorio di Taranto, si suppone, piuttosto, che esso abbia funto da ponte fra l'antica scienza agronomica orientale, elaborata e arricchita localmente, e le parti non grecizzate dell'Italia, compresa Roma.

Tra i frutti più celebrati nell'antichità vanno ricordate le pere tardive, particolarmente adatte alla conservazione e denominate da Plinio appunto *tarentinae*, nonché le pere *Signina* o *Syria*, che Carducci identifica con le *ghiacciuole rosse*.<sup>20</sup>

Le mandorle *tarentinae*, ritenute caratteristiche delle campagne joniche, avevano guscio ambrosino e tenero.

Fichi di dolcezza eccezionale, indicati sul posto con la particolare denominazione di *onae*, avevano anche varietà a maturazione eccezionalmente tardiva, prolungata fino a gennaio.

Molto diffuse erano le noci dal guscio duro, oltre a quelle con guscio tenero, che Favorino denominava *tarentinae*.

Rinomati erano i capperi e, soprattutto, il mirto, coltivato sia a scopo ornamentale (era molto ricercato dai giardinieri), sia per le sue bacche da cui si ricavava, secondo una pratica nota fino a tutto il Settecento, una marmellata di particolare gusto ed un inchiostro.<sup>21</sup> Forse da residui di queste antiche colture è derivata la sottospecie nota come *Myrtus communis tarentina*.<sup>22</sup>

Sempre Plinio riferisce di una particolare varietà di pino, che produceva pinoli a guscio *molle*, chiamata appunto *tarentina*.<sup>23</sup>

Nelle campagne di Taranto venivano largamente praticate l'orticoltura, per cui noti erano i porri, e una floricoltura molto avanzata, che faceva uso di vere e proprie serre.

Non è noto come una tale ricchezza si sia tradotta in termini di architettura territoriale e, in particolare, se *rispettò una condizione di isomoiria, come per altre colonie, o se invece rispecchiò situazioni già esistenti in patria*.<sup>24</sup>

In assenza di ricerche sistematiche sul campo va preso atto della presenza di molte fattorie, attestate nel nostro territorio in età magnogreca e repubblicana con una tessitura che, pur rarefacendosi notevolmente dopo la guerra annibalica, rimase intatta fino al I secolo.<sup>25</sup>

La definitiva perdita d'indipendenza da parte di Taranto, nel 209 a.C., inserì il nostro territorio, come tutto il meridione italiano, sotto funeste influenze disgregatrici, anche se nel caso della città jonica questo processo fu più lento, grazie forse alle ripetute deduzioni di colonie romane.<sup>26</sup>

Il destino appariva, tuttavia, segnato, per cui anche il Tarantino andò incontro alle profonde trasformazioni che contraddistinsero il trapasso al basso impero: rarefazione del microfondo e spopolamento delle campagne, diffusione del latifondo (il tipico paesaggio dei *saltus*), dominio incontrastato delle attività cerealicolo-pastorali.

Questo processo fu accompagnato dalla comparsa di unità produttive di grandi dimensioni, basate sul lavoro degli schiavi o sul colonato, note come *villae rusticae*, per molti versi antesignane delle masserie. All'interno di queste unità produttive le colture legnose specializzate ebbero, talvolta, un

ruolo di rilievo, non più come *piccoli arboreti familiari, ma come vere e proprie piantagioni*.<sup>27</sup>

Questa poteva essere, almeno in parte, la destinazione colturale delle *villae rusticae*, i cui resti sono stati rinvenuti lungo il litorale jonico a sud-est di Taranto, in siti che poi saranno caratterizzati in questo senso, come Luogovivo e Saturo.<sup>28</sup>

Nel corso di questi sommovimenti il Tarantino costituì un'area *sempre bastante a sé stessa, che non mostra rilevanza nel quadro generale dell'economia del Sud; non ne segue né le grandi espansioni né le vistose flessioni*. Si configurò, cioè, come *un angolo di benessere che per quanto non ampio ugualmente notevole nella fisionomia complessiva della agricoltura della Magna Grecia*.<sup>29</sup>

Questo giudizio del Ghinatti con buona approssimazione può essere esteso anche alla storia successiva del territorio jonico tarantino.

Bizantini e arabi arricchirono notevolmente la nostra agricoltura, introducendovi rispettivamente il gelso e gli agrumi, e apportando, soprattutto i secondi, la prima vera innovazione rispetto ad un assetto ancora legato all'eredità classica. L'introduzione di aranci e di limoni, favorita successivamente dagli angioini e dagli aragonesi, costituì un ulteriore importantissimo momento di differenziazione territoriale, legata alle citate esigenze di temperatura e di disponibilità idriche.<sup>30</sup>

La forra di Luogovivo, sito di una villa rustica di età imperiale.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



I primi due secoli del secondo millennio coincisero con un periodo di grande espansione di tutta l'agricoltura meridionale e per le colture specializzate in particolare.

Il settore ortofrutticolo in questa temperie giocò un ruolo di tutto rilievo grazie alla bonifica di vaste plaghe boschive o paludose, al notevole miglioramento delle tecniche agronomiche e alla creazione di nuove *cultivar*.<sup>31</sup>

Questi risultati furono possibili anche grazie ad un *trend* demografico che si mantenne in attivo fino alla metà del Trecento e che animò la fittissima rete di centri abitati dislocati nelle campagne, di cui purtroppo si ha scarsa documentazione. Ancora alla metà del Quattrocento, quando già da un secolo era in atto il processo inverso di spopolamento delle campagne (*Totalwüstungen*), nel Tarantino si contavano ventisette fra *casali e terre*, sui quattordici tuttora abitati e ai tre tornati a ripopolarsi solo nel corso dell'Ottocento.<sup>32</sup>

Da ognuno di questi centri demici, anzi sin dall'interno di ciascuno di essi, s'irradiavano vigne, orti e giardini, che sciamavano,

Le impossibili geometrie disegnate dagli orti extra moenia di Palagianello.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



senza soluzione di continuità, nel territorio immediatamente circostante. Questi piccoli fondi disegnavano geometrie impossibili, sostenute e innervate da uno scheletro costituito dall'inestricabile intreccio irregolare di viuzze limitate da muretti a secco; al loro esterno si dispiegava, invece, un paesaggio molto meno articolato, fatto di seminativi, di oliveti e di pascoli.

È interessante osservare come già nel Medioevo ampie porzioni del territorio tarantino appaiono aver acquisito una definitiva destinazione colturale, che perdurerà con aggiustamenti solo quantitativi fino all'esordio della civiltà industriale.

Già nei secoli XIII-XIV le paludi degli Orti e del Tara, appartenenti *ab antiquo* al Monastero di San Pietro Imperiale dei benedettini dell'abbazia di Monte Cassino, appaiono diffusamente coltivate a vigne e a ortaggi.<sup>33</sup>

La stessa situazione, probabilmente, era anche comune alle contrade Caggiuni e Paludi, che, almeno nel Cinquecento, sono in gran parte trasformate in vigneti ed orti. Questi erano posseduti in comune dalle famiglie Marrese, Ficatelli e Morrone e, in parte, dal Convento di San Francesco. I censi tributati dai coloni pervennero poi per successive donazioni e vendite nelle disponibilità dei Domenicani di San Pietro Imperiale (le quote dei Marrese prima del 1570, quella dei Ficatelli prima del 1587, quelle dei Francescani nel 1587) e dei Gesuiti (la quota dei Morrone, per il tramite dei Capitignani, nel 1698).

Altrettanto interessante è la precoce affermazione dei celeberrimi *viridaria* dislocati lungo il litorale a sud-est di Taranto. Ricchi di sorgenti di acqua perenne e ben riparati dai freddi venti del nord, questi siti si presentavano in posizione e con vocazione privilegiati per l'impianto di colture pregiate.

Nel 1355 e nel 1417 il Convento di San Francesco di Taranto ricevette in dono giardini *di diversi frutti a Credenzano seu Tramuntone*, territorio non a caso attualmente noto come San Francesco degli Aranci.<sup>34</sup>

Già alla fine del Quattrocento uno dei siti più celebrati dell'antichità, Saturo, appare, nella descrizione tramandata dal Galateo, come ricco di alberi di fichi, di agrumi di ogni genere, di melograni e di tutti i tipi di ortaggi, con una produzione di derrate tanto



Terreni aggiardinati nella forra di Gandoli.

(foto Antonio Vincenzo Greco)

abbondante da essere addirittura più che sufficiente per l'intera città di Taranto.<sup>35</sup>

La celebrità del sito favorì la creazione di un titolo nobiliare, per ultimo goduto dalla famiglia Galeota, a partire dall'acquisto fatto nel 1518: da questa data, infatti, essa poté fregiarsi del titolo di *barone di Lucignano e Saturo*.<sup>36</sup>

Accanto a Saturo erano situati i giardini della corte baronale di Leporano e del Convento dei Domenicani di San Pietro Imperiale di Taranto.

Il giardino di *Cannole* (oggi Gandoli), che nel 1577 apparteneva alla nobile famiglia D'Andrada, era indicato *comedi sete e pergole* ma includeva anche una palude di due to-moli, già scomparsa nel 1605. Successivamente questo giardino fu trasmesso per dotazioni matrimoniali agli Acugno, ai De Rolandis e, infine, ai Sala; accanto a questo erano i giardini dei Rayno (conglobato nel 1605 al precedente) e dei Villaut.

La scoperta del Nuovo Continente non comportò per il nostro tessuto territoriale i profondi mutamenti che ebbero luogo in altre parti d'Europa, dove l'introduzione della patata e del granoturco nell'alimentazione umana e del bestiame contribuì a determinare il *gap* funzionale fra sistema mediterraneo e centroeuropeo. Tra le piante orticole importate dal Nuovo Continente particolarmente precoce fu la diffusione delle *cucuzze d'India* (zucchini), attestata già alla fine del Cinquecento, mentre per la

prima citazione dei pomodori si deve attendere il Seicento inoltrato.

Di maggiore portata furono, invece, le vicende politiche ed economiche susseguitesi fra XVI e XVII secolo, che sortirono effetti deleteri sull'architettura territoriale. Vi concorsero, da una parte, la prosecuzione del processo di riorganizzazione insediativa iniziato nel Trecento, dall'altra l'ingresso dell'agricoltura e dell'aristocrazia meridionale nei grandi circuiti mercantili europei, di cui seguirà i destini congiunturali.<sup>37</sup>

Dall'inizio del Quattrocento alla fine del Seicento si spopolarono ben tredici su ventisette fra *casali e terre* presenti allora nel territorio di Taranto; altri due o tre almeno per alcuni periodi furono *inhabitati*. Un'altra indicazione dello stato di abbandono delle campagne, spia del processo di semplificazione della tessitura territoriale, è offerta dalle numerose chiese rurali ormai cadenti incontrate dal monsignor Brancaccio nel corso della sua visita pastorale nel 1578: dato rilevante in quanto è noto il ruolo di centro di organizzazione territoriale svolto dagli insediamenti ecclesiastici nel corso del Medioevo.<sup>38</sup>

La rarefazione di una trama insediativa stabile ebbe come conseguenza la scomparsa di quell'ordito di colture specializzate che le faceva da corona e che, moltiplicato per i moltissimi piccoli centri distribuiti sul territorio, aveva fatto la ricchezza della Puglia medievale.

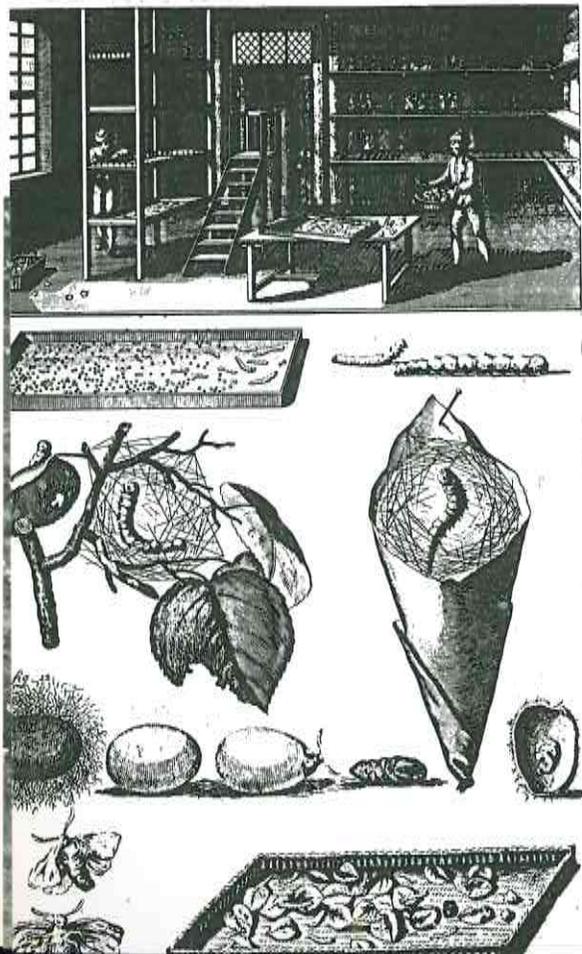
Anche il processo di mercantizzazione dell'agricoltura meridionale ebbe esiti infauti sulla architettura territoriale.

Per seguire le direttive del commercio internazionale, infatti, il Tarantino, come gran parte del Mezzogiorno, andò incontro ad un radicale processo di specializzazione colturale, secondo schemi di tipo coloniale, che condannò le aree più interne alle attività zootecniche (spesso sotto la gestione della Dogana di Foggia) e l'area litoranea alla cerealicoltura, talvolta associata all'olivicoltura.

Scompaiono o si ridimensionano di molto nel Mezzogiorno in questi anni colture pregiate come il cotone e la canna da zucchero, i cui centri di produzione diventeranno le colonie americane; la gelsicoltura fiorirà, d'ora in poi, nei centri manifatturieri del centro e del nord Italia.

Pratiche della gelsicoltura in una tavola dell'Encyclopédie française del 1772.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



Pur non discostandosi molto da tali linee di tendenza, questi due secoli di storia territoriale tarantina presentano però, uno spettro di situazioni molto più differenziato.

Da una parte è possibile, infatti, riscontrare quadri che il nuovo scenario aveva reso ormai obsoleti, come la persistente, anche se limitata, diffusione della gelsicoltura. Dall'altra, in questi secoli sono attestati elementi positivi di continuità rispetto al passato, che persisteranno anche nei decenni più bui della crisi seicentesca.

Si consolida in quest'epoca una zonizzazione ormai definitiva dei territori *aggiardinati*, condizionata dalle vie di comunicazione, dalla vicinanza alla città e dalla disponibilità di acqua. Nel complesso tale quadro conferma quanto del paesaggio pugliese cinquecentesco hanno tramandato, secondo una lettura che in genere si ritiene eccessivamente benevola, l'Alberti e il Porzio.<sup>39</sup>

Una prima area comprendeva il territorio subito fuori Porta Lecce.

Qui era situato il *vignale d' Aquino* con annesso giardino d'agrumi e caseggiato rurale, posti subito a ridosso dell'antica abbazia della Santissima Annunziata *extra moenia*, da cui dipendeva. Già appartenuto ai Protonobilissimi, passò in eredità ai D'Aquino alla fine del Cinquecento e seguì le numerose contese patrimoniali della famiglia. Questo insediamento costituì la cellula iniziale del più famoso giardino extraurbano della Taranto settecentesca, quello dell'*Arcidiacono*. Dopo un'iniziale opera di miglioramento, avviata da Tommaso, con l'escavo di pozzi, di cisterne e con la costruzione di palmenti, il poeta dovette, a causa delle incombenti difficoltà finanziarie, venderlo nel 1717 all'arcidiacono Francesco Carducci.<sup>40</sup> Grazie a questi, già nel 1722 il fabbricato e il terreno avevano assunto forme profondamente diverse: un *casino* dotato di abitazioni superiori e inferiori, l'orto, il giardino di frutti comuni e di agrumi, il vigneto e una complessa rete di acquedotti.

Accanto a questo nella località suggestivamente denominata La Gora, probabilmente in relazione alla destinazione del luogo in età antica,<sup>41</sup> era il giardino dei D'Ippolito, venduto nel 1653 a Cataldo Antonio Carducci e da questi donato ai Gesuiti. Più discosto era, invece, il giardino di Camillo Albertini.



Villa-giardino extra urbana a Massafra: testimonianza di una tipologia insediativa molto diffusa fra XVIII e XIX secolo.  
(foto Antonio Vincenzo Greco)

Da questo primo nucleo si distaccava una prima direttrice che seguiva la strada di Santa Lucia, la quale giungeva fino al Pizzone, percorrendo in posizione dominante il crinale l'Appennino (*Pendino*) di Sant'Antonio, giacente lungo la riva meridionale del Mar Piccolo. Lungo quest'asse si trovavano: contiguo al convento di Sant'Antonio, il giardino dei Beaumont, già dei De Gaeta e, successivamente, dei Boccarelli; seguivano quello dei Capitignani, degli Erricci e in località Santa Lucia, quelli dei Delli Ponti e di Andrea Carducci. Lungo le vie intermedie, che attraversavano l'area dell'attuale Borgo, si trovavano: i giardini dei Marrese, accanto al giardino dei Paolotti in località Le Grazie; dei Taccardo a Murivetero, venduto nel 1660 a Giuseppe Cotugno; degli Urbano al Tesoro.

Verso occidente moltissimi giardini occupavano i terreni posti subito dopo il ponte, intorno agli Archi della Fontana, alla Fontana Vecchia, alla Chiesa della Madonna di Costantinopoli e a quella di Santa Margherita. Molti di questi giardini sorsero all'inizio dell'Età moderna all'interno delle saline, poste in epoca bassomedievale in *capite pontis*, come quelle del Capitolo e dei Domenicani.

Seguendo la direttrice occidentale si giungeva sino agli Orti di Sopra, Cirasa e Foggione. Famosi in questa zona erano: i giardini di Zenone, dal nome del suo proprietario Zenone de Tintis; dei Morrone, venduto all'inizio del Seicento a Giovan Domenico Capi-

tignano e annesso alla masseria da poco formata ai Tre Palmenti; il giardino del Ciriello, appartenente ai Certosini di San Lorenzo alla Padula, contiguo alla loro locanda.

Continuando lungo il litorale del Mar Grande, toccando località note come Orti di Basso, Pollastro, l'Edera, Orti della Giustizia, si giungeva in un continuo susseguirsi di aree *aggiardinate* nella vasta plaga delle Paludi di Basso, note come Sozili, Tara, Ponticello, Tagliacozzo, Cannito, l'Ingegna, Pantano e Caggioni, poste subito alle spalle della pineta demaniale.

Tornando a Porta Napoli altri giardini costeggiavano il primo seno del Mar Piccolo nelle località note come Mutata, Bagnara, Citrezze, Leggiadrezze e Galeso e all'interno della Lama delle Rose.

La particolare concentrazione intorno al corso dell'acquedotto era certamente legata alla possibilità di utilizzare le notevoli perdite dei condotti poco mantenuti; questo inconveniente indusse il governo centrale a ripetuti interventi negli anni Ottanta del Settecento comminando severe multe ai trasgressori.

Elemento determinante della polarizzazione funzionale del territorio *extra-moenia* fu anche la nascita, soprattutto nel XVI secolo, di numerosi monasteri, stante la presenza costante nelle adiacenze degli edifici sacri di strutture produttive e di svago, come erano considerati i giardini dei religiosi, talvolta caratterizzati da particolare pregio estetico.

I Riformati avevano già eretto nel 1448 il loro convento di Sant'Antonio su quello che poi prenderà il nome di Appennino di Sant'Antonio; i Minimi eressero il convento di Santa Maria delle Grazie in località Le Grazie nel 1530; i Carmelitani costruirono la loro nuova casa fra il 1595 ed il 1609; i Carmelitani Scalzi del convento dei Santi Giuseppe, Vito e Teresa nel 1681; per ultimi gli Alcantarini con il convento di San Pasquale Baylon nel 1748.<sup>42</sup>

I giardini dei religiosi si accrebbero successivamente per donazioni e per acquisti: verso la metà del Seicento i Carmelitani ebbero in dono da Camillo Albertini, cavaliere gerosolimitano, il suo giardino fuori Porta Lecce; nel 1708 i Carmelitani Scalzi aggregarono il giardino dei fratelli La Fontana in località *Coltseo* e *Santa Maria di Carosino*, proprio nell'area dell'antico anfiteatro romano, donde forse la denominazione del luogo;<sup>43</sup> nel 1748 Giovan Leonardo Mazziotta, ormai sull'orlo del fallimento, vendette ai Riformati di Sant'Antonio il suo giardino, adiacente a quello già in loro possesso.

Anche autori come il Marciano e, con finalità affatto diverse, il D'Aquino, che scrivono nella seconda metà del Seicento, confermano la presenza di diversi elementi di questa continuità. Valga per tutte l'entusiastica descrizione dei sette *viridaria* posti lungo il litorale tarantino: Tramontoni, Credenzano (ora San Francesco degli Aranci), Saturo, San

Contrada San Francesco degli Aranci, ove si estendeva il giardino dei Conventuali di Taranto.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



Tommaso (ora San Tomai), Cannole (ora Gandoli), Luogovivo, Saguerra e altri.<sup>44</sup>

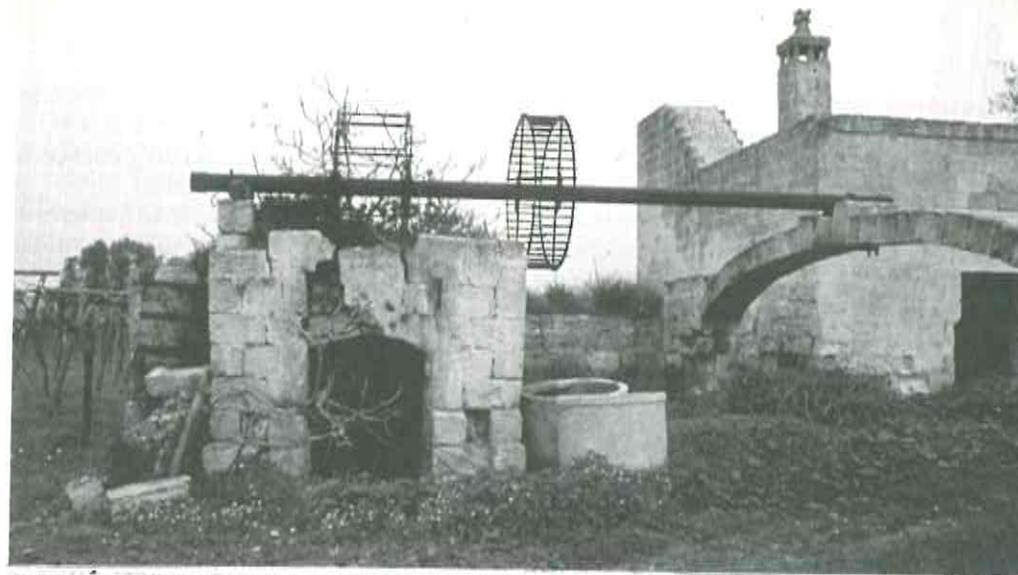
Non va ignorata, tuttavia, la presenza di notevoli spinte alla disgregazione. Istruttive sono a tal riguardo le vicende legate all'evoluzione delle aziende masserizie nel corso del Cinque-Seicento.

La masseria costituisce la tipica ed economicamente più rilevante forma di organizzazione e di utilizzazione dello spazio agricolo dell'Età moderna.

Lo sviluppo di questo modello produttivo viene generalmente inserito nell'alveo dei processi che condussero al superamento dell'articolato paesaggio bassomedievale. Basti considerare che molte di esse sorsero sulle macerie di antichi *casali* abbandonati, come Cigliano, Crispiano, San Simone, Capitignano (oggi Scorcola), Fogliano, Civitella, San Demetrio.

Fino ai primi decenni del Seicento però, lo sviluppo delle masserie non avvenne a discapito delle colture specializzate, le cui produzioni erano sostenute dal forte incremento demografico caratteristico di quegli anni. Alcuni elementi fanno immaginare, al contrario, un ulteriore ampliamento delle medesime: in tal senso vanno viste le censuazioni alle *padule del Tara* e alle Citrezze, promosse dal Capitolo durante il Cinquecento.<sup>45</sup>

Nel corso del ciclo congiunturale cinquecentesco, caratterizzato nel complesso da una



Le ingegne fino alla metà del Seicento rappresentavano un ordigno essenziale per la vita delle masserie del Tarantino. (foto Antonio Vincenzo Greco)

notevole crescita economica, il giardino funse da importante supporto per la masseria assecondando quel lungo processo che portò all'affermazione definitiva di questa come modello economico, strutturale e organizzativo. Pur liberato dallo schema che lo vedeva limitato ai suburbi e alle zone a precipua vocazione, il peso economico del giardino nella gestione della masseria cinque-seicentesca rimase, però, limitato, essendo i suoi prodotti destinati per lo più alla mensa dei coloni o del proprietario.

In questa prima fase il favorevole trend dei prezzi riusciva a garantire discreti livelli di reddito anche ad aziende di piccola e di media dimensione. In questa situazione la masseria-tipo mantenne un assetto funzionale che si può considerare di transizione, rispetto alle forme di organizzazione del lavoro agricolo proprie del Basso Medioevo.

Questa azienda agricola si estendeva, in genere, per poche decine di tomoli, includeva un oliveto con alcune decine fino a diverse centinaia di alberi, un *giardino di citrangoli* o di *frutti comuni*, altri alberi da frutta sparsi nei campi, un vigneto, un palmento, il *fabbrico* variamente strutturato, spesso una o più *ingegne*.

La consistenza numerica degli alberi da frutto sparsi nei seminativi poteva essere consistente, sebbene raramente le fonti lo riferiscano.

Il numero degli olivi, al contrario, era sempre meticolosamente riportato: la masseria di

Aurelia Cimino in località *Bagnara seu Santo Blasio*, di 31 tomoli, nel 1610 contava 380 alberi di olivo e 280 di frutti comuni; la masseria alle Petrose, acquistata dal Monastero di Santa Chiara nel 1624, oltre ai 3.186 olivi, disponeva di ben 331 alberi da frutta in 33 tomoli seminativi; nella masseria dei Boffoluto al Galeso nel 1629 esistevano 243 olivi, 300 mandorli e altri *frutti comuni*, oltre 60 tomoli *scapoli*, 80 macchiosi, *ingegna* e giardino; Alessandro Gnettarò nella sua masseria a Tisano nel 1632 possedeva 49 olivi, 86 alberi da frutta e 6 tomoli *scapoli*; la masseria di Giacomo de Rolandis alla Cirasa nel 1649 comprendeva 1.040 olivi, 238 alberi di *frutti comuni* e 36 tomoli *scapoli*; nello stesso anno la masseria alla Natrella dei Villegas comprendeva 666 olivi, 286 alberi di frutti comuni, un giardino con orto, l'*ingegna* e 8 tomoli *scapoli*; nel 1664 le masserie alla Corvisea dei fratelli De Cristano includevano 190 e 200 mandorli ciascuna, oltre a vari altri *frutti comuni*, in 17 e in 25 tomoli rispettivamente.

Questo tipo di azienda masserizia caratterizzava il paesaggio agrario di un'ampia fascia del territorio tarantino: a ovest giungeva fino alla contrada Bellalto, l'odierna masseria Genarini; a nord toccava la contrada Murimaggio e le terre intorno al primo seno del Mar Piccolo; a sud-est era delimitata dal bordo occidentale della Salina Grande e comprendeva le contrade Campofreddo e Lama di Donna Erminia (odierna Lama) fino al mare.

Le cattive annate susseguitesi nel corso del XVII secolo, una politica annonaria che impresse caratteri di forte rigidità al mercato cerealicolo (essenziale riferimento per l'economia della città) e il calo demografico indussero gli agrari ad ampliare le proprie aziende. Venivano a garantirsi, così, maggiori quantitativi di prodotto e, quindi, introiti più consistenti in qualsiasi situazione congiunturale; in molti casi, inoltre riconvertirono le aziende masserizie, indirizzandole verso l'allevamento del bestiame.<sup>46</sup>

Nel corso del Seicento si formarono, quindi, grandi patrimoni fondiari che connotarono, ancor più marcatamente in senso agricolo, la nobiltà storica tarantina, feudale e no, come i Capitignani, i Carducci, i Marrese. A questo processo concorsero anche i *civili*, rappresentati da imprenditori, in genere *pubblici negozianti* interessati al commercio del grano e dell'olio, come i Lo Jucco, i Mazziotta e, a partire dallo scorcio del secolo, i Cosa; né furono estranee famiglie che annoveravano vari professionisti, per lo più notai, come i Gennarini, i Nannio e gli stessi Cosa. Questi ultimi due ceti erano in attesa di un riconoscimento ufficiale per il loro ingresso nell'*élite* aristocratica, che avvenne a più riprese nel corso del Settecento.<sup>47</sup>

Furono però, gli ecclesiastici secolari e i moltissimi monasteri tarantini, a seguito e grazie alla crisi, che videro espandersi a dismisura la loro dotazione fondiaria.

I nuovi insediamenti produttivi, cioè masserie estese per varie centinaia di tomoli, facevano spesso *tabula rasa* di quelli vecchi inglobandoli progressivamente.

Gli esempi a tal proposito sono numerosissimi. Nel 1631 il Monastero di Santa Chiara acquisì al primitivo nucleo della sua masseria alle Petrose, molte *possessioni* già occupate da colture intensive: 20 tomoli con olivi e frutti comuni al Pollastro; 13 tomoli nello stesso luogo; 22 tomoli di terre *scapole* e per *ortalizio*, con 62 olivi, torre, due *ingegne in ordine* più molte altre in disuso, 110 gelsi e altri frutti comuni.

La genesi della masseria Mucchio, appartenente dal 1669 alla famiglia Lo Jucco, è analoga. Al primitivo nucleo, già di proprietà di Giovan Vincenzo Tedesco, di 40 tomoli con 500 olivi e 8 quarantali di vigna, i suoi figli Giacomo Antonio e Mario aggiunsero nel 1648 la *possessione* di Nicola Pignatiello di 300 olivi in 6 tomoli, con 2 pozzi, *ingegne e frutti comuni* vari. Nel 1649 furono accorpati tre altri appezzamenti: uno di Giacomo Soler con 300 olivi e con 6 tomoli *scapoli*; l'altro di Giovanni de Rolandis di 431 olivi e 10 tomoli; l'ultimo consistente in un giardino con 230 olivi, *frutti comuni*, agrumi, 4 tomoli *scapoli*, 2 *ingegne*. Nel 1657 a questo complesso venne annessa anche la masseria al Pollastro degli Inverberato, consistente in 360 olivi, 32 tomoli *scapoli* e vari *frutti comuni*.

Corpo di fabbrica di masseria San Pietro di Mutata, già dei Marrese.

(foto Antonio Vincenzo Greco)



Analoga è la genesi della masseria a San Vito di Alfonso Mazziotta: fra il 1633 e il 1637 questo intraprendente negoziante, decisi a seguire l'avventura fondiaria, acquisì le masserie di Caffa e di Tortamano, nonché quella dotale di Giacomo Capitignani per complessivi 200 tomoli, che entro il 1648 divennero ben 500.

Allo stesso modo si formarono le masserie ai Tre Palmenti dei Capitignani, quella alla Salina dei Resta, quella dei Santi Pietro e Andrea dei Marrese, di Petrulo dei Boffoluto, della Fica e di Lucignano dei Galeota e tante altre ancora di minor rilievo.

Il processo fu ancora più evidente nelle terre feudali, dove i nuovi baroni approfittarono della crisi per spazzar via la preesistente piccola e media borghesia agraria.

Nel territorio di Leporano Sergio Muscettola, che al momento dell'acquisto del feudo (1618) possedeva due masserie di 90 e 130 tomoli rispettivamente, entro il 1649 acquisì tutte le aziende di piccola e media grandezza, per complessivi 410 tomoli. Questo processo di accorpamento terriero perdurò fino al 1750, quando iniziò il processo inverso. A quella data tutte le terre seminatorie di Muscettola erano suddivise fra le masserie di Sant'Angelo, detta anche del Palombaro, estesa per 358 tomoli, e quella di Amenduno o di Santo Stasi, di 204 tomoli.<sup>48</sup>

Nel corso della crisi seicentesca il ruolo economico delle colture specializzate venne notevolmente ridimensionato: il valore delle merci e dei fitti subì un calo considerevole; da questa congiuntura negativa si uscì solo verso la metà del secolo successivo.

Il giardino di Saturo dei Galeota, per esempio, dato in fitto per 85 ducati nel 1642, solo quattro anni dopo veniva concesso a 75. Gli introiti giardini dei Muscettola di Leporano mantennero un analogo comportamento: in crescita all'inizio del XVII secolo, decrebbero per risalire molto lentamente nel corso del Settecento e per superare i valori di partenza a fine secolo, solo in seguito a importanti innovazioni.<sup>49</sup>

Nonostante il ridimensionamento indiscusso, il *giardino mediterraneo* non scomparve mai dalle immediate vicinanze dei centri abitati, perpetuando antiche e molto complesse forme di articolazione spaziale, sopravvissute all'espansione urbanistica degli ultimi



Portale d'ingresso del Giardino della Corte di Leporano, appartenuto ai Muscettola.

(foto Antonio Vincenzo Greco)

due secoli solo in circostanze particolari, com'è il caso degli orti *extra moenia* di Locorotondo e di Ostuni.<sup>50</sup>

È vero, pure, che nel corso dello stesso secolo e in piena crisi, avevano luogo fenomeni che andavano nella direzione esattamente opposta, rispetto al *trend* prevalente, con la messa a coltura e con lo strumento dell'enfiteusi *ad usum ortalitii, vel gardenii, seu culturae* di terre. Si trattava, tuttavia e per lo più, di ambiti funzionalmente marginali rispetto all'economia generale della masseria.

Questo fenomeno fu inizialmente limitato alla vasta plaga, in gran parte paludosa, posta a ovest della città, dove alcuni possessori di masserie pensarono di ricavare dai canoni e, quindi dal lavoro dei contadini, entrate stabili e alternative a quelle aleatorie derivanti da un mercato divenuto imperscrutabile.

Nel corso del XVII secolo, pertanto, i Giordano prima e i Ferrara poi, proprietari dell'omonima masseria, a più riprese censuarono 100 tomoli, assecondando un disegno che certamente rimontava al secolo precedente. Nel 1642, ma più sistematicamente a



Il giardino della Gravina di Montemesola.

(foto Antonio Vincenzo Greco)

partire dal 1646, Giovan Battista Materdona iniziò ad assegnare a *particolari* di Massafra e di Taranto minuti appezzamenti della sua masseria al Tara, in seguito nota con il nome di Pantano; nel 1747 le terre assegnate in questo modo assommavano a 110 tomoli.

Verso la fine del secolo furono gli enti ecclesiastici a guidare la nuova tendenza: il Capitolo concesse a censo nel 1690 le terre paludose alle Mesole; i Teresiani diedero in enfiteusi 10 tomoli della loro masseria al Galeso fra il 1690 ed il 1697.

Nel Settecento, stabilizzatosi nelle grandi linee il processo di riorganizzazione fondiaria cui si è testè fatto riferimento, si registrò una lenta e progressiva espansione delle colture specializzate, *in primis* quelle dell'olivo e della vite ma anche quella ortofrutticola.

I giardini delle masserie videro crescere notevolmente il loro peso, occupando aree particolarmente idonee in cui si predisposero opportuni servizi complementari e autonomi, come pozzi, *ingegne*, depositi, *casa di custodia per il giardiniero*.

Fra i siti destinati ad ospitare un giardino di masseria, quello particolarmente favorito era il fondo delle gravine, che per molti versi rispondeva naturalmente alle esigenze microclimatiche dell'impianto, quali l'esposizione, l'umidità del fondo, il riparo dai venti gelidi, la facilità di recinzione.

Il risultato fu, talvolta, molto apprezzabile anche sotto il profilo meramente estetico e

paesaggistico, come nel caso del più volte citato giardino della Gravina a Montemesola. Si narra, infatti, che per adeguarlo ai propri gusti e alle esigenze di rappresentanza il marchese Andrea Saracino abbia speso ben quattromila ducati. L'importanza di questo giardino, inoltre, è confermata dalla circostanza che, contrariamente al solito, accanto ad esso venne edificata nel corso del Settecento una nuova masseria.<sup>51</sup>

Altri esempi di giardino in gravina sono tuttora riscontrabili nelle masserie Tedesco (ora Todisco), Avucchiara (ora Giranda), Statte, Leucaspide e Scorcola.

Il rapporto fra gravina e giardino non sempre era mediato dalla masseria. Spesso i giardini sorsero in continuità con i centri abitati e, ove ricorreva la circostanza, con gli antichi insediamenti rupestri, riutilizzandone gli ambienti abbandonati e riadattandoli alla nuova funzione.

Fuori del territorio di Taranto particolarmente interessanti e suggestivi sono quelli posti nelle gravine di Fantiano e di Riggio, in territorio di Grottaglie, in quella di Castellaneta e in quella di San Marco a Massafra, fino a quella di Palagianello, dove l'occupazione del fianco della gravina si impone per suggestione e per grandiosità.

In questa nuova corsa alla coltura furono particolarmente ricercate le aree contigue alle numerose risorgive, che facevano da corona al Mar Piccolo. Già utilizzate come *curatore* per la macerazione del lino, venne-

ro successivamente irregimentate e utilizzate più razionalmente: è il caso del giardino di Paluderbara, all'interno della masseria omonima dei Carducci; i due giardini contigui alla masseria della Mutata, degli Ulmo, serviti dalla sorgente della Lavandara; dei giardini di Malvaseda nella masseria dei De Rosis e in quella di Petruolo, già dei Cosa ma poi acquistata dai Boffoluto, ambedue attivi già a fine Cinquecento; del giardino di Cigliano dei marchesi Saracino.

Fuori dalle masserie attingevano a sorgenti perenni i celebri tre giardini dei Carmelitani a San Vito; quello dei Battendieri Vecchi attorno alla sorgente del fiume Cervaro, appartenente ai Cappuccini a seguito della donazione di Francesco Marrese e (confermata dal figlio Scipione nel 1597);<sup>52</sup> quello dei Battendieri Nuovi, dei Minori Osservanti, intorno alla sorgente del Rasca, donata loro da Giulio Albertini nel 1669.<sup>53</sup>

Importanti giardini sorsero anche al di fuori di aree a spiccata vocazione ortofrutticola: tali possono essere quelli delle masserie Pizzariello e Carduccia, di proprietà dei Carducci Arsenio, Lucignano e Fica, dei Galeota, Baronia, degli Albertini.

Nel corso del Settecento il processo di ampliamento delle zone a coltura intensiva divenne un fatto univoco, irreversibile e progressivo.

Nello specifico del settore giardinicolo i grossi proprietari operarono spesso notevoli investimenti in prima persona, ma anche

Ingresso di masseria Pizzarello.

in tali circostanze, gli ampliamenti, i miglioramenti e la manutenzione delle opere venivano in genere delegate alle braccia dei fittuari.

In questo secolo divennero evidenti i segnali premonitori del graduale ridimensionamento dell'azienda masserizia nell'economia jonica e in questa circostanza gli enti ecclesiastici si rivelarono anticipatori di una tendenza che diverrà generale nel corso del secolo successivo.

Il processo di alienazione, sotto forma di contratto enfiteutico, interessò dapprima territori marginali, in genere paludosi o temporaneamente sommersi. Si trattava di terre difficilmente governabili nel contesto di una azienda tendenzialmente estensiva (a medio-bassa intensità di lavoro), come la masseria. Questi terreni, però, si prestavano molto bene alle colture orticole, per cui la domanda si manteneva sempre su livelli sostenuti.

Nel 1720 i Carmelitani Scalzi diedero a censo altri 7 tomoli, oltre quelli concessi a fine Seicento, della loro masseria al Galeso; nel 1722 il Monastero di Santa Chiara censuò 9 tomoli ai Sozoli a diversi *particolari*.

Anche molti borghesi seguirono questa strada: i Capitignani nel 1715 diedero in enfiteusi 13 tomoli paludosi della loro masseria ai Tre Palmenti e altri 4 li vendettero nel 1720; nello stesso anno i Marrese censuarono 12 tomoli intorno alla Palude di San Brunone; Francesco Antonio Calò, invece, si limitò,

(foto Antonio Vincenzo Greco)



negli anni Quaranta a concedere in fitto le terre paludose lungo il canale di Levrano, annesse alla sua masseria di Palombarella.

Anche i feudatari del circondario fecero propria questa politica e tra di essi particolarmente intraprendente si mostrò il marchese di Montemesola, Andrea Saracino, che, a iniziare dal 1730, concesse in enfiteusi ai suoi vassalli le terre paludose delle masserie di Cigliano, di Ingegna e di San Giovanni.

Il Capitolo di Taranto e Giulio Cesare Albertini, barone di San Giorgio, al fine di avviare progetti di miglioramento fondiario, ridefinirono nel 1717 i confini delle rispettive masserie Taddeo e San Giovanni, decorrenti nelle paludi che occupavano il fondo del canale di Levrano. L'Albertini, pertanto, procedette alla censuazione della sua porzione nel corso degli anni Venti, mentre il Capitolo intraprese un progetto più ampio di ristrutturazione delle sue aziende *in loco*. Nel 1724, infatti, dismise la masseria di Taddeo: le spoglie del *fabrico* vennero utilizzate per costruire un nuovo pagliaio nella contermina masseria di San Paolo; le terre seminatorie vennero aggregate a quelle di quest'ultima; quelle paludose furono concesse in enfiteusi a 17 particolari di Taranto.

Il *fabrico* e il precedente giardino di una masseria, dismessa dal suo proprietario a causa di problemi finanziari o di precise scelte economiche, davano spesso origine a nuovi giardini. Questo fu il destino delle masserie di Sarantes e di Gennarini a Manganeccchia e di Iuranna a Murivetero, tutte dismesse nel terzo-quarto decennio del Settecento.

La Palude dell'antica masseria Taddeo, aggiardinata nel primo Settecento. (foto Antonio Vincenzo Greco)



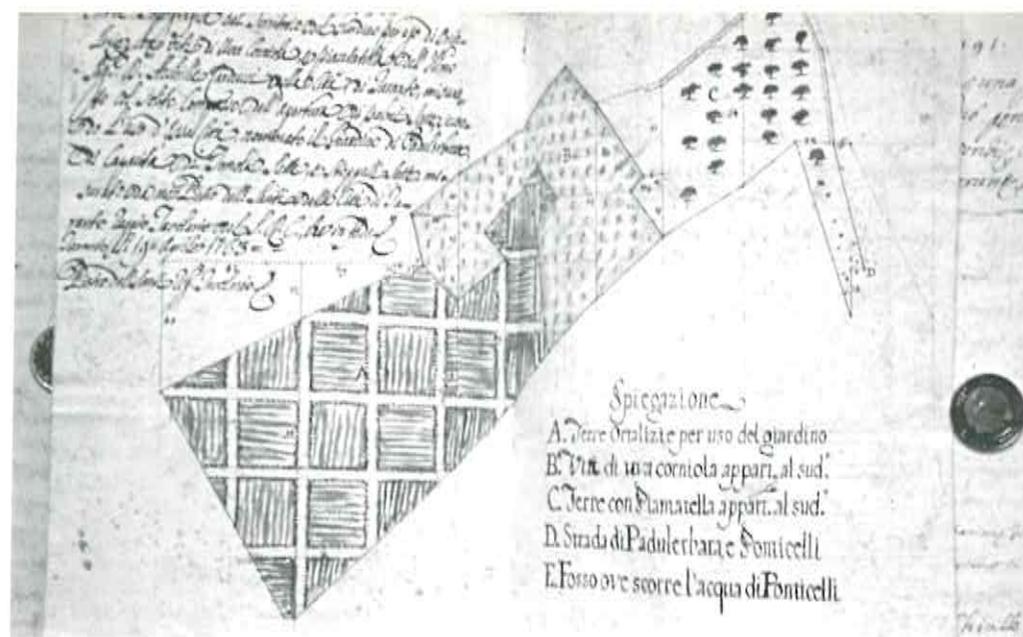
I Carducci condussero un'analoga operazione di ristrutturazione nelle loro masserie della Salina: nel 1757 le terre della masseria di Artenisio (o *di basso*) vennero suddivise fra quelle contigue di Pizzariello e di Carduccia, mentre il *fabrico* e poche terre intorno furono trasformate in un grande giardino, apprezzato 1600 ducati nel 1763.

Questa politica, che interessò la grande proprietà ecclesiastica, borghese e feudale, denota il sorgere di un orizzonte economico più complesso e articolato, rispetto a quello stabilitosi all'indomani della conquista spagnola; è lo specchio di nuovi assetti sociali e di mercato, bisognevoli di una maggiore differenziazione produttiva. Tale processo venne agevolato anche dalla crescente domanda di terra coltivabile e da un andamento demografico che dagli anni Venti del secolo darà un saldo costantemente in attivo.

L'occasione venne prontamente colta da una nuova classe dirigente, che non si mostrò, però, per nulla diversa rispetto alla precedente in quanto a capacità di rapina della forza lavoro.

Questa attività di *bonifica integrale ante litteram*, che assunse carattere parossistico verso la fine del secolo, fu assecondata anche dalla favorevole congiuntura attraversata dal mercato cotoniero. A seguito di tali iniziative vennero intraprese estese opere di bonifica nei terreni tutti intorno alle Saline e alla Palude di San Brunone, comunemente detti *sciali* per l'abbondanza di sale.

Per quanto queste operazioni venissero delegate ai fittuari o agli enfiteuti, in casi particolari, come già detto, furono gli stessi



Pianta del 1763 del Giardino del Cavallaro in località Palude Erbara.

(da Archivio di Stato di Taranto)

proprietari a investire proprie energie finanziarie nell'opera di miglioramento delle terre. I Carducci, per esempio, si resero protagonisti di una importante opera di bonifica, *cacciando* intorno alla metà del secolo la Palude Erbara, adiacente alla loro omonima masseria, ed edificando nel punto di sbocco al mare della palude un giardino. Questo venne ben presto indicato come il *giardino del Cavallaro*, in quanto il patrocinatore dell'opera, Ludovico Carducci, era cavaliere gerosolimitano. Rappresentava una cospicua proprietà, che nel 1763 venne valutata 1550 ducati e che nel 1796 fu venduta per ben 2500.

Anche altre famiglie tarantine profusero notevoli sforzi finanziari per dotare le loro masserie di giardini importanti, tali da superare le mere esigenze familiari.

S'è già detto delle vigne *aggiardinate* dei Galeota. Analogamente nel 1752 Scipione Marrese diede in dono *ad vitam* 40 tomoli, *la pezza della Castelluccia*, al suo secondogenito Giantommaso, il quale aveva avanzato l'intenzione di investirvi il denaro che aveva ricavato dalla sua *industria*; nelle terre donate s'impegnò a erigere un muro di difesa, a piantare una vigna alberata e a costruire edifici di servizio. Per la sistemazione colturale delle terre paludose della *Castelluccia*, adiacenti alle precedenti, nel 1761 i Marrese ricorsero a una formula particolarmente vessatoria di enfiteusi a 12 anni.

L'indubbia espansione delle aree adibite a orto e a giardino non fu, però, di entità tale da porsi come elemento di rottura nell'evoluzione del paesaggio, come, invece, avvenne con la vite. La diffusione dei fondi vitati, già nel Settecento, determinò la morte o il drastico ridimensionamento delle masserie interessate, dando appena un saggio di quella capacità dirompente che si manifesterà in pieno sul finire del secolo successivo.

Nel corso del XVIII secolo giardini e viti determinarono una forma inedita di paesaggio agrario, che interessò le contrade di San Donato, di Talsano, di Santa Vergine, di Campofreddo, di Lama, conferendo loro un aspetto rimasto immutato fino all'esplosione dell'edilizia abusiva degli ultimi decenni del nostro secolo.

L'ampliamento della viticoltura favorì la diffusa colonizzazione stabile di queste contrade, secondo una trama insediativa molto differenziata. L'edificio rurale prevedeva una semplice *casa di custodia* del vignaiolo, abitata in genere per il periodo della vendemmia e delle lavorazioni, rimessa, pozzi, *pile*, palmento ed annessi (*caricaturì, palaci e palmentelli*).

Con il tempo, però, la borghesia agraria ed imprenditoriale, tenne a distinguere la propria partecipazione al processo insediativo, arricchendo di altre funzioni quelle strutture produttive sorte come supporto logistico per la viticoltura, conferendo loro anche finalità

di residenza e di rappresentanza, seppure limitata all'epoca della *villeggiatura*. Agli elementi base, in genere, vennero aggiunti la *torre* o *casino*, *consoprano* e *sottano*, la cappella e un piccolo giardino, in genere per uso familiare. Il complesso assunse, quindi, dimensioni e peso di tutto rispetto.

Nella seconda metà del secolo, per esempio, i Lo Jucco villeggiavano indifferentemente nella loro masseria di Corvisea o nel *casino* a San Donato. Nel 1796 Giuseppe Carducci donò ad Anna Maria Scalese, in segno di gratitudine per l'assistenza offertagli nel corso dei suoi attacchi di *podagra*, il suo *casino di delizia di campagna* in località Li Spagnoli. Il complesso era costituito da otto stanze, cappella, cucina, due dispense, stalla, rimessa, pagliaio, camera per il cocchiere e camera per il giardiniere; ad esso, inoltre, erano annessi due giardini, estesi complessivamente per un tomolo e mezzo, di cui uno ancora in via di formazione.

Il numero eccessivo dei residenti, più o meno stabilmente *in loco* indusse sin dal 1763 l'arcivescovo di Taranto a provvedere

Cappella del casino De Bellis a San Donato.  
(foto Antonio Vincenzo Greco)



all'erezione di una chiesa *stabile* in San Donato, allo scopo di assistere alla *coltura degli abitanti della contrada*. In questa sua opera venne aiutato dalla benevolenza dei fratelli Ficatelli, i quali gli fecero dono di una delle due cappelle della loro masseria, dotata di campana, del suolo per costruirvi il sacro edificio, di tre quarantali di vigna, del giardinetto della masseria e dell'olio per le lampade. Nel 1786 con le stesse finalità venne eretta a parrocchia l'antica chiesa di Santa Maria di Talsano, sede della medievale badia basiliana.<sup>54</sup>

#### La gestione economica degli orti e dei giardini

Nei tradizionali contratti di società o di fitto la conduzione di un orto-giardino annesso a una masseria poteva seguirne le modalità, oppure esserne completamente svincolata.

Nel primo caso il peso sostenuto nel computo dell'*estaglio* variava. Era trascurabile, per esempio, nella masseria del Palombaro, dei Muscettola di Leporano, dal momento che nel 1754 veniva valutato in 25 carlini su un totale di 731 ducati annui; era decisamente consistente nel caso della masseria Malvaseda, dove il giardino nel 1759 incideva per ben 75 ducati sui 185 dell'*estaglio*.

Non sono infrequenti contratti di tipo misto, che prevedevano una società per la conduzione della masseria di campo e un fitto per il giardino, come per Lucignano, dei Galeota, il cui giardino nel 1765 veniva fittato per 4 ducati annui.

Quando il giardino non rivestiva interesse economico di rilievo, era riservato ai coloni, oppure per la famiglia del proprietario della masseria.

I giardini più importanti, invece, avevano quasi sempre una gestione del tutto autonoma rispetto a quella dell'azienda masserizia.

I contratti di fitto duravano in genere tre o quattro anni e avevano inizio il primo ottobre con una notevole sfasatura, quindi, rispetto alla tradizionale data di avvio dell'annata agraria, fissata al 15 agosto. Alla scadenza del contratto, per consuetudine, il *frutto pendente*, eccetto gli olivi, veniva lasciato al proprietario.

Nella concessione erano comprese anche le *capitanie*, cioè strumenti, *rasole*, *frutto pen-*



Tipico muro a cotto di giardino, alla cui manutenzione erano chiamati i conduttori.

(foto Antonio Vincenzo Greco)

*dente*, animali da soma, letame, *fogliame*, sementi e *cuti* (coltivazioni), per un valore che veniva fissato da arbitri *comunemente eligendi* e che poteva anche essere consistente. Per il giardino di Saturo dei Domenicani, per esempio, le *capitanie* assommavano nel 1766 a 150 ducati. Alla scadenza del fitto, se il valore delle *capitanie* residue risultava inferiore a quanto ricevuto, il vecchio conduttore aveva l'obbligo di rifondere in denaro la differenza; se, invece, risultava superiore egli aveva 40 giorni di tempo per *goderne*, trascorsi i quali, quanto eccedeva restava al proprietario.

Quando nel giardino si trovava un'*ingegna*, era previsto che questa venisse avviata (posta *in farina*) per tre giorni, prima che iniziasse il fitto. Eventuali riparazioni per un costo inferiore ai 5 carlini spettavano al conduttore; se, invece, le spese eccedevano questa cifra ricadevano sul proprietario.

Nonostante i molti *arresti* dei tribunali, che prevedevano in caso di calamità naturali di carattere eccezionale, *pattentiam praestari* ai conduttori, nella maggior parte dei contratti veniva richiesta un'esplicita rinuncia all'utilizzo di quel beneficio. Si riporta a tal proposito l'esempio contrario della masseria di Malvaseda, appartenente alla famiglia Erricis, in cui veniva previsto un *conveniente escombuto* nel caso di gelate o di altre avversità (*quod absit*).

Oltre alle consuete contribuzioni in natura, talvolta stralciate con idoneo pagamento.

sui fittuari ricadeva, solitamente, l'onere della manutenzione ordinaria delle strutture e, non di rado, anche delle innovazioni. Si annida in questa clausola uno dei principali vizi dell'imprenditoria agricola meridionale, decisamente latitante laddove l'innovazione richiedeva investimenti. La riparazione di muri (Masseria Cesaria nel 1788 e nel 1790), o la loro erezione (contratto *ad gaudendum* del giardino di Tomai a Sant'Antonio del 1779), l'escavo di pozzi (masseria Cattiva nel 1789), l'ampliamento del giardino stesso (masseria Tre Cornole, in San Giorgio, nel 1787), la sostituzione di piante morte o anche impianto di nuove (Cesaria nel 1790, Cattiva nel 1789, Murivetero nel 1798, Puzzone nel 1784) erano le incombenze affidate alla transitoria attenzione dei fittuari. Questi molto spesso si mostravano inadempienti, nonostante la minaccia di decadere dall'utilizzo degli anni di *rispetto* contrattuale, successivi a quelli di *fermo*.

Il commercio dei prodotti sottostava, fintantoché Taranto non si dotò del *catasto onciario* (1746), a diverse norme contributive, descritte minuziosamente nei *Capitoli, patiti e convenzioni* fissate nel 1700.

I proprietari e i fittuari degli orti e dei giardini potevano vendere direttamente, esenti da gabella, i loro prodotti nei mercati. Se, però, la vendita avveniva tramite terzi, occorreva corrispondere all'*arrendatore* (appaltatore) la *gabella di foglie e frutti*; i *bottegari*, in particolare, potevano trattenerci



Venditore di melloni in una stampa popolare del Borricelli.  
(da F. Mancini, Carl Jacob Linsdröm e l'illustrazione di costume a Napoli, Napoli, 1980)

15 cavalli a carlino di valore di prodotto, di cui 6 andavano all'*arrendatore*.

In ogni caso i produttori dovevano pagare all'*arrendatore* la *decima* dei loro frutti, effettuata in qualsivoglia modalità, includendovi sia i prodotti *verdi* (*columbri*, fichi, pere, *celse*, *cerase*, *amarene*, mele, *cotogne*, *vermacocche*, *damascine*), che quelli *aprituri* e *secchi* (*mandorle*, fichi, *cornole*, *granate*, uva), nonché l'uva (*moscatella* e *agreste*) e le *sclusciole*. La pena per il mancato pagamento era di 5 carlini, di cui metà veniva corrisposta all'Università e metà all'*arrendatore*. Era esclusa dalla *decima*, naturalmente, la frutta utilizzata per il consumo familiare, mentre per le sole granate era consentito il pagamento in natura; *cedrangoli* e *lumincelle* sottostavano alla normativa riguardante l'*arrendamento delle foglie*.

Fra i lavoratori agricoli i giardinieri costituivano una categoria ben distinta: la loro elevata professionalità consentiva, infatti, il raggiungimento di livelli di reddito discreti, anche se inferiori a quelli di altre categorie, come i massari.

Nel *catasto onciario* di Taranto sono censiti sette *giardinieri* e l'analisi delle loro *rivele* dimostra una situazione di relativo benessere: tre non posseggono immobili, quattro vivono in casa propria, due posseggono terre, uno un mulino a *centimolo*.<sup>55</sup>

Occorre, inoltre, aggiungere che uno di questi, Oronzo Strina, nel 1760 fu in grado di acquistare da Girolamo Carducci il giardino già appartenuto ai Cotugno, nonché altri 12 quarantali di vigna con 7 olivi a Murivetera esponendosi per la rispettabilissima cifra di 1.700 ducati.

Il possesso di terre ad uso di *ortalizio* costituiva per il contadino tarantino un primo obiettivo cui tendere, determinando sul mercato una domanda costantemente elevata, che finiva per favorire i processi di miglioramento fondiario di cui s'è fatto cenno.

Le *rivele* del *catasto onciario* dimostrano che su 162 lavoratori agricoli proprietari di beni fondiari ben 134 (oltre l'82%) possedevano orti o giardini alle Paludi, a Taddeo o al Galeso. Questa predilezione era legata alla possibilità di ricavare da quei minuti fazzoletti contesi alle acque e alla vegetazione spontanea, un consistente reddito e, comunque, una quota importante della dieta familiare. Tra le altre categorie sociali i possessori di orti e di giardini spiccano significativamente fra gli artigiani (55%), mentre si segnalano in senso inverso i religiosi secolari (17%), notoriamente inclini a investire nel vigneto.

Un interesse particolare per i giardini, come importante cespite d'entrata, mostrano anche i feudatari del circondario, in particolare i Muscettola, signori di Leporano e di Pulsano, oltre che di Torricella e Monacizzo, tutti territori idonei alle colture ortofrutticole. In Leporano i Muscettola possedevano ben sei giardini, di cui tre di natura feudale (*Gandoli*, *Ingegna sfatta*, *Cetrangoli* o *San Tomai*) e tre burgensatici (*Amato*, *Pennino*, *Pigna*);<sup>56</sup> nella *terra* di Pulsano possedevano altri tre giardini feudali (*della Piazza*, *Luogovivo*, a *Fontana*) e tre burgensatici (*della Pricipessa*, di *Marinò* e del *Pilone*).<sup>57</sup>

Anche gli Albertini, duchi di Carosino, principi di Faggiano e baroni di San Giorgio, possedevano in burgensatico il giardino della masseria della *Baronia* e quello di *Pasone*; di

natura feudale era quello subito fuori l'abitato di Carosino. I Basta, signori di Monteparano, possedevano in burgensatico i giardini di *Maracincappa*, *Melingonna*, *Scalzacalzetta* e *Lama di Cocomero*, questi ultimi due concessi in enfiteusi). Gli Antoglietta di Fragnano possedevano i giardini della *Fontana* e delle *Sete*. I Chiurlia, infine, erano proprietari di un importantissimo giardino presso la *Fontana*, lungo il canale *Ostone*, nelle pertinenze della loro masseria *Porvica* e un altro adiacente alla chiesa della *Camera*, nell'omonimo feudo della *Mensa arcivescovile* di Taranto.

### Un mondo a parte: le ville

Il XVIII secolo si conclude con un evento che sembra bene sintetizzare, anche nel settore qui studiato, le imminenti e sconvolgenti trasformazioni politiche, sociali e culturali.

Il riferimento è alla costruzione nel sito di Santa Lucia della famosa villa dell'arcivescovo Capecelatro, personaggio del tutto atipico nel nostro ambiente ed anticipatore di molte novità. Questo evento rappresenta il primo esempio di trasformazione del territorio che abbia fatto seguito a una strategia e a un progetto, che possono essere considerati moderni. Lo spirito consapevolmente innovatore traspare anche dalla complessità degli eventi che precedettero la costruzione della villa e che miravano all'acquisizione dei terreni necessari alla stessa.

La scelta, infatti, non fu casuale, né dovuta al solo fatto che in quel luogo la *Mensa arcivescovile* possedeva già un piccolo *vignale* di sei stoppelli (meno di mezzo ettaro), pio legato in beneficio della chiesetta, ormai diruta, di Santa Lucia.

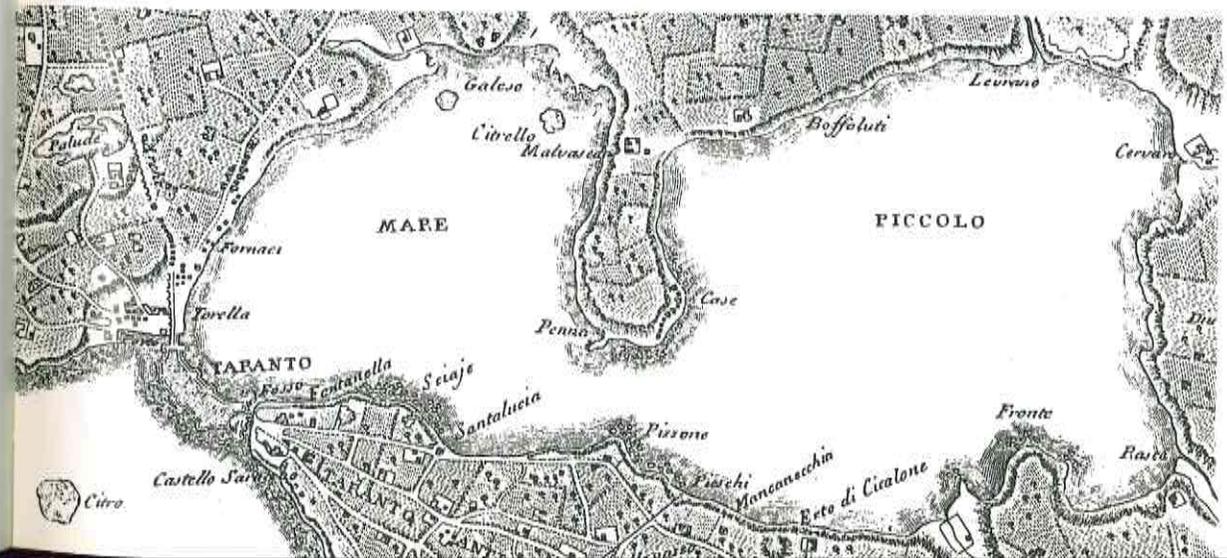
Il posto era particolarmente rinomato e suggestivo; era, inoltre, facilmente raggiungibile dalla città, grazie alla strada che percorreva tutta la costa meridionale del Mar Piccolo, sul quale aveva una posizione dominante, essendo leggermente sopraelevata. Tutta la contrada per questo motivo era detta *Appennino di Santa Lucia* e, pertanto, costituiva una delle mete preferite dai tarantini nelle loro passeggiate.

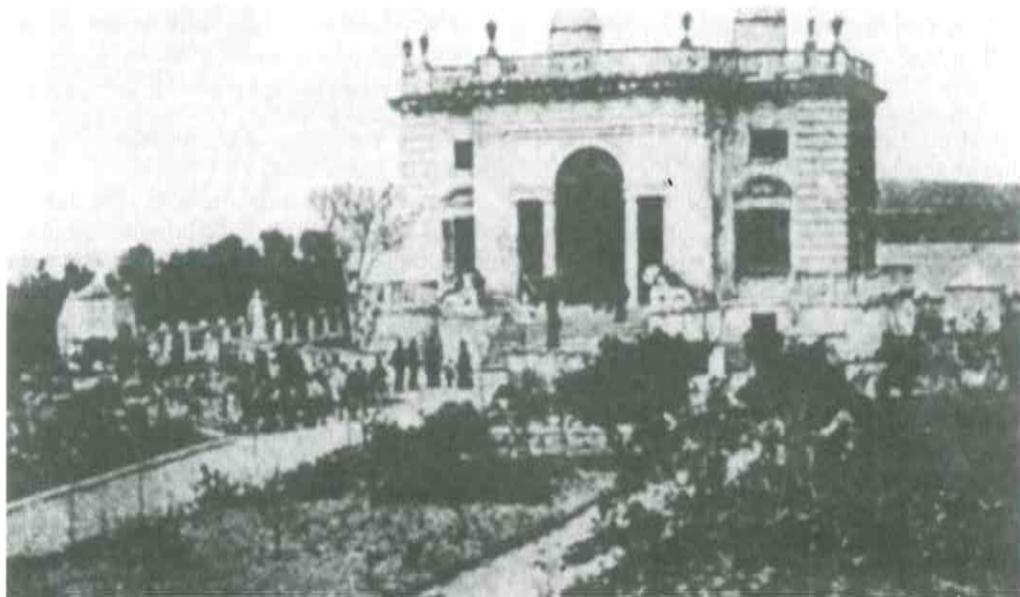
A causa del continuo *spasseggiare per terra e per mare in quel sito ameno* Angela Scimenez e Ignazio Gaeta acconsentirono nel 1790 alla richiesta di monsignor Capecelatro di permutare un loro *vignale* che, stretto fra la strada e il mare, era praticamente inutilizzabile.

In contropartita i coniugi ricevettero un censo di quattro ducati e mezzo che la *Mensa* possedeva sulla masseria ai *Monti di Marino Lupoli* andata in dote a Saverio Carducci Agustini per il suo matrimonio con *Fulvia Lupoli*.<sup>58</sup>

Negli anni seguenti gli accorpamenti si susseguirono: nel 1791 l'arcivescovo si assicurò, in cambio di un giardino che la *Mensa* possedeva fuori *Porta Napoli*, due piccoli giardini separati da un tratto tortuoso della

Principali vie di collegamento tra Taranto e la costa meridionale del Mar Piccolo.  
(da G.B. Gagliardo, *Descrizione topografica di Taranto*, Taranto, 1811)





Rara immagine della villa dell'arcivescovo Capecelatro, fatta costruire nel 1797 sul Mar Piccolo.  
(da AA.VV., *La città al borgo*, Taranto, 1983)

citata via; il 10 novembre dello stesso anno ottenne anche la licenza da parte del Parlamento dell'Università di operare una rettifica del percorso stradale per poter includere questi nuovi appezzamenti al corpo dell'erigendo complesso, che restava dalla medesima parte della strada; nel 1792 si aggiudicò altri tre stoppelli contigui al giardino, permutandoli con altri dieci a Sant'Antonio, che Capecelatro si era assicurato con una precedente permuta con i Paolotti del monastero di Santa Maria delle Grazie. La presenza al di sopra del nuovo giardino di un ficheto, che disturbava il deflusso delle acque pluviali, rese necessaria nel 1794 un'altra permuta con un magazzino posto nella piazza maggiore.

A quest'epoca il giardino dell'arcivescovo era già considerato *specioso*; questi, tuttavia, per caratterizzarlo ulteriormente ottenne dalla Segreteria di Guerra e Marina il permesso di costruire un *bagno* nello specchio di mare prospiciente e per difenderlo prese in fitto dal *conduttore dei Mari* una superficie di 25 passi per 23, da recingere con pali.

Nel *catasto muratiano* (1812), fonte purtroppo assai sintetica per rendere giustizia dell'ampiezza del fatto architettonico, l'intero complesso consta di due stoppelli di seminativi, di tre tomoli e mezzo di vigna, di

mezzo tomolo di frutteto; le parti residenziali erano costituite, invece, da una *casa per abitazione*, casa per il giardiniere, palmento e rimesse per gli attrezzi. L'edificio, in realtà, era di ben altra valenza estetica e ospitava un vero museo archeologico, particolarmente ricco di reperti numismatici, in ossequio alla mania, dilagante nelle classi colte, in seguito alla scoperta della Pompei romana.

L'architetto tarantino Saverio Greco volle costruire la villa dell'arcivescovo Capecelatro sul punto più elevato del sito, *dove varianti, molteplici, e tutte sorprendenti sono le vedute che presenta il Mar Piccolo e le vaghe collinette che lo circondano*.<sup>59</sup>

Questa rinomata residenza, in cui fu anche ospitato il re Ferdinando IV durante il suo viaggio in Terra d'Otranto nel maggio 1797,<sup>60</sup> seguì le fortune del suo patrocinatore: abbandonata e destinata a una lunga decadenza, fu in gran parte abbattuta per far posto agli insediamenti sanitari della Marina militare. Analogamente un'altra famosa villa suburbana, quella dei Carducci sul versante del Mar Grande, cadde ben presto in disuso, finendo anch'essa ben presto sotto la scure della Taranto moderna.

Altri giardini, invece, sorgevano a suggellare lo *status* di *homines novi* dei Tomai, dei Troilo, dei Foresio; altri ancora restarono a

testimoniare la capacità di adattamento ai tempi nuovi della parte più dinamica della antica nobiltà tarantina, come i giardini dei Beaumont (attuale Villa Peripato) e dei Marrese.<sup>61</sup>

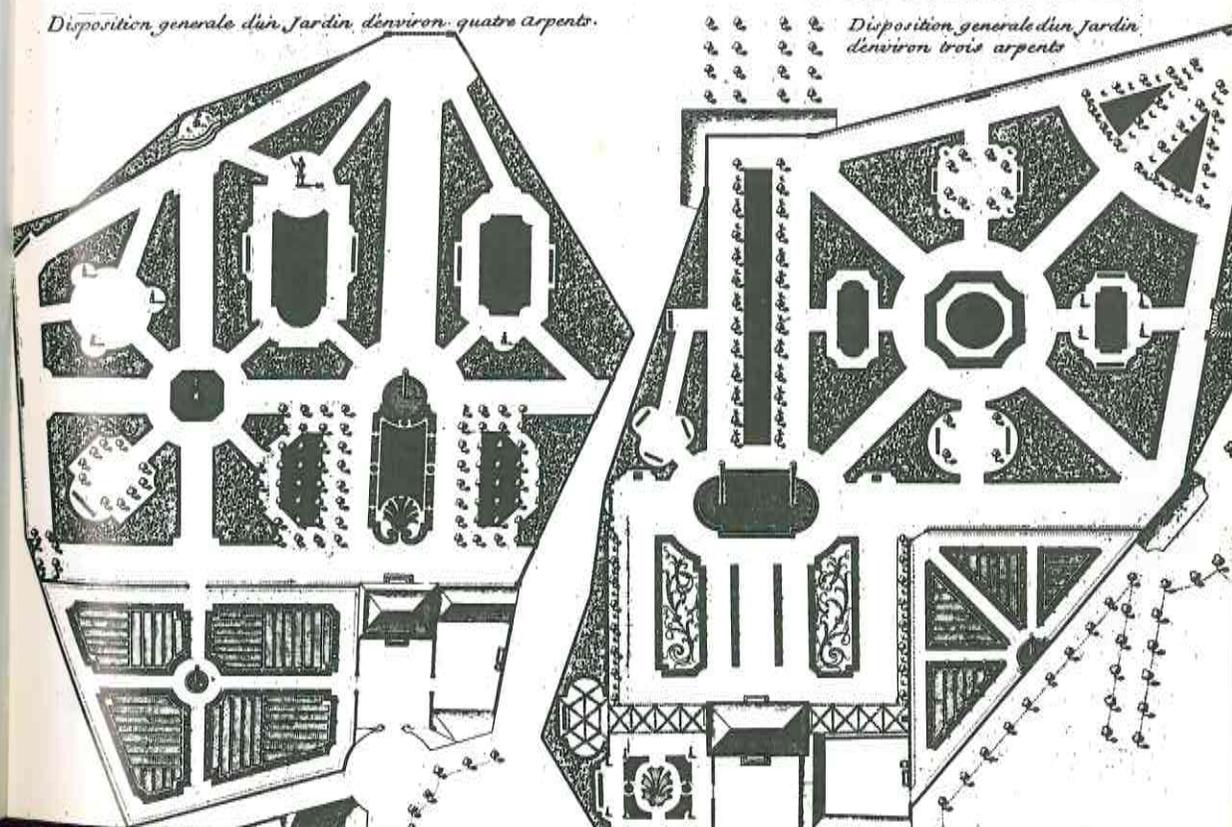
Fallita la rivoluzione politica, quella culturale e dei gusti, era ormai nei fatti e, come s'è detto, nell'uso delle parole.

Il nuovo secolo vide una profonda trasformazione delle architetture extraurbane maggiori, asservite non più a mera funzione economica ma anche a quelle che con un termine attuale si definirebbero di *immagine*.

## note

- (1) V. RICCHIONI, *La "Statistica" del Reame di Napoli del 1811*, Vecchi, Trani, 1942, p. 138.
- (2) A.V. GRECO, *Vicende della colonicoltura nell'economia del Tarantino*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 9, gennaio 1994, pp.98-126
- (3) E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, p. 14.

Disposizione generale di un giardino esteso per circa tre arpents (a destra) e per circa quattro (a sinistra).  
(da *La theorie et la pratique du jardinage*, Paris, 1713)



- (4) G.B. GAGLIARDI, *Istituzioni di Agricoltura*, Roma, Puccinelli, 1791, pp. 150-151; Idem, *Catechismo Agrario*, Napoli, 1793, p. 96; Idem, *Catechismo Agrario*, Silvestri, Milano, 1822<sup>1</sup>, p. 81; Idem, *Vocabolario Agronomico*, Silvestri, Milano, pp. 96, 152, 198.
- (5) N. COLUMELLAONORATI, *Delle Cose rustiche*. Stamperia Flautina, Napoli, 1834, vol V, p. 8.
- (6) Le notizie relative a questo paragrafo e al seguente, quando non diversamente indicato, sono tratte da: N. COLUMELLA ONORATI, op. cit., vol. V, pp. 5-19, vol. VI, pp. 160-167 e 198-243; G.B. GAGLIARDI, *Catechismo...* cit., 1793, pp. 77-88 e 96-108; Idem, *Catechismo...* cit., 1821, pp. 76-87; F. GERA (a cura di), *Nuovo dizionario universale di agricoltura*, Tipografia Antonelli, Venezia, 1835, pp. 757-762.
- (7) Tutte le notizie concernenti il territorio tarantino devono intendersi ricavate da: ARCHIVIO DI STATO DI TARANTO (in seguito AST) *Fondo Notarile*, Taranto, notai Iurlaro Giovanni Antonio (anni 1610-1640), Iurlaro Pietro Antonio (anni 1624-1640), Gennarino Carlo (anni 1642-1668), Gennarino Cataldo Antonio (anni 1655-1657), De Letizia Orazio (anni 1647-1658), Catapano Giovanni Antonio (anni 1694-1714), Catapano Pietro Antonio (anni 1745-1765), Mannarino Francesco Paolo (anni 1708-1741), Mannarini Francesco Nicola (anni 1742-1784), Mannarini Fran-

cesco Antonio (anni 1784-1799), Troncone Donato (anni 1716-1756), De Vincentis Giuseppe Nicola (anni 1774-1796).

- (8) S. BRUNO, *Fitonimi e zootimi nella toponomastica apulo-lucana*, in *Umanesimo della Pietra-Verde*, n. 8, gennaio 1993, pp. 155-157. Non è dello stesso avviso R. COLIZZI, *Onomastica e toponomastica longobarda nel Tarantino*, in *Cenacolo*, n.s., n. I, 1989, pp. 48-49.
- (9) L. PALUMBO, *I Rapporti sociali*, in L. PALUMBO-G. POLI-M. SPEDICATO, *Quadri territoriali, equilibri sociali e mercato nella Puglia del settecento*, Congedo, Galatina, 1987, p. 130.
- (10) C. A. ATENISIO CARDUCCI, *Delle Delizie Tarantine - Libri IV opera postuma di Tommaso Nicolò D'Aquino*, Raimondiana, Napoli, 1771, p. 444.
- (11) Ivi, p. 77.
- (12) AST, *Catasto Provvisorio del Comune di Taranto - Collettiva Generale*.
- (13) V. RICCHIONI, op. cit., p. 227.
- (14) E. SERENI, op. cit., p. 213.
- (15) C. U. DE SALIS MARSCHLINS, *Nel Regno di Napoli*, Congedo, Galatina, 1987, p. 80.
- (16) E. SERENI, op. cit., pp. 9-11.
- (17) P. WUILLEUMIER, *Taranto - Dalle origini alla conquista romana*, Mandese, Taranto, 1987, p. 181.
- (18) Le notizie relative alle campagne tarantine in epoca magnogreca, quando non diversamente indicato, sono tratte da: F. GHINATTI, *Economia*

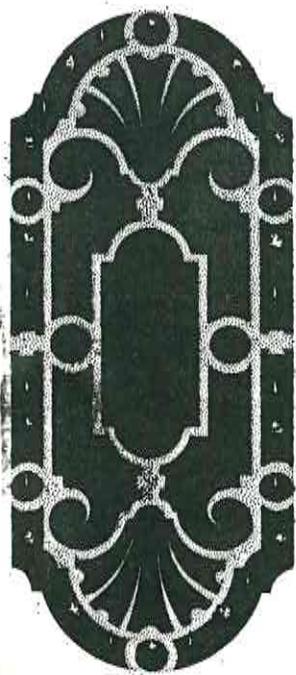
agraria della "chora" di Taranto, in *Quaderni di storia*, I, 1975, pp. 83-126.

- (19) M. ALEFFI, *Natura e ambiente della provincia di Taranto*, Umanesimo della Pietra, Martina Franca, 1986, pp. 19-20.
- (20) C. A. ATENISIO CARDUCCI, op. cit., p. 76.
- (21) AST, *Fondo Notarile*, Pulsano, notaio Nunni Pietro, anno 1786, cc. 151-159.
- (22) S. PIGNATTI, *Flora d'Italia*, Edagricole, Bologna, 1982, vol. II, p. 149.
- (23) N. COLUMELLA ONORATI, op. cit., vol. VI, p. 241.
- (24) F. GHINATTI, op. cit., p. 85.
- (25) A. COCCHIARO, *Contributo per la carta archeologica del territorio a sud est di Taranto*, in *Taras*, 1981, a. I, n.1, pp. 53-75.
- (26) F. GHINATTI, *Aspetti dell'economia agraria della Magna Grecia agli inizi dell'impero*, in *Critica Storica*, X, 1973, pp. 377-378.
- (27) P. UGOLINI, *Il podere nell'economia rurale italiana*, in AA.VV. *Storia d'Italia - Annali I - Dal Feudalesimo al Capitalismo*, Einaudi, Torino, 1978, p. 722; E. SERENI, op. cit., p. 31; F. M. DE ROBERTIS, *Sulle condizioni economiche della Puglia dal IV al VII secolo d. C.*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1951, a. IV, nn. 3-4, pp. 42-57; G. VOLPE, *Sulle condizioni economiche della Puglia dal IV al VII secolo d. C. - Alcune note quarant'anni dopo*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1992, a. XLV, pp. 65-135.

Diversi tipi di aiuole.

(da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)

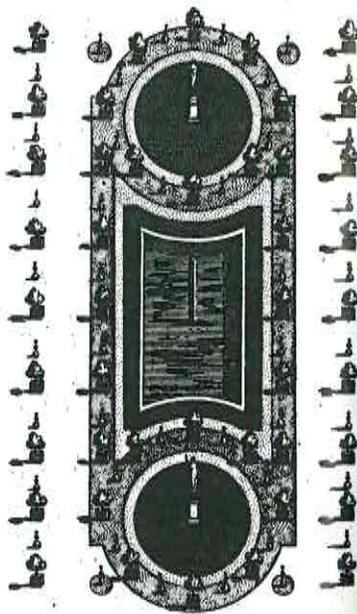
Parterre all'Angloise



Parterre de pieces coupées pour des fleurs



Parterre d'Orangerie



Petit Portique pour l'entrée d'un bois



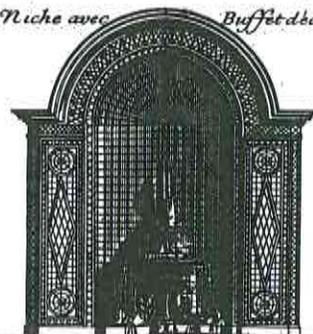
Cabinet de Treillage percé à jour.



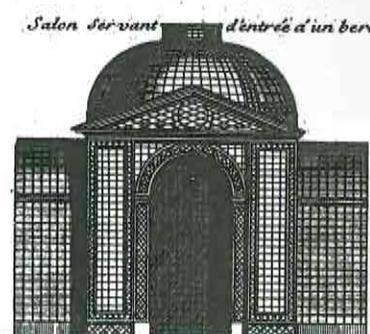
Grand Portique de Treillage.



Niche avec Buffet d'eau



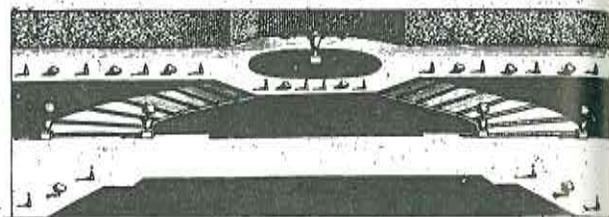
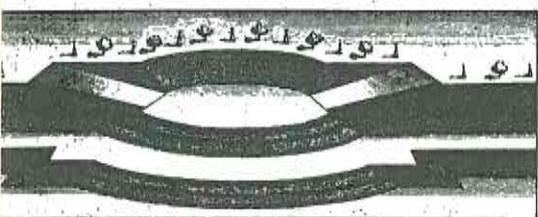
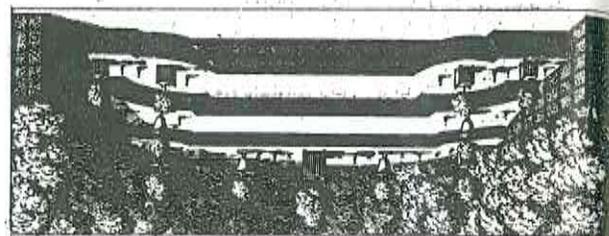
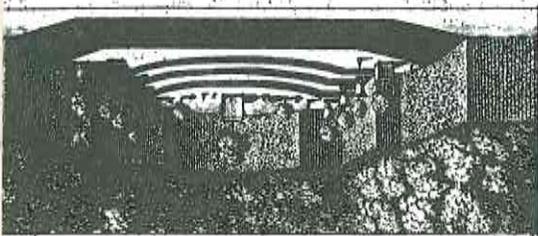
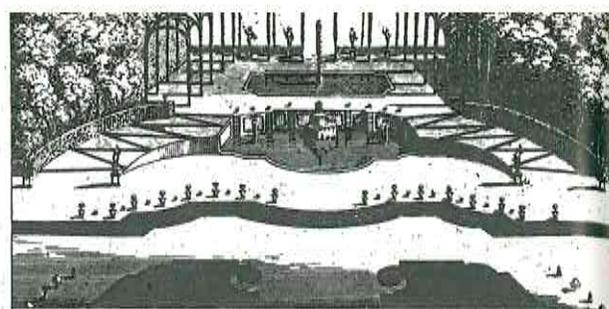
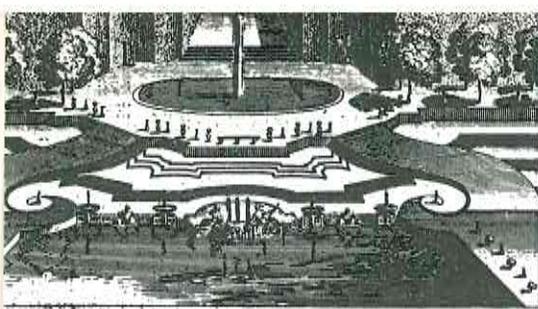
Salon servant d'entrée d'un berceau



Porticati all'interno dei giardini.

(da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)

- (28) F. BLANDINO-M. CAROBBI-A. FORNARO-G. TROVATO, *La Provincia di Taranto - Ricerche sull'assetto del territorio* (consulenza storica di C.D. FONSECA), carte elaborate per la mostra allestita in occasione del XVI congresso di Urbanistica, Taranto 5-6 giugno 1981.
- (29) F. GHINATTI, op. cit., p. 103.
- (30) Si vedano fra i molti: A. LIZIER, *L'economia rurale nell'età prenormanna*, Reber, Palermo, 1907; A. GUILLOU, *Città e campagna nell'Italia meridionale bizantina*, in AA.VV. *Habitat, strutture, territorio*, Congedo, Galatina, 1978; R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale*, Edizioni del Sud, Bari, 1983.
- (31) C. PARAIN, *L'evoluzione delle tecniche agricole - Le piante coltivate*, in AA.VV. *Storia Economica Cambridge - L'Agricoltura e la società rurale nel medioevo*, Einaudi, Torino, 1976, vol. I, pp. 197-210; C. D. POSO, *Il Salento normanno*, Congedo, Galatina, 1988.
- (32) G. CASSANDRO, *Un inventario dei beni del principe di Taranto*, in AA.VV. *Studi di Storia Pugliese in onore di Giuseppe Chiarelli*, Congedo, Galatina, 1973, vol. II, p. 50.
- (33) T. LEGISOTTI, *Le pergamene latine di Taranto nell'archivio di Montecassino*, in *Archivio Storico Pugliese*, Bari, 1961, XIV, pp. 3-49.
- (34) P. COCO, *I Francescani nel Salento*, Tipografia Editrice Salentina, Lecce, 1921, vol. I, pp. 104 e 106 (nota).
- (35) A. GALATAEUS, *De situ japygiae*, edizione curata da G. B. TAFURI, Lecce, 1727, p. 98.
- (36) Il diploma originale dell'acquisto del feudo da Pietro de Napolda si trova in AST, *Fondo Notarile*, Taranto, notaio Mannarini Francesco Nicola, anno 1787, c. 597.
- (37) M. A. VISCEGLIA, *Territorio, feudo e potere locale - Terra d'Otranto fra Medioevo ed Età moderna*, Guida, Napoli, 1988; E. SERENI, op. cit., pp. 175 e 212; A. LEPRE, *Le campagne pugliesi nell'Età moderna*, in AA.VV., *La Puglia fra Medioevo ed Età moderna*, Electa, Milano, 1981 pp. 273-331; M. MALOWITZ, *Capitalismo commerciale e agricoltura*, in AA.VV., *Storia d'Italia - Annali I - Dal feudalesimo al capitalismo*, Einaudi, Torino, 1978, pp. 455-507.
- (38) C. D'ANGELA-P. MASSAFRA, *La santa visita di Letto Brancaccio arcivescovo di Taranto - Localizzazione e descrizione degli edifici sacri*, in *Atti del Congresso Internazionale di Studi sull'Età del Viceregno*, Bigemme, Bari, 1977, pp. 298-399.
- (39) A. LEPRE, op. cit., pp. 272-284.
- (40) Sulle vicende della villa Carducci, si veda G. CARDUCCI, *Contributo alla conoscenza storica del borgo di Taranto - Le vicende di villa Carducci (secoli XVIII-XX)*, in *Cenacolo*, 1989, n. s. I, pp. 77-114.
- (41) E. LIPPOLIS, *Alcune considerazioni topografiche su Taranto romana*, in *Taras*, 1981, a. I, n. 1, pp. 77-114.



Anfiteatri e scalinate per giardini.

(da La theorie et la pratique du jardinage, Paris, 1713)

(42) D. L. DE VINCENTIS, *Storia di Taranto*, Taranto 1878-79, vol. III, pp. 149-178; P. MASSAFRA: *Appunti sulla fitonomiologia del territorio orientale della città di Taranto tra la fine del mondo antico ed il 1812*, in AA.VV. *La città al borgo*, Mandese, Taranto, pp. 5-28.

(43) E. LIPPOLIS, op. cit., p. 89.

(44) G. MARCIANO, *Descrizione, origine e successi della Provincia di Terra d' Otranto*, Napoli 1854, *passim*; C. A. ARTENISIO CARDUCCI, op. cit., *passim*.

(45) A. PUTIGNANI, *Documenti inediti tarantini del periodo vicereale*, in *Atti del Congresso Internazionale...* cit., pp. 167-171.

(46) A. LEPRE, op. cit., pp. 317-323; B. Salvemini, *Prima della Puglia - Terra di Bari ed il sistema regionale in età moderna*, in AA.VV. *Storia d' Italia - Le regioni dall'Unità ad oggi: la Puglia*, Einaudi, Torino, 1989, pp. 59-70.

(47) D. L. DE VINCENTIS, op. cit., vol. IV, pp. 3-4.

(48) M. A. VISCEGLIA, *Formazione e dissoluzione di un patrimonio aristocratico: la famiglia Muscettola tra XVI e XIX secolo*, in *Mélange d'École française de Rome*, n. 92, 1980, pp. 595-596.

(49) A. LEPRE, *I beni dei Muscettola di Leporano nel '600 e nel '700*, in AA.VV. *Studi in memoria di Nino Cortese*, Istituto per la Storia del Risorgimento Italiano, serie II, *Memorie*, vol. XXXI, 1976, pp. 278-279 e 288-289.

(50) M. MELPIGNANO, *Gli orti extra moenia nelle vicende urbanistiche*, in *Riflessioni - Umanesimo della Pietra*, luglio 1990, pp. 123-126.

(51) B. ERRIQUEZ, *Montemesola un'oasi di pace*, Tipografia Benedettina, Parma, 1977, p. 72.

(52) R. CAPRARÀ-C. CRESCENZI-M. SCALZO, *Chiese e conventi cappuccini di Taranto*, Editrice Scorpione, Taranto, 1986, p. 58.

(53) P. COCO, op. cit., vol. II, p. 376.

(54) D. L. DE VINCENTIS, op. cit., p. 163.

(55) AST, *Fondo Archivi Privati - Carte Boso Catasto - Onciario di Taranto - Libro delle Rivele*, 1746.

(56) A. LEPRE, op. cit., p. 279.

(57) M. SPINOSA, *Pulsano nel '700*, Schena, Fasano, 1992, pp. 147 e 157.

(58) Sulle vicende di questa masseria si veda il recente lavoro di A. C. BELLO - L. PERRONE, *Formazione storica di masseria Lupoli*, in *Riflessioni - Umanesimo della Pietra*, luglio 1994, pp. 117-142.

(59) G. B. GAGLIARDI, *Descrizione topografica di Taranto*, Forni, Bologna, 1977, p. 38 (ristampa).

(60) P. COCO, *Appunti storici del Mar Piccolo di Taranto*, Cressati, Taranto, 1932, p. 27.

(61) AST, *Catasto provvisorio del Comune di Taranto, Collettiva generale*.

\*

## fitonimi e zoonimi nella toponomastica apulo-lucana

SILVIO BRUNO

### Lecce

Città della Puglia di 83.050-78.612 abitanti e con un territorio comunale di 238,39 chilometri quadrati, a 49 metri d'altitudine, capoluogo della provincia omonima e principale centro urbano del Salento (TCI 1980a).

Antico insediamento iapigio-messapico latinizzato nel III secolo a.C.; dopo che divenne colonia romana, fu messa in collegamento con Brindisi da un prolungamento della via Traiana. Sulla base dei documenti archeologici risulta che godette di particolare prosperità economica, culturale e sociale nel II secolo. La città vecchia ostenta architetture e sculture peculiari, il cosiddetto barocco leccese (Gigli 1911, Marti 1925, Paladini 1932, Krass 1936).

Il poleonimo, ricordato come Λουπία (Λουπία) nella tradizione greca e come *Lupiae* in quella latina (Krahe 1929), è attestato come *Lupiae* nel III secolo (*Itinerarium Antonini*), e come *Luppia* nel IV (*Tabula Peutingeriana*), come *Liptae* o *Lypipiae* dalla fine del VI. Quest'ultima forma è quella ufficiale nei documenti medioevali e da essa deriverebbe \**Licce*, che, a partire dal XIII secolo, è trascritta come *Liccia* o *Licctum* nei documenti ufficiali.

La variante *grica* del Salento è *Luppiu* e lascia supporre un \*Λουππίους, che riporta alle tradizionali e antiche fonti letterarie classiche.

Lecce sarebbe un regolare esito fonetico di \**Licce*.

Piazza Sant'Oronzo a Lecce in un giorno di mercato.

(da AA.VV., *Le cento città d'Italia*, Milano, 1887-1902)

