

*I Quaderni della  
Pro Loco di Leuca*

*5*

*L'ARTIGIANATO  
del CAPO di LEUCA*

*fra*

*TRADIZIONE e INNOVAZIONE*

*L'ARTIGIANATO  
del CAPO di LEUCA*

*fra*

*TRADIZIONE e  
INNOVAZIONE*

A cura degli operatori del servizio civile:

**ROSAFIO GABRIELE  
DE NUCCIO FRANCESCO**

# SOMMARIO

- 1.) **DATI GENERALI**
- 2.) **INTRODUZIONE**
- 3.) **TRADIZIONE E FOLKLORE TRA SACRO E PROFANO**
- 4.) **GLI ANTICHI MESTIERI, TRA ESTINZIONE E SOPRAVVIVENZA**
  - a) Il ferro battuto
  - b) L'intreccio dei giunchi
  - c) Le reti da pesca
    - Reti a tremaglio
    - Reti ad imbrocco
    - Reti da posta fisse
    - Reti da posta circuitati
    - Le nasse
  - d) Filati e ricami
  - e) Manifattura tabacchi
  - f) La terracotta
  - g) I mestieri estinti
    - *Lu conzalimmi o lu giustacofani*
    - *Lu cazzafricciu*
    - *Lu mbrellaru*
    - *Lu ferraru o lu ferraciucci*
    - *Lu stagninu*
    - *Lu carpentieri*
    - *Lu zoccatore*
    - *Lu trainieri*
    - *Lu scarparu*

- *Lu furnaru*
- *La cestinara*

## **5.) ARTIGIANATO APPLICATO ALL'EDILIZIA**

- a) Le case a corte
- b) I muri a secco
  - Tecnica costruttiva
  - Funzione e varietà dei muri
- c) I frantoi ipogei
  - I lavoratori nei frantoi: *i trappetari*
  - Gli strumenti di lavoro
  - Unità di misura
  - Tipologie di frantoi
  - Schemi: la vasca
  - Segue: i torchi
- d) Carparo rossiccio di Leuca: estrazione e lavorazione
- e) Il mosaico

## **6.) PROSPETTIVE E CONCLUSIONI**

## 1. DATI GENERALI

Leuca è una frazione del comune di Castrignano del Capo, in provincia di Lecce.  
Dista 70 km dal Capoluogo.

<b>COMUNE DI CASTRIGNANO DEL CAPO</b>		
<b>POPOLAZIONE RESIDENTE</b>	Capoluogo	3900
	Leuca	1100
	Giuliano	550
	<b>Totale</b>	<b>5550</b> <b>(30.000 in estate)</b>
<b>SUPERFICIE</b>	20 kmq	
<b>ALTITUDINE</b>	Max 124 mt. Min. 30 mt. (s.l.m.)	

### COME ARRIVARE

*In auto:*

- SS.16 Lecce - Maglie; SS.275 Maglie - Leuca.
- SS. 101 Lecce - Gallipoli; SS. 274 Gallipoli - Leuca.

*In treno (da Lecce) :*

- Ferrovie Sud Est, linea Lecce-Zollino-Gagliano.
- Ferrovie Sud Est, linea Lecce-Novoli-Gagliano.

*In Aereo:*

- Aeroporto "Papola Casale" – Brindisi, 110 km.

- Aeroporto internazionale "G.Paolo II" – Bari, 260 km

## • 2. INTRODUZIONE

L'artigianato è un fenomeno globale: materia di studio, fatto economico, culturale e sociale; è capace di ripercorrere i gesti dell'arte popolare, ma è anche in grado di riproporre opere appartenenti a periodi storici di alto valore artistico.

Per secoli, la netta distinzione fra artigianato e arte ha fatto in modo che i due momenti di una medesima operatività venissero etichettati, spesso impropriamente, sotto la voce di "arte minore". Per quanto riguarda l'artigianato contemporaneo, invece, le divisioni sono altre: da un lato abbiamo una produzione raffinata di lavori eseguiti con cura certosina; dall'altro una produzione più popolare che riscuote in questo momento maggiore successo perché ritenuta depositaria di antichi valori e perché si colloca in contrapposizione a quella industriale. La tradizione, quindi, diventa simbolo di una società in cerca di ideali che, non riuscendo a costruirne di nuovi, si guarda indietro per aggrapparsi a quelli vecchi.

Ma le tante esperienze, i mutamenti sociali, culturali e politici pongono l'artigiano di oggi di fronte al grande divario fra il suo reale essere odierno e ciò che è percorribile nell'ambito della tradizione. La natura stessa dell'artigianato, peraltro, tende alla conservazione.

Rimane tuttavia il dubbio se sia più proficuo procedere nel tentativo di recuperare il rapporto con la tradizione o se si possa imboccare una via del tutto nuova. E' proprio in questo dilemma che si è inserita anche l'attenzione del design che, dopo avere per decenni seguito solo la produzione industriale, da qualche anno si interessa anche della lavorazione manuale. Ed è così che tanti prodotti nascono grazie alla creatività dei progettisti e vengono realizzati grazie all'intelligenza tecnica degli artigiani.

Il ferro battuto, la cartapesta, le ceramiche, i ricami, la lavorazione della pietra e del legno, sono un patrimonio del nostro territorio che deve essere salvaguardato. Se pensiamo, poi, alla stretta connessione tra questa nostra ricchezza e il turismo, comprendiamo ancora di più perché è importante mantenere vive le tradizioni artigianali.

### **3. TRADIZIONE E FOLKLORE TRA SACRO E PROFANO**

Il folklore del Salento è il più vivo e originale della Puglia intera. La forte influenza ellenica si esprime nei canti, nelle fiabe e nei racconti di streghe, ninfe e folletti che popolano la magica campagna salentina, ricca di tesori nascosti nelle grotte e sotto i dolmen. Numerosissimi sono anche i canti d'amore, di lavoro e di lutto, le ninne-nanne e, infine, i racconti dell'epica resistenza contro i Saraceni, sia in Salentino che in *Griko*.

Il tarantismo, studiato dai più noti antropologi mondiali, è un fenomeno storico-religioso che affonda le sue radici nei culti orgiastici e nelle religioni misteriche greche. La vittima del morso della mitica tarantola, trova rimedio al suo male in un ballo liberatorio chiamato *pizzica*, che col ritmo ossessivo dei tamburelli conduce ad uno stato di trance naturale. Accompagnata da eccellenti gruppi musicali locali la *pizzica*, un vero fenomeno di massa, è ballata da migliaia di persone di ogni età nelle piazze in occasione delle tantissime feste popolari e suscita l'interesse crescente di notissimi musicisti e musicofili esteri. Infatti, mostre antropologiche e seminari sul tarantismo si tengono annualmente in concomitanza alle festività dei santi patroni, che spesso sono trasposizioni di antiche divinità pagane, a fondamento della religiosità popolare. Si venerano la statua e il luogo sacro che la ospita. Il rapporto col patrono diventa spesso conflittuale, come lo era con gli dei dell'antichità, tanto da indurre, a volte, i fedeli a sostituirli qualora non soddisfacessero le loro richieste. Fino a circa un secolo fa, nei periodi di siccità la statua del santo "incapace" di procurare la pioggia veniva affossata a furor di popolo. Ancora oggi vengono celebrate queste feste in onore dei santi, con fuochi d'artificio, musica bandistica che accompagna in processione le splendide statue di cartapesta policroma e spettacolari luminarie, di cui i salentini vantano una maestria riconosciuta in tutto il mondo.

### **4. GLI ANTICHI MESTIERI, TRA ESTINZIONE E SOPRAVVIVENZA**

## a) Il ferro battuto

Nel Salento, l'arte del ferro battuto ha radici che affondano nell'antichità ma si riaccende, dopo un lungo periodo di torpore, grazie allo stile *Liberty*. Al ferro, per la sua resistenza e per il suo carattere decorativo, si affida il compito di abbellire le case e le città; fiorente è quindi la produzione di suppellettili domestiche: alari, copricaloriferi, ferri da camino e letti. Come per il passato, l'artigianato del ferro battuto è legato all'architettura sacra; con la medesima armonia e grazia, l'arte febbrile si esprime negli interni delle Chiese e dei Conventi, e spesso sostituisce altri materiali. Nel XVI e nel XVII secolo, in un periodo che vede protagonista lo stile Rococò ed il Barocco, gli abili artigiani del ferro hanno saputo sintetizzare le predominanze estetiche del momento, riuscendo a creare, nei loro laboratori, incredibili decori e cesellature, utilizzati in tanti Palazzi. Usando il martello e la forgia, mezzi di lavoro antichissimi, gli artigiani realizzano ancora oggi candelieri, lampadari, testate di letti, grate, balaustre, ringhiere, inferriate e cancellate.

Più leggero del ferro è il rame che, per via di quel suo rosso particolare, è da sempre un metallo richiestissimo. Gli oggetti che prendono vita dal rame sono perlopiù utensili domestici: brocche, caraffe, anfore, caffettiere, oliere e padelle. La decorazione è ridotta al minimo, sobria ma smagliante, realizzata con qualche fiore stilizzato a rilievo, fatto con punzoni o con la martellatura di migliaia di piccolissime facce, ottenute con un materiale particolare la cui superficie battente deve avere levigatezza estrema. Parlando di



rame non possiamo tralasciare il rame smaltato; la lavorazione degli smalti ha potuto diffondersi nel Salento grazie alla preziosa attività degli Istituti d'Arte ed alla loro rivisitazione di esperienze estere.

Nel Capo di Leuca sussistono numerose testimonianze dell'attività artigiana del ferro battuto, espressioni semplici di un'arte che nulla deve alla tecnologia degli arnesi utilizzati. Botteghe che conservano lo stile austero e semplice di un tempo, con incudini, martelli e la classica forgia, in alcuni casi ancora alimentata a mano.

Quando il ferro diventa incandescente, sono le abili mani degli artigiani ad imprimere il ritmo e la forza al martello per plasmarlo.

Le creazioni dei maestri fabbri lasciano spesso a bocca aperta. Il ferro assume le forme più disparate ed inimmaginabili. Diventa foglia, ramo, grappolo d'uva. Uno dei maestri più illustri di quest'arte, nel Capo di Leuca, è senz'altro Luigi Pizzolante, detto "Gigi lu Perre".

Tanti e innumerevoli i lavori dell'artigiano, commissionati da privati e dal clero locale: uno tra tutti, la splendida croce che sovrasta la Chiesa Madre di San Michele Arcangelo, a Castrignano del Capo. L'ultima sua creatura, una statuetta raffigurante la Madonna "De Finibus Terrae" (nella foto), è stata donata, su esplicita volontà dell'artigiano, a Sua Santità Benedetto XVI, in occasione della sua visita nella Marina di Leuca.

## **b) Intreccio dei giunchi**

Prima delle opere di bonifica messe in atto nel Ventennio, il territorio salentino si presentava, soprattutto in prossimità delle zone costiere, alla stregua di un pantano acquitrinoso. Tra le diverse forme vegetative che abitavano le paludi si annovera il giunco, pianta erbacea della famiglia delle Giuncacee con foglie cilindriche e inflorescenza verdastra. Il fusto del giunco, opportunamente essiccato e trattato, si presta ad essere intrecciato, per via della sua resistenza ed elasticità.

In diverse zone della provincia di Lecce l'artigianato locale si è specializzato in quest'arte, dando vita a svariate forme di contenitori di uso quotidiano (cestini, *panari*, canestri). Detentori assoluti del primato, in questa nobile tradizione artigianale, sono, senza ombra di dubbio, gli Acquaricesi. Non si sa quando abbiano scoperto il giunco e iniziato a lavorarlo. La prime notizie documentate ci sono fornite da G. Arditi, nel 1879. L'autore scrive che le donne acquaricesi, oltre a collaborare con gli uomini nei lavori agricoli, si dedicavano anche "*all'industria speciale di tessere sporte, cestini e fiscelle di giunco (iuncus et fusus), che chiamano volgarmente Pileddu*". Il giunco palustre, raccolto nelle paludi dell'Avetrana e in quelle di Ugento e Acaja, a seguito di trattamento, veniva lavorato per ottenere "*quelle utili e svariate fatture, alcune delle quali meritano di stare all'Esposizione mondiale di Vienna nel 1873*". Cosimo De Giorgi, nel 1882, conferma la notizia dell'esposizione dei cestini acquaricesi a Vienna dove, aggiunge l'autore, "*meritarono un premio*". Successivamente i cestini furono



esposti alla Mostra Nazionale di Torino, in seguito alla quale si ebbero numerose commissioni. La mancanza in paese di un opificio organizzato non consentì tuttavia un'adeguata risposta.

Una Casa londinese, che aveva ammirato i cestini nell'esposizione di Vienna, manifestò il suo interesse inviando un suo rappresentante in Acquarica del Capo. Questi, *"raggruppando quelle poche lavoratrici del giunco in un solo centro, giunse a far rifiorire questa industria del panieraio. E i prodotti furono spediti in Inghilterra ed in Germania, e per tutto furono accolti con favore, anche per la tenuità del loro prezzo"*.

Sul finire dell'800, l'industria decadde; continuò tuttavia la lavorazione del giunco a conduzione familiare. I cestini prodotti dalle *spurtare* (cestinaie) di Acquarica erano molto usati nella vita quotidiana della civiltà contadina del tempo ed erano venduti nei mercati paesani di tutto il Basso Salento da piccoli commercianti del luogo. Periodicamente, arrivavano in paese anche rivenditori dalle province di Bari e di Brindisi per ritirare i cestini ordinati.

I commercianti più attivi di Acquarica, molti di loro conosciuti con il loro soprannome, furono:

- Donadeo Diletta (1878- 1949)
- Zonno Salvatore (1863- ?) e il figlio Eugenio (1894- 1965);
- Alfarano Vincenzo, *Iu Battaja*, (1896- 1960);
- Trani Rocco (1898- 1960);
- Palese Vito (1901- 1981);
- Palese Rocco, *Roccu Cilusu*, (1902- 1976);
- Minonni Carmelo (1904- ?);
- Cara Carolina, *Ia Nina Pazzuta*, (1904- 1990);
- Cagnazzo Cosimo, *Iu Cosimeddu*, (1905- 1966);
- Luca Luigi, *Iu Moru*, (1907- 1973);

- Alfarano Quintino (1907- 1986);
- Simone Carlo (1911- 2000);

Spesso, per le precarie condizioni di vita della maggior parte della popolazione e la limitata circolazione del denaro, i cestini venivano barattati con prodotti alimentari (legumi, formaggio, farina, olio, vino, taralli).

Nella prima metà del '900, il commercio dei cestini cominciò a rifiorire. A partire dal 1926 nacquero e si svilupparono piccoli opifici per iniziativa di alcuni imprenditori, come Vito Palese ed Eugenio Zonno col figlio Salvatore. Questi chiamavano a lavorare, presso le proprie abitazioni, le cestinaie, in gruppi di 15-20. La giornata lavorativa iniziava alle 7 del mattino e terminava la sera. Quando si dovevano preparare spedizioni urgenti, si lavorava anche la notte per terminare i cestini e apporre le etichette sui prodotti da imballare. I cesti venivano spediti oltre i confini salentini (Bari, Rimini, Riccione, Milano, Firenze) e all'estero (Inghilterra, Svizzera e perfino in America).

Gli stessi imprenditori, durante l'estate, si recavano personalmente a Rimini e a Riccione per vendere, lungo le spiagge, borse e cestini vari, paglie e scarpe.

Alcuni cestini all'Isola d'Elba, pena, dove i per portarsi il andavano a I lavori più belli, fiere nazionali e ottennero vari venivano richiesti, commercianti del



venivano spediti presso l'Istituto di carcerati li usavano pranzo quando lavorare.

esposti presso le internazionali, riconoscimenti e su ordinazione, da Nord Italia.

## **c) Le reti da pesca**

### ***Reti a tremaglio***

E' la più nota tra le reti da posta ed è formata da tre pezze di rete sovrapposte ed armate con diverso rapporto di armamento sulle stesse due lime da sughero e da piombo. Le due pezze esterne, identiche e formate da maglie molto grandi, sono armate sulle lime con un rapporto di armamento abbastanza alto (0,6 - 0,7) mentre la pezza intermedia ha maglie piccole e rapporto di armamento più basso. Ciò permette una sovrabbondanza di rete nella pezza a maglia piccola.

Il pesce, che incontra nel suo cammino la rete e cerca di andare oltre, da qualunque parte provenga, supera abbastanza agevolmente la maglia grande della pezza esterna (il maglione) e preme sulla pezza a maglia piccola che, essendo sovrabbondante, lo imprigiona, rendendo vana ogni possibilità di fuga; da qui verrà prelevato dal pescatore quando salpa la rete.

Il tremaglio viene generalmente calato sul fondo per la cattura di specie pregiate.

Le dimensioni delle maglie e dei maglioni, come i rapporti di armamento sulle lime, variano da zona a zona e da un pescatore ad un altro.

Questo fa sì che, generalmente, il tremaglio, come dopotutto la quasi totalità degli attrezzi da pesca, sia armato direttamente dal pescatore che lo deve pescare, nei momenti di riposo dovuti alle cattive condizioni del mare.

### ***Rete ad imbrocco***

E' formata da una unica pezza di rete. La rete ad imbrocco consente, praticamente, una cattura monospecifica e monotaglia. Ciò dipende dalla misura della maglia con cui è armata. Il pesce non resta imprigionato in una sacca, come nel tremaglio, ma generalmente penetra con la testa nella maglia e vi resta involuppato. Se la maglia fosse più piccola non riuscirebbe a penetrare con la testa nella maglia stessa, se d'altra parte fosse più grande passerebbe tutto intero dalla parte opposta, evitando in ambedue i casi la cattura. Non mancano, comunque, casi di intreccio nella rete ad imbrocco. Un esempio è rappresentato dalla rete da posta per tonni in cui i pesci, più che ammagliati nella maglia, si avvolgono nella rete, nei loro disperati tentativi di liberarsi. Tentativi che sortiscono

l'effetto contrario. Nella pesca professionale si hanno casi di rete da posta contemporaneamente a tremaglio e ad imbrocco. Si tratta di reti che nella loro parte inferiore, due o tre metri di altezza, sono armate a tremaglio per la cattura del pesce di fondo, mentre nella parte superiore sono armate ad imbrocco per la cattura del pesce di volo. In pratica si hanno tre lime: la lima da piombi su cui sono armate le tre pezze del tremaglio, la lima intermedia, priva di piombi e galleggianti, su cui sono armate le tre pezze del tremaglio e la pezza della rete da imbrocco, la lima da sugheri su cui è armata la pezza della rete ad imbrocco. Questa rete permette la cattura di più specie contemporaneamente, sia pelagiche che bentoniche.

### ***Reti da posta fisse***

La distinzione tra tremaglio e rete ad imbrocco riguarda il tipo di armamento delle due reti. Per quanto riguarda l'uso, le reti da posta si distinguono in fisse, derivanti, circuitanti. Le reti da posta fisse vengono calate sul fondo marino o in prossimità di esso o anche a mezz'acqua, ma sono in ogni caso ancorate ad intervalli regolari al fondo marino stesso. In superficie vengono segnalate da galleggianti che hanno lo scopo di permetterne il recupero. Le reti da posta fisse, infatti, vengono calate ed abbandonate in mare, lasciando sul posto un galleggiante ad esse collegato. Quando, passato il tempo di cala - variabile da zona a zona e noto al pescatore - le si vuole salpare, ci si dirige sul galleggiante lo si recupera e, con esso, la rete col pesce ammagliato.

### ***Reti da posta circuitanti***

Le reti da posta fissa e derivanti, generalmente, vengono calate in linea retta o discostandosi poco da questa. Anche quando vengono calate a zig-zag, comunque, non racchiudono mai un tratto di mare, restano solo e sempre reti di sbarramento. La rete da tonni non può essere calata esattamente in linea retta per evitare l'effetto pedale, l'effetto cioè di incanalamento proprio del pedale della tonnara, ma in ogni caso è una rete calata sulla rotta dei tonni per sbarrare il cammino. La rete circuitante viene invece volutamente calata a cerchio o a semicerchio se in prossimità della costa, allo scopo di imprigionare i pesci che si trovano nello spazio delimitato dalla rete stessa. Si cerca poi di impaurire i pesci con rumori in modo che, cercando la fuga, si dirigano contro le reti e vi restino ammagliati. La rete da posta circuitante è la meno usata, anche se non mancano zone in cui questa tecnica è molto conosciuta e sofisticata.

## **Le nasse**

Le nasse sono piccole trappole che vengono salpate ogni volta che si preleva il pesce e calate sullo stesso posto a giudizio del pescatore. Le nasse vengono generalmente innescate: anche la scelta dell'esca ha la sua importanza nella pesca professionale. L'esca deve essere appetibile al pesce per attirarlo ma, al contempo, deve costare poco. Anche in questo caso l'astuzia, l'esperienza, lo spirito di osservazione sono fondamentali. Non sempre l'esca è scelta tra i cibi più appetibili alle specie marine, basti



pensare alle foglie di alloro, utilizzate per attirare le seppie.

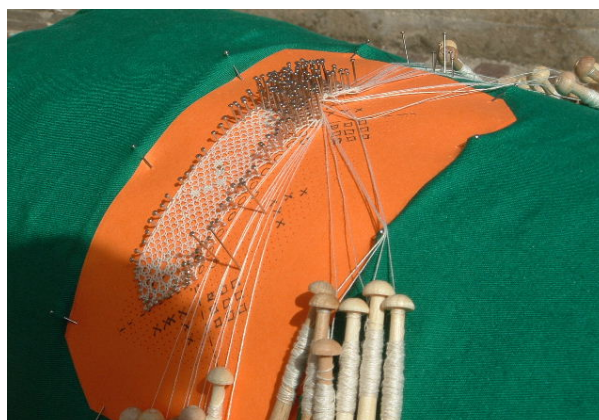
Le nasse possono essere costruite con vimini o con rete montata su una intelaiatura rigida in legno o ferro. Possono essere smontabili, o componibili.

Oggi vengono anche costruite in serie, in materiale plastico. Le bocche di ingresso sono generalmente fatte a mano, a forma di imbuto o in rete o in filo di ferro.

La pesca con le nasse viene generalmente effettuata da pescatori con piccole imbarcazioni a remi o dotate di piccoli motori. Se, comunque, si vuole operare abbastanza a largo, in fondali caso mai non strascicabili ma ricchi di pesce, è necessario un peschereccio più attrezzato. In questo caso le nasse non sono calate una per una, ma legate tutte quante, a distanza conveniente, ad una corda chiamata come per il palangaro "madre" o "trave". Naturalmente, in questo caso, il salpamento non è più manuale, ma tramite verricello.

## **d) Filati e ricami**

Risalire  
quest'arte è pressoché



all'origine di  
impossibile, ma

alcuni riferimenti possono rintracciarsi nella colonizzazione ellenica, nell'influenza saracena e nei disegni orientali. Se si passa alle origini storiche del merletto si vede che esso è nato, con tutta probabilità, proprio in Italia, alla fine del '400 e per ragioni funzionali, non meno che estetiche.

In generale, comunque, possiamo affermare che la produzione artigianale di filati e tessuti affonda le sue radici nella cultura del Meridione d'Italia: generazioni di donne hanno sapientemente tramandato l'arte del ricamo per far dono, alle figlie spose, del cosiddetto "corredo", conosciuto anche con il termine "dote". La "dote", che la futura sposa mette a disposizione della nascita famiglia, si compone di asciugamani, lenzuoli, copriletto. Spesso si tratta di tessuti dal pregio elevatissimo, considerate le rifiniture e il lavoro necessario a produrli. Vere e proprie opere d'arte.

I ricami, i merletti e i pizzi sono uno dei maggiori vanti delle esperte artigiane del Salento; un'arte tramandata di madre in figlia. Non esiste un solo paese della provincia di Lecce in cui non vi sia almeno una ricamatrice-merlettaia capace di fare puntine e tramezzi per decorare i corredi di gran pregio. I merletti più conosciuti sono "*il chiaccherino*", fatto con la spoletta sulle dita, e "*il tombolo*", con la famosa tecnica di intrecciare i fili intorno ad altri puntati su un disegno, sistemato su un grosso cuscino cilindrico imbottito.

L'arte del ricamo è tuttora praticata ovunque, ma soprattutto a Galatina e ad Otranto, cittadine rinomate per il merletto detto *chiacchierino*, simbolo salentino per la leggerezza della tela.

Tutte le tipologie del punto ad ago sono utilizzate in una gamma sempre rinnovata di disegni, perlopiù a sfondo naturalistico.



Inoltre, in quasi tutti i comuni del Sud Salento, vi sono piccole filatrici e tessitrici con telaio tradizionale salentino, che funziona a pedali, di origine antichissima. Un telaio dalla forma rettangolare e costruito in legno d'ulivo. Con esso la lavorazione è resa più veloce grazie all'apertura del passo, ossia lo spazio creato tra i fili dell'ordito e quelli della trama, e mediante i pedali e l'introduzione

della trama con la navetta. Nel Capo di Leuca, la produzione artigianale di filati ha assunto connotati industriali nel comune di Tiggiano.

### e) Manifattura tabacchi

Il duro lavoro nei campi ha sempre costituito una costante nella vita del Salento. Una delle produzioni agricole tipiche della campagna salentina è il tabacco. Un tempo fonte di sostentamento per molte famiglie: gli uomini lo piantavano e raccoglievano, le donne lavoravano nei centri di manifattura per il confezionamento delle foglie in sigari e sigarette. In molti centri della provincia si possono rinvenire strutture dedite al confezionamento dei prodotti da fumo, dove lavoravano le



Una delle produzioni campagne salentina tempo fonte di molte famiglie: gli uomini lo piantavano e raccoglievano, le donne lavoravano nei centri di confezionamento sigarette. In molti centri della provincia si possono rinvenire strutture dedite al confezionamento dei prodotti da fumo, "tabacchine".

In questi ultimi anni si è fatta largo la necessità di una conversione agricola, a causa della sempre più scarsa richiesta. Se in passato erano numerose le famiglie dalla produzione del tabacco, oggi sono in poche quelle che integrano il proprio reddito in questo modo, e pochissime che ne fanno l'unico affidamento come



Se in passato erano numerose le famiglie dalla produzione del tabacco, oggi sono in poche quelle che integrano il proprio reddito in questo modo, e pochissime che ne fanno l'unico affidamento come

unica fonte di sostentamento. Il ciclo di produzione del tabacco inizia con la semina in

piccole serre, dove le piantine crescono fino ad essere trapiantate nei campi. A queste operazioni segue l'attesa per la giusta maturazione delle foglie; queste vengono raccolte di volta in volta che maturano, per cui le piante si presentano con un gambo spoglio in basso e ricco di foglie verdi, cioè immature, in alto. Di solito occorrono 4/5 cicli di raccolta per pulire interamente la pianta che una volta fiorita muore. I cicli di raccolta vengono denominati in sequenza, "*frunzone*", "*terza*" , "*seconda*" e "*prima*". Le foglie raccolte vengono trasportate in teli chiusi a fagottino detti "*mante*" e "*cucite*" e cucite fino a costituire delle collane della lunghezza di circa un metro. Questa operazione, fino a pochi anni fa, era eseguita con dei lunghi aghi, detti "*cuceddhe*"; oggi vengono usate delle macchine che realizzano le collane di tabacco, dette "*nzerte*". Le "*nzerte*" sono così pronte per l'essiccazione che avviene sopra delle strutture di legno, chiamate "*taraletti*", dove vengono appese in modo da non toccare il terreno. Queste strutture, allineate lungo le strade o in appositi spazi in campagna, sono dotate di archi metallici su cui scorrono, in caso di pioggia, dei teli di plastica. Ogni "*taraletto*" contiene una ventina di "*nzerte*" che, una volta seccate, vengono legate insieme, in gruppi da 10 circa, formando quello che viene denominato "*pupulo*". I "*pupuli*" vengono realizzati in ore mattutine ed in giorni particolarmente umidi, questo perché le "*nzerte*" possano essere toccate senza sbriciolarsi.

Per dare un'idea temporale del ciclo di produzione del tabacco ripercorriamo un po' le tappe:

-ad inizio anno avviene la semina in piccole serre;

-tra fine inverno ed inizio primavera le piantine vengono trapiantate nei campi;

-quasi a fine primavera inizia la raccolta che prosegue anche fino a settembre e più;

-ad inizio anno avviene la consegna alle cooperative.

Le cooperative classificano il prodotto, lo privano dei fili della cucitura, lo ripuliscono e lo inviano al Monopolo di Stato,



semina in piccole

primavera le piantine vengono trapiantate nei campi;

inizia la raccolta che prosegue anche fino a settembre e più;

consegna alle

cooperative classificano il prodotto, lo privano dei fili della cucitura, lo ripuliscono e lo inviano al Monopolo di Stato,

dove avviene il confezionamento delle sigarette.

Certamente la fase più dura è costituita dalla raccolta, anche perché il tabacco viene raccolto ad altezze diverse della pianta. Si comincia con il "*frunzone*" che richiede di stare per ore abbassati sulle piante, per finire con la "*prima*" che avviene su piante che possono anche superare i due metri di altezza. Più la pianta è innaffiata e più cresce, per cui avere a disposizione l'acqua per l'irrigazione vuol dire maggior raccolto. I "*pupuli*" vengono poi conservati in locali protetti, appesi sui soffitti, dove completano l'essiccazione. Dopodiché vengono riposti in delle casse di legno o cartone. Questa costituisce l'ultima fase di lavoro del produttore di tabacco; a questa segue la consegna alle cooperative che si occupano delle fasi successive, dopo aver classificato e specificato la qualità del prodotto.

## f) La terracotta

La lavorazione della terracotta è tipica dei centri salentini che giacciono su banchi di roccia argillosa. Già in età preclassica, i Dauni e i Messapi sapevano trasformare l'umida creta in ceramica a tornio, come stanno a dimostrare i rinvenimenti delle *trozzelle* messapiche ed i vasi a grande disponibilità delle colonie della imposero un perfezionamento culminato Barocco. Sei-gli splendidi ed tuttora visibili nelle



a nastro; poi la argilla e l'influenza Magna Grecia incessante artigianale, nell'esplosione del Settecentesco, con elaborati manufatti chiese e nei palazzi

dell'area salentina. Presso il Museo Archeologico di Lecce, il Museo di Tradizioni Popolari di Cerrate (Squinzano/LE), il Museo della Ceramica di Grottaglie (TA) sono conservati dei reperti risalenti alla preistoria che testimoniano l'esistenza di quest'arte. Oltre agli utensili di uso quotidiano, in questi musei sono conservati giocattoli e manufatti vari decorati con vera maestria. Una tradizione antichissima, che prosegue tuttora con la produzione di vasi,

pentole, bicchieri, soprammobili, ma anche dei "*pupi*", realizzati a mano e destinati a popolare i presepi e le natiuità. In particolare i vasi hanno una tradizione antichissima, legata al "*cucco*", una piccola brocca ad un solo manico che serviva per versare l'acqua; acqua che a sua volta veniva procurata dalle donne che andavano alle fontane che la raccoglievano nell' "*orcio*", un recipiente di terracotta, più grande, a due manici, per rendere possibile il sollevamento e per poterlo disporre sulla testa. Altri tipi di vasi, tutti più grandi del *cucco*, erano la "*fiasca*", un fiasco rivestito di vimini e con un solo manico, i "*minzani*", contenitori per custodire l'olio, le "*capase*", contenitori smaltati usati per conservare gli alimenti, le "*pignate*", tegami usati per cucinare i legumi, i "*trimmuni*" ed il "*limmo*", un piccolo recipiente, sempre ad uso casalingo. La lavorazione della terracotta non si limita alla produzione di oggetti per la casa, ma anche di giochini come fischietti e campanelle. Note per una fiorente produzione di terrecotte sono: S. Pietro in Lama, Lecce, Cutrofiano, Ruffano e Lucugnano. Il processo della lavorazione della creta è antichissimo. Essa viene depurata dai corpi estranei e viene tenuta umida con l'acqua. Si preparano diverse *pagnottine*, a seconda delle dimensioni degli oggetti da realizzare, quindi si lavorano al tornio e i prodotti ottenuti si lasciano asciugare al sole. Successivamente si infornano e si fanno cuocere ad una temperatura di 800-900°C. Poi si decorano con gli smalti che assumono brillantezza dopo la seconda infornata. Lo smalto, a volte, viene preparato seguendo antichi procedimenti: si portano ad ebollizione scaglie di ferro arrugginito, piombo e terra rossa. Vi sono ancora aziende artigiane che lavorano la creta con finiture manuali, utilizzando il tornio a pedale, la modellatura e la pittura. I centri produttivi più interessanti per la ceramica sono Cutrofiano e Lucugnano, ma non si può dimenticare la produzione dei fischietti, piccole trombe di terracotta in forma antropomorfa o zoomorfa, che si ritrovano il 17 gennaio a Rutigliano nell'annuale *Fiera del fischietto*. Nel Capo di Leuca sono rinomate le terrecotte di Lucugnano, una frazione di Tricase. A tutt'oggi si può ammirare il complesso delle fornaci che sorge sulla Strada statale 275, alla periferia di Lucugnano. Si tratta di un agglomerato di fabbricati, al di sopra dei quali svetta un'alta ciminiera, dove sino ai primi decenni dello scorso secolo si svolgeva la lavorazione della terracotta, occupazione principale della popolazione del paese.

## **g) I mestieri estinti**

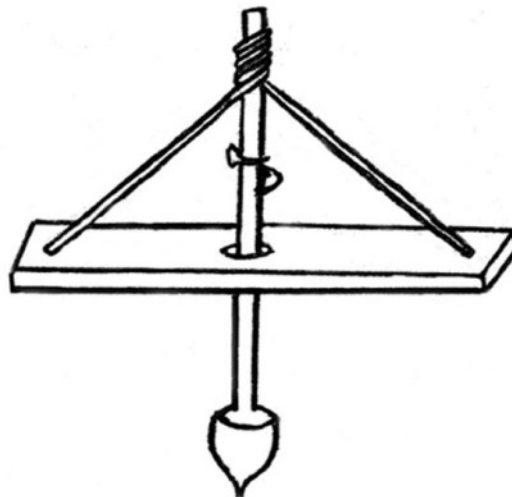
## ***Lu conzalimmi o lu giustacofani***

*Lu conzalimmi* era un artigiano che riparava contenitori in creta (*crita*) chiamati "*limmi*", "*pignate*", "*capase*", "*cofani*" e "*mmili*" – (fig. 1). Vestito con panni poveri, girava per i paesi con una cassetta di legno nella quale custodiva gli attrezzi usati per le riparazioni.

Si tratta di una figura ormai scomparsa da tempo, perché scomparso è l'uso di recipienti in terracotta sostituita da altri materiali. Questi manufatti venivano utilizzati per trasportare l'acqua (i *mmili*), per conservare i cibi (le *capase*), per contenere liquidi (le *ozze*), per il bucato (i *limmi* e li *cofani*, catini di terracotta, che potevano avere diverse grandezze).



(fig. 1)



(fig. 2)

Generalmente, il riparatore di cocci era anche riparatore di ombrelli. Gli attrezzi che usava *lu cconzalimmi* erano: un trapano a mano – "*trapanaturu*" (fig. 2) , filo di ferro sottile e calce spenta in polvere. Si sedeva sulla cassetta degli arnesi e osservava attentamente i pezzi rotti (cocci). Poi li accostava per farli combaciare ed iniziava il lavoro. Col trapano, lungo la frattura, praticava dei forellini nei quali infilava piccoli fili di ferro, intrecciandoli e stringendoli con la "*pizzicarola*" (piccola pinza). Infine passava, a mo' di stucco, una

poliglia di calce spenta che serviva per otturare bene tutti i buchi, rendendo impermeabile il recipiente, nuovamente pronto all'uso.

### ***Lu cazzafricciu***

Le strade di un tempo non erano asfaltate ma a sterro, continuamente percorse dai carri agricoli trainati dai cavalli. Essi lasciavano delle impronte parallele che, a lungo andare, divenivano due solchi paralleli e profondi detti "*cazzature*". Quando questi solchi divenivano molto profondi, si provvedeva a *civarli* (colmarli) con *u fricciu* (breccia). Le amministrazioni comunali facevano deporre lungo le strade da aggiustare cumuli di pietre, le quali dovevano essere frantumate e ridotte in breccia. Era questo il compito dell'operaio chiamato *cazzafricciu*. Dopo aver scelto una delle pietre migliori per forma e per sostanza che servisse da incudine, si sedeva su un'altra pietra e iniziava, con una mazzetta, lo sminuzzamento delle pietre più grosse, facendole divenire dei ciottoli. I ciottoli ottenuti venivano raccolti in tumuli per agevolare la misurazione geometrica perché *u cazzafricciu* veniva pagato in base alla quantità di materiale prodotto. Poi venne l'asfalto e questa figura scomparve.

### ***Lu mbrellaru***

Anche questo mestiere è ormai un ricordo dal momento che, quando un ombrello si rompe, si preferisce comprarne uno nuovo invece di ripararlo. Gli attrezzi necessari alla riparazione degli ombrelli erano: pinze, stecche di ricambio, ritagli di stoffa, aghi, filo e spago. Seduto su di un "*vancuteddhu*" (piccolo sgabello di legno), sostituiva le stecche rotte e metteva delle toppe ai buchi.

### ***Lu ferraru o lu ferraciucci***

L'antico mestiere de *lu ferraciucci* (il maniscalco) consisteva nel costruire e applicare un ferro agli zoccoli degli asini (*ciucci*) e dei cavalli. Spesso rischiava di ricevere colpi d'animale durante il suo lavoro. Questo mestiere, purtroppo, sta scomparendo perché è diminuito l'uso del cavallo, sostituito da altri mezzi di trazione. Gli attrezzi principali che usava erano: chiodi, tenaglie, braciere, pinze, incudine, martello e chiodi particolari che non facevano male all'unghia del cavallo. La sua bottega era sempre nera e polverosa, perché i carboni accesi sulle forge sprigionavano fuliggine, che si depositava

sui muri e sul soffitto. Per tenere sempre accesi i carboni veniva utilizzato un mantice, azionato da ragazzi. Di solito oltre che mettere le staffe agli zoccoli di cavalli, costruiva anche arnesi in ferro come zappe, *sarchiarule* (piccole zappette), *rasceddhe* (spatole).

### ***Lu stagninu***

Il lavoro de *lu stagninu*, in passato, ha avuto una grande importanza. Grazie alla vasta produzione di oggetti riusciva a soddisfare tutti quei bisogni di cui una famiglia necessitava. Quando nelle abitazioni l'acqua non c'era, il lavoro consisteva principalmente nella realizzazione delle grondaie e dei pluviali, che servivano a raccogliere l'acqua piovana nelle cisterne. Si aggiungeva la riparazione delle pentole, dei tegami, dei secchi che si bucavano a causa dell'usura o si rompevano con una certa periodicità. Per i lavori di chiusura, saldatura e tamponamento veniva usato lo stagno, consumato al minimo perché era molto costoso. L'officina dello stagnino era un buco nero pieno di fuliggine e maleodorante. In essa vi era un tavolo grande dove venivano collocati i vari attrezzi necessari: enormi forbici per tagliare i fogli di lamiera, verghe di stagno, tenaglie, il saldatoio e, in un recipiente che era tenuto nascosto, conservava l'acido che serviva per la pulitura dei vari oggetti. Vicino al tavolo c'era la forgia, piccolo fornello nel quale si scaldava il saldatoio, pieno di carbone, attizzato con l'aria immessa mediante un giro della manovella posta di lato. Non mancava una grossa incudine con vari martelli di legno e di ferro per piegare la lamiera utilizzata per la realizzazione dei vari oggetti. Alle pareti erano fissate delle tavole sulle quali era collocata la merce in vendita. La bravura di questi maestri era riconosciuta da tutti. Dalle loro botteghe uscivano *le menze* per raccogliere l'acqua dalle fontane, *li sicchi*, *li ndacquaturi*, *le firsure* e i tegami di varia forma e grandezza. Gli oggetti, oltre che di rame zincato, erano anche di rame rosso come "*le pompe*" per irrorare i vigneti, i pescheti e altri alberi da frutto, *li quatarotti* che servivano per bollire il bucato prima di trattarlo con cenere e sapone nell'enorme *cofano* di creta. Il lavoro veniva così svolto: su un foglio di lamiera applicava le forme per ottenere la grandezza del *quatarotto* desiderato e, con un bulino, disegnava i pezzi; poi con una cesoia li ritagliava, li piegava, li modellava, e li saldava. Prima ancora di attaccare il manico, martellava tutto per eliminare quelle forme lisce e lucenti che avrebbero diminuito la resistenza. Piantato a terra un paletto di ferro capovolgeva *lu quatarottu* e, con colpi precisi e ritmati di martello, gli procurava delle ammaccature, poste in modo circolare, tutte uguali e precise. *Lu stagninu* realizzava anche le teglie adatte per gli arrostiti e per i dolci,

gli *scarfalietti* e le *bracere*. Tutti questi oggetti erano poi abbelliti con l'ottone e con decorazioni a sbalzo. Dalle mani magiche di questi maestri e da quelle forme insignificanti uscivano contenitori splendidi, recipienti lucenti di varia forma e grandezza. Oggi, questi oggetti, avendo perduto la loro naturale funzione, sono tenuti come arredo e come ornamento.

### ***Lu carpentieri***

Molti veicoli dell'epoca come *i travini cu li incasciati*, *i travini senza incasciati*, *li scialabà cu ll'u seggiolino te taula* (con il sedile di tavola), *li torotoi cu ll'u seggiolinu te vera pelle* (con il sedile foderato in pelle) e i calessi uscivano dalle botteghe dei carpentieri, mestiere ormai scomparso da tempo. *Lu carpentiere* oltre che costruire i carretti, li riparava. Il punto nevralgico di tutto il veicolo era la ruota, e quello della ruota era la testata, la quale veniva tornita alla perfezione perché poi doveva fermare *i rasci* (i raggi) che, a loro volta, dovevano bloccare le "caviglie" della ruota di legno. Intorno alla ruota, poi, si metteva un cerchione di ferro che aveva la circonferenza più piccola rispetto a quella della ruota. Questa operazione era resa possibile solo grazie alla maestria del carpentiere e all'azione del fuoco. Poi si continuava a costruire le *stranghe*, *la littera* (il fondo del carretto), *lo staffone* (gradino di ferro per salire), *la martellina* (meccanismo per azionare i freni). *Lu carpentieri*, su richiesta, poteva dotare il carretto di molti optional: *la linterna* (la lanterna) che sostituiva gli attuali fari, *u seggiolinu* (seggolino), *lu scurisciatu* (il frustino) per stimolare il cavallo. Infine *la piantana*, costituita da un lungo ramo con altri troncati dove il carrettiere appendeva *li spurteddhi* (piccole sporte) o *li panareddhi* (piccoli panieri). Oggi questo mestiere è scomparso: oramai *i travini* (carretti) sono stati sostituiti dai camion, *i travineddhi* (piccoli carretti) dagli Ape Piaggio, e *i scialabà* sono stati sostituiti dalle auto, molto più comode e veloci ma sicuramente meno romantiche.

### ***Lu zocature***

Per la costruzione di case nelle nostre zone, venivano utilizzati conci di tufo, ricavati dalle *tajate* (cave). L'estrazione dei tufi, oggi fatta in modo meccanizzato, avveniva manualmente ad opera degli *zzocaturi*, operai che presero il nome dell'attrezzo utilizzato, simile ad un piccone: *lu zoccu*. Con questo, *lu zzocature* tracciava dei solchi equidistanti tra di loro nella pietra calcarea. Era un lavoro durissimo e non facile, visto che *lu zoccu*

doveva ricadere nel solco. Poi, dopo aver tracciato un lungo solco, si procedeva con la stessa tecnica a fare dei solchi in modo trasversale ottenendo così *i cuzzetti*, i quali venivano accatastati per poi essere trasportati dai carrettieri sul luogo della costruzione. Il prezzo dei tufi variava a secondo della qualità. La più ricercata era (ed è) quella cosiddetta *petra te matregrazia* e quella di Cursi.

### ***Lu trainieri***

In tal modo veniva definito chi, munito di traino, cavallo o mulo trasportava su richiesta qualsivoglia tipo di materiale. Gli incarichi più frequenti erano di trasportare dalle *tajate* (cave di tufi) vicine (ad Acquarica del Capo per es.) *li piezzi*, la breccia o *lu tufu* da impiegare nelle diverse costruzioni. Durante il periodo della vendemmia vi era chi collocava ai lati del traino "le sponde" e così poteva trasportare anche l'uva delle campagne ai diversi palmenti. Spesso lo si incontrava per le strade cantando e ritmando la canzone con *lu scurisciatu* che, di tanto in tanto, faceva schioccare con vera maestria.

### ***Lu scarparu***

Con la parola *calzolaio* si intendeva chi faceva le scarpe da donna e da uomo, gli scarponi, gli stivali, i gambali, mentre con la parola *ciabattino* si intendeva chi si occupava della normale manutenzione o sostituzione di alcune parti della scarpa. L'alto numero di gente che praticava questo mestiere era dovuto sia al soddisfacimento di esigenze locali, sia perché questa svariata produzione veniva esportata fuori dal paese, durante i vari mercati che si tenevano in tutta la Provincia. I vari calzolai portavano il loro prodotto settimanalmente da Ugento a Casarano, da Nardò a Gallipoli, da Maglie a Otranto. Nei laboratori dei migliori maestri vi erano tanti discepoli che lavoravano dalla mattina alla sera. Moltissimi erano coloro che preferivano ordinare le scarpe, avere un determinato modello o colore, una pelle morbida, un cuoio resistente. Ovviamente la fattura di un paio di scarpe di buona qualità richiedeva esperienza e capacità nell'assemblare gli elementi necessari; dal cuoio, alla pelle, alle fodere. Ora, davanti ad un numero considerevole di maestri c'erano i generici e gli specializzati. Questi ultimi, con il passar del tempo, avevano sviluppato una maggior cura su un determinato prodotto. Il lavoro fatto su misura si svolgeva, inizialmente, definendo la sagoma del plantare, poi, prendendo con una cordicella la circonferenza del collo del piede ed in

prossimità delle dita. Gli arnesi necessari erano: le lesine, i trincetti, le tenaglie, i martelli e le numerosissime forme di legno. A questi si aggiungevano le setole, gli spaghi, la pece, la cera, la colla. Per avere minori costi, il calzolaio era già provvisto di tutto l'occorrente. Così, dopo aver concordato la forma e il colore del pellame, provvedeva alla tagliatura e alla cucitura ed iniziava il lavoro fissando alla parte inferiore della stessa forma la soletta interna delle scarpe. Aggiungeva la tomaia, che doveva essere ben tesa ed unita alla soletta con dei piccoli chiodi. La scarpa era considerata un vero capolavoro quando dimostrava flessibilità, leggerezza e cuciture a vista. La produzione era altissima e di vario genere: scarpe da donna, scarpette per bambini, pantofole, scarpini, scarpe ortopediche, scarponi, stivali, gambali, ecc. Il lavoro del ciabattino, al contrario, spesso veniva svolto in piccole stanzette e con attrezzature molto precarie. Vi era un piccolo *bancutieddru*, sotto al quale vi era *nu limmu* con dell'acqua, per ammorbidire i pezzi di cuoio. Aveva anche lui delle forme di legno e degli attrezzi in ferro utili per cambiare e rimettere *li menzetti* o *li tacchi*.

### ***Lu furnaru***

Il fornaio (*lu furnaru*), il gestore del forno, era addetto alla cottura del pane e spesso diventava anche un confidente delle massaie, riuscendo a condividere le fatiche e gli affanni per procurarsi il cibo. La cottura del pane era preceduta da varie operazioni, scandite dallo scorrere del tempo. Era ancora buio quando il garzone del fornaio si preparava a lavorare. In casa, tutto era predisposto per impastare: il tavoliere, la farina, l'acqua tiepida, il sale e il lievito. Preparato l'impasto, la massaia, dopo aver tracciato un segno di croce, lo ricopriva con un telo perché "crescesse". Intanto la massa lievitava e la donna, preparati i grossi pani, anche di due chili ciascuno, aspettava che il garzone li trasportasse al forno su una tavola di legno a bordo de *lu traineddhu* (carretto). Generalmente, le donne seguivano il garzone al forno per assistere personalmente all'infornata o ci mandavano una persona di fiducia. Si veniva a creare, così, una folla di donne, vecchi e bambini: ognuno ambiva a sistemare i propri pani al centro del forno, dove il calore giungeva in maniera più uniforme garantendo una migliore cottura. Dopo che i pani erano stati segnati con un timbro e infornati, la gente si allontanava dal forno per rientrare a casa. Quando il pane veniva sfornato, i vicinati erano invasi dal suo fragrante profumo che allietava il cuore di tutti, ma soprattutto quello del contadino che tornava dalla campagna.

Normalmente, ogni quindici giorni la madre impastava il pane per tutta la famiglia. Mischiava lievito naturale (era un po' dell'impasto precedente, quindi ben fermentato), farina, acqua tiepida e sale (normalmente per una famiglia di sei persone si impastavano 10 chili di farina) e iniziava la lavorazione. Era un compito molto stanchevole; il tutto assumeva la caratteristica di un vero rito che coinvolgeva l'intera famiglia. Le figlie più grandi, alcune volte, davano il cambio alla madre la quale poteva riposarsi qualche minuto, prima di riprendere il suo lavoro. Dopo circa un'ora, la massa, ben coperta, veniva fatta riposare, perché lievitasse per altre due ore. Successivamente, si preparavano delle panelle di due-tre chili che venivano poste su di una tavola (la tavola del pane) e avvolte in una tovaglia. Ad una certa ora prestabilita, il fornaio passava per le abitazioni delle famiglie che si erano prenotate il giorno precedente, per portare il pane nel suo forno a legna. Quando questi lo infornava, dopo aver bruciato moltissime "fascine" secche per rendere bollente il forno, lo segnava con un marchio o le iniziali del cliente perché, una volta cotto, non si confondesse con quello degli altri. Dopo un paio d'ore, il pane, ormai cotto, veniva sfornato, riposto sulle tavole e riportato, dallo stesso fornaio, ai legittimi proprietari. Era un pane dal sapore insuperabile. Il suo profumo particolare era dovuto in gran parte alle *frasche* bruciate. Generalmente, ogni qualvolta si impastava la pasta da pane si preparavano anche le frise, una sorta di pane biscottato. Il pregio delle *frise* sta nel fatto che durano nel tempo e per consumarle basta bagnarle in acqua e condirle con pomodoro e un filo d'olio d'oliva.

### ***La cestinara***

Un tempo, *la cestinaia* era un mestiere molto richiesto in quanto riusciva a soddisfare le necessità più impensate. Questa attività era rivolta alla fabbricazione a mano di tutti gli oggetti di uso comune, costruiti di solito intrecciando i giunchi delle paludi salentine. Raramente venivano usate, per la fabbricazione dei vari oggetti, altri tipi di fibre vegetali.

Componente essenziale era la perizia dell'uomo. Dalla sua bottega uscivano ceste di vario genere e di varia grandezza, come *le panare*, *le canisce* e *le nasse* per i pescatori. Un'attenzione particolare richiedeva il rivestimento delle damigiane per l'olio e il vino. Questo doveva essere molto robusto, dovendo sostenere un peso superiore ai 50 kg. Altro prodotto molto richiesto erano le *sporte*. Il paese di produzione per eccellenza era Acquarica del Capo.

*Le spurtare* (le cestinaie) venivano ironicamente appellate col nomignolo di *culitoste*, per via del lunghissimo tempo che trascorrevano sedute a terra o su un sacco imbottito, a confezionare i vari tipi di borse. La produzione aveva raggiunto un livello altissimo tanto che i prodotti di questo artigianato erano arrivati nelle abitazioni dei cittadini di tutta Europa e in gran parte dell'America. Il lavoro delle *spurtare* o delle *cestinaie* spesso veniva svolto nelle ore di riposo, per arrotondare i guadagni. Attualmente, la produzione è ridotta al minimo e il settore rischia la totale estinzione. Le giovani generazioni considerano non dignitoso questo lavoro, non ne vogliono assolutamente sapere. È così che rischia di finire un'attività che, grazie alla volontà, alla fantasia, all'estro e alla genialità dei vari artigiani, ha rasentato di raggiungere livelli industriali e altamente redditizi.

## **5.) ARTIGIANATO APPLICATO ALL'EDILIZIA**

### **a) Le case a corte**



Un elemento fortemente caratterizzante il tessuto urbano del Salento è rappresentato dalla tipologia abitativa della casa a corte. Il paesaggio urbano è segnato da questa formula abitativa, così come quello agrario è caratterizzato dalle masserie fortificate e dalle costruzioni a secco e, come queste, riflette un continuo processo di adattamento storico e culturale della popolazione al suo ambiente. E' rimasta tuttora la voce salentina *curtiju*, derivante dello spagnolo *cortijo*. Si tratta di costruzioni popolari, case dei coloni o di gruppi di famiglie che vivevano una vita comunitaria all'ombra del signore. In questi complessi edilizi c'era di tutto: dal frantoio per le olive al mulino, al forno, alla cantina per il vino, alle stalle per i cavalli, alla cisterna o al pozzo per l'acqua, alla pila monolitica, in pietra locale, per lavare i panni (caratteristico era il lavatoio scanalato e ricavato nello stesso spazio interno della pila); ma c'era principalmente il legame politico-clientelare, che faceva delle corti i punti d'urto delle fazioni e delle lotte cittadine. Esse furono conseguenza dell'inurbamento che iniziò dalla fine del Quattrocento in poi. La casa a corte è la tipica abitazione popolare, nei suoi schemi strutturali riporta le esigenze e il percorso evolutivo di una comunità rurale; questa nasce e si evolve autonomamente in un tempo in cui l'agricoltura rappresentava l'unica fonte di sostentamento e ricchezza. E' questo il motivo per il quale la tipologia abitativa della casa a corte salentina, pur avendo analogie con altre antiche forme abitative del mediterraneo come i tucul etiopici, gli stessi trulli di Alberobello o le case messapiche, è fundamentalmente diversa dalle tipiche corti rurali ed urbane del paesaggio agrario italiano. La casa a corte del Salento, nella sua forma più semplice ed antica, può definirsi come lo spazio unifamiliare, di forma regolare, caratterizzato sul lato più corto da un portale d'ingresso, da un cortile interno, da una costruzione ad ambiente unico e da un retrostante giardinetto, ortale, per i bisogni e le delizie della famiglia.

Il cortile è l'elemento principale della casa a corte, concepito come spazio multifunzionale esterno all'abitazione, come luogo di lavoro, deposito e magazzino, ricovero per gli animali da lavoro, spazio di socializzazione, d'intrattenimento e di gioco. Il ripetersi ordinato della stessa tipologia abitativa, la presenza di appezzamenti regolari di forma rettangolare farebbe pensare, in alcune situazioni, a veri e propri piani di lottizzazione conseguenti a preordinati processi di colonizzazione fondiaria, o comunque a forme evolute di civiltà che ordinariamente disegnavano il proprio modello di sviluppo territoriale. La presenza del giardinetto retrostante l'abitazione, nella tipologia più antica della casa a corte, suggerisce l'idea che tali costruzioni fossero originariamente allocate in spazi aperti, in nuovi nuclei e non già in centri urbani dove lo spazio tende a ridursi o a sparire. E' evidente che in questa tipologia è la famiglia ad essere il nucleo primario, perno della vita sociale ed economica; più famiglie contigue legate da rapporti familiari di buon vicinato, da parentela o da interessi comuni evolvono in rapporti insediativi più complessi come la casa a corte plurifamiliare. Normalmente questa nasce dalla divisione del nucleo familiare originario, giacché il primo figlio maschio sposato trovava sistemazione in una nuova cellula abitativa, ricavata affianco a quella paterna, all'interno della corte o successivamente a spese del giardinetto retrostante. La casa a corte si evolve così come evolvono i rapporti sociali, dalla minima unità produttiva e amministrativa si trasformano lentamente in centri abitati di maggiori dimensioni, emergono nuove classi sociali e il tessuto urbano si arricchisce di nuove tipologie edilizie come palazzi, chiese e monasteri ma anche frantoi ipogei, botteghe e piccoli opifici.

## **b) I muri a secco**

Le prime costruzioni rurali che da tempi remoti furono erette su questa terra di sassi, probabilmente sono stati i muri a secco. Assoggettare la terra del nostro territorio ha comportato da sempre una dura fatica per i nostri contadini; per bonificarla è stato necessario rompere la roccia affiorante, ed i sassi ottenuti da questa operazione si ammassarono senza ordine lungo i margini del campo. Sorsero così i primi argini di pietre, voluti dalla necessità, e diventati limite del campo medesimo. Poi il mucchio di pietre informe, prese un aspetto definito, prese forma e dimensioni, si sollevò dal terreno, si snellì e assunse delle particolari caratteristiche e funzioni specifiche a seconda dello scopo al quale venne destinato. Per questo si sviluppò un'arte che, da padre in figlio, venne tramandata attraverso i secoli: *lu paritàru* (costruttore di muri).

### ***Tecnica costruttiva***

E' relativamente semplice: individuato il banco di roccia (generalmente presente sotto pochi cm di suolo fertile), si costruisce la base composta da due file parallele di pietre grosse sulle quali si appoggeranno le altre, cercando di giustapporre le facce in modo da lasciare il minor spazio vuoto tra l'una e l'altra; gli interstizi vengono poi riempiti da materiale più fine. Raggiunta l'altezza desiderata, la copertura è generalmente effettuata con lastre di pietre poste di taglio. Infine si chiudono le eventuali fessure delle facciate inserendovi a forza schegge e scaglie di pietra.

### ***Funzioni e varietà dei muri***

L'uso di tali muri, nonostante la tecnica costruttiva sia rimasta nei millenni invariata, ha seguito l'evolversi del paesaggio agrario ed il processo storico che lo ha plasmato. Pertanto, abbiamo muri di tutte le età e caratteristiche: da quelli messapici, con la loro perfetta struttura a blocchi squadrati poggiati orizzontalmente, a quelli "patrizi" (svolgevano il compito di cingere tenute e poderi appartenuti a casati di gran nome), eretti con maestria da esperti "*paritari*" ed attraversati da feritoie ("*chiàviche*") per permettere il flusso dell'acqua piovana, a quelli "plebei", costruiti dallo stesso contadino a delimitazione della microproprietà ("*chisùre*"). Ma oltre ai muri adoperati come limite, ve ne sono altri costruiti in difesa delle colture dagli agenti atmosferici, specie lungo il litorale marino. Un'altra

funzione è quella dei muri che chiudono pochi metri quadrati di suolo, formando un recinto per gli animali (“*ncurtatùru*”).

### c) I frantoi ipogei



Il frantoio ipogeo o *trappeto* ipogeo nel Salento è il testimone nascosto di una millenaria civiltà. Civiltà per certi versi drammatica, di uomini e bestie asserviti ad una fatica estenuante, eppure assolutamente necessaria per far sgorgare, alla fine di lunghi processi di lavorazione, l'oro liquido dell'economia salentina: l'olio d'oliva.

Come l'ulivo è l'aspetto paesaggistico caratterizzante il panorama salentino, il *trappeto* sotterraneo è stato parte imprescindibile della cultura economica e sociale del Salento, il luogo in cui si è concretizzata, o ridimensionata, o svanita la speranza, per la stragrande maggioranza della popolazione, di affrontare la stagione invernale in maniera meno stentata. Al *trappeto* sotterraneo, al lavoro durissimo che vi si svolgeva in condizioni insostenibili, ai suoi operatori, *i trappitari, lu nachiru, la ciuccia*, è legata gran parte della produzione poetica popolare in vernacolo salentino. I vecchi frantoi ipogei conservano, in modo estremamente distinto, i segni della forte e paziente mano dell'uomo e posseggono una "spazialità" propria degli edifici religiosi, fatta di penombre e di silenzio. Sono spazi che si sentono immediatamente familiari, che invitano a penetrarli, a conoscerli, a riviverli, perché sono stati costruiti da padri che pensavano alle necessità dei

figli. Questa virtù preziosa delle opere architettoniche e, purtroppo, è la prima a perdersi quando qualche "appassionato" decide di sottoporre a cosiddetto "restauro" un vecchio frantoio.

Perché ipogei? Il motivo più comunemente noto che faceva preferire il frantoio scavato nel sasso a quello costruito a pianterreno era la necessità del calore. L'olio, infatti, diventa solido intorno ai 6° C. Pertanto, al fine di facilitare la sua estrazione, è indispensabile che l'ambiente in cui avviene la spremitura delle olive sia tiepido. Il che poteva essere assicurato solo in un sotterraneo, riscaldato perlopiù dai grandi lumi che ardevano notte e giorno, dalla fermentazione delle olive e, soprattutto, dal calore prodotto dalla fatica fisica degli uomini e degli animali. Accanto a questo, tuttavia, vanno considerati altri motivi, principalmente quelli di ordine economico. Il costo della manodopera per ottenere un ambiente scavato era relativamente modesto – non richiedendo l'opera edilizia di personale specializzato, ma solo forza di braccia – e non implicava spese di acquisto e di trasporto del materiale da costruzione. Il frantoio ipogeo, inoltre, presentava il vantaggio di permettere il rapido e diretto svuotamento dei sacchi di olive nelle cellette sottoposte, attraverso le aperture che avevano al centro della volta, facendo risparmiare, anche questa volta, tempo e manodopera. Anche lo smaltimento degli ultimi residui della produzione olearia era agevolato dalla facilità con cui potevano trovarsi, data la natura carsica del sottosuolo, le profonde fenditure naturali che ingoiavano ogni traccia degli scarti di produzione. A partire dal XIX secolo, i frantoi ipogei furono progressivamente dismessi - per ragioni molteplici conseguenti soprattutto all'evoluzione industriale ed a più raffinati ed idonei processi di lavorazione - e sostituiti gradualmente da frantoi semiipogei e, infine, da quelli elevati. Ma il disuso, l'usura del tempo, i decori di gusto primitivo che ornano i vecchi *trappeti* ipogei, ed ancora la varietà delle piante (a raggiera, longitudinale, multilineare, a camera, ecc.) che ne caratterizzano l'aspetto spaziale, probabilmente suggerito dalla costituzione del sottosuolo più che da una preordinata idea funzionale, ed infine i resti di macchine ciclopiche ancora ivi presenti, concorrono, assieme, a realizzare in ogni trappeto una magia ogni volta singolare.

### ***I lavoratori nei frantoi: i trappatari***

Solitamente *i trappitari* erano quattro più il loro capo chiamato *nachiru*. Il più delle volte si trattava di operai stagionali che mentre nel periodo estivo svolgevano il mestiere di marinai, nella stagione fredda, quando il mare era impraticabile, si chiudevano in questi antri sino alla fine della stagione della spremitura. Da qui, la giustificazione di molti termini marinari che troviamo in questo contesto. I loro rapporti con l'esterno erano abbastanza limitati in quanto, già abituati sulle navi a vivere senza socializzare, nei *trappeti ipogei* avevano ritmi di lavoro altissimi. Si può ben dire che il loro lavoro venisse svolto 24 ore su 24, con turni di riposo svolti all'interno dello stesso frantoio, in modo da essere svegliati in caso di necessità. Anche agli stessi contadini che dovevano conferire le olive per la macinatura era vietato l'ingresso all'interno del *trappeto* per evitare il verificarsi di furti sia di olive che di olio. Il conferimento delle olive al *trappeto* per la loro macinatura avveniva dalla strada, dove attraverso le *sciave*, una sorta di camini scavati nella pietra che collegavano la strada al frantoio, le olive venivano buttate nell'interno del frantoio stesso in attesa della loro lavorazione. Al suo turno, la partita conferita veniva immessa nella vasca di macinazione; ogni vasca macinava circa sei tomoli di olive corrispondenti a circa 200 kg, misura derivata non dalla capacità della vasca, bensì dalla capacità di un piccolo torchio.

Infatti, dopo la macinatura a schiacciamento la pasta macinata veniva depositata sui *fisculi* che, impilati, venivano messi sul torchio piccolo chiamato *mammareddhra*, per subire una prima spremitura. Successivamente, la pasta veniva rimessa nella vasca di macinazione per rimpastarsi e, sempre con lo stesso procedimento di stesura sui *fisculi*, passava al torchio grande chiamato *lu conzu*.

### ***Gli strumenti di lavoro***

**Vasca di frantumazione delle olive:** nel suo centro girava la *petra te trappitu*. Era un blocco unico di pietra a forma cilindrica che, usata verticalmente sulla pista circolare ricavata nella vasca di frantumazione, serviva allo schiacciamento delle olive.

***Lu conzu:*** è il torchio grande, composto dalla madre vite su cui scorreva *lu Santu Tunatu*

che era, di solito, un blocco unico di legno e, rappresentando la "testa" della pressione, aveva avuto questo nome in onore del Santo protettore di questa parte del corpo umano. Qualcuno attribuisce al nome di quest'attrezzo un altro significato, infatti, sul gioco dei doppi significati del termine, pare avesse questo nome in quanto nell'atto della pressione ed al contatto della madre vite, il pezzo cigolava come se tuonasse (in vernacolo si usa il termine "scattava") e da qui un ulteriore significato.

**La chiancula:** era una panchetta di legno posta sopra i *fisculi* ed utilizzata al loro schiacciamento sotto la pressione della vite del torchio. A volte succedeva che i *fisculi*, sotto la pressione, spanciassero perciò si usava la *bardasciola* che era una leva di legno con la quale il *nachiru* cercava di raddrizzare la colonna dei *fisculi*, usandola a mo' di leva.

**Lu derfinu:** era un blocco pesante di pietra dura, posto alla base del torchio ed affondato nel terreno che, nella parte superiore era solcato da un canale circolare interrotto da un piccolo varco nella parte anteriore, varco che serviva a far scorrere quanto spremuto nell'*ancilu*.

**L'ancilu:** era una sorta di pila in pietra, internamente cilindrica, nella quale convogliava la spremitura dei torchi e con al fondo un foro di comunicazione con una cisterna detta *nfiernu*. Nel tempo all'*ancilu* fu applicato un foro laterale dove veniva immessa l'acqua che, scendendo al fondo della pila, nella sua risalita fungeva da separatore fra l'olio e l'acqua.

**Lu nappu:** era un recipiente di latta convesso per raccogliere il residuo d'olio galleggiante sulla sentina all'interno dell'*ancilu*.

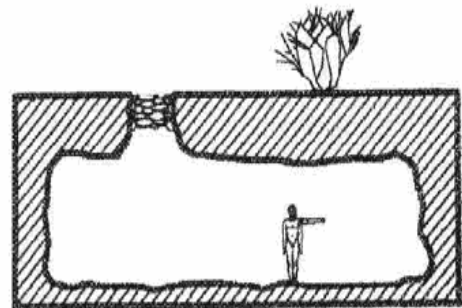
### **Unità di misura**

Per prima cosa bisogna dire che dette unità di misura erano diverse per le olive e per l'olio: infatti, per le olive abbiamo quale unità di misura principale *lu stuppeddhru*, pari a circa 10 kg di olive e *lu tumulu* pari a circa 33 kg di olive, la *vascata*, come detto prima, corrispondeva a sei tumuli, cioè circa 200 kg di olive. Passando all'olio abbiamo: la *sciuanna*, recipiente di latta capace di contenere venti chili di olio, a due anse, avente verso l'alto e da un lato solo un bavaglino rialzato sempre di latta, che, nell'uso, impediva

all'olio che colasse lungo la parte esterna del recipiente medesimo. Abbiamo poi *lu staru* (lo stajo), contenitore della capacità di 16 kg di olio. Sua sottomisura era *la mina* (dal greco *hmina*), contenitore della capacità di 8 kg di olio (la metà di uno *stajo*). Poi ancora abbiamo *l'ottu pignateddhre*, contenitore della capacità pari a 4 kg di olio (metà della *mina*), ed infine *lu pignateddhru*, contenitore della capacità di mezzo kg di olio. E' inutile aggiungere che queste erano le misure principali perché poi abbiamo i loro sottomultipli.

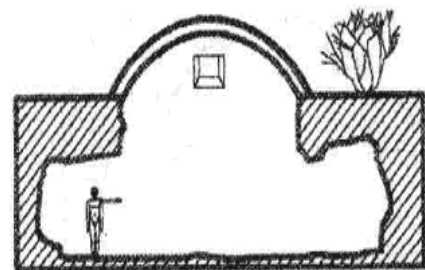
### **Tipologie di frantoi**

**Frantoi ipogei:** la struttura si presenta ricavata all'interno di banchi tufacei o calcarei, di solito scavata a mano da cavamonti chiamati "foggiari". Lo spessore tra l'intradosso della volta interna degli ambienti ed il piano di calpestio superiore, varia da ml. 0.80 a ml. 2.00. Tali strutture sono state realizzate sino agli inizi del 1800.



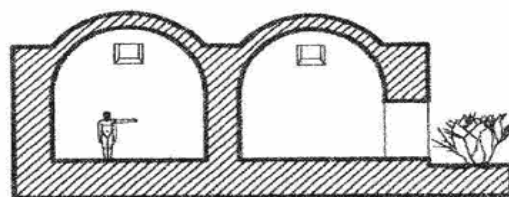
**TIPOLOGIA AD IPOGEO O A GROTTA**  
fino ai primi dell'800

**Frantoi semi ipogei:** gli ambienti si presentano con una copertura eseguita con conci di tufo (carparo locale) che poggia direttamente sulla roccia o su muratura in alzato, di varia altezza. Queste coperture a volta possono essere al di sopra o al di sotto del piano di campagna. Tali strutture sono state realizzate dal 1800 al 1900.



**TIPOLOGIA A SEMI-IPOGEO O A VOLTA**  
durante tutto l'800

**Frantoi industriali:** in tali strutture tutti gli ambienti vengono costruiti al di sopra del piano di campagna e sono realizzati sin dai primi 1900.

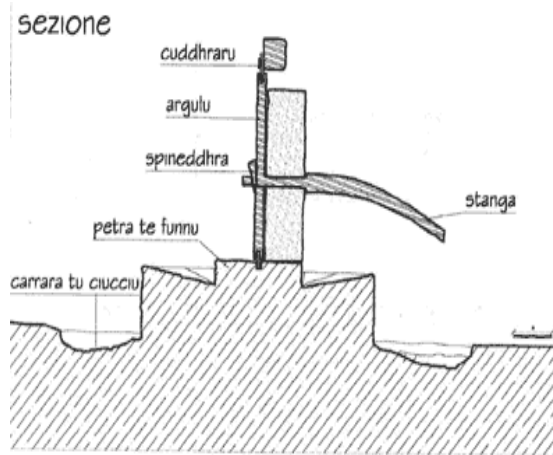
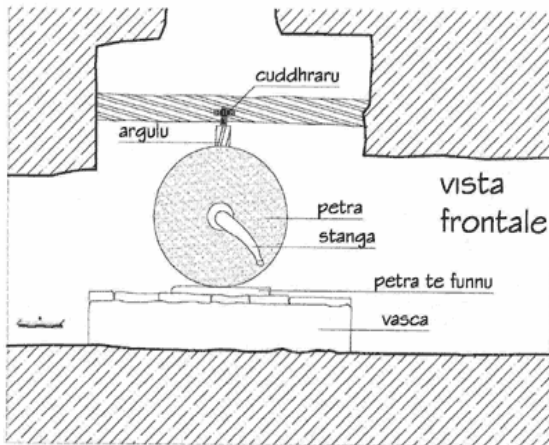


**TIPOLOGIA INDUSTRIALE O IN MURATURA**  
dagli inizi del 900 in poi

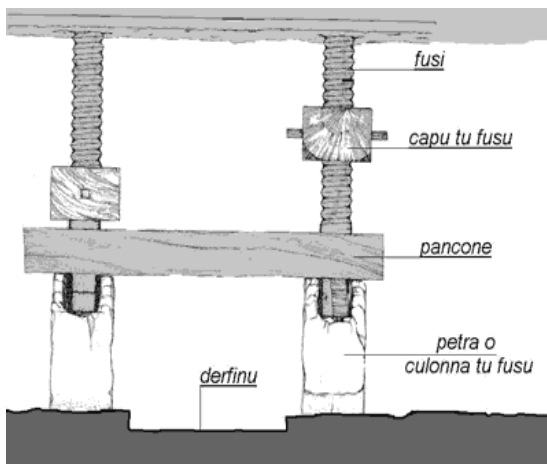
piano di  
anni del

**Frantoi misti:** sono le strutture che propongono le diverse strutture precedenti.

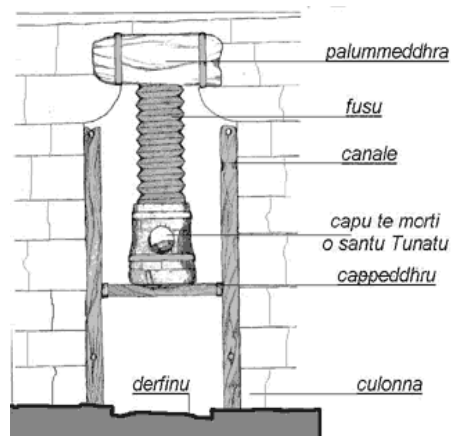
**Schemi: la vasca**



**Segue: i torchi**



**Torchio "calabrese"**



**Torchio "genovese"**

**d) Carparo rossiccio di Leuca: estrazione e lavorazione**

Il *carparo*, calcarenite tufacea emersa dal letto marino milioni di anni fa, insieme alla *pietra leccese*, costituisce una ricchezza propria della terra del Salento. Si tratta di una roccia di formazione pliocenico-quadernaria d'ambiente marino del litorale, costituita da sabbie di rocce calcaree in concrezione con elementi calcarei di origine organica quali scheletri di foraminiferi, con frammenti di coralli e diversi animali marini microscopici; talvolta questi elementi sono così granulosi da costituire una vera breccia conchiglifera immersa in un cemento calcareo, che occupa i vuoti intergranulari nell'ambiente di sedimentazione insieme a quantità variabili di silice ed ossido di ferro.

Il carparo, per via dei toni giallo dorati delle sue superfici, esprime

tutto il calore  
le caratteristiche  
lavorazione si  
impieghi più  
rivestimenti per  
manufatti per  
all'oggettistica

Le qualità  
sono dovute alla  
colore giallo  
al materiale una



della terra salentina. Per  
di duttilità e facilità di  
presta agli  
elaborati, dai  
esterni ed interni ai  
l'arredamento, fino  
dal design più originale.  
estetiche del carparo  
sua texture porosa dal  
dorato, tale da conferire  
epidermide delicata e

gradevolmente calda; mentre le sue qualità funzionali sono dovute sia agli elevatissimi indici di coibenza termica, di fono-assorbimento e igroscopicità e sia ad una bassissima radioattività che attestano a questa roccia le caratteristiche ideali per il suo utilizzo negli ambienti abitati.

Nella Marina di Leuca, fino alla fine degli anni '80 del secolo scorso, sono state attive diverse cave di carparo, ubicate perlopiù alla fine del canalone carsico di San Vincenzo. Da questi giacimenti si estraeva, con procedimenti tradizionali (spesso con utensili poveri quali piccone e grosse seghe) un carparo dalla colorazione splendida, giallognola con venature rossicce. Oggi, l'attività estrattiva è stata abbandonata a causa dell'esaurimento della pietra, ma è possibile ammirare lo straordinario gioco cromatico del carparo di Leuca osservando la Chiesa di Cristo Re, nei suoi esterni come nei suoi interni. L'edificio religioso si erge al centro della Marina, in una posizione incantevole. L'inizio della sua costruzione risale al 1890, su progetto dell'ing. Pasquale Ruggeri. Per un insieme di circostanze e soprattutto per mancanza di fondi, la Chiesa fu completata dopo

quarant'anni dalla posa della prima pietra. Un apporto fondamentale, economico ma non solo, fu fornito dai proprietari delle ville. La Chiesa di Cristo Re è edificata in stile gotico-pugliese, si compone di tre navate: due laterali, lunghe 20 metri e una centrale lunga 30 metri. La struttura è stata eretta con mattoni di carparo e fughe a vista (visibili anche all'interno). Osservando la Chiesa dall'esterno si nota il pronao con quattro colonne sormontate da capitelli corinzi e un grande rosone. Ad ornare l'intero prospetto, un tempo vi erano le guglie, crollate e poi completamente rimosse. Accanto alla chiesa vi è un campanile slanciato con la parte finale a cuspide, crollato nel 1960 durante il corso di una celebrazione eucaristica (fortunatamente senza mietere vittime) e completamente ricostruito nel 1978.

### e) Il mosaico

E' praticamente impossibile stabilire con precisione l'origine del mosaico: l'uomo ha da sempre manifestato una naturale inclinazione a decorare suppellettili o architetture, utilizzando sia [pigmenti](#) sia pietruzze già colorate dalla natura. Lo stesso termine *mosaico* ha incerta origine: alcuni lo fanno derivare dal [greco](#) μουσαϊκόν (*musaikòn*), "*opera paziente degna delle Muse*"; in [latino](#) veniva chiamato *opus musivum*, cioè "*opera delle Muse*" oppure "*rivestimento applicato alle grotte dedicate alle Muse stesse*". Il costante richiamo alle Muse è dovuto all'usanza degli [antichi romani](#) di costruire, nei giardini delle



[ville](#), grotte e anfratti dedicati alle [Ninfe](#) (*ninpheum*) o Muse (*musaeum*), decorandone le pareti con sassi e conchiglie. Quindi *musaeum* o *musivum* indica la grotta e *opus musaeum* o *opus musivum* indica il tipo di decorazione murale. In seguito si affermò l'uso dell'aggettivo *musaicus* ad indicare l'opera musiva.

Potrebbe derivare anche dall'[arabo](#) *muzauwaq*, che significa "decorazione". C'è chi, invece, vi ha visto la radice di un vocabolo [semita](#), soprattutto quando la parola viene usata come aggettivo, che potrebbe legarsi al termine "[Mosè](#)", quindi "pertinente a Mosè".

Il mosaico nasce prima di tutto con intenti pratici più che estetici: argilla smaltata o ciottoli venivano impiegati per ricoprire e proteggere i muri o i pavimenti in terra battuta. Si possono adottare molti tipi di materiali, che permettono effetti diversi ed hanno ciascuno i propri vantaggi.

- i ciottoli;
- la pasta di vetro: effetto di vivi;
- i quadrati d'arenaria: taglio freddo;
- la ceramica smaltata: grande è un materiale di difficile
- il marmo: numerosi colori, ma è un materiale molto
- l'oro e l'argento: si inserisce argento in una tessera di protetto e si ha un effetto di



trasparenza, colori facile e resistenti al gamma di colori, ma conservazione; grande resistenza, pesante; uno strato d'oro o di vetro; lo strato è luminosità.

Nella penisola salentina, il mosaico, pavimentale, ha avuto, in tempi fino a fine Ottocento, una grande purtroppo, la tecnica costruttiva del disuso per un duplice ordine di indubbiamente legato ai costi produzione, il secondo legato alla disuso dell'arte del mosaico.

La testimonianza più valida della dell'interesse dei nostri avi per questa pratica artistica è senz'altro rappresentata dal mosaico pavimentale della Cattedrale dei Martiri d'Otranto. Un'opera talmente importante e insostituibile da essere da sempre oggetto di studio e, da qualche tempo, da esserne stata chiesta l'inclusione nel patrimonio mondiale dell'Unesco.

soprattutto quello antichi e comunque fortuna. Oggi, mosaico è caduta in ragioni: il primo, elevatissimi di sfortunata caduta in bravura e

Ma non  
Leuca, esempi  
mosaico.

Uno di questi è  
pavimento di  
sede della Pro-  
Ubicata sul  
Colombo, nella



mancano, nel Capo di  
di bravura nell'arte del

rinvenibile nel  
Villa Fuortes, attuale  
loco Leuca.

lungomare Cristoforo  
Marina di Leuca, fu

costruita nel 1879 e dispone di un mosaico pavimentale che orna tutti gli ambienti. Il  
pavimento costituisce fonte di attrazione  
per i numerosi turisti che, nella stagione  
estiva, chiedono lumi e informazioni agli  
operatori della Pro-loco.

Nella già menzionata Chiesa di Cristo  
Re, sempre nella Marina di Leuca, è  
presente un altro valido esempio di  
mosaico pavimentale con motivi  
ornamentali reiterati e figure angeliche.



## 6.) PROSPETTIVE E CONCLUSIONI

Tradizione e innovazione. Tra gli “addetti ai lavori”, sono queste le parole d’ordine più ricorrenti. Il binomio che, più di tutti, evoca il concetto della “qualità”. Ovvero la ricetta per vincere la sfida della competitività in un mercato globale sempre più agguerrito. Qualità oggi vuol dire produzione tipica e marketing. Negli ultimi decenni le attività artigianali sono cambiate, perché la domanda di mercato si è modificata e la tecnologia si è rivoluzionata. Si è assistito, in pratica, ad una selezione naturale tra i mestieri scomparsi – o quasi – e altri che trent’anni fa non c’erano. Il mondo della ricerca, per esempio, ha offerto importanti contributi in tema di innovazione tecnologica, adattandosi spesso ai fabbisogni reali delle imprese. Si pensi ai recenti progetti di ricerca avviati dal Dipartimento di Ingegneria dell’Innovazione dell’Università del Salento a sostegno del comparto Tessile Abbigliamento e Calzaturiero. Esiste poi un’ intensa attività di ricerca, più silenziosa, applicata nelle stesse aziende che, nell’ indifferenza di molti osservatori, genera innovazione di prodotto e di processo e dunque qualità, grazie alla straordinaria capacità dei nostri artigiani di adattarsi alle mutevoli esigenze del mercato. In questa sede però, seppur marginalmente, non ci possiamo esimere dal fare un cenno ai mali endemici del nostro territorio; per intenderci, quelli che soffocano il comparto artigianale, riducendone le prospettive di sviluppo.

- Il cosiddetto gap infrastrutturale, *in primis*. La cronica insufficienza di infrastrutture materiali (strade, porti, aeroporti, ferrovie) e immateriali (internet veloce, fibra ottica) pregiudica sul nascere ogni iniziativa imprenditoriale.
- La mancanza di una vera cultura di impresa, dovuta soprattutto al totale scollamento tra il momento della formazione ed il mondo del lavoro.
- L’estrema parcellizzazione del tessuto imprenditoriale salentino.
- Il degrado urbano delle città, dilagante sia nelle aree artigianali, sia nei centri storici dove l’artigianato per secoli ha prodotto ricchezza economica, culturale e sociale.
- Lo sperpero di denaro pubblico con finanziamenti a pioggia, spesso inutili e infruttuosi.
- Politiche di marketing territoriale sbagliate.

Non spetta a noi puntare il dito contro qualcuno. Anche se le responsabilità, in linea di massima, sono da ricondurre - in concorso - in capo agli enti locali, alle camere di commercio ed alle associazioni di categoria. Le imprese artigiane, per loro natura e definizione, sono piccole, piccolissime; ma in Puglia sono tante, oltre 80.000, il 20% di quelle registrate, 1 ogni 50 abitanti. Il punto di forza del comparto artigianale risiede proprio in questa sorta di ossatura economica che, nel bene o nel male, deciderà le sorti del nostro territorio. La caparbia e la proverbiale fantasia progettuale degli operatori economici locali sono indiscutibili. Ma non bastano. Gli artigiani lamentano ancora scarse politiche di sostegno "organiche" da parte degli enti locali. Occorre, solo per fare un esempio, concentrare più energie nella costruzione e nel lancio di un "Marchio Salento" che superi la concezione municipalistica del marketing territoriale ed eviti la polverizzazione delle risorse pubbliche in una miriade di interventi sconsiderati, a carattere campanilistico. A questo gioverebbe senz'altro una maggiore sinergia tra gli enti locali che dovrebbero prima aggregarsi tra loro, e poi incentivare l'aggregazione delle piccole realtà imprenditoriali e delle relative risorse umane e finanziarie. La sfida della competitività nell'artigianato, come nell'agricoltura e nel turismo, sarà vinta nella misura in cui si riuscirà ad esportare nel mondo non un singolo prodotto, ma uno stile di vita ed un modello culturale caratterizzanti un intero sistema territoriale capace, a sua volta di "trainare" le singole produzioni locali. Per sistema territoriale, evidentemente, intendiamo un'area sostanzialmente omogenea in termini geografici, economici e culturali e che, dovendo travalicare i confini comunali, potrebbe integrare una o anche più province (si pensi alla felice intuizione del "Grande Salento").

A questo modello di governance territoriale "di area vasta", dovrebbe poi corrispondere quella cultura di impresa che, oltre ad essere predicata, va soprattutto praticata. Nel corso degli innumerevoli simposi e tavole rotonde organizzati sul tema, i politici, gli amministratori pubblici e gli esperti di settore, invocano sempre la necessità di costruire reti, relazioni, distretti. In pratica, quel "fare sistema" che una volta calato il sipario stenta a materializzarsi tra le aziende. Forse nel Salento non siamo all'anno zero, ma si avverte la necessità che le istituzioni prendano per mano i piccoli imprenditori artigiani, li avviino nei percorsi dell'innovazione e li rendano protagonisti attivi di programmi di sviluppo realmente in grado di far decollare l'intero comparto. Con pochi obiettivi ma mirati. Dalla infrastrutturazione delle zone artigianali, all'ammodernamento dell'apparato burocratico; da una formazione professionale che favorisca concretamente l'inserimento dei giovani nel settore, alla promozione all'estero dei "Marchi d'Area"; senza dimenticare la oramai

indifferibile riqualificazione dei nostri magnifici centri storici. Laddove questo è avvenuto (Specchia, Otranto, Lecce, etc...) l'economia è rinata, anche dopo decenni di torpore. La valorizzazione della rete dei piccoli esercizi commerciali, a servizio delle botteghe artigiane che vivificano il tessuto urbano di una città, passa necessariamente attraverso il recupero estetico e funzionale dei borghi antichi, autentici luoghi dell'arte, della cultura e della memoria.