

# Monumenti di Archeologia Industriale - Le otto neviere di Turi

G.P.

Monumenti di Archeologia Industriale - Le otto neviere di Turi

DALLE ANTICHE NEVIERE AL FRIGORIFERO

*di Stefano de Carolis*

Oggi, con un gesto automatico, è facile aprire il frigorifero di casa e procurarsi del ghiaccio o una bibita fresca per dissetarsi nelle calde giornate d'estate, ma anticamente questo era impossibile ed inimmaginabile.

Tuttavia, l'uomo fin dai tempi antichi, ha scoperto le potenzialità dell'utilizzo della neve, per poter conservare gli alimenti, refrigerare le bevande, produrre gelati e sorbetti, e nella '**farmacopea popolare**', per curare la febbre, disturbi intestinali, accessi e contusioni.

La neve veniva anche utilizzata da alcune comunità monastiche, per la conservazione dei loro prodotti, come i formaggi e le carni. A tal proposito è interessante visitare la neviere presente nel complesso conventuale della **Madonna del Palazzo di Rutigliano**, nella via per Turi, neviere del XVIII sec.

La '**niviera**' o '**neviere**' (NEVERA in spagnolo = frigorifero in italiano), antico manufatto architettonico, composto da una cisterna o pozzo, a pianta rettangolare, scavata nella roccia con una profondità che varia tra 4 e i 12 mt., e con struttura sovrastante in pietra calcarea, avente volta a botte e tetto in pietra. Presenta sulla volta, una apertura di 'scarico', ed altre due laterali. In questi particolari depositi, i nostri avi, dopo aver trasportato e stivato la neve, con il trascorrere di qualche mese, avevano a disposizione un enorme riserva di ghiaccio.

La neviere, oggi, può essere considerata a tutti gli effetti, un monumento di archeologia agricolo-industriale, da tutelare e salvaguardare per le future generazioni.

Nella nostra Regione, vista la conformazione orografica del territorio, le neviere, venivano costruite in prevalenza nei declivi dei terreni, all'interno di grandi masserie, castelli, palazzi gentilizi, e talvolta costruite all'interno delle mura del paese.

Molte di queste strutture architettoniche, sono state alterate dal tempo e cancellate dall'incuria dell'uomo.

Alla neviere, lavoravano circa 10-15 operai, che al primo cadere della neve, con cura la raccoglievano dai campi, e la trasportavano in loco. All'interno della neviere, operavano altri operai chiamati '**insaccaneve**'. Questi con i piedi e le loro scarpe avvolte in sacchi di canapa, calpestavano e compattavano con cura la neve nella cisterna. Chiaramente le scarpe erano foderate, per evitare che durante la '**stivatura**', la neve venisse contaminata da corpi estranei.

Gli stessi erano muniti di appositi attrezzi di legno, chiamati '**Paravisi**', questi avevano forma rettangolare, cm.40X30, ed infisso al centro avevano un manico in legno alto circa un metro. Con tale pesante attrezzo, gli operai compattavano la neve depositata, e dopo aver '**constipato**' il primo strato di neve che doveva avere uno spessore di circa cm. 40, nella parte laterale della cisterna, inserivano della paglia, utile per isolare la neve dalle pareti, creando una intercapedine. Compattato il primo strato di neve, lo si copriva con uno strato di paglia, detta '**Cama**' (dal termine in spagnolo=letto). E successivamente, se ne formavano altri stratisuccessivi, fino al raggiungimento del bordo superiore della cisterna. L'ultimo strato di paglia era il più abbondante, e sopra di esso si ponevano numerosi sacchi di canapa, ed un pò di terra. La chiusura della neviere, avveniva utilizzando alcune pesanti tavole, che premevano su tutti gli strati di neve sottostante. Per ultimo le tavole venivano coperte da grandi teli di canapa, e su di esse, si sovrapponevano rami di ginestre e fascine di mandorlo, andando a creare una ulteriore camera d'aria, questa era necessaria per non far sciogliere la neve. Poi l'escursione termica notturna provocava raffreddamenti, che con le rifusioni diurne, permettevano alla neve di trasformarsi in ghiaccio.

Per evitare lo scioglimento del ghiaccio durante il trasporto dalla neviere allo spaccio di vendita, gli operai, dopo averlo tagliato utilizzando grosse accette, erano soliti deporlo in sacchi di canapa contenenti paglia pulita, e lo caricavano sulla groppa di asini o sui traini. Tutte le fasi della lavorazione, erano sotto il controllo attento del proprietario o dell'appaltatore della neviere.

A Turi, come in altri paesi della murgia, si svolgeva l'importante attività commerciale della vendita della neve. Tanto importante che sin dagli inizi del 1600, i governi applicarono una 'gabella' sulla neve, pagata dall'appaltatore al Comune. Tale imposta si continuò a pagarla sino alla fine del 1800.

Le gare d'appalto, si bandivano attraverso l'affissione di manifesti, affissi dietro la porta comunale. In base alle offerte, si procedeva alle subaste, e l'aggiudicazione avveniva con il metodo dello spegnimento della candela vergine. Gli appaltatori dovevano essere sempre garantiti solidalmente da un paesano di indubbia moralità.

Il 30 Aprile 1860 il Sindaco Michele Caracciolo ed il decurionato del comune di Turi, come ogni anno delibera:

*'...che la vendita della neve avverrà dal 15 Maggio al 31 Ottobre, la neve sarà bianca, mangiabile e scevra di corpi estranei, il prezzo sarà di grana 3 (tre euro di oggi) a rotolo (1 rotolo=890gr.) i compratori non potranno prendersi una quantità minore di un quarto di rotolo (gr.222).*

*...inoltre lo spaccio della neve, avverrà nelle vicinanze della piazza e sarà aperto dal nascer del sole sino alle ore tre di notte. In caso d'urgenza verrà aperta in tutte le ore della notte ; la neve non deve mancare ne di giorno né di notte...*

Nel capitolato d'appalto relativo alla vendita della neve a Turi, si indicava altresì: *'... si potrà fornire ai caffettieri e gelatieri fino a Kg.10 di neve per ciascuno durante la giornata...'*

### **Gli appaltatori e venditori della neve con 'privativa' a Turi dal 1860 al 1902:**

Marco Valentini, Saverio Fiore, Giuseppe Resta fu Domenico, Giovanni Raimondi 'commerciante', Fortunato Vito Stefano 'bottegaro', Achille Cardone 'scribente', Bellini Andrea, Donato e Vincenzo Carenza, Pasquale Giove di Gioia del Colle. Inoltre vendevano la neve i 'caffettieri': Bartolomeo Resta fu Onofrio, con locale ad uso 'bottega da caffè, nel largo della piazza, Giovanni Maurantonio, Tomaso Di Tonno, Capone Paolo di Giuseppe

### **Le neviere a Turi**

**"Niviera nell'arco dei pozzi"**, in tempi antichi era posta nella piazza del paese, denominata 'Largo San Domenico', probabilmente di proprietà del Barone di Turi, Francesco Moles. Ad Oggi, la nevia è ubicata in via XX Settembre, (sotto il palazzo Elefante). La struttura si presenta scomposta in due grandi locali interrati e sovrapposti, entrambi con la volta a 'botte', e a pianta rettangolare mt. 15X5X5. Sulle pareti delle due cisterne, sovrastano tre grandi archi in pietra 'a tutto sesto', per un'altezza totale di circa mt. 14. I pilastri delle arcate si innestano negli 'intradossi' delle volte. Nelle due cisterne sono presenti lateralmente, due grandi 'gettato' aventi ingresso dal cortile interno al palazzo. Ad oggi i locali a pian terreno e l'interessante ed imponente nevia, sono di proprietà del Dott. Tonino Coppi.

**"Neviera pubblica"**, posta all'imbocco di via Stazione (lato dx), attualmente è allocata sotto un antico edificio (ex palazzo De Carolis Vito Stefano). Questi negl'anni 30, fece costruire l'abitazione, inglobando al suo interno, l'antica e grande nevia pubblica. Negl'anni successivi la nevia venne trasformata in fresche cisterne per il vino.

**'Nevieradi Maggialino'**, antica nevia posta in un terreno di via noci, nei pressi dei pozzi di Don Cicere, la stessa è citata in documenti del XVIII sec° (vedi articolo omicidio Caracciolo). Oggi di questa nevia, ne rimane il solo ricordo di chi l'ha vista e ammirata: *"la nevia era ubicata in un terreno dell'estensione di circa un vignale, di proprietà della turese Pagliaruli Maria, era posizionata a 50 metri dal fronte strada (via Noci), aveva una cisterna a forma rettangolare, scavata nella roccia, dalle dimensioni 5mt X 10mt, ed una profondità di circa 10 metri. Con la vendita del terreno, avvenuta qualche decennio fa, l'antica nevia, ormai ridotta ad un rudere, fù demolita e completamente cancellata, e al suo posto il nuovo proprietario piantò un bel tendone d'uva.*

**'Neviera del Notar Gazzilli'**, allocata nell'attuale piazza XXV Luglio. Nevia sicuramente antica, in quanto era situata vicino alle antiche mura urbane di Turi. Di dimensioni ridotte, ha una pianta rettangolare di circa mt. 12x4x4. Con molta probabilità diversi anni addietro, la nevia ha subito qualche alterazione strutturale. Anni fa, al suo interno era ubicato il frantoio oleario di Daddabbo Vito Nicola. Oggi, al suo interno, nella volta, sono presenti i boccagli di scarico, quello più grande è situato in corrispondenza della strada. Tutti i boccagli sono tompagnati. L'attuale proprietario, è il Dott. Tonino Coppi.

**"Neviera del Marchese Venusio"**: antichissima nevia, posta all'interno del palazzo Marchesale, era in uso esclusivo ai feudatari e signori di Turi. La nevia dei Venusio, è indicata nell'apprezzo del Regio Tavolario, redatto da Luca Vecchione

nel 1746.

**“Nevieradella masseria di Musacco”** sec. XVII°, l’unica testimonianza di nevieria rimasta intatta nel territorio di Turi, sopravvissuta all’incuria del tempo e alla distruzione operata dall’uomo. L’edificio è interamente in pietra calcarea, si compone di due vani uno dei quali sovrasta la cisterna, profonda circa mt. 8. L’edificio si presenta con le volte a botte e tetto a spioventi, coperto da *‘chiancarelle’* in pietra. La pianta è rettangolare, con dimensioni di mt.15×7 circa. Il suo ingresso è rivolto ad ovest. E’ provvista di una piccola finestrella sul lato opposto, in corrispondenza della cisterna quasi a livello terra, punto da dove veniva scaricata la neve. La nevieria è rimasta inalterata, anche se necessita di restauro conservativo. Dal 10 Agosto 2005, la nevieria è sottoposta a vincolo architettonico, come disposto dal D.Lvo.42/2004 (già L. 1089/39). Nel decreto di *‘vincolo architettonico’* del MiBACT di Roma, rientra anche il vincolo indiretto con la tutela e la salvaguardia dell’antico albero di roverella che si erge nei pressi dell’antica nevieria.

**‘Neviera del palazzo Franchini’**, ubicata sotto il palazzo che fu di Alfredo Franchini, oggi di proprietà della famiglia Volza. La nevieria ha dimensioni mt. 12×15, profonda circa 10 metri. Sotto il grande androne del palazzo, c’è un una cantina altrettanto grande, con volte a botte, dove al suo interno presenta un grande boccaglio di mt.4×4, contornato da un muretto alto 50 cm. La defunta Galeandro Rosa, consorte del proprietario Volza Nicola, raccontava a suo nipote Pino, che per scendere nella nevieria si passava dal boccaglio, utilizzando una scala a chiocciola in pietra. Oggi il grande boccaglio della nevieria è tompagnato. Con molta probabilità la nevieria è più antica dello stesso palazzo ottocentesco, al cui interno è stata inglobata successivamente.

E, infine, raccontiamo di un’**ottava nevieria**, accanto alla casa abitata un tempo dalla famiglia Pedone (*sèrpenègre*) in **via Casamassima**. Profonda circa 5 metri e mezzo, con una larghezza di circa 7 metri. Stando alle considerazioni degli ultimi testimoni.

Per ultimo, dalla ricerca storica, da un documento del 1748, è emerso un riferimento di toponimo ormai scomparso nel nostro paese, dove vengono menzionate alcune terre, in via Mola, coltivate a vigneto, stranamente denominate **“li deserti dellanevieria”**.

Il toponimo andrebbe meglio indagato, perché sicuramente può racchiudere altre conoscenze e altri indizi.

Alla luce di quanto studiato dai documenti archivistici, si può dunque affermare che il territorio di Turi era ricco di neviere, e che le precipitazioni nevose, erano frequenti ed abbondanti nel passato. Così come vitali erano le funzioni derivate – di cui abbiamo già parlato – che quasi ogni fiocco veniva necessariamente raccolto e custodito con la massima cura.

E per concludere queste pagine di storia e di vita vissuta, meritano il ricordo anche due Turesi di professione **‘sorbettieri’**, che con il loro antico mestiere, esercitato nelle calde giornate d’estate – e grazie alla neve e alle neviere – hanno deliziato i palati dei nostri avi, vendendo deliziosi sorbetti, al prezzo di *‘mezzo soldo’*.

Nel 1809, il sorbettiere **Antonio Sardella** di anni 42, con la sua *‘bottega da caffè’* nella Porta di San Giovanni n.3; nel 1880 **Piero Sabatelli** di anni 30, anch’egli sorbettiere di casa nostra.

Il **‘sorbetto’**, conquistatore di molti palati, era già conosciuto nell’antica Roma. L’etimologia è incerta, in quanto potrebbe avere origine latina e provenire dal verbo *‘sorbeo’* (sorbire o succhiare) o provenire dal termine arabo *‘sherbet’* (bevanda fresca).

I nostri avi scoprirono che aggiungendo al ghiaccio alcuni sali, come il nitrato di potassio, o *salnitro*, questi disciolti ne provocavano l’ulteriore abbassamento della temperatura.

Il sorbetto, progenitore del gelato, veniva prodotto inserendo nella *‘sorbettiera di zinco’* un composto di purea di frutta o semplice succo limone, con l’aggiunta di acqua e zucchero. Successivamente la sorbettiera, veniva inserita in una piccola tinozza di legno ricolma di ghiaccio tritato e sale. Poi facendo roteare la sorbettiera molto velocemente, grazie anche all’azione del sale che faceva abbassare ulteriormente la temperatura, il composto si solidificava. E una volta solidificato,

tramite delle apposite palette di legno, il sorbettiere con maestria lo staccava dalle pareti del contenitore di zinco.

I gusti del sorbetto potevano essere: fiori d'anice, fiori di cannella, frutta di stagione, succo di limone o altri agrumi, caffè. Il sorbettiere, ambulante o da bottega, serviva queste delizie all'interno di piccoli bicchieri di vetro, con la punta del sorbetto all'insù.

A tal proposito, mia nonna **Laura**, classe 1902, mi raccontava che quando era bambina, assaporava la neve appena caduta con il vincotto di fichi. Altri tempi!

Dai primi anni del Novecento la fornitura della neve è stata soppiantata dalla produzione industriale del ghiaccio, venduto fino a tempi recenti. Poi con l'avvento del frigorifero, delle antiche neviere è rimasto solo un lontanissimo ricordo.

A mio modesto parere, sarebbe opportuno tutelare e salvaguardare queste straordinarie testimonianze architettoniche arrivate a noi, a volte intatte, a volte modificate. Pensando, nel contempo, alla creazione di percorsi turistico-enogastronomici e culturali che, con le peculiarità del nostro territorio (strutture ricettive, antiche masserie, muretti a secco, borghi antichi, contornati dai vari beni culturali) permetterebbero di comprendere ed apprezzare quei valori autentici, legati soprattutto alla vita contadina, ricca di tanta storia e di tante tradizioni.