

la **CIMINIERA** presenta

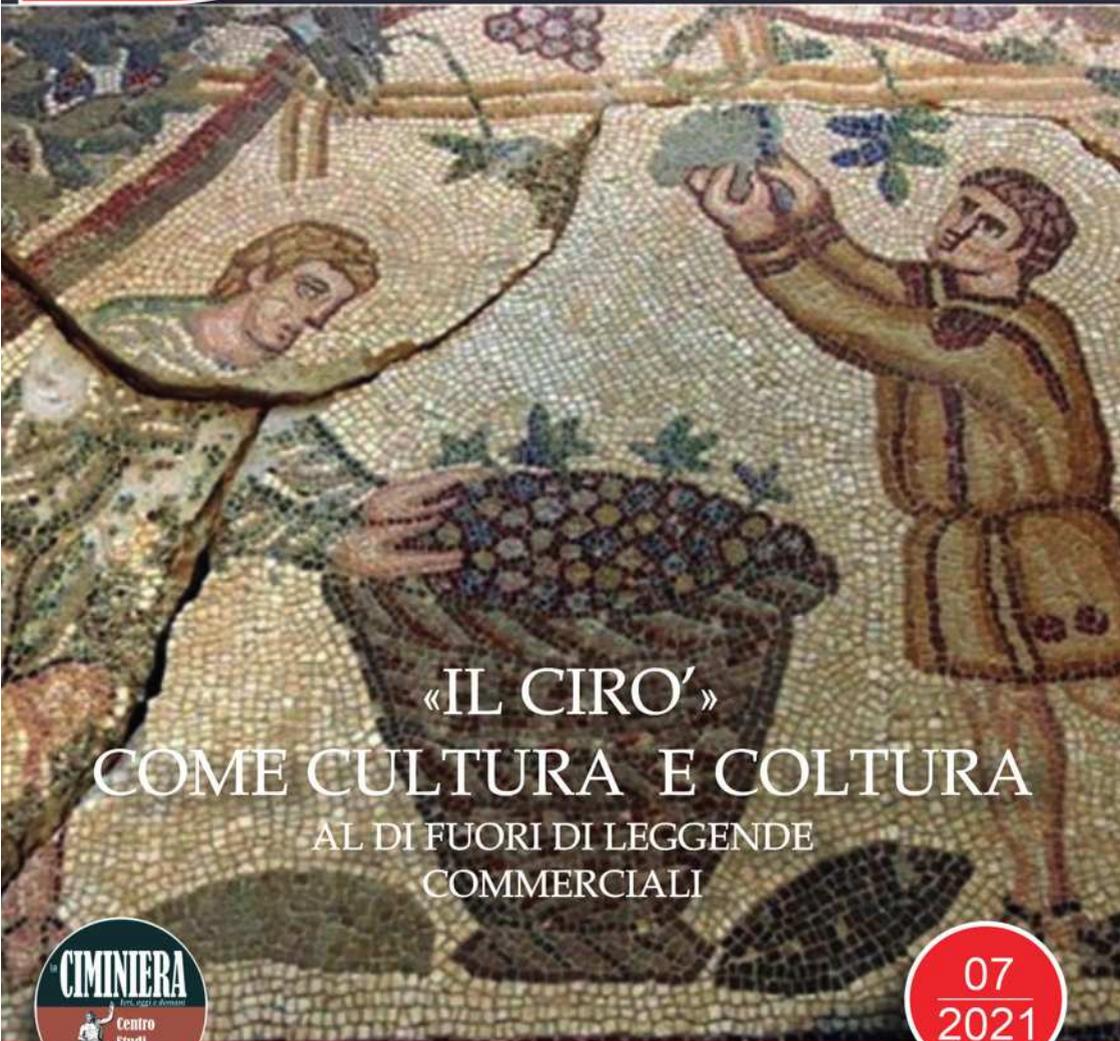


ISSN 2280-8027



ossier

di Mario **DOTTORE** e Antonio **CORTESE**



«IL CIRO'»
COME CULTURA E COLTURA
AL DI FUORI DI LEGGENDE
COMMERCIALI



di *Mario Dottore*

a cura di *Pasquale Natali*

DISCLAIMER:

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

*Per eventuale stampa il formato della pagina è un A5
Il Formato A5 ha le seguenti dimensioni:
in centimetri è 14,8 cm x 21,0 cm
in millimetri è 148 mm x 210 mm
in pollici è 5,8 in x 8,3 in*



Anno I n.ro 07 - 2021

Allegato a La Ciminiera - Anno XXV - 2021

**Direzione, redazione e amministrazione
CENTRO STUDI BRUTTIUM®**

**Iscr. Registro Regionale Volontariato n. 114
Iscr. Registro Regionale delle Ass. Culturali n. 7675
via Bellino 48/a, 88100 - Catanzaro
tel. 339-4089806 - 347 8140141
www.centrostudibruttium.org
info@centrostudibruttium.org
C.F. 97022900795**

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

iDossier di Mario Dottore e Antonio Cortese
Allegato a "LA CIMINIERA®. Ieri, oggi e domani"

07

Mario DOTTORE

“IL CIRÒ” COME CULTURA E COLTURA

AL DI FUORI DI LEGGENDE
COMMERCIALI

PRIMA EDIZIONE



CENTRO STUDI BRUTTIUM® EDITORE
MMXXI



Volume pubblicato sui siti associativi e distribuito gratuitamente

iQuaderni

ISSN 2280-8027

Dossier

“IL CIRÒ” COME CULTURA E COLTURA AL DI FUORI DI LEGGENDE COMMERCIALI

- 05 - Indotti commerciali e vie di comunicazione
- 15 - Un vino sulle rotte italiche e del Mediterraneo
- 19 - Il “CIRÒ” Nelle vicende di un carico marittimo del XVI secolo
- 24 - Il “CIRÒ” tra leggenda e realtà
- 32 - Il “CIRÒ” nel contesto storico-giuridico della sua denominazione d’origine ed in due inventari del XVI secolo
- 43 - Il “CIRÒ” in frammenti statistici descrittivi
- 47 - Il “CIRÒ” nella “nobiltà letteraria” italiana ed europea del XIX e XX secolo
- 67 - Bibliografia essenziale



“IL CIRÒ” COME CULTURA E COLTURA AL DI FUORI DI LEGGENDE COMMERCIALI

di Mario Dottore

Una interessante opportunità d’indagine culturale ed antropologica nell’ambito del Settore produttivo vitivinicolo regionale, è sicuramente offerta dal Sistema-Distretto riguardante i caratteri del segmento di filiera storica del Marketing e del Commercio del vino “*Cirò*”.

INDOTTI COMMERCIALI E VIE DI COMUNICAZIONE

Storicamente, la commercializzazione di questo pregiato prodotto seguiva la via terrestre e marittima ed a partire dal 1875 con la realizzazione della rete ferroviaria nazionale quella delle spedizioni con carri merci.

La Motta (1989) documenta, infatti, per l’annata agraria, particolarmente qualitativa 1883-1884, spedizioni ferroviarie di uve e mosti di Cirò sul mercato francese per quintali totali 10.000.

In riferimento al percorso terrestre, c’è da osservare che con la disgregazione dell’impero romano, la viabilità lungo la *costa Jonica* e non solo, era andata lentamente ed inesorabilmente degradando per incuria ma anche per una serie di cause e fattori da ricercare nelle generali situazioni

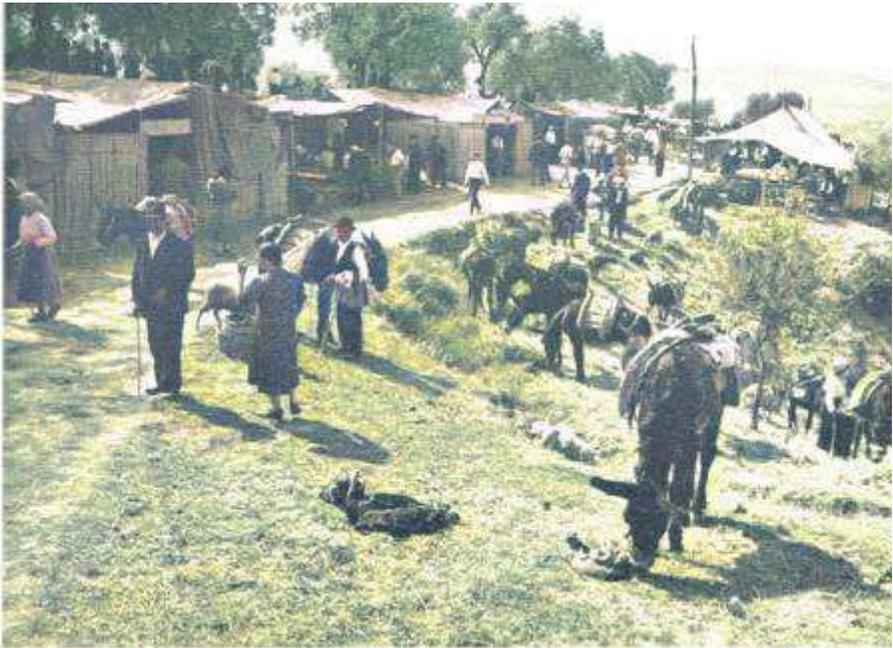
storiche, sociali, economiche della regione.

La principale arteria romana lungo le sponde dello Jonio, diramazione dell'omonima strada che da "**Regium Julium**" conduceva a Roma, nel cirotano denominata "**La Consolare**" o "**Strada per Napoli**" ovvero "**la Litoranea**", era perciò difficoltosa e male agevole a percorrere.

A fronte della "**caduta viaria litoranea**" si era affermata fin dal Medioevo, una viabilità interna, espressione di contrazione e di una sorta di "**anabasi**" non solo di natura logistica-strutturale ma anche economica, culturale e colturale, dovuta al progressivo allontanamento dalle fertili pianure e più marcatamente dalle rive di quel Mediterraneo, produttore di ricchezze tante volte rinnovate.

L'icona storica di questo fenomeno, protrattosi fino agli anni 50 del XX secolo, ben può identificarsi, a nostro avviso, nell'allora diffuso e caratteristico "**marchio patologico**" del "**Gozzo Tiroideo**", perdurato a lungo, a carico delle popolazioni dell'entroterra, proprio in dipendenza di una fondamentale carenza di iodio marino nell'alimentazione.

La viabilità interna, di cui i tratturi ed i sentieri della transumanza di oggi ne rappresentano la continuità storica, aveva come "**capilinea di riferimento**" numerosi centri collinari e montani, molti dei quali rinomati nella documentazione storica- economica calabrese per l'esistenza di importanti fiere e mercati come quelli, ad esempio, della "**Runza**" nel Comune di **Campana**, Cs, di **San Cosmo Albanese**, Cs, di "**Puntadura**" agro di **Longobucco** (oggi Frazioni " Destro" ed " Oriali") di "**Mulerà**" in agro di **Roccabernarda**,Kr. ecc



*Anni 50 Fiera a San Cosmo Albanese, Alta Valle del Crati (CS)
Foto Pinna anni 50*

I centri collinari e montani del versante Jonico erano simultaneamente raccordati a città marittime importanti come **Crotone** e **Rossano**, porti piuttosto sicuri per l'embargo delle merci; senza tuttavia sottovalutare la funzione svolta da alcuni punti secondari d'embargo distribuiti tra Crotone e Rossano, quali Strongoli (*Torre Purgatorio*), Torre Melissa (*Sotto Torre*), Cirò (*Baracca del caricatoio, Torrenova, Torrevecchia, Punta Alice, Volviti*), Crucoli, Cariatì, Mirto ecc.

La rete viaria interna, pur nella precarietà strutturale, assolve così la difficile funzione di congiunzione di insiemi, all'epoca sicuramente isolati e frazionati territorialmente, nel comune rapporto dimensionale tra uomo, sociale, ambiente, mercato, cultura.



*Cirò, Kr La “chiubca” ovvero “Silica” (cioè “Strada selciata” della “Jerminaca” raccordava verso Est il centro abitato con gli empori costieri
Foto Mario Dottore*

Tali percorsi stradali, nel cirotano, prendevano usualmente l'antico nome di “*chiubche*” e se la loro larghezza era tale da permettere il passaggio di un carro “*carrettere*”.

Attraverso le “*chiubche*” (se lastricate con pietrame erano dette “*Siliche*”) e “*carrettere*” antenate in un certo senso delle moderne arterie stradali, il vino veniva trasportato in barili a dorso d'equini o in botti su carri.

In merito l'agricoltore **Domenico Amoruso** (1992) scrive “I muli venivano caricati di vino, olio e, a volte, anche grano ed i mulattieri si recavano nel luogo assegnato.

Anche se il confronto può sembrare audace, i muli di una volta si possono paragonare agli autotreni d'oggi: il traino era il carro tirato dai buoi che caricavano quel vino

profumato di cui le famose contrade di Cirò dispongono.

Il carico veniva lasciato nelle taverne e nelle osterie, e a quei tempi si attraversavano boschi e strade difficili.

Le vie più comode di quei tempi erano le carrettere, poi seguivano le mulattiere ed infine i sentieri, che davano vita a quei grandi e piccoli paesi, spesso attaccati dai famosi briganti che in quel periodo invadevano tutto il Meridione.

Ma i mulattieri uomini avvezzi e pratici del proprio mestiere (proverbiale la spregiudicata "Fede da mulattiere" n.d.r.), aiutati anche da un pò di fortuna, spesso venivano avvisati da amici e facevano a tempo a mettersi al riparo, ma qualche volta non avevano scampo e si dovevano difendere come potevano, mai con le armi perchè a quei tempi si aveva sempre la peggio, ma solo verbalmente bisognava scendere a patti.

Certo i mulattieri non erano uomini qualsiasi, ma gente fidata e conosciuta, ma con i briganti c'era poco da scherzare, se avevano bisogno di qualcosa non potevano dire di no.

Quando i mulattieri, (in catasti onciari definiti anche "Vaticali" o "Carrettieri", i quali in genere svolgevano il servizio di trasporto in piena autonomia e non alle dipendenze di terzi n.d.r.) non avevano appresso del denaro ricavato dalla merce venduta, rilasciavano ai briganti dei pezzi di carta come ricevute, oppure per pegno, quando uno, quando due muli, per poi in un appuntamento successivo riscattarli".

Nell'attività del commercio con le aree collinari e montane, ovviamente, rientravano tutti quei prodotti di cui quelle comunità dell'interno difettavano.

Dall'area di **Cirò** venivano, soprattutto, "esportati", insieme a partite di Vino, Agrumi, in particolare Arance, dette in dialetto "Portugaddi" provenienti dalle floride coltivazioni delle zone comunali vocate e dai numerosi giardini, quali quelli altamente apprezzati della contrada "Alice", attenzionati dallo stesso topografo **Rizzi Zannoni** nel foglio27, Calabria Citra verso il Golfo di Taranto, 1788 (*consultare pag. facebook "atlante geografico Rizzi Zannoni BUN"*).

Nell'elenco dei prodotti agricoli commercializzati rientrava anche la pregiata cultivar pericola autoctona "**Spadona d'inverno**", in larga misura impiantata sulla proda dei vigneti e che, in genere, veniva raccolta al tempo della Vendemmia



"la pera Spadona d'inverno", dalla forma obovata allungata, cultivar italica molto antica, costituiva un prodotto richiesto nella domanda dello storico mercato comprensoriale del Cirò'

(temporalmente dalla terza decade di Settembre in poi).

Questa specie indigena, dal sapore agrodolce e dalla polpa granulata e carnosa, infatti, si prestava bene alla conservazione e trasporto, e nello stesso tempo alla cottura nella preparazione dei mosti concentrati, a cui dava un particolare aroma, divenendo nello stesso tempo, dopo la cottura nel mosto, un delicato quanto profumato dolce della tradizione locale.

Insomma, si commercializzava di tutto, secondo le fonti storiche disponibili, e perciò su un basto o un carro si poteva trovare pesce salato in abbinamento con quantità di "**Papaver somniferum L.**", cioè l'"**Oppio grezzo**", detto in dialetto "**u sonnu**" che nei paesi del circondario di Strongoli, Kr, veniva "barattato" con Frumento o anche con Ceci di



*Cirò, loc. Difesa Piana, Kr. - Il Papavero è anche un fiore".
Pianta di "Papaver Somniferum L." in una fitocenosi erbacea spontanea lungo la costa. Il c.d. "Sonnu" (nel significato dialettale della parola "sonno" per le proprietà soporifere e tranquillanti, veniva raccolto un tempo in piccoli fasci e fatto essiccare con le "Capsule" ovvero "Cassule" dette in dialetto "Capi" (cioè "teste" n.d.r.) - Foto M. Dottore*

buona qualità.

La papaveracea, allora, cresceva spontaneamente e copiosamente in alcune contrade di Cirò e nella farmacopea popolare era usata, appunto, come sonnifero e tranquillante mediante preparazione di decotti, somministrati, generalmente, a bambini irrequieti, spesso con gravi effetti sul loro organismo per eccesso di dosaggio.

Con ripercussioni negative sulla rete di questi traffici e commerci, essenzialmente con l'entroterra, peraltro, al triste fenomeno sociale del **Brigantaggio**, ricordato dall'**Amoruso**, ed "accanto alle difficoltà strutturali del trasporto terrestre, sul fragile mercato meridionale si abbatteva la scure delle imposizioni statali e feudali che dalla produzione agricola e dalla commercializzazione anche interna delle derrate traevano buona parte dei proventi, con un infinito di dogane, dazi, passi e balzelli che pesavano in modo arbitrario sulle merci in transito", come documentò più di un illuminato economista meridionale del tempo ed il **Cirillo** (1998)

Quest'ultimo studioso, a conferma di oggettive anomalie nel delineato andamento del settore dei traffici e commerci nel Meridione d'Italia, rimanda, poi, ad un esempio illuminante proposto dal **Galanti**, in base al quale "una balla di seta grezza, caricata su un basto su per le mulattiere calabresi, era soggetta a pagare, prima di giungere a Napoli, circa 13 diverse gabelle."

Nel 1570, ad esempio "ne erano in funzione 75 ma a causa del cattivo stato delle finanze vicereali andarono moltiplicandosi sempre più giungendo nel 1690 alla cifra di 800. Così invece di favorire il commercio interno lo si danneggiava" precisa ulteriormente il **Cirillo** nei suoi

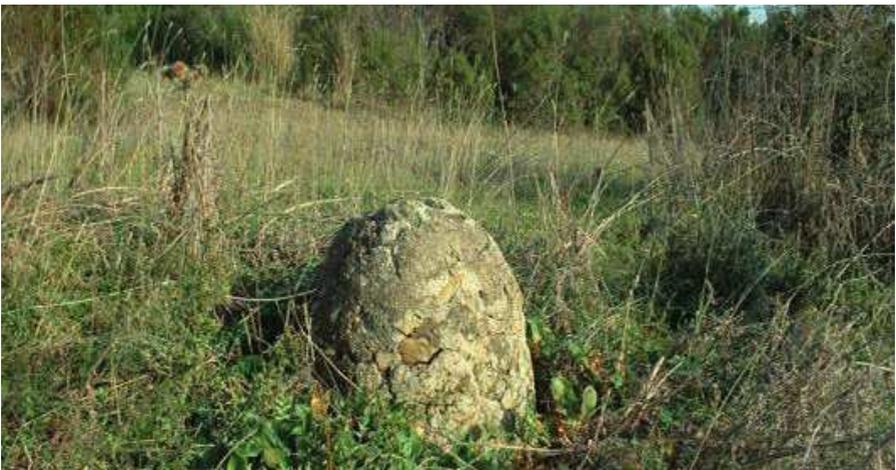
meticolosi rilievi *economici*.

Il **Pugliese** (1849), giurista esperto in diritto feudale, dotato com'era di una visione nitida della realtà, non trascurò la disamina e l'analisi di questi aspetti amministrativi-fiscali.

Così egli evidenziò gli effetti salutarì legati alla Signoria dei Caraffa a Cirò per la "franchigia" di dazi doganali accordata dalla stessa nei suoi feudi a favore del libero Commercio e "perciò vi ebbe reciproca cittadinanza tra S.Severina, Cutro, Policastro, Cotronei, Rocca di Tacina, Scandale, S.Mauro e Cirò".

Il caso segnalato dal **Pugliese** costituiva, tuttavia, la ben nota eccezione alla regola, per cui la delineata situazione infrastrutturale, sociale ed amministrativa, rimaneva sostanzialmente in atto anche nel corso dell'età moderna.

Di fatto, si dovrà attendere la rivoluzione francese e le leggi murattiane sull'abolizione dei diritti feudali per poter notare una trasformazione nell'ambito dei rapporti tra



Cirò.- Picchetto di confine della medioevale "difesa Frandina" apposto nel XIX sec. in seguito all'applicazione delle leggi murattiane sull'eversione della feudalità. Foto M. Dottore

cittadini ed amministrazione statale in genere.

Di passaggi, dazi e dogane resta testimonianza archeologica locale nel c.d. “**Epitaffio**”, nell’area sottostante il “**Palagio Alizio**” nell’omonima località sulla “**strada per Napoli**” ovvero “**la Litoranea**”, dove una lastra litica, posta in alto su un grande manufatto, recava incisa la tabella fiscale relativa ai dazi sulle merci in transito, similmente al noto “Epitaffio” di **Piedimonte Matese**(CE).



Cirò M.,Kr..

*Sulla storica “consolare” detta “Via per Napoli” o “la Litoranea”
l’epitaffio doganale - Foto M. Dottore*

UN VINO SULLE ROTTE ITALICHE E DEL MEDITERRANEO

Per quanto concerne la via marittima del commercio del “Cirò”, essa faceva riferimento essenziale, come già accennato, ad una serie di approdi secondari lungo la costa ed al porto di Crotona, conosciuto fin dall’antichità per la sua posizione strategica e commerciale sulle rotte del Mediterraneo.

La sua attività ed importanza, protrattasi per secoli fino ai nostri giorni, alla luce delle fonti archiviali disponibili, conferma come la città di Pitagora con la sua diretta proiezione nel Mediterraneo era divenuta un fiorente centro di scambi commerciali, sull’esempio della importante città portuale pugliese di Gallipoli, di prodotti connessi a vari settori redditivi.



L’importanza strategica e commerciale dell’area portuale di Crotona risalta da tutta una documentazione militare ed economica inerente la storia dell’età moderna e contemporanea della Calabria.

Il dinamismo del mercato aveva raggiunto tale intensità da richiedere in alcuni casi la costituzione di veri e propri “Consolati” .

Lo **Spremic** (1979), ad esempio, con sufficiente messe di dati ha documentato come per dirimere le frequenti controversie commerciali tra imprenditori ragusei e crotoniati fu istituito fin dal XV° sec. a Crotone dal Senato della Repubblica Slava di Ragusa (oggi Dubrovnic) un consolato, di cui il crotoniate **Giovanni Zazzo** ne fu primo console.

In quella circostanza i Ragusei dichiararono che ciò era stato fatto “**per aiutare i nostri mercanti che ora commerciano molto con quelle regioni**” e quando nei documenti viene detto che si “viaggia in Calabria” era evidente, come sottolinea ancora lo studioso slavo che ciò significava “andare a Crotone”.

Si annota ancora che la città di Crotone durante il vicereame spagnolo, si segnala come porto ionico per gli intensi rifornimenti spediti con destinazione Napoli, la quale era divenuta in quel periodo molto esigente nella domanda di derrate di ogni qualità.

Nel riferito arco temporale, la “Chora” di Cirò si trova inserita nella generale economia del Marchesato ed il suo vino è destinato oltre che al consumo locale anche all’esportazione.

Per un riscontro e conferma storica di ciò, il Barrio (1571) riporta che a Cirò “**la semola di grano è ottima, emerge la città dalle acque fresche. Vi si produce vino, olio e puro miele, vi nascono Capperi, Funghi e Finocchi marini vi cresce il Terebinto**”.

L'importanza economica, con un forte gettito d'entrata nei bilancio generale (*si produceva anche "Acquavite" di qualità, Aceti e Mosti cotti, cioè sottoprodotti di lavorazione delle uve n.d.r.*) dell'allora "Università", si nota ancora nella lettura complessiva dell'opera dell'economista **Pugliese** (1849), fra l'altro accreditato socio della Società Economica della **Calabria Citra I**, il quale rileva, nella fattispecie, che di quantitativi di vino di Cirò "*non dispregiabile consumo lo faceva Crotone, città popolosa allora commerciante e piazza d'armi con un battaglione di ottocento uomini di truppa sempre di guarnigione.*"

Nel XIX° secolo **Cirò** ebbe una dogana di terza classe con il titolo di Torre Nova, denominata successivamente di Cirò, la quale tuttavia non riusciva tempestivamente a risolvere le complesse operazioni amministrative e contabili inerenti il carico – scarico e sdoganamento delle merci .

Ciò giustificerebbe, in concomitanza di fattori fisici (*avversità atmosferiche*) e strutturali (*assenza di un porto adeguato, in realtà progettato da **Carlo III di Borbone** nell'area di Punta Alice ma non reso esecutivo*) la mancanza di cospicue partite di vino (*ad esclusione di una spedizione diretta a Marsiglia*) finalizzate ad "estrazioni" fuori regno, come emerge dalla consultazione di alcune "tabelle dei costituiti" della prima metà del XIX° sec.

Da questi punti secondari d'embargo, il vino veniva di conseguenza caricato principalmente su imbarcazioni di piccolo cabotaggio e soprattutto su barche provenienti, in larga misura, da Taranto e dalla "riviera di Reggio".

I commercianti tarantini in particolare oltre al vino



Cirò M., Kr.

I resti medioevali (distrutti poi anni fà) dell'antico magazzino baronale in località "Torre Nova" sul litorale

acquistavano frutta, olio ed agrumi.

In merito, il **Pugliese** in veste di testimone oculare evidenzia come *"Cirò avendo in questa coltivazione prevenuta la provincia, di vini faceva estrazione significativa per i tarantini, i quali mi ricordo nella mia fanciullezza che vi facevano caricamenti continui; ed un padron Peppe di Taranto mi suona ancora nell'orecchio.*

Ma nello spirito d'industria, le barche tarantine caricavan vini e trasportavan migliaia di maglioli per far colà vasti vigneti come seguì."

Di questi antichi empori rimane anche ricordo nella toponomastica locale ed ancor più nel rudere del magazzino costruito per lo stoccaggio delle derrate in località "Conticello" agro di Cirò Marina in prossimità della "Torrenova" nelle vicinanze della foce sinistra del torrente Lipuda .

La struttura commerciale costiera, già presente nel 1697 è riportata anche nella relazione **Bugli** del XVIII° sec relativa alla “rubrica” dei beni feudali nella terra di Cirò, tra i quali *“nel catasto si descrive un magazzino grande per uso di conserva di vettovaglie della camera baronale nel luogo detto la Torre Nova”*.

IL “CIRO” NELLE VICENDE DI UN CARICO MARITTIMO DEL XVI SEC.

Il **Pesavento** (2016) documenta e conferma più marcatamente come la torre costiera detta *“Torre dell’Alice”* od anche *“Torre Vecchia”* posta sul terrazzo marino in località *“Madonna di Mare”*, distante in linea d’area alcuni chilometri da quella di Torrenova sulla direttrice costiera Cirò Marina-Punta Alice- Taranto, oltre *“a segnalare i movimenti di navi sospette con scoppi e fumi, sorvegliava il luogo di imbarco della merce che da Cirò era esportata di solito verso Napoli”*.

Nell’area circostante questa struttura militare d’avvistamento e difesa, si teneva fra l’altro fino al passato più prossimo una importante fiera dal 1 al 3 Maggio detta della *“Santa Croce e Madonna di Mare”*.

All’uopo nello stesso luogo, nei primi del XIX° sec. iniziarono i lavori per la *“costruzione di 24 baracche di fabbrica”*, corrispondenti ai noti fornicci delle città portuali, all’attualità restaurate, ad uso dei mercanti in fiera, con

lo scopo di incentivare lo sviluppo di quell'importante mercato comprensoriale.

Il mercato e la fiera, storicamente, avevano sostituito quelli decaduti dell'**Odighitria** e dal periodo aragonese in poi, risultano posti sotto la protezione dell'**Ordine dei Cavalieri di Rodi**, poi di **Malta**, le cui numerose navi puntualmente, sul prospiciente tratto di mare, presenziarono sempre per un lungo arco di tempo i festeggiamenti annuali, salutati con ripetute scariche a salve dei cannoni.

Alla fiera e mercato di "**Madonna di Mare**" partecipavano anche gli Albanesi delle comunità dell'Alta Valle del Neto, (**Carfizzi, Pallagorio, San Nicola dell'Alto**) costretti ad emigrare in Calabria, caduta la terra d'Albania sotto il dominio turco, dopo la morte del grande condottiero cristiano **Giorgio Castriota** principe di **Scanderbek**, passato alla Storia come "**la Spada della Cristianità**".



Cirò M.,Kr. In una vecchia cartolina, gli storici fornici ottocenteschi in località "Madonna di Mare", documento tratto da az. Dottore " Cirò marina " prima del restauro

Si deve fra l'altro agli agricoltori albanofoni, in particolare di Carfizzi, cioè "*i Carfizzoti*", il potenziamento della vitivinicoltura in terra di Cirò, soprattutto con la valorizzazione della nota contrada "*Vallo*", dove all'attualità un gran numero di palmenti d'epoca ed alcune scritte private di compravendita testimoniano la loro presenza, protrattasi fino al passato più prossimo.

I vitivinicoltori albanesi, sul filo della tradizione orale, diffusero in loco una particolare cultivar di uva bianca detta "*Pizzutella*" ancora oggi presente nei vigneti della zona .

Peraltro il **Pesavento** illustra su basi di ricerche rigorosamente scientifiche come proprio a Cirò, era il 15 maggio 1591, il patrono della barca denominata "*Santa Caterina*", **Fabio Cacciuttula** da Procida, dichiarava di avere ricevuto dall'erario del marchese di Cirò **Parisio Bisantio** (*famiglia che vantava anche un illustre parente nella figura di Fabio, distintosi per meriti militari sul campo nell'Ordine dei Cavalieri Gerosolimitani n.d.r.*) un certo quantitativo di prodotti agroalimentari locali, insieme a "*raschi bacchini*" , destinati ad "*estrazione commerciale*".

In dettaglio il carico era costituito da: "*Quindici botte nap. e piene di* (manca "*cui*" n.d.r.), *octo piene di vino bianco et sette altre piene di vino rosso bello, bono et di buon colore, odore et sapore, quale botte sono bullate con la bulla dell'Ill.mo S.r Marchese di d.ta t.ra ch'è una l.ra F imbarcato caricato et tradocto sopra detta barca sotto la torre della Lice, sigillate dette botte con lo sigillo di d.ta terra allo cacumine seu mafaro et attacciate con stringhe et nove taccie per ogne mafaro.*

Item di caso pecorino pezze duecento posto dentro sei

sacchi quale con li sacchi et con capo di corda grossa da circa un passo pisò cantara due allo grosso à rag.e di libre 4 per ogni rotolo et de più rotola 12 per una libra, ch'in tutto sonno libre 849.

Lardo pisato à ragione di libre 4 per rotolo con tre sacchi per rotola cento quaranta cinque Item raschi bacchini n. 50 casi cavalli vacchini à travo para trenta rexotte salate de le tonde et larghe n. 150

item semola quarti tre et mezo t.lo de folema de farina Inalt Caso pezze vinti, recotte 30 et raschi 30 due prosutti consistenti in r.la 7 à lib. 4 per r.lo

Item un cavallo di casicavallo con un huomo et due collure simile di casicavallo fatte à buccellato. Queste robbe detto padron fabio promette et s'obliga condurli all'Ill.mo S. Gioseppo Spinello Marchese de d.ta Terra in la Città di Napoli" (ASCz, Not. Gio. Domenico Durante B. 36, f. 157).

Tuttavia, sulla base delle ricerche archiviali condotte dallo stesso studioso crotoniate, risulta che il carico imbarcato dal **Caciuttola** (o Caciottola) a Cirò di cui ettolitri 24,00 di vino bianco ed ettolitri 21,00 di vino rosso contenuti in 15 "botti napoletane" della capacità cadauna di c.a.ettolitri 3,00, (secondo calcoli da noi elaborati con metodo proporzionale di raffronto n.d.r.) non giunse a destinazione.

Infatti, l'imbarcazione costretta a riparare per il maltempo sotto la *torre di Manna*, in territorio di *Isola Capo Rizzuto*, insieme a quella dell'imprenditore reggino **Masullo Saraca**, caricata anch'essa di vino imbarcato nella marina di Cirò, vennero assalite e depredate da due galeotte turche, le quali successivamente avevano continuato a razzare e depredare lungo la costa.



Cirò M., Kr.

Antico pozzo di evidente derivazione strutturale araba, con originaria funzionalità dei congegni della sena e noria, in località “Punta Alice”.

L’uso plurimo dell’acqua, comprendeva l’oramai scomparso approvvigionamento idrico delle imbarcazioni nella vicina rada.

“Acque limpide e salubri in copia si trovano vicinissime (promontorio della Lice n.d.r.), e da provvedere qualunque numerosa flotta, né il Lido è deserto, e tanto nella non lontana città, che nelle campagne si trovano sempre viveri, vini generosi, frutta di ogni specie, e giardini di ogni sorta di agrumi” sulla base del contenuto della cronaca secentesca del Pugliese e delle mappe topografiche d’epoca.

Foto M. Dottore

IL “CIRO” TRA LEGGENDA E REALTÀ

Si è cercato fin qui di delineare vicende “commerciali” ed antropologiche, correlate alla “*filiere culturale*” del Vino “**Cirò**”, in funzione della validità oggettiva di prove documentali e “*cifre*”.

Tuttavia, bisogna prendere atto che nel Sud “*i fatti fanno presto a divenire leggenda e tra Realtà e Leggenda vince sempre la leggenda*”, in dipendenza della celeberrima frase del regista americano **John Ford** (1962), la quale ben si presta, secondo il nostro apprezzamento, a spiegare una popolare “*leggenda commerciale*” sull’origine del **Vino di “Cirò”**.

Nel 1968 in occasione delle **Olimpiadi** svoltisi in Messico, alcune note Aziende Vitivinicole locali, promossero una altamente qualitativa linea commerciale di “**Vini Cirò**” (Bianco, Rosso e Rosato), per presentare e far apprezzare, anche oltre oceano in quella prestigiosa sede, il Cirò, pubblicizzandolo sotto l’insegna di una bella quanto storicamente “*infondata*” realtà.

Secondo questa speciosa “*Scoperta Storica-Promozionale*”, agli atleti greci, alcuni dei quali provenienti dall’antica **Kroton**, vincitori delle diverse gare ad **Olimpia**, veniva offerto un vino detto “**Kremisso**”, prodotto, secondo i titolari delle menzionate Case Vitivinicole, nel Comprensorio delle terre del Cirò, olim “*Krimisa*” o “*Kremissa*”.

L'iniziativa riscosse un enorme successo ed ad essa corrispose anche la rapida diffusione e "radicazione" della redditiva "Leggenda", che fu di tale portata ed entità da indurre uno di quegli imprenditori vitivinicoli a stampare dei depliant, divenuti poi "famosi".

Infatti, i fogli pubblicitari recavano scritto il motto "***Gli Dei dell'Olimpo sono Nostri Vecchi Clienti***", secondo quanto racconta ancora uno degli eredi di quella importante e storica casa vitivinicola cirotana.

In fondo, si trattò di una "umoristica" riproposizione molto originale ed intelligente del proverbiale assunto, secondo il quale bastava ripetere più volte una stessa bugia per farla diventare una verità; vale a dire un' "Isola che non c'è" avrebbe nella circostanza cantato il nostro bravo cantautore ***Eugenio Bennato***.

Nella realtà dei fatti, fonti antiche che documentano la coltivazione della vite sono rappresentati nella zonazione produttiva del Cirò da numerosi palmenti, sia al chiuso che all'aperto, di varie epoche ma ascrivibili alla classica tipologia greca-romana dei manufatti destinati nell' antichità mediterranea alla lavorazione delle uve.

Peraltro, una maggiore densità distributiva di questi manufatti enologici, si registra nella famosa contrada "***Brisi***", sottostante il "***palazzo Alizio***" oggi detto "***Castello Sabatini***" e che si identifica con un toponimo, dove la tradizione attesta l'esistenza del tempio dedicato a ***Bacco*** con l'epiteto di "***Briseo***".

"A destra della pianura della Lice doveva trovarsi l'antico Tempio di Bacco appellato Briseo, quindi rimasto ancora

alla contrada il nome Brisi, ove lussureggiano le migliori vigne dalle quali si produce il più generoso vino ricercato quando i vini deboli dei paesi circostanti si sono consumati; resiste tal vino per più anni, e trasportato per mare acquista soavità che lo fa stimare come forestiere, e pregevolissimo nelle mense dei grandi della capitale” scrive infatti il citato storico **Pugliese** .

il culto di “**Bacco Briseo**” affonda, com’è noto, le radici nella protostoria mediterranea, con successive fusioni nell’ambiente magico-religioso legato ai misteri orfici-pitagorici ed eleusini.

Secondo lo storico greco **Diodoro Siculo** (I sec. d.C.) nel linguaggio osco l’uomo libero veniva chiamato “**Bruseo**” o



Cirò Marina, loc. "Brisi", Kr.

Imponente palmento antico di tipo Greco-romano rimasto inglobato in una area di nuovo sviluppo urbanistico: dopo avere sfidato i secoli, per quanto resterà ancora in vita?

“Briseo” e quindi “**Bacco Bruseo**”, dio del vino ma anche nume tutelare della libertà e della indipendenza della “Polis” e della sua “Chora” .

In modo significativo, non lungi da questa località, ai piedi delle colline dell’Odighitria di “**Monte Tabor**”, sono stati ritrovati, *come già evidenziato proprio su una pubblicazione*



foto M. Dottore .- Cirò Marina, località “Brisi”.

Antichi Palmenti (prob. dataz. XVIII sec, n.d.r.) di Lavorazione delle uve “ al chiuso” in palese stato di degrado e con asportazione di parti strutturali, come i Canali “litici” di Scolo (indicati dalle frecce).

La presenza di due distinte “ Vasche” di lavorazione lascia intendere che si trattava di una struttura appartenente a famiglia agiata, in quanto con l’utilizzo di due palmenti (manufatti molto costosi per l’epoca) si potevano effettuare più pressature della “pasta” di uve, con il metodo c.d. “ a naca” (vocabolo antico nel significato di “ Culla”, che sarà esaminato in altro dossier).

della “Ciminiera”, i resti di un edificio sacro ovvero di una edicola, in origine strutture destinate verosimilmente, sulla base dell’esame dei reperti archeologici raccolti, al culto di Demetra o Persefone ovvero di una ancestrale divinità femminile (“la grande madre” ??).

In epoca greca e romana, preferibilmente, si impiantavano nel territorio vigne aminee, sulla base di fonti documentali archeologiche ed epigrafiche, provenienti dalla vicina “Polis” di **Petelia**. (esaminati sul “Quaderno Culturale” della “Ciminiera” del mese di Maggio 2021). Si ribadisce, anche in questa sede, che le vigne aminee, nella generale accezione agronomica, rappresentavano delle Cultivar ancestrali per gli stessi agricoltori e tecnici greci e romani dell’età classica.

In particolare, i Latini riconoscevano alle produzioni aminee, una certa qualità superiore, perché avevano osservato empiricamente che il vino ottenuto, si conservava a lungo ed invecchiando migliorava notevolmente.

Plinio il vecchio (Historia Naturalis Lib.XIV,II) riferisce che le uve aminee erano costituite da cinque varietà:

La Germana maggiore che prediligeva l’allevamento a vite arborata;

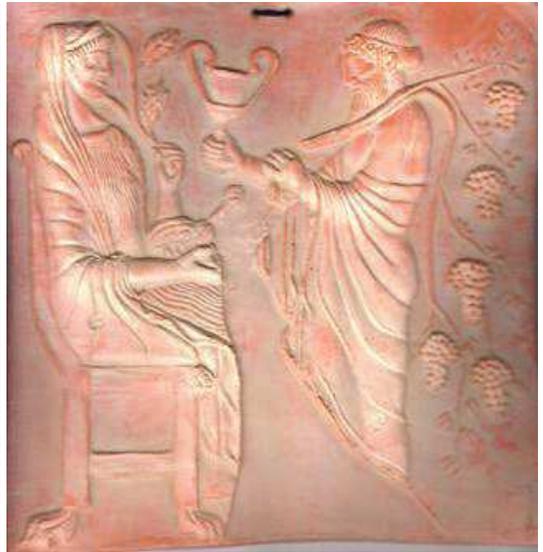
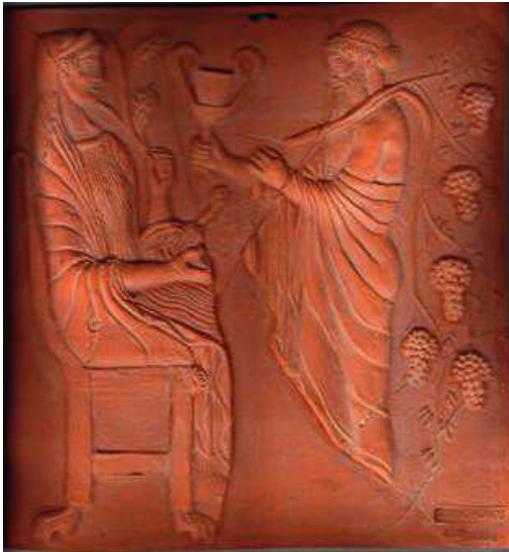
La Germana minore;

Le Gemelle (maggiore e minore) così dette perché manifestavano fenomeni di “filiazione”, ovvero “alettatura” marcata dei grappoli.

Il sapore delle due “Gemelle”, secondo la testimonianza storica, era “forte” e “brusco”, mentre la Gemella minore, era molto sensibile all’azione dell’Austro.

La Lanata veniva così denominata perché un’intensa patina pruinosa ricopriva gli acini immaturi.

Plinio altresì, elenca altre varietà di uve non aminee, come le **uve Apiane, la Grecula, la Eugenia**, questa ultima importata sul continente da Taormina, la **Numisiana**, particolarmente coltivata, allora, nel territorio che si estende da Sorrento fino al Vesuvio, la **Murgentina**, dalla Sicilia introdotta nelle regioni peninsulari d'Italia e conosciuta con il nome di **Pompeiana**, la **Horconia**, varietà da mensa molto produttiva, apprezzata in Campania, la **Maerica**, dagli acini neri, molto resistente alle intemperie e dalla quale si otteneva un vino che invecchiando assumeva un colore rosso intenso.



“Pinax” in diversa tonalità colorimetrica realizzata dallo Studio-Laboratorio “Alaios” a Cirò Marina, Kr.

Uve e Viti aminee “sopravvivono” ancora nella tradizione vitivinicola del “Cirò”, grazie anche alle realizzazioni, in numero limitato, ottenute non “da calco ma su libera interpretazione degli originali”, costituiti da reperti archeologici museali, ufficialmente catalogati, dell’accreditato studio-laboratorio artistico “Alaios” a Cirò Marina, attualmente curato dalla nota e stimata “maestra” Caterina Parrilla,



reperiti medioevali, provenienti dall'area Gerosolimitana della distrutta Cappella dell'Odighitri . Per gentile concessione di Padre Innocenzo Pisconti Passionista ex Superiore del Convento della S.M. Maria dell'Odighitria di " Monte Tabor" a Cirò.

Particolare rilevanza, poi, assume l'atto di donazione del 1115 a firma di **Riccardo D'Altavilla**, figlio di **Drogone** a favore dei monaci del **Monte Tabor** (da identificare con la collina dell'Odighitria a Cirò Marina) in cui si cita una vigna vegetante nelle sue vicinanze.

La fonte documentale alta medioevale fa riferimento a due peculiari produzioni storiche e tipiche, che tanta ricchezza hanno generato nel territorio cirotano, la pesca e la vitivinicoltura, in relazione ed in dipendenza di una accertata presenza monastico-cavalleresca di ordini **Gerosolimitani**.

Vale ricordare come durante il Medioevo, questi ordini si segnalano anche per la loro capacità organizzativa e di sintesi nei vari settori produttivi ed in particolare dell'Agricoltura.

L'agricoltura e l'allevamento del bestiame, in cui i cavalieri potevano fare affidamento sui *"fratelli rurali"* facenti parte dell'organizzazione interna dell'Ordine, erano finalizzate al duplice obiettivo di garantire l'autosufficienza locale (*prodotti orticoli, cereali, uliveti, vigneti, bovini, ovini e naturalmente cavalli*) ed i rifornimenti in Terrasanta.

Le eccedenze erano oculatamente vendute per acquistare legno, ferro, armi.

I metodi agricoli applicati erano razionali ed addirittura sofisticati (*rotazioni nelle colture agrarie, nuovi sistemi di aratura, efficace irrigazione*).

A titolo di curiosità si può ricordare che ancora oggi si ottiene a Cipro un vino pregiato denominato **"Commandaria"**, con la stessa tecnica di produzione introdotta durante la loro permanenza nell'isola dai Templari e perfezionata successivamente dagli **"Ospitalieri"** come documenta il **Giunti (2002)**.



Reperti medioevali, venuti alla luce nelle operazioni di demolizione della Cappella Gerosolimitana, con spostamento di materiali di risulta.

Per gentile concessione di Padre Innocenzo Pisconti ex Superiore del Convento di S.M. dell'Odighitria di Monte "Tabor" a Cirò. Nel "bottono" metallico centrale intorno al volto sbiadito di un "uomo barbuto" è riportata la dicitura "Salvator Mundi".

IL CIRO' NEL CONTESTO STORICO-GIURIDICO DELLA SUA DENOMINAZIONE D'ORIGINE ED IN DUE INVENTARI DEL XVI SEC.

Va segnalato che la produzione del “**Cirò**”, ab antiquo, aveva dato luogo non solo ad un sistema locale di misura, ma anche all'affermazione caso inusuale nella storia della vitivinicoltura mediterranea, di una specie di uso civico, tramandatosi con il termine popolare del “**Raccioppare**” nonché di una toponomastica e di una filologia specifica.

Proprio l'uso civico, come rileva il **Frassoldati** (1960) “*si riconnette a due congiunti elementi storici-giuridici, e cioè la struttura del feudo ed il concetto germanico della proprietà divisa .ed esiste l'antiorità dell'uso civico rispetto al feudo, in quanto anticamente < omnia erant communia>; onde la massima, che ha la sua esatta conferma nella storia: < Ubi feuda ibi demania>*”.

Il **Pugliese** precisa che “*questo uso era quel diritto che i cittadini in comune godevano di pascere, di acquare, di legnare ecc. ecc. nelle terre di natura demaniali anche appadronate dei particolari cittadini, ma non si estese mai al prodotto in olio, al vino, o agli ortalizi, e pure uso civico non volesse chiamarsi quel che Cirò tollera ab antico e per naturale pietà verso i poveri, come lo avevano anche gli Ebrei, cioè il lasciar spigolare gli ultimi acini delle ulive, gli ultimi*

grappoli acerbi delle viti dai Cirotani detti “raccioppi”, e gli ultimi cocomeri degli ortalizi estivi che si abbandonassero”.

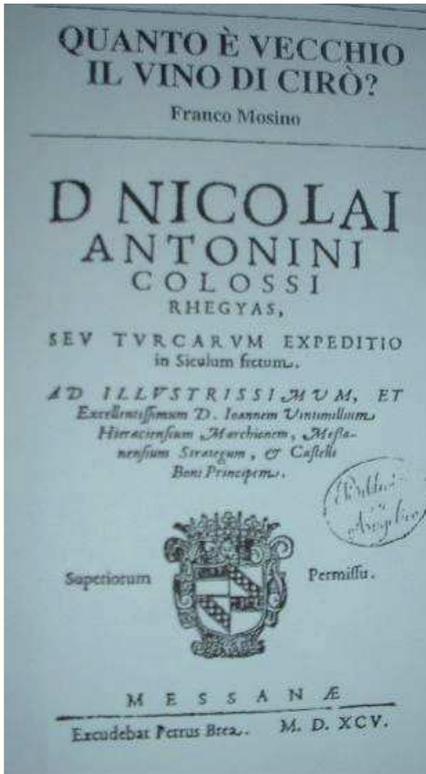
Con carattere d'indole generale, poi, nel diritto feudale una severa norma contemplava che *“nei vigneti ed altre possessioni alberate non potevano introdursi animali sotto pena della multa e del danno”* secondo quanto, ad esempio, emerge dai documenti relativi alle *“Consuetudini”* comunali, di età tarda medioevale, vigenti nella contigua terra di **Crucoli** e conservate nel locale archivio parrocchiale.

A questo punto è d'uopo riportare una importante e determinante scoperta documentale fatta dal Prof. **Franco Mosino** (1977) da Reggio di Calabria circa la reputazione produttiva e commerciale che interessa l'area vitivinicola, compresa la denominazione d'origine, del **“Cirò”**.

L'illustre studioso reggino dimostrò che il vino **“Cirò”** viene citato con questo suo nome specifico, costituendo perciò un caso raro nella nostra storia vitivinicola regionale, nell'opera del poeta messinese **Nicolao Antonio Colossi** *“Reggiade”* pubblicata nel 1595 .

Infatti, nei versi composti dall'artista siculo dopo il saccheggio, alla fine del 500 delle città di Reggio e Messina, da parte dei Turchi comandati dal **Cicala** si legge *“Allora costringe Leucopetra (Capo d'Armi n.d.r.) ad innalzare fumi nereggianti: e incendia i lietissimi doni di Bacco il soldato: e viola i ripostigli pieni di Cirò, le botti odorosi di Bacco, sempre profumato”*.

La scoperta storica- letteraria del Professore Reggino trova conferma, del resto, in altri dati archivali che si riferiscono alle spedizioni di vino **“Cirò”** per varie destinazioni nel corso



Frontespizio
Opera di Antonino Colossi

Verso la fine del '500 la città di **Reggio** fù, ancora una volta, presa ed incendiata dai corsari turchi. Questa volta è il rinnegato **Cicala** l'autore dello sterminio. Il **Colossi** compone un piccolo poema eroico, in due libri, intitolato **Reggiade** (in latino *Rhegyas*), stampato in **Messina**, presso **Pietro Brea**, nel 1595.

Lasciatasi alle spalle la città

*distrutta e fumante per gli incendi, **Cicala** prosegue la sua opera devastatrice lungo la costa **Jonica**, che risale con le sue navi.*

*A **Capo d'Armi** (**Leucopetra**) appicca il fuoco ad un deposito di botti del vino di Cirò (detto **Cyroum**) (*Liber II caput 89*):*

*Tum Leucopetram migrantes
volvère fumos cocit: et exurit
laetissima munera Bacchi Miles:
et evertit penetralia plena Cyroi,
semper odorato redolentia dolia
Bacco.*

*Allora costringe **Leucopetra** ad
innalzare fumi nereggianti: e
incendia i lietissimi doni di **Bacco**
il soldato: e viola i ripostigli pieni
di Cirò, le botti odorosi di bacco,
sempre profumato."*

*Non solo nella **Reggiade** viene citato con onore il **Cirò** come nettare profumato, e quindi prezioso, ma vi sono testimoniati l'accumulo e la custodia delle sue botti in una località abbastanza lontana da Cirò. Il quale vino Cirò, poi doveva essere ben noto al poeta **Colossi** di Messina. **Ce n'è abbastanza, riteniamo, per assegnare il sigillo DOC al vecchio, anzi vecchissimo vino già noto nel 1595.***

Calabria Sconosciuto N. 76 Ottobre-Dicembre - 1977

dell'Evo Moderno.

A titolo di mero esempio, oltre a quanto già documentato, si riportano alcune tabelle costruite su dati pubblicati dal **Pesavento** (2016)

Infatti secondo tali fonti nel “*palazzo Alizio*”, detto anche dell’*“Alice”* o “*Casino Tarsia*” o “*Castello Sabatini*” il feudatario di Cirò conservava numerose botti di vino che all’occasione faceva imbarcare di solito per Napoli.

Un inventario del 24.10.1593 stilato dal notaio **Gio. Domenico Durando**, assieme all’erario del marchese di Cirò **Antonio Matalone** e testimoni, attesta quanti botti di vino erano conservate nel palazzo.

Quel giorno il notaio e l’erario si recarono al palazzo della **Lice**, dove in presenza del capitano di Cirò **Jacopo de Nicastro** fecero un inventario per esaminare “*la quantità di vino vecchio perso in quanto parte è dolce e parte è diventato aceto.*”

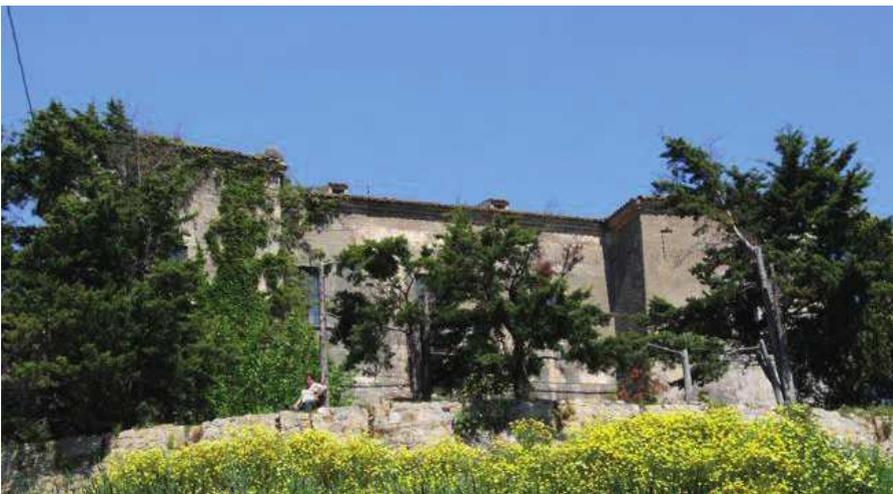


foto M. Dottore - Cirò M. facciata Est del “Castello Sabatini” ovvero “Palazzo Alizio”

La Giacenza dei Vini era così costituita :

“La p.a botte signata con lo A di salme diece è piena d’acito manca un palmo.

La s.da botte posta al n. 5 signata con lo E di salme diecesette piena d’acito , et manca un palmo.

Unaltra botte signata con lo F piena di salme sette et delle due è acito, manca un palmo et una pianta.

Unaltra botte a mezo la corsia senza l.ra, ne signo alc.o di salme quattro è piena d’acito et manca un palmo sempio.

Unaltra botte di salme sei con la l.ra Q è piena di vino dolce manca una pianta et è di conservarse et non buttarse.

Allo cellarotto di d.to palazzo have visto et sperimentato sei botte marinarische di capacità à salme cinque luna q.le tutte sonno piene d’acito, et mancano un palmo luna q.le prenominate botte sonno del vino del’anno 91 item have provato ut s.a l’infra.tto vino che mo’ fini l’anno cioè del anno 92 et p.o una botte dentro detto cellarotto di salme sette piena di vino dulce rosso, et manca un spango.

Dentro cellaro have una botte con lo B. di salme XI et lancelle 10 piena di vino bianco a boccato di dolce di conservarse, manca un palmo sempia unaltra botte posta al n.° 6 signata con lo F di salme 14 l. 10 piena di vino bianco dolce di conservarse manca un spango unalt.a botte al n° 7 signata con lo G. piena di vino bianco dolce di conservarse di sle 14 l.8 manca un spango.

L’ottava botte signata con lo H di sle 13 l. 12 piena di vino bianco dolce di conservarse manca cinque dita.

La nona botte signata con lo J di sle 16 l.12 piena di vino

bianco dolce di conservarse manca sei dita.

La dec.a botte di sle 10 con lo K piena di vino bianco dolce di conservarse manca sei dita.

L'undecima botte signata con lo L. di sle 9 l. 12 di vino bianco dolce di conservarse manca sei dita.

Unalt.a botte di vino rosso di sle 10 l. 4 sig.ta con lo M. di vino abbocato di dolce bono et di conservarse senza malsapore manca 5 dita.

Unaltra botte piena di vino rosso senza signo di salme 9 vino dolce senza mal sapore manca sei dita unaltra botte di vino rosso senza l.ra di salme sette incirca dolce et sape delo ligno manca sei dita, unaltra botte piena di vino rosso di sle 6 l. 4 dolce et mollo di conservarse al presente manca un palmo sempio unaltra botte piena di vino rosso di sle 7 l. 2 senza littera di vino dolce del sicco di buttarse manca sei dita unaltra botte piena di vino rosso con lo n di sle 7 vino dolce che pare vino cotto seu mele di buttarse manca un spango, dice esso che lo detto vino facto acito e di buttarse via perche non se può in modo alcuno conservare et cosi la botte di dolce et sicco con laltra botte cioe vino cotto et laltre botte piene di vino dolce ut s.a è di vederse ad ogne pezzo che se trova accio per l'advenire non venga a guastarse et lo vino dolce s'è fatto per esser stata l'uva piena di passoli per la poca acquata posta in esso che l'uva era guasta per dubio di non farse acito et lo si e fatto per lo caldo del sole et per sventare la botte de due anni indietro et lo vino dolce non se puo toccare ne muovere dal luoco dove se trova perche non se può migliorare anzi guastare" (ASCz, 36, 1593, f. 407

L'accertamento della giacenza vino di **Cirò** nel "**Cellaro e Cellarotto del Palagio Alizio**" al **24.10.1593** secondo l'atto del notaio **Gio.Durando** si può dunque riassumere nella seguente tabella esplicativa, sicuramente di più facile e rapida consultazione

BOTTE NUMERO	SIGNATA LETTERA	POSIZIONE NEL CELLARIO	CAPACITA' IN SALMA, LANCELLA	TIPOLOGIA - STATO DI CONSERVAZIONE	ANNATA	DESTINAZIONE COMMERCIALE	CORRISP. NEL s.m.d. in litri totali
1	A	laterale	salm.10 meno un palmo	aceto	-	-	819,20
-	B	laterale	salm.11 lan.10 meno un palmo	vino bianco"a boccato di doce"	-	da conservare	952,32
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
5	E	laterale	salm.17 meno un palmo	aceto	-	-	1.392,64
-	F	laterale	salm.7 meno un palmo ed una "pianta"	aceto	-	-	573,44
6	F	laterale	salm. 14 lancelle 10 meno uno "spango"	vino bianco dolce	-	da conservare	1.198,08
7	G	laterale	salm.14 lancelle 8 meno uno "spango"	vino bianco dolce	-	da conservare	1.187,84
8	H	laterale	Salm.13 lancelle 12 meno 5 "dita"	vino bianco dolce	-	da conservare	1.126,40
9	J	laterale	salm. 16 lancelle 12 meno 6 "dita"	vino bianco dolce	-	da conservare	1.372,16
10	k	laterale	salm.10 meno 6 "dita"	vino bianco dolce	-	da conservare	819,20
11	L	laterale	salm. 9 lancelle 12 meno uno "dita"	vino bianco dolce	-	da conservare	798,72
-	Q	laterale	salm. 6 meno una "pianta"	vino dolce	-	da conservare	491,52
-	M	laterale	salm.10 lancelle 4 meno 5 "dita"	vino rosso dolce "abbocato"	-	da conservare	839,68
-	-	laterale	salm. 9 meno 6 "dita"	vino rosso dolce	-	-	737,28
-	-	laterale	salm.7 meno uno "spango"	vino dolce	-	-	573,44
6 "botti marinaresche"	6 "botti marinaresche"	"allicellarotto"	salm.5 c.a. meno un palmo c.a.	aceto	1591	-	2.457,60
1 botte	1 botte	"in mezzo alla corsia del cellaro"	salm. 4 meno un palmo "sempio"	aceto	-	-	327,68
-	-	laterale	salm. 7 c.a. meno 6 "dita"	vino rosso dolce che "sape delo ligno"	-	-	573,44
-	-	laterale	salm. 6 lancelle 4 meno un "palmo"	vino rosso dolce "et mollo"	-	da conservare	512,00
-	-	laterale	salm. 7 lancelle 2 meno 6 "dita"	vino rosso " del sicco "	-	"da buttarse"	523,88
-	N	laterale	salm. 7 meno uno "spango"	vino rosso dolce "che pare vino cotto seu mele"	-	"da buttarse"	573,44

Il documento si presenta di grande interesse culturale in quanto specificatamente descrive e conferma numerosi elementi di rilievo connessi ad aspetti ecologici, agronomici, enologici, economici e commerciali inerenti le **produzioni del Cirò nel XVI° secolo**:

1 Esistenza di estesi vigneti di uve nere e bianche, attesa l'elevata entità delle giacenze per il periodo storico e l'ordinamento fondiario;

2 Giacenze di vino, pari a **litri totali arr.ti 17.850,00**, corrispondenti ad **ettolitri 178,50** che si riferiscono alla campagna viticola **1591**. Tale data fa retrocedere quella ufficiale relativa al nome del "Cirò", accertata dal Mosino in riferimento all'**anno1595**;

3 Notizie sull'interferenza dell'andamento meteorologico sulla qualità delle uve e quindi del vino;

4 Riferimenti indiretti alla preparazione di mosti concentrati (**mosti cotti**) chiamati nel documento "**vini cotti**".

In effetti a **Cirò** si preparavano tre tipologie di mosti cotti a secondo del grado zuccherino e del livello di maturazione delle uve e dei tempi di cottura.

Ciò costituiva, in un certa misura, una continuità di quella tradizione romana tramandataci da alcuni scrittori quali **Apicio** (I sec. d.C.) e **Plinio il Vecchio** (I sec. d.C.).

In particolare quest'ultimo ci informa, infatti, che ai suoi tempi venivano prodotti tre tipi di mosti cotti: "**Il Passum**" ottenuto da uve seccate al sole, il "**Defrutum**"

mosto ridotto con la cottura di un 50% c.a. **“Il Sapa”** mosto ridotto di 1/3, quello attualmente prodotto nell’area del Cirò.

In epoca greca si conosceva anche il c.d. **“Protopon”** sorta di mosto puro che veniva raccolto dalla fuoruscita naturale dei succhi da grappoli manomessi durante la raccolta o il trasporto.

Questo mosto, a quanto sembra, costituiva la materia prima per l’ottenimento di quel prodotto molto qualitativo che un noto enologo rinascimentale italiano, **Andrea Baccio**, chiama **“Vinum Virgineum non inquinatum faecibus”** (cioè da bucce e raspi n.d.r.).

5 Preparazione di passiti di “vino bianco”;

6 Utilizzo di un antica unità di misura locale per il vino, antecedente quella del **Barile (litri 25,60)**, detta **Salma** che nel cirotano era di **litri 81,92** c.a. mentre **la Lancella corrispondeva a litri 5,12 c.a.**;

7 Probabile estensione approssimativa delle superfici viticole possedute dalla corte marchesale di **Cirò** nella frazione marina considerando che un altro **“cellaro”** era dislocato nei locali del **castello di Cirò**.

Si rappresenta che storicamente da una **“pezza” (mille viti)** di vigneto di Cirò si ottenevano mediamente **20 barili di mosto**;

8 osservazioni e prescrizioni enologiche secondo le

consuetudini del tempo (XVI° sec.);

9 Utilizzo di un metodo identificativo alfanumerico delle botti sistemate nel **“cellaro” del Castello**.

Appartiene a questo periodo anche un prezioso documento storico relativo ad un verbale di accertamento dello stato della **fortezza di Cirò**, redatto il **16 settembre 1594 dal notaio Domenico Durante** alla presenza del **capitano Nicolao Godano e l'erario Giovanni Antonio Matalone**. nei giorni successivi ad una terribile incursione turca.

Nell'inventario in oggetto, si citano botti di vino bianco, conservate nel cellario del **castello di Cirò** e distrutte dai Turchi.

“In primo dentro lo primo magazzino in entrar la porta del castello ha man destra son ritrovate, uno mezzo tavolo della corte, ch’era ferrato, tutto strusciato, quattordici pallotti di colore bianco, uno arbituro di donne fatto de ligno, uno torcero de ligno, due cordi tavole serratizze 32, una fallucca vecchia. Dentro la seconda lamia di abbascio una maylla ..., due sellari, una tavoletta fu del magnifico Ansideo scigata, tavole serratizze n. 136. Alla terza lamia che serve per magazzino di oglio e lana trovami 10 giarre d’oglio rotte, con gran quantità di pezzi rotti, e non se possettero contare, e l’oglio fuso e parte colto dentro certe colacchie di giarre, ottanta una petra di lana asciutta, et altra lana per esser unta d’oglio, tilaretti serratizzi 36. Al cellaro de vino ritrovamo la prima

botte grande di testa di salme 18 et lancelle 2 a man sinistra dove era vino, ritroverni sbuccettata della quale dice Thomaso erario n'era restaino salme 14. Il restante s'e fuso. La 3 botte di salme 18 e lancelle 7 dala quale era uscito 5 salme de vino bianco et il resto s'e fuso. La quarta botte de vino bianco da dove era uscito salme otto et lancelle quattro venduto tutto il resto ad complimento di salme 18 e lancelle 7 se fuso e sbuccettato. La quinta botte di salme 17 e lancelle 3 piena di vino bianco fu sbuccettata, et lo vino si fuse così come evidentemente appare detta effusione di vino".

Appare evidente come il vino, con preferenza al bianco secondo il gusto di bere dell'epoca, rivestisse anche, per così dire, il carattere ed il ruolo di un vero e proprio elemento di separazione e differenziazione tra cristiani ed islamici.

Non a caso un antico motto, ancora vivo nella popolazione locale recita " se vuoi essere un buon cristiano mangia carne di porco e bevi caraffe di vino".



IL CIRO’ IN FRAMMENTI STATISTICI DESCRITTIVI

In modo significativo, **la Sirago** (1992) rileva che “nel periodo del vicereame le superfici vinicole sembrano restringersi a vantaggio delle produzioni derivanti da una agricoltura estensiva e dell’allevamento allo stato brado.

In Calabria Citra si registra una certa produzione a **Saracena, Casalnuovo, Cerchiara**.

Anche se i vigneti sono un po’ dovunque, specie sulle coste, il prodotto è destinato in special modo al consumo locale, tranne quelli del versante tirrenico, spedito ancora fino al 600 a **Napoli e Roma**, quando la produzione è un po’ dovunque in crisi .

Ma il vino, anche pregiato, si produce in special modo sul versante ionico, a Roccella, Bianco, Castelvetero.

Pur se in modeste quantità, a **Badolato ad Amendolea, a Motta Gioiosa**, dove nel 1602 si denuncia della “**Guarnaccia**”, **Simeri**, nello “**Stato**” di **Santa Severina** si producono vini per consumo locale, **solo a Cirò esistono ottime vigne con produzione di vino bianco e rosso, produzione anch’oggi esistenti.**”

E nel XVII secolo si trova testimonianza anche di un vino di “**Cirò**” che segue le vicende drammatiche segnalate dalla cronaca anonima, riportata dal **Pugliese**, in relazione alla

rivolta masanielliana a **Cirò**, durante la quale venne anche distrutto il cellario di botti di vino del palazzo dell'agente feudale locale.

“E fu ai 4 di Agosto 1647 onde sollevata la plebe e gente bassa subito andorno ad abbruggiare il palazzo dell'agente del sig.principe che era il magnifico Pietro Trusciglio ,dandogli prima il sacco e poi il fuoco bruggiando scritte, vestiti, paramenti, persi un cellaro di botti pieni di vino” riporta testualmente la menzionata fonte documentale.



*Luca de Samuele Cagnazzi
(1764-1852)*



*Giuseppe Maria Galanti
(1743-1806)*

E' di rilevante interesse il raffronto tra i dati fin qui registrati e quanto secoli dopo documenterà, con probità di dati raccolti ed attendibilità il **De Samuele Cagnazzi** (1811) nella stesura delle **relazioni di statistica economica, detta allora “civile”, delle Calabrie su ordine di Gioacchino Murat re di Napoli.**

L'economista,infatti, così relazionava in merito alle **zone**

vitate delle Calabrie “*Non mancano dei luoghi, in cui la manifatturazione dei vini è più perfetta. Sono conosciuti in Napoli i vini di Cetraro, del Diamante e Belvedere. Sono ugualmente noti quelli di Rogliano e di Cirò*”.

Il dato, fra l’altro, conferma ancora quanto il **Galanti (1792)** quattro lustri prima riporta, nella sua **relazione sulla Calabria Meridionale**, circa lo stato economico e commerciale della terra di **Cirò** “*Il vino, l’olio ed il miele di Cirò sono riputati, ma quest’ultimo si raccoglie in pochissima quantità gli agrumi, le frutta, le uve sono eccellenti a Cirò*”.

A distanza di circa trentacinque anni dal **Cagnazzi**, l’economista **Grimaldi (1845)** nelle **relazioni statistiche sulle Calabrie** illustrerà con dovizia di particolari le cause principali della grave congiuntura economica e commerciale che attraversava in quel torno di tempo il comparto viticolo del **distretto di Crotona** ed in particolare la vitivinicoltura comprensoriale del **Cirò**.

In tale contesto giova ricordare come gli accordi politico-commerciali internazionali hanno sempre inciso sui settori redditivi di un dato territorio, compresi indirizzi, scelte, trasformazioni e diversificazioni colturali in campo agrario.

Valga per tutti il permesso di libera navigazione e commercio col **Mar Nero**, concesso dalla **Sublime Porta Ottomana** (così allora veniva detto il Governo Turco n.d.r.) alle **Nazioni Europee a partire dal 1774**.

Infatti, in aderenza alle clausole del **trattato commerciale Turco-Russo di Kanardgy**, si registrò, ad esempio, un ingente afflusso di grano in Italia (**1.391.705 di moggia Milanese**; moggia milanese pari a circa 144 litri n.d.r.) come a suo

tempo documentò il **Dandolo** (1805) per il solo anno 1803.

Tutto ciò lascia intravedere, sicuramente e fin d'allora l'impressionante entità della concorrenza estera.

Specchio del commercio del Mar Nero con il Mediterraneo nel 1803					
Nomi dei porti di partenza con relativo numero di Bastimenti su un totale di 815 unità mercantili		Bandiera degli 815 Bastimenti		Destinazione degli 815 Bastimenti (*)	
552	Odessa	421	Austriaci	186	per Trieste
210	Taganrok	329	Russi	144	Messina
23	Costa	18	Ragusei	103	Cefalonia
19	Cosolow	16	della Rep.ca jonica	72	Genova
7	Sebastopoli	15	Francesi	57	Livorno
4	Chersoneso	7	Inglese	26	Corfù
		6	Idriotti	24	Barcellona
		3	Spagnuoli	19	Marsiglia
				10	Napoli
				8	Malta
				7	Cismè
				4	Zante

(*) Nota sui bastimenti. 155 sono partiti senza indicare la loro destinazione a motivo della dichiarazionebe di guerra fra l'Inghilterra e la Francia, accaduta il 16 maggio 1803.



IL “CIRO” NELLA “NOBILTA’ LETTERARIA” ITALIANA ED EUROPEA DEL XIX E XX SEC.

CRAUFURD TAIT RAMAGE

Metaponto e Taranto



3,00 €



(1837 -)

Regno delle due Sicilie” nel 1828 descrive un paese (Cirò) che quasi si staglia su un suggestivo paesaggio a vigneto.

Francoise Lenormand, nella nota opera **“La Grande Grece”**, dedicando una **“colorita pagina” a Cirò**, ne esalta il vino potenzialmente **“degno delle mense europee”** :

“Dopo il torrente di Fiumenicà” scrive lo studioso e viaggiatore francese “si lasciano sulla sinistra i due capi chiamati Punta Fiumenicà e punta Alice, l’antico

La “qualità” di questo peculiare prodotto “zonale”, legato alla nobile tradizione italica della terra ma anche al primordiale Mondo rurale mediterraneo, viene per di più, meritatamente, citata ed esaltata da una sua costante presenza nella stessa letteratura dell’800 e 900.

Così il **Craufurd Tait Ramage**, studioso ed intellettuale inglese, nel suo **“The Nooks and By Ways (Viaggio nel**



Françoise Lenormand

capo Cremissa, sulla destra appollaiati ad una grande altezza, all'estremità delle due ramificazioni delle montagne denominate Cozzo del Callimaco e del Gigante, sorgono il villaggio di Crucoli e la piccola città florida ed animata di Cirò, sotto la quale un esteso vigneto produce il vino più

stimato della Calabria.

Questo vino di Cirò è caldo e generoso; anche nello stato attuale, manifatturato imperfettamente, è di una qualità spiccatamente superiore; si conserva benissimo e migliora invecchiando; meriterebbe che si pensasse seriamente a perfezionarne la vinificazione. Con maggiore cura e con metodi migliori, questo vino acquisterebbe subito una reputazione europea ed invece di essere, come oggidi, ricercato soltanto in Calabria, diventerebbe oggetto d'una estesa esportazione”.

Giovanni Pascoli ci offre, al contrario, un curioso quadretto sulle **“peripezie di un viaggio del Cirò”** diretto verso **Lucca-Barga**.

Mancano tuttavia le **“notizie dell'assaggio”** da parte del Pascoli che comunque considera il **“Cirò”** alla pari del **“Cecubo”**, uno dei vini più celebri e ricercati di **Roma antica**, prodotto nell'omonimo territorio del Lazio..

Del resto, considerati i grandi rapporti di stima ed amicizia familiare tra il Maestro ed il Discepolo, verosimilmente,

non era la prima volta che **Giovanni Pascoli** riceveva simili “*attenzioni*” enologiche da parte di **Luigi Siciliani**, e quindi il famoso poeta italiano, sicuramente, conosceva già i requisiti qualitativi di questi vino “*zonale*” della **Calabria**.



Archivio storico famiglia Siciliani Roma

Luigi Siciliani (secondo da sx) accanto a Benito Mussolini, fu nominato sottosegretario alle Belle Arti (1922-1924) nel governo dell' On.le Luigi Facta, quarto da sx. Nello svolgimento dell'importante incarico ministeriale, di lui si ricorda l'impegno mirato non solo alla realizzazione di vari assaggi di scavi nelle sepolte città di quella che fu “la “ Megale Ellas” ma anche a promuovere il progresso dell'arte, organizzando la bellissima mostra degli oggetti d'arte restituiti dal governo austriaco all'Italia e commemorando, su invito del governo francese, il Nostro Grande Poeta Latino Virgilio, nella prestigiosa università della “ Sorbona” a Parigi. Come curiosità biografica si riporta che il poeta e scrittore di Cirò, peraltro poliglotta, ironicamente, era stato costretto a ripetere, per una bocciatura (non meritata), la prima ginnasiale proprio nell'Istituto “ Galluppi” di Catanzaro.

In merito si evidenzia che “ **il vino del Pascoli**” veniva prodotto con le uve della famosa **località “Brisi”, immortalata dall’ “inclito” verso del Siciliani e rinomata allora per la coltivazione dell’antica Cultivar indigena “Piede Longo” ovvero “ Olivella”,** che conferiva al vino una fragranza tutta particolare, e dove **la famiglia Siciliani** deteneva, e dove ancora in parte detiene (Loc. “ Cutura” n.d.r.) una vasta estensione di terre.

In particolare, su una cartolina indirizzata a **Luigi Siciliani il Pascoli**, rivolgendosi al suo allievo ed amico si presenta particolarmente preoccupato che il boccione contenente il **vino di Cirò** si sia smarrito da qualche parte.

E così quasi con irritabile avidità scrive:

Caro Gigi,
dove hai mandato il boccione? Qua non s’è visto.
Che indirizzo hai fatto? Barga? Bagni di Lucca? Lucca?
A Barga non c’è ferrovia: le merci si mandano a Bagni o a Lucca. O Cecubo, dove sei? Chi t’ha absunto?

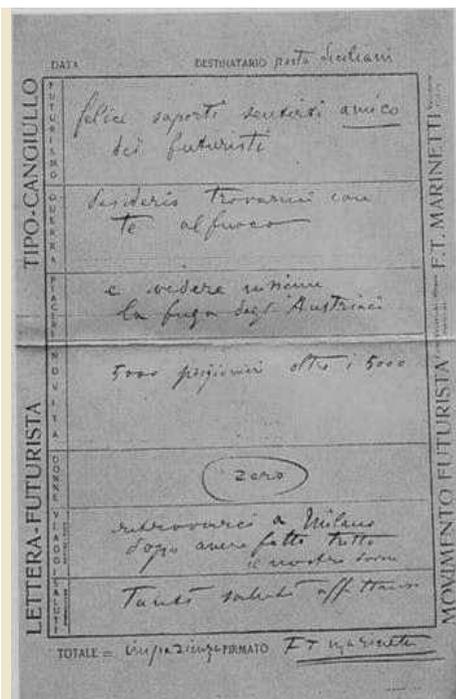
Giovanni Pascoli .

Quando il **10 ottobre**, alle ore venti, inveendo contro l’ignoranza delle Ferrovie, perchè l’indirizzo era preciso, **il Pascoli**, contento e gongolante, scrive **a Siciliani**, riferendogli che darà al vino appena il tempo di riposarsi perchè il giorno successivo lo dovrà assaggiare.

Così replica:

Caro Gigi, è giunto il Cecubo! Il giorno (per la storia) dieci Ottobre, a ore venti! Sto protestando per lo sbaglio fatto dalle ferrovie nelle vicinanze di Lucca! Bestie! A domani notizie dell’assaggio (oggi si fa riposare della lunga via), e risposte alle lettere.

Oggi un abbraccio dal suo Giovanni Pascoli



Un originale “formato lettera” del “movimento futurista” che Tommaso Filippo Marinetti, indirizza a Luigi Siciliani.

Come da più parti autorevolmente evidenziato, dagli epistolari conservati nell’archivio della famiglia Siciliani emerge, tra l’altro, “la testimonianza della fitta corrispondenza intercorsa tra il poeta ed i maggiori artisti del 900 tra i quali Pascoli, D’Annunzio, Marinetti, Boccioni” ecc.. Ma oramai a quanto sembra anche Il Nostro Siciliani è stato relegato nella polvere di una “buia soffitta”.

Perfino, i resti mortali custoditi, secondo le volontà del poeta, nel piccolo cimitero di Cirò, posto su una collina che guarda quel “bel Jonio azzurino”, che gli aveva ispirato i più bei canti di “Sogni

Pagani”, sono stati opinabilmente, per di più, “rimossi”.

Di rincalzo, sempre a Cirò, anche il monumento dedicato al suo illustre fratello, il generale Domenico, “braccio destro” del Generale Pietro Badoglio ed autore, fra l’altro, del bollettino della vittoria italiana nella grande guerra, letto poi dal generale Armando Diaz, nonché Vicegovernatore della Regione Cirenaica nella nostra ex Colonia della Libia, non ha avuto sorte migliore.

Anni fà, infatti, fu deturpato da un giovane “barbaro” del luogo, identificato grazie ad una telecamera mentre, scientemente, era intento ad una febbrile opera di demolizione culturale e “Storica” che non aveva sicuramente i connotati di un banale scherzo goliardico”. (per eventuali approfondimenti e considerazioni personali sulle “tristi” vicende riferite si rimanda alla consultazione delle relative pagine Facebook giornalistiche).

Archivio storico fam. Siciliani Roma



Luigi Siciliani (1881-1925) nell'armonia e musicalità del verso, fà sentire “ l'alito salso del bel Jonio azzurrino” frammisto alla fragranza della macchia mediterranea e del “**Cirò**” cui si riferisce

*“Sorto non sono cento anni è un piccolo borgo sul mare,
tra le piccole terre antiche di Crimisa e Chone.*

*Crescon su **Chone** i vigneti dai grappoli*

*Cupo granato, padri del forte **vino soave odorante di Brisi**;
presso **Crimisa** l'onda ricama le labili spume,
sopra la terra s'immelma in lutulenti pantani”.*

(Luigi Siciliani- Capo Crimisa-dall'Altare del Fauno 1923)



*“ Bacco ed Eros”(1921)
del noto artista ferrarese
Adolfo Magrini (1874-
1957) rimanda tanto alle
antiche terre del vino di
Cirò.*

*L'incisione, costituisce
una delle “ immagini
chiave” per l'illustrazione,
commissionata dall'editore
Quintieri di Milano, della
classica e complessa “
Antologia Palatina”, con
grande orgoglio personale,
mirabilmente tradotta da
Luigi Siciliani dopo un
intenso ed arduo impegno
letterario.*



*Il dott. Francesco Sabatini
(1888-1965) da Cirò*

Francesco Sabatini (la donazione della sua ricca collezione privata ha "impreziosito" il Museo Archeologico Nazionale di Reggio Calabria n.d.r.) insigne agronomo ed umanista riporta "il Cirò" nel filone di una origine legata alla civiltà pelasgica-Enotria presentandoci delle particolarità storiche e culturali non ufficiali ma di rilievo:

"Nell'Aprile del 1924, durante i lavori di bonifica del pantano delle "Vurghe" a Capo Alice, furono scoperti i ruderi del tempio di Apollo.

Il Prof. Orsi, sovrintendente alle antichità per la Sicilia e le Calabrie, diresse gli scavi e fu ospite per quasi quindici giorni della mia famiglia.

Io lo accompagnavo spesso e d'allora nacque la mia passione per le antichità.

Su questi scavi e ritrovamenti l'Orsi ha pubblicato un libro pregevolissimo, tradotto in più lingue e che conservo, è intitolato "Templum Apollinis Alaei ad Krimisa Promontorium" e lo si può trovare in qualsiasi biblioteca.

In questo libro cita spesso il mio nome e quello della mia famiglia, tanto che a tutt'oggi, archeologi ed appassionati di antichità che hanno letto il libro vengono a scovarmi e

vogliono notizie di Orsi, ormai morto da diversi anni ed indicazioni sull'ubicazione dei ruderi.

Tutto quello che trovò di interessante, compresa la statua di Apollo a mezzo busto in marmo, Orsi lo caricò su due vagoni ferroviari e lo trasportò al **Museo della Magna Grecia in Reggio Calabria**.

Fin d'allora scavando nei **pressi del Casino**, si rinvenivano elementi di un tempio magno-greco.

In seguito, quando dopo la guerra riparai l'abitazione, dalle fondamenta vennero fuori elementi più importanti che confermarono l'esistenza di un tempio magno-greco in questo sito e siccome la tradizione riportata dalla **storia di Cirò di Giovan Francesco Pugliese** afferma che in questi paraggi esisteva il **tempio di Bacco Briseo**, donde il nome di **Brisi** alla pianura sottostante, da tempi immemorabili coltivata sempre a vigneto; così conclusi che qui era stato il **tempio di Bacco**.

Il **Pugliese** che pubblicò il suo lavoro nel 1849, si era affannato a ricercare i ruderi nella pianura ed era dolente di non averli trovati; mentre i ruderi erano sulla collina prospiciente e che io ho ritrovati.

I **Normanni** su questi ruderi costruirono come in tutto il litorale Jonico una fortezza quadrata e uno dei Feudatari susseguenti vi aggiunse i quattro baluardi che danno alla costruzione un aspetto di castello.

Data l'amenità del sito, i re del **Regno di Napoli** in visita alle Calabrie vi si soffermarono da **Carlo III° a Ferdinando II°**.

Intervenuta la Soprintendenza alle Antichità di Reggio

Calabria, essendo la costruzione sull'elenco delle antichità della Calabria e quindi sotto la sorveglianza della Sovrintendenza stessa, si prese tutto il materiale interessantissimo che avevo trovato; riconobbe che si trattava di ruderi di un tempio magno-greco; ma non poteva confermare che si trattasse di Bacco, non bastando la tradizione.

*Errore, perché il **Pugliese** è stato uno storico fedelissimo, tanto che indicava il Tempio di Apollo nel punto in cui è stato trovato, è quindi una tradizione determinante.*

*Al tempo in cui Orsi era mio ospite, vide vicino al fabbricato una pietra lunga che serviva da sedile, la fece mettere in piedi e disse: "**questa è una statua arcaica**", guardando attentamente si distinguevano infatti la faccia, le braccia e le gambe scolpite rozzamente.*

*Aggiunse: "**probabilmente è una statua pelasgica-enotria e non è escluso che sia proprio Enotrio**".*

*Mi costrinse con mio vivo rincrescimento a consegnarla al **Museo di Crotona**. Dopo l'ultima guerra, essendo diventato Direttore del Museo un mio carissimo amico, il Prof. **Angelo Vaccaro**, mi vi recai per prendermela, volendo avere in casa **Enotrio** che aveva avuto il suo tempio proprio qui dove abito, 5 o 6000 anni fa.*

*Ma siccome il Museo, durante la guerra, aveva subito vari trasferimenti, la pietra era andata perduta e con mio sommo dispiacere non potetti ritirare Enotrio, che probabilmente sarà finito come **architrave in qualche casa di Crotona**".*



Norman Douglas (1868-1952) in una viva e suggestiva descrizione, ricorda la sua permanenza a Crotone, dove ebbe modo di apprezzare **“il Cirò”**:

“Poi una breve passeggiata attraverso le strade pulite, ben illuminate e ora affollate, o lungo il viale Margherita, per vedere i militari e gli elegantoni

prendere aria vicino alle onde mormoranti sotto i bastioni, simili a scogliere, del castello di Carlo V, ed infine di lì si va a cena.

*Questo pasto segna la fine dei miei compiti quotidiani, non è permesso a nulla di serio di attirare la mia attenzione, quando il pasto è finito; chiedo una sedia e mi accomodo a uno di quei tavolini dal ripiano di marmo, all’aperto sulla via, osservo la folla che fluttua attorno a me, mentre mi fumo un sigaro napoletano e trangugio alternativamente gelati e caffè finché verso la mezzanotte, viene stappata **“UNA CONCLUSIVA BOTTIGLIA DI VINO DI CIRO’, SIGILLO ADATTO ALLE FATICHE DIURNE”**.*

Il medico e storico reggino, **Enzo Greco**, 1977 nella meticolosa ricostruzione analitica della **rivolta servile del 73a.C.** guidata dal **gladiatore Spartaco** così inserisce il territorio di Cirò nella drammatica vicenda storica:

“E fu così che il trace Spartaco e migliaia di compatrioti coi quali per tre anni circa aveva tenuto in scacco l’esercito romano, partirono per il loro ultimo viaggio...

(omissis)... seguirono per un tratto la via lungo la costa, trovandosi tra il mare Jonio da un lato e la maestosità della Sila dall'altro. Si lasciarono alle spalle la vecchia Krimissa (l'odierna Cirò) che tanta storia aveva in comune con Petelia e i suoi vigneti, e Corigliano con i suoi uliveti. Davanti a loro si apriva la fertile pianura di Sibari, della cui grandezza avevano sentito parlare finanche nei loro lontani paesi d'origine".

Sullo scenario culturale che si è cercato di delineare nel rispetto di una necessaria quanto veritiera linearità espositiva, altresì, emerge la vitale figura del vitivinicoltore locale, piccolo proprietario, conservatore ed al tempo stesso custode di una specie colonizzatrice che, in ultima essenza, crea saldi vincoli tra uomo ed ambiente.



*foto tratta dal libro di Paolo Orsi "Templum Apollinis Alaei Ad Krimissa Promontorium. - Cirò 1924. L'archeologo trentino intento a "censire" reperti venuti alla luce negli scavi archeologici di "Punta Alice".
Paolo Orsi (1859-1935)*

E' proprio ***l'Orsi (1924)*** a ribadire, con sintetico apprezzamento, questo assioma, dando risalto al binomio lavoro-redditività, nella terra di Cirò.

“Una costa piatta, con dune impercettibili verso il mare, in parte coperte di macchie, in parte nude, piana monotona ed antipatica, che oggi la mano industrie del villico viene trasformando in vigne redditizie, superando aspre lotte contro i venti marini e l'arsura solare”.

In effetti l'essenza di una coltivazione storica si ritrova nella stesso carattere **“costituzionale”** dell' ampelidacea che più di una **“coltura”** è un' **“industria”**, in quanto sono sufficienti alcuni anni di inoperosità ed abbandono per fare crollare l' **“edificio viticolo”** costruito con tanto lavoro, come saggiamente osservava ai suoi tempi ***l'economista Pugliese***.

Una essenza ovvero una considerazione assiomatica quella dello storico ed agronomo cirotano, che noi ritroviamo ben espressa anche in un pregevole quanto raro documento tardo cinquecentesco allegato al **“Relevio”** (*così veniva detta allora la dichiarazione di successione n.d.r.*) del feudatario del viciniore comune di ***Crucoli***, e posta all'attenzione dei lettori e degli studiosi dal compianto e stimato ***Professore Savellese Pericle Maone***.

Tutto ciò esposto spiega, fra l'altro, come ***“I vigneti per lo più si coltivano dai proprietari e pochi usano il contratto a miteda per lo quale il colono fa tutte le coltivazioni, e divide col proprietario***.

Questo contratto è nocivo alle proprietà, perché l'avidità

del colono è tale che fa male e viziose le colture per cui si accresce il prodotto e si peggiora la proprietà, la quale in generale non dura che c.a. 60anni, quando sia diligentemente coltivata” annota ancora l’economista **Pugliese** ai primi del XIX° sec.

ASN: RELEVIO n. 381/2 del 1592 -

Dichiarazione, raccolta da un notaio, tendente a dimostrare i molteplici lavori occorrenti per coltivare le vigne. Le quali spesso danno scarso frutto. Il documento fu accluso al suddetto Relevio dal Feudatario per ottenere detrazione di tasse.

“Noi infrascritti Sindaco et eletti della terra di Crucoli facemmo plena et indubitata fede a chiunque la presente spetterà vedere et sarà quomodolibet presentata come nella terra suddetta e nell’altre terre convicine le vigne ogni anno se approciano (,) se putano (,) se zappano (,) se dissarmentano (,) se impalano (,) se ligano (,) s’ammajano (,) se vindimano (,) se ne carrya lo musto de quello per imbuttarse et mancando de farsi detto concio et spesa (,) da le vigne non se ne haveria frutto neutile et nonne pervene altro d’utile che lo musto atteso le parmenta de quello non servono a cosa alcuna a beneficio del patrone delle vigne suddette e per la stesa della verità n’havemo fatto Iosinosta (?) presente per mano de lo signor Notar Horatio de Yulia de detta terra sottoscritta de nostra propria mano et sigillata del solito Universale Sigillo della Terra predetta di Crucoli.

20 Maggio 1592

Io Francesco Carlino Sindico affermo ut supra

Io Nozio Annibale Nasca eletto affermo ut supra

signum crucis per pr. manus Nuntii deloggi eletti Idiotis

“	“	“	magnifici Ioann		
			Idiotis		
“	“	“	Antonij de Amico eletti Idiotis		
“	“	“	Nuntij patrice	“	“
“	“	“	Hettoris de Leone	“	“

Notarij Horatij de Yulia sua propria manu scripta.”

Alla fine di questo singolare dossier, avendo davanti gli occhi le verdeggianti estensioni viticole del comprensorio delle **terre di Cirò** sulle sponde di un **“bel Jonio azzurrino”** ed i tanti vignaioli e vignaiole che con duro lavoro hanno garantito la conservazione e perpetuità della specie arborea, non si può fare a meno, per la definizione di un generale

quadro d'unione culturale, fare un doveroso riferimento conclusivo alla preziosa testimonianza “umana” di uno sconosciuto “ **figlio della terra**” quale è stato **Domenico Amoruso della classe 1916**, già menzionato in altra parte dell'indagine..

L'Amoruso, non letterato ma contadino, in un inedito e genuino lavoro autobiografico, così testimonia, in felice sintesi gli aspetti sostanziali ed i connessi sviluppi storici della coltivazione dei vigneti nell'area **del “Cirò”** :

Arrivati alla vigna di nostra proprietà, mio padre raccolse un buon chilogrammo d'uva e con molta fretta si avviò verso la stazione ferroviaria distante appena un chilometro.

Quando giunto, scese da cavallo e si mescolò con tanti



La Stazione di Cirò

altri che attendevano pazientemente il treno delle 9,40 proveniente da Reggio Calabria.

Intanto io restavo seduto su di una grossa pietra vicino ad un angolo della stazione e con la corda della capezza stavo attento che il mulo, stando fermo, non diventasse troppo irrequieto e mi desse qualche strattone scappandomi dalle mani.

L'ansia si avvertiva sempre più crescente e aspetta, aspetta pareva che il treno non arrivasse mai! ma tutta quella gente chi attendeva? I famosi compratori di uva! Costoro venivano da lontani paesi: Bovalino, Mammola, Mileto...etc...etc...

Il treno arrivò, ma dei compratori nemmeno l'ombra.

Dal gruppetto di uomini lì riunito, provenivano mormorii e imprecazioni, e la gente si dileguò piena di malinconia! Quello sconforto era dovuto alla consapevolezza che la loro mancata venuta avrebbe portato ulteriore miseria.

Tante volte, specie nei tempi più antichi, se il tempo non era stato benevolo e i compratori non venivano, c'era gente che era costretta a riempire le botti e, se tutto era veramente perduto, il mosto veniva buttato via insieme a queste parole: ***"dalla terra sei venuto e dalla terra te ne vai!"***

Negli anni trenta i due fratelli Giuseppe e Francesco Porti, piano piano, riuscirono a costruire una cantina a Cirò, e man mano sorsero altre cantine sociali e private, soprattutto quella a Torre Melissa dell' O.V.S., cioè dell'Ente di Riforma,

che favorirono il benessere ed il progresso!

Al tempo che un agricoltore aveva piantato dieci pezze di vigneto (pari a 10.000 viti) si poteva considerare benestante.



foto M.Dottore - Cirò, loc. "San Nicola".

Prospetto Est di uno dei tanti Palmenti al Chiuso, oramai abbandonato ed invaso da flora infestante ruderale e materiali vari di risulta.

Si nota come dalla "chiave" dell'arco d'entrata siano stati asportati gli antichi mattoni .

*La coltivazione dei terreni a vigneti si può quindi considerare un vero e proprio passaggio storico, attraverso il quale **il borgo di Cirò Marina** incominciò ad ingrandirsi ed arricchirsi! Crebbe la fama del vino dalle uve dei Cirotoni, si svilupparono attività agricole e commerciali; venne creata*

*per la prima volta la **Cantina Sociale del Consorzio Agricolo.***

L'odierna meccanizzazione ha alleggerito un lavoro una volta assai pesante: *“quella benedetta zappa fra le mani faceva faticare!”*.

Dunque tanta storia, ma anche storia di tanti sacrifici personali e di tantissime rinunzie collettive per poter realizzare un peculiare prodotto, a pieno titolo entrato nella “letteratura” economica e sociale delle terre mediterranee.



*Cirò Marina, Kr; Viale Palmiro Togliatti.
Spazio di Isolamento invaso da Viti selvatiche*

Un vino il cui *“sapore, profumo e colore” senza retorica alcuna viene, a torto o ragione, da parte di molti “apprezzatori” ricondotto ad una sorta di “Magica medicina segreta che fa ringiovanire!!”*.

Inoltre, non si può fare a meno di rilevare come in numerosi

degli antichi centri di produzione calabrese, la originaria filiera vitivinicola è scomparsa già da molto tempo.

Tale constatazione oggettiva conferisce, di conseguenza, alla vitivinicoltura cirotana, per il suo atavico percorso cronologico senza soluzioni di continuità, in parte esaminato, un meritato titolo di *“nobiltà di toga e spada”, conforme ai valori di quella lunga tradizione che, tenacemente, ha legato le “umane” vicende culturali alla attuale presenza di un bio diversificato patrimonio viticolo.*

E' altresì doveroso rimarcare come nel paesaggio culturale odierno, la coltura della vite rivesta un ruolo di primaria importanza non solo nella prospettiva estetica-



Ciro' Marina - Loc. Artino.

Sviluppo urbano su preesistenti impianti a vigneto.

La Legge del Mayer enuncia che “Le specie vegetali si rinnovano naturalmente nell’optimum climatico”.

architettonica, ma anche come efficace mezzo di difesa del territorio dai ricorrenti fenomeni di dissesto idrogeologico.

E' significativo rilevare e ricordare, per di più, come il nuovo sviluppo urbanistico e residenziale-turistico della cittadina Jonica, quasi totalmente, si è innestato su superfici a vigneto.

L' estensione della Ampelidacea negli ultimi anni si è, così, purtroppo, lentamente ma inesorabilmente contratta, sotto un incipiente fenomeno di **“litoralizzazione”**, senza che questo vitale comparto economico ricevesse, con sensibilità e serietà, la dovuto e meritata **“Tutela Culturale”** e **“Colturale”** da parte delle Autorità ed Istituzioni preposte.

Tuttavia, la Vite in una “beffarda” assonanza fonetica con la parola “Vita”, trovandosi nel suo “optimum geopedoclimatico”, non manca, rigogliosamente e naturalmente, di far capolino anche negli spazi urbani non cementati, quasi a voler rimarcare categoricamente la necessità ed ancor più l'utilità di non distruggere o svilire gli atavici ed indissolubili rapporti tra Campagna e Città, ponendosi al di sopra di tutte le mediocrità ed ignoranze umane nella gestione della cosa pubblica.





Il Valore degli Agricoltori del Cirotono trova espressione nei tanti riconoscimenti ufficiali concessi a diverse aziende del comprensorio attraverso il tempo. La rara foto qui proposta testimonia, ad esempio, il primo premio concesso all'Azienda Mario Dottore da Cirò in occasione della mostra vitivinicola tenutasi a Catanzaro negli anni 1930. Nel 1932 alla stessa Azienda venne conferita la medaglia di Bronzo per la "Battaglia del Grano". Il primo Marzo del 1934 ricevette la medaglia di argento dal Ministero dell'Agricoltura per il Concorso Nazionale delle uve da tavola. Negli stessi anni alla mostra nazionale di Firenze conquistò la medaglia d'oro per la mostra dei vini tipici, mentre partecipò ad altre importanti mostre e fiere come testimonia il Diploma di partecipazione alla fiera di Bari ed alla mostra di Siena. Archivio Storico Azienda Dottore Cirò

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE D'APPROFONDIMENTO

- *Motta Giovanna: La Calabria agraria tra innovazione e permanenza Edizioni Periferia Cs 1989*

- *Von Hagen W. : sulle strade del passato (titolo originale: The road runner) Newton Compton Editori S.r.L.Roma 1980*

- *Romanelli Domenico: Antica Topografia Istorica del Regno di Napoli Parte Prima - Stamperia reale Napoli 1815*

- *Cirillo G. : I traffici del Regno- Le vie del Mediterraneo storia e scenari, ed. Carime Gruppo Intesa , La Meridiana Libri Lamezia Terme 1998*

- *Pugliese G.F. Descrizione ed Istorica Narrazione Dell'Origine e Vicende Politiche - Economiche di Cirò, Stamperia del Fibreno Napoli 1849*

- *Spremic Momcilo : Scambi Commerciali tra la Repubblica Slava di Ragusa e la Calabria nel Basso Medioevo Calabria Sconosciuta N.78 Anno 1979*

- *Gabriele Barrio De Antiquitate et Situ Calabriae 1571*

- *Regole di riduzione delle monete, pesi e misure di Napoli con quelle decimali e viceversa- Presso Gabriele Serracino Napoli 1862*

- *Pesavento Andrea : Naufragi ed assalti sul mare di Crotona dalla fine del Cinquecento al Settecento, La Provincia KR N.30-31 Anno 1999*

- *Pesavento Andrea : La città e castello di Cirò, il Palazzo di Alice e le torri di Capo Alice, di Fiumenicà in alcuni documenti della seconda metà del Cinquecento, sito internet*

- *Mosino Franco: Quanto è vecchio il vino di Cirò?, Calabria Sconosciuta N.76 Anno 19*

- *2 Giuseppe Matia Galanti: Relazione sulla Calabria Meridionale pag. 129*

- *Sirago Maria: La Calabria nel Seicento, Storia della Calabria Moderna e Contemporanea, Cangemi Editore 1992*

- *Cagnazzi De Samuele : La Calabria nel 1811- Le relazioni della statistica murattiana a cura di Umberto Caldora - Centro Editoriale e Librario Rende (CS) 1995*

- *Grimaldi Luigi : Studi statistici sull'industria agricola e manifatturiera della Calabria Ultra Seconda fatti per incarico della Società Economica della Provincia - Napoli 1845*

- *Foto, atti di compravendita terreni , stime agrimensorie, scritture private, in archivio Azienda Dottore in Cirò M. inediti*

- *Cartoline indirizzate a Luigi Siciliani- Ottobre 1901-in "Cirò nel novecento" di Egidio Mezzi da Cirò - 1997*

- *Dalla relazione tecnica per la costituzione del Consorzio di Bonifica di 1^ Categoria Lipuda fiume Nicà - Giugno 1929-Anno VII-inedita-pag 60,61.*

- *Storia e leggende dei Templari- Giunti industrie grafiche S.p.A. - pag 50,51,52 -Prato 2002*

- *Amoruso Domenico- La famiglia Caparra e gli uomini di buona volontà- Memorie inedite -*

-*Norman Douglas- Old Calabria -1910*

- *E. Greco: “Spartaco sullo stretto” Gangemi editore 1997 pag 85*

- *Francoise Lenormant- La grande Grecia trad . Armando Lucifero- Vol I -pag 340*

-*P. Orsi :”Templum Apollinis Alaei ad Krimisa Promontorium” -Ristampa 2004 pag. 8*

Laruffa editore S.r.l. RC -Lions Club Cirò Marina

- *Plinio il vecchio (Historia Naturalis Lib.XIV,II)*

- *G.F. Pugliese” Descrizione ed Historica narrazione dell’origine e sulle vicende storiche ed economiche di Cirò” Vol I pag 89- 1849)*

- *Francesco Sabatini “ Memorie della mia vita” pagg.30,31,Cirò Marina 1964., opera dattiloscritta inedita.*

- *Pericle Maone “Dominatori e Dominati nella storia di Crucoli” pag.84, Grafosud - Rossano -Anno2000*



Mario Dottore

Nato e residente a Cirò Marina (Kr) il 03.09.1953
alla via taverna 15 - Cod. Fisc DTT MRA 53PO3726S,
E-Mail mariodottore53@libero.it

PERCORSO FORMATIVO ED ESPERIENZE MATURATE:

- Diploma di Maturità Classica conseguita nel Liceo Ginnasio “ Ivo Oliveti” di Locri (Re) nel 1972;
 - Laurea in Scienze Forestali e Diploma per l’esercizio della Libera professione conseguiti nel 1984-1988 presso la Facoltà di Agraria,
 - Corso di Laurea in Scienze Forestali dell’Università di Bari, Centro Studi Mediterranei.
 - Esperto in Agricoltura Tropicale e Subtropicale ed Ecologia
 - Articolista dell’ex giornale Locale “ **IL Setaccio**”, del “ **Quotidiano di Calabria**”, della Rivista Calabrese “ **IL Calabrone**”, di “ **Storie di Calabria**.”
 - “Abstract” di suoi lavori di studio sono stati pubblicati in vari periodi dal giornale “ **Il Crotonese**” e dalla “**Gazzetta del Sud**” alla “**La Ciminiera**” e i **Quaderni del Centro Studi Bruttium**.
 - Ex Direttore di Redazione del giornale d’informazione “ Krimisa Notizie” della locale Associazione di Commercianti ed Artigiani di Cirò Marina.
- E’ stato saltuariamente anche Assistente di Polizia Giudiziaria, incaricato di redigere delicate perizie inerenti il sequestro di coltivazioni in loco di “Canapa Indiana” nonchè saltuariamente consulente del WWF nella stesura di perizie forestali ,,,,,, ed altro ancora.



Antonio Cortese

Nato a Savelli (Kr) il 26.03.1955 e residente a Crotona
in via M. Nicoletta II trav., 05 -
e-mail: antoniocortese@libero.it

PERCORSO FORMATIVO E INCARICHI PROFESSIONALI

- Ha conseguito nel 1974 il Diploma di Geometra presso l’Istituto, oggi denominato “**Sandro Pertini**” di **Crotona**;
- Ha conseguito nel 1984 la **laurea in Ingegneria Civile** Sez. Idraulica presso il **Politecnico Universitario di Bari**;
- Dal 1990-2019 con regolare concorso è stato assunto nei **Consorzi di Bonifica Raggruppati della Provincia di Crotona** con la qualifica di **Capo Settore**, nel Settore Tecnico e **responsabile della sicurezza della Diga Vasca S. Anna**.
- Funzionario per l’ottenimento della Concessione di Derivazione Acque dal fiume “**Tacina**”,
- Direttore dei lavori del serbatoio sul fiume “**Simeri**”