

**Aniello Botti**  
**David L. Thurmond**  
**Fernando La Greca\***

## UN PALMENTO BEN CONSERVATO A NOVI VELIA ED ALTRI PALMENTI NEL TERRITORIO DEL CILENTO OSSERVAZIONI ED IPOTESI

### **1. I palmenti del Cilento<sup>1</sup>**

“La vita materiale è fatta di uomini e di cose, di cose e di uomini”: come attesta questa frase incisiva di Fernand Braudel<sup>2</sup>, la cultura materiale ha un rapporto evidente con le costruzioni che gravano sulla vita dell'uomo. Essa si esprime solo nel concreto, negli oggetti e attraverso gli oggetti<sup>3</sup>, come i “palmenti”, legati alla vitivinicoltura. Il territorio cilentano è dominato dalla montagna e soprattutto dal paesaggio collinare, in cui prospera l'uliveto ed il vigneto. La coltivazione della vite, dell'ulivo e del grano, costituisce la cosiddetta “triade mediterranea”, importante fonte di vita e di reddito per le società antiche e anche per la società odierna. Nel passato la popolazione era formata in prevalenza da contadini dediti al lavoro dei campi. La vita quotidiana, regolata da rigidi schemi ripetitivi, era molto povera. Le condizioni delle abitazioni, dell'ambiente di lavoro, dell'abbigliamento e della dieta alimentare, il cui apporto calorico era

---

\* Questo articolo è frutto di un lavoro comune. Tuttavia, nello specifico, Aniello Botti ha scritto il paragrafo 1; David L. Thurmond ha scritto il paragrafo 2; Fernando La Greca ha scritto il paragrafo 3, ha tradotto dall'inglese il paragrafo 2 ed ha curato la bibliografia.

<sup>1</sup> I risultati delle nostre esplorazioni nel Cilento alla ricerca dei palmenti non sono frutto del caso: a partire dalle scarse notizie finora pubblicate, e a partire dalle vaghe segnalazioni fatte dagli anziani, è stata poi preziosa la collaborazione di esperti nella conoscenza del territorio. Un ringraziamento speciale va al personale della Comunità Montana Gelbison-Cervati con sede in Vallo della Lucania, in particolar modo ad Oreste Positano e ad Alfonso De Marco per la loro disponibilità e per l'aiuto concreto nel ritrovare il luogo di ubicazione, rispettivamente, del palmento di Novi Velia e del palmento di Massascusa. Altresì ringraziamo il presidente della Comunità Montana Alento-Montestella con sede a Laureana Cilento, dott. Emanuele Malatesta, il responsabile Giuseppe Gargione, ed in maniera particolare Marco Marrone e Gerardo Lanzalotti, che con la loro genuina e disinteressata passione, per diversi giorni, ci hanno accompagnato alla ricerca dei siti in cui sono ubicati i palmenti. Ringraziamo infine la prof.ssa Adriana Zammarrelli per la sua attiva partecipazione alle ricerche.

<sup>2</sup> F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo*, Einaudi, Torino, 1982.

<sup>3</sup> J. LE GOFF (a cura di), *La Nuova Storia*, Mondadori, Milano, 1980, pag. 173.

appena sufficiente, contribuivano a rendere drammatico il ciclo vitale<sup>4</sup>. Fortissima era la tendenza a perpetuare le antiche consuetudini. In questo contesto, la coltura della vite rimaneva la principale forma di sfruttamento della terra.

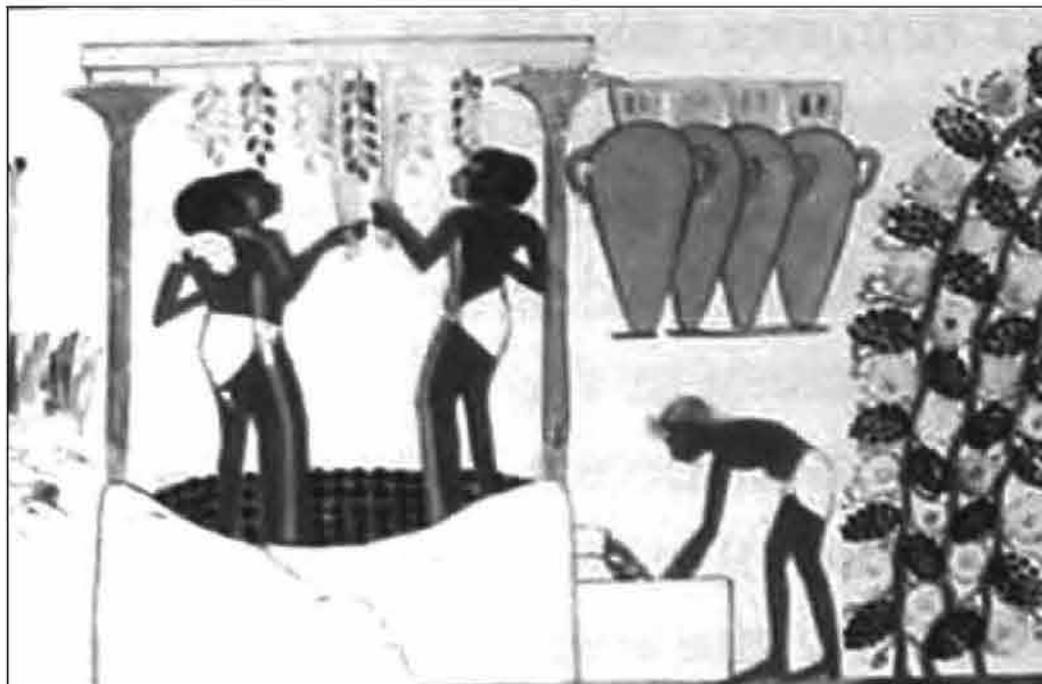


Fig. 1 – Pigiatura in un palmento, affresco egiziano del 1500-1300 a.C.

La diffusione della vite e del vino, e delle tecniche di lavorazione nelle diverse fasi, dalle regioni orientali (fine III millennio a.C.), si estese al Mediterraneo già nel secondo millennio a.C.; abbinata a significati religiosi e simbolici particolari, passò poi in Grecia, in Etruria e in Magna Grecia, toccando così le nostre terre. O almeno così si riteneva, qualche decennio fa: che fossero stati i Greci a portare la coltura della vite in Italia. Ma le recenti indagini archeobotaniche datano questa presenza in Italia già nel secondo millennio<sup>5</sup>; del resto, a leggere attentamente l'*Odissea* di Omero, già Polifemo, e con lui le popolazioni indigene dell'Italia e della Sicilia, prima dei coloni greci, producevano vino a partire da viti selvatiche<sup>6</sup>.

<sup>4</sup>L. ROSSI, *Gli statuti di Novi Velia e la questione demaniale*, Galzerano Editore, Casalvelino Scalo, 1982, pag. 18.

<sup>5</sup>Vd. A. SCIENZA, M. BOSELLI, *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prismi, Napoli, 2003.

<sup>6</sup>Omero, *Odissea*, IX, vv. 108-111.

L'arrivo dei Romani nei territori della Magna Grecia intensificò la coltivazione della vite e dell'olivo, nell'ambito di strutture agricole denominate "ville rustiche". Queste, vere e proprie aziende di produzione per il mercato, dotate di frantoi, "palmenti", mulini, magazzini, opifici, impianti di trasformazione, furono protagoniste dello sviluppo economico<sup>7</sup>.



Fig. 2 – Pigiatura in un palmento, sarcofago romano da Auletta, Museo Naz. di Napoli

Gli eredi delle coltivazioni romane e della vinificazione furono senza alcun dubbio gli ordini monastici: pensiamo ai monasteri basiliani ed alla loro massiccia presenza nel Cilento. I monaci non erano puri asceti, ma religiosi impegnati in una missione sociale ed economica. Essi si insediarono in zone abbandonate e incolte, dove fondarono cenobi, intorno ai quali sorsero villaggi<sup>8</sup>. Gran parte delle terre cilentane vennero poi in possesso della Badia della SS. Trinità di Cava; i benedettini continuarono a coltivare e ad affittare le terre, seguendo l'aureo precetto *ora et labora*. Si adottarono vari tipi di contratti agricoli, rinnovabili e a bassissimo canone, stipulati con i contadini del luogo, a cui erano concesse terre incolte per un periodo abbastanza lungo, circa 29 anni. I nuovi concessionari impiantarono oliveti, vigneti, frutteti, edificando strutture con tutti i servizi, vere

<sup>7</sup>Vd. ad es. J.J. ROSSITER 1981; J.-P. BRUN, M. POUX, A. TCHERNIA (éds.), *Le vin. Nectar des Dieux, Génie des Hommes*, Infolio, Gollion, 2004.

<sup>8</sup>L. ROSSI, *Vallo della Lucania*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2000, pag. 27.

fattorie autosufficienti, con aia, *palmentum* per la pigiatura dell'uva, *trapetum* per la spremitura, *cellarium* per la conservazione del vino<sup>9</sup>, ecc.

Nel medioevo compare dunque per la prima volta il termine *palmentum*, che indica sia il recipiente o la struttura, solitamente in muratura, nella quale si pigia l'uva, sia l'edificio che la ospita<sup>10</sup>. Numerosissime sono le ricorrenze di questo termine nel *Codex Diplomaticus Cavensis*<sup>11</sup>, che registra inoltre diverse modalità d'utilizzo dei palmenti. Nei contratti *ad pastinandum* (sec. X-XI) per l'impianto di vigneti ed altre piantagioni, al proprietario toccavano le spese per le opere in muratura, per gli attrezzi destinati alla vendemmia ed alla lavorazione del vino, e per il guardiano notturno del palmento<sup>12</sup>. La produzione di vino era solitamente divisa al 50% fra proprietario e concessionario. Si costruivano quindi palmenti in muratura, in pietra e calce ("*fravicarent ad calce et petre unum palmentum*")<sup>13</sup>, spesso condivisi fra più titolari<sup>14</sup>. Al fine di ridurre le spese necessarie a dotarsi di vasche, e di sottrarre il minor spazio possibile alle viti, ci si risolveva non di rado a dividere fra vicini ed eredi l'uso degli impianti di vinificazione. Accadeva, così, che compravendite e locazioni di vigne avessero per oggetto una quota, talora anche molto ridotta, dell'utilizzo delle vasche<sup>15</sup>. L'uso del palmento prevedeva poi il pagamento di un canone d'uso (cd. *palmentatico*), spesso corrisposto in natura, in genere qualche pollo e delle uova. Numerosi sono gli esempi: "*et deant nobis palmentatica et terraticum secundum consuetudine de ipso locum*"<sup>16</sup>. In un altro caso: "*et palmentatica nobis darent per annum unum parium de galline bone*".<sup>17</sup>

Non si ha notizia di palmenti scavati nella pietra, tuttavia comunemente si ritiene che nel medioevo dovessero già essere diffusi e in uso, come retaggio di epoche più antiche.

E qui sta uno degli aspetti affascinanti dello studio dei palmenti: l'uso continuato fin quasi ai nostri giorni di questi manufatti in pietra contrasta con il

mistero delle origini. Coloro che ne vengono a conoscenza restano tutti meravigliati. Solo ulteriori e approfonditi studi interdisciplinari potranno chiarire l'aura di "mistero" che circonda tuttora i palmenti: quando sono stati costruiti, e quali popolazioni o classi sociali li utilizzavano? Qui, più avanti, proporremo la nostra ipotesi, in base ai dati disponibili.

In ogni caso oggi i palmenti scavati nella roccia, beni materiali che potremmo definire "minori", con il carattere di "documento" e oggetto solo recentemente di una intensa ricerca storica e scientifica, per la ricostruzione degli antichi sistemi di produzione, delle tecniche agricole e costruttive, e in definitiva della "vita materiale" di un popolo, possono costituire una risorsa culturale importante, da riscoprire e valorizzare, anche nell'ambito del Parco Nazionale del Cilento.

La nostra ricerca è iniziata da un piccolo comune del Cilento, Novi Velia, ove su di un fondo abbiamo ritrovato un palmento scavato in una grande roccia, già segnalato anni fa ma poi dimenticato e abbandonato alla vegetazione spontanea. All'analisi di questo manufatto è dedicato il secondo paragrafo di questo studio, più avanti. Successivamente, abbiamo ritrovato altri quattro palmenti, per un totale di cinque, raggruppati in due aree diverse, due sul Monte Gelbison e tre sul Monte della Stella, e nell'ambito della stessa area alquanto vicini fra loro. Lo studio di questi manufatti va condotto anche attraverso il confronto con i palmenti presenti in altre località dell'Italia, che presentano numerosi elementi comuni.

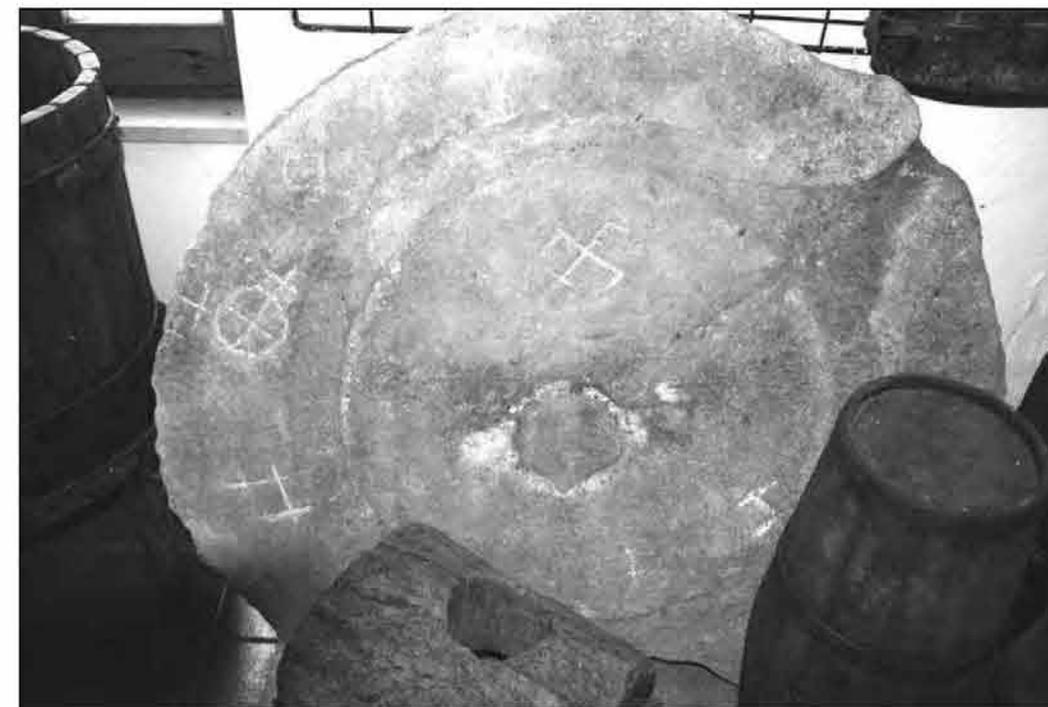


Fig. 3 – Moio della Civitella, antica base di torchio - Museo della Civiltà Contadina

<sup>9</sup>ROSSI 2000, pag. 30.

<sup>10</sup> *Dizionario Etimologico Italiano*, vol. IV, pag. 2734.

<sup>11</sup> Ad esempio, *CDC*, vol. II, CCLXXI, a. 972 (...*et ipso vinum ad palmentum in tertiam partem inter nos dividamus*); vol. III, CCCCLXXXI, a. 995; vol. IV, DXL, a. 1002.

<sup>12</sup> Vd. M. CASTELLANO, *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava dei Tirreni*, Napoli, 1994, pag. 8.

<sup>13</sup> *CDC*, vol. IV, DLI, a. 1003, pag. 22.

<sup>14</sup> Ad es. *CDC*, vol. III, pag. 33, a. 995 (*in ipsa curte fabricare ad petre et calce unum palmentum bonum*); *CDC*, vol. IV, DCLIV, a. 1012 (*faciamus hibi palmentum fravitum optimum cum sussitorio suo, ... ut perfecte hibi vindemiare et pisare possamus*); *sussitorio* o *susceptorio* è il tino per la fermentazione del mosto.

<sup>15</sup> A. CORTONESI, "La coltivazione delle viti nel Medioevo. Discorso introduttivo", in G. ARCHETTI (a cura di), *La civiltà del vino*, Brescia, 2003, pp. 3-14.

<sup>16</sup> *CDC*, vol. IV, DCLXIII (a. 1013); cf. vol. IV, DCCIII (a. 1018); vol. V, DCCXXIII (a. 1020), DCCXXXIV (a. 1021), ecc.

<sup>17</sup> *CDC*, vol. V, DCCCLV (a. 1033).

Allo stato attuale è molto difficile datare i reperti, sia per lo stato di completo abbandono in cui sono stati trovati, sia per l'assenza di segni, iscrizioni o altre testimonianze. C'è però un manufatto affine, una base di torchio in pietra, conservata nel Museo della Civiltà Contadina di Moio della Civitella, che presenta dei simboli incisi. Comunemente tale base viene ritenuta preistorica o greco-romana, interpretando i simboli come "svastiche" o croci uncinati, antichissime rappresentazioni solari. Però tale interpretazione ci sembra dubbia, in quanto i tratti finali della croce ad una attenta osservazione non sembrano "uncini" ma semplici tratti che chiudono perpendicolarmente i bracci. Importante appare invece un altro simbolo, un cerchio o globo con croce all'interno e sormontato da una croce: tale simbolo va attribuito con una certa sicurezza al medioevo bizantino. In ipotesi, è possibile che questa base di torchio sia stata utilizzata in associazione a qualche palmento in una vigna gestita da monaci basiliani, ma non sono disponibili dati sul luogo di ritrovamento.

Sarebbe importante, allo scopo di datare i palmenti, avviare uno studio archeologico, procedendo allo scavo scientifico dell'area circostante; altri elementi potrebbero ricavarsi da uno studio geologico delle pietre. Questi manufatti sono presenti in diverse regioni italiane<sup>18</sup>; se ne trovano numerosi esemplari in Calabria, in Sicilia, in Toscana e nel Lazio. Alcuni palmenti rinvenuti in Calabria e precisamente a Ferruzzano<sup>19</sup>, studiati dal prof. Orlando Sculli, anche se di non precisa datazione, riportano dei chiari segni che li rendono cronologicamente collocabili, in virtù di croci incise che testimoniano una utilizzazione bizantina o comunque chiaramente medievale. Maggiori incertezze presentano i palmenti di Pietragalla in provincia di Potenza; il prof. Vincenzo D'Angelo ha prodotto una ricerca interessante su circa 200 palmenti costruiti nella roccia e inglobati in edifici rupestri. Furono utilizzati dalla seconda metà dell'Ottocento alla metà del '900<sup>20</sup>. Presentano grande interesse per la realizzazione delle vasche in grotta, al fine di minimizzare le escursioni termiche; per le grandi dimensioni della vasca destinata alla fermentazione del mosto (circa 3 x 4 x 2 m); per le ridotte

<sup>18</sup> In particolare, i palmenti sembrano trovarsi in maggior numero nelle regioni del Sud, e questa prevalenza sembra attestata anche nei documenti scritti e nelle opere letterarie, per cui il termine ricorre più volte, ad es., negli scritti di Corrado Alvaro e di Giovanni Verga (senza però indicazioni se in pietra o in muratura).

<sup>19</sup> O. SCULLI, *I palmenti di Ferruzzano. Archeologia del vino e testimonianze di cultura materiale in un territorio della Calabria Meridionale*, Edizioni Palazzo Spinelli, Firenze, 2002.

<sup>20</sup> Vd. V. D'ANGELO, *La terra, la vite, il vino. Pietragalla e i palmenti: patrimonio di archeologia rurale. Viaggio di ricerca comparata nel bacino del Mediterraneo*, Paideia, Firenze, 2008; G. DE VITA, "I palmenti di Pietragalla: un particolare sistema di grotte adibite alla trasformazione delle uve", *Ricerca e Territorio - Quaderni del CirTer*, I, giugno 1990, pp. 141-150; M. ZANONI, *I palmenti: tracce di cultura materiale in Calabria*, Ediz. Centro Arte e Cultura 26, Castrovillari, 2007, pag. 51.

dimensioni della vasca di pigiatura (circa 0,80 x 1,00 x 0,60 m); per gli anelli di ferro pendenti dal soffitto a sostegno dei pigiatori, come si vede in alcuni mosaici romani. Per quanto riguarda i numerosi palmenti nella valle del fiume Alcantara presso Francavilla di Sicilia, in base alla loro funzionalità primitiva rispetto ad altre installazioni, è stata proposta una datazione in epoca preistorica o comunque precedente all'arrivo dei coloni greci<sup>21</sup>.



Fig. 4 – Francavilla di Sicilia, palmento presso l'Etna (da PUGLISI 2009)

L'attenta analisi dei palmenti studiati e catalogati da Sculli in Calabria può essere riferita anche a quelli rinvenuti nel Cilento, avendo molte caratteristiche analoghe. Queste strutture erano scavate nella roccia, ma nei luoghi dove non esistevano rocce che potevano essere lavorate con facilità, si ricorreva, in alternativa, alla costruzione di un manufatto in muratura. Sicuramente questi ultimi devono essere stati numerosi nel passato, ma sono sopravvissuti in pochi

<sup>21</sup> Vd. S. PUGLISI, *La valle dei palmenti. Archeologia vitivinicola e rupestre in Sicilia*, Siciliano, Messina, 2009, pag. 60; S. PUGLISI, A. MICALIZZI (a cura di), *Fascino e mistero di una singolare scoperta*, Scuola Media "G. Mameli", Francavilla di Sicilia, 1996.

esemplari, poiché il materiale con cui erano costruiti, mattoni o pietre squadrate, fu riutilizzato nel corso dei secoli<sup>22</sup>. Nel Cilento ne sono rimasti diversi, segnalati in case coloniche di campagna, e anche nei paesi; ma per questi rimandiamo ad un prossimo studio.

I palmenti costruiti in muratura avevano bisogno di essere impermeabilizzati; l'impermeabilizzazione avveniva mescolando alla calce e alla sabbia polvere di cotto, un sistema che si tramanda dall'epoca romana. Questa malta veniva usata per coprire, con uno strato di intonaco di circa 3 cm, le vasche del palmento<sup>23</sup>. Tali strutture, forse, saranno state usate anche per la premitura delle olive, ma la tradizione ricorda solo l'uso connesso alla viticoltura.

Il palmento tipo, scavato nella roccia, è costituito da due vasche comunicanti tra di loro attraverso un foro: una vasca superiore leggermente inclinata ed una vasca inferiore di varie dimensioni. La vasca superiore è all'incirca il doppio o più rispetto a quella inferiore. Facendo riferimento ai manufatti rinvenuti nel Cilento, possiamo classificare le forme della vasca superiore come rettangolare, circolare o ellittica, e di quella inferiore come rettangolare o circolare. Nel suo testo sui palmenti di Ferruzzano il prof. Sculli ipotizza che i palmenti con vasca inferiore rotondeggiante siano da attribuire al periodo ellenico o romano<sup>24</sup>. I manufatti del nostro territorio presentano la vasca inferiore tondeggiante nel palmento a "Li Montanari", nei pressi di Serramezzana.

I palmenti venivano ricavati da una roccia possibilmente prossima ad una strada, in modo da poter servire uno o più vigneti. I nostri casi ne sono un esempio. La scelta di procedere alla vinificazione entro la vigna doveva dipendere dalla distanza della stessa dalla dimora padronale e/o dalla disponibilità o meno in quest'ultima di locali sufficientemente ampi. In presenza, invece, di proprietà articolate, poteva altresì prevalere l'esigenza di concentrare le operazioni in un unico luogo. Ne abbiamo prova riguardo al palmento ritrovato a "Li Sorrentini", in mezzo ad una selva di castagni, ma molto vicino alla strada principale. Anche il manufatto scoperto a Massascusa, in località Buonopera, posto vicino ad una costruzione su due livelli, si trova a pochi metri dalla strada che conduce al centro del paese.

Il fatto che alcuni palmenti si trovino a ridosso o poco distanti dalle vie di comunicazione, come nei casi suddetti, fa pensare anche che la produzione di vino non fosse destinata solo al consumo locale, ma avesse sbocchi commerciali al di fuori dell'area<sup>25</sup>.

Secondo quanto afferma il prof. Sculli, in Calabria a Ferruzzano, prima della vendemmia, le vasche venivano accuratamente ripulite e riempite d'acqua, in

modo che la roccia, riarsa dalla calura estiva, non assorbisse mosto; quattro o cinque ore prima che l'uva fosse pigiata, venivano svuotate dell'acqua<sup>26</sup>.

Le uve erano pigiate con i piedi, aiutandosi anche con l'aiuto di apposite mazze con testa ampia (si vedono pure in antiche raffigurazioni romane); il mosto ricavato fermentava per 24-48 ore assieme alle vinacce, dopo che il foro di comunicazione era stato otturato. Ogni tanto si agitavano le vinacce nel palmento e si immergevano nel mosto, per evitare che il vino si inacidisse, e per farlo restare di gusto dolce, il sapore più ricercato dai mercanti<sup>27</sup>. Successivamente veniva tolto il tappo ed il mosto defluiva nella vasca inferiore.



Fig. 5 – Spremitura in un palmento rupestre, bassorilievo romano da Thaims, Francia (da BRUN-POUX-TCHERNIA 2004)

La torchiatura non sempre era possibile, per la scarsa diffusione dei torchi; si poteva però, mediante dei pesi, pressare le vinacce all'interno della prima vasca del palmento. La premitura delle vinacce poteva avvenire usando un tronco di quercia squadrato, che poggiando e premendo su delle pietre distese su una tavola di legno, ancorato alla parete della vasca superiore del palmento, lo attraversava totalmente. Ne possiamo avere una prova osservando il foro di forma quadrata che troviamo nella parete più alta della vasca superiore del palmento nella zona de "Li

<sup>22</sup> SCULLI 2002, pag. 57.

<sup>23</sup> SCULLI 2002, pag. 57.

<sup>24</sup> SCULLI 2002.

<sup>25</sup> SCULLI 2002, pag. 56.

<sup>26</sup> SCULLI 2002, pag. 57.

<sup>27</sup> G.B. GAGLIARDO, *Dell'agricoltura ercolanese*, Napoli, 1810, pag. 19.

Montanari”, sul Monte della Stella. Alcuni manufatti calabresi presentano una forte scanalatura nella vasca superiore che dava adito all’opportunità di creare con tavoloni di legno dei comparti nella vasca dove riporre le vinacce. In mancanza di essa, è il caso dei palmenti cilentani, la premitura delle vinacce doveva avvenire utilizzando l’intera vasca più grande, con un sistema di pressione costituito da pietre<sup>28</sup>.

Un po’ diversa è la tradizione popolare orale sull’uso dei palmenti del Cilento, raccolta da Amedeo La Greca<sup>29</sup>. I palmenti erano di uso comune o civico; “I contadini a turno vi spremevano l’uva e subito dopo portavano via il mosto in barili a dorso d’asino e lo versavano nelle botti che avevano nella casa in paese; mentre la vinaccia, spremuta alla meglio sul posto, veniva messa a macerare e poi filtrare per ricavare un vinello detto *acquaredda*, largamente usato come dissetante, durante le ore di lavoro”<sup>30</sup>.

Quindi, nel Cilento, la fermentazione avveniva non nei palmenti, ma in cantina, nelle botti; il mosto era raccolto subito, data la necessità di rispettare i turni di uso “comune”; la torchiatura appare completamente assente, anche se in qualche modo potevano supplirvi, in fase di spremitura, nel palmento stesso, attrezzi di legno e di pietra (vd. più avanti il palmento di “Li Montanari”). La stessa vinaccia era messa a macerare altrove, con l’aggiunta di acqua, per ricavare il vinello dissetante. Quest’ultimo corrisponde esattamente alla bevanda romana chiamata “*lora*”, prodotta nello stesso modo, per i ceti poveri, i braccianti e gli schiavi<sup>31</sup>.

Questa ricostruzione dunque, che non prevede la fermentazione in loco né la torchiatura, ci sembra più pertinente per il (ri)uso moderno, popolare e “comune” dei palmenti, ed appare confermata anche nei dati dell’inchiesta agraria Jacini (1882)<sup>32</sup>; nella pigiatura, i contadini cilentani mescolano ogni varietà di uva, che si lascia fermentare in un tino (di legno); le vinacce si portano sui campi per ingrasso (e dunque non si torchiano); taluni ne traggono prima dell’aceto (ovvero il vinello dissetante); nonostante la scarsa cura, in genere il vino cilentano è generoso, di bel colore e di durata.

Anche nell’inchiesta parlamentare del 1909 sulle province meridionali sono ricordati i “palmenti d’uva”, qui certo quelli in muratura, che lavorano a pieno

<sup>28</sup> SCULLI 2002, pag. 59.

<sup>29</sup> A. LA GRECA, “I tini di pietra di Montanari”, in *Guida ai beni culturali del Cilento*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1991, pag. 53; A. LA GRECA, *Guida del Cilento - 3. I beni culturali*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1993, pp. 34-36 (“I palmenti”).

<sup>30</sup> LA GRECA 1993, pag. 35.

<sup>31</sup> Vd. Catone, *De agric.*, 25; Plinio, *Naturalis historia*, XIV, 12, 86; Columella, *Res rustica*, XII, 40.

<sup>32</sup> A. R. PASSARO, *Il Cilento nell’inchiesta agraria Jacini (1882)*, Galzerano Ed., Casalvelino Scalo, 2005, pp. 74-75.

ritmo e addirittura “non conoscono riposo domenicale nella stagione in cui ferve l’opera loro”. Nei contratti di enfiteusi per la piantagione di vigne, i proprietari sono ancora tenuti, come una volta, ad assicurare agli affittuari la “comodità” del *palmento* per la pigiatura dell’uva e la fermentazione del mosto<sup>33</sup>.

La pigiatura con i piedi oggi è ormai scomparsa quasi ovunque. In ogni caso ha costituito per millenni un sistema alquanto razionale. Infatti essa consente di ottenere un prodotto spremuto in maniera ideale per l’integrità dei raspi e dei vinaccioli, per il rispetto della frazione immatura dell’uva e per una ridottissima formazione di feccia. I palmenti di pietra eliminano il problema della lubrificazione degli acini, principale inconveniente della pigiatura con i piedi. Molti acini, in una tinozza di legno, sfuggono alla compressione slittando interi sotto il piede del pigiatore. Ma con la pietra lavica si riduce l’effetto lubrificante, e gli acini restano tra il fondo ed i piedi del pigiatore, anche perché, a causa dell’inclinazione del palmento, il mosto defluisce rapidamente verso la vasca sottostante<sup>34</sup>. In tal modo, tutti gli elementi aromatici contenuti nella buccia passano nel mosto. E’ questo uno dei motivi per cui oggi alcune importanti case vitivinicole internazionali sono ritornate alla pigiatura con i piedi su pietra lavica, al fine di ottenere un prodotto di alta qualità e competitivo sui mercati, come i famosi vini greci e romani di una volta, cantati dai poeti.

#### *I palmenti del Monte della Stella*

Le ricerche condotte in passato dal prof. Amedeo La Greca sono state fonti importanti e preziose di notizie e di spunti per i ritrovamenti dei palmenti sul Monte della Stella<sup>35</sup>.

Nel Cilento solo la tradizione orale dei luoghi serba ancora memoria sull’esistenza e sull’utilizzo dei tini di pietra o palmenti. Perpetuando le usanze attestate nel *Codex*, la lavorazione delle uve nei palmenti dava luogo nei tempi passati a una specie di uso civico detto “*palmentatico*”: a turno i contadini spremevano l’uva e poi portavano via il mosto. Una volta numerosi, pochi di essi hanno resistito al tempo e all’incuria, e la loro presenza a volte è indicata dal toponimo in dialetto locale “*u’ palimientu*”, variamente registrato anche in alcune carte o mappe. Così presso San Mauro Cilento esisteva un antico casale di nome

<sup>33</sup> *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia. Vol. IV - Campania*, T. 1, Relazione di O. BORDIGA, Roma, 1909, pag. 278 e pag. 380.

<sup>34</sup> E. LAZZARINI, A. R. LONARDONI, *Vino & Olio. Alimentazione, salute, bellezza*, Edizioni Mediterranee, Roma, 1983, pag. 20.

<sup>35</sup> A. LA GRECA, *I palmenti del Monte della Stella*, in L. ROSSI (a cura di), *Il vino nel Cilento dai Greci al D.O.C.*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1994, pp. 179-180. Vd. anche LA GRECA 1991, LA GRECA 1993.

*Palmenta*, scomparso forse durante la guerra del Vespro (1282-1302)<sup>36</sup>; oggi vi sopravvive il toponimo *Monte Palmenta*.



Fig. 6 – Palmento in loc. “Li Montanari”

Il palmento situato lungo le pendici nord-occidentali del Monte della Stella, e propriamente in località detta “Li Montanari”, dal nome di un antico centro abitato scomparso, localizzato nei pressi del bivio dei Cosentini, ad alcune centinaia di metri dalla cava di pietra prossima alla Punta della Carpinina nel piccolo comune di Serramezzana, è certamente il più interessante, scavato in un grande monolite di pietra arenaria.

Si trova al piano terra di un locale, di fabbricazione posteriore, oggi adibito a stalla, che sorge ai bordi di un ampio pianoro in mezzo ad una campagna arsa, oggi parzialmente coltivata. Una pietra nel muro sulla sommità del palmento presenta un’iscrizione che sembra datare il reperto al 1733 ad opera di un certo Antonio (“[ANTO?]NIO A G AD 1733”), ma una ulteriore iscrizione sulla parte anteriore della grande vasca, leggibile solo parzialmente, riporta la data “A.D. 1730”.

<sup>36</sup> Vd. P. CANTALUPO, “Centri viventi e scomparsi”, s.v. *Palmenta*, in P. CANTALUPO, A. LA GRECA (a cura di), *Storia delle terre del Cilento Antico*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1989, vol. II, pp. 738-739.



Tuttavia ci sono buoni motivi per ritenere che le due date si debbano riferire non alla costruzione del palmento, ma alla costruzione dell’edificio moderno che lo ingloba; anche in altre località, antichi palmenti sono stati inseriti in casolari moderni.

Fig. 7 – Palmento in loc. “Li Montanari” – Particolare della vasca inferiore

La vasca più grande ha una forma quasi circolare con un diametro di 205-210 centimetri ed una profondità di 125 cm. Tramite un foro del diametro di 10 cm, il liquido passava alla sottostante piccola vasca di raccolta circolare (in dialetto cilentano “*laviddo, laviéddo*”; nel *Codex Diplomaticus Cavensis* indicata come “*labellum*”), utilizzata per raccogliere il mosto, unita a quella principale, con un’ampiezza di 70 cm ed una profondità di 34 cm.

Come si è accennato, alcune cavità circolari e squadrate praticate nella parte superiore della vasca fanno pensare ad un possibile uso anche come torchio, mediante attrezzature in legno e in pietra installate nella vasca e in grado di forzare la spremitura.

Alla vasca superiore si accede attraverso degli scalini posti alla sua sinistra, scavati nella roccia e adiacenti alla parete del piccolo magazzino in cui è ubicato il palmento.

L’idea che ci si fa alla vista complessiva del palmento è che il manufatto si trovasse all’aperto da tempi antichissimi, e che solo nel XVIII secolo fosse inglobato in una casa colonica.

Oggi sembra impossibile che un tempo si coltivasse la vite in queste zone, così in alto e quasi sotto la cima del monte, ma il ricordo resta nella tradizione orale popolare, e l’evidenza è assicurata dai grossi tronchi di vite che a volte riemergono dissodando il terreno, molto più grandi rispetto alle comuni viti odierne<sup>37</sup>.

Queste zone ricadevano fra le terre del monastero di Sant’Arcangelo di Perdifumo, attivo intorno al X-XI secolo, anche con una serie di contratti di “*pastinato*” che prevedevano fra l’altro la coltivazione delle viti e l’uso di

<sup>37</sup> LA GRECA 1993, pag. 35.

palmenti. Come scrive Piero Cantalupo, “Sono proprio questi documenti di pastinato a renderci ragione dell’importanza assunta nel Medioevo dalla coltivazione della vite e, di conseguenza, dalla produzione vinicola, che dava luogo ad un florido commercio. Il vino veniva raccolto presso gli approdi costieri di cui è ricco il Cilento, e da qui, ad opera degli stessi monaci, veniva trasportato per via mare in tutto il Mediterraneo”<sup>38</sup>.



Fig. 8 – Palmento in loc. “Li Sorrentini”

Un secondo palmento si trova in località “Li Sorrentini” nel comune di S. Mauro Cilento, ai bordi della strada principale che conduce a Serramezzana; ora è in completo abbandono, coperto da rovi e protetto da alti castagni. Si erge tra la vegetazione, e si distingue bene la grande vasca di circa 250 x 240 cm., alta circa 160 cm. da terra. Il foro, in corrispondenza dell’asse più lungo, ha un’altezza dal suolo di 100 cm ed una circonferenza di 15 cm. La vasca di raccolta o tinello è scavata all’interno di un’altra roccia adagiata all’estremità di quella principale, in corrispondenza del foro di uscita. Quest’ultima, di forma rettangolare, ha una superficie esterna di 115 x 88 cm. La parte interna che conteneva il liquido ha una misura di 88 x 70 cm, con una profondità di circa 70 cm.

<sup>38</sup> P. CANTALUPO, “I contratti di pastinato di S. Arcangelo di Perdifumo”, *Annali Storici di Principato Citra*, V, 1, 2007, pp. 168-177; cit. pag. 174.

In prossimità di questo manufatto abbiamo notato una pietra approssimativamente circolare e liscia, con una forte scanalatura che delimita la sua circonferenza, e terminante con una piccola canaletta. Nell’insieme, nel contesto del palmento, sembra essere una base di torchio, chiamata in dialetto *rusiéddo*. (probabilmente dal greco *roûs*, “corrente”, a indicare il luogo dove scorre un liquido, vino oppure olio). È probabile che avvenisse qui la spremitura delle vinacce, con un piccolo torchio rudimentale.



Fig. 9 – Palmento in loc. “Li Sorrentini” – Vasca di raccolta



Fig. 10 – Palmento in loc. “Li Sorrentini” – “Rusiéddo” per la torchiatura

Grazie alla tradizione orale<sup>39</sup>, abbiamo localizzato un terzo palmento, finora non segnalato in nessuna pubblicazione. Si trova a poche centinaia di metri dal centro abitato di Perdifumo, e precisamente in località S. Rocco, vicino alla chiesa omonima. E’ in abbandono, pur se utilizzato come ripostiglio per pali e per le reti di raccolta delle olive. Scavato in un masso isolato di roccia arenaria presente all’interno di una proprietà coltivata ad olivi e viti, a circa 30 metri dalla strada provinciale che porta al paese di Perdifumo, questo manufatto, di medie dimensioni, fuoriesce completamente dal terreno, ma soltanto avvicinandosi è possibile comprendere la sua natura. Con un’altezza di circa 150 cm ed una lunghezza di 300 cm, ospita al suo interno una vasca di forma circolare, con un diametro di circa 145 cm ed una profondità di 90 cm; la vasca è leggermente inclinata verso ovest, proprio dove si trova il foro di uscita del mosto. Lo spessore della roccia non è uniforme, ma il foro ha un diametro di 16 x 13 cm e termina con una canaletta di scarico lunga 53 cm. L’accesso avviene dal lato a monte attraverso una marcata inclinazione della roccia; dal lato del foro di uscita del liquido si trova, scavato nella roccia, uno scalino, dove sicuramente era posizionato chi versava l’uva all’interno del palmento. Il mosto colava all’interno di recipienti

<sup>39</sup> Ringraziamo per questa segnalazione il prof. Cesare Maffia, fra l’altro straordinario animatore e guida del Museo della Civiltà Contadina di Ortodonico.

adagiati al di sotto della canaletta. Due lati del masso sono scolpiti in modo da presentare due facce lisce verticali, quasi ad angolo retto fra loro; ciò doveva forse costituire una qualche facilitazione per i lavoranti che versavano le uve e raccoglievano il mosto.



Fig. 11 – Palmento in loc. “San Rocco” di Perdifumo



Fig. 12 – Palmento in loc. “San Rocco” di Perdifumo – Canaletta di scarico del mosto



Fig. 13 – Palmento in loc. “San Rocco” di Perdifumo – Interno

Secondo le testimonianze raccolte nei paesi del Monte della Stella, intorno alla prima metà del '900 questi palmenti di pietra non erano più utilizzati. Oltre quelli qui studiati, numerosi altri palmenti esistevano lungo le pendici del monte, segnalati dalla tradizione locale. Nelle vicinanze del palmento di “Li Montanari”, in località “Li Grusti”, alcune centinaia di metri più a valle della cava di pietra di Punta della Carpinina, lungo una mulattiera che segue forse il vecchio tracciato della via pubblica da San Salvatore di Socia a Mercato Cilento, dovrebbero trovarsi altri tre palmenti, due in pietra arenaria e uno in muratura. Sono stati segnalati da Amedeo La Greca nel 1991<sup>40</sup>, ma finora non siamo riusciti a ritrovarli. Come pure non siamo riusciti a ritrovare il palmento segnalato da un contadino in località “Le Chiuse”, in una zona alta e macchiosa facente parte di una vasta conca sotto il Monte della Stella e al di sopra della strada tra Galdo e San Giovanni. Le segnalazioni sono tante, sia pure vaghe, e la ricerca continua.

#### *I palmenti del Monte Gelbison*

Del palmento di Novi Velia, sulle pendici del Monte Gelbison, si discuterà più avanti. Premettiamo qui alcune osservazioni. La prima riguarda la natura della roccia. Il masso conglomeratico che ospita il palmento è uno dei numerosi massi esistente nei dintorni di Novi Velia, tutti più o meno simili, di diverse grandezze, ed isolati in mezzo a terreni coltivati e terrazzati. Il più noto si trova a pochi metri dal bivio fra la SS. 18 e la strada per Novi Velia, ed è chiamato dalla tradizione locale “*Petra re' currienti*”.



Fig. 14 –  
Palmento di  
Novi Velia –  
Natura  
conglomeratica  
della roccia

<sup>40</sup> LA GRECA 1991, pag. 53.

Questi massi sono stati studiati dai geologi, e possiamo sicuramente affermare che il palmento di Novi Velia ha una sua importanza anche dal punto di vista geologico, in relazione alle remote epoche in cui venne a formarsi l'ambiente locale.

Si tratta di blocchi ciclopici appartenenti alla "Formazione di Monte Sacro", evidente proprio nella porzione sommitale della vicina montagna, e sono costituiti da "un insieme di clasti eterometrici ... poligenici", la cui natura litologica è caratterizzata "da clasti di rocce ignee intrusive (granito) ed effusive (lave), nonché da clasti calcarenitici, arenacei e da frammenti di filoni quarzosi. I clasti descritti ... risultano cementati ed immersi in una fine pasta di fondo che li sostiene". Tali caratteristiche "indicano che questo blocco è stato prima generato da fenomeni di crolli lungo le pareti sommitali del Monte Gelbison, mobilizzato poi lungo i versanti montani di questo grazie a processi di colata detritica ... ed infine trasportato in loco da particolari fenomeni di paleo-flussi detritici catastrofici incompatibili con le attuali condizioni climatiche e legate, invece, ai cosiddetti *stone streams* periglaciali ... Tali considerazioni lo rendono un vero e proprio relitto morfoclimatico, inserendolo di diritto nei geositi di carattere geomorfologico e paleoclimatico più interessanti del Cilento"<sup>41</sup>.

La seconda osservazione riguarda l'antichità della coltivazione della vite nella zona, in particolare a Moio della Civitella, che peraltro si accorda con l'antichità della base di torchio esistente nel locale Museo della civiltà contadina. Secondo gli studiosi, il sistema di allevamento della vite a Moio della Civitella è unico in Campania, ed è descritto come "alberello alto cilentano a tutore secco"<sup>42</sup>. Questo sistema è assimilabile alla *vitis pedata* descritta dallo scrittore romano Plinio il Vecchio nel I secolo d.C. (la vite si arrampica su un palo diritto chiamato *pedamentum*), e forse è da riferire all'uso delle antiche colonie greche, o forse all'uso dei monaci basiliani di origine greco-bizantina, numerosi nel territorio in epoca medioevale<sup>43</sup>. Ma sembra più logico attribuire l'introduzione di tale sistema ai coloni Focei di Elea-Velia, i quali, come i Focei di Marsiglia, nel VI sec. a.C. dovettero insegnare agli indigeni a "potare la vite"<sup>44</sup>: la coltivazione della vite era già nota in Italia, ma non era ancora praticata in modo razionale.

<sup>41</sup> A. ALOIA, D. GUIDA, A. IANNUZZI, M. LAZZARI, *Guida geologico-ambientale del Monte Gelbison - Novi Velia*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2006, pag. 78. Vd. anche C. DE GIORGI (1882), *Cilento: geologia e idrografia*, Galzerano Ed., Casalvelino Scalo, 2003, pp. 86-87.

<sup>42</sup> Le viti sono allevate verticalmente, legate ad un palo di circa 1,60 m, portate a 2 speroni di due o tre gemme, e distanti tra loro circa 60-80 cm.

<sup>43</sup> Vd. B. BASILE et al., "Sopravvivenze dell'antico paesaggio della vite in Campania", in G. DI PASQUALE (a cura di), *Vinum Nostrum. Arte scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico*, Giunti, Firenze, 2011, pp. 96-105.

<sup>44</sup> Giustino, XLIII, 4.



Fig. 15 – Palmento di Massascusa

Significativamente, a indicare un'area di antiche tradizioni vitivinicole, a poca distanza da Novi Velia, è presente un altro palmento, formato da una sola vasca, in località "Buonopera" nella frazione di Massascusa del comune di Ceraso, a poche centinaia di metri dal centro abitato. Sorge su di un vasto pianoro vicino ad una casa ormai abbandonata, ai piedi di un grande olivo vicino ad alcuni vigneti. La roccia conglomeratica nella quale è incavata la vasca fuoriesce completamente dal terreno e, probabilmente in seguito a lavori agricoli, si è leggermente inclinata, staccandosi dal sito originario. La roccia ha una forma pseudo circolare, mentre la vasca ha forma ellittica con assi di 218 x 183 cm. La sua profondità è di 37 cm con un'altezza dal suolo di circa 90 cm dal lato del foro di fuoriuscita del mosto. Il foro ha una circonferenza di 11 x 13 cm e la canaletta di scarico, lunga circa 33 cm, ha la direzione dell'asse maggiore della vasca.

La raccolta del mosto avveniva tramite un recipiente posto sotto l'uscita della canaletta, grazie alla conformazione inclinata della roccia. Il muschio, che copre interamente la roccia, impedisce di rilevare eventuali segni o iscrizioni.



Fig. 16 – Palmento di Massascusa – Canaletta per l'uscita del mosto

Oltre ai palmenti qui descritti e fotografati, come si è detto, abbiamo informazioni su palmenti che non abbiamo ancora localizzato. Confidiamo tuttavia che, dopo la pubblicazione di questo articolo, altri palmenti non noti, o finora “guardati distrattamente”, possano essere “riconosciuti” come tali, e ne venga data notizia.

Questo ricco patrimonio di archeologia, poco noto, in preda al degrado, con un minimo di investimenti pubblici può essere adeguatamente valorizzato. Nell'ambito dei progetti di riqualificazione ambientale, le azioni di recupero da parte degli enti preposti dovrebbero mirare al restauro conservativo di ogni manufatto scoperto, e alla sistemazione delle zone adiacenti con sentieri e aree attrezzate, facendo rivivere gli antichi palmenti nel contesto di un fattivo “turismo culturale”. Questo dovrebbe prevedere percorsi, visite guidate, e “feste” tradizionali, organizzate in modo tale che il turista non sia un semplice spettatore, ma possa partecipare in prima persona alla raccolta dell'uva, alla pigiatura nei tini di pietra, all'assaggio del mosto. La cultura materiale, tradizionale, delle nostre terre, ha bisogno di queste testimonianze per essere conosciuta, studiata, interpretata da un punto di vista storico e antropologico, ma anche di vita quotidiana. Rivivere la “festa dei palmenti”, in luoghi di straordinaria valenza paesaggistica e ambientale, ci permette di ritrovare le nostre radici, e permette ai turisti ed ai visitatori di comprendere meglio il Cilento e il *genius loci* che lo anima, di sentirsi anche loro parte di questo ambiente, e di restare sentimentalmente legati a questi luoghi ritornando ogni volta con fiducia.

Va considerata anche la possibilità di un “parco della viticoltura”, che, a differenza di un comune museo della vite e del vino, o della civiltà contadina, metta insieme lo studio teorico del passato con la proposta dal vivo delle tecniche

di coltivazione e di lavorazione antiche. In tal modo si potrà seguire l'esempio del sito francese di Mas La Tourelles, dove nei pressi di una villa romana si è provveduto alla piantagione di un vigneto con vitigni specifici e varie forme di allevamento della vite adottate dagli antichi, e sono stati ricostruiti gli impianti per la produzione del vino (cantina, torchio funzionante, cella vinaria)<sup>45</sup>. Un ambiente simile potrebbe essere ricostruito intorno al palmento di Novi Velia, organizzando annualmente vendemmie in costume (preistorico, greco o romano...) con le successive fasi di pigiatura e spremitura, sulla base di un progetto non improvvisato ma fondato su dati scientifici.

Il recupero dei beni culturali passa anche attraverso l'attuale valorizzazione economica delle risorse del passato. Gli aspetti tradizionali e folklorici non dovrebbero far dimenticare un fatto concreto ed importantissimo, l'alta qualità del vino spremuto con i piedi su pietra lavica, come si è detto più sopra. Se i vitivinicoltori locali adottassero questo antico e sempre valido metodo, magari fabbricando appositamente nuovi tini di pietra per le loro aziende, davvero gli antichi palmenti, quando si “ascolti” il loro messaggio, potrebbero tornare a nuova vita ed assicurare, come una volta, qualità e ricchezza ai loro fruitori.

## 2. Il palmento di Novi Velia

Comunque, è gratificante per noi vedere che questi piccoli gioielli dell'archeologia, i palmenti, per lungo tempo trascurati, stanno finalmente ricevendo l'attenzione che meritano, in diverse nuove pubblicazioni. Gli studi scientifici sui palmenti sono ancora limitati, tuttavia di buona qualità; le più recenti ed esaurienti opere su questo argomento sono quelle di Orlando Sculli<sup>46</sup> e di Andrea Masi<sup>47</sup>. Dato il diverso uso che viene fatto di questa parola, sono necessarie alcune precisazioni.

In primo luogo, il termine *palmento* può essere usato con significati alquanto dissimili. In diversi tempi e in diverse località dell'Italia questo termine viene usato per una semplice superficie all'aria aperta destinata alla pigiatura dell'uva, per un tino o vasca di pigiatura, o per un edificio nel quale sono alloggiati gli impianti di vinificazione. In Sicilia, per esempio, il termine viene usato genericamente per ogni frantoio rustico. Ma in senso stretto il termine si riferisce a vasche scavate in blocchi naturali di pietra, in molti casi pietra vulcanica, come

<sup>45</sup> Vd. A. DEL RE, A. ZIFFERERO, “Il ‘Progetto Archeovino’ a Scansano: i parchi della viticoltura”, in A. CIACCI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della produzione e dei sapori. Nuovi percorsi di ricerca in Etruria*, Nuova Immagine, Siena, 2009, pp. 91-97.

<sup>46</sup> SCULLI 2002, pp. 55-60. Nel volume sono schedati circa 150 palmenti di varie forme e dimensioni.

<sup>47</sup> A. MASI, “Un esempio di archeologia dell'agricoltura: i palmenti”, in A. CIACCI e A. ZIFFERERO (a cura di), *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena, 2005, pp. 83-95.

peperino, nenfro, trachite o tufo. Così si trovano palmenti con una vasca, oppure con due o anche tre vasche in connessione; fra questi tipi di impianto l'ultimo è raro, mentre l'impianto più comune presenta due vasche, una superiore, grande, che si connette mediante un canale di drenaggio ad una vasca inferiore piccola. La nostra ricerca riguarda proprio questi tini di pietra, vasche scavate nella roccia.

In secondo luogo, gli altri termini usati per lo stesso impianto sono *pestarola* e *calcatorio*, rispetto ai quali *palmento* sembra essere quello più comune<sup>48</sup>. Il termine in sé è variamente fatto derivare dal latino *palmes*, *palmitis*, "tralcio di vite", o da *pavio*, *pavire*, "pestare, battere", ma sembra certa la derivazione diretta da *pavimentum*, "superficie lastricata, pavimento" (cf. *paimentum* in *CIL* 6, 219)<sup>49</sup>.

Nel nostro caso, l'etimologia suggerisce la vera funzione di questi impianti. I palmenti, infatti, sono stati descritti da vari autori come vasche per il trattamento della lana, per la concia di pelli, per l'estrazione di coloranti, per la macerazione del lino nella fabbricazione di capi di biancheria, ed infine anche per la fermentazione del concime naturale. In effetti, non c'è motivo per cui queste vasche non possano essere state usate anche per tali scopi, almeno come loro funzione secondaria o saltuaria, ma, come si è detto, non c'è dubbio che la loro funzione primaria fosse la spremitura delle uve nel processo di vinificazione. In molte località in Italia e altrove, nell'area del Mediterraneo, c'è una costante attestazione del loro uso nel modo che abbiamo detto, fin dall'antichità e durante l'età medioevale, e in alcuni casi si giunge addirittura fino alla metà del secolo scorso.

A Ferruzzano (RC), per esempio, i palmenti erano ancora usati per la vinificazione verso il 1950, e il loro funzionamento è stato descritto in modo preciso. La vasca superiore, solitamente quadrata, rettangolare o più o meno circolare, era dapprima riempita con acqua per renderla impermeabile, ed era poi prosciugata. In questa vasca superiore si ammassavano le uve raccolte dai vigneti circostanti, e queste erano poi pigiate a piedi nudi. Un canale di drenaggio nella parete comune tra la vasca superiore e quella inferiore, a circa 15 cm dal fondo, era stato in precedenza chiuso con argilla (oppure con un tappo di legno avvolto in un panno), e il mosto con gli acini d'uva pestati si lasciava a stazionare nella vasca superiore da 24 a 48 ore finché la parte solida decantava e il mosto si arricchiva, dal contatto con le bucce d'uva e con i semi, di tannini (principali costituenti del vino), esteri aromatici (che determinano l'aroma del vino), flavonoidi (composti naturali ad alto potere antiossidante), e di un po' di colore. Il canale era poi aperto e il mosto parzialmente chiarificato defluiva nella vasca inferiore, dove si lasciava a chiarificarsi ulteriormente prima di essere posto a decantare dentro i vasi di

fermentazione. La vasca inferiore di solito ha un lato più basso, per consentire la raccolta con secchi o altri recipienti. Frattanto, i residui solidi dalla vasca superiore erano posti in un torchio, dove veniva spremuto il mosto residuo<sup>50</sup>.



Fig. 17 – Uno dei palmenti di Ferruzzano (da SCULLI 2002)

Nel suo articolo, Masi ha proposto di svolgere uno studio sistematico sui palmenti, quale parte del "Progetto Vinum", promosso da un consorzio di università ed organizzazioni pubbliche e private per studiare le origini della vitivinicoltura nell'Italia centrale<sup>51</sup>. Masi ha creato un database degli impianti conosciuti in Italia, molti dei quali raggruppati in Toscana e nel nord del Lazio, nelle Marche, specialmente nella provincia di Pesaro e Urbino, in Campania sull'isola d'Ischia, e in Calabria in provincia di Reggio<sup>52</sup>. Masi a questo punto si

<sup>50</sup> SCULLI 2002, fig. 5; MASI 2005, pag. 85.

<sup>51</sup> Cf. A. CIACCI e A. ZIFFERERO, "Introduzione al 'Progetto Vinum'", in CIACCI - ZIFFERERO 2005, pp. 15-40.

<sup>52</sup> Ma è nota la presenza di palmenti in pietra anche in Liguria, in Emilia Romagna, in Basilicata, in Sicilia, in Sardegna, oltre che in numerose regioni dell'area mediterranea: Armenia, Bulgaria, Cipro, Israele, Malta, Mauritania, Corsica, Francia, Spagna: vd. A. CALZECCHI ONESTI e M. GIANNACE, *Vie del vino e antichi palmenti*, 2010 ([www.terredelvino.net/it/articolo/vie-del-vino-e-antichi-palmenti](http://www.terredelvino.net/it/articolo/vie-del-vino-e-antichi-palmenti)).

<sup>48</sup> Per il Muratori, *palmentum* corrisponde a "*calcatorium uvarum*": L.A. MURATORI, *Antiquitates Italiae Medii Aevi*, T. II, Mediolani, 1739, col. 1098.

<sup>49</sup> In ogni caso, anche *pavimentum* deriva da *pavio*, *pavire*, in quanto viene "battuto, pestato".

domanda se tali raggruppamenti indicano fenomeni localizzati oppure sono semplicemente un prodotto della limitata attenzione che i palmenti hanno ricevuto da parte degli studiosi, nel qual caso i palmenti dovrebbero essere molto più largamente presenti in tutte le regioni d'Italia, come sembra più logico<sup>53</sup>. Ora, in base alle nostre ricerche, siamo in grado di dare una risposta a questo problema: i palmenti sono significativamente presenti anche nel Cilento, territorio della Campania al pari di Ischia. Con tutta probabilità, se ne conoscono pochi solo per una generale mancanza di attenzione nei loro confronti.

E fra i palmenti del Cilento, in provincia di Salerno (Campania), area non segnalata da Masi, un impressionante esemplare, in eccellenti condizioni, è quello da noi ritrovato nei pressi di Novi Velia. Si trova a sud-est del paese, in contrada Perato, situato in una posizione spettacolare su un pendio con alle spalle il Monte Gelbison e davanti in lontananza la valle dell'Alento e il Monte della Stella. La segnalazione con la foto di questo palmento fu pubblicata per la prima volta da Angelo Giordano nel 1999<sup>54</sup>, ma da allora è stato a tal punto trascurato che è stato difficile per noi ritrovarlo, una situazione che purtroppo ricorre spesso nella nostra ricerca.



Fig. 18 – Il palmento di Novi Velia, vista laterale da sud. Sullo sfondo il paese

<sup>53</sup> MASI 2005, pag. 86.

<sup>54</sup> A. GIORDANO, *Novi Velia nel cassetto*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1999, p. 93. Siamo grati al sign. Oreste Positano per il suo aiuto nella localizzazione del palmento. Il proprietario del terreno in cui si trova il palmento non ne era a conoscenza.

Il palmento di Novi Velia è scavato dentro un enorme masso isolato, lungo circa 8 m e largo 4,5 m. Nel senso della lunghezza, il masso si protende, per la precisione, da est-nord-est ad ovest-sud-ovest, ma, per semplificare la sua descrizione, assumiamo sia da est ad ovest. E' situato su un terreno in discesa verso nord-ovest, cosicché il lato est del palmento nel punto più alto è circa 3 m al di sopra del circostante suolo, e il lato ovest 5,5 m. Così l'accesso alle vasche è assicurato dal lato est. Sfortunatamente l'intero impianto è oltremodo infestato da piante rampicanti selvatiche e da altra vegetazione spontanea (giugno 2011) e così un attento esame è impossibile. Sembra tuttavia che il lato est sia stato lavorato per creare una specie di rampa e un più facile accesso alla sommità del masso, ed è possibile che vi siano gradini scalpellati in esso. Inoltre, sembra che gli altri tre lati siano stati lavorati ugualmente, in quanto essi appaiono relativamente lisci. I lati nord e sud pendono in modo regolare, e il lato ovest è quasi perfettamente verticale, cosicché nella vista da ovest il masso assume una forma a "pan di zucchero".



Fig. 19 – Il palmento di Novi Velia, le vasche

Il palmento di per sé segue lo schema classico: sulla sommità della roccia, sul lato ovest, è collocata una vasca più larga, straordinariamente lavorata per creare un quadrato approssimato, con i lati di 1,62 x 1,57 x 1,47 x 1,57 m; le pareti della vasca hanno una profondità di circa 55 cm al lato nord, e di 40 al lato sud. Il canale

di drenaggio è situato nel lato sud della vasca, in fondo, di circa 10 cm di diametro, e lungo circa 15 cm. Questo canale comunica con una vasca di minore grandezza e sita più in basso a sud. La roccia naturale è stata approssimativamente livellata sulla sommità dove è collocata la vasca più grande, ma inclina leggermente verso il lato sud. La vasca minore è un perfetto rettangolo di 1,20 x 1,05 m ed è circa 90 cm profonda dal lato nord e 25 dal lato sud.

Alcune buche o incavi nei pressi della vasca superiore potrebbero far pensare alla collocazione di pali per una struttura lignea, forse non destinata alla torchiatura ma semplicemente a riparare il palmento e/o i lavoranti dal sole o dalle intemperie. Si potrebbe pensare anche ad una lavorazione "a coppelle" della roccia, tipica dell'età del bronzo o del ferro, per scopi religiosi. Ma con tutta probabilità le buche sono semplicemente il frutto dell'erosione della roccia, che è di natura conglomeratica.

La vasca inferiore sembra essere inaccessibile dal terreno circostante, poiché la sua parte esterna, sebbene più bassa, si trova ad almeno 2,4 m dal suolo. Ci si può chiedere allora se l'accesso era da questa stessa parte mediante gradini o anche una scala a pioli, oppure se il mosto era raccolto con secchi e portato giù mediante la rampa di accesso (a gradini?) dal lato est. Ad una più attenta esplorazione, si è visto che a pochi metri dalla vasca minore vi è un grosso frammento isolato di questa stessa roccia, profondamente infisso nel terreno, che sembra essere stato in parte lavorato in modo regolare per formare incavi o scalini. Questo frammento così conformato, forse in origine posto accanto al masso, poteva garantire l'accesso alla vasca piccola per prelevare il mosto. In alternativa, si sa che il mosto, nel periodo romano, era spesso condotto dai serbatoi di decantazione ai vasi di fermentazione mediante canali di piombo o di terracotta o altro genere di tubature<sup>55</sup>, ma nel nostro caso non esiste un canale di drenaggio nel lato più basso della vasca di decantazione, e così questa ipotesi di sistemazione appare improbabile.

Forse l'aspetto più interessante di questo palmento, dal punto di vista archeologico, è il fatto che esso sembra essere stato parte di un complesso più ampio. Dal lato ovest, dove la pietra è stata scalpellata per creare una parete verticale, vi è attualmente, ben visibile, un arco creato asportando la pietra, circa 10 cm più all'interno nella sua superficie. Sfortunatamente la metà di questo arco a sud è stata rimossa dalla parete. Nell'angolo sud-ovest di questo stesso lato la pietra è stata intonacata per creare un angolo di 90 gradi, e una superficie con parete liscia. Di nuovo, piuttosto sfortunatamente, la maggior parte di questo intonaco si è staccato, ma risulta ben chiaro che la pietra era originariamente intonacata, almeno al lato ovest e al lato sud. La patina di questo intonaco è spessa circa 8 mm.

<sup>55</sup> Cf., ad es., J.J. ROSSITER, "Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy", *Phoenix* 35, 1981, pp. 351-53.

Infine, un basso muretto o la parte restante di un muro (forse in origine più alto) si estende verso ovest dall'angolo sud-ovest del masso. Il muro, di accurata e fitta lavorazione in pietra, sembra essere circa 50 cm alto al presente. La crescita della vegetazione spontanea è così densa in questa parte del campo che anche la semplice misurazione è difficile. Non abbiamo visto traccia di altre mura, ma la conformazione della vegetazione suggerisce un impianto rettangolare largo circa 4,3 m che si estende verso ovest per circa 5,5 m. La funzione dell'arco scolpito nella roccia, che avrebbe costituito la parete est di questo presunto edificio, non è chiara, ma forse è da associare a qualche sorta di tetto.



Fig. 20 – Il palmento di Novi Velia, vista da ovest. Si intravede un arco, forse funzionale ad un edificio

Era questo impianto un frantoio, il romano *torcularium*? Oppure il magazzino dove si conservava il vino, la *cella vinaria*? O entrambi? Uno scavo intorno al masso potrebbe ben chiarire questi problemi, e più ancora un altro problema, forse quello più spinoso riguardante i palmenti, ossia la loro cronologia.

Come sottolinea Masi, l'archeologia molecolare<sup>56</sup> potrebbe un giorno essere

<sup>56</sup> Quando si studiano vasi o contenitori antichi privi però di contenuto, è possibile recuperare l'informazione sui loro utilizzi tramite analisi chimiche specifiche sui residui organici assorbiti dalla parete di ceramica o pietra o mattoni o malta. Infatti la parete tende

capace di stabilire senza alcun dubbio che i palmenti ad un certo punto contenevano mosto d'uva. Infatti già ora è possibile isolare il marker caratterizzante per il succo d'uva, l'acido tartarico, da piccoli campioni, e nel caso dei palmenti i campioni potrebbero ricavarsi dovunque nella parete porosa delle pietre. Ma il solo modo di stabilire la cronologia è tramite il contesto archeologico. Come ricavare altrimenti una data da un pezzo di roccia? Pertanto, il ritrovamento di materiali come cocci di ceramica e monete in un contesto archeologico può dirci almeno quando il palmento era usato, se non quando fu costruito. C'è anche una ulteriore possibilità, che un evidente contesto stratigrafico possa stabilire una sequenza d'utilizzo.

Nel frattempo, con i cinque palmenti rupestri ritrovati a Novi Velia e in altre località del Cilento, ora possiamo affermare con sicurezza che i palmenti erano in uso anche in altri luoghi della Campania, e non solo sull'isola d'Ischia. Ciò avvalorava la congettura di Masi che essi sono in realtà ampiamente distribuiti nelle regioni montagnose dell'Italia.

### 3. Note ed ipotesi sulla storia dei palmenti

Alcuni recenti studi fanno il punto sulle antiche tecniche di spremitura dell'uva, e toccano anche la questione dei palmenti<sup>57</sup>.

I palmenti scavati nella roccia, a doppia vasca, erano già utilizzati nel secondo millennio a.C. nel Medio Oriente; l'uso di una pressa primitiva nella prima vasca, con nicchia di alloggiamento, è già attestato all'inizio del I millennio<sup>58</sup>. Ne restano diversi esemplari in Palestina che seguono lo schema solito, con due vasche rettangolari, superiore ed inferiore, collegate da una canaletta<sup>59</sup>. Se ne fanno alcuni

a trattenere le molecole delle sostanze con cui è entrata in contatto, e di qui l'espressione "archeologia molecolare".

<sup>57</sup> Vd. J.-P. BRUN, "Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del torchio nel Mediterraneo occidentale", in A. CIACCI, P. RENDINI, A. ZIFFERERO (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Atti del Convegno Int. di Studi (Scansano 9-10 sett. 2005), Siena, 2007, pp. 55-67. Vd. anche R. I. CURTIS, *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden-Boston, 2001; M.C. AMOURETTI, J.-P. BRUN (éds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, (BCH, suppl. 26), Athens-Paris, 1993.

<sup>58</sup> L. QUILICI, "Segni del paesaggio agrario nell'Etruria rupestre. Impianti per la viticoltura", in M. MARTELLI (a cura di), *Tyrrhenoi philotechnoi*, Atti della giornata di studio, Roma, 1994, pp. 183-193; P. W. LAPP, "The 1968 Excavations at Tell Ta'Anneh", in *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 195, 1969, pp. 2-49; Y. HIRSCHFELD, "Ancient Wine Presses in the Park of Ajalon", in *Israel Exploration Journal*, 33, 1983, pp. 207-218; R. FORBES, *Studies in Ancient Technology*, III, Leiden, 1955.

<sup>59</sup> Vd. G. W. AHLSTRÖM, "Wine Presses and Cup-Marks of the Jenin-Megiddo Survey", *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, n. 231, Oct. 1978, pp. 19-49. L'autore ritiene che i palmenti più antichi, dell'età del bronzo, abbiano la vasca superiore

accenni anche nella Bibbia. Nel mondo fenicio-punico si preferivano installazioni permanenti piuttosto che mobili; comunemente erano usati palmenti con vasche sia costruite con mattoni d'argilla o con pietre murate, sia scavate nella roccia in aperta campagna. Questi modelli restano molto diffusi nell'area anche in epoca romana e bizantina. In ambito minoico e miceneo si usavano solitamente vasche di argilla, poste su due livelli, ma vi erano anche vasche in pietra<sup>60</sup>.

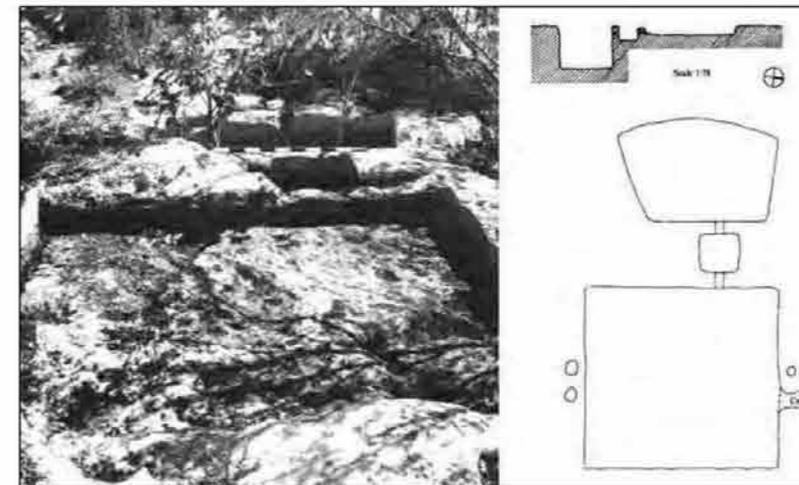


Fig. 21 – Palmento in Palestina presso Jenin, II millennio a.C. (da AHLSTRÖM 1978)



Fig. 22 – Palmento minoico, Creta, Festo, II millennio a.C. (da KOPAKA-PLATON 1993)

non ancora scavata in profondità, ma limitata a pochi cm, con una canaletta che porta il mosto nella seconda vasca di raccolta. Palmenti simili sono stati rinvenuti anche in Italia, come ad es. a San Lorenzo, fraz. di Ventimiglia (IM).

<sup>60</sup> VD. K. KOPAKA, L. PLATON, "Lenói minoikói. Installations minoennes de traitement des produits liquides", *Bulletin de Correspondance Hellénique*, 117, 1, 1993, pp. 35-101.



Fig. 23 – Palmento minoico in argilla – Isola di Creta, museo di Sitia, II millennio a.C.

Nelle città della Grecia, comprese le colonie greche della Magna Grecia, non sono stati trovati palmenti di pietra o di muratura per la vinificazione: in genere, come risulta da alcune raffigurazioni vascolari, si usavano impianti di legno, leggeri e trasportabili. Tuttavia, le fonti scritte attestano per la città di Atene, verso la fine del V secolo a.C., anche l'utilizzo di pigiatoi portatili di pietra (*lenói*) accanto a quelli di mattoni<sup>61</sup>.

Nell'ambito della Magna Grecia, sull'isola d'Ischia (antica colonia di Pithecusa), lo scavo di una fattoria del VI secolo a.C. a Punta Chiarito ha messo in luce una vasca in pietra ovale irregolare con un versatoio, interpretata come pigiatoio per il vino o base di torchio; nel contesto vi sono anfore, grossi vasi (*pithoi*), fosse di piantagione di vigne e buchi lasciati dai pali delle viti<sup>62</sup>.

Sempre riguardo alla Magna Grecia, lo scrittore Diodoro Siculo descrive un impianto con un pigiatoio o vasca in muratura rivestita di malta della capacità di 200 ettolitri, collegata con condotte a 300 giare tagliate nella pietra ciascuna da 20 ettolitri, utilizzato ad Agrigento nel V sec. nella casa del ricco Tellias<sup>63</sup>.

In un contesto greco con influenze puniche, la fattoria siciliana di Contrada Priorato (Butera), di IV sec. a.C., sono stati trovati bacini scavati nella roccia<sup>64</sup>. In

<sup>61</sup> Vd. W. K. PRITCHETT, A. PIPPIN, "The Attic Stelai, part II", *Hesperia*, 25, 3, 1956, pp. 178-328; D. A. AMYX, "The Attic Stelai, part III, Vases and Other Containers", *Hesperia*, 27, 3, 1958, pp. 163-254.

<sup>62</sup> Vd. G. OLCESE, *Le anfore greco-italiche di Ischia: archeologia e archeometria*, Ed. Quasar, Roma, 2010, pp. 17-21.

<sup>63</sup> Diodoro Siculo, XIII, 83, 3.

<sup>64</sup> Vd. J.-P. BRUN, *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris, 2004.

seguito, impianti a semplice e doppia vasca in roccia sono documentati in fattorie ellenistiche<sup>65</sup>.

L'Etruria e il vicino Lazio sono ricchi di palmenti rupestri a doppia vasca, in queste zone chiamati "pestarole", con poche varianti non sostanziali relative all'accuratezza della fattura, la grandezza e profondità delle vasche, la presenza di incassi per pali di torchio, la collocazione in grotta<sup>66</sup>. La cronologia è in genere molto incerta, e mancano riscontri per l'epoca antica, anche se il loro utilizzo appare ben possibile. I contesti sono generalmente di epoca romana: a Sutri, a Norchia, a Monte Crescenzo vi sono impianti che tagliano tombe di III-II secolo a.C., oppure si inseriscono in contesti tardo-repubblicani ed imperiali, oppure presentano le pareti in roccia integrata da murature in laterizio<sup>67</sup>.

Tuttavia, in ambito etrusco, lo scavo di un complesso a San Giovenale ha portato alla luce un piccolo palmento o pestarola ricavato in un unico blocco di tufo, con due vasche a differenti livelli connesse da un foro, la prima di 1,1 x 0,6 m e la seconda di 0,6 x 0,6 m. L'ambiente in cui è stato trovato il palmento è datato



al VI sec. a.C., ed è rimasto in funzione fino agli inizi del III sec. a.C. Restano però margini di incertezza sull'antichità del reperto, in quanto il sito risulta abitato fin dai tempi del bronzo finale<sup>68</sup>.

Fig. 24 – Palmento di San Giovenale, Etruria, VI sec. a.C. (da BACKE-FOSBERG 2005)

<sup>65</sup> FORBES 1955, pp. 138-142.

<sup>66</sup> QUILICI 1994. Vd. anche L. QUILICI, "Opifici rupestri dell'Italia centrale in età antica e medioevale" in *Atti del XXI Convegno di Studi Maceratesi* (Matelica 1985), Macerata, 1988, pp. 41-65.

<sup>67</sup> QUILICI 1994, p. 186; 191.

<sup>68</sup> Vd. Y. BACKE-FOSBERG, *Crossing the bridge. An interpretation of the archaeological remains in the Etruscan bridge complex at San Giovenale, Etruria*, Department of Archaeology and Ancient History, Uppsala Universitet, 2005.

Se nei contesti etruschi e greci le attestazioni sono scarse e di incerta cronologia, in epoca romana vi sono numerose testimonianze dell'uso di palmenti scavati nella roccia, ma, nello stesso tempo, questa tecnologia appare già vecchia e superata. I Romani, grandi vinificatori, utilizzavano solitamente installazioni costruite in muratura, pigiatoi squadrati e cementati con mattoni o pezzi di pietre, e rivestiti di intonaco impermeabile. Secondo Catone (II sec. a.C.) le uve erano pestate nel *torcularium* o *vasca*, una piattaforma in muratura rettangolare usata sia per pestare che per spremere<sup>69</sup>; il mosto si raccoglieva in una seconda vasca posta più in basso. L'esigenza di produrre in grandi quantità per il mercato fa sì che in molti casi questi impianti romani abbiano dimensioni consistenti, con vasche di diversi metri quadri, quantità dunque non confrontabili con la produzione di un semplice palmento. L'eccezionale cantina dell'agrigentino Tellias sembra ormai in epoca romana diventata la regola per le numerose ville rustiche esistenti in Italia: ad esempio, la villa di Boscoreale, con i suoi numerosi *dolia* infossati nel terreno per garantire una costante temperatura-ambiente.

I Romani migliorano le tecnologie agricole con l'invenzione del *trapetum*, ma continua a sopravvivere la pressa meccanica in vasca; l'impianto a doppia vasca rupestre si affianca a quello in muratura, con le stesse forme e funzioni, anche se meno evoluto, meno capiente, meno diffuso. Diverse sono le attestazioni archeologiche, in tutto il Mediterraneo: In Portogallo, Spagna, Francia, Algeria, Turchia sono stati trovati palmenti in pietra a due vasche in contesti riferibili a ville romane, anche con l'incasso per la leva del torchio<sup>70</sup>.



In Italia, fra le attestazioni di età romana, abbiamo una coppia di palmenti a doppia vasca scavati nel tufo (al di sopra di tombe etrusche), a Pian Conserva, Tolfa (Rm), e forse pertinenti ad un vicino vigneto del II secolo a.C.; ma per gli stessi archeologi l'ipotesi di un utilizzo medioevale sembra quella più plausibile<sup>71</sup>.

Fig. 25 – Palmento nel tufo a Pian Conserva, Tolfa (da CIACCI - ZIFFERERO 2009)

<sup>69</sup> L'etimologia di *vasca*, dall'agg. *vascus*, *a*, *um* con il significato di "trasversale, obliquo", indica chiaramente la necessaria inclinazione o pendenza per far defluire il mosto.

<sup>70</sup> Vd. QUILICI 1994, p. 189.

<sup>71</sup> M. GIANNACE, A. MASI, F. VALLELONGA, "Il 'Progetto Vinum': vite silvestre e siti archeologici - 2", in CIACCI - ZIFFERERO 2009, pp. 39-45.

Va detto però che l'area è caratterizzata da un'abbondante presenza di vite silvestre, e forse si potrebbe anche ipotizzare l'uso del palmento in tempi anteriori ai Romani.

Presso Vibo Valentia, in loc. Pannaconi, in una fattoria romana di epoca repubblicana è stata rinvenuta una grande vasca scavata nella roccia calcarea, di 2,2 x 5,5 m, poi rimpicciolita e ristrutturata in muratura; la vasca è fornita di un incavo per l'asta mobile della pressa o *torcularium* al suo interno<sup>72</sup>.

Un brano di Ateneo, che però sembra riferirsi all'epoca greca arcaica (VI secolo a.C.), ricorda che tutti gli abitanti di Sibari possedevano cantine collocate lungo la spiaggia; il vino giungeva a queste dalle colline circostanti, mediante un sistema di canalizzazioni<sup>73</sup>. Si presuppone quindi che le uve fossero spremute nelle vigne stesse, mediante pigiatoi a impianto fisso (di pietra, o in muratura), collegati ai canali. La cosa è sembrata inverosimile, quasi una leggenda legata al proverbiale lusso dei Sibariti, fin quando, nello scavo di una villa romana di epoca repubblicana presso Sibari-Thuri, si è scoperto che il locale con le attrezzature per la produzione del vino era collegato per mezzo di una tubatura alla spiaggia, presso la quale era poi verosimilmente imbarcato sulle navi<sup>74</sup>. In epoca romana continuavano a sussistere quindi le modalità produttive già in uso presso i coloni greci di Sibari.

Uno studio di Andrea Filocamo sulla produzione di vino in Calabria in età tardoantica ne ipotizza la crescita e lo sviluppo a partire dal IV secolo d.C., in base alle fonti letterarie, alla circolazione numismatica, e al ritrovamento di anfore vinarie e di palmenti<sup>75</sup>, datati, con Sculli, all'età imperiale romana: ne sono stati segnalati oltre 700 nella sola zona di Reggio. Sculli ritiene che le complesse operazioni della vitivinicoltura avevano bisogno di manodopera disponibile in abbondanza per tutto l'anno, e che queste condizioni erano ottimali proprio durante il periodo imperiale romano<sup>76</sup>.

Nella Sardegna (altra area di diffusione naturale della vite silvestre), in epoca romana, troviamo quattro vasche di arenaria nel nuraghe Arrubiu (Orroli, Cagliari), del II sec. a.C., vasche che rientrano nella tipologia fenicio-punica dei bacini rettangolari comunicanti, come nel sito punico di Truncu 'e Molas nel golfo di Oristano, del V secolo a.C. Anche in Sardegna vi sono palmenti scavati nella

<sup>72</sup> QUILICI 1994, pp. 187-188.

<sup>73</sup> Ateneo, XII, 519d.

<sup>74</sup> Vd. E. MAGALDI, *Lucania romana*, Istituto di Studi Romani, Roma, 1947, pp. 62-63. Vd. E. GALLI, "Due ville romane in agro Sybaritano", in *Atti del II Congresso Internazionale di Studi Romani*, vol. I, Roma, 1931, pag. 267 sgg.

<sup>75</sup> A. FILOCAMO, "Circolazione monetale e produzione di vino: aspetti dell'economia del Bruzio in età tardoantica", *Rivista Italiana di Numismatica*, 2006, 107, pp. 81-111.

<sup>76</sup> SCULLI 2002.

roccia: tre installazioni, di dimensioni notevoli, ciascuna con due vasche rettangolari a quote diverse e comunicanti sono documentate in località S'Abba Druche (Bosa), e si ritiene che fossero in uso negli ultimi secoli a.C., in epoca romana, anche se mancano dati precisi<sup>77</sup>. Uno dei bacini superiori presenta nella parete un incavo che potrebbe essere funzionale all'attacco di una leva di torchio, per spremere le vinacce nella vasca stessa dopo la pigiatura.



Fig. 26 – Palmento di “Li Montanari” – Fori per leve di torchio (evidenziati con frecce)

Si è osservata la stessa caratteristica nel palmento cilentano a “Li Montanari”. Infatti la vasca presenta tre fori sulla parete di fondo, uno quadrato, quasi una piccola nicchia, al centro, e due circolari ai lati. Come nelle installazioni di epoca romana, i fori dovevano essere funzionali all'utilizzo della leva del torchio, forse con argano. In alto, nella muratura, vi sono altre due nicchie quadrate, che probabilmente documentano utilizzi in epoche successive, con diverse attrezzature adattate al palmento. Sono state proposte alcune ricostruzioni dei possibili sistemi di torchiatura in vasca<sup>78</sup>, tuttavia, se questi si adattano a palmenti relativamente

<sup>77</sup> Vd. P. VAN DOMMELEN, C. GOMEZ BELLARD, G. PÉREZ JORDÀ, “Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino”, in *L'Africa Romana*, XVIII, 2010, vol. II, pp. 1187-1202.

<sup>78</sup> Vd. QUILICI 1994; C. B. DE ALMEIDA, J. M. ANTUNES, P. B. DE FARIA, “Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2, 2, 1999, pp. 97-103.

bassi come quello di “Li Montanari”, appare decisamente improbabile la loro applicabilità a palmenti elevati in altezza come quello di Novi Velia. Inoltre, l'adattamento del torchio appare quasi sempre approssimativo, nel senso che si adatta una tecnologia più recente a vasche in pietra più antiche, realizzate da qualcuno che non prevedeva l'uso del torchio, e che sfruttava al meglio le più varie configurazioni naturali delle rocce rupestri.

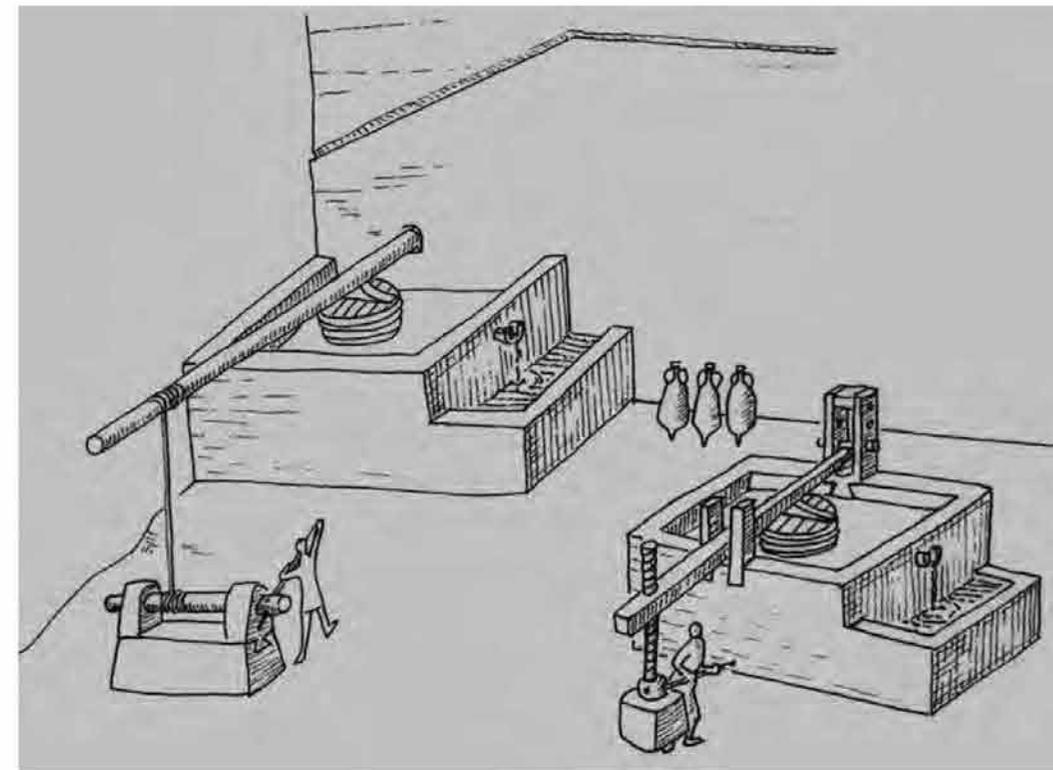


Fig. 27 – Ricostruzione di palmenti con torchio (da QUILICI 1994)

Completivamente, le scarse attestazioni di palmenti in qualche modo databili non ci permettono di risolvere con sicurezza il problema della cronologia. I numerosi palmenti in pietra scavati nella roccia esistenti in Italia, e particolarmente nelle regioni una volta etrusche e nella Magna Grecia, pur se solitamente raggruppati in singole aree, sono sfortunatamente senza contesto, ovvero non sono associabili ad elementi che ne consentano una datazione sicura, che potrebbe così oscillare secondo i casi dal primo millennio a.C. all'epoca moderna, essendo stati sovente utilizzati fino al secolo scorso. Anche gli eventuali fori o alloggiamenti nella roccia per fissare gli elementi del torchio, ed i segni eventualmente incisi, ma evidentemente in tempi posteriori alla costruzione, non ci dicono molto

(rimandando nei pochi casi al medioevo bizantino)<sup>79</sup>. E i palmenti attestati in un contesto romano, o dei quali si ipotizza una piena utilizzazione in epoca romana, comunque presentano caratteri di arcaicità, per cui potrebbero essere residui recuperati di insediamenti più antichi.

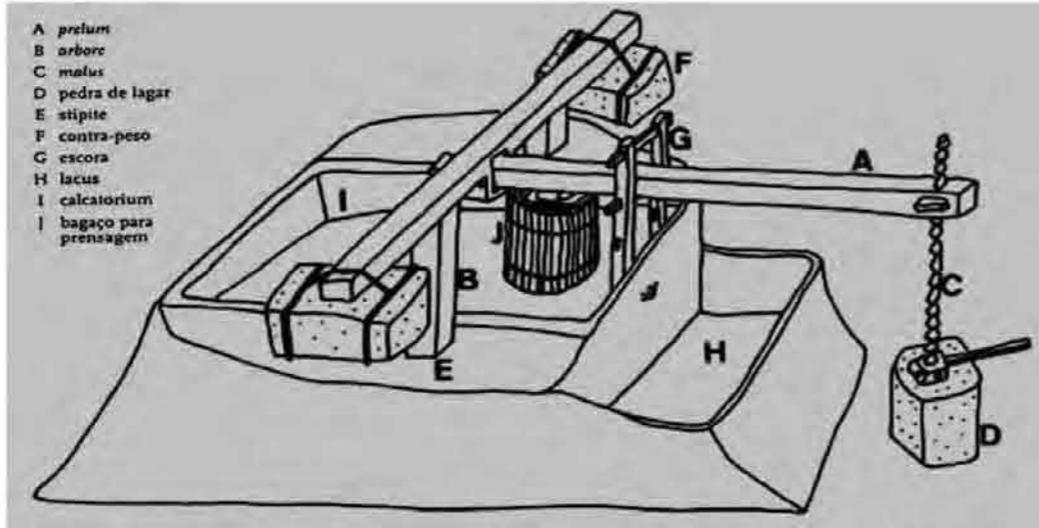


Fig. 28 – Ricostruzione di palmenti con torchio (da ALMEIDA – ANTUNES – FARIA 1999)

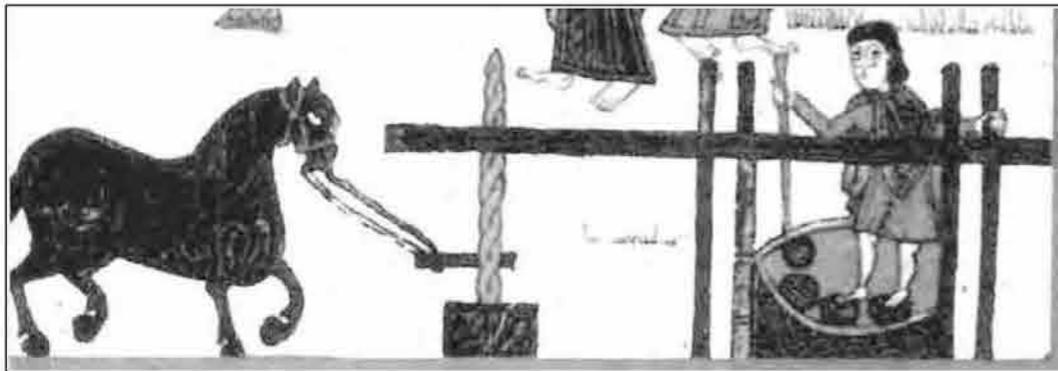


Fig. 29 – Un palmento con torchio in un ms medioevale del Beato di Liebana, XI sec.

Secondo Quilici, l'apparizione dell'impianto rupestre a doppia vasca in Italia potrebbe risalire all'VIII-VII secolo a.C., in concomitanza con l'introduzione della vite coltivata, ma non ci sono riscontri certi, e un sicuro utilizzo si documenta

<sup>79</sup> Frequenti sono i segni di croce. Su alcuni palmenti nei pressi di Ragusa sono state trovate delle iscrizioni con le quali i contadini cercavano di scongiurare e tener lontana la cattiva annata.

soltanto a partire dalla tarda repubblica<sup>80</sup>. Ma poiché le nuove ricerche hanno retrodatato la coltivazione della vite (almeno quella silvestre) e le operazioni di vinificazione all'età del ferro, potremmo quindi riferire a quest'epoca anche l'uso dei primi palmenti in Italia.

Come interpretare allora il quadro che emerge da questi studi? Una considerazione si impone su tutte le altre: nel mondo greco-romano, chi produceva il vino in quantità destinate alla vendita, ovvero con una produzione a livello "industriale" per il mercato, non usava certo palmenti rupestri, ma grandi palmenti in muratura racchiusi in appositi edifici, nei quali era presente anche il torchio, e grossi vasi per la fermentazione e la conservazione. I palmenti in muratura erano molto più semplici da costruire, nelle dimensioni volute, per grandi quantità di prodotto. I palmenti di pietra potevano essere utili per grosse produzioni solo se utilizzati in gran numero, tutti insieme, e solo se l'uva veniva soltanto pigiata, portando il mosto a fermentare altrove.

Si potrebbe ritenere allora che i palmenti in pietra fossero utilizzati solo per produzioni minime, familiari, autarchiche. Ma, ancora una volta, bisogna valutare la convenienza. Perché affannarsi a scavare le rocce quando poteva bastava una semplice tinozza di legno? E perché i palmenti sono presenti solo in alcune zone, e non dovunque vi siano state fattorie romane? E comunque, le piccole aziende di famiglia che nel medioevo dilagarono nel Cilento e nel Salernitano, grazie a particolari contratti agrari, attestati dal *Codex Diplomaticus Cavensis*, utilizzavano un apposito edificio, chiamato *palmentum*, nel quale c'era una vasca in muratura per la spremitura, sicuramente continuando usanze precedenti. Anche i piccoli proprietari romani, allora, non dovevano comportarsi diversamente.



Fig. 30 – Un tipico palmento romano in muratura in un mosaico di S. Costanza, Roma

<sup>80</sup> QUILICI 1994, p. 191.

Nel complesso l'incertezza dei dati cronologici sul palmenti di pietra sembra comunque condurre ad un'ipotesi che via via si consolida, compatibile in tutti i casi esaminati: si tratterebbe di reperti antichissimi, arcaici, di forme e capienze diverse, a volte rudimentali e non pienamente funzionali al loro scopo. In epoche successive, quando si sono affermate decisamente altre tecniche, sono usati solo sporadicamente, sia da gruppi umani con poche risorse e poca uva da pigiare, sia perché si trovano lì nei pressi a disposizione, quasi dei relitti, e sarebbe un peccato non sfruttarli.

La nostra ipotesi, quindi, in accordo con quella di Salvatore Puglisi<sup>81</sup>, è che i palmenti in pietra scavati nella roccia presenti in Italia, compresi quelli ritrovati nel Cilento, siano molto più antichi dell'epoca greco-romana, e risalgano agli inizi del primo millennio a.C., se non alla fine del secondo. La cronologia si accorderebbe con i ritrovamenti medio-orientali; la tradizione potrebbe essere giunta con i navigatori egei o fenici. La civiltà protostorica o dell'età del ferro che in Italia costruisce e mette in opera questi palmenti rupestri conosce la vite e il vino, ma non conosce ancora le costruzioni in muratura, e si abita ancora in villaggi di capanne, fatte con canne, legno e fango, oppure in grotta; ci sono però grossi vasi per conservare le derrate alimentari. Il palmento è così funzionale alla spremitura con i piedi, ma non alla torchiatura, praticata solo in un secondo momento nella stessa vasca, o forse praticata con altre tecniche, come quella visibile in alcuni affreschi egiziani, raccogliendo le vinacce in un panno, sacco o rete fine, che due persone torcono a forza di braccia. Per la fermentazione, per quantità minime, poteva bastare la prima vasca, lasciando il tutto all'aria aperta, oppure si usavano grossi vasi. Il mosto veniva raccolto nella seconda vasca del palmento e versato nei vasi. La produzione doveva essere "collettiva", anche se è probabile si fosse già formata una classe ricca che mirava al potere, alla proprietà, all'ostentazione dei simboli di status. Nella coltivazione si usavano semplicemente le viti selvatiche, e non i vitigni scelti delle epoche successive.

Sembra venire incontro all'ipotesi qui delineata il fatto che i palmenti del Monte della Stella (1130 m) si trovano ad una quota ove a memoria d'uomo non sono mai state coltivate viti, perché l'ambiente e il clima montano attuale, dei nostri tempi, non è adatto. Perché allora si trovano qui i palmenti? Se per i nostri tempi non c'è spiegazione, il clima di mille anni fa, al tempo dei monaci del convento di Sant'Arcangelo di Perdifumo, doveva essere sicuramente favorevole alla coltivazione della vite ad alte quote. Dall'anno 1000 al 1350 circa si ebbe infatti in Europa una fase climatica molto favorevole, che portò alla coltivazione della vite verso nord fino in Scozia, e in altezza fino a 1200 m sul livello del mare<sup>82</sup>. Probabilmente anche il clima di tremila anni fa doveva essere diverso

<sup>81</sup> PUGLISI 2009.

<sup>82</sup> Vd. A. SCIENZA, "La storia della civiltà europea raccontata attraverso l'origine dei suoi vitigni", in G. NEGRI, E. PETRINI, *Roma caput vini. La sorprendente scoperta che cambia*

dall'attuale, permettendo la coltivazione della vite in montagna, almeno di quella selvatica<sup>83</sup>, più resistente. In Sicilia, nella zona dell'Etna, si trovano palmenti ad una quota di circa 1200 m di altezza, in una zona di megaliti, nella quale inoltre si rinvenivano ancora nel terreno ceppi di antichi vitigni<sup>84</sup>. Anche il contesto del Monte della Stella presenta testimonianze di antichi e grossi ceppi di vite (selvatica?) emersi dal sottosuolo durante scavi nei terreni, e di lavorazioni megalitiche e manufatti in pietra, messi in opera da un popolo che in tempi antichissimi abitava queste zone<sup>85</sup>. A costoro va forse attribuita anche la costruzione dei palmenti locali: una struttura in pietra, a forma di vasca ellittica, poco profonda, situata lungo il sentiero che collega la cappella di S. Maria della Stella con i ruderi del "Castelluccio", scoperta qualche anno fa da Marco Castelnuovo ed interpretata in attesa di nuovi studi come "pozza sacrificale", potrebbe invece essere un antichissimo palmento della "Petelia enotria" (che porterebbe così a sei il numero complessivo di palmenti accertati nel Cilento)<sup>86</sup>.

Il fatto che i palmenti rupestri di solito si concentrano in determinate aree, quasi fossero pertinenza di un solo vicino insediamento, fa pensare ad un uso non diffuso dovunque, ma limitato a particolari gruppi umani, in relazione a precisi villaggi, detentori delle tecniche di lavorazione. Un migliaio di palmenti all'estremità della Calabria sono tanti, ma comunque in un'area limitata. Se ipotizziamo la loro costruzione in epoca romana, sarebbe difficile spiegare come mai non si trovino dovunque vi siano ville rustiche, ma solo in determinate zone. L'esempio vale anche per il Cilento: ci sono tanti massi isolati nelle campagne intorno al Monte Gelbison, ma solo due ci sono finora noti come palmenti. Le ville romane della zona non avrebbero avuto necessità di molti altri impianti? Evidentemente li costruivano, ma in muratura.

Anche la presunta lavorazione "a coppelle" visibile sul palmento di Novi Velia, se l'ipotesi è giusta, rimanderebbe ad epoche antiche, protostoriche. Come

*il mondo del vino*, Mondadori, Milano, 2011 (pp. 181-202), pag. 194.

<sup>83</sup> Vd. ad es. per l'epoca tardo antica Venanzio Fortunato, *Carmina*, X, 9, vv. 29-42, che descrive un paesaggio montano lungo la Mosella in Gallia, dove fra le rocce si addensano le viti, e lo stesso vendemmiatore raccoglie i grappoli sospeso fra le rupi. Per le nostre terre, ricordiamo un brano di Avieno, *Descriptio orbis terrae*, vv. 498-504, che descrive il Picentino come zona ricca di vigneti ad alta quota: "Se poi volgi lo sguardo verso il tiepido mezzogiorno, vedrai le più alte cime boschive dei monti del Picentino; la loro chioma si distende in copiose viti, e Bacco ricopre i campi con estesi tralci". Altri monti la cui chioma è dunque costituita dal verde delle viti...

<sup>84</sup> PUGLISI 2009, pag. 68.

<sup>85</sup> Vd. D. IENNA, "Simbologie e rituali di fecondità nel Cilento montano", *Annali Storici di Principato Citra*, III, 1/2, 2005, pp. 11-58; M. CASTELNUOVO, "Indagini topografiche sul Monte della Stella (sito di una antica Petelia Enotria?)", *Annali Storici di Principato Citra*, VII, 2, 2009, pp. 5-35.

<sup>86</sup> CASTELNUOVO 2009, pp. 23-24.

pure l'usura della parte interna delle vasche, presente in genere in molti palmenti, dovuta agli agenti atmosferici, ma operante su tempi di secoli se non di millenni.



Fig. 31 – Antichissimo palmento sulla cima del Monte della Stella (da CASTELNUOVO 2009)

Chi sono allora questi antichi vinificatori che costruiscono ed utilizzano i palmenti rupestri? Potrebbero essere popolazioni di tipo appenninico o protovillanoviano, come tante dell'Italia del secondo e primo millennio a.C., in epoca protostorica. Vinaccioli trovati in contesti preistorici e protostorici dell'Italia centromeridionale sembrano provare la coltivazione della vite fin dall'epoca neolitica<sup>87</sup>. Nel X secolo a.C. ne è attestata la coltivazione in Campania a Poggiomarino<sup>88</sup>. Altre ricerche hanno evidenziato la coltivazione della vite da parte di comunità villanoviane, secondo modalità che precedono la diffusione delle

<sup>87</sup> G. BARTOLONI, *La cultura villanoviana. All'inizio della storia etrusca*, Roma, Carocci, 2004, pag. 57.

<sup>88</sup> C. CICIPRELLI et al., "La vite a Poggiomarino, Longola: un contesto di vinificazione dell'età del ferro", in P.G. GUZZO, M.P. GUIDOBALDI (a cura di), *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana*, Roma, 2008.

tecniche di coltivazione greche attuata dai coloni di Pitecusa-Ischia<sup>89</sup>, Villanoviani ed Etruschi infatti associano la vite ad alti alberi, quali olmi e pioppi (è la cd. "vite maritata"), mentre i Greci usano un allevamento intensivo a tutore secco e potatura corta.

Le popolazioni protostoriche del II millennio a.C. in Italia hanno molti aspetti culturali in comune, oggetti e corredi, specialmente nel XIII e XII secolo, per l'azione di officine e mercanti egeo-micenei. Con la cd. "precolonizzazione" micenea, archeologicamente attestata, si riacordano le storie mitiche della venuta di eroi cretesi, greci e troiani: stranieri che immancabilmente sposano la figlia del re indigeno e si integrano nella comunità portando novità e miglioramenti di varia natura<sup>90</sup>.

In tutta la penisola troviamo così una cultura omogenea, definita anche "appenninica"; gli insediamenti sono ormai stabili, di dimensioni consistenti, in punti elevati naturalmente difesi; si pratica la pastorizia, con transumanza a medio raggio. Ma devono già conoscere ed apprezzare i doni della vite. Nel bronzo finale gli insediamenti si fanno più complessi, e si sviluppa la cultura protovillanoviana (XII-X sec.). Si conosce poco sull'organizzazione dei villaggi protostorici, ma negli scarsi contesti studiati della tarda età del bronzo è ampiamente attestata la lavorazione della pietra. In Maremma, presso Sorgenti della Nova, troviamo un insediamento articolato su ampie terrazze, sotto roccia, con capanne e abitazioni in grotta, scavate nella roccia e lisciate con asce di bronzo; le capanne presentano la base scavata nel banco tufaceo, con canalette perimetrali e fori per i pali. A Luni sul Mignone è stata rinvenuta una capanna monumentale scavata nella roccia, fino a 6 m di profondità<sup>91</sup>. In generale vi era l'uso di fondare le capanne sulla roccia. In alcuni casi, palmenti con la prima vasca poco incavata sono stati interpretati come fondo di capanne protostoriche.

Queste popolazioni, da lungo tempo a contatto con i Greci, prima con i Micenei e poi con i coloni delle prime fondazioni magnogreche, vennero indicate con il nome di "Enotri", *Ἰνότηρι*, con il significato approssimato di "popolo della vite" o "del vino", dal tema mediterraneo \*woina, \*woino-, "vite, vino"<sup>92</sup>. Enotri sono, così, i primitivi abitanti dell'Italia meridionale, detta anche Enotria. Enotri sono anche gli antichi abitatori della Lucania, come attestano vari scrittori, in particolare Erodoto, che segnala la presenza degli Enotri nel sito della futura Elea-Velia nel Cilento, e Strabone, che pone di fronte a Velia le "Isole Enotridi"<sup>93</sup>.

<sup>89</sup> SCIENZA - BOSELLI 2003, pag. 22.

<sup>90</sup> BARTOLONI 2004, pp. 81-82; 90-91.

<sup>91</sup> BARTOLONI 2004, pag. 72; 89.

<sup>92</sup> Vd. G. ALESSIO, *Contributo linguistico alla preistoria, alla protostoria e alla storia della Lucania*, Liguori, Napoli, 1962, pp. 27-28. Per il lessicografo Esichio, *ἰνότηρι* è sinonimo di *χάρᾱξ*, "palo di vite".

<sup>93</sup> Vd. Erodoto, I, 167; Strabone, VI, 1, 1 (C 253). L'Enotria si chiamava così dall'ottimo

L'attuale Cilento faceva parte della Lucania antica, e non mancano nel territorio numerosi insediamenti preistorici e protostorici, nonostante la documentazione sia per forza di cose lacunosa<sup>94</sup>.

Alcune di queste popolazioni enotrie, a contatto con i Greci, cominciano a differenziarsi, a caratterizzarsi, ed a prendere un nome particolare. Una di queste doveva essere il popolo dei *Serdaioi*, indigeni che gravitavano intorno al territorio di Sibari e di Poseidonia, variamente collocati dagli studiosi<sup>95</sup>, con i quali Sibari stabilì un trattato di amicizia del quale si fece garante la città di Poseidonia<sup>96</sup>. I *Serdaioi* cominciarono anche a battere moneta, ad imitazione dei Greci. Significativamente, sulle loro monete, di fine VI - inizi V secolo a.C., ci sono le raffigurazioni di Dioniso, dio del vino, e di un grappolo d'uva<sup>97</sup>.

Esattamente le stesse raffigurazioni presenta anche una moneta di Naxos, ossia Nasso, la più antica colonia greca della Sicilia, fondata dai Calcidesi dell'Eubea, "dieci generazioni dopo la guerra di Troia"<sup>98</sup>. A Nasso si dava grande importanza al culto di Dioniso, coinvolgendo anche gli indigeni siculi, con scambi e rapporti di amicizia che permisero la pacifica occupazione del territorio, in particolare la fertile valle dell'Alcantara<sup>99</sup>. E proprio questa valle è un importante sito di palmenti rupestri, solo di recente studiati e datati in via di ipotesi ad un'epoca che precede l'arrivo dei coloni greci<sup>100</sup>. E a Nasso, come attesta il poeta Archiloco, già agli inizi del VII secolo a.C. si produceva un vino di grande qualità,

vino che si produceva; gli Enotri o Pelasgi giunsero in Italia provenendo dall'Arcadia in Grecia, molte generazioni prima della guerra di Troia (Servio, *Comm. in Verg. Aen.* I, 532; Dionisio di Alicarnasso, *Ant. Rom.*, I, 11-13). Ai Pelasgi o Enotri è collegata la vite aminea e il vino amineo, molto diffuso in Italia (Varrone, *Fragm. gramm.*, 380, p. 346F). L'abbondanza della produzione di vino in Lucania in epoca imperiale è attestata da una disposizione del *Codex Theodosianus* (XI, 28, 7) che ne prevede l'uso per il pagamento delle tasse. Nella regione era diffuso poi un vitigno particolare detto "lucano", particolarmente adatto ai luoghi ombrosi, nebbiosi ed elevati (Varrone, *De re rustica*, I, 25; Plinio, *Nat. hist.*, XIV, 4, 46). Il vino della zona di Sibari - Thurii era molto dolce, e aveva proprietà medicinali (Plinio, *Nat. hist.*, XIV, 3, 39; 6, 69; Strabone, VI, 1, 14, c263).

<sup>94</sup> Vd. F. ARCURI, C. TORRE, "Cilento preistorico", in C. MAIURI, A. LA GRECA (a cura di), *Il Cilento. L'insegnamento della cultura locale. Proposte didattiche e saggi di storia, arte, ambiente, folklore, alimentazione*, Atti del Corso di aggiornamento per docenti, Scuola Media Statale di Pollica-Montecorice, 1998, pp. 75-123.

<sup>95</sup> Vd. E. GRECO, "Serdaioi", *AION - Annali dell'Istituto Universitario Orientale di Napoli*, sez. Archeologia e Storia Antica, XII, 1990, pp. 39-57.

<sup>96</sup> Vd. R. MEIGGS, D. LEWIS, *A Selection of Greek Historical Inscriptions*, Oxford, 1969, n. 10; M. GUARDUCCI, *Epigrafia greca II*, Roma, 1969, pp. 541-543.

<sup>97</sup> Vd. L. BROUSSEAU, "Le monnayage des Serdaioi revisité", *Revue Numismatique*, 2010, pp. 257-285.

<sup>98</sup> Tucidide, VI, 3, 1; Strabone, VI, 267.

<sup>99</sup> Vd. B. PACE, *Arte e civiltà della Sicilia antica*, vol. I, Milano-Roma, 1935.

<sup>100</sup> PUGLISI 2009.

paragonabile al mitico "nettare degli dèi"<sup>101</sup>.



Fig. 32 – Moneta dei *Serdaioi* e moneta di Nasso, con Dioniso e grappolo d'uva

Seguendo questa ipotesi, gli indigeni siculi, appartenenti ad un gruppo affine agli Enotri, avrebbero costruito ed usato per primi i palmenti di pietra della valle dell'Alcantara presso Francavilla di Sicilia, coinvolgendo poi i coloni greci ivi stanziati, portatori di nuove tecnologie agricole. Anche in altre regioni dell'Italia i palmenti rupestri sarebbero stati opera di gruppi di Enotri in età protostorica; tale usanza doveva far parte della loro cultura materiale, finalizzata alla produzione di vino da viti selvatiche, senza particolari tecniche di allevamento o di lavorazione.

Scomparsi gli Enotri o integratisi con le popolazioni successive, dovette scomparire anche la tradizione della lavorazione dei palmenti in pietra, il cui schema o modello restò nella memoria e nelle usanze, ma elaborato ora in forme più pratiche ed evolute, con vasche in muratura o tini di legno. Dove erano sopravvissuti, i palmenti di pietra furono ancora utilizzati nei fondi di piccole e medie dimensioni, sia in epoca greca e romana, sia medioevale e moderna. In questo utilizzo posteriore, un fattore importante era sicuramente dato dall'estensione e dalla proprietà della terra, dei vigneti. Se le vigne appartenevano ai piccoli contadini, si può immaginare una continuazione nell'uso dei palmenti preesistenti; se invece appartenevano ai grossi proprietari romani, oppure ai baroni dell'età moderna, dotati di attrezzature adeguate al volume della produzione, forse i palmenti rupestri dovettero cadere in disuso. Si possono immaginare anche situazioni complesse, nelle quali schiavi, piccoli contadini o coloni raccoglievano il mosto di una produzione abbondante per conto di uno o più signorotti locali: se i palmenti rupestri sopravvissero, in momenti particolari vennero ancora usati in modo intensivo, come nella Calabria tardo-antica. Ma non sempre, né dovunque. Quando poi agli inizi dell'Ottocento vi fu l'eversione della feudalità, la parcellizzazione della terra, la diffusione della piccola proprietà contadina, si ritornò ad utilizzare i palmenti rupestri per piccole produzioni, e sono questi i ricordi della nostra tradizione popolare, fin verso la metà del Novecento, quando le moderne tecnologie ne hanno decretato il definitivo abbandono.

<sup>101</sup> L'affermazione di Archiloco è citata in Ateneo, I, 30f.

Anche la terminologia linguistica, nelle varie zone d'Italia, sembra attestare l'antichità dei palmenti. Nel dialetto cilentano, il termine “*palmiénto*”, “*palmiéndo*”, “*parmiéndo*” oggi è conosciuto da pochissimi, che indicano o un edificio di campagna dove si faceva il vino, o una vasca di pietra all'aperto, coerentemente con l'utilizzo del termine nel medioevo (vd. i numerosi esempi del *Codex Diplomaticus Cavensis*) per indicare sia l'edificio che contiene la vasca di pigiatura sia la stessa vasca, anche isolata all'aperto. Molto più significativo è il termine usato nell'estrema Calabria, a Bova, nel dialetto greco locale: *lanó*, “palmento”, “vasca di pietra in cui si pigiano le uve”. Secondo Gerhard Rohlfs, deriva dal greco dorico della Magna Grecia *lanós*, che si riscontra ad es. nei versi del poeta siracusano Teocrito (III sec. a.C.)<sup>102</sup>, e nei contratti medioevali calabresi riguardanti terreni<sup>103</sup>. Non viene usata quindi la parola del greco ionico e bizantino *lenós*<sup>104</sup>, che può far pensare ad un uso medioevale, ma una parola del greco dorico antico, diffuso nelle colonie doriche della Magna Grecia. Seguendo questa ipotesi, il palmento con vasche di pietra venne denominato *lanós* dai primi coloni greci della Magna Grecia (VIII-VII secolo a.C.). Visto che poi essi preferirono generalmente usare palmenti di altra natura, di legno o muratura, più pratici e avanzati, appare probabile che, arrivando in Italia, i Greci abbiano “trovato” già in uso questi manufatti da parte delle popolazioni indigene.

Per concludere, restano ancora molte incertezze sull'origine dei palmenti in Italia, ma tutta una serie di indizi porta a ritenerli di epoca protostorica, su imitazione degli esempi di area mediterranea orientale, con riutilizzi in epoche successive, da parte dei Greci e dei Romani, nel medioevo, e fin quasi ai nostri tempi.

Inoltre, se questa ipotesi sugli “Enotri” quali costruttori dei palmenti rupestri

<sup>102</sup> Teocrito, *Idilli*, VII, v. 25: Licida incontra per strada Simichida che dalla città va verso la campagna, e in tono divertito gli chiede se si sta affrettando verso un banchetto, o verso il palmento (*lanós*) di un compaesano. Festa dunque il banchetto, festa anche la vendemmia e la pigiatura. Si evince quindi che i palmenti sono installazioni stabili nei campi. In *Idilli*, XXV, v. 28, il mitico re Augia possiede campi arati, i cui confini sono conosciuti solo dagli ortolani che giungono ai palmenti (*lenói*) all'inizio dell'estate. Il brano è ritenuto di difficile interpretazione, ma se si pongono i palmenti non nella casa-fattoria (come si è inteso), bensì in una zona in collina ai confini dei campi arati, fra i vigneti, presso i quali si coltivavano gli ortaggi, si comprende come gli ortolani possano conoscere i confini delle proprietà di Augia. Inoltre gli ortolani giungono agli inizi dell'estate, evidentemente non per la vendemmia, e i palmenti devono essere dunque installazioni fisse nei campi, stabili, in pietra, e non tini di legno.

<sup>103</sup> G. ROHLFS, *Scavi linguistici nella Magna Grecia*, Congedo, Galatina, 1974, pag. 109 e 161.

<sup>104</sup> Sempre in greco, *Lénai* sono le Baccanti, *leneón* è il luogo dove si trova il pressoio, *lenobátes* è colui che pigia le uve. Nel palmento, la vasca inferiore a volte è chiamata *upolénion*, “vasca di sotto”.

è nel giusto, ci troveremo di fronte a concrete, importanti ed uniche testimonianze della cultura di queste antiche popolazioni italiche, caratterizzate in qualche modo dalla cultura del vino, attraverso degli straordinari manufatti litici che hanno sfidato il tempo giungendo fino a noi, e che è nostro dovere preservare e valorizzare.



Fig. 33 – Il palmento di Novi Velia, vista con il Monte della Stella

### Bibliografia

- AA.VV., *La vigna di Dioniso. Vite vino e culti in Magna Grecia*, Atti del quarantanovesimo Convegno di studi sulla Magna Grecia (Taranto 24-28 sett. 2009), Istituto per la storia e l'Archeologia della Magna Grecia, Taranto, 2011.
- AMOURETTI M.C., BRUN J.-P. (éds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, (BCH, suppl. 26), Athens-Paris, 1993.
- ALOIA A., GUIDA D., IANNUZZI A., LAZZARI M., *Guida geologico-ambientale del Monte Gelbison - Novi Velia*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 2006.
- BARTOLONI G., *La cultura villanoviana. All'inizio della storia etrusca*, Roma, Carocci, 2004.
- BASILE B. et al., “Sopravvivenze dell'antico paesaggio della vite in Campania”, in

- DI PASQUALE 2011, pp. 96-105.
- BIANCO S., "Vino e simposio nelle comunità dell'Enotria", in DI PASQUALE 2011, pp. 120-131.
- BRUN J.-P., POUX M., TCHERNIA A. (éds.), *Le vin. Nectar des Dieux, Génie des Hommes*, Infolio, Gollion, 2004.
- BRUN J.-P., *Archéologie du vin et de l'huile de la préhistoire à l'époque hellénistique*, Paris, 2004.
- BRUN J.-P., "Le tecniche di spremitura dell'uva: origini e sviluppo dell'uso del torchio nel Mediterraneo occidentale", in CIACCI - RENDINI - ZIFFERERO 2007, pp. 55-67.
- BRUN J.-P., "La produzione del vino in Magna Grecia e in Sicilia", in AA.VV. 2011, pp. 95-142.
- CANTALUPO P., "I contratti di pastinato di S. Arcangelo di Perdifumo", *Annali Storici di Principato Citra*, V, 1, 2007, pp. 168-177.
- CASTELNUOVO M., "Indagini topografiche sul Monte della Stella (sito di una antica Petelia Enotria?)", *Annali Storici di Principato Citra*, VII, 2, 2009, pp. 5-35.
- CASTELLANO M., *Per la storia dell'organizzazione amministrativa della Badia della SS. Trinità di Cava dei Tirreni*, Napoli, 1994.
- CIACCI A., ZIFFERERO A. (a cura di), *Vinum. Un progetto per il riconoscimento della vite silvestre nel paesaggio archeologico della Toscana e del Lazio settentrionale*, Siena, 2005.
- CIACCI A., RENDINI P., ZIFFERERO A. (a cura di), *Archeologia della vite e del vino in Etruria*, Atti del Convegno Int. di Studi (Scansano 9-10 sett. 2005), Siena, 2007.
- CIACCI A., ZIFFERERO A. (a cura di), *Archeologia della produzione e dei sapori. Nuovi percorsi di ricerca in Etruria*, Nuova Immagine, Siena, 2009.
- CICIRELLI C. et al., "La vite a Poggiomarino, Longola: un contesto di vinificazione dell'età del ferro", in P. G. GUZZO, M. P. GUIDOBALDI (a cura di), *Nuove ricerche archeologiche nell'area vesuviana*, Roma, 2008.
- CORTONESI A., "Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo", in A. CORTONESI, G. PASQUALI, G. PICCINNI (a cura di), *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma-Bari, 2002, pp. 193-270.
- CORTONESI A., "La coltivazione delle vite nel Medioevo. Discorso introduttivo", in G. ARCHETTI (a cura di), *La civiltà del vino*, Brescia, 2003, pp. 3-14.
- CURTIS R. I., *Ancient Food Technology*, Brill, Leiden-Boston, 2001.
- D'ANGELO V., *La terra, la vite, il vino. Pietragalla e i palmenti: patrimonio di archeologia rurale. Viaggio di ricerca comparata nel bacino del Mediterraneo*, Paideia, Firenze, 2008.
- DEL RE A., ZIFFERERO A., "Il 'Progetto Archeovino' a Scansano: i parchi della viticoltura", in CIACCI - ZIFFERERO 2009, pp. 91-97.
- DE VITA G., "I palmenti di Pietragalla: un particolare sistema di grotte adibite alla

- trasformazione delle uve", *Ricerca e Territorio - Quaderni del CirTer*, I, giugno 1990, pp. 141-150.
- DI PASQUALE G. (a cura di), *Vinum Nostrum. Arte scienza e miti del vino nelle civiltà del Mediterraneo antico*, Giunti, Firenze, 2011.
- FILOCAMO A., "Circolazione monetale e produzione di vino: aspetti dell'economia del Bruzio in età tardoantica", *Rivista Italiana di Numismatica*, 2006, 107, pp. 81-111.
- FRANKEL R., *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield, 1999.
- GALLI E., "Due ville romane in agro Sybaritano", in *Atti del II Congresso Internazionale di Studi Romani*, vol. I, Roma, 1931, pag. 267 sgg.
- GIANNACE M., MASI A., VALLELONGA F., "Il 'Progetto Vinum': vite silvestre e siti archeologici - 2", in CIACCI - ZIFFERERO 2009, pp. 39-45.
- GIORDANO A., *Novi Velia nel cassetto*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1999.
- LA GRECA A., "I tini di pietra di Montanari", in *Guida ai beni culturali del Cilento*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1991, pag. 53.
- LA GRECA A., *Guida del Cilento - 3. I beni culturali*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1993, pp. 34-36 ("I palmenti").
- LA GRECA A., *I palmenti del Monte della Stella*, in ROSSI 1994, pp. 179-180.
- LA GRECA F., "Dolce come il miele, odorante di firi. Testi classici sul vino di Velia", in ROSSI 1994, pp. 157-170.
- LAZZARINI E., LONARDONI A. R., *Vino & Olio. Alimentazione, salute, bellezza*, Edizioni Mediterranee, Roma, 1983.
- MASI A., "Un esempio di archeologia dell'agricoltura: i palmenti", in CIACCI - ZIFFERERO 2005, pp. 83-95.
- MCGOVERN P., FLEMING S., KATZ S. (eds.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxembourg, 1995.
- NEGRI G., PETRINI E., *Roma caput vini. La sorprendente scoperta che cambia il mondo del vino*, Mondadori, Milano, 2011.
- OLCESE G., *Le anfore greco-italiche di Ischia: archeologia e archeometria*, Ed. Quasar, Roma, 2010.
- PASQUALI G., "Il mosto, la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso medioevo: ricerca della qualità o massimo rendimento?", in J.L. GAULIN, A.J. GRECO (a cura di), *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della viticoltura italiana medievale*, Bologna, 1994, pp. 39-58.
- PASQUALI G., "Tecniche ed impianti di lavorazione dell'olio e del vino", in *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti della LIV settimana del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 2007, pp. 405-443.
- PUGLISI S., MICALIZZI A. (a cura di), *Fascino e mistero di una singolare scoperta*, Scuola Media "G. Mameli", Francavilla di Sicilia, 1996.

- PUGLISI S., *La valle dei palmenti. Archeologia vitivinicola e rupestre in Sicilia*, Siciliano, Messina, 2009.
- QUILICI L., "Opifici rupestri dell'Italia centrale in età antica e medioevale", in *Atti del XXI Convegno di Studi Maceratesi* (Matelica 1985), Macerata, 1988, pp. 41-65
- QUILICI L., "Segni del paesaggio agrario nell'Etruria rupestre. Impianti per la viticoltura", in M. MARTELLI (a cura di), *Tyrrhenoi philotechnoi*, Atti della giornata di studio, Roma, 1994, pp. 183-193.
- ROSSI L. (a cura di), *Il vino nel Cilento dai Greci al D.O.C.*, Centro di Promozione Culturale per il Cilento, Acciaroli, 1994.
- ROSSITER J. J., "Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy", *Phoenix* 35, 1981, pp. 351-53.
- ROVINA D., *Palmenti ed altre strutture produttive rupestri del Sassarese*, Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 2008.
- SCIENZA A., BOSELLI M., *Vini e vitigni della Campania. Tremila anni di storia*, Prismi, Napoli, 2003.
- SCULLI O., *I palmenti di Ferruzzano. Archeologia del vino e testimonianze di cultura materiale in un territorio della Calabria Meridionale*, Edizioni Palazzo Spinelli, Firenze, 2002.
- STEFANELLI G., *Vinificazione nei paesi meridionali: tini o palmenti?*, Casale, 1895.
- THURMOND D. L., *A Handbook of Food Processing in Classical Rome. For Her Bounty no Winter*", Brill, Leiden - Boston, 2006.
- VAN DOMMELEN P., GOMEZ BELLARD C., PÉREZ JORDÀ G., "Produzione agraria nella Sardegna punica fra cereali e vino", in *L'Africa Romana*, XVIII, 2010, vol. II, pp. 1187-1202.
- VAN DER MERSCH C., *Vins et amphores de Grande grèce et de Sicile au IVe-IIIe s. avant J.-C.*, Napoli, 1994.
- VAN DER MERSCH C., "Vigne, vin et économie dans l'Italie du sud grecque à l'époque archaïque", *Ostraka*, V, 1, 1996, pp. 155-185.
- ZANONI M., *I palmenti: tracce di cultura materiale in Calabria*, Ediz. Centro Arte e Cultura 26, Castrovillari, 2007

# ANNALI STORICI DI PRINCIPATO CITRA

RIVISTA SEMESTRALE - a. IX n. 2 - LUGLIO - DICEMBRE 2011

## INDICE

<i>Giovanni Guardia</i> .....	3
Editoriale	

## Studi e ricerche

<i>Aniello Botti, David L. Thurmond, Fernando La Greca</i> .....	5
Un palmento ben conservato a Novi Velia ed altri palmenti nel territorio del Cilento. Osservazioni ed ipotesi	
<i>Giuseppe Aromando</i> .....	53
Una dipendenza cavense: Sant'Arsenio e la badia della SS. Trinità di Cava	
<i>Cosmo Schiavo</i> .....	81
Avventure etimologiche in forma di prosa nelle terre del Cilento	

## Documenti

<i>Antonio Capano</i> .....	104
Caselle in Pittari: note storiche e il catasto murattiano del 1815	

## Saggi estratti da tesi di laurea o di specializzazione

<i>Antonio Di Gennaro</i> .....	134
Il porto romano di San Marco di Castellabate	
<i>Federica De Nigris</i> .....	147
I comunisti in parrocchia: il Sessantotto cattolico in Italia	

<i>Stefano De Divitiis</i> .....	165
Il '68 dei cattolici: l'Azione cattolica a Salerno	

### **Note e discussioni**

<i>Cosmo Schiavo</i> .....	176
Santa Maria di Vito a Fogna	

<i>Pietro Romanelli</i> .....	182
La cappella dei SS. Pietro e Paolo nel palazzo vescovile di Novi Velia	

### **Spazio aperto**

<i>Aniello Tesauro</i> .....	188
Vietri. Dalla guerra alla vigilia della Costituzione	

<i>Autori in RV</i> .....	204
---------------------------	-----