

SAVERIO LA SORSA

---

## STORIA E FOLCLORE DELLA MENA DELLE PECORE IN PUGLIA

Tra l'Abruzzo e il Sannio, montuosi e assai freddi d'inverno, e la Puglia prevalentemente piana, dotata di clima mite e di abbondanti pascoli, è esistita *ab antiquo* la trasumananza degli armenti e dei greggi. D'estate la differenza di temperatura fra dette regioni è egualmente notevole, perchè, mentre nel Tavoliere di Capitanata, largo 40 Km. e lungo 80 Km., con una superficie di oltre tre mila Kmq., le forti arsure bruciano le stoppie e l'erba, nutrimento essenziale agli ovini, sull'Appennino il sole non è troppo cocente, e spesso cadono piogge ristoratrici, per cui i prati non disseccano totalmente.

Data la natura del suolo e del clima, le genti montanare non avevano modo di sviluppare convenientemente l'agricoltura, e, di conseguenza, preferivano la pastorizia, che dava cospicuo reddito e non richiedeva grandi spese. Perciò, come attestano Varrone ed Orazio, sin dai tempi remoti e specialmente dopo che i Romani s'impadronirono della Puglia, i pastori sanniti e peligni guidavano le pecore e le capre, i muli e i cavalli, sulla fine di settembre, dagli altipiani, dove cominciavano a sentirsi i primi freddi, essendo imminente la caduta delle nevi, e scendevano nel Tavoliere, che di rado vede la neve, e dove la temperatura solo eccezionalmente arriva a zero gradi.

Quando ai primi di maggio i raggi del sole si fanno cocenti e cominciano a bruciare le erbe, non è prudente restare in Puglia, che in luglio ed agosto s'arroventa come un deserto, e allora i greggi riprendono la via dell'Abruzzo e del Molise per tornare ai monti, dove trovano i prati verdi e le acque fresche.

Questa trasumananza non ha avuto mai soste, perchè rispondeva ad una necessità naturale, e giovava sia ai proprietari di armenti, che ricavavano latte profumato, latticini squisiti, teneri agnelli e lane pregiate, sia alle popolazioni, le quali potevano facilmente provvedersi di generi così indispensabili, e pagarli a prezzo modesto.

Non sappiamo come fosse regolata dai Romani la « mena delle pecore », che certamente doveva pagare al fisco un determinato canone: quello che è sicuro è che questo tributo fu mantenuto dai Goti

e dai Longobardi, dai Bizantini e dai Normanni, e che rappresentava una cospicua ricchezza per lo Stato.

Un inizio di rinnovamento nelle consuetudini vigenti nel Tavoliere si ebbe con la costituzione emanata da Federico II di Svevia, che ha per titolo « De animalibus in pascuis assignandis vel affidandis ». In essa il saggio Imperatore volle regolare i rapporti giuridici fra pastori e proprietari dei pascoli, nonchè correggere gli abusi degli ufficiali preposti alla polizia rustica, come si direbbe con parola moderna.

Così si gettarono le prime fondamenta dell'istituzione del Tavoliere, e se non si stabilì una vera servitù, fu sancito l'uso temporaneo del pascolo di proprietà altrui a favore dei possessori degli animali ed a carico sì del demanio che dei privati proprietari delle terre per il prezzo di piazza.

Nel periodo angioino, così torbido di guerre, l'autorità regia andò scadendo, e tali diritti caddero gradualmente in disuso, finchè Giovanna II, per rinsanguare le stremate finanze della Corona, fissò il canone di 3 grani a pecora, per dare agli armentari il diritto di pascolare nel Tavoliere nei mesi da ottobre a maggio; a questo tributo bisognava aggiungere il diritto di passaggio, il plateatico, il diritto dei ponti e delle case, il prezzo dell'erbaggio, delle strade, dei tratturi e dei « Riposi », che tutt'insieme rappresentavano quasi la metà del balzello pagato al fisco.

Qualche tempo dopo, salito al trono di Napoli Alfonso d'Aragona, questi volle dare un nuovo ordinamento al paese, e vedendo la decadenza, sia dell'agricoltura, sia della pastorizia, causata dalle lunghe e funeste guerre, volle riunire alle terre dell'antico demanio, dette « Regia Difesa », altre terre di proprietà dei Baroni, dei luoghi Pii e dei Comuni, lasciando ai primitivi padroni il solo diritto dell'uso dell'erba, che dalla durata estiva dell'8 maggio al 29 settembre, fu detta « astatonica ».

Poichè i padroni abruzzesi non sempre menavano i loro greggi verso la Capitanata, li allettò con opportuni privilegi ed esenzioni di tributi, fissando quello delle pecore a soli 30 scudi annui per ogni cento capi, e quello del bestiame grosso a 25 scudi per ogni cento capi. Proibì ogni coltivazione nelle terre sode destinate al pascolo, che erano dette « salde », e le separò da quelle coltivate, dette « di portata », lasciandone la proprietà ai padroni, con la servitù dei pascoli nei mesi caldi.

Così fu istituita la « Dogana delle pecore », caratteristica amministrazione con sede a Foggia, che è al centro del Tavoliere, e che da Federico II era stata elevata a quasi capitale della regione; anzi,

per favorire la vendita dei prodotti degli armenti, regolò meglio la Fiera, già istituita dal grande Imperatore, fissandola, secondo i desideri dei censuari pastori al lunedì più vicino all'8 maggio, con la durata di sei giorni.

*Ab antiquo* esistevano delle vie di comunicazione fra l'Appennino e il Tavoliere, lungo le quali transitavano le mandre, ed erano dette « tratturi » dal latino « tracturia ». Alfonso d'Aragona li fece ampliare e aumentare di numero; alcuni erano amplissimi, e si chiamavano « tratturi grandi »; altri erano piccoli ed erano detti « tratturelli », o « bracci », i quali erano come affluenti alle grandi arterie.

Per tali vie, che cominciavano da Aquila e da Celano e arrivavano a Foggia, e da Pescasseroli e da Castel di Sangro si diramavano sino a Candela e a Lucera, passavano milioni di ovini, e varie centinaia di migliaia di cavalli, muli, vacche, bufali, che, come dice il Vocino, di « morre » di trecento pecore ognuna, scendevano dai monti « guidate da pastori a piedi, scortate da feroci mastini, che le difendevano dai lupi, sorvegliate dai buttari, che percorrevano di continuo a cavallo i fianchi della colonna, per attivarne la marcia, seguite e precedute dalle « redini » di tre e più muli in fila, carichi delle reti per l'addiaccio, delle tende, delle provviste di via, degli utensili per fare il cacio ».

Questi torrenti di animali piccoli e grossi si fermavano lungo i bordi del Tavoliere, in attesa che tutti insieme fossero ammessi alla pastura del piano, quando il 29 settembre veniva aperta ufficialmente al pascolo.

A causa delle funeste guerre tra Spagnoli e Francesi al principio del sec. XVI, la « mena delle pecore » ebbe un grave tracollo; ogni esercito belligerante in autunno interrompeva le operazioni militari per precipitarsi nel Tavoliere, e levare sugli armenti, che vi giungevano dall'Appennino, la « fida », cioè il tributo fisso che essi dovevano pagare al fisco; in tal modo si assicuravano i fondi necessari per continuare la guerra. E se mancava il tempo materiale per la riscossione del tributo, il primo arrivato ammazzava le bestie per non permettere all'avversario di riscuoterlo per conto proprio.

Il Vocino ricorda il passo del Giove, il quale narra che nel 1502 i Francesi, per profittare della « fida », radunarono più di 800 mila pecore presso San Severo; « ma poichè gli Spagnoli li stringevano da presso, essi per non lasciare in mano al nemico l'ingente bottino,

ne fecero scempio, tanto che per impadronirsi delle pelli e per far presto, scorticavano le pecore vive ».

Dietro le ripetute lagnanze degli armentari, l'Imperatore Carlo V, padrone del Napoletano, ordinò la « Generale Reintegrazione » delle terre destinate alla pastorizia; una tale operazione non ebbe i risultati sperati, giacchè molte estensioni erano state messe a cultura dagli antichi proprietari, specie degli Enti ecclesiastici.

Gli ufficiali preposti dall'erario alla conservazione del patrimonio regio, invece di custodire gli erbaggi dei « Riposi », lasciavano ai Baroni e ai confinanti di occuparli, compiendo sfacciate usurpazioni a danno dello Stato e degli armentari; di conseguenza il bestiame, specialmente quello grosso, diminuiva di anno in anno, e subivano grave detrimento il fisco ed i cittadini.

Le terre tolte al pascolo erano dette « Masserie » ovvero « Terre di Regia Corte a cultura », e nonostante le gravi multe che colpivano le arbitrarie dissodazioni, esse aumentavano a danno della pastorizia.

La massa delle terre assegnate al Tavoliere abbracciava più di 15 mila carri di terreno, pari ad un milione e duecentomila moggia napoletane. Ma con l'affrancamento di molte « Portate » e con l'alienazione di terre date a censo, l'estensione del Tavoliere fu molto ridotta. Alla cura e all'assegnazione dei Tratturi e dei Riposi erano preposti i « Cavalieri », e tutta la massa del Tavoliere era divisa in quattro ripartimenti, distinti col nome di « Staccione », « Montagna », « Puglia », « Trigno ». Nel ripartimento « Puglia » erano compresi tutti i pascoli delle provincie di Capitanata, Principato, Basilicata, Bari, Lecce e Terra di lavoro.

La numerazione del Saccione era limitata dai fiumi Fortore e Trigno; quella della Montagna comprendeva gli erbaggi del Gargano, posti tra Procina e Vieste; quella del Trigno si estendeva fino al Sangro, distribuiti e tassati per un certo numero di pecore.

Nel 1603 gli animali degli Abruzzi numerati nei soli ripartimenti di Puglia, Montagna e Saccione, e sottoposti alla fida di scudi 37 e mezzo, furono 7904, mentre quelli delle altre provincie tassati a ducati 22 e mezzo, ascendevano a 39.258, onde il prodotto della rendita fu di duc. 11.396 e grani 95, oltre altri ducati 18 e grani 75 per cento capi. Nel 1650 la fida delle pecore delle Provincie di Terra di lavoro, del Principato Ultra, del contrado del Molise e di Capitanata dava ducati 9950 l'anno.

Passarono i secoli, e le condizioni della pastorizia nel Tavoliere non ebbero notevoli mutamenti. Ma con l'evoluzione della civiltà, e col bisogno di trovare nuove terre al lavoro umano, vari economisti suggerivano di trasformare la costituzione del Tavoliere, che era ormai un organismo anacronistico; esso non rispondeva alle esigenze per cui era stato creato, e non dava i frutti desiderati. I contadini volevano sostituire alla pastorizia la cultura delle messi e dagli alberi, ma ne erano ostacolati dai vincoli dei tempi aragonesi, quando erano giustificati da ragioni economiche e sociali.

Giuseppe Bonaparte, divenuto Re di Napoli, volle dare ascolto ai consigli degli economisti, e con decreto del 21 maggio 1806 sciolse tutti i vincoli e le servitù del Tavoliere, concedendo ad enfiteusi perpetua le terre liberate, col diritto di affrancarle.

Ma non tutti trovarono giovevole tale trasformazione, per cui Ferdinando I re delle Due Sicilie, annullò l'enfiteusi, disconoscendo la legge napoleonica e i contratti già stabiliti, e fu proibita la coltivazione delle terre salde data a pascolo, oltre un quinto della censuazione, e soltanto nelle località permesse dall'amministrazione; si comminava una multa di 150 ducati a versare a chi avesse dissodato la mezzana della terra della Regia Corte, e 10 volte il canone a chi coltivava una estensione minore di tre versure sopra il quinto concesso ecc.

Costituitosi il Regno d'Italia, si pensò di risolvere una buona volta l'annosa questione del Tavoliere, e dopo un vasto movimento dottrinario e legislativo nel 1865 fu soppresso; le terre furono sciolte da tutti i vincoli, e furono liberamente coltivate. I tratturj ebbero un proprio ordinamento imposto dalle nuove esigenze, e l'industria armentizia ebbe un grave colpo. Oggi la trasumananza è ridotta ai minimi termini, perchè molti armentari trovano più comodo e meno dispendioso il trasporto degli ovinj dai monti al piano per mezzo dei carri ferroviari.

Vogliamo accennare rapidamente alle usanze che vigevano sulla « mena delle pecore » nel passato, e che in parte permangono tuttora.

La pastorizia abruzzese, che viene a svernare in Puglia, si impernia su tre tipi di conduzione: la piccola, la media e la grande industria. Il piccolo proprietario possiede da 100 a 500 capi, e non disponendo di pascoli propri, li prende in fitto sia sul monte che nel piano, pagando un canone, che varia da luogo a luogo. Egli attende all'allevamento delle sue pecore insieme con le persone della propria famiglia, che di padre in figlio ha sempre esercitato l'arte del pecoraio.

La media industria dispone di greggi da 500 a 700 capi, che il proprietario concede quasi sempre a pastori salariati, con determinati obblighi.

La grande industria armentizia è invece condotta da un mercante di campagna, il quale è un proprietario di greggi, che contano da mille a cinque mila ovini, oltre muli, cavalle, asini ecc. Egli, in generale, dispone di pascoli propri sia sull'Abruzzo che nelle tenute di Puglia, ed ha al suo servizio una complessa azienda pastorale, con una schiera di persone salariate, a ciascuna delle quali sono affidate particolari incombenze.

C'è poi una pastorizia, che possiamo chiamare « locale », la quale è rappresentata non da pecore che scendono dall'Appennino, ma da ovini dei nostri paesi, specialmente delle Murge e delle Serre Salentine, che raramente superano i cento o duecento capi.

Questo tipo di pastorizia si chiama « campese », e si divide in più branchi secondo che appartengano a questo o a quel proprietario. Cioè ogni padrone, non potendo avere un'azienda propria, nè sopportare forti spese, affida i suoi animali ad un massaro, il quale le unisce a quelle di un altro o di più altri, e si forma un solo gregge.

Il frutto e la spesa sono divisi equamente, in proporzione del capitale ovino messo nella società, oppure, se il numero delle pecore è uguale, si pratica lo scambio della produzione, che viene assegnata un anno ad uno o più proprietari, un secondo agli altri.

Per evitare contestazioni o dispersioni di animali ogni pastore provvede alla marcatura delle pecore, stampigliando sul dorso, a vernice rosso cupo o violetto, le iniziali del nome del proprietario, o qualche segno rudimentale, come una stella, una croce, un cuore, una striscia, tre macchie, un cerchietto ecc. Tuttavia, non c'è bisogno di ricorrere a questi segni, perchè ogni pastore sa distinguere a colpo d'occhio le pecore del suo branco, ed impara da quando sono piccole, a conoscere le loro abitudini, il loro carattere e i loro difetti.

Tale abilità si rivela specialmente al tempo della figliatura, allorchè ogni mattina al primo albore egli entra nel chiuso, e trova centinaia di agnelli, che sono nati durante la notte. Egli li raccoglie, e con intuito felice comprende a chi appartengano, e li accoppia a ciascuna delle madri senza sbagliare.

Come abbiamo detto, la media e la grande azienda armentizia hanno una organizzazione speciale, che segue costumanze, metodi di allevamento, manipolazione di prodotti, derivati dai tempi antichi.

A capo dell'azienda vi è il « massaro », che è il diretto respon-

sabile di ogni cosa verso il padrone, al quale è attaccato da vera fedeltà e devozione. Spesso il massaro è lo stesso padrone. Egli dà gli ordini ai dipendenti, dispone quello che occorre fare, e nessuno si permette di disubbidirgli o di sindacare il suo operato. Mantiene la disciplina, l'obbedienza ad ogni ordine, e l'osservanza dei doveri, così come è mallevadore dei dipendenti. Regola il servizio, assegna le attribuzioni, dispone il luogo dove far pascolare il gregge, e sorveglia che ogni cosa proceda rettamente.

Inoltre assegna i permessi a turno ai pastori che devono recarsi in famiglia, il che avviene ogni quindicina o mese; vigila sulla buona manifattura del cacio e della ricotta, sulla loro consegna e sulla loro vendita, sulla custodia dei prodotti da eventuali furti, ha in consegna tutti gli animali e gli ordigni dell'azienda, ed è responsabile del buon andamento di essa, per cui deve pagare i danni che derivano dalla sua trascuratezza.

Alla sua dipendenza ha il « sottomassaro », detto anche « caciario », il quale vigila particolarmente sulla mungitura delle pecore lattifere, accudisce alla manipolazione del formaggio e della ricotta, ed in caso di necessità provvede anche alla salatura.

Egli ha il dovere di acconciare gli utensili della mandra, di tenere il conto delle vendite, e sostituisce il capo, quando è malato o assente per qualunque ragione.

Il suo aiutante maggiore è il « capo buttero », il quale ha le chiavi del deposito delle barbature, del formaggio, paga il personale, annota le spese, fa la provvista degli alimenti, ripartisce i pezzi di pane ai dipendenti, e prende nota delle partite di pane o di olio ritirate, con tagli fatte su cannuce mediante incisioni di coltello. Ha a sua disposizione un mulo o una cavalla per recarsi al più vicino paese a consegnare le pezze di formaggio o le fiscelle di ricotta, a fare acquisti, a ricevere acconti sulla merce venduta.

I « butteri » custodiscono i muli o cavalcature, eseguono i trasporti d'ogni genere, vanno a tagliar legna in boschi, a procurare acqua, a trasportare paglia, paletti, reti, ed altre suppellettili.

I « pastori » accompagnano le « morre » di pecore al pascolo, mungono il latte, assistono le pecore figliate, e passano gran parte della vita in mezzo al gregge. Mentre i butteri usufruiscono di riposi quindicinali o mensili, i pastori hanno di rado qualche settimana di licenza.

Nelle grandi aziende ci sono anche gli « agnellari », i quali sorvegliano gli agnelli; gli « scortarellari », addetti alla custodia delle pecore che stanno per partorire; i « montanari », che s'interessano

della sorveglianza. I « butteracchi » sono garzoni, che fatti adulti ed esperti, diventano butteri; essi sostituiscono i pastori ammalati, o comunque assenti momentaneamente, e sono bravi cavallerizzi.

I « quadrali » sono dei veri servitori dell'azienda, e spesso i genti responsabili di ogni minima fallanza; accompagnano con i pastori la morra, riuniscono e spingono le pecore nei mungitoi, accendono il fuoco per riscaldare il latte, custodiscono i cani, e danno loro il siero e il farinaccio. Coadiuvano i grandi nella sorveglianza degli ovini o dei muli, e preparano il modesto pasto.

Il corredo dei pastori consiste in una coperta di lana, detta « manta », in un giubbone o pellicione di pelle di manzo, detto « bruzzone » e in un paio di gambali di pelle d'egnello, detto « strangoliere »; essi usano scarpe pesanti e chiodate, come i militari, e portano in mano grossi bastoni, su cui spesso si diletta ad incidere segni simbolici o a tagliuzzare rozze figure.

Portano in testa un cappello nero a tronco di cono e a larghe tese, legato sotto il mento con due nastri di colore scuro.

Per la loro vita montana e primitiva sembrano uomini di altre epoche, lontani dalla nostra civiltà, e seguono consuetudini tradizionali, usanze patriarcali, abitudini ormai superate.

Nella monotonia dei riposi, nella durezza degli addiacci, tra le pecore miti e i cani feroci, tra i pascoli e gli stazzi, non comprendono il dinamismo della vita attuale. Sono adusati dalla piccola età a tutte le asprezze dell'esistenza, alla parsimonia, alle intemperie, alle privazioni, e sono rari quelli che frequentano le scuole primarie, onde l'analfabetismo è più diffuso tra i pastori che negli altri ceti sociali.

Quando è notte alta, e uomini ed animali riposano nelle capanne oppure all'aperto, si alza nell'aria quieta un canto accorato e il nostalgico suono della fisarmonica di qualche pastore insonne, che canta alla sua bella, o rievoca dolci ricordi della giovinezza.

Nelle ore di tregua lavorano umili utensili di cucina o delle mense rusticane, oppure i fusi che servono a filare; altri scolpiscono rozzi santi, che regalano alle chiese dei villaggi.

I pastori pugliesi, come quelli di altre regioni, hanno un proprio modo di contare che, se è rozzo e primitivo, è pratico e comodo.

Per numerare le pecore segnano al vivo nelle due orecchie dell'animale, mediante un coltello ben affilato, dei tagli il secondo giorno della sua nascita.



Il pastore tiene l'agnello o la pecorella con la testa ferma innanzi a sè; poi opera uno o più tagli ora all'orecchio destro, ora sul sinistro, a distanza l'uno dall'altro. Le unità si segnano sul lobo superiore dell'orecchio sinistro, cioè in corrispondenza della destra dell'operatore. Le decine sul loro superiore dell'orecchio destro in corrispondenza della sinistra dell'operatore. Le centinaia sul lobo inferiore dell'orecchio sinistro, e le migliaia sul lobo inferiore dell'orecchio destro. I numeri da uno a quattro sono rappresentati da tanti tagli quante sono le unità che si vogliono indicare, il cinque è un taglio che rassomiglia al V romano; per il sei e il sette si aggiungono uno o due tagli lineari; per l'otto e il nove si prepongono uno o due tagli lineari al cinque V.

La stessa forma di distinzione e di progressione si usa per indicare le decine, le centinaia e le migliaia, eseguendo i segni nei diversi lobi e parti, di cui si è già parlato.

Quando un proprietario compra delle pecore, le unisce in greggi di cinquanta ciascuno, e le fa uscire dalla mandra, toccando il dorso di ognuna con una verga, sotto il controllo del venditore. Allorchè arriva a cinquanta, lo fa risultare, gridando il numero; chi sta a lato del compratore, fa col coltello su di una verga una tacca, e alla fine si contano le tacche per conoscere il numero delle pecore acquistate.

Lo stesso sistema adoperano nel contare i pezzi di pane, che ritirano dai fornai o le ricotte e pezze di formaggio, gli agnelli, le pelli, che cedono ai grossisti, ovvero ai pizzicagnoli. Nel maggio, quando le greggi stanno avviandosi per ritornare ai monti, i pastori pagano i fornitori, presentano le fergole, e non avvengono discussioni, avendo ognuno piena fiducia in quei documenti ingenui. Dopo di che le fergole si apparano, cioè si tolgono con i coltelli i segni e le tacche, perchè la canna possa servire per il nuovo anno.

Per distinguere le pecore del proprio gregge da quelle di un altro, i pastori adottano segni speciali nel lobo auricolare dell'animale, opportunamente combinati, o all'orecchio destro oppure a quello sinistro. Ma ora si sta diffondendo un sistema più moderno, che consiste nell'applicare gangi metallici nell'interno dell'orecchio, in modo che resti visibile a tutti il nome del proprietario del gregge.

Altro sistema è quello di marcare ad olio le iniziali del nome del padrone degli ovili sul vello con vernice rossa o violetta sulla destra tra il fianco e la spalla, in corrispondenza delle costole. Tale marcatura si appone sull'animale dopo la tosa, affinchè crescendo la nuova lana rimanga sempre in maggiore evidenza.

Siffatto contrassegno si pratica quando si acquistano o si ricevono

in consegna le pecore, ed esso è un'attestazione della presa di possesso eseguita del compratore sulle bestie acquistate. Alcuni proprietari usano anche dei bottoni metallici o un collare, su cui sono applicati dei dischetti portanti il numero di identificazione. Similmente si usa marcare il formaggio fresco mediante una stampa di legno con le iniziali in rilievo, sulla stampa s'intraduce tra la parte di formaggio e la « cascina » (striscia alta di legno di forma rotonda, che è tenuta ferma da una cordicella). Allorchè si toglie la forma e lo stampo, le iniziali e i numeri rimangono impressi nel formaggio.

Caratteristica è la tosatura delle pecore, che acquista il carattere di una festa. La cerimonia ha luogo verso il 24 maggio, ed è preceduta dalla lavatura delle bestie in un fiume o ruscello, dove si liberano da sporcizie e da terriccio. Il proprietario invita parenti ed amici ad assistere alla tosatura, che è fatta da esperto personale, con macchinette simili a quelle usate per tosare i cavalli; la pecora è legata con corde fatte di erbe selvatiche a tre gambe incrociate, mentre la testa è stretta in mezzo alle gambe del tosatore. Solo al manzo si lasciano tre ciuffi, uno sulla testa, l'altro sul dorso e il terzo sulla groppa; ciascun ciuffo è legato con nastri di seta di vario colore. In tale occasione il massaro offre latticini freschi e ricotta al padrone e a tutti gl'interessati, ed egli lo compensa con regali in stoffe o alimenti.

Per la confezione del formaggio si fa scaldare il latte nel caldaro fino al massimo di 40 gradi, poi si toglie dal fuoco e si aggiunge caglio di agnello nella proporzione di grammi dai 15 ai 75 per ogni cento litri, oppure caglio liquido, in proporzione di 20-25 grammi per ogni cento litri.

Dopo 15 oppure 20 minuti la massa si coagula e si ha la « giuncata » o « quagliata », che si riunisce in massa, e si deposita in fondo, dopo che è stata liberata dal siero. Quindi si comprime a mano nelle forme, le quali, a seconda della qualità, prendono il nome di « masciottelle », « masciotte » e « masciottoni ». Queste si rivoltano spesso durante 10 ore e dopo 48 e anche 72 ore si passano alla salatura. Per le piccole forme bastano tre salature, ma per le grandi se ne fanno quattro e anche cinque. Da 100 litri di latte si hanno da 21 a 25 kg. di formaggio fresco, che a maturità completa scendono a kg. 18 oppure 20.

Lo sgravio delle pecore avviene in media dopo 147 giorni, ma può avverarsi da 136 a 160 giorni di gravidanza. L'allattamento dura 4 mesi. Il neonato pesa da 3 a 5 kg., secondo la razza; l'adulto arriva a 100 kg. La vita massima di una pecora è di 13 anni.

I contratti variano da luogo a luogo, secondo che si tratti di piccola o di grande azienda. In certi paesi le pecore formanti il gregge sono date o in fitto, o a metà frutto; in altri a guadagno o a quinto. Si stabilisce un dato canone per ogni animale, e al termine della conduzione il massaro deve restituire il numero dei capi avuti in consegna.

Oltre al fitto in danaro si sogliono includere nel contratto alcune prestazioni, come per esempio un dato numero di ricotte fresche e di ricotte salate, un numero di forme di cacio, di agnelli a Natale e a Pasqua.

Questo tipo di contratto predomina nel Tarantino e nel Leccese.

Il contratto a metà frutto consiste nel dare in fitto la mandra al massaro, il quale deve restituire tanti animali quanti ne ha avuti dal proprietario; il formaggio e le ricotte dell'annata si dividono per metà. Si adotta questo sistema per fare che i pastori abbiano più cura nel vigilare ed assistere il gregge, essendo cointeressati nell'azienda col padrone. La data fissata per fittare i branchi e congedare i pecorai, in generale, è il giorno della tosatura.

Ma per le medie e le grandi aziende i contratti riguardano diversi punti. Quando il massaro prende in fitto un terreno a pascolo, pattuisce l'estensione che gli bisogna, la durata e il prezzo da pagarsi annualmente. Quasi sempre i fabbricati esistenti nel pascolo restano esclusi dall'affitto, ed il proprietario ne dispone a suo piacimento, ovvero chiede un determinato canone, qualora i pastori abbiano bisogno di tutti o di una parte di essi.

Se il pascolo è messo in mezzo a territori maggesati o altrimenti coltivati, vicino a macchie, boschi, semenzai ecc., si stabiliscono patti e condizioni, affinché il pascolo non ostacoli in nessun luogo e tempo i lavori culturali, nè arrechi danni di sorta. La durata varia da luogo a luogo. In generale è ad anno, ma non mancano contratti a stagione. Il primo tipo si dice « a tutta erba », e va dal primo ottobre al 24 giugno; il secondo « a mezz'erba », e si divide in « mezz'erba invernale » rispondente all'autunno e all'inverno, e in « mezz'erba primaverile », il secondo « statonica », di cui si trovano ricordi in tanti documenti riflettenti la storia delle città di Capitanata e di Terra di Bari.

Non si pattuisce obbligo di avviso o di disdetta giudiziale ed estragiudiziale da parte del proprietario, avendo l'uso consacrato il principio che per siffatti contratti non vige la riconduzione della

locazione, intendendosi la licenza data ed accettata al momento della stipula del contratto.

La superficie del terreno risultante nel contratto è soggetta a revisione, tranne che la locazione sia stata data « a capo e non a misura ». Se si procede alla revisione del terreno, si sceglie un perito, di comune accordo, e la spesa è divisa fra le due parti. La revisione della superficie non sospende il pagamento delle rate di fitto alle convenute scadenze.

In un ettaro di terreno a pascolo mediocre si possono mantenere in media tre pecore: se il pascolo è buono, se ne possono mantenere sei o sette; se è ottimo, dieci.

La quantità della produzione dell'erba e la possibilità di alimentare un numero maggiore o minore di animali, si desume dall'età del prato naturale, dalla quantità e qualità delle piante foraggere, che lo compongono, dal loro stato di vegetazione, dalla presenza di erbe infestanti o parassitarie ecc.

Il conduttore deve vigilare i fabbricati compresi negli appezzamenti che ha fittato, e non deve permettere abusi e danni. E' proibita l'introduzione, nel terreno locato, di gregge estraneo, il che turba il possesso della cosa locata, e leva il diritto col maggior consumo dell'erba. Mentre è fatto divieto di tagliare o danneggiare le piante sparse di qualunque essenza e dimensione, è consentito di raccogliere la legna strettamente necessaria per la preparazione dei prodotti caseari. Tale legna sarà sempre quella secca o morta lungo i fossi e i cespugli infruttiferi.

E' consentito raccogliere le ghiande, se nel terreno vi siano alberi di quercia.

Nel caso in cui, oltre al terreno, si affittino locali o magazzini, le riparazioni ai muri e ai travi maestri rimangono a carico del locatore.

Per mantenere efficiente il pascolo, il locatore ha l'obbligo di scavare i fossi in quei luoghi dove ristagni l'acqua, e di eseguire la sterpatura, che consiste nel mantenere il pascolo pulito da sterpi, ginestre, rovi, perazze ecc. Vigè ancora l'antica usanza da parte dei conduttori di regalare al proprietario del terreno un certo numero di agnelli, di pezze di formaggio e di ricotte in determinate feste dell'anno.

Con l'evoluzione dei tempi e col cambiamento dei costumi, molte consuetudini da noi esposte vanno tramontando. I pastori, come altri ceti di lavoratori, hanno sentito l'influsso benefico della pro-

---

grediente civiltà, e aspirano ad un tenore di vita più moderno ed umano. Pochi si adattano a restare lunghi mesi lontani dalle famiglie e dai centri abitati, esposti al sole cocente d'estate, e ai freddi e alle nevi d'inverno. I metodi di allevamento delle greggi si vanno mutando, le pecore scendono nel Tavoliere quasi tutte su carri ferroviari, e la vita dei pastori è divenuta più dignitosa economicamente e moralmente.

---

**Direttore responsabile: Prof. PIER FAUSTO PALUMBO**

Isritto nell'apposito Registro presso il Tribunale di Bari al n. 19 in data 22 dicembre 1948